



## Vstavaná rúra

Používateľská príručka

Рерна за вградување

Упатство за корисникот



BBIM13400XPSE



**SK / MK**

385.4408.77/R.AA/12.10.2021/6-6

7757787641

## Vážení zákazník,

### **Pred použitím produktu si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu.**

Beko ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok. Chcelo by sme, aby vám tento výrobok vysokej kvality a technológie ponúkol čo najlepšiu účinnosť. Preto si pred použitím produktu dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu a ďalšiu dokumentáciu a uschovajte si ich ako referenciu. Ak postúpíte produkt niekomu inému, poskytnite mu aj tento návod na obsluhu. Riadte sa pokynmi a berte na vedomie všetky informácie a upozornenia uvedené v návode na obsluhu.

Venujte pozornosť všetkým informáciám a upozorneniam v návode na obsluhu. Takto ochránite seba a produkt pred nebezpečenstvom, ktoré môže vzniknúť.

Návod na obsluhu si uschovajte. Ak postúpíte produkt niekomu inému, poskytnite mu aj tento návod na obsluhu.

Návod na obsluhu obsluhuje nasledovné symboly:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.

**UPOZORNENIE** Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok materiálne poškodenie produktu alebo jeho prostredia.



Nebezpečenstvo, ktoré môže spôsobiť popáleniny v dôsledku kontaktu s horúcimi povrchmi.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

**1 Bezpečnostné pokyny 4**

Účel použitia .....	4
Bezpečnosť detí, citlivých ľudí a domácich zvierat .....	5
Elektrická bezpečnosť .....	5
Bezpečnosť pri preprave.....	7
Bezpečnosť týkajúca sa inštalácie .....	7
Bezpečné použitie.....	7
Výstrahy týkajúce sa teploty .....	8
Použitie príslušenstva .....	8
Bezpečnosť varenia.....	9
Údržba a čistenie .....	9
Vysokoteplotné samočistenie (pyrolýza) ..	10

**2 Inštrukcie týkajúce sa životného prostredia 11**

Regulácia odpadu .....	11
V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov.....	11
Likvidácia obalového materiálu .....	11
Odporúčania týkajúce sa energetickej úspornosti .....	11

**3 Váš produkt 13**

Predstavenie produktu.....	13
Úvod a používanie kontrolného panelu produktu .....	14
Ovládanie rúry.....	14
Prevádzkové funkcie rúry .....	15
Príslušenstvo k produktu.....	17
Použitie príslušenstva produktov.....	18
Technické špecifikácie .....	20

**4 Prvé použitie 21**

Prvé nastavenie času.....	21
Prvé čistenie.....	21

**5 Práca s rúrou 23**

Všeobecné informácie o použití rúry.....	23
Prevádzka ovládacej jednotky rúry .....	23
Nastavenia.....	28

**6 Všeobecné informácie o varení 34**

Všeobecné varovania týkajúce sa varenia v rúre .....	34
Pečivo a jedlá z rúry .....	34
Mäso, ryby a hydina.....	37
Gril 38	
Testovanie potravín.....	39

**7 Údržba a starostlivosť 41**

Všeobecné informácie o čistení.....	41
Čistenie príslušenstva .....	42
Čistenie ovládacieho panela .....	42
Čistenie vnútorného priestoru rúry (priestor na varenie).....	42
Pyrolytické samočistenie .....	43
Čistenie dvierok rúry .....	45
Odstránenie vnútorného skla dvierok rúry	47
Čistenie žiarovky v rúre .....	48

**8 Riešenie problémov 50**

## 1 Bezpečnostné pokyny

- Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu chrániť sa pred rizikom zranenia osôb alebo poškodeniu majetku.
  - Ak je produkt presunutý inej osobe alebo sa používa z druhej ruky, s produktom by sa mali dodať návod na použitie, štítky produktu a iné príslušné dokumenty a príslušenstvo.
  - Naša spoločnosť nebude niesť zodpovednosť za akékoľvek škody, ktoré sa môžu vyskytnúť následkom nedodržania týchto inštrukcií.
  - Nedodržanie týchto inštrukcií bude mať za následok stratu záruky.
  - ⚠ Montáž a opravné práce vždy vykonáva výrobca, autorizovaný servis alebo osoba určená dovozcom.
  - ⚠ Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo.
  - ⚠ Neopravujte ani nevymieňajte žiadne súčasti spotrebiča, pokiaľ to nie je výslovne uvedené v návode na obsluhu.
  - ⚠ Na produkte nevykonávajte žiadne technické úpravy.
- ### ⚠ Účel použitia
- Tento výrobok je určený pre domáce použitie. Nie je vhodný pre komerčné použitie.
  - Nepoužívajte produkt v záhradách, na balkónoch a iných vonkajších priestoroch. Spotrebič je určený na použitie v kuchyniach pre domácnosti a zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach.
  - **VÝSTRAHA:** Tento produkt by sa mal používať len na účely varenia. Nemal by sa používať na iné účely, ako je vyhrievanie miestnosti.
  - Rúru je možné používať na rozmrazovanie, pečenie, smaženie a grilovanie jedál.
  - Tento produkt by sa nemal používať na vyhrievanie, vyhrievanie doskou, nemali by sa vešať uteráky a oblečenie na držadlo za účelom ich vysušenia.

## **Bezpečnosť detí, citlivých ľudí a domácich zvierat**

- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a viac, a ľudia, ktorí sú majú handicap fyzických, zmyslových alebo mentálnych schopností, alebo nedostatočné skúsenosti a znalosti, a musia byť pod neustálym dohľadom alebo zaškolení ohľadne bezpečného použitia a rizík, týkajúcich sa produktu.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a použiteľskú údržbu nesmú vykonávať deti, kým niekto nemá nad nimi dohľad.
- Tento produkt nesmú používať ľudia so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo mentálnou kapacitou (vrátane detí), kým nie sú pod dohľadom alebo im nie sú poskytnuté potrebné inštrukcie.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať s týmto prístrojom.
- Elektrické spotrebiče sú nebezpečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a

domáce zvieratá sa nesmú hrať so spotrebičom, škriabať sa naň ani do neho.

- Nedávajte na spotrebič predmety, ktoré môžu dočiahnuť deti.
- **VÝSTRAHA:** Počas použitiamôžu byť dostupné povrchy spotrebiča horúce. Nepúšťajte k spotrebiču deti.
- Udržujte všetok obalový materiál mimo dosahu detí. Je prítomné riziko zranenia a udusenía.
- Keď sú dvierka otvorené, nedávajte na ne ťažké predmety ani nedovoľte, aby si na ne deti sadali. Môžete spôsobiť, že rúra sa prevráti alebo sa poškodia závesi dverí.
- (Ak má váš produkt zástrčku) Z dôvodu bezpečnosti detí odpojte napájanie a znefunkčnite spotrebič predtým, ako ho zlikvidujete.

## **Elektrická bezpečnosť**

- Pripojte spotrebič k uzemnenej zásuvke chránenej poistkou s hodnotami uvedenými na typovom štítku. Inštaláciu uzemnenia nechajte správne vykonať kvalifikovanému

elektrikárovi. Spotrebič nepoužívajte bez uzemnenia v súlade s miestnymi / národnými smernicami.

- Zásuvka alebo elektrické pripojenie spotrebiča by malo byť na ľahko dostupnom mieste (kde by nebolo zasiahnuté plameňom zo sporáka). Ak toto nie je možné, mal by byť prítomný mechanizmus (poistka, spínač, vypínač atď.) na elektrickej inštalácii, ku ktorému je spotrebič pripojený, v súlade s elektrickými nariadeniami a s oddelenými všetkými pólmi siete.
- Tento spotrebič nie je možné pripojiť k rozvodu počas inštalácie, opravy a prepravy.
- Spotrebič zapojte do zásuvky, ktorá vyhovuje hodnotám napätia, prúdu a frekvencie uvedeným na typovom štítku.
- (Ak váš výrobok nemá napájací kábel) Použite len pripojovací kábel, špecifikovaný v časti „Technické špecifikácie“.
- Nedovoľte, aby sa napájací kábel skrútil za spotrebičom. Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Napájací kábel by sa nemal ohnúť, zlomiť a prísť do kontaktu s akýmkoľvek zdrojom tepla.
- Počas prevádzky rúry bude zadný povrch horúci tiež. Napájacie káble sa nesmú dotýkať zadného povrchu, pripojenia sa môžu poškodiť.
- Dbajte, aby sa elektrické káble neskrútili do dverí rúry a prechádzali cez ne nad horúcim povrchom. Môžete spôsobiť, že rúra sa zskratuje a ako výsledok zapletenia káblov vznikne požiar.
- Používajte len originálny kábel. Nepoužívajte prerezaný alebo poškodený kábel a predlžovacie vedenie.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis, alebo osoba, ktorú špecifikuje dovozná spoločnosť, aby sa predišlo možným nebezpečiam.
- **VÝSTRAHA:** Pred výmenou lapmy v rúre sa ubezpečte, či je spotrebič odpojený od hlavného napájania, aby ste sa vyhli riziku úrazu elektrickým prúdom. Odpojte spotrebič alebo vypnite positku na krabici s ističmi.

(Ak má váš produkt zástrčku)

- Spotrebič nepripájajte do zásuvky, ktorá je uvoľnená, prečnieva zo steny, je puknutá, znečistená, zaolejovaná, je tam riziko kontaktu s vodou (napr voda, ktorá môže vytekať z počítača).
- Nedotýkajte sa zástrčky mokrými rukami! Pri odpájaní nedržte kábel, vždy držte za zásuvku.
- Ubezpečte sa, či je zástrčka spotrebiča bezpečne pripojená do zásuvky, aby ste sa vyhli oblúku.

### **Bezpečnosť pri preprave**

- Pred prepravou výrobok odpojte od elektrickej siete.
- Výrobok je ťažký, na jeho prenos buďte aspoň dvaja.
- Na prepravu alebo pohybovanie výrobku nepoužívajte dvierka a/alebo rukoväť.
- Na výrobok nedávajte žiadne predmety a prenášajte ho vo zvislej polohe.
- Ak potrebujete výrobok prepraviť, zabaľte ho do obalového materiálu z bublinkovej fólie alebo hrubej lepenky a pevne ho prilepte.

Výrobok pevne zaistite páskou, aby ste zabránili poškodeniu odnímateľných alebo pohyblivých častí výrobku.

- Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či sa počas prepravy nepoškodil.

### **Bezpečnosť týkajúca sa inštalácie**

- Pred inštaláciou produktu ho skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je produkt poškodený, neinštalujte ho.
- Produkt neinštalujte do blízkosti zdrojov tepla (radiátory, sporáky, atď.).
- Udržiavajte všetky vetracie prieduchy okolo produktu otvorené.
- Na predchádzanie prehriatia by sa produkt nemal inštalovať za dekoratívne dvere.

### **Bezpečné použitie**

- Po každom použití sa presvedčte, či je spotrebič vypnutý.
- Ak nepoužívate spotrebič dlhší čas, vypnite ho a odpojte poistku z poistkovej skrinky.

- Neprevádzkujte pokazený alebo poškodený spotrebič. Odpojte elektrické / plynové pripojenia spotrebičov, ak nejaké sú a zavolajte autorizovaný servis.
  - Nepoužívajte spotrebič, ak sú predné sklenené dvierka odstránené alebo poškodené.
  - Neškrabte sa na spotrebič v žiadnom prípade.
  - Nepoužívajte spotrebič v situáciách, keď nemáte čistý úsudok, ako pri použití drog a / alebo alkoholu.
  - Horľavé predmety, ktoré sa držia v oblasti varenia sa môžu chytiť horieť. Nikdy neskladujte horľavé predmety v oblasti varenia.
  - Nepoužívajte držadlo rúry ako sušičku. Keď používate spotrebič, nevesajte naň uteráky, rukavice alebo podobné textilie.
  - Pri otváraní a zatváraní dvierok sa záves dvierok spotrebiča posúva. Pri otváraní / zatváraní dvierok nedržte časť so závesmi.
- môžu byť jeho nekryté časti horúce. Nedotýkajte sa produktu ani výhrevných prvkov. Deti do 8 rokov by sa nemali zdržovať v blízkosti produktu bez prítomnosti dospelých.
- Nedávajte horľavé / výbušné materiály do blízkosti produktu, pretože jeho časti môžu byť počas prevádzky horúce.
  - Udržujte sa ďalej od otvorených dvierok rúry, aby ste sa nenadýchali pary. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a / alebo očiach.
  - Produkt môže byť počas použitia horúci. Nedotýkajte sa horúcich oddielov, častí vnútra, vyhrievacích prvkov, atď.
  - Pri umiestnení pokrmu do rúry, jeho vyberaní, atď. vždy používajte tepluodolné rukavice.

### **Výstrahy týkajúce sa teploty**

- **VÝSTRAHA:** Počas prevádzkovania produktu

### **Použitie príslušenstva**

- Je dôležité, aby drôterná mriežka a podnos boli umiestnené v drôtených policiach. Ak chcete podrobné informácie, pozrite si časť „Použitie príslušenstvo“.



- Príslušenstvo môže poškodiť sklo dvierok pri ich zatváraní. Príslušenstvo vždy zatlačte na koniec oblasti varenia.

## **Bezpečnosť varenia**

- Pri použití alkoholu v súvislosti s jedlom buďte opatrení. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a keď príde do kontaktu s horúcimi povrchmi, môže vzniknúť požiar.
- Odpad z pokrmov, olej, atď. vo varnej oblasti môže spôsobiť požiar. Pred varením odstráňte takéto hrubé nečistoty.
- Riziko otrávenia jedlom: Nedržte jedlo v rúre viac, ako hodinu pred a po varení. Inak to môže spôsobiť otravu jedlom alebo chorobu.
- Nezohrievajte uzavreté plechovky a sklenené poháre. Vytvorený tlak môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Dajte masť odolný papier do varného zariadenia alebo na príslušenstvo rúry (podnos, drôtený grill, atď.) s jedlom a do predhriatej rúry. Vyberte zvyšný masť odolný papier, prečnievajúci z príslušenstva alebo nádoby,

aby ste sa vyhli riziku dotknutia sa ohrievacích prvkov rúry. Nikdy nepoužívajte masť odolný papier pri teplote vyššej ako je maximálna teplota použitia, špecifikovaná pre masť odolný papier, ktorý používate. Nikdy neoužívajte masť odolný papier na základni rúry.

- Varné podnosy, tanierne alebo hliníkové fólie nedávajte priamo na spodnú časť rúry. Nazbierané teplo môže poškodiť základňu rúry.
- Počas grilovania zavrite dvierka rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popálenie!
- Pokrm, ktorý nie je vhodný na grilovanie predstavuje riziko požiaru. Grilujte len jedlo, ktoré je vhodné pre silný plameň grilu. Nedávajte jedlo príliš ďaleko v zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšia oblasť a masť jedlá môžu spôsobiť požiar.

## **Údržba a čistenie**

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním vodou na neho! Je tu nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Výrobok nečistite parnými čističmi, pretože by to mohlo spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Na čistenie skla predných dvierok rúry / (ak sú prítomné) skla horných dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu alebo bieliace materiály. Tieto materiály môžu spôsobiť poškriabanie a rozbitie sklenených povrchov.
- Ovládací panel udržiavajte vždy čistý a suchý. Vlhký a znečistený povrch môže spôsobiť problémy pri ovládaní funkcií.



### **Vysokoteplotné samočistenie (pyrolýza)**

- Počas samočistenia sa povrchy zahrievajú viac ako

pri štandardnom použití. Udržujte mimo dosahu detí.

- Horúce povrchy môžu spôsobiť popálenie! Počas samočistenia sa výrobku nedotýkajte a udržiujte ho mimo dosahu detí. Pred odstránením zvyškov počkajte najmenej 30 minút.
- Počas samočistenia sa z dôvodu horenia zvyškov potravín uvoľňuje dym. Počas čistenia kuchyňu dobre vetrajte.
- Pred začatím čistenia očistite vonkajšie povrchy rúry a zvyšky jedla vo vnútri rúry handričkou a mydlom. U rúry odstráňte všetko príslušenstvo a kuchynské náčinie. Ak má váš výrobok pyropríslušenstvo (odolné vysokoteplotnému samočisteniu), nemusíte toto príslušenstvo z rúry vyberať.
- Ak je na vašej rúre varná doska, nepoužívajte ju počas samočistenia.

## 2 Inštrukcie týkajúce sa životného prostredia

### Regulácia odpadu

#### V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov



Tento produkt je v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2012/19/EU). Tento produkt obsahuje symbol triedeného odpadu pre odpadové elektrické a elektronické vybavenie (WEEE).

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovu použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenou na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady. Správna likvidácia použitého prístroja pomáha predchádzať možným negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie ľudí.

#### V súlade s Obmedzením používania niektorých nebezpečných látok v elektronických a elektrických zariadeniach:

Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ). Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

### Likvidácia obalového materiálu

- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z domácnosti.

### Odporúčania týkajúce sa energetickej úspornosti

Informácie o energetickej účinnosti podľa EU 66/2014 nájdete na informačnom liste výrobku, ktorý je súčasťou výrobku. Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať produkt ekologicky a úsporne:

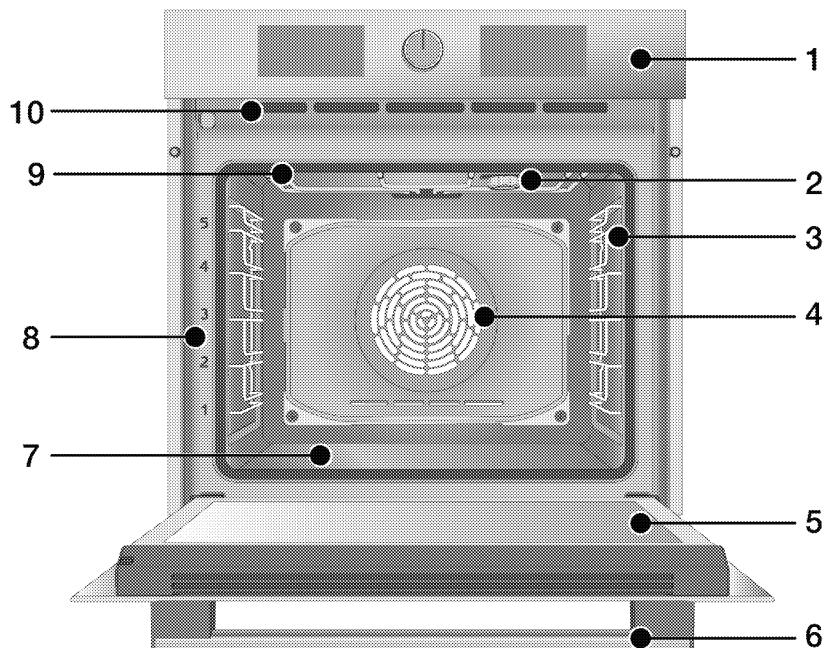
- Pred varením zamrznuté jedlo rozmrazte.
- V rúre použite tmavé alebo glazúrované nádoby, ktoré lepšie prepúšťajú teplo.
- Produkt vypnite 5 až 10 minút predtým, ako uplynie čas na varenie pre predĺžené varenie. Teraz môžete ušetriť 20 % elektriny pomocou výhrevu.
- Ak je to špecifikované v recepte alebo používateľskom manuále, vždy predhrievajte. Počas varenia neotvárajte dverka rúry často.
- Dverka rúry pri varení pomocou prevádzkovej funkcie "Ekologické ohrievanie ventilátorom,, neotvárajte. Ak dverka nie sú otvorené, teplota vnútra sa optimalizuje na prevádzkovú funkciu "Ekologické ohrievanie ventilátorom" a táto teplota sa môže

líšiť od tej, ktorá je zobrazená na obrazovke.

- Skúste v rúre variť viac, ako jeden pokrm naraz. Naraz môžete variť aj s dvomi varnými kontajnermi na drôtovej polici. Navyše, ak varíte svoje jedlá jedno po druhom, ušetrí sa energia, pretože rúra nestratí svoje teplo.

## 3 Váš produkt

### Predstavenie produktu



- 1 Ovládací panel
- 2 Svietidlo\*
- 3 Drôtené police\*\*
- 4 Motor ventilátora (za oceľovým plechom)
- 5 Dvere
- 6 Rukoväť
- 7 Spodný ohrievač (spodný oceľový plech)
- 8 Polohy políc
- 9 Horný ohrievač

- 10 Ventilačné otvory

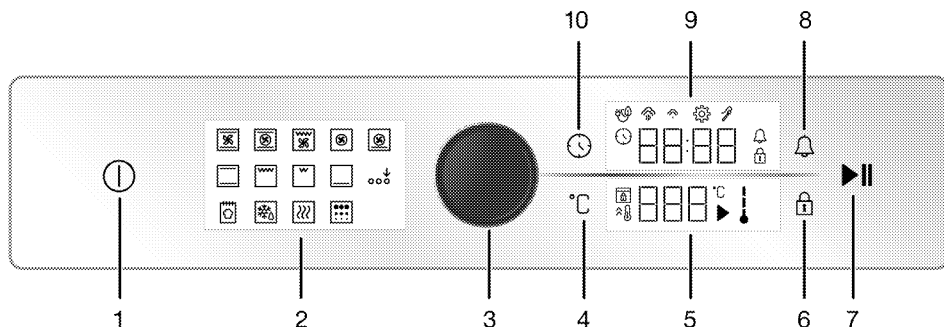
\* V závislosti od modelu. Váš produkt nemusí disponovať lampou alebo sa typ a umiestnenie lampy môže líšiť od ilustrácie.

\*\* V závislosti od modelu. Váš výrobok môže byť bez drôtených políc. Na ilustrácii sú drôtené police zobrazené ako príklady.

## Úvod a používanie kontrolného panelu produktu

V tejto časti nájdete prehľad a základne používanie kontrolného panelu produktu. Obrázky sa môžu líšiť a niektoré funkcie závisia od typu produktu.

### Ovládanie rúry



- 1 Tlačidlo Zapnutia/Vypnutia
- 2 Zobrazenie funkcií
- 3 Gombík riadenia rúry
- 4 Tlačidlo nastavenia teploty
- 5 Zobrazenie teploty
- 6 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
- 7 Tlačidlo štart/stop varenia
- 8 Tlačidlo alarmu
- 9 Displej hodín/času
- 10 Tlačidlo času a nastavenia

Ak sú na vašom výrobku ovládacie tlačidlá, tieto tlačidlá môžu byť zapustené v paneli, ktorý vychádza po stlačení na niektorých modeloch smerom von. Ak chcete vykonať nastavenia pomocou týchto tlačidiel, najskôr zatlačte príslušné tlačidlo dovnútra a tlačidlo vytiahnite. Po nastavení znova zatlačte a vytlačte tlačidlo.

### Gombík riadenia rúry

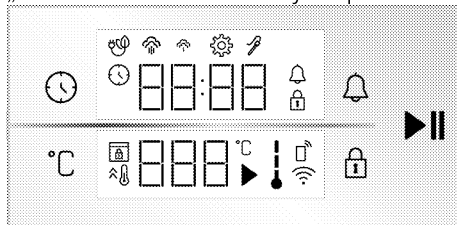
Pomocou ovládacieho gombíka rúry môžete ovládať nastavenia na displeji hodín/času a teploty. Medzi týmito nastaveniami sa môžete pohybovať otočením ovládacieho gombíka rúry doprava/dola, nastavenia môžete aktivovať a potvrdiť stlačením.

### Kontrolka teploty

Vnútnú teplotu rúry môžete sledovať podľa symbolu teploty na displeji. Na začiatku varenia sa na displeji zobrazí symbol a pri dosiahnutí nastavenej vnútornej teploty sa rozsvieti.

### Zobrazenie funkcií

Displej funkcií obsahuje prevádzkové funkcie vašej rúry na pečenie. Každá funkcia sa aktivuje jej dotykom. Všetky funkcie na obrazovke sú schematické; nemusia byť k dispozícii pre váš produkt. Prevádzkové funkcie dostupné na vašom výrobku sú vysvetlené v časti „Prevádzkové funkcie rúry na pečenie“.











Zobrazenia

### Tlačidlá:








- : Tlačidlo času a nastavenia
- : Tlačidlo nastavenia teploty
- : Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
- : Tlačidlo alarmu
- : Tlačidlo štart/stop varenia

## Displej hodín/času :

-  : Symbol Času pečenia / Denného času
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol nastavení
-  : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
-  : Symbol varenia ekologického ventilátora
-  : Symbol nízkej úrovne pary\*
-  : Symbol vysokej úrovne pary\*
-  : Symbol sondy na mäso\*

\* Líši sa v závislosti od modelu produktu. \*Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.





## Zobrazenie teploty:












-  : Symbol varenia
-  : Symbol teploty
-  : Symbol vnútornej teploty rúry na pečenie
-  : Symbol rýchleho ohrevu (booster)
-  : Symbol diaľkového ovládača
-  : Symbol bezdrôtovej siete (wifi)
-  : Symbol zámku dverí\*

\* Líši sa v závislosti od modelu produktu. \*Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

## Prevádzkové funkcie rúry

V tabuľke funkcií; vo svojej rúre môžete použiť prevádzkové funkcie a najvyššie a najnižšie teploty, ktoré môžu byť nastavené pre tieto funkcie sú tam uvedené. Poradie prevádzkových režimov, ktoré sú tu uvedené sa môže líšiť od usporiadania v súvislosti s vaším produktom.

Symbol funkcie	Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
	Prevádzka s ventilátorom	-	Rúra nie je nahriata. Pracuje len ventilátor (na zadnej stene). Mrazené jedlo s granulami sa pomaly rozmrazuje v izbovej teplote, varené jedlo sa chladí. Čas potrebný na rozmrazenie celého kusu mäsa je dlhší ako v prípade potravín so zrnami.
	Horné a spodné ohrievanie	40 - 280	Pokrm je zahrievaný zvrchu a zo spodu naraz. Vhodné pre kaláče a na dusenie vo formách na pečenie alebo koláče a pečivo. Varenie je dokončené pomocou jedného podnosu.
	Spodné ohrievanie	40 - 220	Zapnutý je len spodný ohrev. Je vhodné pokrmy ktoré je potrebné opieť zo spodu.
	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	40 - 280	Horúci vzduch ohrevu z vrchných a spodných vyhrievačov sa distribuuje rovnomerne a rýchlo cez rúru pomocou ventilátora. Varenie je dokončené pomocou jedného podnosu.

Symbol funkcie	Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
	Ohrievanie ventilátorom	40 - 280	Horúci vzduch ohrevu z vyhrievača s ventilátorom sa distribuuje rovnomerne a rýchlo cez rúru pomocou ventilátora. Je vhodné pre varenie jedla s viacerými podnosmi v poličke v rôznych priechinkoch.
	Ekologické ohrievanie ventilátorom	160 - 220	Za účelom úspory energie môžete túto funkciu použiť namiesto "Ohrievanie ventilátorom" v rozsahu 160-220 ° C. Ale; čas varenia bude mierne dlhší. Použitie tejto funkcie je popísané v kapitole "Obsluha riadiacej jednotky rúry na pečenie".
	Funkcia „pizza“	40 - 280	Spodný ohrievač a ventilátor ohrevu fungujú. Je to vhodné pre prípravu pizze.
	Funkcia „3D“	40 - 280	Horný ohrievač a ventilátor ohrevu fungujú. Všetky časti spotrebiča varia rovnako a rýchlo. Varenie je dokončené pomocou jedného podnosu.
	Slabé grilovanie	40 - 280	Malá mriežka vo vrchnej časti rúry funguje. Je to vhodné na grilovanie malých objemov.
	Grilovanie naplno	40 - 280	Veľká mriežka vo vrchnej časti rúry funguje. Je to vhodné na grilovanie malých objemov.
	Grilovanie naplno pomocou ventilátora	40 - 280	Horúci vzduch veľkej mriežky sa rýchlo distribuuje do rúry pomocou ventilátora. Je to vhodné na grilovanie veľkých objemov.
	Udržiavanie tepla	40 - 100	Používa sa na udržiavanie prevádzkovej teploty počas dlhšieho času.
	Funkcia chleba	-	Používa sa na pečenie chleba. Nastavenú vstupnú teplotu a čas nie je možné zmeniť.
	Aktivácia extra funkcie	-	Služi na aktiváciu funkcií chodu, ktoré sa pri prvom spustení nezobrazia na displeji funkcií.
	Pyrolýza	-	Používa sa na samočistenie rúry pri vysokej teplote. V časti údržba a čistenie si prečítajte vysvetlenia pre túto funkciu.



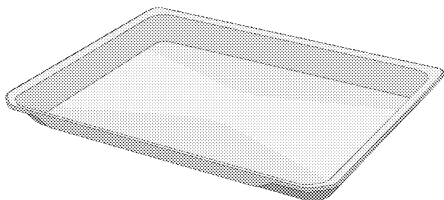
## Príslušenstvo k produktu

K vášmu produktu existuje rôzne príslušenstvo. V tejto časti je dostupný popis príslušenstva a popisy správneho použitia. Dodávané príslušenstvo sa líši v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo, popísané v návode na použitie nemusí byť s vaším produktom dostupné.

---

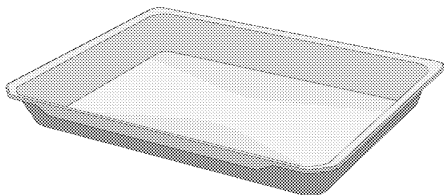
**UPOZORNENIE** : Podnosy na vašom produkte môžu byť zdeformované pôsobením teploty. Toto nemá vplyv na funkciu. Deformácia zmizne, keď sa podnos ochladí.

---



### Štandardný plech

Používa sa pre pečivo, mrazené potraviny a veľké smažené kúsky.

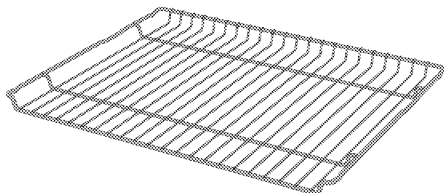


### Hlboký podnos

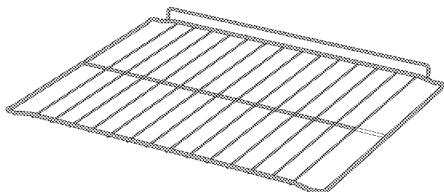
Používa sa na cestoviny, veľké smažené kúsky, šťavnaté jedlá alebo na zber oleja počas grilovania.

---

### Modely s drôtenými policami:



### Modely bez drôtených políc:



### Drôtené mreže

Používa sa smaženie alebo umiestnenie jedla, ktoré sa bude variť, vyprážať a dusiť na požadovanej polici.

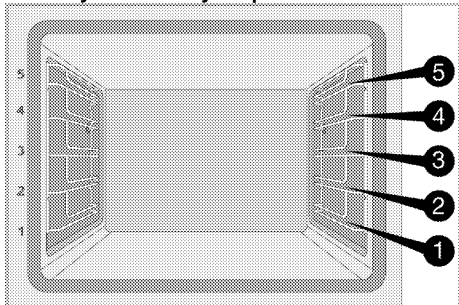
---

## Použitie príslušenstva produktov

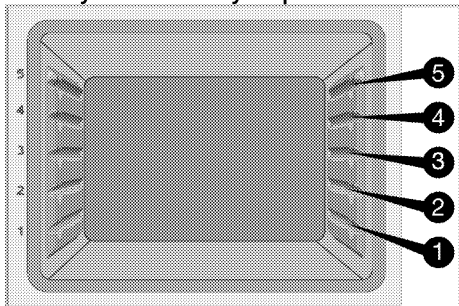
### Varné dosky

Existuje 5 úrovní polohy police vo varnej oblasti. Môžete tiež vidieť poradie políc v číslach na prednom ráme rúry.

### Modely s drôtenými policami



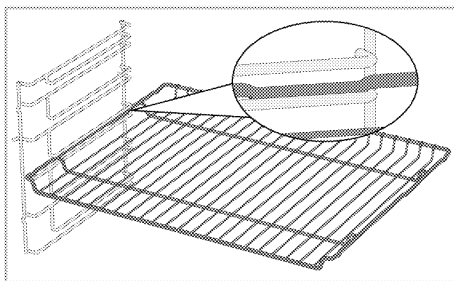
### Modely bez drôtených políc



### Umiestnenie drôtenej mriežky na varné dosky

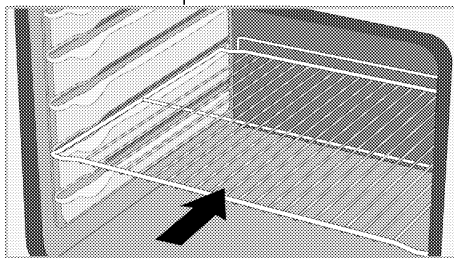
#### Modely s drôtenými policami:

Je dôležité umiestniť drôtenú mriežku na drôtené bočné police správne. Pri umiestňovaní drôtenej mriežky na požadovanú policu musí byť otvorená časť vpredu. Pre lepšie výsledky varenia musí byť drôtená mriežka zabezpečená zarážkou na drôtenej polici. Nesmie prechádzať ponad zarážku pre kontakt so zadnou stenou rúry.



#### Modely bez drôtených políc:

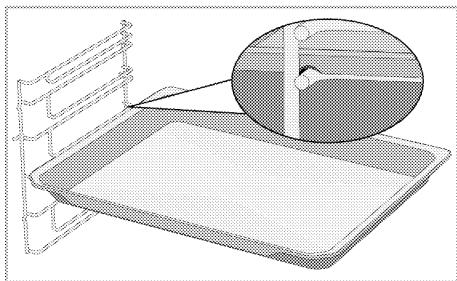
Je dôležité umiestniť drôtenú mriežku na drôtené bočné police správne. Drôtená mriežka sa používa tak, že sa umiestni na policu. Pri umiestňovaní drôtenej mriežky na požadovanú policu musí byť otvorená časť vpredu.



### Umiestnenie podnosu na varné dosky

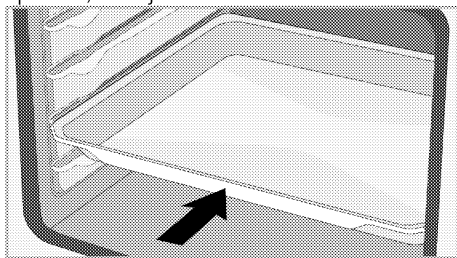
#### Modely s drôtenými policami:

Je dôležité umiestniť podnosy na drôtené bočné police správne. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť držiak vpredu, ako je to navrhnuté. Pre lepšie výsledky varenia musí byť podnos zabezpečený zarážkou na drôtenej polici. Nesmie prechádzať ponad zarážku pre kontakt so zadnou stenou rúry.



### Modely bez drôtených políc:

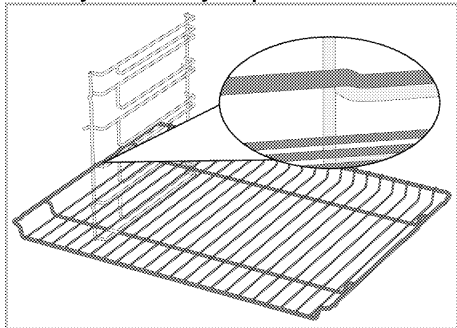
Je dôležité umiestniť podnosy na drôtené bočné police správne. Podnos má jeden smer pri umiestňovaní na policu. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť držiak vpredu, ako je to navrhnuté.



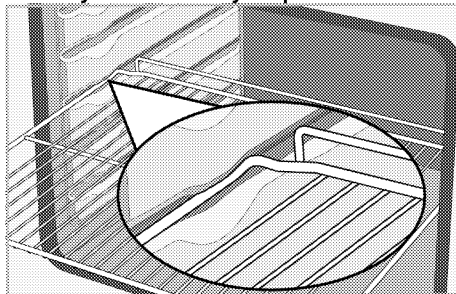
### Funkcia zarážky drôtenej mriežky

Existuje funkcia zarážky, aby sa predišlo tomu, že sa drôtená mriežka prevráti. Pomocou tejto funkcie môžete jednoducho a bezpečne vybrať svoj pokrm. Pri odstraňovaní drôtenej mriežky ju môžete vytiahnuť vpred, kým nedosiahne zarážku. Musíte ísť ponad zarážku, ak ju chcete úplne vybrať.

### Modely s drôtenými policami

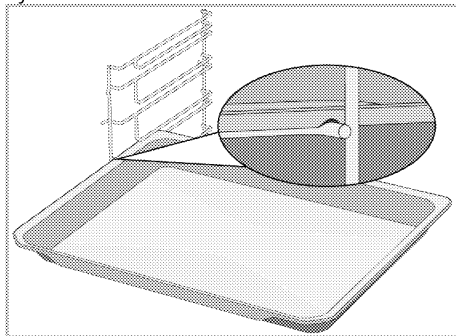


### Modely bez drôtených políc



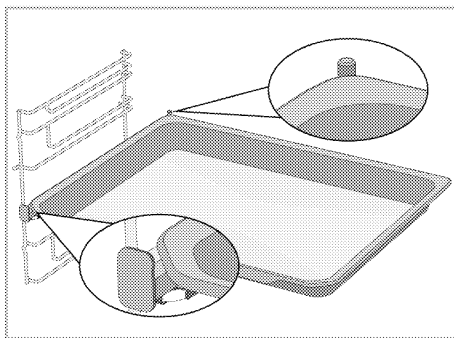
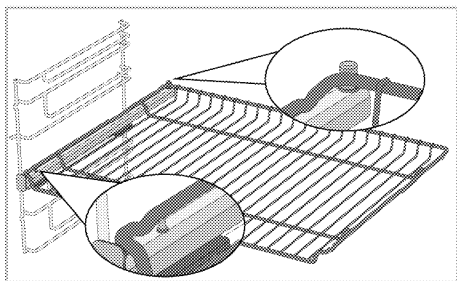
### Funkcia zarážky drôtenej mriežky podnosu - Modely s drôtenými policami

Existuje funkcia zarážky, aby sa predišlo tomu, že sa drôtená mriežka prevráti. Pri vyberaní podnosu ho uvoľníte od zadnej poistky a vytiahnete ho smerom k sebe, kým nedosiahne zarážku. Musíte ísť ponad zarážku, ak ju chcete úplne vybrať.



### Správne umiestnenie drôtenej mriežky a podnosu na vysúvací kolajničky-Modely s drôtenými policami a teleskopickými lištami

Vďaka teleskopickým kolajničkám podnosy alebo drôtená mriežka môže byť jednoducho nainštalovaná a odstránená. Keď používate podnosy a drôtené mriežky s vysúvacou kolajničkou, mal by sa dávať pozor na kolíky v prednej a zadnej časti teleskopických kolajničiek, spočívajúce na hrane mriežky a podnosu (zobrazené na obrázku).



## Technické špecifikácie

### Všeobecné špecifikácie

Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka)	595 mm/594 mm/567 mm
Inštalčné rozmery rúry (výška/šírka/hĺbka)	590 alebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napätie / Frekvencia	220-240 V ; ~ 50 Hz
Použitý typ kábla a prierez, potrebný pre použitie s produktom	min. H05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Celková spotreba	3,4 kW
Typ rúry	Multifunkčná rúra

# Základné údaje: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr sú uvedené v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tieto hodnoty sú určené normou pre záťaž pre funkcie spodného-vrchného ohrievača alebo ohrievač s ventilátorom (ak nejaký je).

Trieda energetickej účinnosti je určená v súlade s nasledovnými prioritami v závislosti na tom, či existujú príslušné funkcie produktu alebo nie: 1-Ekologické ohrievanie ventilátorom, 2-Ohrievanie ventilátorom 3- Slabé grilovanie pomocou ventilátora, 4-Horné a spodné ohrievanie.


- i** Technické špecifikácie je možné zmeniť bez upozornenia vopred za účelom kvality produktu.
- i** Údaje v tejto používateľskej príručke sú schematické a nemusia presne zodpovedať vášmu výrobku.
- i** Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii sú získané v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti na prevádzkových a okolitých podmienkach produktu, sa tieto hodnoty môžu líšiť.

## 4 Prvé použitie

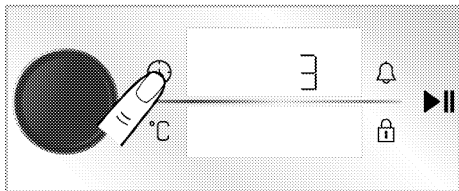
Predtým ako začnete používať svoj produkt, odporúča sa vykonať nasledovné, uvedené v týchto častiach.


### Prvé nastavenie času


**i** Pred použitím rúry vždy nastavte denný čas. Ak ho nenastavíte, nemôžete u niektorých modelov rúry variť.

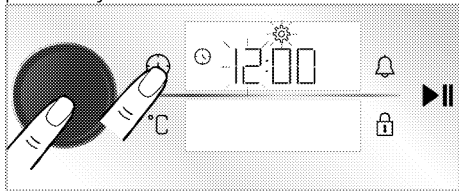
1. Keď je rúra v pohotovostnom režime (keď je na displeji zobrazený denný čas), aktivujte ponuku nastavení dotykem  asi na 3 sekundy.


» Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.




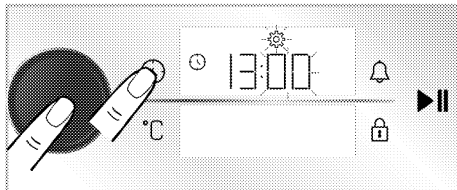
2. Stlačte ovládací gombík rúry na pečenie alebo sa dotknite  raz pre aktiváciu poľa hodín.


» Na displeji času/hodín bliká hodinové pole a symbol .




3. Nastavte hodiny otočením ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/dol'ava a stlačte ovládací gombík rúry na pečenie alebo sa dotknite tlačidla  raz pre aktiváciu minútového poľa.

» Na displeji času/hodín bliká Minútové pole a symbol .



4. Otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/dol'ava nastavte minúty. Potvrďte nastavenie času stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie alebo dotykem tlačidla .

» Denný čas je nastavený a na displeji času/hodín sa neustále zobrazuje symbol .

**i** Ak nie je nastavený počiatočný čas, hodiny budú bežať od času nastaveného vo výrobe. Neskôr môžete zmeniť nastavenie denného času, ako je to opísané v časti „Nastavenia“.

**i** V prípade dlhodobého výpadku napájania sa nastavenia denného času zrušia. Je potrebné ich nastaviť znova.

### Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Odstráňte z rúry všetko príslušenstvo, ktoré bolo dodané s produktom.
3. Zapnite spotrebič na 30 minút a vypnite ho. Týmto spôsobom sa zvyškly a nánosy, ktoré mohli zostať v rúre počas produkcie vypália a vyčistia.
4. Pri prevádzkovaní spotrebiča zvolte najvyššiu teplotu a prevádzkovú funkciu, ktorá aktivuje všetky vyhrievacie prvky vo vašom spotrebiči. Pozrite si „Prevádzkové funkcie rúry“. V nasledovnej časti sa môžete dozvedieť, ako prevádzkovať rúru.
5. Počkajte, kým rúra vychladne.

6. Utrite povrchy spotrebiča vlhkou utierkou alebo špongiou a vysušte utierkou.

**Pred použitím príslušenstva;**

Príslušenstvo vyberte z rúry a vyčistite ho vodou so saponátom a mäkkou špongiou na čistenie.

**UPOZORNENIE** Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

**UPOZORNENIE** Dym a zápach sa môžu šíriť niekoľko hodín počas prvej prevádzky. Toto je úplne normálne. Zaistite, aby bola miestnosť dobre vetraná, aby ste odstránili dym a zápach. Zabráňte priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktorý sa vytvára.

## 5 Práca s rúrou

### Všeobecné informácie o použití rúry

#### Chladiaci ventilátor (Vo vašom produkte nemusí byť prítomný.)

Váš spotrebič má chladiaci ventilátor. Chladiaci ventilátor je aktivovaný automaticky, keď je to potrebné a vychladí prednú časť produktu aj rám. Automaticky sa deaktivuje, keď sa chladiaci proces zastaví. Horúci vzduch vychádza cez dverka rúry. Tieto vetracie otvory nezakrývajte ničím. Inak sa môže rúra prehriať.

Chladiaci ventilátor pokračuje vo svojej činnosti počas prevádzky rúry alebo potom, ako bola rúra vypnutá (približne 20-30 minút). Ak varíte pomocou varných programov, na konci času varenia sa chladiace ventilátory vypnú spolu so všetkými funkciami. Čas prevádzky chladiaceho ventilátora používateľ nemôže určiť. Zapína a vypína sa automaticky. Toto nie je porucha.


#### Osvetlenie rúry

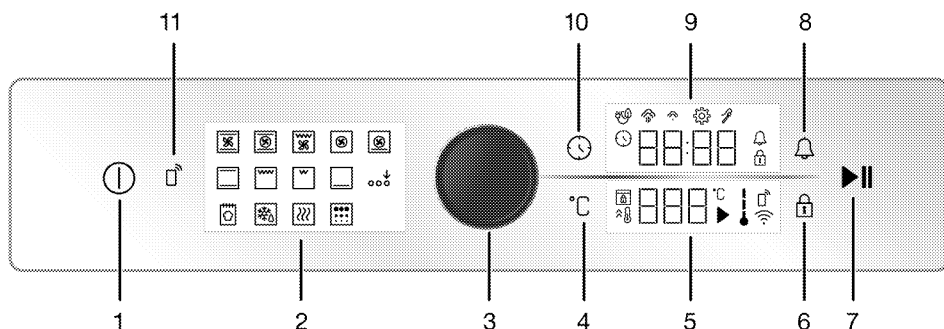
Lampa rúry sa zapne, keď sa na rúre začne variť. U niektorých modelov je lampa počas varenia zapnutá, kým u niektorých modelov sa vypne po určitom čase.

Ak sú dverka rúry počas prevádzky otvorené alebo boli v zavretej pozícii, lampa sa automaticky zapne.

### Prevádzka ovládacej jednotky rúry

#### Všeobecné varovania pre riadiacu jednotku rúry na pečenie

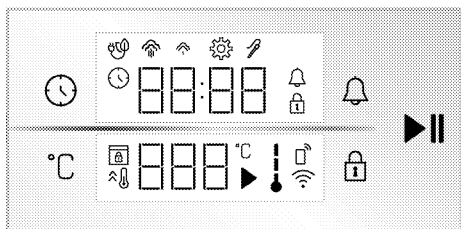
- i** Maximálny čas, ktorý je možné nastaviť pre koniec času, je 5:59 hodín. Vo funkcii varovania je tento čas 23:59 hodín. V prípade výpadku prúdu sa nastavený čas a čas pečenia zrušia.
- i** Pri nastavovaní na displeji blikajú príslušné symboly. Na uloženie nastavení treba chvíľu počkať.
- i** Ak je pri začiatku pečenia nastavený čas pečenia, na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
- i** Ak je na vašej riadiacej jednotke povolené nastavenie rýchleho predhrievania (booster), pri začatí pečenia sa a displeji zobrazí symbol  a rúra na pečenie rýchlo dosiahne nastavenú teplotu. Informácie o rýchlom predhreve (booster) nájdete v časti "Nastavenia".



1 Tlačidlo Zapnutia/Vypnutia

2 Zobrazenie funkcií

- 3 Gombík riadenia rúry
- 4 Tlačidlo nastavenia teploty
- 5 Zobrazenie teploty
- 6 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
- 7 Tlačidlo štart/stop varenia
- 8 Tlačidlo alarmu
- 9 Displej hodín/času
- 10 Tlačidlo času a nastavenia
- 11 Tlačidlo diaľkového ovládača



Zobrazenia

#### Tlačidlá:

- : Tlačidlo času a nastavenia
- : Tlačidlo nastavenia teploty
- : Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
- : Tlačidlo alarmu
- : Tlačidlo štart/stop varenia

#### Displej hodín/času :

- : Symbol Času pečenia / Denného času
- : Symbol alarmu
- : Symbol nastavení
- : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
- : Symbol varenia ekologického ventilátora
- : Symbol nízkej úrovne pary\*
- : Symbol vysokej úrovne pary\*
- : Symbol sondy na mäso\*

\* Líši sa v závislosti od modelu produktu. \*Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

#### Zobrazenie teploty:

- : Symbol varenia
- : Symbol teploty

- : Symbol vnútornej teploty rúry na pečenie
- : Symbol rýchleho ohrevu (booster)
- : Symbol diaľkového ovládača
- : Symbol bezdrôtovej siete (wifi)
- : Symbol zámku dverí\*

\* Líši sa v závislosti od modelu produktu. \*Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

#### Zapnutie rúry

1. Zapnite rúru dotykem tlačidla ①.
- » Po zapnutí rúry sa na displeji zobrazí funkcia prvej prevádzky. Na tomto displeji je možné nastaviť prevádzkovú funkciu, teplotu, čas pečenia, alarm.

Pokiaľ na tomto displeji nie sú vykonané žiadne nastavenia, rúra sa vypne asi za 5 minút a na displeji sa zobrazí denný čas.

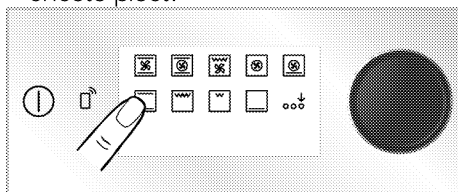
#### Vypnutie rúry

Vypnite rúru dotykem tlačidla ①. Na displeji sa zobrazí denný čas.

#### Ručné pečenie pre výber teploty a prevádzkovej funkcie rúry

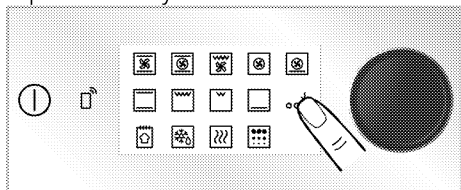
Môžete piecť manuálnym ovládaním (podľa vlastnej kontroly) bez nastavenia času pečenia výberom teploty a prevádzkových funkcií špecifických pre vaše jedlo. Funkcia "Horné a spodné ohrievanie" a nastavenia 180°C sú na obrázkoch zobrazené ako príklad.

1. Zapnite rúru dotykem tlačidla ①.
2. Na displeji funkcií sa dotknite prevádzkovej funkcie, pomocou ktorej chcete piecť.

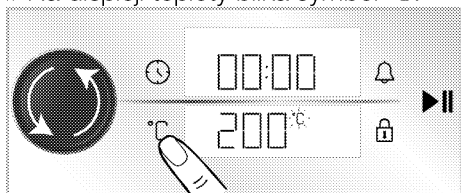




3. Na displeji funkcií sa dotknite prevádzkovej funkcie, pomocou ktorej chcete piecť. Ak funkcia, ktorú chcete zvoliť, nepatrí medzi prvé revádzkové funkcie, ktoré sa zobrazia na displeji funkcií, dotykom "Aktivácia extra funkcie" môžete aktivovať dolný rad prevádzkových funkcií.



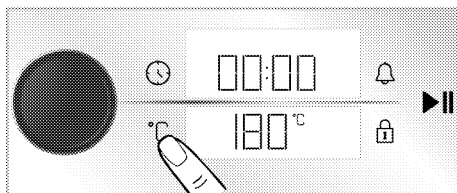
4. Na displeji teploty sa zobrazí vopred definovaná teplota pre vami zvolenú prevádzkovú funkciu. Ak chcete zmeniť túto teplotu, stlačte ovládaci gombík rúry na pečenie alebo stlačte kláves °C a otočte ovládaci gombík rúry na pečenie doprava / doľava.  
» Na displeji teploty bliká symbol °C.



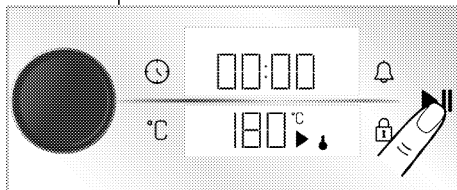
**i** Ak zmeníte prevádzkovú funkciu po zmene preddefinovanej teploty pre prevádzkové funkcie, na displeji sa zobrazí naposledy nastavená teplota. Ak však nastavená teplota nie je v teplotnom rozsahu zvolenej prevádzkovej funkcie, zobrazí sa najvyššia nastaviteľná teplota tejto prevádzkovej funkcie.

5. Potvrďte nastavenú teplotu dotykom tlačidla °C.

» Na displeji teploty sa objaví symbol °C.



6. Po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty sa dotknite tlačidla ►|| na začatie pečenia.



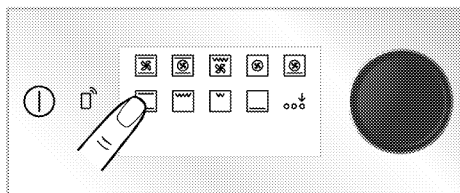
» Vaša rúra začne okamžite pracovať so zvolenou funkciou a teplotou. Na displeji teploty sa zobrazia symboly ↓ a ►. Na displeji sa začne odpočítavať čas pečenia. Každý stupeň symbolu ↓ sa rozsvieti, keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu. Rúra sa automaticky nevypne, pretože sa ručné varenie vykonáva bez nastavenia času. Varenie musíte ovládať sami a vypnúť ho. Po dokončení varenia dotykem tlačidla ►|| ukončíte varenie alebo dotykem tlačidla ① rúru úplne vypnete.

### Varenie nastavením času varenia;

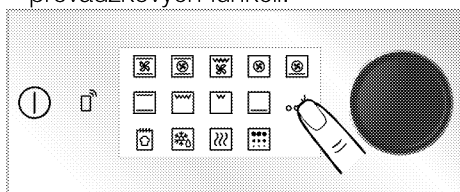
Rúru môžete nechať na konci času automaticky vypnúť výberom teploty a prevádzkových funkcií špecifických pre vaše jedlo a nastavením času varenia na ovládacej jednotke. Funkcia "Horé a spodné ohrievanie", nastavenia 180°C a 45-minút na obrázkoch sú zobrazené ako príklad.

1. Zapnite rúru dotykem tlačidla ①.

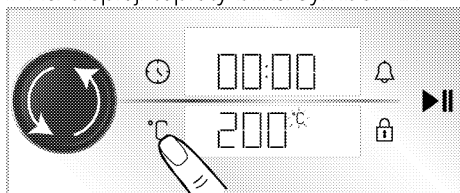
2. Na displeji funkcií sa dotknite prevádzkovej funkcie, pomocou ktorej chcete piecť.



3. Na displeji funkcií sa dotknite prevádzkovej funkcie, pomocou ktorej chcete piecť. Ak funkcia, ktorú chcete zvoliť, nepatrí medzi prvé revádzkové funkcie, ktoré sa zobrazia na displeji funkcií, dotykcom "Aktivácia extra funkcie" môžete aktivovať dolný rad prevádzkových funkcií.



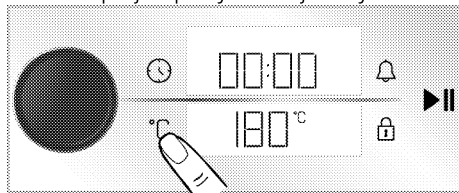
4. Na displeji teploty sa zobrazí vopred definovaná teplota pre vami zvolenú prevádzkovú funkciu. Ak chcete zmeniť túto teplotu, stlačte ovládací gombík rúry na pečenie alebo stlačte kláves °C a otočte ovládací gombík rúry na pečenie doprava / doľava.  
» Na displeji teploty bliká symbol °C.



**i** Ak zmeníte prevádzkovú funkciu po zmene preddefinovanej teploty pre prevádzkové funkcie, na displeji sa zobrazí naposledy nastavená teplota. Ak však nastavená teplota nie je v teplotnom rozsahu zvolenej prevádzkovej funkcie, zobrazí sa najvyššia nastaviteľná teplota tejto prevádzkovej funkcie.

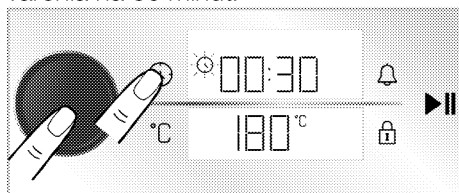
5. Potvrďte nastavenú teplotu dotykcom tlačidla °C.

» Na displeji teploty sa objaví symbol °C.



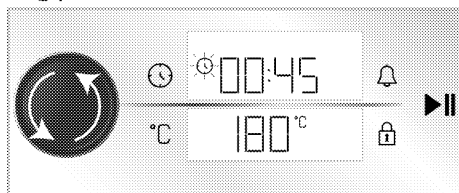
6. Stlačte ovládací gombík rúry alebo klepnite na tlačidlo ⌚ raz pre nastavenie času varenia.

» Na displeji bliká symbol ⌚ a na displeji hodín/času sa zobrazí nastavený čas varenia na 30 minút.



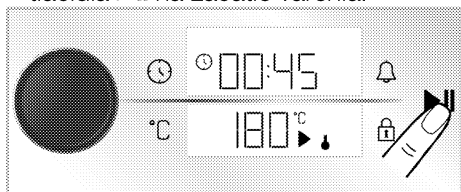
**i** Po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty sa doba pečenia nastaví na 30 minút dotykcom tlačidla ⌚ alebo priamo stlačte ovládací gombík rúry na pečenie, aby ste rýchlo nastavili čas pečenia, a čas zmeňte otočením gombíka rúry na pečenie doprava/doľava.

7. Nastavte čas varenia otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie. Potvrďte čas pečenia dotykcom tlačidla ⌚.



**i** Čas varenia sa prvých 15 minút predlžuje o 1 minútu, po 15 minútach sa predlžuje o 5 minút.

8. Po nastavení prevádzkovej funkcie, teploty a času varenia sa dotknite tlačidla ►|| na začatie varenia.



» Vaša rúra začne pracovať okamžite pri zvolenej funkcii a teplote. Nastavený čas varenia sa začne odpočítavať. Na displeji teploty sa zobrazia symboly ↓ a ►. Každý stupeň symbolu ↓ sa rozsvieti, keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu. Po uplynutí nastaveného času varenia sa na displeji teploty "End" časovač vydá zvukové varovanie a varenie sa zastaví.

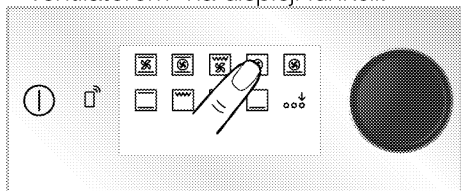
9. Zvukové varovanie znie jednu minútu.

Ak stlačíte tlačidlo ►|| kým zaznie zvukové upozornenie, a na displeji teploty sa zobrazí "End" rúra na pečenie pokračuje v činnosti na neurčitý čas. Ak stlačíte tlačidlo ①, rúra na pečenie sa vypne. Ak sa dotknete iného klávesu ako týchto, zvukový signál sa preruší.

### Ekologické varenie s ventilátorom

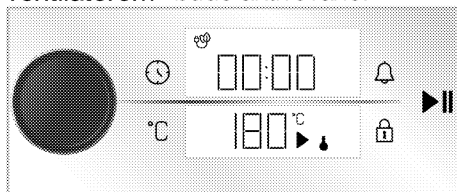
Z dôvodu úspory energie môžete túto funkciu použiť namiesto použitia "Ohrievanie ventilátorom" v rozmedzí 160 - 220°C. Ale; doba varenia bude o niečo dlhšia.

1. Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.
2. Dotknite sa a podržte "Ohrievanie ventilátorom" na displeji funkcií.



» Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, zobrazí sa

symbol ☺ a „Ekologické varenie s ventilátorom“ bude aktivované.



3. Nastavenú teplotu a čas varenia môžete zmeniť podľa pokynov v predchádzajúcich častiach. Potom začnite variť.

» Pri „Ekologické varenie s ventilátorom“, žiarovka svieti počas varenia kratšie ako iná funkcia pečenia z dôvodu úspory energie.

### Funkcia chleba

Vaša rúra disponuje "Funkcia chleba" špeciálne definované pre prípravu chleba. Funkcie nastavenia teploty a času sú pevne dané.

### Prísady:

- 500 g múky
- 15 g cukru
- 10 g instantného droždia
- 10 g snečnicového oleja
- 8 g soli
- 300 ml vody (35°C)


### Na vrch cesta

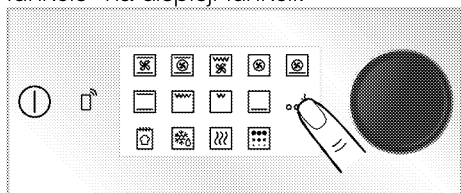
- 2 lyžičky snečnicového oleja

### Príprava

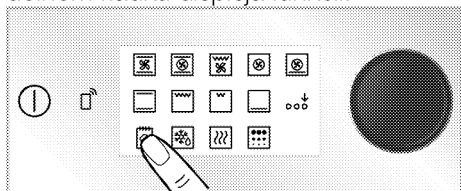
1. Múku preosejeme do hlbokej misy. Na múku pridáme cukor a homogénne ho premiešame.
2. Otvoríme stred múky a pridáme droždie, soľ a snečnicový olej. Počnúc od bočných strán misy postupne prilievajte teplú vodu.
3. Cesto miesime ručne alebo v mixéri na cesto asi 10-15 minút.
4. Vymiesené cesto niekoľkokrát ručne otočte a vložte do misy. Na cesto nalejte 1 čajovú lyžičku snečnicového


oleja a zakryte ho pružnou fóliou tak, aby sa dotýkala cesta.

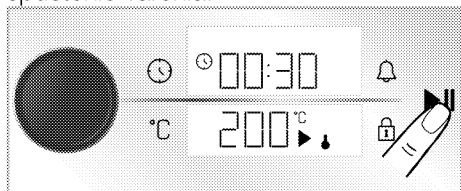
5. Cesto prikryjeme natáhovacou fóliou, zakryjeme ho hrubou látkou a necháme kysnúť pri izbovej teplote.
6. Vezmite svoje cesto, ktoré kyslo 60 minút, na pult a zložte ho 4-5 krát a odstráňte vzduch vo vnútri. Na cesto nalejte 1 čajovú lyžičku slnečnicového oleja a zakryte ho pružnou fóliou tak, aby sa dotýkala cesta. Cesto nechajte kysnúť pri izbovej teplote ďalších 30 minút.
7. Keď cesto vykyslo, vytvarujte z neho pozdĺžne kusy a preložte ho na pekáč. Pomocou noža urobte na vaše cesto 3-4 rhy.
8. Umiestnite plech na 3. policičku vašej rúry.
9. Zapnite rúru dotykom tlačidla .
10. Dolný rad funkcií spustenia aktivujete dotykom "Aktivácia extra funkcie" na displeji funkcií.




11. Dotknite sa "Funkcia chleba" v dolnom riadku displeja funkcií.




12. Dotknite sa tlačidla  pre spustenie varenia.





13. Na konci doby pečenia sa na jednu minútu ozve zvukové varovanie. Ak stlačíte tlačidlo , rúra na pečenie sa vypne. Ak sa dotknete iného tlačidla ako týchto, zvukový signál sa vypne.

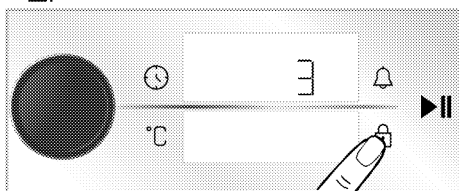
## Nastavenia



-  Na ponukách alebo nastaveniach, ktoré sa majú aktivovať dlhodobým dotykom, sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Po uplynutí odpočítavania sa aktivuje príslušné menu alebo nastavenie.

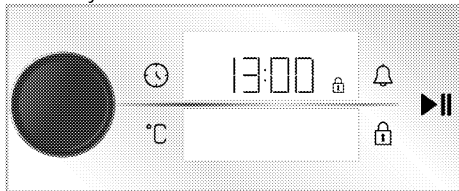
## Aktivácia zámku tlačidiel

Pomocou funkcie blokovania tlačidiel môžete chrániť časovač pred rušením.

1. Klepnite na tlačidlo  kým sa na displeji času/hodín nezobrazí symbol .






» Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, Na displeji času/hodín sa zobrazí symbol  a zámok klávesov bude aktivovaný. Ak sa dotknete niektorého tlačidla alebo stlačíte ovládací gombík rúry na pečenie, keď je nastavené blokovanie tlačidiel, časovač vydá zvukový signál a začne blikať symbol .



-  Zámok tlačidiel sa nezruší v prípade výpadku napájania.

## Deaktivácia zámku tlačidiel


1. Klepnite na tlačidlo  kým sa na displeji času/hodín nezobrazí symbol .

» Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, symbol  zmizne a blokovanie tlačidiel bude na displeji času/hodín deaktivované.

## Nastavenie budíka

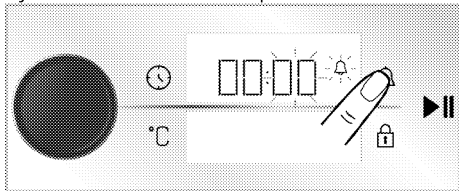
Riadiacu jednotku produktu môžete tiež použiť na akékoľvek varovanie alebo pripomienku okrem varenia.

Alarm nemá žiadny vplyv na prevádzkové funkcie rúry. Používa sa na varovné účely. Napríklad môžete použiť alarm, keď chcete v určitom čase otočiť jedlo v rúre. Hneď ako vyprší nastavený čas, riadiaca jednotka vás upozorní zvukovým varovaním.

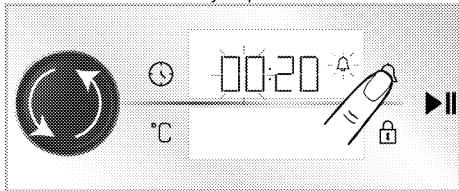
 Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.

1. Klepnutím raz na tlačidlo  nastavíte dobu alarmu.


» Na displeji času/hodín začne blikať symbol  a minútové pole.





2. Nastavte minútu otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava / doľava a jedným dotykom tlačidla  aktivujte pole hodín.




3. Otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/doľava nastavte hodiny. Potvrďte nastavenie času

stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie alebo dotykom tlačidla .

» Na displeji času/hodín sa nepretržite zobrazuje symbol  a čas alarmu sa začne odpočítavať.

4. Po uplynutí času alarmu začne blikať symbol  a zaznie zvukové upozornenie.

 Ak sú čas alarmu a čas varenia nastavené súčasne, na displeji času/hodín sa zobrazí kratší čas.


## Vypnutie alarmu

1. Na konci doby alarmu zaznie výstraha v trvaní jednej minúty. Stlačením ľubovoľného tlačidla zvukovú výstrahu zastavíte.

» Zvukové varovanie sa zastaví.

## Ak chcete zrušiť alarm;


1. Dotykom tlačidla  raz zrušíte čas alarmu.

» Na displeji času/hodín začne blikať symbol .

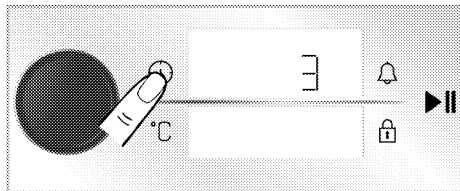
2. Nastavte čas alarmu na "00:00" otočením ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/doľava.

## Nastavenie hlasitosti

Môžete nastaviť hlasitosť riadiacej jednotky. Vaša rúra musí byť kvôli vykonaniu tejto operácie vypnutá.

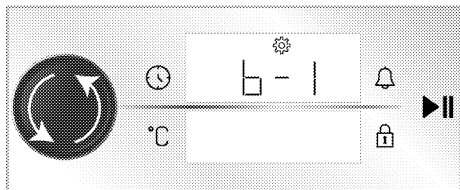
1. Keď je rúra na pečenie vypnutá (keď je na displeji zobrazený čas dňa), aktivujte ponuku nastavení dotykom tlačidla  asi na 3 sekundy.

» Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.




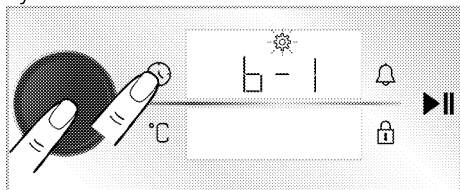
2. Otáčajte ovládacím gombíkom rúry na pečenie doprava / doľava, kým sa na

displeji času/hodín nezobrazí „b-1“ alebo „b-2“.




3. Aktivujte nastavenie hlasitosti dotykomb tlačidla  alebo stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie.

» Na displeji času/hodín začne blikať symbol .




4. Otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/dol'ava nastavte požadovanú úroveň hlasitosti.

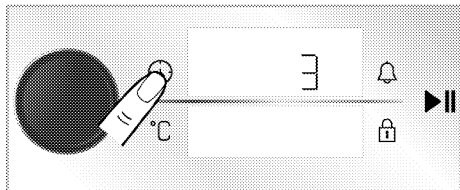
5. Potvrďte zvolenú úroveň hlasitosti dotykomb tlačidla  alebo stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie.

### Nastavenie jas obrazovky

Môžete nastaviť jas riadiacej jednotky. Vaša rúra musí byť kvôli vykonaniu tejto operácie vypnutá.

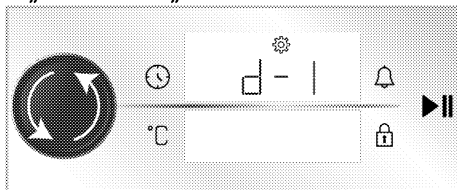
1. Keď je rúra na pečenie vypnutá (keď je na displeji zobrazený čas dňa), aktivujte ponuku nastavení dotykomb tlačidla  asi na 3 sekundy.

» Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.




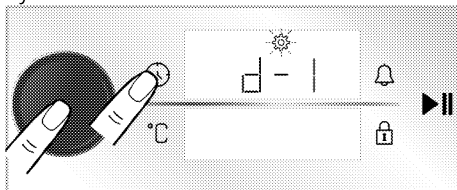
2. Otáčajte ovládací gombík rúry na pečenie doprava/dol'ava, kým sa na

displeji času/hodín nezobrazí „d-1“, „d-2“ alebo „d-3“.




3. Aktivujte nastavenie jas dotykomb tlačidla  alebo stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie.

» Na displeji času/hodín začne blikať symbol .




4. Otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/dol'ava nastavte požadovanú úroveň jas.

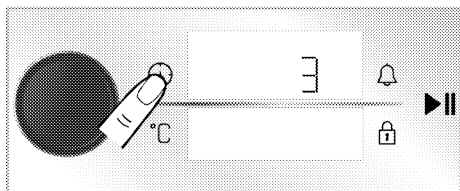
5. Potvrďte zvolenú úroveň jas dotykomb tlačidla  alebo stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie.


### Nastavenie funkcie rýchleho predohrevu (Booster)

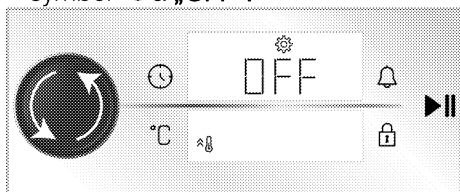
Varenie môžete prevádzkovať automaticky pomocou funkcie rýchleho predohrevu na vašom produkte. Za týmto účelom aktivujete nastavenie rýchleho predohrevu. Vaša rúra musí byť kvôli vykonaniu tejto operácie vypnutá.


1. Keď je rúra na pečenie vypnutá (keď je na displeji zobrazený čas dňa), aktivujte ponuku nastavení dotykomb tlačidla  asi na 3 sekundy.


» Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.

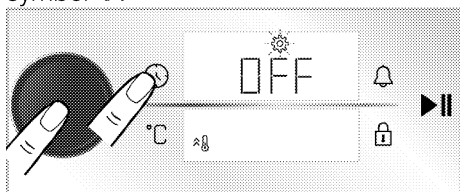


2. Otočte ovládací gombík rúry na pečenie doprava/dol'ava, kým sa na displeji času/hodín sa nezobrazí symbol  a „OFF“.

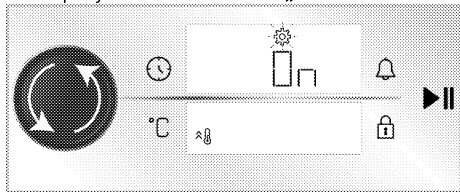



3. Stlačením tlačidla  alebo stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie aktivujte nastavenie rýchleho predohrevu (booster).

» Na displeji času/hodín začne blikať symbol .



4. Otočením ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/dol'ava zmeňte nastavenie „OFF“ zobrazené na displeji času/hodín na „ON“.




5. Potvrďte nastavenie rýchleho predohrevu (booster) dotykem tlačidla  alebo stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie.

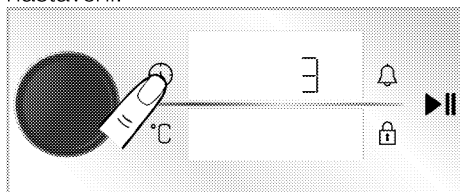
**i** Rovnakým postupom môžete vypnúť rýchly predohrev. Prepnutím do polohy „VYPNUTÉ“ môžete zrušiť rýchle nastavenie predohrevu.


### Zmena denného času


Ak chcete zmeniť denný čas, ktorý ste nastavili predtým,

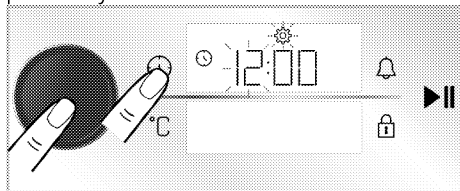
1. Keď je rúra v pohotovostnom režime (keď je na displeji zobrazený denný čas), aktivujte ponuku nastavení dotykem  asi na 3 sekundy.


» Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.




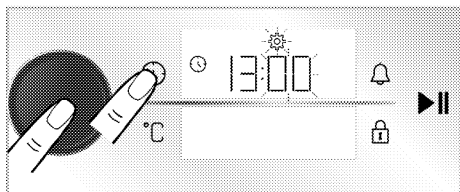
2. Stlačte ovládací gombík rúry na pečenie alebo sa dotknite  raz pre aktiváciu pol'a hodín.


» Na displeji času/hodín bliká hodinové pole a symbol .




3. Nastavte hodiny otočením ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/dol'ava a stlačte ovládací gombík rúry na pečenie alebo sa dotknite tlačidla  raz pre aktiváciu minútového pol'a.

» Na displeji času/hodín bliká Minútové pole a symbol .




4. Otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/doleva nastavíte minúty. Potvrďte nastavenie času stlačením ovládacieho gombíka rúry na pečenie alebo dotykom tlačidla .


» Denný čas je nastavený a na displeji času/hodín sa neustále zobrazuje symbol .



### **Pripojenie rúry k bezdrôtovej sieti a jej predstavenie v aplikácii HomeWhiz**

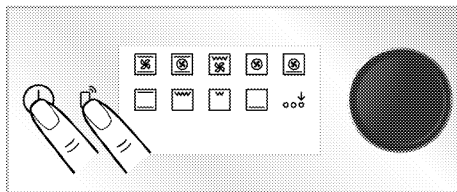
Svoju rúru môžete pripojiť k bezdrôtovej sieti a ovládať ju pomocou aplikácie „HomeWhiz“ pomocou inteligentného zariadenia. Za týmto účelom si najskôr na svoje inteligentné zariadenie nainštalujte aplikáciu HomeWhiz.

Aplikácia „HomeWhiz“ je k dispozícii v mobilných operačných systémoch IOS a Android.

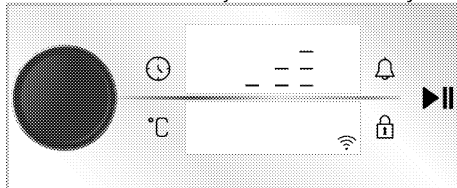
 Po stiahnutí aplikácie „Homewhiz“ si vytvorte svoju domácnosť podľa pokynov v aplikácii.

 Procedúru na pripojenie rúry k bezdrôtovej sieti a aktiváciu diaľkového ovládania rúry môžete dokončiť podľa pokynov uvedených v aplikácii.


1. Ak chcete uviesť rúru do režimu nastavenia, keď je vaša rúra vypnutá (na displeji sa zobrazuje denný čas), stlačte súčasne asi na 3 sekundy tlačidlá  a .



» Keď sa rúra prepne do režimu nastavenia, na obrazovke sa zobrazí animácia, kde blikajú niektoré riadky.





2. Otvorte aplikáciu „HomeWhiz“, ktorú ste si nainštalovali do inteligentného zariadenia. Po vytvorení Vašej domácnosti vyberte rúru z kuchynských spotrebičov a do aplikácie zadajte skladové číslo vášho produktu a postupujte podľa krokov popísaných v aplikácii.



 Skladové číslo vášho spotrebiča je číslo začínajúce na „77 ...“ umiestnené pod predným krytom príručky.

3. Dokončíte úvod nastavenia svojej rúry do aplikácie podľa pokynov uvedených v aplikácii.





### **Aktivácia diaľkového ovládania rúry**





Po predstavení rúry na pečenie v aplikácii „HomeWhiz“ môžete povoliť diaľkové ovládanie:

1. Dotknite sa tlačidla , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol .

» Na obrazovke sa zobrazí symbol  spolu so symbolom .





**i** Ak sa nezobrazí symbol , dotknite sa tlačidla , kým je na obrazovke zobrazený symbol . Ak ste svoj spotrebič nepredstavili v aplikácii HomeWhiz, symbol  blikne raz a zaznie chybový signál.

**i** Ak sa na obrazovke zobrazí symbol , ale pri symbole sa ozve chybový signál, keď je stlačené tlačidlo  a ak sa na obrazovke nezobrazí symbol  alebo na obrazovke bliká symbol , skontrolujte internetové pripojenie vášho spotrebiča. Ak je internetové pripojenie v poriadku a problém pretrváva, zopakujte kroky inštalácie.

### **Odstránenie párovania rúry pripojenej k aplikácii „Homewhiz“**

Po pridaní produktu do aplikácie „Homewhiz“ sa používateľský účet, ktorý ste použili pre „Homewhiz“, spáruje s informáciami o vašom produkte. Ak chcete odstrániť párovanie z dôvodu straty prístupu k účtu, ktorý používate v aplikácii, alebo z iných dôvodov, mali by ste podniknúť nasledujúce kroky.

1. Ak je produkt vypnutý (na displeji sa zobrazuje denný čas), stlačte tlačidlá  a  približne na 5 sekúnd.  
» Na displeji sa zobrazí odpočítavanie od 5.
2. Po dokončení odpočítavania sa na obrazovke zobrazí animácia odstránenia zhody.
3. Keď sa proces odstránenia zápasu dokončí bez problémov, budete počuť zvukový signál a vaša rúra sa reštartuje.  
**i** Ak sa vyskytne problém s vymazaním párovania a proces nebude možné dokončiť, ozve sa chybový zvuk.
4. Po dokončení mazania môžete produkt znova pripojiť k svojmu účtu „Homewhiz“.

### **Vyhlásenie o zhode**

Arçelik A.Ş. týmto prehlasuje, že tento prístroj je v súlade so smernicou 2014/53/EÚ. Podrobné RED vyhlásenie o zhode nájdete online na [support.beko.com](http://support.beko.com) medzi ďalšími dokumentmi na produktovej stránke vášho spotrebiča.



Pásmo 2,4 GHz: 100 mW max.

## 6 Všeobecné informácie o varení

Táto časť obsahuje tipy na prípravu a varenie jedla.

Okrem toho nájdete aj niekoľko jedál, ktoré výrobcovia testovali a pre tieto jedlá nájdete aj vhodné nastavenia. Uvedené sú tu aj vhodné nastavenia rúry a príslušenstva pre tieto jedlá.

### Všeobecné varovania týkajúce sa varenia v rúre

- Počas otvárania dvierok rúry počas alebo po varení sa objaví horúca para. Para vám môže popáliť ruku, tvár a /alebo oči. Pri otváraní dvierok rúry zostaňte bokom.
- Silná para, vytvorená počas varenia môže vytvoriť kondenzované kvapky vody zvnútra alebo zvonku rúry a v hornej časti zariadenia v dôsledku rozdielu teplôt. Toto je normálne a fyzicky sa vyskytuje.
- Teplota varenia a časové veličiny, dané pre varenie sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty dané ako rozsahy.
- Vždy odstráňte nepoužité príslušenstvo z rúry predtým, ako začnete variť. Príslušenstvo, ktoré zostane v rúre môže zabrániť, aby sa váš pokrm varil pri správnych hodnotách.
- Pre pokrmy, ktoré budete variť podľa svojho vlastného receptu, môžete použiť podobne ako u pokrmov popísaných v tabuľke.
- Pomocou dodaného príslušenstva zabezpečte čo najlepší výkon varenia. Vždy dodržujte varovania a informácie, poskytnuté výrobcom pre prídavné príslušenstvo, ktoré použijete.
- Narežte masť odolný papier, ktorý použijete pri varení na vhodnú veľkosť do nádoby, kde budete variť. Matnote

odolný papier, ktorý prečnieva z kontajnera môže predstavovať riziko popálenia a ovplyvniť kvalitu vášho varenia. Použite masť odolný papier, ktorý použijete v špecifikovanom teplotnom rozsahu.

- Pre dobrý výkon varenia umiestnite svoj pokrm do odporúčanej vhodnej police. Nemeňte polohu police počas varenia.

### Pečivo a jedlá z rúry

#### Všeobecné informácie

- Aby ste dosiahli dobrý výkon pri pečení, odporúčame vám používať príslušenstvo k tomuto výrobku. Ak chcete používať externý riad, uprednostnite tmavé, nelepivé a tepelne odolné výrobky.
- Ak sa na varnej platni odporúča predhrievanie, nezabudnite po predhriatí vložiť jedlo do rúry.
- Ak chcete variť pomocou riadu na grile s mriežkou, vložte ho do drôtovej mriežky, nie k zadnej stene.
- Všetky materiály použité na výrobu pečiva by mali byť čerstvé a mali by mať izbovú teplotu.
- Stav varenia výrobkov sa môže líšiť v závislosti od množstva jedla a veľkosti riadu.
- Kovové, keramické a sklenené formy predlžujú čas varenia a spodná plocha cukrárenských jedál nehnedne rovnomerne.
- Ak počas varenia použijete papier na varenie, na spodnom povrchu jedla môže byť mierne zhnednutie. V takom prípade možno budete musieť predĺžiť čas varenia asi o 10 minút.
- Hodnoty uvedené v tabuľkách varenia sa určujú na základe testov vykonaných v našich laboratóriách.

Hodnoty, ktoré sú pre vás vhodné, sa môžu od týchto hodnôt líšiť.

- Položte jedlo na odporúčanú policu pri varnej platni. Spodnú policu rúry označujte ako policu 1.

### Tip na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia.
- Ak je koláč vlhký, použite malé množstvo tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je horná časť koláča spálená, položte ju na spodné poschodie, znížte teplotu a predĺžte dobu pečenia.
- Ak sa dobre uvarí vo vnútri, ale vonkajšia strana je lepkavá, použite menšie množstvo tekutiny, znížte teplotu a predĺžte dobu varenia.

### Tip na prípravu pečiva

- Ak je pečivo príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia.

### Varný stôl na pečivo a jedlo v rúre

#### Návrhy na varenie na jednom podnose

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Koláče na plechu	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	180	30 ... 40
Koláče vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	2	180	30 ... 40
Koláčiky	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	3	150	25 ... 35
Piškútový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	150	30 ... 40
	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	2	150	35 ... 45
Koláčiky	Plech na pečivo*	Horné a spodné ohrievanie	3	170	25 ... 35
	Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	3	170	20 ... 30

Pláty cesta navlhčíte zmesou pozostávajúcou z mlieka, oleja, vajec a jogurtu.

- Ak sa pečivo pečie pomaly, uistite sa, že cesto pripraveného pečiva nevyteká cez plech.
- Ak je cesto na povrchu opečené, ale dno nie je uvarené, uistite sa, že množstvo tekutej zmesi, ktorú použijete na pečivo, nie je na spodku pečiva. Ak chcete dosiahnuť rovnomerné zhnednutie, pokúste sa polevu rovnomerne rozložiť medzi plátky cesta a pečivo.
- Pečte pečivo v takej polohe a teplote, ktorá je vhodná pre varnú dosku. Ak spodok ešte nie je dostatočne upečený, položte pečivo do spodnej časti na ďalšie dopečenie.

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Cestovinové pečivo	Štandardný plech*	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	180	35 ... 45
Bohaté pečivo	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	2	200	20 ... 30
	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	3	180	20 ... 30
Celý chlieb	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	200	30 ... 40
	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	3	200	30 ... 40
Lasagne	Sklenená / kovová obdĺžniková forma na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2 alebo 3	200	30 ... 40
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 65
	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	2	200 ... 220	10 ... 20
	Štandardný plech*	Funkcia „pizza“	3	250	8 ... 15

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

\*\* Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

## Návryh na varenie s dvoma plechmi

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Koláčiky	2 –Štandardný plech* 4 –Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	2 – 4	150	25 ... 35
Koláčiky	2 –Štandardný plech* 4 –Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	2 – 4	170	25 ... 35
Cestovinové pečivo	1 –Štandardný plech* 4 –Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	1 – 4	180	40 ... 50
Bohaté pečivo	2 –Štandardný plech* 4 –Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	2 – 4	180	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

\*\* Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

## Varný stôl preEkologické ohrievanie ventilátorom - prevádzková funkcia

- Po začatí pečenia nemeňte teplotu pečenia Ekologické ohrievanie ventilátorom - prevádzková funkcia.
- Počas pečenia neotvárajte dverkaEkologické ohrievanie ventilátorom - prevádzková funkcia. Ak sa dvere neotvárajú, vnútorná teplota je optimalizovaná z dôvodu úspory energie a môže sa líšiť od zobrazenej.
- Neohrievajte v režime Ekologické ohrievanie ventilátorom.

## Návrhy na varenie na jednom podnose

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Koláčiky	Štandardný plech*	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Štandardný plech*	3	180	25 ... 35
Cestovinové pečivo	Štandardný plech*	3	200	45 ... 55
Bohaté pečivo	Štandardný plech*	3	200	35 ... 45

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

### Mäso, ryby a hydina

#### Kľúčové body pri pečení

- Ochutenie citrónovou šťavou a korením pred varením celého kurčťa, morky a veľkých kusov mäsa zvýši výkon varenia.
- Varenie vykosteného mäsa trvá o 15 až 30 minút viac ako smaženie plátkov mäsa.
- Mali by ste počítať asi 4 až 5 minút času varenia na centimeter hrúbky mäsa.
- Po skončení varenia nechajte mäso v rúre asi 10 minút. Štava z mäsa je lepšie rozložená na smažené mäso a pri krájaní z mäsa nevyteká.
- Ryby by sa mali umiestňovať na strednú alebo spodnú časť vetruzdornej dosky.
- Jedlá odporúčané v tabuľke varenia varte na jednom plechu.

### Varný stôl na mäso, ryby a hydinu

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Steak (celý) / Roštenka (1 kg)	Štandardný plech*	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	15 minúty 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
Jahňacie kolienko (1.5 - 2.0 kg)	Štandardný plech*	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	170	85 ... 110
Pečené kura (1.8-2 kg)	Drôtené mreže* Jeden plech položte na spodnú poličku	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	15 minúty 250/max, potom 190	60 ... 80
	Drôtené mreže* Jeden plech položte na spodnú poličku	Funkcia „3D“	2	15 minúty 250/max, potom 190	60 ... 80
Morčacina (5.5 kg)	Štandardný plech*	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	1	25 minúty 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
	Štandardný plech*	Funkcia „3D“	1	25 minúty 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Drôtené mreže* Jeden plech položte na spodnú poličku	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	200	20 ... 30
	Drôtené mreže* Jeden plech položte na spodnú poličku	Funkcia „3D“	3	200	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

\*\* Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

## Gril

Červené mäso, ryby a hydinové mäso po grilovaní rýchlo zhnedne, drží krásnu kôrku a nevysychá. Na grilovanie sú obzvlášť vhodné filé, špízové mäso, párky a šťavnatá zelenina (paradajky, cibuľa atď.).

### Všeobecné upozornenia

- Jedlo, ktoré nie je vhodné na grilovanie, predstavuje nebezpečenstvo požiaru. Grilujte iba potraviny, ktoré sú vhodné pre oheň z grilu. Potraviny tiež neumiestňujte príliš dozadu do zadnej časti grilu. Je to najhorúcejšie miesto a masné potraviny sa môžu vznietiť.
- Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popálenie!**

### Kľúčové body grilu

- Na grilovanie pripravte čo najviac potravín s podobnou hrúbkou a hmotnosťou.
- Položte grilované kusy na drôtenú mriežku alebo podnos na grilovanie tak, že ich rozložíte bez prekročenia rozmerov ohrievača.
- V závislosti od hrúbky grilovaných kusov sa môže doba varenia uvedená v tabuľke líšiť.
- Posuňte drôtenú mriežku alebo podnos na grilovanie na požadovaný úroveň v rúre. Ak varíte na drôtenom grile, posuňte podnos rúry do spodnej časti, aby ste zachytili oleje. Podnos rúry, ktorý sa chystáte posúvať, by mal byť taký veľký, aby pokrýval celú plochu grilu. Toto príslušenstvo nemusí byť zahrnuté s výrobkom. Do vaničky rúry vložte trochu vody, aby ste ju mohli ľahko očistiť.

## Grilovací stôl

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Ryby	Drôtené mreže	4 - 5	250	20 ... 25
Kuracie kusy	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 35
Faširka (hovädzia) - 12 kusky	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30
Jahňacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (nakrájaný na plátky)	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 30
Telacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 30

Potraviný	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Gratinovaná zelenina	Drôtené mreže	4 - 5	220	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	1 ... 3

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.

Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

## Testovanie potravín

- Potraviny na tejto varnej doske sa pripravujú podľa normy EN 60350-1, aby sa uľahčilo testovanie výrobku pre kontrolné orgány.

## Varný stôl pre testovacie jedlá

### Návrhy na varenie na jednom podnose

Potraviný	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Krehké pečivo (sladké pečivo)	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	140	20 ... 30
	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	3	140	15 ... 25
Koláčiky	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	3	150	25 ... 35
Piškútový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	150	30 ... 40
	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	2	150	35 ... 45
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 65
	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	3	170	50 ... 65

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

\*\* Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

## Návrhy na varenie s dvoma plechmi

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Krehké pečivo (sladké pečivo)	2 –Štandardný plech* 4 –Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	2 – 4	140	15 ... 25
Koláčiky	2 –Štandardný plech* 4 –Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	2 – 4	150	25 ... 35

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

\*\* Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

## Grilovanie

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	1 ... 3
Fašírka (hovädzia) - 12 kusky	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30

Po 1/2 celkového času grilovania jedlo otočte.

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.



## 7 Údržba a starostlivosť

### Všeobecné informácie o čistení

#### ⚠ Všeobecné upozornenia

- Pred vyčistením produktu počkajte, kým produkt vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Spotrebič musí byť po každej operácii dôkladne vyčistený a vysušený. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití spotrebiča. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.
- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky alebo čistiace prípravky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prášky, čistiace krémy, odvápnovač alebo ostré predmety.
- Na čistenie po každom použití nie je potrebný špeciálny čistiaci prostriedok. Spotrebič očistíte mydlom, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte suchou handričkou z mikrovlákna.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotreli všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Neumývajte žiadne časti spotrebiča v umývačke riadu.

#### Inox a nehrdzavejúce povrchy

- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidovaných povrchov a rukovätí nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.

- Nerezový alebo inoxidový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistite čistiacim prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxidový povrch.
- Čistite mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Utierajte jedným smerom.
- Okamžite bez čakania odstráňte škvrny od vápna, oleja, škrobu, mlieka a bielkovín z inoxidového a skleneného povrchu. Škvrny môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.

#### Smaltované povrchy

- Po každom použití smaltované povrchy očistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Ak je váš výrobok vybavený funkciou ľahkého čistenia parou, môžete ľahké čistenie parou vykonať aj na ľahké trvalé nečistoty. (Pozri časť „Jednoduché čistenie parou“)
- V prípade pretrvávajúcich škvŕn môžete použiť čistiaci prostriedok na rúry a grily odporúčaný na webovej stránke značky vášho produktu a hladkú čistiacu podložku. Nepoužívajte externý čistič rúry.
- Oblasť na pečenie rúry na pečenie musí byť pre čistenie vychladnutá. Čistenie horúcich povrchov vedie k nebezpečenstvu požiaru a poškodeniu smaltovaným povrchom.

#### Katalytické povrchy

- Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu.

- Katalytické steny majú ľahký matný a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry sa nemajú čistiť.
- Katalytické povrchy absorbujú olej vďaka svojej pórovitej štruktúre a začnú sa lesknúť, keď je povrch nasýtený olejom, v takom prípade sa odporúča vymeniť diely.

### **Sklenené povrchy**

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.
- Spotrebič očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovláčna určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovláčna.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovláčna. Zvyšky saponátu môžu n budúce poškodiť povrch skla.
- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistite zubkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škrvny od vápnika (žlté škrvny) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiu na škrvnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistíte vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škrvny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

### **Plastové diely a lakované povrchy**

- Plastové diely a lakované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou

alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.

- Nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a drsné čistiace prostriedky. Môže to poškodiť povrchy.
- Dbajte na to, aby kĺby komponentov spotrebiča nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojoch dôjsť ku korózii.

### **Čistenie príslušenstva**

Pokiaľ nie je v užívateľskej príručke uvedené inak, neumývajte príslušenstvo výrobku v umývačke riadu.

### **Čistenie ovládacieho panela**

- Pri čistení panelov pomocou ovládača gombíkov utrite panel a ovládače vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Neodstraňujte gombíky a tesnenia zospodu, aby ste vyčistili ovládací panel. Môže byť poškodený ovládací panel a gombíky.
- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkov nepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Kontrolky okolo gombíkov môžu byť vymazané.
- Dotykové ovládacie panely očistíte vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela nastavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

### **Čistenie vnútorného priestoru rúry (priestor na varenie)**

Postupujte podľa pokynov na čistenie popísaných v časti „Všeobecné informácie o čistení“ podľa typu povrchu v rúre.

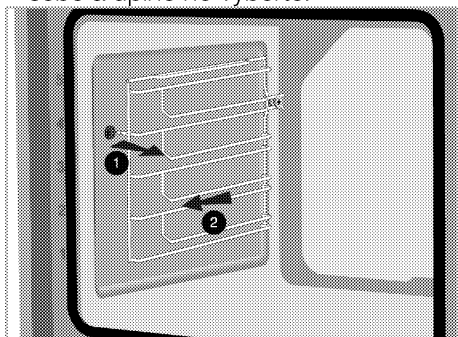
## Čistenie bočných stien rúry

Bočné steny v mieste varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Závisí to od modelu. V prípade katalytickej steny si prečítajte informácie v časti „Katalytické steny“.

Ak má váš výrobok drôtené rošty, pred čistením bočných stien ich vyberte. Postupujte podľa pokynov na čistenie popísaných v časti „Všeobecné informácie o čistení“ podľa typu povrchu bočnej steny v rúre.

### Ako odstrániť bočné drôtené rošty:

1. Odstráňte prednú časť drôteného roštu potiahnutím za bočnú stenu v opačnom smere.
2. Potiahnite drôtený rošt smerom k sebe a úplne ho vyberte.



3. Na opätovné pripevnenie roštu sa je potrebné postupovať v opačnom poradí ako pri odstraňovaní roštu.

## Pyrolytické samočistenie

Rúra na pečenie je vybavená pyrolytickým samočistením. Rúra je vyhriata na cca. 420-480 °C a existujúce nečistoty sa spaľujú na popol. Môže sa vyskytnúť silný dym. Zaisťte dôkladné vetranie. Pyrolýza by sa mala použiť po cca. každom 10. použití rúry.

## Všeobecné upozornenia



Horúce povrchy spôsobujú popáleniny!

Počas kroku samočistenia sa výrobku nedotýkajte a deti udržiavajte mimo jeho dosah. Pred odstraňovaním zvyškov počkajte aspoň 30 minút.



Pred použitím pyrolytickej samočistiacej funkcie odstráňte všetko príslušenstvo, teleskopickú policu a bočné police (ak sú k dispozícii). V opačnom prípade dôjde k poškodeniu príslušenstva a bočných nosičov.



Ak je váš výrobok vybavený pyro odolným príslušenstvom (odolný proti samočisteniu pri vysokých teplotách), nemusíte toto príslušenstvo z rúry vyberať. V časti s príslušenstvom je uvedené, či je vaše príslušenstvo chránené proti chemikáliám. Pokiaľ nie je uvedené inak, vaše príslušenstvo nie je odolné voči vysokým teplotám. Pred samočistením musí byť z rúry odstránené, aby nedošlo k jeho poškodeniu.



Nečistite tesnenie dverí. Sklolaminátové tesnenie je veľmi citlivé a ľahko sa môže poškodiť. V prípade poškodenia tesnenia dvierok rúry ho vymeňte za nové, ktoré vám dodal autorizovaný servis.

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z rúry.

V modeloch s bočnými držiakmi nezabudnite vybrať bočné držiaky.

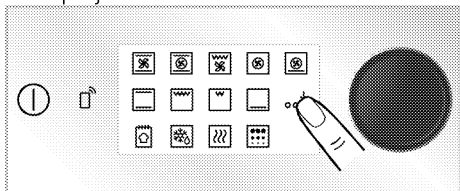
2. Pred čistiacim cyklom odstráňte nečistoty z vonkajších povrchov a vnútorných častí rúry jemnou handričkou.

3. Vyberte funkciu "Pyrolýza alebo "Pyrolýza - ekonomický režim podľa znečistenia vašej rúry.

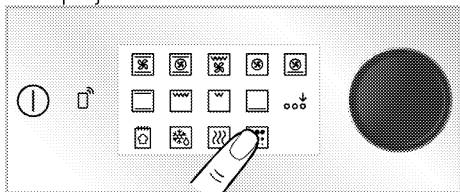
Ak vaša rúra nie je veľmi znečistená, odporúčame vám použiť funkciu „Pyrolýza - ekonomický režim“. Funkcia „Pyrolýza - ekonomický režim“ je kratšia ako funkcia „Pyrolýza“. Ak je rúra veľmi znečistená, funkcia „Pyrolýza - ekonomický režim“ nemusí byť dostatočná. V takom prípade vyberte funkciu „Pyrolýza“.

4. Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.

5. Dolný rad funkcií spustenia aktivujete dotykom "Aktivácia extra funkcie" na displeji funkcií.



6. Dotknite sa "Pyrolýza" v dolnom riadku displeja funkcií.



7. Na displeji sa zobrazí pyrolytická hladina „HI“ a čas "02:00".



8. Stlačením tlačidla ►|| spustíte čistenie.

» Spustí sa samočistenie a na displeji sa zobrazí čas samočistenia. Toto trvanie sa nedá zmeniť.

9. Keď rúra na pečenie dosiahne určitú teplotu po spustení procesu samočistenia, na displeji času sa objaví symbol zámku ② a dvierka rúry na pečenie nebude možné otvoriť. Po ukončení funkcie pyrolýzy zostanú istý čas uzamknuté. netlačte kľučkou silno na zámok dverí, kým symbol zámku nezmizne.

10. Po dokončení procesu čistenia sa na displeji zobrazí „Koniec“. Ak stlačíte tlačidlo ①, rúra na pečenie sa vypne.

11. Keď sa na displeji zobrazí „Koniec“, rúru vypnite stlačením tlačidla ①.

12. Po zmiznutí symbolu ② na displeji odstráňte usadeniny pôdy octovou vodou.

### Pre režim Ekologického pyrolytického samočistenia:

Ak vaša rúra nie je veľmi znečistená, odporúčame vám použiť funkciu „Pyrolýza - ekonomický režim“. Funkcia „Pyrolýza - ekonomický režim“ je kratšia ako funkcia „Pyrolýza“. Ak je rúra veľmi znečistená, funkcia „Pyrolýza - ekonomický režim“ nemusí byť dostatočná. V takom prípade vyberte funkciu „Pyrolýza“.

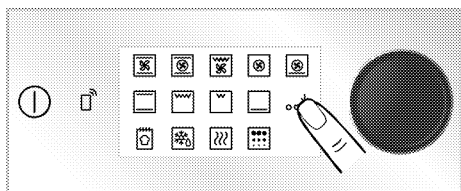
1. Odstráňte všetko príslušenstvo z rúry.

V modeloch s bočnými držiakmi nezabudnite vybrať bočné držiaky.

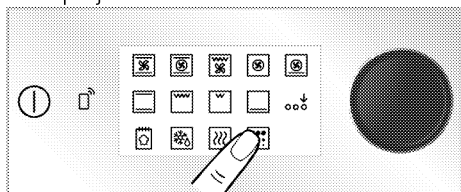
2. Pred čistiacim cyklom odstráňte nečistoty z vonkajších povrchov a vnútorných častí rúry jemnou handričkou.

3. Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.

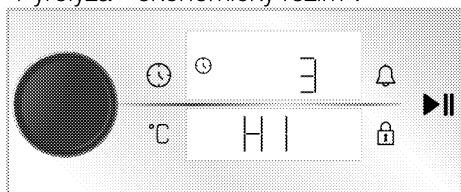
4. Dolný rad funkcií spustenia aktivujete dotykom "Aktivácia extra funkcie" na displeji funkcií.



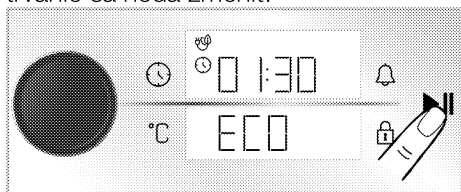
5. Dotknite sa "Pyrolýza" v dolnom riadku displeja funkcií.







6. Opäť sa dotknite funkcie "Pyrolýza".  
» Zobrazí sa odpočítavanie 3- 2- 1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa režim "Pyrolýza - ekonomický režim".




7. Klepnite na tlačidlo ►|| pre začatie ekologického pyrolytického čistenia.  
» Spustí sa samočistenie a na displeji sa zobrazí čas samočistenia. Toto trvanie sa nedá zmeniť.



8. Keď rúra na pečenie dosiahne určitú teplotu po spustení procesu samočistenia, na displeji času sa objaví symbol zámku  a dverka rúry na pečenie nebude možné otvoriť. Po ukončení funkcie pyrolýzy zostanú istý čas uzamknuté. netlačte kľučkou silno na zámok dverí, kým symbol zámku nezmizne.

9. Po dokončení procesu čistenia sa na displeji zobrazí „Koniec“. Ak stlačíte tlačidlo , rúra na pečenie sa vypne.
10. Keď sa na displeji zobrazí „Koniec“, rúru vypnete stlačením tlačidla .
11. Po zmiznutí symbolu  na displeji odstráňte usadeniny pôdy octovou vodou.

## Čistenie dverok rúry

 Na čistenie sklednených dverok rúry a skla nepoužívajte tvrdé abrazívne čističe, kovové škrabky, drátenky alebo bieliace materiály.

Dverka rúry a sklá môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Ako demontovať dvere a okná, je vysvetlené v častiach „Demontáž dverok rúry“ a „Odstránenie vnútorných skiel dverí“. Po vybratí vnútorných skiel dverok ich vyčistíte pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handrou. Sklo utrite octom a potom ho opláchnite proti zvyškom vápna, ktoré sa môžu vyskytnúť na skle rúry.

## Vyberanie dverok rúry

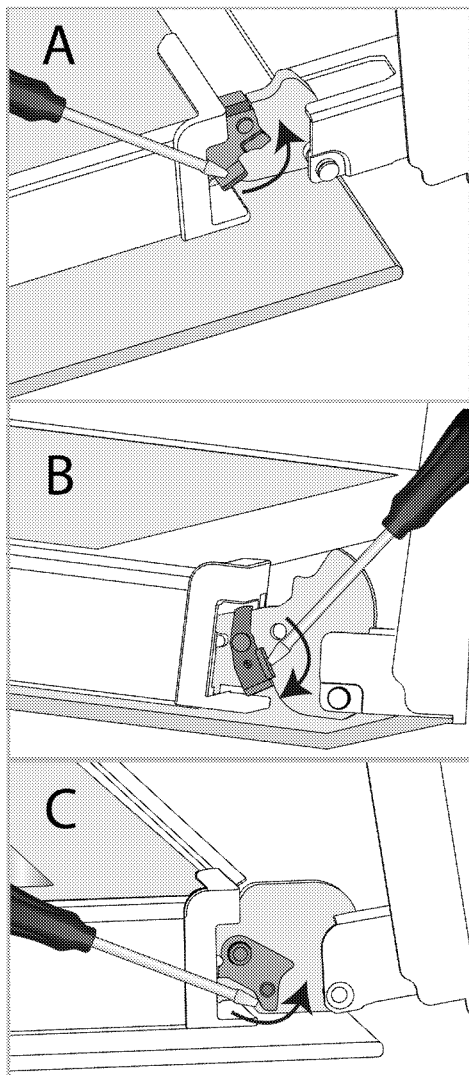
1. Otvorte dverka rúry.
2. Otvorte panty predných dverí vpravo a vľavo zatlačením nadol, ako je to znázornené na obrázku.

Typ závesu (A), (B), (C) sa líši podľa modelu produktu. Nasledujúce obrázky ukazujú, ako sa dajú otvoriť všetky typy pántov.

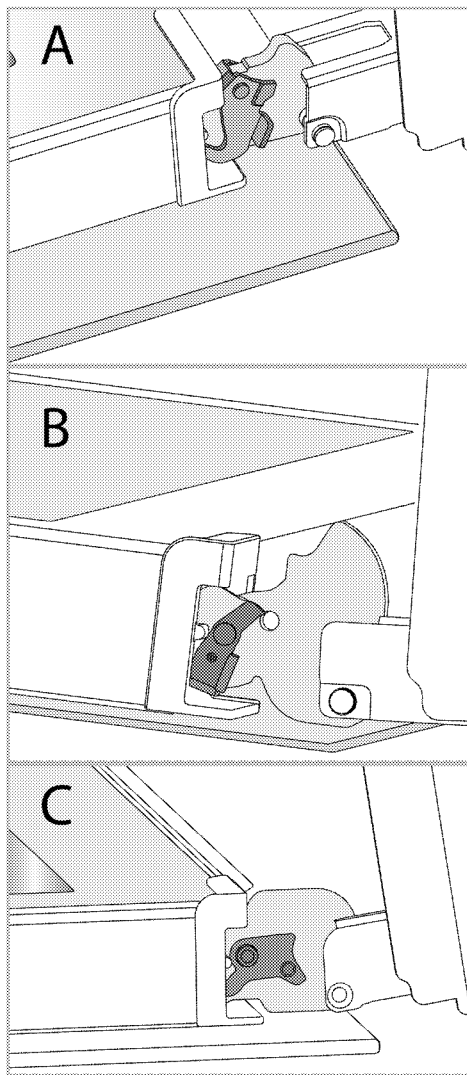
Záves typu (A) je k dispozícii pre bežné typy dverí.

Záves typu B je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým zatváraním.

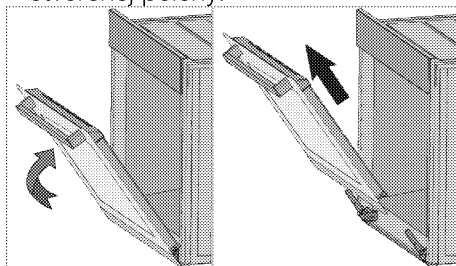
Záves typu (C) je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým otváraním a zatváraním.



Zámok pántu - zatvorená poloha



Zámok pántu - otvorená poloha  
3. Dajte dvierka rúry do spolovice  
otvorenej polohy.



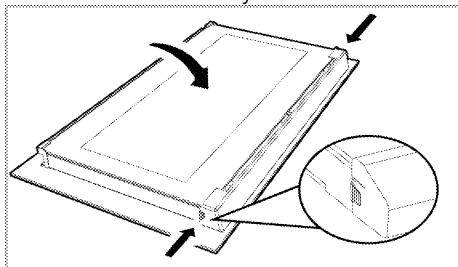
4. Vyťahnuté dvere potiahnite smerom nahor a uvoľnite ich z pravého a ľavého pántu a vyberte ich.

**i** Na opätovné pripevnenie dveriek je potrebné postupovať v opačnom poradí ako pri vyberaní dveriek. Pri nasadzovaní dveriek nezabudnite uzavrieť svorky na pántoch.

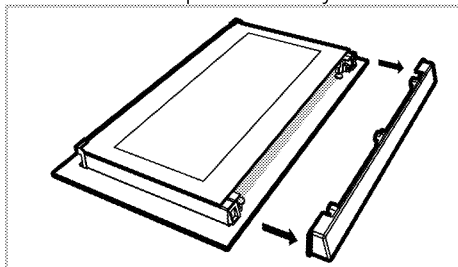
## Odstránenie vnútorného skla dveriek rúry

Vnútorné sklo predných dveriek výrobku je možné kvôli čisteniu vybrať.

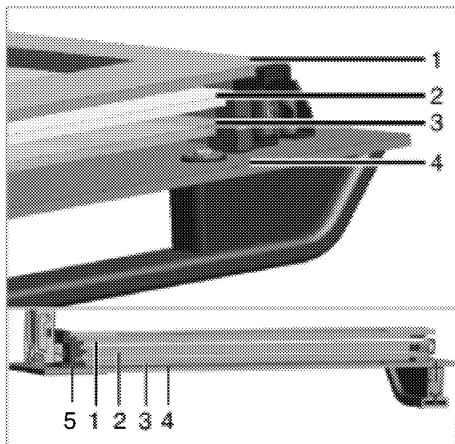
1. Otvorte dvierka rúry.



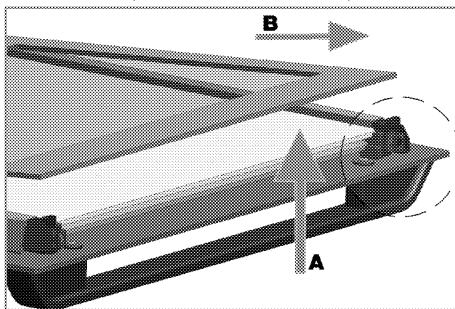
2. Potiahnite plastový komponent pripevnený k hornej časti predných dveriek smerom k sebe súčasným zatlačením na tlakové body na oboch stranách komponentu a vyberte ho.



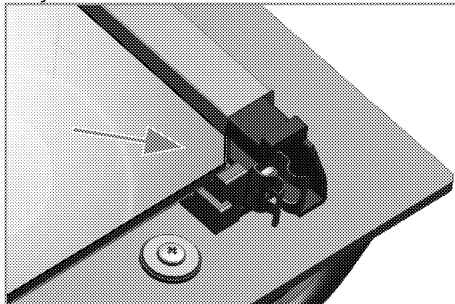
3. Ako je znázornené na obrázku, jemne nadvihnite najvnútornejšie sklo smerom k 'A' a potom ho odstráňte potiahnutím smerom k 'B'.



- 1 Najvnútornejšie sklo
- 2 Druhé vnútorné sklo
- 3 Tretie vnútorné sklo
- 4 Vonkajšie sklo
- 5 Štrbina plastového skla - spodná



4. Rovnaký postup zopakujte aj pri vyberaní druhého a tretieho skla.



Prvým krokom preskupenia dveriek je výmena druhého a tretieho skla (2, 3). Ako je znázornené na obrázku, umiestnite skosenú hranu skla tak, aby

sa dotkla skosenej hrany plastovej štrbiny.

Poradie upevnenia druhého a tretieho vnútorného skla nie je dôležité, pretože sú vzájomne zameniteľné.

Pri upevňovaní najvnútornejšieho skla (1) venujte pozornosť položeniu potlačenej strany skla na druhé vnútorné sklo.

Je nevyhnutné umiestniť spodné rohy všetkých vnútorných skiel tak, aby sa dotýkali dolných plastových otvorov (5). Plastový komponent zatlačte smerom k rámu, až kým nezacvakne a nepočuť zvuk „klik“.

**i** Po vyčistení je potrebné všetky skla opäť zmontovať.

## Čistenie žiarovky v rúre

V prípade znečistenia sklenených dvierok žiarovky v rúre v mieste varenia; čistite saponátom na umývanie riadu, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte suchou handrou. V prípade poruchy žiarovky v rúre môžete lampu v rúre vymeniť podľa nasledujúcich pokynov.

## Výmena žiarovky v rúre

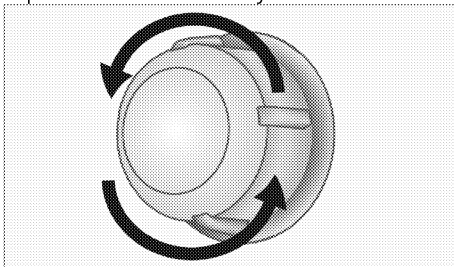
### ⚠ Všeobecné upozornenia

- Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom pred výmenou žiarovky v rúre, odpojte elektrický konektor a počkajte, kým rúra vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popálenie!
- V tejto rúre sa používa žiarovka s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm, priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou s objímkou typu G9 s výkonom menším ako 60 W. Lampy sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 ° C. Lampy do rúry je možné získať od autorizovaného servisného zástupcu alebo technika s licenciou.

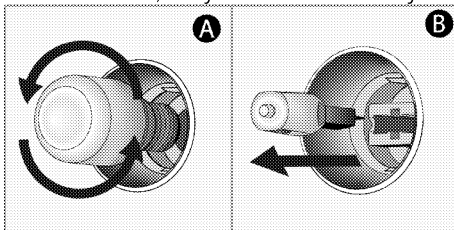
- Poloha žiarovky sa môže líšiť od polohy znázornenej na obrázku.
- Žiarovka použitá v tomto výrobku nie je vhodná na osvetlenie izieb v dome. Účelom tejto žiarovky je pomôcť používateľovi vidieť potravinové výrobky.
- Žiarovky použité v tomto výrobku musia odolávať extrémnym fyzikálnym podmienkam, ako sú teploty nad 50 °C.

### Ak má vaša rúra okrúhlu žiarovku,

1. Výrobok odpojte od elektrickej siete.
2. Odstráňte sklenený kryt jeho otočením proti smeru hodinových ručičiek.



3. Ak je žiarovka rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte žiarvku v rúre podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak je typom (B) model, vytiahnite ho tak, ako je to znázornené na obrázku, a vymeňte ho za nový.

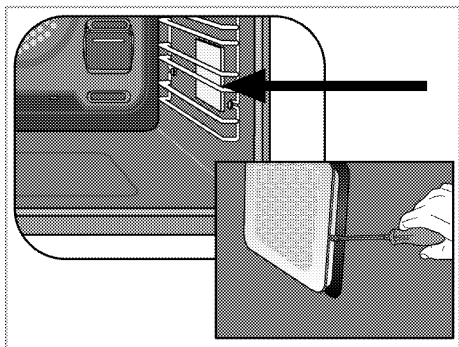


4. Nasadíte sklenený poklop.

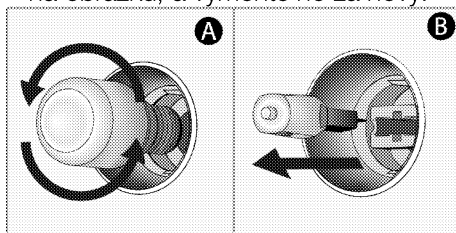
### Ak má vaša rúra žiarovku hranatého tvaru,

1. Výrobok odpojte od elektrickej siete.
2. Odstráňte drôtené rošty podľa popisu.





novú. Ak je typom (B) model, vytiahnite ho tak, ako je to znázornené na obrázku, a vymeňte ho za nový.



3. Nadvihnite ochranný sklenený kryt žiarovky pomocou skrutkovača.
4. Ak je žiarovka rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte žiarvku v rúre podľa obrázka a vymeňte ju za

5. Nasadíte sklenený poklop a vložte drôtené rošty.

## 8 Riešenie problémov

Ak problém nedokážete vyriešiť, obráťte sa na autorizovaného servisného agenta alebo technika s licenciou či predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili, aj keď ste sa riadili pokynmi v tejto časti. Nepokúšajte sa sami opravovať pokazený výrobok.

### Keď sa rúra používa, vydáva paru.

- Je normálne, že para počas prevádzky uniká. >>> *Toto nie je chyba.*

### Počas varenia sa objaví kvapky vody.

- Para, ktorá vzniká počas varenia, môže kondenzovať a tvoriť kvapôčky vody, keď narazí na studené povrchy výrobku.>>> *Toto nie je chyba.*

### Výrobok pri zahrievaní a chladení vydáva kovové zvuky.

- Ak sa kovové časti zahrievajú, môžu sa rozširovať a spôsobiť hluk. >>> *Toto nie je chyba.*

### Výrobok nefunguje.

- Sieťová poistka je chybná alebo je vypnutá. >>> *Skontrolujte poistky v skrinke s poistkami. V prípade potreby ich vymeňte alebo vynulujte.*
- Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> *Skontrolujte pripojenie.*
- Tlačidlá/gombíky na ovládacom paneli nefungujú. >>> *Ak je váš výrobok vybavený funkciou uzamknutia tlačidiel, je možné zapnúť blokovanie tlačidiel. Vypnite ho.*

### Žiarovka v rúre nefunguje.

- Žiarovka v rúre je chybná. >>> *Vymeňte žiarovku v rúre.*
- Napájanie je prerušené. >>> *Skontrolujte napájanie. Skontrolujte poistky v skrinke s poistkami. V prípade potreby poistky vymeňte alebo vynulujte.*

### Rúra neohrieva.

- Nemusí byť nastavená na určitú funkciu pečenia a/alebo teplotu. >>> *Nastavte rúru na určitú funkciu a / alebo teplotu.*
- V modeloch vybavených časovačom nie je časovač nastavený. >>> *Nastavte čas.*
- Napájanie je prerušené. >>> *Skontrolujte napájanie. Skontrolujte poistky v skrinke s poistkami. V prípade potreby poistky vymeňte alebo vynulujte.*

### (V modeloch s časovačom) Displej hodín bliká alebo je zapnutý symbol hodín.

- Došlo k predchádzajúcemu výpadku napájania. >>> *Nastavte čas / vypnite výrobok a znova ho zapnite.*



**Рерна за вградување**

**Упатство за корисникот**



**МК**

## Почитуван потрошувачу,

**Ве молиме, прочитајте го ова упатство пред да го користите производот!** Веко Ви благодариме што го избравте овој производ. Сакаме вашиот производ, изработен со висок квалитет и технологија, да ви служи најдобро што може. За таа цел, внимателно прочитајте го ова упатство и останатата документација пред да го користите и чувајте ги во случај да ви затребаат. Ако му го дадете овој производ на некој друг, дајте му го и упатството за употреба. Следете ги упатствата и обрнете внимание на сите информации и предупредувања што се наведени внатре.

Следете ги сите информации и предупредувања што се наведени во упатството за употреба. На тој начин ќе се заштитите себеси и вашиот производ од опасностите што би можеле да настанат.

Чувајте го ова упатство за употреба. Ако му го дадете овој производ на некој друг, дајте му го и упатството за употреба.

Упатството за користење ги содржи следниве симболи:



Опасност што би можела да води до смрт или повреда.

**ЗАБЕЛЕШКА** Опасност што би можела да предизвика материјална штета по производот и неговата околина.



Опасност што би можела да доведе до изгореници поради контакт со жешки површини.



Важни информации или корисни совети.



Прочитајте го упатството за употреба.



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

## **1 Упатства за безбедно користење 4**

Цел и намена.....	4
Безбедност на деца, ранливи лица и миленичиња .....	5
Безбедност при електричното поврзување .....	6
Безбедност при транспорт.....	7
Безбедност при инсталирањето .....	8
Безбедно користење.....	8
Предупредувања за температурата .....	9
Употреба на додатоките .....	9
Безбедност при готвењето .....	10
Безбедност при одржување и чистење .....	11
Самочистење на висока температура (Пиролиза).....	11

## **2 Упатства за зачувување на животната средина 13**

Регулирање на отпадот .....	13
Усогласување со Директивата за фрлање на електронска и електрична опрема и за одлагање на отпадот .....	13
Фрлање на материјалот за пакување .....	13
Совети за заштеда на енергија .....	13

## **3 Вашиот производ 15**

Запознавање со производот.....	15
Вовед и намена на контролната табла на производот .....	16
Контрола на рерната .....	16
Функции за работа на рерната .....	17
Додатоци на производот .....	20
Употреба на додатоките на производот .....	20
Технички спецификации .....	23

## **4 Прва употреба 24**

Прво подесување на времето.....	24
Прво чистење.....	24

## **5 Како се ракува со рерната 26**

Општи информации за користење на рерната .....	26
Работа со единицата за контрола на рерната .....	26
Поставки .....	33

## **6 Општи информации за готвењето 39**

Општи предупредувања за готвење во рерната .....	39
Печива и печени јадења .....	39
Месо, риба и пилешко.....	42
Скара .....	43
Тестирани намирници.....	44

## **7 Одржување и грижа 46**

Општи информации за чистење .....	46
Чистење на додатоките .....	47
Чистење на контролната табла .....	47
Чистење на внатрешноста на рерната (просторот за готвење).....	48
Пиролитичко чистење .....	48
Чистење на вратата на рерната .....	51
Вадење на внатрешните стакла на вратата на рерната.....	53
Чистење на сијаличката на рерната ...	54

## **8 Решавање проблеми 56**

## 1 Упатства за безбедно користење

- Овој дел содржи упатства за безбедно користење за да не дојде до повреди или материјални штети.
  - Ако производот му го давате на друго лице или вие го користите од втора рака, упатството за употреба, етикетите за производот, сета документација и додатната опрема треба да се достават заедно со производот.
  - Нашата компанија нема да биде одговорна за секаква штета што може да настане како последица на пропустот да се следат овие упатства.
  - Поради пропустот да се следат овие упатства гаранцијата може да изгуби важност.
  - **▲** Инсталирањето и поправките секогаш треба да ги врши произведувачот, овластен сервис или лице одредено од увозникот.
  - **▲** Користете само оригинални резервни делови и додатна опрема.
  - **▲** Не се обидувајте да поправате и да заменуваате некој дел од производот освен ако тоа не е јасно наведено во упатството за употреба.
  - **▲** Не правете технички измени на производот.
- ! Цел и намена**
- Производот е наменет за домашна употреба. Не е погоден за комерцијална употреба.
  - Не го користете во градини, на балкони или во друг надворешен простор. Апаратот е наменет да се користи во кујни за домаќинства и во персоналот во продавници, канцеларии и други работни околии.
  - **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Производот треба да се користи само за готвење. Не треба да се користи за други цели, како на пример, за загревање на просторијата.
  - Рерната може да се користи за одмрзнување, печење, пржење и

подготвување на храната на скара.

- Овој производ не смее да се користи за греење на простории, загревање на чинии или закачување на пешкири и крпи на рачката за да се сушат.



**Безбедност на деца, ранливи лица и миленичиња**

- Овој производ можат да го користат деца над 8 години, како и лица со намалени физички, сензорни или ментални вештини или не се доволно искусни и упатени, но само ако се под нечиј надзор или ако се запознаени со безбедното користење и опасностите што ги носи овој производ.
- Деца не смеат да си играат со производот. Чистењето и одржувањето не треба да го извршуваат деца освен ако се под нечиј надзор.
- Овој производ не смеат да го користат лица со ограничени физички, сензорни или ментални способности (вклучувајќи и деца), освен ако се под нечиј надзор или ги добиваат потребните упатства.
- Децата мора да бидат надгледувани за да не си играат со уредот.
- Електричните производи се опасни за деца и миленичиња. Деца и миленичиња не смеат да си играат, да се качуваат или да влегуваат во производот.
- Врз производот не ставајте предмети што децата можат да ги дофатат.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** За време на употребата, достапните површини на производот се жешки. Децата треба да бидат подалеку од производот.
- Материјалите од амбалажата треба да бидат подалеку од деца. Постои опасност да се повредат или задушат.
- Кога вратата е отворена, не ставајте врз неа тешки предмети и не дозволувајте им на децата да седат на неа. Така рерната може да се преврти или да се оштетат шарките на вратата.

- (Ако вашиот производ има приклучок) Заради безбедност на децата, пред да го однесете производот во отпад, исклучете го од струјната мрежа и направете го неупотреблив.



Безбедност при електричното поврзување

- Приклучете го производот на штекер со заземјување заштитен со осигурувач кој одговара на вредностите наведени на етикетата со типот на производот. Заземјувањето нека го изврши квалификуван електричар. Не го користете производот без заземјување во склад со локалните/државните прописи.
- Штекерот или електричното поврзување на производот треба да биде на лесно достапно место (каде што нема да го достигне пламенот од ринглата). Ако тоа не е изводливо, на електричната инсталација треба да има механизам (осигурувач, прекинувач итн.) за кој е поврзан производот, во склад со струјните прописи, и кој ги одвојува сите полови од мрежата.
- Производот не смее да биде приклучен на штекер додека се инсталира, поправа и транспортира.
- Приклучете го производот на штекер кој одговара на волтажата и фреквенцијата наведени на етикетата со типот на производот.
- (Ако вашиот производ нема кабел за напојување) Користете само приклучен кабел наведен во делот „Технички спецификации“.
- Не го туркајте електричниот кабел под или зад производот. Не ставајте тешки предмети врз кабелот. Кабелот не треба да се превиткува, гмечи и допира до извор на топлина.
- Додека работи рерната, се загрева и нејзината задна површина. Електричните кабли не смеат да ја допираат задната површина, инаку конекциите може да се оштетат.



- Не ги туркајте електричните кабли во вратата на релната и не ги префрлајте над жешки површини. Може да предизвикате краток спој на релната и таа да се запали поради топењето на кабелот.
- Користете само оригинален кабел. Не користете исечени или оштетени кабли или продолжни кабли.
- Ако кабелот е оштетен, мора да го замени производителот, овластен сервис или лице одредено од увозната компанија со цел да се спречат евентуални опасности.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред да ја замените сијаличката на релната, задолжително исклучете го апаратот од електричната мрежа за да не дојде до електричен удар. Извадете го приклучокот од штекерот или извадете го осигурувачот од разводната табла.

(Ако вашиот производ има приклучок)

- Не го приклучувајте производот на штекер што е разлабавен или изваден од лежиштето, скршен, валкан, измастен или под ризик да дојде во допир со вода (на пример, од резервоарот може да истекува вода).
- Не го допирајте приклучокот со мокри раце! За да го извадите штекерот, не го фаќајте кабелот туку секогаш држете го приклучокот.
- Проверете дали приклучокот на производот е безбедно ставен во штекерот за да не се појават искри.



**Безбедност при транспорт**

- Исклучете го производот од електричната мрежа пред да го транспортирате.
- Производот е тежок и затоа треба да го носат најмалку двајца луѓе.
- Не ја користете вратата и/или рачката за да го транспортирате или преместувате производот.

- Не ставајте други предмети врз апаратот и носете го во исправена положба.
- Кога ќе треба да го транспортирате, завиткајте го со најлон со воздушни балончиња или дебел картон и цврсто залепете го со селотејп. Цврсто залепете ја амбалажата со селотејп за да не се оштетат преносливите или подвижните делови на производот и самиот производ.
- Проверете го целокупниот изглед на производот за да видите дали се оштетил за време на транспортот.



#### Безбедност при инсталирањето

- Пред да се инсталира производот, проверете дали има некакви оштетувања. Ако производот е оштетен, не го инсталирајте.
- Не го инсталирајте во близина на извори на топлина (радијатори, печки и сл.).
- Сите протоци на вентилација околу

производот оставете ги слободни.

- За да не дојде до прегревање, производот не смее да се инсталира зад декоративни врати.



#### Безбедно користење

- Задолжително исклучувајте го производот по секоја употреба.
- Ако не го користите подолго време, извадете го приклучокот од штекер или извадете го осигурувачот од разводната табла.
- Не ракувајте со дефектен или оштетен производ. Ако има, прекинете ги конекциите со струја/плин на производот и повикајте овластен сервис.
- Не го користете производот со извадено или скршено стакло на предната врата.
- Не се качувајте на производот за да дофатите нешто или од која било друга причина.
- Не го користете производот во состојби што можат да влијаат врз вашето просудување, како на пример, при земање

- дрога и/или конзумирање  
алкохол.
- Ако има запаливи предмети во просторијата каде што се готви, може да се запалат. Не чувајте запаливи предмети во близина на местото каде што се готви.
  - Рачката на рерната не служи за сушење крпи. Додека го користите производот, не закачувајте на него крпи, ракавици или слични ткаенини.
  - Шарките на вратата на производот се мрдаат и се затегнуваат при отворањето и затворањето на вратата. Кога ја отворате/затворате вратата, не го допирајте делот каде што се шарките.
  - Не ставајте запаливи/експлозивни материјали во близина на производот, бидејќи неговите рабови ќе бидат жешки додека работи.
  - Бидејќи може да излегува пареа, бидете настрана додека ја отворате вратата на рерната. Пареата може да ви ја изгори раката, лицето и/или очите.
  - Производот може да биде жежок додека се користи. Не ги допирајте жешките комори, внатрешните делови на рерната, грејните елементи и сл.
  - Кога во жешка рерна ставате или вадите храна и сл., секогаш користете огрноотпорни ракавици за рерна.



Предупредувања за температурата

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Додека производот работи, изложените делови ќе бидат жешки. Не го допирајте производот и грејните елементи. Децата помали од 8 години не треба да бидат во близина на производот без надзор на возрасно лице.



Употреба на додатоците

- Важно е жичената решетка и садот за готвење да бидат исправно наместени на металните полици. За подетални информации погледнете во делот "Намена на додатоците".
- Doddatoците може да го оштетат стаклото на вратата кога ќе ја затворате. Секогаш

туркајте ги до крајот на просторот за готвење.



### Безбедност при готвењето

- Бидете внимателни кога користите алкохол при готвењето. Алкохолот испарува на високи температури и може да се запали кога е изложен на врели површини, предизвикувајќи пожар.
- Отпадоците од храна, масло и сл. во просторијата за готвење можат да се запалат. Пред да готвите, отстранете ги таквите нечистотии.
- Опасност од труење со храна: Не оставајте храна во рерната подолго од еден час пред и по готвењето. Така може да дојде до труење со храна и болести.
- Не загревајте затворени лименки и стаклени тегли. Од насобраниот притисок теглата може да прсне.
- Хартијата за готвење наместете ја на садовите за готвење или на додатоците за рерната (тавче, жичена решетка и сл.) заедно со храната и ставете ја во претходно загреана рерна.
- Отстранете го вишокот хартија што виси од садовите за готвење за да не ги допре грејните елементи на рерната. Никогаш не користете хартија за печење на температура повисока од максималната што е дозволена за хартијата што ја користите. Никогаш не ставајте хартија за печење на дното на рерната.
- Не ставајте тавчиња, чинии или алуминиумска фолија директно врз дното на рерната. Акумулираната топлина може да го оштети дното на рерната.
- Затворете ја вратата на рерната додека готвите на скара. Од жешките површини може да се изгорите!
- Храната што не е погодна за скара може да предизвика пожар. Гответе на скара само храна што е погодна за силен оган. Исто така, не ја ставајте храната премногу далеку во задниот дел на скарата.

Тоа е највредиот простор и масната храна може да се запали.



**Безбедност при оддржување и чистење**

- Почекајте производот да се олади пред да го чистите. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Никогаш не чистете го производот со шприцање или истурање вода на него! Постои опасност од електричен удар!
- Не чистете го производот со средства за чистење на параа бидејќи ова може да предизвика електричен удар.
- Не користете груби абразивни средства за чистење, метални стругалки, жична волна или варикина за чистење на надворешното стакло од вратата на рерната / (доколку има) стаклото од горната врата на рерната. Овие материјали можат да предизвикаат гребење и кршење на стаклените површини.
- Контролната табла секогаш нека биде чиста и

сува. Мократа и валкана површина може да предизвика проблеми при мesteњето на функциите.



**Самочистење на висока температура (Пиролиза)**

- Во текот на самочистењето, површините стануваат потопли отколку при редовната употреба. Децата треба да бидат подалеку од апаратот.
- Од жешките површини може да се изгорите! Не го допирајте апаратот во текот на самочистењето и држете ги децата подалеку од него. Почекајте барем 30 минути пред да ги отстраните остатоците.
- Во текот на самочистењето, ќе се ослободи чад поради горењето на остатоците од храна. Во кујната нека има добра вентилација за време на чистењето.
- Пред да почнете со чистење, со насапунета крпа исчистете ги надворешните површини на рерната и остатоците од храна во рерната. Извадете ги од рерната

сите додатоци и прибор за готвење. Ако производот има додатоци отпорни на топлина (издржливи на самочистење на висока температура), не мора да ги извадите од рерната.

- Ако има плоча за готвење на вашата печка, не ракувајте со плочата за готвење за време на самочистење.

## 2 Упатства за зачувување на животната средина

### Регулирање на отпадот Усогласување со Директивата за фрлање на електронска и електрична опрема и за одлагање на отпадот



Овој отпад е усогласен со Директивата на ЕУ за фрлање на електронска и електрична опрема (2012/19/EU). Овој производ го носи симболот за класификација на отпадот од електрична и електронска опрема (WEEE).

Овој производ е произведен со многу квалитетни делови и материјали коишто може да се користат одново и се соодветни за рециклирање. Не фрлајте го производот со нормалниот домашен отпад и со друг отпад кога веќе нема да го користите. Однесете го во собирен центар за рециклирање на електрична и електронска опрема. Консултирајте се со овластените тела во општината за да дознаете каде има собирни центри. Соодветното отстранување на користениот апарат помага да се спречат потенцијалните негативни последици врз животната средина и здравјето на луѓето.

### Усогласување со Директивата за ограничување на опасните матери:

Производот што го купивте е усогласен со отпад е усогласен со Директивата за ограничување на опасните материји (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали коишто се наведени во Директивата.

### Фрлање на материјалот за пакување

- Материјалот од пакувањето е опасен за децата. Чувајте го на безбедно место и подалеку од дофат на деца. Пакувањето на производот е произведено од рециклирачки материјал. Фрлете го правилно и сортирајте го во согласност со упатствата за рециклирање отпад. Не фрлајте го со домашниот отпад.

### Совети за заштеда на енергија

Информации за енергетска ефикасност според ЕУ 66/2014 може да се најдат на листот на производот даден со производот. Следниве предлози ќе ви помогнат да го користите производот на еколошки и енергетски ефикасен начин:

- Одмрзнете ја замрзнатата храна пред готвењето.
- Во рерната користете темни или емајлирани садови бидејќи подобро ја пренесуваат топлината.
- Исклучете го шпоретот 5 до 10 минути пред крајот на готвењето за да се продолжи готвењето. Така ќе заштедите и до 20% струја бидејќи ќе се искористи акумулираната топлина.
- Ако е наведено во рецептот или во упатството за користење, однапред загрејте ја рерната. Не ја отворајте често вратата на рерната за време на готвењето.
- Не ја отворајте вратата на рерната кога готвите со функцијата "Еко загревање со вентилатор". Ако вратата не е отворена, внатрешната температура е оптимална за да се заштеди

енергија со функцијата "Еко загревање со вентилатор", а таа температура може да биде различна од онаа што е прикажана на екранот.

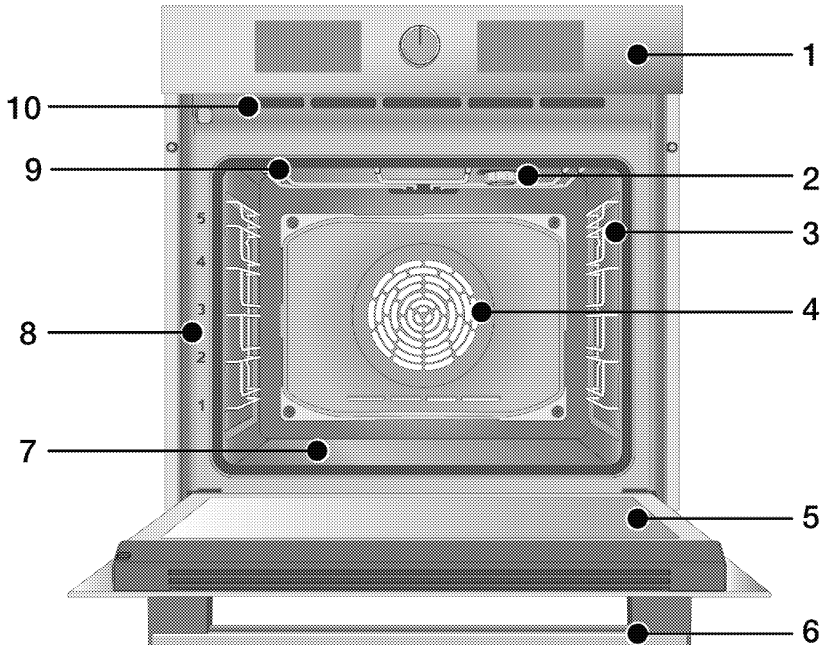
- Ако е можно, гответе истовремено повеќе од едно јадење во рерната.

Можете да готвите истовремено со тоа што ќе ставите два сада за готвење на металната полица. Исто така, ако готвите јадења веднаш едно по друго, ќе се заштеди енергија бидејќи рерната нема да ја изгуби топлината.



### 3 Вашиот производ

#### Запознавање со производот



- 1 Контролна табла
- 2 Сијаличка\*
- 3 Жичени полици\*\*
- 4 Мотор на вентилаторот (задна челична плоча)
- 5 Врата
- 6 Рачка
- 7 Долен греач (долна челична плоча)
- 8 Положби на полиците
- 9 Горен греач
- 10 Дупчиња за вентилација

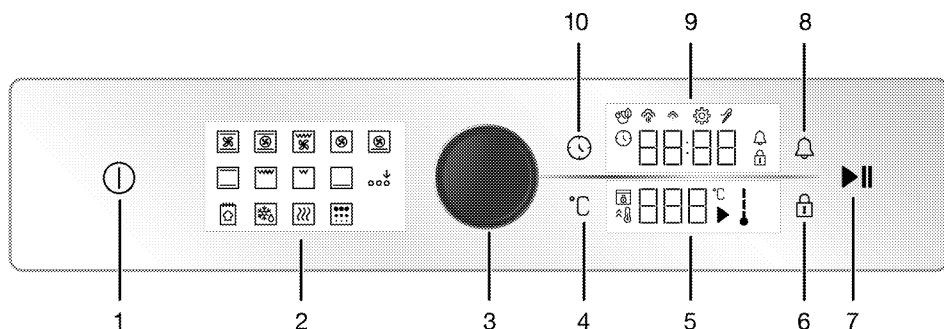
\* Зависи од моделот. Можеби вашиот производ нема сијаличка, или типот и местоположбата на сијаличката се разликуваат од она што е прикажано на илустрацијата.

\*\* Зависи од моделот. Вашиот производ можеби нема жичени полици. На илустрацијата жичените полици се прикажани како пример.

## Вовед и намена на контролната табла на производот

Во овој дел ќе најдете општ преглед и основна намена на контролната табла на производот. Може да има разлики во сликите и во некои карактеристики во зависност од моделот на производот.

### Контрола на рерната



- 1 Копче за вклучување/исклучување
- 2 Дисплеј на функции
- 3 Контролно тркалце на рерната
- 4 Копче за поставки на температурата
- 5 Екран за температура
- 6 Копче за заклучување со клуч
- 7 Копче за почеток/крај на готвењето
- 8 Копче за аларм

9 Екран за часовник/време  
10 Копче за време и поставки  
Ако има тркалца за контрола на производот, тие може да се сместени на контролната табла и кај некои модели може да се вовлекуваат и извлекуваат. За да програмирате со нив, најнапред притиснете го навнатре соодветното тркалце, а потоа извлекете го. По внесените измени, повторно притиснете го тркалцето и вратете го на место.

### Контролно тркалце на рерната

Со копчето за контрола на рерната, можете да управувате со поставките на приказот за часовник/време и

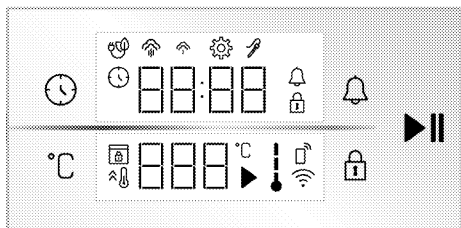
приказот за температура. Може да се движите помеѓу овие поставки со вртење на копчето за контрола на рерната надесно/налево, можете да ги активирате и да ги потврдите поставките со притискање.

### Индикатор на температурата

Од симболот за внатрешна температура на дисплејот може да видите колкава е внатрешната температура на рерната. Тој симбол се појавува на дисплејот кога апаратот почнува да работи, и секој степен од симболот на внатрешната температура ќе свети додека таа не ја достигне програмираната вредност.

### Дисплеј на функции

Екранот за функции ги содржи функциите за работењето на Вашата рерна. Секоја функција се активира со допирање на неа. Сите функции на екранот се шематски; може да не бидат достапни на Вашиот производ. Функциите за работење достапни на Вашиот производ се објаснети во делот „Функции за работење на рерната“.



Екрани

**Копчиња:**

- : Копче за време и поставки
- : Копче за поставки на температурата
- : Копче за заклучување со клуч
- : Копче за аларм
- : Копче за почеток/крај на готвењето

**Екран за часовник/време :**

- : Симбол за време на готвење/време на денот
- : Симбол за аларм
- : Симбол за поставки
- : Симбол за заклучување со клуч
- : Симбол за готвење на еко навивачи

**Функции за работа на рерната**

На табелата со функции се прикажани функциите што можете да ги користите за вашата рерна, како и највисоката и најниската температура што можат да се наместат за тие функции. Редоследот на функции прикажан овде може да се разликува од редоследот во вашиот производ.

- : Симбол за ниско ниво на пареа\*
- : Симбол за високо ниво на пареа\*
- : Симбол за сонда за месо\*








\* Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.

**Екран за температура:**

- : Симбол за готвењето
- : Симбол за температура
- : Симбол за внатрешната температура на рерната
- : Симбол за брзо загревање
- : Симбол за далечинско управување
- : Симбол за бежична мрежа (ви-фи)
- : Симбол за заклучена врата\*

\* Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.

Симбол на функцијата	Опис на функцијата	Температура рен опсег (°C)	Опис и употреба
	Работа со вентилатор	-	Рерната не е загреана. Работи само вентилаторот (на задниот ѕид). Замрзнатата храна со гранули полека се одмрзнува на собна температура, а зготвената храна се лади. Времето потребно да се одмрзне парче месо е подолго од време потребно за храна со житарки.

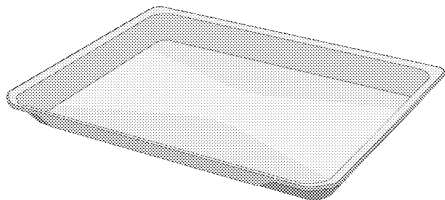
Симбол на функцијата	Опис на функцијата	Температурен опсег (°C)	Опис и употреба
	Загревање на дното и на плафонот	40 - 280	Храната истовремено се загрева и одозгора и одоздола. Погодно за торти и чорби во калапи за печење или за торти и печива. Се готви само со еден сад.
	Загревање одоздола	40 - 220	Работи само долниот греач. Погодно за храна што треба да се потпече одоздола.
	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	40 - 280	Жешкиот воздух од горниот и долниот греач се распоредува рамномерно и брзо низ рерната со помош на вентилаторот. Се готви само со еден сад.
	Загревање со вентилатор	40 - 280	Жешкиот воздух од греачот на вентилаторот се распоредува рамномерно и брзо низ рерната со помош на вентилаторот. Погодно за готвење на храна во повеќе садови на различни нивоа на полиците.
	Еко загревање со вентилатор	160 - 220	За да се заштеди енергија, може да ја користите оваа функција наместо "Загревање со вентилатор" in the range of 160-220°C (во опсег на 160-220°C). Но, времето на готвење ќе биде малку подолго. Употребата на оваа функција е опишана во поглавјето „Ракување со контролната единица на рерната“.
	Пица функција	40 - 280	Долниот греач и греачот на вентилаторот работат. Погодно за печење пица.
	"3D" функција	40 - 280	Горниот греач, долниот греач и греачот на вентилаторот работат. Сите делови на храната се готват рамномерно и брзо. Се готви само со еден сад.

Симбол на функцијата	Опис на функцијата	Температурен опсег (°C)	Опис и употреба
	Долна скара	40 - 280	Малата скара на плафонот на рерната работи. Погодно за готвење на скара на помали количества храна.
	Цела скара	40 - 280	Големата скара на плафонот на рерната работи. Погодно за готвење на скара на големи количества храна.
	Цела скара со помош на вентилатор	40 - 280	Жешкиот воздух од големата скара брзо се распоредува низ рерната со помош на вентилаторот. Погодно за готвење на скара на големи количества храна.
	Одржување топло	40 - 100	Се користи за подолго чување на храната на температура погодна за служење.
	Функција за леб	-	Се користи за печење леб. Поставената дојдовна температура и времето не може да се изменат.
	Активирање на дополнителна функција	-	Се користи за активирање на функции за извршување што не се појавуваат на екранот за функции при првото стартување.
	Пиролиза	-	Се користи за самочистење на рерната на висока температура. Прочитајте ги објаснувањата за оваа функција во делот за одржување и чистење.

## Додатоци на производот

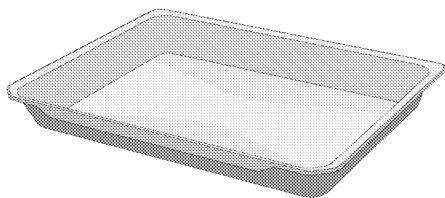
Со вашиот производ се приложени различни додатоци. Во овој дел е даден опис на додатоците и нивна исправна примена. Во зависност од моделот на производот, приложените додатоци се разликуваат. Сите додатоци опишани во упатството можеби не се приложени и со вашиот производ.

**ЗАБЕЛЕШКА** : Садовите што се приложени со вашиот производ може да се деформираат од ефектот на температурата. Ова нема никакво влијание врз работата на производот. Деформацијата се губи кога садот ќе се излади.



### Стандарден сад

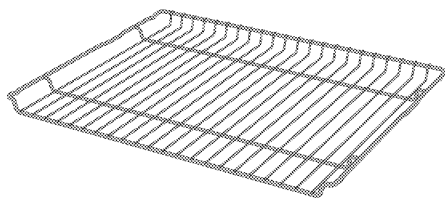
Се користи за печива, замрзната храна и пржење на големи парчиња.



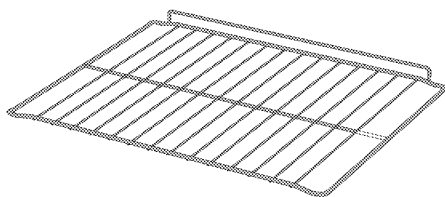
### Длабок сад

Се користи за печива, пржење на големи парчиња храна, течна храна или за собирање на маслата што капат при готвењето на скара.

### Модел со жичени полица:



### Модел без жичени полица:



### Жичена скара

Се користи за пржење или за ставање на храната што треба да се пече, пржи или вари на саканата полица.

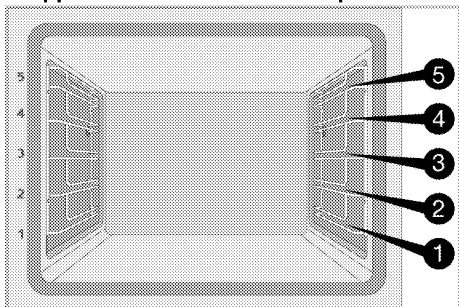
## Употреба на додатоците на производот

### Полици за готвење

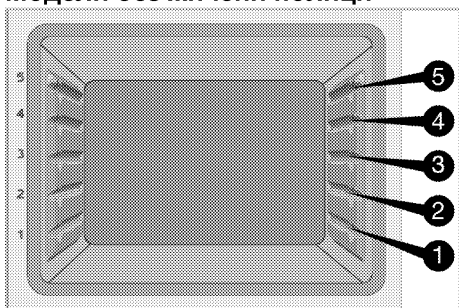
Има 5 нивоа на кои можат да се постават полиците во просторот за

готвење. Можете да го видите редоследот на полиците од броевите на предната рамка на перната.

## Модели со жичени полици



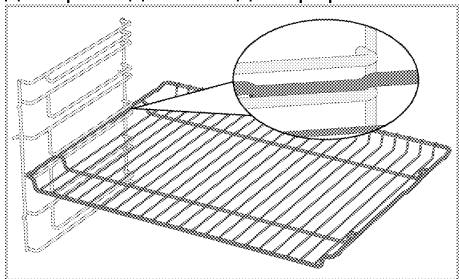
## Модели без жичени полици



## Поставување на раженот на полиците за готвење

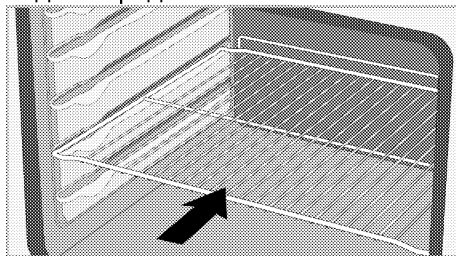
### Модели со жичени полици:

Многу е важно жичената решетка исправно да се намести на страничните метални полици. Додека се мести жичената решетка на саканата полица, отворениот дел мора да биде напред. За подобро готвење, жичената решетка мора да се прицврсти со затворабот на металната полица. Не смее да преминува преку затворабот и да го допира задниот сид на рерната.



### Модели без жичени полици:

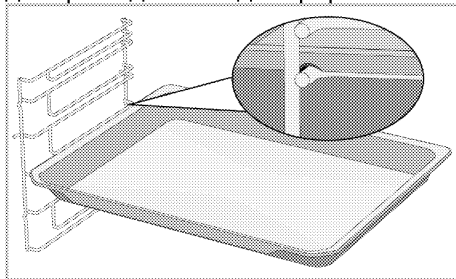
Многу е важно жечената решетка исправно да се намести на страничните полици. Жечената решетка има еден правец кога се поставува на полицата. Додека се мести жичената решетка на саканата полица, отворениот дел мора да биде напред.



## Ставање на садот врз полиците за готвење

### Модели со жичени полици:

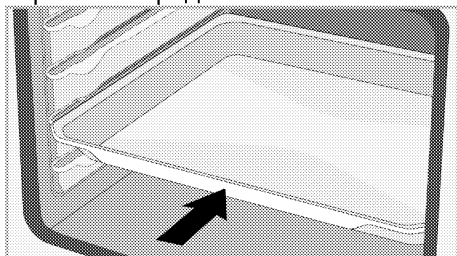
Многу е важно и сатовите исправно да се наместат на страничните метални полици. Додека се става садот на саканата полица, неговата страна што е направена да се држи со рака мора да биде свртена напред. За подобро готвење, садот мора да биде прицврстен со затворабот на металната полица. Не смее да преминува преку затворабот и да го допира задниот сид на рерната.



### Модели без жичени полици:

Многу е важно и сатовите исправно да се наместат на страничните полици. Садот има еден правец кога се поставува на полицата. Додека се

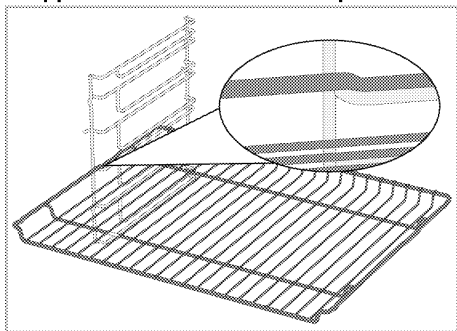
става садот на саканата полица, неговата страна што е направена да се држи со рака мора да биде свртена напред.



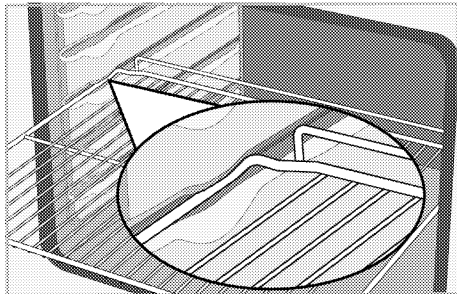
### **Затворач на жечената решетка**

Жечената решетка има затворач за да не излегува надвор од металната полица. Со оваа функција можете лесно и безбедно да ја вадите храната. Додека ја вадите жичената решетка, можете да ја повлечете напред сè додека не дојде до затворачот. Мора да преминете преку затворачот за целосно да го извадите.

### **Модели со жичени полица**

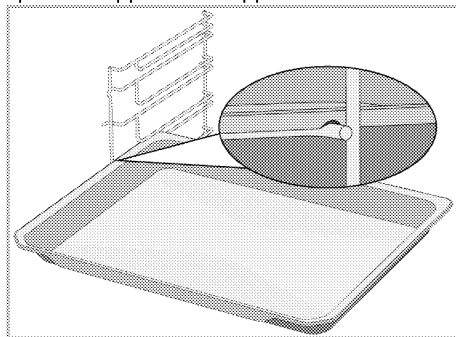


### **Модели без жичени полица**



### **Затворач на садот на жечената решетка Модели со жичени полица**

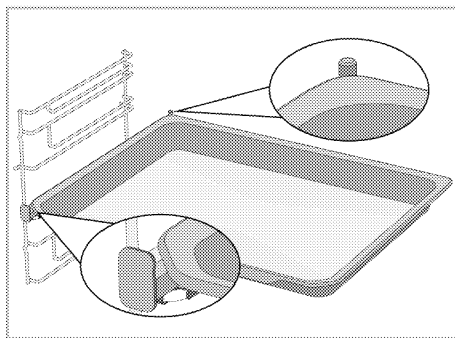
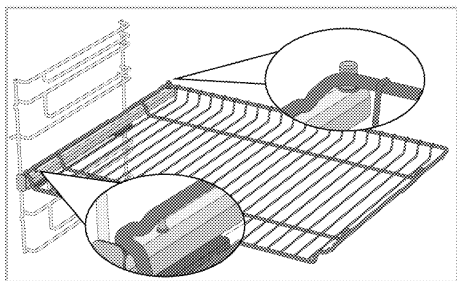
Има затворач за да се спречи садот на жечената решетка да излегува од металната полица. Додека го вадите садот, ослободете го од задниот клуч и повлечете го кон себе сè додека не дојде до затворачот. Мора да преминете преку затворачот за целосно да го извадите.



### **Исправно поставување на жечената решетка и садот на телескопските шини Модели со жичени полица и телескопски шини**

Благодарение на телескопските шини, садовите и жечената решетка лесно можат да се наместат и да се извадат. Кога се користат садови и жечени решетки со телескопските шини, треба да се внимава иглите, кои се наоѓаат на предниот и на задниот дел на телескопските шини, да бидат потпрени на краевите на раженот и на садот (прикажано на сликата).





## Технички спецификации

### Општи спецификации

Надворешни димензии на производот (висина/ширина/должина)	595 mm/594 mm/567 mm
Димензии за инсталирање на рерната (висина/ширина/должина)	590 или 600 mm/560 mm/мин. 550 mm
Волтажа/фреквенција	220-240 V ; ~ 50 Hz
Вид на кабел и напречен пресек што одговараат со овој производ	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Вкупна потрошувачка на струја	3,4 kW
Тип на рерна	Мултифункционална рерна

# Основни податоци: Информациите на етикетата за енергетски податоци на електричните рерни се дадени во склад со стандардот EN 60350-1 / IEC 60350-1. Овие вредности се одредени под стандардна тежина со операциите горен-долен греач или греење со помош на вентилатор (ако има).

Моделот со заштеда на енергија е определен во склад со следнава приоритизација во зависност од тоа дали соодветната функција постои на производот или не: 1-Еко загревање со вентилатор, 2-Загревање со вентилатор 3- Долна скара со помош на вентилатор, 4-Загревање на дното и на плафонот.


- i** Техничките спецификации може да бидат променети без претходно известување за да се подобри квалитетот на производот.
- i** Цифрите во овој прирачник се шематски и може да не одговараат целосно на вашиот производ.
- i** Вредностите што се наведени на етикетите на производот или во неговата документација се добиени во лабораториски услови во склад со важечки стандарди. Во зависност од условите во кои се користи и од околината во која се наоѓа производот, овие вредности може да варираат.

## 4 Прва употреба

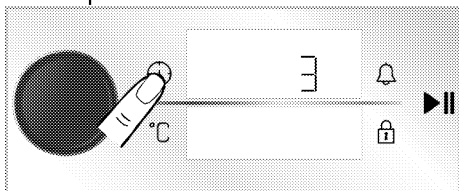
Пред да почнете да го користите производот, препорачливо е да го направите она што е наведено во следните делови од ова упатство.


### Прво подесување на времето


**i** Секогаш поставувајте го времето од денот пред да ја користите рерната. Ако не го поставите, не можете да готвите во некои модели на рерна.

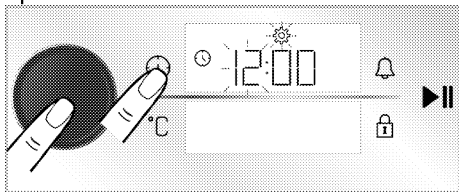
1. Кога рерната е во режим на мирување (кога времето е прикажано на екранот), активирајте го менито за поставки со допирање на копчето  околу 3 секунди.

» Прикажано е одбројувањето 3- 2- 1. Кога ќе помине одбројувањето, се активира менито за поставки.





2. Притиснете го копчето за контрола на рерната или допрете го копчето  еднаш за да го активирате полето за час.

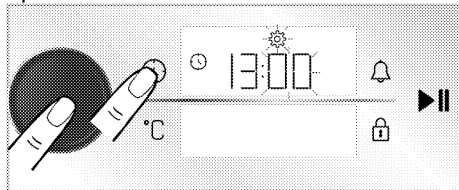
» Полето за час и симболот  трепкаат на екранот за време/часовник.





3. Поставете го часот со вртење на копчето за контрола на рерната надесно/налево и притиснете го

копчето за контрола на рерната или допрете го копчето  еднаш за да го активирате полето за минути.

» Полето за минути и симболот  трепкаат на екранот за време/часовник.



4. Поставете ја минутата со вртење на копчето за контрола на рерната надесно/налево. Потврдете ја поставката на времето со притискање на копчето за контрола на рерната или допирање на копчето .

» Времето е поставено и симболот  се појавува на екранот за време/часовник секогаш вклучен.

**i** Ако почетното време не е поставено, часовникот ќе работи почнувајќи од времето поставено во производството. Можете да го промените поставувањето за времето подоцна, како што е опишано во делот „Поставки“.

**i** Поставките за времето се откажуваат во случај на долгорочно прекинување на напојувањето. Треба повторно да се прилагоди.

### Прво чистење

1. Тргнете ги сите материјали од амбалажата.

2. Извадете ги од рерната сите додатоци што се доставени заедно со производот.

3. Вклучете го производот 30 минути, а потоа исклучете го. На тој начин остатоците и слоевите што можеби останале во рерната за време на производството изгоруваат и се чистат.
4. Кога го вклучувате производот, изберете ја највисоката температура и функцијата со која работат сите греачи. Видете "Функции за работа на рерната". Во следниот дел ќе дознаете како да се работи со рерната.
5. Почекајте рерната да се излади.
6. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер, а потоа исушете ги со сува крпа.

**Пред да ги користите додатоците:**  
Исчистете ги додатоците што сте ги извадиле од рерната со насапунета вода и мек сунѓер.

**ЗАБЕЛЕШКА** Површината може да се оштети со детергенти и средства за чистење. Не користете агресивни средства за чистење, прашок за чистење / течности или остри предмети при чистењето.

**ЗАБЕЛЕШКА** Може да се појават чад и миризба во текот на неколку часа при првата работа. Ова е сосема нормално. Обезбедете добра вентилација на просторијата за да излезат чадот и миризбата. Избегнете директно вдишување на чадот и миризбата што се испушта.

## 5 Како се ракува со рерната

### Општи информации за користење на рерната

#### Вентилатор за ладење (Може да не постои на вашиот производ.)

Производот има вентилатор за ладење. Вентилаторот автоматски се активира кога е потребно и ги лади и предниот дел од производот и мебелот. Автоматски се деактивира кога ладењето ќе заврши. Низ вратата на рерната излегува жежок воздух. Не ги покривајте овие отвори за вентилација. Во спротивно, рерната може да се прегрее.

Вентилаторот за ладење работи додека работи и рерната или откако таа ќе биде исклучена (приближно 20-30 минути). Ако готвите со програмирање на тајмерот на рерната, откако ќе истече времето за готвење вентилаторот за ладење се исклучува заедно со сите други функции. Времето на работа на вентилаторот за ладење не може да го одреди корисникот. Тој се вклучува и исклучува автоматски. Тоа не е грешка.

#### Осветлување на рерната

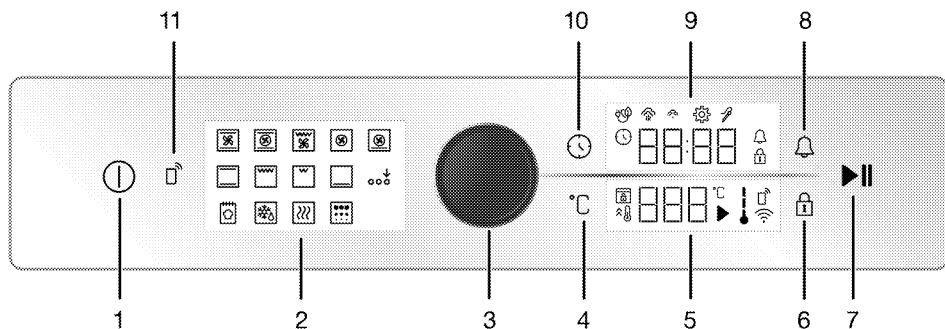
Сијаличката на рерната се вклучува кога рерната ќе почне со готвење. Кај некои модели сијаличката свети за време на готвењето, додека кај други модели таа се исклучува по некое време.

Ако вратата на производот се отвори додека рерната работи или е во затворена положба, сијаличката на рерната автоматски се вклучува.

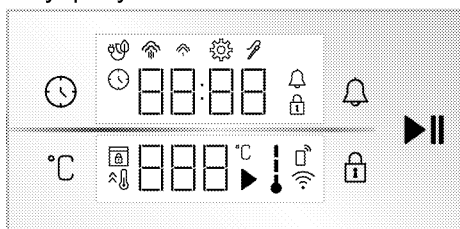
### Работа со единицата за контрола на рерната

#### Општи предупредувања за единицата за контрола на рерната

- i** Максималното време што може да се постави за крај на времето е 5:59 часа. Во функцијата за чување на топло, ова време изнесува 23:59 часа. Во случај на прекин на струјата, готвењето и поставеното време за готвење ќе се откаже.
- i** Додека правите какви било прилагодувања, соодветните симболи трепкаат на екранот. Треба да се почека кратко време за поставките да се зачуваат.
- i** Ако времето за готвење е поставено кога готвењето ќе започне, преостанатото време се прикажува на екранот.
- i** Доколку е овозможена поставката за брзо загревање (засилувач) на контролната единица, симболот  се појавува на екранот кога ќе започнете со готвење и рерната ја достигнува температурата што ја поставивте за брзо готвење. За поставката за брзо загревање (засилувач), погледнете во делот „Поставки“ .



- 1 Копче за вклучување/исклучување
- 2 Дисплеј на функции
- 3 Контролно тркалце на рерната
- 4 Копче за поставки на температурата
- 5 Екран за температура
- 6 Копче за заклучување со клуч
- 7 Копче за почеток/крај на готвењето
- 8 Копче за аларм
- 9 Екран за часовник/време
- 10 Копче за време и поставки
- 11 Копче за далечинско управување



Екрани

**Копчиња:**

- : Копче за време и поставки
- : Копче за поставки на температурата
- : Копче за заклучување со клуч
- : Копче за аларм
- : Копче за почеток/крај на готвењето

**Екран за часовник/време :**

- : Симбол за време на готвење/време на денот
- : Симбол за аларм
- : Симбол за поставки
- : Симбол за заклучување со клуч
- : Симбол за готвење на еко навивачи
- : Симбол за ниско ниво на пареа\*
- : Симбол за високо ниво на пареа\*
- : Симбол за сонда за месо\*

\* Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.

**Екран за температура:**

- : Симбол за готвењето
- : Симбол за температура
- : Симбол за внатрешната температура на рерната
- : Симбол за брзо загревање
- : Симбол за далечинско управување
- : Симбол за бежична мрежа (ви-фи)
- : Симбол за заклучена врата\*

\* Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.

## Вклучување на рерната

1. Вклучете ја рерната со допирање на копчето ①.

» Откако рерната ќе се вклучи, на екранот се прикажува функцијата за прва употреба. На овој екран може да се постават функцијата на работење, температурата, времето на готвење, алармот.

**i** Ако не се направени поставки на овој екран, рерната ќе се исклучи за околу 5 минути и часовникот ќе се појави на екранот.

## Исклучување на рерната

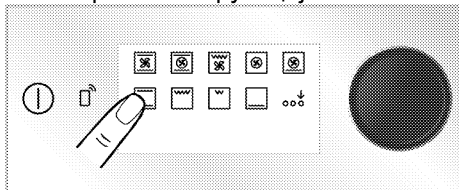
Исклучете ја рерната со допирање на копчето ①. На екранот ќе се покаже часовникот.

## Рачно готвење со избор на температурата и функцијата за работење.

Можете да готвите со тоа што ќе направите рачна контрола (на ваша сопствена контрола) без да го поставите времето за готвење со избирање на температурата и функцијата на работење соодветна за храната. Функцијата „Загревање на дното и на плафонот“ и поставките на 180 °C се прикажани како пример на сликите.

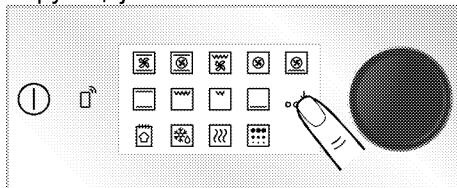
1. Вклучете ја рерната со допирање на копчето ①.

2. Допрете ја функцијата за работење на која сакате да готвите на екранот на функцијата.



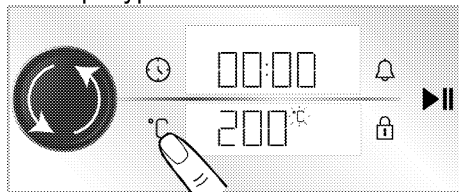
3. Допрете ја функцијата за работење на која сакате да готвите на екранот на функцијата. Ако

функцијата што сакате да ја изберете не е меѓу првите функции на работење што се појавуваат на екранот за функција, можете да го активирате долниот ред на функции за работење со допирање на „Активирање на дополнителна функција“.



4. Преддефинираната температура за работната функција што ја избравте се појавува на екранот за температура. За да ја промените оваа температура, притиснете го копчето за управување со рерната или допрете го копчето °C и завртете го копчето за контрола на рерната надесно / лево.

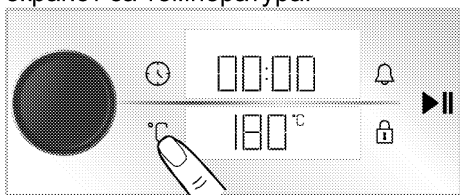
» Символот °C трепка на екранот за температура.



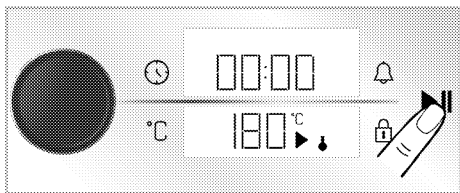
**i** Ако ја измените функцијата за работење по менувањето на претходно дефинираната температура за функциите за работење, последно поставената температура ќе се појави на екранот. Меѓутоа, ако поставената температура не е во рамките на температурниот опсег на избраната функција за работење, се појавува највисоката прилагодлива температура на таа функција за работење.

5. Потврдете ја поставената температура со допирање на копчето  $^{\circ}\text{C}$ .

» Символот  $^{\circ}\text{C}$  се појавува на екранот за температура.



6. По поставување на функцијата за работење и температурата, допрете го копчето  $\blacktriangleright\parallel$  за да започнете со готвење.



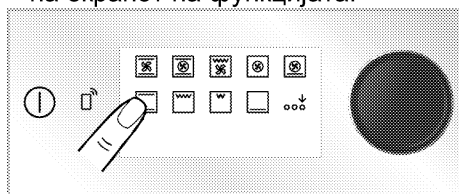
» Рерната веднаш ќе започне да работи на избраната функција за работење и температура. Символите  $\downarrow$  и  $\blacktriangleright\parallel$  ќе се појават на екранот за температура. На екранот времето за готвење почнува да одбројува. Секоја етапа на символот  $\downarrow$  ќе светнува како што внатрешната температура на

рерната ќе ја достигне поставената температура. Рерната нема автоматски да се исклучи бидејќи рачното готвење се извршува без поставување на време на готвење. Мора да управувате со готвењето и да ја исклучите рерната. Кога готвењето ќе заврши, допрете го копчето  $\blacktriangleright\parallel$  за да го завршите готвењето или допрете го копчето  $\textcircled{1}$  за да целосно да ја исклучите рерната.

### Готвење со поставување на времето за готвење:

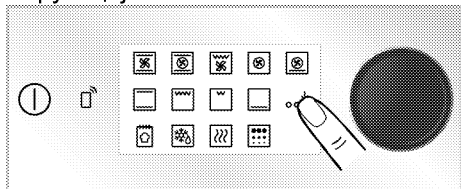
Може да направите рерната автоматски да се исклучува на крајот од времето со избирање на температурата и функцијата за работење соодветна за храната и со поставување на времето за готвење на контролната единица. Функцијата „Загревање на дното и на плафонот“ и поставките на 180  $^{\circ}\text{C}$  и 45 минути се прикажани како пример на сликите.

1. Вклучете ја рерната со допирање на копчето  $\textcircled{1}$ .
2. Допрете ја функцијата за работење на која сакате да готвите на екранот на функцијата.



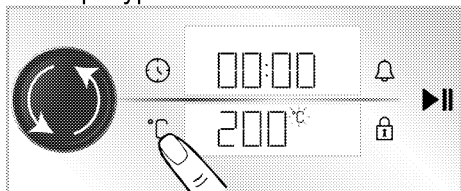
3. Допрете ја функцијата за работење на која сакате да готвите на екранот на функцијата. Ако функцијата што сакате да ја изберете не е меѓу првите функции на работене што се појавуваат на екранот за функција, можете да го активирате долниот ред на функции за работење со допирање

на „Активирање на дополнителна функција“.



4. Преддефинираната температура за работната функција што ја избравте се појавува на екранот за температура. За да ја промените оваа температура, притиснете го копчето за управување со рерната или допрете го копчето °C и завртете го копчето за контрола на рерната надесно / лево.

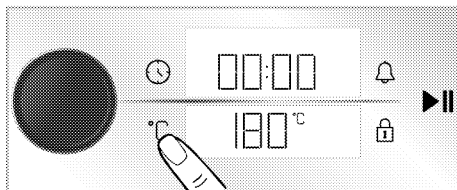
» Символот °C трепка на екранот за температура.



**i** Ако ја измените функцијата за работење по менувањето на претходно дефинираната температура за функциите за работење, последно поставената температура ќе се појави на екранот. Меѓутоа, ако поставената температура не е во рамките на температурниот опсег на избраната функција за работење, се појавува највисоката прилагодлива температура на таа функција за работење.

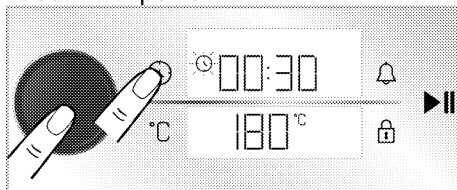
5. Потврдете ја поставената температура со допирање на копчето °C.

» Символот °C се појавува на екранот за температура.



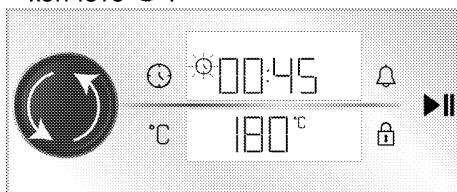
6. Притиснете го копчето за контрола на рерната или допрете го копчето ⌚ еднаш за да го поставите времето на готвење.

» Символот ⌚ трепка на екранот и поставеното време за готвење од 30 минути ќе се појави на екранот за часовник/време.



**i** По поставувањето на функцијата за работење и температурата, времето за готвење ќе се постави на 30 минути со допирање на копчето ⌚ или со директно притискање на копчето за контрола на рерната за брзо поставување на времето за готвење и измена на времето со вртење на контролното копче на рерната надесно/налево.

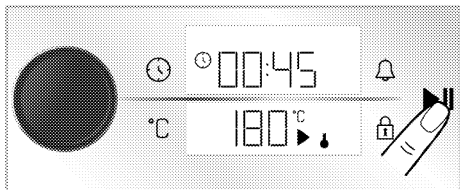
7. Поставете го времето за готвење со вртење на копчето за контрола на рерната. Потврдете го времето за готвење со допирање на копчето ⌚.





**i** Времето за готвење се зголемува за 1 минута во првите 15 минути, а по 15 минути се зголемува за 5 минути.

8. По поставување на функцијата за работење, температурата и времето за готвење, допрете го копчето **▶||** за да започнете со готвење.



» Рерната ќе почне веднаш да работи на избраната функција и температура. Поставеното време за готвење почнува да одбројува. Символите **↓** и **▶** ќе се појават на екранот за температура. Секоја етапа на симболот **↓** ќе светнува како што внатрешната температура на рерната ќе ја достигне поставената температура. Откако ќе заврши поставеното време за готвење, се појавува „**End**“ на екранот за температура, и тајмерот дава звучно предупредување и готвењето престанува.

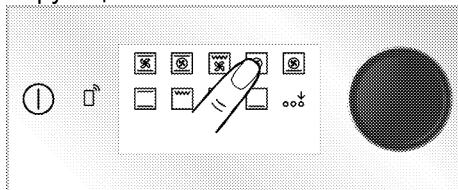
9. Звучното предупредување звони една минута. Ако се допре копчето **▶||** додека звучното предупредување звони и се појави „**End**“ На екранот за температура, рерната продолжува да работи на неодредено време. Ако се допре копчето **⓪**, рерната ќе се исклучи. Ако се допре некое друго копче освен овие, звучното предупредување ќе се прекине.

### Еко готвење

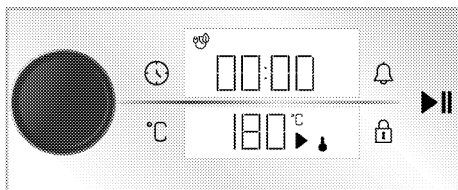
Со цел да заштедите енергија, можете да ја користите оваа

функција наместо да ја користите „Загревање со вентилатор“ во опсег од 160-220 °C. Но; времето за готвење ќе биде малку подолго.

1. Вклучете ја рерната со допирање на копчето **⓪**.
2. Допрете и задржете ја „Загревање со вентилатор“ на екранот за функции.



» Прикажано е одбројувањето 3- 2- 1. Кога ќе заврши одбројувањето, се појавува симболот **☺** и „**Еко готвење**“.



3. Може да ја измените поставената температура и поставеното време за готвење како што е опишано во претходните делови. Потоа започнувате со готвење.

» При „**Еко готвење**“, светилката свети пократко од другите функции за готвење за време на готвењето поради заштеда на енергија.

### Функција за леб

Вашата рерна има „Функција за леб“ посебно дефинирана за правење леб. Поставките за температура и време на функцијата се фиксни.

### Состојки

- 500 гр. брашно
- 15 гр. шеќер
- 10 гр. инстант квасец
- 10 гр. сончогледово масло

- 8 гр. сол
- 300 мл вода (35°C)

### За горниот дел на тестото

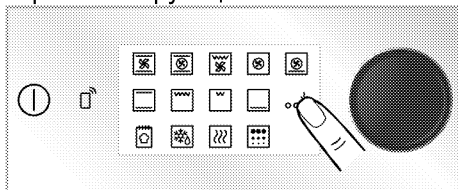
- 2 супени лажици сончогледово масло

### Подготовка

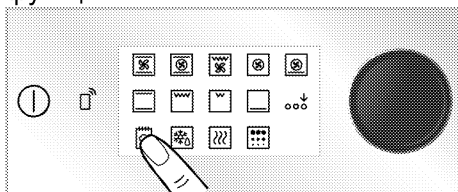
1. Просејте брашно во длабок сад. Додајте шеќер во брашното и хомогено измешајте го.
2. Отворете ја средината на брашното и додајте го квасецот, солта и сончогледовото масло. Почнувајќи од страните на садот, постепено истурете ја топлата вода.
3. Месете го тестото рачно или во миксер за тесто околу 10-15 минути.
4. Рачно завртете го замесеното тесто неколку пати и ставете го во сад. Нанесете 1 лажичка сончогледово масло на тестото и покријте го со растеглива фолија, така што ќе го допре тестото.
5. Покријте го тестото со растеглива фолија, покријте го со дебела крпа и оставете да се зголеми на собна температура.
6. Земете го тестото ферментирано 60 минути, ставете го на маса и преклопете го 4-5 пати и отстранете го воздухот внатре. Нанесете 1 лажичка сончогледово масло на тестото и покријте го со растеглива фолија, така што ќе го допре тестото. Нека се ферментира тестото на собна температура уште 30 минути.
7. Кога тестото ќе заврши со ферментацијата, обликувајте го тестото како лосос и ставете го на плех за печење. Направете 3-4 гребнатини на тестото со нож.
8. Ставете го плехот на полицата 3 во рерната.

9. Вклучете ја рерната со допирање на копчето ①.

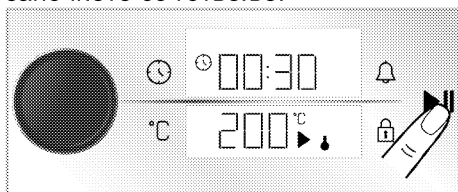
10. Активирајте го долниот ред на функции за извршување со допирање на „Активирање на дополнителна функција“ на екранот за функции.



11. Допрете го „Функција за леб“ на долниот ред на екранот за функции.



12. Допрете го копчето ►► за да започнете со готвење.





13. На крај на времето за готвење, звучното предупредување звони една минута. Ако се допре копчето ①, рерната ќе се исклучи. Ако се допре некое друго копче освен овие, звучното предупредување ќе престане.

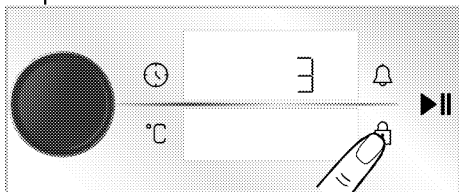
## Поставки



**i** Одбројувањето 3- 2- 1 се прикажува на менијата или поставките кои ќе бидат активирани со допирање долго време. Кога ќе помине одбројувањето, се активира релевантното мени или поставка.

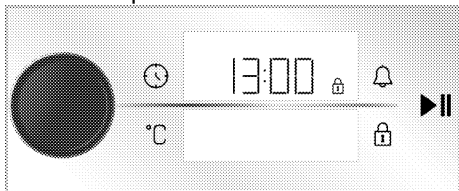
### Активирање заклучување на копчиња

Со користење на функцијата за заклучување на копчиња можете да ја заштитите единицата за управување од вознемирување.

1. Допрете го копчето  додека не се појави симболот  на екранот за време/часовник.






» Прикажано е одбројувањето 3- 2- 1. Кога ќе заврши одбројувањето, симболот  се прикажува на екранот за време/часовник и се активира заклучувањето. Кога кој било тастер ќе се допре или ќе се притисне копчето за контрола на рерната кога ќе се постави заклучувањето на копчиња, тајмерот испушта аудио сигнал и трепка симболот .



**i** Заклучувањето на копчиња нема да биде откажано во случај да има прекин на струја.

## Деактивирање на заклучувањето


1. Допрете го копчето  додека не се појави симболот  на екранот за време/часовник.


» Прикажано е одбројувањето 3- 2- 1. Кога одбројувањето ќе заврши, симболот  исчезнува и заклучувањето на копчиња е деактивирано на екранот за време/часовник.

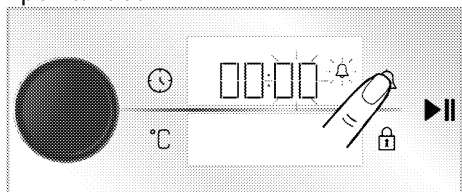
### Поставување на алармот


Можете исто така да ја користите единицата за управување на овој производ за какво било предупредување или потсетување што не е поврзано со готвење. Алармот нема влијание врз работните функции на рерната. Се користи за предупредување. На пример, можете да го користите алармот кога сакате да ја свртите храната во рерната во одредено време. Штом ќе помине времето што сте го поставиле, контролната единица ќе ви даде аудио предупредување.

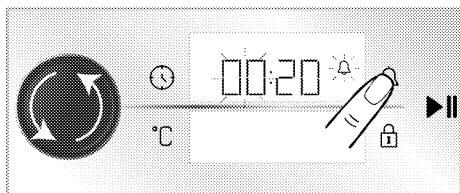
**i** Максималното време за алармот е 23 часа и 59 минути.


1. Допрете го копчето  еднаш за да го поставите времето на алармот.


» Симболот  и полето за минути почнуваат да светкаат на екранот за време/часовник.





2. Поставете ја минутата со вртење на копчето за контрола на рерната надесно / лево и допрете го копчето  за да го активирате полето за час.



3. Поставете го часот со вртење на копчето за контрола на рерната надесно/налево. Потврдете ја поставката на времето со притискање на копчето за контрола на рерната или допирање на копчето .

» Символот  се појавува постојано и времето на алармот почнува да одбројува на екранот.

4. Откако ќе заврши алармот, почнува да трепка символот  и ви дава звучно предупредување.


 Доколку времето на алармот и времето за готвење се поставени на исто време, краткото време се прикажува на екранот за време/часовник.


### Исклучување на алармот

1. На крај на времето на алармот, предупредувањето се слуша една минута. Допрете кој било тастер за да го прекинете аудио предупредувањето.

» Сопрено е аудио предупредување.

### Ако сакате да го откажете алармот;

1. Допрете го копчето  еднаш за да го откажете времето на алармот.


» На екранот за време/часовник почнува да трепка символот .

2. Поставете го времето на алармот на „00:00“ со вртење на копчето за контрола на рерната надесно/налево.

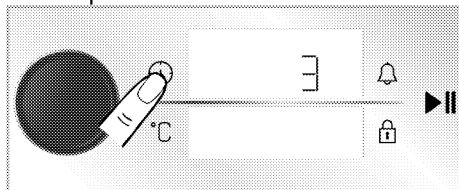
### Поставување на гласноста

Можете да ја поставите јачината на звукот на единицата за управување.

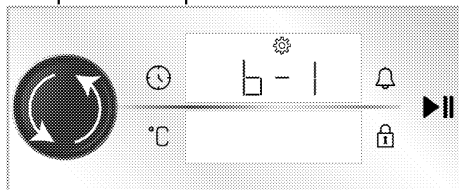
Вашата рерна треба да е исклучена за да ја изврши оваа операција.


1. Додека е исклучена рерната (кога времето е прикажано на екранот), активирајте го менито за поставки со допирање на копчето  околу 3 секунди.


» Прикажано е одбројувањето 3- 2- 1. Кога ќе помине одбројувањето, се активира менито за поставки.

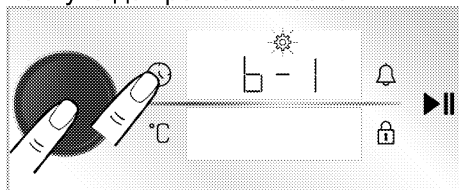


2. Вртете го копчето за контрола на рерната надесно/налево додека не се појави „b-1“ или „b-2“ на екранот за време/часовник.




3. Активирајте ја поставката за јачината на звукот со допирање на копчето  или притискање на копчето за контрола на рерната.

» На екранот за време/часовник почнува да трепка символот .



4. Поставете ја посакуваната јачина на звукот со вртење на копчето за контрола на рерната надесно/налево.

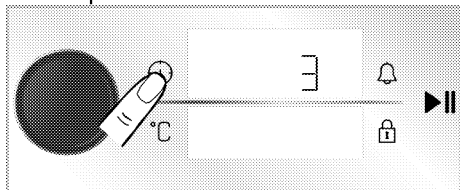
5. Потврдете ја избраната јачина на звукот со допирање на копчето  или притискање на копчето за контрола на рерната.

## Поставување на осветленоста на екранот

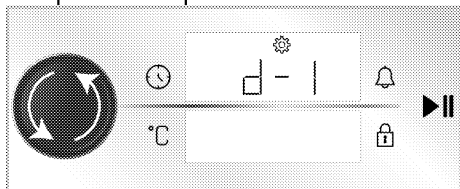
Можете да ја поставите осветленоста на екранот на единицата за управување. Вашата рерна треба да е исклучена за да ја изврши оваа операција.

1. Додека е исклучена рерната (кога времето е прикажано на екранот), активирајте го менито за поставки со допирање на копчето ⌚ околу 3 секунди.

» Прикажано е одбројувањето 3- 2- 1. Кога ќе помине одбројувањето, се активира менито за поставки.

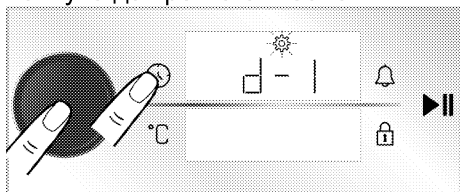


2. Вртете го копчето за контрола на рерната надесно/налево додека не се појави „d-1“, „d-2“ или „d-3“ на екранот за време/часовник.



3. Активирајте ја поставката за осветленост со допирање на копчето ⌚ или притискање на копчето за контрола на рерната.

» На екранот за време/часовник почнува да трепка симболот 🔔.



4. Поставете ја посакуваната осветленост со вртење на копчето

за контрола на рерната надесно/налево.

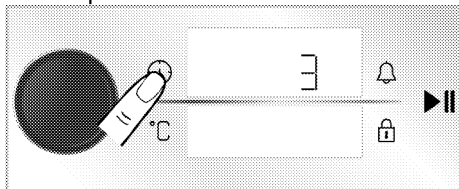
5. Потврдете ја избраната осветленост со допирање на копчето ⌚ или притискање на копчето за контрола на рерната.

## Поставување на функцијата Брзо загревање (Booster)

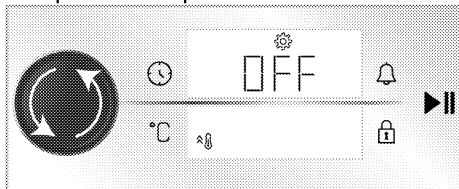
Може автоматски да управувате со готвењето со функцијата за брзо загревање на вашиот производ. За оваа цел, треба да ја активирате поставката за брзо загревање. Вашата рерна треба да е исклучена за да ја изврши оваа операција.

1. Додека е исклучена рерната (кога времето е прикажано на екранот), активирајте го менито за поставки со допирање на копчето ⌚ околу 3 секунди.

» Прикажано е одбројувањето 3- 2- 1. Кога ќе помине одбројувањето, се активира менито за поставки.

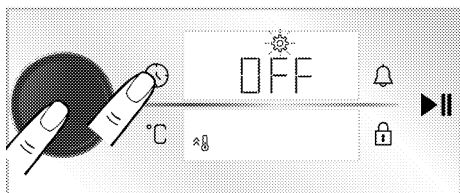


2. Вртете го копчето за контрола на рерната надесно/налево додека не се појави симболот ⚡ и „OFF“ на екранот за време/часовник.

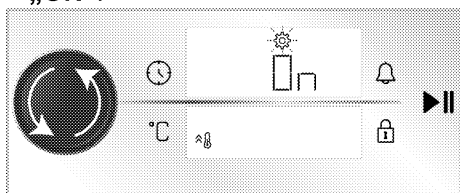



3. Активирајте ја поставката за брзо загревање однапред (засилувач) со допирање на копчето ⌚ или притискање на копчето за контрола на рерната.

» На екранот за време/часовник почнува да трепка симболот 🔔.



4. Свртете го копчето за контрола на рерната надесно/налево за да ја смените поставката „OFF“ прикажана на екранот за време/часовник во поставката „ON“.




5. Потврдете ја поставката за брзо загревање однапред (засилувач) со допирање на копчето  или притискање на копчето за контрола на рерната.

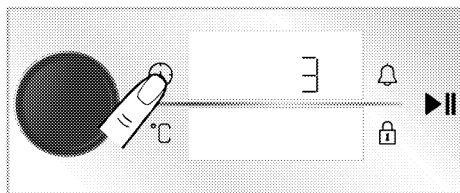
**i** Можете да ја исклучите поставката за брзо загревање со истата постапка. Со доведување на поставката „OFF“, можете да ја откажете поставката за брзо загревање.


### Менување на часот


За да го смените часот што претходно сте го поставиле,

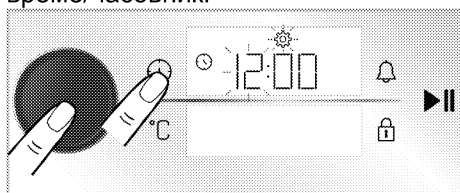
1. Кога рерната е во режим на мирување (кога времето е прикажано на екранот), активирајте го менито за поставки со допирање на копчето  околу 3 секунди.


» Прикажано е одбројувањето 3- 2- 1. Кога ќе помине одбројувањето, се активира менито за поставки.




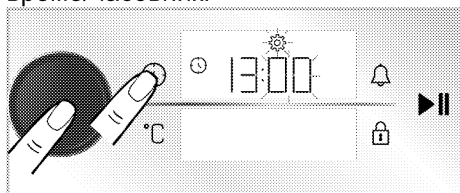
2. Притиснете го копчето за контрола на рерната или допрете го копчето  еднаш за да го активирате полето за час.


» Полето за час и симболот  трепкаат на екранот за време/часовник.




3. Поставете го часот со вртење на копчето за контрола на рерната надесно/налево и притиснете го копчето за контрола на рерната или допрете го копчето  еднаш за да го активирате полето за минути.

» Полето за минути и симболот  трепкаат на екранот за време/часовник.



4. Поставете ја минутата со вртење на копчето за контрола на рерната надесно/налево. Потврдете ја поставката на времето со притискање на копчето за контрола на рерната или допирање на копчето .



» Времето е поставено и симболот  се појавува на екранот за време/часовник секогаш вклучен.

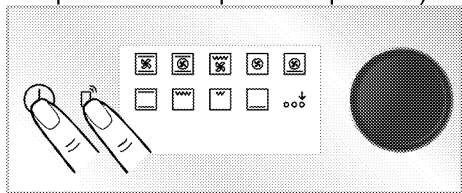
## Поврзување на рерната со безжична мрежа и воведување на апликацијата HomeWhiz

Можете да ја поврзете рерната со безжична мрежа и да ја контролирате преку апликацијата „HomeWhiz“ со паметен уред. За таа цел, прво инсталирајте ја апликацијата Homewhiz на вашиот паметен уред. Апликацијата „HomeWhiz“ е достапна на IOS и Android оперативните системи за мобилни.

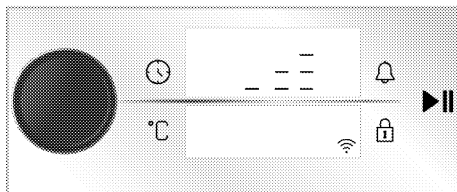
**i** По преземање на апликацијата „HomeWhiz“, следете ги упатствата на апликацијата за да создадете свој дом.

**i** Можете да ја завршите процедурата на поврзување на рерната со безжична мрежа и да го активирате далечинскиот управувач на рерната следејќи ги упатствата дадени на апликацијата.

1. За да ја доведете рерната во режим на поставување, истовремено допрете ги копчињата  и  околу 3 секунди додека рерната е исклучена (кога на екранот ќе се прикаже времето).



» Кога рерната ќе се префрли во режим на поставување, се прикажува анимација на екранот каде што трепкаат неколку линии.





2. Отворете ја апликацијата „HomeWhiz“ што сте ја инсталирале на вашиот паметен уред. Откако ќе го создадете домот, изберете ја рерната од под кујнски апарати и внесете го серискиот број на вашиот производ во апликацијата и следете ги чекорите опишани во апликацијата.



**i** Серискиот број на вашиот уред е број кој почнува со „77...“, лоциран под предната корица на прирачникот.





3. Завршето со воведување на вашата рерна во апликацијата со следење на упатствата дадени на апликацијата.





### Активирање на далечинскиот управува на рерната

По воведување на апликацијата „HomeWhiz“ на рерната, за да активирате далечинска контрола:

1. Допрете го копчето  еднаш, додека не се прикаже симболот  на екранот.



» Симболот  ќе се прикаже на екранот заедно со симболот .

**i** Ако симболот  не се прикаже, допирајте го копчето  додека на екранот не се појави симболот . Ако не сте го вовеле својот уред во апликацијата HomeWhiz, симболот  трепнува еднаш и се слуша сигнал за грешка.

**i** Ако на екранот се појави симболот , но се слушне сигнал за грешка кога ќе се притисне копчето  и ако симболот  не се прикаже на екранот или симболот  трепка на екранот, проверете го интернет поврзувањето на уредот. Ако е во ред интернет врската, а продолжи проблемот, повторете ги чекорите за инсталација.

### **Бришење на совпаѓање на рерна поврзана со апликацијата "Homewhiz"**

Откако го додадовте Вашиот проивод во апликацијата „Homewhiz“, корисничката сметка што ја користевте за „Homewhiz“ се совпаѓа со информациите за Вашиот производ. За да избришете некое совпаѓање поради тоа што сте изгубиле пристап до сметката за апликацијата или поради други причини, треба да го направите следново.

1. Додека производот е исклучен (а времето од денот е прикажано на дисплејот), доприрајте ги копчињата  и  околу 5 секунди.

» Дисплејот прикажува одбројување од 5.

2. Откако ќе заврши одбројувањето, на екранот ќе се појави анимација за бришење на совпаѓањето.

3. Откако процесот на бришење на совпаѓањето ќе заврши без никаков проблем, ќе се слушне звучен сигнал и рерната повторно ќе почне да работи.

**i** Ако се појави некаков проблем при бришењето на совпаѓањето и процесот не може да заврши, ќе се слушне сигнал за грешка.

4. Откако ќе заврши бришењето, повторно може да го поврзете производот со Вашата „Homewhiz“ сметка.

### **Изјава за усогласеност**

Arçelik A.Ş. изјавува дека апаратот е во согласност со Директивата 2014/53/EU. Детална RED Изјава за усогласеност може да се најде онлајн на [support.beko.com](http://support.beko.com) заедно со другата документација дадена на страницата за Вашиот апарат.



Појас од 2,4 GHz: 100 mW max.



## 6 Општи информации за готвењето

Овој дел содржи совети за подготвување и готвење на храната. Освен тоа, наведени се и некои намирници што се тестирани од производителот и кои се најпогодните поставки за тие намирници. Исто така, наведени се и соодветните поставки за рерната и додатоките што треба да се користат при подготовката на таа храна.

### Општи предупредувања за готвење во рерната

- Додека ја отворате вратата на рерната за време или после готвењето, може нагло да излезе врел млаз од пареа. Пареата може да ви ја изгори раката, лицето и/или очите. Кога ја отворате вратата на рерната, тргнете се настрана.
- Силната пареа што се создала при готвењето може да создаде кондензирани водени капки во внатрешноста и надворешноста на рерната, како и врз горните делови на мебелот поради температурната разлика. Ова е нормална физичка појава.
- Температурата на готвење и времето на готвење што се дадени за разни јадења се разликуваат во зависност од рецептот и количеството. Затоа, тие вредности се дадени во поширок опсег.
- Пред да почнете со готвење, секогаш вадете ги од рерната додатоките што не ги користите. Додатоките што ќе останат во рерната може да спречат храната да се зготви според соодветните вредности.
- За храната што ја готвите по свој рецепт можете да ги погледнете вредностите дадени за слични јадења во табелите за готвење.
- Со користење на приложените додатоци ќе имате најдобри резултати при готвењето. Секогаш обрнувајте внимание на предупредувањата и информациите од производителот за другата купена опрема за готвење што ќе ја користите.
- Сечете ја хартијата за готвење на соодветни димензии во однос на садот во кој ќе готвите. Хартијата за готвење што излегува од садот може да предизвика изгореници и да влијае врз квалитетот на готвењето. Хартијата за готвење користете ја во температурниот опсег за кој е наменета.
- За подобри резултати при готвењето, ставајте ја храната на препорачаната полица. Не ја менувајте положбата на полицата за време на готвењето.

### Печива и печени јадења

#### Општи информации

- Препорачуваме да се користат додатоките на производот за најдобри резултати во готвењето. Ако имате намера да користите садови за готвење набавени од друго место, одберете темни, нелепливи и огноотпорни садови.
- Ако на табелата за готвење се препорачува петходно загревање, ставете ја храната во рерната дури откако претходно сте ја загреале.
- Ако имате намера да готвите со опремата за готвење на раженот, ставете ја во средината на раженот, а не во близина на задниот ѕид.

- Сите материјали што се користат за правење печива треба да бидат свежи и на собна температура.
- Статусот на готвење на производите може да се разликува во зависност од количеството на храна и големината на садовите за готвење.
- Металните, керамичките и стаклените калапи го продолжуваат времето на готвење, а долната површина на храната за пециво не се кафеаво рамномерно.
- Ако користите хартија за готвење за време на готвењето, може да се забележи малку зацрвенетост на долната површина на храната. Во овој случај, можеби ќе треба да го продолжите времето за готвење околу 10 минути.
- Вредностите наведени во табелите за готвење се одредени врз база на тестирања извршени во нашите лаборатории. Вредностите што ви одговараат вам може да се разликуваат од овие вредности.
- Ставете ја храната на соодветна полица што е препорачана во табелата за готвење. Најдолната полица на рерната е полица 1.

### **Совети за печење торти**

- Ако тортата е премногу сува, зголемете ја температурата за 10°C и скратете го времето на печење.
- Ако тортата е влажна, употребете мало количество течност или намалете ја температурата за 10°C.

- Ако врвот на тортата е потемнет, ставете ја на пониска полица, намалете ја температурата и продолжете го времето на печење.
- Ако однатре е добро испечена но еднадвор е леплива, употребете помало количество течност, намалете ја температурата и продолжете го времето на печење.

### **Совети за печење печива**

- Ако печивото е премногу суво, зголемете ја температурата за 10°C и скратете го времето на печење. Натопете ги парчињата тесто со смеса од млеко, масло, јајце и јогурт.
- Ако печивото се пече многу бавно, водете сметка тестото да не претече од садот.
- Ако печивото е заруменето на површината но одоздола не е печено, погрижете се количеството сос што ќе го употребите за печивото да не биде премногу на дното на печивото. За рамномерно поруменување, потрудете се рамномерно да го размачкате сосот помеѓу парчињата тесто и печивото.
- Печете го печивото во положба и на температура како што е наведено на табелата за готвење. Ако долниот дел сè уште не е доволно заруменет, при следното печење ставете го на долната полица.

## Табела за готвење на печива и храна во рерна Предлози за готвење со една лента

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Колачи во тавче	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	3	180	30 ... 40
Колачи во калап	Калап за колач на жичена скара**	Загревање со вентилатор	2	180	30 ... 40
Ситни колачи	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	3	160	25 ... 35
	Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	3	150	25 ... 35
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см со затворац за жичена скара**	Загревање на дното и на плафонот	2	150	30 ... 40
	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см со затворац за жичена скара**	Загревање со вентилатор	2	150	35 ... 45
Бисквити	Сад за печива*	Загревање на дното и на плафонот	3	170	25 ... 35
	Сад за печива*	Загревање со вентилатор	3	170	20 ... 30
Печиво од тесто	Стандарден сад*	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	2	180	35 ... 45
Печиво	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	2	200	20 ... 30
	Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	3	180	20 ... 30
Интегрален леб	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	3	200	30 ... 40
	Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	3	200	30 ... 40
Лазања	Калап за колач на жичена скара**	Загревање на дното и на плафонот	2 или 3	200	30 ... 40
Пита од јаболко	Црн метален калап за со дијаметар од 20 см на жичена скара**	Загревање на дното и на плафонот	2	180	50 ... 65
	Црн метален калап за со дијаметар од 20 см на жичена скара**	Загревање со вентилатор	3	170	50 ... 65
Пица	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	2	200 ... 220	10 ... 20
	Стандарден сад*	Пица функција	3	250	8 ... 15

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
-------	-----------------------------------	--------------------	----------------------	------------------	------------------------------------

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

\* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

\*\* Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

### Предлози за готвење со два плеха

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Ситни колачи	2 –Стандарден сад* 4 –Сад за печива*	Загревање со вентилатор	2 – 4	150	25 ... 35
Бисквити	2 –Стандарден сад* 4 –Сад за печива*	Загревање со вентилатор	2 – 4	170	25 ... 35
Печиво од тесто	1 –Стандарден сад* 4 –Сад за печива*	Загревање со вентилатор	1 – 4	180	40 ... 50
Печиво	2 –Стандарден сад* 4 –Сад за печива*	Загревање со вентилатор	2 – 4	180	20 ... 30

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

\* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

\*\* Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

### Табела за готвење на Еко загревање со вентилатор - функција

- Не ја менувајте температурата на готвење откако ќе почне готвењето со Еко загревање со вентилатор - функцијата.
- Не ја отворајте вратата за време на готвењето со Еко загревање со вентилатор - функцијата. Ако вратата не е отворена, внатрешната температура е оптимална за заштеда на енергија и може да се разликува од онаа што е прикажана на дисплејот.
- Не загревајте во режимот Еко загревање со вентилатор.

### Предлози за готвење со една лента

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Ситни колачи	Стандарден сад*	3	160	25 ... 35
Бисквити	Стандарден сад*	3	180	25 ... 35
Печиво од тесто	Стандарден сад*	3	200	45 ... 55
Печиво	Стандарден сад*	3	200	35 ... 45

\* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

### Месо, риба и пилешко

#### Клучните точки за печење

- Ако пред готвењето ги зачините со сок од лимон и бибер пилешкото,
- Потребни се 15 до 30 минути повеќе за да се испржи месо со коски отколку филети.

мисирката и големите парчиња месо, многу подобро ќе се зготват.

- Треба да се пресметата околу 4 до 5 минути време на готвење за еден сантиметар дебелина на месото.
- Откако ќе истече времето на готвење, оставете го месото во рерната уште 10 минути. Така сокот од месото подобро се распоредува низ печеното месо и не истекува кога ќе се пресече месото.
- Рибата треба да се стави на средната или на ниската полица во огноотпорна чинија.
- Гответе ја храната препорачана во масата за готвење со еден сад.

### Табела за готвење месо, риба и пилешко

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Кременадла (цела) / Бифтек (1 kg)	Стандарден сад*	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	3	15 минути 250/max, потоа, 180 ... 190	60 ... 80
Јагнешки бут (1.5 - 2.0 kg)	Стандарден сад*	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	3	170	85 ... 110
Рестовано пилешко (1.8-2 kg)	Жичена скара* Ставете еден сад на пониска полца	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	2	15 минути 250/max, потоа, 190	60 ... 80
	Жичена скара* Ставете еден сад на пониска полца	"3D" функција	2	15 минути 250/max, потоа, 190	60 ... 80
Мисирка (5.5 kg)	Стандарден сад*	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	1	25 минути 250/max, потоа, 180 ... 190	150 ... 210
	Стандарден сад*	"3D" функција	1	25 минути 250/max, потоа, 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Жичена скара* Ставете еден сад на пониска полца	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	3	200	20 ... 30
	Жичена скара* Ставете еден сад на пониска полца	"3D" функција	3	200	20 ... 30

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

\* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

\*\* Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

### Скара

Црвеното месо, рибата и пилешкото брзо ќе потемнат кога се готват на скара, ќе имаат убава кора и нема да бидат суви. Филетите, ражените, кобасиците и сочниот зеленчук

(домати, кромид и сл.) се особено погодни за готвење на скара.

### Општи предупредувања

- Храната што не е погодна за скара може да предизвика пожар. Гответе на скара само храна што е погодна за силен оган. Исто така,

не ја ставајте храната премногу далеку во задниот дел на скарата. Тоа е најврелиот простор и масната храна може да се запали.

- **Затворете ја вратата на рерната додека готвите на скара. Никогаш не гответе на скара со отворена врата на рерната. Од жешките површини може да се изгорите!**

#### Главни совети во врска со скарата

- За скарата подгответе храна со што е можно послична дебелина и тежина.
- Наместете ги парчињата на жичената решетка или во садот за жичената решетка на тој начин што ќе ги распоредите во рамките на димензиите на греачот.

#### Табела за готвење на скара

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Риба	Жичена скара	4 - 5	250	20 ... 25
Парчиња пилешко	Жичена скара	4 - 5	250	25 ... 35
Кофте (говедско) - 12 парчиња	Жичена скара	4	250	20 ... 30
Јагнешка кременадла	Жичена скара	4 - 5	250	20 ... 25
Кременадла - (кришки)	Жичена скара	4 - 5	250	25 ... 30
Телешка кременадла	Жичена скара	4 - 5	250	25 ... 30
Зеленчук гратин	Жичена скара	4 - 5	220	20 ... 30
Тост	Жичена скара	4	250	1 ... 3

Се препорачува претходно загревање 5 минути за секоја храна што се готви на скара.

Превртете ги парчињата храна по 1/2 од вкупното време на готвење на скара.

#### Тестирани намирници

- Намирниците во оваа табела за готвење се подготвени според стандардот EN 60350-1 за да се олесни тестирањето на производот од страна на институциите за контрола.

#### Табела за готвење за тестирање намирници

##### Предлози за готвење со една лента

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Колачи	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	3	140	20 ... 30
	Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	3	140	15 ... 25

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Ситни колачи	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	3	160	25 ... 35
	Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	3	150	25 ... 35
Пандишпан	Кружен капац за колач со дијаметар од 26 см со затворач за жичена скара**	Загревање на дното и на плафонот	2	150	30 ... 40
	Кружен капац за колач со дијаметар од 26 см со затворач за жичена скара**	Загревање со вентилатор	2	150	35 ... 45
Пита од јаболко	Црн метален капац за со дијаметар од 20 см на жичена скара**	Загревање на дното и на плафонот	2	180	50 ... 65
	Црн метален капац за со дијаметар од 20 см на жичена скара**	Загревање со вентилатор	3	170	50 ... 65

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

\* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

\*\* Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

### Предлози за готвење со два плеха

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Колачи	2 – Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	2 – 4	140	15 ... 25
	4 – Сад за печива*				
Ситни колачи	2 – Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	2 – 4	150	25 ... 35
	4 – Сад за печива*				

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

\* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

\*\* Овие додатоци не се вклучени во вашиот модел. Овие додатоци можат да се купат во продавниците.

### Скара

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Тост	Жичена скара	4	250	1 ... 3
Кофте (говедско) - 12 парчиња	Жичена скара	4	250	20 ... 30

Превртете ја храната по 1/2 од вкупното време на готвење на скара.

Се препорачува претходно загревање 5 минути за секоја храна што се готви на скара.

## 7 Одржување и грижа

### Општи информации за чистење

#### ▲ Општи предупредувања

- Почекајте апаратот да се олади пред да го чистите. Од жешките површини може да се изгорите!
- Не нанесувајте детергенти директно врз жешки површини. Така може да останат трајни дамки.
- Апаратот треба добро да се исчисти и исуши по секоја употреба. Така остатоците од храна лесно ќе се исчистат и нема да горат при следното користење на апаратот. На тој начин векот на траење на апаратот ќе се продолжи и проблемите што најчесто се јавуваат ќе бидат сведени на минимум.
- При чистењето не користете средства за чистење на пареа.
- Некои детергенти или средства за чистење можат да ја оштетат површината. Не користете со абразивни детергенти, прашоци, пасти, отстранувачи на бигор или остри предмети.
- Нема потреба по секое готвење да се чисти со некое специјално средство. Исчистете го апаратот со средство за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и пребришете го со сува микрофибер крпа.
- Не заборавајте целосно да ја избришете сета течност што останала од чистењето и веднаш исчистете кога ќе прсне храна при готвењето.
- Немојте да миете ниту еден елемент од апаратот во машина за миење садови.

### Површини од инокс и нерѓосувачки челик

- Немојте да користете киселина или средства за чистење на база на хлор за да ги чистите површините и дршките од нерѓосувачки челик или инокс.
- Површините од инокс или нерѓосувачки челик може да ја променат бојата со текот на времето. Ова е нормално. По секоја употреба, исчистете ги со детергент погоден за нерѓосувачки или инокс површини.
- Чистете со мека насапунета крпа и течен детергент (што не гребе) погоден за инокс површини, при што ќе бришете само во една насока.
- Веднаш отстранете ги дамките од бигор, масло, скроб, млеко и протеини од инокс, нерѓосувачки и стаклени површини. Дамките може да кородираат по подолго време.

### Емајлирани површини

- По секоја употреба, исчистете ги емајлираните површини со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и пребришете ги со сува крпа.
- Ако производот има функција за лесно чистење со пареа, можете да ја употребите за лесна, површна нечистотија. (Видете го делот "Лесно чистење на пареа")
- За упорни дамки може да го користите средството за чистење рерни и скари што го препорачува веб-страницата на Вашиот производ и сунѓерче за чистење што не гребе. Немојте да користите средство за чистење на надворешните површини на рерната.



- Рерната мора да се олади за да го исчистите просторот за готвење. Чистењето на жешки површини ќе предизвика опасност од пожар и ќе ја оштети емајлираната површина.

### **Каталитички површини**

- Страничните сидови во просторот за готвење можат да бидат обложени само со емајл или каталитички сидови. Кај секој модел тоа е различно.
- Каталитичките сидови имаат лесна мат и порозна површина. Каталитичките сидови на рерната не треба да се чистат.
- Каталитичките површини апсорбираат маснотии поради нивната порозна структура и почнуваат да блескаат кога површината е заситена со маснотии, во тој случај препорачливо е да се заменат.

### **Стаклени површини**

- Кога чистите стаклени површини, немојте да користите тврди метални предмети што гребат или абразивни материјали за чистење. Тие може да ја оштетат стаклената површина.
- Исчистете го апаратот со детергент за миеење садови, топла вода и микрофибер крпа специјално наменета за стаклени површини и пребришете го со сува микрофибер крпа.
- Ако останал детергент по чистењето, избришете го со ладна вода и пребришете со чиста и сува микрофибер крпа. Остатоците од детергент може да ја оштетат стаклената површина при следното чистење.
- Во никој случај исушените остатоци врз стаклената површина не смеат да се чистат со назабени

ножеви, жичени сунѓерчиња или слични предмети што гребат.

- Дамките од калциум (жолти дамки) врз стаклените површини може да ги отстраните со средство за чистење што се продава во продавниците, со некое средство за отстранување бигор како што е оцетот, или со сок од лимон.
- Ако површината е многу валкана, нанесете го средството за чистење со сунѓер и почекајте подолго време за да почне да дејствува како што треба. Потоа исчистете ја стаклената површина со мокра крпа.
- Избледената боја и дамките на стаклената површина се нормална појава и не се дефекти.

### **Пластични делови и обоени површини**

- Пластичните делови и обоените површини чистете ги со детергент за миеење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и пребришете ги со сува крпа.
- Немојте да користите тврди метални предмети што гребат или абразивни средства за чистење. Тие може да ги оштетат површините.
- Внимавајте спојките на елементите на апаратот да не останат мокри и со остатоци од детергент. Инаку на тие спојки може да се појави корозија.

### **Чистење на додатоците**

Освен ако во упатството не е наведено поинаку, не ги мијте додатоците на овој производ во машина за садови.

### **Чистење на контролната табла**

- Кога ја чистите таблата со контролни тркалца, избришете ги

таблата и тркалцата со влажна мека крпа и пребришете ја со сува крпа. Не ги трагајте тркалцата и дихтунзите под нив додека ја чистите контролната табла. Така контролната табла и тркалцата може да се оштетат.

- Додека ги чистите инокс таблите со контролни тркалца, немојте да ја чистите површината околу тркалцата со средства за чистење инокс. Индикаторите околу тркалцата може да се избришат.
- Чистете ги контролните табли на допир со влажна мека крпа и пребришете ги со сува крпа. Ако вашиот производ има функција за заклучување, наместете го заклучувањето пред да ја чистите контролната табла. Инаку со копчињата може да дадете неисправна команда.

## **Чистење на внатрешноста на рерната (просторот за готвење)**

Следете ги чекорите опишани во делот "Општи информации за чистење" во зависност од видот на површините во рерната.

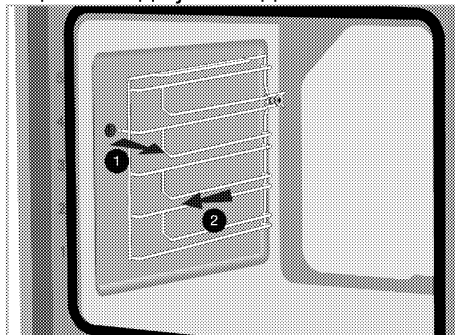
### **Чистење на страничните сидови на рерната**

Страничните сидови на просторот за готвење можат да бидат обложени само со емајл или каталитички сидови. Тоа зависи од моделот. Ако има каталитички сид, прочитајте во делот "Каталитички сидови". Ако вашиот производ е модел со метални полици, извадете ги полиците пред да ги чистите страничните сидови. Потоа исчистете ги сидовите како што е опишано во делот "Општи информации за чистење" во

зависност од видот на површината на страничните сидови.

### **За да ги извадите страничните метални полици:**

1. Отстранете го предниот дел на металната полица со тоа што ќе го повлечете страничниот сид во спротивната насока.
2. Повлечете ја полицата кон себе за целосно да ја извадите.





3. За да ги вратите полиците назад, мора да ги повторите истите чекори како при вадењето, но обратно.


### **Пиролитичко чистење**


Рерната е опремена со функција за пиролитичко чистење (чистење на висока температура). Рерната се загрева на 420-480 °C и нечистотијата во неа потполно изгорува. При тоа може да се создаде многу густ чад. Погрижете се во просторијата да има добра вентилација. Пиролитичко чистење треба да се прави отприлика по секои 10 користења на рерната.

## Општи предупредувања

 Врелите површини предизвикуваат изгореници! Не допирајте го производот додека апаратот е во процес на самостојно чистење, затоа држете ги децата понастрана. Почекајте барем 30 минути пред да ги отстраните остатоците.


 Отстранете ги сите додатоци, телескопската полица и страничните решетки (доколку се достапни) пред користење на функцијата Пиролитичко чистење. Доколку не го сторите тоа, ќе предизвикате оштетување на додатоците и страничните решетки.

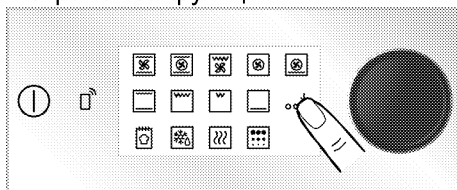
 Ако моделот што го имате содржи елементи отпорни на високи температури (кои можат да издржат пиролитичко чистење), не мора да ги вадите од рерната. Дали додатоците се огноотпорни или не, е наведено во делот за додатоци. Ако не е наведено, додатоците не се отпорни на високи температури. Мора да се извадат од рерната пред чистењето за да се избегне оштетување.

 Не чистете ја гумата на вратата. Фиберсталкото е многу осетливо и може лесно да се оштети. Во случај на оштетување на дихтунгот на вратата на рерната, заменете го со нов што сте го набавиле од областен сервисер.

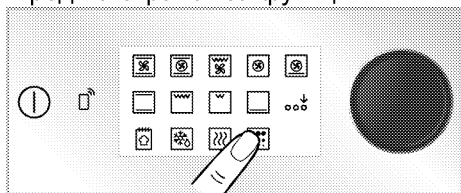
1. Извадете сè од релната. Кај моделите со странични решетки не заборавајте да ги извадите решетките.
2. Пред чистењето, со влажна крпа отстранете ја нечистотијата од надворешните површини и од внатрешноста на рерната.
3. Изберете ја функцијата "Пиролиза" или "Пиролиза - економичен режим" во зависност од тоа колку е извалкана рерната.

Ако рерната не е многу валкана, препорачливо е да ја користите функцијата "Пиролиза - економичен режим". Функцијата "Пиролиза - економичен режим" е пократка од функцијата "Пиролиза. Ако рерната е многу валкана, функцијата "Пиролиза - економичен режим" можеби нема да биде доволна. Во тој случај изберете ја функцијата "Пиролиза".

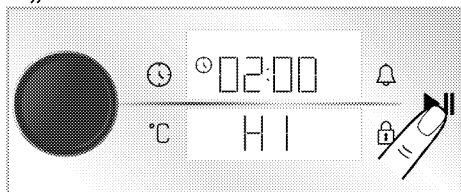
4. Вклучете ја рерната со допирање на копчето .
5. Активирајте го долниот ред на функции за извршување со допирање на „Активирање на дополнителна функција“ на екранот за функции.



6. Допрете го „Пиролиза“ на долниот ред на екранот за функции.





7. На дисплејот се појавува пиролитичко ниво „HI“ и време „02:00“.





8. Допрете го копчето ►|| за да почне чистењето.

» Почнува самочистење и на дисплејот ќе се појави времето колку што ќе трае самочистењето. Времетраењето не може да се промени.

9. Кога рерната ќе постигне одредена температура откако почнал процесот на пиролитичко чистење, на дисплејот ќе се покаже симболот за заклучено  и вратата на рерната нема да може да се отвори. Ќе остане заклучена уште некое време откако ќе заврши пиролитичкото чистење. Не се обидувајте сосила да ја отворите вратата сè додека не исчезне симболот што покажува дека е заклучена.

10. Кога чистењето ќе заврши, на дисплејот ќе се покаже **"End"** (Крај). Ако го допрете копчето , рерната ќе се исклучи.


11. Откако на дисплејот ќе се покаже **"End"**, исклучете ја рерната со допирање на копчето .

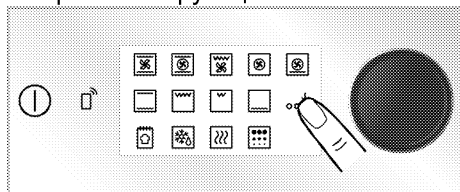
12. Откако од дисплејот ќе исчезне симболот , отстранете ги

остатоците од нечистотијата со разреден алкохолен оцет.

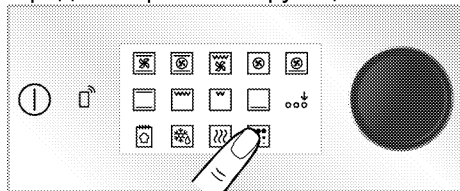
### За режимот Еко пиролитичко чистење:

Ако рерната не е многу валкана, препорачливо е да ја користите функцијата "Пиролиза - економичен режим". Функцијата "Пиролиза - економичен режим" е пократка од функцијата "Пиролиза". Ако рерната е многу валкана, функцијата "Пиролиза - економичен режим" можеби нема да биде доволна. Во тој случај изберете ја функцијата "Пиролиза".

1. Извадете сè од релната. Кај моделите со странични решетки не заборавајте да ги извадите решетките.
2. Пред чистењето, со влажна крпа отстранете ја нечистотијата од надворешните површини и од внатрешноста на рерната.
3. Вклучете ја рерната со допирање на копчето .
4. Активирајте го долниот ред на функции за извршување со допирање на „Активирање на дополнителна функција“ на екранот за функции.

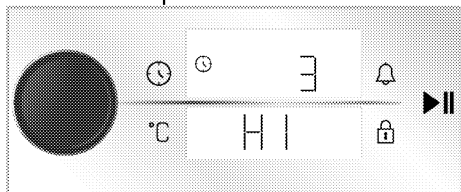


5. Допрете го „Пиролиза“ на долниот ред на екранот за функции.



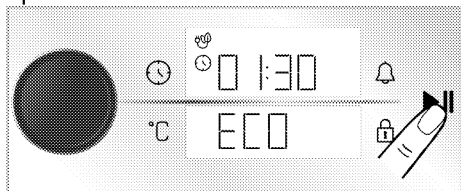
6. Повторно допрете на функцијата „Пиролиза“.


» Прикажано е одбројувањето 3- 2- 1. Кога ќе помине одбројувањето, се активира режимот „Пиролиза - економичен режим“.





7. Допрете го копчето ►► за да започне економичното пиролитичко чистење.


» Почнува самочистење и на дисплејот ќе се појави времето колку што ќе трае самочистењето. Времетраењето не може да се промени.



8. Кога рерната ќе постигне одредена температура откако почнал процесот на пиролитичко чистење, на дисплејот ќе се покаже симболот за заклучено  и вратата на рерната нема да може да се отвори. Ќе остане заклучена уште некое време откако ќе заврши пиролитичкото чистење. Не се обидувајте сосила да ја отворите вратата сè додека не исчезне симболот што покажува дека е заклучена.


9. Кога чистењето ќе заврши, на дисплејот ќе се покаже **"End" (Крај)**. Ако го допрете копчето , рерната ќе се исклучи.

10. Откако на дисплејот ќе се покаже **"End"**, исклучете ја рерната со допирање на копчето .

11. Откако од дисплејот ќе исчезне симболот , отстранете ги

остатоците од нечистотијата со разреден алкохолен оцет.

## Чистење на вратата на рерната

 Не користете јаки абразивни средства за чистење, метални предмети што стружат, метално сунѓерче или материјали од варикина за да ги чистите вратата и стаклото на рерната.

Можете да ги извадите вратата на рерната и стаклата на вратите за да ги исчистите. Како да ги извадите вратите и стаклата е објаснето во деловите "Вадење на вратата на рерната" и "Вадење на внатрешните стакла на вратата". Откако ќе ги извадите внатрешните стакла на вратата, исчистете ги со детергент за садови, топла вода и мека крпа или сунѓер, а потоа избришете ги со сува крпа. Избришете го стаклото со оцет и потоа исплакнете го за да ги отстраните остатоците од вар кои може да се појават на стаклото на рерната.

### Вадење на вратата на рерната

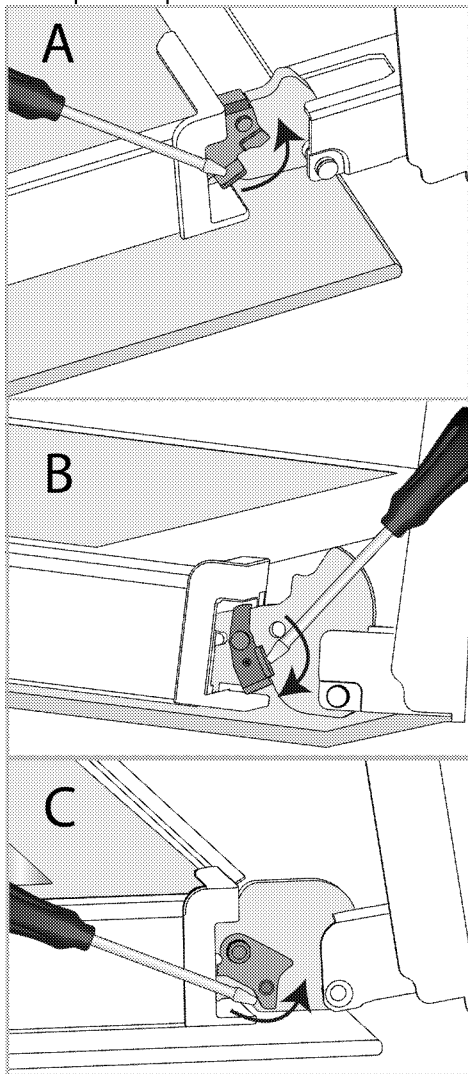
1. Отворете ја вратата на рерната.
2. Отворете ги левата и десната спојница на лежиштето на шарките на предната врата со притискање надолу, како што е прикажано на сликата.

Типот на шарката (A), (B), (C) варира во зависност од моделот на производот. Бројките подолу покажуваат како да се отворат сите типови на шарки.

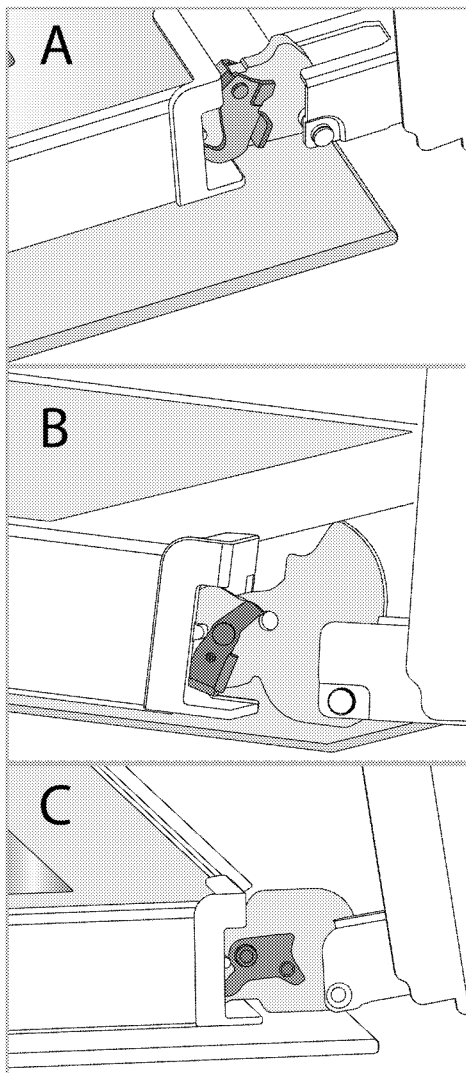
Шарката од типот (A) е достапна во нормални типови на врати.

Шарка од типот (B) е достапна во типови на меки затворачки врати.

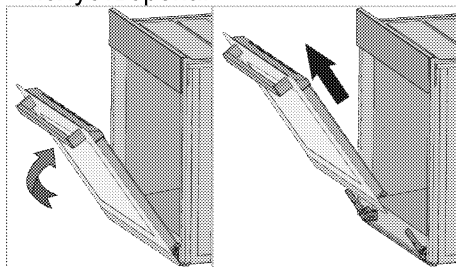
Шарка од типот (C) е достапна во типови на меки отворени / затворачки врати.



Шарка - затворена позиција



Шарка - отворена позиција  
3. Вратата на рерната нека биде полуотворена.



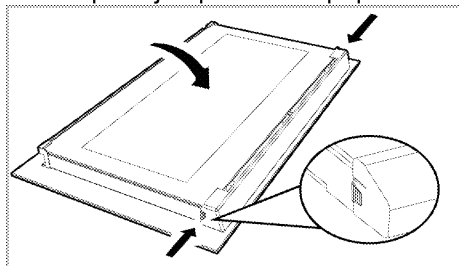
4. Повлечете ја вратата нагоре за да ја ослободите од левата и десната шарка и целосно да ја извадите.

**i** За да ја вратите вратата назад, мора да ги повторите истите чекори како при вадењето, но обратно. Кога ќе ја местите вратата, не заборавајте да ги затворите спојниците на лежиштата на шарките.

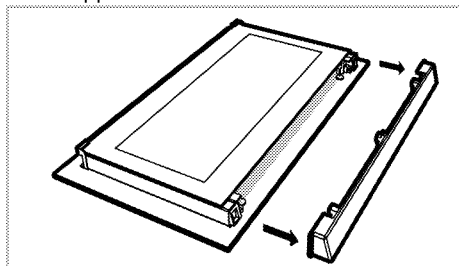
## Вадење на внатрешните стакла на вратата на рерната

Внатрешното стакло на предната врата на производот може да се извади за да се исчисти.

1. Отворете ја вратата на рерната.

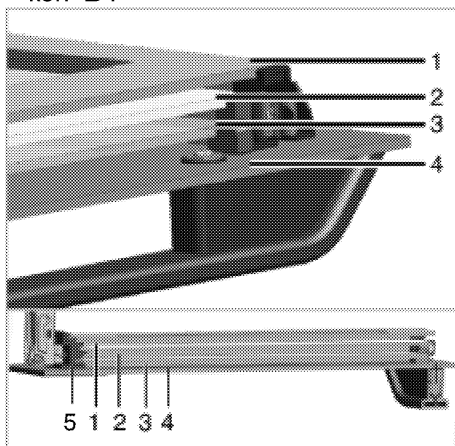


2. Туркајте го пластичниот елемент прицврстен за горниот дел на предната врата кон себе со тоа што истовремено ќе притискате на точките за притискање на двете страни на елементот и ќе го извадите.

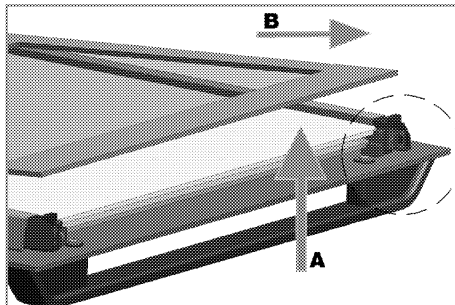


3. Како што е прикажано на сликата, нежно подигнете го највнатрешното стакло кон 'A', а

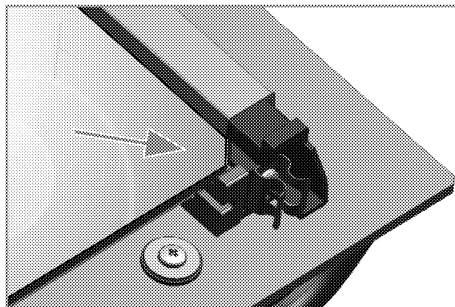
потоа извадете го повлекувајќи го кон 'B'.



- 1 Највнатрешно стакло
- 2 Второ внатрешно стакло
- 3 Трето внатрешно стакло
- 4 Надворешно стакло
- 5 Пластичен процеп за стакло - Долу



4. Повторете ги истите чекори за да ги извадите второто и третото стакло.



Првиот чекор во повторното составување на вратата е да се заменат второто и третото стакло (2, 3).

Како што е прикажано на сликата, закосениот раб на стаклото треба да го поставите на таков начин што ќе се спои со закосениот раб на пластичниот процеп.

Редоследот на прицврстување на второто и третото внатрешно стакло не е важен бидејќи тие се исти.

Кога го прицврстувате највнатрешното стакло (1), обрнете внимание да ја ставите отпечатената страна на стаклото врз второто внатрешно стакло.

Многу е важно долните кошери на сите внатрешни стакла да се постават така што ќе се спојат со долните пластични процепи (5).

Туркајте го пластичниот елемент кон рамката сè додека не кликне.

**i** Откако ќе се исчистат, сите стакла мора повторно да се спојат.

## Чистење на сијаличката на рерната

Ако се извалка стаклениот капак на сијаличката на рерната во просторот за готвење, исчистете го со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и пребришете го со сува крпа. Ако сијаличката на рерната престане да работи, можете да ја замените следејќи ги следниве упатства.

## Заменување на сијаличката на рерната

### **⚠ Општи предупредувања**

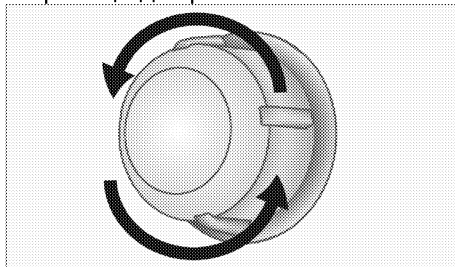
- За да се избегне ризик од електричен удар, пред да ја замените сијаличката исклучете го производот од електричната мрежа и почекајте рерната да се

излади. Од жешките површини може да се изгорите!

- Во оваа печка, се користи блескаво светилка со моќност помала од 40 W, висина помала од 60 mm, дијаметар помал од 30 mm или халогена светилка со приклучок тип G9, моќност помала од 60 W. Светилките се погодни за работа на температури над 300 ° C. Светилки во рерната може да се добијат од овластени сервисни агенти или техничар со лиценца.
- Местоположбата на сијаличката на рерната може да се разликува од она што е прикажано на сликата.
- Сијаличката што се користи во овој производ не е погодна за осветлување на домашни простории. Намената на оваа сијаличка е да му олесни на корисникот да ги гледа прехранбените продукти.
- Сијаличките што се користат во овој уред мора да издржат екстремни физички услови, како што се температури над 50°C.

## Ако вашата рерна има кружна сијаличка,

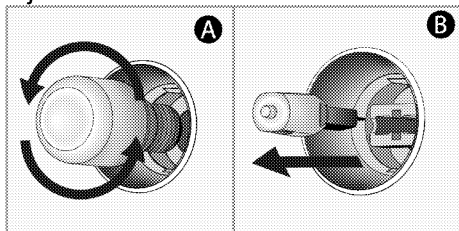
1. Исклучете го производот од електричната мрежа.
2. Отстранете го стаклениот капак со тоа што ќе го вртите во спротивен правец од стрелките на часовникот.



3. Ако сијаличката е тип (A) прикажан на сликата подолу, вртете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова. Ако е од типот



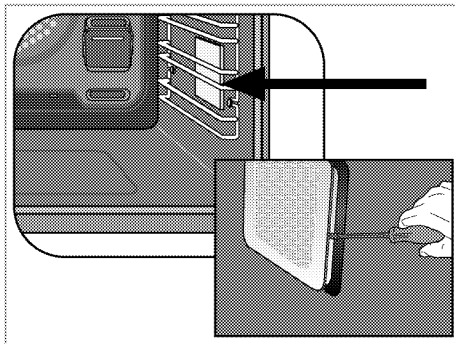
(B), извлечете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова.



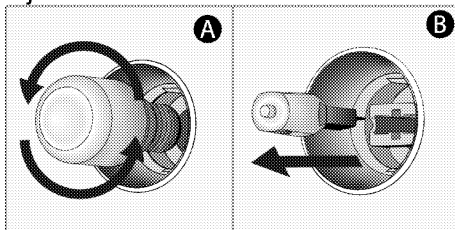
4. Повторно наместете го стаклениот капак.

**Ако вашата рерна има четириаголна сијаличка,**

1. Исклучете го производот од електричната мрежа.
2. Отстранете ги металните полици како што е опишано.



3. Со шрафцигер подигнете го заштитниот капак на сијаличката.
4. Ако сијаличката е тип (A) прикажан на сликата подолу, вртете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова. Ако е од типот (B), извлечете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова.



5. Повторно наместете ги стаклениот капак и металните полици.

## 8 Решавање проблеми

Консултирајте се со овластен сервис, стручно лице или одговорно лице од компанијата од која сте го купиле производот ако не можете да го решите проблемот дури и откако сте ги примениле упатствата дадени во овој дел. Никогаш не се обидувајте сами да го поправате расипаниот производ.

### Во рерната се создава пареа додека работи.

- Нормално е да излегува пареа додека работи. >>> *Тоа не значи дека се работи за дефект.*

### При готвењето се создаваат водени капки.

- Пареата што се крева при готвењето може да кондензира и да создаде водени капки поради допир со студените површини на производот. >>> *Тоа не значи дека се работи за дефект.*

### Производот испушта метални звуци додека се загрева и лади.

- Кога се загреваат металните делови, тие се шират и создаваат звук. >>> *Тоа не значи дека се работи за дефект.*

### Производот не работи.

- Прекинувачот е расипан или се изместил. >>> *Проверете ги прекинувачите на разводната табла. Ако е потребно, заменете ги или добро наместете ги.*
- Производот не е приклучен за заземјен штекер. >>> *Проверете ја врската со штекерот.*
- Копчињата/тркалцата на контролната табла не работат. >>> *Ако вашиот производ има функција за заклучување со клуч, можеби е активирана. Деактивирајте ја.*

### Светлото во рерната не работи.

- Сијаличката на рерната е расипана. >>> *Заменете ја сијаличката на рерната.*
- Нема доток на струја. >>> *Проверете дали има струја. Проверете ги прекинувачите на разводната табла. Ако е потребно, заменете ги или добро наместете ги осигурувачите.*

### Рерната не грее.

- Можеби не е ставена на извесна функција за готвење и/или температура. >>> *Ставете ја рерната на извесна функција за готвење и/или температура.*
- Кај моделите што имаат тајмер, тајмерот не е подесен. >>> *Подесете го времето.*
- Нема доток на струја. >>> *Проверете дали има струја. Проверете ги прекинувачите на разводната табла. Ако е потребно, заменете ги или добро наместете ги осигурувачите.*

### (Кај моделите со тајмер) Дисплејот за часовникот трепка или симболот за часовникот е вклучен.

- Претходно снемало струја. >>> *Наместете го времето / Исклучете го производот и повторно вклучете го.*



