



Pećnica

Korisnički priručnik

Рерна

Упатство за корисникот

Плита

Руководство пользователя



FSS66000W

SB / MK / RU

285.3033.62/R.AH/5.07.2021/4-3

7786587812

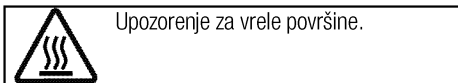
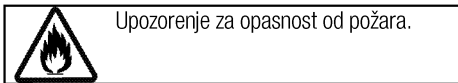
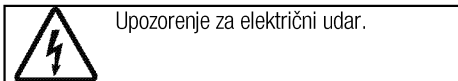
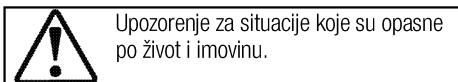
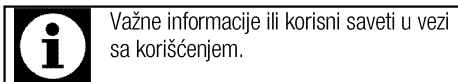
Molimo da prvo pročitate ovo uputstvo!

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 |
| Bezbednost električnih proizvoda | 4 |
| Bezbednost proizvoda | 5 |
| Namena | 7 |
| Bezbednost dece | 8 |
| Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad | 8 |
| Odlaganje ambalažnog materijala | 8 |

2 Opšte informacije 9

| | |
|------------------------------|----|
| Pregled | 9 |
| Sadržaji pakovanja | 10 |
| Tehničke specifikacije | 11 |

3 Instalacija 12

| | |
|--|----|
| Pre instalacije | 12 |
| Instalacija i povezivanje | 13 |
| Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad | 14 |

4 Pripreme 15

| | |
|---------------------------------|----|
| Saveti za uštedu energije | 15 |
| Prva upotreba | 15 |
| Prvo čišćenje proizvoda | 15 |

| | |
|-----------------------|----|
| Prvo zagrevanje | 15 |
|-----------------------|----|

5 Kako koristiti ploču za kuvanje 16

| | |
|-----------------------------------|----|
| Opšte informacije o kuvanju | 16 |
| Korišćenje ploča za kuvanje | 16 |

6 Kako rukovati rernom 17

| | |
|---|----|
| Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju | 17 |
| Kako koristiti električnu rernu | 17 |
| Režimi rada | 18 |
| Tabela vremena kuvanja | 18 |

7 Održavanje i nega 20

| | |
|--|----|
| Opšte informacije | 20 |
| Čišćenje ploče za kuvanje | 20 |
| Čišćenje komandne table | 20 |
| Čišćenje rerne | 20 |
| Skidanje vrata rerne | 21 |
| Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima | 22 |
| Zamena sijalice u rerni | 22 |

8 Otklanjanje kvarova 24

1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje

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

Opšta bezbednost

- Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili kojima nedostaju iskustvo i znanje, ako su pod nadzorom ili su dobili uputstva u vezi sa bezbednom upotrebom uređaja i razumeju uključene opasnosti. Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca ne smeju čistiti ili održavati uređaj bez nadzora.
- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili su im data uputstva. Deca koja su pod nadzorom ne smeju se igrati uređajem.
- Ako se proizvod ustupi drugoj osobi za ličnu upotrebu ili kao polovan proizvod, potrebno je takođe proslediti korisnički priručnik, etikete proizvoda i

druge relevantne dokumente i delove.

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

Bezbednost električnih proizvoda

- Ako je proizvod neispravan, ne treba da se koristi dok ga ne popravi ovlašćeni serviser. Postoji opasnost od električnog udara!
- Proizvod povezujte samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom navedenim u „Tehničkim specifikacijama“. Uzemljenje instalacije mora da obavi kvalifikovani električar u slučaju da se proizvod koristi sa ili

bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna ni za kakve probleme koji nastanu zbog korišćenja proizvoda sa neuzemljenom instalacijom u skladu sa lokalnim propisima.

- Nikada ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
- Proizvod mora da bude isključen za vreme instalacije, održavanja, čišćenja i popravke.
- Ako je priključni kabl za napajanje proizvoda oštećen, mora da ga zameni proizvođač, njegov serviser ili odgovarajuće kvalifikovano lice kako bi se izbegle opasnosti.
- Koristite samo priključni kabl naveden u „Tehničkim specifikacijama“.
- Aparat mora da se instalira tako da može potpuno da se isključi sa mreže. Razdvajanje mora da bude obezbeđeno ili putem mrežnog utikača ili putem prekidača ugrađenog u fiksnu električnu instalaciju u skladu sa građevinskim propisima.
- Zadnja strana rerne se jako zagreva za vreme upotrebe. Pobrinite se da električni priključak ne dodiruje zadnju površinu, jer se može oštetiti.

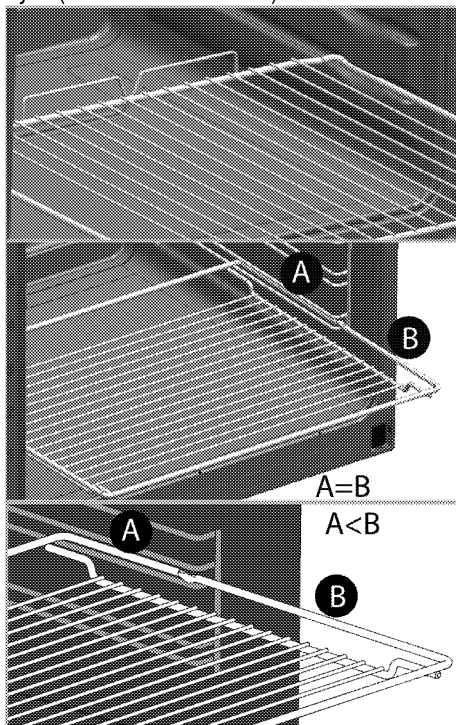
- Ne prignječujte kabl za napajanje između vrata rerne i okvira i ne vodite ga preko vrućih površina. U suprotnom može doći do topljenja izolacije kabla i do požara zbog kratkog spoja.
- Sve radove na električnoj opremi i sistemima treba da vrše samo ovlašćena kvalifikovana lica.
- U slučaju oštećenja, isključite proizvod i odvojite od električne mreže. Da biste to uradili, isključite osigurač u domaćinstvu.
- Uverite se da je jačina osigurača kompatibilna sa ovim proizvodom.

Bezbednost proizvoda

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi pristupačni delovi se zagrevaju tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste izbegli dodirivanje vrućih elemenata. Decu mlađu od 8 godina treba udaljiti osim u slučaju da ih neprekidno nadgledate.
- Nikad ne koristite proizvod u slučaju oslabljenog rasuđivanja ili koordinacije pod uticajem konzumiranja alkohola i/ili lekova.
- Budite pažljivi kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol na visokim temperaturama isparava i može da prouzrokuje požar jer se može upaliti ako dođe u kontakt sa vrućim površinama.

- Ne stavljajte nikakav zapaljivi materijal blizu proizvoda, jer njegove stranice mogu da se zagrevaju u toku upotrebe.
- Uređaj se zagreva tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste izbegli dodirivanje vrućih elemenata u unutrašnjosti rerne.
- Održavajte čistoću svih ventilacionih otvora.
- Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u rerni. Pritisak koji se može stvoriti u plehu/tegli može da izazove njihovo pucanje.
- Plehove za pečenje, posuđe ili aluminijumsku foliju ne stavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota bi mogla da ošteti dno rerne.
- Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne jer mogu izgubiti površinu, što može dovesti do razbijanja stakla
- Ne koristite paročištače 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.
- 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 kabl za napajanje aparata bude iskopčan ili automatski prekidač kola isključen pre zamene lampe da biste izbegli mogućnost strujnog udara.
- Uređaj ne sme da se instalira iza dekorativnih vrata da bi se izbeglo pregrevanje.
- Uređaj mora da se postavi direktno na pod. Ne sme da se postavlja na postolje ili podnožje.
- UPOZORENJE: Kuvanje na ringli sa zagrejanom masti ili uljem može biti opasno i dovesti do požara. NIKADA ne pokušavajte da gasite vatru vodom, već isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen tj., pokrijte ga poklopcem ili protivpožarnim ćebetom.
- PAŽNJA: Proces kuvanja mora da bude pod nadzorom. Kratkotrajni proces kuvanja mora neprekidno da bude pod nadzorom.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: Nemojte držati 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.

Namena

- Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. Komercijalna upotreba nije dozvoljena.
- PAŽNJA: Ovaj aparat služi samo za kuvanje. On ne sme da se koristi za druge svrhe, na primer za grejanje prostorije."
- Proizvođač neće biti odgovoran ni za kakve štete koje su nastale kao posledica nenamenske upotrebe ili pogrešnog rukovanja.
- Rerna može da se koristi za odmrzavanje, pečenje i pečenje hrane na roštilju.

Bezbednost dece

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

prevrtanja i mogu da se oštete šarke vrata.

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada:



Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske Unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi znak klasifikacije za električni i elektronski otpad (WEEE). Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za reciklažu. Nemojte odlagati proizvod u otpad sa običnim kućnim otpadom i drugim otpadima na kraju veka trajanja. Odložite ga u centar za sakupljanje i reciklažu električnog i elektronskog otpada. Konsultujte se sa svojim lokalnim vlastima da biste saznali o ovim centrima za sakupljanje otpada.

Usaglašenost sa RoHS direktivom:

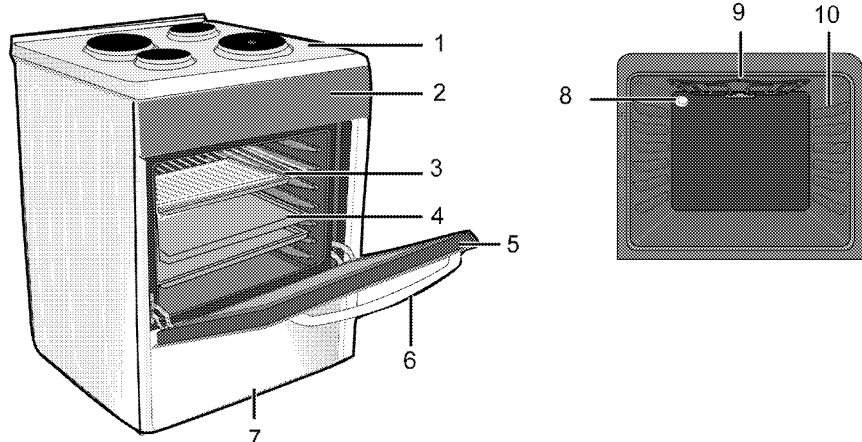
Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS direktivom Evropske Unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u direktivi.

Odlaganje ambalažnog materijala

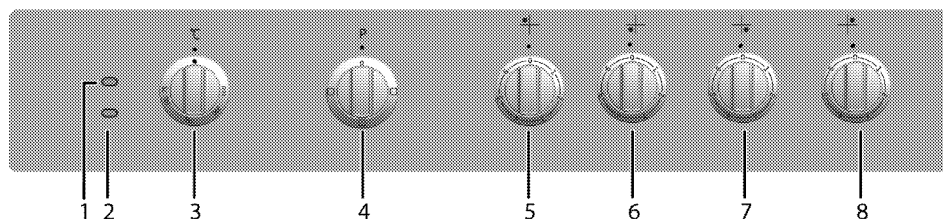
- Ambalažni materijali su opasni po decu. Ambalažni materijal čuvajte na bezbednom mestu, van domašaja dece. Ambalažni materijali za ovaj proizvod su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu sa uputstvima za recikliranje otpada. Ne odlažite ih sa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

2 Opšte informacije

Pregled



- | | | | |
|---|---------------------|----|-----------------|
| 1 | Ploča sa gorionikom | 6 | Ručka |
| 2 | Kontrolna tabla | 7 | Donji deo |
| 3 | Žičana polica | 8 | Lampa |
| 4 | Pleh | 9 | Gornji grejač |
| 5 | Prednja vrata | 10 | Položaji police |



- | | |
|---|--------------------------------|
| 1 | Lampica za upozorenje |
| 2 | Lampica termostata |
| 3 | Obrtno dugme termostata |
| 4 | Obrtno dugme za izbor funkcije |
| 5 | Ringla Pozadi levo |
| 6 | Ringla Napred levo |
| 7 | Ringla Napred desno |
| 8 | Ringla Pozadi desno |

Sadržaji pakovanja

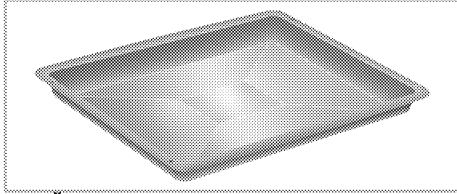


Isporučeni pribor može da se razlikuje u zavisnosti od modela uređaja. Sav pribor, koji je opisan u ovom korisničkom priručniku, možda neće postojati kod vašeg proizvoda.

1. **Korisnički priručnik**

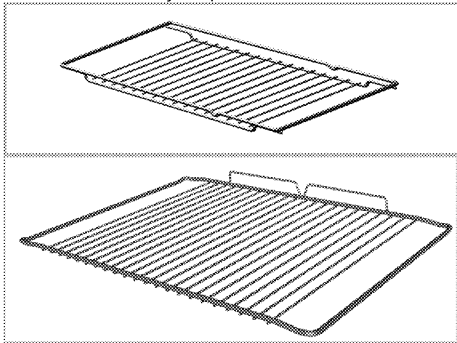
2. **Standardni pleh**

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



3. **Žičani roštilj**

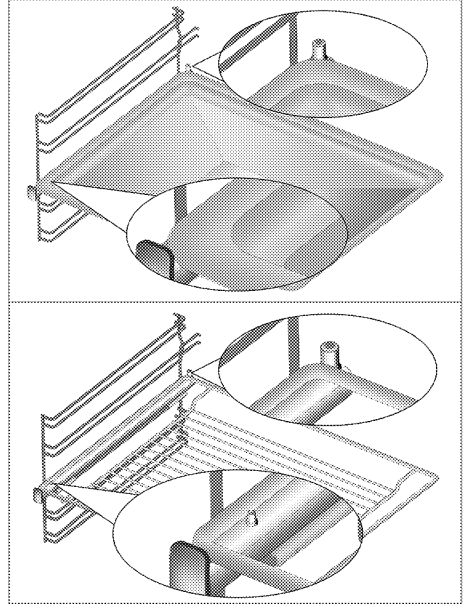
Koristi se za pečenje i za stavljanje šerpe sa hranom koja treba da bude pečena, pržena ili kuvana na željenu policu.



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

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

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





Tehničke specifikacije


| OPŠTE | |
|--|--|
| Spoljne dimenzije (visina/širina/dubina) | 850 mm/600 mm/600 mm |
| Napon/frekvencija | 220-240 V/380-415 V 3N ~ 50/60 Hz |
| Ukupna potrošnja energije | 7.8 kW |
| Tip kabla / poprečni presek | min.H05W-FG 3 x 2,5 mm ² / 5 x 1,5 mm ² |
| Ploča za kuvanje | |
| Gorionici | |
| Pozadi levo | Ringla |
| Dimenzije | 145 mm |
| Snaga | 1000 W |
| Napred levo | Ringla |
| Dimenzije | 180 mm |
| Snaga | 2000 W |
| Napred desno | Ringla |
| Dimenzije | 145 mm |
| Snaga | 1000 W |
| Pozadi desno | Ringla |
| Dimenzije | 180 mm |
| Snaga | 1500 W |
| RERNA | |
| Glavna rerna | Klasična rerna |
| Unutrašnja lampa | 15–25 W |

Osnovi: Informacije na nalepnici energetskog rejtinga električnih rerri 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 odozdo 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.

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 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.

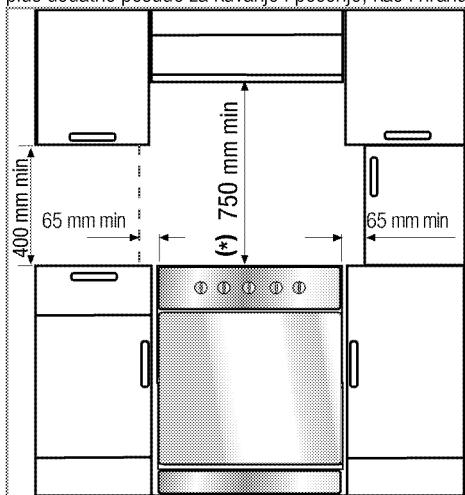


OPASNOST:

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.



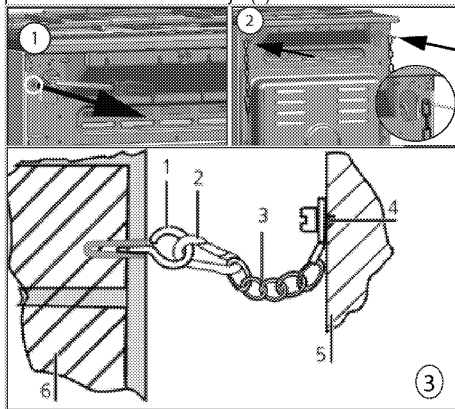
- Može se koristiti sa ormarićima sa obe strane, ali se mora obezbediti minimalan slobodan prostor od 400mm iznad nivoa ploče za kuvanje i slobodan prostor od 65mm između šporeta i bilo kog bočnog zida, pregrade ili visokog ormarića.

- 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

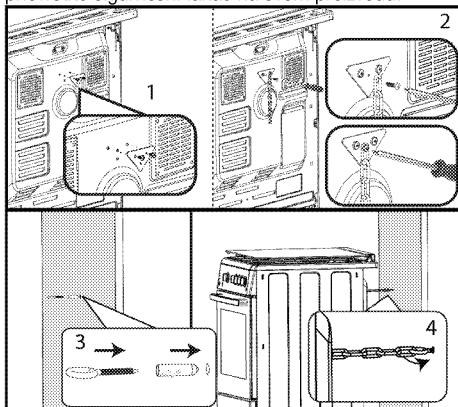
Ako vaš proizvod ima 2 sigurnosna lanca;

Uređaj mora da se osigura od pada korišćenjem dva sigurnosna lanca sa kojim je rema 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 isporučen sa remnom. 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 rerna naginje prema napred i treba da stoji dijagonalno da bi se sprečilo bočno naginjanje rerne.

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

Instalacija i povezivanje

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

i Ne instalirajte proizvod pored frižidera ili zamrzivača. Toplota koju emituje proizvod može da prouzrokuje povećanu potrošnju energije rashladnih aparata.

- Uređaj moraju da nose najmanje dve osobe.
- Uređaj mora pravilno da se osigura na pod. Ne sme da se postavlja na postolje ili podnožje.

i Ne koristite vrata i/ili ručicu za nošenje ili pomeranje ovog proizvoda. Vrata, ručica za ili šarke se mogu oštetiti.

Električno povezivanje

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

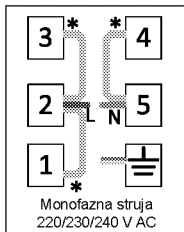
i Tokom povezivanja žica morate da poštujete nacionalne/lokalne propise o struji i morate da koristite odgovarajuću utičnicu i utikač za rernu. U slučaju da ograničenja napajanja uređaja premašuju nominalne vrednosti struje za utikač i utičnicu, proizvod mora da se poveže preko fiksne električne instalacije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

1. **Ako kabl za napajanje nije isporučen sa proizvodom**, kabl za napajanje koji ćete vi izabrati iz tabele (*Tehničke specifikacije, strana 11*) u skladu sa električnim instalacijama u vašem domu, mora biti povezan na proizvod na osnovu šeme. Ukoliko nije moguće isključiti napajanje preko svih izvoda (polova), rastavni uređaj sa najmanje 3 mm zazora kontakta (osigurači, fazni sigurnosni prekidači, kontaktori) moraju da se povežu, a svi polovi ovog rastavnog uređaja moraju da budu u blizini proizvoda (ne iznad) u skladu sa IEE smernicama. Nepridržavanje ovog uputstva može da dovede do problema u radu i poništavanja garancije za proizvod.

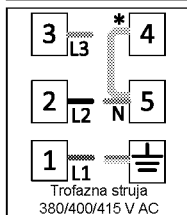
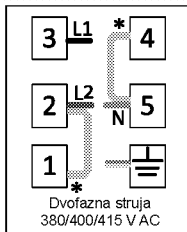


Preporučuje se dodatna zaštita putem FID sklopke za zaštitu od struje greške.

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



* Bakarni most



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



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

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

Finalna provera

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

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

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



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



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

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.
- Odmrzните smrznuta jela pre pečenja.
- Za kuvanje koristite šerpe i tiganje sa poklopcem. Ako se ne stavi poklopac, potrošnja energije može biti 4 puta veća.
- Izaberite gorionik koji odgovara veličini dna šerpe koja će biti korišćena. Uvek birajte pravilnu veličinu šerpe za svoje jelo. Veće šerpe zahtevaju više energije.
- Koristite šerpe sa ravnim dnom kada kuvate na električnim ringlama. Šerpe sa debelim dnom obezbeđuju bolju toplotnu provodnost. Možete da uštedite do 1/3 energije.
- Posude i šerpe moraju da odgovaraju 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

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 zagrejao 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 gorionike, 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 17*.
5. Uključite na oko 30 minuta.
6. Isključite rernu; pogledajte *Kako koristiti električnu rernu, strana 17*

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

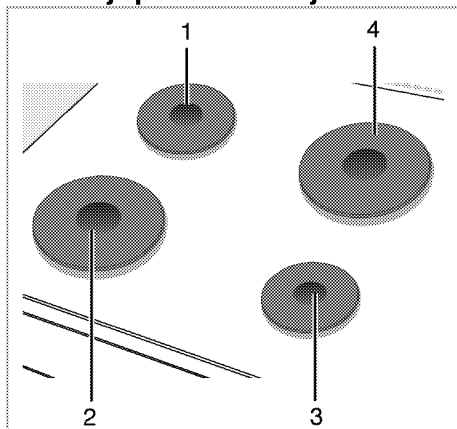
Opšte informacije o kuvanju



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.

Korišćenje ploča za kuvanje



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

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 pregrejavanja

Ringle koje imaju snagu veću od 1000 W opremljene su zaštitom od pregrejavanja. Zaštita od pregrejavanja 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



UPOZORENJE

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!
Uređaj može da bude vruć za vreme upotrebe. Nikada ne dodirujte vruće gornionike, 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

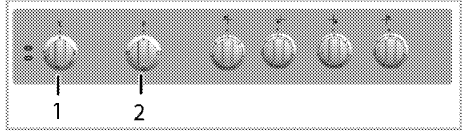
- Koristite odgovarajuće metalne tepsije ili aluminijumske posude ili termootporne silikonske kalupe.
- Prostor na polici iskoristite što je moguće bolje.
- Stavite kalup za pečenje na sredinu police.
- Izaberite pravilan položaj police pre nego što uključite rernu ili roštilj. Ne menjajte položaj police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

Kako koristiti električnu rernu

Izbor temperature i način rada

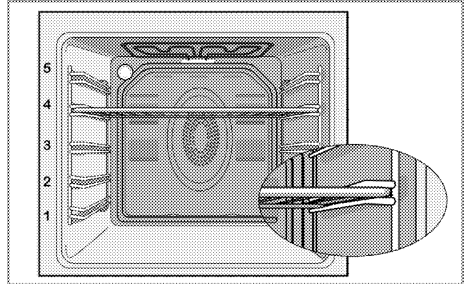


- 1 Obrtno dugme termostata
 - 2 Obrtno dugme za izbor funkcije
1. Podesite dugme za izbor funkcije na željeni režim rada.
 2. Podesite dugme za temperaturu na željenu temperaturu.
- » Rerna se zagreva na podešenu temperaturu i održava je. Za vreme zagrevanja, kontrolna lamica za temperaturu je uključena.

Isključivanje električne rerne

Okrenite dugme za izbor funkcije i dugme termostata u položaj „isključeno“ (gore).

Važno je da se rešetka za roštilj pravilno postavi na žičanu policu. Rešetka za roštilj mora biti ubačena između žičanih 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 ugnavite je uz pomoć vrata kako bi se postigla veća efikasnost pečenja na roštilju.
(Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)



Režimi rada

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

Gornji i donji grejač



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

Gornji grejač



Uključen je samo gornji grejač. Na primer, pogodan je za torte svetlih površina i jela koja želite da zapečete odozgo.

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.

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.

Pečenje jela i pečenje mesa



Prva polica rerne je **donja** polica.

| Jelo | Broj plehova | Dodatak za upotrebu | Režim rada | Položaj police | Temperatura (°C) | Vreme kuvanja (približ. u min.) |
|-------------------------------|--------------|---|------------|----------------|--|---------------------------------|
| Kolači u plehu | Jedan pleh | Standardni pleh* | | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| Kolač u kalupu | Jedan pleh | Kalup za kolač na žičanom roštilju** | | 2 | 180 | 40 ... 50 |
| Sitni kolači | Jedan pleh | Standardni pleh* | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Koh | Jedan pleh | Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju** | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Kolači | Jedan pleh | Pleh za pecivo* | | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| Pecivo od kvasnog testa | Jedan pleh | Standardni pleh* | | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| Obogaćena peciva | Jedan pleh | Standardni pleh* | | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| Kvasac | Jedan pleh | Standardni pleh* | | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| Lazanje | Jedan pleh | Staklena/metalna pravougaona posuda na žičanom roštilju** | | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Pica | Jedan pleh | Standardni pleh* | | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| Govede šnicle (cele) / Pečene | Jedan pleh | Standardni pleh* | | 2 | 25 min. 250/max, zatim 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Jagnjeći but (musaka) | Jedan pleh | Standardni pleh* | | 2 | 25 min, 220 zatim 190 | 70 ... 90 |
| Pečeno pile (1,8-2 kg) | Jedan pleh | Standardni pleh* | | 2 | 15 min. 250/max, zatim 190 | 70 ... 90 |
| Čuretina (5.5 kg) | Jedan pleh | Standardni pleh* | | 1 | 25 min. 250/max, zatim 190 | 150 ... 210 |
| Riba | Jedan pleh | Standardni pleh* | | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete rernu.

* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

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

Tabela kuvanja za testiranje jela

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

| Jelo | Broj plehova | Dodatak za upotrebu | Režim rada | Položaj police | Temperatura (°C) | Vreme kuvanja (približ. u min.) |
|----------------|--------------|---|---|----------------|------------------|---------------------------------|
| Shortbread | Jedan pleh | Standardni pleh* |  | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| Sitni kolači | Jedan pleh | Standardni pleh* |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Koh | Jedan pleh | Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju** |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Pita od jabuke | Jedan pleh | Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštilju** |  | 2 | 180 | 50 ... 60 |

Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete reću.

* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

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

Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za nekih 10 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 podjednagog 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 reću.

7 Održavanje i nega

Opšte informacije

Servisni vek trajanja ovog proizvoda će se produžiti i učestalí 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 sunder za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.
- Uvek se pobrinite da višak tečnosti nakon čišćenja bude temeljno obrisan i prosipana tečnost odmah uklonjena brisanjem.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlorid za čišćenje nerđajućih ili inox površina i ručice. Koristite mekanu tkaninu sa tečnim deterdžentom (ne abrazivnim) za brisanje tih delova, vodeći računa da brišete u jednom smeru.



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

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



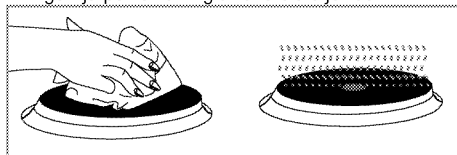
Ne koristite paračistače za čišćenje uređaja da ne biste izazvali električni udar.

Čišćenje ploče za kuvanje

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 ringle kako biste je zaštilili.



Čišćenje komandne table

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



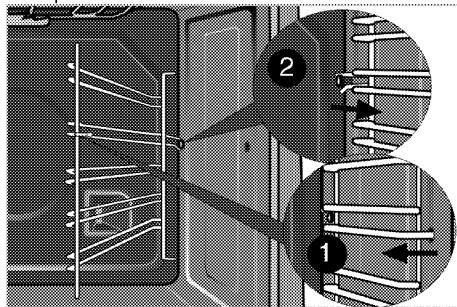
Ako je vaš proizvod opremljen tasterima/dugmadi, ne uklanjajte kontrolnu dugmad radi čišćenja komandne table. Komandna tabla može da se ošteti!

Čišćenje rerne

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

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

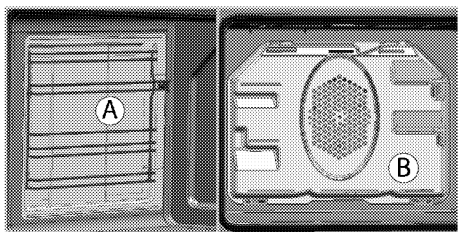
1. Uklonite prednji deo bočne police tako što ćete ga povući od bočnog zida.
2. Uklonite potpuno bočnu policu povlačeći je prema sebi.



Katalitički zidovi

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

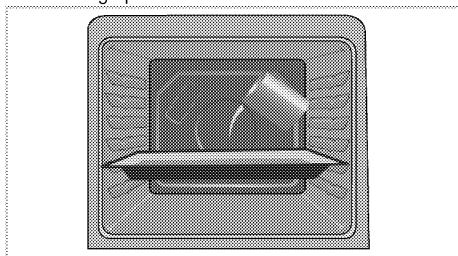
Unutrašnji bočni zidovi (A) i/ili zadnji zid (B) vaše rerne mogu biti obloženi katalitičkim emajlom. Katalitički zidovi imaju svetlu mat boju i poroznu površinu. Katalitičke zidove rerne ne treba čistiti. Zahvaljujući svojoj perforiranoj strukturi, katalitičke površine apsorbiraju masnoću i kada se površina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



Lako čišćenje parom

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

1. Uklonite sav pribor i dodatne delove iz unutrašnjosti rerne.
2. Sipajte 500 ml vode u pleh rerne i postavite pleh na drugu 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.



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

Čišćenje vrata rerne

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

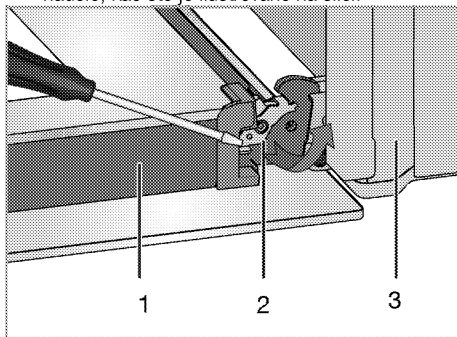


Ne koristite oštra sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje vrata rerne. Oni mogu da izgrebu površinu i unište staklo.

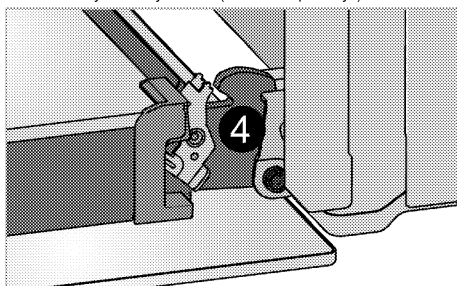
Skidanje vrata rerne

1. Otvorite prednja vrata (1).

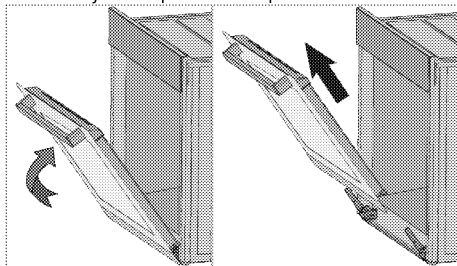
2. Otvorite stezaljke na kućištu šarke (2) sa desne i leve strane prednjih vrata tako što ćete ih pritisnuti nadole, kao što je ilustrovano na slici.



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



3. Prednja vrata pomerite do pola.



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

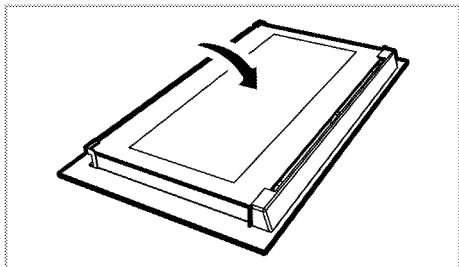


Korake načinjene prilikom procesa skidanja treba ponoviti obrnutim redosledom da bi se instalirala vrata. Ne zaboravite da zatvorite stezaljke na kućištu šarke kada ponovo nameštate vrata.

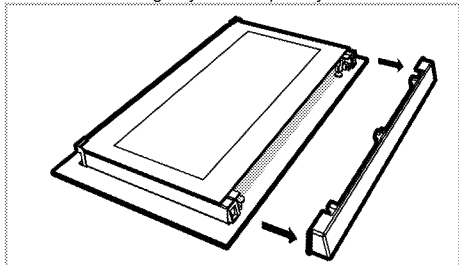
Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima (Ova funkcija je opcionalna. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

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

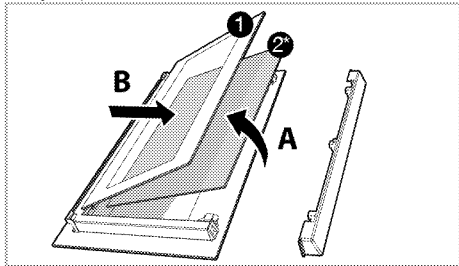
1. Otvorite vrata rerne.



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



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



- 1 Najdublja staklena ploča
- 2* Unutrašnja staklena ploča (Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)
4. Ako je vaš proizvod opremljen unutrašnjom staklenom pločom(2); Ovaj postupak ponovite za uklanjanje unutrašnje staklene ploče (2).
5. Prvi korak u montiranju vrata je reinstaliranje unutrašnje staklene ploče (2). Stavite ožlebljeni ugao staklene ploče tako da se osloni na ožlebljeni ugao plastičnog žleba. (Ako je vaš proizvod opremljen unutrašnjom staklenom pločom).

6. Prilikom instaliranja najdublje staklene ploče (1), uverite se da je štampana strana ploče okrenuta prema unutrašnjoj staklenoj ploči. Važno je da uglavite donji ugao najdublje staklene ploče (1) u donji plastični žleb.
7. Gurajte plastični deo prema okviru dok ne čujete "klik".

Zamena sijalice u rerni



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!



Položaj sijalice može da se razlikuje od položaja na slici.



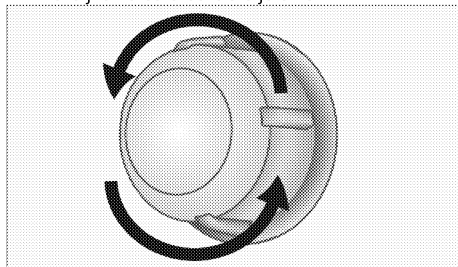
Lampa koja se koristi u ovom uređaju nije prikladna za osvetljavanje prostorije u domaćinstvu. Namena ove lampe je da pomogne korisniku da vidi hranu.



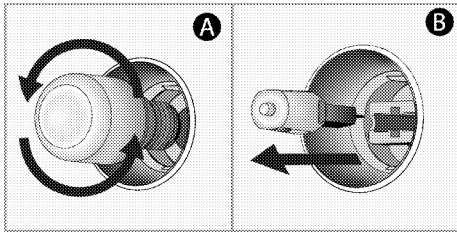
Lampe u ovom uređaju moraju da izdržavaju ekstremne fizičke uslove, kao što su temperature preko 50 °C.

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.



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

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 rearni ne radi.

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

Rerna ne greje.

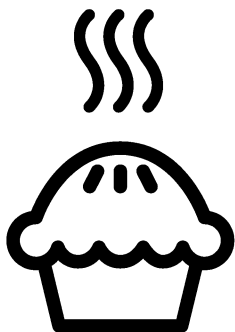
- Funkcija i/ili temperatura nisu podešeni. >>> *Podesite funkciju i temperaturu pomoću obrtnog dugmeta/tastera za izbor funkcije i/ili temperature.*
- Nema struje. >>> *Proverite da li ima struje. Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*



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.

beko

Рерна
Упатство за корисникот



МК

Прочитајте го ова упатство прво!

Почитуван потрошувачу,

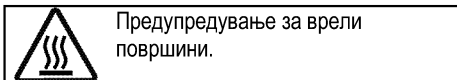
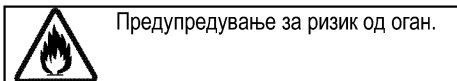
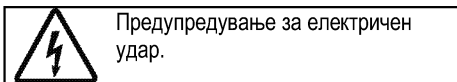
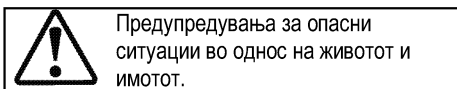
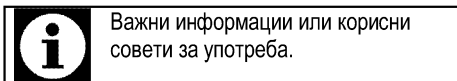
Ви благодариме што избравте производ на Веко. Се надеваме дека производот ќе ви служи најдобро за намената за која е произведен со висок квалитет и со врвна технологија. Затоа, внимателно прочитајте ги целото упатство за корисникот и сите други придружни документи пред да го користите производот и зачувајте 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 |
| Електрична безбедност..... | 5 |
| Безбедност на производот..... | 6 |
| Наменета употреба..... | 8 |
| Безбедност за децата | 9 |
| Фрлање на стариот производ | 9 |
| Фрлање на материјалот за пакување | 9 |

2 Општи информации 10

| | |
|-----------------------------|----|
| Преглед | 10 |
| Содржина на пакувањето..... | 11 |
| Технички спецификации..... | 12 |

3 Инсталација 13

| | |
|----------------------------------|----|
| Пред поставување | 13 |
| Поставување и поврзување | 14 |
| Фрлање на стариот производ | 16 |

4 Подготовка 17

| | |
|----------------------------------|----|
| Совети за штедење енергија | 17 |
| Првична употреба | 17 |

| | |
|----------------------------------|----|
| Прво чистење на производот | 17 |
| Воведно загревање | 17 |

5 Како Се Користи Плочата 19

| | |
|------------------------------------|----|
| Општи информации за готвењето..... | 19 |
| Употреба на плочата | 19 |

6 Како се ракува со рерната 21

| | |
|--|----|
| Општи информации за печење, динстање..... | 21 |
| Како се работи со електричната рерна | 21 |
| Работни режими | 22 |
| Табела со времиња за готвење..... | 22 |

7 Одржување и грижа 24

| | |
|--|----|
| Општи информации..... | 24 |
| Чистење на плочата | 24 |
| Чистење на контролниот панел..... | 24 |
| Чистење на рерната | 24 |
| Вадење на вратата на рерната | 25 |
| Вадење на внатрешното стакло на вратата..... | 26 |
| Замена на светилката во рерната..... | 27 |

8 Решавање проблеми 28

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.

Електрична безбедност

- Ако производот има дефект, не треба да се вклучува освен ако не бил поправен во Овластен сервис. Постои ризик од струен удар!
- Поврзете го производот само за штекер/линија со заземјување со напон и заштита како што е наведено во „Технички спецификации“. Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било проблеми што ќе се случат заради тоа што производот не бил заземјен во согласност со локалните регулативи.
- Никогаш не мијте го производот со истурање или прскање вода по него! Постои ризик од струен удар!
- Производот мора да се исклучи од струја за време на поставување, одржување, чистење или поправка.

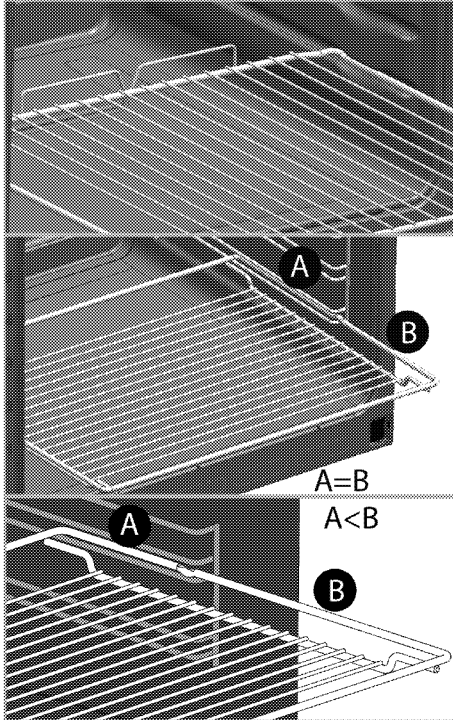
- Ако кабелот за напојување на производот е оштетен, мора да биде заменет од страна на производителот, овластениот сервисер или слично квалификувано лице за да се избегне опасност од секаков вид.
- Користете само кабел за поврзување посочен во „Технички спецификации“.
- Производот мора да се постави на начин којшто ќе овозможува комплетно исклучување со струја. Разделникот мора да постави кај главниот приклучок или како прекинувач вграден во фиксната електрична инсталација во согласност со регулативите за градба.
- Задната површина на рерната е врела кога се употребува. Проверете дали поврзувањето со струја не допира со задната површина. Во спротивно, поврзувањето може да се оштети.
- Не заглавувајте го кабелот за струја меѓу вратата на рерната и рамката и не превиткувајте го преку врелите површини. Во спротивно, изолацијата на кабелот ќе се стопи и ќе предизвика пожар како резултат на краток спој.

- Секоја работа на електричната опрема и на системите смее да ја изведува само овластено и квалификувано лице.
- Во случај на оштетување, исклучете ја рерната и исклучете ја од довод на ел. напојување. За да го направите ова, исклучете ги осигурувачите дома.
- Проверете дали номиналната вредност на осигурувачот е компатибилна со производот.

Безбедност на производот

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи. Децата помали од 8 години треба да се држат настрана освен ако не сте под надзор.
- Не користете го производот кога резонирањето или координацијата се попречени од употреба на алкохол и/или лекаства.
- Внимавајте кога користите алкохолни пијалаци во јадењата. Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика оган бидејќи ќе се запали кога ќе дојде во контакт со врели површини.
- Проверете дали има запаливи материјали близу до производот бидејќи страните стануваат врели при употреба.
- Апаратот се сврелува кога се користи. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи во рерната.
- Оставете ги сите отвори за вентилација слободни и без препреки.
- Не загревајте затворени конзерви и стаклени тегли во рерната. Може да се набие притисок во конзервата/теглата што предизвикува пукање.
- Не ставајте ги тавите за печење, садовите или алуминиумската фолија директно на дното на рерната. Акумулацијата на топлина може да го оштети дното на рерната.
- Не користете остри абразивни средства за чистење или остри метални сунѓери за чистење на стаклото од вратата на рерната бидејќи може да ја изгребат површината или да предизвикаат пукање на стаклото.
- Не користете чистачи на пареа за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар.

- (Варира зависно од моделот на производот.)
Правилно ставање на решетката и тавата на решеткастите полица
Важно е правилно да се стави решетката и / или тавата на решетката. Лизнете ги решетката или тавата меѓу 2 шини и проверете дали се рамни пред да ставите храна на нив (видете ја следната слика).



- Не користете го производот ако предната стаклена врата е извадена или напукната.

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

врата за да се одбегне прегревање.

- Производот мора да се постави директно на подот. Не смее да се поставува на основа или подножје.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Готвење на плотна со маст или масло и без надзор може да биде опасно и да предизвика пожар. **НИКОГАШ** не обидувајте се да го изгаснете огнот со вода, туку исклучете го апаратот и потоа покријте го пламенот, на пр. со капак или противпожарно ќебе.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесот на готвење треба да се надгледува. Краткорочниот процес на готвење треба да се надгледува постојано.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: Не ставајте предмети на површините за готвење.
- 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,

Наменета употреба

- Овој производ е наменет за домашна употреба. Не е дозволена комерцијална употреба.
- **ВНИМАНИЕ:** Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други намени, на Пример за загревање на просторија.
- Производителот нема да биде одговорен за каква било штета што ќе биде предизвикана од неправилна употреба или ракување.
- Рерната може да се користи за одмрзнување, печење тесто, печење месо или печење на грилот.

Безбедност за децата

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

Фрлање на стариот производ

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



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

Овој производ е произведен со многу квалитетни делови и материјали коишто може да се користат одново и се соодветни за рециклирање. Не фрлајте го производот со нормалниот домашен отпад и со друг отпад кога веќе нема да го користите. Однесете го во собирен центар за рециклирање на електрична и електронска опрема. Консултирајте се со овластените тела во општината за да дознаете каде има собирни центри.

Усогласување со Директивата за ограничување на опасните материји:

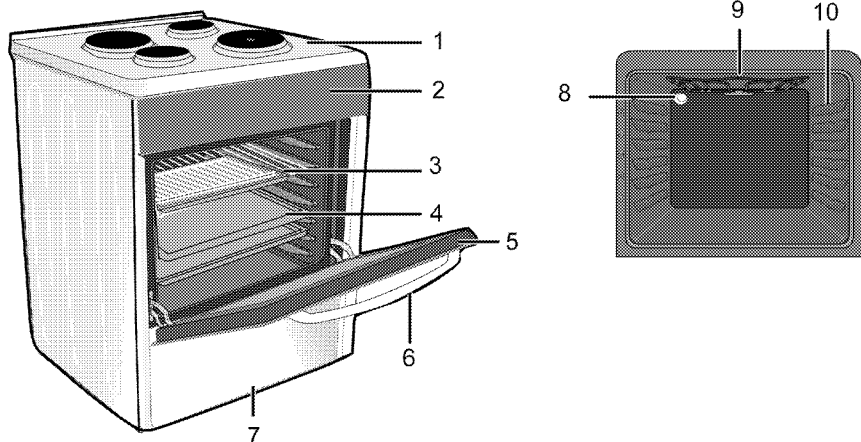
Производот што го купивте е усогласен со отпад е усогласен со Директивата за ограничување на опасните материји (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали коишто се наведени во Директивата.

Фрлање на материјалот за пакување

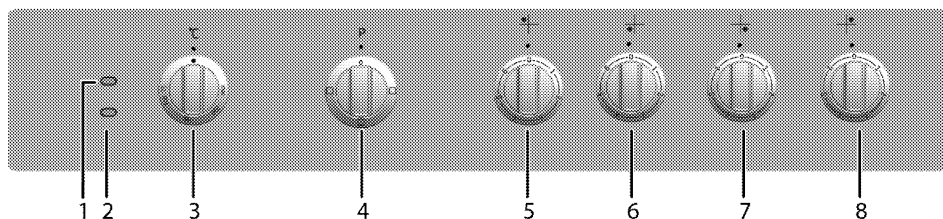
- Материјалот од пакувањето е опасен за децата. Чувајте го на безбедно место и подалеку од дофат на деца. Пакувањето на производот е произведено од рециклирачки материјал. Фрлете го правилно и сортирајте го во согласност со упатствата за рециклирање отпад. Не фрлајте го со домашниот отпад.

2 Општи информации

Преглед



- | | | | |
|---|--------------------|----|-------------------------|
| 1 | Плотна со горилник | 6 | Рачка |
| 2 | Контролен панел | 7 | Долен дел |
| 3 | Полица со решетки | 8 | Светилка |
| 4 | Тава | 9 | Елемент со горен грејач |
| 5 | Предна врата | 10 | Позиции на полиците |



- | | |
|---|--------------------------|
| 1 | Предупредувачка светилка |
| 2 | Светилка за термостатот |
| 3 | Регулатор за термостатот |
| 4 | Регулатор со функции |
| 5 | Плотна Позади лево |
| 6 | Плотна Напред лево |
| 7 | Плотна Напред десно |
| 8 | Плотна Позади десно |

Содржина на пакувањето



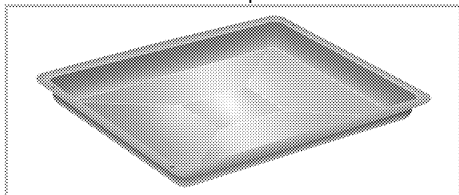
Доставената дополнителна опрема може да зависи од моделот на производот.

Целата дополнителна опрема што е опишана во упатството за употреба може да се доставува со производот.

1. Упатство за корисникот

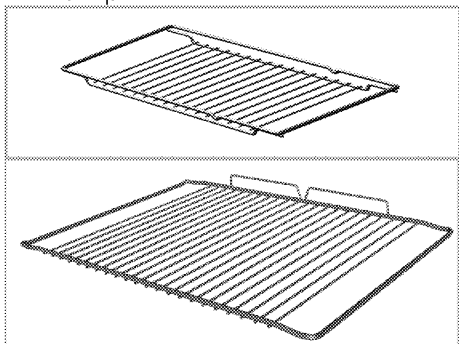
2. Стандардна тава

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



3. Решетка за грил

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

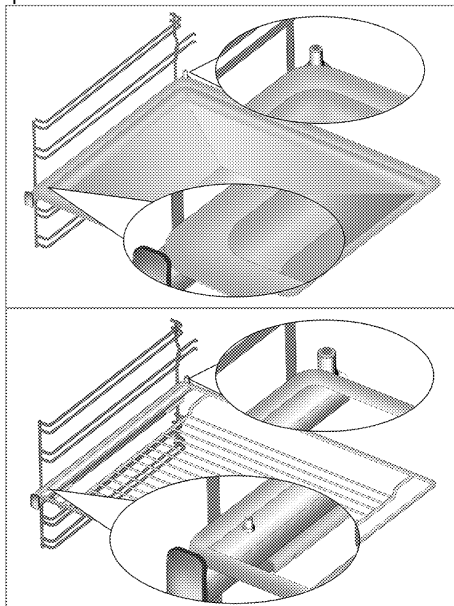


4. Правилно ставање на решетката и тавата на телескопските полици

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

Телескопските решетки ви дозволуваат да ги поставувате и вадите тавите и решетката лесно.

Кога користите тава и решетка со телескопски решетки, проверете дали спојките на задниот дел на телескопската решетка стојат на рабовите на решетката за грилот и тавата.






Технички спецификации

| ОПШТО | |
|---|--|
| Надворешни димензии (височина / широчина / длабочина) | 850 мм./600 мм./600 мм. |
| Напон / фреквенција | 220-240 V/380-415 V 3N ~ 50/60 Hz |
| Вкупна потрошувачка на ел. енергија | 7.8 kW |
| Вид кабел / секција | мин. H05VV-FG 3 x 2,5 мм. ² / 5 x 1,5 мм. ² |
| ПЛОЧА | |
| Горилници | |
| Позади лево | Плотна |
| Димензија | 145 мм. |
| Напојување | 1000 W |
| Напред лево | Плотна |
| Димензија | 180 мм. |
| Напојување | 2000 W |
| Напред десно | Плотна |
| Димензија | 145 мм. |
| Напојување | 1000 W |
| Позади десно | Плотна |
| Димензија | 180 мм. |
| Напојување | 1500 W |
| РЕРНА | |
| Главна рерна | Конвенционална рерна |
| Внатрешна светилка | 15–25 W |

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. |
|---|---|

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 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.



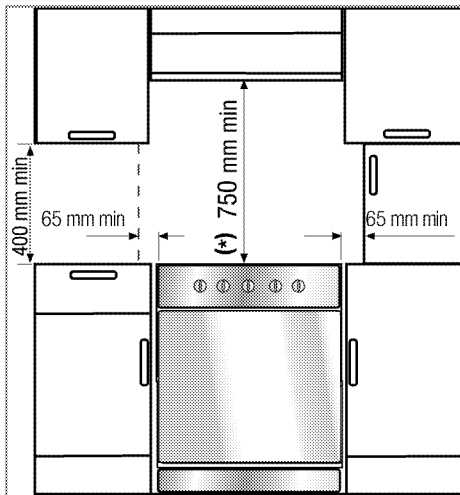
ОПАСНОСТ:

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 тепих или мек под.

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



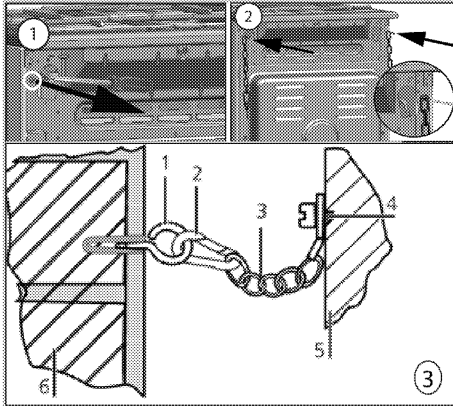
- Може да се користи со елементи на која било страна, но за минималното растојание од 400 мм над плочата со рингли, треба да оставите странично растојание од 65 мм меѓу апаратот и кој било сид, разделник или горен креденец.
- Може да се користи и самостојно поставен. Оставете минимално растојание од 750 мм над површината на плочата.
- (*) Ако се поставува аспиратор над шпоретот, погледнете ги упатствата на производителот за аспираторот во однос на висината за поставување (минимум 650 мм).
- Апаратот соодветствува со уредите од класа 1, т.е. може да се постави со задната страна и со **едната** страна до сидовите во кујната, до кујнски елементи или до опрема од која било големина. Елементите на кујната или опремата од **другата** страна може да бидат само со иста големина или помали.
- 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 синџири на рерната. Наместете ја куката (1) со соодветен клин на кујнскиот сид (6) и поврзете го безбедносниот

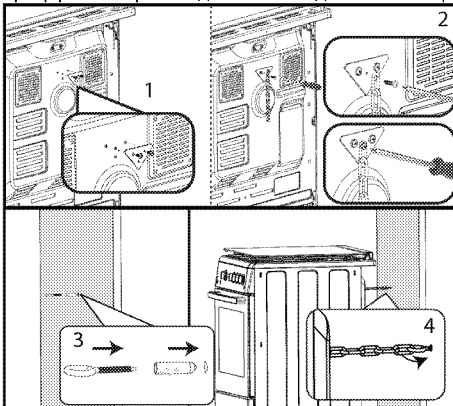
синцир (3) со куката преку механизмот за заклучување (2).



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

Ако вашиот производ има 1 безбедносен синцир;

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



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

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

Поставување и поврзување

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

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

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

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

Електрично поврзување

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

! 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 приклучува, 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 кабелот за напојување не се доставува заедно со производот**, кабелот што ќе го изберете од табелата во согласност со електричната инсталација во вашиот дома, мора да се поврзе со производот следејќи ги упатствата во дијаграмот за каблите. *Технички спецификации, страница 12*

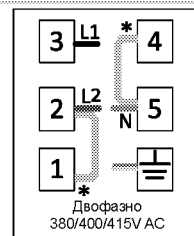
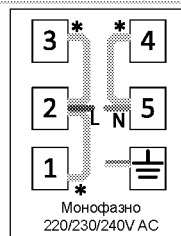
Ако не е можно да се исклучат сите полови во кабелот, мора да се поврзе уред за исклучување со најмалку од 3 мм. зазор меѓу контактите (осигурувачи, безбедносни прекинувачи, контакти) и сите полови во овој уред за исклучување мора

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.

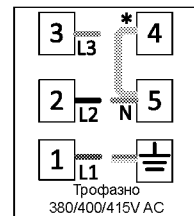


Се препорачува дополнителна заштита од преостаната струја во прекинувачот на колото.

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



* Бакарно премостување



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



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

- Бутнете го производот кон ѕидот на кујната.
- **Прилагодување на ногарките на рерната** Вибрациите за време на работата може да предизвикаат движење на садовите. Оваа опасна состојба може да се избегне ако производот е рамномерно поставен и избалансиран.
За вашата лична безбедност, проверете дали производот е рамномерно поставен со

прилагодување на четирите ногарки долу со вртење налево или надесно и порамнете со работната површина.

Конечна проверка



1. Приклучете го производот за струја.
2. Проверете ги функциите на струјата.

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 ѕидови.

- Не користете ја вратата или рачката за подигнување или поместување на производот.

| | |
|---|---|
|  | Не ставајте предмети на производот и поставете го во исправена позиција. |
|  | Проверете го општиот изглед на производот за да видите дали има оштетувања што настанале при транспортот. |

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 капацита за готвење. Ако нема капак, потрошувачката на енергија се зголемува за 4 пати.
- Изберете го горилникот што е соодветен за долната страна на тенџерето што го користите. Секогаш избирајте ја точната големина на тенџерињата за јадењата. Поголемите тенџериња бараат повеќе енергија.
- Избирајте тенџериња со рамни дна кога готвите на електрична плотна. Тенџериња со дебело дно обезбедуваат подобра искористеност на топлината. Може да постигнете енергетска заштеда до 1/3.
- Садовите и тенџерињата мора да се компатибилни со 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

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 21.
5. Вклучете ја рерната да работи околу 30 минути.
6. Исклучете ја рерната, видете *Како се работи со електричната рерна*, страница 21

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

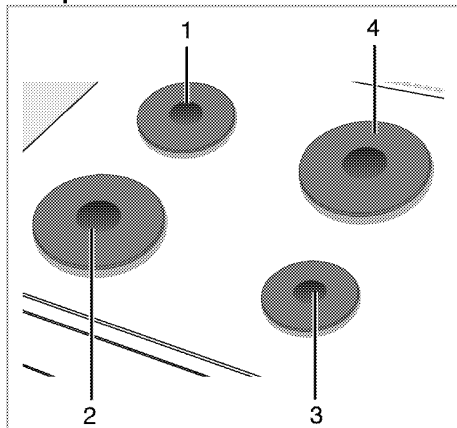


Никогаш не полнете го садот за готвење со масло повеќе од една третина. Не оставајте ја плочата без надзор кога загревате масло. Прегреаното масло претставува ризик од оган. **Никогаш не обидувајте се да изгаснете можниот оган со вода!** Ако маслото се запали, покријте го со противпожарно ќебе или влажна 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 капаці 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.

Употреба на плочата



- 1 Плотна 14-16 цм.
- 2 Плотна 18-20 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.

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



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 водите садови во / од врелата рерна.



ОПАСНОСТ:

Внимавајте кога ја отворате вратата на рерната бидејќи излегува пареа.

Пареата може да ви ги попари рацете, лицето и/или очите.

Совети за печење

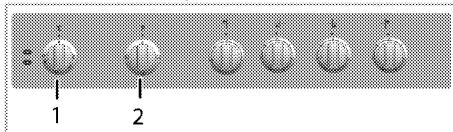
- Користете соодветни метални чинии што не се лепат или алуминиумски садови или силиконски калапи отпорни на топлина.
- Искористете ја најдобро внатрешноста на рамката.
- Ставете го калапот за печење на средината на решетката.
- Изберете ја правилната позиција на решетката пред да ги вклучите рерната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

Совети за печење месо

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

Како се работи со електричната рерна

Избор на температура и работен режим



1 Регулатор за термостатот

2 Регулатор со функции

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

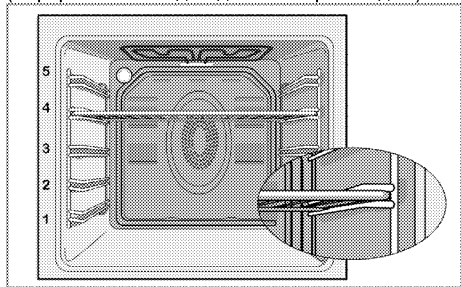
» Рерната се загрева до прилагодената температура и ја одржува. За време на загревањето, сијаличката за температура свети.

Исклучување на електричната рерна

Свртете ги регулаторот за функции и регулаторот за температура во позиција за исклученост (горе). Важно е да го ставите решеткастиот грил правилно на лежиштата. Решеткастиот грил мора да се вметне меѓу лежиштата како што е прикажано на сликата.

Не оставајте решеткастиот грил да се потпира на задниот 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.

Горен грејач



Работи само горниот грејач. На пример, соодветен е за колачи со светла површина и за јадења што сакате да потемнат одгоре.

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 параа.



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.

Печење тесто и месо



1-вата полица во рерната е долната полица.

| Јадење | Број на тава | Додатоци за користење | Режим на работа | Позиција на решетката | Температура во (°C) | Време на готвење (приближно во мин.) |
|-------------------------------|--------------|--|-----------------|-----------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| Колачи во тава | Една тава | Стандардна тава* | | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| Колач во калап | Една тава | Модла за колач на решетка за грил** | | 2 | 180 | 40 ... 50 |
| Мали колачи | Една тава | Стандардна тава* | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Пандишпан | Една тава | Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил** | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Колачи | Една тава | Тава за тесто* | | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| Тесто за крофни | Една тава | Стандардна тава* | | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| Богато тесто | Една тава | Стандардна тава* | | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| Маја | Една тава | Стандардна тава* | | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| Лазанји | Една тава | Стаклена/метална правоаголна тава на решетка за грил** | | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Пица | Една тава | Стандардна тава* | | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| Говедски стек (цел) / печенка | Една тава | Стандардна тава* | | 2 | 25 мин. 250/max, потоа, 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Јагнешки бут (динстан) | Една тава | Стандардна тава* | | 2 | 25 мин. 220 потоа, 190 | 70 ... 90 |
| Печено пилешко (1,8-2 кг.) | Една тава | Стандардна тава* | | 2 | 15 мин. 250/max, потоа, 190 | 70 ... 90 |
| Мисирка (5.5 кг.) | Една тава | Стандардна тава* | | 1 | 25 мин. 250/max, потоа, 190 | 150 ... 210 |
| Риба | Една тава | Стандардна тава* | | 3 | 200 | 20 ... 30 |





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

* Додатоците може да не бидат испорачани со производот.

** Додатоците не се испорачуваат со производот. Достапни се за продажба како посебни додатоци.

Табела за готвење за тестирање јадења
 Јадењата во оваа табела за готвење се
 подготвени според EN 60350-1 за да им олесни на

институциите за контрола да го тестираат
 производот

| Јадење | Број на тава | Додатоци за користење | Режим на работа | Позиција на решетката | Температура во (°C) | Време на готвење (приближно во мин.) |
|-----------------|--------------|---|---|-----------------------|---------------------|--------------------------------------|
| Кратконосец | Една тава | Стандардна тава* |  | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| Мали колачи | Една тава | Стандардна тава* |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Пандишпан | Една тава | Кружен капац за колач со дијаметар од 26 cm на решетка за грил** |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Пита со јаболка | Една тава | Кружен црн метален сад со дијаметар од 20 cm на решетка за грил** |  | 2 | 180 | 50 ... 60 |

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

* Додатоците може да не бидат испорачани со производот.

** Додатоците не се испорачуваат со производот. Достапни се за продажба како посебни додатоци.

Совети за печење колачи


- Ако колачот е многу сув, зголемете ја температурата за околу 10 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.



Печење 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 сними 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.



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

| | |
|--|---|
|  | Површината може да се оштети со детергенти и средства за чистење. Не користете агресивни средства за чистење, прашок за чистење / течности или остри предмети при чистењето. |
|  | Не користете чистачи на пара за да го исчистите апаратот бидејќи тие може да предизвикаат електричен удар. |

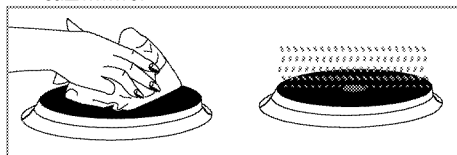
Чистење на плочата

Електрични плочи

1. Исклучете ги ринглите и почекајте да се изладат.
2. Ако е неопходно, исчистете ги ринглите со средство за чистење (може да земете


средства за чистење. омекнување во специјализирани продавници).

3. Загрејте само неколку минути по чистењето за да се исуши горната површина.
4. Редовно ставајте тенок слој машинско масло врз горната површина на ринглата за да ја заштитите.



Чистење на контролниот панел

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

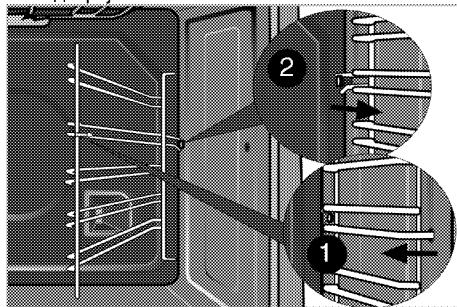
| | |
|---|--|
|  | Не отстранувајте ги контролните копчиња/регулатори за да го исчистите контролниот панел. Контролниот панел може да се оштети! |
|---|--|

Чистење на рерната

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

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

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

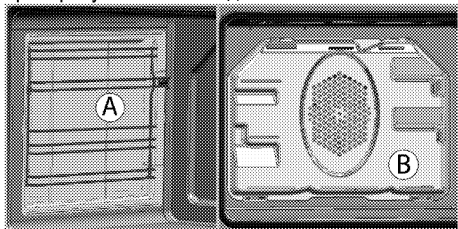


Каталитички сидови

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

Внатрешните странични сидови (А) и/или задниот сид (Б) на вашиот производ може да се премачкани со каталитички енавел. Каталитичките сидови имаат светла мат боја и

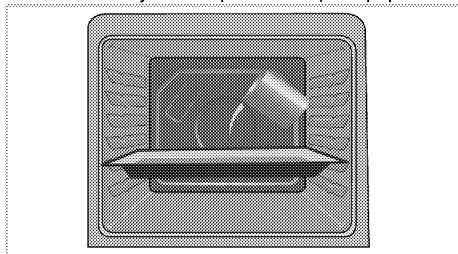
порозна површина. Не треба да се чистат каталичките сидови на рерната. Благодарение на нивната перфорирана структура, каталичките површини ја собираат маснотијата и штом површината се наполни со маснотија, тие почнуваат да светат. Во овој случај, се препорачува замена на деловите.



Лесно чистење со пара

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



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

Чистење на вратата на рерната

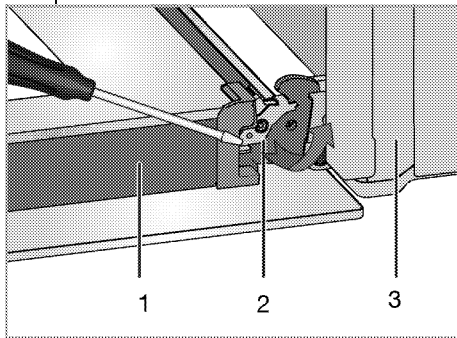
За да ја исчистите вратата на рерната, користете топла вода со средство за миене, мека крпа или сунѓер за да го исчистите производот и избришете го со сува крпа.



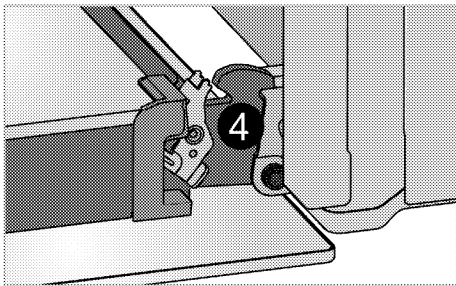
Не користете груби абразивни средства или остри метални жици за чистење на вратат на рерната. Може да ја изгребаат површината и да го уништат стаклото.

Вадење на вратата на рерната

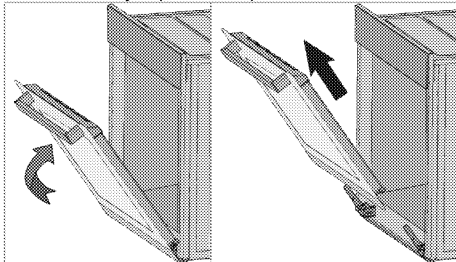
1. Отворете ја предната врата (1).
2. Отворете ги спојниците на куќиштето за шарките (2) десно и лево напред странично со притиснување надолу како што е прикажано на сликата.



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



3. Поместе ја предната врата половично.



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



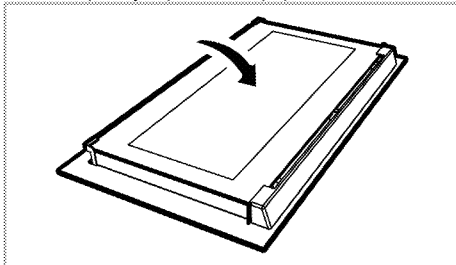
Чекорите што ќе ги направите за време на постапката на вадење, треба да се повторат по обратен редослед за да поставите вратата на место. Не заборавајте да ги затворите спојниците на кукиштето на шарките при повторно поставување на вратата.

Вадење на внатрешното стакло на вратата

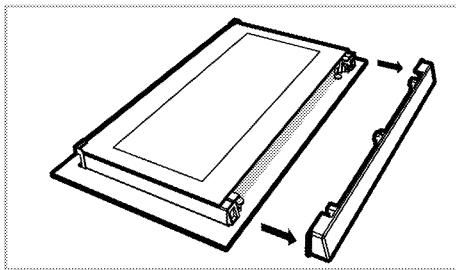
(Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)

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

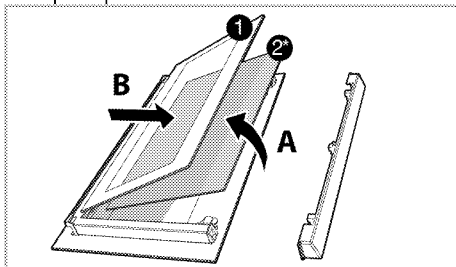
1. Отворете ја вратата на рерната.



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



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



- 1 Највнатрешно стаклено окно
- 2* Внатрешно стаклено окно (Може да не е вклучена со вашиот производ.)
4. Ако вашиот производ е опремен со внатрешно стаклено окно (2) ; Повторете ја истата постапка за да го извадите внатрешното внатрешно стакло (2).
5. Првиот чекор да ја составите вратата е да го поставите внатрешното стаклено окно на свое место (2). Ставете го закосениот агол на стакленото окно за да навлезе во закосениот агол на пластичниот отвор. (Ако вашиот производ е опремен со внатрешно стаклено окно). Внатрешното стаклено окно (2) мора да се постави во пластичниот отвор близу до највнатрешното стаклено окно (1).
6. Кога го поставувате највнатрешното стаклено окно (1), проверете дали печатената страна на окното е насочена кон внатрешното стаклено окно. Важно е да ги поставите долните агли на највнатрешното стаклено окно (1) во долниот пластичен отвор.
7. Притискајте го пластичниот дел кон рамката додека не слушнете звук на кликнување.

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!



Во оваа печка, се користи блескаво светилка со моќност помала од 40 W, висина помала од 60 mm, дијаметар помал од 30 mm или халогена светилка со приклучок тип G9, моќност помала од 60 W. Светилките се погодни за работа на температури над 300 ° C. Светилки во рерната може да се добијат од овластени сервисни агенти или техничар со лиценца.



Позицијата на светилката може да варира од онаа на сликата.



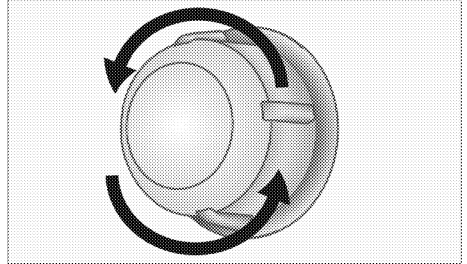
Сијалицата што се користи во овој уред не е соодветна за осветлување простории во домаќинството. Наменетата употреба на оваа сијалица е да му помага на корисникот да ја гледа храната.



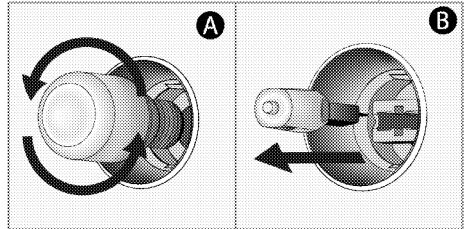
Сијалиците што се користат во овој производ треба да ги издржуваат екстремните физички услови, како што се температурите над 50 °C.

Ако рерната има тркалезна светилка:

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



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



4. Ставете го стаклениот капак одново.

8 Решавање проблеми

Рерната испушта пареа додека работи.

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

Производот емитува звук на метал при загревање и ладење.

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

Производот не работи.

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

Сијаличката во рерната не работи.

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

Рерната не се загрева.

- Не се поставени функцијата и/или температурата. >>> *Поставете ги функцијата и температурата со регулаторот/копчето за функција/температура.*
- Нема струја. >>> *Проверете дали има струја. Проверете ги осигурувачите во кутијата. Ако е неопходно, заменете ги или активирајте ги осигурувачите.*



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.



Плита
Руководство пользователя



RU

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.

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

| | |
|------------------------------------|----|
| Общие правила техники безопасности | 4 |
| Электробезопасность | 5 |
| Безопасность изделия | 7 |
| Использование по назначению | 10 |
| Безопасность детей | 10 |
| Утилизация старого изделия | 11 |
| Утилизация упаковочных материалов | 11 |

2 Общие сведения 13

| | |
|----------------------------|----|
| Обзор | 13 |
| Содержание упаковки | 14 |
| Технические характеристики | 16 |

3 Установка 18

| | |
|-----------------------------|----|
| До начала установки | 18 |
| Установка и подключение | 19 |
| Для будущей транспортировки | 22 |

4 Подготовка к эксплуатации 23

| | |
|--|----|
| Рекомендации по экономии электроэнергии | 23 |
| Подготовка к эксплуатации | 23 |
| Очистка прибора перед началом эксплуатации | 23 |
| Первоначальный прогрев | 24 |

5 Правила эксплуатации варочной панели 25

| | |
|-------------------------------------|----|
| Общие сведения о приготовлении пищи | 25 |
| Эксплуатация варочных панелей | 25 |

6 Правила эксплуатации духовки 27

| | |
|--|----|
| Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем | 27 |
| Правила эксплуатации электрической духовки | 27 |
| Режимы работы | 28 |
| Время приготовления блюд | 29 |

7 Уход и техническое обслуживание 32

| | |
|--|----|
| Общие сведения | 32 |
| Чистка варочной панели | 32 |
| Чистка панели управления | 32 |
| Чистка духовки | 33 |
| Очистка дверцы духовки | 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.

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 приступать 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.
- Следует использовать только соединительный кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».
- 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, 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

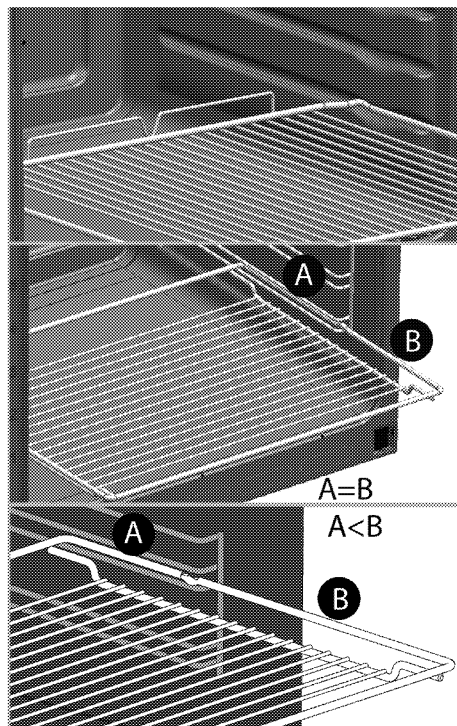
горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.

- 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 парочистители, 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.
- 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 лампы убедитесь, что шнур питания прибора отключен от сети или что прерыватель цепи выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
 - 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.

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- **ОСТОРОЖНО:** Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, 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 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

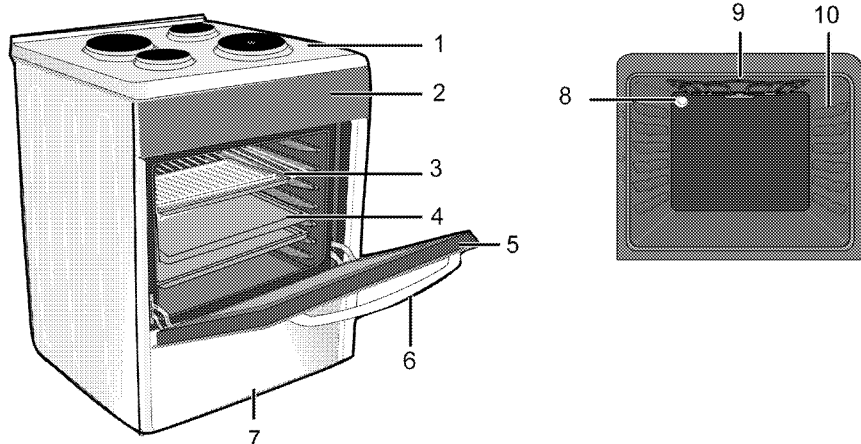
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих

вторичной переработке.
Утилизируйте их соответствующим
образом и сортируйте согласно
инструкций по обращению с

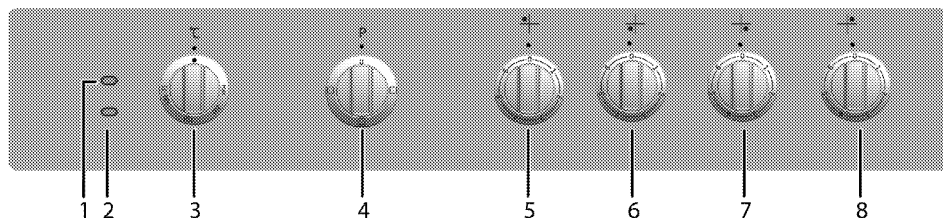
отходами, подлежащими
вторичной переработке. Не
утилизируйте их вместе с
обычными бытовыми отходами.

2 Общие сведения

Обзор



- | | |
|-----------------------|----------------------------------|
| 1 Крышка конфорки | 7 Нижняя часть |
| 2 Панель управления | 8 Лампочка |
| 3 Проволочная решетка | 9 Верхний нагревательный элемент |
| 4 Противень | 10 Положения полок |
| 5 Передняя дверца | |
| 6 Ручка дверцы | |



- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Сигнальная лампочка | 6 Электроконфорка Передняя левая |
| 2 Лампочка термостата | 7 Электроконфорка Передняя правая |
| 3 Ручка термостата | 8 Электроконфорка Задняя правая |
| 4 Ручка выбора функции | |
| 5 Электроконфорка Задняя левая | |

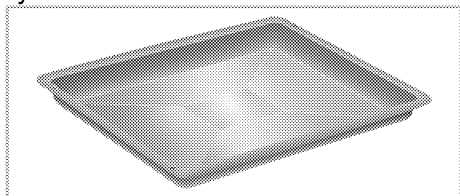
Содержание упаковки

i 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

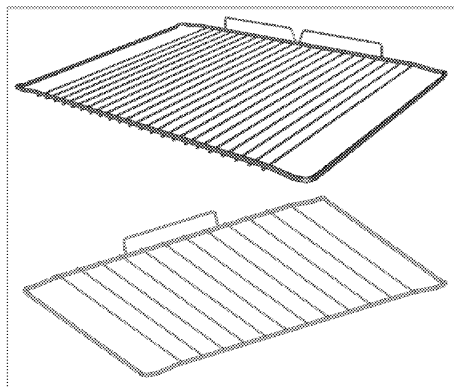
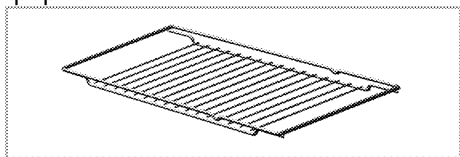
2. Стандартный противень

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



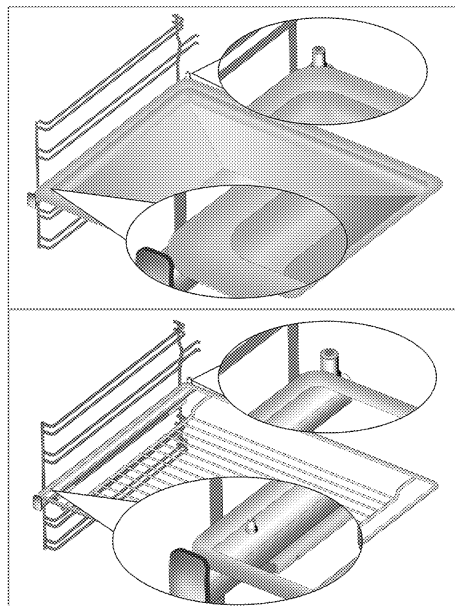
3. Решетка

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



**4. Правильное расположение
проволочной решетки на
выдвижных направляющих
(Данная функция —
дополнительная. Она может
отсутствовать в вашем изделии.)**

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



Технические характеристики

| ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ | |
|--------------------------------------|--|
| Габариты (высота / ширина / глубина) | 850 мм/600 мм/600 мм |
| Напряжение/частота | 220-240 В/380-415 В 3N ~ 50/60 Гц |
| Общая потребляемая мощность | 7.8 кВт |
| Тип кабеля/сечение | мин. H05VV-FG 3 x 2,5 мм ² / 5 x 1,5 мм ² |
| ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ | |
| Конфорки | |
| Задняя левая | Электроконфорка |
| Размеры | 145 мм |
| Мощность | 1000 Вт |
| Передняя левая | Электроконфорка |
| Размеры | 180 мм |
| Мощность | 2000 Вт |
| Передняя правая | Электроконфорка |
| Размеры | 145 мм |
| Мощность | 1000 Вт |
| Задняя правая | Электроконфорка |
| Размеры | 180 мм |
| Мощность | 1500 Вт |
| ДУХОВКА/ГРИЛЬ | |
| Главный духовой шкаф | Обычный духовой шкаф |
| Лампочка внутреннего освещения | 15–25 Вт |
| Класс защиты -1 | |

Степень защиты IP 44

- # 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.

«Этикетка энергоэффективности представлена на продукте»

i При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

i Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

i 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.

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.

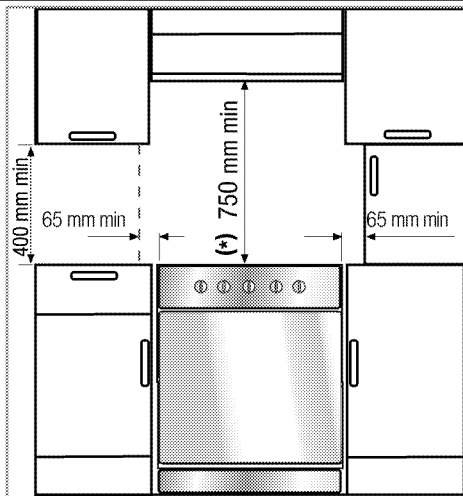
i Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.

! Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.

! Прежде чем приступать 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.



- 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.
- 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. Если в инструкции к вытяжке не указан какой-либо размер, эта высота должна быть не менее 650 мм.

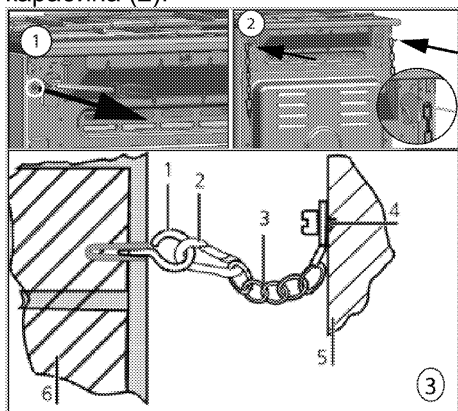
- Вся кухонная мебель, рядом с которой устанавливается устройство, должна быть термостойкой (не менее 100 °С).

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.

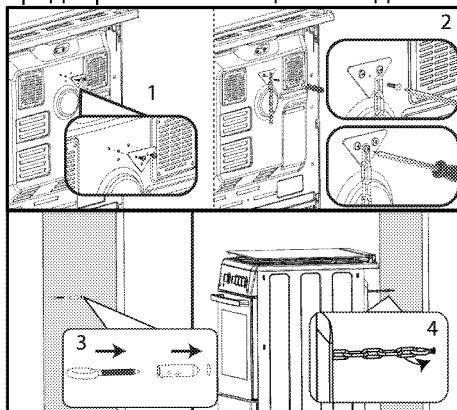
С помощью соответствующего дюбеля установите крючок (1) в стене кухни (6), а затем подсоедините предохранительную цепь (3) к крючку с помощью карабина (2).



- 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.


Установка и подключение

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

- **i** Не устанавливайте изделие рядом с холодильником или морозильной камерой. Поскольку духовой шкаф излучает тепло, холодильник 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.

 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.

 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".

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

Подключение кабеля питания

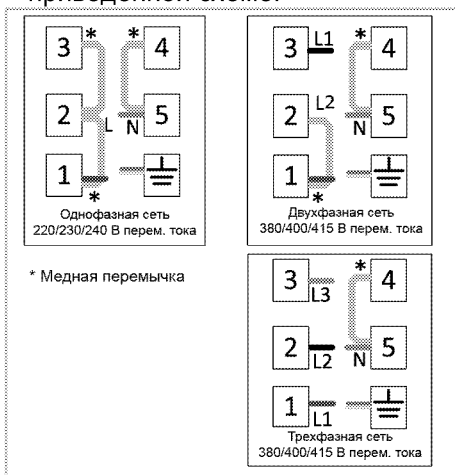
i При монтаже проводки необходимо соблюдать национальные/местные электротехнические правила и нормы, а также использовать соответствующие розетки/штепсельные вилки и вилку для духовки. В случае если предельные значения мощности продукции превышают допустимую нагрузку на вилку и розетку, изделие должно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

1. Если кабель питания не входит в комплект поставки, необходимо выбрать кабель питания по таблице (Технические характеристики, стр. 16) соответственно типу электрической сети в вашем доме и выполнить подключение в соответствии с приведенной схемой.

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.

i В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

2. Снимите крышку клеммной коробки с помощью отвертки.
3. Вставьте кабель питания под клеммный зажим под клеммами и закрепите его с помощью винта, вставленного в этот зажим.
4. Присоединяйте провода согласно приведенной схеме.



5. После подсоединения проводов закройте крышку клеммной коробки.
 6. Следите за тем, чтобы подключенный кабель питания не прикасался к прибору и не был зажат между прибором и стеной.
- i** По причинам безопасности длина кабеля питания не должна превышать 2 м.
- 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.

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 полосу вровень с противнями. Прикрепите дверцу духового шкафа к боковым стенкам 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 экономить 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 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.



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. 27.

5. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
6. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 27*

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.

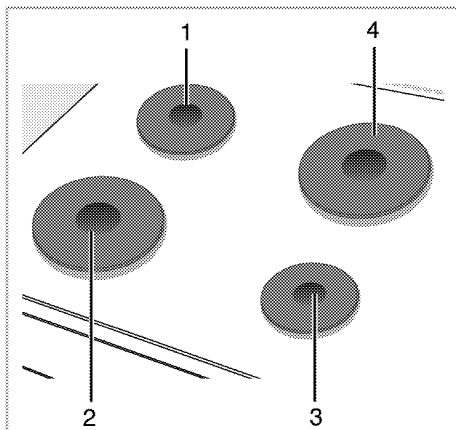
Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.

- 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.

Эксплуатация варочных панелей



- 1 Электроконфорка 14-16 см
- 2 Электроконфорка 18-20 см
- 3 Электроконфорка 14-16 см

- 4 Электроконфорка 18-20 см список рекомендованных диаметров посуды для использования на соответствующих конфорках.

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

! 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.

! 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

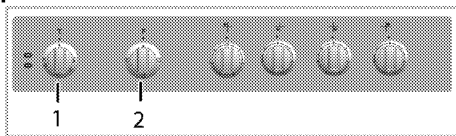
- Используйте антипригарные металлические тарелки или алюминиевые контейнеры с соответствующим покрытием, либо термостойкие силиконовые формы.
- Рационально используйте площадь решетки.
- Устанавливайте форму для выпекания в середине решетки.
- Выбирайте правильное положение решетки перед включением 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.

Правила эксплуатации электрической духовки

Выберите температуру и режим работы



1 Ручка термостата

2 Ручка выбора функции

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.

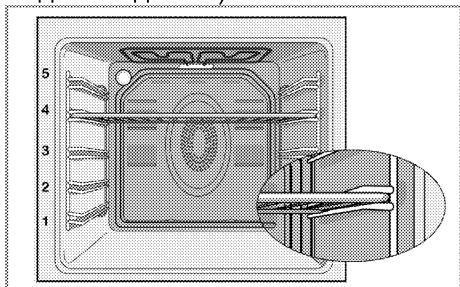
Выключение электрической духовки

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 подогреваются 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 сверху



Работает только верхний нагревательный элемент. Этот режим подходит, например, для выпечки пирогов с румяной корочкой, а также для других блюд, которые нужно запечь сверху.

Нагрев снизу



Работает только нижний нагревательный элемент. Подходит для выпечки пиццы и дополнительного обжаривания продуктов с нижней стороны. Эта функция также упрощает очистку паром.



Время приготовления блюд

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

Выпечка и жарение

i 1-й полкой духового шкафа является **нижняя** полка.

| Блюдо | Количество противней | Аксессуары для пользования | Режим работы | Уровень размещения | Температура (°C) | Примерное время приготовления (мин.) |
|---------------------------|----------------------|---|--------------|--------------------|------------------------------------|--------------------------------------|
| Выпечка на противне | Один противень | Стандартный противень* | | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| Выпечка в форме | Один противень | Формы для кексов на решетке** | | 2 | 180 | 40 ... 50 |
| Пирожные | Один противень | Стандартный противень* | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Бисквит | Один противень | Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке** | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Печенье | Один противень | Противень для выпечки* | | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| Изделия из теста | Один противень | Стандартный противень* | | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| Сдобная выпечка | Один противень | Стандартный противень* | | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| Закваска | Один противень | Стандартный противень* | | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| Лазанья | Один противень | Стеклянная / металлическая прямоугольная сковорода на решетке** | | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Пицца | Один противень | Стандартный противень* | | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| Бифштекс (куском)/жаркое | Один противень | Стандартный противень* | | 2 | 25 мин. 250/маx, затем 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Баранья нога (запеканка) | Один противень | Стандартный противень* | | 2 | 25 мин. 220 затем 190 | 70 ... 90 |
| Жареная курица (1,8-2 кг) | Один противень | Стандартный противень* | | 2 | 15 мин. 250/маx, затем 190 | 70 ... 90 |
| Индейка (5.5 кг) | Один противень | Стандартный противень* | | 1 | 25 мин. 250/маx, затем 190 | 150 ... 210 |
| Рыба | Один противень | Стандартный противень* | | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Для всех типов продуктов рекомендуется произвести предварительный разогрев.

* Эти аксессуары могут не поставляться с продуктом.

** Эти аксессуары не поставляются с продуктом. Эти аксессуары доступны в продаже.

Таблица для пробного приготовления

Блюда, внесенные в настоящую таблицу готовятся в соответствии с EN 60350-1, чтобы облегчить контролирующим организациям процесс проверки продукта.

| Блюдо | Количество противней | Аксессуары для пользования | Режим работы | Уровень размещения | Температура (°C) | Примерное время приготовления (мин.) |
|------------------|----------------------|--|---|--------------------|------------------|--------------------------------------|
| песочное печенье | Один противень | Стандартный противень* |  | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| Пирожные | Один противень | Стандартный противень* |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Бисквит | Один противень | Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке** |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Яблочный пирог | Один противень | Круглая металлическое блюдо диаметром 20 см на решетке** |  | 2 | 180 | 50 ... 60 |

Для всех типов продуктов рекомендуется произвести предварительный разогрев.

* Эти аксессуары могут не поставляться с продуктом.

** Эти аксессуары не поставляются с продуктом. Эти аксессуары доступны в продаже.

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 слои 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 подрумянивалась, старайтесь равномерно распределять начинку между слоями теста и по поверхности изделия.

i 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 пробланшировать.

7 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

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

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

! Дайте изделию остыть, прежде чем приступить 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 жидким 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.

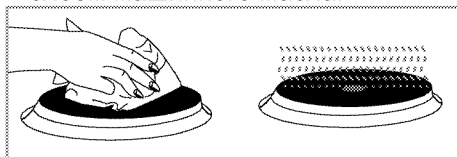
i Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

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

Чистка варочной панели

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.

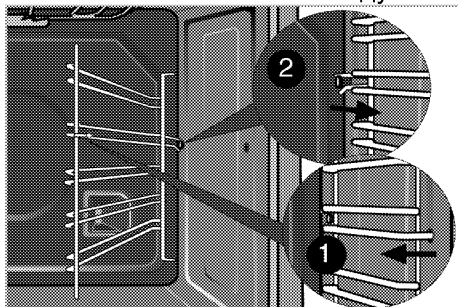
- i** Если ваш прибор оснащен кнопками/ручками, не снимайте ручки-регуляторы для чистки панели управления. Так можно повредить панель управления!

Чистка духовки

Чистка боковых стенок(Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

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

1. Снимите переднюю часть боковой решетки, оттянув ее от боковой стенки.
2. Потяните боковую решетку к себе и полностью выньте ее из духовки.

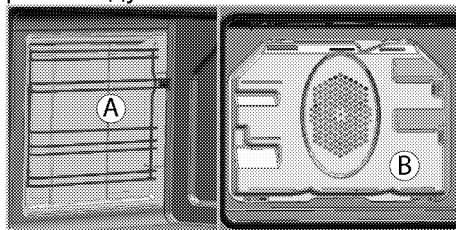


Стенки с каталитическим покрытием

(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 духового шкафа с каталитическим покрытием не нуждаются в чистке. Благодаря перфорированной структуре, поверхности с каталитическим покрытием поглощают жир и при

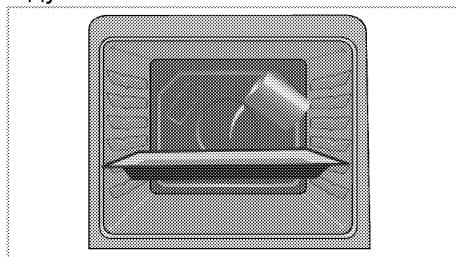
накоплении жира на поверхность начинают блестеть. В таком случае рекомендуется их заменить.



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.

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



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

i При работе в режиме упрощенной очистки паром, вода, налитая в лоток для размягчения образовавшихся осадков/грязи внутри духовки, испарится и конденсируется внутри духовки и на внутренней поверхности двери духовки, поэтому при открытии двери духовки может капать вода. Вытрите конденсат сразу после открытия дверей духовки.

Чистка дверцы духовки

Мойте дверцу духовки мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства, и вытирайте сухой тканью. Протрите стекло уксусом, а затем ополосните его от остатков извести, которые могут образоваться на стекле духовки.

i Не используйте для чистки дверцы моющие средства с абразивными веществами или металлические скребки. Они могут поцарапать поверхность и повредить стекло.

Очистка дверцы духовки

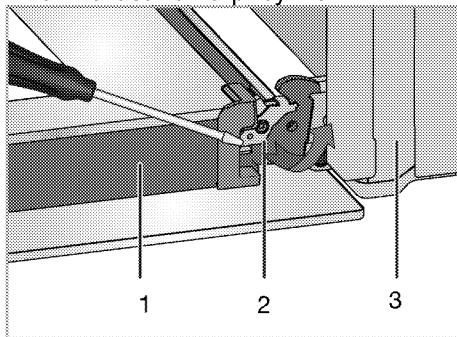
i Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для чистки дверцы и стекла духовки.

Вы можете снять дверцу духовки и дверные стекла, чтобы почистить их. О том, как снять дверцы и стекла объясняется в разделах «Снятие дверцы духовки» и «Снятие внутренних стекол дверцы». После снятия внутренних стекол дверцы очистите их с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и

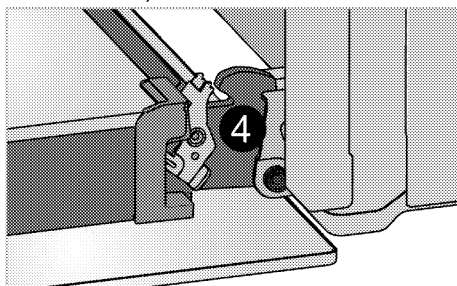
мягкой ткани или губки и вытрите их сухой тканью. Протрите стекло уксусом, а затем ополосните его от остатков извести, которые могут образоваться на стекле духовки.

Снятие дверцы духового шкафа

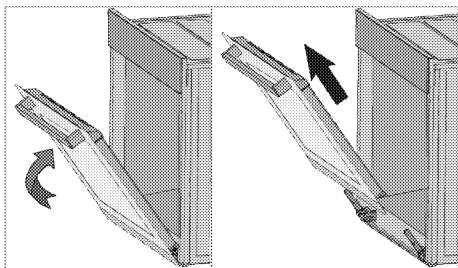
1. Откройте переднюю дверцу (1).
2. Откройте зажимы на корпусе петли (2) с правой и левой стороны передней дверцы, нажав на них, как показано на рисунке.



- 1 Дверца
- 2 Шарнирный замок(закрытое положение)
- 3 Духовой шкаф
- 4 Шарнирный замок(открытая позиция)



3. Откройте переднюю дверцу наполовину.



4. Снимите переднюю дверцу, потянув ее вверх и освободив от правой и левой петли.

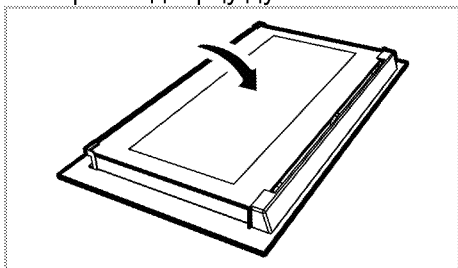
i Для установки дверцы на место следует выполнить в обратном порядке действия по снятию. Не забудьте закрыть зажимы на корпусе петли при установке дверцы на место.

Снятие внутреннего стекла дверцы

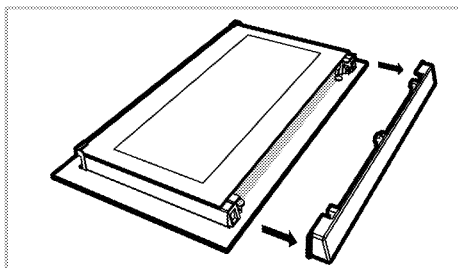
(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

Внутреннее стекло панели дверцы духового шкафа можно снять для чистки.

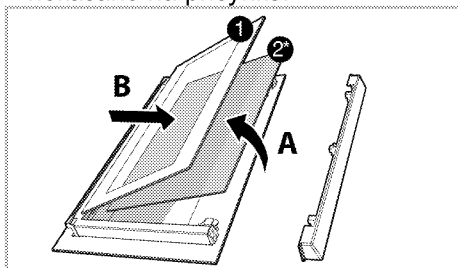
1. Откройте дверцу духовки.



2. Потяните к себе и снимите пластиковую накладку на верхней стороне дверцы.



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



1 Первое внутреннее стекло
2* Внутреннее стекло (Она может отсутствовать в вашем изделии.)

4. Если устройство оснащено панелью для внутреннего стекла(2); Чтобы вынуть среднее стекло (2), повторите эти же действия.

5. При сборке дверцы сначала следует вставить среднее стекло (2), чтобы скошенный угол стекла попал на фаску пластмассового держателя, как показано на рисунке. (Если устройство оснащено панелью для внутреннего стекла). Среднее стекло (2) следует установить в пластмассовый держатель рядом с первым внутренним стеклом (1).

6. Первое внутреннее стекло (1) следует устанавливать таким образом, чтобы надпись на стекле была обращена к среднему стеклу. Следите за тем, чтобы нижний

угол первое внутреннее стекло (1) был правильно вставлен в нижний пластмассовый держатель.

7. Прижмите пластмассовую накладку к раме до щелчка.

Замена лампочки освещения духового шкафа

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

i В этой духовке используется лампа накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогенная лампа с цоколем типа G9, мощностью менее 60 Вт. Лампы подходят для работы при температуре выше 300 °С. Лампы для духовки можно получить у авторизованных сервисных агентов или у технического специалиста с лицензией.

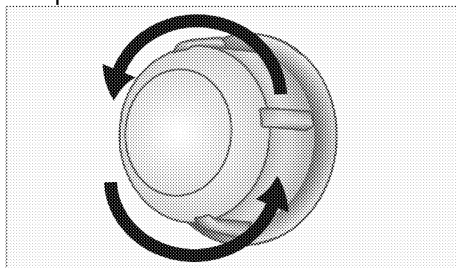
i Расположение лампочки может отличаться от изображения на рисунке.

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

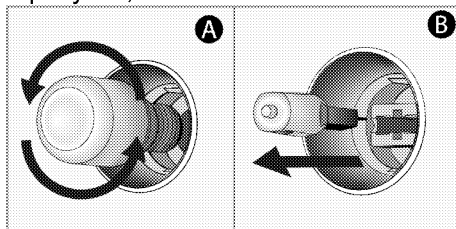
i Лампы, используемые в этом приборе, должны выдерживать экстремальные физические условия, например температуру выше 50 °С.

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.*
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*



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.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

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

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

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

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

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

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

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

