

Uputstvo za upotrebu

BEKO kombinovani šporet FSE64320DW

The Beko logo is displayed in a bold, blue, sans-serif font. A thick blue horizontal line is positioned below the letters 'o' and 'k', extending to the right and slightly upwards.

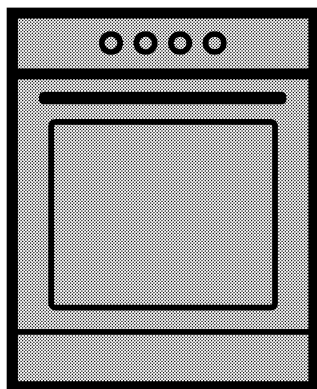
Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/beko-kombinovani-sporet-fse64320dw-akcija-cena/>

Плита

Руководство пользователя



FSE64320DW

FSE64320DS

RU | SB | MK

285.3033.45/R.AD/15.03.2019/4-2

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

Уважаемый покупатель!

Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Веко». Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте это руководство и всю сопутствующую документацию и используйте его в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений и информации, содержащихся в руководстве.

Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



Важная информация или полезные советы по использованию.



Предупреждение о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение об опасности пожара.



Предупреждение о горячих поверхностях.

Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)
Юридический адрес: Караач Джадеси № 2-6 34445
Сюглюдже/Стамбул/Турция

Произведено в Турции



1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды **4**

Общие правила техники безопасности	4
Правила техники безопасности при работе с газовым оборудованием	5
Электробезопасность	6
Безопасность изделия	8
Использование по назначению	11
Безопасность детей	11
Утилизация старого изделия	12
Утилизация упаковочных материалов	12

2 Общие сведения **13**

Обзор	13
Содержание упаковки	14
Технические характеристики	15
Характеристики горелок	16

3 Установка **17**

До начала установки	17
Установка и подключение	19
Для будущей транспортировки	21

4 Подготовка к эксплуатации **22**

Рекомендации по экономии электроэнергии	22
Подготовка к эксплуатации	22
Настройка времени	22
Очистка прибора перед началом эксплуатации	23
Первоначальный прогрев	23

5 Правила эксплуатации варочной панели **24**

Общие сведения о приготовлении пищи	24
Эксплуатация варочных панелей	24

6 Правила эксплуатации духовки **26**

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем	26
Правила эксплуатации электрической духовки	26
Режимы работы	27
Использование часов духовки	28
Использование часов в качестве сигнального таймера	30
Время приготовления блюд	31
Как пользоваться грилем	32
Время приготовления блюд на гриле	32

7 Уход и техническое обслуживание **33**

Общие сведения	33
Чистка варочной панели	33
Чистка панели управления	33
Чистка духовки	33
Снятие дверцы духового шкафа	34
Снятие внутреннего стекла дверцы	35
Замена лампочки освещения духового шкафа	36

8 Поиск и устранение неисправностей **37**

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются.

Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.

- Прибор не должен использоваться лицами

(включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда использование происходит под непосредственным контролем или в соответствии с указаниями.

Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.

- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.
- Не устанавливайте устройство на ковровом покрытии. Недостаточная вентиляция под днищем устройства может привести к перегреву электрических деталей и проблемам в работе изделия.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не

несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии. Перед установкой внимательно прочтите инструкции.

- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

Правила техники безопасности при работе с газовым оборудованием

- Все работы с газовыми приборами и системами должны выполнять только квалифицированные специалисты, имеющие право на выполнение таких работ.
- Перед установкой проверьте, соответствуют ли параметры местной распределительной сети (давление и тип газа) настройкам прибора.
- Это устройство не подсоединяется к устройству для удаления продуктов горения. Это устройство не

подсоединяется к устройству для удаления продуктов горения. Установка и подключение прибора должны выполняться в соответствии с действующими нормами и правилами. Особое внимание следует уделить требованиям к вентиляции (см. раздел *До начала установки, стр. 17*).

- Во время эксплуатации газовой плиты она выделяет тепло, влагу и продукты сгорания в помещении, в котором установлена. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, в особенности во время использования прибора: держите открытыми отверстия, через которые осуществляется естественная вентиляция, или установите прибор для искусственной вентиляции (механическую надплитную вытяжку). Длительное интенсивное использование прибора может требовать дополнительной вентиляции, например, увеличения уровня мощности механической вытяжки, если она имеется.
- Необходимо регулярно проверять исправность газовых приборов и систем. Регулятор, шланг и его хомут

следует проверять регулярно и заменять в сроки, рекомендованные производителем, или по мере необходимости.

- Регулярно очищайте газовые горелки. Горелка должна гореть ровным голубым пламенем.
- Данное изделие должно использоваться в помещении, где установлен правильно отрегулированный и работоспособный датчик угарного газа. Убедитесь, что датчик угарного газа работает правильно и регулярно проходит техническое обслуживание. Датчик угарного газа должен устанавливаться на расстоянии не более 2 м от изделия.
- В газовых приборах необходимо обеспечить полное сжигание газа, так как при неполном сгорании газа выделяется угарный газ (СО). Угарный газ (монооксид углерода) - это очень ядовитый бесцветный газ без запаха, который даже в очень малых дозах вызывает отравление и смерть.
- Узнайте у своего поставщика газа телефон местной

аварийной службы газа, а также ознакомьтесь с мерами предосторожности, которые необходимо предпринимать при обнаружении запаха газа.

Меры предосторожности при обнаружении запаха газа

- Не пользуйтесь открытым пламенем и не курите. Не пользуйтесь электрическими выключателями (например, выключателем освещения, дверным звонком и т.д.). Не пользуйтесь стационарными и мобильными телефонами. Остерегайтесь взрыва и отравления газом!
- Перекройте все краны газовых приборов и газовых счетчиков
- Откройте окна и двери.
- Проверьте все трубы и соединения на герметичность. Если запах газа не исчезает, покиньте помещение.
- Предупредите соседей.
- Вызовите пожарную команду. Звоните по телефонному аппарату, который находится за пределами дома.
- Не входите в помещение, пока вам не сообщат, что это безопасно.

Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить

- эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск поражения электрическим током!
- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.
 - Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
 - Прежде чем приступить к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
 - Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
 - Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.
 - Задняя стенка духового шкафа во время работы сильно нагревается. Следите за тем, чтобы газовые шланги и электрические провода не соприкасались с задней стенкой, так как это может привести к их повреждению.
 - Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат между рамой и дверцей духового шкафа, и не прокладывайте его по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться,

что приведет к короткому замыканию и пожару.

- Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.

Безопасность изделия

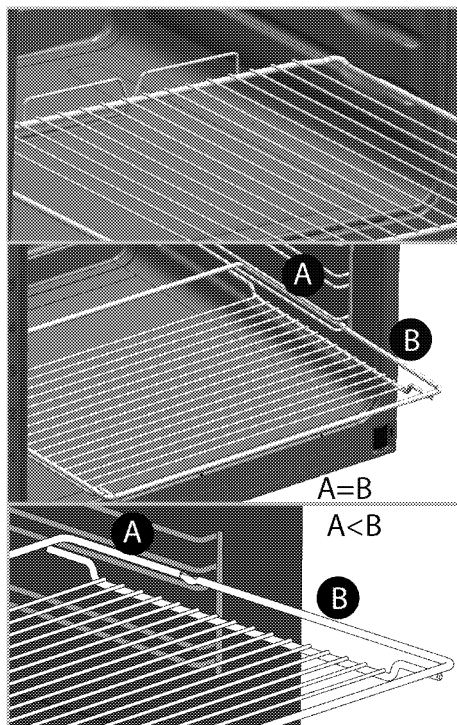
- **ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или

нарушающих координацию движений.

- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Во время работы устройство может нагреваться. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов внутри духового шкафа.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
- Не ставьте противни или посуду непосредственно на дно духового шкафа, а также не кладите на него

алюминиевую фольгу.
Избыточное тепло может привести к повреждению дна духового шкафа.

- Не используйте для чистки стеклянной дверцы духового шкафа грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность, поскольку это может привести к разрушению стекла.
- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)
Правильное расположение проволочной решетки и противня на направляющих
Проволочную решетку и/или противень следует правильно устанавливать на направляющие. Вставьте проволочную решетку или противень между 2 направляющими и проверьте, устойчиво ли держится решетка или противень (см. рисунок). Только после этого можно класть на них продукты.



- Не пользуйтесь духовым шкафом, если стекло в передней дверце потрескалось или вынуто.
- Ручка духовки не предназначена для сушки полотенец. Если функция гриля включена, а дверца открыта, не вешайте полотенца, перчатки и другие тряпичные изделия.
- Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.

- Положите бумагу для выстилания пекарных форм в горшок для варки или на противень, решетку и т.д. вместе с приготавливаемыми пищевыми продуктами, и поместите все в предварительно нагретую печь. Удалите излишки бумаги, выступающие за пределы противня или горшка, чтобы они не смогли соприкоснуться с нагревательными элементами. Не используйте бумагу для выстилания пекарных форм, рабочая температура которой ниже температуры в печи. Не кладите бумагу непосредственно на основание печи.
- **ВНИМАНИЕ:** Перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Не закрывайте верхнюю крышку, пока электрические или газовые конфорки не остынут. Перед открыванием вытирайте верхнюю крышку насухо, чтобы влага не попала на заднюю стенку и внутрь духового шкафа.
- Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей, поскольку это может привести к перегреву.
- Прибор следует устанавливать прямо на пол. Не устанавливайте прибор на подставку или стойку.
- **ВНИМАНИЕ:** При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.
- **ОСТОРОЖНО:** За процессом приготовления пищи необходимо следить. За кратковременным процессом приготовления пищи необходимо следить постоянно.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.
- Конструкция данного устройства не предусматривает управление им с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защитные ограждения для плиты, разработанные производителем вашего кухонного оборудования или указанные производителем в руководстве пользователя вашего оборудования как подходящие для него, либо же защитные ограждения, встроенные в ваше кухонное оборудование производителем. Использование несоответствующих защитных ограждений может привести к несчастному случаю.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.
- Убедитесь, что подключение газа выполнено таким образом, чтобы исключить утечку газа.

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения."
- Изделие не следует использовать с целью нагревания тарелок под грилем, сушки полотенец и посудных полотенец, путем развешивания их на ручках, а также для обогрева помещения.
- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.
- Духовой шкаф можно использовать для размораживания, выпекания, жарения и приготовления продуктов на гриле.

Безопасность детей

- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части прибора могут сильно

нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
- Электрическое и/или газовое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.
- Не ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее, Духовой шкаф может перевернуться, а также могут быть повреждены петли дверцы.

Утилизация старого изделия

Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования

(WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования:



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

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

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

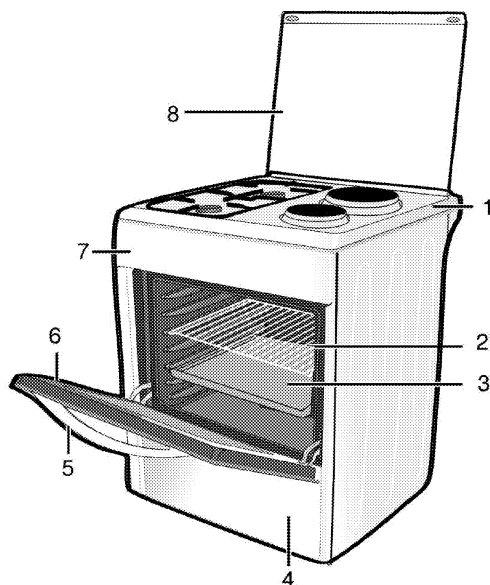
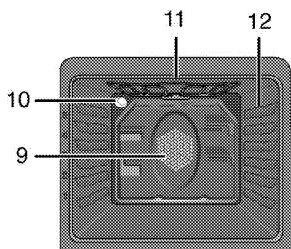
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

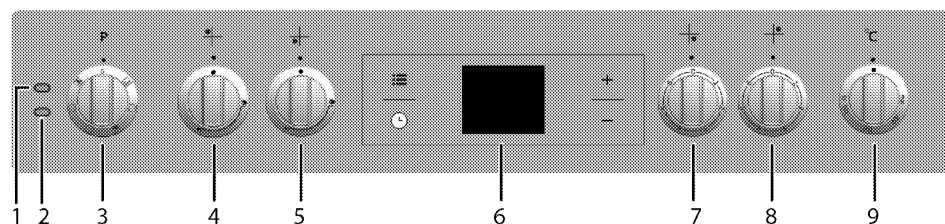
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами,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

2 Общие сведения

Обзор



- | | | | |
|---|-----------------------|----|---|
| 1 | Крышка конфорки | 8 | Верхняя крышка |
| 2 | Проволочная решетка | 9 | Двигатель вентилятора (за стальной пластиной) |
| 3 | Противень | 10 | Лампочка |
| 4 | Нижний выдвижной ящик | 11 | Нагревательный элемент гриля |
| 5 | Ручка дверцы | 12 | Положения полок |
| 6 | Передняя дверца | | |
| 7 | Панель управления | | |



- | | |
|---|--|
| 1 | Сигнальная лампочка |
| 2 | Лампочка термостата |
| 3 | Ручка выбора функции |
| 4 | Конфорка быстрого нагрева Задняя левая |
| 5 | Дополнительная конфорка Передняя левая |
| 6 | Цифровой таймер |
| 7 | Электроконфорка Передняя правая |
| 8 | Электроконфорка Задняя правая |
| 9 | Ручка термостата |

Содержание упаковки

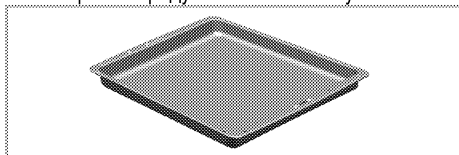


Изделие комплектуется различным набором дополнительных принадлежностей в зависимости от модели. Некоторые дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, в комплекте этого изделия могут отсутствовать.

1. Руководство пользователя

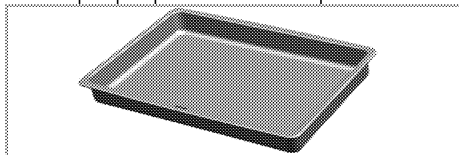
2. Противень

Предназначен для выпечки изделий из теста, размораживания замороженных продуктов и жарения продуктов большими кусками.



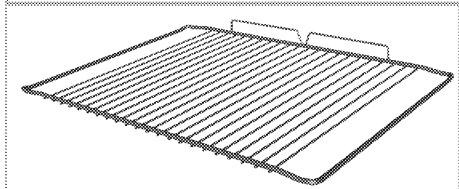
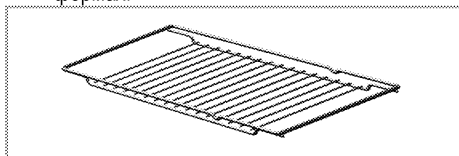
3. Глубокий противень

Предназначен для выпечки изделий из теста, жарения продуктов большими кусками, сочных блюд, а также для сбора стекающего жира при приготовлении на гриле.



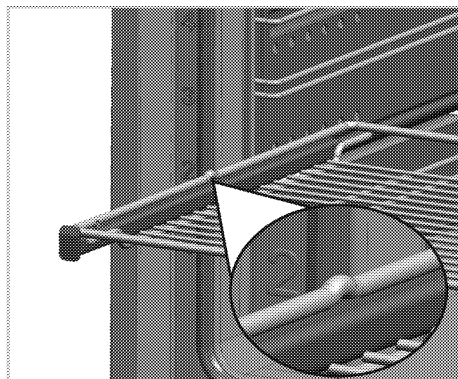
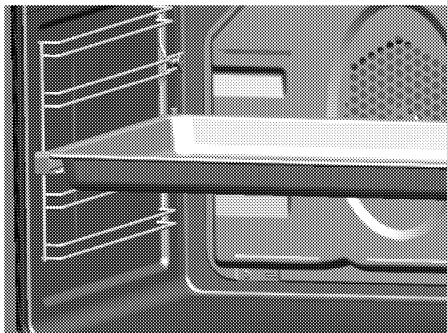
4. Проволочная решетка

Предназначена для жарения, а также для размещения продуктов на нужной полке при выпечке, жарении или приготовлении в формах.

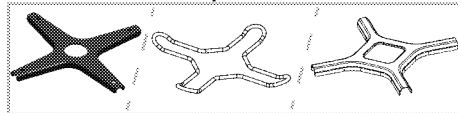


5. Правильное расположение проволочной решетки на выдвигаемых направляющих (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

Благодаря наличию выдвигаемых направляющих можно легко устанавливать и выдвигать противни и проволочную решетку. При установке противней или проволочной решетки следите за тем, чтобы края противней или решетки опирались на штырьки, расположенные на задней части выдвигаемых направляющих.



6. Решетка для кофейника





Предназначена для установки кофейника.


Технические характеристики

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	
Габариты (высота / ширина / глубина)	850 мм/600 мм/600 мм
Напряжение/частота	220-240 В ~ 50/60 Гц
Общая потребляемая мощность	5.4 кВт
Предохранитель	25 А
Тип кабеля/сечение	мин. H05VV-FG 3 x 2,5 мм ²
Категория газового прибора	II 2H3B/P / II 2H3+
Тип газа/давление	NG G 20/20 мбар
Общий расход газа	3.9 кВт
Переход на тип газа/давление [§]	LPG G 30/28-30 мбар
– дополнительно	пропан 31/37 мбар
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ	
Конфорки	
Задняя левая	Конфорка быстрого нагрева
Мощность	2.9 кВт
Передняя левая	Дополнительная конфорка
Мощность	1 кВт
Передняя правая	Электроконфорка
Размеры	145 мм
Мощность	1000 Вт
Задняя правая	Электроконфорка
Размеры	180 мм
Мощность	2000 Вт
ДУХОВКА/ГРИЛЬ	
Главный духовой шкаф	Использование вентилятора
Лампочка внутреннего освещения	15–25 Вт
Гриль: потребляемая мощность	2.2 кВт

Основные сведения Данные на паспортной табличке энергопотребления электрических духовых шкафов приведены в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Эти данные определены при стандартной нагрузке с функциями нижнего-верхнего нагревательного элемента или нагрева с помощью вентилятора (при наличии).

Класс энергетической эффективности определен в соответствии с приведенными ниже приоритетами в зависимости от наличия или отсутствия соответствующих функций в изделии. 1 - Приготовление с вентилятором - экономичный режим, 2 - Медленное приготовление в турборежиме, 3 - Приготовление в турборежиме, 4 - Нагрев сверху и снизу с вентилятором, 5 - Нагрев сверху и снизу.

	При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.
	Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

	Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.
---	--

Характеристики горелок

Расположение конфорки	2.9 кВт Задняя левая	1 кВт Передняя левая	1000 Вт Передняя правая	2000 Вт Задняя правая
Тип газа / давление				
G 20/20 мбар	115	72		
G 30/28-30 мбар	87	50		
G 31/ 37 мбар	87	50		

3 Установка

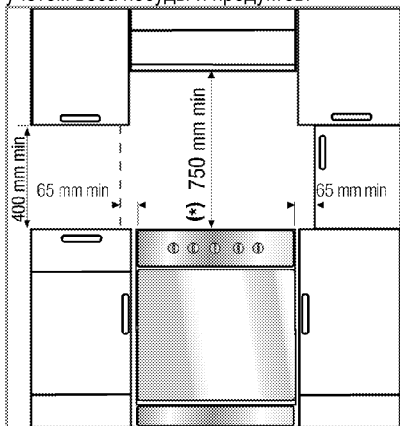
Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.

	Подготовка места установки, электрического и газового оборудования обеспечивается покупателем.
	ОПАСНО: Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.
	ОПАСНО: Прежде чем приступить к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

До начала установки

Для того чтобы обеспечить наличие необходимых зазоров для циркуляции воздуха под плитой, рекомендуем устанавливать ее на твердом основании так, чтобы ножки не погружались в ковер или мягкое напольное покрытие.

Кухонный пол должен выдерживать вес прибора с учетом веса посуды и продуктов.



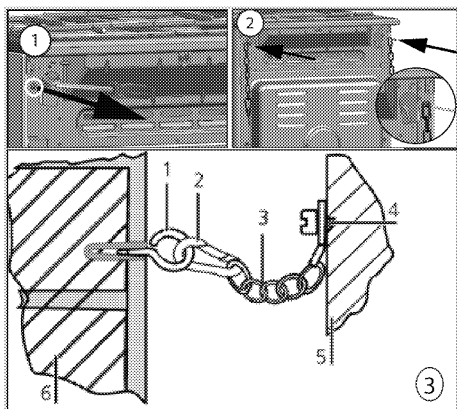
- Ее можно использовать с кухонными шкафами с обеих сторон, однако следует оставить свободное пространство минимум 400 мм над уровнем конфорок, а также боковое свободное пространство не менее 65 мм между плитой и стеной, перегородкой или высоким кухонным шкафом.
- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства (мин. 650 мм).
- Это устройство соответствует требованиям к приборам класса 1, и его можно устанавливать так, чтобы задняя и **одна** из боковых стенок примыкали к стенам помещения, стенкам кухонных шкафчиков или бытовых приборов любой высоты. Кухонная мебель или бытовые приборы, примыкающие с **другой** стороны, должны быть не выше прибора.
- Вся кухонная мебель, рядом с которой устанавливается устройство, должна быть термостойкой (не менее 100 °C).

Предохранительная цепь

Если изделие оснащено двумя предохранительными цепями(2);

Для обеспечения устойчивости изделия его необходимо закрепить с помощью двух предохранительных цепей, входящих в комплект поставки.

С помощью соответствующего дюбеля установите крючок (1) в стене кухни (6), а затем подсоедините предохранительную цепь (3) к крючку с помощью карабина (2).



- 1 Крючок
- 2 Карабин
- 3 Предохранительная цепь
- 4 Прочно закрепите цепь с задней стороны плиты
- 5 Задняя сторона плиты
- 6 Стена кухни

Если изделие оснащено одной предохранительной цепью(1);

Для обеспечения устойчивости изделия его необходимо закрепить с помощью входящей в комплект поставки предохранительной цепи на духовом шкафу.

Следуйте указаниям на рисунке ниже для крепления предохранительной цепи к изделию.



i Предохранительная цепь должна быть как можно короче, чтобы исключить опрокидывание изделия как вперед, так и в сторону.

В конструкции предохранительной цепи для плиты нет гнезда для крепления скобы.

Вентиляция помещения

Во всех помещениях должно быть открывающееся окно, а в некоторых помещениях потребуется также наличие постоянной вентиляции. Забор воздуха для процесса горения производится в помещении, и уходящие газы выделяются непосредственно в помещение. Поэтому для безопасной эксплуатации устройства необходимо обеспечить в помещении хорошую вентиляцию.

Помещения с дверями и (или) окнами, которые открываются непосредственно наружу

В дверях и (или) окнах, которые открываются непосредственно наружу, должно быть общее вентиляционное отверстие с размерами, указанными в таблице ниже, с учетом общей мощности газового потока устройства (общая потребляемая мощность газового потока устройства показана в таблице технических характеристик в данном руководстве пользователя). Если в дверях и (или) окнах нет общего вентиляционного отверстия, соответствующего общему расходу газа устройства, как указано в таблице ниже, тогда в помещении обязательно должно быть дополнительное постоянное вентиляционное отверстие, чтобы обеспечить выполнение общих минимальных требований к вентиляции в соответствии с общим расходом газа в данном устройстве. В качестве постоянного вентиляционного отверстия можно применить отверстия для существующих воздуховодов, например отверстия с размерами воздуховода бытовой вытяжки и т. д.

Общий расход газа (кВт)	мин. вентиляционное отверстие (см ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Помещения, не имеющие дверей и (или) окон, которые могут открываться непосредственно наружу

Если в помещении, где устанавливается устройство, отсутствуют дверь и (или) окно, которые открываются непосредственно наружу, следует найти иную продукцию, определенно позволяющую обеспечить наличие постоянного регулируемого и незакрываемого вентиляционного отверстия и выполнение общих минимальных требований к вентиляции в соответствии с общим расходом газа в данном устройстве, как указано в приведенной выше таблице. Кроме того, следует соблюдать соответствующие рекомендации по строительным нормам.

Если помещение или внутреннее пространство содержит более одного газового устройства, то в дополнение к требованию, указанному в таблице выше, должна быть обеспечена зона дополнительной вентиляции. Размер дополнительной вентиляционной зоны должен соответствовать требованиям других газовых приборов.

В помещении, где установлено изделие, также должен быть предусмотрен минимальный свободный зазор 10 мм между полом и нижним краем двери, которая открывается внутрь помещения. Необходимо обеспечить, чтобы такие изделия, как ковры, перекрытия и т. д., не перекрывали данное свободное пространство, когда дверь закрыта.

Плита может устанавливаться в кухне, в кухне-столовой или в жилой комнате, но не в помещении с ванной или душем. Плиты запрещается устанавливать в жилой комнате площадью менее 20 кв. м.³

Не устанавливайте плиту в помещении, находящемся ниже уровня поверхности, если оно не выходит на уровень поверхности хотя бы одной стороной.

Установка и подключение

Прибор следует устанавливать и подключать в соответствии с действующими нормами и правилами.



Не устанавливайте изделие рядом с холодильником или морозильной камерой. Поскольку духовой шкаф излучает тепло, холодильники будут потреблять больше электроэнергии.

- Переносить прибор должны не менее двух человек.
- Прибор следует устанавливать прямо на пол. Не устанавливайте прибор на подставки.



Не перемещайте устройство, держась за дверцу и/или за ручку дверцы. Дверца, ручка или петли могут повредиться.

Подключение к электросети

Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим номиналом, который указан в таблице «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.



ОПАСНО:

Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.



ОПАСНО:

Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортную табличку можно увидеть либо при открытой дверце или нижней крышке, либо на задней стенке прибора, в зависимости от типа прибора.

Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".



ОПАСНО:

Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!

Подключение кабеля питания



При монтаже проводки необходимо соблюдать национальные/местные электротехнические правила и нормы, а также использовать соответствующие розетки/штепсельные вилки и вилку для духовки. В случае если предельные значения мощности продукции превышают допустимую нагрузку на вилку и розетку, изделие должно быть подключено через стационарное электрическое оборудование напрямую без использования вилки и розетки.

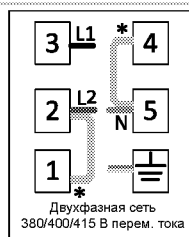
1. Если нет возможности установить автоматический выключатель на все контакты, то в соответствии с директивами МЭК следует использовать для подключения размыкатели с контактным зазором не менее 3 мм (плавкие предохранители, защитные сетевые выключатели, замыкатели). Место подключения должно находиться рядом с прибором, но не над плитой. Несоблюдение этих указаний может вызвать проблемы в процессе эксплуатации, а также привести к аннулированию гарантии на прибор.

В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

Подключение кабелем, прилагаемым к прибору

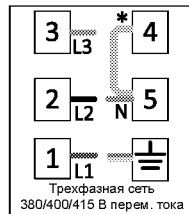


Однофазная сеть
220/230/240 В перем. тока



Двухфазная сеть
380/400/415 В перем. тока

* Медная перемычка



Трехфазная сеть
380/400/415 В перем. тока

2. Инструкция по подключению к однофазной электрической сети.

- коричневый провод = L (фаза)
- синий провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E) (земля)

Подключение газа



ОПАСНО:

Подключение прибора к электрической сети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Непрофессиональный ремонт может привести к взрыву или отравлению газом! Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.



ОПАСНО:

Перед выполнением каких-либо работ по монтажу газовых приборов перекройте подачу газа. Это может привести к взрыву!

- Тип и давление газа, на которые отрегулирован прибор, указаны на паспортной таблице или маркировке.




На ваше изделие может подаваться природный газ (NG).

- Перед установкой прибора необходимо подготовить подвод природного газа.
- К выпускному отверстию источника газа должна быть присоединена гибкая подводка

для подвода газа к прибору, закрытая заглушкой. При установке прибора представитель службы газа вынет заглушку и присоединит прибор к газовой сети с помощью муфты.

- Газовый вентиль должен находиться в легкодоступном месте.
- Если впоследствии возникнет необходимость перевести прибор на другой вид газа, обратитесь в фирменный сервисный центр для получения консультации о том, как выполнить такой переход.


	ОПАСНО: Газовый шланг не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия. Поврежденный газовый шланг может привести к взрыву.
--	--

- Придвиньте прибор к стене кухни.
- **Регулирование ножек духовки**
При наличии вибрации посуда во время приготовления может сдвигаться. Для предотвращения опасных ситуаций необходимо, чтобы прибор стоял ровно и устойчиво.
В целях безопасности, выровняйте прибор с помощью 4 регулируемых ножек ножки. Для этого поворачивайте их влево и вправо до тех пор, пока прибор не будет ровно стоять на столешнице.

Окончательная проверка


1. Включите прибор в сеть.
2. Проверьте, работают ли электрические компоненты.
3. Откройте подачу газа.


4. Проверьте места подключения газа на надежность закрепления и герметичность.
5. Зажгите горелки и проверьте внешний вид пламени.

	Пламя должно быть голубым и иметь обычную форму. Если пламя имеет желтоватый оттенок, проверьте положение накладки горелки или прочистите горелку.
---	--

Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.
- Чтобы проволочная решетка и противень, которые хранятся внутри духовки, не повредили дверцу, поместите с внутренней стороны дверцы картонную полоску вровень с противнями. Прикрепите дверцу духового шкафа к боковым стенкам клейкой лентой.
- Закрепите накладки горелок и подставки для посуды клейкой лентой.
- Не поднимайте и не передвигайте духовой шкаф, держась за дверцу или за ручку дверцы.

	Не размещайте на приборе никаких предметов и не ставьте его вертикально.
---	--

	Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.
--	--

4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и сэкономить электроэнергию.

- Используйте в духовом шкафу темную или эмалированную посуду: это позволит улучшить теплопередачу.
- Прогревайте духовой шкаф перед приготовлением пищи, если это рекомендуется в руководстве пользователя или в инструкциях по приготовлению продуктов.
- Во время приготовления пищи не открывайте дверцу духового шкафа слишком часто.
- По возможности старайтесь готовить в духовом шкафу несколько блюд одновременно. При приготовлении пищи на решетку можно устанавливать по две емкости с продуктами.
- Готовьте блюда одно за другим. Духовой шкаф уже будет прогрет.
- Для экономии электроэнергии можно выключать духовой шкаф за несколько минут до окончания приготовления блюда. Не открывайте дверцу духового шкафа.
- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготовляемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.
- Для приготовления пищи на электрических конфорках используйте посуду только с плоским дном.
- Посуда с толстым дном лучше проводит тепло, что позволяет на треть сократить потребление энергии.
- Размер посуды должен соответствовать размеру электрической конфорки. Не следует использовать посуду с дном меньшего диаметра, чем диаметр конфорки.
- Следите за тем, чтобы конфорки и дно посуды были чистыми. Загрязнения

ухудшают теплопередачу между конфоркой и дном посуды.

- Если блюдо готовится долго, выключайте конфорку за 5-10 минут до окончания приготовления. Использование остаточного тепла позволяет сэкономить до 20% электроэнергии.

Подготовка к эксплуатации Настройка времени



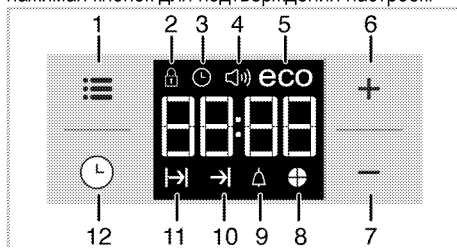
Во время выполнения настроек на дисплее будут мигать соответствующие символы.

При первом включении духовки установите время дня с помощью кнопок **+/-**.



Чтобы установить текущее время суток для моделей с сенсорным управлением, сначала нажмите **≡**, а затем используйте **+/-**.

Нажмите на символ и подождите 4 секунды, не нажимая кнопку для подтверждения настроек.



- 1 Кнопка регулировки
- 2 Символ блокировки клавиатуры
- 3 Индикатор «Clock» (Часы)
- 4 Символ громкости звукового сигнала (Она может отсутствовать в вашем изделии.)
- 5 Символ экономичного режима
- 6 Кнопка «плюс»
- 7 Кнопка «минус»
- 8 Символ времени приготовления пирога
- 9 Символ звукового сигнала
- 10 Символ окончания времени приготовления
- 11 Символ времени приготовления
- 12 Кнопка «Program» (Программа)



Если не была осуществлена первоначальная установка времени, часы изначально будут показывать **12:00**, а также будет отображаться символ 🕒. После установки времени символ погаснет.



При отключении электроэнергии настройки установленного времени сбрасываются. Необходимо повторить его установку.

Очистка прибора перед началом эксплуатации



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

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

Первоначальный прогрев

Прогрейте прибор в течение 30 минут, а затем выключите. Это обеспечит выгорание и удаление производственных загрязнений и покрытий.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему.

Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.

Электрический духовой шкаф

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.

2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Выберите положение Static (Статический)
4. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки*, стр. 26).
5. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
6. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки*, стр. 26).

Духовой шкаф с грилем

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Как пользоваться грилем*, стр. 32).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Как пользоваться грилем*, стр. 32).

Конфорка

1. Перед началом эксплуатации необходимо прокалить прибор, чтобы удалить все производственные загрязнения и защитные покрытия. Включите конфорку и прогрейте ее в течение 8 минут при средней температуре без посуды. Во время этой процедуры ничего не ставьте на конфорку.



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

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общие сведения о приготовлении пищи



Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленных масел. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

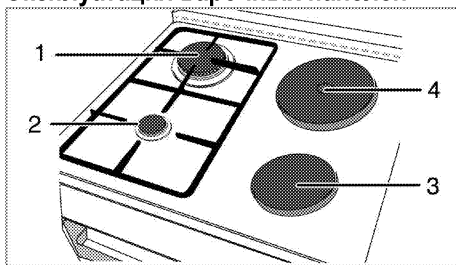
- Перед жареньем продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жареньем следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
- Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду – это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте включенными конфорки, на которых нет посуды – это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться. Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.
- Можно использовать только посуду с плоским дном.
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту.

Не кладите на конфорки крышки кастрюль. Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

Приготовление пищи на газовой конфорке

- Диаметр пламени должен соответствовать размеру посуды. Пламя газовой конфорки следует регулировать таким образом, чтобы оно не выходило за пределы дна посуды. Посуду следует ставить по центру конфорки.

Эксплуатация варочных панелей



- 1 Конфорка быстрого нагрева 22-24 см
- 2 Дополнительная конфорка 12-18 см
- 3 Электроконфорка 14-16 см
- 4 Электроконфорка 18-20 см список рекомендованных диаметров посуды для использования на соответствующих конфорках.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не пользуйтесь посудой вне указанной зоны. Использование посуды большого размера вызывает опасность отравления угарным газом, перегрев прилегающих поверхностей и ручек управления. Использование небольшой посуды приводит к риску получения ожогов от пламени.

Большой символ пламени соответствует максимальному уровню мощности, а маленький символ пламени – минимальному. В положении «выключено» (верхняя точка) подача газа к горелкам прекращается.

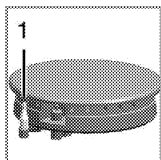
Розжиг газовых горелок

1. Прижмите регулятор горелки и поверните его против часовой стрелки в сторону большого символа пламени.
- » При этом вспыхнет искра, и газ загорится.
3. Установите нужный уровень мощности.

Выключение газовых горелок

Поверните регулятор зоны подогрева в положение «Выключено» (вверх).

Система предотвращения утечки газа (в моделях с термопарой)



1. Система предотвращения утечки газа

Горелки снабжены предохранительным механизмом, прекращающим подачу газа, если пламя внезапно погаснет, например, его зальет жидкость.

- Для розжига прижмите регулятор и поверните его против часовой стрелки.
- Чтобы включить систему защиты, после воспламенения газа удерживайте регулятор в нажатом положении еще 3-5 секунд.
- Если после нажатия и отпускания регулятора пламя погаснет, повторите те же действия, удерживая регулятор в нажатом положении в течение 15 секунд.



ОПАСНО:

Если в течение 15 секунд розжиг горелки не произошел, отпустите кнопку. Повторите попытку не ранее, чем через 1 минуту. Существует риск накопления газа и взрыва!

Использование конфорок

Регуляторы варочной панели можно поворачивать в любом направлении. Регулирование температуры выполняется ступенчато.



Если варочная панель оснащена конфорками с режимом ускоренного нагрева, соответствующие конфорки обозначаются красной точкой.

Защита от перегрева

Конфорки мощностью более 1000 Вт оснащены устройством защиты от перегрева. Устройство защиты от перегрева снижает мощность конфорки в таких случаях:

- на конфорке нет посуды;
- посуда на конфорке пустая;
- дно посуды неровное.

Включение конфорок

Управление конфорками осуществляется с помощью регуляторов. Чтобы установить нужный уровень мощности, переведите регулятор конфорки в соответствующее положение.

Уровень мощности	1	2-3	4-6
	разогревание	тушение, приготовление на медленном огне	варка, жарение, кипячение

Выключение конфорок

Поверните регулятор конфорки в положение «ВЫКЛ.» (вверх).

6 Правила эксплуатации духовки

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему.

Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими перчатками.



ОПАСНО:

Будьте осторожны, открывая дверцу духового шкафа, так как наружу может выходить пар.

Выпускаемый пар может обжечь вам руки, лицо и/или глаза.

Советы по выпеканию

- Используйте антипригарные металлические тарелки или алюминиевые контейнеры с соответствующим покрытием, либо термостойкие силиконовые формы.
- Рационально используйте площадь решетки.
- Устанавливайте форму для выпекания в середине решетки.
- Выбирайте правильное положение решетки перед включением духового шкафа или гриля. Не изменяйте положение решетки, когда духовой шкаф горячий.
- Держите закрытой дверцу шкафа.

Советы по приготовлению жареных блюд

- Тушку курицы или индейки и большие куски мяса перед приготовлением рекомендуется сбрызнуть лимонным соком и посыпать черным перцем. Тогда готовое блюдо будет вкуснее.
- Мясо с костями следует жарить на 15-30 минут дальше, чем такое же количества мяса без костей.
- На каждый сантиметр толщины мяса требуется приблизительно 4-5 минут времени приготовления.
- По истечении времени приготовления мяса оставьте его в духовом шкафу примерно на 10 минут. Сок лучше распределится внутри

куска жареного мяса и не будет вытекать, когда вы будете разрезать мясо.

- Рыбу в термостойкой посуде следует готовить на решетке, установленной на средний или нижний уровень.

Советы по приготовлению продуктов на гриле

При приготовлении на гриле мясо, рыба или птица быстро подрумянивается, сверху образуется хрустящая корочка, и продукт не пересыхает. На гриле можно отлично приготовить не только тонкие куски мяса, шашлыки и сосиски, но и овощи с большим содержанием жидкости (например, помидоры и лук).

- Для приготовления на гриле разложите куски продуктов на решетке или на противне с решеткой так, чтобы площадь, занимаемая продуктами, соответствовала размерам нагревательного элемента.
- Вставьте решетку или противень с решеткой в духовку на нужный уровень. Если продукты готовятся на решетке, установите на нижний уровень поддон для сбора жира. Для облегчения чистки поддона налейте в него немного воды.

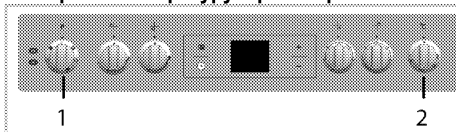


Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.

Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

Правила эксплуатации электрической духовки

Выберите температуру и режим работы



- 1 Ручка выбора функции
- 2 Ручка термостата

1. Установите нужный режим работы с помощью ручки выбора функций.
2. Установите нужную температуру с помощью регулятора температуры.

» После нагрева духовки в ней будет поддерживаться заданная температура. Во время нагрева будет светиться индикатор температуры.

Выключение электрической духовки

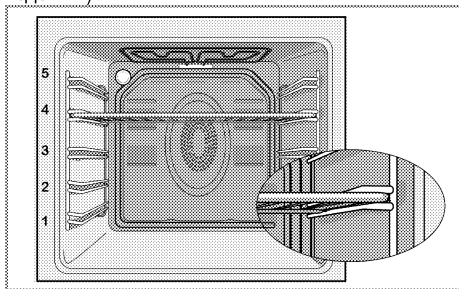
Поверните ручку выбора функций и регулятор температуры в положение отключения (вверх).

Уровни духовки (для моделей с грилем)

Правильно устанавливайте решетку в направляющие. Решетку следует вставить между направляющими, как показано на рисунке.

Следите за тем, чтобы решетка не упиралась в заднюю стенку духовки. Чтобы гриль нормально работал, выдвиньте решетку к передней части направляющих и отрегулируйте ее положение с помощью дверцы.

(Может отличаться в зависимости от модели изделия.)



Режимы работы

Приведенная здесь последовательность режимов работы может отличаться от вашей модели.

Нагрев сверху и снизу



Работают оба нагревательных элемента — и верхний, и нижний.

Продукты подгреваются одновременно сверху и снизу. Этот режим подходит, например, для тортов, разной выпечки, а также кексов и запеканок в формах. Готовьте только с одним противнем.

Нагрев снизу



Работает только нижний нагревательный элемент.

Подходит для выпечки пиццы и дополнительного обжаривания продуктов с нижней стороны. Эта функция также упрощает очистку паром.



Нагрев сверху и снизу с использованием вентилятора



Работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор, расположенный на задней стенке. Горячий воздух равномерно распределяется внутри духовки с помощью вентилятора. Готовьте только с одним противнем.

Full grill (Усил. гриль)



Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле больших порций мяса.

- Для приготовления на гриле положите большие или средние порции под нагревательный элемент гриля на соответствующий уровень полки духового шкафа.
- Установите температуру на максимальный уровень.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

Grill+Fan (Гриль+вентилятор)



Действие гриля не такое сильное, как в режиме усиленного гриля

- Для приготовления блюд в этом режиме расположите под нагревателем гриля на соответствующем уровне духовки небольшое или среднее количество продукта.
- Установите нужную температуру.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

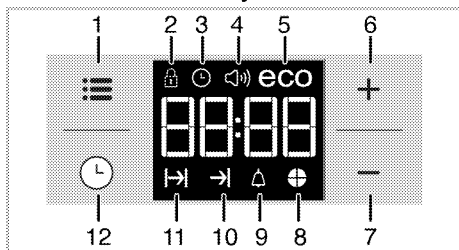
Ускоренный нагрев



Этот режим используется для быстрого разогрева духовки и не подходит для приготовления пищи.

- Выберите этого режим, а затем выберите нужную температуру. При этом включится индикатор температуры, и духовка начнет нагреваться.
- После окончания процесса нагрева индикатор погаснет. Теперь можно выбрать нужную функцию для приготовления пищи.

Использование часов духовки



- 1 Кнопка регулировки
- 2 Символ блокировки клавиатуры
- 3 Индикатор «Clock» (Часы)

- 4 Символ громкости звукового сигнала (Она может отсутствовать в вашем изделии.)
- 5 Символ экономичного режима
- 6 Кнопка «плюс»
- 7 Кнопка «минус»
- 8 Символ времени приготовления пирога
- 9 Символ звукового сигнала
- 10 Символ окончания времени приготовления
- 11 Символ времени приготовления
- 12 Кнопка «Program» (Программа)



Максимальное время приготовления, которое можно установить, – 5 часа 59 минут.

В случае отключения электроэнергии программа будет отменена. Следует снова запрограммировать духовой шкаф.



Во время выполнения установок на дисплее будут мигать соответствующие символы. Необходимо подождать некоторое время, пока настройки вступят в силу.








Невозможно установить время суток, если параметры приготовления не установлены.



Если установлено время приготовления, после начала готовки на дисплее будет отображаться оставшееся время приготовления.

Приготовление посредством установки времени приготовления;



Вы можете настроить духовой шкаф так, чтобы он прекратил работу по завершении определенного времени, установив время приготовления на таймере.



1. Выберите программу приготовления.
2. Чтобы отобразить время приготовления, коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
3. Установите время приготовления с помощью кнопок  / .
- » » После установки времени приготовления на дисплее будет отображаться символ  и заданный промежуток времени.
4. Поместите блюдо в печь и установите температуру с помощью ручки выставления температуры. Запускается режим приготовления.


» Обратный отсчет времени приготовления начнется с момента начала приготовления, а на дисплее загорятся все символы промежутка времени. Заданное время приготовления делится на 4 равные части. По прошествии каждой части времени ее символ перестает отображаться. Так что вы с легкостью сможете оценить отношение оставшегося времени к общему времени приготовления.



Установка более позднего времени окончания приготовления;

Установив время приготовления на таймере, вы можете установить более позднее время окончания приготовления.




1. Выберите программу приготовления.
2. Чтобы отобразить время приготовления, коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .

3. Установите время приготовления с помощью кнопок  / .

» После установки времени приготовления на дисплее будет отображаться символ .

4. Чтобы на экране отобразилось время окончания приготовления, коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .

5. Используйте кнопки  / , чтобы установить время окончания приготовления.

» После установки времени приготовления на дисплее будет отображаться символ  и символ , а также заданный промежуток времени. Как только начнется готовка, символ  погаснет.

6. Поместите блюдо в печь и установите температуру с помощью ручки выставления температуры. Запускается режим приготовления.


» **Таймер духовки рассчитывает время начала приготовления, вычитая продолжительность приготовления из заданного времени его окончания.** Когда наступит время начала приготовления, духовка включится в выбранном режиме и нагреется до заданной температуры. Эта температура будет поддерживаться до тех пор, пока не наступит время окончания приготовления.

» Обратный отсчет времени приготовления начнется с момента начала приготовления, а на дисплее загорятся все символы промежутка времени. Заданное время приготовления делится на 4 равные части. По прошествии каждой части времени ее символ перестает отображаться. Так

что вы с легкостью сможете оценить отношение оставшегося времени к общему времени приготовления.

7. По окончании процесса приготовления на дисплее появится надпись **«Конец»**, и таймер издаст звуковой сигнал.



8. Продолжительность звукового сигнала – 2 минуты. Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку. Звуковой сигнал выключится, и на дисплее будет показано текущее время.




Если по окончании звукового сигнала нажать любую кнопку, духовой шкаф снова будет готов к работе. Для выключения духового шкафа поверните регулятор температуры и ручку выбора функции в положение **«0»** (выкл.), чтобы предотвратить повторный запуск программы духового шкафа по окончании звукового сигнала.


Включение блокировки кнопок


Функцию блокировки кнопок можно использовать для предотвращения вмешательства в работу духовки.

1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .

» На дисплее появится надпись **«OFF»** (ВЫКЛ.).



2. Чтобы заблокировать кнопки, нажмите .

» Как только функция блокировки кнопок будет активирована, на дисплее появится надпись **«On»** (Вкл.), и начнет светиться индикатор .




После включения функции блокировки кнопок кнопки духового шкафа не действуют. В случае отключения электроэнергии функция блокировки кнопок не будет отменена.

Чтобы отключить блокировку кнопок

1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .

» На дисплее появится надпись **«On»** (Вкл.).



2. Отключите функцию блокировки кнопок, нажав на кнопку .

» **После снятия блокировки кнопок на дисплее появится надпись «OFF» (ВЫКЛ.).**

Настройка звукового сигнала



Часы прибора можно использовать не только для настройки программ приготовления, но и для предупреждения или напоминания.

Звуковой сигнал не влияет на работу духового шкафа. Он используется только для предупреждения. Например, его можно использовать для напоминания о том, что в определенное время нужно перевернуть продукты в духовом шкафу. По истечении заданного времени таймер подаст звуковой сигнал.

1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .





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

2. Установите продолжительность звукового сигнала с помощью кнопок  / .



Ручки выбора звукового сигнала, времени, яркости дисплея и температуры должны быть установлены в положении "0" (ВЫКЛ.).

» После установки интервала включения звукового сигнала индикатор  останется включенным, и на дисплее появится значение заданного временного интервала.




3. По истечении заданного временного интервала индикатор  начнет мигать, и прозвучит сигнал.

Выключение звукового сигнала

1. Продолжительность звукового сигнала – 2 минуты. Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

» Звуковой сигнал выключится, и на дисплее будет показано текущее время.





Отключение звукового сигнала;

1. Чтобы отключить звуковой сигнал, коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
2. Нажмите и удерживайте кнопку , пока на дисплее не отобразится «00:00».



Будет показано время включения звукового сигнала. Если одновременно установить сигнальный таймер и продолжительность приготовления, на цифровом индикаторе будет показан более короткий временной интервал.

Изменение тона звукового сигнала





1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
2. Выберите желаемый тон звукового сигнала при помощи кнопок  / .

3. Установленный вами тон в скором времени станет активным.

» На дисплее будет показан выбранный тон звукового сигнала — «b-01», «b-02» или «b-03».

Изменение времени суток

Корректировка установленного времени суток:


1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
2. Установите время суток при помощи кнопок  / .
3. Установленное вами время скоро станет активным.

Экономичный режим


Во время готовки можно сэкономить энергию при помощи экономичного режима, установив время приготовления для духового шкафа.

Во время готовки можно сэкономить энергию при помощи экономичного режима, установив время приготовления для духового шкафа.

Установка экономичного режима


1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ **eco** (эко).

» На дисплее появится надпись «OFF» (ВЫКЛ.).


2. Включите экономичный режим, коснувшись кнопки .

» Как только функция блокировки кнопок будет активирована, на дисплее появится надпись «On» (Вкл.), и начнет светиться индикатор **eco** (эко).

Отключение экономичного режима

1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ **eco** (эко).




» На дисплее появится надпись «On» (Вкл.).

2. Отключите экономичный режим, коснувшись кнопки .

» После снятия блокировки кнопок на дисплее появится надпись «Off» (Выкл.).

Настройка яркости экрана

(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

1. Коснитесь и удерживайте кнопку , пока на дисплее не отобразится **d-01**, **d-02** или **d-03**, указывающие на уровень яркости.
2. Установите нужную яркость при помощи кнопки  / .

» Установленное вами время скоро станет активным.

Использование часов в качестве сигнального таймера

Сигнальный таймер не влияет на работу духового шкафа. Он используется только для

предупреждения. Например, его можно использовать для напоминания о том, что в определенное время нужно перевернуть

Время приготовления блюд



Значения времени в этой таблице следует считать справочными. Они могут изменяться в зависимости от температуры продуктов, толщины, вида и ваших кулинарных предпочтений.

продукты в духовом шкафу. Сигнальный таймер выдает сигнал по истечении заданного времени.

Выпечка и жарение



1-й полкой духового шкафа является нижняя полка.

Блюдо	Количество уровней размещения		Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
**Выпечка на противне	Один уровень		4	175	30 ... 35
**Выпечка в форме	Один уровень		2	175	40 ... 50
**Выпечка в кулинарной бумаге	Один уровень		3	175	20 ... 30
**Бисквит	Один уровень		3	200	5 ... 10
**Печенье	Один уровень		3	175	20 ... 25
**Изделия из теста	Один уровень		2	200	30 ... 40
**Сдобная выпечка	Один уровень		2	200	25 ... 35
**Закваска	Один уровень		2	200	35 ... 45
**Пазанья	Один уровень		2 - 3	200	30 ... 40
**Пицца	Один уровень		2	200 - 220	15 ... 20
Бифштекс (куском) / Жаркое	Один уровень		3	25 мин. 250/макс., затем 180 - 190	100 ... 120
Баранья нога (запеканка)	Один уровень		3	25 мин. 220, затем 180 - 190	70 ... 90
Жареная курица	Один уровень		2	15 мин. 250/макс., затем 190	65 ... 70
Индейка (5,5 кг)	Один уровень		2	25 мин. 250/макс., затем 190	150 ... 210
Рыба	Один уровень		3	200	20 ... 30

(**) Для процессов приготовления, требующих предварительного нагрева, предварительно разогрейте печь в начале процесса до достижения заданной температуры.

Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления.
- Если изделие получается сырым, следует уменьшить количество жидкости или понизить температуру на 10°C.
- Если верхняя корочка слишком зарумянивается, следует поставить изделие ниже, понизить температуру и увеличить время приготовления.
- Если изделие хорошо пропекается, но снаружи пригорает, следует уменьшить количество жидкости, понизить температуру и увеличить время приготовления.

Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на

10°C и сократить время приготовления.

Смажьте слой теста смесью из молока, растительного масла, яиц и йогурта.

- Следите за тем, чтобы толщина изделия не превышала глубины противня, иначе оно будет долго выпекаться.
- Если верхний слой изделия подгорает, а нижний остается сырым, возможно, в нижнем слое изделия слишком много начинки. Чтобы изделие ровно подрумянивалось, старайтесь равномерно распределять начинку между слоями теста и по поверхности изделия.



При выпечке изделий из теста соблюдайте режим и температуру, указанные в таблице рецептов. Если нижний слой изделия плохо пропекается, в следующий раз поставьте противень на один уровень ниже.

Советы по приготовлению овощных блюд

- Если овощи выпускают сок и становятся слишком сухими, готовьте их не на противне, а в сковороде под крышкой. В закрытой посуде сок сохранится.
- Если овощное блюдо остается сыроватым, прежде чем готовить овощи в духовом шкафу, можно их проварить или пропарить.

Как пользоваться грилем



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Закрывайте дверцу во время приготовления пищи на гриле. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Включение гриля

1. Поверните ручку выбора функций и установите на нужный значок режима «Гриль».
 2. Затем установите нужную температуру жаренья.
 3. При необходимости прогрейте гриль около 5 минут.
- » При этом включится индикаторная лампочка температуры.

Выключение гриля

1. Поверните ручку выбора функций в положение отключения (вверх).



Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.

Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

Время приготовления блюд на гриле

Приготовление блюд на электрическом гриле

Продукты	Уровень размещения	Рекомендуемая температура (°C)**	Время приготовления на гриле (прибл.)
Рыба	4..5	250/max	20...25 мин. #
Курица (куски)	4..5	250/max	25...35 мин.
Отбивные из молодой баранины	4..5	250/max	20...25 мин.
Ростбиф	4..5	250/max	25...30 мин. #
Отбивные из телятины	4..5	250/max	25...30 мин. #
Гренки *	4	250/max	1...3 мин.

в зависимости от толщины

*Разогрейте в течение 5 минут.

**Если настройка температуры гриля в вашем изделии не предусмотрена, то гриль будет работать при максимальной температуре.

7 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.



ОПАСНО:

Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!



ОПАСНО:

Дайте изделию остыть, прежде чем приступать к чистке. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидкого моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.
- **(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)** Не используйте для чистки стеклянной крышки металлические скребки и абразивные чистящие средства, чтобы не повредить поверхность стекла.



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



Не используйте для чистки устройства парочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

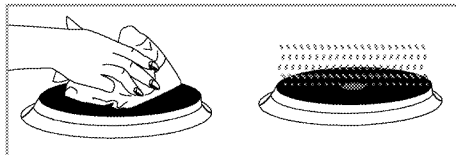
Чистка варочной панели

Газовые варочные панели

1. Снимите и вымойте конфорки и накладки горелок.
2. Вымойте варочную панель.
3. Аккуратно установите накладки горелок на свои места.
4. При установке верхних решеток следите за тем, чтобы горелки находились точно по центру конфорок.

Электрические варочные панели

1. Выключите все конфорки и дождитесь, пока они остынут.
2. При необходимости очистите конфорки каким-либо моющим средством (такие средства можно приобрести в специализированных магазинах).
3. После чистки включите конфорки на несколько минут для просушки.
4. Для защиты от ржавчины регулярно смазывайте поверхность конфорок тонким слоем машинного масла.



Чистка панели управления

Очистьте панель управления и ручки-регуляторы влажной тканью и вытрите насухо.



Если ваш прибор оснащен кнопками/ручками, не снимайте ручки-регуляторы для чистки панели управления. Так можно повредить панель управления!

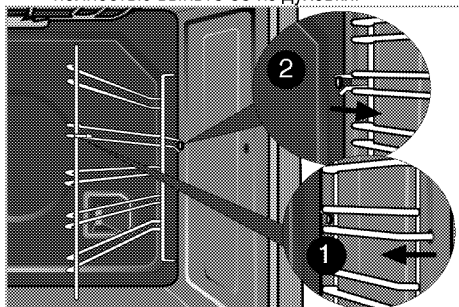
Чистка духовки

Чистка боковых стенок

(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

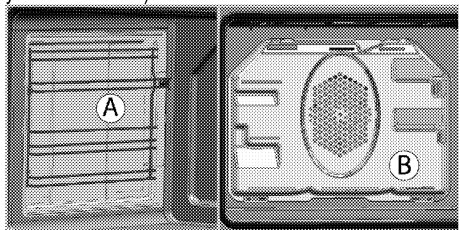
1. Снимите переднюю часть боковой решетки, оттянув ее от боковой стенки.

- Потяните боковую решетку к себе и полностью выньте ее из духовки.



Стенки с каталитическим покрытием (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

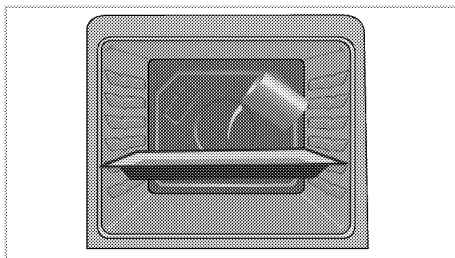
Внутренние боковые стенки (А) и (или) задняя стенка (В) вашего изделия могут быть покрыты каталитической эмалью. Стенки с каталитическим покрытием имеют светлую матовую пористую поверхность. Стенки духовки, имеющие каталитическое покрытие, не следует чистить. Пористые поверхности стенок с каталитическим покрытием самоочищаются путем впитывания и разложения пролитого жира (на воду и углекислый газ).



Простая очистка паром

Это упрощает чистку, поскольку грязь (после кратковременного ожидания) смягчается паром, образующимся в духовом шкафу, и каплями воды, конденсирующимися на внутренних поверхностях духового шкафа.

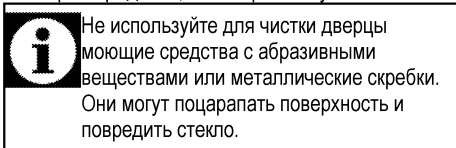
- Выньте из духового шкафа все принадлежности.
- Налейте в противень 500 мл воды и поместите его на 2-ю решетку духовки.



- Установите духовку до легкого режима очистки паром и работайте на 100 °С в течение 25 минут.
- Откройте дверцу и протрите внутренние поверхности духового шкафа влажной губкой или тканью.
- Стойкую грязь следует удалять теплой водой с жидким моющим средством, используя мягкую ткань или губку, а после чистки следует вытирать прибор сухой тканью.

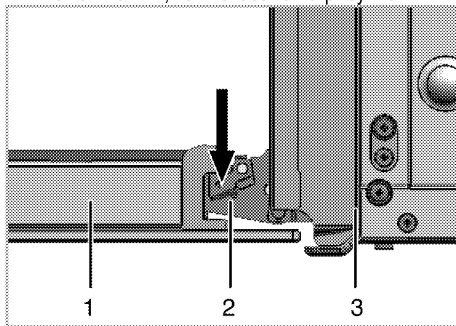
Чистка дверцы духовки

Мойте дверцу духовки мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства, и вытирайте сухой тканью.

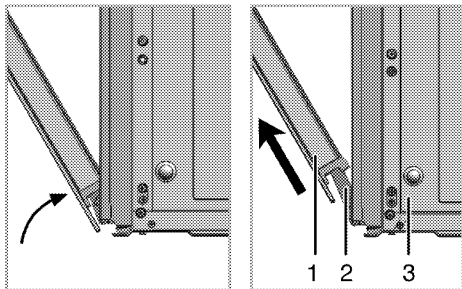


Снятие дверцы духового шкафа

- Откройте переднюю дверцу (1).
- Откройте зажимы на корпусе петли (2) с правой и левой стороны передней дверцы, нажав на них, как показано на рисунке.



- Передняя дверца
- Петля
- Духовый шкаф



3. Откройте переднюю дверцу наполовину.
4. Снимите переднюю дверцу, потянув ее вверх и освободив от правой и левой петель.

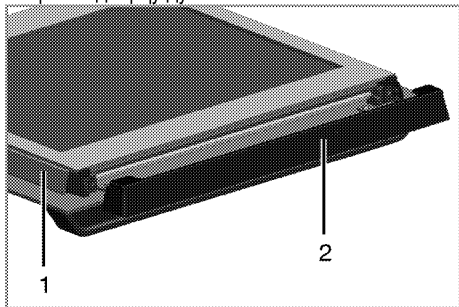


Для установки дверцы на место следует выполнить в обратном порядке действия по снятию. Не забудьте закрыть зажимы на корпусе петли при установке дверцы на место.

Снятие внутреннего стекла дверцы (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

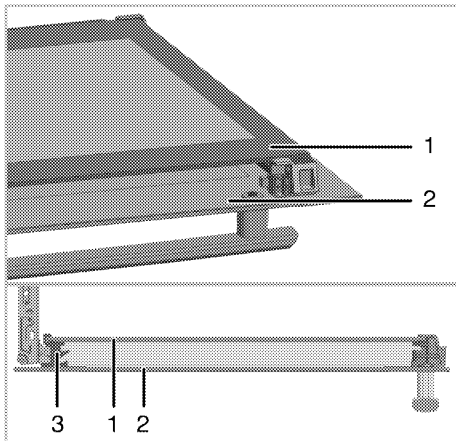
Внутреннее стекло панели дверцы духового шкафа можно снять для чистки.

Откройте дверцу духовки.



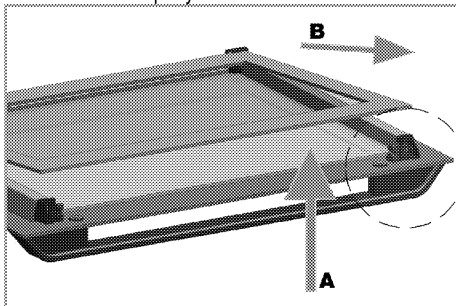
- 1 Рамка
- 2 Пластмассовая накладка

Потяните к себе и снимите пластмассовую накладку на верхней стороне дверцы.



- 1 Среднее стекло
- 2 Внешнее стекло
- 3 Пластмассовый держатель стекла – нижний

Приподнимите внутреннее стекло (1) в направлении **A** и вытяните его в направлении **B**, как показано на рисунке.



Среднее стекло (1) следует устанавливать таким образом, чтобы надпись на стекле была обращена внутрь.

Следите за тем, чтобы нижний угол среднего стекла был правильно вставлен в нижний пластмассовый держатель.

Прижмите пластмассовую накладку к раме до щелчка.

Замена лампочки освещения духового шкафа



ОПАСНО:

Во избежание поражения электрическим током, прежде чем заменять лампочку, убедитесь в том, что электроприбор отсоединен от сети и остыл. Горячие поверхности могут причинить ожоги!



Для освещения духового шкафа используется специальная электрическая лампочка, которая может выдерживать температуру до 300 С. Дополнительные сведения см. в разделе "Технические характеристики, стр. 15". Лампочки освещения духового шкафа можно приобрести в фирменных сервисных центрах.



Расположение лампочки может отличаться от изображения на рисунке.



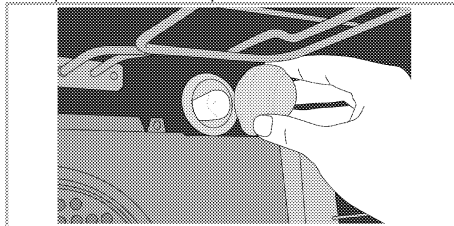
Лампа, используемая в этом приборе, не подходит для освещения бытовых помещений. Эта лампа предназначена для вспомогательной цели, позволяющей пользователю увидеть пищевые продукты.



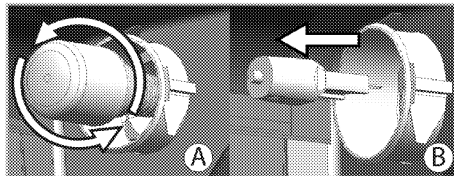
Лампы, используемые в этом приборе, должны выдерживать экстремальные физические условия, например температуру выше 50 °С.

Замена круглой лампочки освещения духового шкафа

1. Отсоедините духовой шкаф от электросети.
2. Снимите стеклянный плафон, повернув его против часовой стрелки.



3. Если в вашей духовке используется лампа типа (А), показанная на рисунке ниже, поверните ее в соответствии с рисунком, чтобы извлечь ее и заменить. Если используется лампа типа (В), потяните и извлеките ее, как показано на рисунке, и замените.



4. Установите на место стеклянный плафон.

8 Поиск и устранение неисправностей

Во время работы из духового шкафа выделяется пар.

- Вполне нормально, если пар выделяется во время работы. >>> *Это не является неисправностью.*

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

- При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. >>> *Это не является неисправностью.*

Прибор не работает.

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> *Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.*
- Духовой шкаф не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> *Проверьте соединение штепсельной вилки.*

Освещение духовки не работает.

- Лампочка освещения духового шкафа неисправна. >>> *Замените лампочку освещения шкафа.*
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*

Духовка не нагревается.

- Не задана функция или температура. >>> *Выберите функцию и установите температуру с помощью переключателя функций и (или) регулятора температуры.*
- В моделях, оснащенных таймером, таймер не установлен. >>> *Установите время.* (В моделях с микроволновой печью управление по таймеру действует только для микроволновой печи).
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*

При розжиге не вспыхивает искра.

- Нет тока. >>> *Проверьте предохранители в блоке предохранителей.*
- Не установлено время. >>> *Установите время*

Газ не поступает.

- Перекрыт общий газовый кран. >>> *Откройте газовый кран.*
- Перегиб газового шланга. >>> *Правильно расположите газовый шланг.*

Горелки плохо горят или вообще не горят.

- Горелки засорены. >>> *Очистите компоненты горелки.*
- Горелки влажные. >>> *Просушите компоненты горелки.*
- Накладка горелки плохо установлена. >>> *Правильно установите накладку горелки.*
- Перекрыт газовый кран. >>> *Откройте газовый кран.*
- Газовый баллон пуст (при использовании сжиженного газа). >>> *Замените газовый баллон.*

(В моделях с таймером) Цифровой индикатор времени мигает, или светится символ часов.

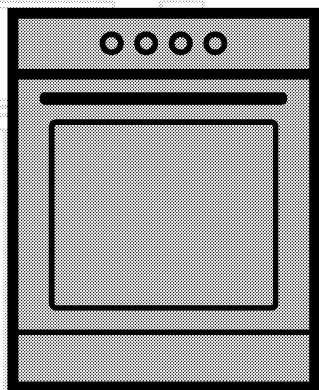
- Ранее произошло отключение электроэнергии. >>> *Установите время / Выключите духовой шкаф и включите снова.*



Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

Pećnica

Korisnički priručnik



SB

beko

Molimo da prvo pročitate ovo uputstvo!

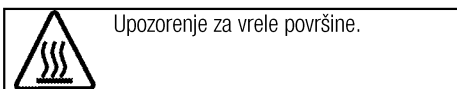
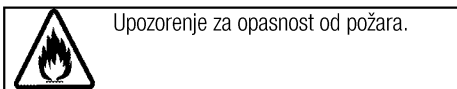
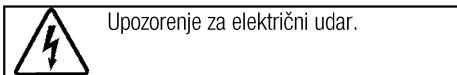
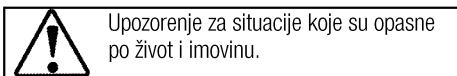
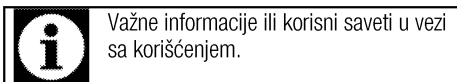
Poštovani korisniče,

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:



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
 Sigurnost kod rada s plinom 4
 Bezbednost električnih proizvoda 6
 Bezbednost proizvoda 6
 Namena 9
 Bezbednost dece 9
 Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad 9
 Odlaganje ambalažnog materijala 9

2 Opšte informacije 10

Pregled 10
 Sadržaji pakovanja 11
 Tehničke specifikacije 12
 Tabela brizgaljki 13

3 Instalacija 14

Pre instalacije 14
 Instalacija i povezivanje 15
 Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad 17

4 Pripreme 18

Saveti za uštedu energije 18
 Prva upotreba 18
 Podešavanje vremena 18
 Prvo čišćenje proizvoda 18
 Prvo zagrevanje 19

5 Kako koristiti ploču za kuvanje 20

Opšte informacije o kuvanju 20
 Korišćenje ploča za kuvanje 20

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
 Upotreba sata kao alarma 26
 Tabela vremena kuvanja 26
 Kako rukovati roštiljem 27
 Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja 27

7 Održavanje i nega 28

Opšte informacije 28
 Očistite ploču za kuvanje 28
 Čišćenje komandne table 28
 Čišćenje rerne 28
 Skidanje vrata rerne 29
 Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima 29
 Zamena sijalice u rerni 30

8 Otklanjanje kvarova 31

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.

Sigurnost kod rada s plinom

- Sve radove na plinskoj opremi i sustavima smiju vršiti samo ovlašćene kvalificirane osobe.
- Prije instalacije, pazite da su uvjeti lokalne distribucije (vrsta i talk plina) i postavke na aparatu kompatibilni.
- Ovaj uređaj ne sme se koristiti za zagrevanje tanjira ispod rešetke roštilja, vešanje peškira i kuhinjskih krpa itd. na ručici,

sušenje niti u druge svrhe zagrevanja. Bit će montiran i spojen u skladu s trenutnim zakonima o instalaciji. Posebna se pažnja treba dati zahtjevima vezanim za ventilaciju; pogledajte *Pre instalacije, strana 14*

- Upotreba plinskih šporeta dovodi do stvaranja toplote, vlage i proizvoda sagorevanja u prostoriji u kojoj je instaliran. Pobrinite se da kuhinja ima dobru ventilaciju, a naročito tokom korišćenja aparata: neka otvori za prirodnu ventilaciju budu otvoreni ili instalirajte mehanički ventilacioni uređaj (mehanički aspirator). Duža intenzivna upotreba uređaja može da zahteva dodatnu ventilaciju, na primer, veći nivo mehaničke ventilacije.
- Pravilan rad plinskih uređaja i sustava se mora stalno proveravati. Regulator, crevo i njegova stezaljka se moraju redovno proveravati i zameniti u vremenskom roku preporučenom od strane proizvođača ili kada je potrebno.
- Redovito čistite plinske plamenike. Plamen treba biti plav i gorjeti ujednačeno.
- Ovaj proizvod treba da se koristi u prostoriji u kojoj se nalazi ispravno podešen i funkcionalan senzor za ugljen monoksid.

Postarajte se da senzor za ugljen monoksid radi ispravno i da se redovno održava. Senzor za ugljen monoksid treba da se instalira maksimalno 2 metra od proizvoda.

- Kod plinskih uređaja je potrebno dobro izgaranje. U slučaju nepotpunog izgaranjem može nastati ugljični monoksid (CO). Ugljik monoksid je jako toksičan plin bez boje i mirisa koji ima smrtonosne posljedice čak i u vrlo malim dozama.
- Zatražite informacije o telefonskim brojevima za hitne slučajeve vezane za plin i sigurnosne mjere u slučaju mirisa plina od Vašeg dobavljača plina.

Što raditi kad osjetite miris plina

- Ne koristite otvorenu vatru i ne pušite. Ne koristite električnu dugmad (npr. prekidač za svetlo, zvono za vrata itd.). Ne koristite fiksni ili mobilni telefon.
- Zatvorite sve ventile na plinskim uređajima i plinomjerima.
- Otvorite vrata i prozore.
- Proverite nepropusnost svih cijevi i spojeva. Ako još osjetite plin, izađite iz stana.
- Upozorite susjede.
- Zovite vatrogasce. Koristite telefon izvan kuće.
- Nemojte ponovo unositi stvari dok vam se ne kaže da je bezbedno da se to uradi.

Bezbednost električnih proizvoda

- Ako je proizvod neispravan, ne treba da se koristi dok ga ne popravi ovlašćeni serviser. Postoji opasnost od električnog udara!
- Proizvod povežite 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.
- 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.

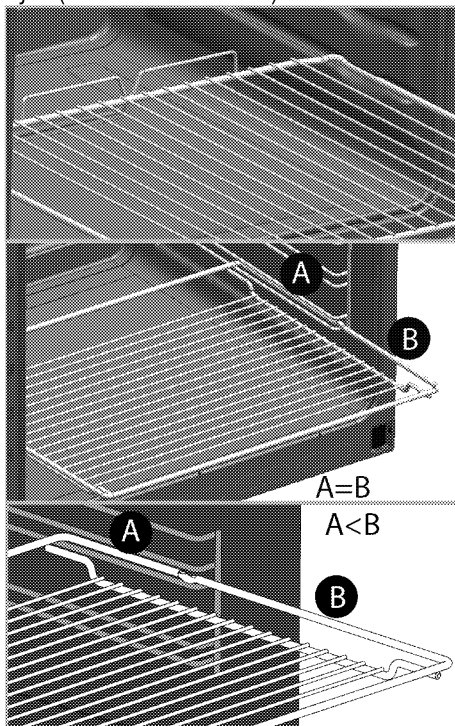
- Zadnja strana rerne se jako zagreva za vreme upotrebe. Pobrinite se da plinski/električni priključak ne dodiruje zadnju površinu, jer se može oštetiti.
- Ne prignječujte kabl za napajanje između vrata rerne i okvira i ne vodite ga preko vrućih površina. U suprotnom može doći do topljenja izolacije 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).



- Ne koristite proizvod ako je staklo na prednjim vratima skinuto ili napuklo.
- Ručica rerne ne služi za sušenje peškira. Ne kačite peškir, rukavice ili slične proizvode od tekstila dok roštilj radi sa otvorenim vratima rerne.

- 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 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 aparat bude isključen pre zamene sijalice da biste izbegli mogućnost električnog udara.
 - Ne zatvarajte gornji poklopac ako ringle ili gorionici hladni. Obrišite gornji poklopac pre otvaranja da bi se sprečilo curenje vode u zadnje i unutrašnje delove rerne.
 - 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 predmete na površinama za kuvanje.
 - Ovaj aparat nije predviđen da se upravlja putem eksternog tajmera ili posebnog sistema daljinskog upravljača.
 - 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.

- Pobrinite se da plinska instalacija bude dobra i da neće izazvati curenje gasa.

Namena

- Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. Komercijalna upotreba nije dozvoljena.
- 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 i/ili proizvodi na gas 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:

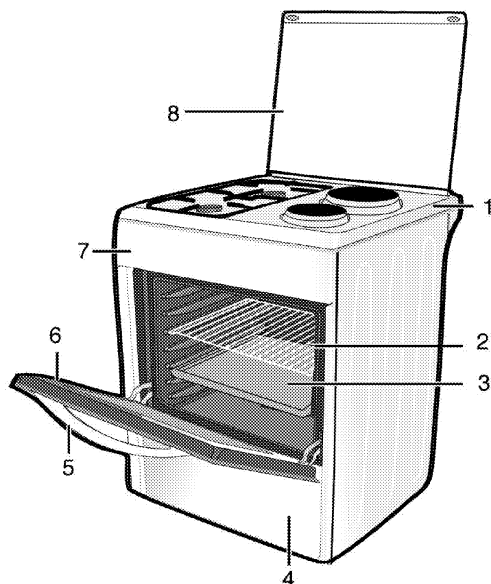
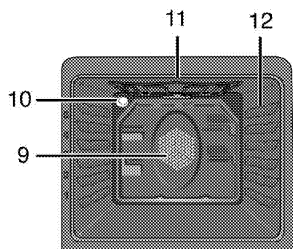
Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS direktivom Evropske Unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u direktivi.

Odlaganje ambalažnog materijala

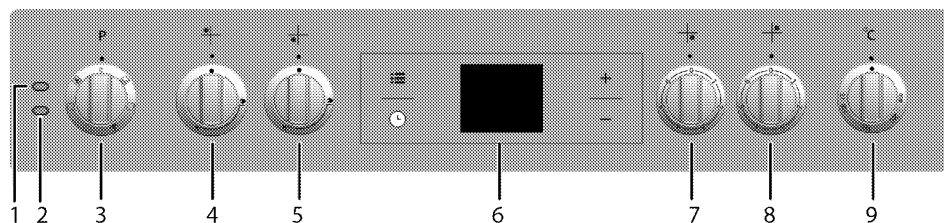
- Ambalažni materijali su opasni po decu. Ambalažni materijal čuvajte na bezbednom mestu, van domašaja dece. Ambalažni materijali za ovaj proizvod su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu sa uputstvima za recikliranje otpada. Ne odlažite ih sa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

2 Opšte informacije

Pregled



- | | | | |
|---|---------------------|----|---------------------------------------|
| 1 | Ploča sa gorionikom | 7 | Kontrolna tabla |
| 2 | Žičana polica | 8 | Gornji poklopac |
| 3 | Pleh | 9 | Motor ventilatora (iza čelične ploče) |
| 4 | Donja fioka | 10 | Lampa |
| 5 | Ručka | 11 | Grejač roštilja |
| 6 | Prednja vrata | 12 | Položaji police |



- | | |
|---|---------------------------------|
| 1 | Lampica za upozorenje |
| 2 | Lampica termostata |
| 3 | Obrtno dugme za izbor funkcije |
| 4 | Brzi gorionik Pozadi levo |
| 5 | Pomoćni gorionik Napred levo |
| 6 | Digitalni vremenski programator |
| 7 | Ringla Napred desno |
| 8 | Ringla Pozadi desno |
| 9 | Obrtno dugme termostata |

Sadržaji pakovanja

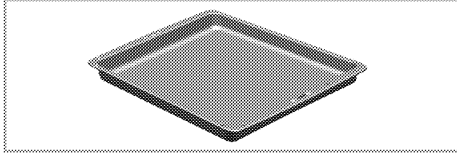


Isporučeni pribor može da se razlikuje u zavisnosti od modela uređaja. Sav pribor, koji je opisan u ovom korisničkom priručniku, možda neće postojati kod vašeg proizvođača.

1. **Korisnički priručnik**

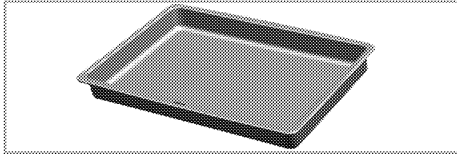
2. **Pleš za rernu**

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



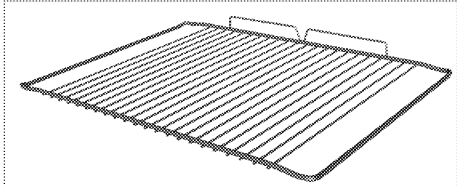
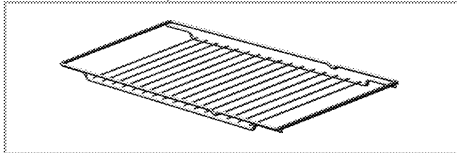
3. **Duboki pleš**

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



4. **Žičana polica**

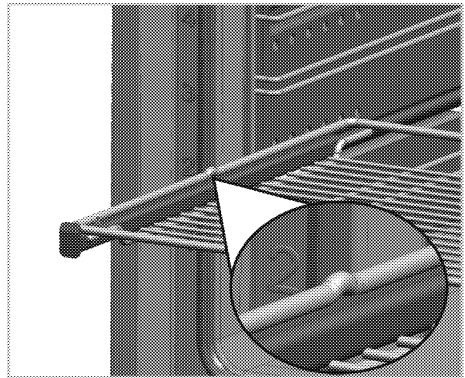
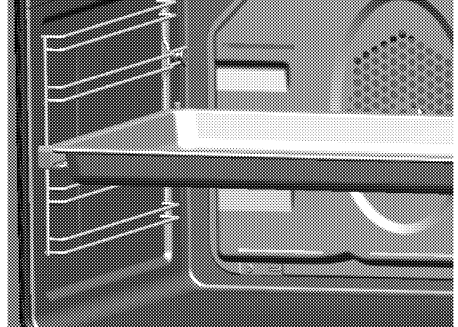
Koristi se za pečenje i za stavljanje šerpe sa hranom koja treba da bude pečena, pržena ili kuvana na željenuolicu.



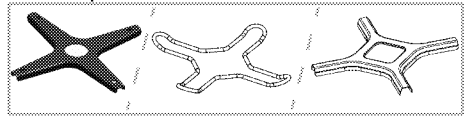
5. **Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske police**

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

Teleskopske police vam omogućavaju da lako postavljate i uklanjate plehove i žičanuolicu. Kada koristite pleš i žičanuolicu sa teleskopskim policama uverite se da trnovi na zadnjem delu teleskopske police stoje naspram uglova žičane police i pleha.



6. **Adapter za džezevu**



Koristi se za džezevu.

Tehničke specifikacije

OPŠTE	
Spoljne dimenzije (visina/širina/dubina)	850 mm/600 mm/600 mm
Napon/frekvencija	220-240 V ~ 50/60 Hz
Ukupna potrošnja energije	5.4 kW
Osigurač	25 A
Tip kabla / poprečni presek	min.H05VV-FG 3 x 2,5 mm ²
Kategorija plinskog proizvoda	II 2H3B/P / II 2H3+
Vrsta gasa / pritisak	NG G 20/20 mbar
Ukupna potrošnja gasa	3.9 kW
Prebacivanje na vrstu gasa / pritisak ^S	LPG G 30/28-30 mbar
- opciono	Propan 31/37 mbar
Ploča za kuvanje	
Gorionici	
Pozadi levo	Brzi gorionik
Snaga	2.9 kW
Napred levo	Pomoćni gorionik
Snaga	1 kW
Napred desno	Ringla
Dimenzije	145 mm
Snaga	1000 W
Pozadi desno	Ringla
Dimenzije	180 mm
Snaga	2000 W
RERNA/ROŠTILJ	
Glavna rerna	Sa ventilatorom
Unutrašnja lampja	15–25 W
Potrošnja roštilja	2.2 kW

[#] Osnovi: Informacije na nalepnici energetskog rejtinga električnih remi 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.



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



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



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.

Tabela brizgaljki

Položaj zone ploče za grejanje	2.9 kW Pozadi levo	1 kW Napred levo
Vrsta gasa / pritisak		
G 20/20 mbar	115	72
G 30/28-30 mbar	87	50
G 31/ 37 mbar	87	50

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.



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



OPASNOST:

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

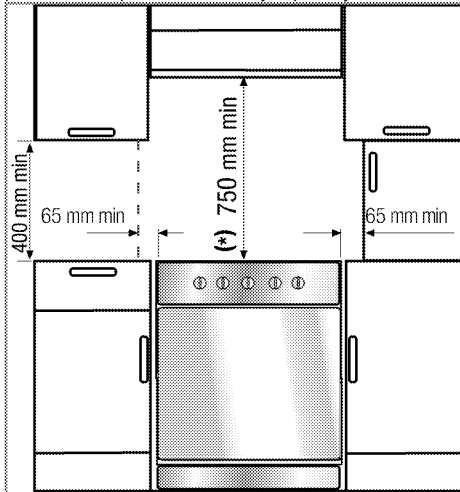


OPASNOST:

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.



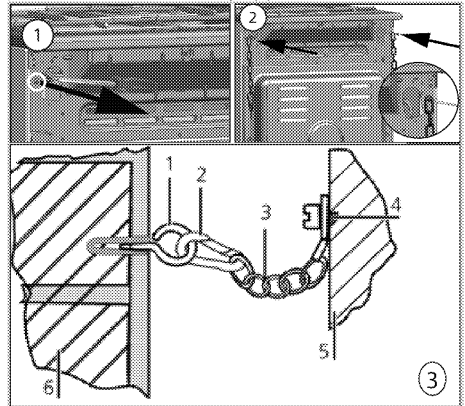
- Može se koristiti sa ormarićima sa obe strane, ali se mora obezbediti minimalan slobodan prostor od 400mm iznad nivoa ploče za kuvanje i slobodan prostor od 65mm između šporeta i bilo kog bočnog zida, pregrade ili visokog ormarića.

- 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 (min. 650 mm).
- Uređaj odgovara aparatu klase 1, 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.
- Svaki element kuhinskog nameštaja koji se nalazi uz aparat mora da bude otporan na toplotu (min. do 100 °C).

Sigurnosni lanac

Ako vaš proizvod ima 2 sigurnosna lanca;

Uređaj mora da se osigura od pada korišćenjem dva sigurnosna lanca sa kojim je rerna isporučena. Zakačite kuku (1) pomoću odgovarajućeg eksera na kuhinjski zid (6) i učvrstite sigurnosni lanac (3) na kuku preko mehanizma blokiranja (2).

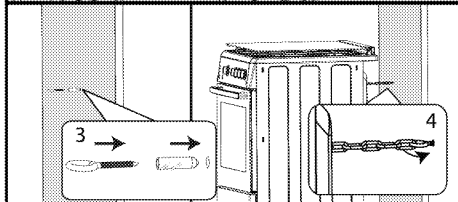
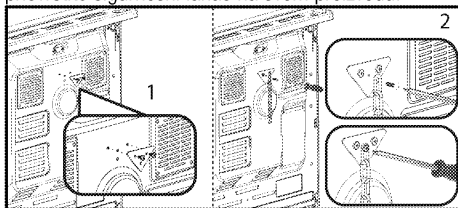


- Kuka za stabilizaciju
- Mehanizam blokiranja
- Sigurnosni lanac
- Učvrstite lanac na zadnjoj strani šporeta
- Zadnja strana šporeta
- Kuhinjski zid

Ako vaš proizvod ima 1 sigurnosni lanac;

Uređaj mora da se osigura od pada korišćenjem jednog sigurnosnog lanca koji je ispušten sa rernom.

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 rena naginje prema napred i treba da stoji dijagonalno da bi se sprečilo bočno naginjanje rene.

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

Sobna ventilacija

Sve prostorije moraju da imaju prozor koji se otvara ili nešto slično, a u nekim prostorijama je neophodna i stalna ventilacija. Vazduh za sagorevanje se uzima iz prostorije, a izduvni gasovi se emituju direktno u prostoriju. Dobra ventilacija ima ključnu važnost za bezbedan rad vašeg aparata.

Prostorije sa vratima i/ili prozorima koji vode direktno ka spoljašnjem okruženju

Na vratima i/ili prozorima koji vode direktno ka otvorenom prostoru mora da postoji otvor za ukupnu ventilaciju dimenzija koje su naznačene u tabeli ispod na osnovu ukupne snage gasa na uređaju (ukupna potrošnja snage gasa uređaja je prikazana u tabeli sa tehničkim specifikacijama u ovom priručniku). Ako vrata i/ili prozori ne pružaju ukupni otvor za ventilaciju koji odgovara ukupnoj potrošnji gasa za uređaj kao što je navedeno u tabeli ispod, onda definitivno mora da postoji dodatni fiksni otvor za ventilaciju u prostoriji da bi se osigurali minimalni ukupni zahtevi za ventilaciju za ukupnu potrošnju gasa za uređaj. Fiksni otvor za ventilaciju može da obuhvata otvore za postojeće cigle za provetravanje, dimenzije otvora za aspiratore itd.

Ukupna potrošnja gasa (kW)	Min. otvor za ventilaciju (cm ²)
0-2	100
2-3	120

3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Prostorije koje nemaju vrata i/ili prozore koji se mogu otvoriti i koji direktno vode ka spoljašnjem okruženju

Ako prostorija gde je uređaj montiran ne sadrži vrata i/ili prozor koji se nudi direktan pristup otvorenom prostoru, treba koristiti druge proizvode koji definitivno pružaju fiksni ne podesivi otvor za ventilaciju koji se ne može zatvoriti i koji zadovoljava ukupne zahteve minimalnog otvora za ventilaciju za ukupnu potrošnju gasa na uređaju, kao što je navedeno u tabeli iznad. Takođe treba poštovati odgovarajuće propise u vezi sa građevinom.

U prostoriji ili unutrašnjem prostoru koji sadrže više od jednog uređaja na gas, potrebno je obezbediti dodatnu ventilaciju pored zahteva navedenih u tabeli iznad.

Veličina dodatne površine za ventilaciju biće u skladu sa propisima za druge uređaje na gas.

Potrebno je da postoji minimalna razdaljina od 10 mm na donjoj ivici vrata koja se otvaraju ka unutrašnjem prostoru u prostoriji gde je proizvod montiran. Morate da osigurate da predmeti, kao što su tepisi i drugi prekrivači poda itd. ne utiču na zazor kada se vrata zatvore.

Šporet može da se postavi u kuhinji, kuhinji sa trepezarijom ili spavaćoj-dnevnoj sobi, ali ne i u prostoriji u kojoj se nalazi kupatilo ili tuš. Šporet ne sme da se instalira u spavaćoj-dnevnoj sobi čija je površina manja od 20 m³.

Nemojte da instalirate ovaj uređaj u prostoriji ispod nivoa zemlje osim ako je bar jedan njen zid iznad nivoa zemlje.

Instalacija i povezivanje

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



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.



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.



OPASNOST:

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.



OPASNOST:

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”.



OPASNOST:

Pre radova na električnoj instalaciji isključite proizvod iz struje.

Postoji opasnost od električnog udara!

Povezivanje kabla za napajanje

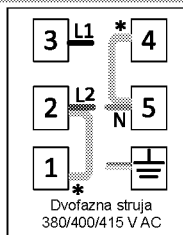
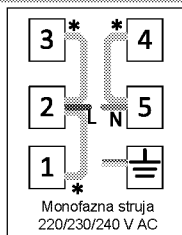


Tokom povezivanja žica morate da poštujuete nacionalne/lokalne propise o struji i morate da koristite odgovarajuću utičnicu i utikač za rernu. U slučaju da ograničenja napajanja uređaja premašuju nominalne vrednosti struje za utikač i utičnicu, proizvod mora da se poveže preko fiksne električne instalacije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

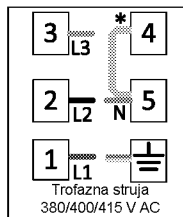
1. Ukoliko nije moguće isključiti napajanje preko svih izvoda (polova), rastavni uređaj sa najmanje 3 mm zazora kontakta (osigurači, fazni sigurnosni prekidači, kontaktori) moraju da se povežu, a svi polovi ovog rastavnog uređaja moraju da budu u blizini proizvoda (ne iznad) u skladu sa IEE smericama.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


Ako je kabl isporučen sa proizvodom:



* Bakarni most



2. Za jednofazno povezivanje, žice treba povezati na sledeći način:

- Braon kabl = L (faza)
- Plavi kabl = N (nula)
- Zeleno/žuti kabl = (E)  (Uzemljenje)

Gasni priključak



OPASNOST:

Na gasnu mrežu proizvod sme da priključi samo ovlašćeno i kvalifikovano lice.

Opasnost od eksplozije ili trovanja zbog nestručne popravke!

Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe.



OPASNOST:

Pre radova na gasnoj instalaciji zatvorite dovod gasa.

Postoji opasnost od eksplozije!

- Uslovi za podešavanje gasa i vrednosti su navedeni na pločici (ili jonskoj tipskoj pločici).



Vaš proizvod je opremljen za prirodni gas (NG).

- Instalacija za prirodni gas mora da se prilagodi pre instaliranja uređaja.
- Na izlazu instalacije za priključivanje na prirodni gas mora da postoji savitljiva cev, a produžetak ovog creva mora da se zatvori priključkom. Ovlašćeni servis će ukloniti priključak prilikom povezivanja i povezaće vaš uređaj pomoću prave priključne armature (spojnica).
- Uverite se da je ventil za prirodni gas spreman i pristupačan.
- Ako vaš uređaj kasnije treba da koristite sa drugom vrstom gasa, morate da kontaktirate ovlašćeni servis i raspitate o potrebnoj proceduri za promenu.



OPASNOST:

Crevo za gas ne sme da se priklešti, savije ili prignječi ili da dođe u dodir sa vrućim delovima proizvoda.

Postoji opasnost od eksplozije zbog oštećenog creva za gas.

- 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.

Finalna provera

1. Ponovo priključite uređaj na napajanje.
2. Proverite sve električne funkcije.
3. Otvorite snabdevanje gasom.
4. Proverite gasne instalacije na sigurnost i čvrstoću armatura.
5. Upalite gorionike i proverite izgled plamena.



Plamen mora da bude plave boje i da ima pravilan oblik. Ako je plamen žučkast, proverite siguran položaj poklopca gorionika ili očistite gorionik.

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 zalepите.
- 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 zalepите trakom za bočne stranice.
- Osigurajte poklopce i držače posuda pomoću samolepljive trake.
- 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.

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 rerna već biti zagrejana.
- Možete da uštedite energiju tako što ćete električnu rernu isključiti nekoliko minuta pre kraja vremena kuvanja. Ne otvarajte vrata rerne.
- Odmrznite 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 ringlama. Dno posuda ili šerpe ne sme biti manje od ringle.
- Održavajte čistoću ringli i dna šerpi. Nečistoće će smanjiti provođenje toplote između ringle i dna šerpe.
- U slučaju dužeg kuvanja, isključite ringlu 5 ili 10 minuta pre završetka vremena kuvanja. Možete da uštedite do 20% energije korišćenjem preostale toplote.

Prva upotreba

Podešavanje vremena



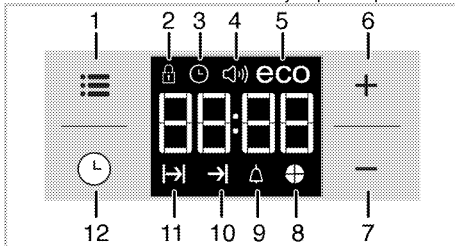
Odgovarajući simboli trepću na ekranu za vreme podešavanja.

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



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 (Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)
- 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



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.



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

Prvo čišćenje proizvoda



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 sunderom i osušite ga krpom.

Prvo zagrevanje

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



UPOZORENJE

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

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

Uvek koristite termootporne rukavice za rernu 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 27*.
4. Uključite na oko 30 minuta.
5. Isključite roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 27*

Ringla

1. Pre prve upotrebe moraju da se sagore svi ostaci iz proizvodnje ili zaštitni slojevi. Uključite ringlu na srednju temperaturu oko 8 minuta bez stavljanja posude na nju. Nijedna šerpa ili posuda ne treba da se stavlja na ringlu tokom ove procedure.



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 punite 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 čebetom ili vlažnom krpom. Isključite ploču za kuvanje, ako se to može bezbedno uraditi i pozovite vatrogasce.

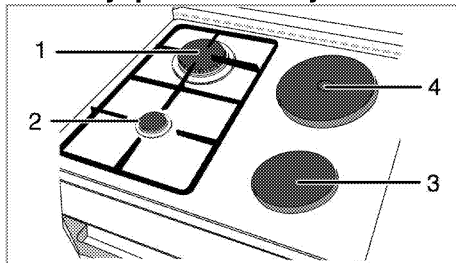
- Pre prženja hrane, uvek je dobro osušite i pažljivo spustite u vrelo ulje. Postarajte se da namirnice budu potpuno odmrznute pre prženja.
- Ne poklapajte posudu koju koristite kada zagrevate ulje.
- Postavite lonce i šerpe na način da njihove ručice ne budu iznad ploče za kuvanje kako biste sprečili 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. 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 preliivanja. 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.

Kuvanje na plin

- Veličina posude mora odgovarati veličini plamena i obrnuto. Podesite plamen tako da ne prelazi

dno šerpe, a šerpu stavite na sredinu držača za šerpe.

Korišćenje ploča za kuvanje



- 1 Brzi gorionik 22-24 cm
- 2 Pomoćni gorionik 12-18 cm
- 3 Ringla 14-16 cm
- 4 Ringla 18-20 cm je lista preporučenih prečnika šerpi koje mogu da se koriste na odgovarajućim ringlama.



UPOZORENJE

Nemojte da koristite tiganje za pripremu hrane koji imaju veće dimenzije od navedenih granica. Korišćenje većih tiganja dovodi do rizika od trovanja ugljen monoksidom, pregrevanja susednih površina u kontrolnih dugmadi. Korišćenje manjih tiganja dovodi do rizika od opekotina izazvanih plamenom.

Veliki simbol vatre odgovara najvećoj jačini kuvanja, mali simbol vatre odgovara najmanjoj jačini kuvanja. U položaju "isključeno" (gore), nema snabdevanja gorionika plinom.

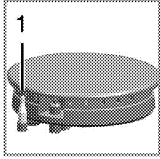
Paljenje plinskih gorionika

1. Držite dugme za gorionik pritisnutim.
2. Okrenite ga u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu do velikog simbola vatre.
» Gas se pali varnicom za paljenje.
3. Podesite željenu jačinu kuvanja.

Isključivanje plinskih gorionika

Okrenite dugme za održavanje toplote na položaj "isključeno" (gore).

Sigurnosni sistem za isključivanje gasa (kod modela sa termičkom komponentom)



1. Sigurnosni sistem za isključivanje gasa

Kao zaštitna mera od eksplozije usled preliivanja tečnosti preko gorionika, oslobađa se sigurnosni mehanizam i isključuje dovod gasa.

- Za paljenje pritisnite dugme i okrenite ga u smeru suprotnom kretanju kazaljke na satu.
- Nakon paljenja gasa, držite dugme pritisnutim još 3-5 sekundi da biste aktivirali sigurnosni sistem.
- Ako se gas ne upali nakon što ste pritisnuli i pustili dugme, ponovite istu proceduru držeći dugme pritisnutim 15 sekundi.



OPASNOST:

Pustite dugme ako se gorionik ne upali u roku od 15 sekundi.

Sačekajte najmanje 1 minut pre nego što pokušate ponovo. Postoji opasnost od akumulacije gasa i eksplozije!

Upotreba ringli

Dugmad za ploču za kuvanje mogu se okretati u oba smera na način koji omogućava kontrolu temperature u koracima.



Ako je ploča za kuvanje opremljena funkcijom pojačavača, odgovarajuća ringla biće označena crvenom tačkom.

Zaštita od pregrevavanja

Ringle koje imaju snagu veću od 1000 W opremljene su zaštitom od pregrevavanja. Zaštita od pregrevavanja smanjuje snagu ringle u sledećim slučajevima:

- Na ringli nema posude ili šerpe.
- Na ringli je prazna posuda ili šerpa.
- Dno posude ili šerpe nije ravno.

Uključivanje ringli

Koristite dugmad za ringle za rad ringli. Pomerajte dugmad za ringle do odgovarajuće jačine da biste postigli željenu jačinu kuvanja.

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

Isključivanje ringli

Okrenite dugme za ringlu u položaj "ISKLJUČENO" (gore).

6 Kako rukovati rernom

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju



UPOZORENJE

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Uredaj 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.



OPASNOST:

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 koru 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 rešetku za roštilj ili pleh za pečenje sa rešetkom za roštilj na odgovarajući nivo u rerni. Ako pečete na rešetki za roštilj, namestite pleh za pečenje na donju policu radi sakupljanja masnoće. U pleh za pečenje dodajte malo vode radi lakšeg čišćenja.

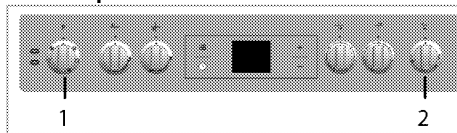


Hrana koja nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja.

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

1. Podesite dugme za temperaturu na željenu temperaturu.
2. Podesite dugme za izbor funkcije na željeni režim rada.

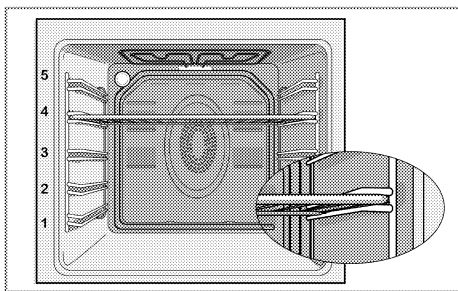
» Rerna se zagreva na podešenu temperaturu i održava je. Za vreme zagrevanja, kontrolna lamica za temperaturu je uključena.

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 policica 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.)



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.
- Podesite temperaturu na maksimalni nivo.
- Okrenite hranu nakon polovine vremena pečenja roštilja.

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.

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.
- Podesite željenu temperaturu.
- Okrenite hranu nakon polovine vremena pečenja roštilja.

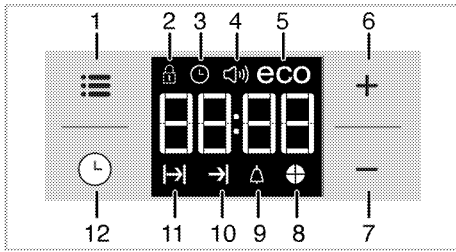
Pojačavač






Ova funkcija se koristi za brzo zagrevanje rerne; nije pogodna za kuvanje jela.

- Izaberite željenu temperaturu nakon izbora ove funkcije. Lampica temperature se pali i rerna se zagreva.
- Lampica se gasi nakon završetka procesa zagrevanja. Sada izaberite željenu funkciju za kuvanje jela.

Korišćenje sata rerne






- 1 Taster za podešavanje
- 2 Simbol blokade tastera
- 3 Simbol sata
- 4 Simbol jačine zvuka alarma (Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)
- 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

	Maksimalno vreme koje se može podesiti za kraj kuvanja je 5 sati 59 minuta. Program se poništava u slučaju nestanka struje. Morate reprogramirati rernu.
	Odgovarajući simboli trepću na ekranu za vreme podešavanja. Morate malo da sačekate da postavke postanu važeće.
	Ako nijedno podešavanje kuvanja nije izvršeno, tačno vreme se ne može podesiti.
	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:

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.



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

Aktiviranje zaključavanja tipke




Aktiviranjem funkcije zaključavanja tipke možete sprečiti da neko dira rerne.

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.



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

Podešavanje režima štednje

1. Dodirnite 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. Dodirnite 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  / .

Tabela vremena kuvanja



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

» Zvuk koji ste podesili će se ubrzo aktivirati.

Upotreba sata kao alarma

Alarmni sat ne utiče na funkcije rerne. On se koristi samo kao upozorenje. Na primer, ovo je korisno kada želite da okrenete hranu u rerni u određeno vreme. Alarmni sat će se oglasiti kada istekne vreme koje ste podesili.

Pečenje jela i pečenje mesa



Prva polica rerne je donja polica.

Jelo	Broj jačine kuvanja		Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
**Kolači u plehu	Jedan nivo		4	175	30 ... 35
**Kolač u kalupu	Jedan nivo		2	175	40 ... 50
**Kolač u papiru	Jedan nivo		3	175	20 ... 30
**Koh	Jedan nivo		3	200	5 ... 10
**Kolač	Jedan nivo		3	175	20 ... 25
**Pecivo od kvasnog testa	Jedan nivo		2	200	30 ... 40
**Obogaćena peciva	Jedan nivo		2	200	25 ... 35
**Kvasac	Jedan nivo		2	200	35 ... 45
**Lazanje	Jedan nivo		2 - 3	200	30 ... 40
**Pica	Jedan nivo		2	200 .. 220	15 ... 20
Govede šnicle (cele) / Pečene	Jedan nivo		3	25 min. 250/maks., zatim 180 ... 190	100 ... 120
Jagnjeći but (musaka)	Jedan nivo		3	25 min. 220 zatim 180 ... 190	70 ... 90
Pečeno pile	Jedan nivo		2	15 min. 250/maks., zatim 190 ...	65 ... 70
Čurka (5,5 kg)	Jedan nivo		2	25 min. 250/maks., zatim 190 ...	150 ... 210
Riba	Jedan nivo		3	200	20 ... 30

(**) Za svrhe kuvanja koje zahteva prethodno zagrevanje, prethodno zagrejte rernu na početku procesa dok ne dostigne zadatu temperaturu.

Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za nekih 10 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 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 podjednako pečenja.



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 rernu.

Kako rukovati roštiljem



UPOZORENJE

Zatvorite vrata rerne za vreme pečenja na roštilju.

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Switching on the grill (Paljenje roštilja)

1. Okrenite dugme za izbor funkcija na željeni simbol roštilja.
2. Zatim izaberite željenu temperaturu roštilja.

3. Ako je potrebno, izvršite predzagrevanje oko 5 minuta.

» Lampica temperature se pali.

Gašenje roštilja

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

zavisno od debljine



*Prethodno zagrevajte 5 minuta

**Ako temperatura roštilja na vašem proizvodu ne može da se podesi, roštilj će raditi na maksimalnoj temperaturi.



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.

	OPASNOST: Isključite proizvod iz struje pre nego što započnete radove održavanja i čišćenje. Postoji opasnost od električnog udara!
	OPASNOST: 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 sunđer 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.
- (Ova funkcija je opcionalna. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)
Ne koristite tvrde metalne strugače ili abrazivna sredstva za čišćenje staklenog poklopca. Staklena površina se može oštetiti.

	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.

Očistite ploču za kuvanje.

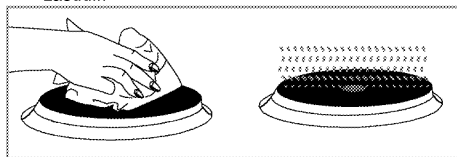
Plinske ploče za kuvanje

1. Sklonite i očistite nosače šerpe i poklopce gorionika.
2. Očistite ploču za kuvanje.

3. Instalirajte poklopce gorionika i proverite da li pravilno naležu.
4. Prilikom instaliranja gornjeg roštilja, vodite računa da držače za šerpu postavite tako da gorionici budu u centru.


Električne ploče za kuvanje

1. Isključite ringle i sačekajte da se ohlade.
2. Ako je potrebno, očistite ringle sredstvom za čišćenje (možete nabaviti sredstva za čišćenje/omekšavanje u specijalizovanim prodavnicama).
3. Zagrejte ih nekoliko minuta nakon čišćenja kako bi se njihova površina osušila.
4. Redovno nanosite tanak sloj mašinskog ulja na gornju površinu ploče za kuvanje kako biste je zaštitili.



Čišćenje komandne table

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

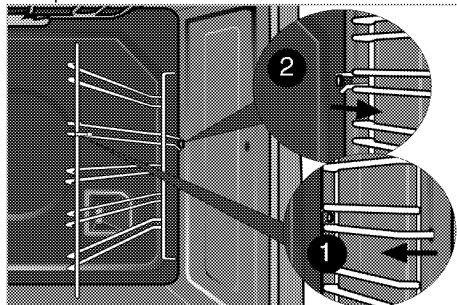
	Ako je vaš proizvod opremljen tasterima/dugmadima, ne uklanjajte kontrolnu dugmad radi čišćenja komandne table. Komandna tabla može da se ošteti!
---	---

Čišćenje rerne

Za čišćenje bočnog zida

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

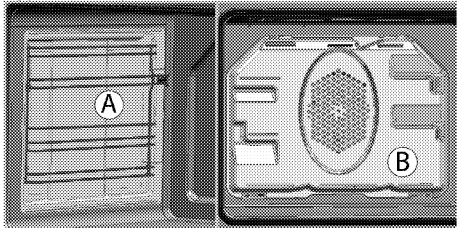
1. Uklonite prednji deo bočne police tako što ćete ga povući od bočnog zida.
2. Uklonite potpuno bočnu policu povlačeći je prema sebi.



Katalitički zidovi

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

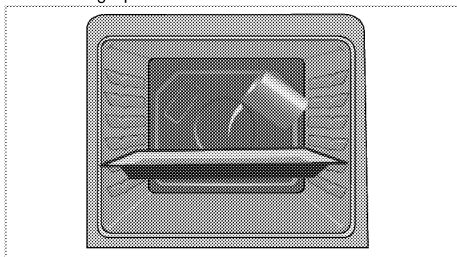
Unutrašnji bočni zidovi (A) i/ili zadnji zid (B) vašeg proizvoda mogu biti obloženi katalitičkim emajlom. Katalitički zidovi imaju svetlu mat boju i poroznu površinu. Katalitičke zidove reme ne treba čistiti. Porozne površine katalitičkih zidova se automatski čiste upijanjem i konverzijom prolivenog ulja (para i ugljen-dioksid).



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 policu 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 sundera ili krpe.
5. Koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunder za čišćenje uporne prljavštine i obrišite suvom tkaninom.

Čišćenje vrata rerne

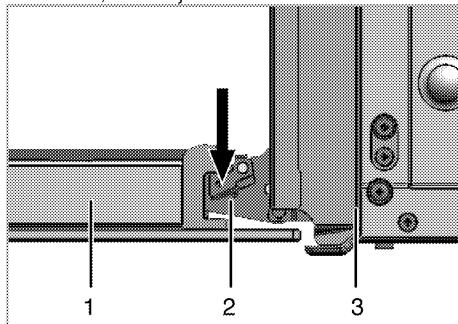
Za čišćenje vrata rerne, koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunder za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.



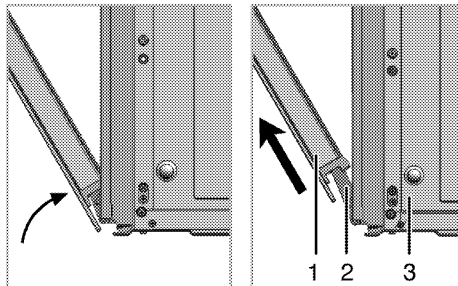
Ne koristite oštra sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje vrata rerne. Oni mogu da izgrebu površinu i unište staklo.

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 Prednja vrata
- 2 Šarka
- 3 Rerna



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.

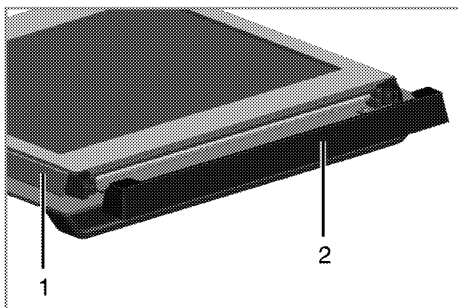


Korake načinjene prilikom procesa skidanja treba ponoviti obrnutim redosledom da bi se instalirala vrata. Ne zaboravite da zatvorite stezaljke na kućištu šarke kada ponovo nameštate vrata.

Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima

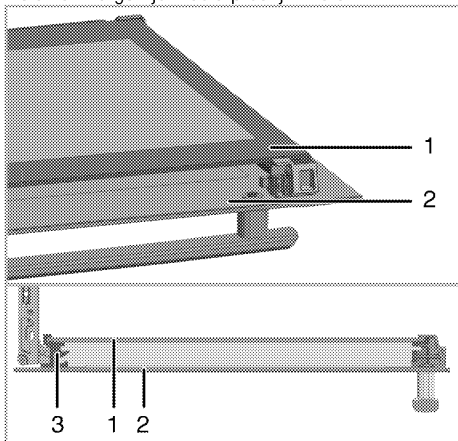
(Ova funkcija je opciona. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

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



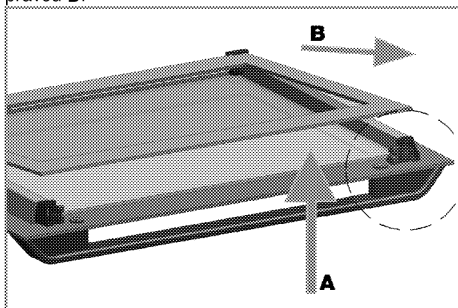
- 1 Okvir
2 Plastičan deo

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



- 1 Unutrašnja staklena ploča
2 Spoljna staklena ploča
3 Plastični žleb za staklenu ploču-donji

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



Prilikom instaliranja unutrašnje staklene ploče (1), uverite se da je štampana strana ploče okrenuta prema unutrašnjosti.

Važno je da uglavite donji ugao unutrašnje staklene ploče u donji plastični žleb.
Gurajte plastični deo prema okviru dok ne čujete "klik".

Zamena sijalice u rerni



OPASNOST:

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!



Sijalica u rerni je specijalna električna sijalica koja je otporna na temperature do 300 °C. Pogledajte *Tehničke specifikacije, strana 12* za više detalja. Sijalice za rernu možete nabaviti kod ovlašćenih serviseru.



Položaj sijalice može da se razlikuje od položaja na slici.



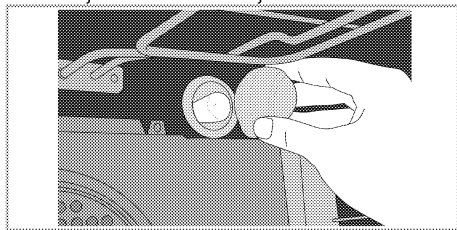
Lampa koja se koristi u ovom uređaju nije prikladna za osvetljavanje prostorije u domaćinstvu. Namena ove lampe je da pomogne korisniku da vidi hranu.



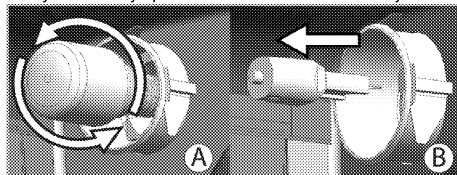
Lampe u ovom uređaju moraju da izdržavaju ekstremne fizičke uslove, kao što su temperature preko 50 °C.

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.*

Nema varnice za paljenje.

- Nema struje. >>> *Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima.*
- Vreme nije podešeno. >>> *Podesite vreme.*

Nema plina.

- Glavna slavina za plin je zatvorena. >>> *Otvorite slavinu za plin.*
- Cev za plin je savijena. >>> *Pravilno instalirajte cev za plin.*

Gorionici ne gore pravilno ili ne gore uopšte.

- Gorionici su prljavi. >>> *Očistite delove gorionika.*
- Gorionici su mokri. >>> *Osušite delove gorionika.*
- Poklopac gorionika nije sigurno namešten. >>> *Pravilno namestite delove gorionika.*
- Slavina za plin je zatvorena. >>> *Otvorite slavinu za plin.*
- Plinska boca je prazna (kada se koristi LPG). >>> *Zamenite plinsku bocu.*

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

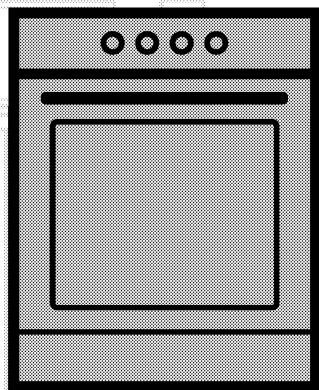
- Nestajala je struja. >>> *Podesite vreme / isključite i ponovo uključite proizvod.*



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

beko

Прочитајте го ова упатство прво!

Почитуван потрошувачу,

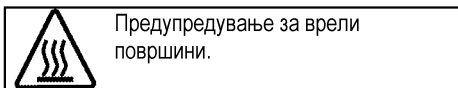
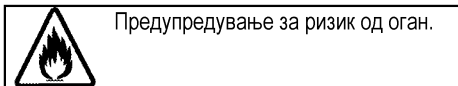
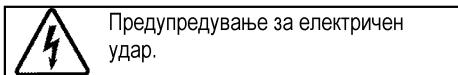
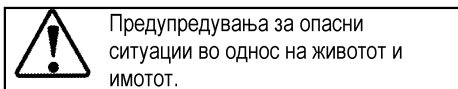
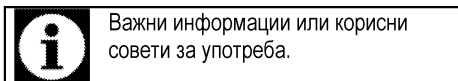
Ви благодариме што избравте производ на Веко. Се надеваме дека производот ќе ви служи најдобро за намената за која е произведен со висок квалитет и со врвна технологија. Затоа, внимателно прочитајте ги целото упатство за корисникот и сите други придружни документи пред да го користите производот и зачувајте 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:



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
Безбедност при готвење на плин	5
Електрична безбедност	6
Безбедност на производот	7
Наменета употреба	10
Безбедност за децата	10
Фрлање на стариот производ	11
Фрлање на материјалот за пакување	11

2 Општи информации **12**

Преглед	12
Содржина на пакувањето	13
Технички спецификации	14
Табела за вбригувачи	14

3 Инсталација **16**

Пред поставување	16
Поставување и поврзување	18
Фрлање на стариот производ	20

4 Подготовка **21**

Совети за штедење енергија	21
Првична употреба	21
Поставување на времето	21
Прво чистење на производот	22
Воведно загревање	22

5 Како Се Користи Плочата **23**

Општи информации за готвењето	23
Употреба на плочата	23

6 Како се ракува со рерната **25**

Општи информации за печење, динстање и печење на грилот.	25
Како се работи со електричната рерна	25
Работни режими	26
Употреба на часовникот на рерната	27
Употреба на часовникот како аларм	29
Табела со времиња за готвење	29
Како се работи со грилот	30
Табела со времиња на готвење за грил	31

7 Одржување и грижа **32**

Општи информации	32
Чистење на плочата	32
Чистење на контролниот панел	32
Чистење на рерната	32
Вадење на вратата на рерната	33
Вадење на внатрешното стакло на вратата	34
Замена на светилката во рерната	34

8 Решавање проблеми **36**

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.
- Постапувањето 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.

Безбедност при готвење на плин

- Секоја работа на опремата за плин и на системите смее да ја изведува само овластено квалификувано лице.
- Пред инсталацијата, проверете дали се компатибилни условите на локалната дистрибуција (вид плин и притисок на плинот) со прилагодувањето на апаратот.
- Овој апарат не е поврзан за уред за празнење на производите од согорувањето. Треба да се постави и поврзе во согласност со тековните регулативи за поставување. Особено внимание треба да се осврне на релевантните побарувања во однос на проветрувањето, видете *Пред поставување, страница 16*
- Употребата на апарат за готвење на плин резултира со појава на топлина, влага и производи на согорувањето во просторијата во која е поставен. Обезбедете добра вентилација на кујната особено кога работи апаратот: одржувајте ги отворите за природната вентилација

отворени или поставете механички уред за вентилација (механички аспиратор).

Продолжена интензивна употреба на шпоретот бара и дополнителна вентилација. На пр. треба да се зголеми нивото на механичко вентилирање ако има респиратор.

- Апаратите и системите на плин мора редовно да се проверуваат за правилна работа. Регулаторот, цревото и стегалката треба да се проверуваат редовно и да се заменуваат периодично, како што препорачува производителот или кога тоа е потребно.
- Редовно чистете ги горилниците на плин
Пламените треба да се сини и да горат рамномерно.
- Производот треба да се користи во просторија во којашто има соодветно поставен и функционален сензор за јаглерод моноксид. Уверете се дека сензорот за јаглерод моноксид функционира правилно и дека е редовно одржуван. Сензорот за јаглерод моноксид треба да биде поставен на максимална одделечност од 2 метра од производот.

- Потребно е добро согорување кај апаратите на плин. Во случај на нецелосно согорување, се создава јаглерод моноксид (CO). Јаглерод моноксидот нема боја и мирис, но е многу отровен гас и има смртни последици дури и во мали количини.
- Побарајте информации за телефонските броеви за итни случаи со плин и за безбедносните мерки во случај на мизирба на плин од локалниот добавувач со плин.
- Предупредете ги соседите.
- Повикајте пожарникари. Користете телефон надвор од домот.
- Не влегувајте во просториите сè додека не е безбедно.

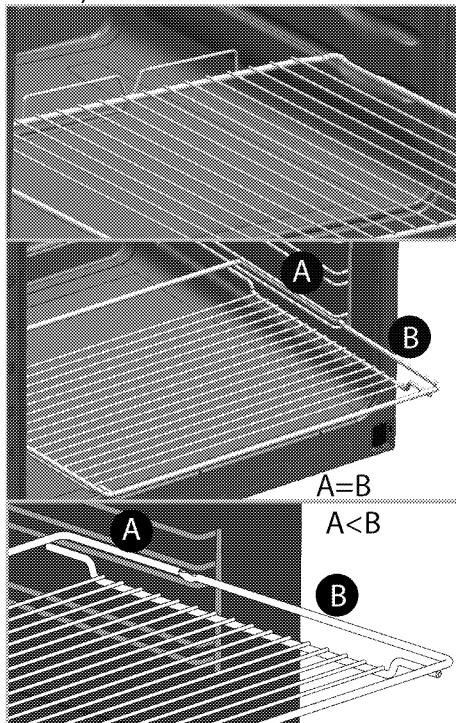
Електрична безбедност

Што да сторите кога ќе помирисате плин

- Не користете отворен оган и не пушете. Не работете на кои било електрични копчиња (на пр. прекинувач на светло или свонче за врата и сл.). Не користете фиксен или мобилен телефон. Ризик од експлозија и труење!
- Отворете ги вратите и прозорците.
- Затворете ги сите вентили на апаратите со плин и мерачите за плин.
- Проверете ги сите црева и поврзувања за безбедност. Ако сепак мирисате плин, напуштете го станот.
- 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.
 - Производот мора да се постави на начин којшто ќе овозможи 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 плин / 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 пара 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.

- Рачката на рерната не е сушара за крпи. Не закачувајте крпи, ракавици или слични производи од текстил кога функцијата за грил е вклучена со отворена врата.
- 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 рерната е исклучена пред да ја менувате светилката за да ја избегнете можноста за електричен удар.
- Не затворајте го горниот капак пред да се изладат рерните или горилниците. Избришете го горниот капак пред да го отворите за да се избегне протекување вода во задните и внатрешните секции на рерната.
- 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.

- Уредот не е наменет да се контролира со надворешен тајмер или со засебен систем за далечинска контрола.
- 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,
- Проверете дали плинското поврзување е инсталирано и дали некаде протекува плин.

Наменета употреба

- Овој производ е наменет за домашна употреба. Не е дозволена комерцијална употреба.

- 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 бесење 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 и/или производите на плин 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 материји:

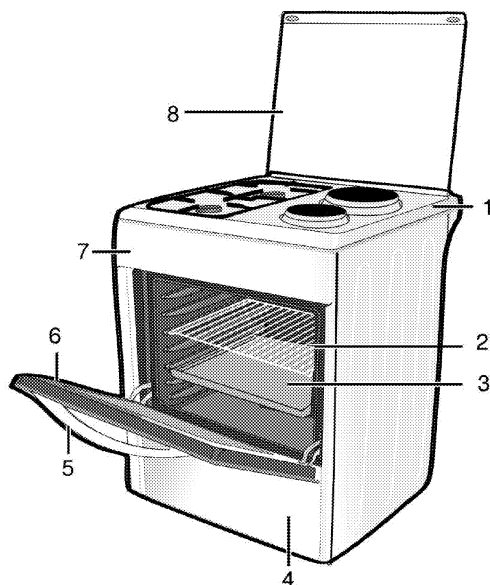
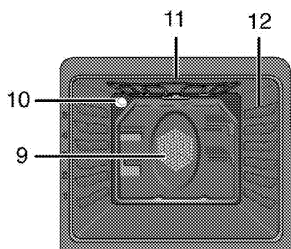
Производот што го купивте е усогласен со отпад е усогласен со Директивата за ограничување на опасните материји (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали коишто се наведени во Директивата.

Фрлање на материјалот за пакување

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

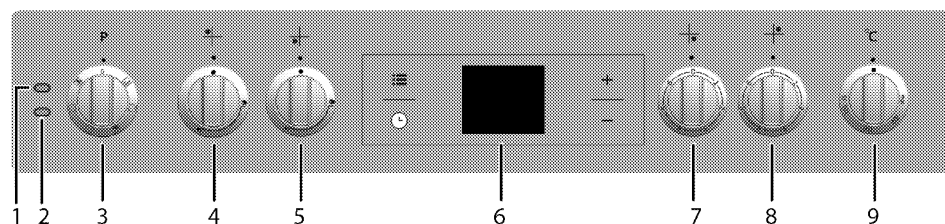
2 Општи информации

Преглед



- 1 Плотна со горилник
- 2 Полица со решетки
- 3 Тава
- 4 Долна фиока
- 5 Рачка
- 6 Предна врата
- 7 Контролен панел

- 8 Горен капак
- 9 Мотор за вентилаторот (зад челичната плоча)
- 10 Светилка
- 11 Елемент со грејач за грилот
- 12 Позиции на полиците



- 1 Предупредувачка светилка
- 2 Светилка за термостатот
- 3 Регулатор со функции
- 4 Брз горилник Позади лево
- 5 Помошен горилник Напред лево
- 6 Дигитален тајмер
- 7 Плотна Напред десно
- 8 Плотна Позади десно
- 9 Регулатор за термостатот

Содржина на пакувањето

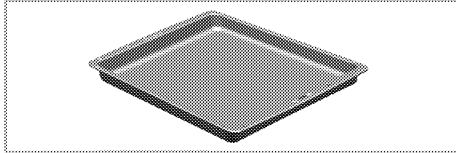


Доставената дополнителна опрема може да зависи од моделот на производот. Целата дополнителна опрема што е опишана во упатството за употреба може да се доставува со производот.

1. Упатство за корисникот

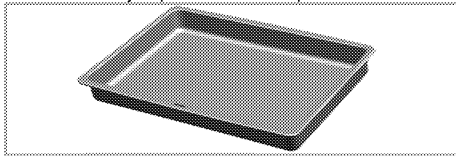
2. Тава за рерна

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



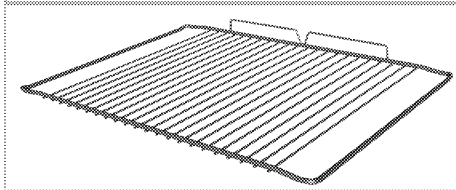
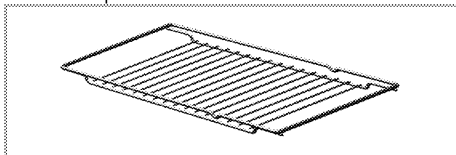
3. Длабока тава

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



4. Полица со решетка

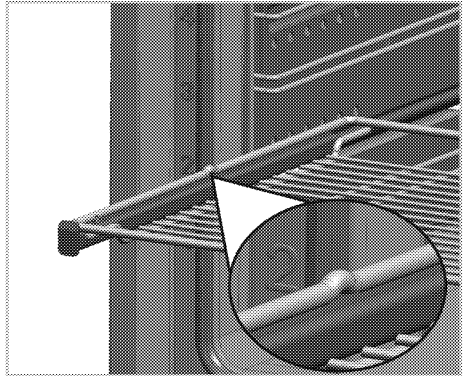
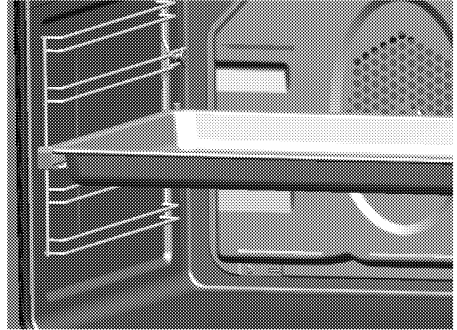
Користете ја за печење и за ставање храна да се пече или готви во тепсии на саканата полица.



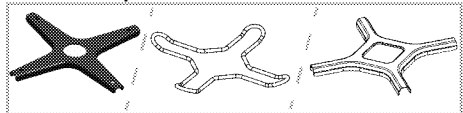
5. Правилно ставање на решетката и тавата на телескопските полици (Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

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.



6. Адаптер за гезеве



Користете го за гезвиња.

Технички спецификации

ОПШТО	
Надворешни димензии (височина / широчина / длабочина)	850 мм./600 мм./600 мм.
Напон / фреквенција	220-240 V ~ 50/60 Hz
Вкупна потрошувачка на ел. енергија	5.4 kW
Осигурувач	25 A
Вид кабел / секција	мин.H05VV-FG 3 x 2,5 мм. ²
Категорија на производот на плин	II 2H3B/P / II 2H3+
Вид плин / притисок	NG G 20/20 mbar
Вкупна потрошувачка на плин	3.9 kW
Конверзија во вид плин / притисок [§]	LPG G 30/28-30 mbar
- по избор	Пропан 31/37 mbar
ПЛОЧА	
Горилници	
Позади лево	Брз горилник
Димензија	22-24 цм.
Напред лево	Помошен горилник
Напојување	1 kW
Напред десно	Плотна
Димензија	145 мм.
Напојување	1000 W
Позади десно	Плотна
Димензија	180 мм.
Напојување	2000 W
РЕРНА / ГРИЛ	
Главна рерна	Со вентилатор
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.



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



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



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.

Табела за вбризгувачи

Зона за позиции на плочата	2.9 kW Позади лево	1 kW Напред лево
Вид плин / притисок на плинот		
G 20/20 mbar	115	72
G 30/28-30 mbar	87	50
G 31/37 mbar	87	50

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.



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



ОПАСНОСТ:

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



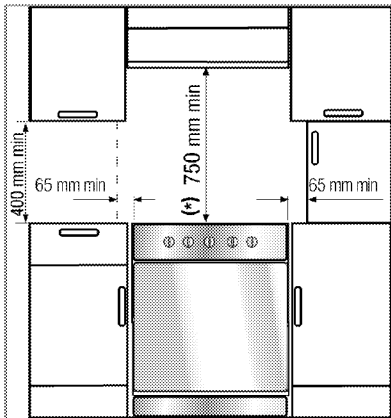
ОПАСНОСТ:

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 тегих 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.

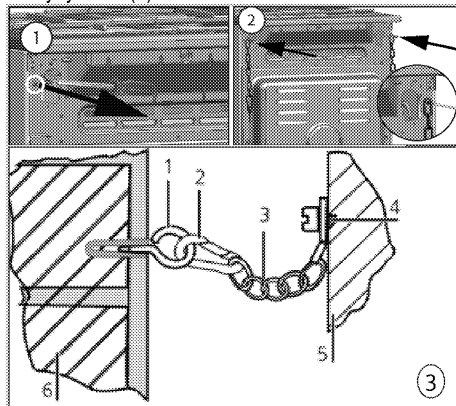


- Може да се користи со елементи на која било страна, но за минималното растојание од 400 мм над плочата со рингли, треба да оставите странично растојание од 65 мм меѓу апаратот и кој било ѕид, разделник или горен креденец.
- Може да се користи и самостојно поставен. Оставете минимално растојание од 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 (минимум 650 мм).
- Апаратот соодветствува со уредите од класа 1, т.е. може да се постави со задната страна и со **едната** страна до ѕидовите 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.
- Секој елемент во кујната веднаш до апаратот мора да биде отпорен на топлина (до 100 °C минимум).

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 ѕид (6) и поврзете го безбедносниот синџир (3) со куката преку механизмот за заклуччување (2).

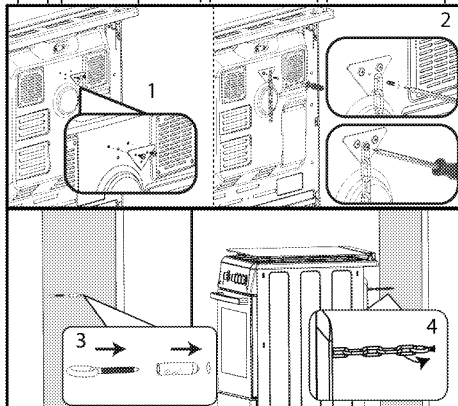


1 Кука за стабилност

- 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.

Вентилација во просторијата

Сите простории мора да имаат прозорец на отворање или соодветно проветрување, а во некои простории неопходна е и трајна вентилација. Воздухот за согорување се зема од просторијата, а издувните гасови се емитуираат директно во неа. Неопходна е одлична вентилација на просторијата за безбедна работа на уредот.

Простории со врати и/или прозорци коишто водат директно кон надвор

Вратите и/или прозорците коишто водат директно кон надвор мора да имаат отвор за вентилација со димензиите наведени во табелата долу базирано на вкупната плинска моќност на уредот (вкупната потрошувачка на плин на уредот е прикажана во табелата со технички спецификации во ова упатство за корисникот).

Ако вратите и/или прозорците немаат отвор за вентилација што кореспондира на вкупната потрошувачка на плин на уредот како што е наведено во табелата долу, тогаш дефинитивно мора да има дополнителен фиксиран отвор во просторијата за да се исполнат потребите за минимална вентилација за вкупната потрошувачка на плин на уредот. Фиксираниот отвор на вентилација може да вклучува отвори за постоечките тули, димензија за спроведување респиратор итн.

Вкупна потрошувачка на плин (kW)	мин. отвор за вентилација (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Простории коишто немаат врати и/или прозорци коишто се отвораат и водат директно кон надвор

Ако просторијата каде што е поставен уредот нема врати и/или прозорец којшто води директно кон надвор, ќе се побараат други производи коишто овозможуваат фиксирани неприспособливи отвори за вентилација што не се затвораат, коишто ги исполнуваат минималните услови за отвор за вентилација за вкупната потрошувачка на плин на уредот како што е наведено во табелата горе. Исто така, треба да се следат соодветните градежни регулативи.

Каде што просторијата или внатрешниот простор содржи повеќе од еден плински уред, ќе се обезбеди дополнителен простор за вентилација покрај условот даден во табелата горе.

Големината на дополнителниот простор за вентилација ќе одговара на регулативите за други плински уреди.

Исто така, треба да има минимално растојание од 10 mm на долниот раб од вратата што води кон

внатре во просторијата каде што е монтиран уредот. Мора да се осигурите дека предметите како теписи, теписони и черги нема да влијаат врз просторот кога вратата е затворена.

Шпоретот може да се постави во кујна, кујна со трпезарија или во простории за дневен престој, но не и во просторија каде што има када или туш. Шпоретот не смее да се постави во просторија за дневен престој помала од 20 m³.

Не поставувајте го овој уред во подрумска просторија освен ако таа не е отворена кон приземјето од барем едната страна.

Поставување и поврзување

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



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.



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.



ОПАСНОСТ:

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.



ОПАСНОСТ:

Кабелот за напојување не смее да се прикештува, 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 ѕид на апаратот во зависност од видот. Кабелот за напојување за производот мора да е усогласен со вредностите во табелата „Технички спецификации“.



ОПАСНОСТ:

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



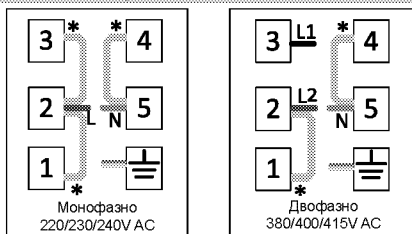
Додека се поврзуваат жиците, мора сè да биде во согласност со националните/локалните регулативи за електрика и мора да се употребуваат соодветните штекери/линии и приклучоци за рерна. Во случај кога моќноста на производот е ограничена на помала вредност од капацитетот на приклучокот и штекерот/линијата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

1. Ако не е можно да се исклучат сите полови во кабелот, мора да се поврзе уред за

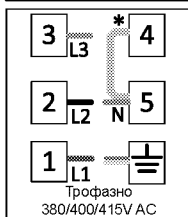
исклучување со најмалку од 3 мм. зазор меѓу контактите (осигурувачи, безбедносни прекинувачи, контакти) и сите полови во овој уред за исклучување мора да во опсегот на (не повеќе) овој уред во согласност со регулативите на Европската унија. Непочитувањето на ова упатство може да предизвика проблеми во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

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


Ако се доставува кабел со производот:



* Бакарно премостување



2. За монофазно поврзување, поврзете како што е посочено подолу:

- Кафена жица - L (фаза)
- Сина жица = N (нулта)
- Зелено/жолта жица = (E)  (заземјување)

Поврзување на плинот

ОПАСНОСТ:
 Производот мора да се поврзе со систем за дистрибуција на плин само од страна на овластено квалификувано лице. Ризик од експлозија или труење заради непрофесионални поправки!
 Производителот нема да се смета за одговорен за оштетување што се појавило заради постапки што ги извеле неовластени лица.

ОПАСНОСТ:
 Пред започнување на каква било работа со инсталацијата на плинот, исклучете го апаратот од довод на плин.
 Постои ризик од експлозија!

- Условите и вредностите за прилагодување на плинот се посочени на плочките (или на плочката за тип на јон).

i Производот работи на природен плин (NG).

- Инсталацијата за природен плин мора да се подготви пред да се инсталира производот.
- Мора да има флексибилна цевка на излезот на инсталацијата за поврзувањето со природен плин со производот и вентилот на таа цевка мора да биде затворен со приклучок. Претставник од сервисот ќе го извади приклучокот за време на поврзувањето и ќе го поврзе апаратот со правилен уред за поврзување (спојница).
- Проверете дали е вентилот за природен плин лесно достапен.
- Ако треба да го користите производот подоцна до други видови плин, мора да се консултирате со овластен сервис за соодветните процедури за конверзија.

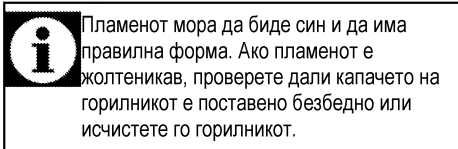
ОПАСНОСТ:
 Цревото за плин не смее да се приклучува, превиткува или притиснува или да се допира со врелите делови на производот.
 Постои ризик од експлозија заради оштетено црево за плин.

- Бутнете го производот кон сидот на кујната.
- **Прилагодување на ногарките на рерната**
 Вибрациите за време на работата може да предизвикаат движење на сатовите. 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.

Конечна проверка

1. Приклучете го производот за струја.
2. Проверете ги функциите на струјата.
3. Отворете го доводот за плин.

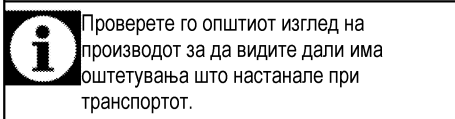
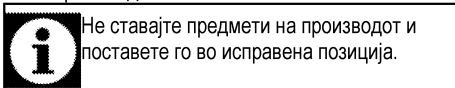
4. Проверете ги сите поврзувања за плин дали се зацврстени и стегнати.
5. Запалете ги горилниците и проверете го изгледот на пламенот.



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 видови.
- Обезбедете ги капаците и потпорите за тенџериња со селотејп.
- Не користете ја вратата или рачката за подигнување или поместување на производот.



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 отворajte 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 отворajte ја вратата на рерната.
- Одмрзнете ги замрзнатите јадења пред да ги готвите.
- Користете тенџериња / тави со капац 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 плотните. Дното на садовите или тенџерињата не смее да биде помало од плотната.
- Одржувајте ги плотните и дното на тенџерињата чисти. Нечистотијата ја зголемува потрошувачката на топлина меѓу плотната и дното на тенџерето.
- За долго готвење, исклучете ја плотната 5 или 10 минути пред истекување на времето



за готвење. Може да постигнете енергетска заштеда до 20% со користење на преостанатата топлина.


Првична употреба

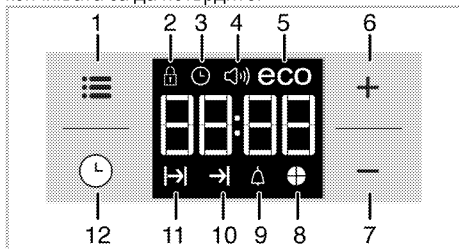
Поставување на времето

 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.

 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 (Може да не е вклучена со вашиот производ.)
- 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

 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 снема 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 наслаги од производството ќе согорат и ќе се тргнат.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

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 30.
4. Вклучете ја рерната да работи околу 30 минути.
5. Исклучете го грилот, видете *Како се работи со грилот*, страница 30

Плотна

1. Сите остатоци од производството или слоевите од конзервирање мора да се прегорат пред прва употреба. Вклучете ја плотната на средна температура 8 минути без садови на неа. Не смее да се ставаат тави или тенџериња на врела плотна за време на оваа постапка.



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.

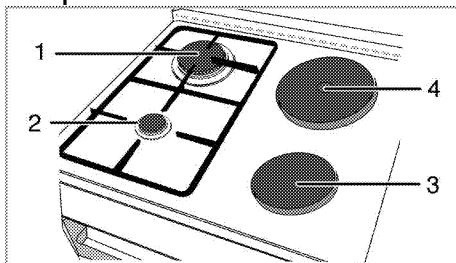
- Пред да пржите храна, секогаш исушете ја добро и внимателно ставете ја во врелото масло. Обезбедете комплетно растопување на замрзнатата храна пред пржењето.
- Не покривајте го садот што го користите за загревање масло.
- Поставете ги тавите и тенџерињата така што рачките нема да ја прекриваат плочата 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. 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 садовите. Не ставајте капаџи 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.

Готвење на плин

- Големината на садот и пламенот мора да соодветствуваат. Прилагодете го пламенот да не се протега надвор од дното на садот и поставете го садот централно на држачот за тави.

Употреба на плочата



- 1 Брз горилник 22-24 цм.
- 2 Помошен горилник 12-18 цм.
- 3 Плотна 14-16 цм.
- 4 Плотна 18-20 цм. е список со препорачани дијаметри на садови за готвење што треба да се користат со соодветни горилници.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Не користете тавчиња за готвење што се со поголеми димензиите од горенаведените. Ако употребите поголеми тавчиња, создавате ризик за труење со јаглерод моноксид, прегревање на соседните површини и контролните копчиња. Кога користите помали тавчиња, постои опасност да се изгорите од пламенот.

Симболот за голем пламен посочува на најголема моќност за готвење, а симболот за мал пламен посочува на најмала моќност за готвење. Не се доставува плин до горилникот во позиција на исклучено (горе).

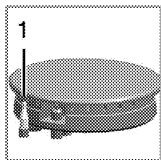
Палење на горилниците на плин

1. Држете го копчето за горилникот притиснато.
2. Свртете го обратно од стрелките на часовникот кон симболот за голем пламен.
» Плиноот се пали со исфрлената искра.
3. Прилагодете до саканата моќност за готвење.

Исклучување на горилниците на плин

Свртете го регулаторот за одржување топлина кон позицијата за исклучено (нагоре).

Безбедносен систем за исклучување на плинот (кај модели со термичка компонента)



1. Безбедност за исклучување на плинот

Безбедносниот механизам го прекинува и го исклучува плинот како предострожна мерка против пожар кога ќе се истури храна врз горилниците.

- Притиснете го регулаторот навнатре и свртете го обратно од стрелките на часовникот за да пушти искра.
- Откако плинот ќе се запали, држете го копчето притиснато уште 3-5 секунди за да го активирате безбедносниот систем.
- Ако плинот не се запали откако ќе го притиснете и пуштите копчето, повторете ја истата постапка држејќи го регулаторот притиснат 15 секунди.



ОПАСНОСТ:

Пуштете го копчето ако горилникот не се запали за 15 секунди.

Почекајте барем 1 минута пред да се обидете повторно. Постои ризик од акумулација на плин и експлозија!

Употреба на ринглите

Регулаторите може да ги вртите во двата правци за да ја контролирате температурата постепено.



Ако плочата е опремена со рингли коишто имаат и функција за поттикнување, соодветната рингла ќе биде означена со црвена точка.

Заштита од прегревање

Ринглите што имаат моќност над 1000 W се опремени со заштита од прегревање. Заштитата од прегревање ја намалува моќноста на ринглата во следните случаи:

- Нема сад или тава на ринглата.
- Садот или тавата на ринглата се празни.
- Дното на садот или тавата не се рамни.

Вклучување на ринглите

Користете ги регулаторите за ринглите за да работите со нив. Свртете го регулаторот за соодветната рингла на дадено ниво за да добиете сакано ниво за готвење.

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

Исклучување на ринглите

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

6 Како се ракува со рерната

Општи информации за печење, динстање и печење на грилот.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

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.



ОПАСНОСТ:

Внимавајте кога ја отворате вратата на рерната бидејќи излегува пара.

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 центиметар 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 пилето 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.

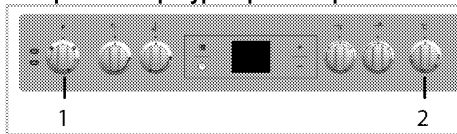
- Распоредете ги парчињата што ќе се печат на грил на решетката за грил или во тава за печење со решеткаст грил така што опфатениот простор не ја надминува големината на грејачот.
- Лизнете го решеткастиот грил или тавата за печење со грил на саканото ниво во рерната. Ако печете со решеткаст грил, ставете ја тавата за печење на подолната решетка да ги собира маснотиите. 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

1. Поставете го регулаторот за функции на саканата температура.

2. Поставете го регулаторот за функции на саканата работна температура.

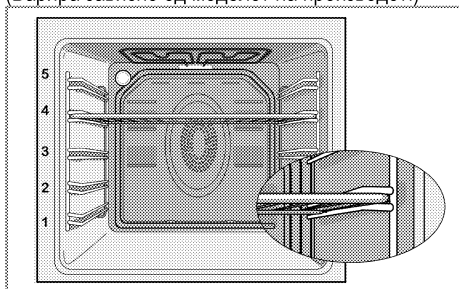
» Рерната се загрева до прилагодената температура и ја одржува. За време на загревањето, сијаличката за температура свети.

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 ѕид 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 ѕид). Врелиот воздух рамномерно и бргу се распределува низ рерната со помош на вентилаторот. 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.
- Поставете ја температурата на максимално ниво.
- 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.
- Поставете ја саканата температура.
- Свртете ја храната по половина од времето за печење на грил.

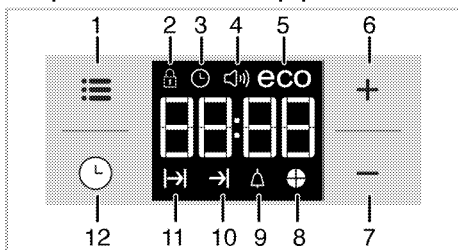
Поттикнувач



Оваа функција се користи за брзо загревање на раженот. Не е соодветна за готвење храна.

- Изберете ја саканата температура по избор на функцијата. Се вклучува сијаличката за температура и рерната се загрева.
- Сијаличката се гаси кога ќе се заврши процесот на готвење. Сега, изберете ја саканата функција за готвење на храната.

Употреба на часовникот на рерната



- 1 Копче за прилагодување
- 2 Символ за заклучени копчиња
- 3 Символ за часовник
- 4 Символ за јачина на алармот (Може да не е вклучена со вашиот производ.)
- 5 Символ за економичен режим
- 6 Копче за плус
- 7 Копче за минус
- 8 Символ за печење пита
- 9 Символ за аларм
- 10 Символ за крајно време за готвење
- 11 Символ за време на готвење
- 12 Копче за програми



Максималното време за поставување на крајот на процесот на готвење е 5 часа и 59 минути

Програмата се откажува ако нема струја. Мора одново да ја програмирате рерната.



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



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



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 на екранот за времето за готвење.
3. Поставете го времето за готвење со копчињата / .

» Откако ќе го поставите времето за готвење, симболот 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;

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 на екранот за времето за готвење.
3. Поставете го времето за готвење со копчињата / .

» Откако ќе го поставите времето за готвење, симболот ќе се прикажува постојано.

4. Допрете додека не се појави симболот 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 **→** и **→**, и времето ќе се прикажуваат постојано. Откако ќе започне готвењето, симболот **→** 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.



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.



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



Максималното време за алармот е 23 часа и 59 минути.

2. Поставете го времетраењето на алармот преку копчињата **+**/**—**.



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“.



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.

Табела со времиња за готвење



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.

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.

Употреба на часовникот како аларм

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. Алармот ќе се огласи со сигнал штом ќе помине поставеното време.

Печење тесто и месо



1-вата полица во рерната е долната полица.

Јадење	Број за ниво на готвење		Позиција на решетката	Температура во (°C)	Време на готвење (приближно во мин.)
**Колачи во тава	Едно ниво		4	175	30 ... 35
**Колач во калап	Едно ниво		2	175	40 ... 50
**Колач на хартија за готвење	Едно ниво		3	175	20 ... 30
**Пандишпан	Едно ниво		3	200	5 ... 10
**Колачи	Едно ниво		3	175	20 ... 25
**Тесто за крофни	Едно ниво		2	200	30 ... 40
**Богато тесто	Едно ниво		2	200	25 ... 35

**Маја	Едно ниво		2	200	35 ... 45
**Лазањи	Едно ниво		2 - 3	200	30 ... 40
**Пица	Едно ниво		2	200 ... 220	15 ... 20
Говедски стек (цел) / печенка	Едно ниво		3	25 мин. 250/макс., потоа 180 ... 190	100 ... 120
Јагнешки бут (динстан)	Едно ниво		3	25 мин. 220 потоа 180 ... 190	70 ... 90
Печено пилешко	Едно ниво		2	15 мин. 250/макс., потоа 190	65 ... 70
Мисирка (5.5 кг)	Едно ниво		2	25 мин. 250/макс., потоа 190	150 ... 210
Риба	Едно ниво		3	200	20 ... 30

(**) Во случаи на готвење кога е потребно претходно загревање, загрејте ја рерната на почетокот од готвењето за да ја постигне одредената температура.

Совети за печење колачи

- Ако колачот е многу сув, зголемете ја температурата за околу 10 и намалете го времето за готвење.
- Ако колачот е влажен, употребете помалку течност или намалете ја температурата за 10 .
- 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 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



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

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 најврелиот дел и масната храна може да се запали.

Табела со времиња на готвење за грил

Печење на грил со електричен грил

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

во зависност од густината

*Претходно загрејте околу 5 минути.

**Ако може да се приспособи температурата за грил на вашиот производ, тој ќе работи при максимална температура.

7 Одржување и грижа

Општи информации

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



ОПАСНОСТ:

Исклучете го производот од довод на ел. енергија пред одржување и чистење. Постои ризик од струен удар!



ОПАСНОСТ:

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 миенење, 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.
- **(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)** Не користете метални жици или абразивни материјали за чистење за да исчистите стаклена површина. Стаклената површина може да се оштети.



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 пара за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.

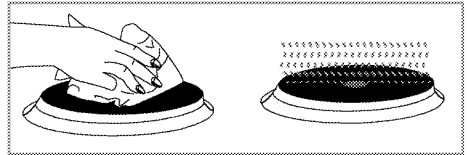
Чистење на плочата

Плоча на плин

1. Извадете ги и исчистете ги носачите за тавите и капачињата за горилниците.
2. Искличете ја плочата.
3. Ставете ги капачињата за горилниците и проверете дали се наместени правилно.
4. Кога ги поставувате горните решетки, внимавajte кога ги ставате носачите за тави за да може да се центрираат горилниците.

Електрични плочи

1. Исклучете ги ринглите и почекајте да се изладат.
2. Ако е неопходно, исчистете ги ринглите со средство за чистење (може да најдете средства за чистење во специјализирани продавници).
3. Загрејте ги само неколку минути по чистењето за да се исуши површината.
4. Редовно ставајте тенок слој машинско масло врз површината на плочата за да ја заштитите.



Чистење на контролниот панел

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



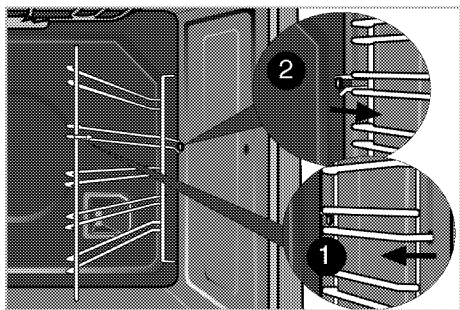
Не отстранувајте ги контролните копчиња/регулатори за да го исчистите контролниот панел. Контролниот панел може да се оштети!

Чистење на рерната

Чистење на страничните сидови

(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.

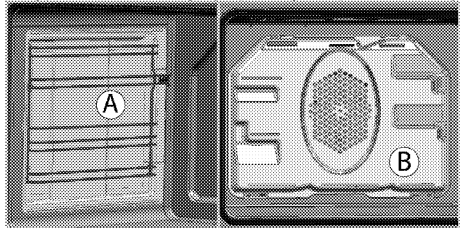


Каталитички сидови

(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 еназел.

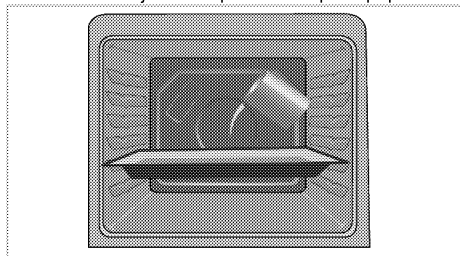
Каталитичките сидови имаат светла мат боја и порозна површина. Не треба да се чистат каталитичките сидови на рерната. Порозните површини на каталитичките сидовите се чистат сами со апсорбирање и преобразување на истузената маснотија (пареа и јаглерод диоксид).



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 миеење, мека крпа или сунѓер за да ја исчистите закоравената нечистотија и избришете со сува крпа.

Чистење на вратата на рерната

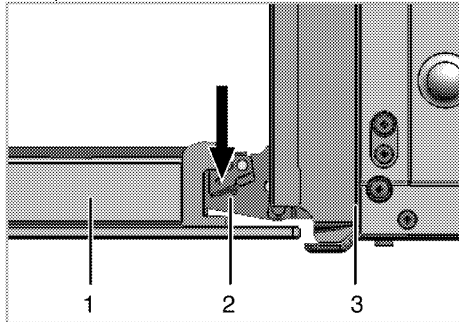
За да ја исчистите вратата на рерната, користете топла вода со средство за миеење, мека крпа или сунѓер за да ја исчистите производот и избришете го со сува крпа.



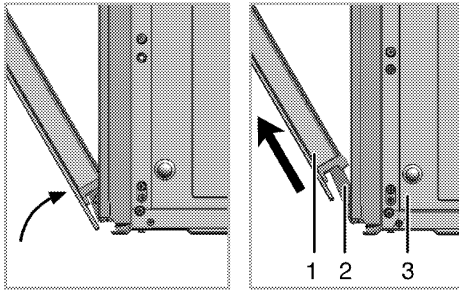
Не користете груби абразивни средства или остри метални жици за чистење на вратата на рерната. Може да ја изгребаат површината и да го уништат стаклото.

Вадење на вратата на рерната

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



- 1 Предна врата
- 2 Шарка
- 3 Рерна



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

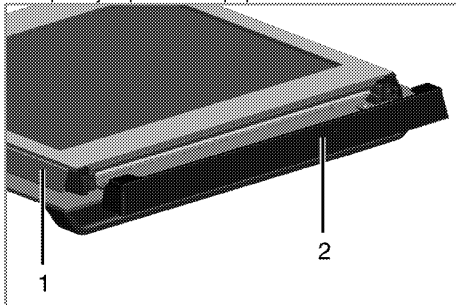


Чекорите што ќе ги направите за време на постапката на вадење, треба да се повторат по обратен редослед за да поставите вратата на место. Не заборавајте да ги затворите спојниците на кукиштето на шарките при повторно поставување на вратата.

Вадење на внатрешното стакло на вратата

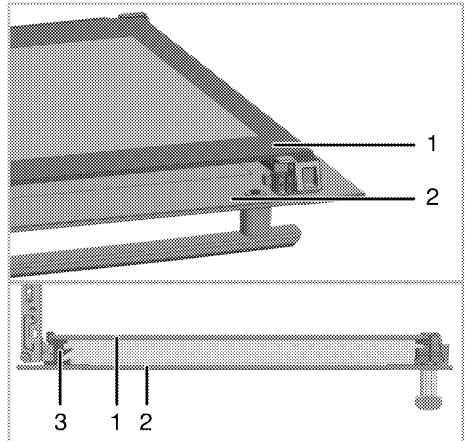
(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

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



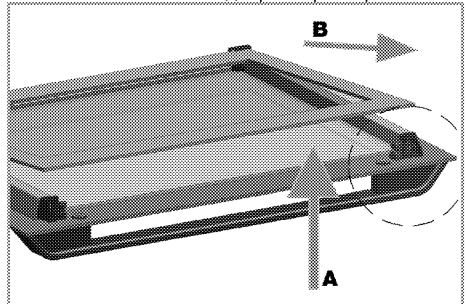
- 1 Рамка
- 2 Пластичен дел

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



- 1 Внатрешно стаклено окно
- 2 Надворешно стаклено окно
- 3 Пластичен отвор за стакленото окно - долу

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



Кога го поставувате внатрешното стаклено окно (1), проверете дали печатената страна панелот е насочена навнатре.

Важно е да ги поставите долните агли на внатрешното стаклено окно во долниот пластичен отвор (5).

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

Замена на светилката во рерната



ОПАСНОСТ:

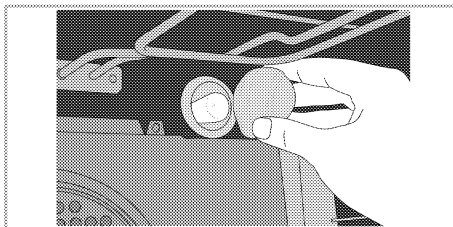
Пред да ја замените светилката во рерната, проверете дали производот е исклучен од струја и изладен за да избегнете ризик од електричен удар. Врелите површини предизвикуваат изгореници!

i Светилката во рерната е специјална електрична сијаличка што може да издржи и на 300 °C. Видете *Технички спецификации, страница 14* за повеќе детали. Светилките за рерната може да се купат кај овластените сервисери.

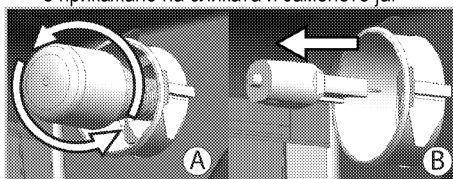
i Позицијата на светилката може да варира од онаа на сликата.

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.



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.

Ако рерната има тркалезна светилка:

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

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.*

Нема искра за палење.

- Нема струја. >>> *Проверете ги осигурувачите во кутијата.*
- Времето не е поставено. >>> *Поставете го времето.*

Нема плин.

- Главниот вентил за плин е затворен. >>> *Отворете го вентилот за плин.*
- Цевката за плин е превиткана. >>> *Поставете ја цевката за плин правилно.*

Горилниците не работат правилно или воопшто не работат.

- Горилниците се нечисти. >>> *Исчистете ги деловите на горилникот.*
- Горилниците се мокри. >>> *Исушете ги деловите на горилникот.*
- Капачето на горилникот не е поставен безбедно. >>> *Поставете го капачето на горилникот правилно.*
- Вентилот за плин е затворен. >>> *Отворете го вентилот за плин.*
- Боцата за плин е празна (кога користите ЛПГ). >>> *Заменете ја боцата за плин.*

(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. Никогаш не обидувајте се сами да го поправате расипаниот уред.

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Beko, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/beko-kombinovani-sporet-fse64320dw-akcija-cena/>