

МК

**ДЕТАЛНО УПАТСТВО
ЗА УПОТРЕБА
НА САМОСТОЕН
ЕЛЕКТРИЧЕН ШПОРЕТ**

gorenje

**E5121SH
E5121WH
E5110WH
EC5111WG
EC5WG**

Ви благодариме за вашата доверба при изборот за купување на нашиот апарат.

Ова детално упатство за употреба е изготвено за полесно користење на овој производ. Упатствата треба да ви овозможат да научите повеќе за апаратот во најкратко време.

Проверете ја исправноста на апаратот. Ако забележите оштетување при транспорт ве молиме контактирајте го продавачот од кој сте го купиле апаратот, или регионалниот магацин кој го доставил апаратот.

Упатства за употреба се исто така достапни на нашата веб страница:

<http://www.gorenje.com>

GORENJE gospodinjski aparati, d.o.o.
Partizanska cesta 12
SI-3320 Velenje, SLOVENIA
info@gorenje.com



Важни информации



Совет, забелешка

ВАЖНИ УПАТСТВА ЗА БЕЗБЕДНОСТА



ВНИМАТЕЛНО ПРОЧИТАЈТЕ ГИ УПАТСТВАТА И ЗАЧУВАЈТЕ ГИ ЗА ИДНА УПОТРЕБА.

Овој апарат е наменет за употреба од страна на деца под 8 годишна возраст, лица со намалени физички, сензорни или ментални способности, лица со недостаток на пракса и знаење во случаи каде апаратот се користи под надзор или согласно инструкции за безбедна употреба на апаратот, ако ги разбираат можните опасности. Не дозволувајте деца да си играат со апаратот. Чистењето и одржувањето на апаратот не смее да се врши од деца без надзор.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Апаратот и некои од неговите придружни делови може многу да се вжештат за време на употреба. Бидете внимателни да не ги допирате грејните делови од апаратот. Деца помали од 8 години не треба да управуваат со апаратот без надзор.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Достапните делови на апаратот може да бидат топли. Чувајте ги децата подалеку од рерната.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Опасност од пожар: не ставајте предмети на површините за готвење.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Готвењето на плотна со масло за јадење кое се одвива без надзор на лице може да биде опасно и може да предизвика пожар. Никогаш не обидувајте се да изгаснете оган со вода, наместо тоа исклучете го апаратот а потоа прекријте ги огнените јазици на пример со капак или ткаенина.

Користете единствено температурна сонда која е препорачана за употреба во рерна.

НАПОМЕНА: Процесот на готвење и краткиот процес на готвење мора да се одвиваат под постојан надзор.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да избегнете потенцијална опасност од електричен шок.



ВНИМАНИЕ: можност за наклонување.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Со цел да се спречи наклонување на апаратот, мора да се вградат додатоци за нивелирање. Прочитајте ги упатствата за вградување на апаратот.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Пред да ја замените сијалицата, проверете дали апаратот е исклучен од главниот извор на напојување, со цел да се спречи потенцијална опасност од електричен шок.

Апаратот не смее да биде вграден позади декоративна врата со цел да се избегне презагревање.

Не користете јаки абразивни средства за чистење или остри метални стругала за чистење на стаклото од вратата од рерната или стаклото на прикачените капаи на плотната (доколку тоа е релевантно), бидејќи тоа може да предизвика гребење на површината што резултира во оштетување односно напукнување на стаклото.

Не користете машини за чистење на пареа или машини за чистење под висок притисок за чистење на апаратот, бидејќи ова може да доведе до струен удар.

Апаратот не е наменет да се контролира од страна на надворешни тајмери или преку посебен систем за далечинско управување.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Користете само заштитни лајсни дизајнирани од страна на производителот на апаратот за готвење или ако се наведени од страна на производителот на апаратот во упатството за употреба како соодветни или заштитни лајсни вградени во апаратот. Употребата на несоодветни заштитни лајсни може да предизвика несреќа.

Проверете дали капакот е чист и дека нема течност истурена на него пред да го кренете од апаратот. Капакот може да биде емајлиран а или стаклен. Може да го затворате единствено кога грејните површини се целосно изладени.

Ако приклучниот кабел е оштетен, мора да биде заменет од страна на производителот, овластениот сервис или друго квалификувано лице со цел да се избегне опасност.

ВНИМАНИЕ: Апаратот е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други цели, на пример за греење.

Апаратот е наменет за директно позиционирање на под, без потреба од поддршка или подножје.

Не инсталирајте го апаратот во близина на силни извори на топлина, како печки на цврсто гориво, затоа што високите температури во нивна близина може да го оштетат апаратот.

Апаратот мора да биде приклучен на главната електрична мрежа на напојување од страна на овластен сервисер или стручно лице. Склопките (наместо приклучен кабел) треба да бидат заштитни со поклопец за спојката (види дополнителна опрема). Отворањето на апаратот или нестручни поправки на истиот може да доведат до сериозна повреда или оштетување на производот.

Ако главните кабли за напојување на други апарати лоцирани во близина на овој апарат се потфаќаат во вратата од рерната, тие може да бидат оштетени и тоа може да доведе до прекин во струјното коло. Поради ова, држете ги каблите за напојување на други апарати на безбедна одалеченост.

Не ги обложувајте сидовите од рерната со алуминиумска фолија и не поставувајте тави за печење или други садови за готвење на долниот дел од рерната. Алуминиумската фолија може да го спречи циркулирањето на воздух во рерната, да го попречи процесот на готвење и да го уништи емајлот.

Вратата од рерната се вжештува за време на работата. Од оваа причина кај некои модели има вградено трето стакло за дополнителна заштита со што се намалува температурата на надворешната површина (само кај некои модели).

Шарките од вратата на рерната може да се оштетат при поголемо оптоварување. Не поставувајте тешки садови за готвење на отворена врата од рерната и не потпирајте се на отворена врата од рерната при чистење на нејзината внатрешност. Никогаш не застанувајте на отворена врата од рерната и не дозволувајте им на децата тие да седат на неа.

Погрижете се вентилите никогаш да не се покриени или на кој било друг начин попречени.

НАПОМЕНА! Во случај на кршење на стакло од единицата за готвење:

- Исклучете ги сите електрични грејни елементи и исклучете го апаратот од главната електрична мрежа.
- Не допирајте ја површината на апаратот.
- Не користете го апаратот.

За поврзување на апаратот користете 5x1,5 mm² кабел со ознака H05VV-F5G1,5, или подобар. Кабелот мора да биде инсталиран од страна на овластен сервисер или друго квалификувано лице.

Апаратот мора да биде поврзан на фиксирано приклучно место што е во согласност со правилата за електрична инсталација.

Апаратот мора да биде поврзан на фиксирано приклучно место што има вградена можност за исклучување. Фиксираното приклучно место мора да се направи во согласност со правилата за електрична инсталација.

ПРЕД ВКЛУЧУВАЊЕ НА АПАРАТОТ



Внимателно прочитајте ги упатствата за употреба пред да го вклучите апаратот. Гаранцијата не покрива поправки или оштетувања кои настанале од неправилно приклучување или употреба на апаратот.

КАПАК НА АПАРАТОТ

Проверете дали капакот е чист и дека нема течност истурена на него пред да го кренете од апаратот. Капакот може да биде емајлиран а или стаклен. Може да го затворате единствено кога грејните површини се целосно изладени.

Не го затварајте капакот кога горилникот е запален!



Симболот на производот или неговата амбалажа покажува дека стаклените капаи може да се уништат ако се загреани.

Исклучете ги сите грејачи пред да го затворите капакот.

ФИОКА НА АПАРАТОТ



Не складирајте согорливи, експлозивни, лесно испарливи или лесно чувствителни на температура предмети (како хартија, крпи за садови, пластични кеси, средства за чистење и детергенти или спрејеви)

во фиоката за складирање на рерната бидејќи тие може да запалат за време на функционирање на рерната и да предизвикаат пожар.

ОПРЕМА И ПРИДРУЖНИ ЕЛЕМЕНТИ НА РЕРНАТА (во зависност од моделот)

ЖИЧАНИ ВОДИЛА

Жичаните водилки овозможуваат подготовка на храната на четити нивоа. (ве молиме забележете дека нивоата/водилките се сметаат од долниот дел нагоре). Водилото 3 и 4 се наменети за подготовка на храната на жар (грил грејач).

Работата на апаратот е безбедна со и без водилките за тави.

ТЕЛЕСКОПСКИ ИЗВЛЕЧНИ ВОДИЛА

Телескопските водилки може да се вградат за 2-ро, 3-то и 4-то ниво. Водилките може да бидат со делумно или целосно извлекување.

ВДЛАБНАТИ ВОДИЛКИ

Рерната има вдлабнати странични водилки на четири нивоа за вметнување на решетката или тавата.

ПРЕКИНУВАЧ НА ВРАТАТА ОД РЕРНАТА

Прекинувачот го деактивира грењето во рерната и вентилаторот кога вратата од рерната е отворена за време на процесот на готвење. Кога вратата е затворена, прекинувачот повторно ги вклучува грејачите.

ВЕНТИЛАТОР ЗА ЛАДЕЊЕ

Апаратот е опремен со вентилатор за ладење кој го лади куќиштето и контролниот панел на апаратот.

Вентилаторот работи кога рерната е во функција.



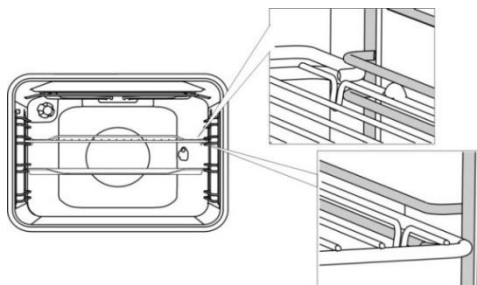
Апаратот и некои од деловите до кои имате пристап се склони на загревање за време на процесот на готвење. Користете кујнски ракавици за готвење.

РЕШЕТКА



На самата решетка постои безбедносна бравица. Поради ова подигнете ја малку решетката напред кога ја извлекувате од рерната.

Решетката или плиткиот сад за печење секогаш треба да бидат наместени во вдлабнатината помеѓу два жичани профили.



Со помош на телескопските водилки, најпрвин извлекете ги водилката од една ниво и поставете ја решетката или плиткиот сад за печење на нив. Потоа турнете ги со рака докрај.



Затворете ја вратата од рерната кога телескопските водилки се добро наместени/турнати до крај на рерната.



Додека се загреваат додатоките за печење, нивната форма може да се промени. Ова не влијае врз нивната функционалност и нивната оригинална форма ќе се врати кога ќе се оладат.

PUSH-PULL (ТУРНИ-ВЛЕЧИ) КОПЧИЊА

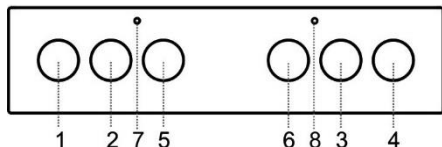
(во зависност од моделот)

Нежно притиснете го копчето колку да се покрене од контролната плоча.

Копчињата може да се притиснат назад во контролната табла само кога се во „нулта“ позиција.

ДИНИЦА ЗА УПРАВУВАЊЕ

(во зависност од моделот)



1. Предно лево копче за грејна плотна
2. Задно лево копче за грејна плотна
3. Задно десно копче за грејна плотна
4. Предно десно копче за грејна плотна
5. Копче за избор на начин на готвење
6. Копче за температура на рерна
7. Оперативна контролна сијаличка (жолто светло). Покажува дека рерната или една од плотните е во функција.
8. Оперативна контролна сијаличка (црвено светло). Сијаличката се пали кога рерната се загрева; а се гаси кога ќе се постигне избраната температура.

КОРИСТЕЊЕ НА АПАРАТОТ

ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА НА АПАРАТОТ

Откако ќе го добиете апаратот отстранете ги сите делови, вклучително и опремата за транспорт, од рерната.

Исчистете ги сите додатоци и прибор со топла вода и обично средство за чистење. Не користете абразивни средства за чистење.

Ако плотната за готвење има стаклено керамичка површина, исчистете ја со сува крпа и течно средство за чистење. Не употребувајте абразивни средства за чистење кои би можеле да предизвикаат гребаници, абразивни сунѓери за миеење на садови или остранувачи на флеку.

Ако шпоретот има рингли, вклучете ги копчињата за ринглите на ниво 4 и оставете ги вклучени 30 минути без да готвите. Како што се загреваат грејните површини може да се појави чад на површината на плотните за готвење. На тој начин, финишот односно крајниот слој на грејните површини за готвење ја достигнува максималната отпорност.

При првото загревање на рерната се ослободува карактеристичен мирис „на нов апарат“ па затоа проветрете ја просторијата темелно за време на првото приклучување на апаратот.

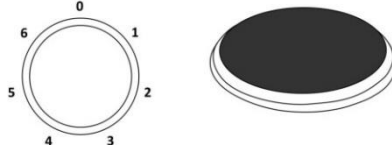
ПЛОТНИ ЗА ГОТВЕЊЕ

КОНВЕНЦИОНАЛНИ ПЛОТНИ

- Проверете дали грејната површина и дното на садовите за готвење се чисти и суви. Ова придонесува за подобра спроводливост и спречува оштетување на загреаната површина.
- Премногу загреано масло и масти на грејните површини може да се запали само од себе.

Поради тоа бидете внимателни кога готвите со масло за јадење и масти и секогаш вршете надзор на процесот на готвење.

- Не поставувајте мокри садови за готвење или капаци покриени со пара на грејните површини. Влагата може да ги оштети грејните површини.
- Не ладете ги топлите садови за готвење со нивно ставање на грејните површини кои не се во употреба бидејќи кондензацијата која ќе се појави под дното на садовите за готвење може да предизвика корозија.



Свртете го копчето за да ја вклучите грејната површина. Моќноста на загревање на грејната површина може да се подеси во чекори од 1 до 6.



Исклучете ги грејните површини за готвење 3-5 минути пред крајот на процесот на готвење за да ја искористите преостанатата топлина и да заштедите моќност.

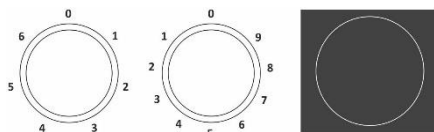


Експрес грејните површини за готвење (само кај некои модели) може да функционираат со поголема моќност од стандардните грејни површини што значи дека тие може да се загреваат побрзо. Овие грејни површини се означени со црвена точка на средина. По повторено загревање и чистење, оваа точка може да избледее.



Во случај на континуирано користење на садови од поцинкувано железо, површината на садот и работ на грејната површина може да ја изгубат бојата. Сервисирањето во таков случај не е покриено од гаранцијата.

СТАКЛЕНО КЕРАМИЧКА ПЛОТНА



Грејната моќност на местата за готвење може да се дотерува континуирано (1-9) или степенесто (1-6).

Прегрејувањето на површината под стаклено керамичката плоча се спречува со регулатор на температурата.

УПРАВУВАЊЕ СО ДВО-ПРСТЕНЕСТИТЕ ГРЕЈНИ ПОВРШНИ



Површината на дво-прстенестите грејни површини може да се адаптира кон величината и формата на вашите садови за готвење.

Да активирате поголема грејна површина, свртете го копчето за грејната површина до крај (се додека не чуете клик), потоа подесете го посакуваниот степен на моќност.

HI-LIGHT ГРЕЈНИ ПОВРШНИ

Hi-Light грејните површини се разликуваат од конвенционалните зони по брзото загревање; поради ова, процесот на готвење започнува многу бргу.

ИНДИКАТОР НА ПРЕОСТАНАТА ТОПЛИНА

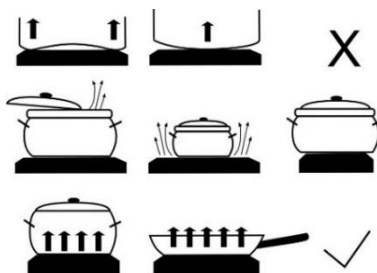


Секоја плотна е опремена со контролна сијаличка која продолжува да свети и откако плотната е исклучена, доколку плотната е се уште топла. Кога грејната зона се оладува, сигналната сијаличка се гаси. Индикаторот на преостаната топлина исто така се запалува ако на ладна грејна површина се постави топол сад или сад.

СТАКЛЕНО КЕРАМИЧКА ПОВРШИНА ЗА ГОТВЕЊЕ

- Плотната е отпорна на температурни промени.
- Стаклено керамичката плотна е многу цврста но не и некршлива. Плотната може да се скрши доколку еден предмет падне со работ на плотната. Ваквото оштетување може да стане видно веднаш или по некое време. Веднаш исклучете ја оштетената плотна од главната електрична мрежа и не ја користете.
- Користењето на стаклено керамичката плотна како простор за складирање може да доведе до гребаници или друго оштетување.
- Површината на плотната е целосно рамна и без препреки, без рабови за да не се собира нечистотии.
- Не користете алуминиумски или пластични садови на топли површини за готвење. Не ставајте фолија или пластични предмети на стаклено керамичката плотна.
- Проверете дали грејните површини за готвење и дното на садите за готвење се чисти и суви. Ова ќе овозможи подобра спроводливост на топлина и ќе спречи можно оштетување на грејната површина. Не поставувајте празни садови за готвење на грејната површина за готвење.

СОВЕТИ ЗА САДОВИТЕ ЗА ЈАДЕЊЕ



- Користете квалитетни садови за готвење со рамно и стабилно дно.
- Пречникот на дното на садот и пречникот на грејната површина треба да се исти.
- Садови за готвење од калено стакло со посебни дна може да се користат на грејните површини ако пречникот одговара на оној од грејните површини. Садите за готвење со поголем пречник може да напукнат како резултат на термален притисок.
- Погрижете се садот или садите за јадење да се на средина од грејната површина за готвење.
- При користење на сад за готвење под притисок, внимавајте на него се додека не се постигне вистинскиот притисок. Најпрвин подесете ја грејната површина до максимална моќност, потоа следејќи ги упатствата на производителот за садови за готвење под притисок користете релевантен сензор за да ја намалите моќноста во вистинското време.
- Проверете дали има доволно течност во садот за готвење под притисок или во кој било друг сад. Како резултат на прегревавање, користењето на празен сад на грејната површина може да доведе до оштетување на садот и на грејната површина.
- Кога користите посебни садови за готвење следете ги упатствата на производителот.

СОВЕТИ ЗА ШТЕДЕЊЕ НА ЕНЕРГИЈАТА

- Пречникот на садот и дното на садт треба да одговараат на пречникот на грејната површина. Ако садот за готвење е премал дел од топлината ќе се изгуби а грејната површина може да се оштети.
- Ако процесот на готвење го дозволува тоа користете капак.
- Садите за готвење треба да се со соодветна големина во однос на количината на храна. Кога готвите помала количина на храна во поголем сад, се троши повеќе енергија.
- Ако е потребно повеќе време за готвење на едно јадење користете сад за готвење под притисок.
- Зеленчукот, компирите итн., може да се подготвуваат во помали количини на вода. Храната ќе се зготви исто така добро доколку

го затворите садот цврсто со капак. Откако водата ќе зоврие, намалете ја топлината до степен кој е доволен за да се одржува бавно динстање.



Ако истурите шеќер или храна со висока содржина на шеќер на топла стаклено-керамичка плотна, веднаш избришете ја плотната или отстранете го шеќерот со бришач, дури и ако грејната површина за готвење е се уште топла. Ова ќе спречи оштетување на стаклено-керамичката површина.

Не користете детергенти и други средства за чистење за да ја чистите топлата стаклено-керамичка плотна бидејќи ова може да ја оштети површината.

РЕРНА

УПОТРЕБА НА РЕРНАТА

Рерната може да биде управувана со копчето за „избор на начин на работа на рерната“ за да ја изберете функцијата и „подесување на температурата“ за да ја подесите температурата.

Свртете го копчето (лево и десно) за да го изберете системот за готвење (види табела на програма



Подесувањата може исто така да се сменат за време на работата.

РАБОТА НА РЕРНАТА

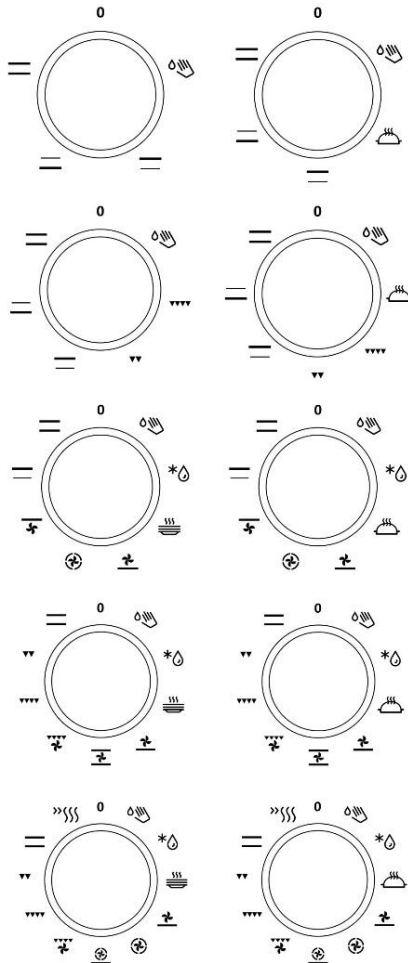
Работната температура е подесена со регулатор за температура со опсег од 50 – 275°C. Со вртење на регулаторот во правец на стрелките на часовникот подесете повисоки температури, и обратно, со вртење спротивно од правецот на стрелките на часовникот намалете ја температурата.















Насилно превртување од нулта позиција ќе доведе до оштетување на термостатот!

ИСКЛУЧУВАЊЕ НА РЕРНАТА

Свртете го КОПЧЕТО ЗА ИЗБОР НА СИСТЕМ (НАЧИН) НА ГОТВЕЊЕ до позиција "0".



Систем	Опис
Предложена температура °C	
Систем на готвење	
	БРЗО ЗАГРЕВАЊЕ Користете ја оваа функција ако сакате да ја загреете рерната до посакуваната температура за најкратко време. Оваа функција не е соодветна за готвење храна. Кога рерната ќе се загрее до посакуваната температура процесот на загревање е завршен.
50-275	
	ГОРЕН И ДОЛЕН ГРЕЈАЧ Грејачите на долниот дел и на горниот дел од внатрешноста на рерната ќе рефлектираат топлина подеднакво во внатрешноста на рерната. Печиво или месо може да се пече само на едно висинско ниво.
200	
	ГОРЕН ГРЕЈАЧ Само грејачот на горниот дел од рерната ќе емитува топлина на храната. Користете ја функцијата за потпекување на горната страна од јадењето (последно вцрвување).
180	
	ДОЛЕН ГРЕЈАЧ Само грејачот на долниот дел од внатрешноста на рерната ќе емитува топлина. Користете го овој грејач за да го потпечете долниот дел од јадењето.
180	
	ЖАР Само грејач на жар, дел од сетот на голем жар ќе функционира со оваа функција. Овој систем се користи за печење на жар на помали количини на отворени сендвичи или колбаси и за потпекување на тост лепчиња.
230	
	ГОЛЕМ ЖАР Горниот грејач и грејачот на жар ќе функционираат заедно. Топлината се рефлектира директно од грејачот на жар вграден во горниот дел од рерната. За да се зголеми ефектот на греењето горниот грејач се активира исто така. Оваа комбинација се користи за печење на жар на помали количини на отворени сендвичи, месо и колбаси или за потпекување на тост лепчиња.
230	

Систем	Опис
Предложена температура °C	
Систем на готвење	
	ЖАР СО ВЕНТИЛАТОР Грејачот на жар и вентилаторот заедно ќе функционираат. Оваа комбинација се користи за да се пече на жар месо и поголеми парчиња на месо или пилешко месо на едно единично висинско ниво. Исто така е соодветно за печени јадења и за потпекување на крцкава кора.
170	
	ГОРЕН ГРЕЈАЧ И ВЕНТИЛАТОР Горниот грејач и вентилаторот ќе функционираат заедно. Користете го овој систем за печење на поголеми парчиња на месо и пилешко месо. Исто така ова е соодветно за печени јадења.
170	
	ТОПОЛ ВОЗДУХ И ДОЛЕН ГРЕЈАЧ Долниот грејач, кружен грејач, и вентилаторот на топол воздух ќе функционираат. Ова се користи најмногу за печење на пица, печива, овошни колачи, киснати теста и пандишпани на неколку нивоа на печење во исто време.
200	
	ТОПОЛ ВОЗДУХ Кружниот грејач и вентилаторот ќе функционираат заедно. Вентилаторот е инсталиран на задниот дел од внатрешноста на рерната за да се осигури дека топлиот воздух постојано ќе кружи околу печењето или печивото. Овој режим се користи за печење на месо и печење на печива на неколку нивоа едновремено.
180	
	ДОЛЕН ГРЕЈАЧ И ВЕНТИЛАТОР Ова се користи за печење на киснати но и суви печива како и за зачувување на овошје и зеленчук.
180	
	ГОРЕН И ДОЛЕН ГРЕЈАЧ СО ВЕНТИЛАТОР Двата грејачи и вентилаторот се активираат. Вентилаторот овозможува циркуирање на топлиот воздух во рерната. Се користи за печење на печива, за одмрзување и за сушење на овошје и зеленчук.
180	

Систем	Опис
Предложена температура °C	
Систем на готвење	
 60	ПОДГРЕВАЧ НА САДОВИ Користете ја оваа функција за загревање на садовите за јадење (чини, чаши) пред да ја сервираате храната во нив за одржување на топлината на храната.
 180	GENTLEBAKE * Оваа функција овозможува нежно, бавно печење што ја остава храната мека и сочна. Погодна е за печење месо, риба и печиво на едно ниво.
 -	ОДМРЗНУВАЊЕ Воздухот циркулира без да бидат активирани грејачи. Само вентилаторот ќе се вклучи. Ова се користи за бавно одмрзнување на замрзната хран.
 70	AQUA CLEAN Само долниот грејач ќе рефлектира топлина. Користете ја оваа функција за отстранување на флеку и остатоци од храна од рерната. Програмата е со траење од 30 минути.

* Оваа функција се употребува за одредување енергетско ефикасна класа согласно стандардот EN 60350-1.

ОПИС НА СИСТЕМИ

Загревањето на празна рерна троши многу енергија. Оттука, печењето на неколку типа на печива или неколку пици една по друга ќе заштеди многу енергија бидејќи рерната веќе претходно била загреана.

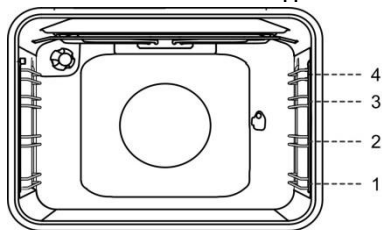
Користете темни, црни плехови за печење обложени со силикон или емајлирани плехови и тави за печење бидејќи тие многу добро спроведуваат топлина.

Кога користите хартија за печење осигурете се дека таа е отпорна на високи температури.

Кога се подготвува храна, во внатрешноста на рерната се создава многу пареа која испарува низ отворите на задниот дел на апаратот. Пареата може да се кондензира на вратата и на капакот на апаратот (во зависност од моделот). Ова е стандарден феномен кој нема никакво влијание врз работата на апаратот. По завршувањето на процесот на готвење избришете ја насобраната кондензирана вода со крпа.

Исклучете ја рерната приближно 10 минути пред крајот на процесот на готвење за да заштедите енергија со користење на акумулирана топлина. Не ладете го јадењето во затворена рерна за да спречите кондензација (пареа).

Степени на готвење на водилата



СИСТЕМ НА ГОТВЕЊЕ

ОСВЕТЛУВАЊЕ НА РЕРНАТА

Со сите режими на работа, осветлувањето на рерната се вклучува автоматски кога е избран одреден режим на работа.

»»» БРЗО ПРЕТХОДНО ЗАГРЕВАЊЕ

Користете ја оваа функција за да ја загреете рерната до посакуваната температура во најкраток временски рок. Овој режим не е соодветен за готвење.

- Свртете го копчето “Функции на рерната” кон позицијата “брзо пред-загревање”.
- Подесете ја рерната до посакуваната температура со користење на „копче за подесување на температурата“.

— ГОРЕН И ДОЛЕН ГРЕЈАЧ

Грејачите на долниот дел и на горниот дел од рерната во внатрешноста на рерната ќе рефлектираат топлина подеднакво во внатрешноста на рерната. Печива и месо може да се зготват на една полица.

Печење на месо

Користете емајлирани садови, садови од калено стакло, глина, или леано железо. Плеховите односно садовите за печење од нерѓосувачки челик не се соодветни бидејќи силно ја рефлектираат топлината.

Печење на печиво

Користете само едно ниво и темни плехови за печење. Во светли плехови за печење потпечувањето на печивата е послабо бидејќи таа опрема ќе ја рефлектира топлината. Ако користите плех за печење од стандардната опрема, отстранете ја решетката. Времето на готвење ќе биде пократко ако рерната е претходно загреана.



Не внесувајте длабоки садови за печење во првото водило.

▼▼▼▼ ▼▼ ГОЛЕМ ЖАР, ЖАР

Кога печете храна со голем жар, се активираат горниот грејач и грејачот на жар кој е вграден на горниот дел од внатрешноста на рерната.

Кога печете храна, се активираат горниот грејач и грејачот на жар вграден во горниот дел од внатрешноста на рерната.

Претходно загрејте го инфрацрвениот грејач пет минути.

Максимална температура при користење на Грејач и Голем грејач е 230°C.

Контролирајте го процесот на готвење во секое време. Месото може да изгори брзо како резултат на висока температура. Печењето со грејач на жар е соодветно за крцкаво и ниско калорично готвење на колбаси, месо и риба (стекови, шницли, лосос, филети, итн) или потпечен леб.

Кога печете директно на решетка, попрскајте го месото со масло за месото да не се лепи на неа и вметнете ја во 4-то водило. Вметнете сад за собирање на течност во 1-то или 2-то водило.

Кога печете во сад за печење погрижете се да има доволно течност во садот за да спречите горење. Свртете го месото за време на готвењето.

По печењето, исчистете ја рерната, додатоците и приборот за јадење.

Кога печете пастрамка, со хартиен бришач поминете ја рибата за да биде целосно сува. Зачинете ја во внатрешноста, попрскајте ја со масло од надворешната страна и поставете ја на решетка. Не ја свртувајте рибата кога се пече.

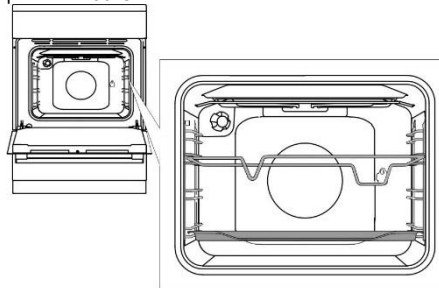


Скарата треба да се користи само со затворена врата од рерната.

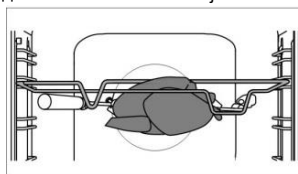
Грејачот на жар, решетката и другите додатоци за рерната се вжештуваат за време на печењето. Поради ова користете кујнски ракавици и штипалки за месо.

Готвење на grill (во зависност од модело)

Максималната температура при користење на ражен е 230°C.



Вметнете го носачот за ражен на третата водилка од долу и поставете ја плитката тава за печење на најдолната (1-ва) водилка за ви служи како сад за капење на маснотија.



Поставете го месото на раженот и зацврстете ги навртките.

Поставете ја рачката на раженот на предниот носач на раженот и вметнете го врвот во отворот на десната страна од задниот дел од сидот во внатрешноста на рерната (отворот е заштитен со ротирачки капак).

Одвртете ја рачката на раженот и затворете ја вратата.

Вклучете ја рерната и изберете систем на ГОЛЕМ ЖАР.



Не користете ја скарата на позиција 4.

Скарата треба да се користи само со затворена врата од рерната.



РЕШЕТКА СО ВЕНТИЛАТОР

Во овој оперативен режим, грејачот на жар и вентилаторот едновременно се активни. Овој режим е соодветен за печење на месо, риба и зеленчук. (види описи и совети за ЖАР).



ТОПОЛ ВОЗДУХ И ДОЛЕН ГРЕЈАЧ

Долниот грејач, кружен грејач, и вентилаторот на топол воздух ќе се активираат. Ова се користи најмногу за печење на пица, пити од јаболки и овошни колачи. (Види опис и совети за ГОРЕН И ДОЛЕН ГРЕЈАЧ).



ТОПОЛ ВОЗДУХ

Кружниот грејач и вентилаторот ќе функционираат заедно. Вентилаторот е инсталиран на задниот дел од внатрешноста на рерната за да се осигури дека топлиот воздух постојано ќе кружи околу печењето или печивото.

Печење месо

Користете емајлирани садови, садови од калено стакло, глина, или леано железо. Плеховите односно садовите за печење од нерѓосувачки челик не се соодветни бидејќи силно ја рефлектираат топлината. Кога печете во плех за печење, секогаш погрижете се да има доволно течност во садот за да се спречи горење. Свртите го месото на другата страна за време на печењето. Печењето ќе биде посочно ако го покриете.

Печење пецива

Се препорачува претходно загревање на рерната.

Бисквите и колачи може да се печат во плитки плехови за печење на неколку нивоа едновремено (2 и 3).

Забележете дека времето за печење може да се разликува дури и ако плеховите кои ги користите се исти. Бисквитите во погорните плехови ќе се испечат побрзо од оние на пониските.

Секогаш поставете ги плеховите за печење на решетката. Ако користите плех за печење кој е дел од стандардната опрема, отстранете ја решетката.

За еднакво потпекување внимавајте бисквитите да се со иста дебелина.



Не внесувајте длабоки садови за печење во првото водило.



ДОЛЕН ГРЕЈАЧ И ВЕНТИЛАТОР

Ова се користи за печење на киснати но и суви печива како и за зачувување на овошје и зеленчук.

Користете ја втората водилка одоздола нагоре и плиток сад за печење за да овозможите топлиот воздух да циркулира низ горниот дел од јадењето.

Конзервирање

Подгответе ја храната која треба да се конзервира како и теглите. Користете тегли со гумен прстен за запечатување и стаклен капак. Не користете тегли со капаци на навој или метални капаци или лимени капачиња. Теглите треба да се со еднаква големина, наполнети со иста содржина, и цврсто затворени.

Ставете 1 литар топла вода во длабок сад (приближно 70°C) и ставете 6 тегли од по 1 литар во садот. Ставете го садот во рерната на втората водилка.

За време на конзервирањето, внимавајте на храната и гответе се додека течноста во теглите не започне да врие - кога ќе се појават меурчиња во првата тегла.



ГОРЕН И ДОЛЕН ГРЕЈАЧ СО ВЕНТИЛАТОР

Се користи за печење на сите видови на печива, за одмрзнување и за сушење на овошје и зеленчук. Пред да ја ставите храната во претходно загреана рерна почекајте светлото да се изгаси првиот пат. За најдобри резултати, печете само на една полица (ниво). Рерната треба да биде претходно загреана. Користете го второто или четвртото водило броејќи од долу нагоре.



ОДМРЗНУВАЊЕ

Во овој режим, воздухот ќе циркулира без работа на грејачи.

Храна која е соодветна за одмрзнување вклучува торти со крем или путер крем, колачи и печива, леб и ролнички, и замрзнато овошје.

Во повеќето случаи се препорачува да ја отстраните храната од амбалажата (не заборавајте да отстраните метални штипалки). На пола од времето пропишано за одмрзнување свртете ги парчињата кои се одмрзнуваат, промешајте ги и одвојте ги ако се замрзнати заедно.



ПОДГРЕВАЧ НА САДОВИ

Користете ја оваа функција за загревање на садовите за јадење (чинии, чаши) пред да ја сервираате храната во нив за одржување на топлината на храната.



GENTLEBAKE

Оваа функција овозможува нежно, бавно печење што ја остава храната мека и сочна. Погодна е за печење месо, риба и печиво на едно ниво.



AQUA CLEAN

Само долниот грејач ќе рефлектира топлина. Користете ја оваа функција за отстранување на флеку и остатоци од храна од рерната. Програмата е со траење од 30 минути.

ОДРЖУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ



Проверете дали апаратот е исклучен од електричната мрежа и почекајте апаратот да се олади.

Деца не треба да го чистат апаратот или да извршуваат работи поврзани со одржувањето без соодветен надзор.

Предна страна на куќиштето од нерѓосувачки челик

(во зависност од моделт)

Исчистете ја оваа површина само со благо средство за чистење (сапуни) и мек сунѓер кој нема да го изгребе завршниот слој. Не користете абразивни средства за чистење или средства за чистење кои содржат раствори кои може да го оштетат завршниот слој на куќиштето.

Површини кои се лакирани и пластични делови

(во зависност од моделот)

Не чистете ги копчињата и навртките, рачките на вратите, лепенките и таблички за оценување/вид со абразивни средства за чистење или абразивни материјали за чистење, средства за чистење базирани на алкохол, или со алкохол. Веднаш отстранете ги сите флеку со мека неабразивна крпа и вода со цел да избегнете оштетување на површината.

Можете исто така да користите средства за чистење и материјали за чистење кои се наменети за ваквите површини како што е наведени во упатствата од соодветните производители.

Емајлирани површини

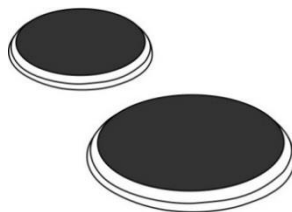
(рерна, плотни за готвење)

Користете влажен сунѓер со детергент за чистење. Дамките од маснотии може да ги отстраните со топла вода и посебен детерген за емајлирани површини. Никогаш не ги чистете емајлираните површини со абразивни средства кои предизвикуваат непоправливо оштетување на површината на апаратот.

Стаклени површини

Не користете груби абразивни средства за чистење или остри метални средства за стругање за чистење на стаклото на вратата од рерната, бидејќи тие може да предизвикаат напукување на површината и на крај кршење на стаклото. Исчистете ги стаклените површини со посебни средства за чистење за стакло, огледала и прозорци.

ЧИСТЕЊЕ НА ПЛОТНАТА ЗА ГОТВЕЊЕ



Исчистете ја површината околу грејните површини со топла вода и течно средство за чистење.

За тврдоглавите дамки користете чистачи од челична волна со детергент, потоа исплакнете ја плотната и избриштете ја со сува крпа.

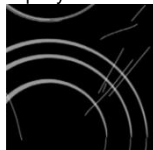
Течните средства кои содржат сол, превриени течности и влага имаат разорувачки ефект врз грејните површини. Секогаш чистете ги грејните површини за готвење.

Користете стандардни средства за чистење и комерцијално достапни средства за одржување на грејните површини. Ако грејната површина е малку топла, средството за чистење ќе навлезе во порите побрзо.

Прстените на грејните површини се направени од нерѓосувачки челик. Поради изложеноста на топлина, тие може да добијат жолтеникава нијанса по одреден период на користење. Ова е вообичаена физичка состојба. Жолтеникавите дамки може да ги отстраните со стандардни метални средства за чистење. Агресивните дополнителни средства за чистење не се соодветни за чистење на овие обрачи, бидејќи може да предизвикаат гребаници.

ЧИСТЕЊЕ НА СТАКЛЕНО КЕРАМИЧКА ПОВРШИНА

По секое користење, почекајте стаклено керамичката површина да се олади и исчистете ја. Во спротивно, сите нечистотии кои остануваат ќе загорат на топлата површина следниот пат кога ќе ја користите плотната. За редовно одржување на стаклено керамичката плотна користете производи за посебна грижа кои создаваат заштитен слој на површината за спречување на лепење на нечистотии на неа.



Пред секое користење на стаклено керамичката површина, избриштете ја прашина или секоја друга нечистотија која може да ја изгребе површината на плотната и на дното на садот за готвење.

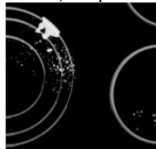


Челичната волна, грубите сунѓери за чистење и абразивните средства може да ја изгребат површината. Површината може исто така да се оштети и со агресивни спреј средства

за чистење и несоодветни течни средства за чистење.



Местото кое треба да се исчисти може да се изгребе ако користите агресивни или абразивни средства за чистење или садови за чистење со грубо или оштетено дно. Користете мокра мека крпа за да ги отстраните помалите нечистотии. Потоа, избришете ја површината.



Отстранете ги дамките од водата со млак раствор од оцет. Сепак, не користете го овој раствор за бришење на рамката (само со некои модели) бидејќи може да го изгуби сјајот. Не користете агресивни средства за чистење или средства за бигор. Користете посебни средства за чистење на стаклено керамичката плотна за тврдокорни дамки. Следете ги упатствата од производителот. Внимателно отстранете ги сите остатоци од чистењето бидејќи тие може да ја оштетат стаклено керамичката површина кога ќе се загрејат грејните површини.



Отстранете ги тврдокорните дамки и остатоци од изгореници со стругало. Бидете внимателно со работата со стругалото за да не се повредите.



Користете стругало единствено кога нечистотијата не може да се отстрани со влажна крпа или посебни средства за чистење за стаклено керамички површини.

Држете го стругалото на правилен агол (45° до 60°). Внимателно притиснете го стругалото на стаклото и лизнете го до местото кое треба да се исчисти и отстранете ја нечистотијата. Уверете се пластилната рачка на стругалото (кај некои модели) да не дојде во допир со топли грејни површини.



Не притискајте го стругалото вертикално на стаклото и не гребете ја површината на плотната со врвот или сечилото.



Веднаш отстранете шеќер или храна која содржи шеќер од стаклено керамичката плотна со користење на стругалка па дури и ако плотната е се уште топла бидејќи шеќерот може трајно да ја уништи стаклено керамичката површина.



Дисколорацијата на стаклено керамичката површина не влијае врз работата или стабилноста на површината. Ваквата дисколорација е многу честа појава како резултат на остатоците од храна кои горат на површината или може да биде предизвикана од некои материјали за готвење (како што се алуминиумот или бакарот). Ваквата дисколорација е многу тешка за целосно отстранување.

Забелешка: Дисколорацијата и други слични недостатоци може да влијаат само врз изгледот на плотната и немаат директно влијание врз функцијата на апаратот. Отстранувањето на вакви недостатоци не е дел од гаранцијата.

ПЕРНА

Исчистете ги сидовите од рерната со влажен сунѓер и детергент. За да ги исчистите тврдоглавите дамки зазелени на сидот од рерната користете специјален детерген за емајлирани површини.

По внимателно чистење избришете ја рерната со сува крпа.


Исчистете ја рерната само кога таа е целосна изладена.

Никогаш не користете абразивни средства за чистење, бидејќи тие ќе ја изгребата емајлираната површина. Измијте го приборот од рерната со сунѓер и детергент. Исто така може да се користат специјални детергенти за отстранување на тврдоглави дамки или изгореници.



КОРИСТЕЊЕ НА AQUA CLEAN ФУНКЦИЈАТА ЗА ЧИСТЕЊЕ НА РЕРНАТА

Свртете го копчето ЗА ИЗБОР НА СИСТЕМ НА

ГОТВЕЊЕ кон позицијата на Aqua Clean 

Подесете го копчето на температурата на 70°C.

Истурете 0,6 л. вода во садот за печење и поставете го на пониското водило. По 30 минути, остатоците од храна на емајлираните сидови во рерната ќе омекнат и ќе биде полесно да се исчистат со сува крпа.



Користете го системот "AQUA CLEAN" кога рерната е целосно оладена.

ОТСТРАНУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ НА ЖИЧЕНИ И ТЕЛЕСКОПСКИ ИЗВЛЕЧНИ ВОДИЛА

Користете само конвенционални средства за чистење за да ги исчистите водилата.

Држете ги водилата на долниот раб и извлекете ги кон средината на внатрешноста на рерната. Отстранете ги од отворите на врвот.



Не мијте ги извлекливите водила во машина за миење на садови.

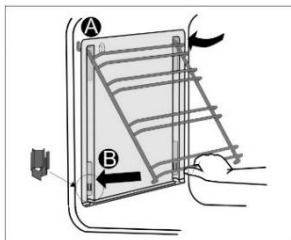
ВГРАДУВАЊЕ НА КАТАЛИТИЧКИТЕ ВЛОШКИ

За чистење на водилките користете единствено стандардни средства за чистење.

Отстранете ги жичаните водилки или извлекните водилки (во зависност од моделот).



Монтирајте ги каталитичките влошки на жичаните водилки. Горниот дел од водилките мора да биде монтиран во горните отвори „А“ во каталитичките влошки.



Поставете ги жичаните водилки со каталитичките влошки во горните отвори на страничните сидови од рерната „А“.

Притиснете ги во бравата со вметнување која се наоѓа на дното од рерната „В“.



Не мијте ги каталитичките влошки во машина за миење на садови.

ЗАМЕНА НА СИЈАЛИЦА

Сијалицата е потрошен материјал и затоа гаранцијата за неа не важи. Пред да ја замените сијалицата, отстранете ги сите садови за печење, решетката и водилата.

Исклучете го апаратот од електричната мрежа!

Одвртете го заштитникот на сијалицата и одвртете ја или завртете ја сијалицата.

Халогена лампа: G9, 230 V, 25 W. (Обична сијалица E14, 230 V, 25 W - во зависност од моделот.)



Користете заштита за да избегнете изгореници.

COMFORT ЗАТВОРАЊЕ НА ВРАТАТА ОД РЕРНАТА

(во зависност од моделот)

Шпоретите се опремени со нови безбедносни шарки на вратите КОМФОРТ. Овие специјални шарки гарантираат многу тивко и нежно затворање на вратата на рерната.



Ако се примени преголема сила за затворање на врата, влијанието на системот се намалува или системот на безбедност може да биде заобиколен.

БЛОКАДА НА ВРАТАТА

(во зависност од моделот)

Ослободете ја блокадата на вратата со нежно притискање на неа на десно со вашиот палец додека истовремено ја влечете вратата на надвор.

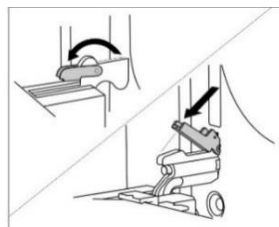


Кога вратата на рерната е затворена, блокадата на вратата автоматски се враќа во почетна позиција.

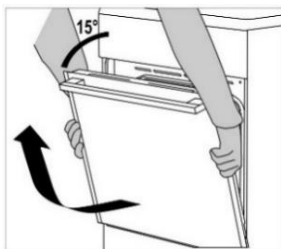
ОТСТРАНУВАЊЕ И МОНТИРАЊЕ НА ВРАТАТА ОД РЕРНАТА

(во зависност од моделот)

1. Отворете ја вратата од рерната (до крајната позиција).
2. Свртете ги долните делови од шарките на вратата (во случај на стандардно затворање).
При системот на нежно затворање КОМФОРТ, свртете ги долните делови на шарките под 90°.



3. Бавно затворете ја вратата од рерната се додека долните делови од шарките не се поклопат заедно со шарките од страничните лајсни од вратата. Под агол од 15° (во однос на затворената позиција на вратата), нежно затворете ја вратата и повлечете ја нанадвор од двете шарки на апаратот.

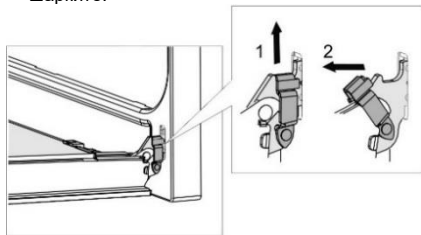


Пред да ја отстраните вратата, секогаш проверете дали долните делови од шарките се правилно поставени во страничните лајсни од вратата. На тој начин го спречувате ненадејното затварање на шарката која е поврзана со силна пружина. Ослободувањето на долните краевина шарките предизвикуваат оштетување на вратата и ризик од повреда.

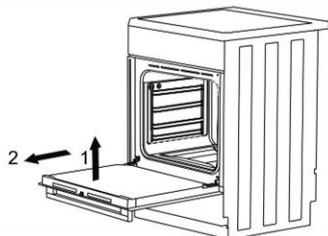


Отстранување и монтирање на вратата од рерната (во зависност од моделот)

1. Отворете ја вратата од рерната (до крајна позиција).
2. Подигнете ги и свртете ги долните делови од шарките.



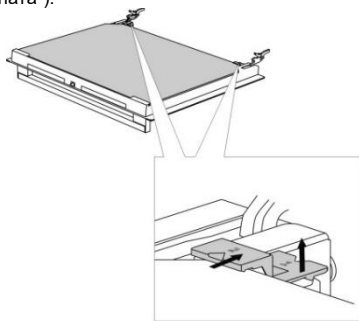
3. Нежно затворете ја вратата од рерната, подигнете ја нежно и извлечете ја од двете шарки на апаратот.



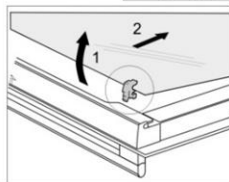
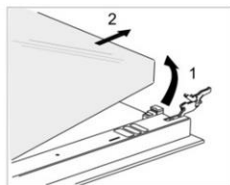
Следете ги овие чекори по обратен редослед за да ја монтирате вратата од рерната. Ако вратата не се отвора или затвора соодветно, проверете дали шарките се правилно поставени во нивните лежишта.

ОТСТРАНУВАЊЕ И МОНТИРАЊЕ НА СТАКЛЕНОТО ОКНО ВО ВРАТАТА ОД РЕРНАТА (во зависност од моделт)

Стакленото окно на вратата од рерната може да се исчисти од внатрешната стеана, но најпрвин мора да се отстрани од вратата од рерната. Отстранете ја вратата од рерната (види заглавје "Отстранување и монтирање на вратата од рерната").



Нежно подигнете ги носачите на левата и десната страна од вратата (ознака 1 на носачот) и извлечете го стакленото окно (ознака 2 на носачот).



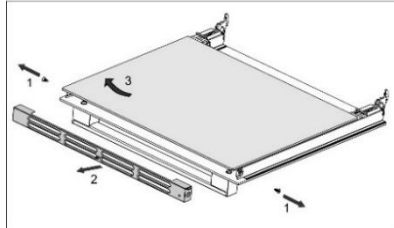
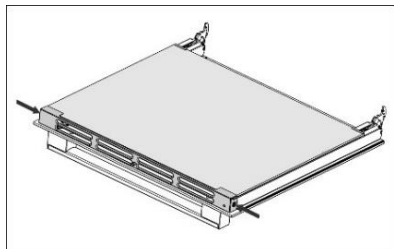
Држете го стакленото окно на вратата на рерната на долниот раб; многу нежно подигнете го стаклото така што веќе нема да лежи на носачот; и отстранете го.

Да го отстраните третото стаклено окно (само кај некои модели), подигнете и отстранете го. Исто така отстранете ги гумичките на стакленото окно.



За да го замените стакленото окно, повторете ја постапката по обратен редослед. Означите (полукруг) на вратата и стакленото окно треба да се преклопат.

Отстранување и монтирање на стакленото окно во вратата од рерната (во зависност од моделт)



Развртете ги завртките на вратата на левата и десната страна и извлекете ја горната лајсна. Можете да го извлечете стаклото од прозорецот на рерната сега.



Следете ги овие чекори по обратен редослед за да го монтирате назад стаклото во прозорецот од рерната.

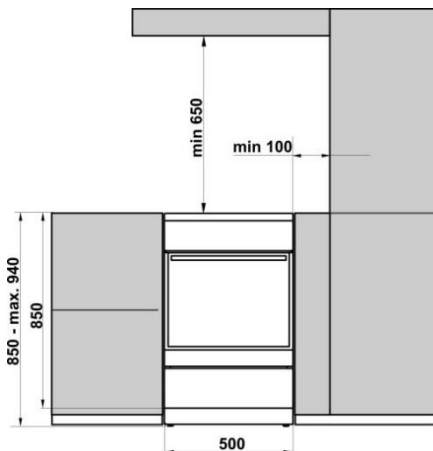
ТАБЕЛА СО ВООБИЧАЕНИ ПРОБЛЕМИ

Проблем / грешка	Причина
Главниот осигурувач во вашиот дом често се исклучува.	Повикајте овластен сервисер. Проверете дали моќноста на сите апарати кои се вклучени не го надминува капацитетот на главната електрична мрежа во вашиот дом.
Светлото во рерната не работи.	Процесот на менување на сијалицата е опишан во Заглавјето "ОДРЖУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ".
Храната не е добро печена.	Дали сте ја избрале вистинската температура и систем за загревање? Дали вратата на рерната е затворена?

Ако проблемот продолжи и покрај тоа што се придржувате до советите дадени погоре, повикајте овластен сервисер. Поправките или на кој било начин барања за гаранција кои резултираат од неправилно приклучување или користење на апаратот не се покриени од гаранцијата. Во овој случај корисникот ќе ги сноси трошоците за поправка.

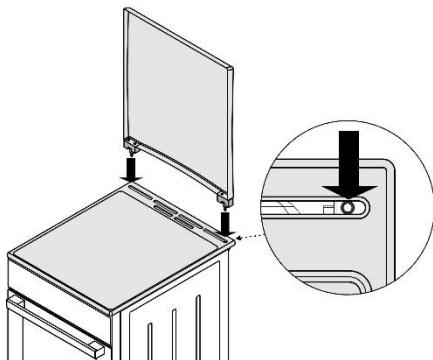
УПАТСТВА ЗА ВГРАДУВАЊЕ И ПРИКЛУЧУВАЊЕ

ПОСТАВУВАЊЕ НА АПАРАТОТ (ММ)



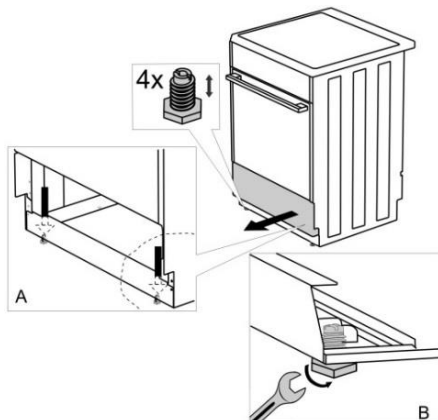
Сидовите или мебелот кој е во продолжение на апаратот (под, заден сид од кујна, странични сидови) мора да бидат отпорни на температура до најмалку 90°C.

ВГРАДУВАЊЕ НА КАПАКОТ НА ШПОРЕТОТ (во зависност од моделт)



НИВЕЛИРАЊЕ НА АПАРАТОТ И ДОПОЛНИТЕЛНА ПОДДРШКА

(во зависност од моделт)

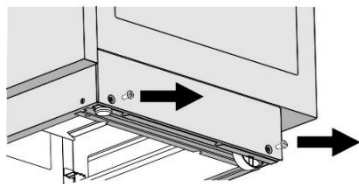


ПРИЛАГОДУВАЊЕ НА ВИСИНАТА НА ШПОРЕТОТ

(во зависност од моделт)

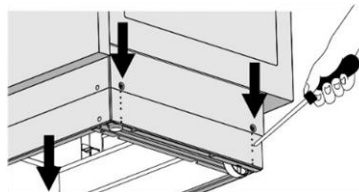
Висината на шпоретот е 900 mm. Можете да ја прилагодите висината на апаратот од 850 до 940 mm.

1. Поставете го шпоретот на подот со задната страна.
2. Одвртете ги навртките, следејќи ги стрелките.



Torx T20

3. Подесете ја посакуваната висина.
4. Завртете ги навртките повторно назад на нивното место.

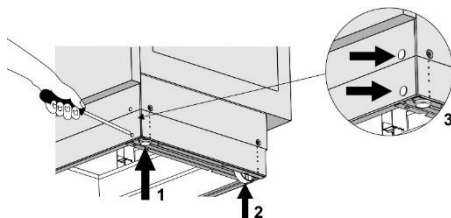


Шпоретот мора да биде поставен хоризонтално!

Следете ги следниве чекори:

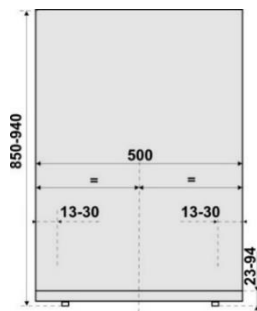
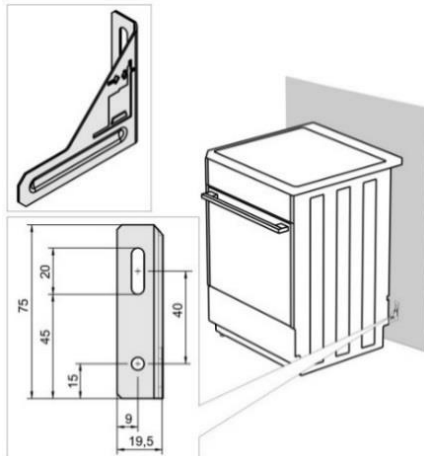
1. Ротирајте ги навртките за прилагодување на висина (види Цртеж 1) за да ја прилагодите висината на шпоретот до посакуваната позиција.

2. Прилагодете ги подвижните ногарки (види Цртеж 2) со зацврстување на двете навртки на предниот дел од лајсната. Проверете ја хоризонталната позиција на рерната со користење на либела.
3. Поставете ги штопните на навој во дупките на предниот дел од лајсната (види Цртеж 3).



ЗАШТИТА ОД ПРЕВРТУВАЊЕ (mm)

(во зависност од моделт)



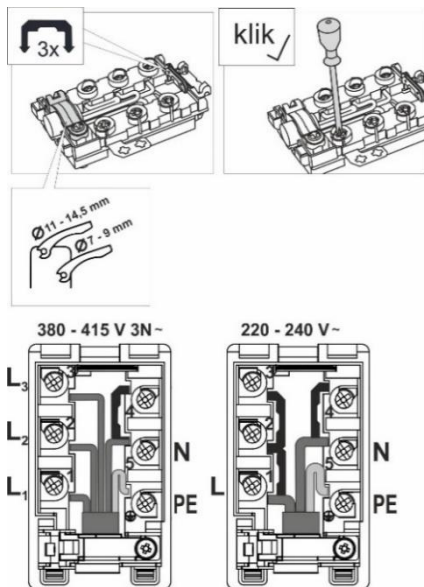
Според нацртот прикачете го носачот на сидот со дополнителните завртки и прицврстувачи. Ако приложените навртки и прицврстувачи не може да се користат, користете други кои ќе обезбедат безбедна инсталација на сидот.

ПРИКЛУЧУВАЊЕ НА ЕЛЕКТРИЧНА МРЕЖА

Електричното подножје е корисник на топлина, поради што вградувањето и поставеност на апаратот мора да содејствува со важечките локални стандарди.



Вклучени се три месингани спојници за електрично поврзување. За трофазно поврзување се користи 1 спојник (380 – 415V 3N~). За монофазно поврзување се користат сите три спојници (220 – 240 V ~).



Уред за исклучување на апаратот од електрична мрежа, чии контакти на сите полови се на минимално растојание од 3 мм, мора да се вгради во стабилната дистрибуција на електрична енергија пред апаратот.

Само овластено и квалификувано лице може да вгради опсег. Овластеното лице е должно да го подеси опсегот за готвење на садови во хоризонтална позиција, да го поврзе со главната електрична мрежа и да го провери за време на функционирањето. Вградувањето на опсегот мора да се потврди од потврда за гаранција.

Препорачуваме трофазно приклучување на опсег со помош на H05VV-F5G-1,5 тип на кабел за поврзување (претходно CGLG 5Cx1,5) (прекин на колото 3x16 A).

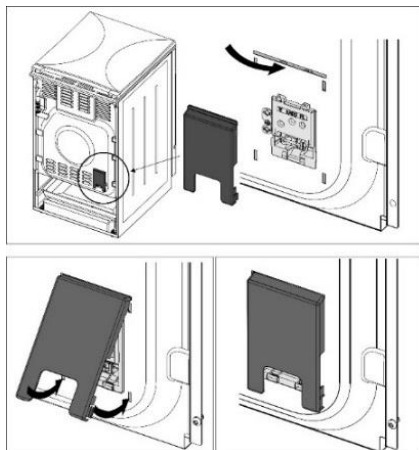
За еднофазно приклучување користете H05VV-F3G-4 (претходно GGLG 3Cx4) (прекин на колото 32 - 40 A во однос на видот).

Потребно е да го поврзете крајот на спроводникот со притиснатите приклучоци против абеење.

По поврзувањето на краевите на спроводникот под завртките на терминалната табла, поставете го кабелот во терминалната табла и обезбедете ја со штипка за кабелот да не се искине. На крај затворете го капакот на терминалната табла.

ЗАШТИТА НА СКЛОПКА

Склопките треба да се заштитат со поклопец за спонката, види дополнителна опрема. Опасност од струен удар.



ВАЖНА ЗАБЕЛЕШКА

На секој електричен опсег при демонтажа или монтажа покрај тековното користење потребно е апаратот да се исклучи од главната електрична мрежа и да се исклучи од работа.

При вградување на апаратот, неопходно е заради неговата намена и функција главно да го направите следново:

- Проверка на исправноста на главниот приклучок на електричната мрежа.
- Проверка на функциите на грејачите, елементите за контрола и управување.
- Презентирање на клиент на сите функции на апаратот и запознавање со неговите услужни функции и одржување.

ЗАБЕЛЕШКА

Електричниот опсег е Класа I апарат во согласност со степенот на заштита од повреда од електрична струја и мора да биде поврзан со заштитен главен спроводник на мрежата.

ОДЛАГАЊЕ



Амбалажата е направена од материјали кои се еколошки и можат да се рециклираат, одложат или уништат без да постои опасност за животната средина. За оваа цел, самиот материјал користен за амбалажа е означен соодветно.

Симболот на производот или амбалажата укажува на тоа дека производот не треба да се третира како стандарден отпад од домаќинство. Производот треба да биде однесен до овластен собирен центар за обработка на отпад од електрична и електронска опрема.

Правилно одлагање на производот ќе придонесе за спречување на негативните ефекти врз животната средина и здравјето на луѓето кои би можеле да се појават во случај на неправилно одлагање на производот. За детални информации за одлагањето на отпад и обработка на производот, ве молиме контактирајте со релевантното општинско тело надлежно за управување со отпад, службата за комунален отпад или продавницата каде сте го купиле производот.

ТЕСТ НА ПРОЦЕСОТ НА ПЕЧЕЊЕ

Тестирано во согласност со стандардот EN 60350-1.

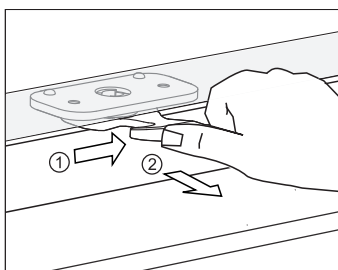
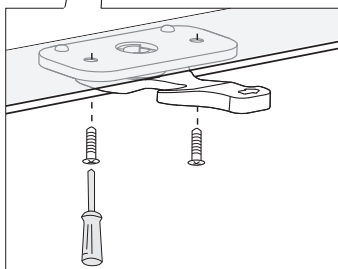
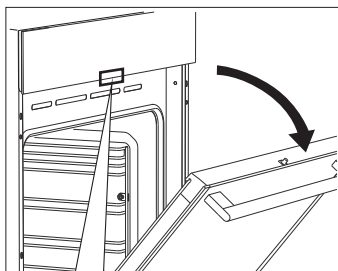
ПЕЧЕЊЕ

Јадење	Опрема	Водилка (одоздол а)	Систем	Температура (°C)	Време на готвење (минути)
Колачи едно ниво	плиток емајлиран сад за печење	3	==	140-150*	25-40
Колачи едно ниво		3	⊕	140-150*	25-40
Колачи две нивоа		2, 3	⊕	140-150*	30-45
Колачи три нивоа		2, 3, 4	⊕	130-140*	35-55
Мафини едно ниво	плиток емајлиран сад за печење	3	==	150-160	25-40
Мафини едно ниво		3	⊕	150-160	25-40
Мафини две нивоа		1,3	⊕	140-150	30-45
Мафини три нивоа		2, 3, 4	⊕	140-150	35-50
Торта	кружен метален капап Ø26/жичана решетка	1	==	160-170*	20-35
Торта		2	⊕	160-170*	20-35
Пита од јаболка	2x кружен метален капап Ø20/жичана решетка	2	==	170-180	55-75
Пита од јаболка		2	⊕	170-180	45-65
Тост	жичана решетка	4	▼▼▼	230	1-4
Ролат со мелено месо	жичана решетка +плиток сад за печење како сад за собирање на маснотии	4	▼▼▼	230	20-35

* Претходно загрејте 10 минути.

Го задржуваме правото на промени и грешки во упатствата за употреба.

ID 627999

A**B**