




МУЛТИФУНКЦИОНАЛНА ПЕРНА

Скопије: 02/ 322 75 80, ул. Народен Фронт Б-2, **Кавадарци:** 043/ 412 551, ул. Шишка Б.Б,
Битола: 047/ 242 885, ул. Прилепска 56, **Тетово:** 044/ 337 919, ул. Илинденска Б.Б

ПОЧИТУВАНИ КОРИСНИЦИ

Ви благодариме што имавте доверба во нас и го избравте нашиот производ, синоним на квалитет и сигурност. Се надеваме дека тој ќе одговара на вашите потреби и барања. Секогашкога имате потреба од нас, не двоумите се, побарајте не. Ние секогаш ќе бидеме до Вас кога за тоа има потреба за соработка и за понуда на секаков вид на корисни информации од производи на **NARDI**.

Симболот  обележан на уредот, или обележан на неговата документација, покажува дека тој уред не смее да се третира како домашен отпад. Наместо тоа тој уред треба да се предаде во најблискиот пункт за рециклирање на електрички и електронски уреди. Уништувањето треба да се изврши во согласност со локалните закони и во согласност со стандардите за животната средина .

Пред да се пушти од фабрика овој уред е проверен и подготвен од експерт и специјализиран персонал за да даде најдобри резултати при работата. Ако се потребни поправки или подесување треба да се извршат со најголема грижа и внимание. Поради оваа причина Ви препорачуваме секогаш да контактирате со дистрибутерот каде сте го купиле уредот или во нашиот најблизок сервисен центар за клиенти, наведувај и го видот на проблемот и моделот на вашиот уред. Не заборавате дека оригиналните резервни делови можат да се најдат само во нашите сервисни центри за клиенти. Немојте да го фрлате уредот невнимателно, поради безбедност и на децата и на околината.

Многу важно: чувајте го прирачникот заедно со уредот во случај да го дадете на некој друг.

- Овој уред е дизајниран за непрофесионална употреба од приватни поединци дома. Мора да го користат совесни возрасни луѓе и да не се дозволува децата да играат со уредот. Предните достапни делови од опремата може да се прегреат при работата.

- Внимавајте на децата и на несамостојните лица кога работи уредот да не ја допрат топлата површина и да не се наоѓаат во близина кога уредот се користи.

- Не допирајте ги грејните елементи во рерната.

- Инсталирањето на производот мора да го извршат компетенти и квалификувани лица кои се запознаени со постоечките правилата за инсталирање.

- Пред одржување и чистење исклучете го апаратот од струја и почекајте да се излади.

Корисникот не смее да го менува напојниот кабел. За менување контактирајте само квалификуван инженер.

- Никогаш не обложувајте ја рерната со алуминиумска фолија бидеј и отворите преку кои се овозможува брза термичка размена може да се затнат и на тој начин да го оштетат емајлот.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Достапните делови може да се вжештат при користењето на апаратот. Тргнете ги децата настрана. За сите поправки контактирајте со техничкиот сервисен центар за клиенти и побарајте оригинални резервни делови. Поправки кои ги вршат необучени лица може да направат оштетување на уредот

ЗАБЕЛЕШКИ ЗА ИНСТАЛИРАЊЕТО

ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ

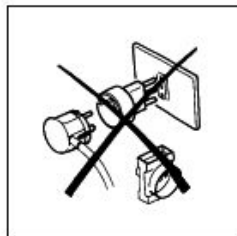
Апаратите имаат три-полен кабел за напојување и работат на наизменична струја и монофазна волтажа која е наведена на етикетата за карактеристиките за производот која се наоѓа на крајот на овој прирачник и на производот. Заземјувањето на кабелот е обележано со боите жолта/ зелена.

ПОВРЗУВАЊЕ НА НАПОЈНИОТ КАБЕЛ СО СТРУЈА

Поврзете го кабелот за напојување од рерната во приклучок кој е соодветен за напојувањето наведено на етикетата за карактеристиките за производот на производот. Во случај на директно поврзување со струјата (кабел без приклучок), потребно е да се стави соодветен пове еполарен прекинувач пред уредот, со минимум отвор меѓу контактите од 3 мм (жицата за заземјување не треба да е прекината од прекинувачот).

Пред да поврзете со струја, проверете:

- дали електричниот бројач, сигурносниот вентил, напојувачката линија и штекерот се соодветни да го издржат максималното напојување кое се бара (видете ја етикетата за карактеристиките за производот).
- дали напојувачкиот систем е правилно заземјен, според важечките одредби.
- штекерот или пове е-поларниот прекинувач може лесно да се дофатат по инсталирањето на рерната
- откако сте поврзале со струјата, внимавајте напојниот кабел да не е во контакт со делови кои се подложни на загревање.
- никогаш не користете адаптери, приклучоци за паралелно вклучување бидеј и можат да предизвикаат прегрејување или пожар.

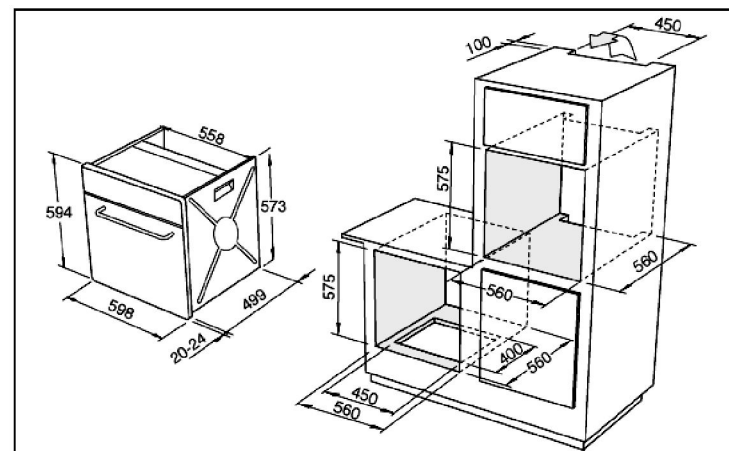


Произведувачот не сноси одговорност за директна или индиректна штета предизвикана од неправилна инсталација или поврзување. Затоа сите потребни операции при инсталирањето и поврзувањето треба да ги извршат квалификувани лица во согласност со важечките локални и општи одредби.

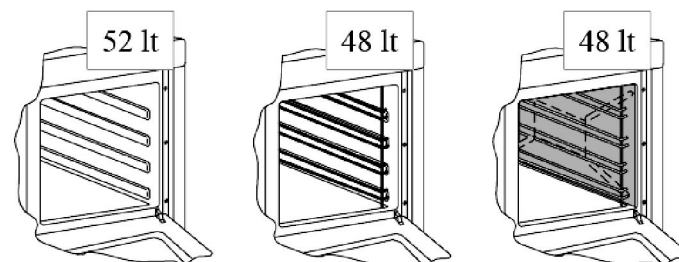
Овој уред е во согласност со ЕЕС Спецификација:

73/23 + 93/68	(ниско волтажна опрема)
89/336	(електромагнетна компатибилност)
89/109	(компоненти кои доаѓаат во контакт со храна)
2002/96	(WEEE)

Мебел и технички податоци

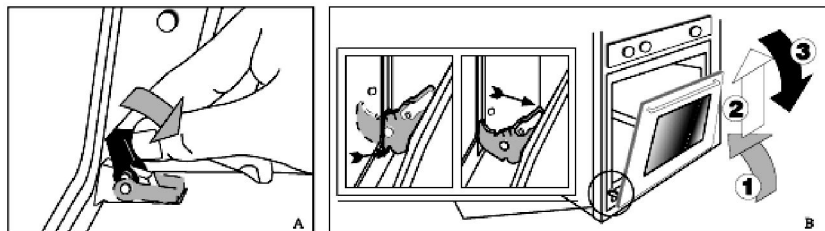


Работен волумен на рерната



Електрични карактеристики

Мо ност на скарата	1800 W
Горна мо ност	800 W
Долна мо ност	1000 W
Кружна мо ност	2100 W
сијаличка	max 25 W



Закачување на вратата

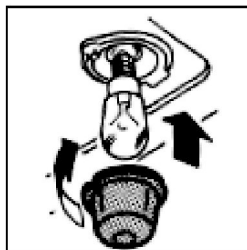
Ставете ја вратата со закачување на ментежите на поврзувачките места кои се на рерната.

Целосно отворете ја вратата кога ја ставате, а потоа турнете и свртете го крсните поврзувања кои целосно ги прицврстуваат пружините во насока на рерната.

Затворете ја вратата и проверете дали добро работи.

Заменување на сијаличката во рерната

Штом рерната е ја исклучите од струја, одвртете ја стаклената заштита и сијаличката, заменете ја со друга соодветна за висока температура (300°C / E14). Вратете ја стаклената заштита и приклучете ја рерната.



Каталитички само-чистечки панел плочи (изборни)

Каталитичките само-чистечки панел плочи кои ги покриваат ѕидовит на рерната може да се монтираат во сите наши рерни. Овие специјални панел плочи кои се фиксираат на страните и на задните ѕидови се покриени со специјален микропорозен каталитички емајл, кој постепено оксидира, ги испарува маснотиите и ги елиминира при печењето над 200°C. Ако рерната не се исчисти по печењето на многу мрсна храна, нека работи на најјака температура додека е потребно да се исчисти (максимум 1 час). Само-чистечките панел плочи не смеат да се мијат или чистат со абразивни средства кои содржат киселини или алкали, туку редовно да се четкаат со крпа натопена со вода. Овие панел плочи може да се купат во најблискиот дистрибутер или сервисен центар.

ЗАБЕЛЕШКИ ЗА ИНСТАЛИРАЊЕТО

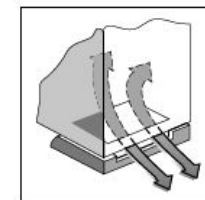
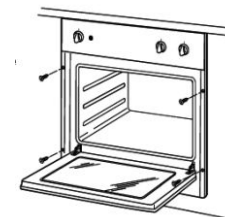
Вметнување и монтажа

Ставете ја рерната во отворот од кујнскиот елемент, положувај ја врз основата и туркај ја колку што можете понавнатре. За димензиите на рерната видете во нејзините технички податоци.

Отворете ја вратата и хиксирајте ја рерната со 4 дрвени завртки.

Обрнете внимание рерната да биде апсолутно прицврстена, како што е назначено погоре, да ги изолирате електричните елементи за да избегнете евентуален контакт со метални делови.

Страните и основната површина каде што треба да се монтира рерната, треба да бидат монтирани на начин кој е овозможи безбеден влез на воздух и слободна циркулација на воздухот околу рерната, со што се овозможува добро функционирање и се избегнуваат оштетувања на кујнскиот елемент.

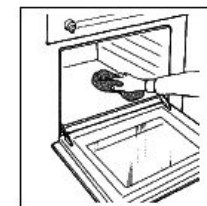


Електричарот или сервисерот додека ги склопува деловите мора да одржува температура не пониска од 90°C за да се избегнат секаков вид на деформации. Во случај да се вметнува и плотна, електричната конекција на плотната и онаа на рерната треба да се направат одделно, поради електрични причини и за полесно извлекување на рерната.

Откако, е се направи електрична конекција и е се заврши монтажата може да се приклучи во струја.

Пред да ја употребите рерната, ви предлагаме да:

- Да ја отстраните специјалната фолија што го покрива стаклото на вратата од рерната
- Загрејте ја рерната празна на максимална температура приближно 45 минути (за да ја отстраните непријатната миризба и чадот предизвикан од топлотната изолација)
- Внимателно избришете го внатрешниот дел од рерната со сапунлива вода и исплакнете го.



ВАЖНО: Кога е вклучена, предната страна од уредот прилично се затоплува. Не дозволувајте деца да се приближуваат до рерната.

УПАТСТВА ЗА УПОТРЕБА

Копчето за бирање А и термостатот В се користат да одберете од разните функции на рерната и да ја одберете температурата на печење која најмногу одговара на храната која се готви. Додека работи рерната сијаличката постојано свети.



Сијаличката на рерната свети и кога не се вклучени грејните елементи (електричните потрошувачи). Додека работи рерната сијаличката постојано свети.



ОДМРЗНУВАЊЕ

Моторниот вентилатор; со предизвикување на ладниот воздух внатре во рерната, се овозможува брзо одмрзнување на замрзнатите продукти. Не работат грејните елементи.



ТРАДИЦИОНАЛНО ПЕЧЕЊЕ

Горните и долните грејни елементи работат; температурата се подесува од 50°C до MAX на термостатот.



КОНВЕКЦИОНО ПЕЧЕЊЕ

Горните и долните грејни елементи и моторниот вентилатор работат; температурата се подесува од 50°C до MAX на термостатот.



Долните грејни елементи и моторниот вентилатор работат; температурата се подесува од 50°C до MAX на термостатот.



Задните грејни елементи и моторниот вентилатор работат; температурата се подесува од 50°C до MAX на термостатот.



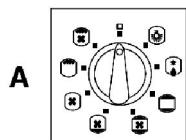
РЕШЕТКА ЗА СКАРА

Работат елементите на решетката за скара; вклучете го термостатот на 200°C.

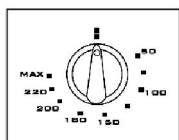


Работат елементите за скара и моторниот вентилатор; вклучете го термостатот на 200°C

Вратата на рерната мора да биде затворена за сите начини на печење



A



B

Предупредување: пред да работите било што, исклучете ја рерната од струја.

Генерално чистење

За да се задржи сјајносна на емајлираните делови подолго време потребно е да се чисти рерната по секое печење. Штом рерната е се олади, лесно е можете да ги отстраните масните слоеви со помош на сунѓер или со крпа со навлажнета со сапун и евентуално со детергент кој се наоѓа на пазарот. Никогаш не користете абразивни крпи или сунѓери, кои можат трајно да го оштетат емајлот. На белите рерни дури и деловите на контролна табла како што се рачката и копчето треба да се чистат постојано бидеј и со време пожолтуваат поради испарувањето на маснотиите. По употреба, исплакнете ги со вода деловите со нерѓосувачи челик и исушете ги со мека крпа. Во случај на постојана дамка, користете нормални неабразивни средства за чистење или еден од посебните производи за нерѓосувачки челик или со топол оцет. Чистете го стаклото на вратата само со топла вода, и избегнувајте груби крпи.

"Не користете млаз пареа за чистење."

Рерни со можност да се спушти решетката за да се исчисти

Предупредување: проверете дали сите контроли се на "OFF" позиција и почекајте да се изладат елементите од решетката за скара.

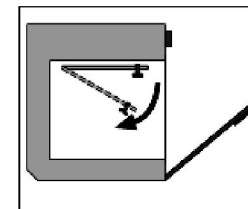
Потпрете го предниот дел од скарата додека ги отстранувате завртките кои ја држат решетката.

Спуштете го предниот елемент внимателно до долу.

Кога е ја чистите рерната внимавајте да не користите силно да не ја притискате решетката.

Кога чистењето е завршено, внимателно отстранете ги сите хемикалии од чистењето и водата од решетката за скара.

Внимателно подигнете го предниот дел во позиција и прицврстете ги навртките.



НИКОГАШ НЕ КОРИСТЕТЕ ЈА РЕРНАТА СО РЕШАТКАТА ДА ВИСИ НАДОЛУ! Чистење на вратата на рерната

Одвртување на вратата

Оставете ја широко отворена вратата

Подигнете ги ментежите со палецот и показалецот, и свртете ги целосно на надвор до крај. (сл.А).

Свртете ја вратата кон позиција на затворање и поставете ја на префрлувачите: на овој начин пружината на ментежите е блокирана. Со целосно затворање на вратата ментежите не се закачени на поврзувачките делови кои се интегрален дел од рерната. (секвенца 1,2,3 од сл.В).

Табела за времето на печење			
Видови храна	Број на делови		
ХРАНА			
Долготрајно печење месо	2	220-230	Зависи од квалитет
Брзо печење на месо	2	225-230	50-60
живина(патка итн.)	1	210-230	150-180
Пилешко месо	2	225-230	50-60
Дивеч	1	200-225	Зависи од квалитет
Риба	1	180-200	20-25
Теста			
Божиќна торта	Само основата	160-200	60-70
Торта од слива	"	170-180	90-100
Торта со портокал	"	170-180	80-100
Солени колачи	2	200	40-45
Бриоши	2	215-230	35-40
Лиснато тесто	2	215	30-40
Пандишпан	2	200-215	30-35
Колач со белка и шеќер	1	140	60-80
Полнето лиснато тесто	2	215-230	30
Овошна торта(тесто без квасец)	2	230	30-35
Овошна торта(тесто со квасец)	2	230	20-30

Табела за време на печење на решетката за скара

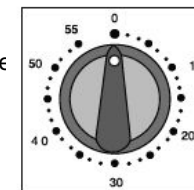
Потекло на храната	Кг/Кг	Број на делови	Темп.С	Време на предзагревање	Време
				Во минути	Во мин.
Телешки котлети	1	3	200	5	8-10
Јагнешки котлети	"	"	"	"	12-15
Џигер	"	"	"	"	10-12
Ролат од дробено месо	"	"	"	"	12-15
Телешко срце	"	"	"	"	12-15
Печено во кошулица	"	"	"	"	20-25
Пола пилешко	-	"	"	"	20-25
Рибни филети	-	"	"	"	12-15
Полнети домати	"	"	"	"	10-12

УПАТСТВА ЗА КОРИСТЕЊЕ

АБОТА НА ЕЛЕМЕНТИТЕ БРОЈАЧ НА МИНУТИ

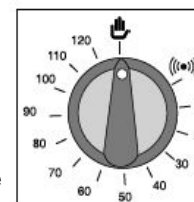
За да го користите минутниот бројач, навијте го свончето со вртење на копчето во насока на стрелките на часовникот со една целосна ротација. Потоа свртете го назад додека да дојдете до одбраното време (макс. 60 минути).

Кога подесеното време измине, се активира звучен сигнал. Со звучниот сигнал минутниот бројач не ја прекинува работата на рерната.



ТАЈМЕР ЗА КРАЈ НА ПЕЧЕЊЕТО

Тајмерот за прекинување на печењето, кој се подесува од 0 до 120 минути, се користи да се програмира за прекин на печењето и да се исклучи рерната. За да активирате, прво свртете го копчето во насока на стрелките на часовникот со еден клик на позицијата ; потоа, навијте го своното со вртење на копчето за речиси една ротација; и на крај свртете го назад, и подесете го посакуваното време. Штом е истече времето, звучен сигнал се активира и рерната автоматски се исклучува. За да ја вратите рерната на рачно работење, и да го исклучите тајмерот, свртете го копчето на почетната положба со ротирање во спротивна насока од стрелките на часовникот со еден клик се додека симболот на контролната табла не се совпадне со референцата на копчето.

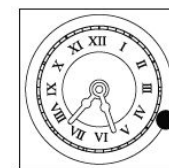


ТАЈМЕР

За да го програмираат тајмерот, притиснете и свртете го копчето на лево се додека не се совпадне со часот. (Ако копчето го вртите на десно, безбедносен механизам ги штити елементите на тајмерот).

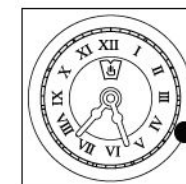
ТАЈМЕР НА ПЕЧЕЊЕ

За да го програмира тајмерот, притиснете и свртете го копчето на лево се додека не се совпадне со часот. (Ако копчето го вртите на десно, безбедносен механизам ги штити елементите на тајмерот.)









За да го програмираат времето на печење (од 0 до 180 minutes), свртете го копчето во спротивна насока од стрелките на часовникот, но без да вршите притисок и се додека прозорчето на дискот или стрелката не се совпадне со потребното време на печење. Рерната се исклучува и се активира континуирано свонче кога времето е изминато. Да го запрете своното, свртете го копчето на лево без вршење притисок, се додека приклучокот или стрелката не се совпадне со симболот .

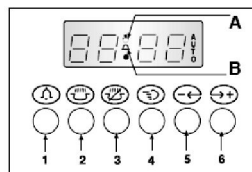
Да ја вратите рерната на рачно работење, свртете го копчето во спротивна насока од стрелките на часовникот, без притисок, се додека прозорчето на дискот или стрелката не се совпадне со симболот .



ПРОГРАМИРАЊЕ НА РЕРНАТА




Сликите ги покажуваат копчињата, индикаторот за сите функции и дисплејот на програмерот.

- (1)  Подесување и прикажување на тајмерот на минутиниот бројач
- (2)  Подесување и прикажување на тајмерот за печење
- (3)  Подесување и прикажување на тајмерот за крај на печењето
- (4)  Рачно работење
- (5)  Подесување на времето - Опаѓа
- (6)  Подесување на времето- Зголемува



Индикатор светло за временските функции

Кога индикатор светлото е вклучено апаратот работи на следниов

- (A)  Општа операција
- (B)  Работна програма
- (C)  Автоматска

Подесување на тајмерот

Кога рерната е инсталирана и напојувањето (струјата) е вклучена, дисплејот трепка и покажува 0.00.

Да го подесите времето на денот

Притиснете ги копчињата (1) и (2) во исто време, подесете го актуелното време, со притискање на копчињата (-) и (+) за 4 секунди. Рерната останува во мод на рачно работење и може да се користи без програмирање.

Важни информации

Меѓу 22.00 часот и 6.00 часот интензитетот на дисплејот автоматски ослабува.

Ако звучниот сигнал не се го исклучите (како што е покажано), се исклучува по 2 минути.

ПЕЧЕЊЕ НА РЕШЕТКАТА ЗА СКАРА

За да печете на скара или, загрејте ја рерната околу 5 минути. При печењето на скара, топлината доаѓа од горе; тоа е засновано на инфрацрвена радијација и е погодна за не многу дебело месо и за тост. Месото и рибата кои треба да се печат на скарата треба да се подмачкани и да се ставени на решетката; треба да бидат наредени на најблискиот и најдалечниот дел на решетката, според дебелината на месото кое треба да се пече. Табелата покажува некои примери на време на печење и положба на храната. Времето на печење варира според видот на храната, разноврсноста и волуменот.

ПЕЧЕЊЕ НА ТЕСТО

Кружењето на воздухот во рерната обезбедува постојано и еднакво распределување на топлина. Не е потребно предзагревање на рерната. Сепак за некои поделикатни теста потребно е предзагревање. Повеќето тавчиња можат да се внесат во рерната заедно со тестото, и внимавајте да не ја користите првата решетка од горе. Заедно со тестото можат да се печат повеќе јадења од различна природа во истовреме (риба, месо итн.) без да се мешаат мирисите и вкусовите. Ваквото печење може да се примени и покрај различното време на печење само ако ја имаат истата температура на печење.

ПОТПЕЧУВАЊЕ

Ова значи измена на површината на јадењето односно потпечено малку, и има кафеано-златна боја и крцкав вкус. “Њоки ала романа, ориз, лазањи, тестенини и зеленчук прелиени со бешамел сос се типична подготовка за ваков вид на

ОДМРЗНУВАЊЕ

Одмрзнувањето се случува на истиот начин како и на собна температура, но овде предност е тоа што е побрза постапката. Десет часа во фрижидер се намалени на еден час за еден килограм месо. Ставете го месото во своето пакување во сад и потоа во рерната.

ВРЕМЕ НА ПЕЧЕЊЕ

Табелата покажува некои примери на подесување на термостатот и на времето на печење.

Времето на печење варира според типот на храна, разноврсноста и волуменот. Сигурни сме дека, после неколку обиди, искуството е ви помогне при можните варијанти за вредностите прикажани на табелата.

ЗАБЕЛЕШКА:

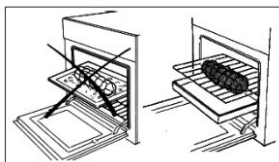
За говедско, телешко, свинско и мисиркино месо, со ќоска или роловано, додадете околу 20 минути на времето прикажано на табелата.

Предложениот знак на табелата за чекорите одговара само за печење на неколку јадења.

Времето наведено во табелата се однесува на печење само на едно јадење; за повеќе јадења, времето треба да се зголеми на 5-10 минути.

ПЕЧЕЊЕ ВО РЕРНА

За совршено печење потребно е рерната да ја загреете на подесената температура. Само многу мрсни меса можат да се стават во ладна рерна. Никогаш не користете садови со ниски страни за печење на месо за да не се извалкаат многу сидовите на рерната, и да нема прскање на маснотиите, горење на сосот или да нема чад. Користете тавчиња со високи страни, посебно керамички садови, ставете ги на решетката на средина на рерната. Табелата покажува некои примери како да го подесите термостатот и времето на печење. Времето на печење варира според типот на храна, разноврсноста и волуменот. Сигурни сме дека, после неколку обиди, искуството е ви помогне при можните варијанти за вредностите прикажани на табелата.



Рерната може да ја исклучите неколку минути пред крајот на печењето; преостаната енергија е доволна да го заврши печењето. Отворајте ја вратата само ако тоа е навистина потребно; да проверите до каде е печењето, погледнете низ стаклото (сијаличката е секогаш вклучена).

Општи совети

Рерната нуди разни видови на греење:

Традиционално греење за печење на посебни меса

Вентилационо греење за печење на торти, колачи и слично.

Ако сте одбрале вентилационо греење, се препорачува да го искористите за печење на месо на повеќе полици или за подготовка на комплетно мени, со заштедување на време и енергија.

Вентилационо греење

Со оваа функција се создава постојано циркулирање на топол воздух, потребен за печење на повеќе полици. Температурата е послаба од традиционалното печење.

Традиционално греење

Посебно одговара за печење на дивеч како и леб и пандишпан.

Се препорачува да го ставите јадењето да се пече кога рерната е ја достигне температурата на печење, то ест кога индикаторското светло на термостатот е исклучи

Сите програмирања кои се опишани подолу се активираат по околу 4 секунди откако се подесени.

23 часа и 59 минути е максималното време на програмирање. Сите програмирања се исклучуваат кога има пад на напојувањето односно кога е снеса струја. Кога повторно има струја дисплејот трепка и покажува 0.00. Да го активирате програмирањето, подесете го актуелното време и програмата повторно.

Автоматска операција

Рерната може да се програмира да се исклучува и вклучува автоматски. **Да го направите тоа, следете ја следнава постапка:**

Одберете ја функцијата за потребното печење и температурата на копчето за бирање на функции и на термостатот.

Притиснете го копчето (2) и подесете го времето на печење со притискање на копчињата (-) и (+) за 4 секунди

Притиснете го копчето (3) и подесете го времето на печење на истиот начин.

Актуелното време се појавува и индикаторското светло (AUTO) останува вклучено ON, кога почнува процесот на печење, индикаторското светло (A) е остане вклучено. Преостанатото време на печење може да се контролира со притискање на копчето (2), или времето може да се смени со повторување на истата постапка. Ресетирајте го времето за печење да ја избришете подесената програма, и кога е се појави актуелното време, притиснете го копчето (4) да ја ресетирате рачната функција. Штом е заврши процесот за печење се активира звучниот сигнал и рерната автоматски се исклучува. Притиснете едно од копчињата од (1) до (4) за да вратите на програмата на рачно работење.

Полу-автоматска операција

Рерната може да се програмира да се исклучи автоматски.

Да го направите тоа, следете ја следнава постапка:

Одберете ја функцијата за потребното печење и температурата на копчето за бирање функции и на термостатот.

Притиснете го копчето (2) и подесете го времето на печење со притискање на копчињата (-) и (+) за 4 секунди. Вистинското време се појавува и индикаторските светла (A) и (AUTO) остануваат вклучени ON.

Преостанатото време за печење може да се провери со притискање на копчето (2), или времето може да се смени со повторување на истата постапка.

Да ја избришете подесената програма, ресетирајте го времето на печење на 0.00, кога актуелното време е се појави, притиснете го копчето (4) да го ресетирате на рачна функција.

Штом е за заврши програмата на печење, звучниот сигнал е се активира и рерната автоматски е се исклучи. Притиснете едно од копчињата од (1) до (4) да го исклучите звучниот сигнал. Притиснете го копчето (4) да го вратите програмерот на рачна функција.

ПОТСЕТНИК ЗА МИНУТИ

Кога ова средство се користи како едноставен потсетник за минути, притиснете го копчето (1) и програмирајте го потребното време со притискање на копчињата (-) и (+) за 4 секунди: актуелното време се појавува и симболот (B) се активира. Притиснете едно од копчињата од 1 до 4 да го исклучите звучниот сигнал. Исто така симболот (B) се деактивира.

РАЧНО РАБОТЕЊЕ

Рерната може да се користи рачно без програмирање. Притиснете го копчето (4) за рачно работење ("AUTO") индикаторското светло се исклучува).

БЕЗБЕДНОСНО ЗАКЛУЧУВАЊЕ ЗА ДЕЦАТА

Програмерот има безбедносно заклучување кое ја стопира програмата за печење и рерната; **Заклучувањето работи:**

- Притиснете ги копчињата (1) (2) во исто време околу 8 секунди

- Дисплејот покажува "ON"; пуштете ги копчињата

- Притиснете (+); дисплејот покажува "OF" и симболот "..копче.." Сега почнува да работи безбедносно заклучување и по 5 секунди дисплејот го покажува тековното време и симболот "..копче..". **Деактивирање на заклучувањето**

- Притиснете ги копчињата (1) (2) во исто време околу 8 секунди

- Дисплејот покажува "OF ";"; пуштете ги копчињата

- Притиснет (+); дисплејот покажува "ON"

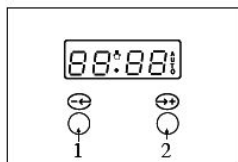
Сега безбедносното заклучување се деактивира и по 5 секунди на дисплејот го покажува тековното време.

ЕЛЕКТРОНСКО ПРЕКИНУВАЊЕ НА ПЕЧЕЊЕТО

Подесување на часот

Кога е се спрекине електричното поврзување, дисплејот трепка и покажува 0.00.

Притиснете го двете копчиња во исто време и подесете го часот со притискање на копчињата (1) и (2) за 4 секунди. Рерната останува на рачно работење и може да се користи без понатамошно програмирање.



Општи забелешки

Ако сигналот не се деактивира (како што е покажано претходно), се исклучува по 2 минути.

Сите програмирања опишани се активираат по 4 секунди од подесувањето.

Максималното време на програмирање е 23 часа, 59 минути.

Кога волтажата е прекината, сите програмирања се бришат. Кога повторно се воспоставува, дисплејот трепка и покажува 0.00. Да ја ресетирате опремата, подесете го часот и програмата повторно.

Подесување за прекин на печењето

Да го почнете печењето, и автоматски да го подесите времето постапете на следниот начин:

Одберете ја потребната функција и температура на бирачот за функции и на термостатот.

Подесете го времето на печење со копчињата (1) и (2).

Дисплејот го покажува времето за печење и симболот (A).

Подесете го времето на печење на 0.00 да ја избришете програмата и откако е се појави часот, притиснете едно од копчињата да ресетирате на рачна функција (симболот (A) е исклучен).

Штом времето за печење е изменине, сигналот се активира и рерната автоматски се исклучува, (часот се појавува и симболот (A) трепка). Да го исклучите сигналот и да ја вратите рерната на рачно работење притиснете едно од копчињата (симболот (A) исчезнува).

БЕЗБЕДНОСНО ЗАКЛУЧУВАЊЕ ЗА ДЕЦАТА

Програмерот има безбедносно заклучување кое ја стопира програмата за печење и рерната; **Заклучувањето работи:**

- Притиснете ги копчињата (1) (2) во исто време околу 8 секунди

- Дисплејот покажува "ON"; пуштете ги копчињата

- Притиснете (+); дисплејот покажува "OF" и симболот "..копче.." Сега почнува да работи безбедносно заклучување и по 5 секунди дисплејот го покажува тековното време и симболот "..копче..". **Деактивирање на заклучувањето:**

- Притиснете ги копчињата (1) (2) во исто време околу 8 секунди

- Дисплејот покажува "OF ";"; пуштете ги

- Копчињата притиснет (+); дисплејот покажува "ON"

Сега безбедносното заклучување се деактивира и по 5 секунди на дисплејот го покажува тековното време.

ИНДИКАТОРСКО СВЕТЛО НА ТЕРМОСТАТОТ (°C)

Се вклучува секогаш кога на термостаот се подесува температурата на печење во рерната и се исклучува кога е постигната подесената температура.

БЕЗБЕДНОСЕН ТЕРМОСТАТ

Го прекинува електричното напојување за да спречи можно прегрејување кога апаратот не правилно се користи. Во овој случај, почекајте рерната да се излади пред повторно да ја користите. Од друга страна, ако грешката е на некои од компонентите на апаратот, Ви советуваме да ја повикате техничката служба за помош.

МОТОР ЗА ЛАДЕЊЕ

Опремата има мотор за ладење на внатрешните елементи. Моторот автоматски се вклучува кога работи рерната.