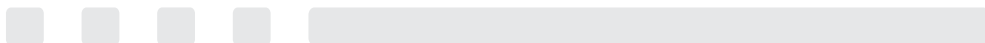
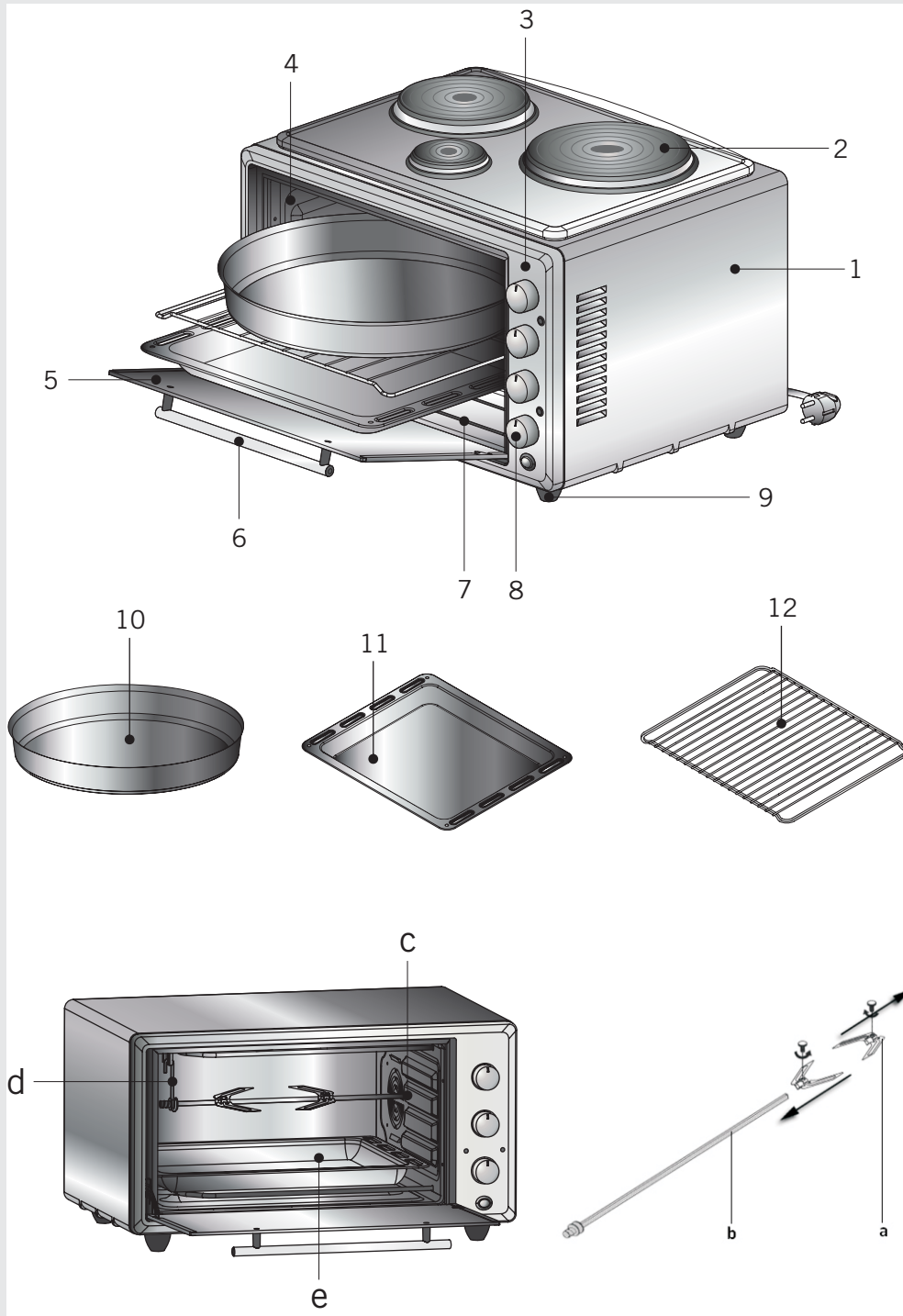


## 2. GROUP

<b>GB</b>	<b>ELECTRIC MIDI OVEN USER'S MANUAL</b>
<b>BA</b>	<b>UPUTSTVO ZA UPOTREBU ELEKTRIÈNI ŠTEDNJAK</b>
<b>BG</b>	<b>ГОТВАРСКА ПЕЧКА РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ</b>
<b>GR</b>	<b>ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΦΟΥΡΝΑΚΙ</b>
<b>MK</b>	<b>ЕЛЕКТРИЧНА ПЕЧКА ЗА КОРИСНИКОТ ПРИРАЧНИК</b>
<b>RF</b>	<b>РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА</b>
<b>SK</b>	<b>NÁVOD NA POUŽITIE</b>
<b>UZ</b>	<b>ELEKTR PLITASI FOYDALANISH QO'LLANMASI</b>
<b>RO</b>	<b>MANUAL DE UTILIZARE A CUPTORULUI ELECTRIC MIDI</b>

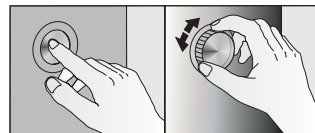
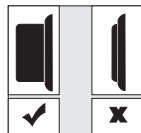


<b>GB</b>	ELECTRIC OVEN USER'S MANUAL.....	4
<b>BA</b>	UPUTSTVO ZA UPOTREBU ELEKTRIÈNI ŠTEDNJAK.....	7
<b>BG</b>	ГОТВАРСКА ПЕЧКА РЪКОВОДСТВО НА ПОТРЕБИТЕЛЯ.....	10
<b>GR</b>	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΦΟΥΡΝΑΚΙ.....	13
<b>MK</b>	ЕЛЕКТРИЧНА ПЕЧКА ЗА КОРИСНИКОТ ПРИРАЧНИК.....	16
<b>RF</b>	РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА.....	19
<b>SK</b>	NÁVOD NA POUŽITIE INŠTALÁCIU A ÚDRŽBU ELEKTRICKÝCH SPORÁKOV.....	22
<b>UZ</b>	ELEKTR PLITASI FOYDALANISH QO'LLANMASI.....	25
<b>RO</b>	MANUAL DE UTILIZARE A CUPTORULUI ELECTRIC MIDI.....	28



**WARNINGS**

- Pay attention to minimum health and safety requirements.
- If the current rate of the fuse in your installation is less than 16 Amp, make a qualified electrician fit a 16 Amp fuse.
- Keep the electrical cable of your oven away from the hot areas; do not let them touch the appliance. Keep them away from sharp sides and heated surfaces.
- Usage of your appliance creates moisture and heat in the room it is placed, make sure that your kitchen is ventilated well. Maintain the natural ventilation ducts properly.
- Do not touch hot parts with bare hands and keep children well supervised.
- When the oven is hot never touch the oven glass by hand.
- Before starting to use your appliance, keep curtain, tulle, paper or inflammable things away from your appliance. Do not keep combustible or inflammable things in or on the appliance.
- Use your oven production for cooking purpose. Please do not use except for purpose.
- The pop-up knobs absolutely must be run push-off mode as following pictures for which models have pop-up knob.

**IF YOUR OVEN DOES NOT OPERATE**

- ✓ Please check the plug of power supply cord has a well connection with wall socket or not.
  - ✓ Please check the electric network.
  - ✓ Please check the fuse.
  - ✓ Please check power supply cord for any damage problems.
- If you can not solve the problem, please apply manufacturer supplier services agent.

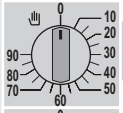


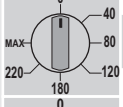


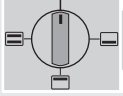







**ELECTRICAL CONNECTION & SECURITY**

- Your oven is adjusted in compliance with 230-240 Volt AC, 50 Hz (for SA will be 220-240V,60 Hz), electrical supply, and requires a 16 Amp (for England 13 Amp) fuse. If the mains are different from this specified value, contact an electrician or your authorised service.
- Isolation switches for the oven must be accessible to the end user with the oven in place.
- Should you need to replace the 16 Amp plug top (for England 13 Amp), please ensure you rewire the plug as follows;
  - **Brown** wire to the **Live** terminal
  - **Blue** wire to the **Neutral** terminal
  - **Yellow & Green** wire to **Earth**
- Electrical connection of the oven should only be made using sockets with Earth system installed (for England B.S. Approved sockets with Earth system), and in compliance with Regulations. If there is no proper socket with Earth in place, immediately contact a qualified electrician. The Manufacturer will not be responsible for damage or injuries that can arise because of inappropriate supply outlets with no earth system.
- If your electric supply cable gets defective, it should definitely be replaced by the authorized service or qualified electricians in order to avoid from the dangers.
- Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.
- The oven should be using a well ventilation place and should be install on flat ground.
- Please operate your oven in dry atmosphere.

## DESCRIPTION OF OVEN AND COMMAND PANEL (page 3)

1- Oven body	7- Heating elements	a- Swords
2- Hotplate (36 lt. option)	8- Command knobs	b- Spit
3- Command panel	9- Oven legs	c- Motor slot
4- Cavity	10- Circular tray	d- Hook
5- Glass lid of oven	11- Oven tray	e- Place the oven tray onto the bottom heating element.
6- Handle	12- Wire grid	

		<b>timer knob</b>		top heating element
		<b>thermostat knob</b>		bottom heating element
		<b>oven control knob</b>		top and bottom heating element
				bottom heating element with fan
				top & bottom heating element with fan
				grill heating element
				turnspit (*)
				hotplate(*)

**TIMER KNOB:** Turn the timer knob to right direction to set for requested level. At the end of the time period which has been set, there will be a warning sound. The electric would cut off automatically and also the cooker would turn off automatically. In order to turn off the cooker set the timer knob to zero point or set the oven knob to zero point. It helps setting the period of cooking time as requested.

**THERMOSTAT KNOB:** It can supply oven center temperature between 50-250 °C

## TECHNICAL FEATURES

Specifications	M32 Series	M36 Series	M42 Series
Outer width	480 mm	520 mm	590 mm
Outer depth	358 mm	440 mm	470 mm
Outer height	332 mm	360 mm	330 mm
Inner width	364 mm	397 mm	440 mm
Inner depth	315 mm	385 mm	420 mm
Inner height	240 mm	240 mm	240 mm
Thermostat	50 - 250°C (MAX)	50 - 250°C (MAX)	50 - 250°C (MAX)
Timer (*)	0 - 90 dk.	0 - 90 dk.	0 - 90 dk.
Bottom heating element	650 W	650 W	800 W
Top heating element	650 W	650 W	600 W
Grill heating element (*)	1300 W	1300 W	1200 W
Supply voltage	220-240 V, 50-60 Hz.	220-240 V, 50-60 Hz.	220-240 V, 50-60 Hz.
Turbo fan (*)	13 - 15 W	13 - 15 W	13 - 15 W
Turnspit (*)	4 W	4 W	4 W
Oven lamp	-----	15 W	15 W
Hotplate Ø80 mm (*)	-----	450 W	-----
Hotplate Ø145 mm (*)	-----	1000 W	-----
Hotplate Ø180 mm (*)	-----	1500 W	-----

(\*): Only exist some models.

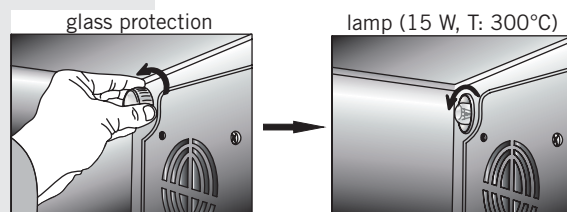
**COOKING TIMETABLE**

- Put in the plug into electric socket which has earthed. Set the timer to manual or automatic cooking position. Set the thermostat to the heat level which is needed according to cooking table shown below. If you have set the timer as manual position, there would be a warning sound at the end.
- **To make yogurt:** Please boil the milk. Wait for warming the milk up slightly. Then add yeast to the milk. Set the oven temperature to 40-50 °C and run the turbo fan. Cook in an oven with a closed pot for 3/3.5 hours.
- It is recommended to pre-heat your cooker for 8-10 minutes before starting cooking.
- Defrosting at room temperature is that it does not alter the taste and appearance of the food.
- In models that have hotplates, only big hotplate can not be operated with the oven heating elements. However, all hotplates can be operated at the same time when the oven heating elements are off.

Foods	Thermostat range (°C)	Cooking time (min.)	Shelf range
Cookie	150-170	20-35	Middle shelf
Cream cake	170-190	25-45	Middle shelf
Pie	180-220	20-40	Middle shelf
Cake	160-180	25-35	Middle shelf
Macaroni	190-210	20-30	Middle shelf
Fish	210-230	40-50	Middle shelf
Lamb	210-230	90-120	Middle shelf
Mutton	220-240	90-120	Middle shelf
Veal	220-240	90-120	Middle shelf
Turkey	220-240	45-55	Middle shelf
Chicken (parts)	220-240	75-100	Middle shelf

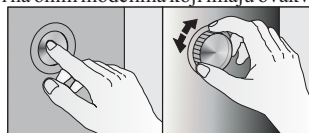
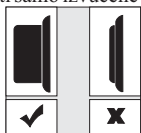
**MAINTENANCE and CLEANING**

- ⚠ **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- While oven is operating or shortly after it starts operating, it is extremely hot. You must avoid touching heating elements.
- Never clean the interior part, panel, lid, trays and all other parts of the oven by the tools like hard brush, cleaning mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.
- After cleaning the interior parts of the oven with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.
- Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
- Do not clean your oven with steam cleaners.
- Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.
- Do not wash any part of your oven in dishwasher.
- 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.

**OVEN LAMP**

**UPOZORENJE**

- Obratiti pažnju na minimalne zdravstvene i sigurnosne zahtjeve.
- Proizvod nesmiju koristiti osobe sa fizičkim, osjetilnim ili mentalnim problemima, ili neiskusne osobe koje nisu obučene zbog njihove sigurnosti. Djeca nesmiju koristiti uređaj.
- Proizvod nesmije biti korišten preko vanjskog vremenskog prekidača.
- Ako je jačina struje osigurača u instalacijama manja od 16 A, tražite od kvalificiranog električara da osigurač prilagodi jačini od 16 A.
- Kabl pećnice držati dalje od vrućih površina, oštih strana, kao i od zagrijanih površina.
- Ako je kabl oštećen, mora se zamijeniti od strane servisera ili druge kvalifikovane osobe kako bi se izbjegla opasnost.
- Korištenje aparata stvara vlažnost i toplotu u prostoru gdje je postavljen, obezbjedite da je vaša kuhinja dobro prozračena. Održavati prolaze za ventilaciju.
- Ne dodirujte vruće dijelove sa golim rukama i držati djecu pod kontrolom u blizini aparata.
- Kada je rerma topla ne dirajte staklo pećnice rukama.
- Prije korištenja aparata, ukloniti zavjese, papire ili lako zapaljive stvari dalje od aparata. Ne držati zapaljive materijale u ili na aparatu.
- Rernu koristiti samo za pečenje. Molimo da je ne koristite za druge poslove.
- Dugmad na izvlačenju koristiti samo izvučene kao na slici na onim modelima koji imaju ovakvu dugmad.

**AKO APARAT NE RADI**

- ✓ Provjeriti da li je utikač na kablu dobro povezan sa utičnicom
  - ✓ Provjeriti električnu mrežu.
  - ✓ Provjeriti osigurač.
  - ✓ Provjeriti da li električni kabl ima oštećenja.
- Ako ne možete sami riješiti problem obratite se serviseru ili drugoj kvalifikovanoj osobi.

**ELECTRICAL CONNECTION & SECURITY**

- Vaša pećnica treba 16A. Ako je potrebno, tražite da je instalira kvalifikovani električar.
- Vaša pećnica je prilagođena u skladu sa 230V, 50Hz specifikaciji električne mreže. Ako je izvor drugačiji od specificiranih vrijednosti, kontaktirajte autorizovan servis.
- Pećnicu samo priključiti na utičnicu sa uzemljenjem koje je instalirano u skladu sa regulativom. Ako ne postoji ispravna utičnica sa uzemljenjem na koju će pećnica biti priključena, pozovite kvalifikovanog električara. Proizvođač ne preuzima odgovornost za moguće štete koje bi bile prouzrokovane ako utikač ne posjeduje uzemljenje.
- Ako se električni kabl ošteti, potrebno ga je odmah zamijeniti od strane autorizovanog servisa ili kvalifikovanog električara.
- Električni kabl ne smije dodirivati vruće dijelove aparata.
- Mini pećnica bi trebala da se postavlja na dobro ventiliranom mjestu i potrebno ju je postaviti na ravnu površinu
- Molimi Vas da koristite pećnicu u suhim uslovima okoline.

## OPIS MINI PEĆNICE I KOMANDNE PLOČE (stranica 3)

1- Kućište	7- Grijač	a- Nožici
2- Ringli (36 lt. opcija)	8- Komandna dugmad	b- Gril
3- Komandna ploča	9- Nožice	c- Ležište motora
4- Rerna	10- Okrugla tava	d- Kuka
5- Staklena vrata	11- Tepsija četvrtasta	e- Postaviti četvrtastu tepsiju na dno preko grijaćeg elementa.
6- Ručka	12- Resetki od zica	

**dugme tajmera**

**dugme termostata**

**PR dugme za kontrolu rerne**

- gornji grijač
- donji grijač
- gornji i donji grijač
- donji grijač sa turbo opcijom
- gornji i donji grijač sa turbo opcijom
- infra grijač
- gril opcija (\*)
- ringli (\*)

**DUGME TAJMERA:** Okrenuti dugme tajmera na desno da bi se podesio željeni nivo. Na kraju željenog vremenskog perioda, čuće se zvučni signal. Napajanje električnom energijom će se automatski prekinuti i mini pećnica će se ugasiti. Kako bi se ponovo uključila pećnica postaviti dugme tajmera na položaj nula i takođe dugme pećnice na nulu. Ovo pomaže pri odabiru željenog vremena.

**DUGME TERMOSTATA:** Reguliše temperaturu pećnice između 50-250 °C

## TEHNIČKE KARAKTERISTIKE

SPECIFIKACIJA	M32 Series	M36 Series	M42 Series
Vanjska širina	480 mm	520 mm	590 mm
Vanjska dubina	358 mm	440 mm	470 mm
Vanjska visina	332 mm	360 mm	330 mm
Unutrašnja širina	364 mm	397 mm	440 mm
Unutrašnja dubina	315 mm	385 mm	420 mm
Unutrašnja visina	240 mm	240 mm	240 mm
Termostat	50 - 250°C (MAX)	50 - 250°C (MAX)	50 - 250°C (MAX)
Tajmer (*)	0 - 90 dk.	0 - 90 dk.	0 - 90 dk.
Donji grijač	650 W	650 W	800 W
Gornji grijač	650 W	650 W	600 W
Infra grijač (*)	1300 W	1300 W	1200 W
Dolazna snaga (*)	220-240 V, 50-60 Hz.	220-240 V, 50-60 Hz.	220-240 V, 50-60 Hz.
Turbo ventilator (*)	13 - 15 W	13 - 15 W	13 - 15 W
Gril (*)	4 W	4 W	4 W
Svjetlo (*)	-----	15 W	15 W
Ringli Ø 80 mm (*)	-----	450 W	-----
Ringli Ø 145 mm (*)	-----	1000 W	-----
Ringli Ø 180 mm (*)	-----	1500 W	-----

(\*): opcija



### PREPORUČENA VREMENA KUHANJA

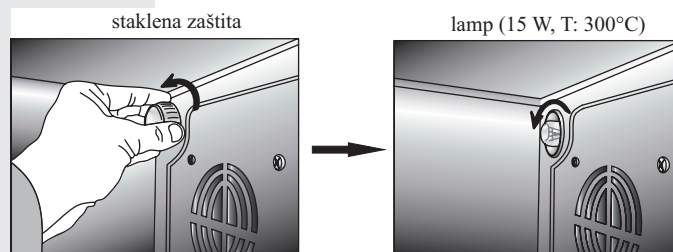
- Uključiti utikač u utičnicu koja posjeduje uzemljenje. Postaviti tajmer na manualnu ili automatsku poziciju. Podesiti termostat na temperaturu koja je potrebna prema tabeli ispod. Ako ste podesili tajmer na manuelnu opciju, na kraju ćete čuti zvučni signal.
- Priprema jogurta: Prokuhajte mlijeko i ostaviti ga da se ohladi. Podgrijati mlijeko. Dodati kvasac. Podesiti temperaturu na 40-50C i uključiti turbo ventilator. Kuhati u yatvorenoj posudi 3-3.5 sata
- Predlaže se da se pećnica zagrijava 8-10 minuta prije početka pečenja.
- U modela koji ima grijne ploče, samo velika ploča ne može raditi ako je istovremeno uključena i pećnica. Sve ploče mogu raditi istovremeno ako je pećnica isključena.

Hrana	Nivo termostata (°C)	Vrijeme pečenja (min)	Polica
Kolač	150-170	20-35	Srednja polica
Kremasti kolač	170-190	25-45	Srednja polica
Pita	180-220	20-40	Srednja polica
Torta	160-180	25-35	Srednja polica
Makaroni	190-210	20-30	Srednja polica
Riba	210-230	40-50	Srednja polica
Janjetina	210-230	90-120	Srednja polica
Ovšetina	220-240	90-120	Srednja polica
Teletina	220-240	90-120	Srednja polica
Puretina	220-240	45-55	Srednja polica
Piletina (djelovi)	220-240	75-100	Srednja polica
Gril	220-240	75-100	

### ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

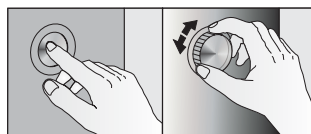
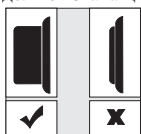
- Isključiti utikač mini pećnice iz utičnice
- Kada pećnica radi ili kratko nakon početka rada, ekstremno je vruća. Mora se izbjeći dodirivanje grijača
- Ne čistiti unutrašnje dijelove, panel, poklopac, tepsije ili druge dijelove sa čvrstim četkama, mrežicama za čišćenje ili nožem. Ne koristiti nagrizajuću sredstva i deterdžente.
- Poslije čišćenja unutrašnjih dijelova pećnice sa nasapunjanom krpom, isprati a zatim detaljno posušiti sa mekanom krpom.
- Očistiti staklene površine sa specijalnim sredstvom za čišćenje stakla.
- Ne čistiti pećnicu sa sredstvima za čišćenje na paru.
- Nikad ne koristite zapaljiva sredstav kao što su kiseline, razređivači i benzin za čišćenje pećnice.
- Ne perite bilo koji dio pećnice u mašini za pranje posuđa

### SIJALICA U RERNI



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**

- ☞ Обърнете внимание на минималните изисквания за здраве и безопасност.
- ☞ Този уред не е предназначен за употреба от хора с физически, сетивни и умствени проблеми както и от хора без опит и познания, освен ако те не са стриктно инструктирани от компетентно лице относно работата и мерките за безопасност. Не оставяйте децата си да играят с уреда без надзор.
- ☞ Този продукт не трябва да се използва с външен таймер, или с отделен контролен панел.
- ☞ Ако сегашното равнище на предпазителя на инсталацията е по-малко от 16 ампера, извикайте квалифициран електротехник да инсталира 16 ампера бушон.
- ☞ Пазете електрически кабел на вашата печка далеч от горещите зони, те не бива да докосва уреда. Дръжте ги далеч от големите страни и нагорещени повърхности.
- ☞ Ако хранящият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя услугите си агент или квалифицирани лица, за да избегне евентуална опасност.
- ☞ Използване на уреда създава влага в помещението, уверете се, че кухнята се проветрива добре. Поддържайте естествените канали за вентилация правилно.
- ☞ Не докосвайте горещите части с голи ръце и достъпа до деца да бъде контролиран.
- ☞ Никога не докосвайте стъклото на фурната с ръка Когато фурната е гореща.
- ☞ Преди да започнете да използвате уреда, пазете завесите, тюл, хартия или запалими неща, далеч от уреда. Не съхранявайте запалими или запалими неща във и върху уреда.
- ☞ Използвайте фурната за готварски цели. Моля, не използвайте уреда за друго, освен за целта.
- ☞ При модели с изскачащи бутони трябва да се следва лицеви режим "изключен", абсолютно както следва на снимките, при модели с изскачащи бутони.

**АКО ВАШАТА ФУРНА НЕ РАБОТИ**

- ✓ Моля, проверете щепсела на хранящия кабел има и връзка с контакта или не.
  - ✓ Моля, проверете електрическата мрежа.
  - ✓ Моля, проверете предпазителя.
  - ✓ Моля, проверете кабела захранване за щети проблеми.
- Ако не можете да разрешите проблема, обърнете се към Доставчик услуги агент или квалифицирани лица.

**ЕЛЕКТРИЧЕСКА ВРЪЗКА & СИГУРНОСТ**

Вашията печка е със стойност 10 ампера. Ако е необходимо се препоръчва, монтаж от квалифициран електротехник.

- ☛ Вашият фурна се регулира в съответствие с 230 V AC 50 Hz електрозахранване. Ако мрежата е различна от тази определена стойност, се обърнете към оторизиран сервиз.
- ☛ Електрическата връзка на фурната трябва да се правят само от контакти, в съответствие с нормативните изисквания. Ако няма подходящ контакт на мястото, където фурната ще бъде поставена, незабавно се обърнете към квалифициран електротехник. Производителите не трябва да бъдат отговорни за щетите, които ще възникнат, в следствие на тези контакти, свързани с уреда, без Заземяване.
- ☛ Ако електрически кабел дефектира, то определено трябва да се замени с нов от оторизиран сервиз или квалифициран електротехници, за да се избегнат опасности.
- ☛ Електрически кабел не трябва да докосва горещите части на уреда.
- ☛ Фурната трябва да се използва в добре вентилирани помещения и трябва да се инсталира върху стабилна плоскост.
- ☛ Моля, използвайте фурната си в суха атмосфера.

**ОПИСАНИЕ НА ФУРНАТА И КОМАНДЕН ПАНЕЛ (страница 3)**

1- Команден панел	7- нагревателни елементи	a- Swords
2- Котлон (36 lt. опция)	8- командващи ключове	b- Spit
3- Вътрешнос	9- Крачета	c- Motor slot
4- Готварска тавичка	10- Кръгла тава	d- Hook
5- Стъклен капак на фурна	11- Тяло	e- Поставете тавата на фурната върху долния нагревателен елемент.
6- Дръжки	12- Скара за фурна	

**Таймер**

**Термостат**

**Управление на фурната**

- Горен нагревателен елемент
- Долен нагревателен елемент
- Горен и долен нагревателен елемент
- Долен нагревателен елемент с турбо вентилация
- Горен и долен нагревателен елемент с турбо вентилация
- Грил нагревател
- Шиш (по избор)
- Котлон

**ВРЪТКАТА НА РЕГУЛАТОРА ЗА ВРЕМЕ:** Завъртете врътката на регулатора за правилната посока, да се определят за заявеното ниво. В края на периода, който е бил определен, ще има предупреждаващ сигнал. Електричеството ще се преустанови автоматично и устройството ще изключи автоматично. За да изключите котлона настройте таймера копчето за нула или да настройте копчето на фурната нула точки. Тя помага за определяне на период от време за готвене, както се изисква.

**ТЕРМОСТАТА:** Може доставки фурна температурата в центъра между 50-250 °C

**ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Спецификации	M32 Series	M36 Series	M42 Series
Външна ширина	480 mm	520 mm	590 mm
Външна Дълбочина	358 mm	440 mm	470 mm
Външна Височина	332 mm	360 mm	330 mm
Вътрешна ширина	364 mm	397 mm	440 mm
Вътрешна дълбочина	315 mm	385 mm	420 mm
Вътрешна височина	240 mm	240 mm	240 mm
Термостат	50 - 250°C (MAX)	50 - 250°C (MAX)	50 - 250°C (MAX)
Таймер(*)	0 - 90 dk.	0 - 90 dk.	0 - 90 dk.
Отдолу нагревател	650 W	650 W	800 W
Най-нагревател	650 W	650 W	600 W
Грил нагревател(*)	1300 W	1300 W	1200 W
Захранващо напрежение	220-240 V, 50-60 Hz.	220-240 V, 50-60 Hz.	220-240 V, 50-60 Hz.
Турбо вентилатор(*)	13 - 15 W	13 - 15 W	13 - 15 W
Шиш(*)	4 W	4 W	4 W
Готварска печка лампа (*)	-----	15 W	15 W
Котлон Ø80 mm (*)	-----	450 W	-----
Котлон Ø145 mm (*)	-----	1000 W	-----
Котлон Ø180 mm (*)	-----	1500 W	-----

(\*): опция.

**ПРИМЕРНА ТАБЛИЦА ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ХРАНИ**

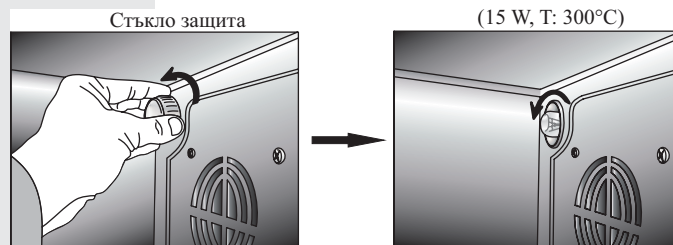
- ☞ Включете щепсела в заземена електрическата мрежа. Нагласете таймера в позиция за ръчно или автоматично готвене. Настройте термостата на температурно ниво, което е необходимо според таблицата за готвене по-долу. Ако сте настроили таймера в позиция ръчна ще чуете предупредителен сигнал в края.
- ☞ За да направите кисело мляко: Моля, оставете млякото да заври. Изчакайте температурата на свареното прясно млякото да достигне 40-градуса. Добавете мая за мляко. Настройте температурата до 40-50 C и стартирайте турбо вентилатора. Оставете във фурна при затворена тенджерата за 3/3.5 часа.
- ☞ Препоръчва се да затоплите фурната за около 8-10 минути преди започване на процедурата.
- ☞ За моделите с електрически котлони, единствено големият котлон не може да работи едновременно с фурната. Въпреки това, всички котлони могат да работят едновременно, когато подгряващите елементи на фурната са изключени.

Храна	Термостат диапазон (°C)	Време за готвене (минути)	Позиция на решетката
Бисквити	150-170	20-35	Средна позиция
Крем торта	170-190	25-45	Средна позиция
Пай	180-220	20-40	Средна позиция
Блат	160-180	25-35	Средна позиция
Макарони	190-210	20-30	Средна позиция
Риба	210-230	40-50	Средна позиция
Агнешко	210-230	90-120	Средна позиция
Овнешко	220-240	90-120	Средна позиция
Телешко	220-240	90-120	Средна позиция
Пуйка	220-240	45-55	Средна позиция
Пиле	220-240	75-100	Средна позиция

**ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ**

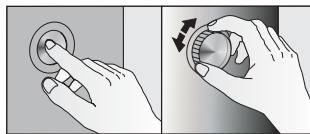
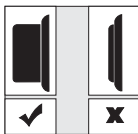
- ☛ Преди да промените настройките на фурната изключете щепсела от контакта.
- ☛ Докато фурната работи или скоро след като започне да функционира, се нагрява изключително много. Трябва да не докосвате нагревателните елементи.
- ☛ Никога не почиствайте вътрешната част, панел, капак, подноси и всички други части на фурната от инструменти с твърда четка, или нож. Не използвайте абразивни, надраскващи агенти и почистващи препарати.
- ☛ След почистване на вътрешни части на фурната с сапунена кърпа, я изплакнете и след това подсушете напълно с мека кърпа.
- ☛ Почистете стъклени повърхности със специални стъклени почистващи препарати.
- ☛ Не почиствайте фурната си с парочистачка .
- ☛ Никога не използвайте запалителни вещества като киселина, по-тънки и бензин при почистване на фурната.
- ☛ Не мийте всяка част от фурната ви в съдомиялна машина.

**ЛАМПА НА ФУРНАТА**



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ**

- Δώστε προσοχή στις ελάχιστες προδιαγραφές υγιεινής και ασφάλειας.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα με κινητικές δυσκολίες, διανοητικές διαταραχές ή από μη έμπειρους χρήστες που δεν έχουν γνώση των κανόνων ασφαλείας. Το ίδιο ισχύει και για τα παιδιά.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με τηλεχειριστήριο.
- Εάν το τρέχον ποσοστό της ασφάλειας στην εγκατάστασή σας είναι λιγότερο από 16 Amp, κάνετε την κατάλληλη ηλεκτρολογική ρύθμιση για μια ασφάλεια 16 Amp.
- Κρατήστε το ηλεκτρικό καλώδιο του φούρνου σας μακριά από τις ζεστές περιοχές, μην τους αφήσετε να αγγίζουν τη συσκευή. Κρατήστε τους μακριά από τις αιχμηρές πλευρές και τις θερμαινόμενες επιφάνειες.
- Εάν το καλώδιο είναι χαλασμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή μέσω του εξουσιοδοτημένου service του ή τα αναλόγως καταρτισμένα άτομα, προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος.
- Η χρήση της συσκευής σας δημιουργεί υγρασία και ρεϊκι στο δωμάτιο που τοποθετείται, οπότε σιγουρευτείτε ότι η κουζίνα σας αερίζεται καλά. Διατηρήστε κατάλληλα τους φυσικούς αγωγούς εξαερισμού.
- Μην αγγίζετε τα καυτά μέρη με τα γυμνά χέρια και κρατήστε τα παιδιά μακριά.
- Όταν ο φούρνος είναι καυτός ποτέ μην αγγίζετε το γυαλί του φούρνου με το χέρι.
- Πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας, να κρατήστε κουρτίνες, τούλια, έγγραφα ή άλλα εύφλεκτα αντικείμενα μακριά από τη συσκευή σας. Μην κρατάτε καύσιμα ή εύφλεκτα αντικείμενα μέσα ή επάνω στη συσκευή.
- Χρησιμοποιήστε τον φούρνο σας για το σκοπό μαγειρέματος. Παρακαλώ μην τον χρησιμοποιήσετε εκτός από αυτό το σκοπό.
- Οι pop διακόπτες πρέπει οπωσδήποτε να λειτουργούν στη θέση που δείχνουν οι παρακάτω εικόνες.

**ΕΑΝ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΣΑΣ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ**

- ✓ Παρακαλώ ελέγξτε ότι το καλώδιο είναι καλά συνδεδεμένο με την πρίζα.
- ✓ Παρακαλώ ελέγξτε το ηλεκτρικό δίκτυο.
- ✓ Παρακαλώ ελέγξτε την ασφάλεια.
- ✓ Παρακαλώ ελέγξτε το καλώδιο για οποιαδήποτε φθορά.  
Εάν δεν μπορείτε να λύσετε το πρόβλημα, θα πρέπει να απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο service ή κάποια αναλόγως καταρτισμένα άτομα.

**ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ**

- Ο φούρνος σας απαιτεί 10 αμπέρ. Σε διαφορετική περίπτωση, συστήνεται η εγκατάσταση από έναν καταρτισμένο ηλεκτρολόγο.
- Ο φούρνος σας λειτουργεί με εναλλασσόμενο ρεύμα τάσης 230V και συχνότητας 50 Hz. Εάν οι κεντρικοί αγωγοί είναι διαφορετικοί από αυτήν την διευκρινισμένη αξία, παρακαλείσθε να επικοινωνήσετε με την αρμόδια υπηρεσία.
- Η ηλεκτρική σύνδεση του φούρνου θα πρέπει να γίνεται μόνο από πρίζες με γείωση, σύμφωνα με τους κανονισμούς. Εάν δεν υπάρχει κατάλληλη πρίζα, με γείωση στον τόπο όπου ο φούρνος θα τοποθετηθεί, επικοινωνήστε αμέσως με ειδικό ηλεκτρολόγο. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε ζημία που μπορεί να προκύψει εξαιτίας των μη γειωμένων υποδοχών που συνδέονται με τη συσκευή.
- Εάν το καλώδιο παροχής είναι ελαττωματικό, θα πρέπει οπωσδήποτε να αντικατασταθεί από το εξουσιοδοτημένο service ή από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο, προκειμένου να αποφευχθούν οποιοδήποτε κίνδυνοι.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει να αγγίζει τα ζεστά μέρη της συσκευής.
- Ο φούρνος θα πρέπει να χρησιμοποιεί ένα καλό σύστημα εξαερισμού και θα πρέπει να εγκατασταθεί σε επίπεδο έδαφος.
- Παρακαλούμε να λειτουργείτε το φούρνο σας σε ξηρή ατμόσφαιρα.

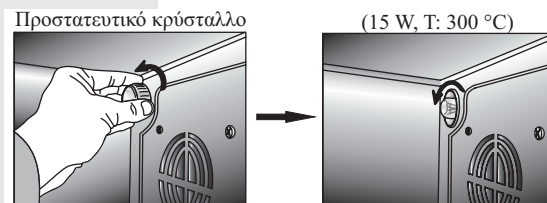
**ΧΡΟΝΟΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ**

- Συνδέστε το φούρνο σε πρίζα που έχει γείωση. Ρυθμίστε το χρονόμετρο σε χειροκίνητο ή μαγείρεμα. Ρυθμίστε το θερμοστάτη στο επίπεδο θερμότητας που απαιτείται, σύμφωνα με τον πίνακα που ακολουθεί. Αν έχετε ρυθμίσει το χρονοδιακόπτη σε χειροκίνητο μαγείρεμα, θα υπάρχει προειδοποιητικός ήχος στο τέλος της διαδικασίας.
- Για να κάνετε το γιαούρτι: Παρακαλώ βράστε το γάλα. Περιμένετε να ζεσταθεί ελαφρά. Στη συνέχεια, προσθέτετε στο γάλα μαγιά. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου στους 40-50 °C και τη λειτουργία του ανεμιστήρα. Μαγειρεύετε σε φούρνο σε ένα κλειστό δοχείο για 3-3.5 ώρες.
- Συνιστάται να προθερμάνετε το φούρνο σας για 8-10 λεπτά πριν την έναρξη μαγειρέματος.
- Στα μοντέλα με εμαγιέ εστίες, η μεγάλη εστία δεν μπορεί να λειτουργήσει ταυτόχρονα με τις αντιστάσεις του φούρνου. Αντιθέτως, όταν οι αντιστάσεις του φούρνου είναι σβηστές, μπορούν να λειτουργούν όλες οι εστίες ταυτόχρονα.

Φαγητό	Θερμοκρασία (°C)	Χρονος ψησίματος (m)	Απαιτούμενη Σχάρα
Μπισκότα	150-170	20-35	Μεσαία
Κέικ κρέμας	170-190	25-45	Μεσαία
Πίτα	180-220	20-40	Μεσαία
Κέικ	160-180	25-35	Μεσαία
Μακαρόνια	190-210	20-30	Μεσαία
Ψάρια	210-230	40-50	Μεσαία
Αρνί	210-230	90-120	Μεσαία
Πρόβειο κρέας	220-240	90-120	Μεσαία
Μοσχαρίσιο κρέας	220-240	90-120	Μεσαία
Γαλοπούλα	220-240	45-55	Μεσαία
Κοτόπουλο	220-240	75-100	Μεσαία

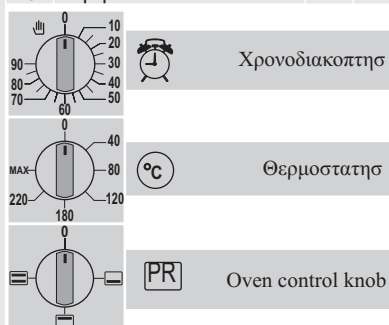
**ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ**

- Αποσυνδέστε το καλώδιο του φούρνου από την πρίζα.
- Κατά τη λειτουργία του φούρνου όπως και πολύ σύντομα μετά την έναρξη της λειτουργίας του είναι εξαιρετικά καυτός. Θα πρέπει να αποφύγετε να αγγίξετε τις αντιστάσεις.
- Ποτέ μην καθαρίζετε το εσωτερικό τμήμα, τον πίνακα χειρισμού, το καπάκι, τους δίσκους και όλα τα άλλα μέρη του φούρνου με εργαλεία όπως σκληρή βούρτσα, σύρμα ή μαχαίρι. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά, αιχμηρά αντικείμενα και απορρυπαντικά.
- Μετά τον καθαρισμό στα εσωτερικά τμήματα του φούρνου με ένα σαπωνώδες ύφασμα, ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά με ένα μαλακό πανί.
- Καθαρίστε τις επιφάνειες γυαλιού με ειδικό προϊόν καθαρισμού γυαλιού.
- Μην καθαρίστε το φούρνο σας με τους ατμόκαθαριστές.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε εύφλεκτα μέσα όπως το οξύ, αρωματικό μέσο και της βενζίνης κατά τον καθαρισμό του φούρνου σας.
- Μην πλύνετε οποιοδήποτε μέρος του φούρνου σας στο πλυντήριο πιάτων.

**ΛΑΜΠΤΗΡΑΣ ΦΟΥΡΝΩΝ**

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ (σελίδα 3)

1- Σώμα	7- Αντιστάσεις	a- Λεπίδες
2- Hotplate (36 lt. *)	8- Διακόπτες	b- Σούβλα
3- Πίνακας χειρισμού	9- Πόδια φούρνου	c- Υποδοχή Κινητήρα
4- Κοιλότητα	10- Circular tray	d- Γάντζος
5- Γυάλινο καπάκι φούρνου	11- Δίσκος φούρνου	e- Τοποθετήστε το ταψί στο κάτω αντίσταση.
6- Λαβή	12- Wire grid	



	Ανω αντίσταση
	Κάτω αντίσταση
	Ανω και Κάτω αντίσταση
	Κάτω αντίσταση με turbo
	Ανω και Κάτω αντίσταση με turbo
	Γκρίλ
	Σούβλα (*)
	Hotplate (*)

**ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ:** Γυρίστε το χρονοδιακόπτη στην σωστή κατεύθυνση για τον καθορισμό του απαιτούμενου επιπέδου. Κατά τη λήξη του καθορισμένου χρόνου της προθεσμίας ακούγεται ένας προειδοποιητικός ήχος. Η παροχή ρεύματος διακόπτεται αυτόματα και ο φούρνος απενεργοποιείται. Για να απενεργοποιήσετε το φούρνο γυρίστε το χρονοδιακόπτη ή το διακόπτη του φούρνου στο μηδέν. Ο χρονοδιακόπτης βοηθά στον καθορισμό του απαιτούμενου χρόνου ψησίματος.

**ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗΣ:** Μπορεί να παρέχει στο κέντρο του φούρνου θερμοκρασία μεταξύ 50-250°C

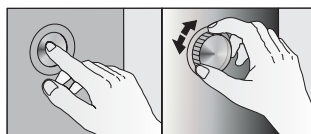
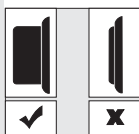
## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΓΝΩΡΙΣΜΑΤΑ

Προδιαγραφή	M32 Series	M36 Series	M42 Series
Εξωτερικό πλάτος	480 mm	520 mm	590 mm
Εξωτερικό βάθος	358 mm	440 mm	470 mm
Εξωτερικό ύψος	332 mm	360 mm	330 mm
Εσωτερικό πλάτος	364 mm	397 mm	440 mm
Εσωτερικό βάθος	315 mm	385 mm	420 mm
Εσωτερικό ύψος	240 mm	240 mm	240 mm
Θερμοστάτης	50 - 250°C (MAX)	50 - 250°C (MAX)	50 - 250°C (MAX)
Χρονόμετρο (*)	0 - 90 dk.	0 - 90 dk.	0 - 90 dk.
Κάτω αντίσταση	650 W	650 W	800 W
Πάνω αντίσταση	650 W	650 W	600 W
Αντίσταση Grill (*)	1300 W	1300 W	1200 W
Παροχή ρεύματος	220-240 V, 50-60 Hz.	220-240 V, 50-60 Hz.	220-240 V 50-60 Hz.
Ανεμιστήρας (*)	13 - 15 W	13 - 15 W	13 - 15 W
Ψησταριά (*)	4 W	4 W	4 W
Λαμπτήρας φούρνου (*)	-----	15 W	15 W
Hotplate Ø80 χιλ. (*)	-----	450 W	-----
Hotplate Ø145 χιλ. (*)	-----	1000 W	-----
Hotplate Ø180 χιλ. (*)	-----	1500 W	-----

(\*): Προαιρετική

**ПРЕДУПРЕДУВАЊА**

- ☞ Обрнете внимание на минималните здравствени и сигурносни барања.
- ☞ Ако сегашниот осигурувач во Вашата инсталација има помалку од 16 ампери, повикајте квалификуван електричар да монтира осигурувач од 16 ампери.
- ☞ Чувајте го електричниот кабел од Вашата рерна подалеку од топли и затоплени површини. Не дозволувајте да го допре апаратот. Не го ставајте кабелот на остри страни.
- ☞ Ако гајтанот е оштетен, производителот, претставникот, или пак друго квалификувано лице треба да го реши проблемот за да се избегне било каква опасност.
- ☞ Со користење на Вашиот апарат се ослободува влага и топлина во собата, затоа добро проветрете ја Вашата кујна.
- ☞ Немојте да допирате жешки површини со раце и внимавајте на Вашите деца.
- ☞ Кога рерната е жешка никогаш не го допирајте со раце стаклото од рерната.
- ☞ Пред да почнете со користење на Вашиот апарат тргнете ги завесата, тулот, хартијата или било кој друга лесно запалива материја подалеку од апаратот. Немојте да ставате запаливи или лесно запаливи материји во или на апаратот.
- ☞ Користете ја рерната само за готвење.
- ☞ Копчињата на извлекување мора да се извлечат како што е прикажано на долната слика.

**АКО НЕ РАБОТИ ВАШАТА РЕРНА**

- ✓ Ве молиме проверете дали утикачот има струја.
  - ✓ Ве молиме проверете ја електричната мрежа.
  - ✓ Ве молиме проверете ги осигурувачите.
  - ✓ Ве молиме проверете дали гајтанот е оштетен.
- Ако не може да го решите проблемот, повикајте го претставникот или пак некое друго квалификувано лице за да изнајде соодветно решение.

**ЕЛЕКТРИЧЕН ПРИКЛУЧОК И БЕЗБЕДНОСТ**

- На вашата рерна и се потребни 10 ампери. Доколку е неопходно, препорачуваме инсталација од страна на квалификуван електричар.
- Напонот на Вашата рерна треба да биде 230 V- 50 Hz . Доколку тоа не е така, контактирајте го Вашиот овластениот сервисер.
- Доколку Вашиот електричен кабел е дефектен, Ве молиме контактирајте го вашиот овластен сервисер или квалификуван електричар за да Ви го замени и да Ви помогне да избегнете било каква опасност.
- Електричниот кабел не треба да ги допира топлиите површини на апаратот.
- Рерната треба да се стави на место кое ќе овозможи добра вентилација и се разбира треба да се монтира на рамна површина.
- Ве молиме користете ја рерната кога атмосферата е сува.



**ОПИС НА РЕРНАТА И ПЛОЧА ЗА УПРАВУВАЊЕ (страница 3)**

1- Тело	7- Греачи	a- Перки
2- Ringli (36 lt. Послужавници)	8- Копчиња за управување на рерната	b- Испраќач на топлина
3- Плоча за управување	9- Ногарки	c- Вентилатор
4- Внатрешен дел од рерната	10- Okrugla tava	d- Кука
5- Стаклена врата	11- Лимови	e- Ставете го лимот (послужавникот) на долниот загреан дел од рерната.
6- Рачка	12- Resetki od zica	

копче за бројач  
 копче за термостат  
 копче за управување со рерната

	греење на горниот дел од рерната
	греење на долниот дел од рерната
	греење на горниот и долниот дел од рерната
	греење на долниот дел од рерната со вентилатор
	греење на горниот и долниот дел од рерната со вентилатор
	Скара
	Ширење на топлината низ целата рерна
	Ringli

**КОПЧЕ ЗА БРОЈАЧ:** Свртете го копчето на бројачот кон посакуваното време. Кога времето на печење ќе биде при крај, ќе се слушне предупредувачки звук и рерната автоматски ќе се исклучи. Доколку сакате порано да се исклучи рерната свртете го копчето од тајмерот на нула или пак свртете го копчето што е за печење на нула.

**КОПЧЕ ЗА ТЕРМОСТАТ:** Регулирање на температурата од 50-250 °C

**ТЕХНИЧКИ КАРАКТЕРИСТИКИ**

Спецификации	M32 Series	M36 Series	M42 Series
Надворешна широчина	480 mm	520 mm	590 mm
Надворешна длабочина	358 mm	440 mm	470 mm
Надворешна височина	332 mm	360 mm	330 mm
Внатрешна широчина	364 mm	397 mm	440 mm
Внатрешна длабочина	315 mm	385 mm	420 mm
Внатрешна височина	240 mm	240 mm	240 mm
Термостат	50 - 250°C (MAX)	50 - 250°C (MAX)	50 - 250°C (MAX)
Тајмер (*)	0 - 90 dk.	0 - 90 dk.	0 - 90 dk.
Мокност на греење на долниот дел од рерна	650 W	650 W	800 W
Мокност на греење на горниот дел од рерна	650 W	650 W	600 W
Печење на скара (*)	1300 W	1300 W	1200 W
Напон	220-240 V , 50-60 Hz.	220-240 V, 50-60 Hz.	220-240 V, 50-60 Hz.
Турбо вентилатор (*)	13 - 15 W	13 - 15 W	13 - 15 W
Ширење на топлината низ целата рерна (*)	4 W	4 W	4 W
Ламба на рерната (*)	-----	15 W	15 W
Ringli Ø80 mm (*)	-----	450 W	-----
Ringli Ø145 mm (*)	-----	1000 W	-----
Ringli Ø180 mm (*)	-----	1500 W	-----

(\*): послужавници

### РАСПОРЕД ЗА ГОТВЕЊЕ

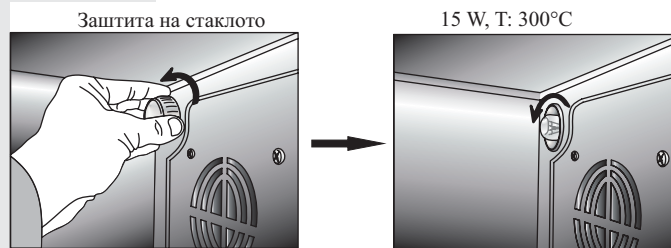
- Уклучете го во струја. Управувајте со тајмерот рачно или автоматски. Ставете го термостатот на посакуваната температура според доле наведениот распоред. Доколку рачно управувате со тајмерот ќе чуete предупредувачки звук на крајот.
- Упатство за правење кисело млеко: Ве молиме зовријте го млекото. Тогаш ставете квасец во млекото. Уклучете ја рерната на 40-50 °C со турбо вентилатор. Печете во затворен сад 3/3.5 часа.
- Препорачливо е да ја затоплите рерната едно 8-10 минути пред да почнете со печење на храната.
- Предноста на одмрзнување на собна температура е дека го задржува вкусот и изгледот на храната.

Јадења	Опсег на термостатот (°C)	Време на готвење (min)	Решетка
Колачи	150-170	20-35	Средна решетка
Торта со крема	170-190	25-45	Средна решетка
Пита	180-220	20-40	Средна решетка
Торта	160-180	25-35	Средна решетка
Макарони	190-210	20-30	Средна решетка
Риба	210-230	40-50	Средна решетка
Јагне	210-230	90-120	Средна решетка
Овчо месо	220-240	90-120	Средна решетка
Телешко месо	220-240	90-120	Средна решетка
Мисирка	220-240	45-55	Средна решетка
Пилешко	220-240	75-100	Средна решетка

### ОДРЖУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ

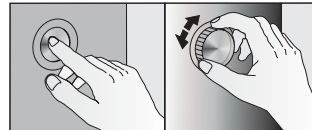
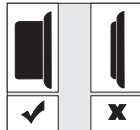
- Извадете го гајтанот од штекер.
- Од кога ќе почне рерната да работи Ве молиме немојте да ги допирате затоплените површини бидејќи ќе бидат екстремно топли.
- Никогаш немојте да го чистите внатрешниот дел, плочата, вратата, послужавник (лимот) и другите делови од рерната со тврда четка, мрежа или нож. Немојте да користите средства за чистење што разјаднуваат и гребат.
- Одкога ќе го исчистите внатрешниот дел од рерната со мека сапунаста крпа, исплакнете ја и поминете го внатрешниот дел со сува мека крпа.
- исчистете ги стаклените површини со специјални средства за чистење на стакло.
- Немојте да ја чистите рерната со средства што испаруваат.
- Никогаш немојте да користите за чистење запаливи средства како киселна или бензин.
- Немојте да миете било кој дел од Вашата рерна во машина за миење садови.

### ЛАМБА НА РЕРНАТА



**ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

- ☞ Соблюдайте элементарные меры предосторожности.
- ☞ Детям и людям без опыта использования электрических приборов можно использовать этот продукт только под контролем ответственных лиц для их безопасности.
- ☞ Этот продукт не управляется таймером или пультом.
- ☞ Подключение плиты производится только к сети электропитания, имеющей исправные устройства защиты (автоматические выключатели или плавкие предохранители не менее 16 А)
- ☞ Не допускайте касания сетевого шнура и самого изделия горячих и острых предметов.
- ☞ В случае повреждения сетевого кабеля, он должен быть заменен квалифицированным специалистом.
- ☞ Используйте изделие в хорошо проветриваемых помещениях с исправной системой вентиляции.
- ☞ Не прикасайтесь к нагревательным элементам голыми руками, не допускайте детей к плите во время эксплуатации.
- ☞ Не прикасайтесь к стеклу духовки в рабочем режиме во избежание ожогов.
- ☞ Перед использованием убедитесь, что занавески, тюль и другие легковоспламеняющиеся предметы находятся на достаточном расстоянии от изделия. Не храните горючие и легковоспламеняющиеся вещества на поверхности или внутри изделия.
- ☞ Используйте изделие только по прямому назначению. Использование плиты для обогрева помещения, сушки одежды и в других целях запрещено. Если данная модель имеет выдвижные переключатели, то при эксплуатации изделия они должны быть полностью выдвинуты как показано на картинке.
- ☞ Переключатели режимов должны быть выдвинуты как показано на картинке (для моделей имеющих выдвижные переключатели режимов).
- ☞ В моделях с электрическими конфорками, при включенной духовке самая большая конфорка не будет работать. При выключенной духовке могут работать все конфорки одновременно.

**ЕСЛИ ВАША ПЕЧЬ НЕ РАБОТАЕТ**

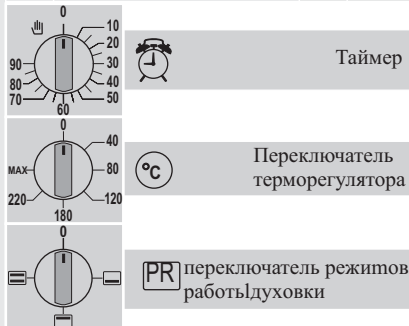
- ✓ Проверьте соединение сетевого шнура и розетки.
  - ✓ Проверьте, есть ли электричество в сети.
  - ✓ Проверьте положение автоматических выключателей, целостность плавких предохранителей.
  - ✓ Проверьте сетевой шнур на предмет каких-либо повреждений.
- Если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр или к квалифицированному специалисту.

**ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И БЕЗОПАСНОСТЬ**

- ☛ Данное изделие рассчитано на силу тока 16А. При необходимости обратитесь к квалифицированному специалисту для подключения печи.
- ☛ Ваша печь предназначена для использования в сети с напряжением 220В и 50Гц. Если данные показатели отличаются от параметров вашей сети, обратитесь к специалисту.
- ☛ Подключение плиты должно производиться к сети электропитания с помощью индивидуальной розетки с заземляющим контактом. Если розетка с заземляющим контактом отсутствует, обязательно свяжитесь с квалифицированным специалистом. Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный изделию, подключенному к розетке без заземляющего контакта.
- ☛ Замена поврежденного шнура электропитания должна осуществляться в специализированном сервисном центре или квалифицированным специалистом во избежание причинения вреда здоровью.
- ☛ Не допускайте касания сетевого шнура нагревательных элементов изделия.
- ☛ Печь должна быть установлена в хорошо проветриваемых помещениях на ровной поверхности, гарантирующей ее устойчивость.
- ☛ Эксплуатация печи не допускается в помещениях с высоким уровнем влажности.

## ОПИСАНИЕ ПЕЧИ И ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ (страницы 3)

1- Корпус	7- Нагревательные элементы	a- Вилки
2- Электрическая Конфорка	8- Переключатели	b- Вертел
3- Панель управления	9- Ножки	c- соединение с мотором
4- Внутренняя часть	10- Круглый Противень	d- Крючок
5- Стекло духового шкафа	11- Противень	e- Опустите противень вниз.
6- Ручка двери духового шкафа	12- Решетка	



	Верхний нагревательный элемент
	Нижний нагревательный элемент
	Верхний и нижний нагревательные элементы
	нижний нагревательный элемент с конвекцией
	верхний и нижний нагревательные элементы с конвекцией
	Гриль
	Вертел (*)
	Электрическая Конфорка

**ТАЙМЕР:** Поверните переключатель таймера по часовой стрелке и установите необходимое для приготовления время. По истечении заданного времени раздастся сигнал. Печь отключится автоматически. Чтобы отключить печь, установите переключатель таймера в исходное положение или отключите печь переключателем режимов. Устанавливайте таймер в зависимости от необходимого времени приготовления того или иного продукта.

**ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ТЕРМОРЕГУЛЯТОРА:** Предназначен для установки температуры духового шкафа в диапазоне 50 С до 250°C.

## ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Спецификации	Серия M32	Серия M36	Серия M42
Внешняя ширина	480 мм	520 мм	590 мм
Внешняя длина	358 мм	440 мм	470 мм
Внешняя высота	332 мм	360 мм	330 мм
Внутренняя ширина	364 мм	397 мм	440 мм
Внутренняя глубина	315 мм	385 мм	420 мм
Внутренняя высота	240 мм	240 мм	240 мм
Термостат	50 - 250°C (MAX)	50 - 250°C (MAX)	50 - 250°C (MAX)
Таймер(*)	0 - 90 min	0 - 90 min.	0 - 90 min.
Нижний нагрев. Элемент	650 Вт	650 Вт	800 Вт
Верхний нагрев элемент	650 Вт	650 Вт	600 Вт
Гриль(*)	1300 Вт	1300 Вт	1200 Вт
Номинальное напряжение	220-240 В, 50-60 Гц.	220-240 В, 50-60 Гц.	220-240 В , 50-60 Гц.
Конвекция(*)	13 - 15 Вт	13 - 15 Вт	13 - 15 Вт
Вертел(*)	4 Вт	4 Вт	4 Вт
Лампа духового шкафа(*)	-----	15 Вт	15 Вт
Электрическая Конфорка Ø80 мм (*)	-----	450 Вт	-----
Электрическая Конфорка Ø145 мм (*)	-----	1000 V	-----
Электрическая Конфорка Ø180 мм (*)	-----	1500 Вт	-----

(\*) Option

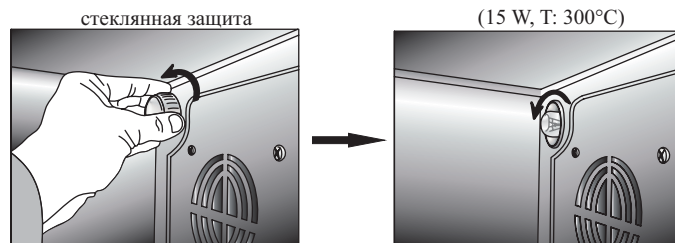
**КУЛИНАРНАЯ ТАБЛИЦА**

- ☞ Вставьте вилку сетевого шнура печи в розетку с заземляющим контактом. При помощи переключателя таймера, установите время, необходимое для приготовления. При помощи переключателя терморегулятора установите необходимую температуру согласно приведенной ниже таблице.
- ☞ Для приготовления йогурта: Доведите молоко до кипения. Слегка остудите и добавьте закваски. Установите температуру 40-50 С и включите функцию конвекции. Закройте крышкой и поставьте в духовку на 3-3,5 часа.
- ☞ Перед тем как воспользоваться духовкой, рекомендуем разогреть ее в течение 8-10 минут.
- ☞ Разморозка продуктов при комнатной температуре более приемлема, так как не отражается на вкусе и внешнем виде продукта.
- ☞ В моделях с электрическими конфорками, при включенной духовке самая большая конфорка не будет работать. При выключенной духовке могут работать все конфорки одновременно.

Foods	Температура	Время (мин.)	Положение в печи
Булочки	150-170	20-35	Среднее
Торт	170-190	25-45	Среднее
Пирог	180-220	20-40	Среднее
Кекс	160-180	25-35	Среднее
Рыба	190-210	20-30	Среднее
Баранина	210-230	40-50	Среднее
Телятина	210-230	90-120	Среднее
Индейка	220-240	90-120	Среднее
Курица	220-240	90-120	Среднее
Йогурт	220-240	45-55	Среднее
	220-240	75-100	Среднее

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

- ☛ Отключите печь от сети электропитания.
- ☛ Во время работы печи и сразу после ее включения не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ☛ Не применяйте для чистки корпуса, панели управления, противней и других частей печи щетки, ножи и другие жесткие предметы. Не используйте абразивные чистящие средства.
- ☛ Внутренние части печи следует протирать мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе. Затем протрите их влажной тканью, удалив остатки моющего средства. Тщательно высушите.
- ☛ Используйте специальные чистящие средства для мытья стеклянных поверхностей.
- ☛ Не осуществляйте чистку печи при помощи пара.
- ☛ Не используйте легковоспламеняющиеся вещества, такие как кислота, растворитель и бензин для очистки печи.
- ☛ Ни одна часть печи не предназначена для мытья в посудомоечной машине.

**ЛАМПА ОСВЕЩЕНИЯ ЖАРОЧНОГО ШКАФА**

(\*) : Опция

**ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ(\*)**

Функции приготовления

**Функция «Закваска йогурта»**

Индикация функции «Закваска йогурта активная»

Мигает индикация «Закваска йогурта закончилась»

**Функция «поддержание температуры»**

Индикация функции: «поддержание температуры активно»

**Мигает индикация :**

«регулирование тепла активно»

**Функция «автоматическое приготовление»**

Индикация функции: «автоматическое приготовление активно»

Мигает индикация : «автоматическое приготовление закончилось»

**Функция: «состояние духовки»**

Индикация функции : «духовка в активном состоянии»

Индикация погасла : «духовка выключена»

Мигает : ВНИМАНИЕ! Духовка не нагревается, наверняка переключатели выключены

**Функция «Защита от детей»**

Индикация функции: «Защита от детей активна»

**Функция « автоматического способа регулирования времени приготовления»**

Индикация погасла: регулировка времени приготовления активна или регулировка возможна через кнопки

Индикация функции: на дисплее указано оставшееся время приготовления, (часы , минуты).

**Функция « регулирование будильника»**

Мигает : регулировка будильника возможна через кнопки или

Индикация: На экране указано текущее время

**Символ напоминания Таймер**

Освещенный : сигнализация работает.

Мигающий индикатор : Режим сигнализации регулируется с помощью знаков

Λ, V или истело время сигнализации.

**Мигающий индикатор :** Термост духовки регулирует обогреватели, чтобы нагреть

духовку до необходимой температуры , после достижения заданной температуры,

индикатор загорается, в то время как свет включен, духовка отключена.

**Включения питания:**Первый этап , духовой шкаф отключен, таймер на экране мигает 0:00, и **AUTO** выключен.

Показатель температуры выключен. Режим сигнализации регулируется использованием знаков

V и Λ, и духовой шкаф управляется нажатием клавиши M. Нажатие M клавиши на экране

в нужное вам время, будет принято как необходимое, если не настроены к тому времени, дисплей

будет продолжать мигать. Пожалуйста, обратитесь к установке времени, чтобы установить часы на

более позднее время.

**М ключ :**

Нажмите клавишу меню, для выбора необходимых функций. Сортировка, время приготовления,

минутный счетчик, будильник и реальное время часов, меню настройки. При мигающем





индикаторе введенные настройки из меню или специальных символов ( &gt; | &lt; | )

время настройки регулируется с использованием знаков V и Λ .








**Примечание:** При нажатии этой клавиши в течение длительного времени настройки (автоматически) удаляются







#### Установка времени:

При нажатии клавиши  3 раза, в меню настройки часов, вводятся необходимые данные . Начинает мигать время настройки, регулируется использованием знаков  и . Нажимая продолжительно эти клавиши, позволяет быстрая настройка времени. Настройка закончится автоматически через приблизительно 5 секунд.


#### Функция закваски йогурта:


Функция закваски йогурта начинается с клавиши  на экране появляется символ . Функция заканчивается, опять нажимая клавишу . Задав настройку своей режис закваски, время до 5 часов. На экране при закваске время отображается. При условии, что не аннулируется с клавишей  (когда  на экране) Пользователь может изменить самостоятельно необходимое ему время для закваски.

#### Изменение времени закваски





Нажмите кнопку  Мигает  и регулируйте время указанное на экране с клавишами  и  (регулировка не делается под 5 часов и над 10 часов). По окончании времени закваски символ  начинает мигать, одновременно звучит звуковой сигнал. режим можно остановить нажимая клавишу , Таким же образом можно изменить время закваски.

#### Специальные функции





Функция закваски йогурта при температуре 60 °C не активизируется одновременно. Индикация «горячее» показывается на дисплее в течении короткого времени и сопровождается звуковым сигналом. При прекращении подачи электроэнергии, издается звуковой сигнал и  моргает дисплей (в моменте прекращения подачи электроэнергии).


Как указано выше, с клавишами  функцию можно завершить или можно начать ее заново, изменив оставшееся время.

#### Функция «поддержание температуры»

Для того что бы включить функцию «поддержание температуры» нажмите и удерживайте клавишу . На экране виден значок . В этом режиме температура духовки поддерживается на уровне 80°C, при этом не возможно изменить температуру (Клавиша  нефункциональная). Повторным нажатием клавиши  можно отключить эту функцию.

#### РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ


Используется в режимах приготовления кроме специальных функций «приготовление йогурта» и «поддержание температуры». Нажимая клавишу  символ  до символа «регулировки температуры» начинает мигать индикация температуры ... используя клавиши  и  отрегулируйте температуру в пределах 50- 230°C (если температура не была установлена ранее, то на экране будет указана заводская установка - 190°C).


Для отключения духовки нажмите и удерживайте клавишу . При этом температура на дисплее погаснет, нагреватели духовки выключатся.

#### Ручная регулировка температуры приготовления

Для изменения заводской установки температуры (190°C) нажмите клавиши  и  до появления звукового сигнала.


**ВНИМАНИЕ**

Символ  указывает, что духовка доступна для использования т.е. что духовка работает при условии, что переключатель режимов находится в любом положении кроме «выключено».

Символ  указывает, что духовка не нагрелась вопреки того, что температура установлена на экране таймера или функция «поддержание температуры» активна. При предупреждении вы услышите 3 раза тона «бип».

Убедитесь, что переключатель выключен. При установлении переключателя в необходимую позицию печь начнет нагреваться, и символ перестанет мигать.



**РУЧНОЕ ИЗГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД**


Установите коммутатор на необходимую функцию. Устанавливая температуру соответственно Описанию данное выше (с клавишей ) можно начинать приготовление блюд и процесс продолжает до Окончания его клиентом.

**АВТОМАТИЧЕСКОЕ ИЗГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД (УСТАНОВЛИВАЯ ВРЕМЕНИ)**

Вы можете программировать свою печь введя время приготовления. В конце этого времени печь автоматически выключится.

Нажмите клавишу . Значка  начнет мигать.

Нажимая клавиши  и  вы можете установить время приготовления (макс. 10 часов). Значок **AUTO** появится на указатель.

В любой момент программу можно закончить программой нажимая продолжительно клавишу  (3 секунды) Значок **AUTO** исчезнет с экрана. В этом случае печь будет продолжать работать (пока пользователь не переключится в ручной режим работы)





После окончания приготовления, автоматически подаётся звуковой сигнал, предупреждающий значок оповещения начинает мигать. (Звуковой сигнал будет звучать в течении 7 минут отключается нажатием любой кнопки)



При нажатии клавиши, M значка **AUTO** будет мигать и печь выключится. При нажатии клавишу мини печь возвращается в ручное состояние и значок **AUTO** исчезнет из экрана.

**Внимание! Не забудьте выключить переключатель функций мини печи.**

**УСТАНОВКА ТАЙМЕРА НАПОМИНАНИЯ (счетчик минут)**




С помощью этой функции в духовке устанавливается таймер напоминания. По истечении установленного времени подается звуковой сигнал напоминания. По окончании установленного времени мини печь выключается.

Нажмите клавишу , 2 раза, значок  начнет мигать. Используя клавиши  и , установите необходимое время. Максимальное регулируемое время изготовления 23 часа 59 минут.

Через 5 секунд,  фиксируется на экране значок и время начинает отсчет. По истечении заданного времени, сигнал начинает звучать. Иконка  на экране начинает мигать.

Напоминание сигнала оповещения можно выключить нажатием любой клавиши, символ исчезнет. Сигнал оповещения автоматически отключится через 7 минут. Отмена функции оповещения до истечения заданного времени, возможна через режим настройки, сбросить установочные данные.

**ФУНКЦИЯ «ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ»**

Эта функция позволяет отключить клавиши в таймере мини печи. Когда функция «защита от детей» включена, все клавиши не активны, кроме продолжительного нажатия клавиши , для отключения этой функции. При разблокировании этой клавишей, остальные клавиши опять активизируются. Для активизации функции защиты от детей нажмите клавишу  до появления значка  (около 3 секунд)

Для деактивации функции защиты от детей нажмите эту же клавишу до исчезновения значка 



**Примечание:** когда защита от детей активная и включается сигнал оповещения, его можно отключить нажатием любой клавиши. Защита от детей продолжит быть активной.

#### СООБЩЕНИЯ ОБ ОШИБКАХ



Мигает: Мини печь не нагревается.

Убедитесь, что функция переключения в положении 0, дверцы духовки полностью закрыты.

Если проблем не устранилась, свяжитесь с сервисным центром.

**Ошибка 1:** Техническое сообщение об ошибке: неисправен датчик температуры.

Нажмите клавишу **(M)**, если ошибка не исчезнет с экрана, свяжитесь с сервисным центром

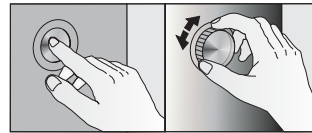
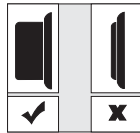
**Ошибка 2 :** короткое замыкание : сработал датчик коротких замыканий Нажмите клавишу **(M)**, если ошибка не исчезнет с экрана, свяжитесь с сервисным центром.

**Ошибка 3 :** Если температура в мини печи превышает максимальный предел лимита, электронная схема неисправна. Нажмите Клавишу **(M)**, если ошибка не исчезнет с экрана, свяжитесь с сервисным центром

**Примечание:** Когда сообщение об ошибках впервые появляется на экране, она сопровождается коротким звуковым сигналом «бип».

**OPOZORILO**

- ☞ Upoštevajte minimalne zdravstvene in varnostne zahteve.
- ☞ Tento výrobek nemôže byť používaný z dôvodu bezpečnosti osobami s psychickým alebo mentálnym postihnutím alebo osobami bez skúseností, ak nie je zabezpečený dozor nad prevádzkou. Toto sa vzťahuje aj na deti.
- ☞ Tento výrobok sa nesmie používať s externým časovačom alebo so samostatným ovládacím panelom.
- ☞ Če je električna moč varovalke manjša od 16 A, naj kvalificirani električar prilagodi varovalko moči 16 A.
- ☞ Kabel pečice držite vstran od vročih površin, ostrih robov in ostalih ogrevanih površin.
- ☞ Če je kabel poškodovan, ga naj zamenja serviser ali kvalificirana oseba. Tako se izognete nevarnosti.
- ☞ Uporaba aparata oddaja vlago in toploto v prostor, kjer je aparat postavljen. Poskrbite, da je vaša kuhinja dobro prezračena. Vzdržujte izhode za ventilacijo.
- ☞ Ne dotikajte se vročih delov z golimi rokami in pazite na otroke, ko so v bližini aparata.
- ☞ Ko je pečica topla, ne prijemljite stekla pečice z rokami.
- ☞ Časovač (minútové počítadlo) ako aj ovládací panel smie byť nahradený iba originálnymi dielmi.
- ☞ Pred začatkom uporabe aparata odstranite zavese, papir in lahko vnetljive stvari iz bližine aparata. Vnetljivih stvari ne hranite v ali na aparatu.
- ☞ Pečico uporabljajte samo za pečenje. Prosimo, da je ne uporabljajte za druge namene.
- ☞ Gumb na izvlečenju uporabljajte samo, ko je izvlečen kot na sliki, pri modelih ki imajo takšen gumb.

**ČE APARAT NE DELUJE**

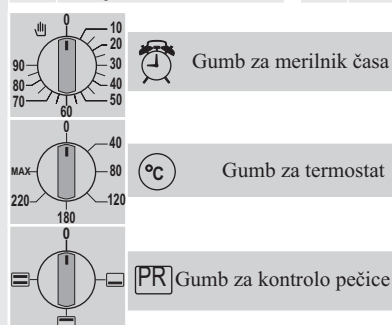
- ✓ Preverite ali je vtič na kablu dobro vstavljen v vtičnico.
  - ✓ Preverite električno mrežo.
  - ✓ Preverite varovalko.
  - ✓ Preverite ali je električni kabel poškodovan.
- Če težave sami ne morete odpraviti, se obrnite na serviserja ali na drugo kvalificirano osebo.

**ELEKTRIČNO NAPAJANJE IN VARNOST**

- Vaša pečica potrebuje 16A. Če je potrebno, jo naj instalira kvalificirani električar.
- Vaša pečica je prilagojena v skladu z 230V, 50Hz specifikaciji električne napetosti. Če je vir drugačen od navedenih vrednosti, kontaktirajte pooblaščen servis.
- Pečico priključite le na vtičnico z ozemljitvijo, ki je instalirana v skladu z regulativo. V kolikor nimate primerne vtičnice z ozemljitvijo, na katero bo priklopljena pečica, pokličite kvalificiranega električarja. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitno škodo, ki bi nastala zaradi tega, ker vtičač nima ozemljitve.
- Če se kabel poškoduje, ga je potrebno takoj zamenjati s strani pooblaščenega servisa ali kvalificiranega električarja.
- Električni kabel se ne sme dotikati vročih delov aparata.
- Mini pečico je potrebno postaviti na dobro prezračeno mesto na ravno površino.
- Prosimo vas, da pečico uporabljate v suhem okolju.

## OPIS MINI PEČICE IN NADZORNE PLOŠČE (strana 3)

1- Ohišje	7- Grelec	a- Nožki
2- Hotplate (36 lt.)	8- Nadzorni gumb	b- Gril
3- Nadzorna plošča	9- Nogice	c- Ležišče motorja
4- Pečica	10- Circular tray	d- Kljuka
5- Steklana vrata	11- Pekač	e- Pekač postavite na dno grelnega Elementa.
6- Ročaj	12- Wire grid	



	Zgornji grelec
	Spodnji grelec
	Zgornji in spodnji grelec
	Spodnji grelec s turbo opcijo
	Zgornji in spodnji grelec s turbo opcijo
	Infra grelec
	Gril (*)
	Hotplate (*)

**GUMB ZA MERILNIK ČASA:** Obrnite gumb za merilnik časa v desno, da dosežete zeleni nivo. Ob koncu zelenega časovnega obdobja boste slišali zvočni signal. Napajanje z električno energijo se bo avtomatsko prekinilo in mini pečica se bo ugasnila. Za ponovni vklop pečice nastavite gumb merilnika časa na položaj nič, prav tako gumb za pečico. To pomaga pri izbiri zelenega časa pečenja.

**GUMB TERMOSTATA:** Regulira temperaturo pečice med 50-250°C.

## TEHNIČNE LASTNOSTI

Specifikacija	M32 Serija	M36 Serija	M42 Serija
Zunanja širina	480 mm	520 mm	590 mm
Zunanja globina	358 mm	440 mm	470 mm
Zunanja višina	332 mm	360 mm	330 mm
Notranja širina	364 mm	397 mm	440 mm
Notranja globina	315 mm	385 mm	420 mm
Notranja višina	240 mm	240 mm	240 mm
Termostat	50 - 250°C (MAX)	50 - 250°C (MAX)	50 - 250°C (MAX)
Merilnik časa(*)	0 - 90 dk.	0 - 90 dk.	0 - 90 dk.
Spodnji grelec	650 W	650 W	800 W
Zgornji grelec	650 W	650 W	600 W
Infra grelec (*)	1300 W	1300 W	1200 W
Vhodna moč	220-240 V, 50-60 Hz.	220-240 V, 50-60 Hz.	220-240 V, 50-60 Hz.
Turbo ventilator (*)	13 - 15 W	13 - 15 W	13 - 15 W
Gril (*)	4 W	4 W	4 W
Luč (*)	-----	15 W	15 W
Hotplate Ø80 mm (*)	-----	450 W	-----
Hotplate Ø145 mm (*)	-----	1000 W	-----
Hotplate Ø180 mm (*)	-----	1500 W	-----

(\*): Opcija

### PRIPOROČENI ČASI PEČENJA

☛ Vtaknite vtič v vtičnico, ki ima ozemljitev. Nastavite merilnik časa na ročno ali avtomatsko pozicijo. Nastavite termostat na potrebno temperaturo, v skladu s spodnjo tabelo. Če ste nastavili merilnik časa na ročno opcijo, boste na koncu slišali zvočni signal.

☛ Priprava jogurta: Prekuhajte mleko in ga pustite, da se ohladi. Segrejte mleko. Dodajte kvas. Temperaturo nastavite na 40-50°C in vključite turbo ventilator. Kuhajte v zaprti posodi 3-3,5 ure.

☛ Priporočljivo je, da se pečica pred začetkom pečenja segreva 8-10 minut.

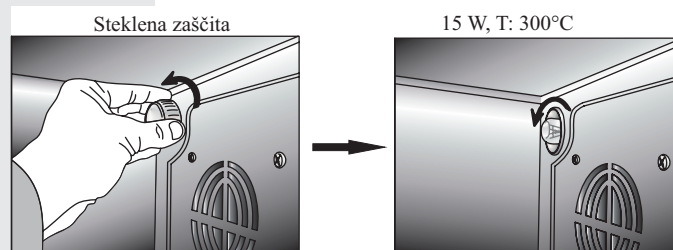
☛ U modelov s električnimi varnimi platnami, nemôže biti v prevádzke súčasne s výhrevnými telesami rúry iba veľká platňa. Ale električné platne môžu byť v prevádzke všetky súčasne, ak sú vypnuté výhrevné telesá rúry.

Hrana	Nivo termostata (°C)	Čas pečenja (min.)	Polica
Piškotki	150-170	20-35	Srednja polica
Kremno pecivo	170-190	25-45	Srednja polica
Pita	180-220	20-40	Srednja polica
Torta	160-180	25-35	Srednja polica
Makaroni	190-210	20-30	Srednja polica
Riba	210-230	40-50	Srednja polica
Jagnjetina	210-230	90-120	Srednja polica
Ovčetina	220-240	90-120	Srednja polica
Teletina	220-240	90-120	Srednja polica
Puranje	220-240	45-55	Srednja polica
Piščanje	220-240	75-100	Srednja polica

### VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

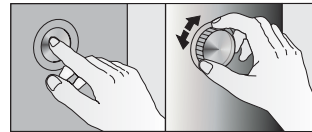
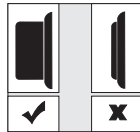
- ☛ Potegnite vtič iz vtičnice.
- ☛ Med delovanjem in takoj po končanem pečenju je pečica zelo vroča. Ne dotikajte se grelca.
- ☛ Ne čistite notranjih delov, plošče, pokrova, pekača ali drugih delov s trdimi ščetkami, mrežicami za čiščenje ali nožem. Ne uporabljajte jedkih sredstev in detergentov.
- ☛ Po čiščenju notranjih delov pečice z namiljeno krpo izperite in dobro posušite z mehko krpo.
- ☛ Steklene površine čistite s posebnim sredstvom za čiščenje.
- ☛ Pečice ne čistite s sredstvi za čiščenje na paro.
- ☛ Nikoli ne uporabljajte vnetljivih sredstev, kot so kisline, topila in bencin za čiščenje pečice.
- ☛ Ne perite kateregakoli dela pečice v pomivalnem stroju.

### Luč V PEČICI



### ОГОҶЛАНТИРИШ

- Энг оддий саломатлик ва хавфсизлик қондаларига амал қилинг.
- рухий касалиги ва тушиниш қобилияти пастлиги ёки акли зайиф, тажрибасиз кишилар фақат бу ишни жавобгарлигини оз зимасига ола биладиган кишилар назорати остида жиҳоздан фойдаланиши мумкин.
- Бу жиҳозни вақт олчагич ёки узокдан бошқариш системаси орқали фойдаланиши мумкин эмас.
- Агар электр тармоғингиздаги ток сақлагичининг ўтказиш қуввати 16 Ампердан кам бўлса электрчи мутахассисни чақириб сақлагич қувватини 16 ампергача кўтаришингиз керак бўлади.
- Жиҳоз электр кабеллини иссиқ жойлардан узокрок қилиб электрга уланг, кабел жиҳозга тегмаслиги керак. Уни шунингдек ўткир қирралли, қизийдиган жойлардан ҳам узокрок қилиб тортинг.
- Жиҳоз билан қўшиб бериладиган кабел шикастланганда, хавф бўлмаслиги учун, уни ишлаб чиқарувчи ёки ишлаб чиқарувчи ваколат берган устахона ёки малакали мутахассис алмаштириб бериши керак.
- Жиҳоз ишлатилганда у қўйилган хонада намлик қўпайиб, ҳарорат ошади, шунинг учун ошхона дойим шамоллатиб турилиши керак. Ҳаво кирадиган жойлар очиқ бўлиши керак.
- Жиҳознинг иссиқ юзаларига қўл теккизманг, болалар ишлатганда ўзингиз қараб турунг.
- Печка иссиқ вақтда унинг шишасига қўл теккизманг.
- Ишлатишдан олдин парда, мато, қоғоз ёки тез ёнадиган бошқа ашёларни жиҳоздан узокрокқа олинг. Жиҳознинг ичи ёки яқинига ёнадиган ёки тез ёнадиган буюмларни қўйманг.
- Печкани фақат таом пишириш учун ишлатинг. Уни шундан бошқа мақсадга ишлатмаслигингизни сўраймиз.
- Чиқариладиган тугма қўйилган моделлардаги чиқиб турадиган тугма, суратда кўрсатилгандек, тўлиқ чиқиб туриши керак.



### АГАР ПЕЧКАНГИЗ ИШЛАМАЙ ҚОЛСА

- ✓ Электр вилкаси розеткага яхши уланганини текшириб кўринг.
  - ✓ Электр тармоғида ток борлигини текшириб кўринг.
  - ✓ Электр сақлагичи қўймаганини текшириб кўринг.
  - ✓ Электр шнури шикастланмаганини текшириб кўринг.
- Агар шунда ҳам муаммо ҳал бўлмаса ишлаб чиқарувчи маҳсулотини етказиб берувчи таъмирлаш учун вакил қилган ташкилот ёки малакали устага мурожаат қилинг.

### ЭЛЕКТРГА УЛАШ ВА ХАВФСИЗЛИК

Печка ишлаши учун 10 ампер электр қуввати керак бўлади. Агар зарур бўлса, малакали электрчи чақириб электр қувватини ошириш лозим.

- Печка 230 В 50 Гц электр қуввати билан ишлайди. Агар электр тармоғидаги қувват бундан фарқ қилса ваколатли хизмат марказига мурожаат қилинг.
- Печка электрга уландиган розетка меъёр талабларига мувофиқ ерга туташган бўлиши керак. Агар печка ишлайдиган жойдаги розетка ерга туташмаган бўлса дарҳол малакали электрчи устага мурожаат қилишингизни сўраймиз. Ерга туташмаган розеткага улангани сабабли бузилган печка учун ишлаб чиқарувчи жавоб бермайди.
- Электр кабели шикастланганда, беҳавотир бўлиш учун, уни дарҳол ваколатли устахона ёки малакали электрчи устага бериб алмаштириш керак бўлади.
- Электр кабели жиҳознинг иссиқ қисмларига тегмаслиги керак.
- Печкани текис ва ҳаво яхши айланадиган жойга қўйиш керак.
- Печкани қуруқ жойда ишлатишингизни сўраймиз.

**ПЕЧКАНИНГ ТУЗИЛИШИ ВА ИШЛАТИШ ТУГМАЛАРИ (страницы 3)**

1- Корпуси	7- Иситиш элементлари	a- Тиф
2- Электрическая Конфорка	8- Бошқарув тугмаси	b- Сих
3- Бошқарув тугмалари	9- Печка оёғи	c- Мотор бўлими
4- Ички қисми	10- Круглый Противень	d- Илмоқ
5- Печканинг шиша эшиги	11- Патнис	e- Печка патнисини пастки иситиш элементи устига қўйинг.
6- Дастак	12- Решетка	

	таймер тугмаси		Устки иситиш элементи
	термостат тугмаси		Пастки иситиш элементи
	печкани ишлатиш тугмаси		Устки ва остки иситиш элементи
			Остки турбо иситиш элементи
			Устки ва остки турбо иситиш элементи
			Грилли иситиш элементи
			Айланадиган сих (танлаш ихтиёрий) (*)
			Электрическая Конфорка

**ТАЙМЕР ТУГМАСИ:** Талаб қилинган даражага келтириш учун таймер тугмасини ўнг томонга буранг. Белгиланган вақт ўтгандан сўнг оғохлантирувчи овоз эшитилади. Электр автоматик равишда узилиши ва печка ҳам автоматик равишда ўчиши мумкин. Печкани автоматик ўчириш учун таймер тугмасини нолга олиб келинг ёки печка тугмасини нолга суриб қўйинг. У керак бўладиган таом пишириш вақтини белгилаш учун ишлатилади.

**ТЕРМОСТАТ ТУГМАСИ:** Бу тугма печка хароратини 50 даражадан 250 °С даражагача ўзгартириш учун ишлатилади.

**ТЕХНИК ХУСУСИЯТЛАРИ**

Асосий кўрсаткичлари	М32 Серияси	М36 Серияси	М42 Серияси
Ташқи кенлиги	480 mm	520 mm	590 mm
Ташқи эни	358 mm	440 mm	470 mm
Ташқи баландлиги	332 mm	360 mm	330 mm
Ички кенлиги	364 mm	397 mm	440 mm
Ички эни	315 mm	385 mm	420 mm
Ички баландлиги	240 mm	240 mm	240 mm
Термостат	50 - 250°C (MAX)	50 - 250°C (MAX)	50 - 250°C (MAX)
Таймер (*)	0 - 90 min.	0 - 90 min.	0 - 90 min.
Пастки иситиш элементи	650 W	650 W	800 W
Устки иситиш элементи	650 W	650 W	600 W
Грилли иситиш элементи (*)	1300 W	1300 W	1200 W
Электр токи куввати	220-240 V, 50-60 Hz.	220-240 V, 50-60 Hz.	220-240 V, 50-60 Hz.
Турбо вентилятор (*)	13 - 15 W	13 - 15 W	13 - 15 W
Сих (*)	4 W	4 W	4 W
Печка чироғи	-----	15 W	15 W
Электрическая Конфорка Ø80 mm (*)	-----	450 W	-----
Электрическая Конфорка Ø145 mm (*)	-----	1000 W	-----
Электрическая Конфорка Ø180 mm (*)	-----	1500 W	-----

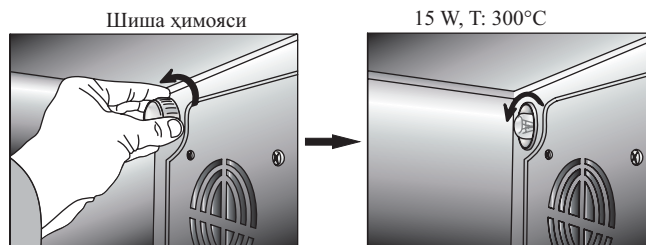
**ТАОМ ПИШИРИШ ЖАДВАЛИ**

- Электр вилкасини ерга туташган розеткага уланг. Таймерни автоматик ёки қўлда таом пишириш ҳолатига ўтказинг. Куйидаги таом пишириш жадвалига қараб термостат кўрсаткичини қўйинг. Таймерни қўлда белгиланадиган ҳолатга қўйсангиз охирида оғоҳлантирувчи овоз эшитилади.
- Йогурт пишириш учун: олдин сутни қайнатиб олинг. Сут илишини кутиб туринг. Шундан сўнг сутга дрожжи солинг. Печка ҳароратини 40-50С га қўйинг ва турбо вентиляторни ишлатинг. Печканинг ичига қўйиб қопқоғи ёпилган идишда 3/3.5 соат пиширасиз.
- Таом пиширишдан олдин печкани 8-10 дақиқа қизитиб олишингизни тавсия этамиз.
- Хона ҳароратида муздан туширишнинг афзаллиги шундаки, таомнинг мазаси ва кўриниши ўзгармайди.
- Электрик очак болган маделарда фақат кагта пилита духовка иситкичлари билан бир вақта е"килмайди Духовка қисми очган ҳолатга тепадаги электрик очаклар бир пайтда ёки алоҳида алоҳида ишлатиш мумкин.

Таом номи	Термостат кўрсаткичи (°C)	Пишириш вақти (дақиқа)	Патнис қўйилиши
Печенье	150-170	20-35	Ўрта жавон
Кремли торт	170-190	25-45	Ўрта жавон
Пирог	180-220	20-40	Ўрта жавон
Торт	160-180	25-35	Ўрта жавон
Макарон	190-210	20-30	Ўрта жавон
Балиқ	210-230	40-50	Ўрта жавон
Кўзи гўшти	210-230	90-120	Ўрта жавон
Кўй гўшти	220-240	90-120	Ўрта жавон
Бузок гўшти	220-240	90-120	Ўрта жавон
Қурка гўшти	220-240	45-55	Ўрта жавон
Товук (Қисмлари)	220-240	75-100	Ўрта жавон

**ТОЗАЛАШ ВА САҚЛАШ ҚОИДАЛАРИ**

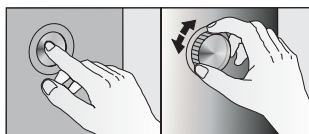
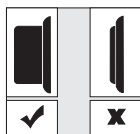
- Печка электр вилкасини розеткадан чиқариб олинг.
- Печка ишлаётганда ёки ёқилганидан сўнг бир оз вақт ўтгач ҳам жуда иссиқ бўлади. Унинг қизитадиган элементларига қўл теккизмаңг.
- Печканинг ички қисми, панели, қопқоғи, патнис ва бошқа қисмларини қаттиқ чўтка, сим тўр ёки пичок билан тозаламанг. Қириб тозалайдиган, тирнайидиган воситалар ва қуқунларни ишлатманг.
- Шиша юзларни махсус шиша тозалайдиган воситалар билан тозаланг.
- Печкани буғ билан тозалаш воситалари билан тозаламанг.
- Печкани тозалаш учун кислота, эритувчи ва бензин каби тез ёнадиган воситаларни ишлатманг.
- Печканинг бирорта ҳам қисмини идиш ювиш машинасида ювманг.

**ПЕЧКА ЧИРОҒИ**

(\*): Танлаш ихтиёрий.

## ATENȚIONĂRI

- Atrageți atenția la cerințele minime de sănătate și securitate.
- Aparatul respectiv nu va fi utilizat de către persoanele (inclusiv copii) cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cele cu lipsă de experiență sau cunoștințe, excepție fiind cazul când acestea sunt supravegheate sau instruite, în ce privește folosirea aparatului, de către o persoană responsabilă de securitatea lor.
- Aparatul nu este destinat folosirii prin intermediul unui cronometru extern sau a unui sistem teleghidat separat.
- Păstrați cablul electric al cuptorului dvs. departe de zonele fierbinți; nu permiteți atingerea acestuia de aparat. Țineți-l departe de părțile ascuțite și suprafețele încălzite.
- Folosirea aparatului contribuie la formarea umidității și mucegaiului în încăperea unde este amplasat, de aceea, asigurați-vă ca bucătăria dvs. să fie bine aerisită. Mențineți conductele de ventilare naturale în starea cuvenită.
- Nu atingeți părțile fierbinți cu mâinile goale și supravegheați cu atenție copiii.
- Când cuptorul este fierbinte nu atingeți niciodată sticla acestuia cu mâinile.
- Înainte de a începe să utilizați aparatul, îndepărtați de la el perdeaua, tulul, hîrtia sau obiectele inflamabile. Nu țineți substanțele inflamabile în sau pe aparat.
- Folosiți cuptorul doar pentru gătit. Vă rugăm, să nu îl folosiți în alte scopuri decât cel destinat.
  - Atenție: părțile accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Nu lăsați copiii mici în apropierea cuptorului.
  - Atenție: nu lăsați copiii în apropierea cuptorului.
  - Atenție: Asigurați-vă că aparatul este deconectat de la sursa de curent electric înainte ca să înlocuiți becul, în scopul evitării electroșocului.
  - Supravegheați copiii pentru a nu se juca cu aparatul.
  - Butoanele ce se apasă trebuie să se afle obligatoriu în regim de odihnă conform imaginilor cu butoane de apăsare.



## DACĂ CUPTORUL NU FUNCȚIONEAZĂ

- ✓ Verificați dacă fișa de curent a cablului de alimentare cu energie electrică este bine conectată la priză sau nu.
- ✓ Verificați rețeaua electrică.
- ✓ Verificați siguranța fuzibilă.
- ✓ Verificați cablul de alimentare cu energie electrică pentru evitarea oricăror pericole.

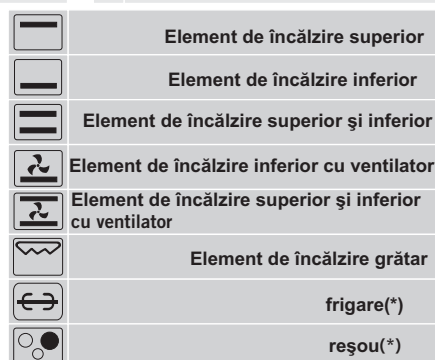
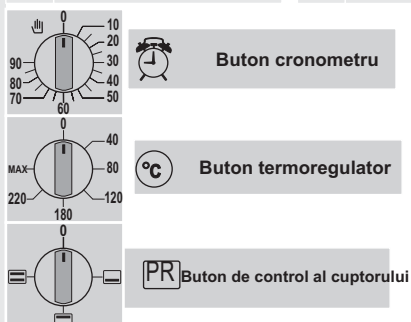
## CONECTAREA ELECTRICĂ & SECURITATEA

- Cuptorul dvs. este reglat în conformitate cu 230-240 Volt AC (Curent Alternativ), 50 Hz (pentru America de Sud va fi 220-240V, 60 Hz), alimentare electrică și necesită o siguranță fuzibilă de 16 Amp (pentru Anglia 13 Amp). Dacă liniile electrice diferă de valoarea menționată, contactați un electrician sau serviciul dvs. autorizat.
- Întrerupătoarele de deconectare ale cuptorului trebuie să fie accesibile consumatorului în locul în care este amplasat cuptorul.
- Conectarea electrică a cuptorului trebuie făcută doar prin utilizarea prizelor cu sistem de legare la pământ (pentru Anglia B.S. Prize aprobate cu sistem de legare la pământ) și în conformitate cu Regulamentul. Dacă nu există priză cu sistem de legare la pământ, contactați imediat un electrician calificat. Producătorul nu este responsabil de deteriorarea sau daunele ce pot apărea din cauza prizelor de curent improprii fără sistem de legare la pământ.
- Dacă cablul dvs. de alimentare electrică se defectează, acesta trebuie înlocuit de către serviciul autorizat sau electricieni calificați, în scopul evitării pericolelor.
- Cablul electric nu trebuie să se atingă de părțile fierbinți ale aparatului.
- Cuptorul trebuie folosit într-un loc bine ventilat și trebuie instalat pe o suprafață netedă.
- Vă rugăm să folosiți cuptorul într-o încăpere cu aer uscat.



## DESCRIEREA CUPTORULUI ȘI PANOU DE COMANDĂ

1- Carcasa cuptorului	7- Elemente de încălzire	a- Bare
2- Reșou (36 lt. Opțiune)	8- Butoane de comandă	b- Frigare
3- Panou de comandă	9- Picioarele cuptorului	c- Obturator motor
4- Cavitate	10- Platou circular	d- Cîrlig
5- Capacul de sticlă al cuptorului	11- Tava cuptorului	e- Puneți tava cuptorului pe element de încălzire inferior.
6- Mîner	12- Grătar	



**BUTON CRONOMETRU:** Învîrțiți butonul cronometrului spre dreapta pentru a fixa nivelul solicitat. La sfîrșitul perioadei de timp fixată, va fi emis un semnal de alarmă. Curentul electric va fi întrerupt automat, iar cuptorul va fi deconectat. Pentru deconectarea cuptorului fixați butonul cronometrului la punctul zero sau fixați butonul cuptorului la punctul zero. Aceasta ajută la stabilirea timpului de pregătire conform necesității.

**BUTON TERMOREGULATOR:** Încălzește cuptorul la temperatura între 50-220 °C.

## CARACTERISTICI TEHNICE

SPECIFICAȚII	M32 Serie	M36 Serie	M42 Serie
Lățimea exterioară	480 mm	520 mm	590 mm
Adîncimea exterioară	358 mm	440 mm	470 mm
Înălțimea exterioară	332 mm	360 mm	330 mm
Lățimea interioară	364 mm	397 mm	440 mm
Adîncimea interioară	315 mm	385 mm	420 mm
Înălțimea interioară	240 mm	240 mm	240 mm
Termoregulator	50 - 250°C (MAX)	50 - 250°C (MAX)	50 - 250°C (MAX)
Cronometru (*)	0 - 90 min.	0 - 90 min.	0 - 90 min.
Element de încălzire inferior	650 W	650 W	800 W
Element de încălzire superior	650 W	650 W	600 W
Element de încălzire grătar(*)	1300 W	1300 W	1200 W
Tensiune electrică	220-240 V, 50-60 Hz.	220-240 V, 50-60 Hz.	220-240 V, 50-60 Hz.
Turbo ventilator(*)	13 - 15 W	13 - 15 W	13 - 15 W
Frigare(*)	4 W	4 W	4 W
Bec cuptor(*)	-----	15 W	15 W
Reșou Ø80 mm (*)	-----	450 W	-----
Reșou Ø145 mm (*)	-----	1000 W	-----
Reșou Ø180 mm (*)	-----	1500 W	-----

(\*): Există doar cîteva modele.

### TABELUL TAMPULUI DE PREGĂTIRE

➤ Introduceți fișa de curent electric în priză electrică cu legare la pământ. Fixați cronometrul în poziția de pregătire manuală sau automată. Fixați termoregulatorul la nivelul de căldură necesar conform tabelului timpului de pregătire indicat mai jos. Dacă ați fixat cronometrul în poziție manuală, va fi emis un semnal de alarmă la sfârșit.

➤ **Pregătirea iaurtului:** Fierbeți laptele. Așteptați până ce laptele se va încălzi considerabil. Apoi adăugați drojdia în lapte. Fixați temperatura cuptorului la 40-50°C și porniți turbo ventilatorul. Gătiți în castronul acoperit timp de 3/3.5 ore.

➤ Vă recomandăm să încălziți anterior cuptorul pentru 8-10 min. înainte de a începe să gătiți.

➤ Decongelarea la temperatura camerei nu alterează gustul sau aspectul exterior al bucatelor.

În modelele care includ reșouri, doar reșourile mari nu pot funcționa cu elementele de încălzire ale cuptorului. Totuși, toate reșourile pot funcționa atunci când elementele de încălzire ale cuptorului sunt deconectate.

BUCATE	TERMOREGULATOR(°C)	TIMP PREGĂTIRE (min.)	NIVEL
Prăjitur	150-170	20-35	Nivelul de mijloc
Chec cu frișcă	170-190	25-45	Nivelul de mijloc
Plăcintă	180-220	20-40	Nivelul de mijloc
Chec	160-180	25-35	Nivelul de mijloc
Paste	190-210	20-30	Nivelul de mijloc
Pește	210-230	40-50	Nivelul de mijloc
Miel	210-230	90-120	Nivelul de mijloc
Carne de oaie	220-240	90-120	Nivelul de mijloc
Carne de vițel	220-240	90-120	Nivelul de mijloc
Curcan	220-240	45-55	Nivelul de mijloc
Pui (Bucăți)	220-240	75-100	Nivelul de mijloc

### PĂSTRARE și CURĂȚARE

⚠ **ATENȚIE:** Asigurați-vă că aparatul este decuplat de la sursa de curent electric înainte de înlocuirea becului, în scopul evitării electroșocului.

➤ În timp ce cuptorul funcționează sau la scurt timp după conectarea acestuia, el devine extrem de fierbinte. Evitați să atingeți elementele de încălzire.

➤ Niciodată nu curățați partea interioară, panoul, capacul, tăvile și toate celelalte părți ale cuptorului cu ustensile, cum ar fi, peria, sîrma de curățare sau cuțitul. Nu folosiți materiale abrazive sau care zgîrîie, precum și detergenți.

➤ După curățarea părților interioare ale cuptorului cu o cârpă înspumată, clătiți, după care ștergeți minuțios cu o cârpă uscată.

➤ Suprafețele din sticlă curățați-le cu soluții speciale pentru curățarea sticlei.

➤ Nu curățați cuptorul cu detergenți de vapori.

➤ Nu folosiți niciodată substanțe inflamabile, precum acizi, diluanți și benzină la curățarea cuptorului.

➤ Nu curățați nici o parte a cuptorului dvs. în mașina de spălat vase.

➤ Nu folosiți materiale de curățare abrazive, aspre sau raclete aspre de metal la curățarea sticlei cuptorului, deoarece acestea pot zgîrîia suprafața, ceea ce poate duce la deteriorarea sticlei.

### BECUL CUPTORULUI

