

beko

Рерна за вградување
Упатство за корисникот



BBIS13400XMSWE



MK

385.4414.03/R.AB/8.11.2021/8-7
7768287823

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
Систем за пареа.....	11
Безбедност при одржување и чистење.....	11

2 Упатства за зачувување на животната средина 14

Регулирање на отпадот.....	14
Усогласување со Директивата за фрлање на електронска и електрична опрема и за одлагање на отпадот.....	14
Фрлање на материјалот за пакување.....	14
Совети за заштеда на енергија.....	14

3 Вашиот производ 16

Запознавање со производот.....	16
Вовед и намена на контролната табла на производот.....	17
Контрола на рерната.....	17
Функции за работа на рерната.....	19
Додатоци на производот.....	21
Употреба на додатоките на производот.....	23
Технички спецификации.....	26

4 Прва употреба 27

Прво подесување на времето.....	27
Прво чистење.....	27

5 Како се ракува со рерната 29

Општи информации за користење на рерната.....	29
Работа со единицата за контрола на рерната.....	29
Готвење со помош на пареа.....	35
Поставки.....	37

6 Општи информации за готвењето 44

Општи предупредувања за готвење во рерната.....	44
Печива и печени јадења.....	44
Месо, риба и пилешко.....	48
Скара.....	49
Готвење со помош на пареа.....	50
Тестирани намирници.....	52

7 Одржување и грижа 54

Општи информации за чистење.....	54
Чистење на додатоките.....	55
Чистење на контролната табла.....	55
Чистење на внатрешноста на рерната (просторот за готвење).....	56
Чистење со пареа.....	56
Чистење на вратата на рерната.....	58
Вадење на внатрешните стакла на вратата на рерната.....	59
Чистење на сијаличката на рерната.....	60

8 Решавање проблеми 62

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.
 - Овој производ е погоден за употреба на надморски височини до 2.500 метри.
 - **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. Производот не смее да се транспортира додека во него има вода. Може да се транспортира откако ќе се извади водата.
- 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.
- грејните елементи. Децата помали од 8 години не треба да бидат во близина на производот без надзор на возрастасно лице.
- Не ставајте запаливи/експлозивни материјали во близина на производот, бидејќи неговите рабови ќе бидат жешки додека работи.
- Бидејќи може да излегува параа, бидете настрана додека ја отворате вратата на рерната. Парееата 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



- 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".

- Додатоците 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.



Систем за пареа

- При готвењето со помош на пареа, отворањето на вратата може да предизвика излегување на пареа, создавајќи ризик од изгореници. Бидете претпазливи кога ја отворате вратата.
- Не користете дистилирана или филтрирана вода. Користете само готова вода. Не користете запаливи, алкохолни или цврсти раствори за честички наместо вода.
- Ако остане влага во рерната по готвењето со помош на пареа, тоа може да предизвика корозија. Оставете ја рерната да се исуши по готвењето. Не чувајте влажни прехранбени производи во рерната долго време.

- Не користете додатоци што може да кородираат од пареа додека готвите.
- Бидете внимателни да не истурите вода на површината на рерната или на несакани површини при отстранувањето или поставувањето на резервоарот за вода.
- Топла течност може да тече од додатоците кога ја вадите храната по готвењето со помош на пареа, бидете внимателни.
- Кога готвите со помош на пареа, се препорачува да додадете вода колку што е количината на табелата за готвење.



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 пареа 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.
- По секое готвење со помош на пареа, преостанатата вода во резервоарот за вода треба да се исцеди и резервоарот за вода треба да се исчисти. Употребата на вода што е оставена во комората при следното готвење создава проблеми во однос на хигиената.
- Не мијте го резервоарот за вода во машината за миење садови. Избришете го резервоарот за вода со

чиста влажна крпа, исушете го со сува крпа и чувајте го така. Никогаш не сушете го резервоарот во рерната.

- За бигор што може да се создаде во резервоарот за вода, во резервоарот се ставаат 200 cc вода и 1 лажичка лимонска сол и се остава 1 час. Потоа, се мие со многу вода и се суши. Се препорачува оваа постапка да се применува на секои 4-5 употреби.
- Не користете производи за чистење кои содржат киселини или хлориди за да ја чистите основата на рерната. Не чистете го со гребење бигорот кој може да се формира на основата на рерната. Инаку ќе се оштети основата на производот.
- Во зависност од честоста на користење на операциите на готвењето со помош на пареа и од тоа колку е тврда водата, може да се појават дамки од бигор на основата на рерната.
- Внатрешноста на рерната се препорачува да се

исчисти со вода од оцет и
крпа за дамки од вар што
може да се појават на

шасијата по готвење
потпомогнато од пареа.

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 материји:

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

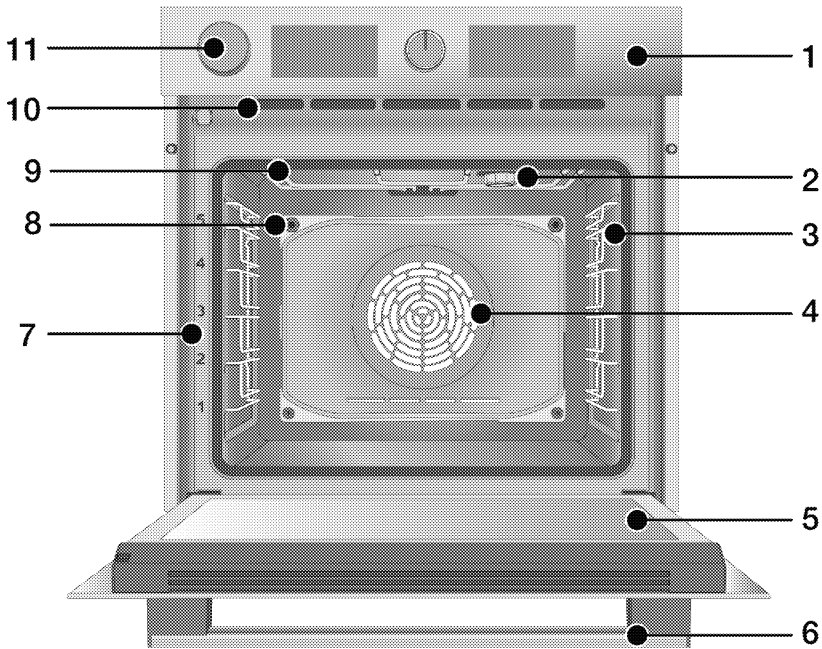
енергија со функцијата "Еко загревање со вентилатор", а таа температура може да биде различна од онаа што е прикажана на екранот.

- 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 Положби на полиците
- 8 Дупка за излез на пареа
- 9 Горен греач
- 10 Дупчиња за вентилација
- 11 Резервоар за вода

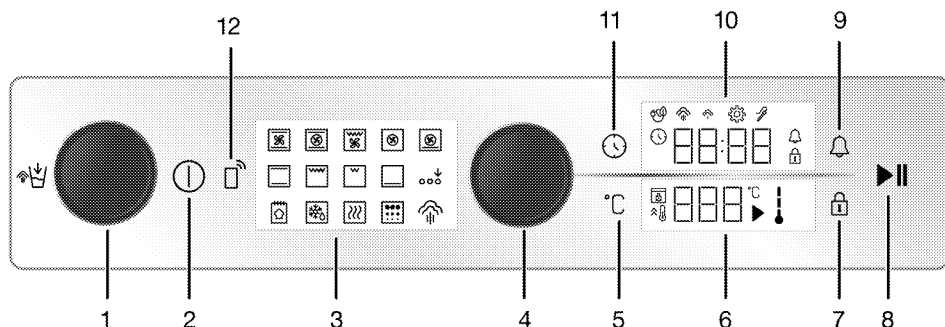
* Зависи од моделот. Можеби вашиот производ нема сијаличка, или типот и местоположбата на сијаличката се разликуваат од она што е прикажано на илустрацијата.

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

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 извлечете 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.

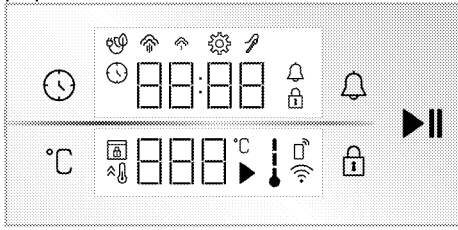
Индикатор на температурата

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
-  : 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.

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.

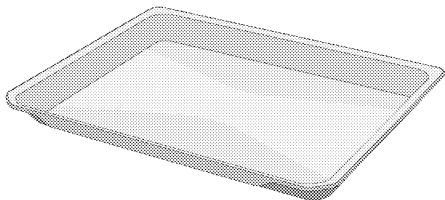
Симбол на функцијата	Опис на функцијата	Температурен опсег (°C)	Опис и употреба
	Работа со вентилатор	-	Рерната не е загреана. Работи само вентилаторот (на задниот ѕид). Замрзнатата храна со гранули полека се одмрзнува на собна температура, а зготвената храна се лади. Времето потребно да се одмрзне парче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

Симбол на функцијата	Опис на функцијата	Температурен опсег (°C)	Опис и употреба
	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.
	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.
	Функција за пареа	-	Се користи за готвење со помош на пареа . Овозможува функции што го прават готвењето со помош на пареа.
	Чистење со пареа	80	Оваа функција се користи за да омекне нечистотијата што се создала во рерната веднаш откако ќе завршите со готвење. Прочитајте ги објаснувањата за оваа функција во делот за одржување и чистење.

Додатоци на производот

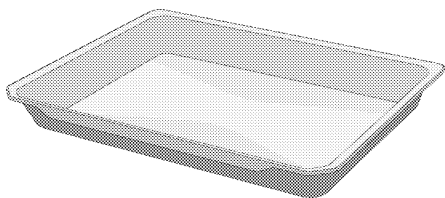
Со вашиот производ се приложени различни додатоци. Во овој дел е даден опис на додатоците и нивна исправна примена. Во зависност од моделот на производот, приложените додатоци се разликуваат. Сите додатоци опишани во упатството можеби не се приложени и со вашиот производ.

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

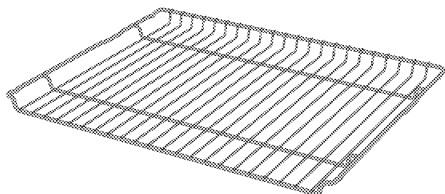
Се користи за печива, замрзната храна и пржење на големи парчиња.



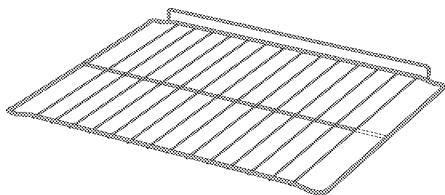
Длабок сад

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:

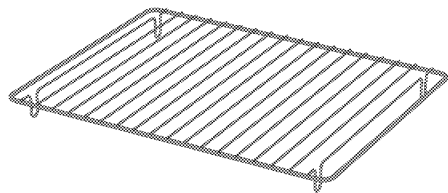


Модел без жичени полица:



Жичена скара

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



Сад за жичена скара

Со тоа што ќе се стави во садот (ако има), маслата што истекуваат при готвењето на скара ќе се собираат во садот и така рерната нема да се извалка.

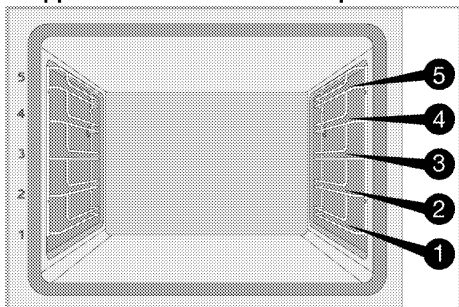
Уичаната решетка во фиоката не е погодна за употреба со длабока тава.

Употреба на додатоците на производот

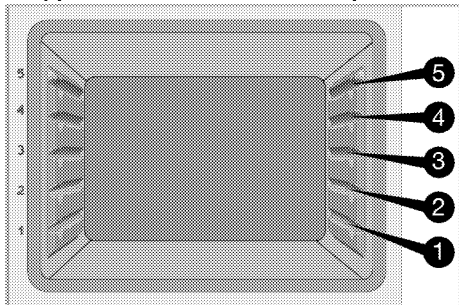
Полици за готвење

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 рерната.

Модел со жичени полици



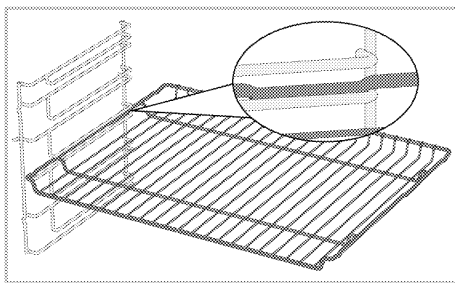
Модел без жичени полици



Поставување на раженот на полиците за готвење

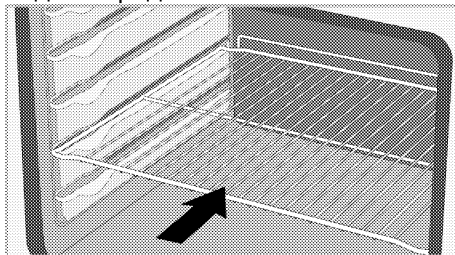
Модел со жичени полици:

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 затвораот на металната полица. Не смее да преминува преку затвораот и да го допира задниот сид на рерната.



Модел без жичени полици:

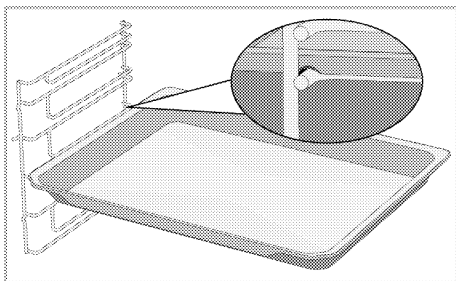
Многу е важно жечената решетка исправно да се намести на страничните полици. Жечената решетка има еден правец кога се поставува на полицата. Додека се мести жичената решетка на саканата полица, отворениот дел мора да биде напред.



Ставање на садот врз полиците за готвење

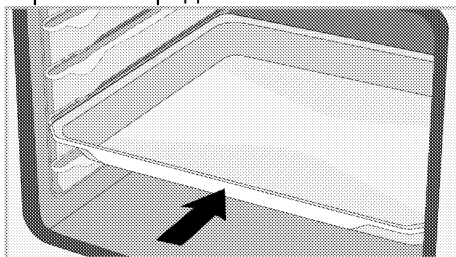
Модел со жичени полици:

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 затвораот на металната полица. Не смее да преминува преку затвораот и да го допира задниот сид на рерната.



Модели без жичени полици:

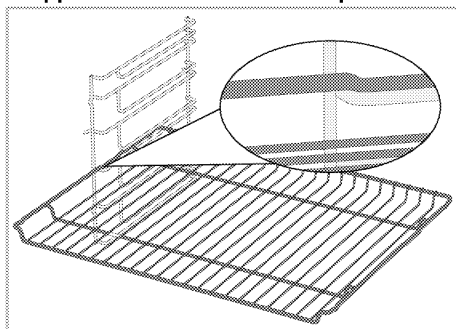
Многу е важно и садовите исправно да се наместат на страничните полици. Садот има еден правец кога се поставува на полицата. Додека се става садот на саканата полица, неговата страна што е направена да се држи со рака мора да биде свртена напред.



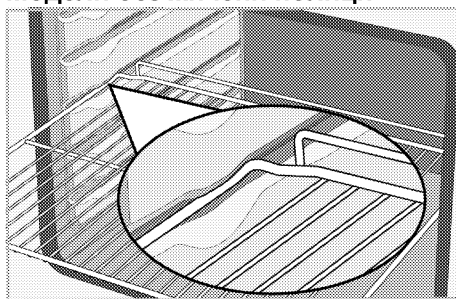
Затворач на жечената решетка

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 полици

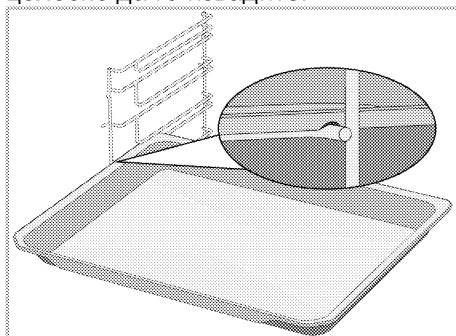


Модели без жичени полици



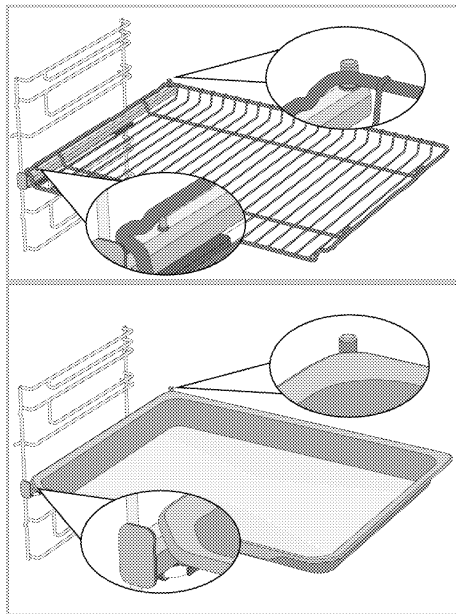
Затворач на садот на жечената решетка Модели со жичени полици

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 полицаи 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 раменот 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 ²
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.


-  Техничките спецификации може да бидат променети без претходно известување за да се подобри квалитетот на производот.
-  Цифрите во овој прирачник се шематски и може да не одговараат целосно на вашиот производ.
-  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

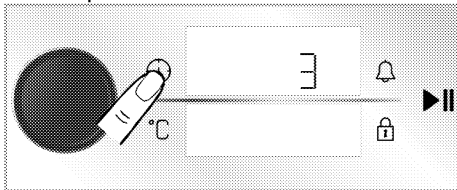
Пред да почнете да го користите производот, препорачливо е да го направите она што е наведено во следните делови од ова упатство.


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.

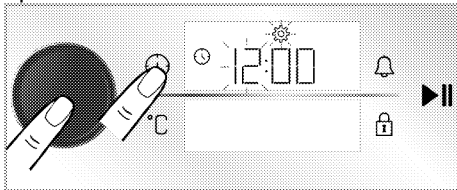
1. Кога рерната е во режим на мирување (кога времето е прикажано на екранот), активирајте го менито за поставки со допирање на копчето  околу 3 секунди.

» 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.

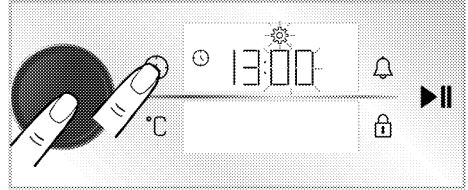
» Полето за час и симболот  трепкаат на екранот за време/часовник.





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.

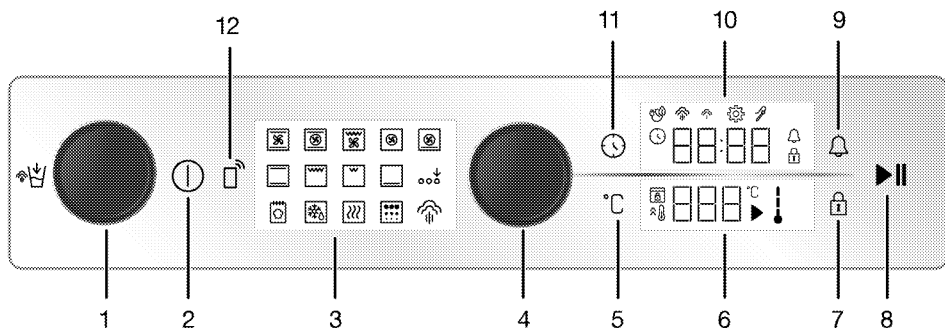
Осветлување на рерната

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

-  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.
-  Додека правите какви било прилагодувања, соодветните симболи трепкаат на екранот. Треба да се почека кратко време за поставките да се зачуваат.
-  Ако времето за готвење е поставено кога готвењето ќе започне, преостанатото време се прикажува на екранот.
-  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 Резервоар за вода
- 2 Копче за вклучување/исклучување
- 3 Дисплеј на функции
- 4 Контролно тркалце на рерната
- 5 Копче за поставки на температурата
- 6 Екран за температура
- 7 Копче за заклучување со клуч
- 8 Копче за почеток/крај на готвењето
- 9 Копче за аларм
- 10 Екран за часовник/време
- 11 Копче за време и поставки
- 12 Копче за далечинско управување

Екран за часовник/време :

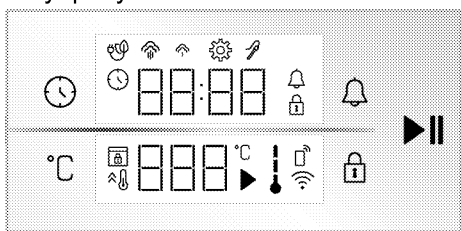
- : Симбол за време на готвење/време на денот
- : Симбол за аларм
- : Симбол за поставки
- : Симбол за заклучување со клуч
- : Симбол за готвење на еко навивачи
- : Симбол за ниско ниво на пара*
- : Симбол за високо ниво на пара*
- : Симбол за сонда за месо*

* 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.



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

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

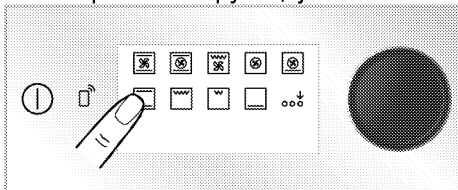
Исклучете ја рерната со допирање на копчето ① . На екранот ќе се покаже часовникот.

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.

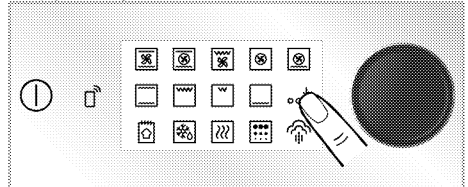
1. Вклучете ја рерната со допирање на копчето ① .

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



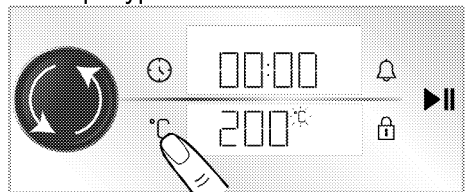
3. Допрете ја функцијата за работење на која сакате да готвите на екранот на функцијата. Ако

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.

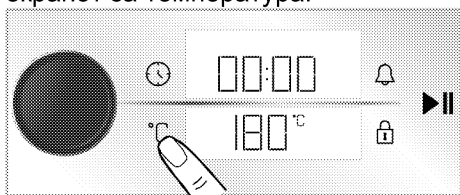
» Символот °C трепка на екранот за температура.



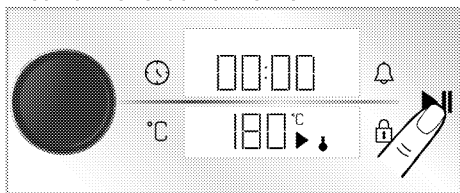
i Ако ја измените функцијата за работење по менувањето на претходно дефинираната температура за функциите за работење, последно поставената температура ќе се појави на екранот. Меѓутоа, ако поставената температура не е во рамките на температурниот опсег на избраната функција за работење, се појавува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



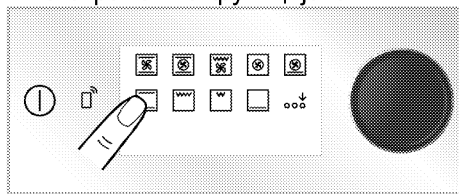
» Рерната веднаш ќе започне да работи на избраната функција за работење и температура. Символите \downarrow и \blacktriangleright ќе се појават на екранот за температура. На екранот времето за готвење почнува да одбројува. Секоја етапа на символот \downarrow ќе светнува како што внатрешната температура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

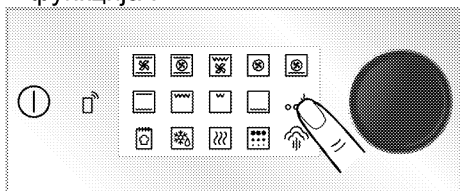
Може да направите рерната автоматски да се исклучува на крајот од времето со избирање на температурата и функцијата за работење соодветна за храната и со поставување на времето за готвење на контролната единица. Функцијата „Загревање на дното и на плафонот“ и поставките на 180°C и 45 минути се прикажани 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.



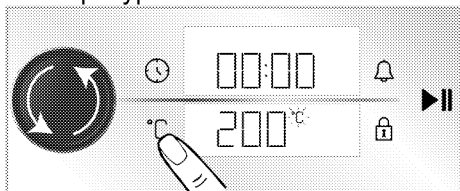
3. Допрете ја функцијата за работење на која сакате да готвите на екранот на функцијата. Ако функцијата што сакате да ја изберете не е меѓу првите функции на работење што се појавуваат на екранот за функција, можете да го активирате долниот ред на функции за работење со допирање

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.

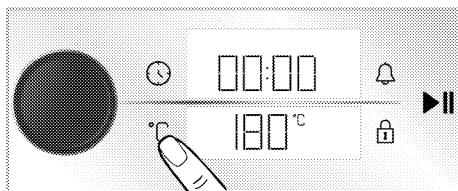
» Символот °C трепка на екранот за температура.



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.

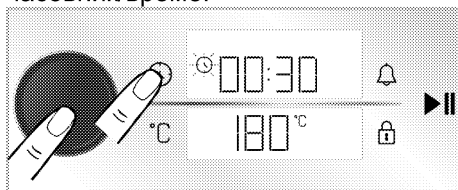
5. Потврдете ја поставената температура со допирање на копчето °C.

» Символот °C се појавува на екранот за температура.



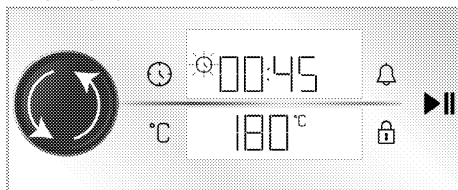
6. Притиснете го копчето за контрола на рерната или допрете го копчето ⌚ еднаш за да го поставите времето на готвење.

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



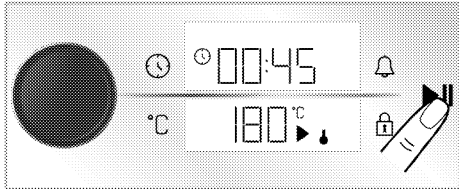
i По поставувањето на функцијата за работење и температурата, времето за готвење ќе се постави на 30 минути со допирање на копчето ⌚ или со директно притискање на копчето за контрола на рерната за брзо поставување на времето за готвење и измена на времето со вртење на контролното копче на рерната надесно/налево.

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 символот **↓** 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.

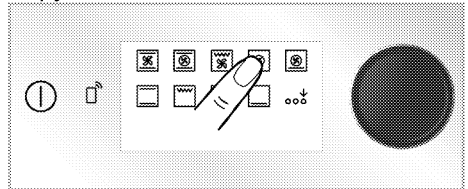
9. Звучното предупредување звони една минута. Ако се допре копчето **▶||** додека звучното предупредување звони и се појави „End“ На екранот за температура, рерната продолжува да работи на неодредено време. Ако се допре копчето **⓪**, рерната ќе се исклучи. Ако се допре некое друго копче освен овие,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

Еко готвење

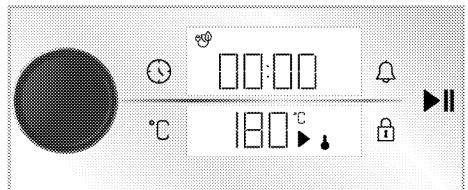
Со цел да заштедите енергија, можете да ја користите оваа

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 символот **⓪** 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

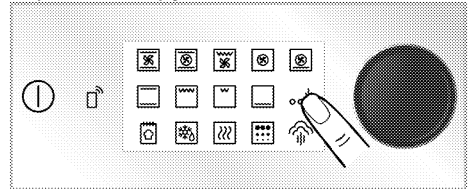
- 2 супени лажици сончогледово масло

Подготовка

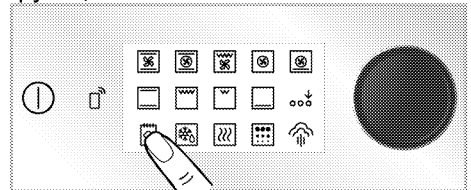
1. Просејте брашно во длабок сад. Додајте шеќер во брашното и хомогено измешајте го.
2. Отворете ја средината на брашното и додајте го квасецот, солта и сончогледовото масло. Почнувајќи од страните на садот, постепено истурете ја топлата вода.
3. Месете го тестото рачно или во миксер за тесто околу 10-15 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.

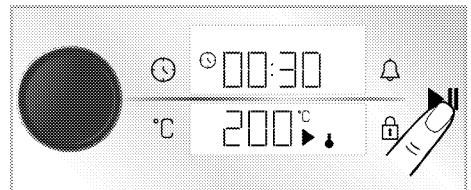
10. Активирајте го долниот ред на функции за извршување со допирање на „Активирање на дополнителна функција“ на екранот за функции.



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.

Готвење со помош на пареа

Вашата рерна има функција за готвење со помош на пареа. За време на готвењето, пареата ќе осигура подобри резултати во готвењето. Пареата гарантира дека горниот дел на пецивата ќе биде

посветол, кората покрцкава и дека тие ќе бидат поголеми. Освен тоа готвењето со помош на пареа го намалува губењето на влага во месото, погрижувајќи се да биде посочно и повкусно.

Има 2 различни нивоа на поддршка за пареа: ниско и високо ниво на пареа. За време на готвењето, се пушта пареа во рерната на одредени интервали. Општо, ниското ниво на пареа се препорачува за печење пецива како што се торти, кифли, леб, високото ниво на пареа се препорачува за готвење храна од типот на месо (како што се големи парчиња месо, цело пилешко). Оваа функција може да зависи од храната што ја готвите. За оваа цел погледнете ја табелата за готвење.

i Готвењето со помош на пареа може да се прави само на температури над 80 °C.

i Капацитетот на резервоарот за вода е 250 ml. Кога готвите не додавајте повеќе од 250 ml вода во резервоарот за вода.

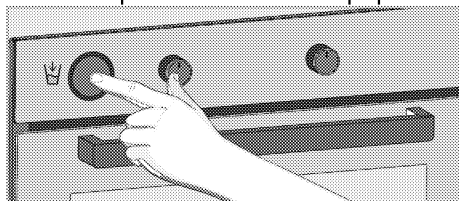
i Кондензацијата создадена на вратата на рерната со помош на пареа може да капе наоколу кога ќе се отвори вратата на рерната. Избришете ја кондензацијата веднаш по отворањето на вратата на рерната.

i Тргнете се настрана кога ја отворите вратата на рерната бидејќи може да излезе пареа и топлина за време на и по готвењето со помош на пареа. Пареата што излегува може да Ви ги изгори рацете, лицето и/или очите.

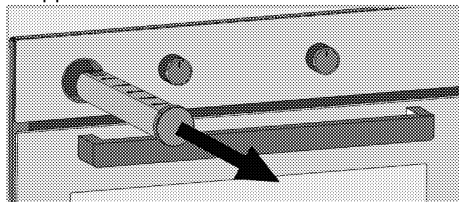
i Ако остане вода во рерната по секое готвење со помош на пареа, избришете ја останатата вода со сува крпа откако рерната ќе се олади. Во спротивно, остатокот вода може да доведе до калцификација.

За готвењето со помош на пареа:

1. Погледнете ја табелата за готвење со помош на пареа за да ги поставите функцијата, температурата и времето соодветни за оброкот и да започнете со процесот на готвење. За оброците што не се наведени во табелата, можете да ги одредите количината на водата, температурата, функцијата за готвење и времето.
2. Притиснете го резервоарот за вода на контролната табла на рерната.

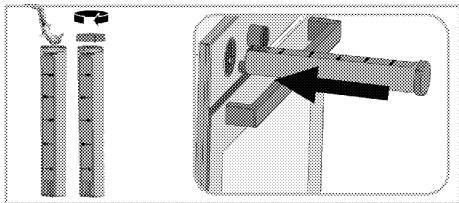


3. Отстранете го резервоарот за вода од неговото место.





4. Отворете го капакот на резервоарот за вода и наполнете го со вода во количината наведена во табелата за готвење.

- i** Не користете дестилирана или филтрирана вода. Користете само флаширана вода. Не додавајте раствори што се запаливи, кои содржат алкохол или тврди честички во резервоарот за вода.



5. Затворете го капакот на резервоарот за вода и поставете го на неговото место.
6. Поставете го оброкот на препорачаниот рафт.

За време на готвењето со помош на пареа:

- Ако има доволно вода во резервоарот за вода, рерната продолжува со готвењето со помош на пареа додека водата не истече од резервоарот.
- Ако водата во резервоарот за вода истече или ако нема додадено доволно вода, симболот  или  ќе почне да светка на екранот и по некое време ќе даде звучно предупредување. Во меѓувреме, рерната ќе продолжи да готви без пареа.
- За да се продолжи со готвењето со помош на пареа, отстранете го резервоарот за вода, наполнете го со доволно вода и поставете го на неговото место. Рерната ќе започне себе да си обезбедува пареа со повлекување вода од резервоарот.

По готвењето со помош на пареа:

- Некоје време откако готвењето со помош на пареа ќе заврши, рерната ќе ја повлече водата што

останува во генераторот назад во резервоарот. Во меѓувреме, звукот на пумпата што работи што доаѓа од рерната е нормален.



- Кога останатата вода ќе се повлече, исцедете ја останатата вода во резервоарот за вода од хигиенски причини.
- Поради здравствени ризици, испразнете го резервоарот за вода и додајте свежа вода пред секое почнување со готвење со помош на пареа.

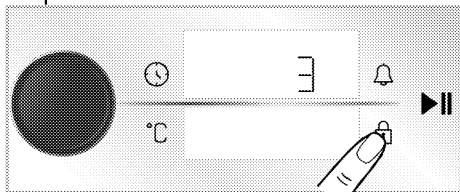
Поставки


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


Активирање заклучување на копчиња

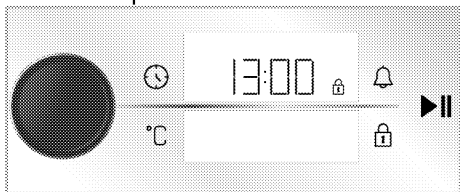
Со користење на функцијата за заклучување на копчиња можете да ја заштитите единицата за управување од вознемирување.

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.

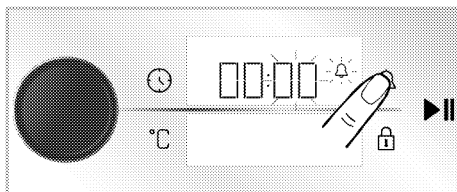
Поставување на алармот


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.

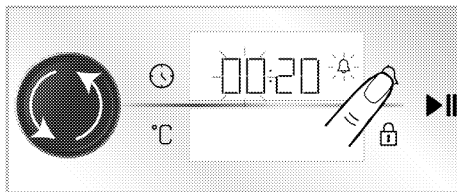
i Максималното време за алармот е 23 часа и 59 минути.


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 .

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

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



i Доколку времето на алармот и времето за готвење се поставени на исто време, пократкото 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.

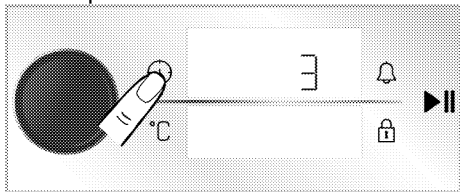
Ако сакате да го откажете алармот;

1. Допрете го копчето  еднаш за да го откажете времето на алармот.
» На екранот за време/часовник почнува да трепка симболот .
2. Поставете го времето на алармот на „00:00“ со вртење на копчето за контрола на рерната надесно/налево.

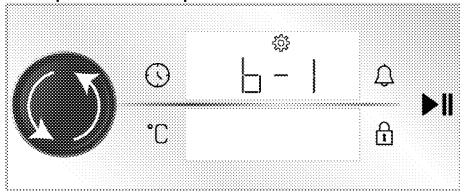
Поставување на гласноста



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

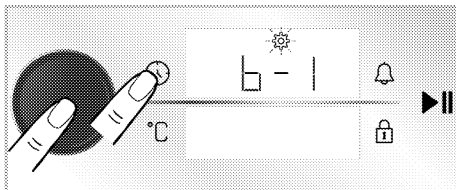
1. Додека е исклучена рерната (кога времето е прикажано на екранот), активирајте го менио за поставки со допирање на копчето  околу 3 секунди.
» Прикажано е одбројувањето 3- 2- 1. Кога ќе помине одбројувањето, се активира менио за поставки.




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 симболот .

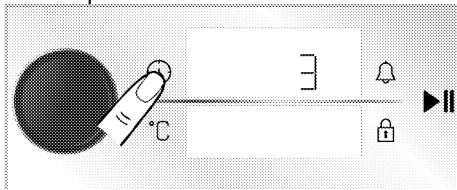


4. Поставете ја посакуваната јачина на звукот со вртење на копчето за контрола на рерната надесно/налево.
5. Потврдете ја избраната јачина на звукот со допирање на копчето  или притискање на копчето за контрола на рерната.

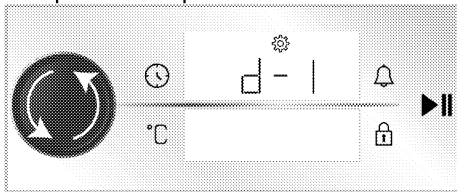
Поставување на осветленоста на екранот



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

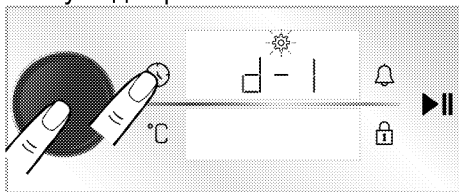
1. Додека е исклучена рерната (кога времето е прикажано на екранот), активирајте го менио за поставки со допирање на копчето  околу 3 секунди.
» Прикажано е одбројувањето 3- 2- 1. Кога ќе помине одбројувањето, се активира менио за поставки.




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.

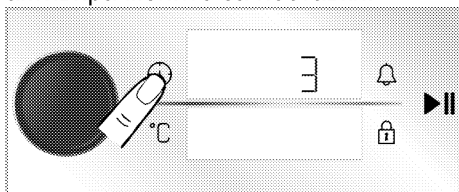
Поставување на функцијата Брзо загревање (Booster)

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.

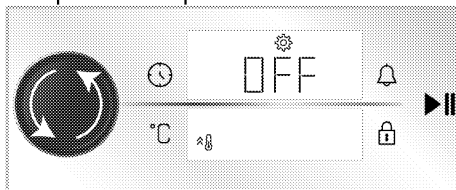
1. Додека е исклучена рерната (кога времето е прикажано на екранот), активирајте го мениот за поставки со допирање на копчето  околу 3 секунди.



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

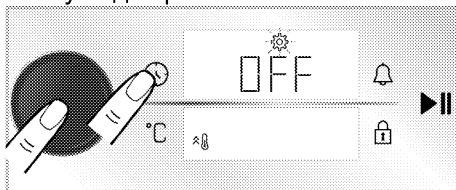


2. Вртете го копчето за контрола на рерната надесно/налево додека не

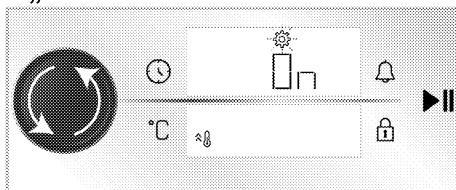
се појави симболот  и „OFF“ на екранот за време/часовник.




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.

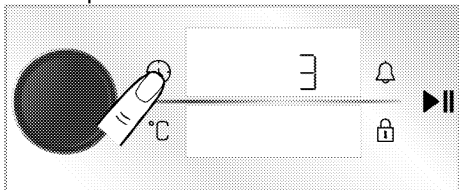
i Можете да ја исклучите поставката за брзо загревање со истата постапка. Со доведување на поставката „OFF“, можете да ја откажете поставката за брзо загревање.


Менување на часот


За да го смените часот што претходно сте го поставиле,

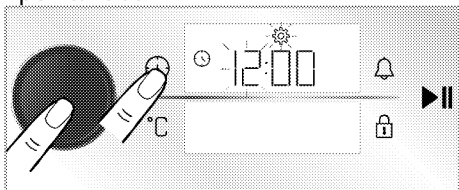
1. Кога рерната е во режим на мирување (кога времето е прикажано на екранот), активирајте го менито за поставки со допирање на копчето  околу 3 секунди.


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




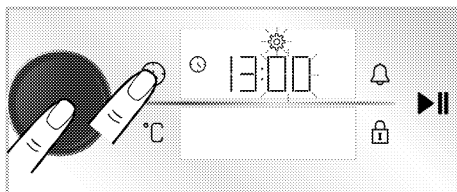
2. Притиснете го копчето за контрола на рерната или допрете го копчето  еднаш за да го активирате полето за час.


» 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

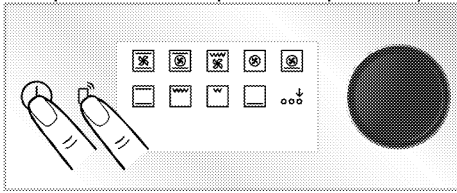
Можете да ја поврзете рерната со безжична мрежа и да ја контролирате преку апликацијата „HomeWhiz“ со pameten уред. За таа цел, прво инсталирајте ја апликацијата Homewhiz на вашиот pameten уред. Апликацијата „HomeWhiz“ е достапна на IOS и Android оперативните системи за мобилни.

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

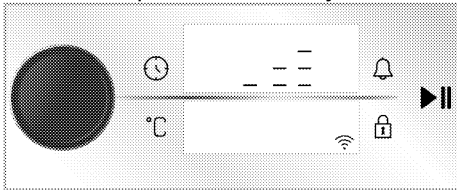
 Можете да ја завршите процедурата на поврзување на рерната со безжична мрежа и да го активирате далечинскиот управувач на рерната следејќи ги упатствата дадени на апликацијата.

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 pameten 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.

❗ 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 📶.

❗ 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.

❗ Ако на екранот се појави симболот 📶, но не 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), допирајте 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.

 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 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 оградвор 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
Пандиш пан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm со затворац за жичена скара**	Загревање на дното и на плафонот	2	150	30 ... 40
	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm со затворац за жичена скара**	Загревање со вентилатор	2	150	35 ... 45
Бисквит и	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
Инегрален 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 cm на жичена скара**	Загревање на дното и на плафонот	2	180	50 ... 65
	Црн метален калап за со дијаметар од 20 cm 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, мисирката и големите парчиња месо, многу подобро ќе се зготват.
- Потребни се 15 до 30 минути повеќе за да се испржи месо со коски отколку филети.
- 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.
- Во зависност од тоа колку се дебели парчињата што се готват на скара, времето на печење дадено на табелата може да биде различно.
- Ставете ја жичената решетка или садот на саканото ниво во рерната. Ако готвите на жичената решетка, ставете го садот за рерна на најдолната полица за да ги собира маснотиите. Садот за рерна што ќе го ставите треба да биде со димензии што ќе ја опфатат целата површина на скарата. Овој сад може да не биде вклучен со производот. Ставете малку вода во садот за рерна за да може полесно да се исчисти.

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.

Готвење со помош на пареа






Општи информации






- Готвењето со помош на пареа може да се изврши само со функциите за готвење со помош на пареа наведени во упатството. За функции за готвење со помош на пареа, видете во делот **"Функции за работа на рерната"**.
- Доколку е предложено предгревање во табелата за готвење, задолжително ставете ја храната во рерна по претходно загревање. Времињата наведени

во времето на наводнување го означуваат времето поминато по загревањето.

- Табелата за готвење содржи препораки за готвење тестирани од производителот. Можете да ја одредите количината на вода, температура, функција за готвење со помош на пареа и време за готвење што не се наведени во табелата.
- Направете готвење потпомогнато од пареа со еден плех.

Табела за готвење за готвење потпомогнато од пареа Предлози за готвење со една лента

Храна	Позиција на полицата / Додаток и што треба да се користат	Функција за работа	Температура (°C)	Количина на вода која треба да се користи (ml) / Ниво на пареа	Време на парење (j)**	Време на готвење (минути) (прибл.)	Приближна тежина (во гр.)
Инегрален леб	2 / Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	180	200 / 	пред загревање	30 ... 40	820
Рестовано пилешко (1.8-2 kg)	2 / Жичена скара* Ставете еден сад на пониска полца	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	25 минути 250/max, потоа, 190	250 / 	25	60 ... 70	2000
Ребра(Едно парче)	3 / Стандарден сад*	"3D" функција	180	250 / 	15	40 ... 55	1000
Јагнешкото стебло со зеленчук	3 / Стандарден сад*	"3D" функција	170	250+250* ** / 	по претходното загревање веднаш	80 ... 100	2000
Домашна крофна со квасец	3 / Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	180	150 / 	пред загревање	20 ... 30	1200

Храна	Позиција на полицата / Додатоц и што треба да се користат	Функција за работа	Температура (°C)	Количина на вода која треба да се користи (ml) / Ниво на пареа	Време на парење (')**	Време на готвење (минути) (приближно)	Приближна тежина (во гр.)
чизкејк	3 / Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm со затворац за жичена скара****	Загревање со вентилатор	120	200 / 	30	60 ... 70	1450
Пилешки копан	3 / Стандарден сад*	"3D" функција	200	150 / 	по претходното загревање веднаш	20 ... 30	800
Печен компир	3 / Стандарден сад*	"3D" функција	190	100 / 	25	45 ... 55	500
Леб од хамбургер	3 / Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	180	200 / 	пред загревање	20 ... 30	800
Скуша со зеленчук	3 / Стандарден сад*	"3D" функција	200	100 / 	по претходното загревање веднаш	15 ... 25	500

* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

** Го покажува времето што истекло по загревањето однапред.

*** Додадете уште 250 мл. вода на половина од времето за готвење.

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

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
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 cm со затворац за жичена скара**	Загревање на дното и на плафонот	2	150	30 ... 40
	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm со затворац за жичена скара**	Загревање со вентилатор	2	150	35 ... 45
Пита од јаболко	Црн метален калап за со дијаметар од 20 cm на жичена скара**	Загревање на дното и на плафонот	2	180	50 ... 65
	Црн метален калап за со дијаметар од 20 cm 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 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.

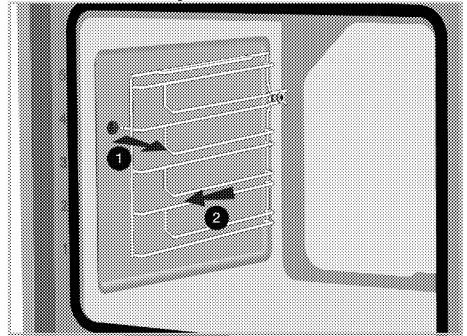
Чистење на страничните сидови на рерната

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.

Чистење со пареа

Обезбедува лесно чистење бидејќи нечистотијата (не чекајќи премногу долго) се омекнува со пареата што се формира во рерната и капките вода се кондензираат на внатрешните површини на рерната.

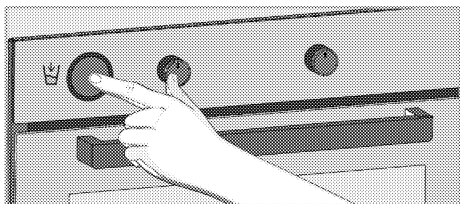
⚠ Општи предупредувања

- Времето, температурата и поставката за пареата на функцијата за чистење на пареа не може да се променат.
- Ако водата истече во првите 5 минути по започнувањето на функцијата за чистење на пареа, ако резервоарот за вода е изваден за време на чистењето или капакот е отворен, функцијата за чистење ќе се откаже.
- Ако внатрешната температура на рерната е над 120 °C, функцијата

за чистење на пареа нема да започне.

1. Извадете ги сите додатоци од рерната.
2. Притиснете го резервоарот за вода на контролната табла на рерната.за да го извадите. Наполнете 200 ml вода во резервоарот.

i Не користете дестилирана или филтрирана вода. Користете само флаширана вода. Не додавајте раствори што се запаливи, кои содржат алкохол или тврди честички во резервоарот за вода.

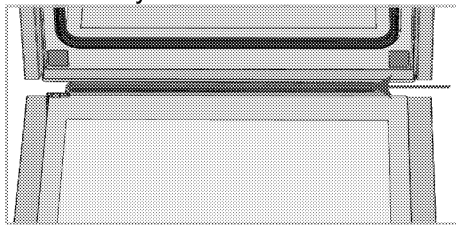


3. Поставете го резервоарот за вода во лежиштето и турнете го навнатре.
4. Вклучете ја рерната со допирање на копчето ① .
5. Активирајте го долниот ред на функции за извршување со допирање на „Активирање на дополнителна функција“ на екранот за функции.
6. Допрете го „Чистење со пареа“ на долниот ред на екранот за функции.
7. Допрете го копчето ►|| за да почне чистењето.
» Чистењето започнува и времето на чистење на пареата се појавува на екранот. Ова времетраење не може да се промени.
8. На крајот од времето, се појавува „00:00“ на екранот.

9. Отворете ја вратата и избришете ги внатрешните површини на рерната со влажен сунѓер или крпа.
10. Користете топла вода со течност за перење, мека крпа или сунѓер за да ја исчистите отпорната нечистотија и избришете ја со сува крпа.

i За време на режимот за чистење на пареа, водата што се наоѓа во базенот на основата на рерната ќе ги омекне лесно создадените остатоци/нечистотија во внатрешноста на рерната, ќе испари и ќе се кондензира во внатрешноста на рерната и во внатрешното стакло на вратата на рерната, затоа може да капе вода кога вратата на рерната е отворена. Избришете ја кондензацијата веднаш откако ќе ја отворите вратата на рерната.

11. Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел. По кондензацијата во рерната, може да има вода или влага во каналот на базенот под рерната. По употреба, исчистете го овој канал на базенот со влажна крпа и потоа исушете го.



Чистење на вратата на рерната

i 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.

i Внатрешното стакло на вратата на рерната е обложено со материјал што лесно се чисти. Не користете јаки абразивни средства за чистење, метални предмети што стружат, метално сунѓерче или материјали од варикина.

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.

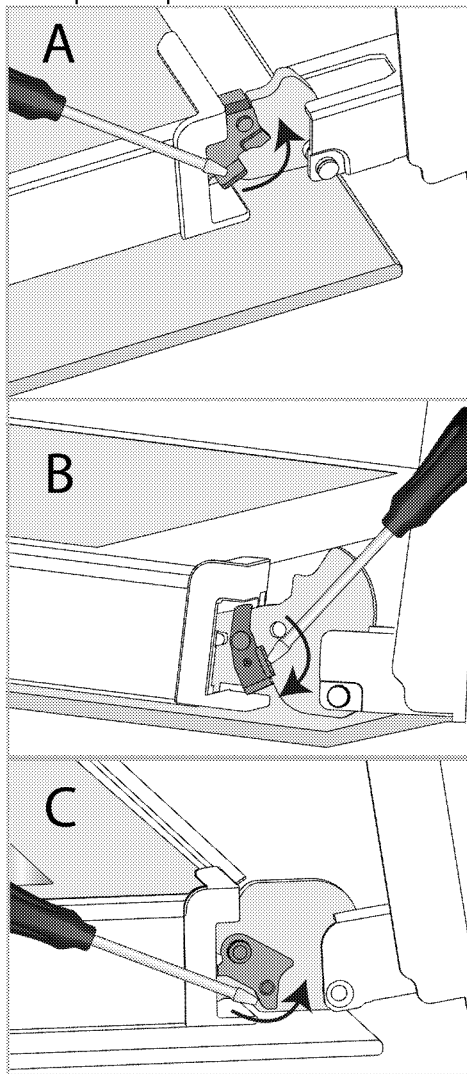
Типот на шарката (A), (B), (C) варира во зависност од моделот на производот. Бројките подолу

покажуваат како да се отворат сите типови на шарки.

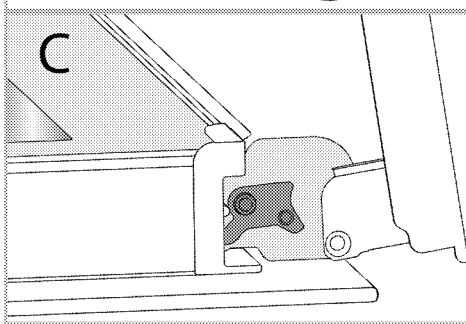
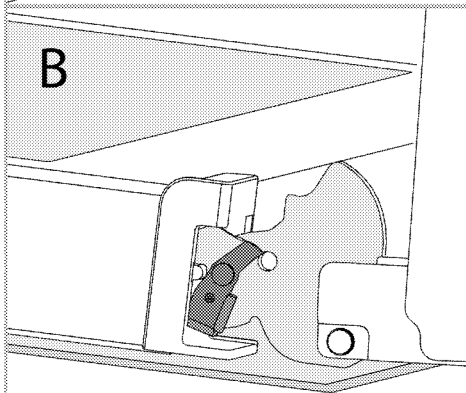
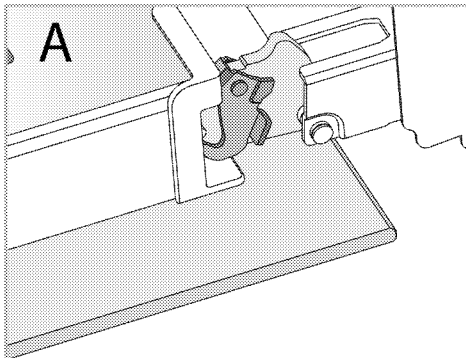
Шарката од типот (A) е достапна во нормални типови на врати.

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.

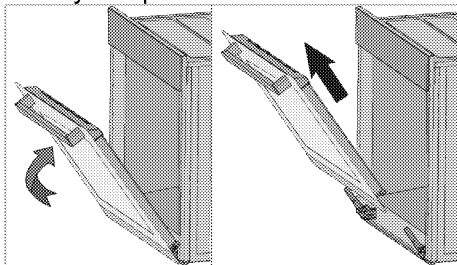


Шарка - затворена позиција



Шарка - отворена позиција

3. Вратата на рерната нека биде полуотворена.



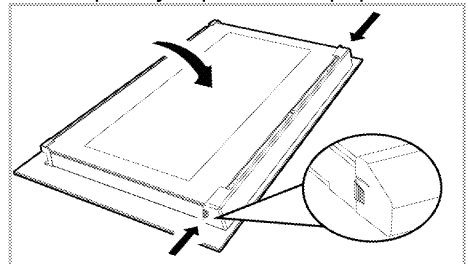
4. Повлечете ја вратата нагоре за да ја ослободите од левата и десната шарка и целосно да ја извадите.

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.

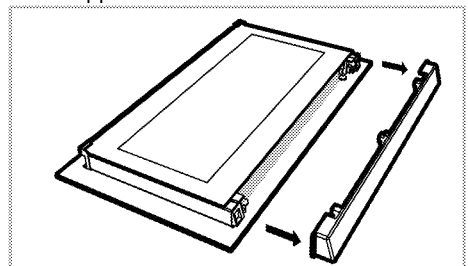
Вадење на внатрешните стакла на вратата на рерната

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

1. Отворете ја вратата на рерната.

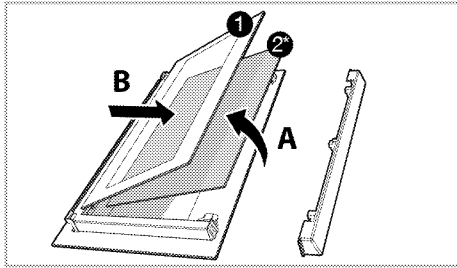


2. Туркајте го пластичниот елемент прицврстен за горниот дел на предната врата кон себе со тоа што истовремено ќе притискате на точките за притискање на двете страни на елементот и ќе го извадите.



3. Како што е прикажано на сликата, нежно подигнете го највнатрешното стакло (1) кон 'A',

а потоа извадете го повлекувајќи го кон 'B'.



- 1 Највнатрешна стаклена плоча
- 2* Внатрешна стаклена плоча
(Може да не постои на вашиот производ.)
4. Ако вашиот производ има внатрешно стакло (2), повторете ја истата постапка за да го извадите (2).
5. Првиот чекор во повторното составување на вратата е повторно да се спои внатрешното стакло (2). Поставете го засечениот раб на стаклото да се спои со засечениот раб на пластичниот процеп. (Ако вашиот производ има внатрешно стакло). Внатрешното стакло (2) мора да биде прицврстено за пластичниот процеп што е најблиску до највнатрешното стакло (1).
6. Кога го прицврстувате највнатрешното стакло (1), обрнете внимание да ја ставите отпечатената страна на стаклото врз внатрешното стакло. Многу е важно долните кошеви на највнатрешното стакло (1) да се спојат со долните пластични процепи.
7. Туркајте го пластичниот елемент кон рамката сè додека не кликне.

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

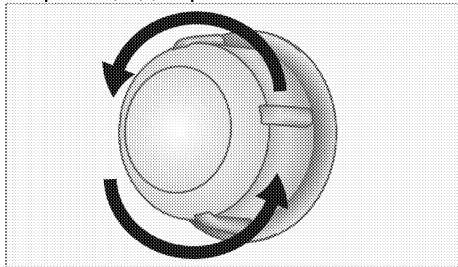
⚠ Општи предупредувања

- 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

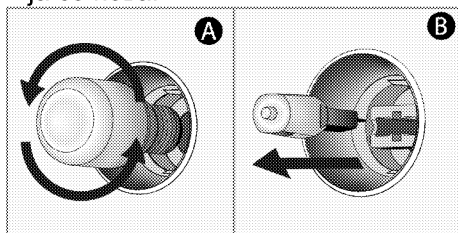
екстремни физички услови, како што се температури над 50°C.

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.



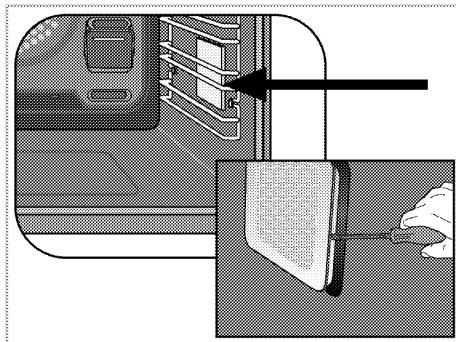
3. Ако сијаличката е тип (А) прикажан на сликата подолу, вртете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова. Ако е од типот (В), извлекете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова.



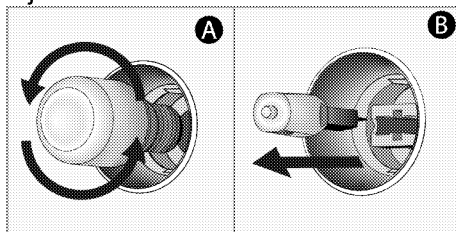
4. Повторно наместете го стаклениот капак.

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 (А) прикажан на сликата подолу, вртете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова. Ако е од типот (В), извлекете 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.*

