



Встраиваемая духовка

Руководство пользователя

Ugradna pećnica

Korisnički priručnik



BBIR13300XC

RU / SB

385.4403.27/R.AE/16.04.2021/4-2

7724086709

Уважаемый покупатель,

Перед использованием устройства, пожалуйста, внимательно прочитайте, данное руководство по эксплуатации.

Веко Спасибо за выбор нашего продукта. Мы хотим, чтобы ваше устройство, изготовленное с высоким качеством и технологией, приносило вам максимальную эффективность. Для этого внимательно прочтите данное руководство и все другие документации перед использованием устройства, и пользуйтесь ими в качестве справочного материала. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Следуйте инструкциям, принимая во внимание всю информацию и предупреждения, изложенные в руководстве пользователя.

Обращайте внимание на всю информацию и предупреждения в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков.

Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство.

Руководство пользователя содержит следующие символы:



Опасность, способная привести к смерти или травме.

ПРИМЕЧАНИЕ Опасность, способная привести к материальному ущербу устройства или окружающей среды.



Опасность, способная привести к ожогам из-за контакта с горячими поверхностями.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Инструкции по технике безопасности 4

Цель использования	4
Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных	5
Электробезопасность	6
Безопасность при транспортировке	8
Меры безопасности во время монтажа	8
Безопасность использования	8
Предупреждения о температуре	9
Использование аксессуаров	10
Безопасность во время приготовления	10
Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки	11

2 Руководство по окружающей среде 12

Регламент утилизации отходов	12
Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования	12
Утилизация упаковочных материалов	12
Советы по энергосбережению	12

3 Регулирование отходов 14

Принципы работы устройства	14
Принципы работы и использование панели управления устройства	15
Управление духовкой	15
Функциональные возможности духовки	17
Аксессуары для устройства	19
Использование аксессуаров устройства	20
Технические характеристики	23

4 Первая эксплуатация 24

Первая установка	24
Первая очистка	24

5 Правила эксплуатации духовки 26

Общая информация по использованию духовки	26
Работа блока управления духовкой	26
Настройки	30

6 Общая информация по приготовлению 33

Общие предупреждения касательно готовки в духовке	33
Выпечка и блюда в духовке	33
Мясо, Рыба и Птица	37
Гриль	38
Продукты для тестирования	39

7 Уход и техническое обслуживание 41

Информация по общей чистке	41
Очистка аксессуаров	43
Очистка панели управления	43
Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)	43
Легкая паровая очистка	43
Очистка дверцы духовки	44
Снятие внутреннего стекла дверцы духовки	45
Чистка лампы духовки	46

8 Устранение неполадок 48

1 Инструкции по технике безопасности

- Данный раздел содержит инструкции по технике безопасности, которые помогут предотвратить любые риски получения травм или материального ущерба.
 - В случае, если устройство переходит к другому лицу или используется из вторых рук, то вместе с устройством должны поставляться руководство по эксплуатации, этикетки устройства, другие соответствующие документы и аксессуары.
 - Наша компания не будет нести ответственности за любой ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения данных инструкций.
 - Несоблюдение данных инструкций аннулирует любую гарантию.
 - ⚠ Работы по монтажу и ремонту должны выполняться производителем, уполномоченным сервисом или лицом, указанным импортером.
 - ⚠ Используйте оригинальные запчасти и аксессуары.
 - ⚠ Не пытайтесь ремонтировать или заменять какие-либо части устройства, если об этом не разъяснено в руководстве по эксплуатации.
 - ⚠ Не выполняйте технические модификации устройства.
- ⚠ Цель использования**
- Данное устройство предназначен для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
 - Не используйте устройство в садах, на балконах или в других местах на открытом воздухе. Устройство предназначено для использования в домашних условиях и на кухне для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует использовать для таких целей, как обогрев помещения.

- Духовка может использоваться для размораживания, выпекания, жарки и приготовления на гриле.
- Данное устройство не следует использовать для обогрева, подогрева тарелок, для сушки подвешенных полотенец или одежды.



Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных

- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, при условии надлежащего надзора и получения инструкций по безопасному

использованию устройства.

- Дети не должны играть с устройством. Детям запрещено очищать и обслуживать устройство, за исключением детей под надзором взрослых.
- Данное устройство не предназначен для пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимых инструкций.
- Не разрешайте детям играть с устройством.
- Электроприборы представляют опасность для детей. Дети и домашние животные не должны играть, взбираться или входить в устройство.
- Не помещайте на устройство предметы, которые могут достать дети.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации, доступные поверхности устройства горячие.

Держите детей подальше от устройства.

- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск получения травм и удушья.
- Если дверь открыта, не кладите на нее тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее. Это может привести к опрокидыванию духовки или повреждению дверных петель.
- В целях безопасности детей отсоедините штепсельную вилку и выключите устройство перед его утилизацией.



Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным электриком. Не используйте устройство без заземления в соответствии с местными /

национальными правилами.

- Штепсельная вилка или электрическое соединение устройства должны находиться в легко доступном месте (где на него не будет воздействовать пламя печи). Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, выключатель и т. д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
- Устройство нельзя подключать к розетке во время установки, ремонта и транспортировки.
- Не подключайте устройство к розетке, которая разболтана, выскочила из разъема, сломана, загрязнена, маслянистая, при наличии риска контакта с водой (к примеру, вода, которая может вытекать из счетчика).

- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками! При отключении, не держите шнур, всегда держите вилку.
- Убедитесь, что штепсель устройства надежно подключен к розетке во избежание искрения.
- Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
- Не сдавливайте шнур питания под и за устройством. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
- Во время работы духовки ее задняя поверхность также нагревается. Шнуры питания не должны касаться задней поверхности, соединения таким образом могут повредиться.
- Не сжимайте электрические кабели в дверце духовки и не пропускайте их по горячим поверхностям. В противном случае, это может привести к короткому замыканию духовки и пожару в результате расплавления кабеля.
- Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели и удлинители.
- Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заменить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать риска поражения электрическим током, перед заменой лампы духовки обязательно отсоедините устройство от электросети. Отключите устройство либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.



Безопасность при транспортировке

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Устройство тяжелое, перевозить его следует как минимум с двумя людьми.
- Не используйте дверь и / или ручку для транспортировки или перемещения устройства.
- Не кладите на духовку другие предметы и не переносите ее в вертикальном положении.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его лентой. Надежно закрепите продукт с помощью ленты, чтобы предотвратить повреждение съемных или движущихся частей устройства.
- Визуально убедитесь, что отсутствуют повреждения, которые могли возникнуть во время транспортировки.



Меры безопасности во время монтажа

- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. В случае наличия повреждений, не устанавливайте устройство.
- Не устанавливайте устройство вблизи источников тепла (радиаторы, печи и т. д.).
- Держите все вентиляционные каналы открытыми вокруг устройства.
- Во избежание перегрева устройство не следует устанавливать за декоративными дверцами.



Безопасность использования

- Всегда проверяйте устройство на то, чтобы оно было выключено после каждого использования.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините

предохранитель из блока предохранителей.

- Не используйте устройство, если оно неисправно либо повреждено. В противном случае, отсоедините электрические / газовые соединения устройства и позвоните в авторизованный сервис.
- Не используйте устройство со снятым или разбитым стеклом передней двери.
- Не забирайтесь на устройство для того, чтобы достичь чего-либо или по какой-либо другой причине.
- Не используйте устройство в ситуациях, в которых ваше сознание помутнено, таких как употребление наркотиков и / или алкоголя.
- Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в зоне приготовления, могут загореться. Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы в зоне приготовления.
- Ручка духовки не является полотенцесушителем. При использовании устройства не вешайте полотенца, перчатки либо аналогичные

предметы из данного текстиля.

- Шарниры дверцы устройства перемещаются и затягиваются при открытии и закрытии дверцы. Открывая / закрывая дверь, не держитесь за петли.



Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время работы устройства открытые части горячие. Не прикасайтесь к устройству и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны приближаться к устройству без контроля взрослых.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как края во время работы горячие.
- Поскольку пар может выходить, держитесь подальше, когда открываете дверцу духовки. Пар может обжечь руку, лицо и / или глаза.

- Устройство может быть горячим во время использования. Не трогайте горячие отсеки, внутренние части духовки, нагревательные элементы и т. п.
- При помещении продуктов питания в горячую духовку и извлечении, всегда надевайте термостойкие перчатки для духовки.



Использование аксессуаров

- Важно, чтобы решетчатый гриль и лоток были правильно размещены на полках. Подробную информацию смотрите в разделе «Использование аксессуаров».
- При закрытии дверцы устройства аксессуары могут повредить стекло дверцы. Всегда двигайте аксессуары к концу зоны приготовления.



Безопасность во время приготовления

- Будьте осторожны при добавлении алкоголя к еде. Алкоголь испаряется при высоких температурах и может загореться при

воздействии с горячими поверхностями, приведя к пожару.

- Пищевые отходы, масло и т. д. в зоне приготовления могут загореться. Перед приготовлением удалите крупную грязь.
- Опасность пищевого отравления: Не храните пищу в духовке более часа до и после приготовления. В противном случае это может вызвать пищевое отравление и другие недуги.
- Не разогревайте закрытые консервные и стеклянные банки. Повышенное давление может привести к взрыву банки.
- Поместите жиронепроницаемую бумагу в посуду или на аксессуар духовки (лоток, решетчатый гриль и т. д.) вместе с продуктами и поместите в разогретую духовку. Удалите лишние куски жиронепроницаемой бумаги, висящей на аксессуаре или контейнере, чтобы избежать риска прикосновения к нагревательным

элементам духовки.

Никогда не используйте жиронепроницаемую бумагу при температуре печи выше максимальной температуры использования, указанной на жиронепроницаемой бумаге, которую вы используете. Никогда не кладите жиростойкую бумагу на основание духовки.

- Не ставьте лотки, тарелки или алюминиевую фольгу прямо на дно духовки. Накопленное тепло может повредить основание духовки.
- Закройте дверцу духовки во время гриля. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еда, подходящую для интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.



Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует опасность поражения электрическим током!
- Не чистите устройство пароочистителями, так как это может привести к поражению электрическим током.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливающие средства для очистки стекла передней двери духовки / (или, если имеется) стекла верхней двери духовки. Все эти материалы могут привести к царапинам и поломке стеклянных поверхностей.

2 Руководство по окружающей среде

Регламент утилизации отходов

Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

Надлежащая утилизация использованного оборудования помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):

Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

Советы по энергосбережению

Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- Разморозьте замороженные продукты перед приготовлением.
- В духовке используйте темные либо эмалированные емкости, которые лучше передают тепло.
- Выключите устройство за 5–10 минут до окончания приготовления при длительной готовки. Таким образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя тепло.
- Если таковое указано в рецепте или руководстве пользователя,

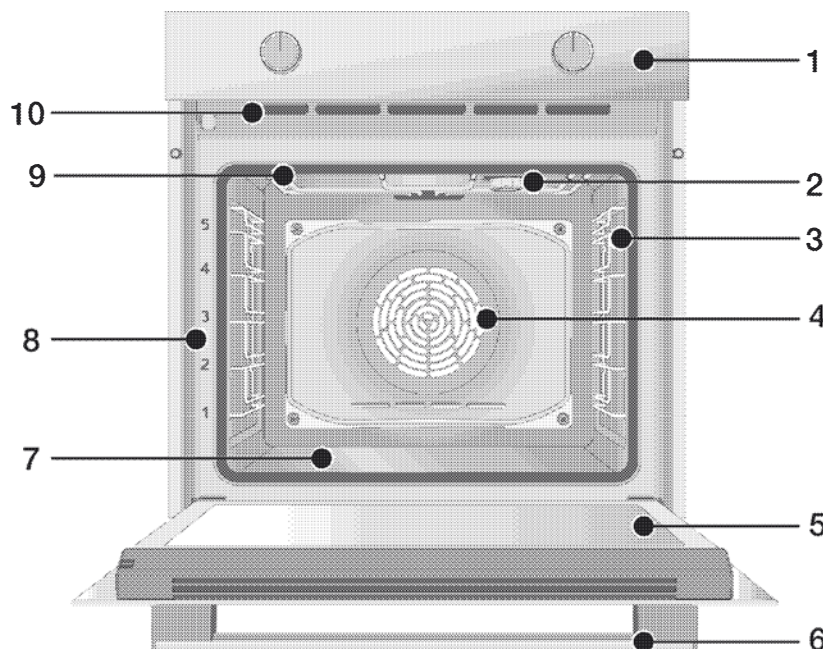
всегда предварительно осуществляйте разогрев. Не открывайте часто дверцу духовки во время приготовления.

- Старайтесь готовить в духовке более одного блюда одновременно. Вы можете

готовить одновременно, поместив два контейнера для готовки на решетчатую полку. Кроме того, если вы будете готовить еду один за другим, это сэкономит энергию, поскольку духовка не будет терять тепло.

3 Регулирование отходов

Принципы работы устройства



- 1 Панель управления
- 2 Лампа*
- 3 Решетчатая полки**
- 4 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)
- 5 Дверца
- 6 Ручка
- 7 Нижний нагреватель (нижняя стальная пластина)
- 8 Положение полки
- 9 Верхний нагреватель
- 10 Вентиляционные отверстия

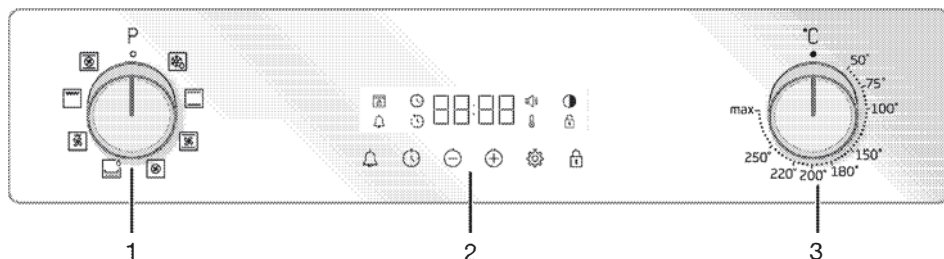
* Зависит от модели. В вашем устройстве может отсутствовать лампа, или тип и расположение лампы могут отличаться от иллюстрации.

** Зависит от модели. Ваше устройство может быть без решетчатых полок. На иллюстрации решетчатые полки показаны в качестве примеров.

Принципы работы и использование панели управления устройства

В данном разделе вы можете найти обзор и основные области применения панели управления устройством. Могут быть различия в изображениях и некоторых функциях в зависимости от типа устройства.

Управление духовкой



- 1 Ручка выбора функции
- 2 Таймер
- 3 Кнопка регулировки температуры

Если есть ручка (и), управляющая (ие) вашим устройством, эти ручки могут быть врезаны в панель, которые выходят при нажатии на некоторых моделях. Чтобы выполнить настройки с помощью этих ручек, сначала нажмите на соответствующую ручку и потяните ее. После выполнения регулировки снова нажмите и замените ручку.

Ручка выбора функции

Вы можете выбрать функции управления духовкой с помощью ручки выбора функций. Поверните влево / вправо из закрытого (верхнего) положения для того, чтобы выбрать.

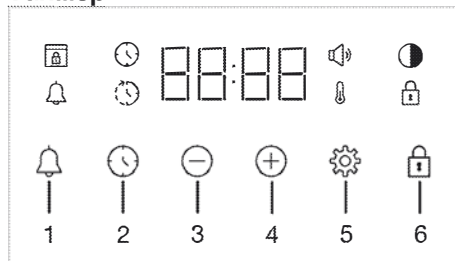
Кнопка регулировки температуры

Вы можете выбрать температуру, при которой хотите готовить, с помощью ручки управления температурой. Поверните по часовой стрелке из закрытого (верхнего) положения для того, чтобы выбрать.

Индикатор температуры

Вы можете узнать температуру внутри духовки по символу температуры на дисплее. Символ температуры появится на дисплее, когда начнется приготовление, и исчезнет, когда достигнет заданной температуры. Когда температура внутри духовки упадет ниже установленной температуры, появится символ температуры.

Таймер



- 1 Кнопка тревоги
- 2 Кнопка настройки часов
- 3 Кнопка "Уменьшить"
- 4 Кнопка "Увеличить"
- 5 Кнопка настроек
- 6 Кнопка блокировки кнопок

Символы на экране

-  : Символ времени приготовления
-  : Символ времени окончания приготовления*
-  : Символ тревоги
-  : Символ яркости
-  : Символ блокировки кнопок

-  : Символ температуры
-  : Символ громкости
-  : Символ блокировки двери*

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

Функциональные возможности духовки

На таблице функций указаны функциональные возможности, которые вы можете использовать в своей духовке, а также показаны максимальный и минимальный порог температуры, который можно установить для соответствующих функций. Порядок режимов работы, показанный здесь, может варьировать от порядка расположения устройства.

Символ функций	Описание функций	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Работа с вентилятором	-	Духовка не нагревается. Работает только вентилятор (на задней стенке). Замороженную пищу с гранулами медленно размораживают при комнатной температуре, приготовленную же пищу охлаждают. Время, необходимое для размораживания целого куска мяса, больше, чем для еды с кусочками.
	Верхний и нижний нагрев	*	Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для выпечки и тушеного мяса в формах, для кексов и пирожных. Во время приготовления пищи используется только один лоток.
 	Нижний нагрев	*	Подходит для продуктов, которые нужно подрумянить сверху. Подходит и для продуктов, которые нужно поджарить в основании. Эту функцию также следует использовать для легкой очистки паром.
	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	*	Горячий воздух, нагретый верхним и нижним нагревателями, равномерно и быстро распределяется по всей духовке вместе с работой вентилятора. Во время приготовления пищи используется только один лоток.

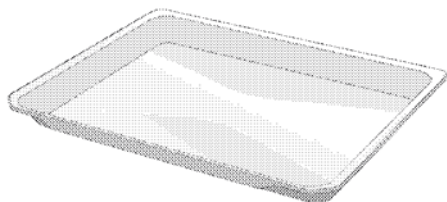
Символ функций	Описание функций	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Тепловентилятор	*	Горячий воздух, нагретый вентилятором нагревателем, распределяется быстро и равномерно по всей духовке вместе с работой вентилятора. Подходит для приготовления нескольких блюд на разных полках.
	Функция "3D"	*	Работают верхний нагрев, нижний нагрев и вентилятор. Все части устройства готовятся одинаково и быстро. Во время приготовления пищи используется только один лоток.
	Полный гриль	*	Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
	Низкий гриль с вентилятором	*	Горячий воздух, нагреваемый небольшим грилем, быстро распределяется в духовке с помощью вентилятора. Подходит для гриля в небольших количествах.

* Ваше устройство работает в температурном диапазоне, указанном на регуляторе температуры.

Аксессуары для устройства

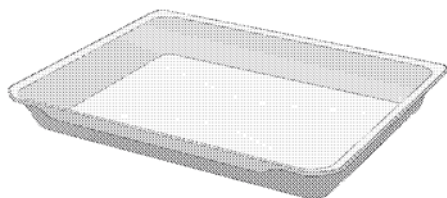
Ваше устройство имеет различные аксессуары. В этом разделе доступно описание аксессуаров и их правильного использования. В зависимости от модели устройства, поставляемый аксессуар может варьироваться. Все аксессуары, описанные в руководстве пользователя, могут быть недоступны для вашего устройства.

ПРИМЕЧАНИЕ : Лотки в вашем устройстве могут деформироваться под воздействием температуры. Это не повлияет на их функцию. Деформация исчезает, когда лоток остывает.



Стандартный лоток

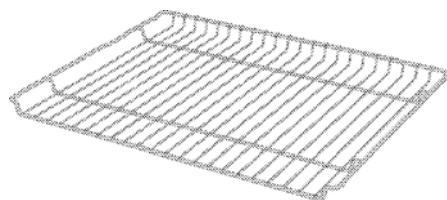
Используется для выпечки, замороженных продуктов и жарки больших кусков.



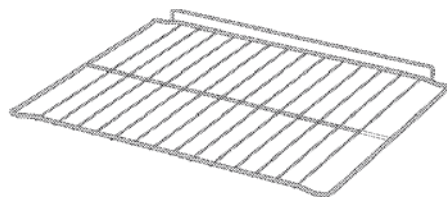
Глубокий лоток

Используется для выпечки, жарки больших кусков, сочных продуктов либо для сбора жира при гриле.

Модели с решетчатыми полками:



Модели без решетчатых полок:



Решетчатый гриль

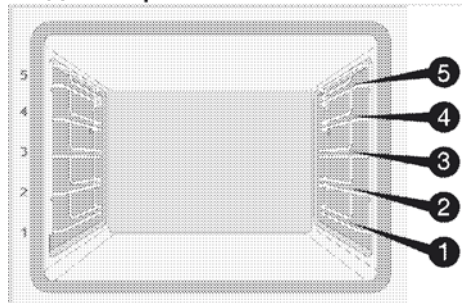
Используется для жарки или размещения пищи, которая будет запекаться, жариться и тушиться на выбранной полке.

Использование аксессуаров устройства

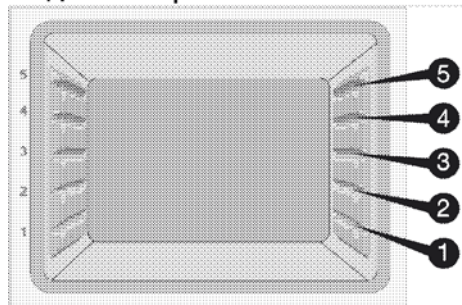
Полки для готовки

В зоне приготовления есть 5 уровней положения полок. Вы также можете увидеть порядок полок в цифрах на передней раме духовки.

Модели с решетчатыми полками



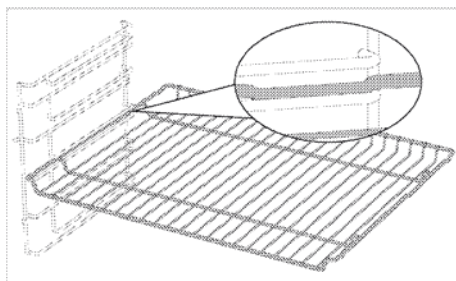
Модели без решетчатых полок



Размещение решетчатого гриля на полках для готовки

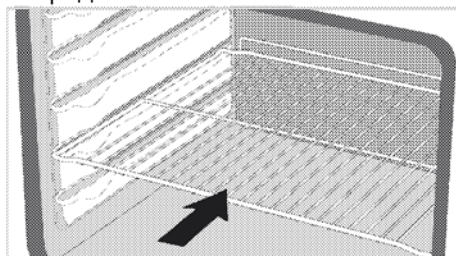
Модели с решетчатыми полками:

Очень важно правильно размещать решетчатый гриль на боковых решетчатых полках. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди. Для лучшего приготовления решетчатый гриль должен быть закреплен стопором на решетчатой полке. Он не должен проходить через ограничитель до контакта с задней стенкой духовки.



Модели без решетчатых полок:

При размещении на полке решетчатый гриль имеет одно направление. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди.



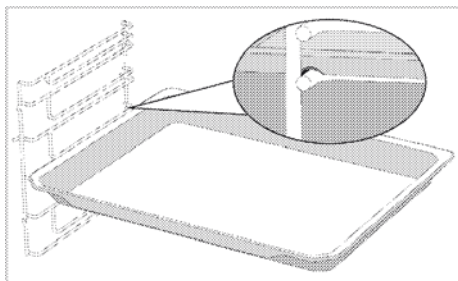
Размещение лотка на полках для готовки

Модели с решетчатыми полками:

Также важно правильно размещать лотки на боковых решетчатых полках.

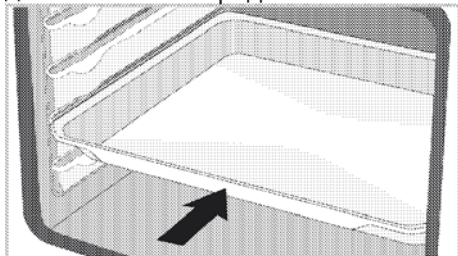
При размещении лотка на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.

Для лучшего приготовления лоток должен быть закреплен стопором на решетчатой полке. Он не должен проходить через ограничитель до контакта с задней стенкой духовки.



Модели без решетчатых полок:

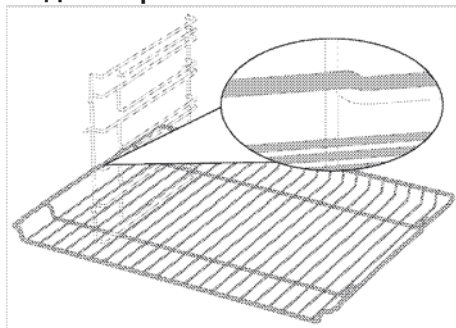
Также важно правильно размещать лотки на боковых полках. При размещении на полке лоток имеет одно направление. При размещении лотка на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.



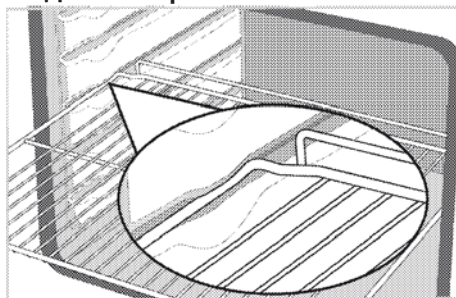
Функция стопора решетчатого гриля

Существует функция стопора, предотвращающая опрокидывание решетчатого гриля с решетчатой полки. С помощью этой функции вы можете легко и безопасно вынуть свою еду. Снимая решетчатый гриль, вы можете потянуть его вперед пока не достигнет стопора. Вы должны протащить над стопором, чтобы полностью удалить его.

Модели с решетчатыми полками

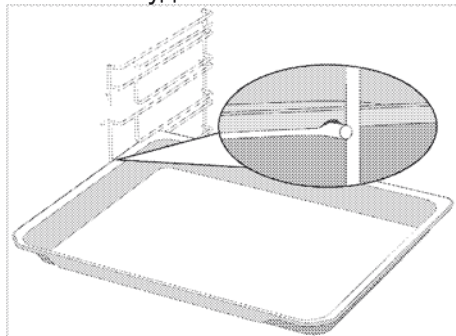


Модели без решетчатых полок



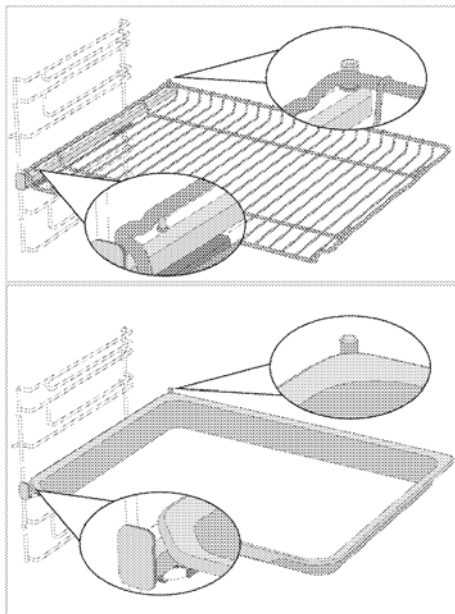
Функция стопора для лотка решетчатого гриля Модели с решетчатыми полками

Существует также функция стопора, предотвращающая опрокидывание лотка с решетчатой полки. Снимая лоток, освободите его от заднего замка и потяните на себя, пока он не достигнет стопора. Вы должны протащить над стопором, чтобы полностью удалить его.



**Правильное размещение
решетчатого гриля и лотка на
телескопических направляющих-
Модели с решетчатыми полками и
телескопическими
направляющими**

Благодаря телескопическим направляющим можно легко устанавливать и снимать лотки и решетчатый гриль. При использовании лотков и решетчатого гриля с телескопической направляющей необходимо следить за тем, чтобы штыри на передней и задней частях телескопических направляющих прилегали к краям гриля и лотка (показано на рисунке).



Технические характеристики

Общие параметры

Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	595 мм/594 мм/567 мм
Монтажные размеры духовки (высота/ширина/глубина)	590 или 600 мм/560 мм/мин 550 мм
Напряжение / частота	220-240 В~; 50 Гц
Тип кабеля и сечение используется / подходит для использования в устройстве	мин H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Общая потребляемая мощность	2.6 кВт
Тип духовки	Многофункциональная духовка

Степень защиты IP 44

- # Основные сведения: Информация об энергетической маркировке электрических печей приведена в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Данные значения определяются при стандартной нагрузке с функциями нижнего и верхнего нагревателя либо нагрева с помощью вентилятора (при наличии).

Класс энергоэффективности определяется в соответствии со следующими приоритетами в зависимости от того, существуют ли соответствующие функции в устройстве: 1-Эко вентилятор с нагревом, 2-Тепловентилятор 3- Низкий гриль с вентилятором, 4-Верхний и нижний нагрев.

-  Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.
-  Рисунки в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.
-  Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьировать.

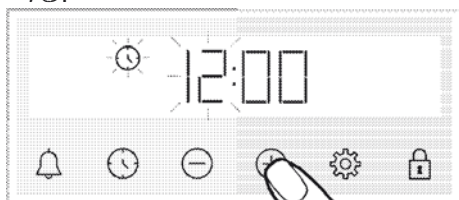
4 Первая эксплуатация

Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется сделать следующее в последующих разделах.

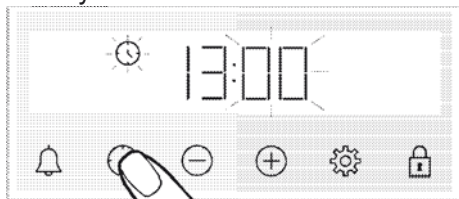
Первая установка

- i** Всегда устанавливайте время суток перед использованием духовки. Если вы не установите его, вы не сможете готовить в некоторых моделях духовки.

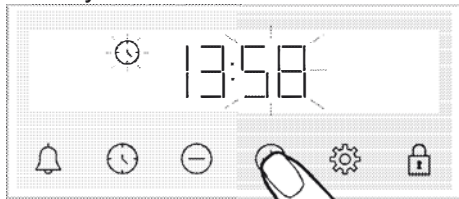
1. При первом включении духовки на дисплее будет мигать часовое поле «12:00» с символом ⌚.
2. Установите время суток, нажав $\oplus$ / $\ominus$.



3. Нажмите ⌚ или ⚙️ прикоснитесь для того, чтобы активировать поле минут.



4. Установите минуты дня, коснувшись $\oplus$ / $\ominus$.



5. Подтвердите настройку, коснувшись ⌚ или ⚙️ нажав.
» Время суток установлено, и символ ⌚ исчезает с экрана.

- i** Если первоначальное время не установлено, «12:00» и символ ⌚ продолжат мигать, а ваша духовка не запустится. Чтобы ваша духовка работала, вы должны подтвердить время суток, установив время суток или нажав кнопку ⌚, когда она находится в положении «12:00». Вы можете изменить время суток позже, как описано в разделе «Настройки».

- i** Текущие настройки времени отменяются в случае сбоя питания. Необходимо перенастроить.

Первая очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Извлеките все аксессуары из духовки, входящей в комплект поставки.
3. Включите устройство на 30 минут, а затем выключите. Таким образом, остатки и слои, которые могли остаться в печи во время производства, сгорят и утилизируются.
4. При работе с продуктом выберите самую высокую температуру и рабочую функцию, с которой работают все нагреватели в вашем устройстве. См. «Функции управления духовкой». О том, как управлять духовкой вы можете узнать в следующем разделе.
5. Подождите, пока духовка остынет.
6. Протрите поверхности духовки влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

**Перед использованием
аксессуаров:**

Очистите аксессуары, извлеченные из духовки, водой и мягкой губкой.

ПРИМЕЧАНИЕ Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

ПРИМЕЧАНИЕ При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

5 Правила эксплуатации духовки

Общая информация по использованию духовки

Вентилятор охлаждения (Может не быть в вашем устройстве.)

Ваше устройство имеет вентилятор охлаждения. Вентилятор охлаждения включается автоматически при необходимости и охлаждает как переднюю часть устройства, так и мебель. Он автоматически выключается по окончании процесса охлаждения. Горячий воздух выходит через дверцу духовки. Ничем не закрывайте вентиляционные отверстия. В противном случае духовка может перегреться. Охлаждающий вентилятор продолжает работать во время работы духовки или после ее выключения (примерно 20-30 минут). В случае, если вы готовите, задав таймер духовки, в конце времени приготовления охлаждающий вентилятор отключится со всеми функциями. Время работы охлаждающего вентилятора не может быть определено пользователем. Вентилятор включается и выключается в автоматическом режиме. Это не является неисправностью.

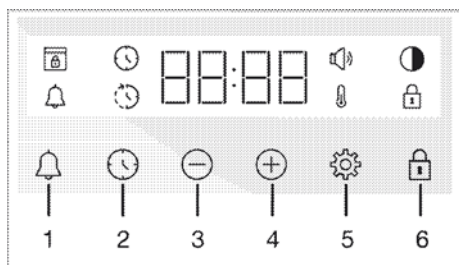
Освещение духовки

Когда духовка начинает готовить, включается лампа духовки. В некоторых моделях лампа работает во время приготовления, в то время как в других моделях она выключается через определенное время.

Работа блока управления духовкой

Общие предупреждения по блоку управления духовкой

-  Максимальное время приготовления, которое можно установить, – 5 часа 59 минут. В случае отключения электроэнергии программа будет отменена. Следует снова запрограммировать духовой шкаф.
-  При выполнении любых настроек соответствующие символы будут загораться на дисплее. Пожалуйста, подождите немного, чтобы настройки были сохранены.
-  Если произвести какие-либо настройки приготовления, время суток нельзя будет изменить.
-  Если время приготовления установлено в начале приготовления, оставшееся время отобразится на экране.
-  В случаях, когда установлено время приготовления или время окончания приготовления, вы можете отменить автоматически, держав кнопку ⌚ в течение длительного времени.



- 1 Кнопка тревоги
- 2 Кнопка настройки часов
- 3 Кнопка "Уменьшить"
- 4 Кнопка "Увеличить"
- 5 Кнопка настроек
- 6 Кнопка блокировки кнопок

Символы на экране

- : Символ времени приготовления
- : Символ времени окончания приготовления*
- : Символ тревоги
- : Символ яркости
- : Символ блокировки кнопок
- : Символ температуры
- : Символ громкости
- : Символ блокировки двери*

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

Включение духовки

Когда вы выбираете рабочую функцию, которую хотите приготовить с помощью ручки выбора функции, и устанавливаете определенную температуру с помощью ручки температуры, духовка начинает работать.

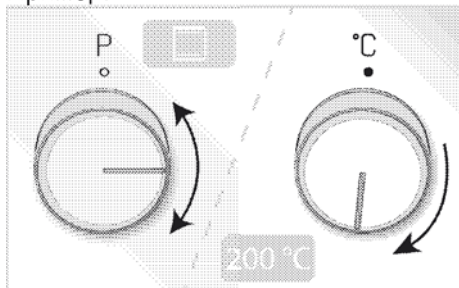
Выключить духовку

Вы можете выключить духовой шкаф, повернув ручку выбора функции и ручку температуры в положение выключения (вверх).

Выбор температуры и рабочей функции духовки для ручного приготовления

Вы можете готовить, осуществляя ручное управление (по своему усмотрению), не устанавливая время приготовления, задавая температуру и рабочие функции, соответствующие вашей еде.

Пример:

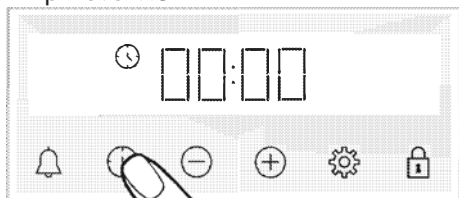


1. Выберите рабочую функцию для готовки с помощью ручки выбора функции.
2. Установите температуру приготовления с помощью регулятора температуры.
 - » Духовка начнет сразу работать при выбранной функции и температуре, а появится на экране. Когда температура внутри духовки достигнет установленной температуры, символ исчезнет. Духовка не выключается автоматически, так как приготовление вручную выполняется без установки времени приготовления. Вы должны сами контролировать процесс приготовления пищи и останавливать его. По окончании приготовления выключите духовку, повернув ручку выбора функции и регулятор температуры в положение выключения (вверх).

Приготовление с заданным временем приготовления:

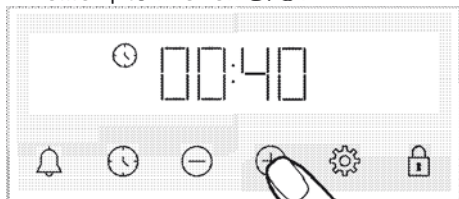
Вы можете задать автоматическое отключение духовки в конце периода времени, выбрав температуру и рабочую функцию, характерную для вашей еды, и установив время приготовления по таймеру.

1. Выберите рабочую функцию для приготовления.
2. Нажимайте , пока на дисплее не появится символ  времени приготовления.



- i** После настройки рабочей функции и температуры вы можете установить время приготовления на 30 минут, нажав кнопку  непосредственно для быстрой установки времени приготовления и изменить время с помощью кнопок .

3. Установите время приготовления с помощью кнопок .



- i** Время приготовления увеличится на 1 минуту в первые 15 минут, через 15 минут увеличится на 5 минут.

4. Положите продукты в духовку и установите температуру с помощью регулятора температуры.
» Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной функции и

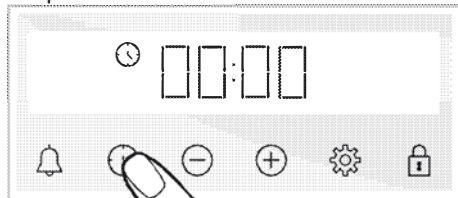
температуре. Установленное время приготовления начнет обратный отсчет и  отобразится на дисплее. Когда температура внутри духовки достигнет установленной температуры, символ  исчезнет.

5. После завершения процесса приготовления на экране, появится надпись **"Конец/End"**, мигает символ  и таймер подаст звуковой сигнал
6. Предупреждение будет звучать в течение двух минут. Нажмите любую клавишу, чтобы остановить предупреждение. Предупреждение прекратится, и на дисплее появится время суток.

Установить время окончания приготовления на более позднее время: (Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.)

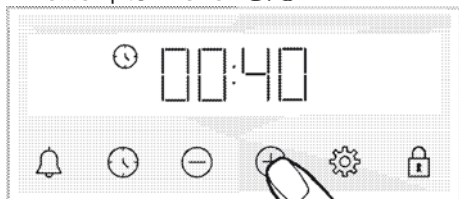
Выбирая температуру и рабочую функцию, характерные для вашего блюда, вы можете установить время приготовления и время окончания приготовления на более позднее время, позволяя духовке запускаться и выключаться автоматически.

1. Выберите рабочую функцию для приготовления.
2. Нажимайте , пока на дисплее не появится символ  времени приготовления.



- i** После настройки рабочей функции и температуры вы можете установить время приготовления на 30 минут, нажав кнопку  непосредственно для быстрой установки времени приготовления и изменить время с помощью кнопок /.

3. Установите время приготовления с помощью кнопок /.



- i** Время приготовления увеличится на 1 минуту в первые 15 минут, через 15 минут увеличится на 5 минут.

» После того, как время приготовления будет установлено, символ  постоянно будет отображаться на экране.

4. Нажимайте , пока на дисплее не появится символ времени  приготовления.



5. Установите время приготовления с помощью кнопок /.



» После того, как время окончания приготовления будет

установлено, символ  и символ  с символом периода времени будут постоянно появляться на дисплее. Как только начнется приготовление, символ  исчезнет.

6. Положите продукты в духовку и установите температуру с помощью регулятора температуры.

» **Часы духовки рассчитывают время начала приготовления, вычитая время приготовления от установленного вами времени окончания приготовления.** Когда наступит время начала приготовления, активируется выбранная функция, и духовка нагреется до заданной температуры. Установленное время приготовления начнет обратный отсчет и  отобразится на дисплее. Когда температура внутри духовки достигнет установленной температуры, символ  исчезнет.

7. После завершения процесса приготовления на экране, появится надпись "**Конец/End**", замигает символ  и таймер подаст звуковой сигнал

8. Предупреждение будет звучать в течение двух минут. Нажмите любую клавишу, чтобы остановить предупреждение. Предупреждение прекратится, и на дисплее появится время суток.

- i** Если в конце звукового предупреждения будет нажата какая-либо кнопка, духовка снова начнет работать. Чтобы предотвратить повторное включение духовки в конце предупреждения, установите регулятор температуры и функциональную ручку на "0" положение (выкл) и выключите духовку.

Настройки

Активация блокировки клавиш

Вы можете предотвратить вмешательство блока управления, активировав функцию блокировки клавиш.

1. Нажимайте , пока на дисплее не появится символ .



» Появится символ , и на дисплее начнется обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, активируется блокировка клавиш. При касании любой клавиши при установке блокировки клавиш таймер подаст звуковой сигнал, и символ  замигает.

i Если вы перестанете касаться кнопки Если вы перестанете зажимать клавишу  до окончания обратного отсчета, блокировка клавиш не будет активирована. До окончания обратного отсчета, блокировка клавиш не будет активирована.

i Пользование клавиш духовки невозможно при включенной блокировке клавиш. В случае сбоя питания блокировка клавиш не будет отменена.

Отключение блокировки клавиш

1. Нажмите , пока символ  не исчезнет на дисплее.
- » Символ  исчезнет, и блокировка клавиатуры отключится на дисплее.

Установка будильника

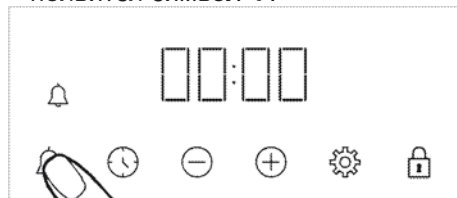
Вы также можете использовать таймер устройства для любого

предупреждения или напоминания, кроме приготовления.

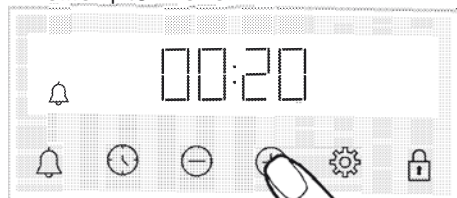
Будильник не влияет на работу духовки. Используется в целях предупреждения. Например, вы можете использовать будильник, когда захотите приготовить еду в духовке в определенное время. По истечении установленного вами времени часы выдадут звуковое предупреждение.

i Максимальное время при установке звукового сигнала – 23 часа 59 минут.

1. Нажимайте , пока на дисплее не появится символ .



2.  Установите время будильника с помощью кнопок .



» После установки времени будильника символ  продолжит гореть, а время будильника начнет обратный отсчет на дисплее. Если время будильника и время приготовления установлены одновременно, на дисплее отобразится наиболее короткое время.

3. По истечении времени будильника символ  начнет мигать и выдаст звуковое предупреждение.

Выключение будильника

1. По окончании времени будильника будет выдано звуковое

предупреждение в течение двух минут. Коснитесь любой клавиши для того, чтобы остановить звук предупреждения.

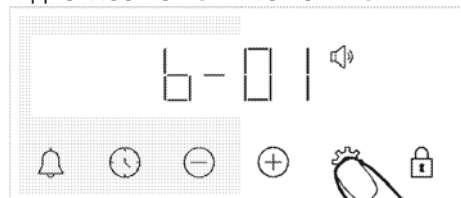
» Предупреждение прекратится, и на дисплее появится время суток.

Если вы хотите отменить будильник:

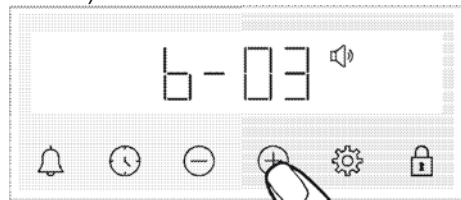
1. Нажимайте , пока на дисплее не появится символ  для сброса времени будильника. Держите кнопку , пока не появится надпись «00:00».
2.  вы также можете отменить предупреждающий сигнал, нажав и удерживая клавишу.

Изменение уровня громкости

1. Нажимайте клавишу , пока на дисплее не появится символ .



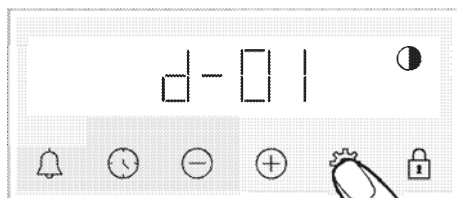
2. Установите желаемый уровень с помощью кнопок /. (b-01-b-02-b-03)



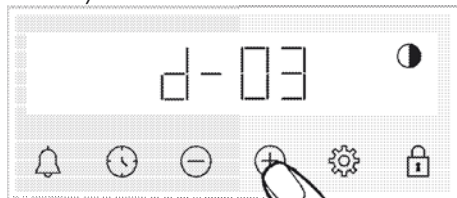
3. Нажмите кнопку  для подтверждения, либо настройка активируется в ближайшее время без нажатия клавиши.

Настройка яркости дисплея

1. Нажимайте клавишу , пока на дисплее не появится символ .



2. Установите желаемую яркость с помощью кнопок /. (d-01-d-02-d-03)

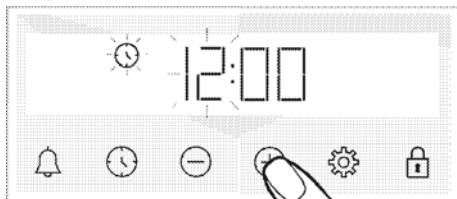


» Нажмите кнопку  для подтверждения, либо настройка активируется в ближайшее время без нажатия клавиши.

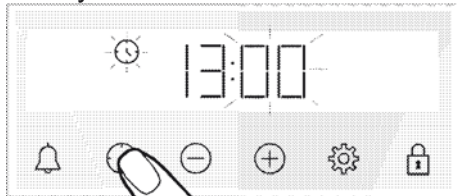
Смена времени суток

В вашей духовке: чтобы изменить время суток, которое вы предварительно установили,

1. Нажимайте , пока на дисплее не появится символ .
2. Установите время суток, нажав /.



3. Нажмите  или  прикоснитесь для того, чтобы активировать поле минут.



4. Установите минуты дня, коснувшись /.



5. Подтвердите настройку,
коснувшись ⌚ или ⚙️ нажав.
» Время суток установлено,
и символ ⌚ исчезает с экрана.

6 Общая информация по приготовлению

В данном разделе даны советы по приготовлению пищи.

Помимо этого, вы также можете найти некоторые из продуктов, протестированных производителем, и наиболее подходящие параметры для этих продуктов. Также указаны соответствующие настройки духовки и аксессуаров для этих продуктов.

Общие предупреждения касательно готовки в духовке

- При открытии дверцы духовки во время или после приготовления может появиться горячий пар. Пар может обжечь руку, лицо и / или глаза. Открывая дверцу духовки, старайтесь держаться подальше.
- Интенсивный пар, образующийся во время приготовления, может образовывать конденсированные капли воды внутри и снаружи печи, а также на верхних частях мебели из-за разницы температур. Это нормальное и физическое явление.
- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазонах.
- Перед процессом готовки, всегда извлекайте неиспользуемые аксессуары из духовки. Принадлежности, остающиеся в духовке, способны помешать приготовлению ваших блюд при правильных значениях.
- Для продуктов, которые вы будете готовить по своему собственному рецепту, вы можете ссылаться на аналогичные продукты, указанные в таблицах приготовления.

- Использование прилагаемых аксессуаров поможет улучшить кулинарные характеристики. Всегда соблюдайте предупреждения и информацию, предоставленную производителем для внешней посуды, которую вы будете использовать.
- Разрежьте жиронепроницаемую бумагу, которую вы будете использовать во время готовки, до размеров, подходящих для контейнера, в котором вы будете готовить. Жиронепроницаемая бумага, которая перетекает из контейнера, может приводить к ожогам и влиять на качество вашей кулинарии. Пользуйтесь жиронепроницаемой бумагой, которую вы будете использовать в указанном температурном диапазоне.
- Для хороших кулинарных характеристик положите еду на рекомендуемую нужную полку. Не меняйте положение полки во время приготовления.

Выпечка и блюда в духовке Общая информация

- Мы рекомендуем использовать аксессуары устройства для хорошего приготовления пищи. Если вы собираетесь использовать внешнюю посуду, предпочитайте темную, не прилипающую и термостойкую посуду.
- Если рекомендуется предварительный нагрев в таблице приготовления, не забудьте поставить продукты в духовку после предварительного нагрева.
- Если вы собираетесь готовить с использованием решетчатого

гриля, поставьте продукты в центр гриля, а не возле задней стенки.

- Все материалы, используемые при изготовлении теста, должны быть свежими и комнатной температуры.
- Статус приготовления продуктов может варьироваться в зависимости от количества пищи и размера посуды.
- Металлические, керамические и стеклянные формы увеличивают время приготовления, а нижняя поверхность кондитерских изделий не подрумянивается равномерно.
- Если во время готовки использовать кулинарную бумагу, нижняя поверхность продуктов может поджариться. В этом случае вам может потребоваться увеличить время приготовления примерно на 10 минут.
- Значения, указанные в таблицах приготовления, определены в результате испытаний, проведенных в наших лабораториях. Подходящие для вас значения могут отличаться от этих значений.
- Положите еду на подходящую полку, рекомендованную в таблице для приготовления пищи. Считайте нижнюю полку духовки в качестве полки 1.

Советы по выпечке тортов (пирогов)

- Если пирог (торт) слишком сухой, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время выпекания.
- Если пирог (торт) влажный, используйте небольшое

количество жидкости или уменьшите температуру на 10 ° C.

- Если верх торта (пирога) сгорел, положите его на нижнюю полку, понизьте температуру и увеличьте время выпечки.
- Если он хорошо выпечен изнутри, но снаружи липкий, используйте меньшее количество жидкости, снизьте температуру и увеличьте время приготовления.

Советы по приготовлению выпечки

- Если тесто слишком сухое, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время приготовления. Намочите тестовые ленты соусом, состоящим из смеси молока, масла, яиц и йогурта.
- Если тесто готовится медленно, убедитесь, что толщина теста, которую вы приготовили, не выходит за пределы лотка.
- Если тесто обжарено на поверхности, но дно не пропечено, убедитесь, что количество соуса, которое вы будете использовать для теста, не слишком много на дне теста. Для равномерного подрумянивания попробуйте равномерно распределить соус между листами теста и выпечкой.
- Выпекайте тесто в положении и температуре, соответствующих таблице приготовления. Если дно все еще недостаточно коричневого цвета, поместите тесто на нижнюю полку для последующего приготовления.

Таблица для выпечки и запеканки

Еда	Количество лотков	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Выпечка в лотке	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	180	30 ... 40
Выпечка в формочке	Один лоток	Формы для выпечки на решетчатом гриле**	Тепловентилятор	2	180	30 ... 40
	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
	Один лоток	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	Модели с решетчатыми полками: 3 Модели без решетчатых полок: 2	150	25 ... 35
	2 лотка	2 –Стандартный лоток* 4 –Кондитерский лоток*	Тепловентилятор		Модели с решетчатыми полками: 150 Модели без решетчатых полок: 140	Модели с решетчатыми полками: 25 ... 40 Модели без решетчатых полок: 30 ... 45
Небольшая выпечка	Один лоток	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле**	Верхний и нижний нагрев	2	160	30 ... 40
	Один лоток	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле**	Тепловентилятор	2	160	30 ... 40
Бисквит	Один лоток	Кондитерский лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	170	25 ... 35
	Один лоток	Кондитерский лоток*	Тепловентилятор	3	170	20 ... 30
	2 лотка	2 –Стандартный лоток* 4 –Кондитерский лоток*	Тепловентилятор	2 – 4	170	25 ... 35
	Один лоток	Стандартный лоток*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	200	30 ... 40
Печенье	Один лоток	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	2	180	35 ... 45
	2 лотка	1 –Стандартный лоток* 4 –Кондитерский лоток*	Тепловентилятор	1 – 4	180	35 ... 45
	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	2	200	20 ... 30
Тесто пирожного	Один лоток	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	3	180	20 ... 30
	2 лотка	2 –Стандартный лоток* 4 –Кондитерский лоток*	Тепловентилятор	2 – 4	180	20 ... 30
	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	2	200	20 ... 30
Сдобное тесто	Один лоток	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	3	180	20 ... 30
	2 лотка	2 –Стандартный лоток* 4 –Кондитерский лоток*	Тепловентилятор	2 – 4	180	20 ... 30
	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	200	30 ... 40
Цельный хлеб	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	200	30 ... 40

Еда	Количество лотков	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
	Один лоток	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	3	200	30 ... 40
Лазанья	Один лоток	Стеклянная/металлическая прямоугольная форма на решетчатом гриле**	Верхний и нижний нагрев	2 или 3	200	30 ... 40
Яблочный пирог	Один лоток	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле**	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 70
	Один лоток	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле**	Тепловентилятор	2	170	50 ... 70
Пицца	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	2	200 ... 220	10 ... 20

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

** Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Мясо, Рыба и Птица

Ключевые моменты обжарки

- Перед тем, как готовить курицу, индейку и большие куски мяса, чтобы повысить эффективность приготовления, приправьте лимонным соком и перцем.
- Приготовление мяса на косточке занимает от 15 до 30 минут больше, чем жарка филе.
- Рассчитывайте от 4 до 5 минут времени приготовления на сантиметр толщины мяса.
- По окончании приготовления оставьте мясо в духовке примерно на 10 минут. Сок мяса лучше распределяется по жареному мясу и не выходит при нарезании мяса.
- Рыбу следует размещать на полке среднего или низкого уровня в термостойкой тарелке.

Таблица для приготовления мяса, рыбы и птицы

Еда	Количество лотков	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг)	Один лоток	Стандартный лоток*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	15 минут 250/маx, затем 180 ... 190	60 ... 80
Баранья ножка (1.5 - 2.0 кг)	Один лоток	Стандартный лоток*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	15 минут 250/маx, затем 170	110 ... 120
Запеченная курица (1.8- 2 кг)	Один лоток	Решетчатый гриль* Поместите один лоток на нижнюю полку	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	15 минут 250/маx, затем 190	60 ... 80
	Один лоток	Решетчатый гриль* Поместите один лоток на нижнюю полку	Тепловентилятор	2	200 ... 220	60 ... 80
	Один лоток	Решетчатый гриль* Поместите один лоток на нижнюю полку	Функция "3D"	2	15 минут 250/маx, затем 190	60 ... 80
	Один лоток	Стандартный лоток*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	1	25 минут 250/маx, затем 180 ... 190	150 ... 210
Индейка (5.5 кг)	Один лоток	Стандартный лоток*	Функция "3D"	1	25 минут 250/маx, затем 180 ... 190	150 ... 210
Рыба	Один лоток	Решетчатый гриль* Поместите один лоток на нижнюю полку	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	200	20 ... 30
	Один лоток	Решетчатый гриль* Поместите один лоток на нижнюю полку	Функция "3D"	3	200	20 ... 30

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

** Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Гриль

Красное мясо, рыба и птица быстро обжариваются на гриле, сохраняют красивую корочку и не высыхают. Особенно подходят для гриля филе, шашлык, колбасы, а также сочные овощи (помидоры, лук и т. д.).

Предупреждения общего характера

- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.
- **Закройте дверцу духовки во время гриля. Никогда включайте гриль с открытой дверцей духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!**

Ключевые моменты по грилю

- Приготовьте пищу одинаковой толщины и весом, насколько это возможно, для гриля.

Таблица для гриля

Еда	Аксессуар для использования	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Рыба	Решетчатый гриль	4 - 5	250	20 ... 25
Курица кусочками	Решетчатый гриль	4 - 5	250	25 ... 35
Тефтели (говядина) - 12 шт.	Решетчатый гриль	4	250	20 ... 30
Баранья отбивная	Решетчатый гриль	4 - 5	250	20 ... 25
Стейк - (дольки)	Решетчатый гриль	4 - 5	250	25 ... 30
Отбивная из телятины	Решетчатый гриль	4 - 5	250	25 ... 30
Овощная запеканка	Решетчатый гриль	4 - 5	220	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетчатый гриль	4	250	1 ... 3

Рекомендуется предварительно разогревать в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле. Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

Низкий гриль с вентилятором

Еда	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Рыба	Решетчатый гриль	Низкий гриль с вентилятором	4	200	30 ... 35
Курица кусочками	Решетчатый гриль	Низкий гриль с вентилятором	4	250	25 ... 35
Тефтели (говядина) - 12 шт.	Решетчатый гриль	Низкий гриль с вентилятором	4	250	30 ... 40
Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг)	Решетчатый гриль Поместите один лоток на нижнюю полку	Низкий гриль с вентилятором	3	15 минут 250, затем 180 ... 190	90 ... 110

Не разогревайте предварительно все блюда, приготовленные на гриле, на этом столе для гриля.

- Поместите кусочки, предназначенные для гриля, на решетчатый гриль или решетчатый лоток, распределяя их таким образом, чтобы не превышать размеры нагревателя.
- Время приготовления, указанное в таблице, может варьироваться в зависимости от толщины жареных кусочков.
- Сдвиньте решетчатый гриль или решетчатый лоток до желаемого уровня в духовке. Если вы готовите на решетчатом гриле, сдвиньте лоток к нижней полке, чтобы собрать масло. Лоток духовки, который вы собираетесь сдвинуть, должен иметь размеры для того, чтобы покрыть всю площадь гриля. Этот лоток может не поставляться с духовкой. Налейте немного воды в лоток духовки для легкой очистки.

Продукты для тестирования

Продукты, в этой таблице для приготовления пищи, вносятся в соответствии со стандартом EN 60350-1, чтобы облегчить тестирование продукта для контрольных учреждений.

Таблица для приготовления пробных блюд

Еда	Количество лотков	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Песочное печенье (сладкое печенье)	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	140	20 ... 30
	Один лоток	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	Модели с решетчатыми полками: 3 Модели без решетчатых полок: 2	140	15 ... 25
	2 лотка	2-Стандартный лоток* 4-Кондитерский лоток*	Тепловентилятор	2 - 4	140	15 ... 25
Небольшая выпечка	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
	Один лоток	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	Модели с решетчатыми полками: 3 Модели без решетчатых полок: 2	150	25 ... 35
	2 лотка	2-Стандартный лоток* 4-Кондитерский лоток*	Тепловентилятор	2 - 4	Модели с решетчатыми полками: 150 Модели без решетчатых полок: 140	Модели с решетчатыми полками: 25 ... 40 Модели без решетчатых полок: 30 ... 45
Бисквит	Один лоток	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле**	Верхний и нижний нагрев	2	160	30 ... 40
	Один лоток	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле**	Тепловентилятор	2	160	30 ... 40
Яблочный пирог	Один лоток	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле**	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 70
	Один лоток	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле**	Тепловентилятор	2	170	50 ... 70

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

** Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Гриль

Еда	Аксессуар для использования	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Хлеб «Тостовый»	Решетчатый гриль	4	250	1 ... 3
Тефтели (говядина) - 12 шт.	Решетчатый гриль	4	250	20 ... 30

Переверните блюдо после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

Рекомендуется предварительно разогревать в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.

7 Уход и техническое обслуживание

Информация по общей чистке

▲ Предупреждения общего характера

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению постоянных пятен.
- После каждой операции прибор следует тщательно очищать и сушить. Таким образом, остатки пищи легко и быстро удаляются, а остатки еды не сгорают при повторном использовании продукта. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте паровые моющие средства для чистки.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки, чистящие кремы, средства для удаления накипи или острые предметы во время чистки.
- Специальное чистящее средство для очистки после каждого использования не требуется. Необходимо очистить с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью из микро волокон.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все

частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.

- Не мойте какой-либо компонент устройства в посудомоечной машине.

Нержавеющие поверхности

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждой операции очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Очистите с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не царапающего) моющего средства подходящего для поверхностей из нержавеющей стали, стараясь протирать в одном направлении.
- Немедленно, не дожидаясь, удалите пятна извести, масла, крахмала, молока и белка с поверхностей из нержавеющей стали и стекла. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.

Эмалированные поверхности

- После каждой эксплуатации необходимо очистить эмалированные поверхности с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки и высушить сухой тканью.
- Если ваше устройство имеет функцию легкой паровой очистки, вы можете удалить ею легкую непостоянную грязь. (См. Раздел «Легкая паровая очистка»)

- Для удаления стойких пятен можно использовать средство для чистки духовки и решетки, рекомендованное на веб-сайте вашего бренда, и не царапающую губку. Не используйте внешний очиститель духовки.
- Духовка должна остыть для последующей чистки в зоне приготовления пищи. Чистка на горячих поверхностях создает как опасность пожара, так и повреждение поверхности эмали.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите чистой и сухой тканью из микро волокон. Остаток моющего средства может повредить поверхность стекла в следующий раз.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.
- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.
- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно губкой и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

Поверхности каталитического покрытия

- Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо каталитическими стенками. Это зависит от модели.
- Каталитические стенки имеют легкую матовую и пористую поверхность. Не нужно чистить каталитические стенки духовки.
- Каталитические поверхности поглощают масло благодаря своей пористой структуре и начинают сиять, когда поверхность насыщена маслом, и в таких случаях рекомендуется заменить детали.

Стеклопанные поверхности

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте чистки из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклянную поверхность.
- Очистите прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и тканью из микро волокон, предназначенной для стеклянных поверхностей, и вытрите насухо сухой тканью из микро волокон.

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте чистки из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.
- Убедитесь, что стыки компонентов прибора не оставлены влажными и с моющим средством. В противном

случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

Очистка аксессуаров

Если в руководстве пользователя не указано иное, не мойте аксессуары для духовки в посудомоечной машине.

Очистка панели управления

- При очистке панелей с ручкой управления протрите панель и ручки влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте ручки и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и ручки могут повредиться.
- При чистке панелей из нержавеющей стали с ручкой управления не используйте чистящие средства из нержавеющей стали для ручки. Индикаторы вокруг ручек могут быть удалены.
- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)

Следуйте инструкциям по очистке, описанным в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типами поверхности вашей духовки.

Чистка боковых стенок духовки

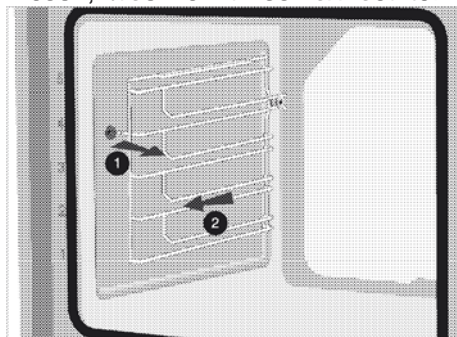
Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо

каталитическими стенками. Это зависит от модели. Если имеется каталитическая стенка, обратитесь к разделу «Каталитические стенки» за информацией.

Если ваш продукт представляет собой модель с решетчатыми полками, удалите их перед чисткой боковых стенок. Затем выполните очистку, как описано в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типом поверхности боковой стенки.

Чтобы удалить боковые решетчатые полки:

1. Снимите переднюю часть решетчатой полки, потянув ее за боковую стенку в противоположном направлении.
2. Потяните решетчатую полку на себя, чтобы снять ее полностью.



3. Чтобы снова прикрепить полки, процедуры, применяемые при их снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно.

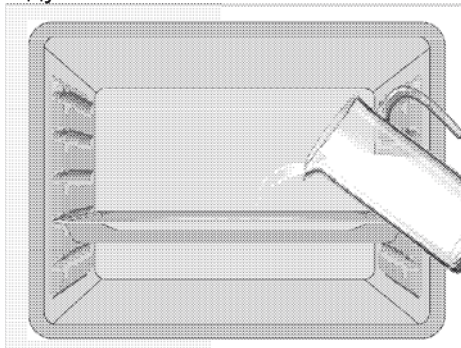
Легкая паровая очистка

Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

Обеспечивает легкую очистку, потому что грязь (в течение не большого времени) размягчается паром, который образуется внутри

печи, и капли воды конденсируются на внутренних поверхностях печи.

1. Извлеките все аксессуары из духовки.
2. Налейте 500 мл воды в лоток духовки и поставьте на 2-ую полку духовки.



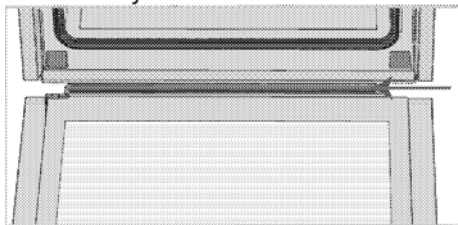
3. В духовке установите и запустите режим легкой паровой очистки при 100 °С в течение 15 минут.

Сразу же откройте дверцу и протрите внутренние поверхности духовки влажной губкой или тканью. При открытии двери выйдет пар. Может породить риск ожога. Будьте осторожны при открытии дверцы духовки.

Используйте теплую воду с моющей жидкостью, мягкую ткань или губку для того, чтобы очистить стойкую грязь, затем протрите сухой тканью.

i В режиме простой паровой очистки вода, которая находится в бассейне у основания духовки для смягчения слегка образовавшихся остатков / грязи в полости духовки, будет испаряться и конденсироваться в полости духовки и внутреннем стекле дверцы духовки, поэтому вода может капать, когда дверца духовки открыта. Вытрите конденсат сразу после открытия дверцы духовки.

Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства. После конденсации в духовке в канале пула под духовкой может образоваться вода либо влага. После использования протрите этот канал бассейна влажной тканью, а затем высушите.



Очистка дверцы духовки

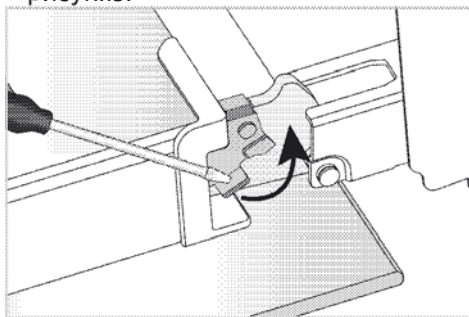
i Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для чистки дверцы и стекла духовки.

Вы можете снять дверцу духовки и дверные стекла, чтобы почистить их. О том, как снять дверцы и стекла объясняется в разделах «Снятие дверцы духовки» и «Снятие внутренних стекол дверцы». После

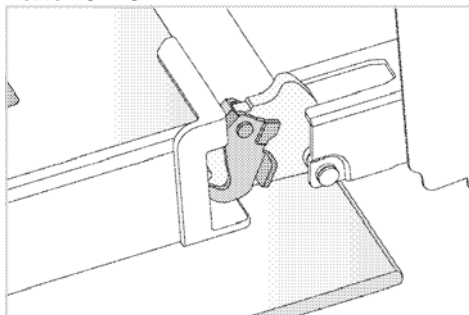
снятия внутренних стекол дверцы очистите их с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки и вытрите их сухой тканью. Протрите стекло уксусом, а затем ополосните его от остатков извести, которые могут образоваться на стекле духовки.

Снятие дверцы духовки

1. Откройте дверцу духовки.
2. Откройте зажимы в гнезде петель передней двери справа и слева, потянув вниз, как показано на рисунке.

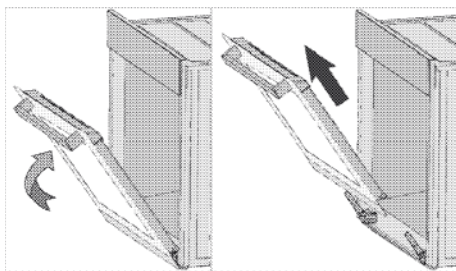


Шарнирный замок - закрытое положение



Шарнирный замок - открытое положение

3. Переведите дверцу духовки в полуоткрытое положение.



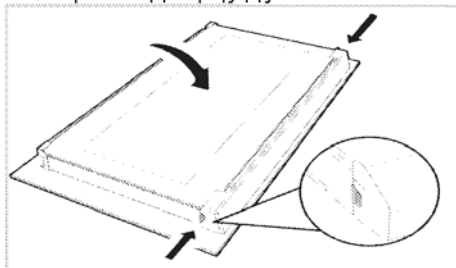
4. Потяните снятую дверцу вверх, чтобы освободить ее от правой и левой петель, а затем снимите ее.

i Чтобы установить дверь на место, процедуры, применяемые при ее снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно. При установке дверцы обязательно закрывайте зажимы на гнезде петли.

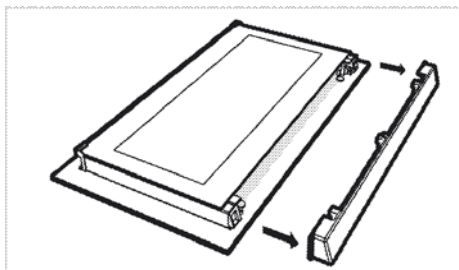
Снятие внутреннего стекла дверцы духовки

Внутреннее стекло передней двери устройства можно снять для очистки.

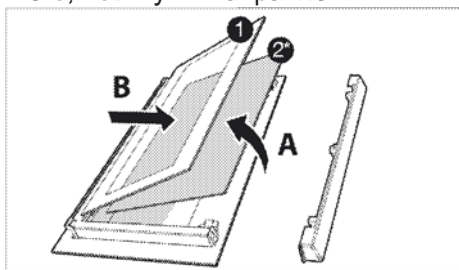
1. Откройте дверцу духовки.



2. Потяните пластиковый компонент, прикрепленный в верхней части передней двери, к себе, одновременно надавив на точки давления с обеих сторон компонента, и снимите его.



3. Как проиллюстрировано на рисунке, осторожно поднимите самое внутреннее стекло (1) в направлении «А», а затем снимите его, потянув в направлении «В».



- 1 Внутренняя стеклянная панель
2* Внутренняя стеклянная панель (Может не быть в вашем устройстве.)
4. Если у вашей духовки есть внутреннее стекло (2), повторите эту же процедуру, чтобы отсоединить его (2).
5. Первым шагом перегруппировки дверцы является сборка внутреннего стекла (2). Поместите скошенный край стекла, чтобы он соответствовал скошенному краю пластикового паза. (Если ваш продукт имеет внутреннее стекло). Внутреннее стекло (2) должно быть прикреплено к пластиковому пазу, ближайшему к самому внутреннему стеклу (1).
6. Заново прикрепляя самое внутреннее стекло (1), обратите внимание на место запечатанной стороны стекла на втором

внутреннем стекле. Крайне важно расположить нижние углы самого внутреннего стекла (1) так, чтобы они соответствовали нижним пластиковым пазам.

7. Прижмите пластиковый элемент к раме, пока не услышите звук «щелчка».

Чистка лампы духовки

В случае, если стеклянная дверца лампы духовки в зоне приготовления загрязнится: очистите с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки, а затем вытрите сухой тканью. В случае неисправности лампы духовки вы можете заменить ее, следуя следующим разделам.

Замена лампы духовки

⚠ Предупреждения общего характера

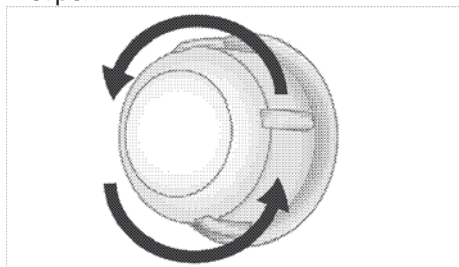
- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы духовки отсоедините электрический разъем и дождитесь охлаждения духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- В этой духовке используется лампа накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогенная лампа с цоколем типа G9, мощностью менее 60 Вт. Лампы подходят для работы при температуре выше 300 ° C. Лампы для духовки можно получить у авторизованных сервисных агентов или у технического специалиста с лицензией.
- Положение лампы может отличаться от показанного на рисунке.
- Лампа, используемая в этом устройстве, не подходит для освещения жилых помещений.

Назначение этой лампы – помочь пользователю видеть еду.

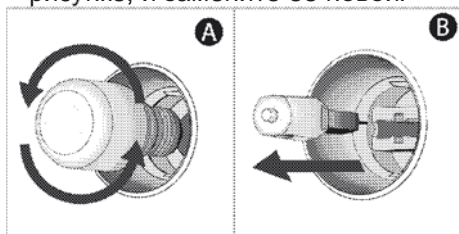
- Лампы, используемые в этом устройстве, должны выдерживать экстремальные физические условия, такие как температура выше 50 ° С.

Если в вашей духовке круглая лампа,

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите стеклянную крышку, повернув ее против часовой стрелки.



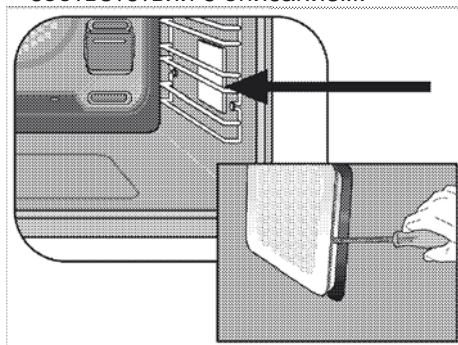
3. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



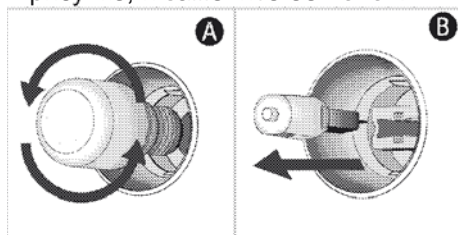
4. Установите на место стеклянную крышку.

Если в вашей духовке квадратная лампа

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите решетчатые полки в соответствии с описанием.



3. Поднимите защитную стеклянную крышку лампы с помощью отвертки.
4. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



5. Установите на место стеклянную крышку и решетчатые полки.

8 Устранение неполадок

Обратитесь к авторизованному сервисному агенту или техническому специалисту с лицензией или к дилеру, у которого вы приобрели продукт, в случае, если вы не способны устранить проблему, несмотря на то, что вы следовали инструкциям в данном разделе. Не пытайтесь никогда ремонтировать неисправное устройство самостоятельно.

Духовка испускает пар во время работы.

- Это нормальное явление, когда пар выходит во время работы. >>> *Это не является неисправностью.*

Во время готовки образуются капли воды.

- Пар, возникающий во время приготовления, может конденсироваться и образовывать капли воды при попадании на холодные поверхности устройства. >>> *Это не является неисправностью.*

Устройство издает металлические шумы при нагревании и охлаждении.

- Когда металлические детали нагреваются, они могут расширяться и вызывать шум. >>> *Это не является неисправностью.*

Устройство не работает.

- Сетевой предохранитель неисправен либо выключен. >>> *Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте их.*
- Продукт не подключен к (заземленной) розетке. >>> *Проверьте штепсельный контакт.*
- Кнопки/ручки/клавиши на панели управления не функционируют. >>> *Если ваш устройство оснащено функцией блокировки клавиш, то возможно, что включена блокировка клавиатуры. Пожалуйста, отключите.*

Лампа в духовке не работает.

- Лампа в духовке неисправна. >>> *Замените лампу духовки.*
- Питание отключено. >>> *Проверьте, есть ли питание. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте предохранители.*

Микроволновая печь не греет

- Возможно, не задана определенная функция приготовления и / или температура. >>> *Задайте определенную функцию приготовления и/или температуру.*
- В моделях с таймером таймер не настраивается. >>> *Настройте время.*
- Питание отключено. >>> *Проверьте, есть ли питание. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте предохранители.*

(В моделях с таймером) Индикатор часов мигает либо символ часов горит.

- Произошло отключение питания. >>> *Настройте время / Выключите устройство и включите его снова.*

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул,
Турция

(Karaağaç Caddesi No:2-6 Söğütözü, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н,
МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на
горячую линию
8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на
этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры
серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц.
Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010
года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в
конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.

<https://masternix.ru/>



Ugradna pećnica

Korisnički priručnik



Poštovani korisnici,

Pre upotrebe proizvoda, pročitajte ovaj priručnik.

Beko Hvala što ste odabrali proizvod. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju efikasnost. Da biste to postigli, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data pre upotrebe proizvoda i sačuvajte istu za naknadnu referencu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Pratite uputstva obraćajući pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u uputstvu za upotrebu.

Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja u uputstvu za upotrebu. Na taj način ćete zaštititi sebe i svoj proizvod od opasnosti koje mogu nastati.

Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu.

Korisnički priručnik sadrži sledeće simbole:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozledu.

NAPOMENA Opasnost koja može za rezultat imati materijalnu štetu na proizvodu ili okolini.



Opasnost koja može za rezultat imati opekotine zbog kontakta s vrućim površinama.



Važne informacije ili korisni saveti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu!



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

SADRŽAJ

1 Bezbednosna uputstva 4

Namena	4
Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca.....	5
Električna bezbednost	5
Bezbednost u transportu	7
Bezbednost pri ugradnji.....	7
Bezbednost upotrebe.....	7
Upozorenja o temperaturi.....	8
Upotreba dodataka	8
Bezbednost kuvanja	8
Bezbednost pri održavanju i čišćenju	9

2 Uputstva za zaštitu životne sredine 11

Propis o odlaganju otpada	11
Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada.....	11
Odlaganje ambalažnog materijala	11
Preporuke za uštedu energije.....	11

3 Vaš proizvod 12

Predstavljanje proizvoda	12
Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda	13
Kontrola rerne.....	13
Radne funkcije rerne.....	14
Dodaci uređaja.....	15
Korišćenje dodataka uređaja.....	16
Tehničke specifikacije	19

4 Prva upotreba 20

Prvo postavljanje vremena.....	20
Prvo čišćenje.....	20

5 Kako rukovati rernom 22

Opšte informacije o upotrebi rerne	22
Rad kontrolne jedinice rerne	22
Podšavanje	25

6 Opšte informacije o pečenju 28

Opšta upozorenja o spremanju hrane u rerni	28
Peciva i hrana iz rerne	28
Meso, riba i živinsko meso.....	31
Gril32	
Testna jela	33

7 Održavanje i nega 34

Opšte informacije o čišćenju.....	34
Čišćenje dodataka	35
Čišćenje kontrolne table	35
Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)	36
Jednostavno paročišćenje.....	36
Čišćenje vrata rerne	37
Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne.....	38
Čišćenje sijalice u rerni	38

8 Rešavanje problema 40

1 Bezbednosna uputstva

- Ovaj odeljak sadrži bezbednosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od telesnih ozleda ili oštećenja imovine.
 - Ako je proizvod prenešen na drugu osobu ili polovni uređaj dat na korišćenje, uz proizvod treba isporučiti uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda, druga relevantna dokumenta i dodatke.
 - Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati kao rezultat nepoštovanja ovih uputstava.
 - Ako se ne pridržavate ovih uputstava, bilo koja garancija biće poništena.
 - ⚠ Ugradnju i popravke uvek treba da obavlja proizvođač, ovlašćeni servis ili lica koja je imenovao uvoznik.
 - ⚠ Koristite isključivo originalne rezervne delove i dodatke.
 - ⚠ Ne pokušavajte da popravite i ne menjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
 - ⚠ Ne izvodite tehičke modifikacije na proizvodu.
- ### **! Namena**
- Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. On nije namenjen za komercijalnu upotrebu.
 - Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Uređaj je predviđen za upotrebu u kuhinjama i domaćinstvima u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
 - **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba koristiti samo za spremanje hrane. Ne treba ga koristiti u različite svrhe, poput zagrevanja prostorije.
 - Rerna se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i grilovanje hrane.
 - Ovaj proizvod ne treba koristiti za grejanje, zagrevanje tanjira, kačenje peškira ili odeće na ručici za potrebe sušenja.



Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti deca sa 8 i više godina starosti i osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima i osobama bez znanja ili iskustva, isključivo ukoliko su pod nadzorom i kada im se objašnjava način bezbedne upotrebe aparata i moguće opasnosti.
- Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca nikada ne smeju da čiste i održavaju uređaj, sem ako se nalaze pod nadzorom odrasle osobe.
- Ovaj proizvod ne smeju koristiti osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima (uključujući decu), osim ako se drže pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
- Decu treba nadzirati kako bi se obezbedilo da se ne igraju sa ovim uređajem.
- Električni proizvodi su opasni za decu i kućne ljubimce. Deca i kućni ljubimci ne smeju se igrati, penjati se ili ulaziti u proizvod.
- Ne stavljajte predmete na proizvod koje deca mogu da dohvate.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Decu držite dalje od proizvoda.
- Ambalažni materijal čuvajte izvan dohvata djece. Postoji rizik od ozlede i gušenja!
- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite deci da sede na njima. Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki na vratima rerne.
- Zbog bezbednosti dece, isključite utikač i onemogućite rad proizvoda pre nego što ga odložite.



Električna bezbednost

- Uređaj povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa voltažom navedenom na tipskoj nalepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez uzemljenja u skladu sa lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak proizvoda moraju biti na lako

dostupnom mestu (na koje neće uticati plamen peći). Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uređaj priključen mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, sklopka, itd.), u skladu s propisima koji uređuju napajanje električnom energijom i odvajanje svih polova od mreže.

- Proizvod se ne sme priključiti u utičnicu tokom ugradnje, popravke i transporta.
- Ne priključujte proizvod u utičnicu koja je labava, ispala iz svog ležišta, slomljena, prljava, masna, uz rizik od kontakta sa vodom (na primer, voda koja može procuriti iz šaltera).
- Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama! Ne vucite za kabl kada isključujete uređaj iz struje, uvek vucite za utikač.
- Proverite da li je utikač proizvoda čvrsto priključen u utičnicu da se izbegne stvaranje luka.
- Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrednostima napona struje i frekvencije navedene na tipskoj nalepnici.
- Ne gurajte kabl za napajanje ispod ili iza proizvoda. Ne stavljajte teške predmete na kabl za napajanje. Kabl za napajanje ne treba da se savija, prelama i ne sme da dođe u kontakt sa bilo kojim izvorom toplote.
- Dok rerna radi, i njena stražnja površina se zagreva. Kablovi za napajanje ne smeju dodirivati zadnju površinu, ukoliko je taj slučaj, priključci se mogu oštetiti.
- Pazite da ne zaglavite električni kabl između vrata rerne i okvira i ne postavljajte ga na vruće površine. U suprotnom, može se istopiti izolacija kabla i može doći do požara usled nastanka kratkog spoja.
- Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsečene ili oštećene kablove ili produžne kablove.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se sprečile moguće opasnosti.
- **UPOZORENJE:** Pre zamene sijalice u rerni, isključite

proizvod sa napajanja da biste izbegli opasnost od strujnih udara. Isključite proizvod ili isključite osigurač u kutiji s osiguračima.

Bezbednost u transportu

- Pre transporta proizvoda isključite proizvod sa napajanja.
- Proizvod je težak, potrebno je da ga nose najmanje dve osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručku za transport ili premeštanje proizvoda.
- Ne stavljajte druge predmete na uređaj i nosite ga uspravno.
- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli karton i čvrsto ga zalepite. Učvrstite proizvod trakom kako ne bi došlo do oštećenja uklonjivih ili pokretnih delova proizvoda ili samog proizvoda.
- Pogledajte celi proizvod da bi utvrdili da li ima oštećenja koja su mogla nastati tokom transporta.

Bezbednost pri ugradnji

- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja. Ako je proizvod oštećen, nemojte ga ugrađivati.
- Ne postavljajte proizvod u blizini izvora toplote (radijatori, šporet i sl.).
- Držite sve ventilacione kanale otvorenima oko proizvoda.
- Da biste sprečili pregrevanje, proizvod ne treba postavljati iza ukrasnih vrata.

Bezbednost upotrebe

- Obavezno isključite proizvod nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vreme, isključite ga sa napajanja ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite neispravan ili oštećen proizvod. Ako postoje, isključite električne/plinske priključke proizvoda i pozovite ovlašćeni servis.
- Ne koristite proizvod sa uklonjenim ili polomljenim staklima prednjih vrata.
- Ne penjite se na proizvod da biste dohvatili bilo šta ili iz bilo kojeg drugog razloga.

- Ne koristite proizvod u situacijama koje mogu uticati na vaše rasuđivanje, kao što su korišćenje opojnih sredstava i/ili upotreba alkohola.
- Zapaljivi predmeti ostavljeni u području za pripremu hrane mogu se zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u području za pripremu hrane.
- Ručka rerne nije sušilica za peškire. Kada koristite proizvod, ne kačite peškire, rukavice ili sličan tekstil.
- Šarke na vratima proizvoda se pomeraju i zatežu prilikom otvaranja i zatvaranja vrata. Kada otvarate/zatvarate vrata, ne držite deo sa šarkama.



Upozorenja o temperaturi

- **UPOZORENJE:** Dok proizvod radi, izloženi delovi će biti vrući. Ne dirajte proizvod i grejne elemente. Deca mlađa od 8 godina ne smeju se približavati proizvodu bez odrasle osobe.
- Ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale u blizini proizvoda, jer će ivice biti vruće tokom rada.

- Budući da para može izaći iz rerne, držite se na propisnoj udaljenosti dok otvarate vrata rerne. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima.
- Proizvod može biti vruć tokom upotrebe. Ne dirajte zagrejane odeljke, unutrašnje delove rerne, grejne elemente itd.
- Kada stavljate hranu u vruću rernu, vadite hranu itd., uvek koristite rukavice otporne na toplotu.



Upotreba dodataka

- Važno je da metalna rešetka i pleh budu propisno postavljeni na predviđena mesta za iste. Za detaljne informacije pogledajte odeljak "Upotreba dodataka".
- Dodaci mogu oštetiti staklo na vratima prilikom zatvaranja vrata proizvoda. Dodatke uvek gurnite do kraja prostora za pečenje.



Bezbednost kuvanja

- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može se zapaliti ako je izložen vrućim

površinama, tako uzrokujući požar.

- Ostaci hrane, ulje itd. mogu se zapaliti u prostoru za spremanje hrane. Pre spremanja hrane uklonite krupnije nečistoće.
- Opasnost od trovanja hranom: Ne čuvajte hranu u rerni duže od sat vremena pre i posle pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.
- Ne zagrevajte zatvorene limenke i staklene posude. Nastali pritisak može dovesti do pucanja tegle.
- Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za rernu (pleh, žičani gril, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrejanu rernu. Uklonite suvišne komade papira za pečenje sa dodataka ili posude kako biste izbegli dodir s grijaćim elementima rerne. Nikada ne koristite papir za pečenje na temperaturi u rerni većoj od maksimalne temperature korišćenja navedene na papiru za pečenje koji koristite. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno rerne.

- Pleh za pečenje, tanjire ili aluminijumsku foliju ne postavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota može oštetiti osnovu rerne.
- Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji deo grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.



Bezbednost pri održavanju i čišćenju

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Ne čistite proizvod paro-čistačima, jer to može izazvati strujni udar.
- Za čišćenje stakla prednjih vrata rerne/(ako postoje) gornjih stakala rerne nemojte

koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje. Ovi

materijali mogu prouzrokovati ogrebotine i pucanje staklenih površina.

2 Uputstva za zaštitu životne sredine

Propis o odlaganju otpada Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada



Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske Unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi znak klasifikacije za električni i elektronski otpad (WEEE).

Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za reciklažu. Nemojte odlagati proizvod u otpad sa običnim kućnim otpadom i drugim otpadima na kraju veka trajanja. Odložite ga u centar za sakupljanje i reciklažu električnog i elektronskog otpada. Konsultujte se sa svojim lokalnim vlastima da biste saznali o ovim centrima za sakupljanje otpada. Odgovarajuće odlaganje korišćenih uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi.

Usaglašenost sa RoHS direktivom:

Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS direktivom Evropske Unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u direktivi.

Odlaganje ambalažnog materijala

- Ambalažni materijali su opasni po decu. Ambalažni materijal čuvajte na

bezbednom mestu, van domašaja dece. Ambalažni materijali za ovaj proizvod su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu sa uputstvima za recikliranje otpada. Ne odlažite ih sa običnim kućnim otpadom.

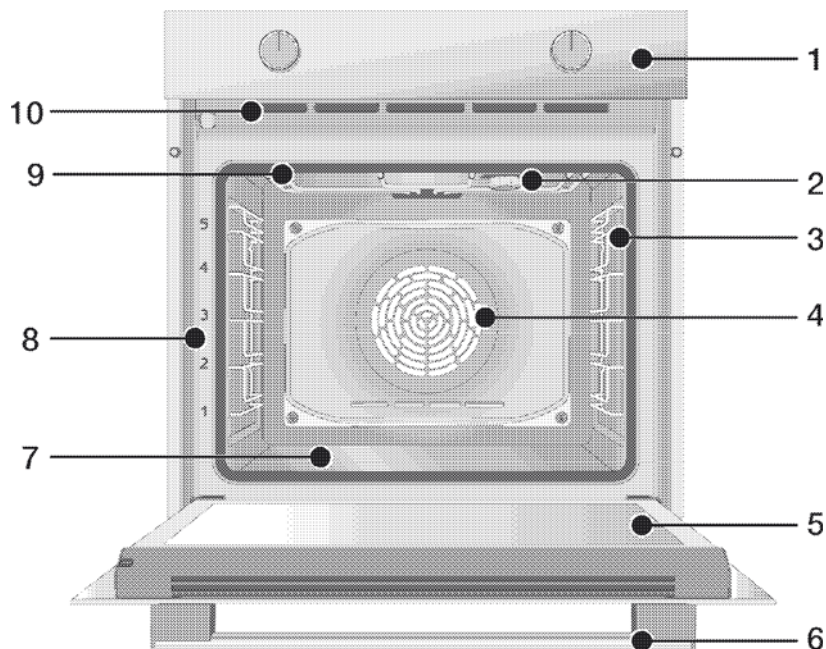
Preporuke za uštedu energije

Sledeći predlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski efikasan način:

- Zamrznutu hranu odmrznite pre spremanja.
- U rerni koristite tamne ili emajlirane posude koje bolje prenose toplotu.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta pre isteka vremena za produženo kuvanje. Sada možete uštedeti do 20% električne energije upotrebom toplote.
- Ako je navedeno u receptu ili uputstvu za upotrebu, uvek izvršite prethodno zagrevanje. Ne otvarajte vrata rerne često tokom pripreme hrane.
- Pokušajte da istovremeno pečete više jela u rerni. Možete istovremeno spremati hranu postavljanjem dve posude za pečenje na metalnu rešetku. Osim toga, ako spremate jela jedno za drugim, to će uštedjeti energiju jer rerma neće izgubiti na svojoj toploti.

3 Vaš proizvod

Predstavljanje proizvoda



- 1 Kontrolna tabla
- 2 Sijalica*
- 3 Žičane police**
- 4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
- 5 Vrata
- 6 Ručka
- 7 Donji grejač (donja čelična ploča)
- 8 Pozicije polica
- 9 Gornji grejač

10 Ventilacioni otvori

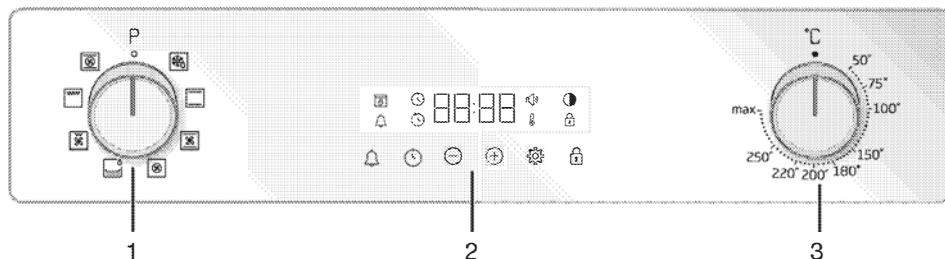
* Zavisí od modela. Vaš proizvod možda nema sijalicu ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

** Zavisí od modela. Možda vaš proizvod nema žičane police. Na slici, žičane police su prikazane kao primeri.

Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda

U ovom odeljku možete pronaći pregled i osnovne namene kontrolne table proizvoda. Moguće su razlike u slikama i nekim karakteristikama u zavisnosti od vrste proizvoda.

Kontrola rerne



1 Dugme za izbor funkcije

2 Tajmer

3 Dugme za temperaturu

Ako vaš proizvod ima okruglo dugme/dugmad pomoću kojeg se njime upravlja, to dugme se može uvući u ploču i izaći van nakon pritiska na isto kod nekih modela. Da biste izvršili podešavanja pomoću ovih dugmadi, prvo pritisnite odgovarajuće dugme i ono će se pojaviti van. Nakon podešavanja, pritisnite ga ponovo i vratite dugme u prvobitni položaj.

Dugme za izbor funkcije

Pomoću dugmeta za izbor funkcije možete odabrati radne funkcije rerne. Birati možete okretanjem levo/desno od početnog (gornjeg) položaja.

Dugme za temperaturu

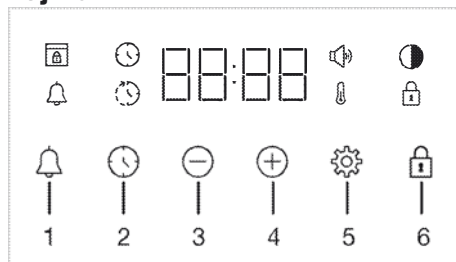
Pomoću dugmeta za temperaturu možete da izaberete temperaturu na koju želite da spremate hranu. Okrenite u smeru kazaljke na satu od početnog (gornjeg) položaja da biste izabrali.

Indikator temperature

Simbol temperature na ekranu vam pokazuje nivo temperature unutar rerne. Simbol temperature pojavljuje se na ekranu kada započne spemanje hrane, a simbol temperature nestaje kada dostigne podešenu temperaturu. Kada

temperatura u rerni padne ispod podešene temperature, simbol temperature se ponovo pojavljuje.

Tajmer



1 Tipka za alarm

2 Tipka za podešavanje vremena

3 Tipka za smanjenje

4 Tipka za povećanje

5 Tipka za podešavanje

6 Tipka za zaključavanje tipki

Simboli na ekranu

: Simbol za vreme pečenja

: Simbol za kraj vremena pečenja*

: Simbol alarma

: Simbol nivoa osvetljenja

: Simbol zaključavanja tastera

: Simbol jačine zvuka

: Simbol zaključavanja vrata*

* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Radne funkcije rerne

Na tabeli funkcija; prikazane su radne funkcije koje možete koristiti u vašoj rerni i najviše i najniže temperature koje se mogu podesiti za ove funkcije. Redoslijed prikazanih režima rada može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.

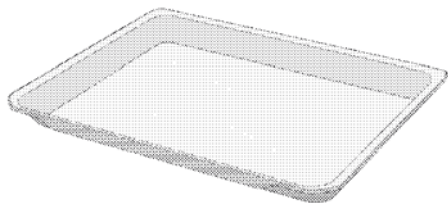
Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Rad sa ventilatorom	-	Rerna se ne zagreva. Radi samo ventilator (na zadnjoj strani). Odgovara za otapanje zamrznute hrane, sporo i na sobnoj temperaturi i za rashlađivanje pečene hrane. Vreme potrebno za odmrzavanje celog komada mesa duže je od vremena odmrzavanja hrane koja sadrži žitarice.
	Gornji i donji grejač	*	Hranu zagrevaju gornji i donji grejač istovremeno. Pogodno za kolače i gulaše u kalupima za pečenje ili kolače i peciva. Pečenje u samo jednom plehu.
	Donji grejač	*	Uključen je samo donji grejač. Pogodan je hranu kojoj je potrebno da malo potamni sa donje strane.
			Ovu funkciju treba koristiti i za jednostavno paročišćenje.
	Gornji i donji grejač + ventilator	*	Vrući vazduh zagrejan gornjim i donjim grejačima raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
	Grejanje s ventilatorom	*	Vrući vazduh zagrejan toplim ventilatorom raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pogodan je za spremanje hrane u više posuda na različitim nivoima polica.
	Funkcija "3D"	*	Gornji grejač, donji grejač i topli ventilator. Svi delovi proizvoda se ravnomerno i brzo peku. Pečenje u samo jednom plehu.
	Puni gril	*	Veliki gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Niski gril + ventilator	*	Vruć vazduh zagrejan tokom funkcije malog grila brzo se raspoređuje u rerni ventilatorom. Pogodan je za grilovanje malih količina.

* Vaš proizvod radi u temperaturnom opsegu navedenom na okruglom dugmetu za temperaturu.

Dodaci uređaja

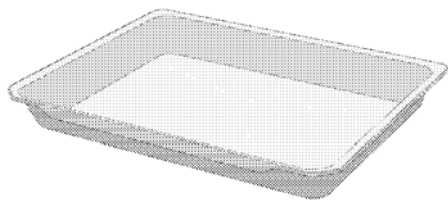
Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Možda uz vaš uređaj ne postoji svaki dodatak opisan u uputstvu za upotrebu.

NAPOMENA : Plehovi uz vaš uređaj se mogu deformisati zbog uticaja temperature. Navedeno neće uticati na rad uređaja. Deformacija nestaje kada se pleh ohladi.



Standardni pleh

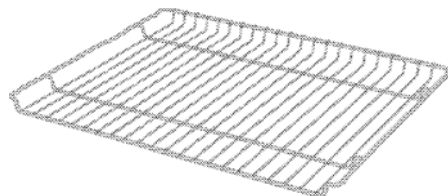
Koristi se za testa, smrznutu hranu i velike komade pečenja.



Duboki pleh

Koristi se za testo, velike komade pečenja, sočna jela ili za sakupljanje masnoće tokom grilovanja.

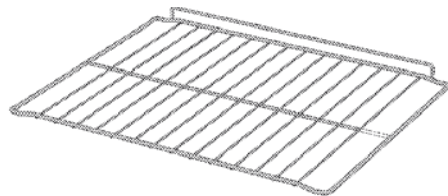
Modeli sa žičanim policama:



Žičani gril

Koristi se za pečenje ili stavljanje hrane koja će se peći, pržiti ili kuvati u kaserolama na željenu policu.

Modeli bez žičanih polica:

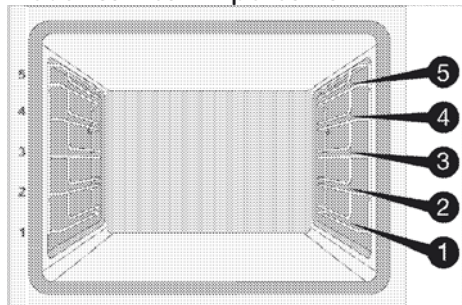


Korišćenje dodatka uređaja

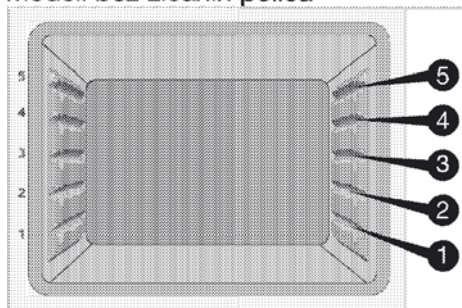
Police za pripremu hrane

Postoji 5 nivoa položaja police u prostoru za pripremu hrane. Redosled police je označen brojevima na prednjem okviru rene.

Modeli sa žičanim policama



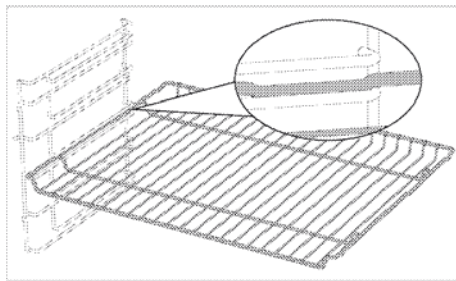
Modeli bez žičanih police



Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

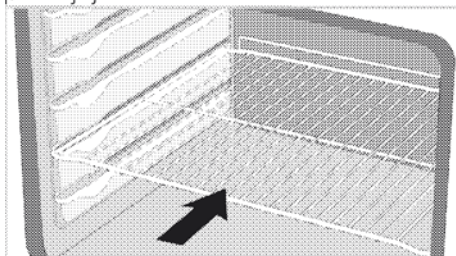
Modeli sa žičanim policama:

Od presudnog je značaja pravilno postaviti žicu za gril na bočne žičane police. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani. Za bolje rezultate pečenja, žica za gril mora biti pričvršćena graničnikom na žičanoj polici. Ne sme mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid rene.



Modeli bez žičanih police:

Ključno je da žicu za gril propisno postavite na bočne police. Žica za gril se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani.

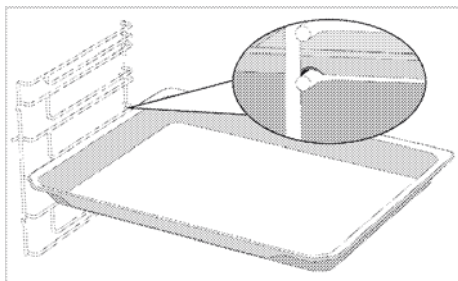


Postavljanje pleha na police za pečenje

Modeli sa žičanim policama:

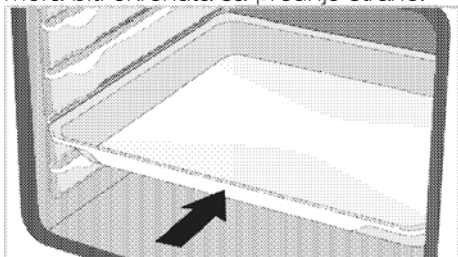
Takođe je od presudnog značaja pravilno postaviti plehove na žičane bočne police.

Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane. Za bolje rezultate pečenja, pleh mora biti pričvršćen graničnikom za žičanu policu. Ne sme mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid rene.



Modeli bez žičanih policama:

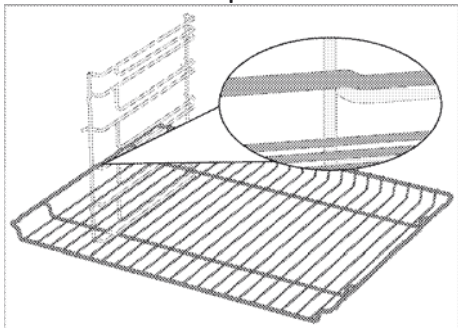
Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



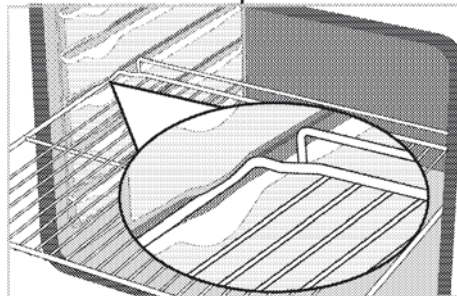
Funkcija zaustavljanja žice za gril

Uređaj ima funkciju graničnika koji sprečava prevrtanje žice za gril sa žičane police. Ovom funkcijom lako i bezbedno možete izvaditi hranu. Dok uklanjate žicu za gril, možete je povući prema napred dok ne dosegne graničnik. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.

Modeli sa žičanim policama

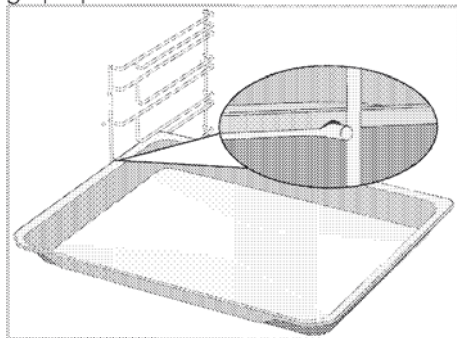


Modeli bez žičanih policama



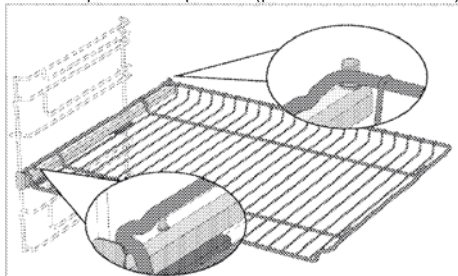
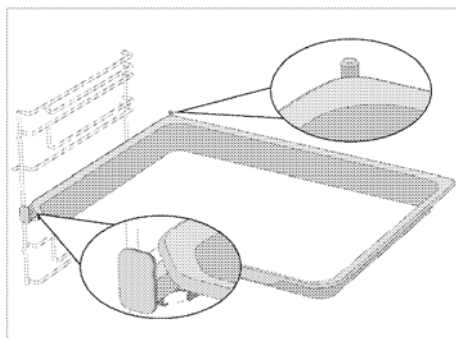
Funkcija zaustavljanja pleha za žicu za gril - Modeli sa žičanim policama

Postoji i funkcija graničnika koji sprečava ispadanje pleha sa žičane police. Prilikom uklanjanja pleha, otpustite ga sa zapreke sa zadnje strane i povucite prema sebi dok ne dosegne graničnik. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.



Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske šine-Modeli sa žičanim policama i teleskopskim šinama

Teleskopske šine vam omogućavaju da lako postavite i izvadite žičanu policu ili pleh. Kada postavljate pleh ili žičanu policu u teleskopske šine, proverite da li su ispuččenja na prednjem i zadnjem delu šine pravilno postavljena na ivice žičane police ili pleha (prikazano na slici).



Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije

Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimenzije za ugradnju rerne (visina / širina / dubina)	590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napon / frekvencija	220-240 V~; 50 Hz
Tip i presek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
<u>Ukupna potrošnja električne energije</u>	<u>2.6 kW</u>
Vrsta rerne	Multifunkcionalna rerna

Osnove: Informacije o energetskejoj nalepnici električnih rerne date su u skladu sa standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ove vrednosti su određene sa standardnim opterećenjem sa donjim i gornjim grejačem i sa grejanjem pomoću ventilatora (ako postoji).

Klasa energetske efikasnosti se određuje u skladu sa sledećim prioritetima u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne: 1-Eko grejanje s ventilatorom, 2-Grejanje s ventilatorom 3- Niski gril + ventilator, 4-Gornji i donji grejač.

-  Tehničke specifikacije se mogu menjati bez prethodnog upozorenja u cilju poboljšanja kvaliteta uređaja.
-  Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati sa Vašim uređajem.
-  Vrednosti navedene na nalepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu sa relevantnim standardima. U zavisnosti od radnih uslova u kojima se nalazi uređaj, stvarne vrednosti se mogu razlikovati.

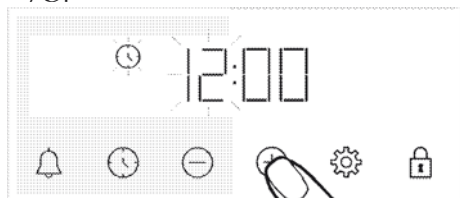
4 Prva upotreba

Pre nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odeljcima u nastavku.

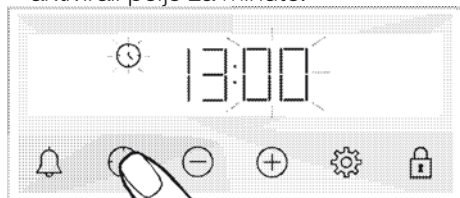
Prvo postavljanje vremena

i Uvek podesite doba dana pre upotrebe rerne. Ako ga ne podesite, ne možete da kuvate u nekim modelima pećnica.

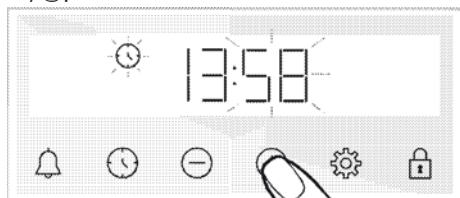
1. Kad prvi put uključite uređaj, na ekranu će treptati polje za sate „12:00“ i simbol ⌚.
2. Podesite tačno vreme dodirom na ⊕ / ⊖.



3. Dodirnite tipku ⌚ ili ⚙ da biste aktivirali polje za minute.



4. Podesite minute dana dodirom na ⊕ / ⊖.



5. Potvrdite podešavanje dodirom na tipku ⌚ ili ⚙.
- » Tačno vreme je podešeno i simbol ⌚ nestaje sa ekrana.

i Ako prvo vreme nije podešeno, „12:00“ i simboli ⌚ nastavljaju da trepte i rerna neće početi da radi. Da bi vaša rerna radila, morate da potvrdite tačno vreme dana tako što ćete podesiti tačno vreme ili dodirnuti tipku ⌚ kada tačno vreme bude „12:00“. Kasnije možete promeniti podešavanje tačnog vremena, kao što je opisano u odeljku „Podešavanje“.

i Podešavanje tačnog vremena se otkazuje u slučaju nestanka struje. Isto je potrebno opet podesiti.

Prvo čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Izvadite sve dodatke iz rerne isporučene uz proizvod.
3. Uključite proizvod 30 minuta, a zatim ga isključite. Na ovaj način će sagoreti i očistiti se ostaci i slojevi koji su ostali u rerni tokom proizvodnje.
4. Kada uključite proizvod, odaberite najvišu temperaturu i radnu funkciju na kojoj rade svi grejači u vašem proizvodu. Pogledajte "Radne funkcije rerne". U sledećem odeljku možete saznati kako koristiti rernu.
5. Sačekajte da se rerna ohladi.
6. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

Pre upotrebe dodataka;

Očistite dodatke koje izvadite iz rerne vodom sa deterdžentom i mekanim sunđerom za čišćenje.

NAPOMENA Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina. Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

NAPOMENA Tokom prvog uključivanja se par sati može javiti dim i osetiti neobičan miris. To je potpuno normalno. Pobrinite se da soba ima dobru ventilaciju radi uklanjanja dima i neobičnog mirisa. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se osećaju.

5 Kako rukovati rernom

Opšte informacije o upotrebi rerne

Ventilator (*Možda ne postoji kod vašeg modela.)

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hladi i prednju stranu proizvoda i nameštaja.

Automatski se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata rerne. Nemojte ničim pokrivati ove otvore za ventilaciju. U suprotnom, rerne se može pregrejeti.

Ventilator za hlađenje kontinuirano radi tokom rada rerne ili nakon isključivanja rerne (otprilike 20-30 minuta). Ako spremate hranu koristeći programiranje tajmera rerne, na kraju vremena pripreme ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vreme rada ventilatora za hlađenje. Uključuje se i isključuje automatski. Ovo nije greška.

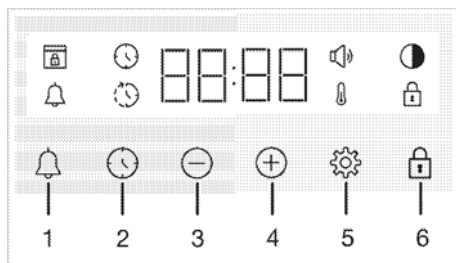
Svetlo u rerni

Sijalica rerne se uključuje kada rerne počne da peče. U nekim je modelima sijalica upaljena tokom pečenja, dok se u nekim modelima isključuje nakon određenog vremena.

Rad kontrolne jedinice rerne

Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu rerne

- i** Maksimalno vreme koje se može podesiti za kraj kuvanja je 5 sati 59 minuta.
Program se poništava u slučaju nestanka struje. Morate reprogramirati rerne.
- i** Prilikom bilo kakvog podešavanja, odgovarajući simboli trepere na ekranu. Sačekajte nakratko da se podešavanja sačuvaju.
- i** Ako je izvršeno neko podešavanje spremanja hrane, tačno vreme se ne može podesiti.
- i** Ako je vreme spremanja hrane podešeno, kada započne spremanje hrane, preostalo vreme se prikazuje na ekranu.
- i** U slučajevima kada je podešeno vreme spremanja hrane ili vreme završetka spremanja hrane; možete automatski otkazati dužim dodiranjem na tipku ⌚.



- 1 Tipka za alarm
- 2 Tipka za podešavanje vremena
- 3 Tipka za smanjenje
- 4 Tipka za povećanje
- 5 Tipka za podešavanje

6 Tipka za zaključavanje tipki

Simboli na ekranu

-  : Simbol za vreme pečenja
-  : Simbol za kraj vremena pečenja*
-  : Simbol alarma
-  : Simbol nivoa osvetljenja
-  : Simbol zaključavanja tastera
-  : Simbol temperature
-  : Simbol jačine zvuka
-  : Simbol zaključavanja vrata*

* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Uključivanje rerne

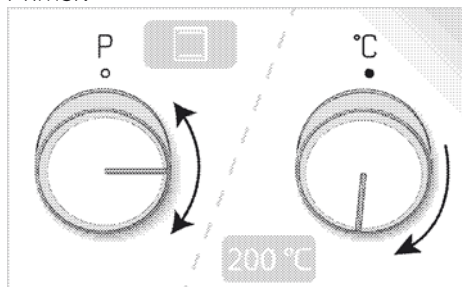
Kada izaberete radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija i postavite određenu temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu, rerna počinje da radi.

Isključivanje rerne

Rernu možete isključiti okretanjem okruglog dugmeta za izbor funkcija i okruglog dugmeta za temperature u položaj „isključeno“ (gore).

Manuelno spremanje hrane za izbor temperature i funkcije rada rerne

Možete spremati hranu tako što ćete izvršiti manuelnu kontrolu (pod vašom kontrolom) bez podešavanja vremena spremanja hrane odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu. Primer:



1. Izaberite radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija.

2. Podesite temperaturu na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.

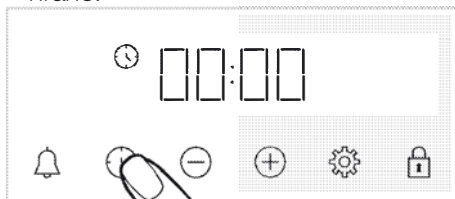
» Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a  će se pojaviti na ekranu. Kada temperatura u rerni dostigne podešenu temperaturu, simbol  nestaje. Rerna se ne isključuje automatski jer se ručno spremanje hrane obavlja bez podešavanja vremena za spremanje hrane. Morate sami kontrolisati spremanje hrane i isključiti rernu. Kad je spremanje hrane završeno, isključite rernu okretanjem okruglog dugmeta za odabir funkcije i okruglog dugmeta za temperaturu u položaj „isključeno“ (gore).

Spremanje hrane podešavanjem vremena spremanja hrane;

Rernu možete automatski isključiti po isteku vremena odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu i podešavanjem vremena spremanja hrane na tajmeru.

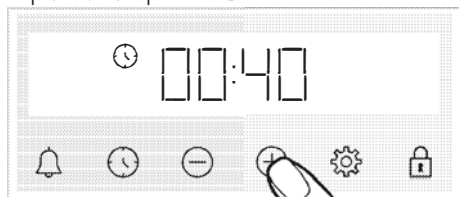
1. Izaberite funkciju rada za spremanje hrane.

2. Dodirnite  dok se na ekranu ne pojavi simbol  za vreme spremanja hrane.



- i** Nakon što podesite funkciju rada i temperaturu, možete podesiti vreme spremanja hrane na 30 minuta tako što ćete direktno dodirnuti tipku ⊕ za brzo podešavanje vremena spremanja hrane i promeniti vreme pomoću tipki ⊕/⊖.

3. Podesite vreme spremanja hrane pomoću tipki ⊕/⊖.



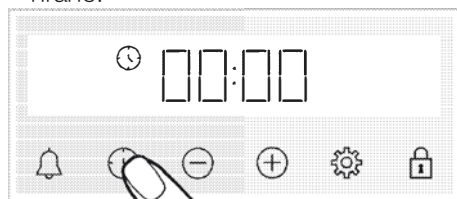
- i** vreme spremanja hrane povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.

4. Stavite hranu u rernu i podesite temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.
» Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi. Podešeno vreme spremanja hrane počinje odbrojavati i ⌚ pojavljuje se na ekranu. Kada temperatura u rerni dostigne podešenu temperaturu, simbol 🔔 nestaje.
5. Nakon isteka vremena podešenog za spremanje hrane, na ekranu će se pojaviti "End" i simbol ⌚ treperi dok tajmer ispušta zvučni signal
6. Upozorenje se oglašava dva minuta. Pritisnite bilo koju tipku da biste zaustavili upozorenje. Upozorenje se zaustavlja i na ekranu se prikazuje tačno vreme.

Da vreme završetka spremanja hrane podesite na odloženo; (Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvođa. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.)

odabirom temperature i radne funkcije specifične za vaše jelo, možete podesiti vreme spremanja hrane i vreme spemanja hrane na odloženo vreme, omogućavajući rerni da se automatski pokrene i isključi.

1. Izaberite funkciju rada za spremanje hrane.
2. Dodirnite ⌚ dok se na ekranu ne pojavi simbol ⌚ za vreme spremanja hrane.



- i** Nakon što podesite funkciju rada i temperaturu, možete podesiti vreme spremanja hrane na 30 minuta tako što ćete direktno dodirnuti tipku ⊕ za brzo podešavanje vremena spremanja hrane i promeniti vreme pomoću tipki ⊕/⊖.

3. Podesite vreme spremanja hrane pomoću tipki ⊕/⊖.



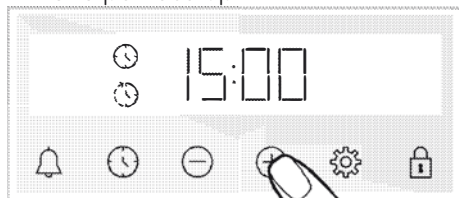
- i** vreme spremanja hrane povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.

» Nakon što je podešeno vreme spremanja hrane, simbol ⌚ neprekidno se prikazuje na ekranu.

4. Dodirnite ⌚ dok se na ekranu ne pojavi simbol ⌚ da biste ponovo podesili vreme završetka.



5. Podesite vreme završetka spremanja hrane pomoću tipki +/-.



» Nakon što je podešeno vreme završetka spremanja hrane, simbol ⌚ i simbol ⌚ sa simbolom vremenskog perioda će se neprekidno pojavljivati na ekranu. Čim započne spremanje hrane, simbol ⌚ nestaje.

6. Stavite hranu u rernu i podesite temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.

» **Vreme rerne automatski izračunava vreme početka spremanja hrane oduzimajući vreme spremanja hrane od vremena završetka spremanja hrane koje ste podesili.** Kada se dostigne vreme početka spremanja hrane, aktivirana je odabrana funkcija i rerna se zagreva do zadate temperature. Podešeno vreme spremanja hrane počinje odbrojavati i ⌚ pojavljuje se na ekranu. Kada temperatura u rerni dostigne podešenu temperaturu, simbol ⌚ nestaje.

7. Nakon isteka vremena podešenog za spremanje hrane, na ekranu će se

pojavit "End" i simbol ⌚ treperi dok tajmer ispušta zvučni signal

8. Upozorenje se oglašava dva minuta. Pritisnite bilo koju tipku da biste zaustavili upozorenje. Upozorenje se zaustavlja i na ekranu se prikazuje tačno vreme.

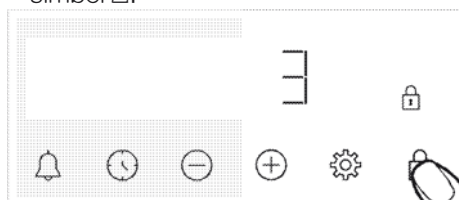
i Ako se na kraju zvučnog upozorenja pritisne bilo koja tipka, rerna će ponovo početi raditi. Da biste sprečili da rerna ponovo radi na kraju upozorenja, vratite okruglo dugme za temperaturu i okruglo dugme za odabir funkcija na poziciju „0“ (isključeno) i isključite rernu.

Podešavanje

Uključivanje zaključavanja tipki

Možete sprečiti ometanja na upravljačkoj jedinici aktiviranjem funkcije zaključavanja tipki.

1. Dodirnite ⌚ dok se na ekranu ne pojavi simbol ⌚.



» Pojavi se simbol ⌚ i na ekranu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada se odbrojavanje završi, aktivira se zaključavanje tastera. Kada se dodirne bilo koja tipka dok je podešeno zaključavanje tipki, tajmer daje zvučni signal i simbol ⌚ treperi.

i Ako prestanete da dodirujete tipku ⌚ pre nego što odbrojavanje završi, zaključavanje tipki se neće aktivirati. Ako prestanete da dodirujete tipku pre završetka odbrojanja, zaključavanje tipki se neće aktivirati.

- i** Tipke za tajmer se ne mogu koristiti kada je zaključavanje tipki aktivirano. Zaključavanje tipki se neće otkazati u slučaju nestanka struje.

Isključivanje zaključavanja tipki

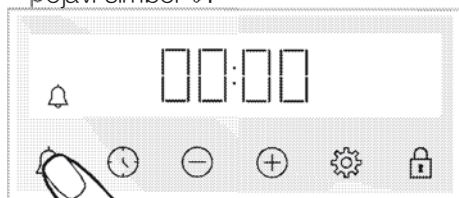
1. Dodirnite  dok sa ekrana ne nestane simbol .
- » Simbol  nestaje i zaključavanje tipki je onemogućeno na ekranu.

Podešavanje alarma

Tajmer uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsetnik koji se ne odnosi samo na spremanje hrane. Sat sa alarmom nema uticaja na funkcije rerne. Koristi se za upozorenje. Na primer, alarm možete da koristite kada želite da okrenete hranu u rerni u određeno vreme. Čim istekne vreme koje ste postavili, sat vam daje zvučno upozorenje.

- i** Maksimalno vreme alarma može da bude 23 sati i 59 minuta.

1. Dodirnite  dok se na ekranu ne pojavi simbol .



2.  Podesite alarm pomoću  tipki.



» Nakon podešavanja vremena alarma, simbol  ostaje upaljen i vreme alarma počinje da odbrojava. Ako su vreme

alarma i vreme kuvanja postavljeni istovremeno, na ekranu se prikazuje kraće vreme.

3. Po isteku vremena alarma, simbol  počinje da treperi i daje vam zvučno upozorenje.

Isključivanje alarma

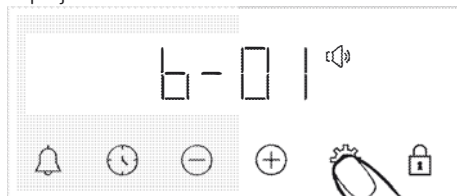
1. Na kraju vremena alarma, zvuk upozorenja traje dva minuta. Dodirnite bilo koju tipku da biste zaustavili zvuk upozorenja.
» Upozorenje se zaustavlja i na ekranu se prikazuje tačno vreme.

Ako želite da otkazete alarm;

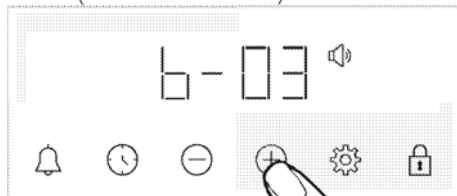
1. Dodirnite  dok se na ekranu ne pojavi simbol  da biste ponovo podesili vreme alarma. Dodirujte tipku  dok ne prikaže „00:00“.
2.  takođe možete otkazati alarm dugim pritiskom na tipku.

Promena jačine zvuka

1. Dodirnite tipku  dok se na ekranu ne pojavi simbol .



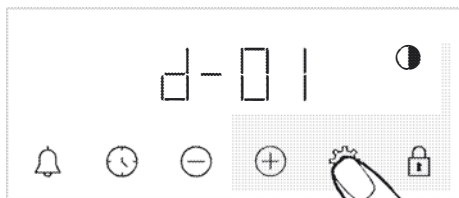
2. Podesite željeni nivo pomoću tipki  / . (b-01-b-02-b-03)



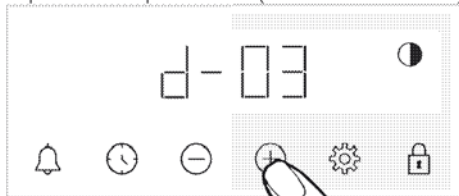
3. Dodirnite tipku  da biste potvrdili, ili će se podešavanje aktivirati ubrzo bez dodirivanja tipki.

Podešavanje osvetljenosti ekrana

1. Dodirnite tipku  dok se na ekranu ne pojavi simbol .



2. Podesite željeni nivo osvetljenosti pomoću tipki ⊕/⊖. (d-01-d-02-d-03)

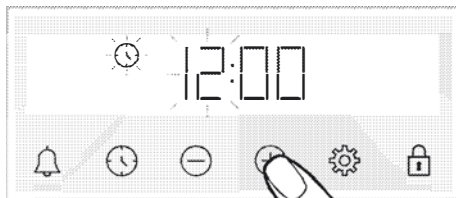


» Dodirnite tipku ⚙ da biste potvrdili, ili će se podešavanje aktivirati ubrzo bez dodirivanja tipki.

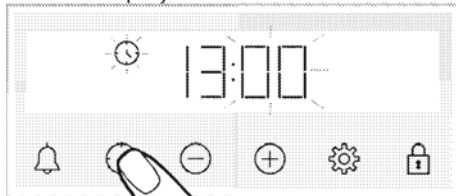
Promena tačnog vremena

na vašoj remi; da promenite doba dana koje ste prethodno podesili,

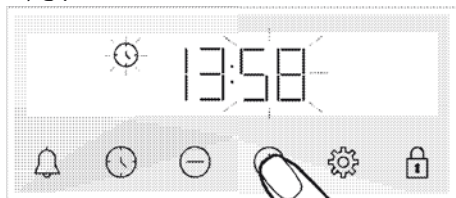
1. Dodirnite ⚙ dok se na ekranu ne pojavi simbol 🕒.
2. Podesite tačno vreme dodirom na ⊕/⊖.



3. Dodirnite tipku 🕒 ili ⚙ da biste aktivirali polje za minute.



4. Podesite minute dana dodirom na ⊕/⊖.



5. Potvrdite podešavanje dodirom na tipku 🕒 ili ⚙.

» Tačno vreme je podešeno i simbol 🕒 nestaje sa ekrana.

6 Opšte informacije o pečenju

Ovaj odeljak sadrži savete za pripremu i pečenje hrane.

Pored toga, možete pronaći i neka od jela koje je testirao proizvođač i najprikladnija podešavanja za ta jela. Takođe su navedena odgovarajuća podešavanja rerne i dodataka za ta jela.

Opšta upozorenja o spremanju hrane u rerni

- Dok otvarate vrata rerne za vreme ili nakon spremanja hrane, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima. Kada otvarate vrata rerne, stanite na propisnu udaljenost
- Intenzivna para koja se stvara tokom spremanja hrane može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i spoljašnjosti rerne i na gornjim delovima nameštaja zbog temperaturne razlike. To je normalna i fizička pojava.
- Temperatura i vreme spremanja hrane predviđeni za izvesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrednosti su date okvirno.
- Uvek izvadite neupotrebljene dodatke iz rerne pre nego što započnete sa spremanjem hrane. Dodaci koji ostanu u rerni mogu osujetiti pripremu vašeg jela korišćenjem predviđenih vrednosti.
- Za jela koja pripremate prema sopstvenom receptu, možete kao referencu koristiti slična jela data u tabelama za pripremu.
- Upotreba isporučenih dodataka osigurava najbolje performanse u pripremi. Uvek se pridržavajte upozorenja i informacija koje je proizvođač dao za ostalo posuđe koje koristite.

- Izrežite papir za pečenje koji ćete koristiti u pripremi na veličinu koja je odgovarajuća za posudu u kojoj planirate da spremate jelo. Papir za pečenje koji prelazi preko posude može stvoriti opasnost od požara i uticati na kvalitet vaše pripremljene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturumom opsegu.
- Za dobre performanse pripreme stavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne menjajte položaj police tokom pripreme hrane.

Peciva i hrana iz rerne

Opšte informacije

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo upotrebu dodataka proizvoda. Ako koristite spoljni pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lepi i koje je otporno na toplotu.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrevanje, obavezno stavite hranu u rernu nakon prethodnog zagrevanja
- Ako ćete hranu spremati uz upotrebu posuđa na žičanoj polici, posudu stavite na sredinu žičane police, a ne blizu stražnjeg zida.
- Svi materijali koji se koriste u pravljenju peciva treba da budu sveži i na sobnoj temperaturi.
- Status spremanja proizvoda može varirati u zavisnosti od količine hrane i veličine posuđa.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžavaju vreme kuvanja, a donja površina peciva ne zaglađuje ravnomerno.
- Ako tokom kuvanja koristite papir za kuvanje, na donjoj površini namirnica može se primetiti malo smeđe boje. U

ovom slučaju, možda ćete morati da produžite vreme kuvanja za oko 10 minuta.

- Vrednosti navedene u tabelama za sremanje određene su nakon rezultata testiranja izvršenih u našim laboratorijama. Vrednosti koje budu vama odgovarale mogu se razlikovati od tih vrednosti.
- Stavite hranu na odgovarajuću policu koja se preporučuje u tabeli za spremanje hrane. Polica br. 1. je donja polica rene.

Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vreme pečenja.
- Ako je kolač nepečen, koristite malu količinu tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je vrh kolača izgoreo, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.

- Ako je unutra dobro pečen, ali spolja je lepljiv, koristite manju količinu tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.

Saveti za pečenje peciva

- Ako je pecivo previše suvo, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vreme pečenja. Navlažite slojeve testa prelivom od mleka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako se pecivo predugo peče, vodite računa da debljina testa ne bude veća od dubine pleha.
- Ako površina peciva potamni, ali donji deo nije pečen, vodite računa da ne koristite veliku količinu preliava na dnu peciva. Probajte da ravnomerno rasporedite preliv između slojeva testa i preko površine peciva da biste postigli ravnomerno tamnu boju peciva.
- Pecite testo u položaju i na temperaturi prema vrednostima datim u tabeli. Ako dno i dalje nije dovoljno tamno, stavite ga na donju policu prilikom narednog pečenja.

Tabela za spremanje peciva i hrane za pečenje

Hrana	Broj plehova	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Kolači u plehu	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	180	30 ... 40
Kolači u kalupu	Jedan pleh	Kalup za torte na žičanom grilu**	Grejanje s ventilatorom	2	180	30 ... 40
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	Modeli sa žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih polica: 2	150	25 ... 35
Sitni kolači	2 pleha	2 –Standardni pleh* 4 –Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	2 – 4	Modeli sa žičanim policama: 150 Modeli bez žičanih polica: 140	Modeli sa žičanim policama: 25 ... 40 Modeli bez žičanih polica: 30 ... 45

Hrana	Broj plehova	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) [okvirno]
Biskvit torta	Jedan pleh	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	160	30 ... 40
	Jedan pleh	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Grejanje s ventilatorom	2	160	30 ... 40
Keksići	Jedan pleh	Pleh za testa*	Gornji i donji grejač	3	170	25 ... 35
	Jedan pleh	Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	3	170	20 ... 30
	2 pleha	2 –Standardni pleh* 4 –Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	2 – 4	170	25 ... 35
Peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač + ventilator	2	200	30 ... 40
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	2	180	35 ... 45
	2 pleha	1 –Standardni pleh* 4 –Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	1 – 4	180	35 ... 45
Punjena peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	2	200	20 ... 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	3	180	20 ... 30
	2 pleha	2 –Standardni pleh* 4 –Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	2 – 4	180	20 ... 30
Celi hleb	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	200	30 ... 40
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	3	200	30 ... 40
Lazanje	Jedan pleh	Stakleni/metalni pravougaoni kalup na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2 ili 3	200	30 ... 40
Pita od jabuka	Jedan pleh	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 70
	Jedan pleh	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Grejanje s ventilatorom	2	170	50 ... 70
Pizza	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	2	200 ... 220	10 ... 20

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

** Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Meso, riba i živinsko meso

Ključne tačke pečenja

- Pečenje celog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa dresingom poput limunovog soka i crnog bibera koji se stavlja pre pečenja, poboljšaće performanse pečenja
- Potrebno je 15 do 30 minuta duže za pečenje mesa sa kostima u odnosu na pečenje iste količine mesa bez kostiju.
- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno približno 4 do 5 minuta pečenja.
- Nakon isteka vremena pečenja, ostavite meso u rerni oko 10 minuta. Sokovi se bolje raspoređuju kroz meso i ne cure kada se meso seče.
- Ribu postavite u sredinu žičane police na dnu u vatrostalnoj posudi.

Tabela za spremanje mesa, ribe i živinskog mesa

Hrana	Broj plehova	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Stek (cell) / Prženi (1 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač + ventilator	3	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Jagnjeća plečka (1.5 - 2.0 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač + ventilator	3	15 min. 250/max, zatim 170	110 ... 120
Pržena piletina (1.8-2 kg)	Jedan pleh	Žičani grill* Stavite jednu posudu na donju policu	Gornji i donji grejač + ventilator	2	15 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
	Jedan pleh	Žičani grill* Stavite jednu posudu na donju policu	Grejanje s ventilatorom	2	200 ... 220	60 ... 80
	Jedan pleh	Žičani grill* Stavite jednu posudu na donju policu	Funkcija "3D"	2	15 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač + ventilator	1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Ćurka (5.5 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*	Funkcija "3D"	1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pleh	Žičani grill* Stavite jednu posudu na donju policu	Gornji i donji grejač + ventilator	3	200	20 ... 30
	Jedan pleh	Žičani grill* Stavite jednu posudu na donju policu	Funkcija "3D"	3	200	20 ... 30

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

** Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Gril

Kada grilujete meso, ribu ili živinu, ona brzo potamni, ima lepu koricu i ne isušuje se. Fileti mesa, komadići mesa i kobasice su naročito pogodni za grilovanje, kao i povrće sa visokim sadržajem vode poput paradajza i crnog luka.

Opšta upozorenja

- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji deo grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.
- **Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Nikada ne grilujte sa otvorenim vratima rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!**

Tabela za grilovanje

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura [°C]	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Riba	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Piletina u komadima	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 35
Čufte (junetina) - 12 komadići	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Jagnjeći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Stek - (rezani)	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Teleći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirano povrće	Žičani gril	4 - 5	220	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 3

Preporučuje se prethodno zagrevanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje.

Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

Niski gril + ventilator

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura [°C]	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Riba	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	200	30 ... 35
Piletina u komadima	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	250	25 ... 35
Čufte (junetina) - 12 komadići	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	250	30 ... 40
Stek (celi) / Prženi (1 kg)	Žičani gril Stavite jednu posudu na donju policu	Niski gril + ventilator	3	15 min. 250, zatim 180 ... 190	90 ... 110

Nemojte prethodno zagrevati hranu za grilovanje prikazanu u ovoj tabeli za grilovanje.

Ključne tačke grila

- Pripremite hranu slične debljine i težine što je više moguće za grilovanje.
- Rasporedite komade koji će se grilovati na žičanu policu ili u pleh za pečenje sa žičanom policom tako da površina hrane nije veća od površine grejača.
- U zavisnosti od debljine komada za gril, vremena pripreme data u tabeli mogu varirati.
- Ubacite žičanu policu ili pleh za grilovanje na željeni nivo u rerni. Ako grilujete na žičanoj polici, ubacite pleh na nižu visinu kako bi prikupljao masnoću. Pleh koji ćete ubaciti trebalo bi da bude veličine tako da pokriva celokupnu površinu grila. Takav pleh možda nije priložen uz proizvod. Dodajte malo vode u pleh zbog lakšeg čišćenja.

Testna jela

Jela u ovoj tabeli pripremljena su u skladu sa standardom EN 60350-1 kako bi se olakšalo testiranje proizvoda za kontrolne ustanove.

Tabela načina spremanja testne hrane

Hrana	Broj plehova	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	140	20 ... 30
Pecivo (slatki kolačić)	Jedan pleh	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	Modeli sa žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih polica: 2	140	15 ... 25
	2 pleha	2-Standardni pleh* 4-Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	140	15 ... 25
	Jedan pleh	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	Modeli sa žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih polica: 2	150	25 ... 35
	2 pleha	2-Standardni pleh* 4-Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	Modeli sa žičanim policama: 150 Modeli bez žičanih polica: 140	Modeli sa žičanim policama: 25 ... 40 Modeli bez žičanih polica: 30 ... 45
Biskvit torta	Jedan pleh	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	160	30 ... 40
	Jedan pleh	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Grejanje s ventilatorom	2	160	30 ... 40
Pita od jabuka	Jedan pleh	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 70
	Jedan pleh	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Grejanje s ventilatorom	2	170	50 ... 70

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

* Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

** Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 3
Čufte (junetina) - 12 komadići	Žičani gril	4	250	20 ... 30

Hranu okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

Preporučuje se prethodno zagrevanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje.

7 Održavanje i nega

Opšte informacije o čišćenju

⚠ Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne primenjujte deterdžente direktno na vruće površine. To može da prouzrokuje tvrdokorne mrlje.
- Uređaj treba temeljito očistiti i osušiti nakon svakog korišćenja. Na taj način se lakše uklanjaju ostaci pečenja, čime izbegavate da ti ostaci izgore tokom sledeće upotrebe uređaja. Tako se produžuje trajnost uređaja i smanjuju se česti problemi.
- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje, sredstva za otklanjanje kamenca ili oštre predmete tokom čišćenja.
- Nije potrebno posebno sredstvo za čišćenje nakon svake upotrebe. Uređaj očistite sapunom za pranje suđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom od mikrovlakana.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu oko tokom pečenja.
- Nijedan deo uređaja ne perite u mašini za pranje suđa.

Površine od inoksa i nerđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlór za čišćenje površina od nerđajućeg čelika ili inoksa i ručica.

- Nerđajuće ili inoks površine mogu promeniti boju tokom vremena. To je normalno. Nakon svakog rada, očistite deterdžentom prikladnim za nerđajuću i inoks površinu.
- Koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) za čišćenje ovakvih delova uređaja prikladnim za površine od inoksa i pazite da brišete samo u jednom pravcu.
- Smesta odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba, mleka i proteina na nerđajućim inoks i staklenim površinama. Mrlje mogu zardati nakon duže vremena.

Emajlirane površine

- Nakon svake upotrebe, površine od emajla očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju lakog čišćenja parom, možete izvršiti lako čišćenje parom za netvrdokornu trenutnu nečistoću. (Pogledajte odeljak „Jednostavno čišćenje parom“)
- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje rerne i grila koje se preporučuje na internet stranici vašeg proizvođača i sunder za čišćenje koje ne ostavlja ogrebotine. Ne koristite neko drugo sredstvo za čišćenje rerne u tom slučaju.
- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, morate sačekati da se pećnica ohladi. Čišćenje na vrućim površinama izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.

Katalitičke površine

- Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo

emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela.

- Katalitički zidovi imaju laganu mat i poroznu površinu. Katalitički zidovi pećnice se ne smeju čistiti.
- Katalitičke površine apsorbjuju ulje zahvaljujući svojoj poroznoj strukturi i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamena delova.

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uređaj očistite deterdžentom za pranje suđa, toplom vodom i mekom krpom od mikrovlakana namenjenom za staklene površine i osušite suvom krpom od mikrovlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostataka deterdženta, obrišite ih hladnom vodom i osušite mekom krpom od mikrovlakana. Preostali ostaci deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba očistiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, sunderom nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju i sačekajte duže vreme da adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

Plastični delovi i obojene površine

- Očistite plastične delove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Navedeno može oštetiti površine.
- Budite ubeđeni da spojevi delova uređaja ne ostanu vlažni i sa njih uklonite deterdžent. U suprotnom se na tim spojevima može pojaviti korozija.

Čišćenje dodataka

Ako u uputstvu za upotrebu nije drugačije navedeno, dodatke isporučene uz uređaj ne perite u mašini za pranje suđa.

Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja tabli s kontrolnim dugmetom, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte dugmad i zaptivke ispod da biste očistili kontrolnu tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Tokom čišćenja ploča od inoksa sa kontrolnim dugmetom nemojte koristiti sredstva za čišćenje inoksa oko dugmadi. To može da izbriše indikatore oko dugmadi.
- Očistite kontrolnu tablu osetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite zaključavanje tipki pre čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete nepropisno odabrati.

Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

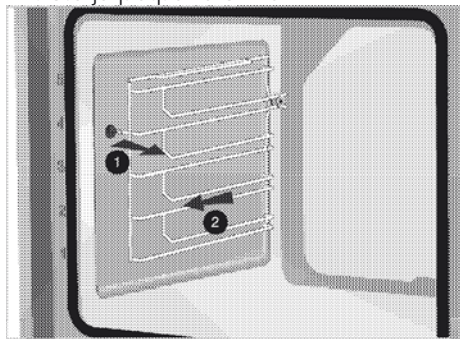
Sledite korake čišćenja opisane u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj rerni.

Čišćenje stranica rerne

Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emailiranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela. Ako model ima katalitičku stranicu, pogledajte informacije u odeljku „Katalitički zidovi“. Ako je vaš proizvod model sa žičanim policama, uklonite žičane police pre čišćenja bočnih zidova. Zatim završite čišćenje kako je opisano u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema vrsti bočnog zida.

Da biste uklonili bočne žičane police:

1. Uklonite prednji deo žičane police povlačenjem na bočni zid u suprotnom smeru.
2. Povucite žičanu policu prema sebi da biste je potpuno skinuli.



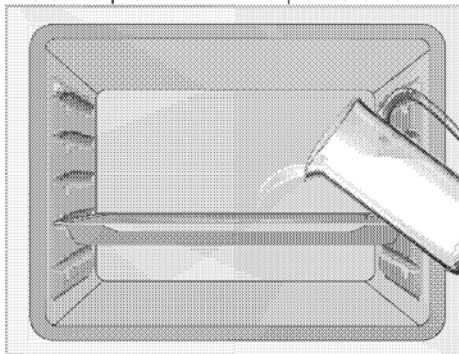
3. Da biste ponovo postavili police, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redosledom.

Jednostavno paročišćenje

Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Omogućava jednostavno čišćenje jer prljavštinu (koja nije tvrdokorna) omekšava para koja se formira unutar rerne i kapljice vode koje se kondenzuju na unutrašnjim površinama rerne.

1. Izvadite sve dodatke iz rerne.
2. Sipajte 500 ml vode u pleh rerne i stavite pleh na 2. nivo police u rerni.



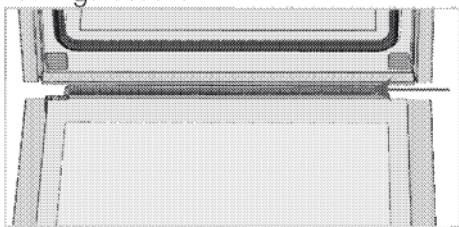
3. Podesite pećnicu na režim jednostavnog paročišćenja i uključite je na 100°C tokom 15 minuta.

Odmah otvorite vrata i obrišite unutrašnju površinu rerne vlažnim sunđerom ili krpom. Kada otvorite vrata, para će izaći. Ovo može stvoriti rizik od opekotina. Budite oprezni prilikom otvaranja vrata rerne.

Koristite toplu vodu sa tečnim deterdžentom, meku krpu ili sunđer za čišćenje tvrdokorne prljavštine i obrišite je suvom krpom.

i Tokom režima lakog čišćenja parom, voda koja se nalazi u bazenu na dnu pećnice da omekša blago stvorene ostatke / nečistoće unutar šupljine pećnice isparavaće i kondenzovati se u šupljini rerne i unutrašnjem staklu vrata pećnice, pa voda može kapati kada se vrata pećnice otvore. Obrišite kondenzaciju čim se otvore vrata rerne.

Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela. Nakon kondenzacije u rerni, u bazenu ispod pećnice može biti vode ili vlage. Nakon upotrebe, ovaj kanal bazena očistite vlažnom krpom, a zatim ga osušite.



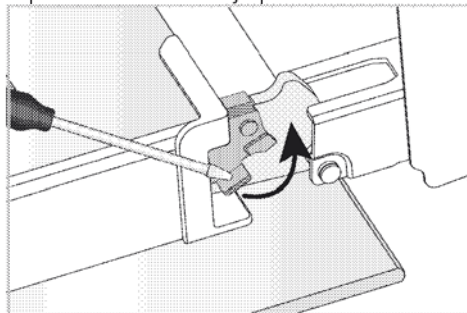
Čišćenje vrata rerne

i Da biste očistili vrata i stakla rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje.

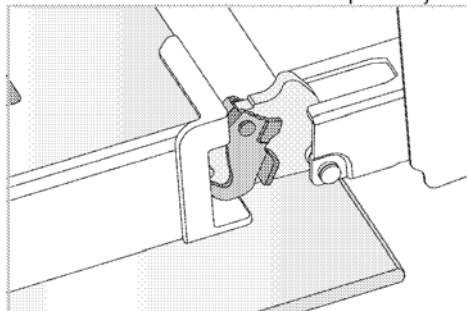
Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odeljcima „Skidanje vrata rerne“ i „Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima rerne“. Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom. Staklo obrišite sirćetom, a zatim isperite kako biste uklonili ostatke kamenca koji se mogu pojaviti na staklu rerne.

Skidanje vrata rerne

1. Otvorite vrata rerne.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i leve strane na vratima tako što ih pritisnete kao što je prikazano na slici.

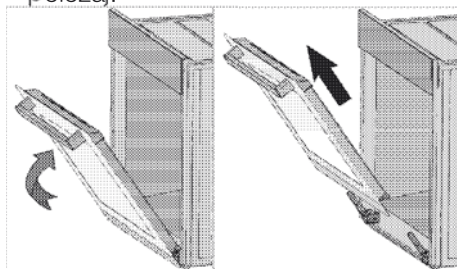


Brava sa šarkama - zatvoreni položaj



Brava sa šarkama - otvoreni položaj

3. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.



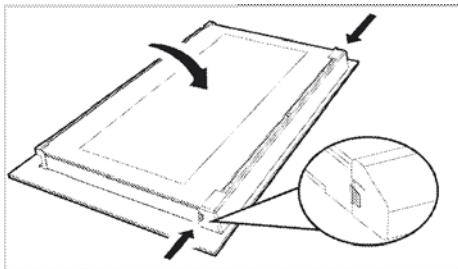
4. Skinite vrata tako što ćete ih izvući naviše da biste ih oslobodili iz leve i desne šarke.

i Kada vraćate vrata, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redosledom. Ne zaboravite da zatvorite klipse na šarkama kada vratite vrata.

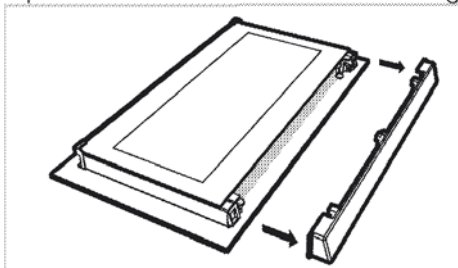
Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne

Unutrašnje staklo na vratima uređaja može se skinuti za potrebe čišćenja.

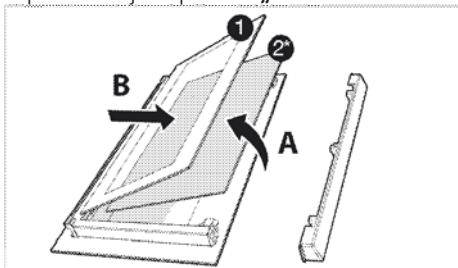
1. Otvorite vrata rerne.



2. Povucite plastični deo pričvršćen na gornjem delu ulaznih vrata prema sebi istovremeno pritiskom na tačke pritiska sa obe strane dela i izvadite ga.



3. Kao što je prikazano na slici, malo podignite staklenu ploču s unutrašnje strane (1) prema „A“ a zatim je izvadite povlačenjem prema „B“.



1 Staklena ploča sa unutrašnje strane

2* Unutrašnja staklena ploča (*Možda ne postoji kod vašeg modela.)

4. Ako vaš proizvod ima unutrašnje staklo (2), ponovite isti postupak da biste ga skinuli (2).

5. Prvi korak za vraćanje vrata u probitno stanje je ponovno postavljanje unutrašnjeg stakla (2). Postavite zakošeni ugao staklene ploče tako da nalegne u zakošeni ugao na plastičnom prerezu. (Ako vaš proizvod ima unutrašnje staklo). Unutrašnje staklo (2) mora biti pričvršćeno na plastični prerez najbliži staklenoj ploči s unutrašnje strane (1).

6. Prilikom ponovnog postavljanja staklene ploče s unutrašnje strane (1) proverite da li štampana strana stakla leži licem prema unutrašnjem staklu. Od ključnog je značaja da donji uglovi staklene ploče s unutrašnje strane (1) nalegnu u donje plastične prerese.

7. Gurnite plastični deo prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

Čišćenje sijalice u rerni

U slučaju da se staklena površina sijalice u rerni postane zaprlja; očistite je deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom. U slučaju kvara sijalice u rerni, možete zameniti sijalicu prema postupku opisanom u sledećem odeljku.

Zamena sijalice u rerni

⚠ Opšta upozorenja

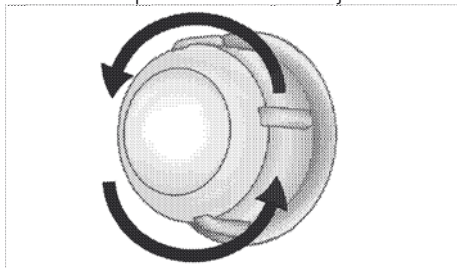
- Pre menjanja sijalice proverite da li je uređaj isključen sa napajanja elektnom energijom i da li se ohladio, kako biste izbegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- U ovoj pećnici se koristi žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 W, visine manje od 60 mm, prečnika manje od 30 mm ili halogena lampa sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 W. Lampe su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 ° C. Lampe za pećnicu

možete nabaviti od ovlašćenog serviseru ili tehničara sa licencom.

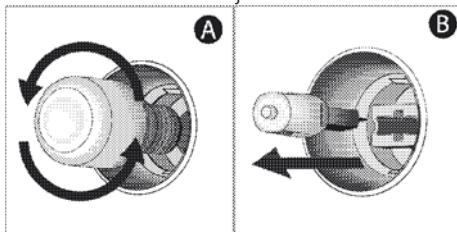
- Položaj sijalice može se razlikovati od položaja prikazanog na slici.
- Sijalica koja se koristi u ovom proizvodu nije adekvatna za upotrebu u domaćinstvu za osvetljavanje prostorija. Svrha ove sijalice je da pomogne korisniku da vidi prehrambene proizvode.
- Sijalice koje se koriste u ovom proizvodu podnose ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50°C.

Ako vaša rena ima okruglu sijalicu:

1. isključite uređaj iz struje.
2. uklonite zaštitno staklo okrećući ga u smeru suprotnom od kazaljke na satu.



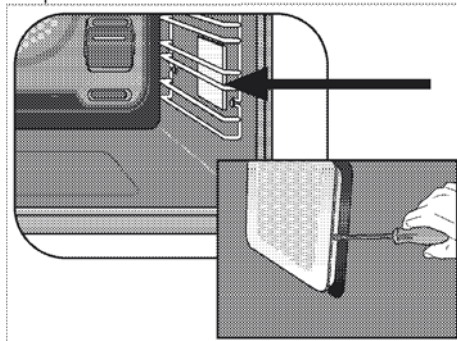
3. Ako je sijalica vaše rene tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rene kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



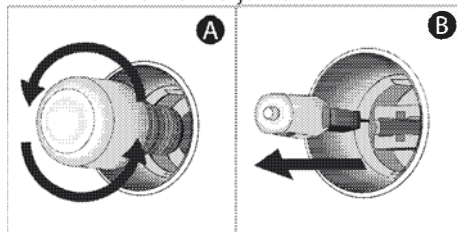
4. Vratite zaštitno staklo.

Ako vaša rena ima kockastu sijalicu,

1. isključite uređaj iz struje.
2. Uklonite žičane police kao što je opisano.



3. Šrafcigerom podignite zaštitno staklo sijalice.
4. Ako je sijalica vaše rene tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rene kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



5. Vratite zaštitno staklo, a zatim vratite žičane police.

8 Rešavanje problema

Konsultujte ovlašćenog servisera ili tehničara sa licencom ili dobavljača kod koga ste kupili uređaj ako ne možete da rešite problem iako ste primenili instrukcije u ovom delu. Nikada ne pokušavajte da sami popravite uređaj koji je u kvaru.

Iz rene izlazi para kada je u upotrebi.

- Normalno je da para izlazi iz rene tokom rada. >>> *Ovo nije kvar.*

Kapljice vode nastaju tokom spremanja hrane.

- Para koja nastaje tokom spremanja hrane može se kondenzovati i formirati kapljice vode kada dođe u dodir sa hladnim površinama uređaja. >>> *Ovo nije kvar.*

Iz uređaja se čuje metalni zvuk kada se greje i hladi.

- Kada se metalni delovi greju, šire se i izazivaju zvukove. >>> *Ovo nije kvar.*

Uređaj ne radi.

- Osigurač je pokvaren ili je iskočio. >>> *Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je neophodno, zamenite ih ili resetujte.*
- Uređaj nije uključen u uzemljenu utičnicu. >>> *Proverite gde je uključen strujni kabl.*
- Dugmad/okrugla dugmad tasteri na kontrolnoj tabli ne funkcionišu. >>> *Ako je vaš proizvod opremljen funkcijom zaključavanja tipku, možda je omogućeno zaključavanje tipki. Onemogućite tu funkciju.*

Sijalica u rerni je u kvaru.

- Sijalica u rerni je pokvarena. >>> *Zamenite sijalicu u rerni.*
- Nema struje. >>> *Proverite ima li struje. Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je potrebno, zamenite ili resetujte osigurače*

Rerna ne greje.

- Možda nije podešena na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu. >>> *Podesite remu na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu.*
- Kod modela koji su opremljeni tajmerom, tajmer nije podešen. >>> *Podesite vreme.*
- Nema struje. >>> *Proverite ima li struje. Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je potrebno, zamenite ili resetujte osigurače*

(Kod modela sa tajmerom) Ekran sata treperi ili je uključen simbol sata.

- Došlo je do prethodnog prekida napajanja električnom energijom. >>> *Podesite vreme/isključite proizvod i ponovo ga uključite.*

<https://masternix.ru/>

<https://masternix.ru/>