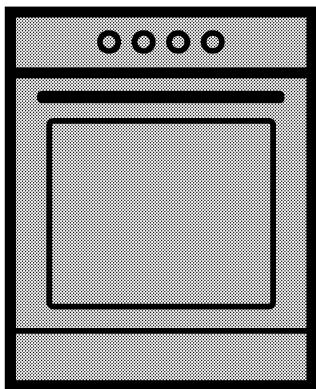


# Pećnica

Korisnički priručnik



FSM67320DXT

**SB | BG**

285.3034.05/R.AC/18.08.2017/4-2

## Molimo da prvo pročitajte ovo uputstvo!

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

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

### Objašnjenje simbola

U ovom korisničkom uputstvu su korišćeni sledeći simboli:



Važne informacije ili korisni saveti u vezi sa korišćenjem.



Upozorenje za situacije koje su opasne po život i imovinu.



Upozorenje za električni udar.



Upozorenje za opasnost od požara.



Upozorenje za vrele površine.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

<b>1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje</b>	<b>4</b>	<b>5 Kako koristiti ploču za kuvanje</b>	<b>17</b>
Opšta bezbednost .....	4	Opšte informacije o kuvanju .....	17
Bezbednost električnih proizvoda .....	4	Korišćenje ploča za kuvanje .....	17
Bezbednost proizvoda .....	5		
Namena .....	7		
Bezbednost dece .....	7		
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad .....	8		
Odlaganje ambalažnog materijala.....	8		
<b>2 Opšte informacije</b>	<b>9</b>	<b>6 Kako rukovati rernom</b>	<b>19</b>
Pregled .....	9	Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju .....	19
Sadržaji pakovanja .....	10	Kako koristiti električnu rernu .....	19
Tehničke specifikacije .....	11	Režimi rada.....	20
<b>3 Instalacija</b>	<b>12</b>	Korišćenje sata rerne.....	21
Pre instalacije .....	12	Tabela vremena kuvanja.....	23
Instalacija i povezivanje .....	13	Kako rukovati roštiljem .....	24
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad .....	14	Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja.....	24
<b>4 Pripreme</b>	<b>15</b>	<b>7 Održavanje i nega</b>	<b>25</b>
Saveti za uštedu energije .....	15	Opšte informacije .....	25
Prva upotreba .....	15	Očistite ploču za kuvanje .....	25
Podešavanje vremena .....	15	Čišćenje komandne table.....	25
Prvo čišćenje proizvoda .....	15	Čišćenje rerne.....	25
Prvo zagrevanje .....	15	Skidanje vrata rerne .....	26
		Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima .....	26
		Zamena sijalice u rerni .....	27
<b>8 Otklanjanje kvarova</b>	<b>28</b>		

# 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.
- Ako se proizvod ustavi 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 protok 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 funkcijски tasteri na proizvodu isključeni nakon svake upotrebe.

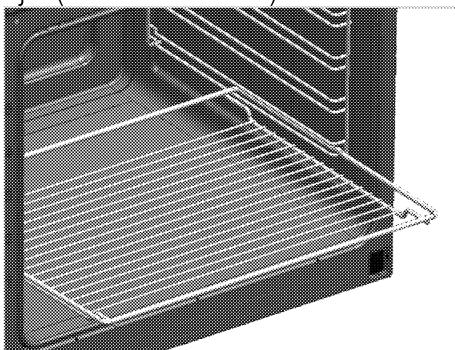
## Bezbednost električnih proizvoda

- 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.
- 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
- Uredaj 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 stavljamte nikakav zapaljivi materijal blizu proizvoda, jer njegove stranice mogu da se zagrevaju u toku upotrebe.
  - Uredaj 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/teglji može da izazove njihovo pucanje.

- Plehove za pečenje, posuđe ili aluminijumsku foliju ne stavlajte 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 izgrevati površinu, što može dovesti do razbijanja stakla
- Ne koristite paročistače za čišćenje uređaja da ne biste izazvali električni udar.
- Pravilno postavljanje žičane police i pleha na žičane police  
Važno je da se žičana polica i/ili pleh pravilno postave na policu. Žičanu policu ili pleh gurnite između 2 šine i proverite stabilnost pre postavljanja jela na njih (vidi sledeću sliku).
- Ne koristite proizvod ako je staklo na prednjim vratima skinuto ili napuklo.
- Ručica rerne ne služi za sušenje peškira. Ne kačite peškir, rukavice ili slične proizvode od tekstila dok roštilj radi sa otvorenim vratima rerne.
- Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavlјate 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 stavlјate papir za pečenje direktno na dno rerne.
- Pobrinite se da aparat bude isključen pre zamene sijalice da biste izbegli mogućnost električnog udara.
- 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 poklopcom ili protivpožarnim čebetom.
- Opasnost od požara: Nemojte držati predmete na površinama za kuvanje.



- Ako je površina naprsla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost električnog udara.
  - U slučaju da se staklo ploče za kuvanje polomi: Odmah isključite sve gorionike i sve električne grejne elemente i izolujte uređaj od napajanja. Nemojte da dodirujete površinu uređaja. Nemojte da koristite uređaj.
  - Ovaj aparat nije predviđen da se upravlja putem eksternog tajmera ili posebnog sistema daljinskog upravljača.
  - Pritisak pare koji se može stvoriti zbog vlage na površini ploče za kuvanje ili na dnu šerpe može da izazove pomeranje šerpe. Zbog toga treba da se uverite da su površina rerne i dna šerpi uvek suve.
  - Koristite samo štitnike ploče za kuvanje koje je dizajnirao proizvođač aparata za kuvanje ili koje je porizvođač 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.
  - Ovaj aparat služi samo za kuvanje. On ne sme da se koristi za druge svrhe, na primer za grejanje prostorije."
  - Ovaj proizvod ne sme se koristiti za zagrevanje tanjira ispod rešetke roštilja, vešanje peškira, kuhinjskih krpa itd. na ručici, niti u druge svrhe zagrevanja.
  - Proizvođač neće biti odgovoran ni za kakve štete koje su nastale kao posledica nemenske upotrebe ili pogrešnog rukovanja.
  - Rerna može da se koristi za odmrzavanje, pečenje i pečenje hrane na roštilju.
- ### Bezbednost dece
- Pristupačni delovi mogu da se zagreju za vreme upotrebe. Decu treba udaljiti.
  - Materijali za pakovanje su opasni za decu. Ambalažne materijale držite van domaćaja 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 stavlajte predmete koje bi deca mogla da dohvate.
- Kada su vrata otvorena, ne stavlajte 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:

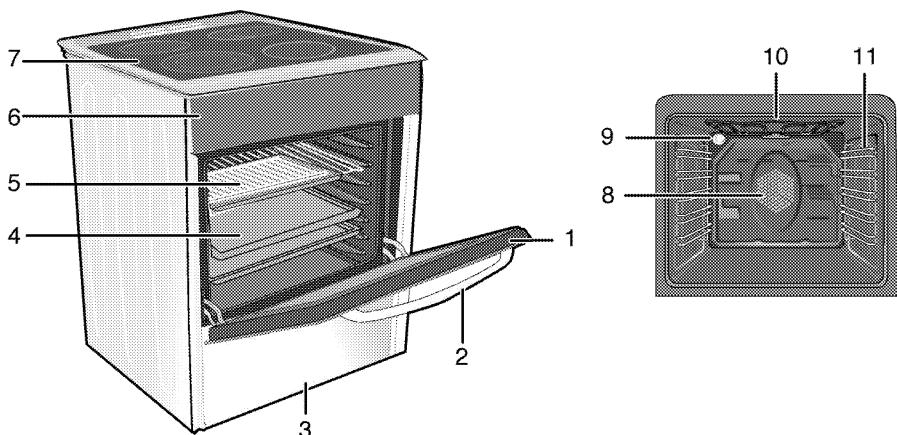
Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS direktivom Evropske Unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u direktivi.

## Odlaganje ambalažnog materijala

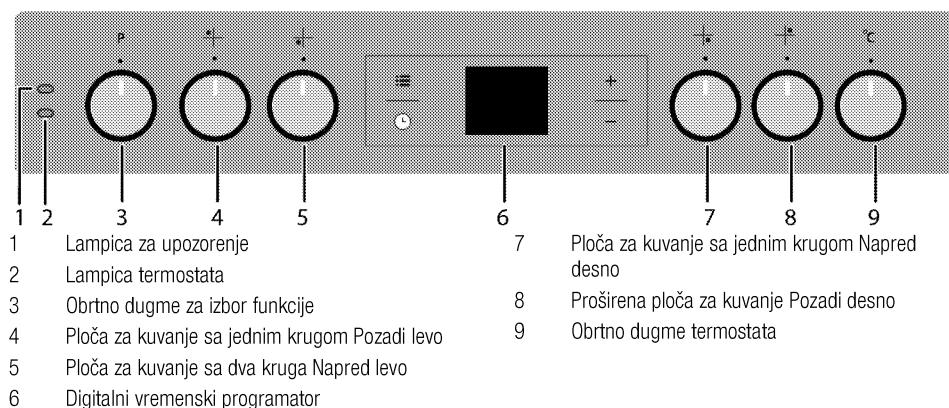
- Ambalažni materijali su opasni po decu. Ambalažni materijal čuvajte na bezbednom mestu, van domaća dece. Ambalažni materijali za ovaj proizvod su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu sa uputstvima za recikliranje otpada. Ne odlazite ih sa običnim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

## 2 Opšte informacije

### Pregled



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



## Sadržaji pakovanja

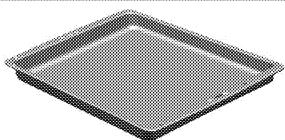


Isporučeni pribor može da se razlikuje u zavisnosti od modela uređaja. Sav pribor, koji je opisan u ovom korisničkom priručniku, možda neće postojati kod vašeg proizvoda.

### 1. Korisnički priručnik

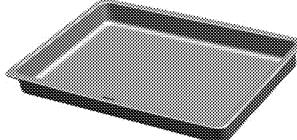
### 2. Pleh za rernu

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



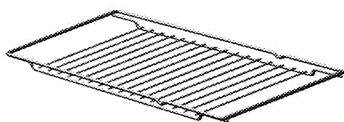
### 3. Duboki pleh

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



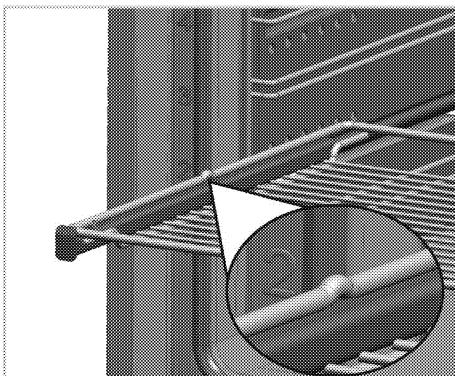
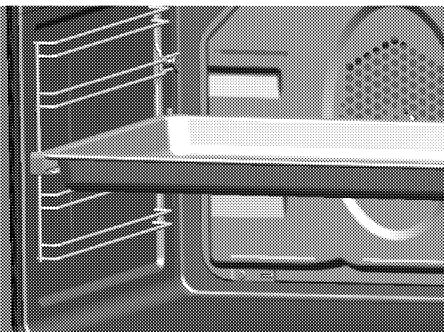
### 4. Žičana polica

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



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

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.

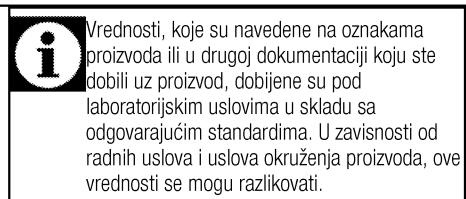
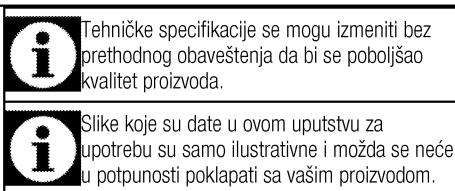


## Tehničke specifikacije

OPŠTE	
Spojne dimenzije (visina/širina/dubina)	850 mm/600 mm/600 mm
Napon/frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	9.9 kW
Osigurač	min. 32 A / 2 x 16 A
Tip kabla / poprečni presek	H05W-FG 3 x 4 mm <sup>2</sup>
Ploča za kuvanje	
Gorionici	
Pozadi levo	Ploča za kuvanje sa jednim krugom
Dimenzije	140 mm
Snaga	1200 W
Napred levo	Ploča za kuvanje sa dva kruga
Dimenzije	210/120 mm
Snaga	2200/750 W
Napred desno	Ploča za kuvanje sa jednim krugom
Dimenzije	180 mm
Snaga	1700 W
Pozadi desno	Proširena ploča za kuvanje
Dimenzije	170/265 mm
Snaga	1500/2400 W
RERNA/ROŠTILJ	
Glavna rerna	Rerna sa više funkcija
Unutrašnja lampa	15-25 W
Potrošnja roštilja	2.2 kW

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

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



### 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 poništiti 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.

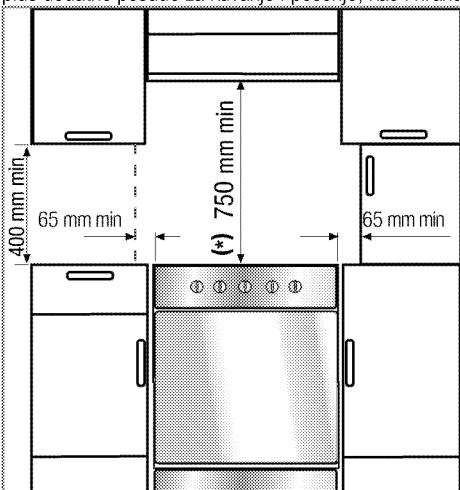


#### OPASNOST:

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 posude za kuhanje i pečenje, kao i hrani.



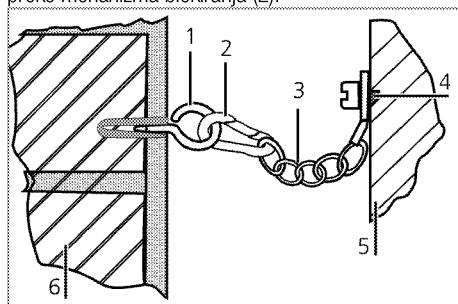
- Može se koristiti sa ormarićima sa obe strane, ali se mora obezbediti minimalan slobodan prostor od 400mm iznad nivoa ploče za kuhanje i slobodan prostor od 65mm između šporeta i bilo kog bočnog zida, pregrade ili visokog ormarića.

- Može se koristiti i u slobodno stojecem položaju. Obezbedite minimalni razmak od 750mm iznad površine ploče za kuhanje.
- (\*) Ako se kuhinjski aspirator montira iznad šporeta, pogledajte uputstvo proizvođača aspiratora u vezi sa visinom instalacije (min. 650 mm).
- Uredaj 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

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

Zakačite kuku (1) pomoću odgovarajućeg eksera na kuhinjski zid (6) i učvrstite sigurnosni lanac (3) na kuku preko mehanizma blokiranja (2).



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



Stabilizacioni lanac treba da bude što je moguće kraći da bi se sprečilo da se reerna naginje prema napred i treba da stoji dijagonalno da bi se sprečilo bočno naginjanje reerne.

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

## Instalacija i povezivanje

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



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

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



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

### Električno povezivanje

Povežite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod zaštićen osiguračem odgovarajućeg kapaciteta, kao što je navedeno u tabeli "Tehničke specifikacije". Uzemljjenje instalacije mora da obavi kvalifikovani električar u slučaju da se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna ni za kakve štete koje su nastale zbog korišćenja proizvoda sa neuzemljrenom instalacijom, 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 priklesti, savije ili prigneče 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.

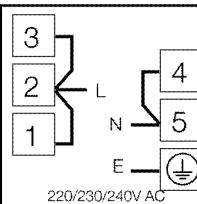
Postoji opasnost od električnog udara!

### Povezivanje kabla za napajanje

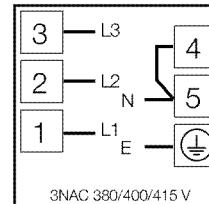
1. Ukoliko nije moguće isključiti napajanje preko svih izvoda (polova), rastavni uređaj sa najmanje 3 mm zazora kontakta (osigurači, fazni sigurnosni prekidači, kontaktori) moraju da se povežu, a svi polovi ovog rastavnog uređaja moraju da budu u blizini proizvoda (ne iznad) u skladu sa IEE smernicama. Nepridržavanje ovog uputstva može da doveđe do problema u radu i poništavanja garancije za proizvod.

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

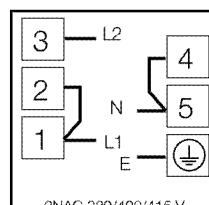
#### Ako je kabl isporučen sa proizvodom:



220/230/240V AC



3NAC 380/400/415 V



2NAC 380/400/415 V

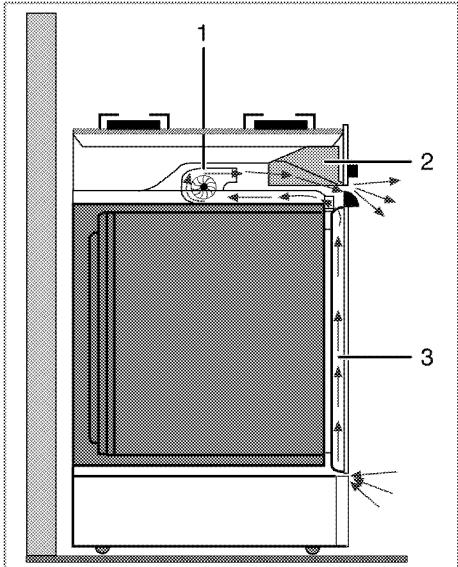
2. Za jednofazno povezivanje, žice treba povezati na sledeći način:

- Braon kabl = L (faza)
- Plavi kabl = N (nula)
- Zeleno/žuti kabl = (E) (Uzemljenje)
- Gurnite uređaj prema kuhičkom zidu.

#### Podešavanje nožica renne

Vibracije tokom upotrebe mogu izazvati pomeranje posuda. Ova opasna situacija se može izbegić ako je uređaj nивелisan i stabilan. Radi vaše bezbednosti, proverite da li je uređaj nivelišan podešavanjem četiri nožica na dnu okretanjem na levo ili desno da biste ujednačili nivo sa radnom površinom.

## Za uređaje sa rashladnim ventilatorom



1 Cooling fan (Rashladni ventilator)

2 Kontrolna tabla

3 Vrata

Rashladni ventilator hlađi i kontrolnu tablu i prednji deo aparata.



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

### Finalna provera

1. Ponovo priključite uređaj na napajanje.
2. 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 vazdušnim mehurićima ili deblji karton i dobro zapepite.
- Da biste sprecili da rešetka za roštilj i pleh u rerni oštete vrata reme, postavite komad kartona na unutrašnju stranu vrata reme prema položaju plehova. Vrata reme zapepite trakom za bočne stranice.
- Ne koristite vrata ili ručicu za podizanje ili pomeranje ovog proizvoda.



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

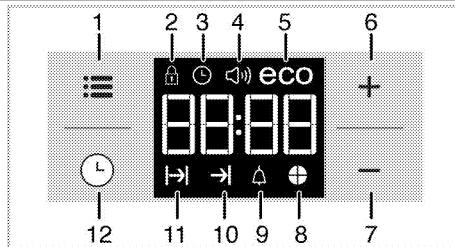
### Prva upotreba

#### Podešavanje vremena



Odgovarajući simboli trepcu na ekranu za vreme podešavanja.

Pritisnite tastere **+/-** da biste podešili vreme nakon što je rerna uključena prvi put. Potvrdite postavku tako što ćete dodirnuti simbol **⌚** i sačekati 4 sekunde bez dodirivanja tipki da potvrdite.



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

	Ako početno vreme nije podešeno, sat će se pokrenuti od <b>12:00</b> a simbol <b>⌚</b> će biti prikazan. Ovaj simbol nestaje kada se tačno vreme podeši.
	Podešavanje tačnog vremena se poništava u slučaju nestanka struje. Ono se mora ponovo podešiti.

#### Prvo čišćenje proizvoda

	Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteći površina. Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštре predmete tokom čišćenja.
--	--

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

#### Prvo zagrevanje

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



## UPOZORENJE

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

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

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

## Električna rerna

1. Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
2. Zatvorite vrata rerne.
3. Izaberite statican položaj.
4. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte *Kako koristiti električnu rernu, strana 19.*
5. Uključite na oko 30 minuta.
6. Isključite rernu; pogledajte *Kako koristiti električnu rernu, strana 19*

## Rerna za roštilj

1. Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
2. Zatvorite vrata rerne.
3. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 24.*
4. Uključite na oko 30 minuta.
5. Isključite roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 24*



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

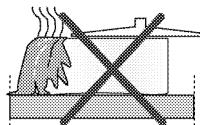


Nikad punite posudu uljem više od jedne trećine. Ne ostavljajte ploču za kuvanje bez nadzora kada zagrevate ulje. Pregjano ulje predstavlja opasnost od požara. **Nikada ne pokušavajte da eventualnu vatru gasite vodom!** Ako se ulje zapali, pokrijte ga protivpožarnim čebetom ili vlažnom krpom. Isključite ploču za kuvanje, ako se to može bezbedno uraditi i pozovite vatrogasce.

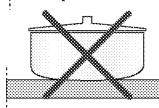
- Pre prženja hrane, uvek je dobro osušite i pažljivo spustite u vrelo ulje. Postarajte se da namirnice budu potpuno odmrznute pre prženja.
- Ne poklapajte posudu koju koristite kada zagrevate ulje.
- Postavite lonce i šerpe na način da njihove ručice ne budu iznad ploče za kuvanje kako biste sprečili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

## Saveti za staklokeramičke ploče za kuvanje

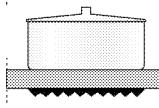
- Staklokeramička površina je otporna na toplotu i na nju ne utiču velike temperaturne razlike.
- Ne koristite staklokeramičku površinu kao mesto za čuvanje ili kao dasku za sečenje hrane.
- Koristite samo šerpe i lonce sa obrađenim dnem. Oštре ivice mogu izgrevati površinu.
- Ne koristite aluminijumske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



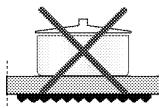
Prolivanja hrane mogu oštetiti staklokeramičku površinu i izazvati požar.



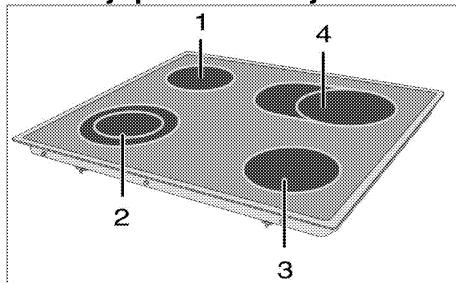
Nemojte koristiti posude sa konkavnim ili konveksnim dnem.



Koristite samo šerpe i lonce sa ravnim dnem. Oni obezbeđuju lakši prenos toplote. Ako je prečnik šerpe suviše mali, nepotrebno će se izgubiti energija.



## Korišćenje ploča za kuvanje



- 1 Ploča za kuvanje sa jednim krugom 14-16 cm
- 2 Ploča za kuvanje sa dva kruga 21-23/12-14 cm
- 3 Ploča za kuvanje sa jednim krugom 18-20 cm
- 4 Proširena ploča za kuvanje 17-19/26-28 cm je lista preporučenih prečnika šerpi koje mogu da se koriste na odgovarajućim ringlama.



### OPASNOST:

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

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

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

Staklokeramička ploča za kuvanje je opremljena svetlom za rad i signalnom lampicom upozorenja za vruću zonu.

Signalna lampica upozorenja za vruću zonu označava položaj aktivne zone za kuvanje i ostaje upaljena nakon što se zona za kuvanje isključi. Kada se zona za kuvanje ohladi do mere kada može biti dodirnuta rukom, signalna lampica upozorenja se isključuje. Treperenje signalne lampice upozorenja za vruću zonu ne predstavlja kvar.



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

### Uključivanje staklokeramičkih zona za kuvanje

Koristite tastere zone za kuvanje da biste upravljali staklokeramičkim zonama za kuvanje. Pomerajte dugme zone za kuvanje do odgovarajuće jačine da biste postigli željeni nivo kuvanja.

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

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

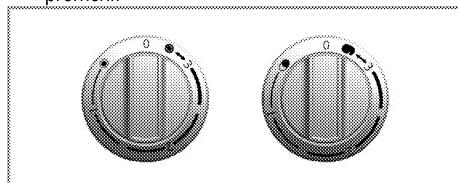
### Isključivanje staklokeramičkih zona za kuvanje

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

### Upotreba ringli sa više zona za kuvanje

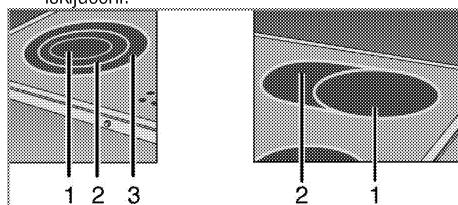
Višesegmentne zone za kuvanje omogućavaju vam da kuvate u šerpama različite veličine na istoj ringli. Kada su ove zone za kuvanje aktivirane, najpre se uključuje unutrašnja zona.

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



### Isključivanje ringle sa više zona za kuvanje

1. Okrenite dugme suprotno smeru kretanja kazaljke na satu do gornjeg položaja da biste isključili zonu za kuvanje. Svi segmenti zone za kuvanje su isključeni.



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



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

## 6 Kako rukovati rernom

### Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju



#### UPOZORENJE

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

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

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



#### OPASNOST:

Vodite računa kada otvarate vrata rerne, jer može da izade 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 piletina, čurke 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 debeline mesa zahteva približno 4 do 5 minuta kuvanja.
- Pustite da meso ostane u rerni oko 10 minuta po završetku vremena kuvanja (cooking time). Sokovi se bolje raspodeljuju po celom pečenju i ne ističu kada se meso seče.
- Riba se može staviti na srednju ili donju policu u termootpornu posudu.

#### Saveti za pečenje na roštilju

Ako se meso, riba i piletina peku na roštilju, oni brzo dobijaju braonastu boju, imaju lepu koricu i ne suše se. Ravni komadi, ražnjići i kobasicice su naročito pogodni za pečenje na roštilju, kao i povrće sa visokim sadržajem vode kao što su paradajz i crni luk.

- Rasporedite komade koje treba peći na žičanoj rešetki roštilja ili u plehu za pečenje sa rešetkom za roštilj tako da oni ne prelaze veličinu grejača.
- Namestite rešetku za roštilj ili pleh za pečenje sa rešetkom za roštilj na odgovarajući nivo u remi. Ako pečete na rešetki za roštilj, namestite pleh za pečenje na donju policu radi sakupljanja masnoće. U pleh za pečenje dodajte malo vode radi lakšeg čišćenja.

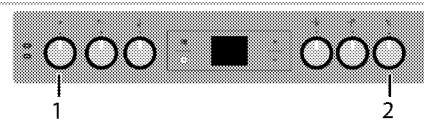


HRANA KOJA NIJE PODESNA ZA PEČENJE NA ROŠTILJU MOŽE DA PROUZROKUJE POŽAR. ZA PEČENJE NA ROŠTILJU KORISTITE SAMO HRANU KOJA JE PRIKLADNA ZA INTENZIVNU TOPLOTU ROŠTILJA.

NE STAVLJAJTE HRANU U ZADNJI DEO REŠETKE ZA ROŠTILJ. TO JE NAIJTOPLIJA OBLAST, PA BI MASNA HRANA MOGLA DA SE UPALI.

### Kako koristiti električnu rernu

#### Izbor temperature i način rada

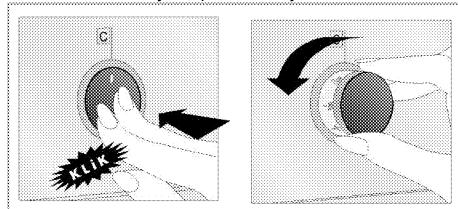


1 Obrtno dugme za izbor funkcije

2 Obrtno dugme termostata

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

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



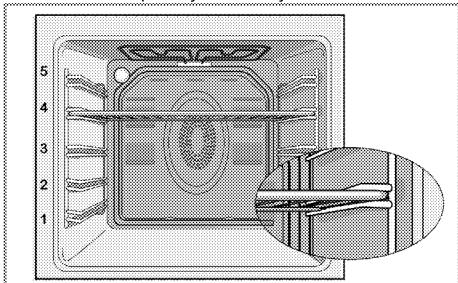
- Kada je proces kuvanja završen, okrenite dugme u položaj Isk. (gore) i pritisnite ga.
    - Podesite dugme za temperaturu na željenu temperaturu.
    - Podesite dugme za izbor funkcije na željeni režim rada.
- » Rerna se zagreva na podešenu temperaturu i održava je. Za vreme zagrevanja, kontrolna lamica za temperaturu je uključena.

## Isključivanje električne rerne

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

Važno je da se rešetka za roštilj pravilno postavi na žičanu policu. Rešetka za roštilj mora biti ubaćena između žičanih polica kao što je prikazano na slici.

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



## Režimi rada

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

### Gornji i donji grejač



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

### Donji grejač



Uključen je samo donji grejač. Pogodan je za picu i da naknadno zapečete jelo odozdo.

### Donji/gornji grejač sa ventilatorom



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

## Rad sa ventilatorom



Rerna se ne zagreva. Uključen je samo ventilator (u zadnjem zidu).

Pogodno za odmrzavanje smrznute hrane na sobnoj temperaturi i hlađenje kuvarane hrane.

## Zagrevanje ventilatorom



Topao vazduh, koji se zagreva zadnjim grejačem, se pomoću ventilatora ravnomerno i brzo širi kroz rernu. To je pogodno za kuvanje jela na različitim nivoima polica, a u većini slučajeva nije potrebno predzagrevanje. Pogodno za kuwanje sa više plehova.

### "3D" funkcija



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

### Full grill (Veliki roštilj)



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

- Da biste ispekli roštilj, stavite velike ili srednje porcije na odgovarajući polici ispod grejača za roštilj.
- Podesite temperaturu na maksimalni nivo.
- Okrenite hrancu nakon polovine vremena pečenja roštilja.

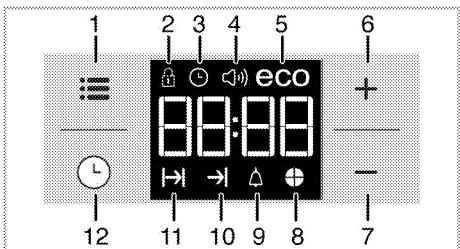
### Grill+Fan (Roštilj+Ventilator)



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

- Da biste ispekli roštilj, stavite male ili srednje porcije na odgovarajući polici ispod grejača za roštilj.
- Podesite željenu temperaturu.
- Okrenite hrancu nakon polovine vremena pečenja roštilja.

## Korišćenje sata rerne



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

	Maksimalno vreme koje se može podešiti za kraj kuvanja je 5 sati 59 minuta. Program se ponistiava u slučaju nestanka struje. Morate reprogramirati rernu.
	Odgovarajući simboli trepcu na ekranu za vreme podešavanja. Morate malo da sačekate da postavke postanu važeće.
	Ako nijedno podešavanje kuvanja nije izvršeno, tačno vreme se ne može podešiti.
	Prestalo vreme kuvanja će biti prikazano ako je vreme kuvanja podešeno kada kuvanje počne.

**Kuvanje pomoću podešavanja vremena kuvanja;**  
Možete da podešite rernu tako da se isključi na kraju zadatog vremena podešavanjem vremena kuvanja na vremenskom programatoru.

1. Izaberite funkciju za kuvanje.
2. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na ekranu vremena kuvanja.
3. Podesite vreme kuvanja koristeći tastere / .
- » » Nakon podešavanja vremena kuvanja, simbol i indikator vremena će se trajno pojaviti na ekranu.

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

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

### Podešavanje kraja vremena kuvanja na kasnije vreme:

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

1. Izaberite funkciju za kuvanje.
  2. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na ekranu vremena kuvanja.
  3. Podesite vreme kuvanja koristeći tastere / .
  - » » Kada se podesi vreme kuvanja, simbol će se trajno pojaviti na ekranu.
  4. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na ekranu za kraj vremena kuvanja.
  5. Pritisnite tastere / da biste podešili kraj vremena kuvanja.
- » Nakon podešavanja vremena kuvanja, simbol plus simbol i indikator vremena će se trajno pojaviti na ekranu. Kada kuvanje počne, simbol će nestati.

6. Stavite jelo u rernu i podešite temperaturu pomoću potenciometra za temperaturu. Kuvanje će početi.

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

- » Vreme kuvanja počinje sa odbrojavanjem na ekranu kada kuvanje počne i kada su svi delovi indikatora vremena uključeni. Podešeno vreme kuvanja je podeljeno na 4 jednakih dela i kada se vreme svakog dela završi, simbol tog dela se isključuje. Na taj način možete jednostavno da razumete odnos preostalog vremena kuvanja u odnosu na ukupno vreme kuvanja.
7. Kad se proces kuvanja završi, na ekranu se pojavljuje "End" i oglaćava se alarm.
  8. Zvučno upozorenje se oglaćava na 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnite bilo koju tipku. Zvučno upozorenje će se prekinuti i pokazaće se trenutno vreme.



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

## Aktiviranje zaključavanja tipke

Aktiviranjem funkcije zaključavanja tipke možete sprečiti da neko dira rernu.

1. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na ekranu.
- » „END“ će se pojaviti na ekranu.
2. Pritisnite da aktivirate zaključavanje tipke.
- » Kad je zaključavanje tipke aktivirano, „On“ se pojavljuje na ekranu i simbol ostaje da svetli.



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

## Da deaktivirate zaključavanje tipke

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

## Podešavanje budilnika

Vremenski programator rerne možete koristiti za bilo kakva upozorenja ili kao podsetnik odvojeno od programa kuvanja.

Budilnik nema uticaja na funkcije rerne. Koristi se samo za upozorenja. Na primer, ovo je korisno kad želite da okrenete hranu u remi posle određenog vremena. Vremenski programator će se zvučno oglasiti na kraju podešenog vremena.

1. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na ekranu.



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

2. Podesite trajanje alarma sa tipkama / .



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

» Posle podešavanja vremena alarma, simbol će ostati da svetli i vreme alarma će se pojaviti na ekranu.

3. Na kraju vremena alarma, simbol će početi da trepće i oglasiće se zvučno upozorenje.

## Isključivanje alarma

1. Zvučno upozorenje se oglašava na 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnite bilo koju tipku.

» Zvučno upozorenje će se prekinuti i pokazaće se trenutno vreme.

## Otkazivanje alarma:

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



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

## Promena tona alarma

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

## Menjanje vremena u danu

Da biste promenili prethodno podešeno tačno vreme:

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

## Režim štednje

Možete da uštedite energiju u režimu štednje dok kuvate tako što ćete da podesite vreme kuvanja u rerni. Ovaj režim dovršava kuvanje pomoću unutrašnje temperature rerne isključivanjem grejača pre kraja vremena kuvanja.

## Podešavanje režima štednje

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

## Onemogućavanje režima štednje

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

## Podešavanje osvetljenosti ekrana

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

## 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.

Jeđo	Broj jačine kuvanja		Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Kolači u pletu*	Jedan nivo		4	175	30 ... 35
Kolač u kalupu*	Jedan nivo		2	150	40 ... 50
Kolač u papiru*	Jedan nivo		3	175	25 ... 30
	2 nivoa		1 - 5	175	30 ... 40
	3 nivoa		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Koh*	Jedan nivo		3	200	5 ... 10
	2 nivoa		1 - 5	175	18 ... 25
Kolači*	Jedan nivo		3	175	20 ... 25
	2 nivoa		1 - 5	175	25 ... 30
	3 nivoa		1 - 3 - 5	175	30 ... 40
Pecivo od kvasnog testa*	Jedan nivo		2	200	30 ... 40
	2 nivoa		1 - 5	200	45 ... 55
	3 nivoa		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Obogaćena peciva*	Jedan nivo		2	200	25 ... 35
	2 nivoa		1 - 5	200	30 ... 40
	3 nivoa		1 - 3 - 5	190	40 ... 50
Kvasac*	Jedan nivo		2	200	35 ... 45
	2 nivoa		1 - 3	200	35 ... 45
Lazanje*	Jedan nivo		2 - 3	200	30 ... 40
Pica*	Jedan nivo		2	200 ... 220	15 ... 20
Govede šnicle (ceće) / Pecene	Jedan nivo		3	25 min. 250/maks., zatim 180 ... 190	100 ... 120
Jagnjići but (musaka)	Jedan nivo		3	25 min. 250/maks., zatim 190 ...	70 ... 90
Pečeno piletina	Jedan nivo		2	15 min. 250/maks., zatim 180 ... 190	65 ... 70
	Jedan nivo		2	15 min. 250/maks., zatim 180 ... 190	55 ... 65
Čurka (5,5 kg)	Jedan nivo		2	25 min. 250/maks., zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Jedan nivo		2	25 min. 250/maks., zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan nivo		3	200	20 ... 30
	Jedan nivo		3	200	20 ... 30

Prilikom kuvanja sa 2 pleha istovremeno, duboki pleh stavite na gornju policu rerne, a plitak pleh na donju policu.

\* Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete rernu.

(\*\*) Kod kuvanja koje zahteva predzagrevanje, na početku kuvanja vršite predzagrevanje sve dok se lampica termostata ne ugasi.

## 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 deblijina 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 podjednakog 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 poklopcom radije nego u plehu. Zatvorene posude će zadržati sokove jela.
- Ako se jelo od povrća ne skuva, obarite povrće pre samog kuvanja ili ga pripremite kao konzerviranu hranu i stavite u rernu.

## Kako rukovati roštiljem



### UPOZORENJE

Zatvorite vrata rerne za vreme pečenja na roštilju.

Vruće površine mogu da prouzrokuju opokotine!

### Switching on the grill (Paljenje roštilja)

1. Okrenite dugme za izbor funkcija na željeni simbol roštilja.
2. Zatim izaberite željenu temperaturu roštilja.
3. Ako je potrebno, izvršite predzagrevanje oko 5 minuta.

» Lampica temperature se pali.

### Gašenje roštilja

1. Okrenite dugme za izbor funkcije u položaj "isključeno" (gore).



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

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

## Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja

### Pečenje na električnom roštilju

Hrana	Visina umetanja	Vreme pečenja na roštilju (približno)
Riba	4...5	20...25 min. *
Pileći fileti	4...5	25...35 min.
Jagnjeći kotleti	4...5	20...25 min.
Govede kremenadle	4...5	25...30 min. *
Teljeće kremenadle	4...5	25...30 min. *
Tost-hleb	4	1...2 min.

\* zavrsno od deblijine

## 7 Održavanje i nega

### Opšte informacije

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



#### OPASNOST:

Isključite proizvod iz struje pre nego što započnete radove održavanja i čišćenja.  
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 upotrebni uredaja.
- Za čišćenje nisu potrebna specijalna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunđer za čišćenje uredaja 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 smjeru.



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

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



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

### Očistite ploču za kuvanje.

#### Staklokeramičke površine

Obrišite staklokeramičku površinu komadom tkanine navlažene hladnom vodom tako da na njoj ne ostane sredstvo za čišćenje. Osušite je mokom i suvom tkaninom. Ostaci mogu ošteti staklokeramičku površinu prilikom sledećeg korišćena ploče za kuvanje.

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

Uklonite tragove kamenca (žute mrlje) malom količinom sredstva za skidanje kamenca kao što je sirće ili sok od limuna. Možete koristiti i odgovarajuće komercijalne proizvode koji su dostupni.

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



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

Vremenom može doći do blagog bledenja boje na zaštitnom sloju i drugim površinama. Ovo neće uticati na rad uređaja.

Bledenje boje i mrlje na staklokeramičkoj površini su normalna pojava, a ne oštećenje.

### Čišćenje komandne table

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

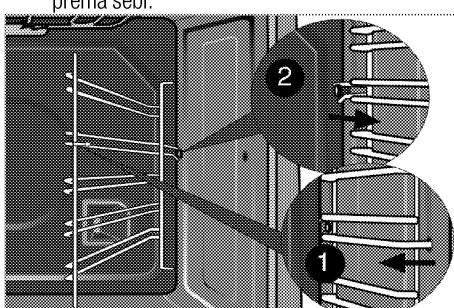


Ne uklanjajte komandne tastere / dugmad radi čišćenja komandne table.  
Komandna tabla može da se ošteti!

### Čišćenje rerne

#### Za čišćenje bočnog zida

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



#### Čišćenje vrata rerne

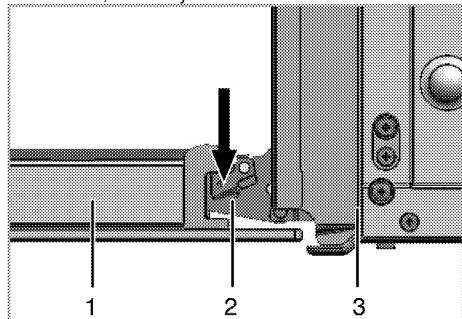
Za čišćenje vrata rerne, koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunđer za čišćenje uredaja i obrišite ga suvom tkaninom.



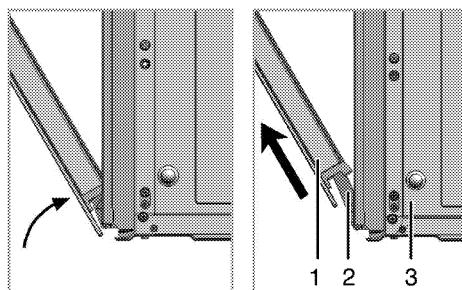
Ne koristite oštra sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugae za čišćenje vrata rerne. Oni mogu da izgubu površinu i unište staklo.

## Skidanje vrata rerne

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



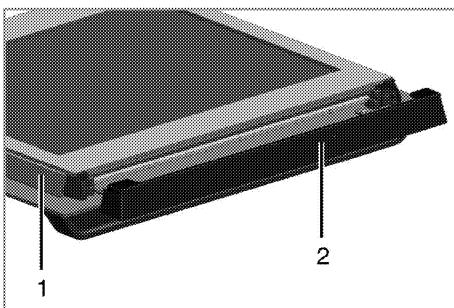
1 Prednja vrata  
2 Šarka  
3 Rerna



3. Prednja vrata pomerite do pola.
4. Skinite prednja vrata tako što ćete ih povući prema napred kako bi se oslobođila iz leve i desne šarke.

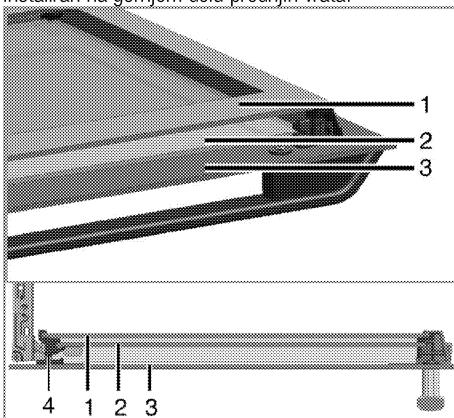


Korake načinjene prilikom procesa skidanja treba ponoviti obrnutim redosledom da bi se instalirala vrata. Ne zaboravite da zatvorite stezaljke na kućištu šarke kada ponovo nameštate vrata.



1 Okvir  
2 Plastičan deo

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



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

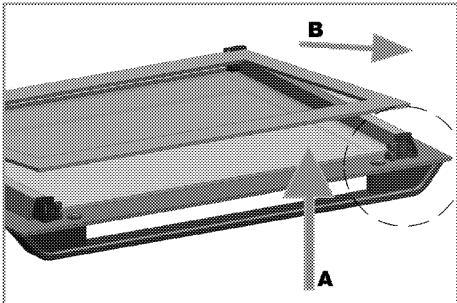
Kao što je prikazano na slici, lagano podignite najdublju staklenu ploču (1) u pravcu A i izvucite je u pravcu B.

Ovaj postupak ponovite za uklanjanje unutrašnje staklene ploče (2).

## Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima

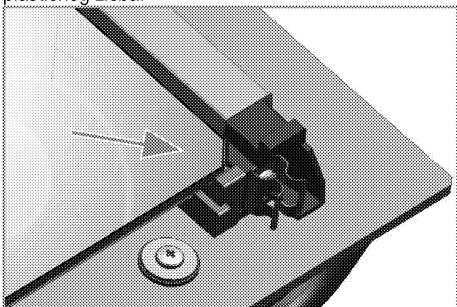
Unutrašnja staklena ploča u vratima rerne može da se izvadi radi čišćenja.

Otvorite vrata rerne.



Prvi korak u montiranju vrata je reinstaliranje unutrašnje staklene ploče (2).

Kao što je prikazano na slici, stavite ožlebljeni ugao staklene ploče tako da se osloni na ožlebljeni ugao plastičnog žleba.



Unutrašnja staklena ploča (2) mora biti instalirana u plastični žleb uz najdublju staklenu ploču (1).

Prilikom instaliranja najdublje staklene ploče (1), uverite se da je štampana strana ploče okrenuta prema unutrašnjoj staklenoj ploči.

Važno je da uglavite donji ugao unutrašnje staklene ploče u donji plastični žleb.

Gurajte plastični deo prema okviru dok ne čujete "klik".

## Zamena sijalice u rerni



### OPASNOST:

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



Sijalica u rerni je specijalna električna sijalica koja je otporna na temperature do 300 °C. Pogledajte *Tehničke specifikacije, strana 11* za više detalja. Sijalice za rernu možete nabaviti kod ovlašćenih servisera.



Položaj sijalice može da se razlikuje od položaja na slici.



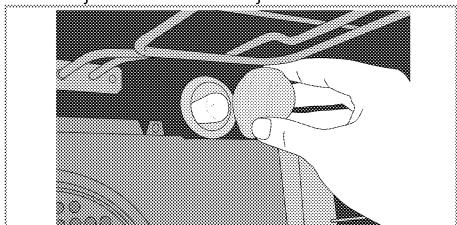
Lampa koja se koristi u ovom uređaju nije prikladna za osvetljavanje prostorije u domaćinstvu. Namena ove lampe je da pomogne korisniku da vidi hrani.



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. Uklonite sijalicu rerne okrećući je suprotno smeru kretanja kazaljke na satu i zamenite je novom.
4. Namestite stakleni poklopac.

## 8 Otklanjanje kvarova

### Rerna može da ispušta paru za vreme upotrebe.

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

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

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

### Proizvod ne radi.

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

### Sijalica u rerni ne radi.

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

### Rerna ne greje.

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

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

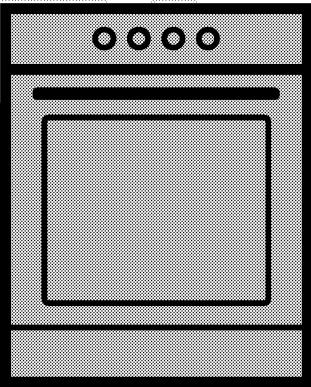
- Nestajala je struja. >>> *Podesite vreme / isključite i ponovo uključite proizvod.*



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

# Фурна

## Ръководство за употреба



BG

**beko**

## **Моля, първо прочетете това ръководство за употреба.**

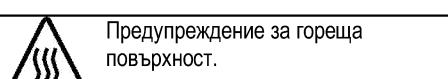
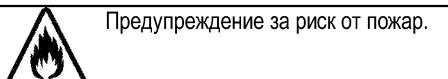
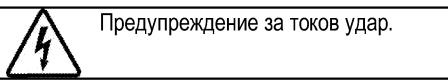
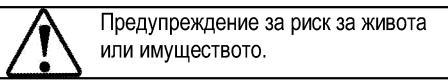
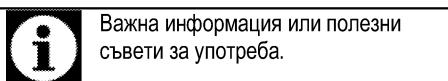
Уважаеми купувачо,

Благодарим ви, че избрахте продукта на фирмата Beko. Надяваме се, че ще получите възможно най-добри резултати от използването на продукта ни, произведен по най-висококачествени и модерни технологии. Затова ви молим да прочетете това ръководство за употреба и всичката го съществуваща документация внимателно преди да използвате уреда, а след това ги запазете за справка в бъдеще. Ако преотстъпите продукта на друг потребител, то го предайте заедно с ръководството за употреба. Следвайте всички указания и информация в ръководството за употреба.

Помнете, че това ръководство за употреба може да е за няколко модела уреда. Разликите между моделите са уточнени в ръководството.

### **Обяснение на символите**

В това ръководство са използвани следните символи:



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

## ТАБЛИЦА НА СЪДЪРЖАНИЕТО

<b>1 Важни указания и предупреждения за безопасност и опазване на околната среда</b>	<b>4</b>	<b>5 Как да работите с котлона</b>	<b>19</b>
Обща безопасност .....	4	Обща информация за готвенето .....	19
Електрическа безопасност .....	4	Използване на котлоните .....	20
Безопасност при използването на продукта .....	6		
Предвидена употреба .....	8		
Безопасност за децата .....	8		
Изхвърляне на остателия продукт .....	9		
Изхвърляне на опаковъчните материали .....	9		
<b>2 Основна информация</b>	<b>10</b>	<b>6 Как да работите с фурната</b>	<b>22</b>
Общ преглед .....	10	Основна информация за готвене, печене и грила .....	22
Съдържание на пакета .....	11	Как да работите с електрическата фурна .....	22
Технически спецификации .....	12	Режими на работа .....	23
<b>3 Монтаж</b>	<b>13</b>	Използване на часовника на фурната .....	24
Преди монтажа .....	13	Таблица с времето за готвене .....	27
Инсталация и свързване .....	14	Как да работите с грила .....	28
Бъдещо транспортиране .....	15	Готоварска плоча за печене .....	28
<b>4 Подготовка</b>	<b>17</b>	<b>7 Поддържане и грижа</b>	<b>29</b>
Съвети за спестяване на енергия .....	17	Обща информация .....	29
Първо използване .....	17	Почистване на котлона .....	29
Настройка на часа .....	17	Почистване на контролния панел .....	29
Първоначално почистване на уреда .....	18	Почистване на фурната .....	29
Първоначално загряване .....	18	Сваляне на вратата на фурната .....	30
		Сваляне на вътрешното стъкло на вратата .....	30
		Подмяна на лампата във фурната .....	31
<b>8 Отстраняване на повреди</b>	<b>32</b>		

## **1 Важни указания и предупреждения за безопасност и опазване на околната среда**

Този раздел съдържа указания за безопасност, които ще ви помогнат да избегнете риска от нараняване или повреда. Неспазването на тези указания прави всякакви гаранции невалидни.

### **Обща безопасност**

- Уредът може да бъде ползват от деца на 8 и повече години и от лица с понижени физически, сензорни и умствени способности или такива без опит и познания, ако те са надзирани или инструктирани относно употребата на уреда п безопасен начин и са наясно със свързаните с това рискове. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не бива да бъдат извършвани от деца без надзор.
- Ако продуктът е даден на някой друг за лична употреба или употреба втора ръка, ръководството за употреба, етикетите на продуктите и другите, отнасящи се за него документи и части трябва също да се предоставят с него.

- Никога не поставяйте продукта върху покрит с килим под. В шротивен случай, испата на въздух под уреда може да доведе до прегряване на електрическите части. Това ще доведе до проблеми с уреда.
- Монтажът и ремонтът на уреда трябва винаги да се извършва от представители на оторизирания сервиз. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане невалидна. Преди монтажа прочетете внимателно всички инструкции.
- Не използвайте продукта ако даде дефект или е видимо повреден.
- След всяко ползване проверявайте дали функционалните копчета са изключени.

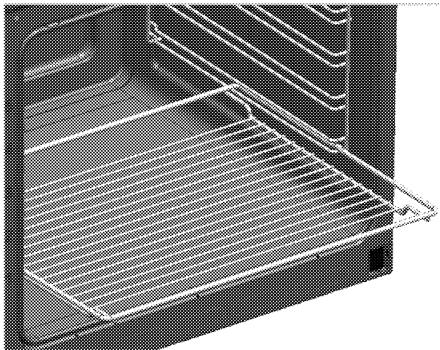
### **Електрическа безопасност**

- Ако продуктът е повреден, той не бива да се ползва преди да бъде поправен в оторизирания сервиз. Съществува рисък от токов удар!

- Свързвайте уреда само към заземен контакт с мощност и защита, посочени в "Технически спецификации" Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се ползва със или без трансформатор. Фирмата ни не носи отговорност за проблеми, произтичащи от неправилно заземяване на уреда.
- Никога не мийте продукта като го поливате или пръскате във вода! Съществува рисък от токов удар!
- Продуктът трябва да е изключен по време на монтаж, поддръжка, почистване и ремонт.
- Ако захранващият кабел на уреда е повреден, трябва да се поправи от производителя, негов сервизен представител или квалифициран техник с цел да се избегне всякакъв рисък.
- Уредът трябва да е монтиран така, че да може напълно да се изключи от мрежата. Разделянето трябва да се осигурява или от щепсел, или от превключвател, монтиран във фиксираната електрическа инсталация, съгласно строителните наредби.
- По време на употреба, задната част на фурната се загрява. Проверете дали електрическата инсталация не са в контакт със задната повърхност; в противен случай свръзките може да се повредят.
- Не заклещвайте захранващия кабел между вратата на фурната и рамката и не го прекарвайте над нагорещените повърхности. В противен случай изолацията на кабела може да се стопи и да предизвика пожар в следствие на късо съединение.
- Всяка манипулация по електрическите съоръжения и системи може да се извърши само от оторизирани и квалифицирани лица.
- В случай на каквато и да е повреда, изключете продукта и го изключете от захранването. За да направите това, изключете бушона вкъщи.
- Проверете дали напрежението на бушона е съвместимо с продукта.

## Безопасност при използването на продукта

- Уредът и досегаемите му части се нагряват при употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагрятите елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда освен ако не са надзорявани постоянно.
- Никога не използвайте продукта ако сте под влиянието на алкохол и/или други опияняващи вещества.
- Внимавайте, когато в съдовете си имате алкохолни напитки. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар при възпламеняване от допира с горещата повърхност.
- Не поставяйте никакви леснозапалими материали в близост до продукта, тъй като може да се нагорещи отстрани по време на употреба.
- Уредът се нагрява по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателите вътре във фурната.
- Дръжте всички вентилационни отвори отпушени.
- Не загрявайте затворени консерви и стъклени буркани във фурната. Налягането, което ще възникне в консервата/бурканта, може да доведе до пукането му.
- Не поставяйте тави за печене, съдове или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Акумулирането на топлина може да повреди дъното на фурната.
- Не използвайте груби абразивни или метални стъргалки за почистване на стъклена врата на фурната тъй като те могат да издраскат повърхността, което от своя страна да доведе до счупване на стъклото.
- Не използвайте парочистачки за почистван на уреда, тъй като това може да предизвика токов удар.
- Правилно поставяне на телената скара и тава върху етажерката  
Важно е да поставите теления рафт и/или тавата правилно на етажерката. Пълзнете теления рафт или тавата между двете релси и се уверете, че са балансирани преди да поставите храна отгоре (Моля, вижте следващата фигура).



- Не използвайте продукта ако предното стъкло е извадено или напукано.
- Дръжката на фурната не е сушилня за кърпи. Не увесвайте кърпи, ръкавици и подобни текстилни изделия когато функция грил работи при отворена врата.
- Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горещата фурна.
- Поставете хартията за печене в съда за готвене или върху аксесоара на фурната (тава, скара и т.н.) заедно с храната и след това поставете всичко в предварително загрята фурна. Премахнете излишните части на хартията за печене, които се показват от съда или от аксесоара, за да се предотврати рисът от допир до нагревателните елементи на фурната. Никога не използвайте хартия за печене

в работна температура по-висока от посочената стойност когато използвате на хартия за печене. Не поставяйте хартия за печене директно върху дъното на фурната.

- Преди даподмените лампичката на уреда, се уверете, че той е изключен, за да се избегне риска от токов удар.
- Безнадзорно готвене с мазнина върху котлона е опасно и може да доведе до пожар. НИКОГА не се опитвайте да изгасите възникнал пожар с вода! вместо това изключете уреда и покрайте пламъка с капак или противопожарно одеало.
- Опасност от пожар: Не съхранявайте никакви предмети върху готварските повърхности.
- Ако повърхността е напукана, изключете уреда за да избегнете риска от токов удар.
- В случай, че плочата на котлона се счупи: Изключете веднага всички горелки и всички електрически нагревателни елементи и изолирайте уреда от захранването. Не докосвайте повърхността на уреда. Не използвайте уреда.

- Уредът не е предназначен за работа чрез управление от външен таймер или отделно дистанционно управление.
- Парното налягане, което се наслагва в следствие на влагата по повърхността на котлона или върху дъното на тенджерата може да накара тенджерата да подскочи. Затова винаги проверявайте дали повърхността на фурната и дъното на тенджерите са сухи.
- Използвайте само предпазители за котлони, проектирани от производителя на готварския уред или такива, които са указаны от производителя в инструкциите за употреба на уреда, или предпазители, вградени в уреда. Употребата на неподходящи предпазители за деца може да доведе до злополука.

За надежността на пламъка на продукта;

- Щепселт трябва да е наместен в контакта, така че да не излизат искри.
- Не използвайте повреден, срязан или удължен кабелю използвайте само оригиналния кабел на уреда.

- Щепселт не бива да се включва в контакта ако е намокрен или влажен.

#### Предвидена употреба

- Този продукт е предвиден за битова употреба. Употребата му за търговски цели не е допустима.
- Този уред е предназначен само за готварски цели. Той не бива да се използва за други цели, като Например отопляване на стаята.
- Продуктът не бива да се ползва за затопляне на чинии под грила, сушене на кърпи, ръкохватки и др. върху дръжките, за сушене или за отопление.
- Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна употреба.
- Фурната може да се използва за размразяване и печене на храна.

#### Безопасност за децата

- Външните части на уреда може да се нагорещят при употреба. Малките деца трябва да се държат далеч от уреда.
- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте далеч от децата опаковъчните

- материали. Изхвърлете всички части от опаковката по природосъобразен начин.
- Електрическите уреди са опасни за децата. Дръжте децата далеч от уреда по време на работа и не им позволявайте да си играят с него.
  - Не поставяйте върху уреда предмети, които децата може да опитат да достигнат.
  - Когато вратата е отворена, не оставяйте никакви тежки предмети върху нея и не позволявайте децата да сядат върху нея. Вратата може да се извърне или пантите ѝ да се повредят.

## Изхвърляне на остатения продукт

Съвместимост с WEEE Директива за изхвърляне на отпадъчни продукти:



Продуктът отговаря на изискванията на директивата на ЕС за изхвърляне на отпадъчни продукти (2012/19/EU). Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE). Продуктът е произведен от висококачествени части и материали, които могат да се използват повторно и са подходящи за рециклиране. Не изхвърляйте уреда заедно с обикновените битови и други отпадъци в края на оперативния му живот. Занесете го в събирателния център за рециклиране на електронно и електрическо оборудване. Обърнете се към местните власти за повече подробности относно тези събирателни центрове.

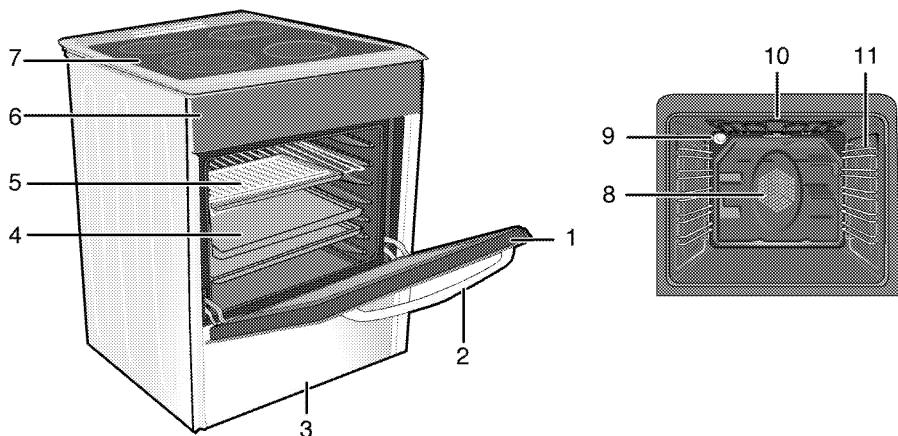
Съвместимост с директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества: Закупеният от вас продукт отговаря на изискванията на директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества на ЕС (2011/65/EU). Той не съдържа никой от вредните и забранени материали, описани в Директивата.

## Изхвърляне на опаковъчните материали

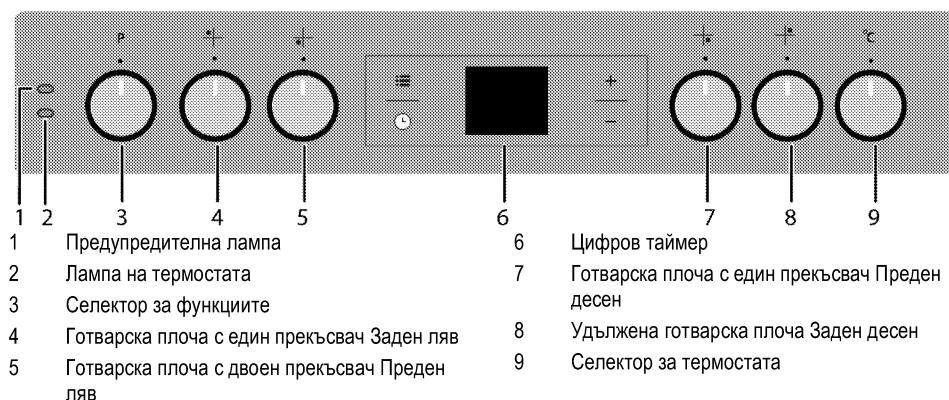
- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте опаковъчните материали на безопасно място, извън досягна до деца. Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработвани материали. Изхвърлете ги по подходящ начин и сортирайте в съответствие с указанията за рециклиране на отпадъци. Не ги изхвърляйте с нормалните битови отпадъци.

## 2 Основна информация

### Общ преглед



- |   |                 |    |   |
|---|-----------------|----|---|
| 1 | Предна врата    | 7  | Плоча на котлон                             |
| 2 | Дръжка          | 8  | Мотор на вентилатора (задна стоманена лоча) |
| 3 | Долно чекмедже  | 9  | Лампа                                       |
| 4 | Тава            | 10 | Нагревател на грила                         |
| 5 | Метална скара   | 11 | Положения на скарата                        |
| 6 | Контролен панел |    |   |



## Съдържание на пакета

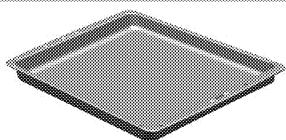


Предоставените аксесоари могат да варират, в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е снабден с всички принадлежности, описани в ръководството.

### 1. Ръководство за употреба

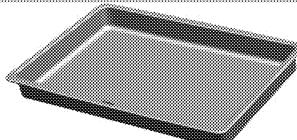
### 2. Тава на фурната

Използва се за баници, замразени храни и големи парчета месо.



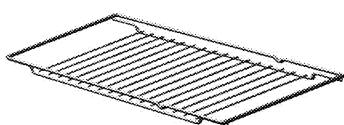
### 3. Дълбока тава

Използва се за баници, големи парчета месо, сочни ястия и за събиране на мазнината при печене на грил.



### 4. Телен рафт

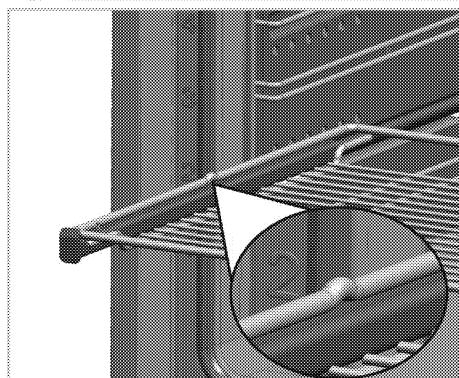
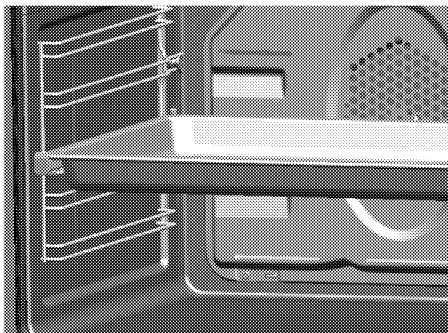
Използва се за печене и поставяне на храна, която ще се пече в касерол на желания етаж.



### 5. Правилно поставяне на теления рафт и тава върху телескопичната етажерка.

Телескопичната етажерка ви позволява лесно да монтирате и свалите тавите и теления рафт

Когато използвате тавата и теления рафт с телескопичната етажерка, проверете дали щифтовете в задната част на телескопичната етажерка са застанали срещу краищата на теления рафт и тавата.



## Технически спецификации

### ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ

Външни размери (височина/ширина/дълбочина)	850 mm/600 mm/600 mm
Волтаж/честота	220-240 V ~ 50 Hz
Обща консумация на енергия	9.9 kW
Бушон	мин. 32 A / 2 x16A
Кабел тип/сечение	H05VV-FG 3 x 4 mm <sup>2</sup>

### ПЛОТ

#### Горелки

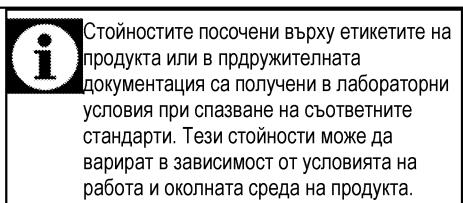
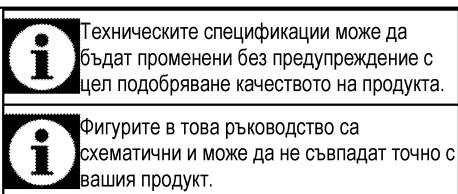
Заден ляв	<b>Готварска плоча с един прекъсвач</b>
Размер	140 mm
Мощност	1200 W
Преден ляв	<b>Готварска плоча с двоен прекъсвач</b>
Размер	210/120 mm
Мощност	2200/750 W
Преден десен	<b>Готварска плоча с един прекъсвач</b>
Размер	180 mm
Мощност	1700 W
Заден десен	<b>Удължена готварска плоча</b>
Размер	170/265 mm
Мощност	1500/2400 W

### ФУРНА/ГРИЛ

Основна фурна	<b>Мултифункционална фурна</b>
Вътрешна лампа	15–25 W
Енергийна консумация на грила	2.2 kW

# Базови данни: Информацията върху енергийния етикет на електрическите фурни е дадена в съответствие със стандарт EN 60350-1 / IEC 60350-1. Тези стойности са определени при стандартно натоварване с използване на функции долен-горен нагревател или вентилаторно нагряване (ако има такива).

Класът енергийна ефективност се определя съгласно следните приоритети в зависимост от това дали съответните функции са налични в продукта или не. 1-Готове с еко вентилатор, 2- Турбо бавно готове, 3- Турбо готове, 4- Вентилаторно горно/долно нагряване, 5- Горно и допълнително нагряване.



### 3 Монтаж

Продуктът трябва да се монтира от квалифициран специалист в съответствие с текущите законови разпоредби. В противен случай гаранцията става невалидна. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане нева.



Подготовката на мястото и свързването на електричеството продукта са отговорност на клиента.



#### ОПАСНОСТ:

Уредът трябва да бъде монтиран в съответствие с всички местни наредби относно газовите и/или електрически уреди.



#### ОПАСНОСТ:

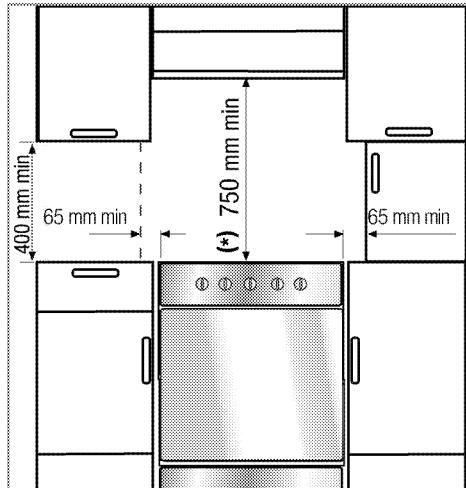
Преди монтажа, разгледайте продукта за видими дефекти. Ако има такива, то не го монтирайте.

Повредените продукти водят до рисък за безопасността.

#### Преди монтажа

С цел обезопасяване на жизненоважните въздушни отвори отдолу на уреда, препоръчваме уредът да се монтира върху здрава основа, а крачетата да не потъват в килим или друг вид меко покритие на пода.

Кухненският под трябва да е способен да издържа теглото на уреда, плюс допълнителното тегло на съдовете за готвене и храната.

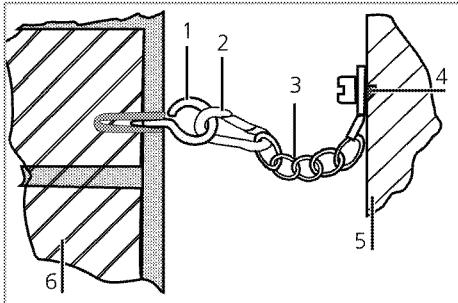


- Може да се използва с шкафове и от двете страни, но за да се осигури минимално разстояние от 400мм над нивото на нагряващата плоча оставете разстояние от 65мм отстрани, между уреда и стени, прегради или високи шкафове.
- Може да се използва и в свободно положение. Оставете минимално разстояние от 750 мм над повърхността на котлоните.
- (\*) Ако над печката ще бъде монтиран абсорбатор, направете справка с указанията на производителя за височината на монтиране (мин 650 мм).
- Уредът отговаря на устройство от клас 1, т.е. може да се постави със задната и една от страничните части към стените в кухнята, кухненските шкафове или оборудване с всякакъв размер. Кухненските мебели или оборудване от другата страна трябва да е със същия или с по-малък размер.
- Всяка мебелировка, разположена до уреда трябва да бъде топлоустойчива (100 °C мин.).

#### Обезопасителна верига

Уредът трябва да се обезопаси срещу свръхбалансиране с помощта на двете вериги, доставени с фурната.

Закачете куката на кухненската стена (1) като използвате подходящ дюбел (6) и свържете обезопасителната верига (3) към куката чрез заключващия механизъм (2).



- 1 Стабилизираща кука
- 2 Заключващ механизъм
- 3 Обезопасителна верига
- 4 Закачете веригата стабилно към задната част на печката
- 5 Задна част на печката
- 6 Стена в кухнята



Поддържащата верига трябва да е възможно най-къса за да се избегне накланянето на фурната напред и разположена по диагонал за да се избегне накланянето на фурната настрани.

Поддържащата верига за готварски печки не е проектирана с отвор за скоби.

## Инсталация и свързване

Уредът трябва да бъде инсталиран и свързан в съответствие с установените правила за монтажа.



Не монтирайте уреда до хладилници и фризери. Топлината, изпълчвана от уреда, ще повиши консумацията на електроенергия на охлаждителните тела.

- Уредът трябва да бъде пренесен от най-малко двама души.
- Уредът трябва да се постави направо върху пода. Не трябва да се поставя върху основа или пиедестал.



Не хвашайте за вратата или дръжката при пренасяне на уреда. Това поврежда вратата, дръжката и пантите.

## Свързване към електричеството

Свържете продукта със заземен контакт, защитен с бушон с подходящ капацитет, както е указано в таблица "Технически спецификации".

Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се

ползва със или без трансформатор. Фирмата ни не носи отговорност за щети, причинени от употребата на продукта без направено заземяване на инсталацията в съответствие с местните разпоредби.



### ОПАСНОСТ:

Уредът трябва да бъде свързан към електрическата мрежа от оторизирано и квалифицирано лице. Периодът на гаранцията на уреда започва едва след правилен монтаж.

Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица.



### ОПАСНОСТ:

Захранващият кабел не бива да се защиства, прегъва или да допира горещите части на уреда.

Повреденият захранващи кабел ръбва да се подмени от квалифициран електротехник. В противен случай съществува риск от токов удар, късо съединение или пожар!

Данните на захранването трябва да отговарят на данните, описани върху етикета на уреда. В зависимост от вида на уреда информационната табелка може да се види, когато вратата или долния капак са отворени, както и на задната част на уреда.

Захранващият кабел на уреда трябва да отговаря на стойностите в таблица "Технически спецификации".



### ОПАСНОСТ:

Преди да започнете каквато и да е работа по електрическата инсталация, изключете уреда от захранването.

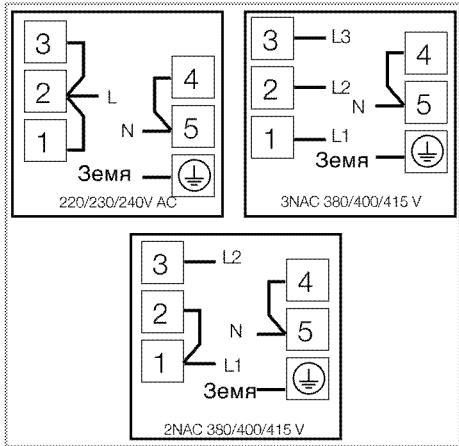
Съществува риск от токов удар!

## Свързване на захранващия кабел

1. Не може да разкачете всички полюси на електрозахранването, трябва да свържете дисконектор с поне 3 mm контактно разстояние (бушони, обезопасяващи прекъсвачи, контактори) и всички полюси на дисконектора трябва да са близо до (не над) уреда в съответствие с директивите на ИЕЕ. Неспазването на тези указания може да доведе до проблеми в работата на уреда, както и да направят гаранцията му невалидна.

Препоръчва се допълнителна защита чрез прекъсвач на остатъчния ток.

## Ако с продукта е доставен кабел:



**2. За еднофазна връзка, свържете както е показано по-долу:**

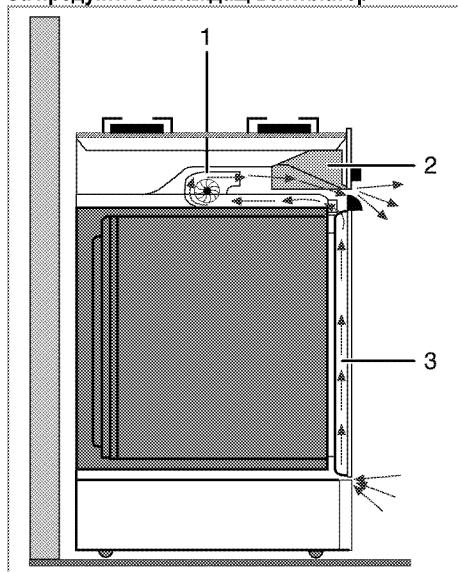
- Кафяв кабел = L (Фаза)
- Син кабел = N (Нула)
- Зелен/жълт кабел= (E) (заземен)
- Бутнете уреда към кухненската стена.

**Регулиране на крачетата на фурната**

Вибрациите по време на употреба може да доведат до клатене на готварските съдове. Тези рискови ситуации може да се избегнат с правилно нивелиране и балансиране на уреда.

С оглед на вашата собствена безопасност се уверете, че уредът е нивелиран като регулирате четирите крачета отдолу като ги завъртите наляво или надясно и ги подправните с работния плот.

**За продукти с охлаждащ вентилатор**



1 Охлаждащ вентилатор

2 Контролен панел

3 Врата

Охлаждащият вентилатор охлажда както контролния панел, така и предната част на уреда.

Охлаждащият вентилатор продължава да работи около 20-30 минути след като фурната е изключена.

**Финална проверка**

1. Свържете уреда отново към захранването.
2. Проверете електрическите функции.

**Бъдещо транспортиране**

- Запазете оригиналния кашон на продукта и го пренасяйте в него. Следвайте указанията върху кашона. Ако не сте запазили оригиналния кашон, опаковайте уреда в найлон с меухречета и го залепете пътно.
- За да предпазите телената скара и тавата да не повредят вратата, поставете картонена лента от вътрешната част на вратата, така че да се изравни с положението на тавите. Залепете вратата на фурната към страничните стени.
- Не хващайте за вратата или дръжката при пренасяне на уреда.



Не поставяйте никакви предмети върху  
продукта и го пренасяйте в изправено  
положение.



Огледайте продукта отвън за евентуални  
повреди при пренасянето.

## 4 Подготовка

### Съвети за спестяване на енергия

Следващата информация ще ви помогнат да използвате електроуреда по екологичен начин и да спестявате електроенергия:

- Използвайте тъмно оцветени и емайлирани покрития на съдовете за печене, тъй като те предават по-добре топлината.
- Ако в ръководството за употреба или в рецептата се препоръчва да извършите операцията подгряване докато пригответе ястията си, тогава я направете.
- Не отваряйте често вратата на фурната по време на готвене.
- Ако е възможно пригответе едновременно повече от едно ястие във фурната. Може да готвите като поставите два съда върху телената скара.
- Пригответе повече ястия едно след друго. Фурната вече ще е нагорещена.
- Можете да спестите енергия като изключите фурната няколко минути преди края на времето за готвене. Не отваряйте вратата на фурната.
- Размразете замразените хrани преди да ги сгответе.
- За готвене използвайте съдове с капаци. Ако готвите без капак, консумацията на енергия се увеличава до 4 пъти.
- Изберете горелката, която е най-подходяща за размера на дъното на съда, който използвате. Винаги избирайте подходящия размер тенджера за яденето, което ще пригответе. По-големите тенджери харчат повече енергия.
- При готвене на електрически котлони дъното на съдовете трябва да е равно. Тенджерите с дебело дъно осигуряват по-добър топлообмен. Може да спестите до 1/3 електроенергия.
- Съдовете и тенджерите, които използвате, трябва да са съвместими с котлоните. Дъното на съдовете или тенджерите трябва да е по-малко от котлona.
- Поддържайте зоните за готвене и дъното на тенджерите чисти. Наслаганията от мръсотия намаляват проводимостта между зоните за готвене и дъното на тенджерата.
- При по продължително готвене, изключете зоната за готвене 5-10 минути преди края на

времето за готвене. Може да спестите до 20% електроенергия при позлване на остатъчната топлина.

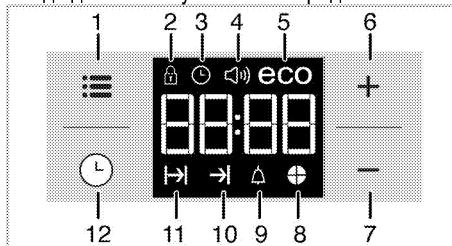
### Първо ползване

#### Настройка на часа



При настройване на дисплея примигват съответните символи.

Натискайте бутоните за да зададете времето от деня след като фурната се стартира за първи път. Потвърдете настройката чрез докосване на символа и изчакайте 4 секунди без да докосвате бутон за потвърждение.



- Настройващ бутон
- Символ блокиране на клавиши
- Символ часовник
- Символ за силата на звука на алармата
- Символ за екологичен режим
- Бутон плюс
- Бутон минус
- Символ за времеви отрязък
- Символ аларма
- Символ за край на времето на готвене
- Символ за време на готвене
- Копче за програми



Ако не бъде зададено началното време, часовникът ще започне да работи от **12:00** и ще се показва символа . След като часът бъде настроен, този символ изчезва.



Настройките за текущо време се прекъсват в случай на спиране на захранването. Трябва отново да се настроят.

#### Първоначално почистване на уреда



Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали. Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети при почистването.

1. Премахнете всички опаковъчни материали.
2. С мокър парцал или гъба забършете всички повърхности и подсушете.

#### Първоначално загряване

Загрейте уреда за около 30 минути и след това го изключете. По този начин всяка вуйтайки и наслагвания, останали от процеса на производство, ще бъдат премахнати.



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

Уредът може да е горещ по време на употреба. Никога не пипайте горещите горелки, вътрешните части на фурната, загряващите елементи и т.н. Дръжте децата надалеч.

Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изважддане на ястия в/от горещата фурна.

#### Електрическа фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете позиция "Статично".
4. Изберете най-високата мощност на грила; Виж *Как да работите с електрическата фурна, стр. 22.*
5. Пуснете фурната за около 30 минути.
6. Изключете фурната; Виж *Как да работите с електрическата фурна, стр. 22*

#### Грил-фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете най-високата мощност на грила; виж *Как да работите с грила, стр. 28.*
4. Пуснете фурната за около 30 минути.
5. Изключете грила; виж *Как да работите с грила, стр. 28*



По време на първата употреба за няколко часа могат да възникнат дим и миризма. Това е съвсем нормално. Стаята трябва да е с добра вентилация за да се премахне пушека и миризмата. Избягвайте директно вдишване на излизящия пушек и миризма.

## 5 Как да работите с котлона

### Обща информация за готвенето



Никога не пълнете тигана с олио над 1/3 от обема му. Не оставяйте котлона без наблюдение когато нагрявате олио. Пренагрятата мазнина води до риск от пожар. **Никога не опитвайте да потушите евентуално възникнал пожар с вода!** Ако олиот се подпали, го покрайте с противопожарно одеало или влажен парцал.. Изключете котлона ако това не представлява опасност и се обадете в пожарната.

- Преди пържене на хранителни продукти, винаги ги подсушавайте добре и ги поставяйте внимателно в нагорещената мазнина. Замразените храни трябва да се размразят напълно преди пържене.
- Не покривайте съда в който загрявате олио.
- Поставяйте тиганите и тенджерите по такъв начин, че дръжките им да не изложени на горещината от котлона. Не поставяйте небалансиран и лесно накланящи се съдове върху котлона.
- Не поставяйте празни съдове и тенджери във включените зони за готвене. Това може да ги повреди.
- Пускането на зона за готвене без поставяне на съд или тенджера отгоре ще повреди уреда. Изключете зоните за готвене след приключване на готвенето.
- Не поставяйте пластмасови и алуминиеви съдове върху уреда тъй като повърхността му може да бъде нагорещена.

Разтопени вещества от такъв вид трябва да се почистват незабавно.

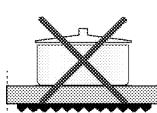
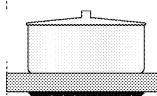
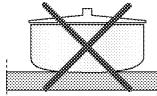
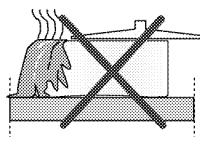
Тези съдове не бива да се използват и за съхранение на храна.

- Използвайте само тенджери и съдове с плоско дъно.
- Поставяйте сързмерно количество ядене в тенджерите и тиганите. По този начин ще си спестите излишното чистене на преляло ядене.
- Не поставяйте капаците на тенджерите и тиганите в зоните за готвене.

Поставяйте тенджерите така, че да са центрирани върху зоните за готвене. Ако желаете да преместите тенджерата върху друга зона за готвене, я повдигнете и преместете вместо да я пълзгате.

### Съвети за стъклокерамичните котлони

- Стъклокерамичната повърхност е топлоустойчива и не се влияе от големи температурни разлики
- Не използвайте стъклокерамичната повърхност като място за съхранение на продукти или като дъска за рязане.
- Използвайте само тенджери и тигани с равни дъни. Острите ръбове издраскват повърхността.
- Не използвайте алуминиеви съдове и тенджери. Алуминият поврежда стъклокерамичната повърхност.

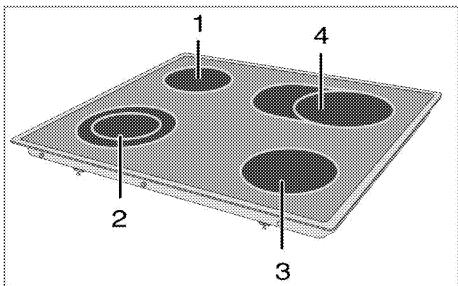


Разлятото ядене може да повреди стъклокерамичната повърхност и да предизвика пожар. Не използвайте съдове с вдълбнато или изпъкнало дъно.

Използвайте само тенджери и тигани с равни дъни. Те осигуряват по-добър топлообмен.

Ако диаметърът на тенджерата е вътръде малък се похабява енергия.

## Използване на котлоните



- 1 Готварска плоча с един прекъсвач 14-16 см
- 2 Готварска плоча с двоен прекъсвач 21-23/12-14 см
- 3 Готварска плоча с един прекъсвач 18-20 см
- 4 Удължена готварска плоча 17-19/26-28 см е списък на препоръчителните диаметри на съдовете, които следва да бъдат използвани със съответните котлони.



### ОПАСНОСТ:

Внимавайте върху плочата да не падат предмети. Дори малки предмети от рода на солница могат да я повредят.  
Не използвайте плочата ако е напукана. Водата може да протече през тези пукнатини и да предизвика късо съединение.  
В случай на видима повреда на повърхността (напр. видими пукнатини), изключете незабавно уреда за да намалите до минимум риска от токов удар.

Стъклокерамичният котлон е оборудван с работна лампа и предупредителен индикатор за нагорещена зона.

Предупредителният индикатор за нагорещена зона обозначава позицията на активната зона за готвене и продължава да свети след изключването ѝ. Когато зоната за готвене се охлади достатъчно за да може да бъде докосната с ръка, предупредителният индикатор изгасва. Мъждукането на предупредителния индикатор за нагорещена зона не е повреда.



**Бързонагряващи стъклокерамични котлони изльчват ярка светлина когато са включени. Не се взирайте в ярката светлина.**

## Включване на стъклокерамичните зони за готвене

Използвайте копчетата на зоните за готвене за да включите стъклокерамичните зони за готвене.

Завъртете копчето на зоната за готвене на съответното ниво за да включите желаното ниво за готвене.

Ниво на готвене	1	2 – 3	4 – 6
	загряване	задушаване, готвене	готвене, пържене

Ниво на готвене	1	2	3
	загряване	задушаване, готвене	готвене, пържене

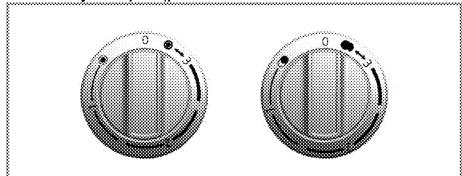
## Изключване на стъклокерамичните зони за готвене

Завъртете копчето на котлона на най-горната позиция (изключено).

## Използване на мултисегментовите зони за готвене

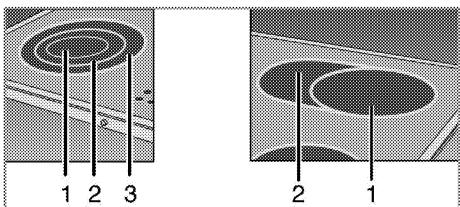
Мултисегментовите зони за готвене ви позволяват използване на тендджери с различен размер върху една и съща зона за готвене. При активиране на тези зони за готвене най-напред се включва най-вътрешната зона.

1. За да промените диаметъра на активната зона за готвене, завъртете контролното копче по посока на часовниковата стрелка.
2. При промяна на радиуса на зоната за готвене се чува прищракване.



## Изключване на мултисегментовите зони за готвене

1. Завъртете копчето обратно на часовниковата стрелка към най-горната позиция за да изключите зоната за готвене. Всички сегменти на зоната за готвене се изключват.



1 Позиция 1

2 Позиция 2

3 Позиция 3



Позиции 2 и 3 на мултисегментовите зони за готвене не работят самостоятелно.

## 6 Как да работите с фурната

### Основна информация за готовене, печене и грила



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

Уредът може да е горещ по време на употреба. Никога не пипайте горещите горелки, вътрешните части на фурната, загряващите елементи и т.н. Дръжте дечата надалеч.

Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горещата фурна.



#### ОПАСНОСТ:

Внимавайте при отваряне на вратата, възможно е бълване на гореща пара.

Излизящата пара може да опари ръцете, лицето и/или очите ви.

### Съвети при печене

- Използвайте подходящи метални съдове с незалепващо покритие, алуминиеви контейнери или термоустойчиви силиконови формички.
- Използвайте възможно най-добре пространството върху поставката.
- Поставете формата за печене по средата на рафта.
- Преди да пуснете фурната или грила, изберете правилната позиция на рафта. Не променяйте позицията на рафта докато фурната е гореща.
- Дръжте вратата на фурната затворена.

### Съвети за изпечане

- Обработването на пилета, пуйки и едри парчета месо с лимонов сол, черен пипер и други подобни преди готовното подобряват печенето.
- Печенето на месо с костите отнема около 15 до 30 минути повече от колкото същото количество обезкостено месо.
- Всеки сантиметър от дебелината на месото отнема приблизително 4 до 5 минути печене.
- Оставете месото във фурната за около 10 минути след като го пригответе. Сокът се разпределя по-добре по цялото печено месо и не потича, когато го разрязвате.
- Рибата трябва да се постави в средата на долнния рафт в термоустойчив съд.

### Съвети за запичане

Когато месото, рибата или пилешкото се запичат, те бързо потъняват, имат хубава коричка и не се изсушават. Пържоли, шишчета и наденички са особено подходящи за печене на грил, както и зеленчуци с високо водно съдържание като напр. домати и лук.

- Разпределете парчетата, които ще печете върху теления грил или в тавата за печене с теления грил като заетото пространство не бива да ревишира размера на нагревателя.
- Пълзнете теления грил или тавата с грила на желаното ниво на фурната. Ако печете върху теления грил, пълзнете тавата на долния рафт за да събира мазнината. За по-лесно почистване добавете вода в тавата за мазнината.

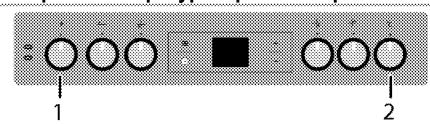


Неподходящи за печене на грил храни водят до опасност от пожар.

За печене на грил използвайте само храна, която е подходяща за излагане на интензивно печене. Не поставяйте храната много навътре в задната част на грила. Това е най-горещият сектор и мазната храна може да се възпламени.

### Как да работите с електрическата фурна

#### Избор на температура и режим на работа

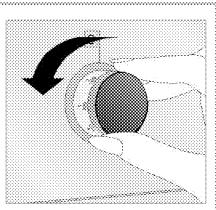
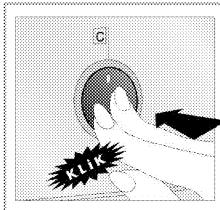


1 Селектор за функциите

2 Селектор за термостата

Фурната ви е оборудвана с изкачащи копчета, които се показват навън при натискането им.

- Натиснете навътре за да изкарате копчето и след това го завъртете за да направите желаната настройка.



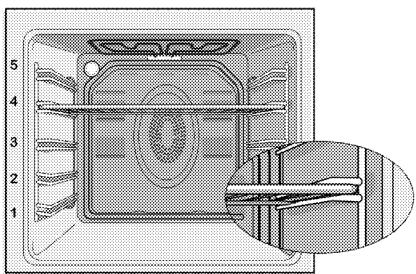
2. При завършване на процеса на готвене, завъртете копчето в изключена (горна) позиция и натиснете навътре.
1. Настройте копчето за температурата на желаната температура.
2. Настройте копчето за функциите на желания режим на работа.  
» Фурната се загрява до настроената температура и я поддържа. През време на нагряването, лампата на температурата остава включена.

#### Изключване на електрическата фурна

Завъртете копчетата за функциите и термостата в изключена позиция (горе).

Важно е да поставите правилно телената скра върху телената решетка. Телената скра трябва да бъде поставена между телените редове както е показано на фигурата.

Не оставяйте телената скра да се обляга на задната стена на фурната. Пълзнете телената скра в предната част на рафта и я закрепете с помощта на вратата за да получите добри резултати от печенето на грил.



#### Режими на работа

Показаният тук ред на оперативните режими може да се различава от подредбата върху вашия уред.

#### Горен и долнен нагревател



Горният и долнен нагревател работят. Яденето се загрява едновременно отгоре и отдолу. Например е подходящо за кексове, баници или кексове и касероли във форми за печене. Печете само една тава.

#### Долно нагряване



Работи само долното нагряване. Подходящо е за пица и за постепенно запичане на ястието отдолу.

#### Долно/горно нагряване с вентилатор



Горното и долното нагряване плюс вентилатора (на задната стена) работят. Горещият въздух се разпределя бързо из цялата фурна с помощта на вентилатора. Печете само една тава.

#### работи с вентилатор



Фурната не се загрява. Работи само вентилатора (на задната стена). Замразената гранулирана храна се размразява бавно на стайна температура, а готвената храна се охлажда.

#### Вентилационно нагряване



Работи вентилаторно нагряване (на задната стена). Горещият въздух се разпределя бързо из цялата фурна с помощта на вентилатора. В повечето случаи не е нужно предварително загряване. Подходящо за печене на ястия на различни нива на рафта. Подходящо за печене с повече тави.

### "3D" функция



Горното и долното нагряване и вентилаторното нагряване (на задната стена) работят. Ястието се изпича равномерно и бързо от всякъде. Печете само една тава.

### Цял грил



Големият грил на тавана на фурната работи. Подходящ е за препичане на големи количества месо.

- За запичане, поставете среден или голям размер порции на правилно позиционирания рафт, под нагревателя на грила.
- Настройте температурата на максимално ниво.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

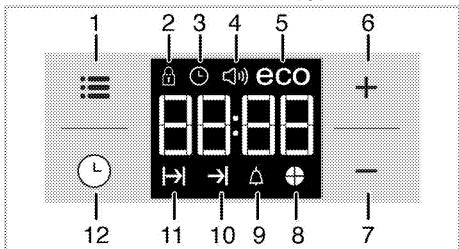
### Грил+вентилатор



Ефектът от печенето на грил не е толкова осезаем като при пълния грил.

- За запичане, поставете малък или среден размер порции на правилно позиционирания рафт, под нагревателя на грила.
- Настройте желаната температура.
- Обърнете храната, след като изтече половината от времето за запичане.

### Използване на часовника на фурната



- 1 Настройващ бутон
- 2 Символ блокиране на клавиши
- 3 Символ часовник
- 4 Символ за силата на звука на алармата
- 5 Символ за екологичен режим
- 6 Бутон плюс
- 7 Бутон минус
- 8 Символ за времеви отрязък
- 9 Символ аларма
- 10 Символ за край на времето на готовене
- 11 Символ за време на готовене
- 12 Копче за програми

	Максималното време на готовене, което може да настроите за край на готовенето е 5 часа и 59 минути.
	Програмата бива отказана в случай на прекъсване на ел.захранването. Трябва да препрограмирате фурната.
	При настройване на дисплея примигват съответните символи. Трябва да изчакате малко преди настройките да станат активни.
	Ако не е направена никаква настройка за готовене, не може да се настрои часът от деня.
	Ако се зададе време за готовене при началото, по време на готовенето се показва оставащото време.

**Готовене при задаване на времето за готовене;**  
Можете да настроите фурната така, че да спре в края на посоченото време като настроите времето за приготвяне на таймера.

1. Изберете функцията за готовене.
2. Докосвайте докато символът се покаже на дисплея на времето за готовене.

- Задайте времето за готвене с бутоните /
- » След като установите времето за готвене на дисплея се показват непрекъснато символът и времето.
- Поставете ястието във фурната и задайте температура с копчето за температурата.  
Готвенето ще започне.  
» Времето за готвене започва да се отброява на дисплея при започване на говенето и се осветяват всички части на символа за време.  
Зададено време за готвене се разделя на 4 равни части и когато завърши времето за всяка от тях, се изключва съответна част на символа. За да можете лесно да разберете съотношението на оставащото време за готвене към общото време за готвене.
- Задаване на края на времето за готвене за по-късен час;**  
След като настроите времето за готвене на таймера, можете да зададете края на времето за готвене на по-късен час.
- Изберете функцията за готвене.
  - Докосвайте докато символът се покаже на дисплея на времето за готвене.
  - Задайте времето за готвене с бутоните /
- » След като времето за готвене бъде установено, символът се показва на дисплея за постоянно.
- Докосвайте докато символът се покаже на дисплея за края на времето за готвене.
  - Натискайте бутоните / , за да зададете края на времето за готвене.  
» След като зададете времето за готвене, на дисплея се показват непрекъснато символът , символът и графиката за време. След започване на приготвянето, символът изчезва.
  - Поставете ястието във фурната и задайте температура с копчето за температурата.  
Готвенето ще започне.
- Таймерът на фурната автоматично изчислява началния час на готвенето като изважда продължителността на готвене от крайния час, който сте настроили.** Избраният режим се активира при достигане на часа за стартиране на готвенето и фурната се нагрява до зададената температура. Тази температура се поддържа до края на готвенето.
- » Времето за готвене започва да се отброява на дисплея при започване на говенето и се

осветяват всички части на символа за време.  
Зададено време за готвене се разделя на 4 равни части и когато завърши времето за всяка от тях, се изключва съответна част на символа. За да можете лесно да разберете съотношението на оставащото време за готвене към общото време за готвене.

- След завършване на готвенето на дисплея се показва "End" (Край) и таймерът издава звуков сигнал.
- Звуковият предупредителен сигнал звучи 2 минути. За да спрете алармата, натиснете произволен бутон. Аларменият сигнал ще спре и ще се покаже текущото време.



Ако натиснете произволен бутон в края на алармения сигнал, фурната започва работа отново. Завъртете бутона за температура и функционалния бутон на позиция "0" (изкл.), за да изключите фурната и да предотвратите повторното действие в края на предупреждението.

#### Активиране на заключването на бутоните

Можете да предотвратите използването на фурната чрез активиране на функцията за заключване на бутоните.

- Докосвайте докато символът се покаже на дисплея.  
» На дисплея се показва "OFF" (ИЗКЛ.).
- Докоснете бутона , за да активирате заключването.  
» След като заключването на бутоните бъде активирано, на дисплея се показва "On" (ВКЛ.), а символът остава да свети.



Бутоните на фурната не функционират при активирано заключване. Заключването на бутоните не може да се отмени в случай на повреда в захранването.

#### За да деактивирате заключването на бутоните

- Докосвайте докато символът се покаже на дисплея.  
» "On" ("Включено") се показва на дисплея.
- Деактивирайте заключването на бутоните чрез натискане на бутона .
- "OFF" ("ИЗКЛЮЧЕНО") ще се появи след като заключването се деактивира.

## Настройване на алармата

Може да използвате часовника на фурната за всякакво предупреждение или напомняне извън програмата на готвене.

Алармата не оказва никакво влияние върху функциите на фурната. Тя се използва само като предупреждение. Можете да я използвате, когато искате да обърнете ястието в определен момент. Таймерът издава звуково предупреждение в края на зададеното време.

1. Докосвайте докато символът се покаже на дисплея.



Максималното време за алармата може да е 23 часа и 59 минути.

2. Задайте продължителността на алармата като използвате бутоните / .



Бутоните с функциите за алармения тон, часа, яркостта на дисплея и бутоните за температурата трябва да са на позиция 0 (ИЗКЛ.).

» Символът остава да свети, а времето за аларма се показва на дисплея след установяването му.

3. В края на зададеното време за аларма символът започва да примигва и се чува звуково предупреждение.

## Изключване на алармата

1. Звуковият предупредителен сигнал звучи 2 минути. За да спрете алармата, натиснете произволен бутон.

» Аларменият сигнал ще спре и ще се покаже текущото време.

## Спираче на алармата;

1. Докосвайте докато символът се покаже на дисплея и за да спрете алармата.
2. Натиснете и задържте бутона докато се покаже "00:00".



Показва се частът на алармата. Ако сте настроили едновременно време на готвене и аларма, на дисплея се показва по-краткият период.

## Промяна на алармения тон

1. Докосвайте докато символът се покаже на дисплея.
  2. Регулирайте желания алармен тон с помощта на бутоните / .
  3. Не след дълго зададеният тон се активира.
- » Избраният тон на алармата ще се покажи като "b-01", "b-02" или "b-03" на дисплея.

## Промяна на часа от деня

За да промените настроен преди това час:

1. Докосвайте докато символът се покаже на дисплея.
2. Задайте времето от деня с помощта на бутоните / .
3. Не след дълго зададеното време се активира.

## Икономичен режим

Можете да спестите енергия с икономичен режим по време на готвене чрез задаване на времето за готвене на фурната.

Режимът завършва готвенето с вътрешната температура на фурната като изключва нагревателите преди края на времето за готвене.

## Задаване на икономичен режим

1. Докосвайте символа докато на дисплея се покаже символът .

» На дисплея се показва "OFF" (ИЗКЛ.).

2. Активирайте икономичния режим чрез докосване на бутона .

» След като заключването на бутоните бъде активирано, на дисплея се показва "On" (ВКЛ.), а символът eco остава да свети.

## Деактивиране на икономичния режим

1. Докосвайте символа докато на дисплея се покаже символът .

» "On" ("Включено") се показва на дисплея.

2. Деактивирайте икономичния режим чрез докосване на бутона .

» "OFF" ("ИЗКЛЮЧЕНО") ще се появи след като заключването се деактивира.

## Задаване на яркостта на дисплея

1. Докосвайте докато на дисплея се покажат d-01 или d-02, или d-03 за отчитане на яркостта му.

2. Задайте желаната яркост с помощта на бутоните / .

» Не след дълго зададеното време се активира.

## Таблица с времето за готвене



Времетраенето в тази таблица са с ориентироъчна цел. В действителност времетраенето може да варира в зависимост от храната, дебелината, типа и предпочитанията ви на готвене.

## Печене и запичане



Първо ниво на фурната е **долното**.

Ястие	Ниво на готвене- номер		Позиция на рафта	Температура (°C)	Време на готвене (приблиз. в мин.)
Кексове в тава*	Едно ниво		4	175	30 ... 35
Кексове във форма*	Едно ниво		2	180	40 ... 50
Кексове в готварска хартия*	Едно ниво		3	175	25 ... 30
	2 нива		1 - 5	175	30 ... 40
	3 нива		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Пандишпан*	Едно ниво		3	200	5 ... 10
	2 нива		1 - 5	175	18 ... 25
Кифлички*	Едно ниво		3	175	20 ... 25
	2 нива		1 - 5	175	25 ... 30
	3 нива		1 - 3 - 5	175	30 ... 40
Баница от тесто*	Едно ниво		2	200	30 ... 40
	2 нива		1 - 5	200	45 ... 55
	3 нива		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Мазна баница*	Едно ниво		2	200	25 ... 35
	2 нива		1 - 5	200	30 ... 40
	3 нива		1 - 3 - 5	190	40 ... 50
Мая*	Едно ниво		2	200	35 ... 45
	2 нива		1 - 3	200	35 ... 45
Лазаня*	Едно ниво		2 - 3	200	30 ... 40
Пица*	Едно ниво		2	200 ... 220	15 ... 20
Бистек (цял) / Печено	Едно ниво		3	25 мин. 250/макс., след това 180 ... 190	100 ... 120
Пилешки бут (касерол)	Едно ниво		3	25 мин. 250/макс., след това 190	70 ... 90
Печено пиле	Едно ниво		2	15 мин. 250/макс., след това 180 ... 190	65 ... 70
	Едно ниво		2	15 мин. 250/макс., след това 180 ... 190	55 ... 65
Пуйка (5.5 кг)	Едно ниво		2	25 мин. 250/макс., след това 180 ... 190	150 ... 210
	Едно ниво		2	25 мин. 250/макс., след това 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Едно ниво		3	200	20 ... 30
	Едно ниво		3	200	20 ... 30

Ако печете едновременно 2 тави, поставете по-дълбоката тава на горния рафт, а другата на долния рафт.

\* Препоръчва се да ползвате предварително загряване за всяка коя вид храни.

(\*\*) При готвене, изискващо предварително загряване, загрейте в началото докато лампата на терmostата изгасне.

### Съвети при печене на кекс

- Ако кексът е твърде сух, увеличете температурата с около 10°C и намалете времето на готвене.
- Ако кексът е влажен, използвайте по-малко течност или намалете температурата с 10°C.
- Ако кексът потъмне твърде много отгоре, го поставете на по-долен рафт, намалете температурата и увеличете времето на готвене.
- Ако е добре опечен отвърте, но лепне отвън, използвайте по-малко течност, намалете температурата и увеличете времето на готвене.

### Съвети при печене на баница

- Ако баницата е твърде суха, увеличите температурата с около 10°C и намалете времето на готвене. Напоете слоевете тесто със сос направен от мляко, олио, яйца и кисело мляко.
- Ако баницата се пече твърде дълго, внимавайте дебелината на баницата, която сте приготвили да не надвишава дълбочината на тавата.
- Ако баницата почернее отгоре, а отдолу е недопечена, трябва да внимавате да не използвате твърде много сос в долната част на баницата. Опитайте да разпределите равномерно соса между и върху слоевете на баницата за равномерно изпичане.



Печете баницата съгласно режима и температурата, посочени в таблицата за готвене. Ако долната част все още не е изпечена достатъчно, я поставете един рафт по-надолу във фурната следващия път.

### Съвети за приготвяне на зеленчуци

- Ако зеленчуковите ястия останат без течност и станат твърде сухи, то ги пригответе в тиган с капак вместо в тава следващия път. Затворените съдове запазват сока на ястието.
- Ако зеленчуковите ястия не се изпичат добре, ги сварете предварително или ги подгответе като консервирана храна и след това поставете във фурната.

### Как да работите с грила

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**  
По време на печенето затворете вратата на фурната.  
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

#### Включване на грила

1. Завъртете копчето за функциите до желания символ грил.
2. След това изберете желаната температура за печене на грил.
3. При необходимост, извършете предварително загряване за 5 минути.

» Лампичката за температурата светва.

#### Изключване на грила

1. Завъртете функционалното копче в изключена позиция (горе).



Неподходящи за печене на грил храни водят до опасност от пожар. За печене на грил използвайте само храна, която е подходяща за излагане на интензивно печене. Не поставяйте храната много навътре в задната част на грила. Това е най-горещият сектор и мазната храна може да се възпламени.

### Готовска плоча за печене

#### Печене с електрически грил

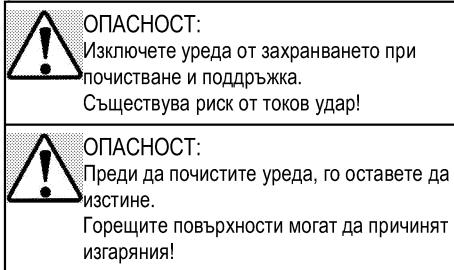
Храна	Включване на ниво	Време на печене (приблизително)
Риба	4...5	20...25 мин. *
Нарязано пиле	4...5	25...35 мин.
Агнешки котлет	4...5	20...25 мин.
Говеждо печено	4...5	25...30 мин. #
Телешки котлети	4...5	25...30 мин. #
Тостер	4	1...2 мин.

\* в зависимост от дебелината

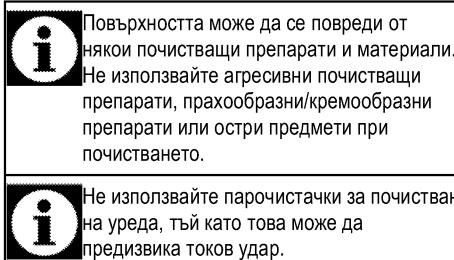
## 7 Поддържане и грижа

### Обща информация

Оперативният живот на уреда ще се удължи, а често срещаните проблеми ще намалеят ако уредът се почиства редовно.



- След всяко ползване почиствайте уреда добре. По този начин всякакви остатъци от готвенето се почистват по-лесно и се избягва изгарянето им при следващото ползване на уреда.
- За почистването на уреда не са необходими специални почистващи препарати. Използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на фурната и я забършете със сух парцал.
- Внимавайте излишната вода да бъде добре подсушена след почистването, а всякакви разляти течности незабавно да бъдат подсушавани.
- Не използвайте почистващи вещества, съдържащи киселина или хлор за почистване на неръждаемото покритие и дръжката. Използвайте мек парцал с течен препарат (неабразивен) за да забършете тези части, като внимавате да забърсвате в една посока.



### Почистване на котлоня

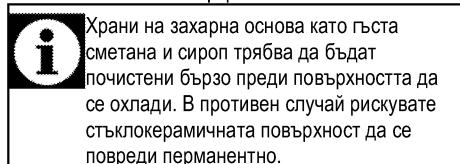
#### Стъклокерамични повърхности

Забършете стъклокерамичната повърхност с помощта на навлажнене със стъдена вода парцал

по такъв начин, че по нея да не остават следи от измивния препарат. Подсушете с мек сух парцал. Остатъчният материал може да повреди стъклокерамичната повърхност при следващото ползване на котлоните.

Засъхналите остатъци по стъклокерамичната повърхност в никакъв случай не бива да се чегъртат с остри четки, стоманена тел и подобни. Калциевите петна (жълти на цвят) се премахват с малко количество оцет или лимонов сок. Можете също така да ползвате подходящи за целта препарати.

Ако повърхността е силно замърсена, нанесете почистващият препарат с гъба и изчакайте да попие добре. След това почистете повърхността на плита с влажен парцал.

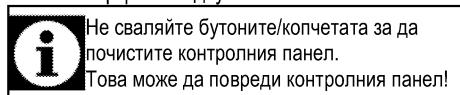


Повърхностното покритие може да се обезцвети леко с течение на времето. Това не се отразява на работата на продукта.

Обезцветяването и петната по стъклокерамичната повърхност са нормално явление, а не дефект.

### Почистване на контролния панел

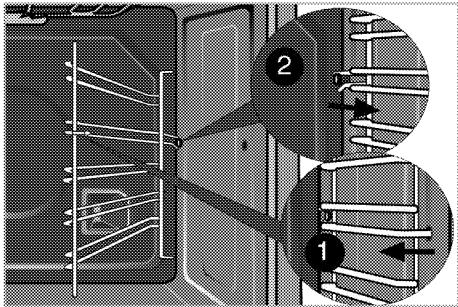
Почистете контролния панел и копчетата с влажен парцал и подсушете.



### Почистване на фурната

#### За почистване на страничната стена

- Свалете предната част на страничната решетка като я издърпate в посока обратна на страничната стена.
- Издърпайте към вас за да извадите решетката докрай.



### Почистване на вратата на фурната

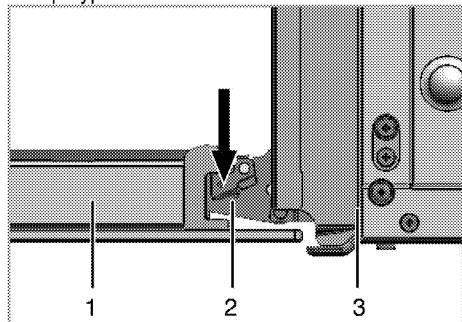
За почистване на вратата на фурната, използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на уреда и после забършете със сух парцал.



Не използвайте никакви груби абразивни почистващи материали или остри метални стъргалки за почистване на вратата на фурната. Те може да издраскат повърхността и да повредят стъклото.

### Сваляне на вратата на фурната

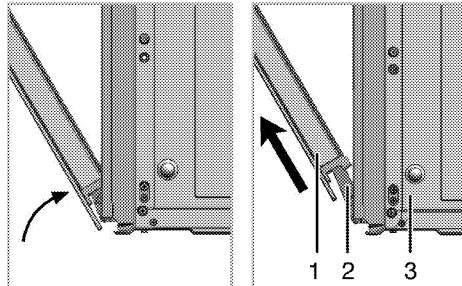
1. Отворете предната врата (1).
2. Отворете скобите върху гнездата на пантите (2) отляво и отдясно на предната врата, като ги натиснете надолу по илюстрирания на фигурата начин.



1 Предна врата

2 Панта

3 Фурна



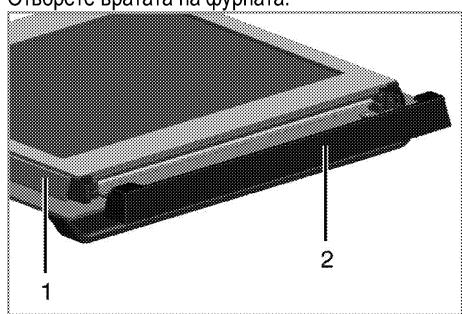
3. Преместете предната врата до половината.
4. Премахнете предната врата като я издърпate нагоре, докато се освободи от лявата и дясната панта.



Стъпките, изпълнени при свалянето на вратата се извършват в обратен ред за да я монтирате. Не забравяйте да затворите скобите върху гнездото на пантата, когато поставяте вратата отново.

### Сваляне на вътрешното стъкло на вратата

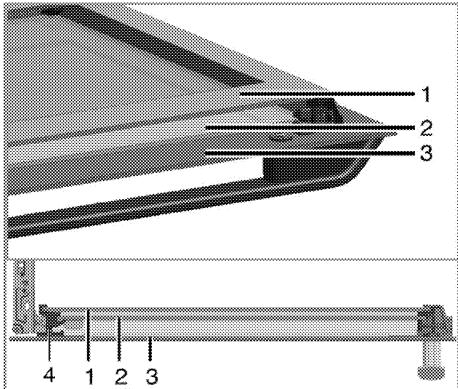
Вътрешния стъклен панел на вратата на фурната може да се маха за почистване. Отворете вратата на фурната.



1 Рамка

2 Пластмасова част

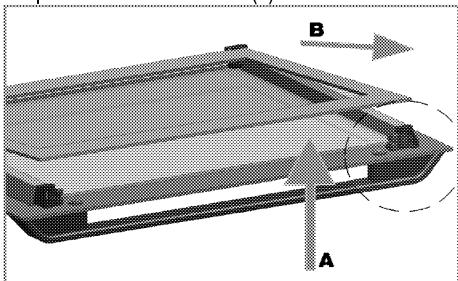
Издърпайте към себе си и свалете пластмасовата част, монтирана в горната част на предната врата.



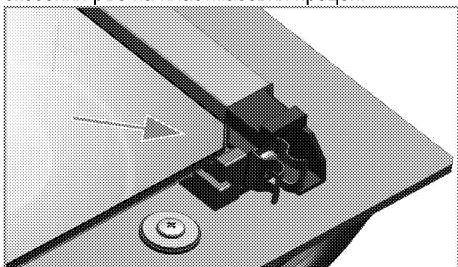
- 1 Най-вътрешен стъклен панел
- 2 Вътрешен стъклен панел
- 3 Външен стъклен панел
- 4 Пластмасов процеп за стъкления панел-долу

Както е показано на фигурата, повдигнете най-вътрешния стъклен панел (1) леко по посока на **A** и издърпайте по посока на **B**.

Повторете същата процедура за да свалите вътрешния стъклен панел (2).



Първата стъпка по слгобяването на вратата е да монтирате обратно вътрешния стъклен панел (2). Както е показано на фигурата, поставете скосения ръб на стъкления панел така, че да легне в скосения ръб на пластмасовия процеп.



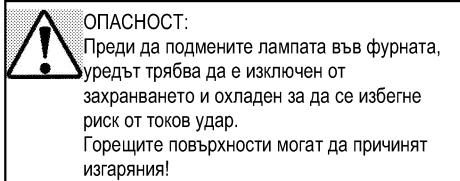
Вътрешният стъклен панел (2) трябва да бъде монтиран в пластмасовия процеп в близост до най-вътрешния стъклен панел (1).

При монтирането на най-вътрешния стъклен панел (1), страната от която са надписите върху панела трябва да гледа към вътрешния стъклен панел.

Много е важно да загнездите долния ръб на вътрешния стъклен панел в долния пластмасов прорез (5).

Бутнете пластмасовата част към рамката докато чуете прищракване.

### Подмяна на лампата във фурната



**i** Лампата във фурната е специална електрическа крушка, която издържа на температура до 300 °C. За повече деталивиж *Технически спецификации, стр. 12*. Можете да се сдобиете с лампи за фурната от оторизиран сервизен агент.

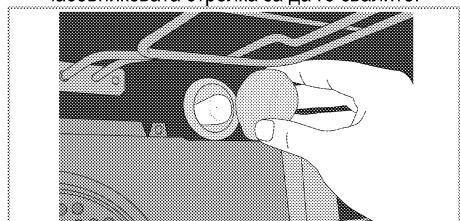
**i** Позицията на лампата може да се различава от фигурата.

**i** Лампата, която се използва в този уред не е подходяща за осветление на битови стая.. Предназначението на тази лампа е да помогне на потребителя да види храните.

**i** Лампите използвани в този уред, трябва да издържат на екстремни физически условия като температура над 50°C.

### Ако фурната ви е оборудвана с кръгла лампа:

1. Изключете уреда от захранването.
2. Завъртете стъкления капак обратно на часовниковата стрелка за да го свалите.



3. Развийте лампата на фурната като завъртите обрато на часовниковата стрелка и я подмените с нова.
4. Монтирайте обратно стъкления капак.

## **8 Отстраняване на повреди**

### **Фурната изпуска пара при употреба.**

- Нормално е да излиза пара по време на работа. >>> Това не е повреда.

### **Уредът издава металически звуци при загряване и охлаждане.**

- Когато металните части се загряват, може да се разширят и да предизвикат шум. >>> Това не е повреда.

### **Уредът не работи.**

- Бушонът е дефектен или се е изключил. >>> Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.
- Уредът не е включен в (заземен) контакт. >>> Проверете контакта.

### **Лампата във фурната не работи.**

- Лампата на фурната е дефектна. >>> Подменете лампата на фурната.
- Токът е спрял. >>> Проверете има ли ток. Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.

### **Фурната не се загрява.**

- Няма настрони функция и/или температура. >>> Настройте функцията и температурата с колчето за функциите и/или колчето за температурата.
- При модели, оборудвани с таймер, таймерът не е настроен. >>> Настройте часа. (При продукти съдържащи микровълнова фурна, таймерът контролира само микровълновата фурна.)
- Токът е спрял. >>> Проверете има ли ток. Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.

### **(При модели с таймер) Дисплеят на часовника мига или часовниковият символ е включен.**

- Имало е прекъсване на тока. >>> Настройте часа / Изключете уреда и го включете отново.



Ако въпреки, че сте изпълнили указанията от този раздел не можете да решите проблема, се консултирайте с представител на оторизирания сервис или магазина, от който сте закупили уреда. Никога не се опитвайте сами да поправите неизправния уред.







