



Pećnica

Korisnički priručnik

Рерна

Упатство за корисникот



FSM67320DWS

SB / MK

285.3034.38/R.AI/27.02.2024/4-2

7785982802



RECIKLIRANI PAPIR I
PAPIR ZA RECIKLAŽU

Molimo da prvo pročitate ovo uputstvo!

Poštovani korisniče,

zahvaljujemo na izboru Beko proizvoda. Nadamo se da ćete na najbolji mogući način iskoristiti Vaš proizvod, koji je napravljen sa visokim kvalitetom i vrhunskom tehnologijom. Stoga, molimo da pročitate ovo celo korisničko uputstvo i sva prateća dokumenta pažljivo pre korišćenja proizvoda i čuvajte ih kao podsetnik za buduću upotrebu. Ako ovaj proizvod predate trećem licu, priložite i ovo korisničko uputstvo. Pratite sva upozorenja i informacije iz korisničkog uputstva.

Imajte na umu da ovo korisničko uputstvo može da se primeni i na nekoliko drugih modela. Razlike između modela će biti naznačene u priručniku.

Objašnjenje simbola

U ovom korisničkom uputstvu su korišćeni sledeći simboli:



Važne informacije ili korisni saveti u vezi sa korišćenjem.



Upozorenje za situacije koje su opasne po život i imovinu.



Upozorenje za električni udar.



Upozorenje za opasnost od požara.



Upozorenje za vrelе površine.



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

1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje 4

Opšta bezbednost	4
Bezbednost električnih proizvoda	5
Bezbednost proizvoda	6
Namena	8
Bezbednost dece	9
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad....	9
Odlaganje ambalažnog materijala	9
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad....	9

2 Opšte informacije 10

Pregled	10
Sadržaji pakovanja	11
Tehničke specifikacije	12

3 Instalacija 13

Pre instalacije	13
Instalacija i povezivanje	14

4 Pripreme 17

Saveti za uštedu energije	17
Prva upotreba	17
Podešavanje vremena	17
Prvo čišćenje proizvoda	18
Prvo zagrevanje	18

5 Kako koristiti ploču za kuvanje 19

Opšte informacije o kuvanju	19
Korišćenje ploča za kuvanje	19

6 Kako rukovati rernom 22

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju	22
Kako koristiti električnu rernu	22
Režimi rada	23
Korišćenje sata rerne	24
Tabela vremena kuvanja	27
Kako rukovati roštiljem	30
Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja	30

7 Održavanje i nega 31

Opšte informacije	31
Čišćenje ploče za kuvanje	31
Čišćenje komandne table	31
Čišćenje rerne	32
Čišćenje vrata rerne	33
Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima	33
Zamena sijalice u rerni	34

8 Otklanjanje kvarova 36

1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje

Ovaj odeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od opasnosti povreda i oštećenja imovine. Neuspešno praćenje ovih uputstava će poništiti garanciju.

Opšta bezbednost

- Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili kojima nedostaju iskustvo i znanje, ako su pod nadzorom ili su dobili uputstva u vezi sa bezbednom upotrebom uređaja i razumeju uključene opasnosti.

Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca ne smeju čistiti ili održavati uređaj bez nadzora.

- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili su im data uputstva.

Deca koja su pod nadzorom ne smeju se igrati uređajem.

- Ako se proizvod ustupi drugoj osobi za ličnu upotrebu ili kao polovan proizvod, potrebno je takođe proslediti korisnički priručnik, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i delove.
- Nikada ne stavljajte uređaj na pod pokriven tepihom. Inače, umanjen protoka vazduha ispod proizvoda će uzrokovati pregrevanje električnih delova. Ovo će izazvati probleme sa Vašim proizvodom.
- Instalaciju i popravke smeju da vrše samo ovlašćeni serviseri. Proizvođač neće snositi odgovornost za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe, što takođe može poništiti garanciju. Pre instalacije, pažljivo pročitajte uputstva.
- Ne uključujte proizvod ako je u kvaru ili ima vidljivo oštećenje.
- Prekontrolišite da li su funkcijski tasteri na proizvodu isključeni nakon svake upotrebe.

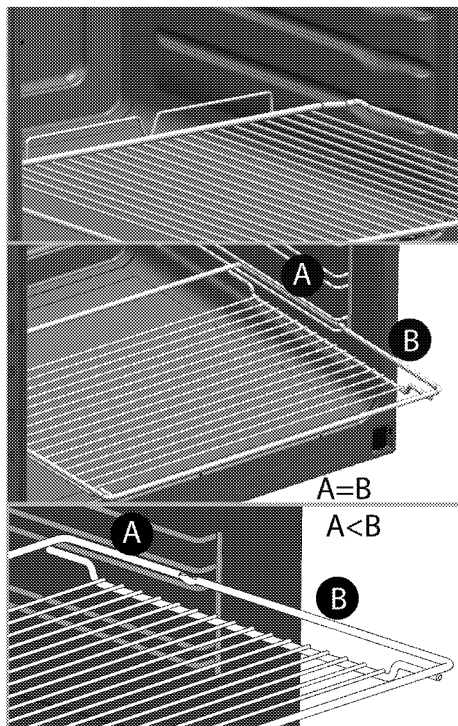
Bezbednost električnih proizvoda

- Ako je proizvod neispravan, ne treba da se koristi dok ga ne popravi ovlašćeni serviser. Postoji opasnost od električnog udara!
- Proizvod povezujte samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom navedenim u „Tehničkim specifikacijama“. Uzemljenje instalacije mora da obavi kvalifikovani električar u slučaju da se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna ni za kakve probleme koji nastanu zbog korišćenja proizvoda sa neuzemljenom instalacijom u skladu sa lokalnim propisima.
- Nikada ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
- Proizvod mora da bude isključen za vreme instalacije, održavanja, čišćenja i popravke.
- Ako je priključni kabl za napajanje proizvoda oštećen, mora da ga zameni proizvođač, njegov serviser ili odgovarajuće kvalifikovano lice kako bi se izbegle opasnosti.
- Koristite samo priključni kabl naveden u „Tehničkim specifikacijama“.
- Aparat mora da se instalira tako da može potpuno da se isključi sa mreže. Razdvajanje mora da bude obezbeđeno ili putem mrežnog utikača ili putem prekidača ugrađenog u fiksnu električnu instalaciju u skladu sa građevinskim propisima.
- Zadnja strana rerne se jako zagreva za vreme upotrebe. Pobrinite se da električni priključak ne dodiruje zadnju površinu, jer se može oštetiti.
- Ne prignječujte kabl za napajanje između vrata rerne i okvira i ne vodite ga preko vrućih površina. U suprotnom može doći do topljenja izolacije kabla i do požara zbog kratkog spoja.
- Sve radove na električnoj opremi i sistemima treba da vrše samo ovlašćena kvalifikovana lica.
- U slučaju oštećenja, isključite proizvod i odvojite od električne mreže. Da biste to uradili, isključite osigurač u domaćinstvu.

- Uverite se da je jačina osigurača kompatibilna sa ovim proizvodom.

Bezbednost proizvoda

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi pristupačni delovi se zagrevaju tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste izbegli dodirivanje vrućih elemenata. Decu mlađu od 8 godina treba udaljiti osim u slučaju da ih neprekidno nadgledate.
- Nikad ne koristite proizvod u slučaju oslabljenog rasuđivanja ili koordinacije pod uticajem konzumiranja alkohola i/ili lekova.
- Budite pažljivi kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol na visokim temperaturama isparava i može da prouzrokuje požar jer se može upaliti ako dođe u kontakt sa vrućim površinama.
- Ne stavljajte nikakav zapaljivi materijal blizu proizvoda, jer njegove stranice mogu da se zagrevaju u toku upotrebe.
- Uređaj se zagreva tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste izbegli dodirivanje vrućih elemenata u unutrašnjosti rerne.
- Održavajte čistoću svih ventilacionih otvora.
- Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u rerni. Pritisak koji se može stvoriti u plehu/tegli može da izazove njihovo pucanje.
- Plehove za pečenje, posuđe ili aluminijumsku foliju ne stavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota bi mogla da ošteti dno rerne.
- Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne jer mogu izgubiti površinu, što može dovesti do razbijanja stakla
- Ne koristite paročistače za čišćenje uređaja da ne biste izazvali električni udar.
- (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)
Pravilno postavljanje žičane police i pleha na žičane police
Važno je da se žičana polica i/ili pleh pravilno postave na policu. Žičanu policu ili pleh gurnite između 2 šine i proverite stabilnost pre postavljanja jela na njih (vidi sledeću sliku).



papir za pečenje na temperaturi koja je veća od naznačene temperature za papir za pečenje. Nemojte da stavljate papir za pečenje direktno na dno rerne.

- **UPOZORENJE:** Pobrinite se da kabl za napajanje aparata bude iskopčan ili automatski prekidač kola isključen pre zamene lampe da biste izbegli mogućnost strujnog udara.
- Uređaj ne sme da se instalira iza dekorativnih vrata da bi se izbeglo pregrevanje.
- Uređaj mora da se postavi direktno na pod. Ne sme da se postavlja na postolje ili podnožje.
- **UPOZORENJE:** Kuvanje na ringli sa zagrejanom masti ili uljem može biti opasno i dovesti do požara. NIKADA ne pokušavajte da gasite vatru vodom, već isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen tj., pokrijte ga poklopcem ili protivpožarnim ćebetom.
- **PAŽNJA:** Proces kuvanja mora da bude pod nadzorom. Kratkotrajni proces kuvanja mora neprekidno da bude pod nadzorom.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Nemojte držati

- Ne koristite proizvod ako je staklo na prednjim vratima skinuto ili napuklo.
- Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.
- Postavite papir za pečenje u šerpu ili na dodatak za rernu (pleh, gril itd.) zajedno sa hranom, a zatim ubacite sve u prethodno zagrejanu rernu. Uklonite višak delova papira za pečenje koji prelazi dodatak ili šerpu da biste sprečili rizik od dodirivanja grejnih elemenata u rerni. Nikada nemojte da koristite

predmete na površinama za kuvanje.

- **UPOZORENJE:** Ako je površina naprsla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost električnog udara.
- U slučaju da se staklo ploče za kuvanje polomi: Odmah isključite sve gorionike i sve električne grejne elemente i izolujte uređaj od napajanja. Nemojte da dodirujete površinu uređaja. Nemojte da koristite uređaj.
- Ovaj aparat nije predviđen da se upravlja putem eksternog tajmera ili posebnog sistema daljinskog upravljača.
- Pritisak pare koji se može stvoriti zbog vlage na površini ploče za kuvanje ili na dnu šerpe može da izazove pomeranje šerpe. Stoga, uverite se da su površina ploče za kuvanje i dno posuda uvek suvi.
- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike ploče za kuvanje koje je dizajnirao proizvođač aparata za kuvanje ili koje je proizvođač aparata odredio kao pogodne u uputstvu za upotrebu, ili štitnike ploče za kuvanje koje sadrži aparat.

Upotreba neodgovarajućih štitnika može izazvati nezgode.

Za pouzdanost proizvoda od požara:

- Uverite se da je utikač dobro umetnut u utičnicu kako ne bi izazvao varnice.
- Ne koristite oštećen, isečen ili produžni kabl, osim originalnog kabla.
- Pobrinite se da na utičnici na koju je priključen proizvod nema ni vlage ni tečnosti.

Namena

- Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. Komercijalna upotreba nije dozvoljena.
- **PAŽNJA:** Ovaj aparat služi samo za kuvanje. On ne sme da se koristi za druge svrhe, na primer za grejanje prostorije."
- Ovaj proizvod ne sme se koristiti za zagrevanje tanjira ispod rešetke roštilja, vešanje peškira, kuhinjskih krpa itd. na ručici, niti u druge svrhe zagrevanja.
- Proizvođač neće biti odgovoran ni za kakve štete koje su nastale kao posledica nenamenske upotrebe ili pogrešnog rukovanja.

- Rerna može da se koristi za odmrzavanje, pečenje i pečenje hrane na roštilju.

Bezbednost dece

- **UPOZORENJE:** Pristupačni delovi mogu da se zagreju za vreme upotrebe. Decu treba udaljiti.
- Materijali za pakovanje su opasni za decu. Ambalažne materijale držite van domašaja dece. Molimo da sve delove ambalaže odložite u otpad u skladu sa ekološkim standardima.
- Električni proizvodi su opasni za decu. Udaljite decu od proizvoda kada je uključen i nemojte im dozvoliti da se igraju sa proizvodom.
- Iznad uređaja ne stavljajte predmete koje bi deca mogla da dohvate.
- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite da deca sede na njima. To može da dovede do prevrtanja i mogu da se oštete šarke vrata.

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada:



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

Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za reciklažu. Nemojte odlagati proizvod u otpad sa običnim kućnim otpadom i drugim otpadima na kraju veka trajanja. Odložite ga u centar za sakupljanje i reciklažu električnog i elektronskog otpada. Konsultujte se sa svojim lokalnim vlastima da biste saznali o ovim centrima za sakupljanje otpada.

Usaglašenost sa RoHS direktivom:

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

Odlaganje ambalažnog materijala

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

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

- Sačuvajte originalnu ambalažnu kutiju ovog proizvoda i transportujte proizvod u njoj. Pratite uputstva na kutiji. Ako nemate originalnu ambalažnu kutiju, proizvod upakujte u foliju za pakovanje sa vazдушnim mehurićima ili deblji karton i dobro zalepite.
- Da biste sprečili da rešetka za roštilj i pleh u rerni oštete vrata rerne, postavite komad kartona na unutrašnju stranu vrata rerne prema položaju plehova. Vrata rerne zalepite trakom za bočne stranice.
- Ne koristite vrata ili ručicu za podizanje ili pomeranje ovog proizvoda.



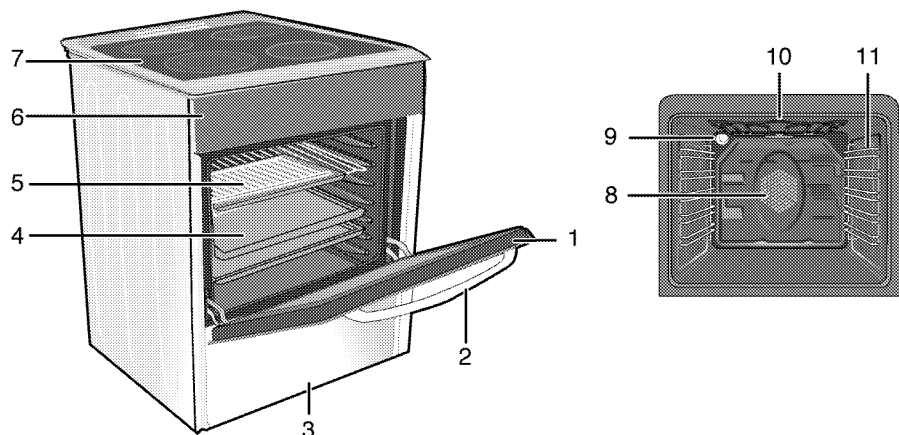
Ne stavljajte nikakve predmete na proizvod i premeštajte ga u uspravnom položaju.



Proverite opšti izgled svog proizvoda da biste pronašli eventualna oštećenja koja su mogla nastati za vreme transporta.

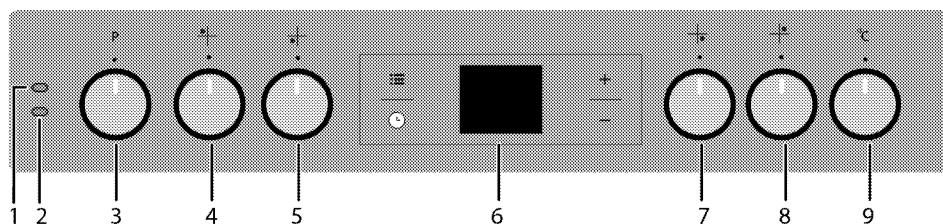
2 Opšte informacije

Pregled



- 1 Prednja vrata
- 2 Ručka
- 3 Donja fioka
- 4 Pleh
- 5 Žičana polica
- 6 Kontrolna tabla

- 7 Ploča sa gorionikom
- 8 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
- 9 Lampa
- 10 Grejač roštilja
- 11 Položaji police



- 1 Lampica za upozorenje
- 2 Lampica termostata
- 3 Obrtno dugme za izbor funkcije
- 4 Ploča za kuvanje sa jednim krugom Pozadi levo
- 5 Ploča za kuvanje sa dva kruga Napred levo
- 6 Digitalni vremenski programator
- 7 Ploča za kuvanje sa jednim krugom Napred desno
- 8 Proširena ploča za kuvanje Pozadi desno
- 9 Obrtno dugme termostata

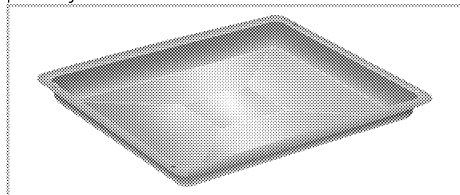
Sadržaji pakovanja

i Isporučeni pribor može da se razlikuje u zavisnosti od modela uređaja. Sav pribor, koji je opisan u ovom korisničkom priručniku, možda neće postojati kod vašeg proizvoda.

1. Korisnički priručnik

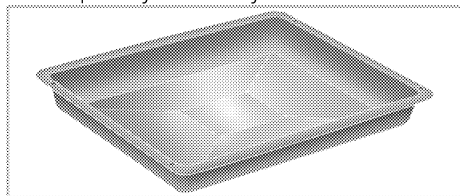
2. Standardni pleh

Koristi se za peciva, smrznutu hranu ili pečenje velikih komada mesa.



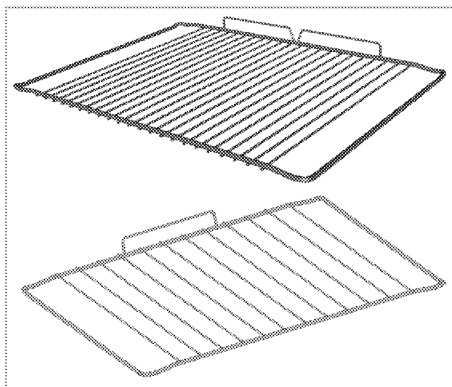
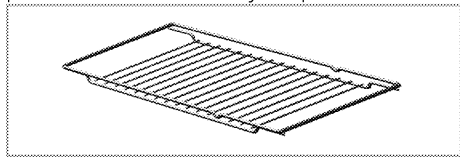
3. Duboki pleh

Koristi se za peciva, velike komade mesa, veoma sočna jela i sakupljanje masnoće tokom pečenja na roštilju.



4. Žičani roštilj

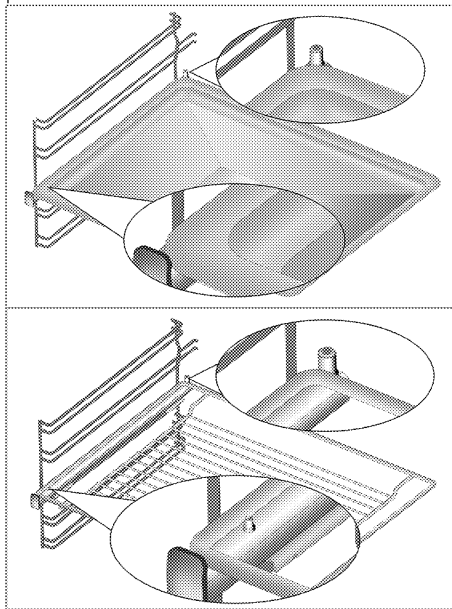
Koristi se za pečenje i za stavljanje šerpe sa hranom koja treba da bude pečena, pržena ili kuvana na željenu policu.



5. Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske police (Ova funkcija je opcionala. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

Teleskopske police vam omogućavaju da lako postavljate i uklanjate plehove i žičanuolicu.

Kada koristite pleh i žičanuolicu sa teleskopskim policama uverite se da trnovi na zadnjem delu teleskopske police stoje naspram uglova žičane police i pleha.



Tehničke specifikacije

OPŠTE	
Spoljne dimenzije (visina/širina/dubina)	850 mm/600 mm/600 mm
Napon/frekvencija	220-240 V/ 380-415 V 3N ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	10 kW
Tip kabla / poprečni presek	min.H05VV-FG 3 x 4 mm ² / 5 x 2,5 mm ²
Ploča za kuvanje	
Gorionici	
Pozadi levo	Ploča za kuvanje sa jednim krugom
Dimenzije	140 mm
Snaga	1200 W
Napred levo	Ploča za kuvanje sa dva kruga
Dimenzije	210/120 mm
Snaga	2200/750 W
Napred desno	Ploča za kuvanje sa jednim krugom
Dimenzije	180 mm
Snaga	1800 W
Pozadi desno	Proširena ploča za kuvanje
Dimenzije	170/265 mm
Snaga	1500/2400 W
RERNA/ROŠTILJ	
Glavna rerna	Rerna sa više funkcija
Unutrašnja lampa	15 25 W
Potrošnja roštilja	2.2 kW

Osnovi: Informacije na nalepnici energetskeg rejtinga električnih rerne navedene su u skladu sa EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardom. Ove vrednosti su određene pod standardnim opterećenjem sa gornjim i donjim grejačem ili sa funkcijama koje uključuju ventilator (ako postoje).

Klasa energetske efikasnosti je određena u skladu sa sledećim prioritetom u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje kod proizvoda ili ne. 1-Kuvanje sa eko ventilatorom, 2-Turbo sporo kuvanje, 3- Turbo kuvanje, 4- Zagrevanje odozdo/odozgo uz pomoć ventilatora, 5-Zagrevanje odozgo i odozdo.

i Tehničke specifikacije se mogu izmeniti bez prethodnog obaveštenja da bi se poboljšao kvalitet proizvoda.

i Slike koje su date u ovom uputstvu za upotrebu su samo ilustrativne i možda se neće u potpunosti poklapati sa vašim proizvodom.

i Vrednosti, koje su navedene na oznakama proizvoda ili u drugoj dokumentaciji koju ste dobili uz proizvod, dobijene su pod laboratorijskim uslovima u skladu sa odgovarajućim standardima. U zavisnosti od radnih uslova i uslova okruženja proizvoda, ove vrednosti se mogu razlikovati.

3 Instalacija

Proizvod mora da instalira kvalifikovano lice u skladu sa važećim propisima. U suprotnom, garancija neće važiti. Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe i može da poništi garanciju.

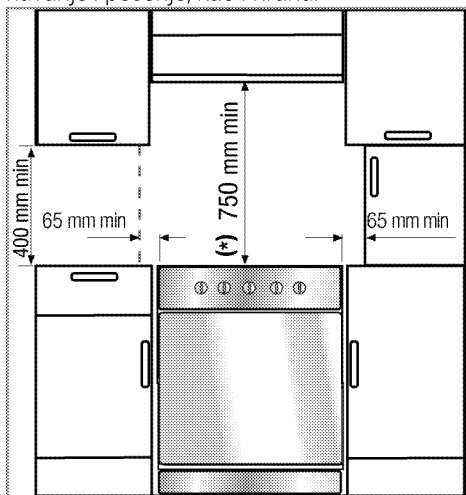
i Priprema lokacije i električne instalacije za proizvod su odgovornost kupca.

! Ovaj proizvod mora da se instalira u skladu sa svim lokalnim propisima za gasne i/ili električne instalacije.

! Pre instalacije vizuelno proverite da li na proizvodu postoje bilo kakva oštećenja. Ako ustanovite oštećenja, nemojte ga instalirati. Oštećeni proizvodi predstavljaju opasnost po vašu bezbednost.

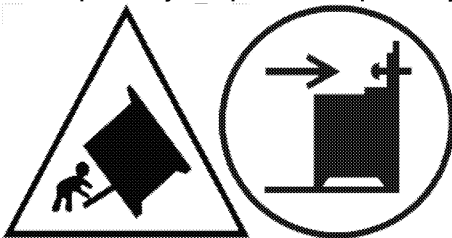
Pre instalacije

Da biste osigurali da ispod aparata postoji kritičan slobodan vazdušni prostor, preporučujemo da se ovaj aparat montira na čvrstoj osnovi i da nožice ne upadaju u tepih ili neku drugu mekanu podnu oblogu. Kuhinjski pod mora da bude u stanju da izdrži aparat plus dodatno posuđe za kuvanje i pečenje, kao i hranu.



- Ovaj proizvod je uređaj klase 1 prema EN 30-1-1 standardu, tj. njegova zadnja strana i **jedna** bočna strana može da se postavi uz zidove kuhinje, kuhinjski nameštaj ili drugi uređaj bilo koje veličine. Kuhinjski nameštaj ili uređaj sa **druge** strane šporeta mora da bude iste veličine ili niži.
- Može se koristiti sa ormarićima sa obe strane, ali se mora obezbediti minimalan slobodan prostor od 400mm iznad nivoa ploče za kuvanje i slobodan prostor od 65mm između šporeta i bilo kog bočnog zida, pregrade ili visokog ormarića.
- Može se koristiti i u slobodno stojećem položaju. Obezbedite minimalni razmak od 750mm iznad površine ploče za kuvanje.
- (*) Ako se kuhinjski aspirator montira iznad šporeta, pogledajte uputstvo proizvođača aspiratora u vezi sa visinom instalacije. Ako u uputstvu za nape nije definisana nijedna veličina, ova visina treba da bude najmanje 650 mm.
- Svaki element kuhinskog nameštaja koji se nalazi uz aparat mora da bude otporan na toplotu (min. do 100 °C).

! **Upozorenje** – opasnost od prevrtanja!



Upozorenje: Da bi se sprečilo prevrtanje uređaja, treba ugraditi ovo sredstvo za stabilizaciju. Pogledajte uputstva za instalaciju.

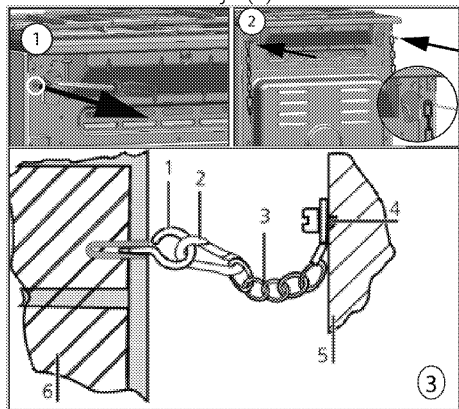
Sigurnosni lanac

Ako vaš proizvod ima 2 sigurnosna lanca;

Uređaj mora da se osigura od pada korišćenjem dva sigurnosna lanca sa kojim je rena isporučena.

Zakačite kuku (1) pomoću odgovarajućeg eksera na kuhinjski zid (6) i učvrstite

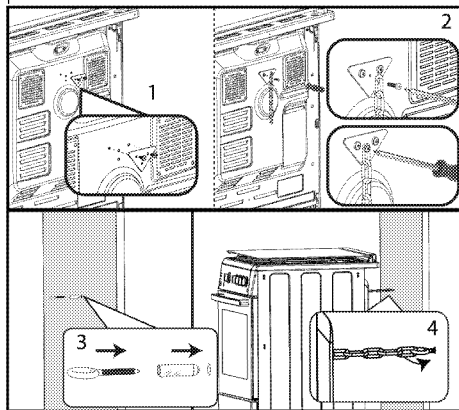
sigurnosni lanac (3) na kuku preko mehanizma blokiranja (2).



- 1 Kuka za stabilizaciju
- 2 Mehanizam blokiranja
- 3 Sigurnosni lanac
- 4 Učvrstite lanac na zadnjoj strani šporeta
- 5 Zadnja strana šporeta
- 6 Kuhinjski zid

Ako vaš proizvod ima 1 sigurnosni lanac;

Uređaj mora da se osigura od pada korišćenjem jednog sigurnosnog lanca koji je isporučen sa retnom. Pratite korake navedene na slici u nastavku da pričvrstite sigurnosni lanac na svom proizvodu.



- i** Stabilizacioni lanac treba da bude što je moguće kraći da bi se sprečilo da se retna naginje prema napred i treba da stoji dijagonalno da bi se sprečilo bočno naginjanje rerne.

Stabilizacioni lanac za šporete nije dizajniran sa mestom za pričvršćivanje konzole.

Instalacija i povezivanje

Uređaj se može instalirati i povezati samo u skladu sa propisanim pravilima za instalaciju.

- i** Ne instalirajte proizvod pored frižidera ili zamrzivača. Toplota koju emituje proizvod može da prouzrokuje povećanu potrošnju energije rashladnih aparata.
- Uređaj moraju da nose najmanje dve osobe.
- Uređaj mora pravilno da se osigura na pod. Ne sme da se postavlja na postolje ili podnožje.
- i** Ne koristite vrata i/ili ručicu za nošenje ili pomeranje ovog proizvoda. Vrata, ručica za ili šarke se mogu oštetiti.

Električno povezivanje

Povežite proizvod sa uzemljenom utičnicom koja je zaštićena minijaturnim prekidačem odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli „Tehničke specifikacije“. Angažujte kvalifikovanog električara da obavi povezivanje sa uzemljenom instalacijom dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša kompanija nije odgovorna ni za kakvu štetu koja će proisteći zbog korišćenja proizvoda bez uzemljene instalacije u skladu sa lokalnim propisima.



Na gasnu mrežu proizvod sme da priključi samo ovlašćeno kvalifikovano lice. Garantni rok za proizvod počinje samo nakon pravilne instalacije. Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe.



Električni kabl za napajanje ne sme da se priklešti, savije ili prignječi ili da dođe u dodir sa vrućim delovima proizvoda.

Oštećeni kabl za napajanje mora da zameni kvalifikovani električar. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara!

Podaci o mrežnom napajanju moraju da odgovaraju podacima koji su navedeni na tipskoj pločici proizvoda. Tipska pločica se vidi kada se otvore vrata ili donji poklopac ili se nalazi na zadnjoj strani uređaja, što zavisi od tipa uređaja.

Kabl za napajanje vašeg proizvoda mora da bude u skladu sa vrednostima u tabeli „Tehničke specifikacije“.



Pre radova na električnoj instalaciji isključite proizvod iz struje. Postoji opasnost od električnog udara!

Povezivanje kablja za napajanje



Tokom povezivanja žica morate da poštujete nacionalne/lokalne propise o struji i morate da koristite odgovarajuću utičnicu i utikač za rernu. U slučaju da ograničenja napajanja uređaja premašuju nominalne vrednosti struje za utikač i utičnicu, proizvod mora da se poveže preko fiksne električne instalacije direktno bez korišćenja utikača i utičnice.

1. Ako kabl za napajanje nije isporučen sa proizvodom, kabl za napajanje koji ćete vi izabrati iz tabele (*Tehničke specifikacije*, strana 12) u skladu sa električnim instalacijama u vašem domu, mora biti povezan na proizvod na osnovu šeme.

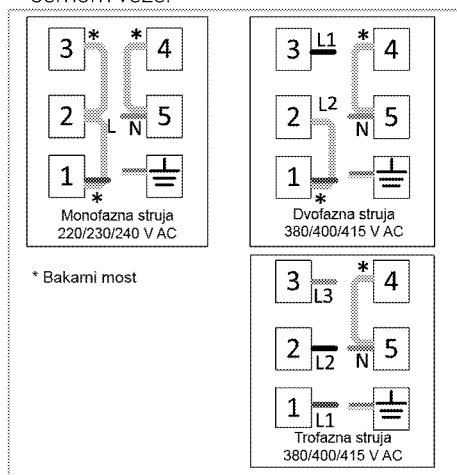
Ukoliko nije moguće isključiti napajanje preko svih izvoda (polova), rastavni uređaj sa najmanje 3 mm zazora kontakta (osigurači, fazni sigurnosni prekidači, kontaktori) moraju da se povežu, a svi polovi ovog rastavnog uređaja moraju da budu u blizini proizvoda (ne iznad) u skladu sa IEE

smernicama. Nepridržavanje ovog uputstva može da dovede do problema u radu i poništavanja garancije za proizvod.



Preporučuje se dodatna zaštita putem FID sklopke za zaštitu od struje greške.

2. Otvorite poklopac priključne kutije pomoću odvijača.
3. Provucite napojni kabl kroz kablovsku stezaljku ispod terminala i učvrstite ga na glavno telo zavrtnjem pomoću zatezača kablja.
4. Povežite kablove u skladu sa datom šemom veze.



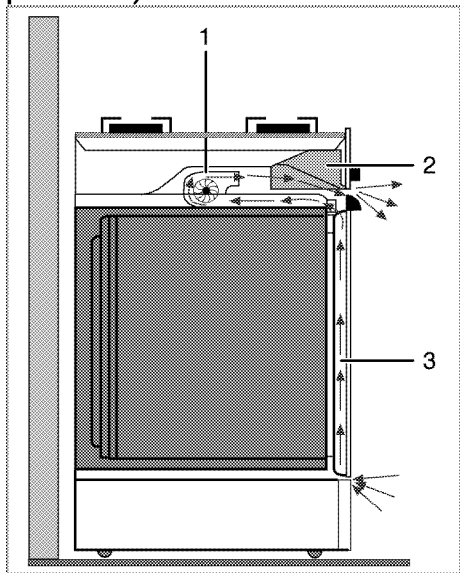
5. Nakon povezivanja žica, zatvorite poklopac priključne kutije.
6. Postavite kabl za napajanje tako da nema kontakt sa proizvodom i ne bude priklješten između proizvoda i zida.



Kabl za napajanje ne sme biti duži od 2 m iz sigurnosnih razloga.

- Gurnite uređaj prema kuhinjskom zidu.
- **Podešavanje nožica rerne**
Vibracije tokom upotrebe mogu izazvati pomeranje posuda. Ova opasna situacija se može izbeći ako je uređaj nivelisan i stabilan.
Radi vaše bezbednosti, proverite da li je uređaj nivelisan podešavanjem četiri nožica na dnu okretanjem na levo ili desno da biste ujednačili nivo sa radnom površinom.

**Za uređaje sa rashladnim ventilatorom
(Možda neće postojati kod vašeg
proizvoda.)**



- 1 Cooling fan (Rashladni ventilator)
- 2 Kontrolna tabla

3 Vrata

Rashladni ventilator hladi i kontrolnu tablu i prednji deo aparata.

i Rashladni ventilator nastavlja da radi još 20-30 minuta nakon što je rena isključena.

Finalna provera

- 1. Ponovo priključite uređaj na napajanje.
- 2. Proverite sve električne funkcije.

4 Pripreme

Saveti za uštedu energije

Sledeće informacije će vam pomoći da vaš uređaj koristite na ekološki način i štedite energiju:

- U rerni koristite emajlirane poklopce ili poklopce tamne boje jer će prenos toplote biti bolji.
- Dok kuvate jela, obavite predzagrevanje ako se to savetuje u korisničkom uputstvu ili receptu.
- U toku pečenja ne otvarajte često vrata rerne.
- Kad god je moguće, kuvajte više jela u rerni istovremeno. Možete da kuvate dva jela u dve šerpe koje se mogu staviti na žičanu rešetku za roštilj.
- Kuvajte više jela jedno za drugim. Jer će rerne već biti zagrejane.
- Možete da uštedite energiju tako što ćete električnu rernu isključiti nekoliko minuta pre kraja vremena kuvanja. Ne otvarajte vrata rerne.
- Odmrzните smrznuta jela pre pečenja.
- Za kuvanje koristite šerpe i tiganje sa poklopcem. Ako se ne stavi poklopac, potrošnja energije može biti 4 puta veća.
- Izaberite gorionik koji odgovara veličini dna šerpe koja će biti korišćena. Uvek birajte pravilnu veličinu šerpe za svoje jelo. Veće šerpe zahtevaju više energije.
- Koristite šerpe sa ravnim dnom kada kuvate na električnim ringlama. Šerpe sa debelim dnom obezbeđuju bolju toplotnu provodnost. Možete da uštedite do 1/3 energije.
- Posude i šerpe moraju da odgovaraju zonama za kuvanje. Dno posuda ili šerpe ne sme biti manje od ringle.
- Održavajte čistoću zona za kuvanje i dna šerpi. Nečistoće će smanjiti provođenje toplote između zone za kuvanje i dna šerpe.
- U slučaju dužeg kuvanja, isključite zonu za kuvanje 5 ili 10 minuta pre završetka vremena kuvanja. Možete da uštedite do 20% energije korišćenjem preostale toplote.
- Informacije o energetskej efikasnosti prema EU 66/2014 mogu se pronaći na karti proizvoda koji je priložen uz proizvod.

Prva upotreba

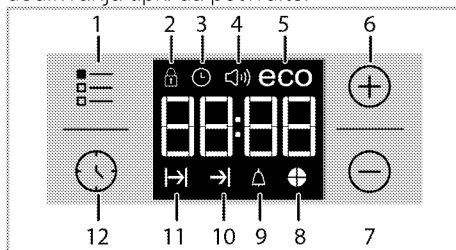
Podešavanje vremena

i Odgovarajući simboli trepću na ekranu za vreme podešavanja.

Pritisnite tastere **+/−** da biste podesili vreme nakon što je rerne uključena prvi put.

i Za modele sa upravljanjem na dodir najpre dodirnite **≡**, a zatim koristite **+/−** da biste podesili vreme u toku dana.

Potvrdite postavku tako što ćete dodirnuti simbol **⌚** i sačekati 4 sekunde bez dodirivanja tipki da potvrdite.



- 1 Taster za podešavanje
- 2 Simbol blokade tastera
- 3 Simbol sata
- 4 Simbol jačine zvuka alarma *
- 5 Simbol Eko režima
- 6 Taster plus
- 7 Taster minus
- 8 Simbol vremenskog indikatora
- 9 Simbol alarma
- 10 Simbol za kraj vremena kuvanja*
- 11 Simbol vremena kuvanja
- 12 Taster za program

* (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)

i Ako početno vreme nije podešeno, sat će se pokrenuti od **12:00** a simbol **⌚** će biti prikazan. Ovaj simbol nestaje kada se tačno vreme podesi.

- i** Podešavanje tačnog vremena se poništava u slučaju nestanka struje. Ono se mora ponovo podesiti.

Prvo čišćenje proizvoda

- i** Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.

Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

1. Uklonite sve ambalažne materijale.
2. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite ga krpom.

Prvo zagrevanje

Uključite proizvod da bi se zagrejao i ostavite ga tako oko 30 minuta, a zatim ga isključite. Tako će da sagore bilo kakvi ostaci ili slojevi iz proizvodnje.

- !** Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Uređaj može da bude vruć za vreme upotrebe. Nikada ne dodirujte vruće gorionike, unutrašnje delove rerne, grejače itd. Udaljite decu.

Uvek koristite termootporne rukavice za rnu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.

Električna rerna

1. Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
2. Zatvorite vrata rerne.
3. Izaberite statičan položaj.
4. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte *Kako koristiti električnu rernu, strana 22*.
5. Uključite na oko 30 minuta.
6. Isključite rernu; pogledajte *Kako koristiti električnu rernu, strana 22*

Rerna za roštilj

1. Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
2. Zatvorite vrata rerne.
3. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 30*.
4. Uključite na oko 15 minuta.
5. Isključite roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 30*

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

5 Kako koristiti ploču za kuvanje

Opšte informacije o kuvanju



Nikad puniti posudu uljem više od jedne trećine. Ne ostavljajte ploču za kuvanje bez nadzora kada zagrevate ulje. Pregrejano ulje predstavlja opasnost od požara.

Nikada ne pokušavajte da eventualnu vatru gasite vodom!

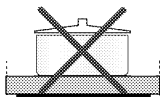
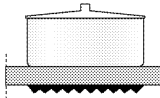
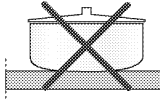
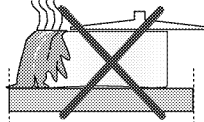
Ako se ulje zapali, pokrijte ga protivpožarnim ćebetom ili vlažnom krpom. Isključite ploču za kuvanje, ako se to može bezbedno uraditi i pozovite vatrogasce.

- Pre prženja hrane, uvek je dobro osušite i pažljivo spustite u vrelo ulje. Postarajte se da namirnice budu potpuno odmrznute pre prženja.
- Ne poklapajte posudu koju koristite kada zagrevate ulje.
- Postavite lonce i šerpe na način da njihove ručice ne budu iznad ploče za kuvanje kako biste sprečili njihovo zagrevanje. Ne stavljajte na ploču za kuvanje nestabilne posude ili one koje se mogu lako prevrnuti.
- Ne stavljajte prazne posude i šerpe na zone za kuvanje koje su uključene. Mogu da se oštete.
- Rad zone za kuvanje bez posude ili šerpe na njoj izazvaće oštećenje uređaja. Isključite zone za kuvanje nakon što je kuvanje završeno.
- Kako površina uređaja može biti vruća, ne stavljajte na nju plastične ili aluminijumske posude. Odmah očistite sve takve otopljene materijale sa površine. Takve posude ne bi trebalo koristiti ni za držanje hrane.
- Koristite samo šerpe ili posude sa ravnim dnom.
- U šerpe i lonce stavljajte odgovarajuću količinu hrane. Tako ćete sprečiti nepotrebno čišćenje zbog prelivanja. Ne stavljajte poklopce za šerpe i lonce na zone za kuvanje. Postavite šerpe na način da budu u centru zone za kuvanje. Kada želite da premestite šerpu na drugu zonu za kuvanje, podignite je i stavite na zonu za

kuvanje koju želite umesto da je povlačite po površini.

Saveti za staklokeramičke ploče za kuvanje

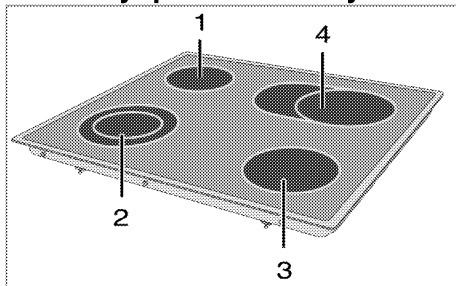
- Staklokeramička površina je otporna na toplotu i na nju ne utiču velike temperaturne razlike.
- Ne koristite staklokeramičku površinu kao mesto za čuvanje ili kao dasku za sečenje hrane.
- Koristite samo šerpe i lonce sa obrađenim dnom. Oštre ivice mogu izgrebati površinu.
- Ne koristite aluminijumske posude i šerpe. Aluminijum oštećuje staklokeramičku površinu.



Prolivanja hrane mogu oštetiti staklokeramičku površinu i izazvati požar.

Nemojte koristiti posude sa konkavnim ili konveksnim dnom. Koristite samo šerpe i lonce sa ravnim dnom. Oni obezbeđuju lakši prenos toplote. Ako je prečnik šerpe suviše mali, nepotrebno će se izgubiti energija.

Korišćenje ploča za kuvanje



- 1 Ploča za kuvanje sa jednim krugom 14-16 cm
- 2 Ploča za kuvanje sa dva kruga 21-23/12-14 cm

- 3 Ploča za kuvanje sa jednim krugom 18-20 cm
- 4 Proširena ploča za kuvanje 17-19/26-28 cm je lista preporučenih prečnika šerpi koje mogu da se koriste na odgovarajućim ringlama.



Pazite da na ploču za kuvanje ne padne neki predmet. Čak i mali predmeti, npr. slanik, mogu da oštete ploču za kuvanje.

Ne koristite naprslu ploču za kuvanje. Voda može ući u naprsline i prouzrokovati kratak spoj.

U slučaju bilo kakvog oštećenja površine (npr. vidljive naprsline), odmah isključite proizvod da biste smanjili opasnost od električnog udara.

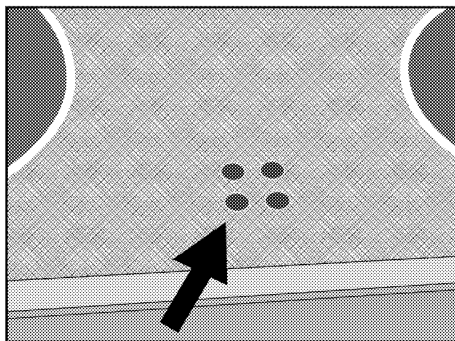
Staklokeramička ploča za kuvanje je opremljena svetlom za rad i signalnom lampicom upozorenja za vruću zonu. Signalna lampica upozorenja za vruću zonu označava status aktivne zone i ostaje upaljena nakon što je ringla isključena. Treperenje signalne lampice upozorenja za vruću zonu ne predstavlja kvar.



U zavisnosti od korišćenja, površina ploče za kuvanje može se ohladiti nakon različitih vremenskih intervala. Površina ploče za kuvanje može biti vruća čak i ako lampice indikatora ne svetle. Vodite računa da se površina ohladi pre nego što je dodirnete. U suprotnom, može doći do opekotina na rukama!



Brzozagrevajuće ringle staklokeramičke ploče za kuvanje se osvetljavaju kada se uključe. Ne gledajte u jaku svetlost.



Uključivanje keramičkih ringli

Dugme za podešavanje toplote se koristi za upravljanje ringlom. Da biste dobili željenu toplotu, dugme za podešavanje toplote ringle okrenite na odgovarajuću jačinu.

Jačina kuvanja	1	2 3	4 6
	zagrevanje	dinstanje, ključanje	kuvanje, prženje, kuvanje

Jačina kuvanja	1	2	3
	zagrevanje	dinstanje, ključanje	kuvanje, prženje, kuvanje

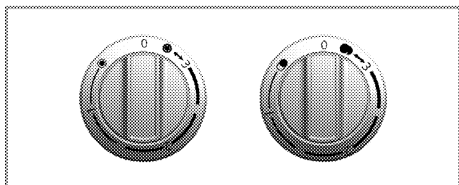
Isključivanje keramičkih ringli

Okrenite dugme za ringlu u položaj „ISKLJUČENO“ (gore).

Upotreba ringli sa više zona za kuvanje

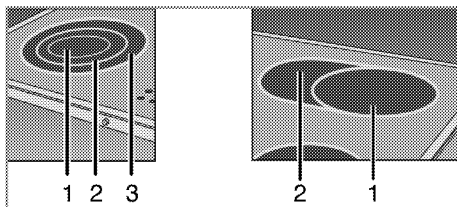
Ringle sa više zona za kuvanje omogućavaju vam da kuvate u šerpama različite veličine na istoj ringli. Kada su ove zone za kuvanje aktivirane, najpre se uključuje unutrašnja zona.

1. Da biste promenili prečnik aktivne zone za kuvanje, okrenite dugme u smeru kretanja kazaljke na satu.
2. Čuće se "klik" čim se prečnik grejne zone ringle promeni.



Isključivanje ringle sa više zona za kuvanje

1. Okrenite dugme u suprotnom smeru od kretanja kazaljke na satu do položaja "ISKLJUČENO" (gore) da biste isključili rernu. Svi segmenti zone za kuvanje su isključeni.



- 1 Položaj 1
- 2 Položaj 2
- 3 Položaj 3

i Položaji 2 i 3 za ringle sa više zona za kuvanje ne rade nezavisno.

6 Kako rukovati rernom

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju



Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Uređaj može da bude vruć za vreme upotrebe. Nikada ne dodirujte vruće gorionike, unutrašnje delove rerne, grejače itd. Udaljite decu.

Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.



Vodite računa kada otvarate vrata rerne, jer može da izađe para.

Para koja izlazi može da opeče vaše ruke, lice i/ili oči.

Saveti za pečenje

- Koristite odgovarajuće metalne tepsije ili aluminijumske posude ili termootporne silikonske kalupe.
- Prostor na polici iskoristite što je moguće bolje.
- Stavite kalup za pečenje na sredinu police.
- Izaberite pravilan položaj police pre nego što uključite rernu ili roštilj. Ne menjajte položaj police dok je rerna vruća.
- Vrata rerne držite zatvorena.

Saveti za pečenje mesa

- Prelivanje celog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa prelivima kao što su sok od limuna i crni biber pre kuvanja će povećati efikasnost kuvanja.
- Pečenje mesa sa kostima traje 15 do 30 minuta duže u poređenju sa pečenjem iste količine mesa bez kostiju.
- Svaki centimetar debljine mesa zahteva približno 4 do 5 minuta kuvanja.
- Pustite da meso ostane u rerni oko 10 minuta po završetku vremena kuvanja (cooking time). Sokovi se bolje raspodeljuju po celom pečenju i ne ističu kada se meso seče.
- Riba se može staviti na srednju ili donju policu u termootpornu posudu.

Saveti za pečenje na roštilju

Ako se meso, riba i piletina peku na roštilju, oni brzo dobijaju braonkastu boju, imaju lepu koricu i ne suše se. Ravni komadi,

ražnjići i kobasice su naročito pogodni za pečenje na roštilju, kao i povrće sa visokim sadržajem vode kao što su paradajz i crni luk.

- Rasporedite komade koje treba peći na žičanoj rešetki roštilja ili u plehu za pečenje sa rešetkom za roštilj tako da oni ne prelaze veličinu grejača.
- Namestite žičanu policu ili pleh za pečenje sa rešetkom za roštilj na odgovarajućem nivou u rerni. Ako pečete na žičanoj polici, namestite pleh za pečenje na donjoj polici radi sakupljanja masnoće. Dimenzija pleha za pečenje koji treba namestiti mora da omogući pokrivanje celokupne oblasti pečenja. Ovaj pleh se možda ne isporučuje uz proizvod. U pleh za pečenje dodajte malo vode radi lakšeg čišćenja.

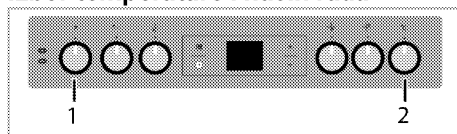


Hrana koja nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja.

Ne stavljajte hranu u zadnji deo rešetke za roštilj. To je najtoplija oblast, pa bi masna hrana mogla da se upali.

Kako koristiti električnu rernu

Izbor temperature i način rada

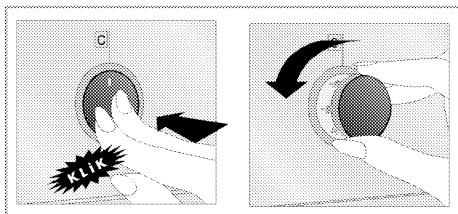


1 Obrtno dugme za izbor funkcije

2 Obrtno dugme termostata

Na vašoj rerni postoje iskačuća dugmad koja iskaču kada ih pritisnete.

1. Pritisnite dugme da bi iskočilo, a zatim ga okrenite da izvršite željena podešavanja.



2. Kada se proces kuvanja završi, pritisnite dugme ka unutra.

1. Podesite dugme za izbor funkcije na željeni režim rada.

2. Podesite dugme za temperaturu na željenu temperaturu.

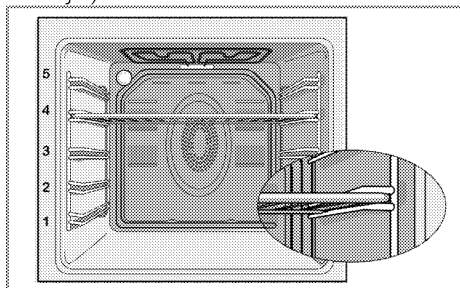
» Rerna se zagreva na podešenu temperaturu i održava je. Za vreme zagrevanja, kontrolna lamica za temperaturu je uključena.

Isključivanje električne rerne

Okrenite dugme za izbor funkcije i dugme termostata u položaj „isključeno“ (gore). Važno je da se rešetka za roštilj pravilno postavi na žičanu policu. Rešetka za roštilj mora biti ubačena između žičanih polica kao što je prikazano na slici.

Ne dozvolite da se rešetka za roštilj oslanja na zadnji zid rerne. Namestite rešetku za roštilj na prednji deo police i uglavite je uz pomoć vrata kako bi se postigla veća efikasnost pečenja na roštilju.

(Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)



Režimi rada

Redosled radnih režima je prikazan tamo gde bi mogao da odstupa od konfiguracije vašeg proizvoda.

Gornji i donji grejač



Gornji i donji grejač su uključeni. Jelo se istovremeno zagreva i od vrha i od dna. Na primer, pogodno je za torte, peciva, ili kolače i musaku u kalupima za pečenje. Kuvajte samo sa jednim plehom.

Donji grejač



Uključen je samo donji grejač. Pogodan je za picu i da naknadno zapečete jelo odozdo. Ova funkcija se mora koristiti i za lako čišćenje parom.



Donji/gornji grejač sa ventilatorom



Gornji grejač, donji grejač i ventilator (u zadnjem zidu) su uključeni. Pomoću ventilatora se vruć vazduh ravnomerno i brzo distribuira po celoj rerni. Kuvajte samo sa jednim plehom.

Rad sa ventilatorom



Rerna se ne zagreva. Uključen je samo ventilator (u zadnjem zidu). Pogodno za odmrzavanje smrznute hrane na sobnoj temperaturi i hlađenje kuvane hrane. Vreme potrebno za odmrzavanje celog komada mesa duže je od vremena odmrzavanja hrane koja sadrži žitarice.

Zagrevanje ventilatorom



Topao vazduh, koji se zagreva zadnjim grejačem, se pomoću ventilatora ravnomerno i brzo širi kroz rernu.



To je pogodno za kuvanje jela na različitim nivoima police, a u većini slučajeva nije potrebno predzagrevanje. Pogodno za kuvanje sa više plehova.

Ova funkcija se mora koristiti i za lako čišćenje parom.

"3D" funkcija



Gornji grejač, donji grejač i zagrevanje ventilatorom (u zadnjem zidu) su uključeni. Jelo se kuva ravnomerno i brzo sa svih strana. Kuvajte samo sa jednim plehom.

Full grill (Veliki roštilj)



Uključen je veliki roštilj ispod gornjeg dela rerne. To je pogodno za pečenje velikog komada mesa na roštilju.

- Da biste ispekli roštilj, stavite velike ili srednje porcije na odgovarajuću policu ispod grejača za roštilj.
- Okrenite hranu nakon polovine vremena pečenja roštilja.

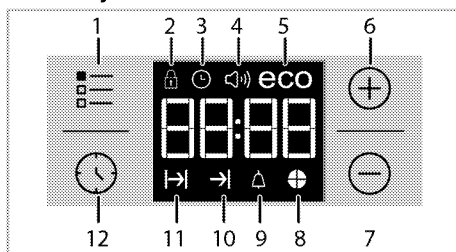
Grill+Fan (Roštilj+Ventilator)



Efekat roštilja nije tako jak kao za Full Grill (Veliki roštilj)

- Da biste ispekli roštilj, stavite male ili srednje porcije na odgovarajuću policu ispod grejača za roštilj.
- Okrenite hranu nakon polovine vremena pečenja roštilja.

Korišćenje sata rerne



- 1 Taster za podešavanje
- 2 Simbol blokade tastera
- 3 Simbol sata
- 4 Simbol jačine zvuka alarma *
- 5 Simbol Eko režima
- 6 Taster plus
- 7 Taster minus
- 8 Simbol vremenskog indikatora
- 9 Simbol alarma
- 10 Simbol za kraj vremena kuvanja*
- 11 Simbol vremena kuvanja
- 12 Taster za program

* (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)

i Maksimalno vreme koje se može podesiti za kraj kuvanja je 5 sati 59 minuta.

Program se poništava u slučaju nestanka struje. Morate reprogramirati rernu.

i Odgovarajući simboli trepću na ekranu za vreme podešavanja. Morate malo da sačekate da postavke postanu važeće.

i Ako nijedno podešavanje kuvanja nije izvršeno, tačno vreme se ne može podesiti.

i Preostalo vreme kuvanja će biti prikazano ako je vreme kuvanja podešeno kada kuvanje počne.

Kuvanje pomoću podešavanja vremena kuvanja;

Možete da podesite rernu tako da se isključi na kraju zadatog vremena podešavanjem

vremena kuvanja na vremenskom programatoru.

1. Izaberite funkciju za kuvanje.
2. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu vremena kuvanja.
3. Podesite vreme kuvanja koristeći tastere **+** / **-**.

» « Nakon podešavanja vremena kuvanja, simbol  i indikator vremena će se trajno pojaviti na ekranu.

4. Stavite jelo u rernu i podesite temperaturu pomoću potenciometra za temperaturu. Kuvanje će početi.

» Vreme kuvanja počinje sa odbrojavanjem na ekranu kada kuvanje počne i kada su svi delovi indikatora vremena uključeni. Podešeno vreme kuvanja je podeljeno na 4 jednaka dela i kada se vreme svakog dela završi, simbol tog dela se isključuje. Na taj način možete jednostavno da razumete odnos preostalog vremena kuvanja u odnosu na ukupno vreme kuvanja.

Podešavanje kraja vremena kuvanja na kasnije vreme: (Ova funkcija je opciona. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

Nakon podešavanja vremena kuvanja na vremenskom programatoru, kraj vremena kuvanja možete podesiti kasnije.

1. Izaberite funkciju za kuvanje.
2. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu vremena kuvanja.
3. Podesite vreme kuvanja koristeći tastere **+** / **-**.

» « Kada se podesi vreme kuvanja, simbol  će se trajno pojaviti na ekranu.

4. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu za kraj vremena kuvanja.
5. Pritisnite tastere **+** / **-** da biste podesili kraj vremena kuvanja.

» Nakon podešavanja vremena kuvanja, simbol  plus simbol  i indikator vremena će se trajno pojaviti na ekranu.

- Kada kuvanje počne, simbol  će nestati.
6. Stavite jelo u rernu i podesite temperaturu pomoću potenciometra za temperaturu. Kuvanje će početi.

» **Oven timer (Vremenski programator rerne) proračunava vreme početka kuvanja na osnovu vremena kraja kuvanja koje ste podesili.** Izabrani režim rada se aktivira kad dođe vreme za početak kuvanja i rerna je zagrejana do podešene temperature. Ta temperatura se održava do kraja vremena kuvanja.

» Vreme kuvanja počinje sa odbrojavanjem na ekranu kada kuvanje počne i kada su svi delovi indikatora vremena uključeni.

Podešeno vreme kuvanja je podeljeno na 4 jednaka dela i kada se vreme svakog dela završi, simbol tog dela se isključuje. Na taj način možete jednostavno da razumete odnos preostalog vremena kuvanja u odnosu na ukupno vreme kuvanja.

7. Kad se proces kuvanja završi, na ekranu se pojavljuje **"End"** i oglašava se alarm.
8. Zvučno upozorenje se oglašava na 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnite bilo koju tipku. Zvučno upozorenje će se prekinuti i pokazaće se trenutno vreme.

i Ako pritisnete bilo koji taster na kraju zvučnog upozorenja, rerna će ponovo početi da radi. Okrenite dugme za temperaturu i funkciju u položaj **"0"** (isključeno) da biste isključili rernu u cilju sprečavanja ponovnog uključivanja rerne na kraju upozorenja.

Aktiviranje zaključavanja tipke

Aktiviranjem funkcije zaključavanja tipke možete sprečiti da neko dira rernu.

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.

» „END“ će se pojaviti na ekranu.

2. Pritisnite **+** da aktivirate zaključavanje tipke.

» Kad je zaključavanje tipke aktivirano, **"On"** se pojavljuje na ekranu i simbol  ostaje da svetli.

i Tipke rerne ne funkcionišu kad je aktivirano zaključavanje tipke. Zaključavanje tipke se neće otkazati u slučaju da nestane električne energije.

Da deaktivirate zaključavanje tipke

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.
» "On" će se pojaviti na ekranu.
2. Isključite zaključavanje tipke pritiskom na tipku .
- » "END" je prikazano kada se isključi funkcija ključa.

Podešavanje budilnika

Vremenski programator rerne možete koristiti za bilo kakva upozorenja ili kao podsetnik odvojeno od programa kuvanja. Budilnik nema uticaja na funkcije rerne. Koristi se samo za upozorenja. Na primer, ovo je korisno kad želite da okrenete hranu u rerni posle određenog vremena. Vremenski programator će se zvučno oglasiti na kraju podešenog vremena.

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.

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

2. Podesite trajanje alarma sa tipkama  / .

 Tasteri za funkcije za ton alarma, sat, osvetljenost ekrana i tasteri za temperaturu treba da budu na poziciji 0 (isključeno).

- » Posle podešavanja vremena alarma, simbol  će ostati da svetli i vreme alarma će se pojaviti na ekranu.
3. Na kraju vremena alarma, simbol  će početi da trepće i oglašiće se zvučno upozorenje.

Isključivanje alarma

1. Zvučno upozorenje se oglašava na 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnite bilo koju tipku.
» Zvučno upozorenje će se prekinuti i pokazaće se trenutno vreme.

Otkazivanje alarma;

1. Da otkazete alarm, dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.
2. Pritisnite i zadržite tipku  dok se ne pokaže "00:00".

 Pokazaće se vreme alarma. Ako su uporedo podešeni vreme alarma i vreme kuvanja, pokazaće se ono vreme koje je kraće.

Promena tona alarma

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.
2. Podesite željeni zvuk upozorenja pomoću tastera  / .
3. Zvuk koji ste podesili će se ubrzo aktivirati.
» Izabrani ton alarma će biti prikazan kao "b-01", "b-02" ili "b-03" na ekranu.

Menjanje vremena u danu

Da biste promenili prethodno podešeno tačno vreme:

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.
2. Podesite vreme pomoću tastera  / .
3. Zvuk koji ste podesili će se ubrzo aktivirati.

Režim štednje

Možete da uštedite energiju u režimu štednje dok kuvate tako što ćete da podesite vreme kuvanja u rerni.

Ovaj režim dovršava kuvanje pomoću unutrašnje temperature rerne isključivanjem grejača pre kraja vremena kuvanja.

Podešavanje režima štednje

1. Dodirujte simbol  dok se simbol **eco** ne pojavi na ekranu.
» "OFF" će se pojaviti na ekranu.
2. Omogućite režim štednje dodirivanjem tastera .
- » Kad je zaključavanje tipke aktivirano, "On" se pojavljuje na ekranu i simbol **eco** ostaje da svetli.

Onemogućavanje režima štednje

1. Dodirujte simbol  dok se simbol **eco** ne pojavi na ekranu.
» "On" će se pojaviti na ekranu.
2. Onemogućite režim štednje dodirivanjem tastera .
- » "END" je prikazano kada se isključi funkcija ključa.

Podešavanje osvetljenosti ekrana
(Ova funkcija je opciona. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

1. Dodirujte **≡** dok se na ekranu ne pojavi **d-01** ili **d-02** ili **d-03** za podešavanje osvetljenosti.
 2. Podesite željenu osvetljenost pomoću tastera **+** / **-**.
- » Zvuk koji ste podesili će se ubrzo aktivirati.

Tabela vremena kuvanja

i Vremena navedena u tabeli su orijentaciona. Ona mogu da budu različita u zavisnosti od vrste hrane, debljine, tipa i vašeg načina kuvanja.

Pečenje jela i pečenje mesa

i Prva polica rerne je **donja** polica.

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Kolači u plehu	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	180	25 ... 30
Kolač u kalupu	Jedan pleh	Kalup za kolač na žičanom roštilju**		2	180	40 ... 50
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Koh	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		2	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju** 4-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na plehu za peciva**		1 - 4	150	35 ... 45
Kolači	Jedan pleh	Pleh za pecivo*		3	180	25 ... 30
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Pecivo od kvasnog testa	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	30 ... 40
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 5-Standardni pleh*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Obogaćena peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	25 ... 35
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	200	35 ... 45

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasac	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	35 ... 45
Lazanje	Jedan pleh	Staklena/metalna pravougaona posuda na žičanom roštilju**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200 ... 220	15 ... 20
Goveđe šnicle (cele) / Pečene	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	100 ... 120
Jagnjeći but (musaka)	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max, zatim 190	70 ... 90
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
Pečeno pile (1,8-2 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Čureтина (5.5 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	20 ... 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	20 ... 30
Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejte rernu. * Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom. ** Ti dodaci se ne isporučuju sa proizvodom. To su komercijalno dostupni dodaci.						

Tabela kuvanja za testiranje jela

Jela u ovoj tabeli kuvanja su pripremljena u suglasnosti sa EN 60350-1 kako bi se olakšalo kontrolne institucije da testiraju produkte.

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Shortbread	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	140	20 ... 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	140	20 ... 30
	2 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	150	30 ... 40

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Koh	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		2	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju** 4-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na plehu za peciva**		1 - 4	150	35 ... 45
Pita od jabuke	Jedan pleh	Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštilju**		2	180	50 ... 60
	Jedan pleh	Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštilju**		2	170	50 ... 60
	2 pleha	1-Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštilju** 4-Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na plehu za peciva**		1 - 4	170	50 ... 60

Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejte rernu.

* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

** Ti dodaci se ne isporučuju sa proizvodom. To su komercijalno dostupni dodaci.

Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za nekih 10°C i skratite vreme pečenja.
- Ako je kolač vlažan, koristite manje tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je kolač previše taman na površini, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.
- Ako je dobro ispečen iznutra ali je lepljiv spolja koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.

Saveti za pečenje testenine

- Ako je testenina previše suva, povećajte temperaturu za nekih 10°C i skratite

vreme pečenja. Naprskajte slojeve testa sosom od mleka, ulja, jaja i jogurta.

- Ako je testenini potrebno puno vremena da se ispeče, povedite računa da debljina testenine koju ste pripremili ne premašuje dubinu pleha.
- Ako gornji sloj testenine dobije braon boju, ali donji deo nije ispečen, postarajte se da se prevelika količina sosa koji ste upotrebili za testeninu ne nalazi na dnu testenine. Pokušajte da sos ravnomerno raspodelite na sve slojeve testa i na površinski sloj radi podjednagog pečenja.

- i** Testeninu pecite u skladu sa režimom i temperaturom, koji su navedeni u tablici kuvanja. Ako donji deo još uvek nije dovoljno ispečen, sledeći put pleh postavite za jedan nivo niže.

Saveti za kuvanje povrća

- Ako jelo sa povrćem izgubi tečnost i postane previše suvo, kuvajte ga u šerpi sa poklopcem radije nego u plehu. Zatvorene posude će zadržati sokove jela.
- Ako se jelo od povrća ne skuva, obarite povrće pre samog kuvanja ili ga pripremite kao konzerviranu hranu i stavite u renu.

Kako rukovati roštiljem



Zatvorite vrata rerne za vreme pečenja na roštilju. Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Switching on the grill (Paljenje roštilja)

- Okrenite dugme za izbor funkcija na željeni simbol roštilja.
 - Zatim izaberite željenu temperaturu roštilja.
 - Ako je potrebno, izvršite predzagrevanje oko 5 minuta.
- » Lampica temperature se pali.

Gašenje roštilja

- Okrenite dugme za izbor funkcije u položaj "Isključeno" (gore).



Hrana koja nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja.

Ne stavljajte hranu u zadnji deo rešetke za roštilj. To je najtoplija oblast, pa bi masna hrana mogla da se upali.

Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja

Pečenje na električnom roštilju

Hrana	Dodatak za upotrebu	Položaj police	Preporučena temperatura (°C)**	Vreme pečenja na roštilju (približno)
Riba	Žičani roštilj	4...5	250/max	20...25 min. #
Pileći fileti	Žičani roštilj	4...5	250/max	25...35 min.
Jagnjeći kotleti	Žičani roštilj	4...5	250/max	20...25 min.
Goveđe kremenadle	Žičani roštilj	4...5	250/max	25...30 min. #
Teleće kremenadle	Žičani roštilj	4...5	250/max	25...30 min. #
Tost-hleb *	Žičani roštilj	4	250/max	1...3 min.

zavisno od debljine

*Prethodno zagrevajte 5 minuta

**Ako se temperatura roštilja vašeg proizvoda ne može podesiti, roštilj će raditi na preporučenoj temperaturi.

Jela u ovoj tabeli kuvanja su pripremljena u suglasnosti sa EN 60350-1 kako bi se olakšalo kontrolne institucije da testiraju produkte.

Hrana	Dodatak za upotrebu	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Tost hleb	Žičani roštilj	4	250/max	1...3 min.
Čufte (govedina) - 12 komadi	Žičani roštilj	4	250/max	25...35 min.

Okrenite hranu nakon 2/3 ukupnog vremena roštiljanja.

Predlažemo da obavite predzagrevanje 5 minuta za celokupnu hranu koja se peče na roštilju.

7 Održavanje i nega

Opšte informacije

Servisni vek trajanja ovog proizvoda će se produžiti i učestali problemi će se smanjiti ako se uređaj redovno čisti.



Isključite proizvod iz struje pre nego što započnete radove održavanja i čišćenje.

Postoji opasnost od električnog udara!



Pre čišćenja sačekajte da se proizvod ohladi.

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

- Temeljno očistite uređaj posle svake upotrebe. Na taj način će biti moguće lakše ukloniti ostatke od kuvanja i izbeći njihovo obgorevanje pri sledećoj upotrebi uređaja.
- Za čišćenje nisu potrebna specijalna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunder za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.
- Uvek se pobrinite da višak tečnosti nakon čišćenja bude temeljno obrisano i prosipana tečnost odmah uklonjena brisanjem.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlorid za čišćenje nerđajućih ili inox površina i ručice. Koristite mekanu tkaninu sa tečnim deterdžentom (ne abrazivnim) za brisanje tih delova, vodeći računa da brišete u jednom smeru.



Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.

Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.



Ne koristite paročistače za čišćenje uređaja da ne biste izazvali električni udar.

Čišćenje ploče za kuvanje

Staklokeramička površina

Obrišite staklokeramičku površinu (vitrokeramičku površinu) hladnom vodom, obraćajući pažnju da ne ostavljate zaostala sredstva za čišćenje, i osušite mekom krpom. Ostaci mogu oštetiti staklokeramičku površinu prilikom sledećeg korišćenja ploče za kuvanje.

Osušene ostatke na staklokeramičkoj površini (vitrokeramičkoj površini) ne bi nikako trebalo strugati noževima, čeličnom vunom ili sličnim alatima.

Uklonite tragove kamenca (žute mrlje) komercijalno dostupnim sredstvom za skidanje kamenca ili malom količinom sredstva za skidanje kamenca kao što je sirće ili sok od limuna.

Ako je površina jako zaprljana, nanosite sredstvo za čišćenje na sunder i sačekajte da dobro upije. Zatim vlažnom tkaninom očistite površinu ploče za kuvanje.



Slatka hrana, kao što su kremovi i sirupi, mora se odmah očistiti i ne sme se čekati da se površina ohladi. U suprotnom, može doći do trajnog oštećenja staklokeramičke površine.

Vremenom može doći do blagog bleđenja boje na zaštitnom sloju i drugim površinama. Ovo ne utiče na rad uređaja. Bleđenje boje i mrlje na staklokeramičkoj površini su normalna pojava, a ne oštećenje.

Čišćenje komandne table

Komandnu tablu i obrtnu dugmad očistite vlažnom krpom i osušite brisanjem.



Ako je vaš proizvod opremljen tasterima/dugmadima, ne uklanjajte kontrolnu dugmad radi čišćenja komandne table.

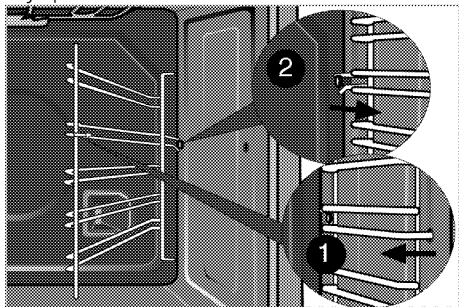
Komandna tabla može da se ošteti!

Čišćenje rerne

Za čišćenje bočnog zida (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)

(Ova funkcija je opciona. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

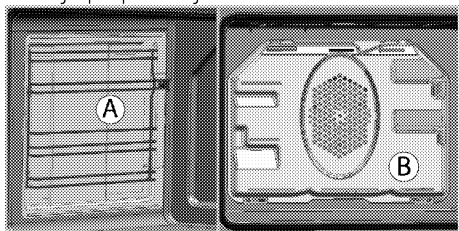
1. Uklonite prednji deo bočne police tako što ćete ga povući od bočnog zida.
2. Uklonite potpuno bočnu полицu povlačeći je prema sebi.



Katalitički zidovi

(Ova funkcija je opciona. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

Unutrašnji bočni zidovi (A) i/ili zadnji zid (B) vaše rerne mogu biti obloženi katalitičkim emajlom. Katalitički zidovi imaju svetlu mat boju i poroznu površinu. Katalitičke zidove rerne ne treba čistiti. Zahvaljujući svojoj perforiranoj strukturi, katalitičke površine apsorbiraju masnoću i kada se površina ispuní mašću, počinju da sjaje. U tom slučaju preporučuje se zamena delova.

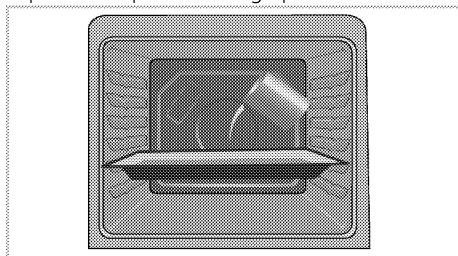


Lako čišćenje parom

Omogućava lako čišćenje zato što je prljavština (koja nije mnogo stara) omekšana parom koja se stvara u unutrašnjosti rerne i kapima vode kondenzovanim na unutrašnjim površinama rerne.

1. Uklonite sav pribor i dodatne delove iz unutrašnjosti rerne.

2. Sipajte 500 ml vode u pleh rerne i postavite pleh na drugu полицu rerne.



3. Podesite rernu da radi 25 minuta u režimu lako čišćenje parom na 100°C.
4. Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine rerne pomoću vlažnog sunđerá ili krpe.
5. Koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunđer za čišćenje uporne prljavštine i obrišite suvom tkaninom.

i U režimu lakog čišćenja parom, voda koja se stavlja u posudu za omekšavanje ostataka / prljavštine u unutrašnjosti pećnice će ispariti i kondenzovati u šupljini pećnice i unutrašnjem staklu vrata pećnice, tako da voda može kapati kada vrata rerne kapaju. je otvoren. Obrišite kondenzaciju čim se otvore vrata rerne.

Čišćenje vrata rerne

Za čišćenje vrata rerne, koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunđer za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.

Staklo obrišite sirćetom, a zatim isperite kako biste uklonili ostatke kamenca koji se mogu pojaviti na staklu rerne.

i Ne koristite oštra sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje vrata rerne. Oni mogu da izgrebu površinu i unište staklo.

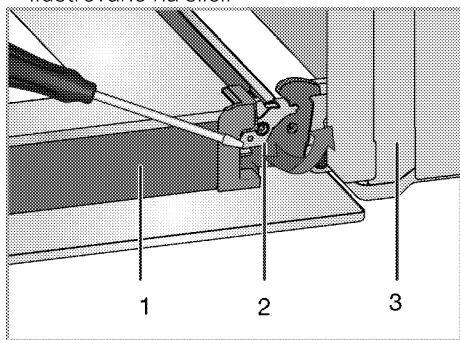
Čišćenje vrata rerne

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

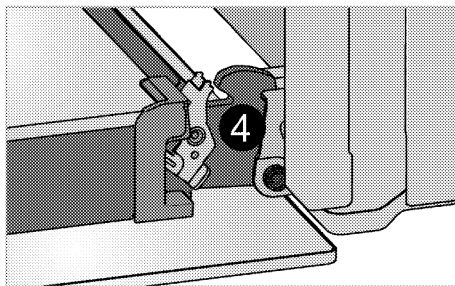
Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odeljcima „Skidanje vrata rerne“ i „Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima rerne“. Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuda, toplom vodom i mekom krpom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

Skidanje vrata rerne

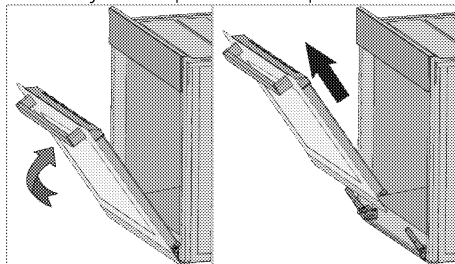
1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite stezaljke na kućištu šarke (2) sa desne i leve strane prednjih vrata tako što ćete ih pritisnuti nadole, kao što je ilustrovano na slici.



- 1 Vrata
- 2 Zaključavanje šarke(zatvorena pozicija)
- 3 Rerna
- 4 Zaključavanje šarke(otvorena pozicija)



3. Prednja vrata pomerite do pola.



4. Skinite prednja vrata tako što ćete ih povući prema napred kako bi se oslobodila iz leve i desne šarke.

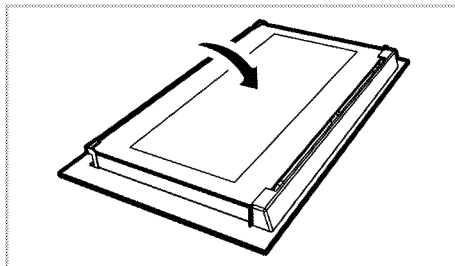
- i** Korake načinjene prilikom procesa skidanja treba ponoviti obrnutim redosledom da bi se instalirala vrata. Ne zaboravite da zatvorite stezaljke na kućištu šarke kada ponovo nameštate vrata.

Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima

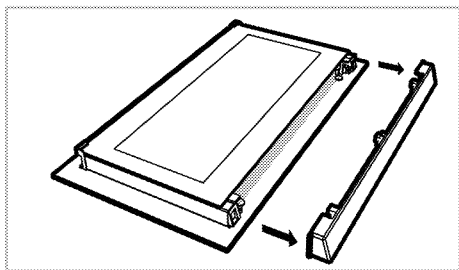
(Ova funkcija je opciona. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

Unutrašnja staklena ploča u vratima rerne može da se izvadi radi čišćenja.

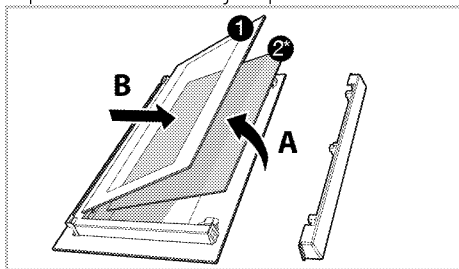
1. Otvorite vrata rerne.



2. Povucite prema sebi i skinite plastični deo koji je instaliran na gornjem delu prednjih vrata.



3. Kao što je prikazano na slici, lagano podignite najdublju staklenu ploču (1) u pravcu **A** i izvucite je u pravcu **B**.



- 1 Najdublja staklena ploča
- 2* Unutrašnja staklena ploča (Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)
4. Ako je vaš proizvod opremljen unutrašnjom staklenom pločom(2); Ovaj postupak ponovite za uklanjanje unutrašnje staklene ploče (2).
5. Prvi korak u montiranju vrata je reinstaliranje unutrašnje staklene ploče (2). Stavite ožlebljeni ugao staklene ploče tako da se osloni na ožlebljeni ugao plastičnog žleba. (Ako je vaš proizvod opremljen unutrašnjom staklenom pločom). Unutrašnja staklena ploča (2) mora biti instalirana u plastični žleb uz najdublju staklenu ploču (1).
6. Prilikom instaliranja najdublje staklene ploče (1), uverite se da je štampana strana ploče okrenuta prema unutrašnjoj staklenoj ploči. Važno je da uglavite donji ugao najdublje staklene ploče (1) u donji plastični žleb.
7. Gurajte plastični deo prema okviru dok ne čujete "klik".

Zamena sijalice u rerni



Pre zamene sijalice u rerni uverite se da je proizvod isključen iz struje i ohlađen radi izbegavanja opasnosti od električnog udara. Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!



U ovoj pećnici se koristi žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 V, visine manje od 60 mm, prečnika manje od 30 mm ili halogena lampica sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 V. Lampe su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 ° C. Lampe za pećnicu možete nabaviti od ovlašćenog servisera ili tehničara sa licencom. Ovaj proizvod sadrži lampu energetske klase G.



Položaj sijalice može da se razlikuje od položaja na slici.



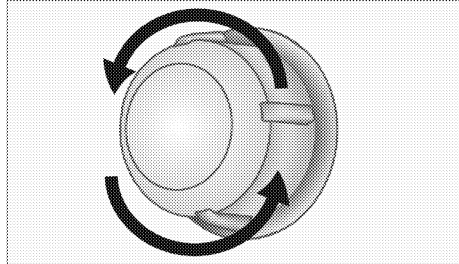
Lampa koja se koristi u ovom uređaju nije prikladna za osvetljavanje prostorije u domaćinstvu. Namena ove lampe je da pomogne korisniku da vidi hranu.



Lampe u ovom uređaju moraju da izdržavaju ekstremne fizičke uslove, kao što su temperature preko 50 °C.

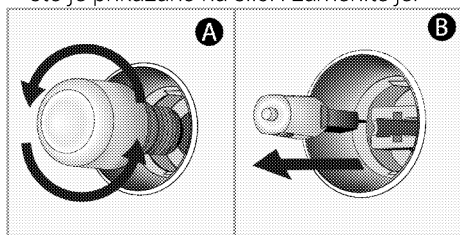
Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

1. Isključite proizvod iz struje.
2. Stakleni poklopac okrećite suprotno smeru kazaljke na satu da biste je uklonili.



3. Ako je tip lampe u vašoj rerni tip (A) kao što je prikazano na slici u nastavku, uklonite je tako što ćete je rotirati kao što je prikazano i zamenite je. Ako je u pitanju

tip lampe (B), povucite je i uklonite je kao što je prikazano na slici i zamenite je.



4. Namestite stakleni poklopac.

8 Otklanjanje kvarova

Rerna može da ispušta paru za vreme upotrebe.

- Normalno je da se u toku rada javlja para. >>> *To nije kvar.*

Proizvod emituje metalni zvuk (buka) tokom grejanja i hlađenja.

- Kada se zagrevaju metalni delovi, može doći do njihovog širenja i izvešnog šuma. >>> *To nije kvar.*

Proizvod ne radi.

- Osigurač napajanja je pregoreo ili je reagovao. >>> *Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*
- Proizvod nije priključen na (uzemljenu) utičnicu. >>> *Proverite utikač.*

Sijalica u rerni ne radi.

- Sijalica u rerni je u kvaru. >>> *Zamenite sijalicu u rerni.*
- Nema struje. >>> *Proverite da li ima struje. Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*

Rerna ne greje.

- Funkcija i/ili temperatura nisu podešeni. >>> *Podesite funkciju i temperaturu pomoću obrtnog dugmeta/tastera za izbor funkcije i/ili temperature.*
- Kod modela opremljenim tajmerom, tajmer nije podešen. >>> *Podesite vreme.* (Kod proizvoda sa mikrotalasnom rernom, tajmer kontroliše samo mikrotalasnu rernu.)
- Nema struje. >>> *Proverite da li ima struje. Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*

(Kod modela sa tajmerom) Displej sata trepće ili prikazuje simbol sata.

- Nestajala je struja. >>> *Podesite vreme / isključite i ponovo uključite proizvod.*



Posavetujte se sa ovlašćenim serviserom ili distributerom na mestu kupovine proizvoda ukoliko ne možete da rešite problem i pored primene navedenih uputstava. Nikad ne pokušavajte sami da popravite neispravan proizvod.



Рерна
Упатство за корисникот



МК



PĀRSTRĀDĀTS UN
PĀRSTRĀDĀJAMS PĀPIRS

Прочитајте го ова упатство прво!

Почитуван потрошувачу,

Ви благодариме што избравте производ на Веко. Се надеваме дека производот ќе ви служи најдобро за намената за која е произведен со висок квалитет и со врвна технологија. Затоа, внимателно прочитајте ги целото упатство за корисникот и сите други придружни документи пред да го користите производот и зачувајте го за идни осврти. Ако го давате производот на некој друг, дајте му го и упатството за употреба. Следете ги сите предупредувања и информации во ова упатство за корисникот. Запомнете дека ова упатство може да е исто и за неколку други модели. Разликите меѓу моделите ќе бидат посочени во упатството.

Објаснување на симболите

Следните симболи се употребени во ова упатство за употреба:



Важни информации или корисни совети за употреба.



Предупредувања за опасни ситуации во однос на животот и имотот.



Предупредување за електричен удар.



Предупредување за ризик од оган.



Предупредување за врели површини.



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

1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина **4**

Општа безбедност	4
Електрична безбедност	5
Безбедност на производот	6
Наменета употреба	9
Безбедност за децата	10
Фрлање на стариот производ	10
Фрлање на материјалот за пакување..	10
Фрлање на стариот производ	10

2 Општи информации **12**

Преглед	12
Содржина на пакувањето	13
Технички спецификации	14

3 Инсталација **15**

Пред поставување	15
Поставување и поврзување	16

4 Подготовка **19**

Совети за штедење енергија	19
Првична употреба	19
Поставување на времето	19
Прво чистење на производот	20
Воведно загревање	20

5 Како Се Користи Плочата **21**

Општи информации за готвењето	21
Употреба на плочата	22

6 Како се ракува со рерната **24**

Општи информации за печење, динстање и печење на грилот.	24
Како се работи со електричната рерна	25
Работни режими	25
Употреба на часовникот на рерната	26
Табела со времиња за готвење	29
Како се работи со грилот	33
Табела со времиња на готвење за грил	34

7 Одржување и грижа **35**

Општи информации	35
Чистење на плочата	35
Чистење на контролниот панел	35
Чистење на рерната	36
Чистење на вратата на рерната	37
Вадење на внатрешното стакло на вратата	38
Замена на светилката во рерната	38

8 Решавање проблеми **40**

1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина

Ова поглавје содржи безбедносни упатства што ќе ви помогнат да се заштитите од ризик за лична повреда или оштетување на имотот. Непочитувањето на овие упатства ја поништува гаранцијата.

Општа безбедност

- овој уред може да го користат деца што имаат барем 8 години и лица со намалена физичка, чувствителна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања само ако не се под надзор или ако им се дадат упатства за употреба на апаратот за да може да го користат на безбеден начин и само ако ги разбрале сите опасности. Децата не смее да си играат со апаратот. Чистењето и одржувањето не смеат да го прават деца без надзор.
- Уредот не е наменет да го користат лица (вклучително и деца) со

- намалена физичка, сензорна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања, освен ако не се под надзор или ако им се дадат упатства. Децата под надзор не смее да си играат со уредот.
- Доколку производот се дава на некој друг за лична употреба или за повторна употреба (на старо), тој се дава заедно со прирачникот за користење, ознаките на производот и другите релевантни документи и делови.
 - Никогаш не ставајте го производот на под покриен со килим. Недостатокот на проток на воздух под производот може да предизвика прегревање на електричните делови. Така може да се предизвикаат проблеми кај производот.
 - Поставувањето и поправката мора да ги изведе овластен сервисер. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се

појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица и истото може да ја поништи гаранцијата.

Внимателно прочитајте го упатството пред поставување.

- Не вклучувајте го производот ако е расипан или има видливо оштетување.
- Проверете дали регулаторите за функциите на производот се исклучени по секоја употреба.

Електрична безбедност

- Ако производот има дефект, не треба да се вклучува освен ако не бил поправен во Овластен сервис. Постои ризик од струен удар!
- Поврзете го производот само за штекер/линија со заземјување со напон и заштита како што е наведено во „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да

биде одговорна за какви било проблеми што ќе се случат заради тоа што производот не бил заземјен во согласност со локалните регулативи.

- Никогаш не мијте го производот со истурање или прскање вода по него! Постои ризик од струен удар!
- Производот мора да се исклучи од струја за време на поставување, одржување, чистење или поправка.
- Ако кабелот за напојување на производот е оштетен, мора да биде заменет од страна на производителот, овластениот сервисер или слично квалификувано лице за да се избегне опасност од секаков вид.
- Користете само кабел за поврзување посочен во „Технички спецификации“.
- Производот мора да се постави на начин којшто ќе овозможува комплетно исклучување со струја. Разделникот мора да постави кај главниот приклучок или како прекинувач вграден во фиксната електрична

инсталација во согласност со регулативите за градба.

- Задната површина на рерната е врела кога се употребува. Проверете дали поврзувањето со струја не допира со задната површина. Во спротивно, поврзувањето може да се оштети.
- Не заглавувајте го кабелот за струја меѓу вратата на рерната и рамката и не превиткувајте го преку врелите површини. Во спротивно, изолацијата на кабелот ќе се стопи и ќе предизвика пожар како резултат на краток спој.
- Секоја работа на електричната опрема и на системите смее да ја изведува само овластено и квалификувано лице.
- Во случај на оштетување, исклучете ја рерната и исклучете ја од довод на ел. напојување. За да го направите ова, исклучете ги осигурувачите дома.
- Проверете дали номиналната вредност на осигурувачот е компатибилна со производот.

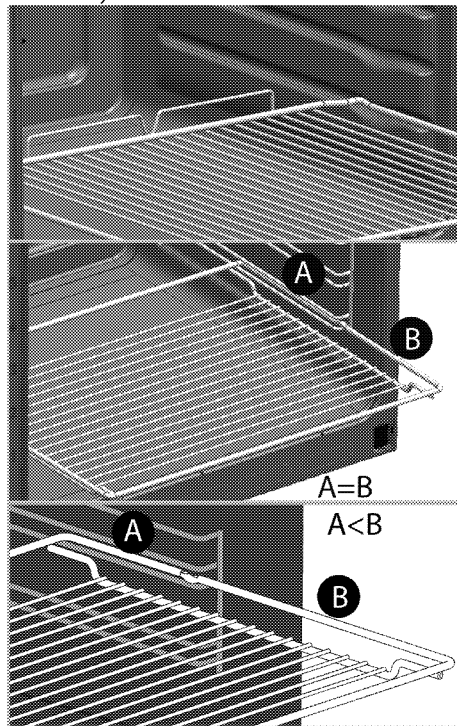
Безбедност на производот

• ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

- Уредот и достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи. Децата помали од 8 години треба да се држат настрана освен ако не сте под надзор.
- Не користете го производот кога резонирањето или координацијата се попречени од употреба на алкохол и/или лекаства.
 - Внимавајте кога користите алкохолни пијалаци во јадењата. Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика оган бидејќи ќе се запали кога ќе дојде во контакт со врели површини.
 - Проверете дали има запаливи материјали близу до производот бидејќи страните стануваат врели при употреба.
 - Апаратот се сврелува кога се користи. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи во рерната.

- Оставете ги сите отвори за вентилација слободни и без препреки.
- Не загревајте затворени конзерви и стаклени тегли во рерната. Може да се набие притисок во конзервата/теглата што предизвикува пукање.
- Не ставајте ги тавите за печење, садовите или алуминиумската фолија директно на дното на рерната. Акумулацијата на топлина може да го оштети дното на рерната.
- Не користете остри абразивни средства за чистење или остри метални сунѓери за чистење на стаклото од вратата на рерната бидејќи може да ја изгребат површината или да предизвикаат пукање на стаклото.
- Не користете чистачи на пареа за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.
- (Варира зависно од моделот на производот.)
Правилно ставање на решетката и тавата на решеткастите полици

Важно е правилно да се стави решетката и / или тавата на решетката. Лизнете ги решетката или тавата меѓу 2 шини и проверете дали се рамни пред да ставите храна на нив (видете ја следната слика).



- Не користете го производот ако предната стаклена врата е извадена или напукната.
- Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.

- Ставете хартија за печење во садот за готвење или во додатокот за рерната (тава, решетка и сл.) заедно со храната и потоа ставете сè заедно во веќе загреаната рерна. Отсечете го прекумерниот дел од хартијата за печење што излегува од додатокот или од садот за да го спречите ризикот таа да се допира со грејачите во рерната. Никогаш не користете хартија за печење при работни температури повисоки од посочената вредност на хартијата за печење. Не ставајте ја хартијата за печење директно на долната страна во рерната.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Проверете дали кабелот на уредот е исклучен од струја или дали е исклучено струјното коло пред да ја замените сијаличката со цел да избегнете можност за електричен уред.
- Уредот не смее да се поставува позади декоративна врата за да се одбегне прегревање.
- Производот мора да се постави директно на подот.

Не смее да се поставува на основа или подножје.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

Готвење на плотна со маст или масло и без надзор може да биде опасно и да предизвика пожар.

НИКОГАШ не обидувајте се да го изгаснете огнот со вода, туку исклучете го апаратот и потоа покријте го пламенот, на пр. со капак или противпожарно ќебе.

- **ВНИМАНИЕ:** Процесот на готвење треба да се надгледува.

Краткорочниот процес на готвење треба да се надгледува постојано.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

Опасност од пожар: Не ставајте предмети на површините за готвење.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да ја избегнете можноста од електричен удар.

- Ако се скрши стаклената плоча: Веднаш исклучете ги сите горилници и сите делови што се напојуваат со ел. струја и изолирајте го производот од струја. Не допирајте ја површината на

производот. Не користете го производот..

- Уредот не е наменет да се контролира со надворешен тајмер или со засебен систем за далечинска контрола.
- Притисокот на пареата што се појавува заради влагата на површината на плотната или на дното на тенџерето може да предизвикаат движење на тенџерето. Затоа, осигурајте се дека површината на ринглата и дното на садовите се секогаш суви.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Користете само заштити за плочата што ги дизајнирал или ги препорачува производителот на шпоретот во упатството за употреба како соодветна заштита. Употребата на несоодветна заштита може да доведе до несреќи.

За да обезбедите апаратот да не предизвика пожар:

- Проверете дали приклучокот соодветствува со

штекерот и не

предизвикува искрење,

- Не користете оштетен, пресечен или продолжен кабел. Користете го само оригиналниот кабел,
- Проверете дали има течност или влага во штекерот каде што е приклучен производот,

Наменета употреба

- Овој производ е наменет за домашна употреба. Не е дозволена комерцијална употреба.
- **ВНИМАНИЕ:** Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други намени, на Пример за загревање на просторија.
- Овој производ не треба да се користи за затоплување на чинии под грилот, за сушење крпи и пешкири и сл. со бeseње на рачките и за греење.
- Производителот нема да биде одговорен за каква било штета што ќе биде предизвикана од неправилна употреба или ракување.
- Рерната може да се користи за одмрзнување,

печење тесто, печење
месо или печење на грилот.

Безбедност за децата

• ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

- Достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Децата треба да се држат настрана.
- Материјалите за пакување се опасни за децата. Држете ги материјалите за пакување настрана од децата. Фрлете ги сите делови на пакувањето во согласност со стандардите за животна средина.
- Електричните производите се опасни за децата. Држете ги децата подалеку од производот кога тој работи и не дозволувајте им да си играат со него.
- Не ставајте никакви предмети врз апаратот што може да ги дофатат децата.
- Кога вратата е отворена, не ставајте тешки предмети на неа и не дозволувајте децата да седат на неа. Може да се преврти или шарките на вратата може да се оштетат.

Фрлање на стариот производ

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.

Усогласување со Директивата за ограничување на опасните материи:

Производот што го купивте е усогласен со отпад е усогласен со Директивата за ограничување на опасните материи (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 произведен од рециклирачки материјал. Фрлете го правилно и сортирајте го во согласност со упатствата за рециклирање отпад. Не фрлајте го со домашниот отпад.

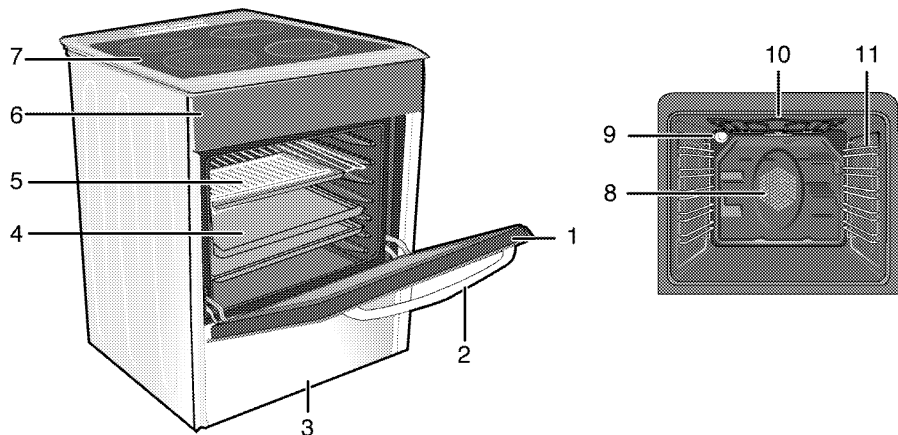
Фрлање на стариот производ

- Чувајте го оригиналното пакување и транспортирајте го производот во него. Следете ги упатствата на пакувањето.

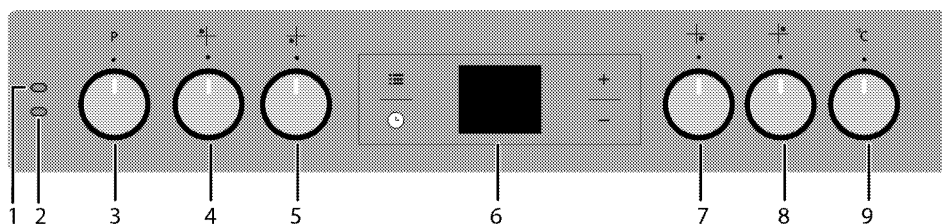
- Ако немате оригинално пакување, спакувајте го производот во меуреста пластична опаковка или тврд картон и залепете го со селотејп цврсто.
- За да спречите грилот и решетките во рерната да ја оштетат вратата, ставете парче картон од внатрешната страна на вратата од рерната во иста висина како и решетките. Залепете ја вратата на рерната за страничните сидови.
 - Не користете ја вратата или рачката за подигнување или поместување на производот.
 -  Не ставајте предмети на производот и поставете го во исправена позиција.
 -  Проверете го општиот изглед на производот за да видите дали има оштетувања што настанале при транспортот.

2 Општи информации

Преглед



- | | | | |
|---|-------------------|----|---|
| 1 | Предна врата | 7 | Плотна со горилник |
| 2 | Рачка | 8 | Мотор за вентилаторот (зад челичната плоча) |
| 3 | Долна фиока | 9 | Светилка |
| 4 | Тава | 10 | Елемент со грејач за грилот |
| 5 | Полица со решетки | 11 | Позиции на полиците |
| 6 | Контролен панел | | |



- | | |
|---|---|
| 1 | Предупредувачка светилка |
| 2 | Светилка за термостатот |
| 3 | Регулатор со функции |
| 4 | Плотна за готвење со еден круг Позади лево |
| 5 | Рингла за готвење со два круга Напред лево |
| 6 | Дигитален тајмер |
| 7 | Плотна за готвење со еден круг Напред десно |
| 8 | Проширена плотна за готвење Позади десно |
| 9 | Регулатор за термостатот |

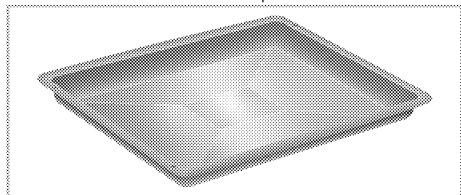
Содржина на пакувањето

i Доставената дополнителна опрема може да зависи од моделот на производот. Целата дополнителна опрема што е опишана во упатството за употреба може да се доставува со производот.

1. Упатство за корисникот

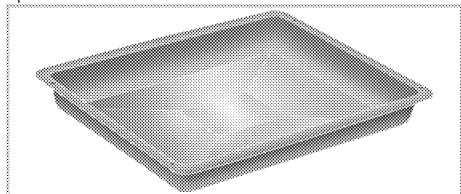
2. Стандардна тава

Користете ја за тесто, замрзната храна и печење на големи парчиња месо.



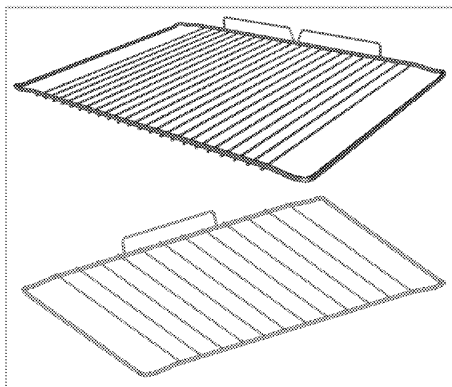
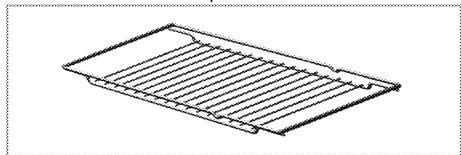
3. Длабока тава

Користете ја за тесто, големи парчиња месо за печење, течни јадења и за собирање маснотија при печење на грил.



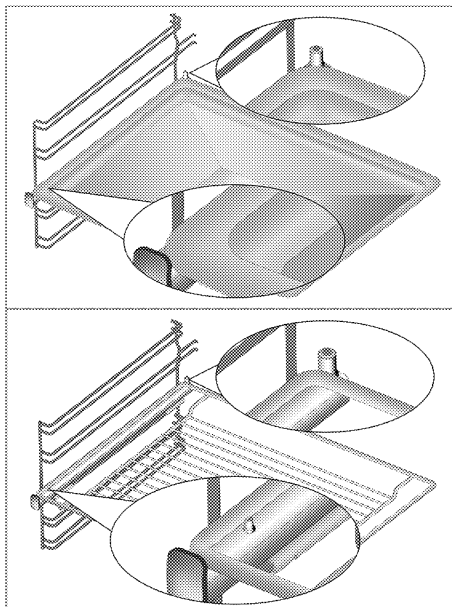
4. Решетка за грил

Користете ја за печење и за ставање храна да се пече или готви во тепсии на саканата полица.



5. Правилно ставање на решетката и тавата на телескопските полици (Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

Телескопските решетки ви дозволуваат да ги поставувате и вадите тавите и решетката лесно. Кога користите тава и решетка со телескопски решетки, проверете дали спојките на задниот дел на телескопската решетка стојат на рабовите на решетката за грилот и тавата.



Технички спецификации

ОПШТО	
Надворешни димензии (височина / широчина / длабочина)	850 мм./600 мм./600 мм.
Напон / фреквенција	220-240 V/ 380-415 V 3N ~ 50 Hz
Вкупна потрошувачка на ел. енергија	10 kW
Вид кабел / секција	мин.H05VV-FG 3 x 4 мм. ² / 5 x 2,5 мм. ²
ПЛОЧА	
Горилници	
Позади лево	Плотна за готвење со еден круг
Димензија	140 мм.
Напојување	1200 W
Напред лево	Рингла за готвење со два круга
Димензија	210/120 мм.
Напојување	2200/750 W
Напред десно	Плотна за готвење со еден круг
Димензија	180 мм.
Напојување	1800 W
Позади десно	Проширена плотна за готвење
Димензија	170/265 мм.
Напојување	1500/2400 W
РЕРНА / ГРИЛ	
Главна рерна	Повеќенаменска рерна
Внатрешна светилка	15 25 W
Потрошувачка на ел. енергија на грилот	2.2 kW

Основа: Информациите на табличката со енергетски вредности на електричните рерни се дадени во согласност со стандардот EN 60350-1 / IEC 60350-1. Тие вредности се одредени според примената на стандардот со горни и долни грејачи или функции за загревање потпомогнато со вентилатор (ако има). Енергетската класа за ефикасност е одредена во согласност со следниот приоритет во зависност од тоа дали релевантните функции постојат кај производот или не. 1- Готвење со еко-вентилатор, 2- Турбо бавно готвење, 3- Турбо готвење, 4- Горно /долно загревање потпомогнато со вентилатор, 5-Горно и долно загревање.

i Техничките спецификации може да се менуваат без претходно известување со цел да се подобри квалитетот на производот.

i Сликите во ова упатство се шематски и можеби нема да соодветствуваат со вашиот производ.

i Вредностите што се дадени на табличките на производите или во придружната документација се добиени во лабораториски услови во согласност со соодветните стандарди. Овие вредности може да варираат во зависност од работните и средишните услови за производот.

3 Инсталација

Производот мора да го инсталира квалификувано лице во согласност во регулативите за ел. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица.

i Производот мора да го постави квалификувано лице во согласност со важечките регулативи. Во спротивно, гаранцијата ќе се поништи. Подготовката на локацијата и електричната инсталација за производот е одговорност на потрошувачот.

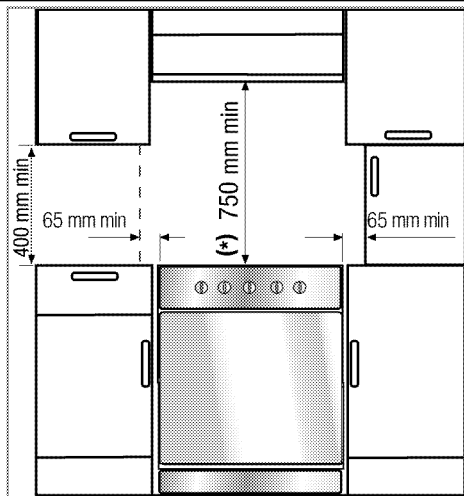
! Производот мора да се постави во согласност со локалните закони за плин и напојување со ел. енергија.

! Пред поставување, проверете го производот визуелно за да видите дали има оштетувања. Ако има, не поставувајте го. Оштетените производи предизвикуваат безбедносен ризик.

Пред поставување

За да обезбедите дека отворите за критичен воздух се одржуваат под производот, препорачуваме овој производ да се постави на цврста основа и ногарките да не потонуваат во тепих или мек под.

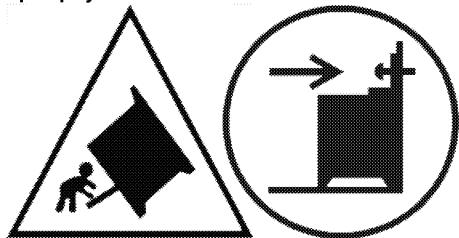
Подот во кујната мора да биде во можност да ја издржува тежината на апаратот плус дополнителната тежина на садовите за готвење и печење.



- Овој производ е уред од класа 1 според стандардот EN 30-1-1, т.е. може да се постави со задната страна и со **едната** страна до сидовите во кујната, до кујнски елементи или до опрема од која било големина. Елементите на кујната или опремата од **другата** страна може да бидат само со иста големина или помали.
- Може да се користи со елементи на која било страна, но за минималното растојание од 400 мм над плочата со рингли, треба да оставите странично растојание од 65 мм меѓу апаратот и кој било сид, разделник или горен креденец.
- Може да се користи и самостојно поставен. Оставете минимално растојание од 750 мм над површината на плочата.
- (*) Ако се поставува аспиратор над шпоретот, погледнете ги упатствата на производителот за аспираторот во однос на висината за поставување. Ако не е дефинирана која било големина во упатството за аспиратори, оваа висина треба да биде најмалку 650 mm.
- Секој елемент во кујната веднаш до апаратот мора да биде отпорен на топлина (до 100 °C минимум).



Предупредување - Ризик од превртување!



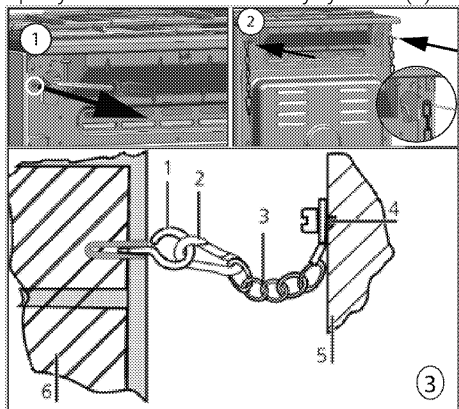
Предупредување: Ова средство за стабилизирање мора да се монтира за да се спречи превртување на апаратот. Погледнете го упатството за монтирање.

Безбедносен синџир

Ако вашиот производ има 2 безбедносни синџира;

Производот мора да се обезбеди од нишање со помош на двата доставени синџира на рерната.

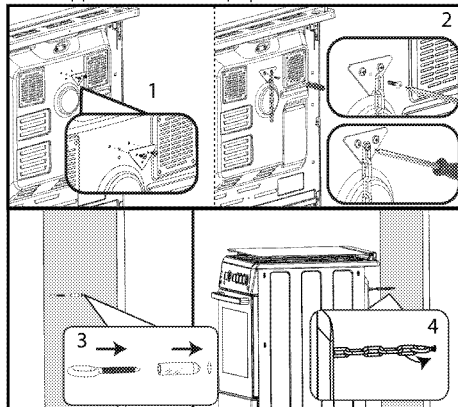
Наместете ја куката (1) со соодветен клин на кујнскиот сид (6) и поврзете го безбедносниот синџир (3) со куката преку механизмот за заклучување (2).



- 1 Кука за стабилност
- 2 Механизам за заклучување
- 3 Безбедносен синџир
- 4 Цврсто закачете го синџирот за задната страна на шпоретот
- 5 Задна страна на шпоретот
- 6 Кујнски сид

Ако вашиот производ има 1 безбедносен синџир;

Производот мора да се обезбеди од нишање со помош на доставениот синџир на рерната. Следете ги чекорите долу во сликата за да го прицврстите производот со безбедносниот синџир.



i Синџирот за стабилност треба да биде што е можно пократок за да се избегне закосување на рерната напред и настрана.

Синџирот за стабилност на шпоретот не е наменет за отвори со кука за закачување.

Поставување и поврзување

Производот смее да се постави и поврзе само во согласност со статутарните правила за поставување.

i Не поставувајте го производот веднаш до ладилници или замрзнувачи. Топлината што се испушта од производот ќе ја зголеми потрошувачката на струја кај апаратите за ладење.

- Носете го производот со уште барем две лица.
- Производот мора да се постави директно на подот. Не смее да се поставува на основа или подножје.

i Не користете ја вратата или рачката за носење или поместување на производот. Вратата, рачката или шаките може да се оштетат.

Електрично поврзување

Поврзете го производот за заземјен штекер / довод на струја којшто е обезбеден со минијатурен автоматски осигурувач со соодветен капацитет како што е посочено во табелата „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било оштетувања што ќе се случат заради употреба на производот без инсталација со заземјување во согласност со локалните регулативи.



Производот мора да се поврзе со систем за дистрибуција на струја само од страна на овластено квалификувано лице. Гарантниот производ на производот започнува по правилно вклучување.

Производителот нема да се смета за одговорен за оштетување што се појавило заради постапки што ги извеле неовластени лица.



Кабелот за напојување не смее да се прикleshтува, превиткува или притиснува или да се допира со врелите делови на апаратот. Оштетениот кабел за напојување мора да се замени од страна на квалификуван електричар. Инаку, постои ризик од електричен удар, краток спој или пожар со непрофесионални поправки!

Податоците за довод на ел. енергија мора да соодветствуваат со податоците што се дадени на плочката со номинални вредности на апаратот. Плочката со номинални вредности се гледа кога ќе се отвори вратата или долниот капак или е сместена на задниот сид на апаратот во зависност од видот.

Кабелот за напојување за производот мора да е усогласен со вредностите во табелата „Технички спецификации“.



Пред започнување на каква било работа со електричната инсталација, исклучете го апаратот од довод на ел. енергија. Постои ризик од струен удар!

Поврзување на кабелот за напојување



Додека се поврзуваат жиците, мора сè да биде во согласност со националните/локалните регулативи за електрика и мора да се употребуваат соодветните штекери/линии и приклучоци за рерна. Во случај кога моќноста на производот е ограничена на помала вредност од капацитетот на приклучокот и штекерот/линијата да пренесуваат струја, мора производот да се поврзе преку фиксна електрична инсталација директно без да се употребува приклучок и штекер/линија.

1. Ако кабелот за напојување не се доставува заедно со производот,

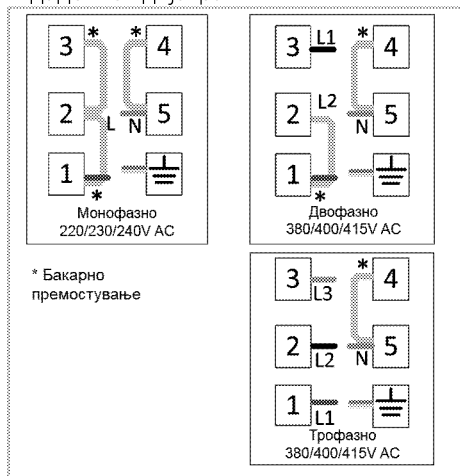
кабелот што ќе го изберете од табелата во согласност со електричната инсталација во вашиот дома, мора да се поврзе со производот следејќи ги упатствата во дијаграмот за каблите. *Технички спецификации, страница 14*

Ако не е можно да се исклучат сите полови во кабелот, мора да се поврзе уред за исклучување со најмалку од 3 мм. зазор меѓу контактите (осигурувачи, безбедносни прекинувачи, контакти) и сите полови во овој уред за исклучување мора да во опсегот на (не повеќе) овој уред во согласност со регулативите на Европската унија. Непочитувањето на ова упатство може да предизвика проблеми во работата и да ја поништи гаранцијата за производот.



Се препорачува дополнителна заштита од преостаната струја во прекинувачот на колото.

- Отворете го капакот на блокот со терминали со шрафцигер.
- Вметнете го кабелот во штипката за кабелот под терминалот и обезбедете ја за телото со шрафот што веќе се наоѓа на компонентата за прифаќање на кабелот.
- Поврзете ги каблите во согласност со дадениот дијаграм.



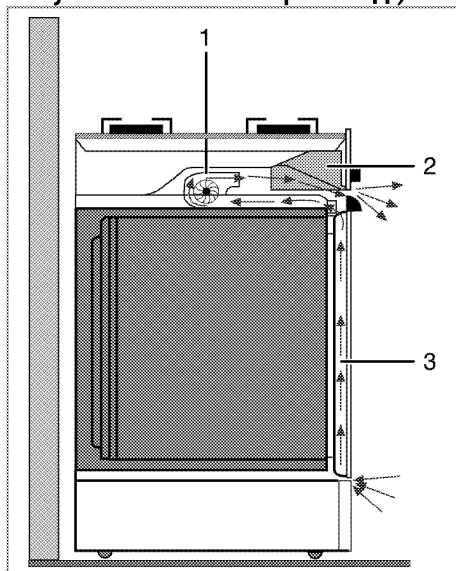
- Ставете го капакот на терминалниот блок по завршување на комплетирањето на жиците.
- Насочете го кабелот за напојување така што тој нема да има контакт со производот и нема да биде стиснат меѓу производот и сидот.

i Кабелот за напојување не смее да биде подолг од 2 м. од безбедносни причини.

- Бутнете го производот кон сидот на кујната.
- Прилагодување на ногарките на рерната**
Вибрациите за време на работата може да предизвикаат движење на садовите. Оваа опасна состојба може да се избегне ако производот е рамномерно поставен и избалансиран.

За вашата лична безбедност, проверете дали производот е рамномерно поставен со прилагодување на четирите ногарки долу со вртење налево или надесно и порамнете со работната површина.

За производите со вентилатор за разладување (Може да не е вклучена со вашиот производ.)



- Вентилатор за разладување
- Контролен панел
- Врата

Вентилаторот за разладување ги лади и контролниот панел и предниот дел на производот.

i Вентилаторот за разладување продолжува да работи уште 20-30 минути дури и кога е исклучена рерната.

Конечна проверка

- Приклучете го производот за струја.
- Проверете ги функциите на струјата.

4 Подготовка

Совети за штедење енергија

Следните совети ќе ви помогнат да го користите производот на еколошки начин и да штедите енергија:

- Користете темни и глазирани садови за готвење бидејќи преносот на топлината е подобар.
- При готвење на јадењата, извршете ја операцијата за претходно загревање ако е препорачано во упатството за користење или во рецептот за готвење.
- Не отворајте ја вратата на рерната често за време на готвењето.
- Гответе повеќе од едно јадење во рерната секогаш кога е тоа можно. Може да готвите со ставање два сада за готвење на жичениот грил.
- Гответе повеќе од едно јадење последователно. Рерната е веќе врела.
- Може да штедите енергија со исклучување на рерната неколку минути пред да истече времето за готвење. Не отворајте ја вратата на рерната.
- Одмрзнете ги замрзнатите јадења пред да ги готвите.
- Користете тенџериња / тави со капацита за готвење. Ако нема капак, потрошувачката на енергија се зголемува за 4 пати.
- Изберете го горилникот што е соодветен за долната страна на тенџерето што го користите. Секогаш избирајте ја точната големина на тенџерињата за јадењата. Поголемите тенџериња бараат повеќе енергија.
- Избирајте тенџериња со рамни дна кога готвите на електрична плотна. Тенџериња со дебело дно обезбедуваат подобра искористеност на топлината. Може да постигнете енергетска заштеда до 1/3.
- Садовите и тенџерињата мора да се компатибилни со зоните за готвење. Дното на садовите или тенџерињата не смее да биде помало од плотната.
- Одржувајте ги зоните за готвење и дното на тенџерињата чисти. Нечистотијата ја зголемува потрошувачката на топлина меѓу

зоната за готвење и дното на тенџерето.

- За долго готвење, исклучете ја зоната за готвење 5 или 10 минути пред истекување на времето за готвење. Може да постигнете енергетска заштеда до 20% со користење на преостанатата топлина.
- Информации за енергетска ефикасност според ЕУ 66/2014 може да се најдат на листот на производот даден со производот.

Првична употреба

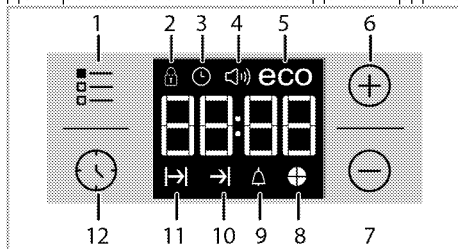
Поставување на времето

- i** При кое било прилагодување, соодветните симболи ќе трепкаат на екранот.

Притиснете ги копчињата **+**/**-** за да го поставите времето откако рерната ќе се вклучи за првпат.

- i** Кај модели со контроли на допир, прво допрете **≡**, а потоа употребете **+**/**-** за да го одредите времето од денот.

Потврдете ја поставката со допир на симболот **⌚** и почекајте 4 секунди без да допирате на копчињата за да потврдите.



- 1 Копче за прилагодување
- 2 Симбол за заклучени копчиња
- 3 Симбол за часовник
- 4 Симбол за јачина на алармот *
- 5 Симбол за економичен режим
- 6 Копче за плус
- 7 Копче за минус
- 8 Симбол за печење пита
- 9 Симбол за аларм
- 10 Симбол за крајно време за готвење*

- 11 Символ за време на готвење
- 12 Копче за програми
- * (Варира зависно од моделот на производот.)

 Ако не се постави времето на почеток, часовникот ќе почне со работа од 12:00 и ќе се прикаже симболот . Симболот ќе исчезне штом ќе се постави времето.

 Поставките за тековно време се откажуваат ако смена струја. Треба одново да ги прилагодите.

Прво чистење на производот

 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.

1. Извадете го целиот материјал за пакување.
2. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер и исушете ги со крпа.

Воведно загревање

Загревајте ја рерната околу 30 минути и потоа исклучете ја. Така, сите остатоци или наслагы од производството ќе согорат и ќе се тргнат.

 Врелите површини предизвикуваат изгореници! Производот е врел кога се употребува. Никогаш не допирајте ги врелите горилници, внатрешните делови на рерната, грејачите, итн. Држете ги децата настрана. Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.

Електрична рерна

1. Извадете ги сите тави за печење и жичениот грил од рерната.
2. Затворете ја врата на рерната.
3. Изберете ја позицијата Статично.
4. Изберете ја најголемата моќност на грилот, видете *Како се работи со електричната рерна, страница 25*.
5. Вклучете ја рерната да работи околу 30 минути.
6. Исклучете ја рерната, видете *Како се работи со електричната рерна, страница 25*

Рерна со грил

1. Извадете ги сите тави за печење и жичениот грил од рерната.
2. Затворете ја врата на рерната.
3. Изберете ја најголемата моќност на грилот, видете *Како се работи со грилот, страница 33*.
4. Вклучете ја рерната да работи околу 15 минути.
5. Исклучете го грилот, видете *Како се работи со грилот, страница 33*

 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 Користи Плочата

Општи информации за готвењето



Никогаш не полнете го садот за готвење со масло повеќе од една третина. Не оставајте ја плочата без надзор кога загревате масло. Прегреаното масло претставува ризик од оган.

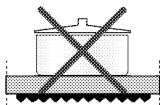
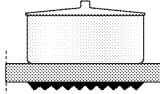
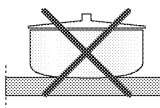
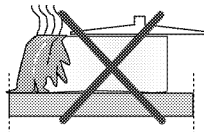
Никогаш не обидувајте се да изгаснете можниот оган со вода! Ако маслото се запали, покријте го со противпожарно ќебе или влажна крпа. Исклучете ја плочата ако е безбедно и повикајте противпожарна служба.

- Пред да пржите храна, секогаш исушете ја добро и внимателно ставете ја во врелото масло. Обезбедете комплетно растопување на замрзнатата храна пред пржењето.
- Не покривајте го садот што го користите за загревање масло.
- Поставете ги тавите и тенџерињата така што рачките нема да ја прекриваат плочата за да се спречи нивно загревање. Не ставајте нерамни и садови што се клатат врз плочата.
- Не ставајте празни тави и тенџериња на вклучени зони за готвење. Може да се оштетат.
- Вклучување зона за готвење без сад или тава врз неа ќе предизвика оштетување на производот. Исклучете ги зоните за готвење откако ќе завршите со готвење.
- Не ставајте пластични и алуминиумски садови врз површината бидејќи истата може да стане врела. Веднаш исчистете ги сите стопени материјали врз површината. Таквите садови не смее да се користат ниту за чување храна.
- Користете само садови и тави со рамна површина.
- Ставете соодветна количина храна во тавите и тенџерињата. Така, нема да има потреба од непотребно чистење ако спречите излевање на сатовите.

Не ставајте капаци на тавите или тенџерињата на зоните за готвење. Ставете ги тавите во центарот на зоната за готвење. Ако сакате да поместите тава на друга зона за готвење, подигнете ја и ставете ја врз саканата зона за готвење наместо да ја влечете.

Совети за стакло-керамички плочи

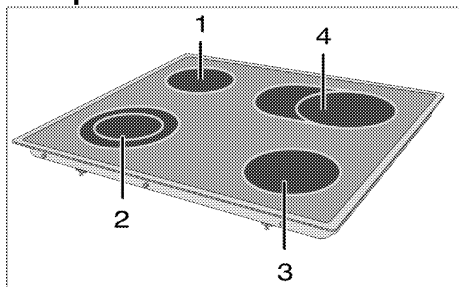
- Стакло-керамичката површина е отпорна на топлина и не е повлијаена од големи температурни разлики.
- Не користете ја стакло-керамичката површина како место за складирање ниту како плоча за сечење.
- Користете само тави и тенџериња со машински обработени дна. Острите рабови може да предизвикаат гребаници на површината.
- Не користете алуминиумски садови и тави. Алуминиумот ја оштетува стакло-керамичка плоча.



Истекувањата може да ја оштетат стакло-керамичката плоча и да предизвикаат пожар.

Не користете садови со испакнати или вдлабнати дна. Користете само тави и тенџериња со рамни дна. Тие обезбедуваат полесно распределување на топлината. Залудно ќе се троши енергија ако дијаметарот на тавата е многу мал.

Употреба на плочата



- 1 Плотна за готвење со еден круг 14-16 см.
- 2 Рингла за готвење со два круга 21-23/12-14 см.
- 3 Плотна за готвење со еден круг 18-20 см.
- 4 Проширена плотна за готвење 17-19/26-28 см. е список со препорачани дијаметри на садови за готвење што треба да се користат со соодветни горилници.



Не дозволувајте да паѓаат предмети врз плочата. Дури и мали предмети, како што е соларникот, може да ја оштетат плочата. Не употребувајте напукнати плочи. Водата може да навлезе во пукнатините и да предизвика краток спој. Во случај на какво било оштетување на површината (на пр. видливи пукнатини), исклучете го производот веднаш за да се намали ризикот од електричен удар.

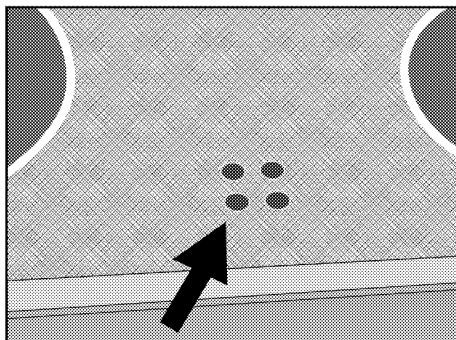
Стаклено-керамичката плоча е опремена со сијаличка за работа и со индикатор за предупредување за врела зона. Предупредувачкиот индикатор за врела зона го посочува статусот на активната зона и свети дури и кога ќе се исклучи плочата. Трепкањето на предупредувачкиот индикатор за врела зона не е дефект.



Во зависност од употребата, времето потребно за површината на ринглата да се олади е различно. Површината на ринглата може да е топла иако не свети индикаторот. Проверете дали површината е оладена пред да ја допрете, во спротивно, може да си ја изгорите раката!



Стаклено-керамичките плочи што се загреваат бргу, емитуваат силна светлина кога ќе се вклучат. Не гледајте во светлината.



Вклучување на керамичките плочи

Регулаторите за контрола на плочата се користат за работа со зоните. За да го добиете саканото ниво за готвење, свртете го регулаторот за контрола на зоната на соодветното ниво.

Ниво на готвење	1	2 3	4 6
	греење	динстање, готвење	варење, печење, вриење

Ниво на готвење	1	2	3
	греење	динстање, готвење	варење, печење, вриење

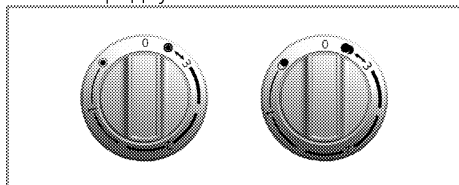
Исклучување на керамичките плочи

Свртете го регулаторот за зоната во позиција за ИСКЛУЧЕНО (нагоре).

Употреба на зони со повеќе сегменти за готвење

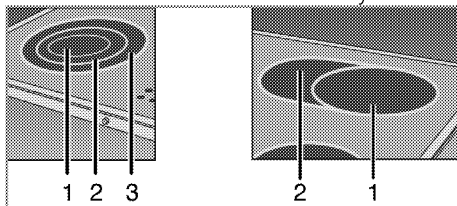
Зоните со повеќе сегменти за готвење дозволуваат да готвите со различни големини на тави во иста зона. Кога ќе се активираат овие зони за готвење, прво се вклучува внатрешната зона за готвење.

1. За да го смените активниот дијаметар за готвење, свртете го регулаторот во правецот на стрелките на часовникот.
2. Ќе слушнете „кликнување“ што ќе се смени радиусот на зоната.



Исклучување на зоните за готвење со повеќе сегменти

1. Свртете го регулаторот обратно од стрелките на часовникот во позиција за ИСКЛУЧЕНОСТ (нагоре) за да го исклучите шпоретот. Сите сегменти на зоната за готвење ќе се исклучат.



- 1 Позиција 1
- 2 Позиција 2
- 3 Позиција 3



Позициите 2 и 3 и зоната со повеќе сегменти не работата независно.

6 Како се ракува со рерната

Општи информации за печење, динстање и печење на грилот.



Врелите површини предизвикуваат изгореници! Производот е врел кога се употребува. Никогаш не допирајте ги врелите горилници, внатрешните делови на рерната, грејачите, итн. Држете ги децата настрана.

Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.



Внимавајте кога ја отворате вратата на рерната бидејќи излегува пареа. Пареата може да ви ги попари рацете, лицето и/или очите.

Совети за печење

- Користете соодветни метални чинии што не се лепат или алуминиумски садови или силиконски калапи отпорни на топлина.
- Искористете ја најдобро внатрешноста на рамката.
- Ставете го калапот за печење на средината на решетката.
- Изберете ја правилната позиција на решетката пред да ги вклучите рерната или грилот. Не менувајте ја положбата на решетката кога рерната е врела.
- Држете ја вратата на рерната затворена.

Совети за печење месо

- Обработката на целото пиле, мисирката или големите парчиња месо со преливи како што се лимон или црн бибер го подобруваат резултатот од готвењето.
- Треба 15 до 30 минути повеќе да се испече место со коски споредено со печење на иста големина месо без коски.

- На секој сантиметар од месото во слоевите му треба околу 4-5 минути време за готвење.
- Оставете го месото во рерната околу 10 минути откако ќе заврши времето за готвење. Сокот подобро се дистрибуира низ целото месо и не истекува кога се сече месото.
- Рибата треба да се стави на средина или долната решетка во сад отпорен на топлина.

Совети за печење на грил

Кога месото, рибата и пиленото се печат на грил, тие брзо потемнуваат, имаат вкусна крцкава кора и не се сушат. Рамни парчиња, раженчиња со месо и колбаси се особено погодни за грил, како и зеленчукот што содржи многу вода, како домати и пиперки.

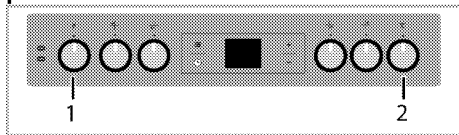
- Распоредете ги парчињата што ќе се печат на грил на решетката за грил или во тава за печење со решеткаст грил така што опфатениот простор не ја надминува големината на грејачот.
- Лизнете ги решетката или тавата за печење со грил на саканото ниво во рерната. Ако печете со решетка, ставете ја тавата за печење на подолната решетка да ги собира маснотиите. Тавата за печење мора да биде со големина колку што е целата површина на печење. Можно е да не ја добиете со производот. Додајте вода во садот за печење за полесно чистење.



Храната што не е соодветна за печење на грил носи ризик од пожар. Користете само храна со грилот што е соодветна за интензивната топлина од грилот. Не ставајте ја храната предалеку назад во грилот. Тоа е најврелиот дел и масната храна може да се запали.

Како се работи со електричната рерна

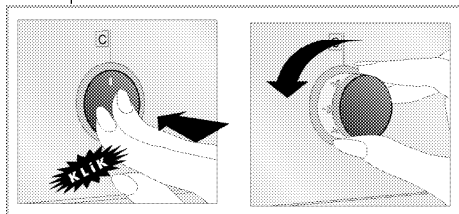
Избор на температура и работен режим



- 1 Регулатор со функции
- 2 Регулатор за термостатот

Рерната е опремена со регулатори на излегување што се појавуваат кога ќе ги притиснете.

1. Притиснете навнатре за да излезе регулаторот и потоа свртете го за да ја направите саканата поставка.



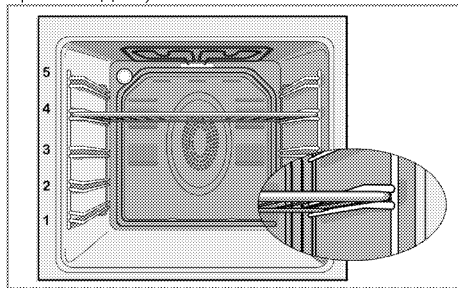
2. Кога е завршен процесот на готвење, притиснете го копчето навнатре.
 1. Поставете го регулаторот за функции на саканата работна температура.
 2. Поставете го регулаторот за функции на саканата температура.
- » Рерната се загрева до прилагодената температура и ја одржува. За време на загревањето, сијаличката за температура свети.

Исклучување на електричната рерна

Свртете ги регулаторот за функции и регулаторот за температура во позиција за исклученост (горе).

Важно е да го ставите решеткастиот грил правилно на лежиштата. Решеткастиот грил мора да се вметне меѓу лежиштата како што е прикажано на сликата. Не оставајте решеткастиот грил да се потпира на задниот сид во рерната. Лизнете го решеткастиот грил низ предниот дел на лежиштата и наместете

го со помош на врата за да се постигне добра работа на грилот.
(Варира зависно од моделот на производот.)



Работни режими

Редоследот на работните режими што е прикажан тука може да се разликува од организацијата на вашиот производ.

Горен и долен грејач



Работат горниот и долниот грејач. Храната се загрева истовремено и од горе и од долу. На пример, соодветно е за торти, тесто или колачи и готвени јадења во калапи за готвење. Гответе само со една тава.

Долен грејач



Работи само долниот грејач. Соодветно е за пица и за последователно потемнување на храната од долната страна. Оваа функција мора да се користи и за лесно чистење со пареа.

Горен/долен грејач потпомогнато со вентилатор



Вклучени се горниот и долниот грејач плус вентилаторот (во задниот сид). Врелиот воздух рамномерно и бргу се распределува низ рерната со помош на вентилаторот. Гответе само со една тава.

Работа со вентилатор



Рерната не се загрева. Вклучен е само вентилаторот (во задниот сид). Соодветно за бавно одмрзнување замрзната зрнеста храна на собна температура и ладење на зготвената храна. Времето потребно да се одмрзне парче месо е подолго од време потребно за храна со житарки.

Загревање со вентилатор



Топлиот воздух загреван со задниот грејач се распределува еднакво и бргу низ рерната со помош на вентилаторот. Соодветно е за готвење на јадењата на различни нивоа на полиците и не е потребно претходно загревање во повеќето случаи. Соодветно за готвење со повеќе тави. Оваа функција мора да се користи и за лесно чистење со пареа.

„3Д“-функција



Вклучени се горниот и долниот грејач топлењето преку вентилаторот (во задниот сид). Храната се готви рамномерно и бргу од сите страни. Гответе само со една тава.

Целосен грил



Работи големиот грил на горната страна во рерната. Соодветно е за печење на грил на големи количини месо.

- Ставете големи или средни порции во точната позиција за полицата под грејачот за грилот за печење.
- Свртете ја храната по половина од времето за печење на грил.

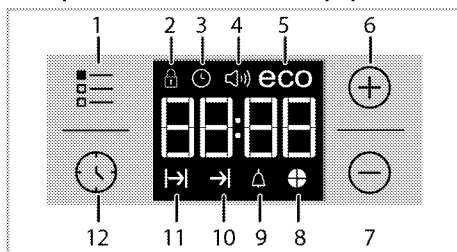
Грил+вентилатор



Ефектот на грилот не е толку моќен како со Целосен грил

- Ставете мали или средни порции во точната позиција за полицата под грејачот за грилот за печење.
- Свртете ја храната по половина од времето за печење на грил.

Употреба на часовникот на рерната



- 1 Копче за прилагодување
- 2 Симбол за заклучени копчиња
- 3 Симбол за часовник
- 4 Симбол за јачина на алармот *
- 5 Симбол за економичен режим
- 6 Копче за плус
- 7 Копче за минус
- 8 Симбол за печење пита
- 9 Симбол за аларм
- 10 Симбол за крајно време за готвење*
- 11 Симбол за време на готвење
- 12 Копче за програми

* (Варира зависно од моделот на производот.)

i Максималното време за поставување на крајот на процесот на готвење е 5 часа и 59 минути
Програмата се откажува ако смена струја. Мора одново да ја програмирате рерната.

i При кое било поставување, соодветните симболи ќе трепкаат на екранот. Мора да почекате малку за да се активираат поставките.

i Времето во денот не може да се постави ако нема направено поставка за готвење.

i Преостанатото време ќе се прикаже ако времето за готвење се постави кога ќе започне готвењето.

Готвење со поставување на времето за готвење;

Може да ја поставите рерната така што таа ќе се исклучи на крајот на одреденото време со поставување на време за готвење на тајмерот.

1. Изберете функција за готвење.
2. Допрете ⌚ додека не се појави симболот **I→** на екранот за времето за готвење.

3. Поставете го времето за готвење со копчињата **+** / **-**.

» • Откако ќе го поставите времето за готвење, симболот **I→** и времето ќе се прикажуваат постојано.

4. Ставете го садот во рерната и поставете ја температурата преку регулаторот за температура.
Готвењето ќе започне.

» Кога ќе започне готвењето, на екранот почнува да се одбројува времето и сите делови на симболот со одбрано време почнуваат да светат. Поставеното време на готвење е поделено на 4 еднакви дела,

а кога ќе помине времето од секој дел, симболот од тој дел се гаси. Значи, лесно може да разберете уште колку време преостанало од вкупното време за готвење.

Поставување крај на времето за готвење за подоцна; (Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

По поставување на времето за готвење на тајмерот, може да го поставите времето за крај на готвењето за подоцна.

1. Изберете функција за готвење.

2. Допрете ⌚ додека не се појави симболот **I→** на екранот за времето за готвење.

3. Поставете го времето за готвење со копчињата **+** / **-**.

» • Откако ќе го поставите времето за готвење, симболот **I→** ќе се прикажува постојано.

4. Допрете ⌚ додека не се појави симболот **→I** на екранот за крајното време за готвење.

5. Притиснете ги копчињата **+** / **-** за да го поставите крајното време за готвење.

» Откако ќе го поставите времето за готвење, симболите **I→** и **→I** и времето ќе се прикажуваат постојано. Откако ќе започне готвењето, симболот **→I** ќе исчезне.

6. Ставете го садот во рерната и поставете ја температурата преку регулаторот за температура.
Готвењето ќе започне.

» **Тајмерот на рерната го пресметува почетното време за готвење со одземање на времето за готвење од крајното време за готвење што го поставивте.** Избраниот режим на работа се активира кога почетното време за готвење ќе се достигне и рерната ќе се загрее на поставената температура. Ја одржува оваа температура сè до крајот на времето за готвење.
» Кога ќе започне готвењето, на екранот почнува да се одбројува времето и сите

делови на симболот со одбрано време почнуваат да светат. Поставеното време на готвење е поделено на 4 еднакви дела, а кога ќе помине времето од секој дел, симболот од тој дел се гаси. Значи, лесно може да разберете уште колку време преостанало од вкупното време за готвење.

7. Откако ќе заврши процесот на готвење, се прикажува „**End**“ (крај) на екранот и се огласува тајмерот со аудио предупредување.

8. Аудио предупредувањето ќе се огласува 2 минути. За да го запрете предупредувањето, само притиснете го кое било копче. Предупредувањето нема да се слуша и ќе се прикажува тековното време.

i Рерната одново ќе започне со работа ако го притиснете кое било копче за крај на аудио предупредувањето. Свртете ги копчињата за температура и функции на „**0**“ (исклучена) позиција за да ја исклучите рерната и да спречите таа повторно да почне со работа на крајот на предупредувањето.

Активирање на заштитата за копчињата

Може да спречите рерната да се користи со активирање на функцијата за заштита на копчињата.

1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот.

» Ќе се прикаже „**OFF**“ (исклучено) на екранот.

2. Притиснете го копчето  за да ја активирате заштитата за копчињата.

» Штом ќе се активира заштитата за копчињата, ќе се прикаже „**On**“ (вклучено) на екранот и ќе свети симболот  за заштитени копчиња.

i Копчињата на рерната не се функционални кога е активна заштитата за копчињата. Заштитата за копчињата нема да се откаже ако сними струја.

За да ја деактивирате заштитата за копчињата

1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот.

» Ќе се прикаже „**On**“ (вклучено) на екранот.

2. Деактивирајте ја заштитата за копчињата со притисок на копчето .

» Се прикажува „**OFF**“ (исклучено) штом ќе се исклучи заштитата за копчињата.

Поставување на алармот

Може да го користите тајмерот на рерната за какво било предупредување или потсетување освен за програмата за готвење.

Алармот нема влијание врз функциите на рерната. Се користи само како предупредување. На пример, ова е корисно кога сакате да ја свртите храната во рерната во одреден момент. Тајмерот ќе се огласи со предупредување на крајот на поставеното време.

1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот.

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

2. Поставете го времетраењето на алармот преку копчињата  / .

i Функционалните копчиња за тонот на алармот, времето во денот, осветленоста на екранот и копчињата за температура треба да бидат во позиција за исклученост - 0 (OFF).

» Симболот  ќе свети и ќе се појави времето за алармот на екранот штом ќе се постави времето за алармот.

3. По истекот на времето за алармот, симболот  ќе започне да трепка и ќе се слушне предупредувањето.

Исклучување на алармот

1. Аудио предупредувањето ќе се огласува 2 минути. За да го запрете предупредувањето, само притиснете го кое било копче.

» Предупредувањето нема да се слуша и ќе се прикажува тековното време.

Откажување на алармот;

1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот за да го откажете алармот.
2. Притиснете и држете го копчето  додека не се прикаже „00:00“.

i Се прикажува времето за алармот. Ако времето за алармот и времето за готвење се постават истовремено, ќе се прикажува пократкото време.

Менување на тонот за алармот

1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот.
 2. Прилагодете го саканиот тон за аларм со копчињата  / .
 3. Тонот што го поставивте набрзо ќе се активира.
- » Избраниот тон за алармот ќе се прикаже како „b-01“, „b-02“ или „b-03“ на екранот.

Промена на времето во денот

За менување на времето во денот што сте го поставиле порано:

1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот.
2. Поставете го времето во денот со копчињата  / .
3. Времето што го поставивте набрзо ќе се активира.

Економичен режим

Со поставување на времето за готвење во рерната на економичен режим, може да штедите ел. енергија додека готвите. Во овој режим готвењето привршува со внатрешната температура од рерната, така што грејачите се гасат пред крајното време за готвење.

Поставување на економичен режим

1. Допрете  додека не се појави симболот **есо** (еко) на екранот.
- » Ќе се прикаже „OFF“ (исклучено) на екранот.
2. Овозможете го економичниот режим допирајќи на копчето .
- » Штом ќе се активира заштитата за копчињата, ќе се прикаже „On“ (вклучено) на екранот, а симболот есо (еко) ќе продолжи да свети.

Оневозможување на економичниот режим

1. Допрете  додека не се појави симболот **есо** (еко) на екранот.
- » Ќе се прикаже „On“ (вклучено) на екранот.
2. Оневозможете го економичниот режим допирајќи на копчето .
- » Се прикажува „OFF“ (исклучено) штом ќе се исклучи заштитата за копчињата.

Поставување на осветленоста на екранот

(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

1. За осветленост на екранот, допрете  додека да се појават на екранот **d-01** или **d-02**, или **d-03**.
 2. Поставете ја саканата осветленост со копчињата  / .
- » Времето што го поставивте набрзо ќе се активира.

Табела со времиња за готвење

i Времињата на табелата се наменети само како водилки. Времињата може да варираат во однос на температурата на храната, густината, типот, како и вашите навики за готвење.

Печење тесто и месо

i 1-вата полица во рерната е **долната** полица.

Јадење	Број на тави	Додатоци за користење	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Колачи во тава	Една тава	Стандардна тава*		3	180	25 ... 30
Колач во калап	Една тава	Модла за колач на решетка за грил**		2	180	40 ... 50
Мали колачи	Една тава	Стандардна тава*		3	160	25 ... 35
	Една тава	Стандардна тава*		3	150	30 ... 40
	2 тави	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 тави	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Пандишпан	Една тава	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за грил**		3	160	25 ... 35
	Една тава	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за грил**		2	150	30 ... 40
	2 тави	1-Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за грил** 4-Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm на тава за тесто**		1 - 4	150	35 ... 45
Колачи	Една тава	Тава за тесто*		3	180	25 ... 30
	2 тави	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 тави	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Тесто за крофни	Една тава	Стандардна тава*		2	200	30 ... 40
	2 тави	1-Тава за тесто* 5-Стандардна тава*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 тави	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Богато тесто	Една тава	Стандардна тава*		2	200	25 ... 35
	2 тави	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	200	35 ... 45

Јадење	Број на тави	Додатоци за користење	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
	3 тави	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Маја	Една тава	Стандардна тава*		2	200	35 ... 45
Лазањи	Една тава	Стаклена/метална правоаголна тава на решетка за грил**		2 - 3	200	30 ... 40
Пица	Една тава	Стандардна тава*		2	200 ... 220	15 ... 20
Говедски стек (цел) / печенка	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/мах, потоа, 180 ... 190	100 ... 120
Јагнешки бут (динстан)	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/мах, потоа, 190	70 ... 90
	Една тава	Стандардна тава*		3	25 мин. 250/мах, потоа, 190	60 ... 80
Печено пилешко (1,8-2 кг.)	Една тава	Стандардна тава*		2	15 мин. 250/мах, потоа, 180 ... 190	60 ... 80
	Една тава	Стандардна тава*		2	15 мин. 250/мах, потоа, 180 ... 190	60 ... 80
Мисирка (5.5 кг.)	Една тава	Стандардна тава*		1	25 мин. 250/мах, потоа, 180 ... 190	150 ... 210
	Една тава	Стандардна тава*		1	25 мин. 250/мах, потоа, 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Една тава	Стандардна тава*		3	200	20 ... 30
	Една тава	Стандардна тава*		3	200	20 ... 30
Се препорачува рерната да се загрева пред готвење на која било храна. * Додатоците може да не бидат испорачани со производот. ** Додатоците не се испорачуваат со производот. Достапни се за продажба како посебни додатоци.						

Табела за готвење за тестирање јадења

Јадењата во оваа табела за готвење се подготвени според EN 60350-1 за да им олесни на институциите за контрола да го тестираат производот.

Јадење	Број на тави	Додатоци за користење	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Кратконосец	Една тава	Стандардна тава*		3	140	20 ... 30
	Една тава	Стандардна тава*		3	140	20 ... 30

Јадење	Број на тави	Додатоци за користење	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
	2 тави	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 тави	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Мали колачи	Една тава	Стандардна тава*		3	160	25 ... 35
	Една тава	Стандардна тава*		3	150	30 ... 40
	2 тави	1-Тава за тесто* 3-Стандардна тава*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 тави	1-Стандардна тава* 3-Тава за тесто* 5-Длабока тава*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Пандишпан	Една тава	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил**		3	160	25 ... 35
	Една тава	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил**		2	150	30 ... 40
	2 тави	1-Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил** 4-Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см на тава за тесто**		1 - 4	150	35 ... 45
Пита со јаболка	Една тава	Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 см на решетка за грил**		2	180	50 ... 60
	Една тава	Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 см на решетка за грил**		2	170	50 ... 60

Јадење	Број на тави	Додатоци за користење	Режим на работа	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
	2 тави	1-Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 см на решетка за грил** 4-Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 см на тава за тесто**		1 - 4	170	50 ... 60
Се препорачува рерната да се загрева пред готвење на која било храна. * Додатоците може да не бидат испорачани со производот. ** Додатоците не се испорачуваат со производот. Достапни се за продажба како посебни додатоци.						

Совети за печење колачи

- Ако колачот е многу сув, зголемете ја температурата за околу 10°C и намалете го времето за готвење.
- Ако колачот е влажен, употребете помалку течност или намалете ја температурата за 10°C.
- Ако колачот е многу темен на површината, ставете го на долната полица, намалете ја температурата и зголемете го времето за готвење.
- Ако е добро зготвено внатре, но лепливо однадвор, употребете помалку течност, намалете ја температурата и зголемете го времето за готвење.

Совети за печење тесто

- Ако тестото е многу суво, зголемете ја температурата за околу 10°C и намалете го времето за готвење. Навлажнете ги слоевите тесто со смеса од млеко, масло, јајце и јогурт.
- Ако на тестото му треба многу време да се испече, обрнете внимание дебелината на тестото што сте го подготвиле да не ја надминува длабочината на тавата.
- Ако горната површина на тестото се зацрни, но долниот дел не е зготвен, проверете дали количината сос што сте ја употребиле во тестото е премногу близу до долната страна на тестото. Обидете се да го разнесете сосот еднакво во средината и врз слоевите тесто за изедначено печење.



Печете го тестото во согласност со режимот и температурите што се дадени во табелата за готвење. Ако долниот дел не е доволно испечен, ставете го за една полица подолу следниот пат.

Совети за готвење зеленчук

- Ако јадењето со зеленчук снима сок и се исуши, гответе го во тенџере со капак наместо во тава. Затворените садови ќе го задржат сокот во јадењето.
- Ако јадењето со зеленчук не се зготви, сварете го зеленчукот претходно или подгответе го како конзервирана храна и ставете го во рерната.

Како се работи со грилот



Затворете ја вратата на рерната при употреба на грилот. Врелите површини предизвикуваат изгореници!

Вклучување на грилот

1. Свртете го регулаторот за функции на саканиот симбол за грил.
 2. Потоа, изберете ја саканата температура за грилот.
 3. Ако е потребно, претходно загревајте 5 минути.
- » Се вклучува сијаличката за температура.

Исклучување на грилот

1. Свртете го регулаторот со функции на позиција за исклученост (горе).



Храната што не е соодветна за печење на грил носи ризик од пожар. Користете само храна со грилот што е соодветна за интензивната топлина од грилот. Не ставајте ја храната предалеку назад во грилот. Тоа е највредиот дел и масната храна може да се запали.

Табела со времиња на готвење за грил

Печење на грил со електричен грил

Храна	Додатоци за користење	Позиција на решетката	Препорачана температура (°C)**	Време на печење на грил (приближно)
Риба	Решетка за грил	4...5	250/max	20...25 мин. #
Пилешко на парчиња	Решетка за грил	4...5	250/max	25...35 мин.
Котлети од јагнешко	Решетка за грил	4...5	250/max	20...25 мин.
Печење говедско	Решетка за грил	4...5	250/max	25...30 мин. #
Телешки котлети	Решетка за грил	4...5	250/max	25...30 мин. #
Леб за тостови *	Решетка за грил	4	250/max	1...3 мин.

во зависност од густината

*Претходно загрејте околу 5 минути.

**Ако температурата на скара на вашиот производ не може да се прилагоди, скарата ќе работи на препорачаната температура.

Јадењата во оваа табела за готвење се олесни на институциите за контрола да подготвени според EN 60350-1 за да им го тестираат производот.

Храна	Додатоци за користење	Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
Леб за тостови	Решетка за грил	4	250/max	1...3 мин.
Кофтиња (говедско) - 12 парчиња	Решетка за грил	4	250/max	25...35 мин.

Свртете ја храната откако ќе изминат 2/3 од вкупното време за грил.

Се препорачува рерната да се загрева 5 минути пред готвење на која било храна.

7 Одржување и грижа

Општи информации

Векот на траење ќе се продолжи, а честите проблеми ќе се намалат ако производот се чисти редовно.



Исклучете го производот од довод на ел. енергија пред одржување и чистење.

Постои ризик од струен удар!



Оставете апаратот да се излади пред чистење.

Врелите површини

предизвикуваат изгореници!

- Чистете го производот темелно по секоја употреба. На тој начин остатоците од готвење ќе се отстранат полесно и ќе се избегне нивно горење при следниот пат на вклучување на апаратот.
- Не се потребни специјални средства за чистење за производот. Користете топла вода со средство за миење, мека крпа или сунѓер за чистење на производот и избришете со сува крпа.
- Секогаш избришете ја прекумерната течност темелно по чистењето, а секое претекување мора веднаш да се избрише.
- Не користете средства за чистење што содржат киселина или хлорид за чистење на површините од не'рѓосувачки челик или од инокс, како и рачките. Користете мека крпа со течен детергент (но не абразив) за да ги исчистите овие површини обрнувајќи внимание да бришете во еден правец.



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.



Не користете чистачи на пареа за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.

Чистење на плочата

Стаклено-керамичка плоча

Избришете ја стаклено-керамичката површина (витрокерамика) со студена вода внимавајќи да не оставите средство за чистење и исушете со мека крпа. Остатоците од средството може да ја оштетат стаклено-керамичката плоча кога ќе ја користите следниот пат. Исушените средства на стаклено-керамичката плоча (витрокерамика) во ниеден случај не смее да се гребат со нож, челична жица или слични алатки. Отстранете ги флеките од калциум (жолти дамки) со комерцијално средство за отстранување бигор или со мала количина на отстранувач на бигор како што се оцет или сок од лимон. Ако површината е многу нечиста, ставете средство за чистење на сунѓер и почекајте да апсорбира убаво. Потоа, исчистете ја површината на плочата со влажна крпа.



Храната што содржи шеќер како што се густоот крем и сирупи мора да се исчисти веднаш без да се чека да се излади површината. Во спротивно, стаклено-керамичката плоча ќе се оштети трајно.

Може да дојде до делумно бледнење на бојата на површината или на другите делови со текот на времето. Ова не влијае врз работата на производот. Бледнењето на бојата и дамките на стаклено-керамичката плоча се нормална состојба и не претставуваат дефект.

Чистење на контролниот панел

Исчистете ги контролниот панел и регулаторите со влажна крпа и избришете ги со сува.

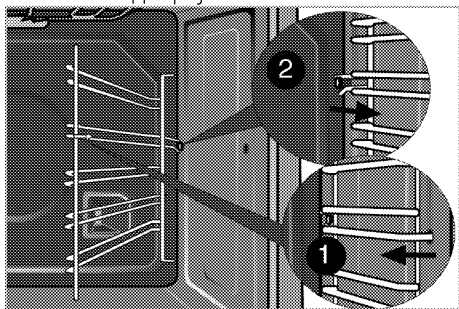
i Не отстранувајте ги контролните копчиња/регулатори за да го исчистите контролниот панел. Контролниот панел може да се оштети!

Чистење на рерната

Чистење на страничните сидови (Варира зависно од моделот на производот.)

(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

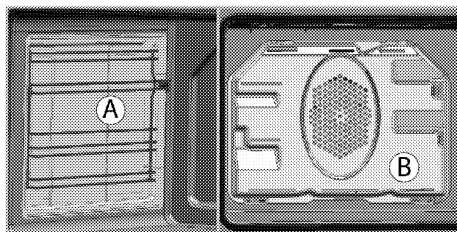
1. Тргнете го предниот дел на страничната рамка со влечење во обратен правец од страничниот сид.
2. Извадете ја страничната рамка со влечење докрај кон вас.



Каталитички сидови

(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

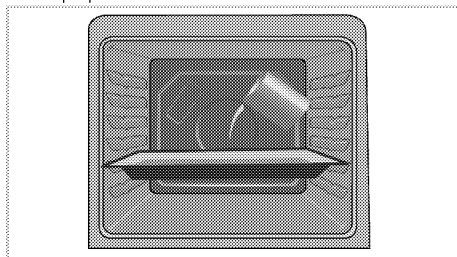
Внатрешните странични сидови (А) и/или задниот сид (Б) на вашиот производ може да се премачкани со каталитички енамел. Каталитичките сидови имаат светла мат боја и порозна површина. Не треба да се чистат каталитичките сидови на рерната. Благодарение на нивната перфорирана структура, каталичките површини ја собираат маснотијата и штом површината се наполни со маснотија, тие почнуваат да светат. Во овој случај, се препорачува замена на деловите.



Лесно чистење со пареа

Овозможува лесно чистење бидејќи нечистотијата (под услов ако не сте чекале предолго) се омекнува со пареата што се создава во рерната, а водените капки се кондензираат на внатрешните површини.

1. Извадете ја целата опрема од рерната.
2. Истурете 500 ml вода во тавата за рерна и поставете ја на втората полица во рерната.



3. Поставете ја рерната во режим за лесно чистење со пареа и вклучете ја на 100° C 25 минути.
4. Отворете ја вратата и избришете ги внатрешните површини на рерната со влажен сунѓер или крпа.
5. Користете топла вода со средство за миење, мека крпа или сунѓер за да ја исчистите закоравената нечистотија и избришете со сува крпа.

i За време на режимот на лесно чистење пареа, водата од тавата за омекнување на лесно обликуваните остатоци/нечистотија во празнината на рерната ќе испари и кондензира во празнината на рерната и внатрешното стакло на вратата на рерната, со што вода може да капе кога е отворена вратата на рерната. Избришете ја кондензацијата додека е отворена вратата.

Чистење на вратата на рерната

За да ја исчистите вратата на рерната, користете топла вода со средство за миене, мека крпа или сунѓер за да го исчистите производот и избришете го 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.

i Не користете груби абразивни средства или остри метални жици за чистење на вратата на рерната. Може да ја изгребаат површината и да го уништат стаклото.

Чистење на вратата на рерната

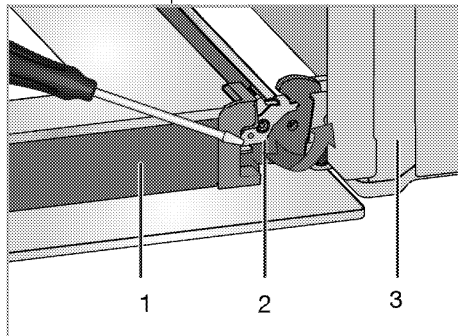
i Не користете јаки абразивни средства за чистење, метални предмети што стружат, метално сунѓерче или материјали од варикина за да ги чистите вратата и стаклото на рерната.

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

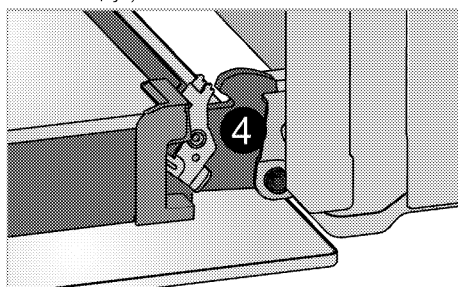
исплакнете го за да ги отстраните остатоците од вар кои може да се појават на стаклото на рерната.

Вадење на вратата на рерната

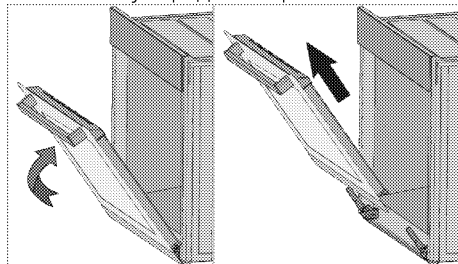
1. Отворете ја предната врата (1).
2. Отворете ги спојниците на куќиштето за шарките (2) десно и лево напред странично со притиснување надолу како што е прикажано на сликата.



- 1 Врата
- 2 Заклучување на панта(затворена позиција)
- 3 Рерна
- 4 Заклучување на панта(отворена позиција)



3. Поместе ја предната врата половично.



4. Извадете ја предната врата со влечење нагоре за да ја ослободите од шарките лево и десно.

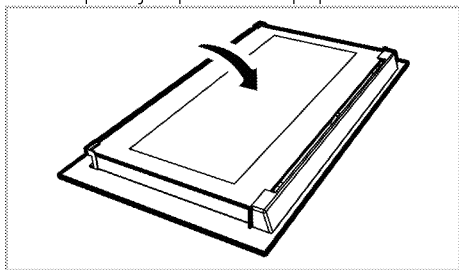
i Чекорите што ќе ги направите за време на постапката на вадење, треба да се повторат по обратен редослед за да поставите вратата на место. Не заборавајте да ги затворите спојниците на кукиштето на шарките при повторно поставување на вратата.

Вадење на внатрешното стакло на вратата

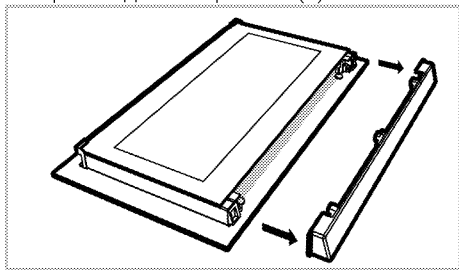
(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

Внатрешното стаклено окно на вратата на рерната може да се извади за чистење.

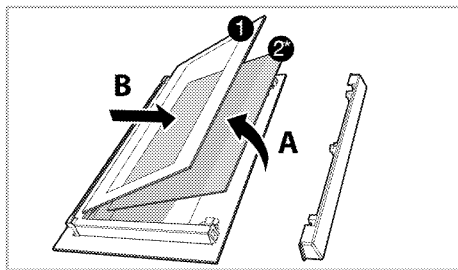
1. Отворете ја вратата на рерната.



2. Повлечете кон себе и извадете го пластичниот дел што е поставен на горниот дел на вратата (1).



3. Како што е прикажано на сликата, подигнете го највнатрешното стакло (1) делумно во правец на **A** и повлечете го кон надвор во правец **B**.



1 Највнатрешно стаклено окно

2* Внатрешно стаклено окно (Може да не е вклучена со вашиот производ.)

4. Ако вашиот производ е опремен со внатрешно стаклено окно (2); Повторете ја истата постапка за да го извадите внатрешното внатрешно стакло (2).

5. Првиот чекор да ја составите вратата е да го поставите внатрешното стаклено окно на свое место (2). Ставете го закосениот агол на стакленото окно за да навлезе во закосениот агол на пластичниот отвор. (Ако вашиот производ е опремен со внатрешно стаклено окно). Внатрешното стаклено окно (2) мора да се постави во пластичниот отвор близу до највнатрешното стаклено окно (1).

6. Кога го поставувате највнатрешното стаклено окно (1), проверете дали печатената страна на окното е насочена кон внатрешното стаклено окно. Важно е да ги поставите долните агли на највнатрешното стаклено окно (1) во долниот пластичен отвор.

7. Притискајте го пластичниот дел кон рамката додека не слушнете звук на кликување.

Замена на светилката во рерната



Пред да ја замените светилката во рерната, проверете дали производот е исклучен од струја и изладен за да избегнете ризик од електричен удар. Врелите површини предизвикуваат изгореници!

i 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. Овој производ содржи светилка со енергетска класа G.

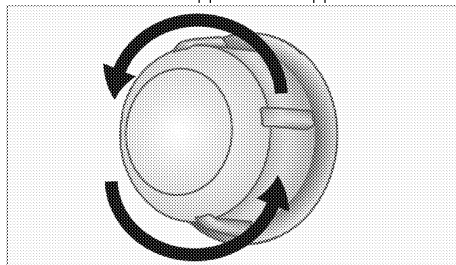
i Позицијата на светилката може да варира од онаа на сликата.

i Сијалицата што се користи во овој уред не е соодветна за осветлување простории во домаќинството. Наменетата употреба на оваа сијалица е да му помага на корисникот да ја гледа храната.

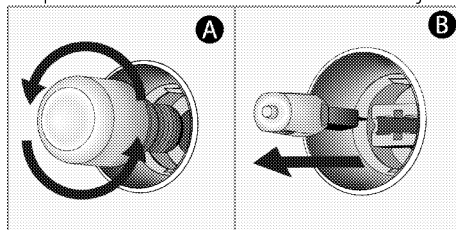
i Сијалиците што се користат во овој производ треба да ги издржуваат екстремните физички услови, како што се температури над 50 °C.

Ако рерната има тркалезна светилка:

1. Исклучете го производот од струја.
2. Свртете го стаклениот капак обратно од движењето на скалките на часовникот за да го извадите.



3. Ако сијаличката во рерната е од тип (A) како на долната слика, отстранете ја со вртење како што е прикажано и заменете ја. Ако е од тип (B), повлечете ја и отстранете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја.



4. Ставете го стаклениот капак одново.

8 Решавање проблеми

Рерната испушта пареа додека работи.

- Нормално е пареа да излегува за време на работата. >>> *Ова не е грешка.*

Производот емитува звук на метал при загревање и ладење.

- Кога ќе се загрејат металните делови, тие може да се прошират и да предизвикаат бука. >>> *Ова не е грешка.*

Производот не работи.

- Осигурувачот за ел. напојување е расипан или паднал. >>> *Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги одново.*
- Производот не е приклучен во (заземјен) штекер. >>> *Проверете го поврзувањето на приклучокот.*

Сијаличката во рерната не работи.

- Сијаличката во рерната е прегорена. >>> *Сменете ја сијаличката.*
- Нема струја. >>> *Проверете дали има струја. Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги осигурувачите.*

Рерната не се загрева.

- Не се поставени функцијата и/или температурата. >>> *Поставете ги функцијата и температурата со регулаторот/копчето за функција/температура.*
- Тајмерот не е наместен кај моделите што се опремени со тајмер. >>> *Прилагодете го времето.*
(Кај производите со микропечка, тајмерот ја контролира само микропечката.)
- Нема струја. >>> *Проверете дали има струја. Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги осигурувачите.*

(Кај моделите со тајмер) Приказот на часовникот трепка или е вклучен симболот за часовник.

- Има прекин на струја. >>> *Прилагодете го времето/прекинувачот на производот и вклучете го одново.*



Консултирајте се со овластен агент за сервисирање или со застапникот од каде што сте го купиле производот ако не можете сами да го решите проблемот иако сте ги примениле упатствата во ова поглавје. Никога не обидувајте се сами да го поправате расипаниот уред.