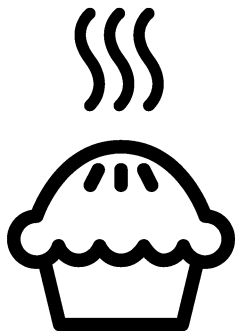




Рерна за вградување
Упатство за корисникот



BBIM17300BPS

МК

385.4406.39/R.AA/15.03.2021/5-5
7724086725

Почитуван потрошувачу,

Ве молиме, прочитајте го ова упатство пред да го користите производот! Веко Ви благодариме што го избравте овој производ. Сакаме вашиот производ, изработен со висок квалитет и технологија, да ви служи најдобро што може. За таа цел, внимателно прочитајте го ова упатство и останатата документација пред да го користите и чувајте ги во случај да ви затребаат. Ако му го дадете овој производ на некој друг, дајте му го и упатството за употреба. Следете ги упатствата и обрнете внимание на сите информации и предупредувања што се наведени внатре.

Следете ги сите информации и предупредувања што се наведени во упатството за употреба. На тој начин ќе се заштитите себеси и вашиот производ од опасностите што би можеле да настанат.

Чувајте го ова упатство за употреба. Ако му го дадете овој производ на некој друг, дајте му го и упатството за употреба.

Упатството за користење ги содржи следниве симболи:



Опасност што би можела да води до смрт или повреда.

ЗАБЕЛЕШКА Опасност што би можела да предизвика материјална штета по производот и неговата околина.



Опасност што би можела да доведе до изгореници поради контакт со жешки површини.



Важни информации или корисни совети.



Прочитајте го упатството за употреба.



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

1 Упатства за безбедно користење 4

Цел и намена.....	4
Безбедност на деца, ранливи лица и миленичиња.....	5
Безбедност при електричното поврзување.....	6
Безбедност при транспорт.....	7
Безбедност при инсталирањето.....	8
Безбедно користење.....	8
Предупредувања за температурата.....	9
Употреба на додатоките.....	9
Безбедност при готвењето.....	9
Безбедност при одржување и чистење	10
Самочистење на висока температура (Пиролиза).....	11

2 Упатства за зачувување на животната средина 12

Регулирање на отпадот.....	12
Усогласување со Директивата за фрлање на електронска и електрична опрема и за одлагање на отпадот.....	12
Фрлање на материјалот за пакување.....	12
Совети за заштеда на енергија.....	12

3 Вашиот производ 14

Запознавање со производот.....	14
Вовед и намена на контролната табла на производот.....	15
Контрола на рерната.....	15
Функции за работа на рерната.....	16
Додатоци на производот.....	18
Употреба на додатоките на производот.....	19
Технички спецификации.....	22

4 Прва употреба 23

Прво подесување на времето.....	23
Прво чистење.....	23

5 Како се ракува со рерната 25

Општи информации за користење на рерната.....	25
Работа со единицата за контрола на рерната.....	25
Поставки.....	29

6 Општи информации за готвењето 32

Општи предупредувања за готвење во рерната.....	32
Печива и печени јадења.....	32
Месо, риба и пилешко.....	36
Скара.....	37
Тестирани намирници.....	38

7 Одржување и грижа 40

Општи информации за чистење.....	40
Чистење на додатоките.....	41
Чистење на контролната табла.....	41
Чистење на внатрешноста на рерната (просторот за готвење).....	42
Пиролитичко чистење.....	42
Чистење на вратата на рерната.....	43
Вадење на внатрешните стакла на вратата на рерната.....	44
Чистење на сијаличката на рерната.....	45

8 Решавање проблеми 48

1 Упатства за безбедно користење

- Овој дел содржи упатства за безбедно користење за да не дојде до повреди или материјални штети.
 - Ако производот му го давате на друго лице или вие го користите од втора рака, упатството за употреба, етикетите за производот, сета документација и додатната опрема треба да се достават заедно со производот.
 - Нашата компанија нема да биде одговорна за секаква штета што може да настане како последица на пропустот да се следат овие упатства.
 - Поради пропустот да се следат овие упатства гаранцијата може да изгуби важност.
 - **▲** Инсталирањето и поправките секогаш треба да ги врши произведувачот, овластен сервис или лице одредено од увозникот.
 - **▲** Користете само оригинални резервни делови и додатна опрема.
 - **▲** Не се обидувајте да поправате и да заменуваате некој дел од производот освен ако тоа не е јасно наведено во упатството за употреба.
 - **▲** Не правете технички измени на производот.
- ! Цел и намена**
- Производот е наменет за домашна употреба. Не е погоден за комерцијална употреба.
 - Не го користете во градини, на балкони или во друг надворешен простор. Апаратот е наменет да се користи во кујни за домаќинства и во персоналот во продавници, канцеларии и други работни околии.
 - **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Производот треба да се користи само за готвење. Не треба да се користи за други цели, како на пример, за загревање на просторијата.
 - Рерната може да се користи за одмрзнување, печење, пржење и

подготвување на храната на скара.

- Овој производ не смее да се користи за греење на простории, загревање на чинии или закачување на пешкири и крпи на рачката за да се сушат.



Безбедност на деца, ранливи лица и миленичиња

- Овој производ можат да го користат деца над 8 години, како и лица со намалени физички, сензорни или ментални вештини или не се доволно искусни и упатени, но само ако се под нечиј надзор или ако се запознаени со безбедното користење и опасностите што ги носи овој производ.
- Деца не смеат да си играат со производот. Чистењето и одржувањето не треба да го извршуваат деца освен ако се под нечиј надзор.
- Овој производ не смеат да го користат лица со ограничени физички, сензорни или ментални способности (вклучувајќи и деца), освен ако се под нечиј надзор или ги добиваат потребните упатства.
- Децата мора да бидат надгледувани за да не си играат со уредот.
- Електричните производи се опасни за деца и миленичиња. Деца и миленичиња не смеат да си играат, да се качуваат или да влегуваат во производот.
- Врз производот не ставајте предмети што децата можат да ги дофатат.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** За време на употребата, достапните површини на производот се жешки. Децата треба да бидат подалеку од производот.
- Материјалите од амбалажата треба да бидат подалеку од деца. Постои опасност да се повредат или задушат.
- Кога вратата е отворена, не ставајте врз неа тешки предмети и не дозволувајте им на децата да седат на неа. Така рерната може да се преврти или да се оштетат шарките на вратата.

- Заради безбедност на децата, пред да го однесете производот во отпад, исклучете го од струјната мрежа и направете го неупотреблив.



- Безбедност при електричното поврзување**
- Приклучете го производот на штекер со заземјување заштитен со осигурувач кој одговара на вредностите наведени на етикетата со типот на производот. Заземјувањето нека го изврши квалификуван електричар. Не го користете производот без заземјување во склад со локалните/државните прописи.
 - Штекерот или електричното поврзување на производот треба да биде на лесно достапно место (каде што нема да го достигне пламенот од ринглата). Ако тоа не е изводливо, на електричната инсталација треба да има механизам (осигурувач, прекинувач итн.) за кој е поврзан производот, во склад со

- струјните прописи, и кој ги одвојува сите полови од мрежата.
- Производот не смее да биде приклучен на штекер додека се инсталира, поправа и транспортира.
- Не го приклучувајте производот на штекер што е разлабавен или изваден од лежиштето, скршен, валкан, измастен или под ризик да дојде во допир со вода (на пример, од резервоарот може да истекува вода).
- Не го допирајте приклучокот со мокри раце! За да го извадите штекерот, не го фаќајте кабелот туку секогаш држете го приклучокот.
- Проверете дали приклучокот на производот е безбедно ставен во штекерот за да не се појават искри.
- Приклучете го производот на штекер кој одговара на волтажата и фреквенцијата наведени на етикетата со типот на производот.
- Не го туркајте електричниот кабел под или зад производот. Не

ставајте тешки предмети врз кабелот. Кабелот не треба да се превиткува, гмечи и допира до извор на топлина.

- Додека работи рерната, се загрева и нејзината задна површина. Електричните кабли не смеат да ја допираат задната површина, инаку конекциите може да се оштетат.
- Не ги туркајте електричните кабли во вратата на релната и не ги префрлајте над жешки површини. Може да предизвикате краток спој на рерната и таа да се запали поради топењето на кабелот.
- Користете само оригинален кабел. Не користете исечени или оштетени кабли или продолжни кабли.
- Ако кабелот е оштетен, мора да го замени производителот, овластен сервис или лице одредено од увозната компанија со цел да се спречат евентуални опасности.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**
Пред да ја замените

сијаличката на рерната, задолжително исклучете го апаратот од електричната мрежа за да не дојде до електричен удар. Извадете го приклучокот од штекерот или извадете го осигурувачот од разводната табла.



Безбедност при транспорт

- Исклучете го производот од електричната мрежа пред да го транспортирате.
- Производот е тежок и затоа треба да го носат најмалку двајца луѓе.
- Не ја користете вратата и/или рачката за да го транспортирате или преместувате производот.
- Не ставајте други предмети врз апаратот и носете го во исправена положба.
- Кога ќе треба да го транспортирате, завиткајте го со најлон со воздушни балончиња или дебел картон и цврсто залепете го со селотејп. Цврсто залепете ја амбалажата со селотејп за да не се оштетат преносливите или

подвижните делови на производот и самиот производ.

- Проверете го целокупниот изглед на производот за да видите дали се оштетил за време на транспортот.



Безбедност при инсталирањето

- Пред да се инсталира производот, проверете дали има некакви оштетувања. Ако производот е оштетен, не го инсталирајте.
- Не го инсталирајте во близина на извори на топлина (радијатори, печки и сл.).
- Сите протоци на вентилација околу производот оставете ги слободни.
- За да не дојде до прегревање, производот не смее да се инсталира зад декоративни врати.



Безбедно користење

- Задолжително исклучувајте го производот по секоја употреба.
- Ако не го користите подолго време, извадете го приклучокот од штекер

или извадете го осигурувачот од разводната табла.

- Не ракувајте со дефектен или оштетен производ. Ако има, прекинете ги конекциите со струја/плин на производот и повикајте овластен сервис.
- Не го користете производот со извадено или скршено стакло на предната врата.
- Не се качувајте на производот за да дофатите нешто или од која било друга причина.
- Не го користете производот во состојби што можат да влијаат врз вашето просудување, како на пример, при земање дрога и/или конзумирање алкохол.
- Ако има запаливи предмети во просторијата каде што се готви, може да се запалат. Не чувајте запаливи предмети во близина на местото каде што се готви.
- Рачката на рерната не служи за сушење крпи. Додека го користите производот, не закачувајте

на него крпи, ракавици или слични ткаенини.

- Шарките на вратата на производот се мрдаат и се затегнуваат при отворањето и затворањето на вратата. Кога ја отворате/затворате вратата, не го допирајте делот каде што се шарките.



Предупредувања за температурата

• **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

Додека производот работи, изложените делови ќе бидат жешки. Не го допирајте производот и грејните елементи. Децата помали од 8 години не треба да бидат во близина на производот без надзор на возрастно лице.

- Не ставајте запаливи/експлозивни материјали во близина на производот, бидејќи неговите рабови ќе бидат жешки додека работи.
- Бидејќи може да излегува пара, бидете настрана додека ја отворате вратата на рерната. Парата може да ви ја изгори раката, лицето и/или очите.

- Производот може да биде жешок додека се користи. Не ги допирајте жешките комори, внатрешните делови на рерната, грејните елементи и сл.
- Кога во жешка рерна ставате или вадите храна и сл., секогаш користете огрноотпорни ракавици за рерна.




Употреба на додатоците

- Важно е жичената решетка и садот за готвење да бидат исправно наместени на металните полици. За подетални информации погледнете во делот "Намена на додатоците".
- Doddatoците може да го оштетат стаклото на вратата кога ќе ја затворате. Секогаш туркајте ги до крајот на просторот за готвење.



Безбедност при готвењето

- Бидете внимателни кога користите алкохол при готвењето. Алкохолот испарува на високи температури и може да се запали кога е изложен на

- врели површини,
предизвикувајќи пожар.
- Отпадоците од храна, масло и сл. во просторијата за готвење можат да се запалат. Пред да готвите, отстранете ги таквите нечистотии.
 - Опасност од труење со храна: Не оставајте храна во рерната подолго од еден час пред и по готвењето. Така може да дојде до труење со храна и болести.
 - Не загревајте затворени лименки и стаклени тегли. Од насобраниот притисок теглата може да прсне.
 - Хартијата за готвење наместете ја на садовите за готвење или на додатоците за рерната (тавче, жичена решетка и сл.) заедно со храната и ставете ја во претходно загреана рерна. Отстранете го вишокот хартија што виси од садовите за готвење за да не ги допре грејните елементи на рерната. Никогаш не користете хартија за печење на температура повисока од максималната што е дозволена за хартијата што ја користите. Никогаш не ставајте хартија за печење на дното на рерната.
 - Не ставајте тавчиња, чинии или алуминиумска фолија директно врз дното на рерната. Акумулираната топлина може да го оштети дното на рерната.
 - Затворете ја вратата на рерната додека готвите на скара. Од жешките површини може да се изгорите!
 - Храната што не е погодна за скара може да предизвика пожар. Гответе на скара само храна што е погодна за силен оган. Исто така, не ја ставајте храната премногу далеку во задниот дел на скарата. Тоа е најврелиот простор и масната храна може да се запали.
-  **Безбедност при одржување и чистење**
- Почекајте производот да се излади пред да го чистите. Од жешките површини може да се изгорите!

- Не го чистете производот со прскање или истурање вода врз него! Тоа може да предизвика електричен удар!
- Не го чистете производот со средства за чистење на пареа бидејќи тоа може да предизвика електричен удар.
- Не користете јаки абразивни средства, метални средства за стругање, метални сунѓерчиња или производи од варикина за да го чистите стаклото на предната врата на рерната/стаклото на горната врата на рерната (ако има). Од овие материјали стаклените површини може да се изгребат и да се скршат.



Самочистење на висока температура (Пиролиза)

- Во текот на самочистењето, површините стануваат потопли отколку при редовната употреба.

Децата треба да бидат подалеку од апаратот.

- Од жешките површини може да се изгорите! Не го допирајте апаратот во текот на самочистењето и држете ги децата подалеку од него. Почекајте барем 30 минути пред да ги отстраните остатоците.
- Во текот на самочистењето, ќе се ослободи чад поради горењето на остатоците од храна. Во кујната нека има добра вентилација за време на чистењето.
- Пред да почнете со чистење, со насапунета крпа исчистете ги надворешните површини на рерната и остатоците од храна во релната. Извадете ги од рерната сите додатоци и прибор за готвење. Ако производот има додатоци отпорни на топлина (издржливи на самочистење на висока температура), не мора да ги извадите од рерната.

2 Упатства за зачувување на животната средина

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



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

Овој производ е произведен со многу квалитетни делови и материјали коишто може да се користат одново и се соодветни за рециклирање. Не фрлајте го производот со нормалниот домашен отпад и со друг отпад кога веќе нема да го користите. Однесете го во собирен центар за рециклирање на електрична и електронска опрема. Консултирајте се со овластените тела во општината за да дознаете каде има собирни центри. Соодветното отстранување на користениот апарат помага да се спречат потенцијалните негативни последици врз животната средина и здравјето на луѓето.

Усогласување со Директивата за ограничување на опасните материји:

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

Фрлање на материјалот за пакување

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

Совети за заштеда на енергија

Следниве предлози ќе ви помогнат да го користите производот на еколошки и енергетски ефикасен начин:

- Одмрзнете ја замрзнатата храна пред готвењето.
- Во рерната користете темни или емајлирани садови бидејќи подобро ја пренесуваат топлината.
- Исклучете го шпоретот 5 до 10 минути пред крајот на готвењето за да се продолжи готвењето. Така ќе заштедите и до 20% струја бидејќи ќе се искористи акумулираната топлина.
- Ако е наведено во рецептот или во упатството за користење, однапред загрејте ја рерната. Не ја отворајте често вратата на рерната за време на готвењето.
- Не ја отворајте вратата на рерната кога готвите со функцијата "Еко загревање со вентилатор". Ако вратата не е отворена, внатрешната температура е оптимална за да се заштеди енергија со функцијата "Еко загревање со вентилатор", а таа температура може да биде

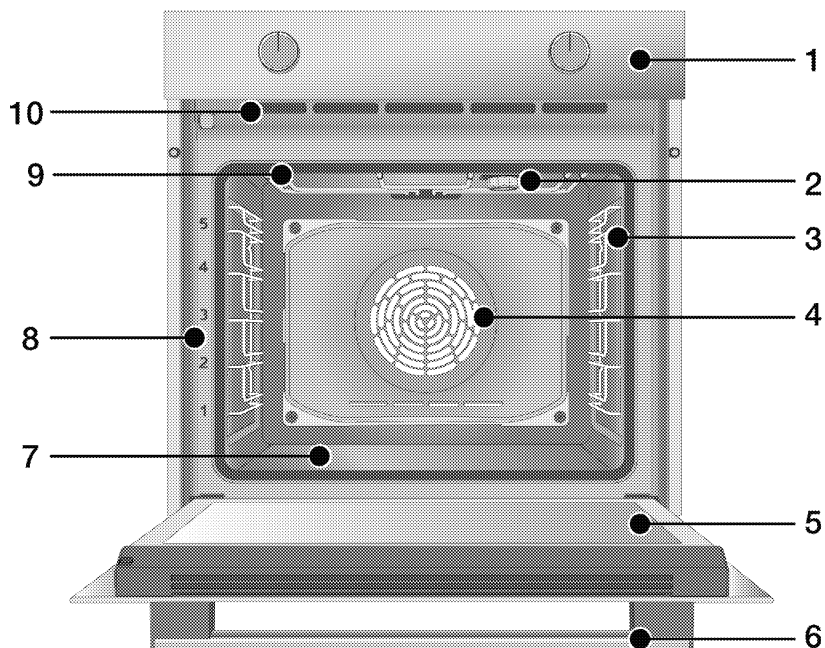
различна од онаа што е прикажана на екранот.

- Ако е можно, гответе истовремено повеќе од едно јадење во рерната. Можете да готвите истовремено со тоа што ќе ставите два сада за

готвење на металната полица. Исто така, ако готвите јадења веднаш едно по друго, ќе се заштеди енергија бидејќи рерната нема да ја изгуби топлината.

3 Вашиот производ

Запознавање со производот



- 1 Контролна табла
- 2 Сијаличка*
- 3 Жичени полици**
- 4 Мотор на вентилаторот (задна челична плоча)
- 5 Врата
- 6 Рачка
- 7 Долен греач (долна челична плоча)
- 8 Положби на полиците
- 9 Горен греач
- 10 Дупчиња за вентилација

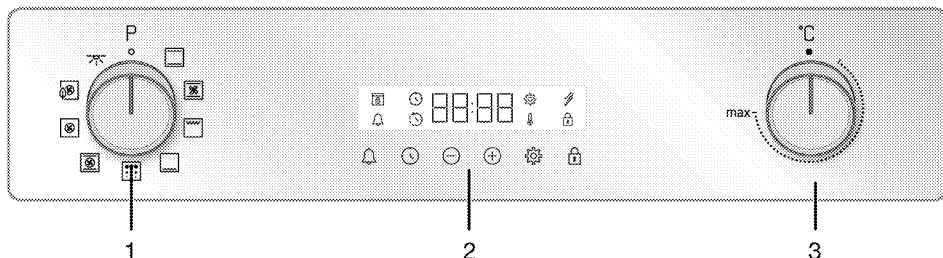
* Зависи од моделот. Можеби вашиот производ нема сијаличка, или типот и местоположбата на сијаличката се разликуваат од она што е прикажано на илустрацијата.

** Зависи од моделот. Вашиот производ можеби нема жичени полици. На илустрацијата жичените полици се прикажани како пример.

Вовед и намена на контролната табла на производот

Во овој дел ќе најдете општ преглед и основна намена на контролната табла на производот. Може да има разлики во сликите и во некои карактеристики во зависност од моделот на производот.

Контрола на рерната



- 1 Тркалце за избирање на функција
- 2 Тајмер
- 3 Тркалце за температурата

Ако има тркалца за контрола на производот, тие може да се сместени на контролната табла и кај некои модели може да се вовлекуваат и извлекуваат. За да програмирате со нив, најнапред притиснете го навнатре соодветното тркалце, а потоа извлекете го. По внесените измени, повторно притиснете го тркалцето и вратете го на место.

Тркалце за избирање на функција

Можете да ги избирате функциите на рерната со тркалцето за избор на функција. За таа цел вртете го тркалцето лево или десно од нултата положба (горе).

Тркалце за температурата

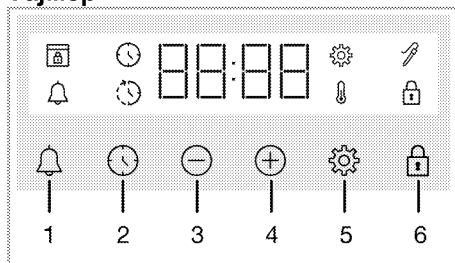
Со тркалцето за температура може да ја изберете температурата на која сакате да готвите. За таа цел вртете го тркалцето од нултата положба (горе) во правец на стрелките на часовникот.

Индикатор на температурата

На екранот за тајмерот можете да видите колкава е внатрешната


температура на рерната. Рерната се загрева додека не ја достигне програмираната температура, а потоа ја одржува и на крајот десно светка анимацијата за топлина од три линии. Кога температурата на рерната ќе ја достигне програмираната вредност, оваа анимација престанува и постојано се гледа симболот “C” веднаш до програмираната температура.






Тајмер





- 1 Копче за аларм
- 2 Копче за поставки на алармот
- 3 Копче за намалување
- 4 Копче за покачување
- 5 Копче за поставки
- 6 Копче за заклучување со клуч

Симболи на дисплејот

 : Симбол за време за готвење






-  : Символ за завршно време на готвење*
-  : Символ за аларм
-  : Символ за сонда за месо*
-  : Символ за заклучување со клуч
-  : Символ за температура





-  : Символ за поставки
-  : Символ за заклучена врата*

* Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.

Функции за работа на рерната

На табелата со функции се прикажани функциите што можете да ги користите за вашата рерна, како и највисоката и најниската температура што можат да се наместат за тие функции. Редоследот на функции прикажан овде може да се разликува од редоследот во вашиот производ.

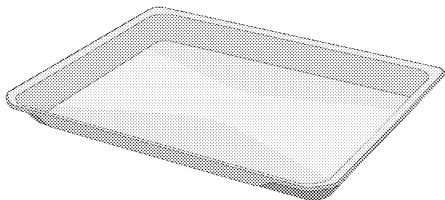
Симбол на функцијата	Опис на функцијата	Температурен опсег (°C)	Опис и употреба
	Сијаличка на рерната	-	Не работи ниту еден греач на рерната. Свети само сијаличката на рерната.
	Загревање на дното и на плафонот	40-280	Храната истовремено се загрева и одозгора и одоздола. Погодно за торти и чорби во калапи за печење или за торти и печива. Се готви само со еден сад.
	Загревање одоздола	40-220	Работи само долниот греач. Погодно за храна што треба да се потпече одоздола.
	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	40-280	Жешкиот воздух од горниот и долниот греач се распоредува рамномерно и брзо низ рерната со помош на вентилаторот. Се готви само со еден сад.
	Загревање со вентилатор	40-280	Жешкиот воздух од греачот на вентилаторот се распоредува рамномерно и брзо низ рерната со помош на вентилаторот. Погодно за готвење на храна во повеќе садови на различни нивоа на полиците.

Симбол на функцијата	Опис на функцијата	Температурен опсег (°C)	Опис и употреба
	Еко загревање со вентилатор	160-220	За да се заштеди енергија, може да ја користите оваа функција наместо "Загревање со вентилатор" in the range of 160-220°C (во опсег на 160-220°C). Но, времето на готвење ќе биде малку подолго.
	"3D" функција	40-280	Горниот греач, долниот греач и греачот на вентилаторот работат. Сите делови на храната се готват рамномерно и брзо. Се готви само со еден сад.
	Цела скара	40-280	Големата скара на плафонот на рерната работи. Погодно за готвење на скара на големи количества храна.
	Пиролиза	-	Се користи за самочистење на рерната на висока температура. Прочитајте ги објаснувањата за оваа функција во делот за одржување и чистење.

Додатоци на производот

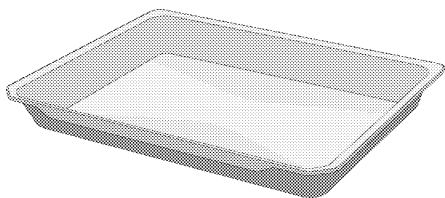
Со вашиот производ се приложени различни додатоци. Во овој дел е даден опис на додатоците и нивна исправна примена. Во зависност од моделот на производот, приложените додатоци се разликуваат. Сите додатоци опишани во упатството можеби не се приложени и со вашиот производ.

ЗАБЕЛЕШКА : Садовите што се приложени со вашиот производ може да се деформираат од ефектот на температурата. Ова нема никакво влијание врз работата на производот. Деформацијата се губи кога садот ќе се излади.



Стандарден сад

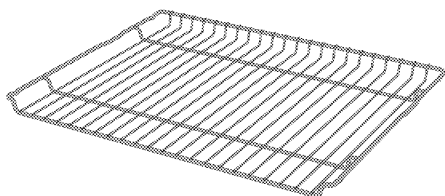
Се користи за печива, замрзната храна и пржење на големи парчиња.



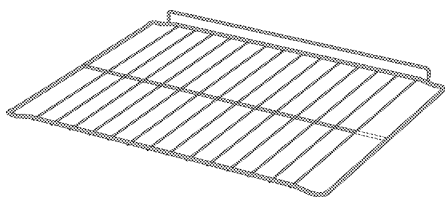
Длабок сад

Се користи за печива, пржење на големи парчиња храна, течна храна или за собирање на маслата што капат при готвењето на скара.

Модел со жичени полица:



Модел без жичени полица:



Жичена скара

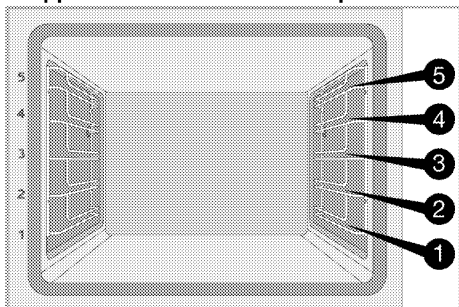
Се користи за пржење или за ставање на храната што треба да се пече, пржи или вари на саканата полица.

Употреба на додатоците на производот

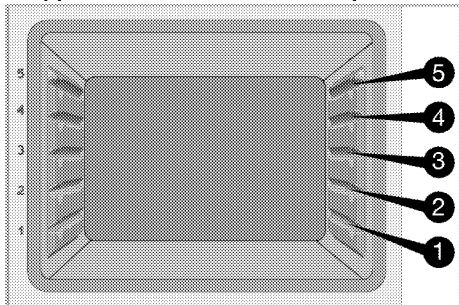
Полици за готвење

Има 5 нивоа на кои можат да се постават полиците во просторот за готвење. Можете да го видите редоследот на полиците од броевите на предната рамка на рерната.

Модел со жичени полици



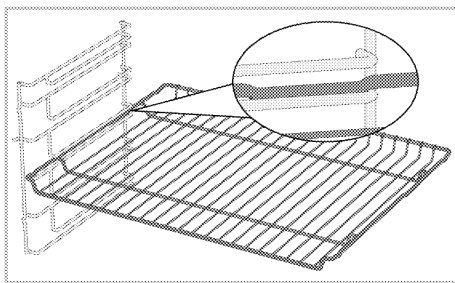
Модел без жичени полици



Поставување на раженот на полиците за готвење

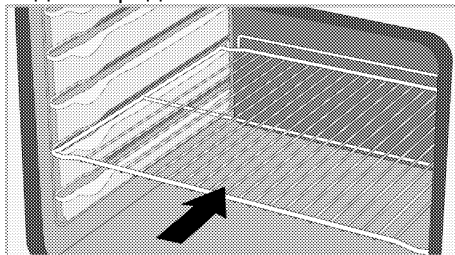
Модел со жичени полици:

Многу е важно жичената решетка исправно да се намести на страничните метални полици. Додека се мести жичената решетка на саканата полица, отворениот дел мора да биде напред. За подобро готвење, жичената решетка мора да се прицврсти со затвораот на металната полица. Не смее да преминува преку затвораот и да го допира задниот сид на рерната.



Модел без жичени полици:

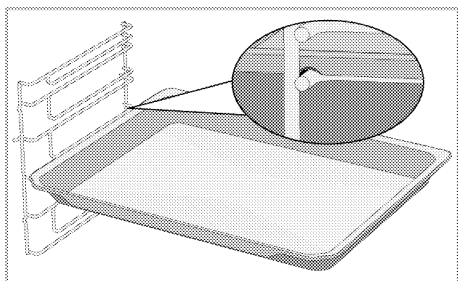
Многу е важно жечената решетка исправно да се намести на страничните полици. Жечената решетка има еден правец кога се поставува на полицата. Додека се мести жичената решетка на саканата полица, отворениот дел мора да биде напред.



Ставање на садот врз полиците за готвење

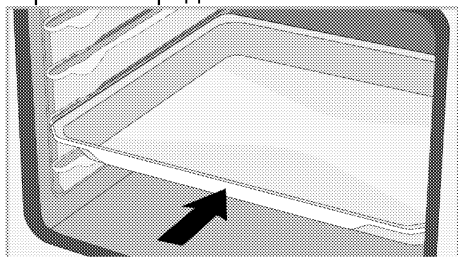
Модел со жичени полици:

Многу е важно и сатовите исправно да се наместат на страничните метални полици. Додека се става садот на саканата полица, неговата страна што е направена да се држи со рака мора да биде свртена напред. За подобро готвење, садот мора да биде прицврстен со затвораот на металната полица. Не смее да преминува преку затвораот и да го допира задниот сид на рерната.



Модели без жичени полици:

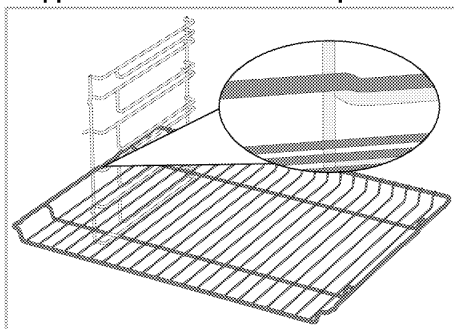
Многу е важно и садовите исправно да се наместат на страничните полици. Садот има еден правец кога се поставува на полицата. Додека се става садот на саканата полица, неговата страна што е направена да се држи со рака мора да биде свртена напред.



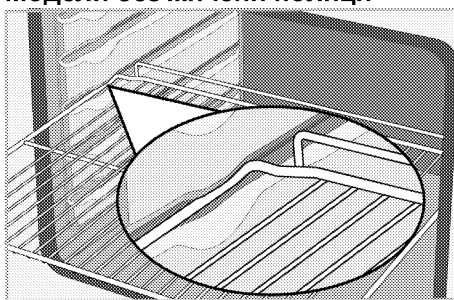
Затворач на жечената решетка

Жечената решетка има затворач за да не излегува надвор од металната полица. Со оваа функција можете лесно и безбедно да ја вадите храната. Додека ја вадите жичената решетка, можете да ја повлечете напред сè додека не дојде до затворачот. Мора да преминете преку затворачот за целосно да го извадите.

Модели со жичени полици

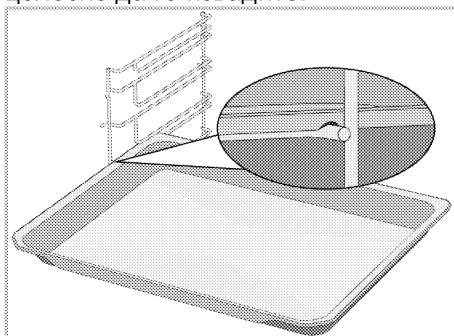


Модели без жичени полици



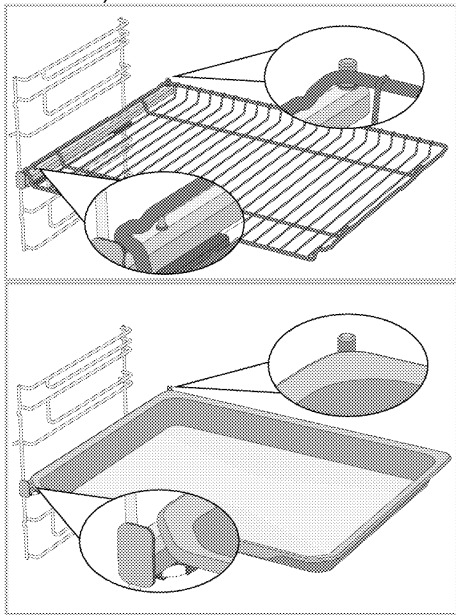
Затворач на садот на жечената решетка Модели со жичени полици

Има затворач за да се спречи садот на жечената решетка да излегува од металната полица. Додека го вадите садот, ослободете го од задниот клуч и повлечете го кон себе сè додека не дојде до затворачот. Мора да преминете преку затворачот за целосно да го извадите.



Исправно поставување на жечената решетка и садот на телескопските шини
Модели со жичени полицаи и телескопски шини

Благодарение на телескопските шини, садовите и жечената решетка лесно можат да се наместат и да се извадат. Кога се користат садови и жечени решетки со телескопските шини, треба да се внимава иглите, кои се наоѓаат на предниот и на задниот дел на телескопските шини, да бидат потпрени на краевите на раменот и на садот (прикажано на сликата).






Технички спецификации

Општи спецификации

Надворешни димензии на производот (висина/ширина/должина)	595 mm/594 mm/567 mm
Димензии за инсталирање на рерната (висина/ширина/должина)	590 или 600 mm/560 mm/мин. 550 mm
Волтажа/фреквенција	220-240 V ~ 50 Hz
Вид на кабел и напречен пресек што одговараат со овој производ	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Вкупна потрошувачка на струја	3,4 kW
Тип на рерна	Мултифункционална рерна

Основни податоци: Информациите на етикетата за енергетски податоци на електричните рерни се дадени во склад со стандардот EN 60350-1 / IEC 60350-1. Овие вредности се одредени под стандардна тежина со операциите горен-долен греач или греење со помош на вентилатор (ако има).

Моделот со заштеда на енергија е определен во склад со следнава приоритизација во зависност од тоа дали соодветната функција постои на производот или не: 1-Еко загревање со вентилатор, 2-Загревање со вентилатор 3- Долна скара со помош на вентилатор, 4-Загревање на дното и на плафонот.

-  Техничките спецификации може да бидат променети без претходно известување за да се подобри квалитетот на производот.
-  Цифрите во овој прирачник се шематски и може да не одговараат целосно на вашиот производ.
-  Вредностите што се наведени на етикетите на производот или во неговата документација се добиени во лабораториски услови во склад со важечки стандарди. Во зависност од условите во кои се користи и од околината во која се наоѓа производот, овие вредности може да варираат.

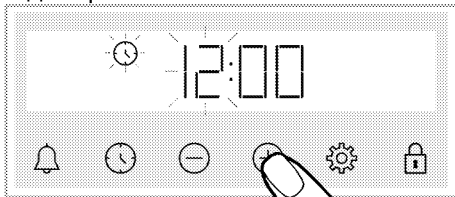
4 Прва употреба

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

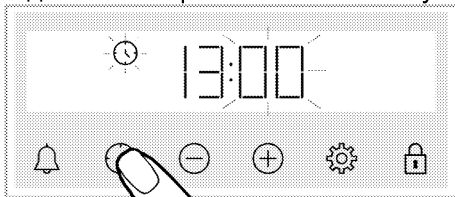
Прво подесување на времето

i Секогаш поставувајте го времето од денот пред да ја користите рерната. Ако не го поставите, не можете да готвите во некои модели на рерна.

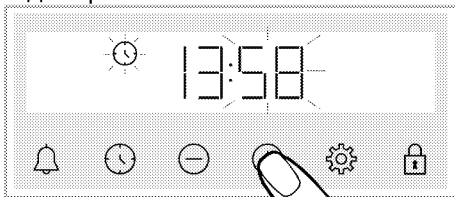
1. Кога рерната прв пат ќе се вклучи во струја, на дисплејот ќе светка полето за часови "12:00" и симболот ⌚.
2. Наместете го точното време со допирање на ⊕/⊖.



3. Допрете ги копчињата ⌚ или ⚙ за да го активирате полето за минути.



4. Наместете ги минутите со допирање на ⊕/⊖.



5. Потврдете со допирање на копчето ⌚.

» Точното време е наместено и од екранот ќе исчезне симболот ⌚.

i Ако не се намести времето за прв пат, симболите "12:00" и ⌚ ќе продолжат да светкаат и рерната нема да почне да работи. За да работи рерната, мора да го потврдите времето со тоа што ќе го наместите точното време или ќе го допрете копчето ⌚ кога времето е на "12:00". Подоцна може да го смените наместеното време, како што е опишано во делот "Поставки".

i Програмираните поставки на времето се бришат ако снеса струја. Треба повторно да се наместат.

Прво чистење

1. Тргнете ги сите материјали од амбалажата.
2. Извадете ги од рерната сите додатоци што се доставени заедно со производот.
3. Вклучете го производот 30 минути, а потоа исклучете го. На тој начин остатоците и слоевите што можеби останале во рерната за време на производството изгоруваат и се чистат.
4. Кога го вклучувате производот, изберете ја највисоката температура и функцијата со која работат сите греачи. Видете "Функции за работа на рерната". Во следниот дел ќе дознаете како да се работи со рерната.
5. Почекајте рерната да се излади.
6. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или

сунѓер, а потоа исушете ги со сува крпа.

Пред да ги користите додатоците:

Исчистете ги додатоците што сте ги извадиле од рерната со насапунета вода и мек сунѓер.

ЗАБЕЛЕШКА Површината може да се оштети со детергенти и средства за чистење. Не користете агресивни средства за чистење, прашок за чистење / течности или остри предмети при чистењето.

ЗАБЕЛЕШКА Може да се појават чад и миризба во текот на неколку часа при првата работа. Ова е сосема нормално. Обезбедете добра вентилација на просторијата за да излезат чадот и миризбата. Избегнете директно вдишување на чадот и миризбата што се испушта.

5 Како се ракува со рерната

Општи информации за користење на рерната

Вентилатор за ладење (Може да не постои на вашиот производ.)

Производот има вентилатор за ладење. Вентилаторот автоматски се активира кога е потребно и ги лади и предниот дел од производот и мебелот. Автоматски се деактивира кога ладењето ќе заврши. Низ вратата на рерната излегува жежок воздух. Не ги покривајте овие отвори за вентилација. Во спротивно, рерната може да се прегрее. Вентилаторот за ладење работи додека работи и рерната или откако таа ќе биде исклучена (приближно 20-30 минути). Ако готвите со програмирање на тајмерот на рерната, откако ќе истече времето за готвење вентилаторот за ладење се исклучува заедно со сите други функции. Времето на работа на вентилаторот за ладење не може да го одреди корисникот. Тој се вклучува и исклучува автоматски. Тоа не е грешка.

Осветлување на рерната

Сијаличката на рерната се вклучува кога рерната ќе почне со готвење. Кај некои модели сијаличката свети за време на готвењето, додека кај други модели таа се исклучува по некое време.

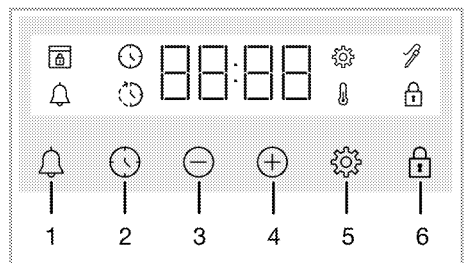
Во некои функции на работа, ламбата не свети поради заштеда на енергија.

Ако сакате сијаличката на рерната постојано да свети, изберете ја функцијата “Сијаличка на рерната” со тркалцето за избор на функции.

Работа со единицата за контрола на рерната

Општи предупредувања за единицата за контрола на рерната

- i** Максималното време за поставување на крајот на процесот на готвење е 5 часа и 59 минути
Програмата се откажува ако сними струја. Мора одново да ја програмираете рерната.
- i** Додека правите промени, на дисплејот ќе светкаат соодветните симболи.
Почекајте малку за да се зачуваат поставките.
- i** Ако се направени некакви поставки поврзани со готвењето, точното време не може да се промени.
- i** Ако времето на готвење се намести откако почнало готвењето, на екранот е покажано преостанатото време.
- i** Во случаи кога е поставено време за готвење; можете да откажете автоматски со допирање на копчето 🕒 подолго време.











1 Копче за аларм

2 Копче за поставки на алармот

- 3 Копче за намалување
- 4 Копче за покачување
- 5 Копче за поставки
- 6 Копче за заклучување со клуч

Симболи на дисплејот

-  : Симбол за време за готвење
-  : Симбол за завршно време на готвење*
-  : Симбол за аларм
-  : Симбол за сонда за месо*
-  : Симбол за заклучување со клуч
-  : Симбол за температура
-  : Симбол за поставки
-  : Симбол за заклучена врата*

* Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.

Вклучување на рерната

Кога ќе изберете функција со која сакате да готвите користејќи го тркалцето за избор на функција и ќе наместите извесна температура со тркалцето за температура, рерната ќе почне да работи.

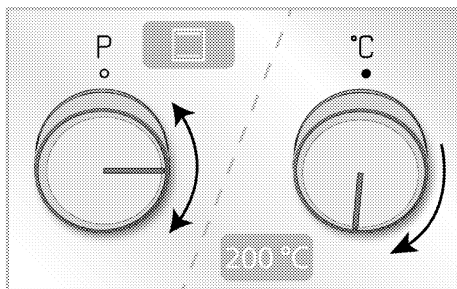
Исклучување на рерната

Можете да ја исклучите рерната со тоа што ќе го свртите тркалцето за избор на функција и тркалцето за температура во положба кога е исклучено (нагоре).



Мануелно готвење за да се избере температура и функција за работа на рерната

Можете да готвите со мануелна контрола (под ваша контрола) без да програмирате време на готвење со тоа што ќе изберете температура и функција погодни за храната што ја готвите.

Пример:



1. Изберете ја функцијата со која сакате да готвите користејќи го тркалцето за избор на функција.
2. Наместете ја температурата на која сакате да готвите користејќи го тркалцето за температура.

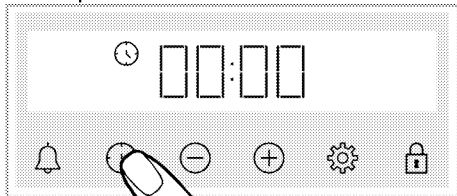
» Рерната ќе почне веднаш да работи со избраната функција и температура и на дисплејот ќе се појави . На дисплејот ќе се појави поставената температурна вредност и анимации со 3 линии. Потоа ќе почне да се појавува времето што поминало откако почнало готвењето. Кога температурата во рерната ќе ја достигне поставената температура, симболот  ќе исчезне и тајмерот ќе титне. Анимацијата со 3 линии на екранот ќе се прекине и симболот C постојано стои веднаш до температурната вредност. Рерната нема автоматски да се исклучи бидејќи мануелното готвење се извршува без поставување на време за готвење. Мора сами да го контролирате готвењето и да ја исклучите рерната. Кога ќе завршите со готвење, исклучете ја рерната на тој начин што ќе ги свртите тркалцата за избор на функција и температура на положба за исклучено (нагоре).

Готвење со програмирање на времето на готвење

Можете да програмирате рерната да се исклучи автоматски со тоа што ќе ги изберете температурата и

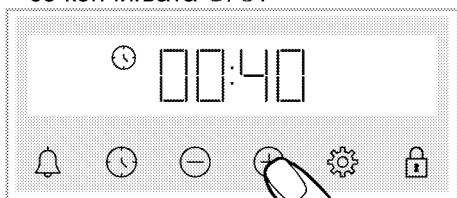
функцијата соодветни за храната што се готви и со тајмерот ќе го програмирате времето на готвење.

- 1.Изберете ја функција за готвењето.
- 2.Допирајте ⌚ сè додека на дисплејот не се појави симболот ⌚ за времето на готвење.



- i** Откако ќе ја изберете функцијата и температурата, можете да го наместите времето на готвење за 30 минути со директно допирање на копчето ⊕ за брзо поставување на времето на готвење, а да го промените времето со копчињата ⊕/⊖.

- 3.Наместете го времето на готвење со копчињата ⊕/⊖.



- i** Времето на готвење се зголемува за 1 минута во првите 15 минути, а по 15 минути се зголемува за 5 минути.

- 4.Ставете ја храната во рерната и наместете ја температурата со тркалцето за температура.

» Рерната ќе почне веднаш да работи на избраната функција и температура. Поставеното време за готвење ќе почне да одбројува и на дисплејот ќе се појави ⌚. Одбројувањето на времето за готвење и поставената

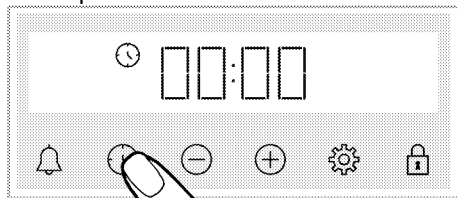
температурна вредност ќе се појавуваат последователно со анимациите со 3 линии веднаш до нив. Кога температурата во рерната ќе ја достигне поставената температура, симболот ⌚ ќе исчезне и тајмерот ќе титне. Анимацијата со 3 линии на екранот ќе се прекине и симболот C постојано стои веднаш до температурната вредност.

- 5.Откако ќе заврши програмираното време на готвење, на екранот се појавува "End" (Крај), симболот ⌚ светка и тајмерот титка.
- 6.Сигналот се слуша 2 минути. Притиснете го било кое копче за да го запрете сигналот. Сигналот запира и на екранот се појавува точното време.

Програмирање на завршното време на готвење за подоцна (Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.)

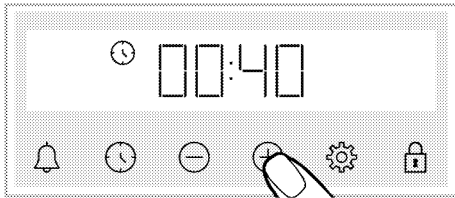
Со тоа што ќе изберете температура и функција соодветни на храната што се готви, можете да го програмирате времето на готвење и завршното време на готвење за нешто подоцна, со што рерната ќе почне да работи и ќе се исклучи автоматски.

- 1.Изберете ја функција за готвењето.
- 2.Допирајте ⌚ сè додека на дисплејот не се појави симболот ⌚ за времето на готвење.



- i** Откако ќе ја изберете функцијата и температурата, можете да го наместите времето на готвење за 30 минути со директно допирање на копчето ⊕ за брзо поставување на времето на готвење, а да го промените времето со копчињата ⊕/⊖.

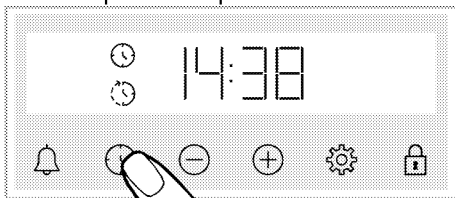
3. Наместете го времето на готвење со копчињата ⊕/⊖.



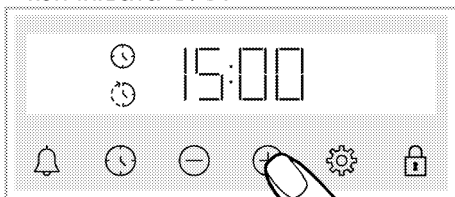
- i** Времето на готвење се зголемува за 1 минута во првите 15 минути, а по 15 минути се зголемува за 5 минути.

» Откако ќе го наместите времето на готвење, на екранот постојано стои симболот ⌚.

4. Допирајте ⌚ сè додека на дисплејот не се појави симболот ⌚ за завршното време на готвење.



5. Наместете го завршното време со копчињата ⊕/⊖.



» Откако ќе го наместите времето на готвење, на екранот постојано ќе

стои симболот ⌚ и симболот ⌚ заедно со симболот на времетраењето. Штом ќе почне готвењето, симболот ⌚ исчезнува.

6. Ставете ја храната во рерната и наместете ја температурата со тркалцето за температура.

» **Рерната го пресметува времето кога треба да почне готвењето на тој начин што го одзема времето за готвење од крајното време за готвење што сте го поставиле.**

Кога ќе дојде времето за почеток на готвењето, избраната функција ќе се активира и рерната ќе се загрее до поставената температура.

Поставеното време за готвење ќе почне да одбројува и на дисплејот ќе се појави ⌚. Одбројувањето на времето за готвење и поставената температурна вредност ќе се појавуваат последователно со анимациите со 3 линии веднаш до нив. Кога температурата во рерната ќе ја достигне поставената температура, симболот ⌚ ќе исчезне и тајмерот ќе титне. Анимацијата со 3 линии на екранот ќе се прекине и симболот С постојано стои веднаш до температурната вредност.

7. Откако ќе заврши програмираното време на готвење, на екранот се појавува "End" (Крај), симболот ⌚ светка и тајмерот титка.



8. Сигналот се слуша 2 минути. Притиснете го било кое копче за да го запрете сигналот. Сигналот запира и на екранот се појавува точното време.

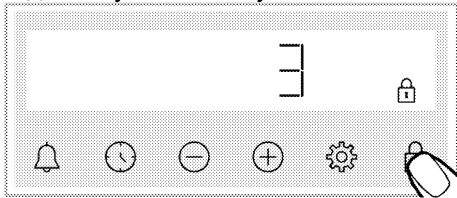
i Ако се притисне било кое копче на крајот на звучниот сигнал, рерната повторно ќе почне да работи. За да не почне рерната повторно да работи на крајот на сигналот, ставете ги тркалцата за функција и за температура на "0" (исклучено) и исклучете ја рерната.



Поставки


Активирање на клучот

Може да спречите некој да чепка во контролната единица со тоа што ќе ја активирате функцијата за заклучување со клуч.

1. Допирајте  сè додека на дисплејот не се појави симболот .






» Се појавува симболот  и на екранот почнува одбројување 3-2-1. Кога одбројувањето ќе заврши, клучот е активиран. Ако се допре било кое копче додека е наместен клучот, тајмерот дава звучен сигнал и светка симболот .

i Ако престанете да го  допирате копчето пред да заврши одбројувањето, клучот нема да биде активиран.

i Копчињата на тајмерот не можат да се користат додека е активиран клучот. Клучот нема да се поништи ако снема струја.

Деактивирање на клучот

1. Допирајте  сè додека од дисплејот не исчезне симболот .



» Симболот  исчезнува и на дисплејот клучот е деактивиран.

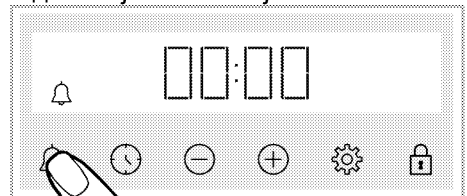
Местење на алармот



Можете да го користите тајмерот на производот и за разни предупредувања и потсетувања освен за готвење.

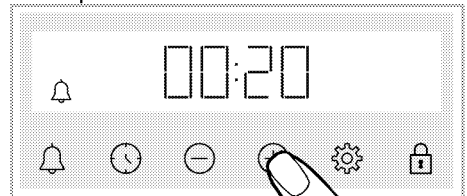
Часовникот на алармот нема никакво влијание врз функциите за работа на рерната. Кога се користи за предупредување. На пример, можете да го користите алармот кога сакате да ја превртите храната во рерната во одредено време. Штом ќе истече времето што сте го програмирале, часовникот ќе даде звучен сигнал.


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

1. Допирајте  сè додека на дисплејот не се појави симболот .




2.  Наместете го времето на алармот со копчињата .



» Откако ќе го наместите времето на алармот, симболот  останува да свети и на дисплејот почнува да одбројува времето на алармот. Ако алармот и времето на готвење се наместени на ист термин, на

дисплејот ќе се појави пократкото време.




3. Кога ќе истече времето на алармот, симболот  ќе почне да светка и ќе даде звучен сигнал за предупредување.


Исклучување на алармот

1. Кога ќе заврши времето на алармот, звучниот сигнал се слуша две минути. Притиснете на кое било кое копче за да го запрете сигналот.



» Сигналот ќе престане и на дисплејот ќе се појави точното време.

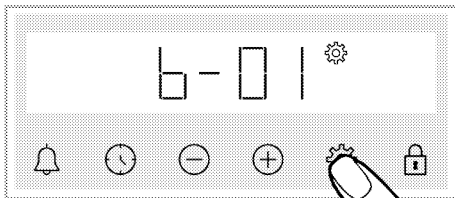
Ако сакате да го поништите алармот:


1. Допирајте  сè додека на екранот не се појави симболот  за да се ресетира времето на алармот. Допирајте го копчето  сè додека не се покаже "00:00".

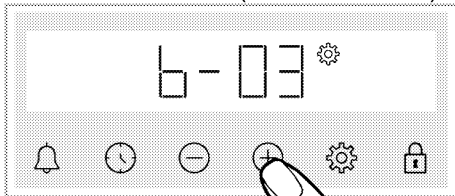
2.  Можете да го поништите алармот и со долго притискање на копчето.


Менување на јачината на звукот.

1. Допрете го копчето  додека -симболот не се појави на екранот една од вредностите **b-01-b-02-b-03**.





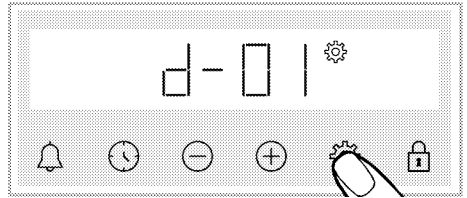
2. Наместете ја јачината на звукот со копчињата . (**b-01-b-02-b-03**)




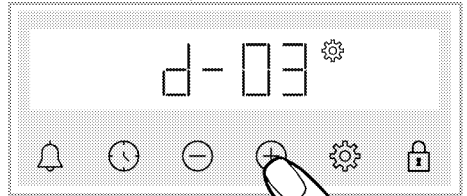
3. За потврда допрете го копчето , или програмата ќе се активира за кратко време без притискање на некое копче.


Местење на осветленоста на дисплејот

1. Допрете го копчето  додека -симболот не се појави на екранот една од вредностите **d-01-d-02-d-03**.





2. Наместете го степенот на осветленост со копчињата . (**d-01-d-02-d-03**)




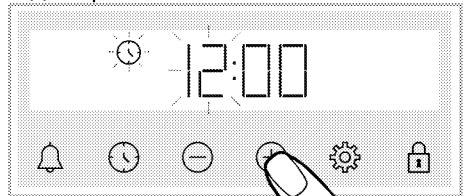
» За потврда допрете го копчето , или програмата ќе се активира за кратко време без притискање на некое копче.



Менување на точното време

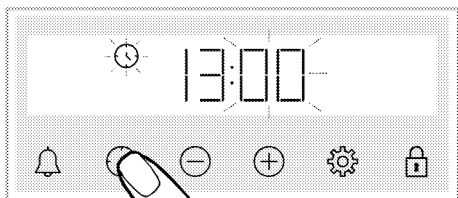
На рерната, за да го промените точното време што сте го наместиле претходно,

1. Допирајте  сè додека на дисплејот не се појави симболот .

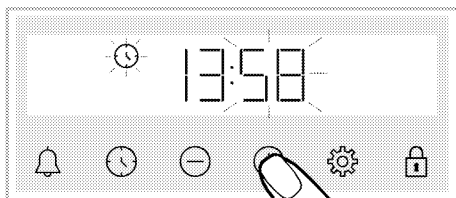
2. Наместете го точното време со допирање на .



3. Допрете ги копчињата  или  за да го активирате полето за минути.



4. Наместете ги минутите со допирање на \ominus/\oplus .



5. Потврдете со допирање на копчето \odot или \otimes .

» Точното време е наместено и од екранот ќе исчезне симболот \odot .

6 Општи информации за готвењето

Овој дел содржи совети за подготвување и готвење на храната. Освен тоа, наведени се и некои намирници што се тестирани од производителот и кои се најпогодните поставки за тие намирници. Исто така, наведени се и соодветните поставки за рерната и додатоките што треба да се користат при подготовката на таа храна.

Општи предупредувања за готвење во рерната

- Додека ја отворате вратата на рерната за време или после готвењето, може нагло да излезе врел млаз од пареа. Пареата може да ви ја изгори раката, лицето и/или очите. Кога ја отворате вратата на рерната, тргнете се настрана.
- Силната пареа што се создала при готвењето може да создаде кондензирани водени капки во внатрешноста и надворешноста на рерната, како и врз горните делови на мебелот поради температурната разлика. Ова е нормална физичка појава.
- Температурата на готвење и времето на готвење што се дадени за разни јадења се разликуваат во зависност од рецептот и количеството. Затоа, тие вредности се дадени во поширок опсег.
- Пред да почнете со готвење, секогаш вадете ги од рерната додатоките што не ги користите. Додатоките што ќе останат во рерната може да спречат храната да се зготви според соодветните вредности.
- За храната што ја готвите по свој рецепт можете да ги погледнете вредностите дадени за слични јадења во табелите за готвење.
- Со користење на приложените додатоци ќе имате најдобри резултати при готвењето. Секогаш обрнувајте внимание на предупредувањата и информациите од производителот за другата купена опрема за готвење што ќе ја користите.
- Сечете ја хартијата за готвење на соодветни димензии во однос на садот во кој ќе готвите. Хартијата за готвење што излегува од садот може да предизвика изгореници и да влијае врз квалитетот на готвењето. Хартијата за готвење користете ја во температурниот опсег за кој е наменета.
- За подобри резултати при готвењето, ставајте ја храната на препорачаната полица. Не ја менувајте положбата на полицата за време на готвењето.

Печива и печени јадења

Општи информации

- Препорачуваме да се користат додатоките на производот за најдобри резултати во готвењето. Ако имате намера да користите садови за готвење набавени од друго место, одберете темни, нелепливи и огноотпорни садови.
- Ако на табелата за готвење се препорачува петходно загревање, ставете ја храната во рерната дури откако претходно сте ја загреале.
- Ако имате намера да готвите со опремата за готвење на раженот, ставете ја во средината на раженот, а не во близина на задниот ѕид.

- Сите материјали што се користат за правење печива треба да бидат свежи и на собна температура.
- Статусот на готвење на производите може да се разликува во зависност од количеството на храна и големината на садовите за готвење.
- Металните, керамичките и стаклените калапи го продолжуваат времето на готвење, а долната површина на храната за пециво не се кафеаво рамномерно.
- Ако користите хартија за готвење за време на готвењето, може да се забележи малку зацрвенетост на долната површина на храната. Во овој случај, можеби ќе треба да го продолжите времето за готвење околу 10 минути.
- Вредностите наведени во табелите за готвење се одредени врз база на тестирања извршени во нашите лаборатории. Вредностите што ви одговараат вам може да се разликуваат од овие вредности.
- Ставете ја храната на соодветна полица што е препорачана во табелата за готвење. Најдолната полица на рерната е полица 1.
- Ако врвот на тортата е потемнет, ставете ја на пониска полица, намалете ја температурата и продолжете го времето на печење.
- Ако однатре е добро испечена но еднадвор е леплива, употребете помало количество течност, намалете ја температурата и продолжете го времето на печење.

Совети за печење печива

- Ако печивото е премногу суво, зголемете ја температурата за 10°C и скратете го времето на печење. Натопете ги парчињата тесто со смеса од млеко, масло, јајце и јогурт.
- Ако печивото се пече многу бавно, водете сметка тестото да не претече од садот.
- Ако печивото е заруменето на површината но одоздола не е печено, погрижете се количеството сос што ќе го употребите за печивото да не биде премногу на дното на печивото. За рамномерно поруменување, потрудете се рамномерно да го размачкате сосот помеѓу парчињата тесто и печивото.
- Печете го печивото во положба и на температура како што е наведено на табелата за готвење. Ако долниот дел сè уште не е доволно заруменет, при следното печење ставете го на долната полица.
- Ако тортата е премногу сува, зголемете ја температурата за 10°C и скратете го времето на печење.
- Ако тортата е влажна, употребете мало количество течност или намалете ја температурата за 10°C.

Табела за готвење на печива и храна во рерна

Храна	Број на садови	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Колачи во тавче	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	3	180	30 ... 40
Колачи во калап	Еден сад	Калап за колач на жичена скара**	Загревање со вентилатор	2	180	30 ... 40
	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	3	160	25 ... 35
Ситни колачи	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	Модели со жичени полици: 3 Модели без жичени полици: 2	150	25 ... 35
	2 сада	2 – Стандарден сад* 4 – Сад за печива*	Загревање со вентилатор		2 – 4	Модели со жичени полици: 150 Модели без жичени полици: 140
Пандишпан	Еден сад	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см со затворач за жичена скара**	Загревање на дното и на плафонот	2	160	30 ... 38
	Еден сад	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см со затворач за жичена скара**	Загревање со вентилатор	2	155	30 ... 40
Бисквити	Еден сад	Сад за печива*	Загревање на дното и на плафонот	3	170	25 ... 35
	Еден сад	Сад за печива*	Загревање со вентилатор	3	170	20 ... 30
Печиво од тесто	2 сада	2 – Стандарден сад* 4 – Сад за печива*	Загревање со вентилатор	2 – 4	170	25 ... 35
	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	2	200	35 ... 45
	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	2	180	30 ... 40
	2 сада	1 – Стандарден сад* 4 – Сад за печива*	Загревање со вентилатор	1 – 4	180	35 ... 45

Храна	Број на садови	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Печиво	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	2	200	20 ... 30
	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	3	180	20 ... 30
	2 сада	Стандарден сад* 2 – 4 –Сад за печива*	Загревање со вентилатор	2 – 4	180	20 ... 30
Инегрален леб	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	3	200	30 ... 40
	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	3	200	30 ... 40
Лазања	Еден сад	Калап за колач на жичена скара**	Загревање на дното и на плафонот	2 или 3	200	30 ... 40
Пита од јаболко	Еден сад	Црн метален калап за со дијаметар од 20 см на жичена скара**	Загревање на дното и на плафонот	2	180	50 ... 65
	Еден сад	Црн метален калап за со дијаметар од 20 см на жичена скара**	Загревање со вентилатор	3	170	50 ... 65
Пица	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	2	200 ... 220	10 ... 20

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

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

Табела за готвење на Еко загревање со вентилатор - функција

- Не ја менувајте температурата на готвење откако ќе почне готвењето со Еко загревање со вентилатор - функцијата.
- Не ја отворајте вратата за време на готвењето со Еко загревање со вентилатор - функцијата. Ако вратата не е отворена, внатрешната температура е оптимална за заштеда на енергија и може да се разликува од онаа што е прикажана на дисплејот.

Храна	Број на садови	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Ситни колачи	Еден сад	Стандарден сад*	3	160	25 ... 35
Бисквити	Еден сад	Стандарден сад*	3	180	25 ... 35
Печиво од тесто	Еден сад	Стандарден сад*	3	200	45 ... 55
Печиво	Еден сад	Стандарден сад*	3	200	35 ... 45

* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

Месо, риба и пилешко

Клучните точки за печење

- Ако пред готвењето ги зачините со сок од лимон и бибер пилешкото, мисирката и големите парчиња месо, многу подобро ќе се зготват.
- Потребни се 15 до 30 минути повеќе за да се испржи месо со коски отколку филети.
- Треба да се пресметата околу 4 до 5 минути време на готвење за еден сантиметар дебелина на месото.
- Откако ќе истече времето на готвење, оставете го месото во рерната уште 10 минути. Така сокот од месото подобро се распоредува низ печеното месо и не истекува кога ќе се пресече месото.
- Рибата треба да се стави на средната или на ниската полица во огноотпорна чинија.

Табела за готвење месо, риба и пилешко

Храна	Број на садови	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Кременадла (цела) / Бифтек (1 kg)	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	3	15 минути 250/max, потоа, 180 ... 190	60 ... 80
Јагнешки бут (1.5 - 2.0 kg)	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	3	170	85 ... 110
Рестовано пилешко (1.8-2 kg)	Еден сад	Жичена скара* Ставете еден сад на пониска полица	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	2	15 минути 250/max, потоа, 190	60 ... 80
	Еден сад	Жичена скара* Ставете еден сад на пониска полица	"3D" функција	2	15 минути 250/max, потоа, 190	60 ... 80
Мисирка (5.5 kg)	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	1	25 минути 250/max, потоа, 180 ... 190	150 ... 210
	Еден сад	Стандарден сад*	"3D" функција	1	25 минути 250/max, потоа, 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Еден сад	Жичена скара* Ставете еден сад на пониска полица	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	3	200	20 ... 30
	Еден сад	Жичена скара* Ставете еден сад на пониска полица	"3D" функција	3	200	20 ... 30

Храна	Број на садови	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
-------	----------------	-----------------------------------	--------------------	----------------------	------------------	------------------------------------

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

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

Скара

Црвеното месо, рибата и пилешкото брзо ќе потемнат кога се готват на скара, ќе имаат убава кора и нема да бидат суви. Филетите, ражените, кобасиците и сочниот зеленчук (домати, кромид и сл.) се особено погодни за готвење на скара.

Општи предупредувања

- Храната што не е погодна за скара може да предизвика пожар. Гответе на скара само храна што е погодна за силен оган. Исто така, не ја ставајте храната премногу далеку во задниот дел на скарата. Тоа е највредиот простор и масната храна може да се запали.
- **Затворете ја вратата на рерната додека готвите на скара. Никогаш не гответе на скара со отворена врата на рерната. Од жешките површини може да се изгорите!**

Главни совети во врска со скарата

- За скарата подгответе храна со што е можно послична дебелина и тежина.
- Наместете ги парчињата на жичената решетка или во садот за жичената решетка на тој начин што ќе ги распоредите во рамките на димензиите на греачот.
- Во зависност од тоа колку се дебели парчињата што се готват на скара, времето на печење дадено на табелата може да биде различно.
- Ставете ја жичената решетка или садот на саканото ниво во рерната. Ако готвите на жичената решетка, ставете го садот за рерна на најдолната полица за да ги собира маснотиите. Садот за рерна што ќе го ставите треба да биде со димензии што ќе ја опфатат целата површина на скарата. Овој сад може да не биде вклучен со производот. Ставете малку вода во садот за рерна за да може полесно да се исчисти.

Табела за готвење на скара

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Риба	Жичена скара	4 - 5	250/max	20 ... 25
Парчиња пилешко	Жичена скара	4 - 5	250/max	25 ... 35
Кофте (говедско) - 12 парчиња	Жичена скара	4	250/max	20 ... 30
Јагнешка кременадла	Жичена скара	4 - 5	250/max	20 ... 25
Кременадла - (кришки)	Жичена скара	4 - 5	250/max	25 ... 30
Телешка кременадла	Жичена скара	4 - 5	250/max	25 ... 30
Зеленчук гратин	Жичена скара	4 - 5	220	20 ... 30
Тост	Жичена скара	4	250/max	1 ... 3

Се препорачува претходно загревање 5 минути за секоја храна што се готви на скара.

Превртете ги парчињата храна по 1/2 од вкупното време на готвење на скара.

Тестирани намирници

Намирниците во оваа табела за готвење се подготвени според стандардот EN 60350-1 за да се олесни тестирањето на производот од страна на институциите за контрола.

Табела за готвење за тестирање намирници

Храна	Број на садови	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Колачи	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	3	140	20 ... 30
	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	Модел со жичени полици: 3 Модел без жичени полици: 2	140	15 ... 25
	2 сада	2-Стандарден сад* 4-Сад за печива*	Загревање со вентилатор	2 - 4	140	15 ... 25
Ситни колачи	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	3	160	25 ... 35
	Еден сад	Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	Модел со жичени полици: 3 Модел без жичени полици: 2	150	25 ... 35
	2 сада	2-Стандарден сад* 4-Сад за печива*	Загревање со вентилатор	2 - 4	Модел со жичени полици: 150 Модел без жичени полици: 140	Модел со жичени полици: 25 ... 35 Модел без жичени полици: 30 ... 40
Пандишпан	Еден сад	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm со затворач за жичена скара**	Загревање на дното и на плафонот	2	160	30 ... 38
	Еден сад	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm со затворач за жичена скара**	Загревање со вентилатор	2	155	30 ... 40
Пита од јаболко	Еден сад	Црн метален калап за со дијаметар од 20 cm на жичена скара**	Загревање на дното и на плафонот	2	180	50 ... 65

Храна	Број на садови	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
	Еден сад	Црн метален капац за со дијаметар од 20 cm на жичена скара**	Загревање со вентилатор	3	170	50 ... 65

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

* Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

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

Скара

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Тост	Жичена скара	4	250/max	1 ... 3
Кофте (говедско) - 12 парчиња	Жичена скара	4	250/max	20 ... 30

Превртете ја храната по 1/2 од вкупното време на готвење на скара.

Се препорачува претходно загревање 5 минути за секоја храна што се готви на скара.

7 Одржување и грижа

Општи информации за чистење

▲ Општи предупредувања

- Почекајте апаратот да се олади пред да го чистите. Од жешките површини може да се изгорите!
- Не нанесувајте детергенти директно врз жешки површини. Така може да останат трајни дамки.
- Апаратот треба добро да се исчисти и исуши по секоја употреба. Така остатоците од храна лесно ќе се исчистат и нема да горат при следното користење на апаратот. На тој начин векот на траење на апаратот ќе се продолжи и проблемите што најчесто се јавуваат ќе бидат сведени на минимум.
- При чистењето не користете средства за чистење на пареа.
- Некои детергенти или средства за чистење можат да ја оштетат површината. Не користете со абразивни детергенти, прашоци, пасти, отстранувачи на бигор или остри предмети.
- Нема потреба по секое готвење да се чисти со некое специјално средство. Исчистете го апаратот со средство за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и пребришете го со сува микрофибер крпа.
- Не заборавајте целосно да ја избришете сета течност што останала од чистењето и веднаш исчистете кога ќе прсне храна при готвењето.
- Немојте да миете ниту еден елемент од апаратот во машина за миење садови.

Површини од инокс и нерѓосувачки челик

- Немојте да користете киселина или средства за чистење на база на хлор за да ги чистите површините и дршките од нерѓосувачки челик или инокс.
- Површините од инокс или нерѓосувачки челик може да ја променат бојата со текот на времето. Ова е нормално. По секоја употреба, исчистете ги со детергент погоден за нерѓосувачки или инокс површини.
- Чистете со мека насапунета крпа и течен детергент (што не гребе) погоден за инокс површини, при што ќе бришете само во една насока.
- Веднаш отстранете ги дамките од бигор, масло, скроб, млеко и протеини од инокс, нерѓосувачки и стаклени површини. Дамките може да кородираат по подолго време.

Емајлирани површини

- По секоја употреба, исчистете ги емајлираните површини со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и пребришете ги со сува крпа.
- Ако производот има функција за лесно чистење со пареа, можете да ја употребите за лесна, површна нечистотија. (Видете го делот "Лесно чистење на пареа")
- За упорни дамки може да го користите средството за чистење рерни и скари што го препорачува веб-страницата на Вашиот производ и сунѓерче за чистење што не гребе. Немојте да користите средство за чистење на надворешните површини на рерната.

- Рерната мора да се олади за да го исчистите просторот за готвење. Чистењето на жешки површини ќе предизвика опасност од пожар и ќе ја оштети емајлираната површина.

Каталитички површини

- Страничните сидови во просторот за готвење можат да бидат обложени само со емајл или каталитички сидови. Кај секој модел тоа е различно.
- Каталитичките сидови имаат лесна мат и порозна површина. Каталитичките сидови на рерната не треба да се чистат.
- Каталитичките површини апсорбираат маснотии поради нивната порозна структура и почнуваат да блескаат кога површината е заситена со маснотии, во тој случај препорачливо е да се заменат.

Стаклени површини

- Кога чистите стаклени површини, немојте да користите тврди метални предмети што гребат или абразивни материјали за чистење. Тие може да ја оштетат стаклената површина.
- Исчистете го апаратот со детергент за миеење садови, топла вода и микрофибер крпа специјално наменета за стаклени површини и пребришете го со сува микрофибер крпа.
- Ако останал детергент по чистењето, избришете го со ладна вода и пребришете со чиста и сува микрофибер крпа. Остатоците од детергент може да ја оштетат стаклената површина при следното чистење.
- Во никој случај исушените остатоци врз стаклената површина не смеат да се чистат со назабени

ножеви, жичени сунѓерчиња или слични предмети што гребат.

- Дамките од калциум (жолти дамки) врз стаклените површини може да ги отстраните со средство за чистење што се продава во продавниците, со некое средство за отстранување бигор како што е оцетот, или со сок од лимон.
- Ако површината е многу валкана, нанесете го средството за чистење со сунѓер и почекајте подолго време за да почне да дејствува како што треба. Потоа исчистете ја стаклената површина со мокра крпа.
- Избледената боја и дамките на стаклената површина се нормална појава и не се дефекти.

Пластични делови и обоени површини

- Пластичните делови и обоените површини чистете ги со детергент за миеење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и пребришете ги со сува крпа.
- Немојте да користите тврди метални предмети што гребат или абразивни средства за чистење. Тие може да ги оштетат површините.
- Внимавајте спојките на елементите на апаратот да не останат мокри и со остатоци од детергент. Инаку на тие спојки може да се појави корозија.

Чистење на додатоците

Освен ако во упатството не е наведено поинаку, не ги мијте додатоците на овој производ во машина за садови.

Чистење на контролната табла

- Кога ја чистите таблата со контролни тркалца, избришете ги

таблата и тркалцата со влажна мека крпа и пребришете ја со сува крпа. Не ги трагајте тркалцата и дихтунзите под нив додека ја чистите контролната табла. Така контролната табла и тркалцата може да се оштетат.

- Додека ги чистите инокс таблите со контролни тркалца, немојте да ја чистите површината околу тркалцата со средства за чистење инокс. Индикаторите околу тркалцата може да се избришат.
- Чистете ги контролните табли на допир со влажна мека крпа и пребришете ги со сува крпа. Ако вашиот производ има функција за заклучување, наместете го заклучувањето пред да ја чистите контролната табла. Инаку со копчињата може да дадете неисправна команда.

Чистење на внатрешноста на рерната (просторот за готвење)

Следете ги чекорите опишани во делот "Општи информации за чистење" во зависност од видот на површините во рерната.

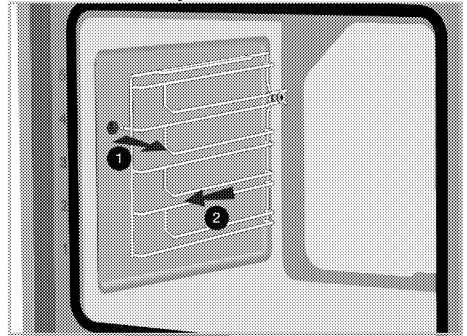
Чистење на страничните сидови на рерната

Страничните сидови на просторот за готвење можат да бидат обложени само со емајл или каталитички сидови. Тоа зависи од моделот. Ако има каталитички сид, прочитајте во делот "Каталитички сидови". Ако вашиот производ е модел со метални полици, извадете ги полиците пред да ги чистите страничните сидови. Потоа исчистете ги сидовите како што е опишано во делот "Општи информации за чистење" во

зависност од видот на површината на страничните сидови.

За да ги извадите страничните метални полици:

1. Отстранете го предниот дел на металната полица со тоа што ќе го повлечете страничниот сид во спротивната насока.
2. Повлечете ја полицата кон себе за целосно да ја извадите.



3. За да ги вратите полиците назад, мора да ги повторите истите чекори како при вадењето, но обратно.

Пиролитичко чистење



Врелите површини предизвикуваат изгореници!

Не допирајте го производот додека апаратот е во процес на самостојно чистење, затоа држете ги децата понастрана. Почекајте барем 30 минути пред да ги отстраните остатоците.

Рерната е опремена со функција за пиролитичко чистење (чистење на висока температура). Рерната се загрева на 420-480 °C и нечистотијата во неа потполно изгорува. При тоа може да се создаде многу густ чад. Погрижете се во просторијата да има добра вентилација. Пиролитичко чистење

треба да се прави отприлика по секои 10 користења на рерната.

1. Извадете сè од рерната. Кај моделите со странични решетки не заборавајте да ги извадите решетките.

Ако моделот што го имате содржи елементи отпорни на високи температури (кои можат да издржат пиролитичко чистење), не мора да ги вадите од рерната.

2. Пред чистењето, со влажна крпа отстранете ја нечистотијата од надворешните површини и од внатрешноста на рерната.

i Не чистете ја гумата на вратата.

Фиберсталкото е многу осетливо и може лесно да се оштети.


Во случај на оштетување на дихтунгот на вратата на рерната, заменете го со нов што сте го набавиле од областен сервисер.

3. Изберете ја функцијата "Pyrolysis" (Пиролитичко чистење).

На дисплејот ќе трепка **P2:00**.

4. Тркалцето за температура наместете го на највисоката "**max**" (**максимум**) температура.

5. Штом почне пиролитичкото чистење, на дисплејот постојано ќе светка **P2:00** и ќе почне одбројување. На дисплејот ќе се покаже колку време ќе трае чистењето. Времетраењето не може да се промени.

6. Кога рерната ќе постигне одредена температура откако почнал процесот на пиролитичко чистење, на дисплејот ќе се покаже симболот за заклучено  и вратата на рерната нема да може да се отвори. Ќе остане заклучена уште некое време откако ќе

заврши пиролитичкото чистење. Не се обидувајте сосила да ја отворите вратата сè додека не исчезне симболот што покажува дека е заклучена.

7. Кога чистењето ќе заврши, на дисплејот ќе се покаже "**End**" (**Крај**).

8. Откако на дисплејот ќе се покаже "**End**", завршете го процесот така што ќе ги поставите копчињата за функција и за температура на позиција 0 (OFF).

9. Откако ќе заврши еден циклус на чистење, отстранете ги остатоците од нечистотијата со раствор од алкохолен оцет.

10. Допрете го кое било копче за да го стивнете звучниот сигнал.

i Штом заврши пиролитичкото чистење, вратата ќе биде заклучена сè додека рерната не се излади до соодветна температура. Ако се обидете да готвите нешто додека трае овој процес, на дисплејот ќе се покаже "**H**" и нема да може да готвите.

Чистење на вратата на рерната

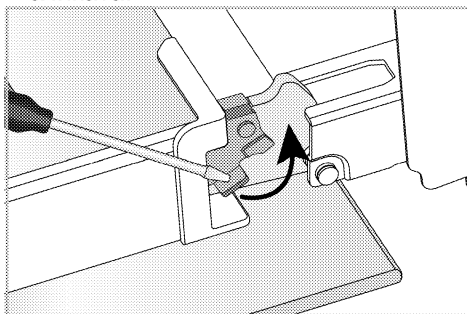
i Не користете јаки абразивни средства за чистење, метални предмети што стружат, метално сунѓерче или материјали од варикина за да ги чистите вратата и стаклото на рерната.

Можете да ги извадите вратата на рерната и стаклата на вратите за да ги исчистите. Како да ги извадите вратите и стаклата е објаснето во деловите "Вадење на вратата на рерната" и "Вадење на внатрешните стакла на вратата". Откако ќе ги

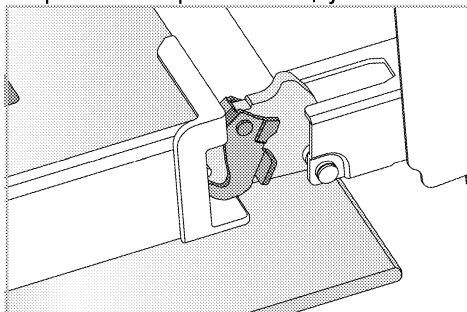
извадите внатрешните стакла на вратата, исчистете ги со детергент за садови, топла вода и мека крпа или сунѓер, а потоа избришете ги со сува крпа. Избришете го стаклото со оцет и потоа исплакнете го за да ги отстраните остатоците од вар кои може да се појават на стаклото на рерната.

Вадење на вратата на рерната

- 1.Отворете ја вратата на рерната.
- 2.Отворете ги левата и десната спојница на лежиштето на шарките на предната врата со притискање надолу, како што е прикажано на сликата.

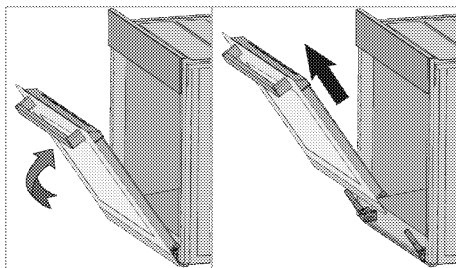


Шарка - затворена позиција



Шарка - отворена позиција

- 3.Вратата на рерната нека биде полуотворена.



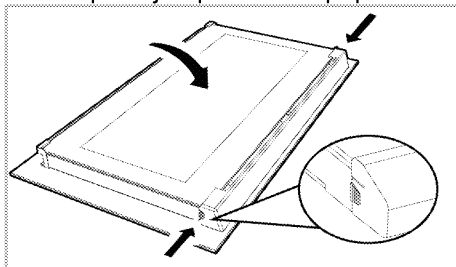
- 4.Повлечете ја вратата нагоре за да ја ослободите од левата и десната шарка и целосно да ја извадите.

i За да ја вратите вратата назад, мора да ги повторите истите чекори како при вадењето, но обратно. Кога ќе ја местите вратата, не заборавајте да ги затворите спојниците на лежиштата на шарките.

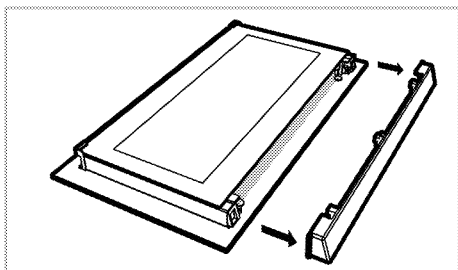
Вадење на внатрешните стакла на вратата на рерната

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

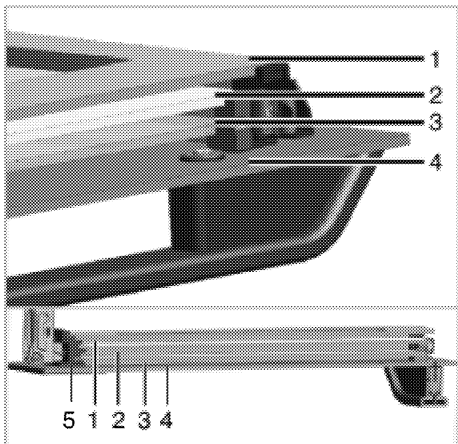
- 1.Отворете ја вратата на рерната.



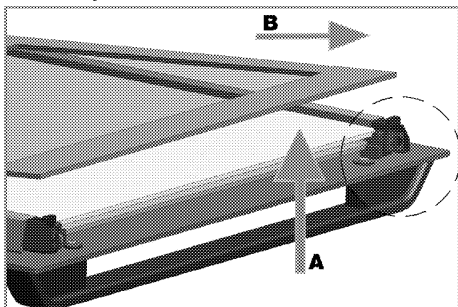
- 2.Туркајте го пластичниот елемент прицврстен за горниот дел на предната врата кон себе со тоа што истовремено ќе притискате на точките за притискање на двете страни на елементот и ќе го извадите.



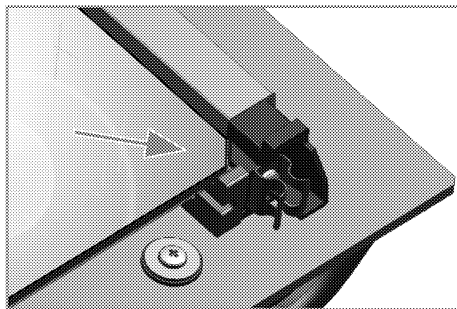
3. Како што е прикажано на сликата, нежно подигнете го највнатрешното стакло кон 'A', а потоа извадете го повлекувајќи го кон 'B'.



- 1 Највнатрешно стакло
- 2 Второ внатрешно стакло
- 3 Трето внатрешно стакло
- 4 Надворешно стакло
- 5 Пластичен процеп за стакло - Долу



4. Повторете ги истите чекори за да ги извадите второто и третото стакло.



Првиот чекор во повторното составување на вратата е да се заменат второто и третото стакло (2, 3).

Како што е прикажано на сликата, закосениот раб на стаклото треба да го поставите на таков начин што ќе се спои со закосениот раб на пластичниот процеп.

Редоследот на прицврстување на второто и третото внатрешно стакло не е важен бидејќи тие се исти.

Кога го прицврстувате највнатрешното стакло (1), обрнете внимание да ја ставите отпечатената страна на стаклото врз второто внатрешно стакло.

Многу е важно долните кошеви на сите внатрешни стакла да се постават така што ќе се спојат со долните пластични процепи (5).

Туркајте го пластичниот елемент кон рамката сè додека не кликне.

i Откако ќе се исчистат, сите стакла мора повторно да се спојат.

Чистење на сијаличката на рерната

Ако се извалка стаклениот капак на сијаличката на рерната во просторот за готвење, исчистете го со детергент за миење садови, топла

вода и мека крпа или сунѓер и пребришете го со сува крпа. Ако сијаличката на рерната престане да работи, можете да ја замените следејќи ги следниве упатства.

Заменување на сијаличката на рерната

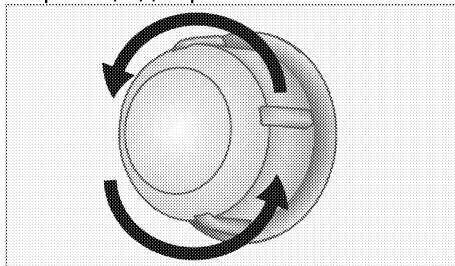
⚠ Општи предупредувања

- За да се избегне ризик од електричен удар, пред да ја замените сијаличката исклучете го производот од електричната мрежа и почекајте рерната да се излади. Од жешките површини може да се изгорите!
- Во оваа печка, се користи блескаво светилка со моќност помала од 40 W, висина помала од 60 mm, дијаметар помал од 30 mm или халогена светилка со приклучок тип G9, моќност помала од 60 W. Светилките се погодни за работа на температури над 300 ° C. Светилки во рерната може да се добијат од овластени сервисни агенти или техничар со лиценца.
- Местоположбата на сијаличката на рерната може да се разликува од она што е прикажано на сликата.
- Сијаличката што се користи во овој производ не е погодна за осветлување на домашни простории. Намената на оваа сијаличка е да му олесни на корисникот да ги гледа прехранбените продукти.
- Сијаличките што се користат во овој уред мора да издржат екстремни физички услови, како што се температури над 50°C.

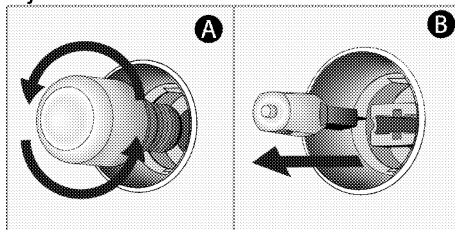
Ако вашата рерна има кружна сијаличка,

1. Исклучете го производот од електричната мрежа.

2. Отстранете го стаклениот капак со тоа што ќе го вртите во спротивен правец од стрелките на часовникот.



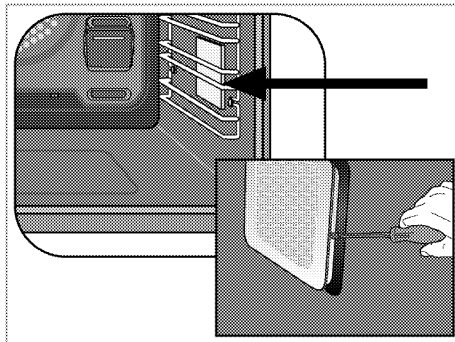
3. Ако сијаличката е тип (A) прикажан на сликата подолу, вртете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова. Ако е од типот (B), извлечете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова.



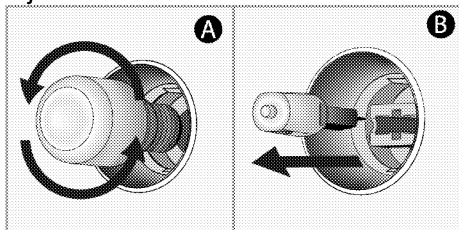
4. Повторно наместете го стаклениот капак.

Ако вашата рерна има четириаголна сијаличка,

1. Исклучете го производот од електричната мрежа.
2. Отстранете ги металните полици како што е опишано.



3. Со шрафцигер подигнете го заштитниот капак на сијаличката.
4. Ако сијаличката е тип (A) прикажан на сликата подолу, вртете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова. Ако е од типот (B), извлекете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова.



5. Повторно наместете ги стаклениот капак и металните полици.

8 Решавање проблеми

Консултирајте се со овластен сервис, стручно лице или одговорно лице од компанијата од која сте го купиле производот ако не можете да го решите проблемот дури и откако сте ги примениле упатствата дадени во овој дел. Никогаш не се обидувајте сами да го поправате расипаниот производ.

Во рерната се создава пареа додека работи.

- Нормално е да излегува пареа додека работи. >>> *Тоа не значи дека се работи за дефект.*

При готвењето се создаваат водени капки.

- Пареата што се крева при готвењето може да кондензира и да создаде водени капки поради допир со студените површини на производот. >>> *Тоа не значи дека се работи за дефект.*

Производот испушта метални звуци додека се загрева и лади.

- Кога се загреваат металните делови, тие се шират и создаваат звук. >>> *Тоа не значи дека се работи за дефект.*

Производот не работи.

- Прекинувачот е расипан или се изместил. >>> *Проверете ги прекинувачите на разводната табла. Ако е потребно, заменете ги или добро наместете ги.*
- Производот не е приклучен за заземјен штекер. >>> *Проверете ја врската со штекерот.*
- Копчињата/тркалцата на контролната табла не работат. >>> *Ако вашиот производ има функција за заклучување со клуч, можеби е активирана. Деактивирајте ја.*

Светлото во рерната не работи.

- Сијаличката на рерната е расипана. >>> *Заменете ја сијаличката на рерната.*
- Нема доток на струја. >>> *Проверете дали има струја. Проверете ги прекинувачите на разводната табла. Ако е потребно, заменете ги или добро наместете ги осигурувачите.*

Рерната не грее.

- Можеби не е ставена на извесна функција за готвење и/или температура. >>> *Ставете ја рерната на извесна функција за готвење и/или температура.*
- Кај моделите што имаат тајмер, тајмерот не е подесен. >>> *Подесете го времето.*
- Нема доток на струја. >>> *Проверете дали има струја. Проверете ги прекинувачите на разводната табла. Ако е потребно, заменете ги или добро наместете ги осигурувачите.*
- Вратата на рерната можеби е отворена. >>> *Проверете дали вратата на рерната е затворена. Ако вратата на рерната стои отворена подолго од 5 минути, поставките за времето на готвење ќе бидат поништени, греачите нема да работат и сијаличката во рерната нема да свети.*

(Кај моделите со тајмер) Дисплејот за часовникот трепка или симболот за часовникот е вклучен.

- Претходно снемало струја. >>> *Наместете го времето / Исклучете го производот и повторно вклучете го.*

Кодови/Причини за грешка и можни решенија

Кодови за грешка	Причини за грешка	Можни решенија
Er 1 - Er 7	Грешки во комуникацијата	Јавете се во овластениот сервис за да ја отстрани грешката.
Er 8 - Er 27	Грешки во сензорот	Јавете се во овластениот сервис за да ја отстрани грешката.
Er 32 - Er 41	Грешки во загревањето на рераната.	Јавете се во овластениот сервис за да ја отстрани грешката.
Er 42 - Er 58	Грешки во компонентите на рерната.	Јавете се во овластениот сервис за да ја отстрани грешката.
Er 59 - Er 64	Грешки во вратата на рерната	Јавете се во овластениот сервис за да ја отстрани грешката.
Er 65 - Er 71	Грешки поврзани со пареата (кај рерни со функција за пареа)	Јавете се во овластениот сервис за да ја отстрани грешката.
Er 72 - Er 80	Грешки во хардверот	Јавете се во овластениот сервис за да ја отстрани грешката.
Er 81 - Er 85	Грешки во безбедноста на рерната	Јавете се во овластениот сервис за да ја отстрани грешката.
Er 86 - Er 88	Грешки во поврзувањето на Интернет (кај рерни со Homewhiz функција)	Јавете се во овластениот сервис за да ја отстрани грешката.
Er 89 - Er 92	Грешки во микробрановите (кај рерни со функција за микробранови)	Јавете се во овластениот сервис за да ја отстрани грешката.
Er 93 - Er 99	Грешки во електронската табла и тајмерот	Јавете се во овластениот сервис за да ја отстрани грешката.

