

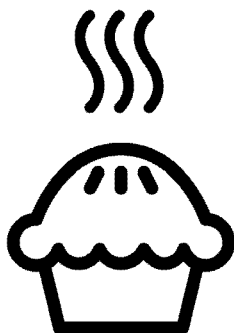


**Oven**

User Manual

**Перна**

Упатство за корисникот



FSE67310GX

**EN / MK**

285.3034.01/R.AH/22.06.2021/6-1

7786585503

# Please read this user manual first!

Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

## Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.



**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.

# TABLE OF CONTENTS

## **1 Important instructions and warnings for safety and environment** **4**

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| General safety .....               | 4  |
| Electrical safety .....            | 5  |
| Product safety .....               | 6  |
| Intended use .....                 | 8  |
| Safety for children .....          | 9  |
| Disposing of the old product ..... | 9  |
| Package information .....          | 10 |

## **2 General information** **11**

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Overview .....                 | 11 |
| Package contents .....         | 12 |
| Technical specifications ..... | 13 |

## **3 Installation** **14**

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Before installation .....         | 14 |
| Installation and connection ..... | 15 |
| Future Transportation .....       | 17 |

## **4 Preparation** **18**

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Tips for saving energy .....          | 18 |
| Initial use .....                     | 18 |
| Time setting .....                    | 18 |
| First cleaning of the appliance ..... | 19 |
| Initial heating .....                 | 19 |

## **5 How to use the hob** **20**

|   |    |
|---|----|
| General information about cooking ..... | 20 |
| Using the hobs .....                    | 21 |

## **6 How to operate the oven** **23**

|  |    |
|--|----|
| General information on baking, roasting and grilling ..... | 23 |
| How to operate the electric oven .....                     | 24 |
| Operating modes .....                                      | 24 |
| Using the oven clock .....                                 | 25 |
| Cooking times table .....                                  | 28 |
| How to operate the grill .....                             | 29 |
| Cooking times table for grilling .....                     | 30 |

## **7 Maintenance and care** **31**

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| General information .....           | 31 |
| Cleaning the hob .....              | 31 |
| Cleaning the control panel .....    | 32 |
| Cleaning the oven .....             | 32 |
| Cleaning the oven door .....        | 33 |
| Removing the door inner glass ..... | 34 |
| Replacing the oven lamp .....       | 34 |

## **8 Troubleshooting** **36**

## **1 Important instructions and warnings for safety and environment**

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

### **General safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge,

unless they have been given supervision or instruction.

Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance

- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Never place the product on a carpet-covered floor. Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.

- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

### **Electrical safety**

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact with the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by

authorised and qualified persons.

- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

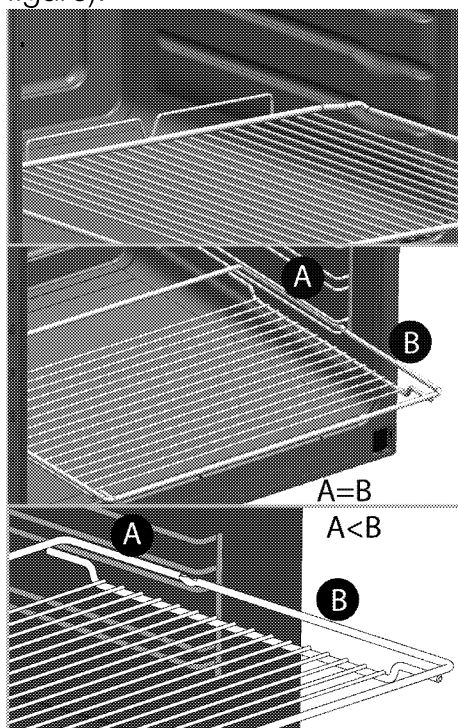
### **Product safety**

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

- (Varies depending on the product model.)

Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly

It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked.

- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.
- **WARNING:** Ensure that power cord of the appliance is unplugged or circuit breaker is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- Product must be placed directly on the floor. It must

- not be placed onto a base or a pedestal.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
  - **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
  - **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
  - **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
  - In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
  - The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
  - Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.
  - **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Prevention against possible fire risk!
- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
  - Do not use damaged cables or extension cables.
  - Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.
- Intended use**
- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.



- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

### **Safety for children**

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep

children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.

- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

### **Disposing of the old product**

#### **Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:**



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

#### **Compliance with RoHS Directive:**

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain

harmful and prohibited materials specified in the Directive.

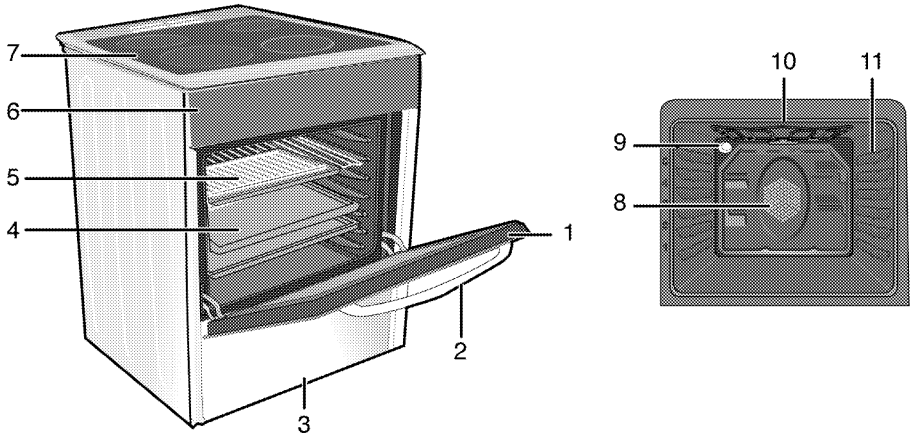
### **Package information**

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our

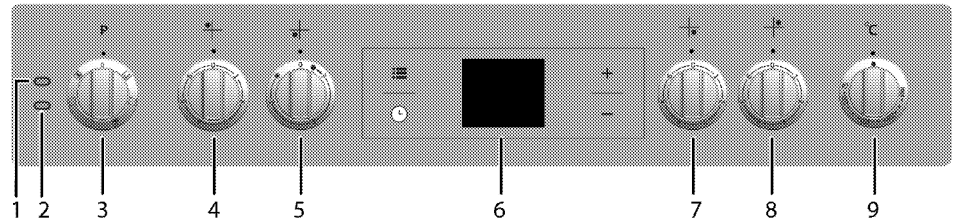
National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

## 2 General information

### Overview



- 1 Front door
- 2 Handle
- 3 Bottom drawer
- 4 Tray
- 5 Wire shelf
- 6 Control panel
- 7 Burner plate
- 8 Fan motor (behind steel plate)
- 9 Lamp
- 10 Grill heating element
- 11 Shelf positions



- 1 Warning lamp
- 2 Thermostat lamp
- 3 Function knob
- 4 Single-circuit cooking plate Rear left
- 5 Dual-circuit cooking plate Front left
- 6 Digital timer
- 7 Single-circuit cooking plate Front right
- 8 Single-circuit cooking plate Rear right
- 9 Thermostat knob

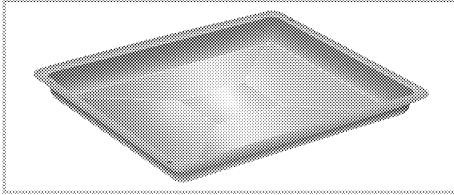
## Package contents

**i** Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

### 1. User manual

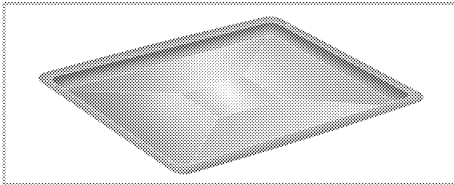
### 2. Standard tray

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



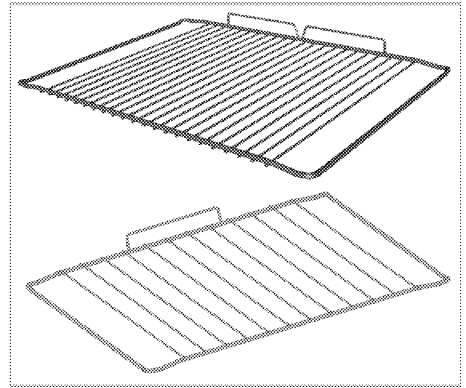
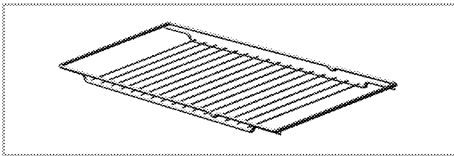
### 3. Pastry tray

Used for pastries such as cookies and biscuits.



### 4. Wire grill

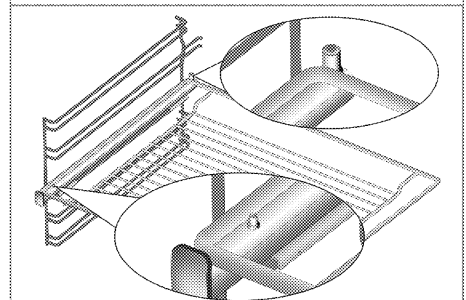
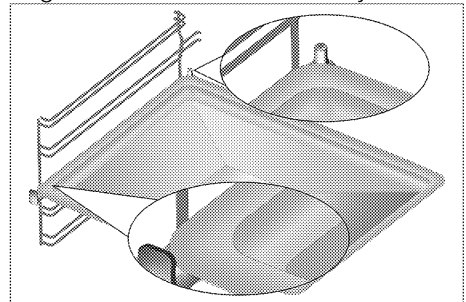
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



### 5. Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly (This feature is optional. It may not exist on your product.)

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



## Technical specifications

| GENERAL                                      |                                      |
|--|--------------------------------------|
| External dimensions (height / width / depth) | 850 mm/600 mm/600 mm                 |
| Voltage / frequency                          | 220-240V ~ 50 Hz                     |
| Total power consumption                      | 8,2 kW                               |
| Cable type / section                         | min.H05VV-FG 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> |
| HOB  |                                      |
| Burners                                      |                                      |
| Rear left                                    | <b>Single-circuit cooking plate</b>  |
| Dimension                                    | 140 mm                               |
| Power  | 1200 W                               |
| Front left                                   | <b>Dual-circuit cooking plate</b>    |
| Dimension                                    | 180/120 mm                           |
| Power  | 1700/700 W                           |
| Front right                                  | <b>Single-circuit cooking plate</b>  |
| Dimension                                    | 140 mm                               |
| Power  | 1200 W                               |
| Rear right                                   | <b>Single-circuit cooking plate</b>  |
| Dimension                                    | 180 mm                               |
| Power  | 1700 W                               |
| OVEN/GRILL                                   |                                      |
| Main oven                                    | <b>Fan assisted</b>                  |
| Inner lamp                                   | 15-25 W                              |
| Grill power consumption                      | 2.2 kW                               |

# Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

**i** Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

**i** Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

**i** Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

### 3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.

**i** Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.

**!** The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.

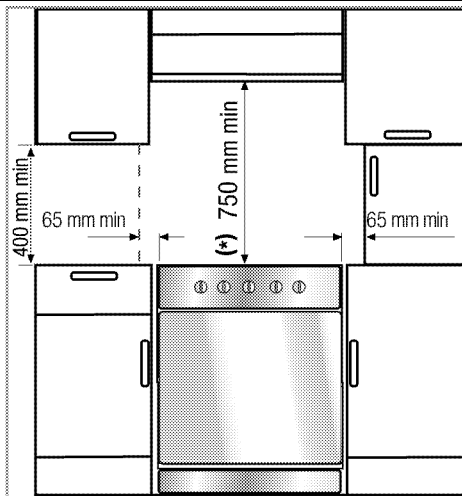
**!** Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.

#### Before installation

To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring.

The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.

If the range is placed on a base, measures have to be taken to prevent the appliance slipping from the base. The appliances must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.



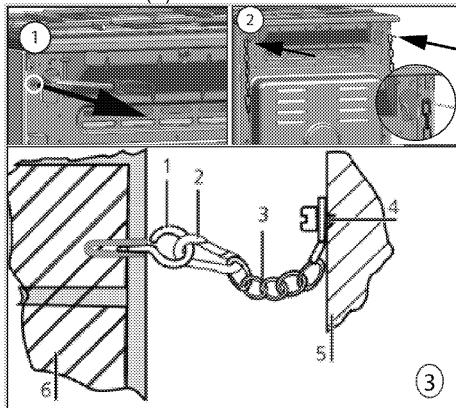
- The appliance corresponds to device class 1, i.e. it may be placed with the rear and **one** side to kitchen walls, kitchen furniture or equipment of any size. The kitchen furniture or equipment on the **other** side may only be of the same size or smaller.
- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400mm above hotplate level allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (\*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer's instructions regarding installation height. If not defined any size in the hood manual, this height should be at least 650 mm.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).

## Safety chain

### If your product has 2 safety chains;

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied two safety chains on your oven.

Fasten hook (1) by using a proper peg to the kitchen wall (6) and connect safety chain (3) to the hook via the locking mechanism (2).

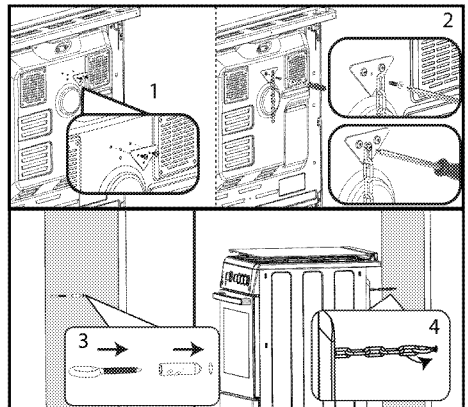


- 1 Stability hook
- 2 Locking mechanism
- 3 Safety chain (supplied and mounted to oven)
- 4 Firmly fix chain to cooker rear
- 5 Rear of cooker
- 6 Kitchen wall

### If your product has 1 safety chain;

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied one safety chain on your oven.

Follow below steps in the picture to secure the safety chain to your product.



- i** Stability chain to be as short as practicable to avoid oven tilting forward and diagonal to avoid oven side tilting.

Cooker stability chain for cookers is not designed with bracket engagement slot.

## Installation and connection

Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules.

- i** Do not install the product next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the product will increase the energy consumption of cooling appliances.

- Carry the product with at least two persons.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.

- i** Do not use the door and/or handle to carry or move the product. The door, handle or hinges get damaged.

## Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation

made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

**!** The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

**!** The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product. A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover is opened or it is located at the rear wall of the unit depending on the unit type. Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

**!** Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!

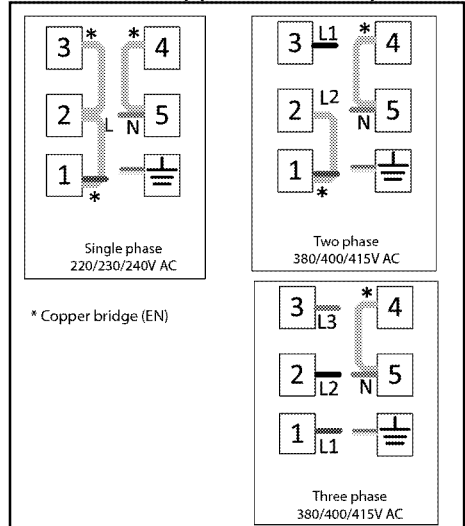
## Connecting the power cable

**i** While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

1. If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.


**If a cable is supplied with the product:**





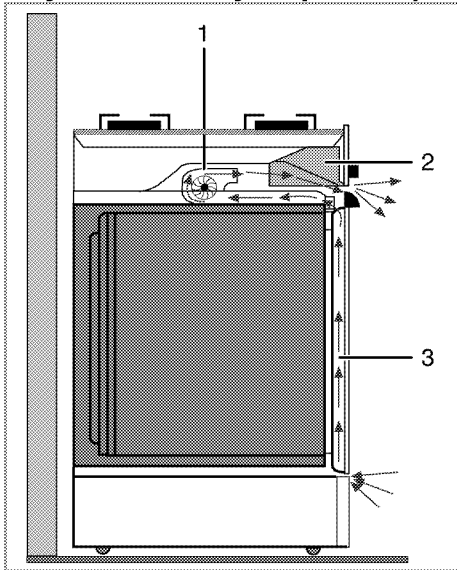
## 2. For single-phase

**connection,** connect as identified below:

- Brown cable = L (Phase)
- Blue cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E)  (Ground)
- Push the product towards the kitchen wall.
- **Adjusting the feet of oven**

Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced. For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

### **For products with cooling fan (This may not exist on your product.)**




1 Cooling fan

2 Control panel

3 Door



The cooling fan cools both the control panel and the front of the appliance.

-  Cooling fan continues to run for up to 20-30 minutes (approx.) even after the oven is turned off.

### **Final check**

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.

### **Future Transportation**

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.
-  Do not place any objects onto the product and move it in upright position.
-  Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

## 4 Preparation

### Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs. Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the cooking zones. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.


- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.
- For long cookings, turn off the cooking zone 5 or 10 minutes before the end of cooking time. You can obtain energy savings up to 20% by using the residual heat.


### Initial use

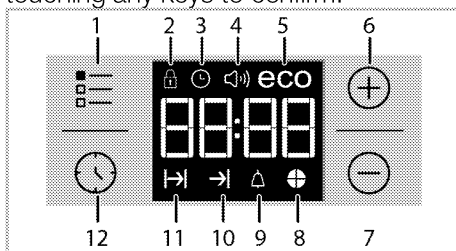
#### Time setting

- While making any adjustment, related symbols will flash on the display.

Press **+**/**-** keys to set the time of the day after the oven is energized for the first time.

- For touch control models, touch  first and then use **+** / **-** to set the time of the day.

Confirm the setting by touching  symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.




- 1 Adjustment key
- 2 Key lock symbol
- 3 Clock symbol
- 4 Alarm volume symbol \*
- 5 Eco mode symbol
- 6 Plus key
- 7 Minus key
- 8 Time slice symbol
- 9 Alarm symbol

10 End of Cooking Time symbol\*

11 Cooking Time symbol

12 Program key

\* (Varies depending on the product model.)

**i** If the initial time is not set, clock will run starting from 12:00 and  symbol will be displayed. The symbol will disappear once the time is set.

**i** Current time settings are canceled in case of power failure. It needs to be readjusted.

### First cleaning of the appliance

**i** The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.  
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.  
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

### Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



Hot surfaces cause burns!  
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away.  
Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

### Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest grill power; See *How to operate the electric oven, page 24*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 24*

### Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 29*.
4. Operate the grill about 15 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 29*



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

## 5 How to use the hob

### General information about cooking



Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!**

When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Clean any melted such materials on the surface immediately. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.

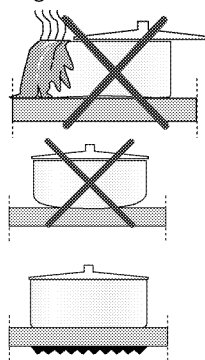
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing.

Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.

Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

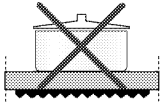
### Tips about glass ceramic hobs

- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.
- Do not use aluminum vessels and saucepans. Aluminum damages the glass ceramic surface.



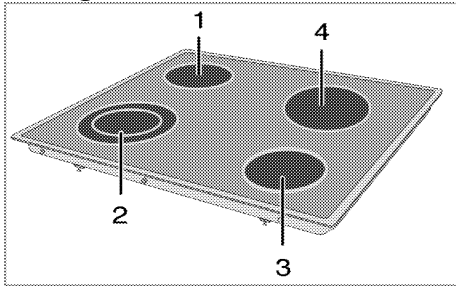
Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.

Do not use vessels with concave or convex bottoms. Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer.



If the diameter of the saucepan is too small, energy will be wasted.

## Using the hobs



- 1 Single-circuit cooking plate 14-16 cm
- 2 Dual-circuit cooking plate 18-20/12-14 cm
- 3 Single-circuit cooking plate 14-16 cm
- 4 Single-circuit cooking plate 18-20 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

**!** Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob.

Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit.

In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.

Glass ceramic hob is equipped with an operation light and a hot zone warning indicator.

Hot zone warning indicator indicates the status of the active zone and it remains lit after the plate is turned off. Flickering

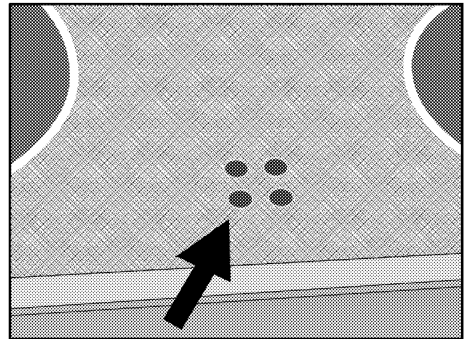
of the hot zone warning indicator is not a failure.



Depending on the usage, the hob surface may cool down at varying periods of time. Hob surface may be hot even if the indicator lamps are not illuminated. Make sure that the surface is cooled down before touching. Otherwise, you might burn your hand!



Quick heating glass-ceramic hobs emit a bright light when they are switched on. Do not stare at the bright light.



## Turning on the ceramic plates

The hob control knobs are used for operating the plates. To obtain the desired cooking power, turn the hob control knobs to the corresponding level.

| Cooking level | 1       | 2 – 3              | 4 – 6                      |
|---------------|---------|--------------------|----------------------------|
|               | warming | stewing, simmering | cooking, roasting, boiling |

| Cooking level | 1       | 2                  | 3                          |
|---------------|---------|--------------------|----------------------------|
|               | warming | stewing, simmering | cooking, roasting, boiling |

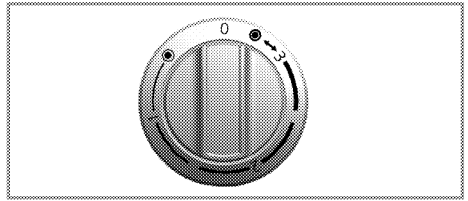
### Turning off the ceramic plates

Turn the plate knob to OFF (upper) position.

### Using multi-segmented cooking zones

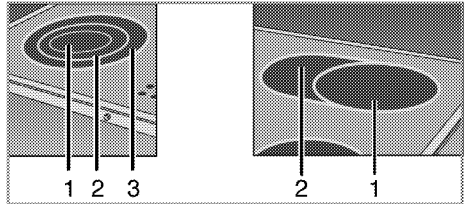
Multi-segmented cooking zones allows to cook with different size of saucepans on the same cooking zone. When these cooking zones are activated, first the inward cooking zone turns on.

1. To change the active cooking zone diameter, turn the control knob clockwise.
2. A "click" will be heard as soon as the hotplate radius changes.



### Turning off multi-segment cooking zones

1. Turn the knob counter clockwise to OFF (upper) position to turn off the oven. All segments of the cooking zone are turned off.



- 1 Position 1
- 2 Position 2
- 3 Position 3

**i** Position 2 and 3 of the multi-segment cooking zones do not operate independently.

## 6 How to operate the oven

### General information on baking, roasting and grilling



Hot surfaces cause burns! Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



Be careful when opening the oven door as steam may escape. Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

### Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

### Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.

- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

### Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

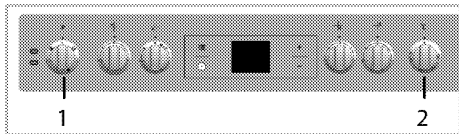
- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. The baking tray to be slid must be of a size that covers the whole grilling area. This tray might not be provided with the product. Add some water in the baking tray for easy cleaning.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

## How to operate the electric oven

### Select temperature and operating mode



- 1 Function knob
- 2 Thermostat knob

1. Set the Function knob to the desired operating mode.

2. Set the Temperature knob to the desired temperature.

» Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

### Switching off the electric oven

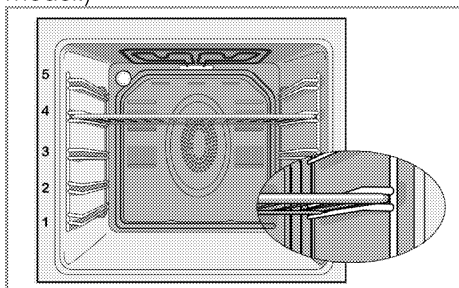
Turn the function knob and temperature knob to off (upper) position.

### Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.

Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

(Varies depending on the product model.)



## Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

### Top and bottom heating



Top and bottom heating are in operation. Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

### Bottom heating



Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.



This function must be used for easy steam cleaning as well.

### Fan supported bottom/top heating



Top heating, bottom heating plus fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray only.



### Full grill



Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Turn the food after half of the grilling time.

### Grill+Fan



Grilling effect is not as strong as in Full Grill

- Put small or medium-sized portions in correct shelf position under the grill heater for grilling.
- Turn the food after half of the grilling time.

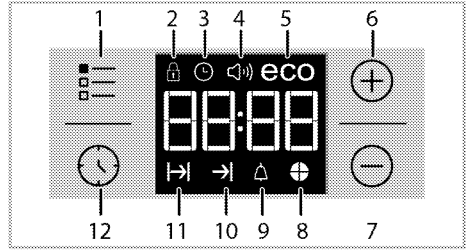
### Booster



This function is used to heat the oven rapidly; it is not suitable for cooking food.

- Select the desired temperature after selecting this function. Temperature light turns on and oven is heated.
- Light turns off after the heating process is completed. Now select the desired function to cook your food.

### Using the oven clock






- 1 Adjustment key
- 2 Key lock symbol
- 3 Clock symbol
- 4 Alarm volume symbol \*
- 5 Eco mode symbol
- 6 Plus key
- 7 Minus key
- 8 Time slice symbol
- 9 Alarm symbol
- 10 End of Cooking Time symbol\*
- 11 Cooking Time symbol
- 12 Program key

\* (Varies depending on the product model.)

- i** Maximum time that can be set for end of cooking is 5 hours 59 minutes. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.
- i** While making any setting, related symbols will flash on the display. You must wait for a short time for the settings to take effect.
- i** If no cooking setting is made, time of the day cannot be set.
- i** Remaining time will be displayed if cooking time is set when the cooking starts.








## Cooking by setting the cooking time;

You can set the oven so that it will stop at the end of the specified time by setting the cooking time on the timer.

1. Select the function for cooking.
2. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.
3. Set the cooking time with **+** / **-** keys.  
» » After the cooking time is set,  symbol and the time slice will appear on display continuously.
4. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.  
» Cooking time starts to count down on display when cooking starts and all parts of time slice symbol is lit. The set cooking time is divided into 4 equal parts and when the time of each parts ends, the symbol of that parts turns off. So you can understand the ratio of remaining cooking time to total cooking time easily.

## Setting the the end of cooking time to a later time; (This feature is optional. It may not exist on your product.)

After setting the cooking time on the timer, you can set the end of cooking time to a later time.


1. Select the function for cooking.
2. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.
3. Set the cooking time with **+** / **-** keys.  
» » Once the Cooking Time is set,  symbol will appear on display continuously.
4. Touch  until  symbol appears on display for the end of cooking time.
5. Press **+** / **-** keys to set the end of cooking time.  
» After the cooking time is set,  symbol plus  symbol and the time slice will appear on display continuously.

Once the cooking starts,  symbol disappears.

6. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.

» **Oven timer calculates the startup time by deducting the cooking time you have set.** Selected operating mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time.  
» Cooking time starts to count down on display when cooking starts and all parts of time slice symbol is lit. The set cooking time is divided into 4 equal parts and when the time of each parts ends, the symbol of that parts turns off. So you can understand the ratio of remaining cooking time to total cooking time easily.

7. After the cooking process is completed, "End" appears on the displayed and the timer gives an audio warning.
8. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key. Audio warning will be silenced and current time will be displayed.

 If you press any key at the end of the audio warning, the oven will restart operating. Turn the temperature knob and function knob to "0" (off) position to switch off the oven in order to prevent re-operation of the oven at the end of warning.


## Activating the keylock

You can prevent digital timer from being intervened with by activating the key lock function.

1. Touch  until  symbol appears on display.

» "OFF" will appear on the display.

2. Press **+** to activate the key lock.

» Once the key lock is activated, "On" appears on the display and the  symbol remains lit.

**i** Digital timer keys are not functional when the key lock is activated. Key lock will not be cancelled in case of power failure.

### To deactivate the keylock

1. Touch  until  symbol appears on display.

» "On" will appear on the display.



2. Disable the key lock by pressing the **-** key.

» "OFF" will be displayed once the keylock is deactivated.

### Setting the alarm clock

You can use the timer of the product for any warning or reminder apart from the cooking program.


The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Timer will give an audio warning at the end of the set time.


1. Touch  until  symbol appears on display.

**i** Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

2. Set the alarm duration by using **+** / **-** keys.

**i** Function keys for alarm tone, time of day, display brightness and temperature keys should be at 0 (OFF) position.

»  symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.



3. At the end of the alarm time,  symbol starts flashing and the audio warning is heard.

### Turning off the alarm

1. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key.

» Audio warning will be silenced and current time will be displayed.



### Cancelling the alarm;

1. Touch  until  symbol appears on display in order to cancel the alarm.

2. Press and hold **-** key until "00:00" is displayed.

**i** Alarm time will be displayed. If the alarm time and cooking time are set concurrently, shortest time will be displayed.

### Changing alarm tone

1. Touch  until  symbol appears on display.



2. Adjust the desired alarm tone with **+** / **-** keys.

3. The tone you have set will be activated in a short time.

» Selected alarm tone will appear as "b-01", "b-02" or "b-03" on the display.

### Changing the time of the day

To change the time of the day you have previously set:

1. Touch  until  symbol appears on display.

2. Set the time of the day with **+** / **-** keys.


3. The time you have set will be activated in a short time.

### Economy mode


You can save energy with economy mode while cooking by setting cooking time in the oven.

This mode completes the cooking with the inner temperature of the oven by switching off the heaters before the end of cooking time.

## Setting the economy mode


1. Touch  symbol until **eco** symbol appears on display.
- » "OFF" will appear on the display.
2. Enable economy mode by touching **+** key.
- » Once the economy mode is activated, "On" appears on the display and the eco symbol remains lit.

## Disabling economy mode


1. Touch  symbol until **eco** symbol appears on display.
- » "On" will appear on the display.
2. Disable economy mode by touching **-** key.
- » "Off" will be displayed once the eco mode is deactivated.

## Setting the screen brightness


(This feature is optional. It may not exist on your product.)
















1. Touch  until **d-01** or **d-02** or **d-03** appears on display for display brightness.
2. Set the desired brightness with **+**/**-** keys.
- » The time you have set will be activated in a short time.

## Cooking times table

 The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

## Baking and roasting

 1st rack of the oven is the **bottom** rack.

| Dish                       | Cooking level number | Accessory to use  | Operating mode  | Rack position | Temperature (°C)                  | Cooking time (approx. in min.) |
|----------------------------|----------------------|---|---|---------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| Cakes in tray              | One level            | Standard tray*  |    | 3             | 180                               | 25 ... 30                      |
| Cakes in mould             | One level            | Cake mold on wire grill**                                     |    | 2             | 180                               | 40 ... 50                      |
| Small cakes                | One level            | Standard tray*  |    | 3             | 160                               | 25 ... 35                      |
| Sponge cake                | One level            | Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** |    | 3             | 160                               | 25 ... 35                      |
| Cookies                    | One level            | Pastry tray*  |    | 3             | 180                               | 25 ... 30                      |
| Dough pastry               | One level            | Standard tray*  |   | 2             | 200                               | 30 ... 40                      |
| Rich pastry                | One level            | Standard tray*  |  | 2             | 200                               | 25 ... 35                      |
| Leaven                     | One level            | Standard tray*  |  | 2             | 200                               | 35 ... 45                      |
| Lasagna                    | One level            | Glass/metal rectangular pan on wire grill**                   |  | 2 - 3         | 200                               | 30 ... 40                      |
| Pizza                      | One level            | Standard tray**   |  | 2             | 200 ... 220                       | 15 ... 20                      |
| Beef steak (whole) / Roast | One level            | Standard tray*  |  | 3             | 25 min. 250/max, then 180 ... 190 | 100 ... 120                    |
| Leg of Lamb (casserole)    | One level            | Standard tray*  |  | 3             | 25 min. 220 then 180 ... 190      | 70 ... 90                      |
| Roasted chicken (1,8-2 kg) | One level            | Standard tray*  |  | 2             | 15 min. 250/max, then 180 ... 190 | 60 ... 80                      |
| Turkey (5.5 kg)            | One level            | Standard tray*  |  | 1             | 25 min. 250/max, then 180 ... 190 | 150 ... 210                    |
| Fish                       | One level            | Standard tray*  |  | 3             | 200                               | 20 ... 30                      |





It is suggested to perform preheating for all foods.

\* These accessories may not be supplied with the product.

\*\* These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

## Cooking table for test meals

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product.

| Dish        | Cooking level number | Accessory to use  | Operating mode  | Rack position | Temperature (°C) | Cooking time (approx. in min.) |
|-------------|----------------------|---|---|---------------|------------------|--------------------------------|
| Shortbread  | One level            | Standard tray*  |  | 3             | 140              | 20 ... 30                      |
| Small cakes | One level            | Standard tray*  |  | 3             | 160              | 25 ... 35                      |
| Sponge cake | One level            | Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**   |  | 3             | 160              | 25 ... 35                      |
| Apple pie   | One level            | Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill** |  | 2             | 180              | 50 ... 60                      |

It is suggested to perform preheating for all foods.

\* These accessories may not be supplied with the product.

\*\* These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.


### Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

### Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally


between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.

-  Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

### Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

### How to operate the grill

-  Close oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!

### Switching on the grill

1. Turn the Function knob to the desired grill symbol.
  2. Then, select the desired grilling temperature.
  3. If required, perform a preheating of about 5 minutes.
- » Temperature light turns on.

## Switching off the grill

1. Turn the Function knob to Off (top) position.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

## Cooking times table for grilling

### Grilling with electric grill

| Food           | Accessory to use | Rack position | Recommended temperature (°C)** | Cooking time (approx. in min.) |
|----------------|------------------|---------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Fish           | Wire grill       | 4...5         | 250/max                        | 20...25 min. #                 |
| Sliced chicken | Wire grill       | 4...5         | 250/max                        | 25...35 min.                   |
| Lamb chops     | Wire grill       | 4...5         | 250/max                        | 20...25 min.                   |
| Roast beef     | Wire grill       | 4...5         | 250/max                        | 25...30 min. #                 |
| Veal chops     | Wire grill       | 4...5         | 250/max                        | 25...30 min. #                 |
| Toast bread*   | Wire grill       | 4             | 250/max                        | 1...3 min.                     |

# depending on thickness  
\*Preheat for 5 minutes  
\*\*If the grill temperature of your product cannot be adjusted, the grill will work at the recommended temperature.

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product.


| Food                         | Accessory to use | Rack position | Temperature (°C) | Cooking time (approx. in min.) |
|------------------------------|------------------|---------------|------------------|--------------------------------|
| Toast bread                  | Wire grill       | 4             | 250/max          | 1...3 min.                     |
| Meatballs (beef) - 12 pieces | Wire grill       | 4             | 250/max          | 25...35 min.                   |


Turn the food after 2/3 of the total grilling time.  
It is suggested to perform 5 minutes preheating for all foods broiling.

## 7 Maintenance and care


### General information


Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

 Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works. There is the risk of electric shock!

 Allow the product to cool down before you clean it. Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.

 The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

 Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

### Cleaning the hob

#### Glass ceramic surface

Wipe the glass ceramic surface (vitroceramic) with cold water, paying attention to leave no residual cleaning agents, and dry with a soft clothing. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface (vitroceramic) should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools. Remove calcium stains (yellow stains) with commercially available lime remover or a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice.

If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.

**i** Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may get damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This does not affect the operation of the product.

Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

### **Cleaning the control panel**

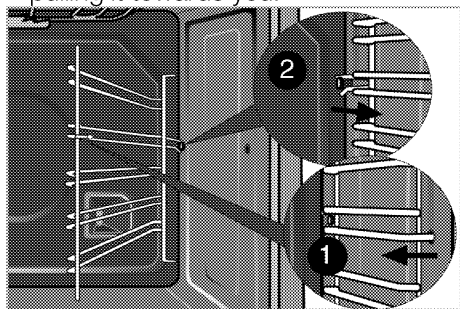
Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

**i** If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.  
Control panel may get damaged!

### **Cleaning the oven**

**To clean the side wall (Varies depending on the product model.)**  
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

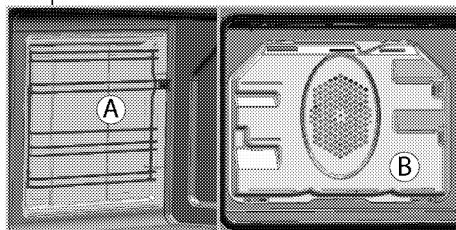
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



### **Catalytic walls**

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

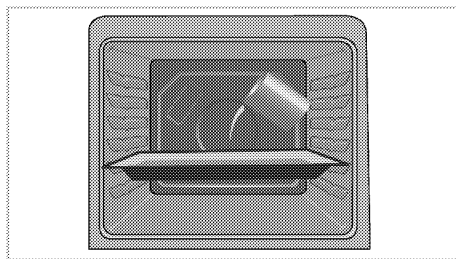
The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Thanks to their perforated structure, catalytic surfaces absorb grease and once the surface is filled with grease, they start to shine. In this case, it is recommended to replace the parts.



### **Easy Steam Cleaning**

It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with the steam that forms inside the oven and the water drops condensing on the inner surfaces of the oven.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Pour 500 ml of water into the oven tray and place the tray at the 2nd rack of the oven.



3. Set the oven to easy steam cleaning mode and run at 100°C for 25 minutes.



4. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.
5. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.

**i** During the easy steam cleaning mode, water that is placed in the tray to soften lightly formed residues/dirt within the oven cavity will evaporate and condense in the oven cavity and inner glass of the oven door, therefore water may drip when the oven door is opened. Wipe away the condensation as soon as the oven door is opened.

### Clean oven door

To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

Wipe the glass with vinegar and then rinse it against lime residues that may occur on the oven glass.

**i** Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

### Cleaning the oven door

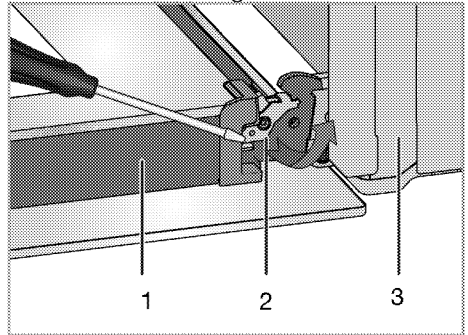
**i** Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "Removing the oven door" and "Removing the inner glasses of the door". After removing the door inner glasses, clean them using a

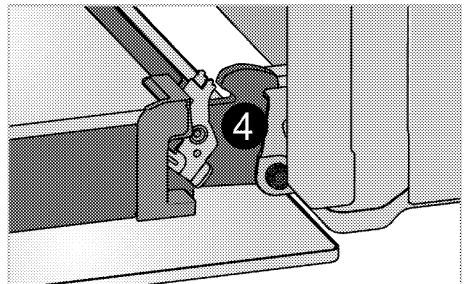
dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. Wipe the glass with vinegar and then rinse it against lime residues that may occur on the oven glass.

### Removing the oven door

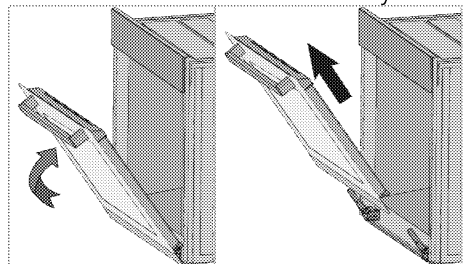
1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Door
- 2 Hinge lock(closed position)
- 3 Oven
- 4 Hinge lock(open position)



3. Move the front door to half-way.



4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

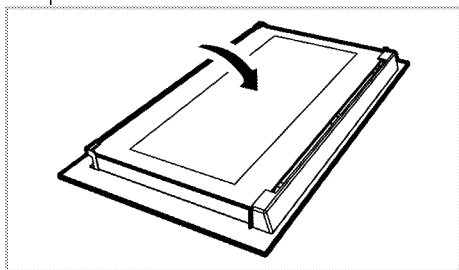
**i** Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

## Removing the door inner glass

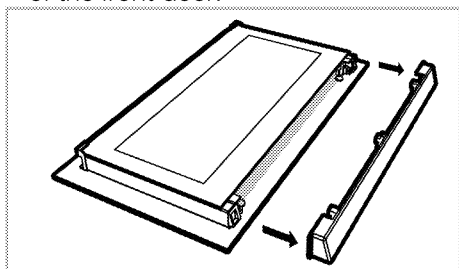
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

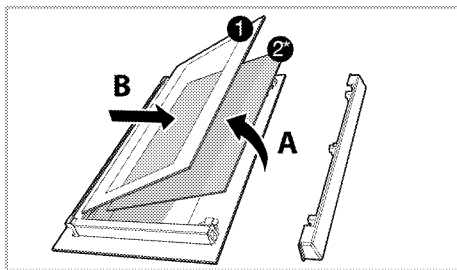
1. Open the oven door.



2. Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.



3. As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction **A** and pull it out in direction **B**.



1 Innermost glass panel

2\* Inner glass panel (This may not exist on your product.)

4. If your product is equipped with an inner glass panel; repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).

5. The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2). Place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot. (If your product is equipped with an inner glass panel). Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1).

6. When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel. It is important to seat lower corner of innermost glass panel (1) into the lower plastic slot.

7. Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

## Replacing the oven lamp



Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock. Hot surfaces may cause burns!

**i** In this oven, an incandescent lamp with a power of less than 40 W, a height of less than 60 mm, a diameter of less than 30 mm or a halogen lamp with socket type G9, a power of less than 60 W is used. The lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.

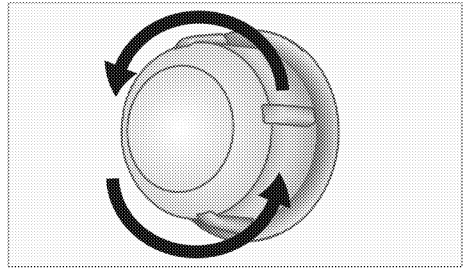
**i** Position of lamp might vary from the figure.

**i** The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.

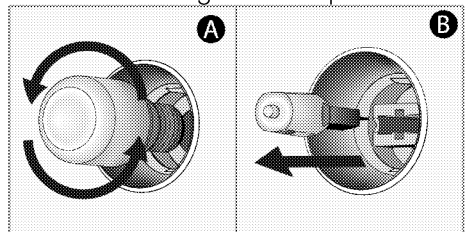
**i** The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

**If your oven is equipped with a round lamp:**

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



4. Install the glass cover.

## 8 Troubleshooting

### **Oven emits steam when it is in use.**

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

### **Product emits metal noises while heating and cooling.**

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

### **Product does not operate.**

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*

### **Oven light does not work.**

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

### **Oven does not heat.**

- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- In models equipped with a timer, the timer is not adjusted. >>> *Adjust the time.* (In products with microwave oven, timer controls only microwave oven.)
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

### **(In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.**

- A previous power outage has occurred. >>> *Adjust the time / Switch of the product and switch it on again.*



Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Arcelik A.S.

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

Made in TURKEY

Importer in Russia: «BEKO LLC»

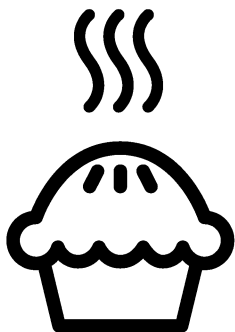
Address: Selskaya street, 49, Fedorovskoe village, Pershinskoe rural settlement, Kirzhach district, Vladimir region, Russian Federation 601021

The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: first two figures of serial number indicate the year of manufacture, and last two – the month. For example, "10-100001-05" indicates that the product was produced in May, 2010.

You can ask for certification number from our Call Center 8-800-200-23-56 The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.

# beko

**Перна**  
Упатство за корисникот



**МК**

# Прочитајте го ова упатство прво!

Почитуван потрошувачу,

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

## Објаснување на симболите

Следните симболи се употребени во ова упатство за употреба:



Важни информации или корисни совети за употреба.



Предупредувања за опасни ситуации во однос на животот и имотот.



Предупредување за електричен удар.



Предупредување за ризик од оган.



Предупредување за врели површини.



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

|                 |   |                  |
|-----------------|---|------------------|
| <b><u>1</u></b> | <b><u>Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина</u></b> | <b><u>4</u></b>  |
|                 | Општа безбедност .....  | 4                |
|                 | Електрична безбедност .....   | 5                |
|                 | Безбедност на производот .....  | 6                |
|                 | Наменета употреба .....   | 9                |
|                 | Безбедност за децата.....   | 10               |
|                 | Фрлање на стариот производ.....   | 10               |
|                 | Фрлање на материјалот за пакување .   | 11               |
| <b><u>2</u></b> | <b><u>Општи информации</u></b>  | <b><u>12</u></b> |
|                 | Преглед .....   | 12               |
|                 | Содржина на пакувањето .....  | 13               |
|                 | Технички спецификации .....   | 14               |
| <b><u>3</u></b> | <b><u>Инсталација</u></b>   | <b><u>15</u></b> |
|                 | Пред поставување.....   | 15               |
|                 | Поставување и поврзување.....   | 16               |
|                 | Фрлање на стариот производ.....   | 18               |
| <b><u>4</u></b> | <b><u>Подготовка</u></b>  | <b><u>20</u></b> |
|                 | Совети за штедење енергија.....   | 20               |
|                 | Првична употреба.....   | 20               |
|                 | Поставување на времето.....   | 20               |
|                 | Прво чистење на производот .....  | 21               |
|                 | Воведно загревање.....  | 21               |
| <b><u>5</u></b> | <b><u>Како Се Користи Плочата</u></b>   | <b><u>23</u></b> |
|                 | Општи информации за готвењето .....   | 23               |
|                 | Употреба на плочата .....   | 24               |
| <b><u>6</u></b> | <b><u>Како се ракува со рерната</u></b>   | <b><u>27</u></b> |
|                 | Општи информации за печење, динстање и печење на грилот. ....                       | 27               |
|                 | Како се работи со електричната рерна  | 28               |
|                 | Работни режими .....  | 28               |
|                 | Употреба на часовникот на рерната .....   | 29               |
|                 | Табела со времиња за готвење ....   | 33               |
|                 | Како се работи со грилот .....  | 35               |
|                 | Табела со времиња на готвење за грил.....   | 35               |
| <b><u>7</u></b> | <b><u>Одржување и грижа</u></b>   | <b><u>36</u></b> |
|                 | Општи информации .....  | 36               |
|                 | Чистење на плочата.....   | 36               |
|                 | Чистење на контролниот панел .....  | 37               |
|                 | Чистење на рерната .....  | 37               |
|                 | Чистење на вратата на рерната .....   | 38               |
|                 | Вадење на внатрешното стакло на вратата .....                                       | 39               |
|                 | Замена на светилката во рерната .....   | 40               |
| <b><u>8</u></b> | <b><u>Решавање проблеми</u></b>   | <b><u>42</u></b> |

## 1 Важни упатства и предупредувања за безбедноста и за животната средина

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

Општа безбедност

- овој уред може да го користат деца што имаат барем 8 години и лица со намалена физичка, чувствителна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања само ако не се под надзор или ако им се дадат упатства за употреба на апаратот за да може да го користат на безбеден начин и само ако ги разбрале сите опасности.

Децата не смее да си играат со апаратот.

Чистењето и одржувањето не смеат да го прават деца без надзор.

- Уредот не е наменет да го користат лица (вклучително и деца) со

намалена физичка, сензорна или ментална способност или со недостаток на искуство или познавања, освен ако не се под надзор или ако им се дадат упатства. Децата под надзор не смее да си играат со уредот.

- Доколку производот се дава на некој друг за лична употреба или за повторна употреба (на старо), тој се дава заедно со прирачникот за користење, ознаките на производот и другите релевантни документи и делови.
- Никогаш не ставајте го производот на под покриен со килим. Недостатокот на проток на воздух под производот може да предизвика прегревање на електричните делови. Така може да се предизвикаат проблеми кај производот.
- Постапувањето и поправката мора да ги изведе овластен сервисер. Производителот нема да



се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица и истото може да ја поништи гаранцијата. Внимателно прочитајте го упатството пред поставување.

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

#### Електрична безбедност

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

користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било проблеми што ќе се случат заради тоа што производот не бил заземјен во согласност со локалните регулативи.

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

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

Безбедност на производот

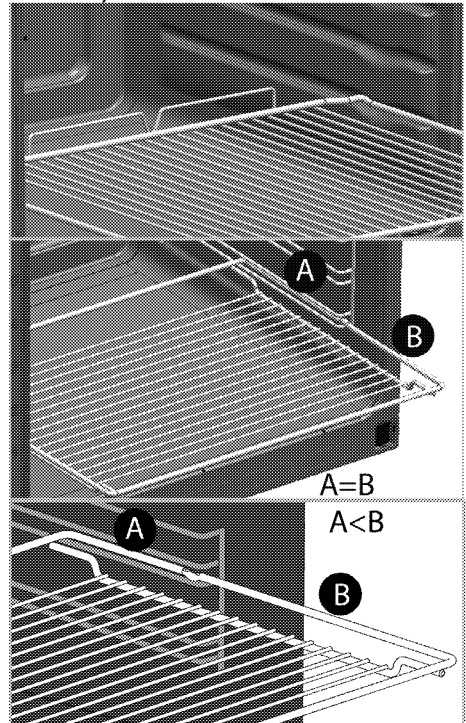
• **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

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

допираат врелите елементи во рерната.

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

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



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

- Секогаш користете ракавици за рерна што се отпорни за топлина кога ставате или вадите садови во / од врелата рерна.
- Ставете хартија за печење во садот за готвење или во додатокот за рерната (тава, решетка и сл.) заедно со храната и потоа ставате сè заедно во веќе загреаната рерна. Отсечете го прекумерниот дел од хартијата за печење што излегува од додатокот или од садот за да го спречите ризикот таа да се допира со грејачите во рерната. Никогаш не користете хартија за печење при работни температури повисоки од посочената вредност на хартијата за печење. Не ставајте ја хартијата за печење директно на долната страна во рерната.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Проверете дали кабелот на уредот е исклучен од струја или дали е исклучено струјното коло пред да ја замените сијаличката со цел да избегнете можност за електричен уред.
- Уредот не смее да се поставува позади декоративна врата за да се одбегне прегревање.
- Производот мора да се постави директно на подот. Не смее да се поставува на основа или подножје.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Готвење на плотна со маст или масло и без надзор може да биде опасно и да предизвика пожар. НИКОГАШ не обидувајте се да го изгаснете огнот со вода, туку исклучете го апаратот и потоа покријте го пламенот, на пр. со капак или противпожарно ќебе.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесот на готвење треба да се надгледува. Краткорочниот процес на готвење треба да се надгледува постојано.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: Не ставајте предмети на површините за готвење.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да ја избегнете можноста од електричен удар.

- Ако се скрши стаклената плоча: Веднаш исклучете ги сите горилници и сите делови што се напојуваат со ел. струја и изолирајте го производот од струја. Не допирајте ја површината на производот. Не користете го производот..
  - Уредот не е наменет да се контролира со надворешен тајмер или со засебен систем за далечинска контрола.
  - Притисокот на пареата што се појавува заради влагата на површината на плотната или на дното на тенџерето може да предизвикаат движење на тенџерето. Затоа, проверете дали површината на рерната и дното на тенџерињата се секогаш суви.
  - **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Користете само заштити за плочата што ги дизајнирал или ги препорачува производителот на шпоретот во упатството за употреба како соодветна заштита. Употребата на несоодветна заштита може да доведе до несреќи.
- За да обезбедите апаратот да не предизвика пожар:
- Проверете дали приклучокот соодветствува со штекерот и не предизвикува искрење,
  - Не користете оштетен, пресечен или продолжен кабел. Користете го само оригиналниот кабел,
  - Проверете дали има течност или влага во штекерот каде што е приклучен производот,
- Наменета употреба
- Овој производ е наменет за домашна употреба. Не е дозволена комерцијална употреба.
  - **ВНИМАНИЕ:** Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други намени, на Пример за загревање на просторија.
  - Овој производ не треба да се користи за затоплување на чинии под грилот, за сушење крпи и пешкири и сл. со бесење на рачките и за греење.
  - Производителот нема да биде одговорен за каква

било штета што ќе биде предизвикана од неправилна употреба или ракување.

- Рерната може да се користи за одмрзнување, печење тесто, печење месо или печење на грилот.

Безбедност за децата

• **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

Достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Децата треба да се држат настрана.

- Материјалите за пакување се опасни за децата. Држете ги материјалите за пакување настрана од децата. Фрлете ги сите делови на пакувањето во согласност со стандардите за животна средина.
- Електричните производите се опасни за децата. Држете ги децата подалеку од производот кога тој работи и не дозволувајте им да си играат со него.
- Не ставајте никакви предмети врз апаратот што може да ги дофатат децата.

- Кога вратата е отворена, не ставајте тешки предмети на неа и не дозволувајте децата да седат на неа. Може да се преврти или шарките на вратата може да се оштетат.

**Фрлање на стариот производ**

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



Овој отпад е усогласен со Директивата на ЕУ за фрлање на електронска и електрична опрема (2012/19/EU). Овој производ го носи симболот за класификација на отпадот од електрична и електронска опрема (WEEE). Овој производ е произведен со многу квалитетни делови и материјали коишто може да се користат одново и се соодветни за рециклирање. Не фрлајте го производот со нормалниот домашен отпад и со друг отпад кога веќе нема да го користите. Однесете го во собирен центар за рециклирање на електрична и електронска опрема. Консултирајте се со овластените тела во општината за да дознаете каде има собирни центри.

**Усогласување со Директивата за ограничување на опасните материји:**

Производот што го купивте е усогласен со отпад е усогласен со Директивата за ограничување на

опасните материи (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали коишто се наведени во Директивата.

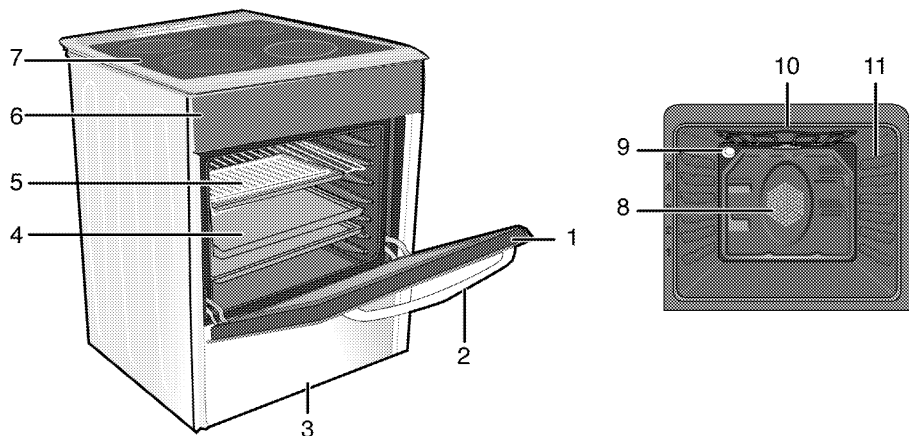
### **Фрлање на материјалот за пакување**

- Материјалот од пакувањето е опасен за децата. Чувајте го на

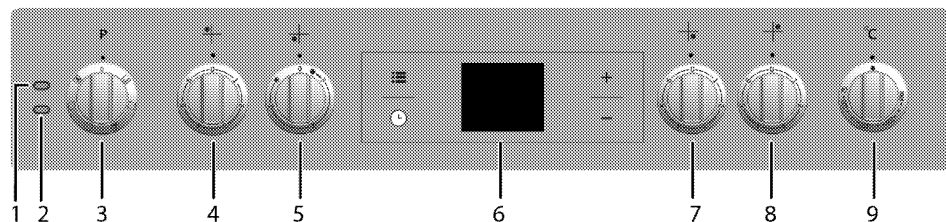
безбедно место и подалеку од дофат на деца. Пакувањето на производот е произведен од рециклирачки материјал. Фрлете го правилно и сортирајте го во согласност со упатствата за рециклирање отпад. Не фрлајте го со домашниот отпад.

## 2 Општи информации

### Преглед



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



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



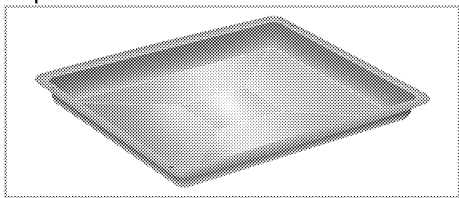
## Содржина на пакувањето

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

### 1. Упатство за корисникот

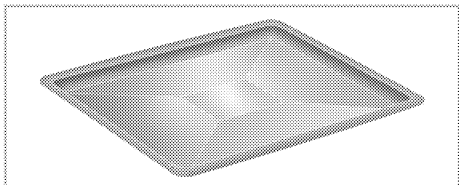
### 2. Стандардна тава

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



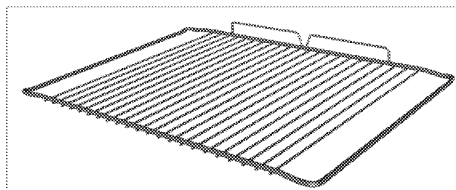
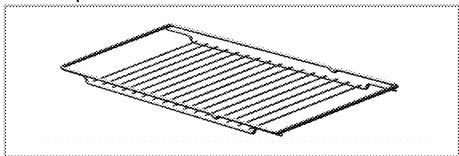
### 3. Тава за тесто

Користете ја за теста како што се колачи и бисквити.



### 4. Решетка за грил

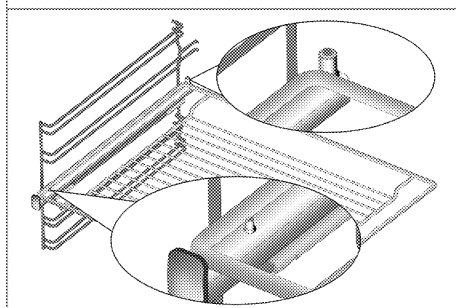
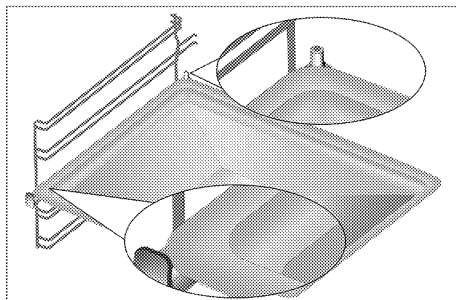
Користете ја за печење и за ставање храна да се пече или готви во тепсии на саканата полица.



### 5. Правилно ставање на решетката и тавата на телескопските полици

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

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



## Технички спецификации

| ОПШТО   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| Надворешни димензии (височина / широчина / длабочина) | 850 мм./600 мм./600 мм.               |
| Напон / фреквенција                                   | 220-240V ~ 50 Hz                      |
| Вкупна потрошувачка на ел. енергија                   | 8,2 kW                                |
| Вид кабел / секција                                   | мин.H05VV-FG 3 x 2,5 мм. <sup>2</sup> |
| ПЛОЧА   |                                       |
| Горилници   |                                       |
| Позади лево   | <b>Плотна за готвење со еден круг</b> |
| Димензија   | 140 мм.                               |
| Напојување  | 1200 W                                |
| Напред лево   | <b>Рингла за готвење со два круга</b> |
| Димензија   | 180/120 мм.                           |
| Напојување  | 1700/700 W                            |
| Напред десно  | <b>Плотна за готвење со еден круг</b> |
| Димензија   | 140 мм.                               |
| Напојување  | 1200 W                                |
| Позади десно  | <b>Плотна за готвење со еден круг</b> |
| Димензија   | 180 мм.                               |
| Напојување  | 1700 W                                |
| РЕРНА / ГРИЛ  |                                       |
| Главна рерна  | <b>Со вентилатор</b>                  |
| Внатрешна светилка                                    | 15–25 W                               |
| Потрошувачка на ел. енергија на грилот                | 2.2 kW                                |

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

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

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

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

### 3 Инсталација

Производот мора да го инсталира квалификувано лице во согласност во регулативите за ел.

Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица.

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

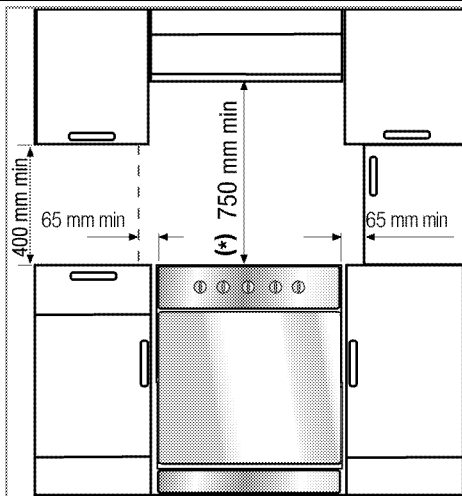
**!** Производот мора да се постави во согласност со локалните закони за плин и напојување со ел. енергија.

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

#### Пред поставување

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

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



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

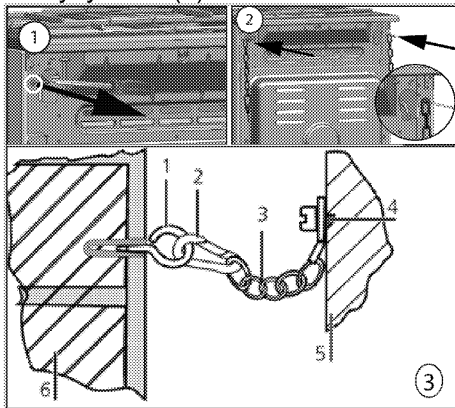
висина треба да биде најмалку 650 mm.

- Секој елемент во кујната веднаш до апаратот мора да биде отпорен на топлина (до 100 °C минимум).

### Безбедносен синџир

#### Ако вашиот производ има 2 безбедносни синџира;

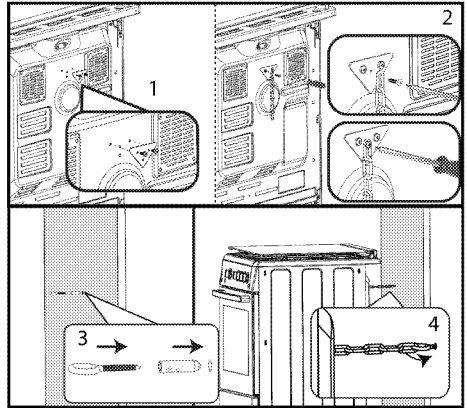
Производот мора да се обезбеди од нишање со помош на двата доставени синџира на рерната. Наместете ја куќата (1) со соодветен клин на кујнскиот сид (6) и поврзете го безбедносниот синџир (3) со куќата преку механизмот за заклучување (2).



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

#### Ако вашиот производ има 1 безбедносен синџир;

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



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

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

### Поставување и поврзување

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

- **i** Не поставувајте го производот веднаш до ладилници или замрзнувачи. Топлината што се испушта од производот ќе ја зголеми потрошувачката на струја кај апаратите за ладење.
- Носете го производот со уште барем две лица.
- Производот мора да се постави директно на подот. Не смее да се поставува на основа или подножје.
- **i** Не користете ја вратата или рачката за носење или поместување на производот. Вратата, рачката или шаките може да се оштетат.

## Електрично поврзување

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



Производот мора да се поврзе со систем за дистрибуција на струја само од страна на овластено квалификувано лице. Гарантниот производ на производот започнува по правилно вклучување. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетување што се појавило заради постапки што ги извеле неовластени лица.



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

Податоците за довод на ел. енергија мора да соодветствуваат со податоците што се дадени на плочката со номинални вредности на

апаратот. Плочката со номинални вредности се гледа кога ќе се отвори вратата или долниот капак или е сместена на задниот ѕид на апаратот во зависност од видот. Кабелот за напојување за производот мора да е усогласен со вредностите во табелата „Технички спецификации“.



Пред започнување на каква било работа со електричната инсталација, исклучете го апаратот од довод на ел. енергија.

Постои ризик од струен удар!

## Поврзување на кабелот за напојување



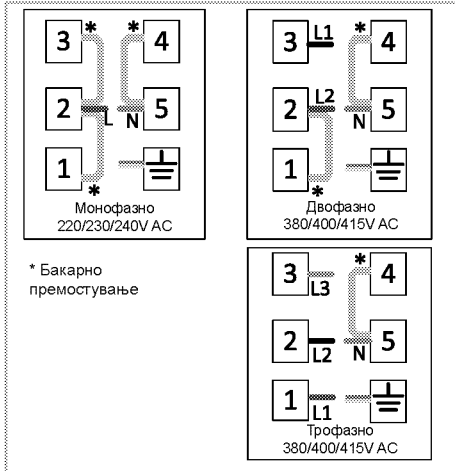
Додека се поврзуваат жиците, мора сè да биде во согласност со националните/локалните регулативи за електрика и мора да се употребуваат соодветните штекери/линии и приклучоци за рерна. Во случај кога моќноста на производот е ограничена на помала вредност од капацитетот на приклучокот и штекерот/линијата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

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


Европската унија. Непочитувањето на ова упатство може да предизвика проблеми во работата и да ја поништи гаранцијата за производот.

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

**Ако се доставува кабел со производот:**



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

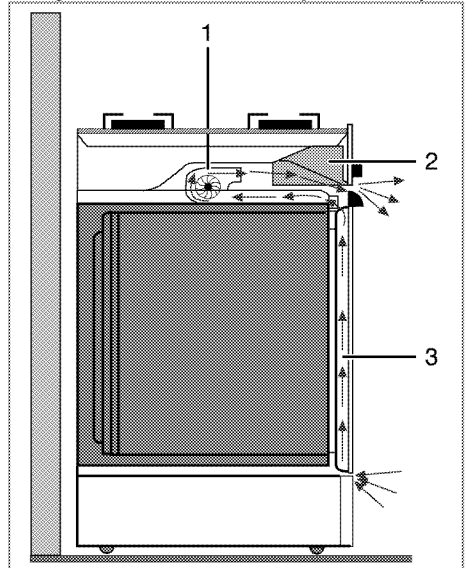
- Кафена жица - L (фаза)
- Сина жица = N (нулта)
- Зелено/жолта жица = (E)  (заземјување)
- Бутнете го производот кон ѕидот на кујната.
- **Прилагодување на ногарките на рерната**

Вибрациите за време на работата може да предизвикаат движење на садовите. Оваа опасна состојба може да се избегне ако производот е рамномерно поставен и избалансиран.

За вашата лична безбедност, проверете дали производот е рамномерно поставен со прилагодување на четирите


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

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



- 1 Вентилатор за разладување
- 2 Контролен панел
- 3 Врата

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

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

**Конечна проверка**

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

**Фрлање на стариот производ**

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

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

## 4 Подготовка

### Совети за штедење енергија

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

- Користете темни и глазирани садови за готвење бидејќи преносот на топлината е подобар.
- При готвење на јадењата, извршете ја операцијата за претходно загревање ако е препорачано во упатството за користење или во рецептот за готвење.
- Не отворајте ја вратата на рерната често за време на готвењето.
- Гответе повеќе од едно јадење во рерната секогаш кога е тоа можно. Може да готвите со ставање два сада за готвење на жичениот грил.
- Гответе повеќе од едно јадење последователно. Рерната е веќе врела.
- Може да штедите енергија со исклучување на рерната неколку минути пред да истече времето за готвење. Не отворајте ја вратата на рерната.
- Одмрзнете ги замрзнатите јадења пред да ги готвите.
- Користете тенџериња / тави со капацита за готвење. Ако нема капацита, потрошувачката на енергија се зголемува за 4 пати.
- Изберете го горилникот што е соодветен за долната страна на тенџерето што го користите. Секогаш избирајте ја точната големина на тенџерињата за јадењата. Поголемите тенџериња бараат повеќе енергија.
- Избирајте тенџериња со рамни дна кога готвите на електрична плотна.

Тенџериња со дебело дно обезбедуваат подобра искористеност на топлината. Може да постигнете енергетска заштеда до 1/3.

- Садовите и тенџерињата мора да се компатибилни со зоните за готвење. Дното на садовите или тенџерињата не смее да биде помало од плотната.
- Одржувајте ги зоните за готвење и дното на тенџерињата чисти. Нечистотијата ја зголемува потрошувачката на топлина меѓу зоната за готвење и дното на тенџерето.
- За долго готвење, исклучете ја зоната за готвење 5 или 10 минути пред истекување на времето за готвење. Може да постигнете енергетска заштеда до 20% со користење на преостанатата топлина.

### Првична употреба

#### Поставување на времето

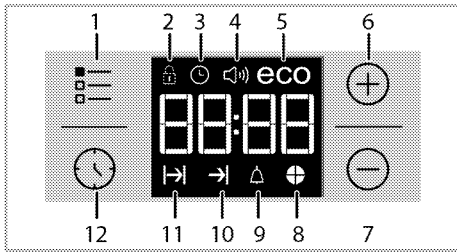
- При кое било прилагодување, соодветните симболи ќе трепкаат на екранот.

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

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

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





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

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

**i** Поставките за тековно време се откажуваат ако снема струја. Треба одново да ги прилагодите.

## Прво чистење на производот

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

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

## Воведно загревање

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

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

## Електрична рерна

1. Извадете ги сите тави за печење и жичениот грил од рерната.
2. Затворете ја врата на рерната.
3. Изберете ја позицијата Статично.
4. Изберете ја најголемата моќност на грилот, видете *Како се работи со електричната рерна*, страница 28.
5. Вклучете ја рерната да работи околу 30 минути.

6. Исклучете ја рерната, видете *Како се работи со електричната рерна, страница 28*

### **Рерна со грил**

1. Извадете ги сите тави за печење и жичениот грил од рерната.
2. Затворете ја врата на рерната.
3. Изберете ја најголемата моќност на грилот, видете *Како се работи со грилот, страница 35*.
4. Вклучете ја рерната да работи околу 15 минути.

5. Исклучете го грилот, видете *Како се работи со грилот, страница 35*



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

## 5 Како Се Користи Плочата

### Општи информации за готвењето



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

- Пред да пржите храна, секогаш исушете ја добро и внимателно ставете ја во врелото масло. Обезбедете комплетно растопување на замрзнатата храна пред пржењето.
- Не покривајте го садот што го користите за загревање масло.
- Поставете ги тавите и тенџерињата така што рачките нема да ја прекриваат плочата за да се спречи нивно загревање. Не ставајте нерамни и садови што се клатат врз плочата.
- Не ставајте празни тави и тенџериња на вклучени зони за готвење. Може да се оштетат.
- Вклучување зона за готвење без сад или тава врз неа ќе предизвика оштетување на производот. Исклучете ги зоните за готвење откако ќе завршите со готвење.
- Не ставајте пластични и алуминиумски садови врз

површината бидејќи истата може да стане врела.

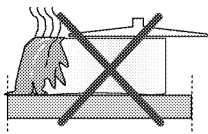
Веднаш исчистете ги сите стопени материјали врз површината.

Таквите садови не смее да се користат ниту за чување храна.

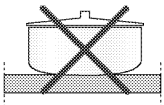
- Користете само садови и тави со рамна површина.
- Ставете соодветна количина храна во тавите и тенџерињата. Така, нема да има потреба од непотребно чистење ако спречите излевање на садовите. Не ставајте капаци на тавите или тенџерињата на зоните за готвење. Ставете ги тавите во центарот на зоната за готвење. Ако сакате да поместите тава на друга зона за готвење, подигнете ја и ставете ја врз саканата зона за готвење наместо да ја влечете.

### Совети за стакло-керамички плочи

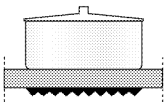
- Стакло-керамичката површина е отпорна на топлина и не е повлијаена од големи температурни разлики.
- Не користете ја стакло-керамичката површина како место за складирање ниту како плоча за сечење.
- Користете само тави и тенџериња со машински обработени дна. Острите рабови може да предизвикаат гребаници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



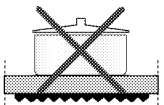
Истекувањата може да ја оштетат стакло-керамичката плоча и да предизвикаат пожар.



Не користете садови со испакнати или вдлабнати дна.



Користете само тапи и тенџериња со рамни дна. Тие обезбедуваат полесно распределување на топлината.



Залудно ќе се троши енергија ако дијаметарот на тавата е многу мал.

- 4 Плотна за готвење со еден круг 18-20 цм. е список со препорачани дијаметри на садови за готвење што треба да се користат со соодветни горилници.



Не дозволувајте да паѓаат предмети врз плочата. Дури и мали предмети, како што е соларникот, може да ја оштетат плочата.

Не употребувајте напукнати плочи. Водата може да навлезе во пукнатините и да предизвика краток спој. Во случај на какво било оштетување на површината (на пр. видливи пукнатини), исклучете го производот веднаш за да се намали ризикот од електричен удар.

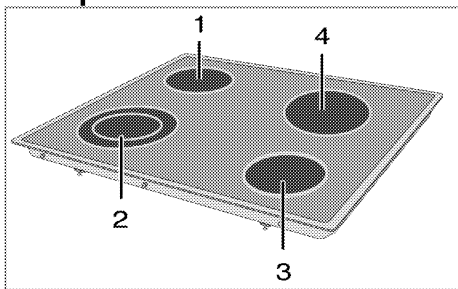
Стаклено-керамичката плоча е опремена со сијаличка за работа и со индикатор за предупредување за врела зона.

Предупредувачкиот индикатор за врела зона го посочува статусот на активната зона и свети дури и кога ќе се исклучи плочата. Трепкањето на предупредувачкиот индикатор за врела зона не е дефект.



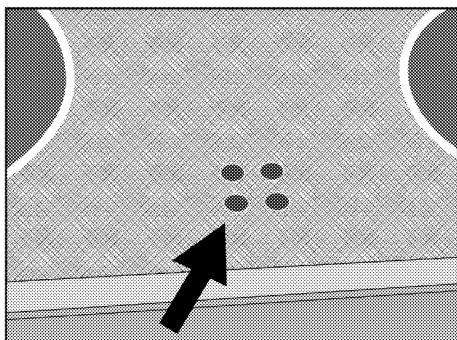
Во зависност од употребата, времето потребно за површината на ринглата да се олади е различно. Површината на ринглата може да е топла иако не свети индикаторот. Проверете дали површината е оладена пред да ја допрете, во спротивно, може да си ја изгорите раката!

## Употреба на плочата



- 1 Плотна за готвење со еден круг 14-16 цм.
- 2 Рингла за готвење со два круга 18-20/12-14 цм.
- 3 Плотна за готвење со еден круг 14-16 цм.

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



### Вклучување на керамичките плочи

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

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

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

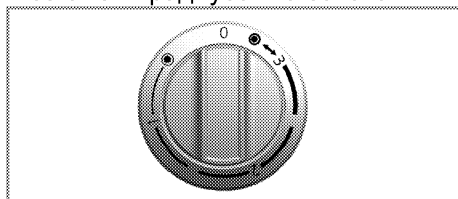
### Исклучување на керамичките плочи

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

### Употреба на зони со повеќе сегменти за готвење

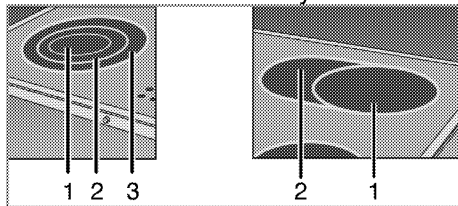
Зоните со повеќе сегменти за готвење дозволуваат да готвите со различни големини на тави во иста зона. Кога ќе се активираат овие зони за готвење, прво се вклучува внатрешната зона за готвење.

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




### Исклучување на зоните за готвење со повеќе сегменти

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





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

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

## 6 Како се ракува со рерната

### Општи информации за печење, динстање и печење на грилот.

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

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

### Совети за печење

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

### Совети за печење месо

- Обработката на целото пиле, мисирката или големите парчиња

месо со преливи како што се лимон или црн бибер го подобруваат резултатот од готвењето.

- Треба 15 до 30 минути повеќе да се испече место со коски споредено со печење на иста големина месо без коски.
- На секој сантиметар од месото во слоевите му треба околу 4-5 минути време за готвење.
- Оставете го месото во рерната околу 10 минути откако ќе заврши времето за готвење. Сокот подобро се дистрибуира низ целото месо и не истекува кога се сече месото.
- Рибата треба да се стави на средина или долната решетка во сад отпорен на топлина.

### Совети за печење на грил

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

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

со производот. Додајте вода во садот за печење за полесно чистење.

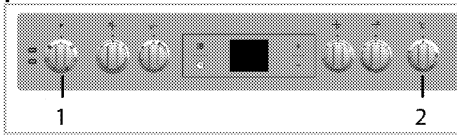


Храната што не е соодветна за печење на грил носи ризик од пожар. Користете само храна со грилот што е соодветна за интензивната топлина од грилот.

Не ставајте ја храната предалеку назад во грилот. Тоа е највредиот дел и масната храна може да се запали.

## Како се работи со електричната рерна

### Избор на температура и работен режим



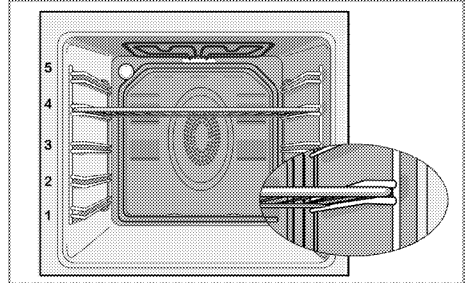
- 1 Регулатор со функции
  - 2 Регулатор за термостатот
1. Поставете го регулаторот за функции на саканата работна температура.
  2. Поставете го регулаторот за функции на саканата температура.  
» Рерната се загрева до прилагодената температура и ја одржува. За време на загревањето, сијаличката за температура свети.

### Исклучување на електричната рерна

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

Не оставајте решеткастиот грил да се потпира на задниот ѕид во рерната. Лизнете го решеткастиот грил низ предниот дел на лежиштата и наместете го со помош на врата за да се постигне добра работа на грилот.

(Варира зависно од моделот на производот.)



### Работни режими

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

#### Горен и долен грејач



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

#### Долен грејач



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



### Горен/долен грејач потпомогнато со вентилатор



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

### Целосен грил



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

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

### Грил+вентилатор



Ефектот на грилот не е толку моќен како со Целосен грил

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

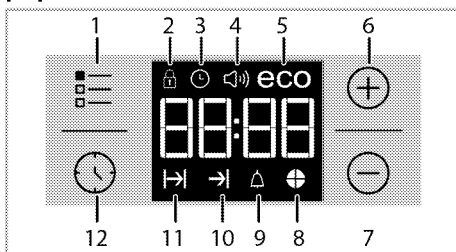
### Поттикнувач



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

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

### Употреба на часовникот на рерната



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

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

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

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

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

### **Готвење со поставување на времето за готвење;**

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

- 1.Изберете функција за готвење.
- 2.Допрете ⌚ додека не се појави симболот  $\rightarrow|$  на екранот за времето за готвење.
- 3.Поставете го времето за готвење со копчињата  $+$  /  $-$ .

» » Откако ќе го поставите времето за готвење, симболот  $\rightarrow|$  и времето ќе се прикажуваат постојано.

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

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

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

### **Поставување крај на времето за готвење за подоцна;**

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

- 1.Изберете функција за готвење.
- 2.Допрете ⌚ додека не се појави симболот  $\rightarrow|$  на екранот за времето за готвење.
- 3.Поставете го времето за готвење со копчињата  $+$  /  $-$ .

» » Откако ќе го поставите времето за готвење, симболот  $\rightarrow|$  ќе се прикажува постојано.

- 4.Допрете ⌚ додека не се појави симболот  $\rightarrow|$  на екранот за крајното време за готвење.

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

» Откако ќе го поставите времето за готвење, симболите  $\rightarrow|$  и  $\rightarrow|$ , и времето ќе се прикажуваат постојано. Откако ќе започне готвењето, симболот  $\rightarrow|$  ќе исчезне.

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

### **» Тајмерот на рерната го пресметува почетното време за готвење со одземање на времето за готвење од крајното време за готвење што го поставивте.**

Избраниот режим на работа се активира кога почетното време за готвење ќе се достигне и рерната ќе се загрее на поставената

температура. Ја одржува оваа температура сè до крајот на времето за готвење.

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



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

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


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

### Активирање на заштитата за копчињата


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

1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот.

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



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

» Штом ќе се активира заштитата за копчињата, ќе се прикаже


„On“ (вклучено) на екранот и ќе свети симболот  за заштитени копчиња.

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

### За да ја деактивирате заштитата за копчињата

1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот.



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

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

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

### Поставување на алармот


Може да го користите тајмерот на рерната за какво било предупредување или потсетување освен за програмата за готвење. Алармот нема влијание врз функциите на рерната. Се користи само како предупредување. На пример, ова е корисно кога сакате да ја свртите храната во рерната во одреден момент. Тајмерот ќе се огласи со предупредување на крајот на поставеното време.


1. Допрете  додека не се појави симболот  на екранот.

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

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

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

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



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

### Исклучување на алармот

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

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



### Откажување на алармот;

1. Допрете  додека не се појави символот  на екранот за да го откажете алармот.

2. Притиснете и држете го копчето **-** додека не се прикаже „00:00“.

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

### Менување на тонот за алармот

1. Допрете  додека не се појави символот  на екранот.



2. Прилагодете го саканиот тон за аларм со копчињата **+** / **-**.

3. Тонот што го поставивте набрзо ќе се активира.

» Избраниот тон за алармот ќе се прикаже како „b-01“, „b-02“ или „b-03“ на екранот.

### Промена на времето во денот

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

1. Допрете  додека не се појави символот  на екранот.

2. Поставете го времето во денот со копчињата **+** / **-**.


3. Времето што го поставивте набрзо ќе се активира.

### Економичен режим

Со поставување на времето за готвење во рерната на економичен режим, може да штедите ел. енергија додека готвите.

Во овој режим готвењето привршува со внатрешната температура од рерната, така што грејачите се гасат пред крајното време за готвење.

### Поставување на економичен режим


1. Допрете  додека не се појави символот **eco** (еко) на екранот.

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

2. Овозможете го економичниот режим допирајќи на копчето **+**.

» Штом ќе се активира заштитата за копчињата, ќе се прикаже „On“ (вклучено) на екранот, а символот **eco** (еко) ќе продолжи да свети.

### Оневозможување на економичниот режим




1. Допрете  додека не се појави символот **eco** (еко) на екранот.

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


2. Оневозможете го економичниот режим допирајќи на копчето **-**.

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


**Поставување на осветленоста на екранот  
(Оваа функција е опционална.  
Може да не е вклучена со вашиот  
производ.)**
















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

**Табела со времиња за готвење**

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

**Печење тесто и месо**

 1-вата полица во рерната е долната полица.

| Јадење                        | Број на тава | Додатоци за користење  | Режим на работа   | Позиција на решетката | Температура во (°C)                          | Време на готвење (приближно во мин.) |
|-------------------------------|--------------|--|---|-----------------------|--|--------------------------------------|
| Колачи во тава                | Една тава    | Стандардна тава*   |    | 3                     | 180  | 25 ... 30                            |
| Колач во калап                | Една тава    | Модла за колач на решетка за грил**                              |    | 2                     | 180  | 40 ... 50                            |
| Мали колачи                   | Една тава    | Стандардна тава*   |    | 3                     | 160  | 25 ... 35                            |
| Пандишпан                     | Една тава    | Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см на решетка за грил** |    | 3                     | 160  | 25 ... 35                            |
| Колачи                        | Една тава    | Тава за тесто*   |    | 3                     | 180  | 25 ... 30                            |
| Тесто за крофни               | Една тава    | Стандардна тава*   |    | 2                     | 200  | 30 ... 40                            |
| Богато тесто                  | Една тава    | Стандардна тава*   |    | 2                     | 200  | 25 ... 35                            |
| Маја                          | Една тава    | Стандардна тава*   |    | 2                     | 200  | 35 ... 45                            |
| Лазањи                        | Една тава    | Стаклена/метална правоаголна тава на решетка за грил**           |    | 2 - 3                 | 200  | 30 ... 40                            |
| Пица                          | Една тава    | Стандардна тава*   |   | 2                     | 200 ... 220                                  | 15 ... 20                            |
| Говедски стек (цел) / печенка | Една тава    | Стандардна тава*   |  | 3                     | 25 мин.<br>250/max,<br>потоа, 180 ...<br>190 | 100 ... 120                          |
| Јагнешки бут (динстан)        | Една тава    | Стандардна тава*   |  | 3                     | 25 мин. 220<br>потоа, 180 ...<br>190         | 70 ... 90                            |
| Печено пилешко (1,8-2 кг.)    | Една тава    | Стандардна тава*   |  | 2                     | 15 мин.<br>250/max,<br>потоа, 180 ...<br>190 | 60 ... 80                            |
| Мисирка (5.5 кг.)             | Една тава    | Стандардна тава*   |  | 1                     | 25 мин.<br>250/max,<br>потоа, 180 ...<br>190 | 150 ... 210                          |
| Риба                          | Една тава    | Стандардна тава*   |  | 3                     | 200  | 20 ... 30                            |

Се препорачува рерната да се загрева пред готвење на која било храна.  
\* Додатоците може да не бидат испорачани со производот.  
\*\* Додатоците не се испорачуваат со производот. Достапни се за продажба како посебни додатоци.

## Табела за готвење за тестирање јадења

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

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

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

\* Додатоците може да не бидат испорачани со производот.

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

### Совети за печење колачи

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

### Совети за печење тесто

- Ако тестото е многу суво, зголемете ја температурата за околу 10 и намалете го времето за готвење. Навлажнете ги слоевите тесто со смеса од млеко, масло, јајце и јогурт.
- Ако на тестото му треба многу време да се испече, обрнете

внимание дебелината на тестото што сте го подготвиле да не ја надминува длабочината на тавата.

- Ако горната површина на тестото се зацрни, но долниот дел не е зготвен, проверете дали количината сос што сте ја употребиле во тестото е премногу близу до долната страна на тестото. Обидете се да го разнесете сосот еднакво во средината и врз слоевите тесто за изедначено печење.



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

### Совети за готвење зеленчук

- Ако јадењето со зеленчук снима сок и се исуши, гответе го во тенџере со капак наместо во тава. Затворените садови ќе го задржат сокот во јадењето.

- Ако јадењето со зеленчук не се зготви, сварете го зеленчукот претходно или подгответе го како конзервирана храна и ставете го во рерната.

## Како се работи со грилот



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

## Вклучување на грилот

1. Свртете го регулаторот за функции на саканиот симбол за грил.
2. Потоа, изберете ја саканата температура за грилот.

3. Ако е потребно, претходно загревајте 5 минути.  
» Се вклучува сијаличката за температура.

## Исклучување на грилот

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



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

## Табела со времиња на готвење за грил

### Печење на грил со електричен грил

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

# во зависност од густината

\*Претходно загрејте околу 5 минути.

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

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

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

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

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

## 7 Одржување и грижа

### Општи информации

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



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



Оставете апаратот да се излади пред чистење. Врелите површини предизвикуваат изгореници!

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



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



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

### Чистење на плочата

#### Стаклено-керамичка плоча

Избришете ја стаклено-керамичката површина (витрокерамика) со студена вода внимавајќи да не оставите средство за чистење и исушете со мека крпа. Остатоците од средството може да ја оштетат стаклено-керамичката плоча кога ќе ја користите следниот пат.

Исушените средства на стаклено-керамичката плоча (витрокерамика) во ниеден случај не смее да се гребат со нож, челична жица или слични алатки.

Отстранете ги флеките од калциум (жолти дамки) со комерцијално средство за отстранување бигор или со мала количина на отстранувач на бигор како што се оцет или сок од лимон.

Ако површината е многу нечиста, ставете средство за чистење на сунѓер и почекајте да апсорбира убаво. Потоа, исчистете ја површината на плочата со влажна крпа.



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

Може да дојде до делумно бледнење на бојата на површината или на другите делови со текот на времето. Ова не влијае врз работата на производот.

Бледнењето на бојата и дамките на стаклено-керамичката плоча се нормална состојба и не претставуваат дефект.

## Чистење на контролниот панел

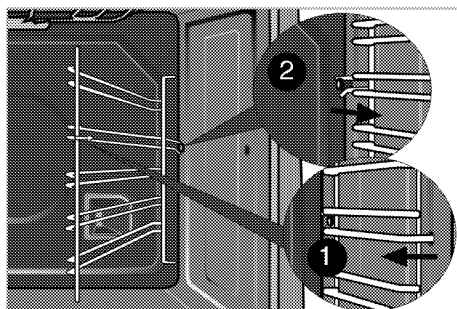
Исчистете ги контролниот панел и регулаторите со влажна крпа и избришете ги со сува.

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

## Чистење на рерната

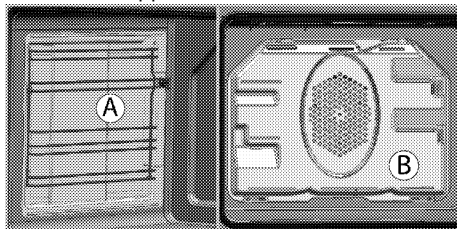
**Чистење на страничните сидови (Варира зависно од моделот на производот.) (Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)**

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



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

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

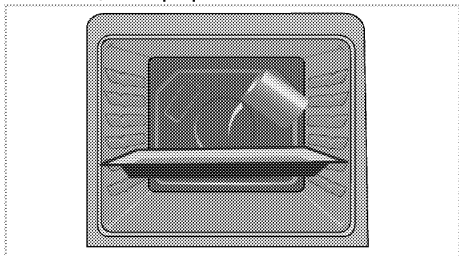


## Лесно чистење со пара

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

1. Извадете ја целата опрема од рерната.

2. Истурете 500 ml вода во тавата за рерна и поставете ја на втората полица во рерната.



3. Поставете ја рерната во режим за лесно чистење со параа и вклучете ја на 100° C 25 минути.

4. Отворете ја вратата и избришете ги внатрешните површини на рерната со влажен сунѓер или крпа.

5. Користете топла вода со средство за миење, мека крпа или сунѓер за да ја исчистите закоравената нечистотија и избришете со сува крпа.

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

### Чистење на вратата на рерната

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

Избришете го стаклото со оцет и потоа исплакнете го за да ги

отстраните остатоците од вар кои може да се појават на стаклото на рерната.

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

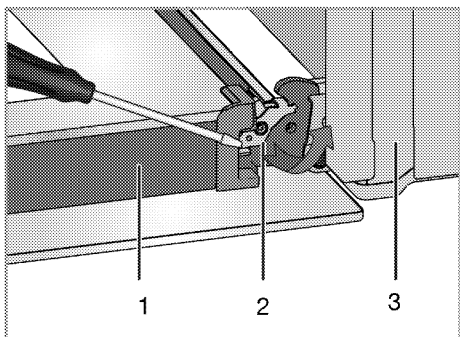
### Чистење на вратата на рерната

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

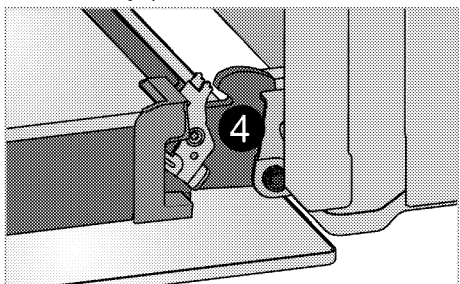
Можете да ги извадите вратата на рерната и стаклата на вратите за да ги исчистите. Како да ги извадите вратите и стаклата е објаснето во деловите "Вадење на вратата на рерната" и "Вадење на внатрешните стакла на вратата". Откако ќе ги извадите внатрешните стакла на вратата, исчистете ги со детергент за садови, топла вода и мека крпа или сунѓер, а потоа избришете ги со сува крпа. Избришете го стаклото со оцет и потоа исплакнете го за да ги отстраните остатоците од вар кои може да се појават на стаклото на рерната.

### Вадење на вратата на рерната

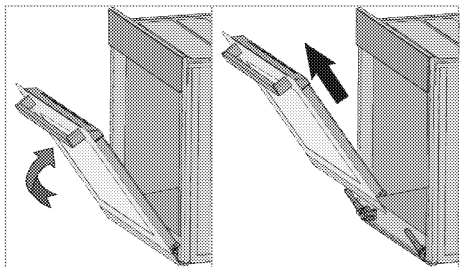
1. Отворете ја предната врата (1).
2. Отворете ги спојниците на куќиштето за шарките (2) десно и лево напред странично со притиснување надолу како што е прикажано на сликата.



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



3. Поместете ја предната врата половично.



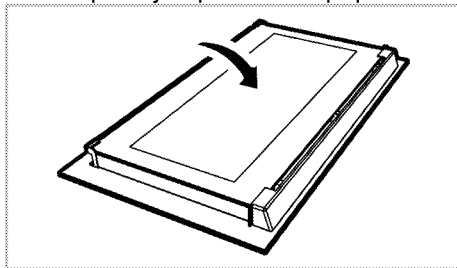
4. Извадете ја предната врата со влечење нагоре за да ја ослободите од шарките лево и десно.

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

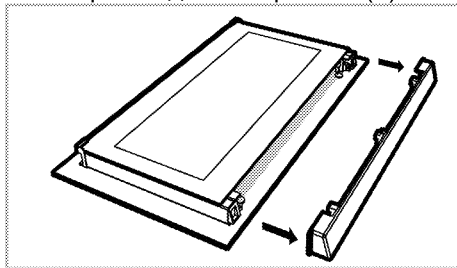
### **Вадење на внатрешното стакло на вратата (Оваа функција е опционална. Може да не е вклучена со вашиот производ.)**

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

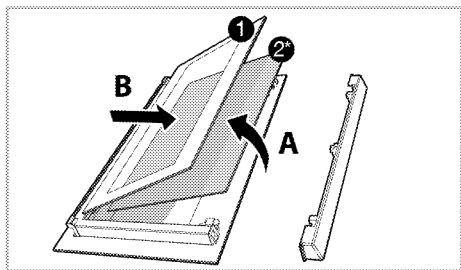
1. Отворете ја вратата на рерната.



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



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



## Замена на светилката во рерната

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

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

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

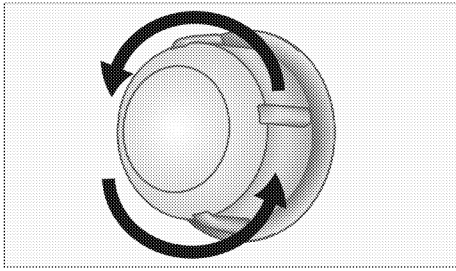
**i** Сијалицата што се користи во овој уред не е соодветна за осветлување простории во домаќинството. Наменетата употреба на оваа сијалица е да му помага на корисникот да ја гледа храната.

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

### Ако рерната има тркалезна светилка:

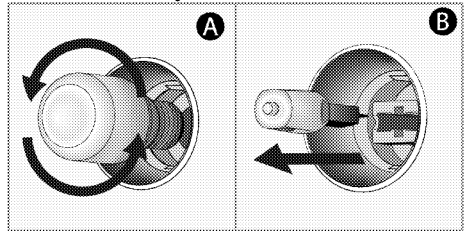
1. Исклучете го производот од струја.
2. Свртете го стаклениот капак обратно од движењето на скалките на часовникот за да го извадите.

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



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

ја како што е прикажано на сликата и заменете ја.



4. Ставете го стаклениот капак одново.

## 8 Решавање проблеми

### Рерната испушта пареа додека работи.

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

### Производот емитува звук на метал при загревање и ладење.

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

### Производот не работи.

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

### Сијаличката во рерната не работи.

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

### Рерната не се загрева.

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

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

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



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



