

beko

Built-in Oven / User Manual

Ugradna pećnica / Korisnički priručnik

Ugradbena pećnica / Upute za uporabu



BBIE123001XD

385442257_1/ EN/ BS/ HR/ R.AB/ 10.12.24 11:48
7754886714



Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Beko product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

NOTICE Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Söğütözü/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Table of Contents

1 Safety Instructions	4	6.1.2 Meat, Fish and Poultry	25
1.1 Intended Use.....	4	6.1.3 Grill	26
1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety	4	6.1.4 Test foods.....	27
1.3 Electrical Safety	5	7 Maintenance and Cleaning	28
1.4 Transportation Safety	7	7.1 General Cleaning Information	28
1.5 Installation Safety.....	7	7.2 Cleaning Accessories	29
1.6 Safety of Use	8	7.3 Cleaning the Control Panel.....	29
1.7 Temperature Warnings	8	7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area).....	29
1.8 Accessory Use.....	9	7.5 Easy Steam Cleaning.....	30
1.9 Cooking Safety	9	7.6 Cleaning the Oven Door.....	30
1.10 Maintenance and Cleaning Safety	10	7.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door.....	31
2 Environmental Instructions	11	7.8 Cleaning the Oven Lamp	32
2.1 Waste Directive.....	11	8 Troubleshooting	33
2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	11		
2.2 Package Information.....	11		
2.3 Recommendations for Energy Saving.....	11		
3 Your product	12		
3.1 Product Introduction	12		
3.2 Product Control Panel Introduction and Usage.....	12		
3.2.1 Control Panel.....	13		
3.2.2 Introduction of the oven control panel	13		
3.3 Oven operating functions.....	13		
3.4 Product Accessories	14		
3.5 Use of Product Accessories	15		
3.6 Technical Specifications.....	17		
4 First Use	18		
4.1 First Timer Setting.....	18		
4.2 Initial Cleaning	18		
5 Using the Oven	19		
5.1 General Information on Using the Oven	19		
5.2 Operation of the Oven Control Unit	19		
5.3 Settings	21		
6 General Information About Baking .	23		
6.1 General Warnings About Baking in the Oven	23		
6.1.1 Pastries and oven food	23		

1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
- The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
- This product should not be used for plate heating, drying by hanging towels or clothes on the handle.

1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.

- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- Before discarding worn out and useless products:
 1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
 2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
 3. Take precautions to prevent children from entering the product.
 4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.



1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.

- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
 - Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
 - (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
 - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
 - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
 - The rear surface of the oven gets hot when it is in use. The power cables must not touch the rear surface of the product. Otherwise it might get damaged.
 - Do not jam the electric cables into the oven door and do not pass them over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
 - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
 - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
 - Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
 - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
 - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
 - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
 - **CAUTION:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk of electric shock. Unplug the product or turn off the fuse from the fuse box.
- If your product has a power cable and plug:

- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
- Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
- Never touch the plug with wet hands!
- Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.

1.4 Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Do not place items on the appliance. Carry the appliance vertically.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging mater-

ial or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.

- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.

- To avoid overheating, product installation should not be carried out behind decorative covers.
- In cases where a gas hose/ pipe or plastic water pipe is situated behind the designated installation area for the product, it is imperative to guarantee that there is no contact between the product and these utility lines. Otherwise the hose/pipe may be crushed.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.

 **1.6 Safety of Use**

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.

- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked. Otherwise there is a risk of injury and environmental damage.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.

 **1.7 Temperature Warnings**

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.

- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- Keep your distance when opening the oven door during or at the end of cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- During operation the product is hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Always wear heat-resistant oven gloves when handling the product.

1.8 Accessory Use

- It is important that the wire grill and tray are placed properly on the wire shelves. For detailed information, refer to the section "**Usage of accessories**".
- Close the oven door after pushing the accessories completely into the cooking space, otherwise they may hit the door glass and damage it.

1.9 Cooking Safety

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire

since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.

- Food residues in the cooking area., such as oil, can ignite. Clean these residues before cooking.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The accumulated heat might damage the bottom of the oven.

Be mindful of the following precautions when using greasy parchment paper or similar materials:

- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven.
- To prevent the risk of touching the oven heating elements and obstructing the flow of hot air, remove any excess parts of

greaseproof paper that hang from accessories or containers. Do not use greaseproof paper at oven temperatures higher than the maximum usage temperature specified by the manufacturer. Never place greaseproof paper on the oven base.

- Do not place it on top of accessories during preheating.
- Always press down with a plate or similar object to prevent the material from flying around due to the air circulation inside the oven.
- Only cover the necessary surface inside the tray.
- After each use, the tray should be cleaned, and any greaseproof paper or similar materials used in the tray should be replaced. Otherwise, liquids dripping onto the tray can cause smoking or even ignite flames.
- An air flow is generated when the product lid is opened. Greaseproof paper can come into contact with heating elements and ignite.
- When using a grilling rack for frying, a tray should be placed on the lower rack. Otherwise,

the food oil and other components that drip onto the oven bottom can create heavy smoke and lead to flames.

- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.



1.10 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven front door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

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



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2.3 Recommendations for Energy Saving

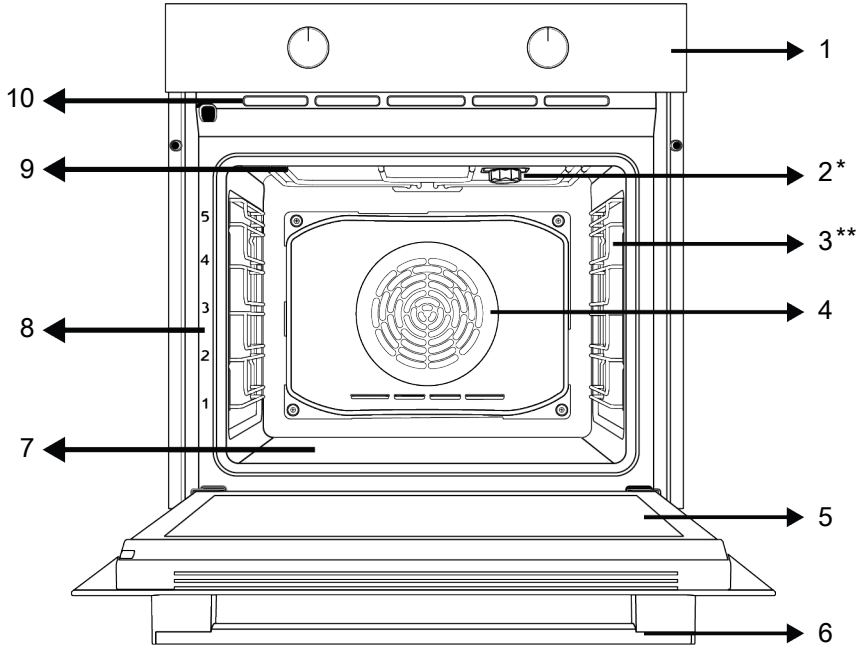
According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- If specified in the recipe or user's manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during baking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of baking in prolonged bakings. You can save up to 20% electricity by using residual heat.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.

3 Your product

EN

3.1 Product Introduction



1 Control panel

3 Wire shelves

5 Door

7 Lower heater (under the steel plate)

9 Upper heater

2 Lamp

4 Fan motor (behind the steel plate)

6 Handle

8 Shelf positions

10 Ventilation holes

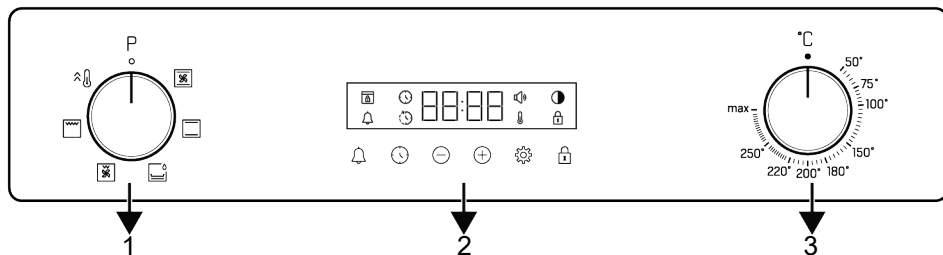
* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

** Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a wire rack. In the image, a product with wire rack is shown as an example.

3.2 Product Control Panel Introduction and Usage

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

3.2.1 Control Panel



- 1 Function selection knob
- 3 Temperature knob

- 2 Timer

If there are knob(s) controlling your product, in some models this/these knob(s) may be so that they come out when pushed (buried knobs). For settings to be made with these knobs, first push the relevant knob in and pull out the knob. After making your adjustment, push it in again and replace the knob.

3.2.2 Introduction of the oven control panel

Function selection knob

You can select the oven operating functions with the function selection knob. Turn left / right from closed (top) position to select.

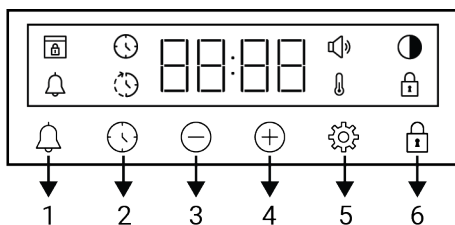
Temperature knob

You can select the temperature you want to cook with the temperature knob. Turn clockwise from the closed (top) position to select.

Oven inner temperature indicator

You can understand the oven interior temperature from the temperature symbol on the timer display. The temperature symbol appears on the display when the cooking starts, and the temperature symbol disappears when the appliance reaches the set temperature. When the temperature inside the oven drops below the set temperature, the temperature symbol reappears.

Timer



- 1 Alarm key
- 2 Time setting key
- 3 Decrease key
- 4 Increase key
- 5 Settings key
- 6 Key lock key

Display symbols








- : Baking time symbol
- : Baking end time symbol *
- : Alarm symbol
- : Brightness symbol
- : Key lock symbol
- : Temperature symbol
- : Volume level symbol
- : Door lock symbol *

*It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

3.3 Oven operating functions

On the function table, the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The


order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Top and bottom heating	*	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
 	Bottom heating	*	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom. This function should also be used for easy steam cleaning.
	Fan assisted bottom/top heating	*	The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
	Full grill	*	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Fan assisted low grill	*	The hot air heated by the small grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling smaller amounts.
	Booster	-	All the heaters of the oven work. This operating function is used to quickly bring the oven to the desired temperature (pre-heating). Do not use it for cooking food.

* Your product operates in the temperature range specified on the temperature knob.

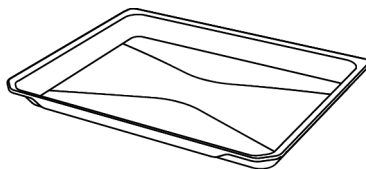
3.4 Product Accessories

There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.

 The trays inside your appliance may be deformed with the effect of the heat. This has no effect on the functionality. Deformation disappears when the tray is cooled.

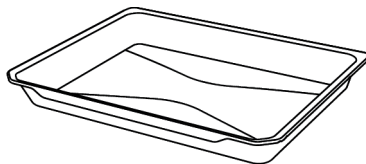
Standard tray

It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



Deep tray

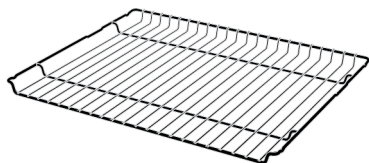
It is used for pastries, frying large pieces, juicy food or for the collection of flowing oils when grilling.



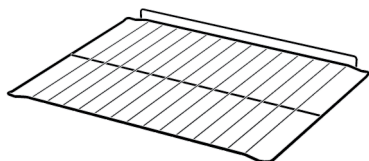
Wire grill

It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

On models with wire shelves :



On models without wire shelves :

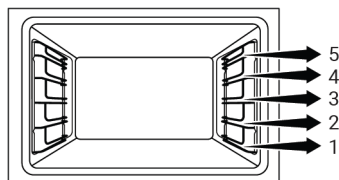


3.5 Use of Product Accessories

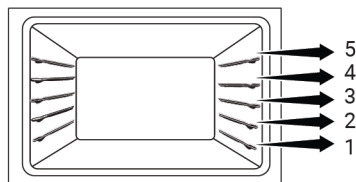
Cooking shelves

There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.

On models with wire shelves :



On models without wire shelves :

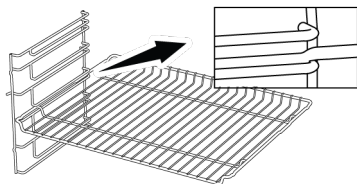


Placing the wire grill on the cooking shelves

On models with wire shelves :

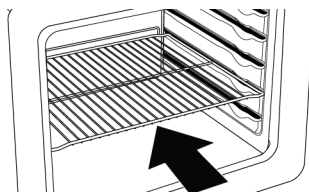
It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better

cooking, the wire grill must be secured on the wire shelf's stopping point. It must not pass over the stopping point to contact with the rear wall of the oven.



On models without wire shelves :

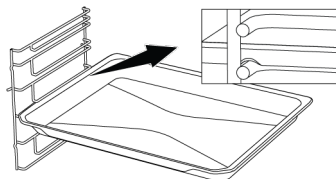
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



Placing the tray on the cooking shelves

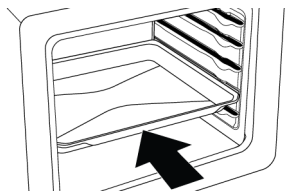
On models with wire shelves :

It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured on the stopping socket on the wire shelf. It must not pass over the stopping socket to contact with the rear wall of the oven.



On models without wire shelves :

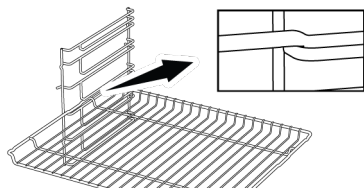
It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



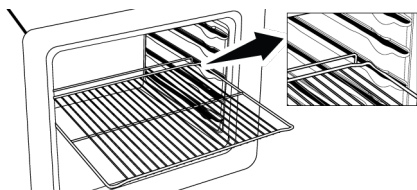
Stopping function of the wire grill

There is a stopping function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopping point. You must pass over this point to remove it completely.

On models with wire shelves :

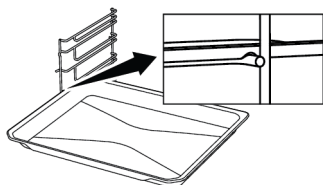


On models without wire shelves :



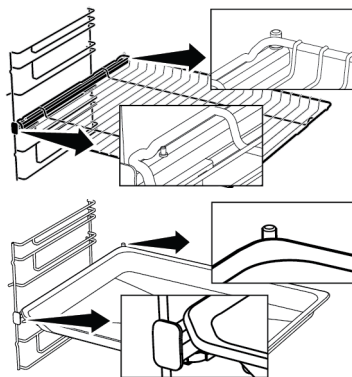
Tray stopping function - On models with wire shelves

There is also a stopping function to prevent the tray from tipping out of the wire shelf. While removing the tray, release it from the rear stopping socket and pull it towards yourself until it reaches the front side. You must pass over this stopping socket to remove it completely.



Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails-On models with wire shelves and telescopic models

Thanks to telescopic rails, trays or the wire grill can be easily installed and removed. When using trays and wire grills with the telescopic rail, care should be taken that the pins on the front and back of the telescopic rails, rest against the edges of the grill and the tray (shown in the figure).



3.6 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	595 /594 /567
Oven installation dimensions (height / width / depth) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Voltage/Frequency	220-240 V ~; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Total power consumption (kW)	2,4
Oven type	Fan assisted oven

Basics: Information on the energy label of home type electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. The values are determined in Top and bottom heating or (if present) Fan assisted bottom/top heating functions with the standard load.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Eco fan heating , 2-Fan Heating , 3-Fan assisted low grill , 4-Top and bottom heating.



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



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







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

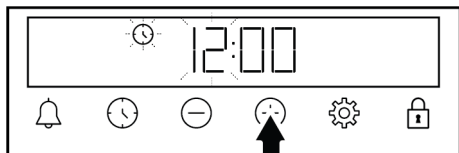
4 First Use



Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

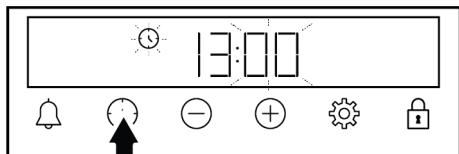
4.1 First Timer Setting


 Always set the time of day before using your oven. If you do not set it, you cannot cook in some oven models.

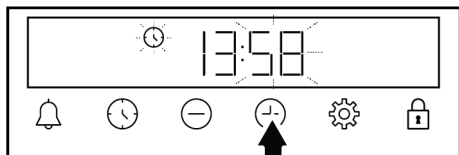
1. When the oven is first started, "12:00" and  symbol will flash on the display.
2. Set the time of day by touching the / keys.









3. Touch  or  key to activate the minutes field.




4. Touch the / keys to set the minute.



5. Confirm by touching the  or  key.
 - ⇒ The time of day is set and the  symbol disappears on the display.

 If the first timer is not set, "12:00" and  symbol continue to flash and your oven will not start. For your oven to function, you must confirm the time of day by setting the time of day or touching the  key when it is at "12:00". You can change the time of day setting later as described in the "Settings" section.

 In the event of a power outage, the time of day settings are cancelled. It should be set again.

4.2 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.
3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See "Oven operating functions [▶ 13]". You can learn how to operate the oven in the following section.
5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

Before using the accessories:

Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

NOTICE: Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

5 Using the Oven

5.1 General Information on Using the Oven

Cooling fan (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Do not cover these ventilation openings with anything. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

Oven lighting

The oven lighting is turned on when the oven starts baking. In some models, the lighting is on during baking, while in some models it turns off after a certain time.

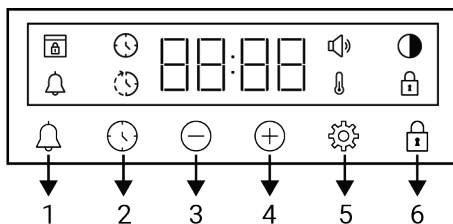
5.2 Operation of the Oven Control Unit

General warnings for the oven control unit

- The maximum time that can be set for the baking process is 5 hours 59 minutes. In case of a power failure, the program is canceled. You will need to re-program.
- While making any adjustments, the relevant symbols flash on the display. A short time should be waited for the settings to be saved.

- If any cooking setting has been made, the time of day cannot be adjusted.
- If cooking time is set when cooking starts, the remaining time is displayed on the display.
- In cases where cooking time or cooking end time is set; you can cancel automatically by touching the ⌚ key for a long time.

Timer



- 1 Alarm key
- 2 Time setting key
- 3 Decrease key
- 4 Increase key
- 5 Settings key
- 6 Key lock key

Display symbols

- ⌚ : Baking time symbol
- ⌚ : Baking end time symbol *
- 🔔 : Alarm symbol
- ☀️ : Brightness symbol
- 🔒 : Key lock symbol
- 🌡️ : Temperature symbol
- 🔊 : Volume level symbol
- 🚪 : Door lock symbol *

*It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Turning on the oven

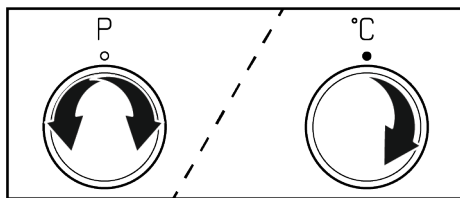
When you select a operating function you want to cook with the function selection knob and set a certain temperature with the temperature knob, the oven starts operating.



Turning off the oven

You can turn the oven off by turning the function selection knob and temperature knob to the off (up) position.

Manual cooking to select temperature and oven operating function



You can cook by making a manual control (at your own control) without setting the cooking time by selecting the temperature and operating function specific to your food.

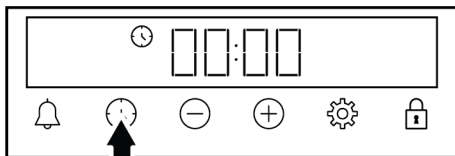





1. Select the operating function you want to cook with the function selection knob.
2. Set the temperature you want to cook with the temperature knob.
 - ⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the  symbol will appear on the display. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the  symbol disappears. The oven does not switch off automatically since manual cooking is done without setting the cooking time. You have to control cooking and turn it off yourself. When your cooking is completed, turn off the oven by turning the function selection knob and the temperature knob to the off (up) position.


Cooking by setting the cooking time:

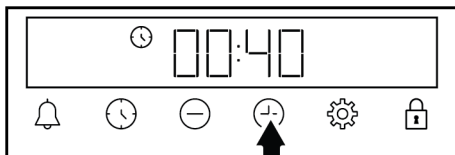
You can have the oven turn off automatically at the end of the time by selecting the temperature and operating function specific to your food and setting the cooking time on the timer.

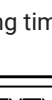
1. Select the operating function for cooking.
2. Touch the  key until the  symbol appears on the display for the cooking time.





 After setting the operation function and temperature, you can set the cooking time for 30 minutes by touching the  key directly for quick setting of the cooking time and change the time with the  keys.

3. Set the cooking time with the  keys.



 The cooking time increases by 1 minute in the first 15 minutes, after 15 minutes it increases by 5 minutes.

4. Put your food in the oven and set the temperature with the temperature knob.
 - ⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. The set cooking time starts to count down and the  symbol appears on the display. When the temperature inside the oven reaches the set temperature, the  symbol disappears.

- After the set cooking time is completed, on the display, "End" appears, the 🕒 symbol flashes and the timer beeps.
- The warning sounds for two minutes. Press any key to stop the warning. The warning stops and the time of day appears on the display.

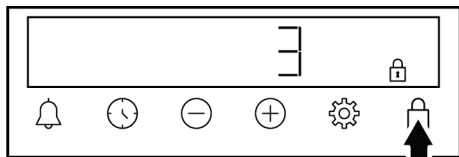
i If any key is pushed at the end of the audible warning, the oven will start operating again. To prevent the oven from operating again at the end of the warning, turn off the oven by turning the temperature knob and function knob to the "0" (off) position.

5.3 Settings

Activating the key lock

By using the key lock feature, you can safeguard the timer from interference.

- Touch the key until the 🗝️ symbol appears on the display.



- ⇒ The 🗝️ symbol is shown on the display and the 3-2-1 count down starts. The key lock activates when the countdown ends. When any key is touched after the key lock is set, the timer sounds an audible signal and the 🗝️ symbol flashes.

i If you release the key before the end of the countdown, the key lock does not activate.

i Timer keys cannot be used when the key lock is on. The key lock will not be cancelled in case of power failure.

Deactivating the key lock

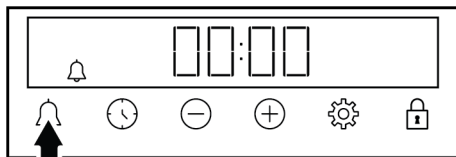
- Touch the key until the 🗝️ symbol disappears from the display.
 - ⇒ The 🗝️ symbol disappears from the display and the key lock is disabled.

Setting the alarm

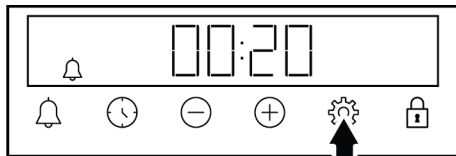
You can also use the timer of the product for any warning or reminder other than baking. The alarm clock has no effect on the oven operating functions. It is used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time you set has expired, the timer gives you an audible warning.

i The maximum alarm time may be 23 hours 59 minutes.

- Touch the 🔔 until the key 🔔 symbol appears on the display.



- Set the alarm time with the +/− keys.



- ⇒ After setting the alarm time, the 🔔 symbol remains lit and the alarm time starts to countdown on the display. If the alarm time and baking time are set at the same time, the shorter time is shown on the display.





- After the alarm time is completed, the 🔔 symbol starts flashing and gives you an audible warning.

Turning off the alarm



1. At the end of the alarm period, the warning sounds for two minutes. Touch any key to stop the audible warning.

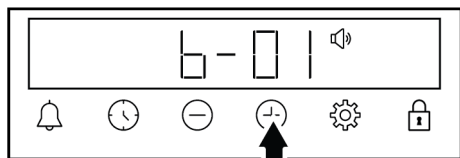
⇒ The warning stops and the time of day appears on the display.

If you want to cancel the alarm;

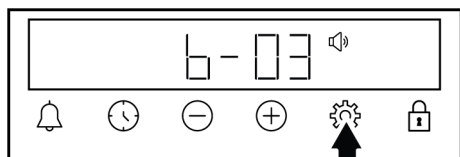
1. Touch the  key until the  symbol appears on the display to reset the alarm time. Touch the  key until the "00:00" symbol appears on the display.
2. You can also cancel the alarm by touching the  key for a long time.


Adjusting the volume

1. Touch  key until the  symbol appears on the display.





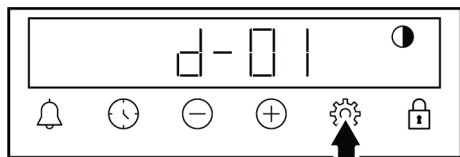
2. Set the desired level with the \oplus/\ominus keys. (b-01-b-02-b-03)



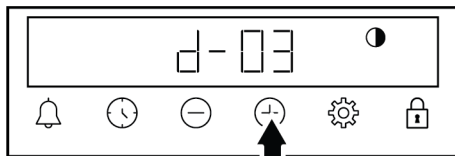
3. Touch the  key for confirmation or wait without touching any key. The volume set becomes active after a while.


Setting the display brightness

1. Touch  key until the  symbol appears on the display.





2. Set the desired brightness with the \oplus/\ominus keys. (d-01-d-02-d-03)

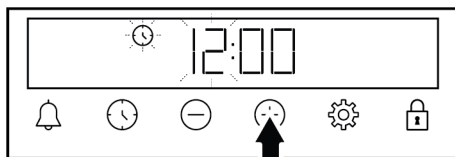


3. Touch the  key for confirmation or wait without touching any key. The brightness set becomes active after a while.

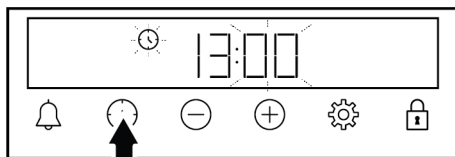
Changing the time of day

On your oven to change the time of day that you have previously set:

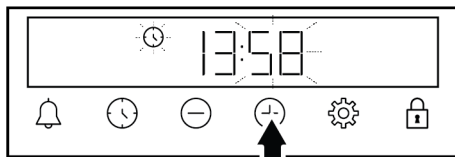
1. Touch the  key until the  symbol appears on the display.
2. Set the time of day by touching the \oplus/\ominus keys.




3. Touch  or  key to activate the minutes field.



4. Touch the \oplus/\ominus keys to set the minute.



5. Confirm by touching the  or  key.

⇒ The time of day is set and the  symbol disappears on the display.

6 General Information About Baking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

6.1 General Warnings About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

6.1.1 Pastries and oven food

General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.

- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

Cooking table for pastries and oven foods

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake on the tray	Standard tray *	Top and bottom heating	3	180	30 ... 45
Cake in the mould	Cake mould on wire grill** **	Top and bottom heating	2	180	30 ... 40
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Small cakes	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	150	20 ... 30
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill**	Top and bottom heating	2	160	30 ... 40
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill**	Fan assisted bottom/top heating	2	160	20 ... 30
Cookie	Pastry tray *	Top and bottom heating	3	170	25 ... 40
Rich pastry	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	2	200	30 ... 40
Dough pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	20 ... 35
Whole bread	Standard tray *	Top and bottom heating	3	200	30 ... 45

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Lasagne	Glass / metal rectangular container on wire grill **	Top and bottom heating	2 or 3	200	30 ... 45
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 ... 70
Pizza	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200 ... 220	10 ... 20

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

6.1.2 Meat, Fish and Poultry

The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.
- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/ max, after 180 ... 190	60 ... 80
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/ max, after 170	110 ... 120
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	3	200	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

6.1.3 Grill

Red meat, fish and poultry meat quickly turns brown when grilled, holds a beautiful crust and does not dry out. Fillet meats, skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- When the preheating time is 5 minutes in the grill mode, skip the preheating, do not wait for the entire preheating time to pass.
- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!**

The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.
- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you will slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be supplied with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

Grill table

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Chicken pieces	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 ... 30
Lamb chop	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (meat cubes)	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Veal chop	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Vegetable gratin	Wire grill	4 - 5	220	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 4

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

Fan assisted low grill

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	Fan assisted low grill	4	200	30 ... 35
Chicken pieces	Wire grill	Fan assisted low grill	4	250	25 ... 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	Fan assisted low grill	4	250	30 ... 40
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Wire grill - Place one tray on a lower shelf	Fan assisted low grill	3	15 mins. 250, after 180 ... 190	90 ... 110

Do not preheat the dishes recommended in this grill chart.

6.1.4 Test foods

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Cooking table for test meals

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	140	20 ... 30
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Small cakes	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	150	20 ... 30
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	160	30 ... 40
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan assisted bottom/top heating	2	160	20 ... 30
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 ... 70

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Grill

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 4

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

7 Maintenance and Cleaning

7.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.

- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Enamelled surfaces

- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.
- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See "Easy Steam Cleaning [▶ 30]").

- For difficult stains, an oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand and a non-scratching scouring pad can be used. Do not use an external oven cleaner.

Catalytic surfaces

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

7.2 Cleaning Accessories

Do not put the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

7.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area)

Follow the cleaning steps described in the "General Cleaning Information" section according to the surface types in your oven.

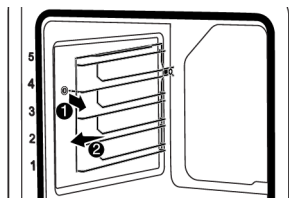
Cleaning the side walls of the oven

The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the "Catalytic surfaces" section for information.

If your product is a wire shelf model, remove the wire shelves before cleaning the side walls. Then complete the cleaning as described in the "General Cleaning Information" section according to the side wall surface type.

To remove the side wire shelves:

1. Remove the front of the wire shelf by pulling it on the side wall in the opposite direction.
2. Pull the wire shelf towards you to remove it completely.



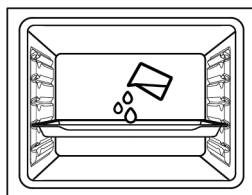
3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

7.5 Easy Steam Cleaning

This allows cleaning of the dirt (not remaining for a long time) that is softened by the steam inside the oven and by the water droplets condensed in the internal surfaces of the oven easily.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Add 500 ml water into the tray and place it on the 2nd shelf of the oven.

i Do not use distilled or filtered water. Use ready-made waters only. Do not use flammable, alcoholic or solid particulate solutions instead of water.



3. Set the oven to the easy steam cleaning operating mode and operate it at 100°C for 15 minutes.

Immediately open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth. Steam will be released when opening the door. This may pose a risk of burns. Be careful when opening the door.

For stubborn dirt, clean the product using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.

i In the easy steam cleaning function, it is expected that the added water evaporates and condenses on the inside of the oven and the oven door in order to soften the light dirt formed in your oven. Condensation formed on the oven door may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.

(It varies depending on the product model. It may not be available on your product.) After the condensation inside the oven, puddle or moisture may occur in the pool channel under the oven. Wipe this pool channel with a damp cloth after use and dry it.



7.6 Cleaning the Oven Door

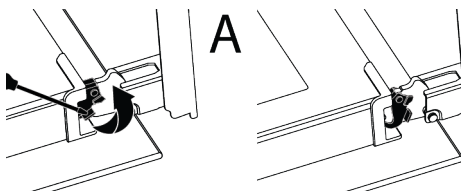
You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "**Removing the oven door**" and "**Removing the inner glasses of the door**". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and

dry them with a dry cloth. For lime residue that may form on the oven glass, wipe the glass with vinegar and rinse.

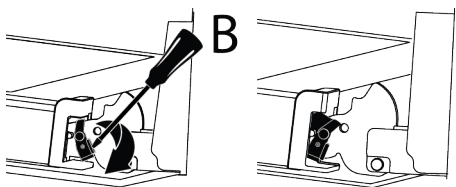
i Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

Removing the oven door

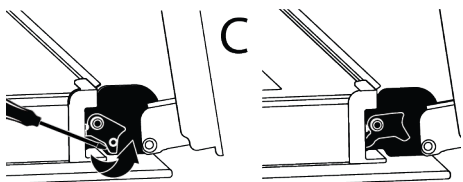
1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
4. (A) type hinge is available in normal door types.



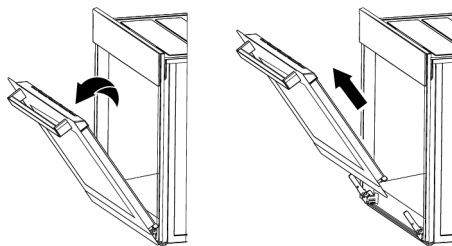
5. (B) type hinge is available in soft closing door types.



6. (C) type hinge is available in soft opening/closing door types.



7. Get the oven door to a half-open position.



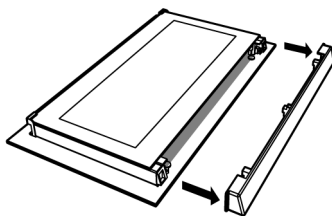
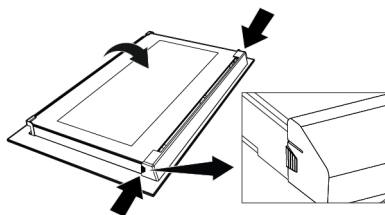
8. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

i To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

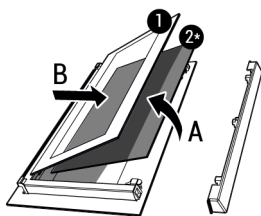
7.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door

Inner glass of the product's front door may be removed for cleaning.

1. Open the oven door.
2. Pull the plastic component, attached on the upper section of the front door, towards yourself by simultaneously pushing on the pressure points on both sides of the component and remove it.



- As shown in the figure, gently lift the innermost glass (1) towards "A" and then, remove it by pulling towards "B".



- 1 Innermost glass 2* Inner glass (it may not be available for your product)

- If your product has an inner glass (2), repeat the same process to detach it (2).
- The first step of regrouping the door is to reassemble the inner glass (2). Place the bevelled edge of the glass to meet the bevelled edge of the plastic slot. (If your product has an inner glass). Inner glass (2) must be attached to the plastic slot closest to the innermost glass (1).
- While reassembling the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the inner glass. It is crucial to place the lower corners of the innermost glass (1) to meet the lower plastic slots.
- Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

7.8 Cleaning the Oven Lamp

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

Replacing the oven lamp

General Warnings

- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!

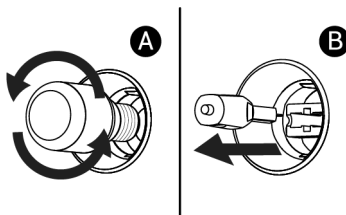
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven has a round lamp,

- Disconnect the product from the electricity.
- Remove the glass cover by turning it counter clockwise.



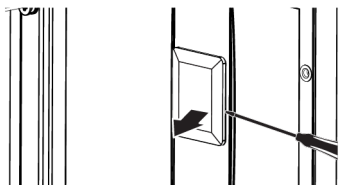
- If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



- Refit the glass cover.

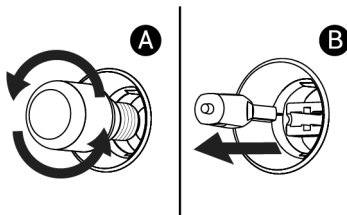
If your oven has a square lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the wire shelves according to the description.



3. Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver. Remove the screw first, if there is a screw on the square lamp in your product.

4. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



5. Refit the glass cover and wire shelves.

8 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

Steam is emanated while the oven is working.

- It is normal to see vapour during operation. >>> This is not an error.

Water droplets appear while cooking

- The steam generated during cooking condenses when it comes into contact with cold surfaces outside the product and may form water droplets. >>> This is not an error.

Metal sounds are heard while the product is warming and cooling.

- Metal parts may expand and make sounds when heated. >>> This is not an error.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

Oven light is not on.

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

Oven is not heating.

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.
- For the models with timer, the time is not set. >>> Set the time.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

(For models with timer) The timer display flashes or the timer symbol is left open.

- There has been a power outage before. >>> Set the time / Turn off the product function knobs and again switch it to the desired position.

Dobrodošli!

Poštovani korisnici,

Hvala na odabiru proizvoda Beko. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju učinkovitost. Stoga, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data prije uporabe proizvoda.

Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u korisničkom priručniku. Na taj način ćete zaštititi sebe i svoj proizvod od opasnosti koje mogu nastati.

Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Uslovi garancije, načini upotrebe i rješavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom uputstvu.

Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozljedu.



Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vruću površinu.

NAPOMEN

A

Opasnost koja može za rezultat imati materijalnu štetu na proizvodu ili okolini.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Sadržaj

1 Sigurnosna uputstva	36
1.1 Namjena.....	36
1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	36
1.3 Električna sigurnost.....	37
1.4 Siguran transport.....	39
1.5 Sigurna instalacija	39
1.6 Sigurna upotreba	40
1.7 Temperaturna upozorenja	40
1.8 Upotreba pribora	41
1.9 Sigurnost kuhanja.....	41
1.10 Sigurno održavanje i čišćenje	42
2 Uputstva za zaštitu okoliša	43
2.1 Direktiva o otpadu	43
2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda.....	43
2.2 Informacija o ambalaži	43
2.3 Preporuke za štednju energije	43
3 Vaš proizvod	44
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	44
3.2 Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda	44
3.2.1 Kontrolna tabla.....	45
3.2.2 Uvod u kontrolnu tablu pećnice	45
3.3 Radne funkcije pećnice	45
3.4 Dodaci uređaja.....	46
3.5 Korišćenje dodatka uređaja.....	47
3.6 Tehničke specifikacije.....	49
4 Prva upotreba	50
4.1 Prvo postavljanje tajmera	50
4.2 Početno čišćenje	50
5 Korištenje pećnice	51
5.1 Opće informacije o korištenju pećnice.....	51
5.2 Rad kontrolne jedinice pećnice	51
5.3 Postavke	53
6 Opće informacije o pečenju	55
6.1 Opća upozorenja o pečenju hrane u pećnici.....	55
6.1.1 Peciva i hrana iz pećnice.....	55
6.1.2 Meso, riba i meso od peradi.....	57
6.1.3 Gril.....	58
6.1.4 Testna jela	59

7 Održavanje i čišćenje	60
7.1 Opće informacije o čišćenju.....	60
7.2 Pribor za čišćenje	61
7.3 Čišćenje kontrolne table.....	61
7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)	62
7.5 Jednostavno paročišćenje	62
7.6 Čišćenje vrata pećnice	63
7.7 Skidanje unutarnjeg stakla sa vrata pećnice.....	63
7.8 Čišćenje sijalice u pećnici	64
8 Rješavanje problema.....	65



1 Sigurnosna uputstva

- Ovo poglavlje sadrži sigurnosne upute potrebne da bi spriječili rizik od fizičke ozljede i materijalne štete.
- Ako se proizvod preda nekom drugom licu za ličnu upotrebu ili u svrheupotrebe rabljenog uređaja, potrebno je dati i uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i dijelove.
- Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati ako se ove upute ne poštuju.
- Nepoštovanje ovih uputa poništava dobrenu garanciju.
- Ugradnju i popravke uvijek treba da obavlja proizvođač, ovlaštenu servis ili lice koje je imenovao uvoznik.
- Koristite samo originalne rezervne djelove i pribor.
- Ne popravljajte i ne mijenjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
- Ne vršite nikakve tehničke modifikacije na proizvodu.
- Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen upotrebi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u prodavaonicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba se koristiti samo za kuhanje. Ne smije se koristiti za druge namijene, na primjer za grijanje prostorija.
- Pećnica se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje hrane i pečenje hrane na roštilju.
- Ovaj proizvod ne smije se koristiti za grijanje kuhinjskog suđa, vješanjem peškira ili odjeće na ručke da bi se osušili.



1.1 Namjena

- Proizvod je namijenjen za primjenu u kućanstvima. Nije namijenjen za komercijalnu upotrebu.



1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti djeca od 8 godina i starija i osobe koje su nedovoljno razvijene u fizičkim, senzornim ili mentalnim vještinama ili koje imaju nedostatak iskustva i znanja, sve dok su pod nadzorom ili obučene o sigurnoj upotrebi i opasnostima proizvoda.

- Djeca se ne smiju igrati proizvodom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako ih neko ne nadgleda.
- Ovaj proizvod ne smiju koristiti osobe s ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako se čuvaju pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
- Djecu treba nadgledati kako bi se osiguralo da se ne igraju proizvodom.
- Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci se ne smiju igrati s proizvodom, penjati se na njega ili ulaziti u njega.
- Ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti na proizvod.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu podalje od proizvoda.
- Ambalažni materijal držite van dohvata djece. Postoji opasnost od povreda i gušenja.
- Kada su vrata otvorena, nemojte stavljati teške predmete na njih ili dozvoliti djeci da sjede na njima. Rerna se može prevrnuti ili oštetiti šarke vrata.
- Prije odbacivanja istrošenih i beskorisnih proizvoda:
 1. Odspojite utikač i izvadite ga iz utičnice.
 2. Odrežite kabl za napajanje i odspojite ga utikačem iz proizvoda.
 3. Poduzmite mjere predostrožnosti kako biste spriječili djecu da uđu u proizvod.
 4. Ne dozvolite djeci da se igraju proizvodom kada je u stanju mirovanja.

1.3 Električna sigurnost

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na tipskoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlašteni električar. Ne koristite proizvod koji nije uzemljen u skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja treba biti na lako dostupnom mjestu. Ako to nije moguće, mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod

spojen, u skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.

- Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač prije popravke, održavanja ili čišćenja.
- Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na tipskoj pločici.
- (Ako vaš proizvod nema strujni kabl) koristite samo priključni kabl opisan u dijelu „Tehničke specifikacije”.
- Ne gnječite strujni kabl ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabl ne stavljajte teške predmete. Strujni kabl ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom toplote.
- Pripazite da strujni kabl nije prignječen prilikom postavljanja proizvoda na njegovo mjesto nakon sastavljanja ili čišćenja.
- Tokom upotrebe stražnja površina pećnice postaje vruća. Kablovi za napajanje ne smiju dodirivati stražnju površinu proizvoda. Inače bi se mogao oštetiti.
- Ne gnječite električne kablove s vratima pećnice i ne provlačite ih preko vrućih površina. U protivnom izolacija kablova može se otopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
- Koristite samo originalni kabl. Ne koristite oštećene ili presječene kablove.
- Ne koristite produžni kabl ili razdjelne utičnice za rukovanje proizvodom.
- Kontaktirajte ovlaštenu servisnu centar ili uvoznika u vezi s korištenjem odobrenog adaptera u slučajevima kada ne neophodno koristiti adapter pretvarača (za vrstu utikača).
- Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštenu servisnu centar ako dužina strujnog kabla nije dovoljna.
- Prijenosni izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i izazvati požar. Višestruki utikači i prijenosni izvori napajanja držite podalje od proizvoda.
- Ako je strujni kabl oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene svjetla pećnice svakako odspojite proizvod iz strujnog napajanja i izbjegnite opasnost od strujnog udara. Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač u razvodnoj kutiji.

Ako vaš proizvod ima strujni kabl i utikač:

- Nikad ne stavljate utikač proizvoda u slomljenu, olabavljenu utičnicu ili ako utikač ispada iz utičnice. Pripazite je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U protivnom, priključci se mogu pregrijati ili izazvati požar.
- Izbjegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili su možda izloženi vodi (poput onih pored radnih površina na koja voda može dospjeti). U suprotnom, postoji opasnost od kratkog spoja ili do smrti zbog strujnog udara.
- Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama!
- Izvucite utikač iz strujne utičnice koristeći tijelo utikača a ne sam kabl.

1.4 Siguran transport

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.
- Proizvod je težak, proizvod trebaju nositi barem dvije osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručke za transport ili premještanje proizvoda.
- Na uređaj ne stavljajte predmete. Uređaj nosite u uspravnom položaju.

- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim kartonom i dobro zalijepite. Dobro pričvrstite pomične dijelove proizvoda i tako spriječite oštećenja.
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen nakon transporta. Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštenu servisnu centar ako je oštećen.

1.5 Sigurna instalacija

- Prije početka instalacije, isključite električni vod koji će se proizvod priključiti tako što ćete isključiti osigurač.
- Tokom transporta i održavanja uvijek nosite zaštitne rukavice. U protivnom, postoji opasnost od ozljeda zbog oštrih rubova!
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Nemojte ga instalirati ako je uređaj oštećen.
- Izbjegavajte koristiti bilo kakve materijale za toplotnu izolaciju za prekrivanje unutrašnjosti namještaja koji će se instalirati.
- Izravna sunčeva svjetlost i izvori toplote, poput električnih ili plinskih grijalica, ne smiju biti smješteni u području u kojem se instalira proizvod.

- Područja oko ventilacionih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.
- Kako biste izbjegli pregrijavanje, instalacija proizvoda ne smije se provoditi iza ukrasnih poklopaca.
- U slučajevima kada se crijevo/ cijev za plin ili plastična cijev za vodu nalazi iza određenog područja za ugradnju proizvoda, treba garantovati da nema kontakta između proizvoda i ovih vodova. U suprotnom bi se crijevo/cijev moglo zgnječiti.
- Ako postoji utičnica iza mjesta na kojem će se proizvod instalirati, tada mora biti osigurano da proizvod ne dođe u kontakt s utičnicom ni s utikačem ukopčanim u utičnicu.

1.6 Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ga iz strujne utičnice ili isključite napajanje u razvodnoj kutiji.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tokom upotrebe. tada isključite

proizvod iz strujne utičnice. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar.

- Ne koristite proizvod ako mu je staklo na prednjim vratima napuklo ili uklonjeno. U protivnom postoji opasnost od ozljeda i štete za okoliš.
- Nikada nemojte stati na uređaj.
- Nikada ne koristite proizvod kad vam je smanjena sposobnost prosuđivanja ili koordinacija zbog konzumacije alkohola i/ili lijekova.
- Zapaljivi predmeti ne smiju se držati unutar i oko prostora za kuhanje. U suprotnom, to može dovesti do požara.
- Ručka pećnice nije namijenjena za sušenje kuhinjskih krpa. Kada koristite proizvod ne vješajte ručnika, rukavica ili slične tkanine na ručku.
- Šarke na vratima proizvoda pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Prilikom otvaranja/zatvaranja vrata ne držite dio sa šarkama.

1.7 Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Kada se proizvod koristi, proizvod i njegovi dostupni dijelovi bit će

vrući. Trebate izbjegavati dodirivanje proizvoda i grijaćih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako nisu pod stalnim nadzorom.

- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će površine biti vruće prilikom rada.
- Održavajte rastojanje kada otvarate vrata pećnice tokom ili na kraju kuhanja. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči.
- Tokom rada proizvod je vruć. Trebate izbjegavati dodirivanje vrućih dijelova, unutrašnjosti pećnice i grijaćih elemenata.
- Prilikom rukovanja proizvodom uvijek nosite rukavice za pećnicu otporne na toplotu.

1.8 Upotreba pribora

- Važno je da žičana rešetka roštilja i protvan budu ispravno postavljeni na žičanu rešetku. Detaljne informacije pogledajte u dijelu „**Upotreba pribora**“.
- Zatvorite vrata pećnice nakon što ste pribor potpuno gurnuli u prostor za kuhanje, inače bi mogli udariti u staklo vrata i oštetiti ga.

1.9 Sigurnost kuhanja

- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.
 - Ostaci hrane u prostoru za kuhanje, poput ulja, mogu se zapaliti. Očistite te ostatke prije kuhanja.
 - Opasnost od trovanja hranom. Ne čuvajte hranu u pećnici duže od sat vremena prije i posle pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.
 - Ne zagrijevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u pećnici. Pritisak koji bi se stvorio u konzervi/tegli može izazvati njeno pucanje.
 - Pleh za pečenje, tanjure ili aluminijumsku foliju ne postavljajte direktno na dno pećnice. Akumulirana toplota može oštetiti osnovu pećnice.
- Vodite računa o sljedećim mjerama opreza kada koristite masni pergament papir ili slične materijale:

- Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za pećnicu (pleh, žičana rešetka, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrijanu pećnicu.
- Kako biste spriječili rizik od dodirivanja grijača pećnice i ometanja protoka vrućeg zraka, uklonite sve suvišne dijelove masnog papira koji vise s pribora ili posuda. Nemojte koristiti masni papir na temperaturama pećnice višim od maksimalne temperature uporabe koju navodi proizvođač. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno pećnice.
- Nemojte ga stavljati na pribor tokom predgrijavanja.
- Uvijek pritisnite tanjurom ili sličnim predmetom kako biste spriječili da materijal leti okolo zbog cirkulacije zraka unutar pećnice.
- Pokrijte samo potrebnu površinu unutar pladnja.
- Nakon svake uporabe, pladanj treba očistiti i zamijeniti sav masni papir ili slične materijale korištene u pladnju. Inače, tečnosti koje kapaju na pladanj mogu izazvati dimljenje ili čak zapaliti plamen.
- Protok zraka stvara se kada se poklopac proizvoda otvori. Masni papir može doći u dodir s grijačima i zapaliti se.
- Kada za prženje koristite rešetku za pečenje, na donju rešetku treba postaviti pladanj. Inače, ulje od hrane i druge komponente koje kapaju na dno pećnice mogu stvoriti jak dim i izazvati plamen.
- Za vrijeme grilovanja zatvorite vrata pećnice. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se smije obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio rešetke. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.



1.10 Sigurno održavanje i čišćenje

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!

- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.
- Nemojte koristiti oštra abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu

ili materijale za izbjeljivanje za čišćenje stakla prednjih vrata pećnice. Ti materijali mogu ogrepsti ili slomiti staklene površine.

2 Uputstva za zaštitu okoliša

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda

Ovaj proizvod je usklađen s Direktivom EU WEEE (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi simbol klasifikacije za odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE).



Ovaj proizvod je proizveden od visokokvalitetnih dijelova i materijala koji se mogu ponovno koristiti i pogodni su za recikliranje. Stoga, na kraju njegovog vijeka trajanja ne

zbrinjavajte ovaj otpadni proizvod s ostalim redovnim otpadom iz domaćinstva.

Odnosite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme.

Informacije o navedenim sabirnim centrima možete dobiti od lokalne uprave. Pravilno odlaganje otpadnih uređaja pomaže u sprječavanju negativnih uticaja na okoliš i zdravlje ljudi.

Usklađenost sa RoHS direktivom:

Proizvod koji ste kupili je usklađen s Direktivom EU RoHS (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

2.2 Informacija o ambalaži

Materijali za pakiranje proizvoda su proizvedeni od sekundarnih sirovina u skladu s našim nacionalnim propisima za zaštitu okoliša. Ambalažni otpad nemojte odlagati sa kućnim ili drugim otpadom, odnesite ga na mjesta za prikupljanje ambalažnog materijala određena od strane lokalnih organa.

2.3 Preporuke za štednju energije

Prema EU 66/2014, informacije o energetskej efikasnosti mogu se naći na računu proizvoda koji se isporučuje uz proizvod.

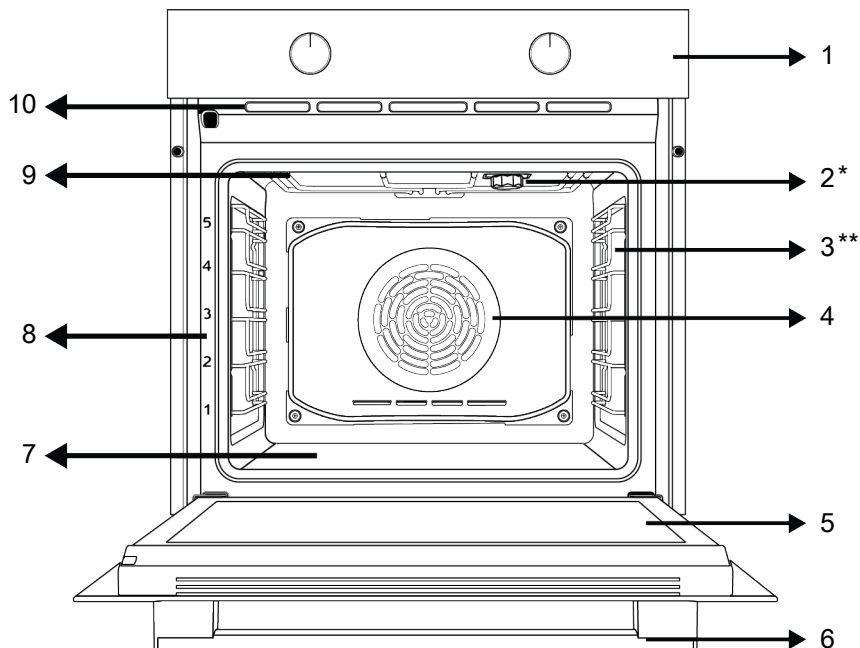
Sljedeći prijedlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski učinkovit način:

- Zamrznutu hranu odmrznite prije pečenja.
- U pećnici koristite tamne ili emajlirane posude koje bolje prenose toplotu.
- Ako je navedeno u receptu ili uputstvu za upotrebu, uvijek izvršite prethodno zagrijavanje. Ne otvarajte vrata pećnice često tijekom pečenja.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta prije isteka vremena za produženo pečenje. Mžete uštedjeti do 20% električne energije upotrebom preostale topline.
- Pokušajte da istovremeno pečete više jela u pećnici. Možete istovremeno spremati hranu postavljanjem dvije posude na rešetku. Osim toga, ako spremate jela jedno za drugim, to će uštedjeti energiju jer pećnica neće izgubiti na svojoj toplini.

3 Vaš proizvod

3.1 Predstavljajanje proizvoda

BS



1 Kontrolna tabla

3 Žičane police

5 Vrata

7 Donji grijač (ispod čelične ploče)

9 Gornji grijač

2 Sijalica

4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)

6 Ručka

8 Pozicije polica

10 Ventilacioni otvori

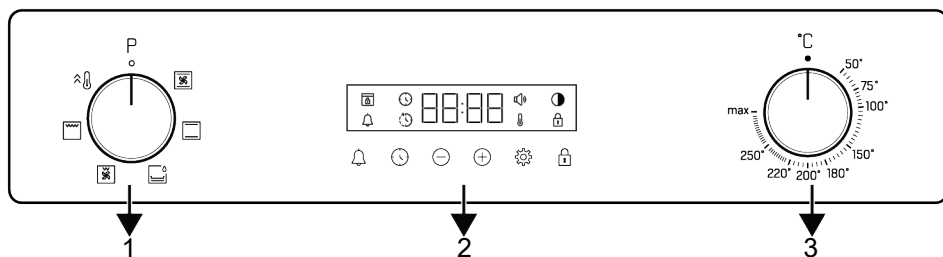
* Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Vaš proizvod možda nema sijalicu ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

** Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Vaš proizvod možda nije opremljen žicom. Na slici je kao primjer prikazan proizvod sa žicom.

3.2 Predstavljajanje i upotreba kontrolne table proizvoda

U ovom odjeljku možete pronaći pregled i osnovne namjene kontrolne table proizvoda. Moguće su razlike u slikama i nekim karakteristikama u zavisnosti od vrste proizvoda.

3.2.1 Kontrolna tabla



1 Dugme za izbor funkcije

2 Tajmer

3 Dugme za izbor temperature

Ako postoji dugme(dugmad) koje kontroliše(u) vaš proizvod, u nekim modelima to(ta) dugme(dugmad) izlazi(e) kada se pritisne(u) (umetnuta dugmad). Da biste izvršili postavke pomoću ovih dugmadi, prvo pritisnite odgovarajuće dugme i ono će se pojaviti van. Nakon postavke, pritisnite ga ponovo i vratite dugme u prvobitni položaj.

3.2.2 Uvod u kontrolnu tablu pećnice

Dugme za izbor funkcije

Funkcije rada pećnice možete odabrati pomoću gumba za odabir funkcije. Okrenite lijevo/desno iz zatvorenog (gornjeg) položaja za odabir.

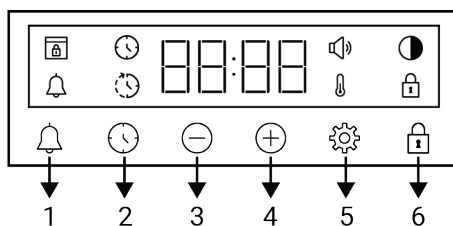
Dugme za izbor temperature

Možete odabrati temperaturu koju želite kuhati pomoću gumba za temperaturu. Okrenite u smjeru kazaljke na satu iz zatvorenog (gornjeg) položaja za odabir.

Indikator unutrašnje temperature pećnice

Unutrašnju temperaturu pećnice možete razumjeti iz simbola temperature na displeju tajmera. Simbol temperature se pojavljuje na displeju kada počne kuvanje, a simbol temperature nestaje kada uređaj dostigne zadatu temperaturu. Kada temperatura unutar pećnice padne ispod postavljene temperature, ponovo se pojavljuje simbol temperature.

Tajmer



- 1 Tipka za alarm
- 2 Tipka za podešavanje vremena
- 3 Tipka za smanjenje
- 4 Tipka za povećanje
- 5 Tipka za postavke
- 6 Tipka za zaključavanje tipki

Simboli na zaslonu

- : Simbol za vrijeme pečenja
- : Simbol za kraj vremena pečenja *
- : Simbol alarma
- : Simbol nivoa osvjjetljenja
- : Simbol zaključavanja tipki
- : Simbol temperature
- : Simbol nivoa jačine zvuka
- : Simbol zaključavanja vrata *

*Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.
*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

3.3 Radne funkcije pećnice

Na tabeli funkcija; prikazane su radne funkcije koje možete koristiti u vašoj pećnici i najviše i najniže temperature koje se mogu podesiti za ove funkcije.

Redoslijed prikazanih režima rada može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Gornji i donji grijač	*	Hranu zagrijevaju gornji i donji grijač istovremeno. Pogodno za torte, kolače ili peciva i variva u kalupima za pečenje. Pečenje u samo jednom plehu.
	Donji grijač	*	Uključen je samo donji grijač. Pogodan je za hranu za koju želite da na dnu malo potamni. Ovu funkciju treba koristiti i za jednostavno parčišćenje.
	Gornji i donji grijač + ventilator	*	Vrući vazduh zagrijan gornjim i donjim grijačima raspoređuje se ravnomjerno i brzo kroz pećnicu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
	Puni gril	*	Veliki gril na gornjem dijelu pećnice radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Niski gril + ventilator	*	Vruć vazduh zagrijan tokom funkcije malog grila brzo se raspoređuje u pećnici ventilatorom. Pogodan je za grilovanje malih količina.
	Pojačivač	-	Svi grijači u pećnici su u funkciji. Ova radna funkcija se koristi za brzo dovođenje peći na željenu temperaturu (prethodno zagrijavanje). Ne koristite ga za pečenje hrane.

* Vaš proizvod radi u temperaturnom rasponu navedenom na regulatoru temperature.

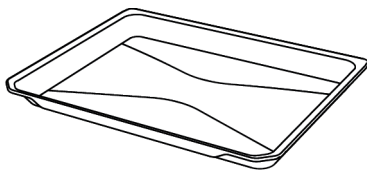
3.4 Dodaci uređaja

Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odjeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Svi dodaci opisani u uputstvu za upotrebu možda neće biti dostupni na vašem proizvodu.

Plehovi unutar vašeg uređaja se mogu deformisati zbog uticaja temperature. Navedeno neće uticati na funkcionalnosti. Deformacija nestaje kada se pleh ohladi.

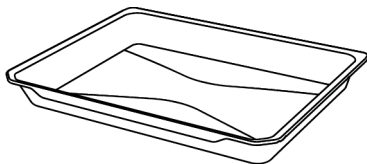
Standardni pleh

Koristi se za tijesta, smrznutu hranu i velike komade pečenja.



Duboki pleh

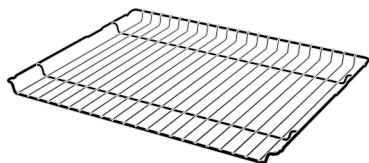
Koristi se za tijesto, velike komade pečenja, sočna jela ili za sakupljanje masnoće tijekom grilovanja.



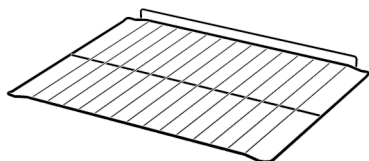
Žičani gril

Koristi se za pečenje ili stavljanje hrane koja će se peći, pržiti ili kuhati u kaserolama na željenu policu.

Na modelima sa žičanim policama :



Na modelima bez žičanih policica :

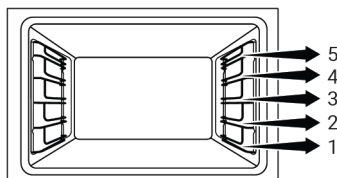


3.5 Korišćenje dodatka uređaja

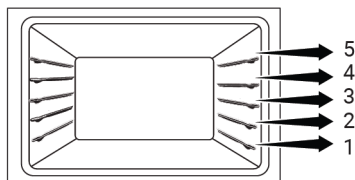
Police za pripremu hrane

Postoji 5 nivoa položaja policica u prostoru za pripremu hrane. Redosljed policica je označen brojevima na prednjem okviru pećnice.

Na modelima sa žičanim policama :



Na modelima bez žičanih policica :

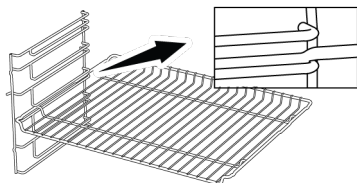


Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

Na modelima sa žičanim policama :

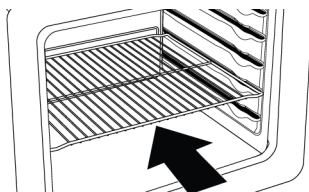
Od presudnog je značaja pravilno postaviti žicu za gril na bočne žičane police. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni dio mora biti na prednjoj strani. Za bolje

rezultate spremanja hrane, žica za gril mora biti pričvršćena graničnikom na žičanoj polici. Ne smije mimoići taj graničnik i dodirivati stražnji zid pećnice.



Na modelima bez žičanih policica :

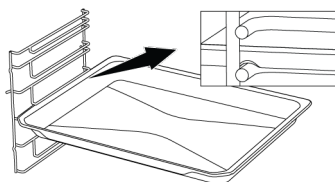
Ključno je da žicu za gril propisno postavite na bočne police. Žica za gril se u samo jednom smjeru može postaviti na policu. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni dio mora biti na prednjoj strani.



Postavljanje pleha na police za pečenje

Na modelima sa žičanim policama :

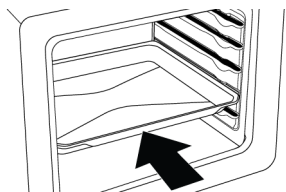
Takođe je od presudnog značaja pravilno postaviti plehove na žičane bočne police. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane. Za bolje rezultate pečenja, pleh mora biti pričvršćen graničnikom za žičanu policu. Ne smije mimoići taj graničnik i dodirivati stražnji zid pećnice.



Na modelima bez žičanih policica :

Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u samo jednom smjeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu

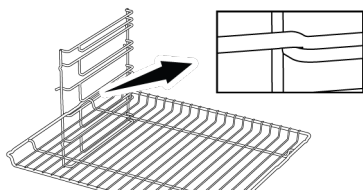
policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



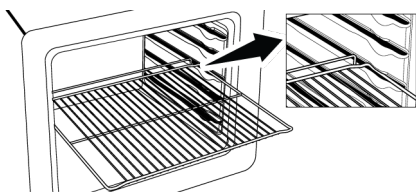
Funkcija zaustavljanja žice za gril

Uređaj ima funkciju graničnika koji sprječava prevrtanje žice za gril sa žičane police. Ovom funkcijom lako i bezbjedno možete izvaditi hranu. Dok uklanjate žicu za gril, možete je povući prema naprijed dok ne dosegne graničnik. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.

Na modelima sa žičanim policama :

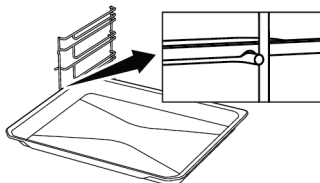


Na modelima bez žičanih policama :



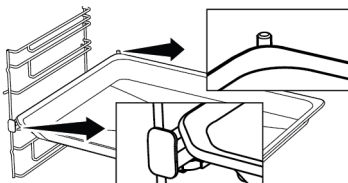
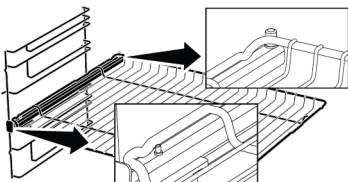
Funkcija graničnika pleha - Na modelima sa žičanim policama

Postoji i funkcija graničnika koji sprječava ispadanje pleha sa žičane police. Prilikom uklanjanja pleha, otpustite ga sa zapreke sa zadnje strane i povucite prema sebi dok se ne dosegne prednja strana. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.



Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske šine-Na modelima sa žičanim policama i teleskopskim modelima

Teleskopske šine vam omogućavaju da lako postavite i izvadite žičanu policu ili pleh. Kada postavljate pleh ili žičanu policu u teleskopske šine, provjerite da li su ispuščenja na prednjem i zadnjem dijelu šine pravilno postavljena na ivice žičane police ili pleha (prikazano na slici).



3.6 Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije	
Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	595 /594 /567
Dimenzije za ugradnju pećnice (visina / širina / dubina) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Napon/Frekvencija	220-240 V ~; 50 Hz
Tip i presjek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Ukupna potrošnja električne energije (kW)	2,4
Vrsta pećnice	Pećnica s dodatkom ventilatora

Osnove: Informacije o energetskej naljepnici kućnih električnih pećnica date su u skladu sa standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrijednosti su određene u funkcijama Gornji i donji grijač ili (ako postoji) Gornji i donji grijač + ventilator sa standardnim opterećenjem.

Klasa energetske efikasnosti se određuje u skladu sa sljedećim prioritetima u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne. 1-Eko grijanje s ventilatorom , 2-Grijanje s ventilatorom , 3-Niski gril + ventilator , 4-Gornji i donji grijač.



Tehničke specifikacije se mogu mijenjati bez prethodnog upozorenja u cilju poboljšanja kvaliteta uređaja.



Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati sa vašim uređajem.







Vrijednosti navedene na naljepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu sa relevantnim standardima. U zavisnosti od radnih uslova u kojima se nalazi uređaj, stvarne vrijednosti se mogu razlikovati.

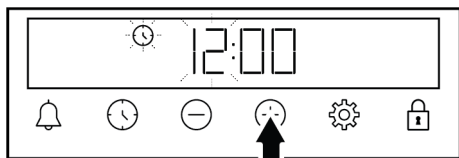
4 Prva upotreba



Prije nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odjeljcima u nastavku.

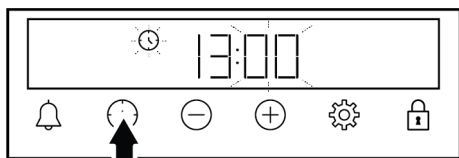
4.1 Prvo postavljanje tajmera

 Uvijek postavite tačno vrijeme prije upotrebe pećnice. Ako ga ne postavite, ne možete kuhati u nekim modelima pećnice.

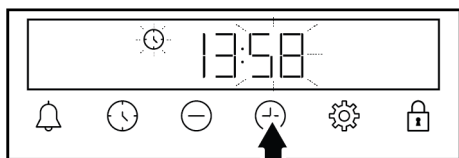
1. Kad prvi put pokrenete pećnicu, na zaslону će treptati polje za sate „12:00“ i simbol .
2. Podesite tačno vrijeme pomoću tipki  / .





3. Dodirnite tipku  ili  da biste aktivirali polje za minute.







4. Dodirnite tipke  /  da biste podesili minute.



5. Potvrdite postavke dodiranjem na tipku  ili .

⇒ Tačno vrijeme je postavljeno i simbol  nestaje sa zaslona.

 Ako prvo vrijeme nije postavljeno, „12:00“ i simboli  nastavljaju da trepte i pećnica neće početi raditi. Da bi vaša pećnica radila, morate da potvrdite tačno vrijeme dana tako što ćete podesiti tačno vrijeme ili dodirnuti tipku  kada tačno vrijeme bude „12:00“. Kasnije možete promijeniti postavku tačnog vremena, kao što je opisano u odjeljku „**Postavke**“.

 U slučaju prekida napajanja, postavke tačnog vremena se poništavaju. Potrebno je ponovo izvršiti postavke.

4.2 Početno čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Izvadite sve dodatke iz pećnice isporučene uz proizvod.
3. Uključite proizvod 30 minuta, a zatim ga isključite. Na ovaj način će sagoreti i očistiti se ostaci i slojevi koji su ostali u pećnici tokom proizvodnje.
4. Kada uključite proizvod, odaberite najvišu temperaturu i radnu funkciju na kojoj rade svi grijači u vašem proizvodu. Pogledajte “Radne funkcije pećnice [► 45]”. U sljedećem odjeljku možete saznati kako koristiti pećnicu.
5. Sačekajte da se pećnica ohladi.
6. Obrisite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunderom i osušite krpom.

Prije upotrebe dodataka;

Očistite dodatke koje izvadite iz pećnice vodom sa deterđžentom i mekanim sunderom za čišćenje.

BILJESKA: Neki deterđženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini. Ne koristite abrazivne deterđžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

BILJESKA: Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je samo

dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbjegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se stvaraju.

5 Korištenje pećnice

5.1 Opće informacije o korištenju pećnice

Ventilator (Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.)

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hladi i prednju stranu proizvoda i namještaja. Automatski se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata pećnice. Nemojte ničim pokrivati ove otvore za ventilaciju. U suprotnom, pećnica se može pregrijati. Ventilator za hlađenje kontinuirano radi tokom rada pećnice ili nakon isključivanja pećnice (otprilike 20-30 minuta). Ako spremate hranu koristeći programiranje tajmera pećnice, na kraju vremena pripreme ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vrijeme rada ventilatora za hlađenje. Uključuje se i isključuje automatski. Ovo nije greška.

Svijetlo u pećnici

Svijetlo pećnice se uključuje kada pećnica počne da peče. U nekim je modelima svijetlo upaljeno tijekom pečenja, dok se u nekim modelima isključuje nakon određenog vremena.

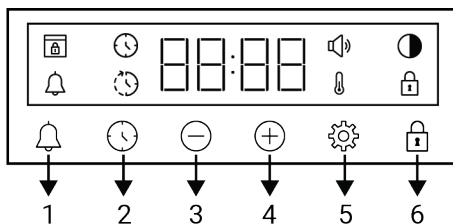
5.2 Rad kontrolne jedinice pećnice

Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu pećnice

- Maksimalno vrijeme koje se može postaviti za proces pečenja je 5 sati 59 minuta. U slučaju prekida napajanja, program se otkazuje. Morate ponovno podesiti program na uređaju.
- Prilikom bilo kakve postavke, odgovarajući simboli trepere na ekranu. Sačekajte kratko dok se postavke sačuvaju.

- Ako je izvršena neka postavka spremanja hrane, tačno vrijeme se ne može podesiti.
- Ako je vrijeme spremanja hrane postavljeno, kada započne spremanje hrane, preostalo vrijeme se prikazuje na ekranu.
- U slučajevima kada je postavljeno vrijeme spremanja hrane ili vrijeme završetka spremanja hrane; možete automatski otkazati dužim dodirnom na tipku ⌚.

Tajmer



- 1 Tipka za alarm
- 2 Tipka za podešavanje vremena
- 3 Tipka za smanjenje
- 4 Tipka za povećanje
- 5 Tipka za postavke
- 6 Tipka za zaključavanje tipki

Simboli na zaslonu

- ⌚ : Simbol za vrijeme pečenja
- ⌚ : Simbol za kraj vremena pečenja *
- 🔔 : Simbol alarma
- 🌙 : Simbol nivoa osvjetljenja
- 🔒 : Simbol zaključavanja tipki
- 🌡️ : Simbol temperature
- 🔊 : Simbol nivoa jačine zvuka
- 🔒 : Simbol zaključavanja vrata *

*Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.

*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Uključivanje pećnice

Kada izaberete radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija i postavite određenu temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu, rerna počinje da radi.

Isključivanje pećnice



Rernu možete isključiti okretanjem okruglog dugmeta za izbor funkcija i okruglog dugmeta za temperature u položaj „isključeno“ (gore).

Manuelno spremanje hrane za izbor temperature i funkcije rada rerne

Možete spremati hranu tako što ćete izvršiti manuelnu kontrolu (pod vašom kontrolom) bez postavljanja vremena spremanja hrane odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu.





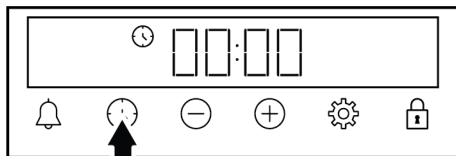
1. Izaberite radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija.
2. Podesite temperaturu na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.

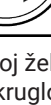



⇒ Vaša pećnica će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a simbol  će se pojaviti na ekranu. Kada temperatura u pećnici dostigne postavljenu temperaturu, simbol  nestaje. Rerna se ne isključuje automatski jer se ručno spremanje hrane obavlja bez postavke vremena za spremanje hrane. Morate sami kontrolisati pečenje i isključiti pećnicu. Kad je spremanje hrane završeno, isključite rernu okretanjem okruglog dugmeta za odabir funkcije i okruglog dugmeta za temperaturu u položaj „isključeno“ (gore).



Spremanje hrane postavkom vremena spremanja hrane;

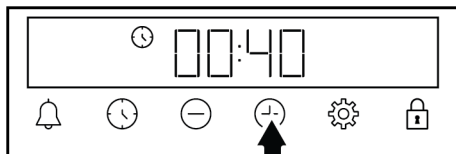
Rernu možete automatski isključiti po isteku vremena odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu i postavke vremena spremanja hrane na tajmeru.

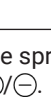
1. Izaberite funkciju rada za spremanje hrane.
2. Dodirnite  ključ dok se ne pojavi simbol  na ekranu za vrijeme kuhanja.




 Nakon što podesite funkciju rada i temperaturu, možete postaviti vrijeme spremanja hrane na 30 minuta tako što ćete direktno dodirnuti tipku  za brzu postavku vremena spremanja hrane i promijeniti vrijeme pomoću tipki  / .


3. Podesite vrijeme spremanja hrane pomoću tipki  / .





 vrijeme spremanja hrane povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.

4. Stavite hranu u rernu i podesite temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.

⇒ Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi. Postavljeno vrijeme spremanja hrane počinje odbrojavati i simbol  pojavljuje

se na ekranu. Kada temperatura u pećnici dostigne postavljenu temperaturu, simbol  nestaje.


- Nakon isteka postavljenog vremena kuhanja, na ekranu se pojavljuje "End", a simbol  treperi i tajmer se oglašava zvučnim signalom.
- Upozorenje se oglašava dva minuta. Pritisnite bilo koju tipku da biste zaustavili upozorenje. Upozorenje se zaustavlja i prikazuje se tačno vreme.

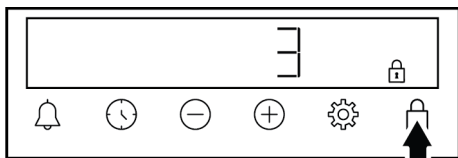
 Ako se na kraju zvučnog upozorenja pritisne bilo koje dugme, rerna će ponovno početi raditi. Kako biste spriječili ponovni rad pećnice na kraju upozorenja, isključite pećnicu okretanjem dugmeta za temperaturu i dugmeta za funkcije u "0" (isključeni) položaj.



5.3 Postavke


Aktiviranje zaključavanja tipki


Korišćenjem funkcije zaključavanja tipki možete zaštititi tajmer od smetnji.

- Dodirnite dugme dok se na ekranu ne pojavi simbol .





- ⇒ Simbol  prikazan je na ekranu i počinje odbrojavanje 3-2-1. Zaključavanje dugmeta aktivira se kada odbrojavanje završi. Kada se dodirne bilo koje dugme dok je postavka zaključavanje dugmadi, tajmer daje zvučni signal i simbol  treperi.

 Ako otpustite dugme prije isteka odbrojavanja, a zaključavanje dugmeta se ne aktivira.


 Dugmad za tajmer se ne može koristiti kada je zaključavanje dugmadi aktivirano. Zaključavanje dugmadi neće se otkazati u slučaju nestanka struje.



Deaktiviranje zaključavanja tipki

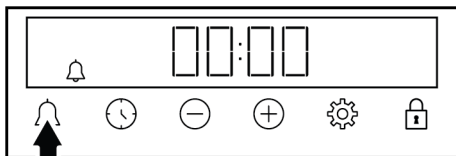
- Dodirnite dugme dok s ekrana nestane simbol .
 - ⇒ Na ekranu se prikazuje simbol , što znači da je zaključavanje dugmadi aktivirano.

Postavke alarma

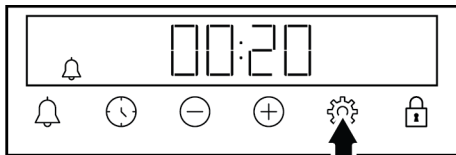
Tajmer uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsjetnik koji se ne odnosi samo na spremanje hrane. Sat sa alarmom nema uticaja na funkcije pećnice. Koristi se za svrhe upozorenja. Na primjer, alarm možete da koristite kada želite da okrenete hranu u pećnici u određeno vrijeme. Čim istekne vrijeme koje ste postavili, tajmer vam daje zvučno upozorenje.


 Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.


- Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.



- Podesite alarm pomoću / tipki.



- ⇒ Nakon postavke vremena alarma, simbol  ostaje svijetliti i vrijeme alarma počinje odbrojavati. Ako su vrijeme alarma i vrijeme pečenja postavljeni istovremeno, na ekranu se prikazuje kraće vrijeme.





3. Nakon završetka vremena alarma, simbol  počinje treptati i daje vam zvučno upozorenje.

Isključivanje alarma


1. Na kraju perioda alarma, upozorenje se oglašava dva minuta. Dodirnite bilo koje dugme da biste zaustavili zvučno upozorenje.

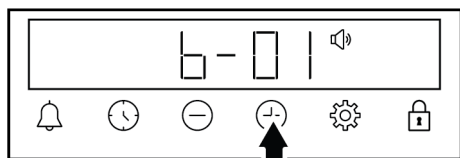
⇒ Upozorenje se zaustavlja i prikazuje se tačno vreme.

Ako želite da otkazete alarm;

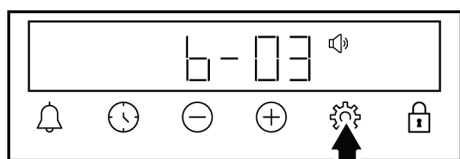
1. Dodirnite dugme  dok se na ekranu ne pojavi simbol  da biste ponovo podesili vrijeme alarma. Dodirnite dugme  dok se na ekranu ne pojavi simbol **00:00**.
2. Alarm možete otkazati i dodirivanjem tipke  duže vrijeme.


Podešavanje glasnoće

1. Dodirnite dugme  dok se na ekranu ne pojavi simbol .



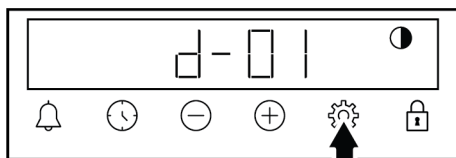
2. Podesite željeni nivo pomoću tipki \oplus/\ominus . (**b-01-b-02-b-03**)



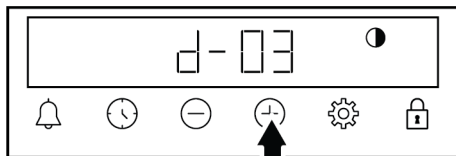
3. Dodirnite dugme  za potvrdu ili pričekajte bez dodirivanja bilo kojeg dugmeta. Postavljena glasnoća nakon nekog vremena postaje aktivna.


Postavka osvijetljenosti ekrana

1. Dodirnite dugme  dok se na ekranu ne pojavi simbol .





2. Podesite željeni nivo osvijetljenosti pomoću tipki \oplus/\ominus . (**d-01-d-02-d-03**)

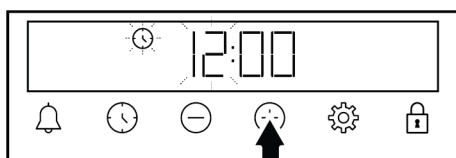


3. Dodirnite dugme  za potvrdu ili pričekajte bez dodirivanja bilo kojeg dugmeta. Postavka svjetline postaje aktivna nakon nekog vremena.

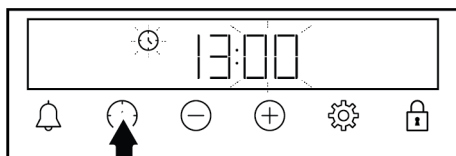
Promjena tačnog vremena

Na vašoj rerni; da promijenite doba dana koje ste prethodno podesili,

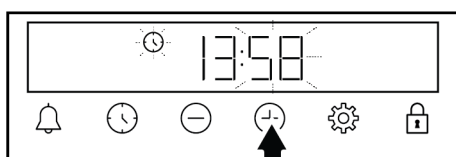
1. Dodirnite dugme  dok se na ekranu ne pojavi simbol .
2. Podesite tačno vrijeme pomoću tipki \oplus/\ominus .






3. Dodirnite tipku  ili  da biste aktivirali polje za minute.



4. Dodirnite tipke \oplus/\ominus da biste podesili minute.



5. Potvrdite postavke dodirrom na tipku  ili .

⇒ Tačno vrijeme je postavljeno i simbol  nestaje sa ekrana.

6 Opće informacije o pečenju

U ovom odjeljku možete pronaći savjete za pripremu i kuhanje hrane.

Pored toga, u ovom odjeljku su opisana neka od jela koje su testirali proizvođači i najprikladnija podešavanja za ta jela. Takođe su navedena odgovarajuće postavke pećnici dodatka za ta jela.

6.1 Opća upozorenja o pečenju hrane u pećnici

- Dok otvarate vrata pećnice za vrijeme ili nakon pečenja, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima. Kada otvarate vrata pećnice, stanite na propisnu udaljenost
- Intenzivna para koja se stvara tokom pečenja može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i spoljašnjosti pećnice i na gornjim djelovima namještaja zbog temperaturne razlike. To je normalna i fizička pojava.
- Temperatura i vrijeme spremanja hrane predviđeni za izvjesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrijednosti su date okvirno.
- Uvijek izvadite neupotrijebljene dodatke iz pećnice prije nego što započnete sa spremanjem hrane. Dodaci koji ostanu u pećnici mogu osujetiti pripremu vašeg jela korišćenjem predviđenih vrijednosti.
- Za jela koja pripremate prema sopstvenom receptu, možete kao referencu koristiti slična jela data u tabelama za pripremu.
- Upotreba isporučenih dodataka osigurava najbolje učinke u pripremi. Uvijek se pridržavajte upozorenja i informacija koje je proizvođač dao za ostalo posuđe koje koristite.
- Izrežite papir za pečenje koji ćete koristiti u pripremi na veličinu koja je odgovarajuća za posudu u kojoj planirate da spremate jelo. Papir za pečenje koji prelazi preko posude može stvoriti

opasnost od požara i uticati na kvalitet vaše pečene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturnom opsegu.

- Za dobar učinak pečenja stavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne mijenjajte položaj police tokom pečenja.

6.1.1 Peciva i hrana iz pećnice

Opće informacije

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo uporabu dodatka proizvoda. Ako koristite spoljni pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lijepi i koje je otporno na toplinu.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrijavanje, obavezno stavite hranu u pećnicu nakon prethodnog zagrijavanja
- Ako ćete kuhati koristeći posuđe na žičanom roštilju, postavite ga na sredinu žičane rešetke, a ne blizu stražnjeg zida.
- Svi materijali koji se koriste u pravljenju peciva treba da budu svježi i na sobnoj temperaturi.
- Status kuhanja hrane može varirati ovisno o količini hrane i veličini posuđa.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžavaju vrijeme kuhanja, a donje površine peciva ne porumene ravnomjerno.
- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini namirnice može se primijetiti malo porumenjelosti. U ovoj situaciji, možda ćete morati produžiti period kuhanja za otprilike 10 minuta.
- Vrijednosti navedene u tabelama za spremanje određene su nakon rezultata testiranja izvršenih u našim laboratorijama. Vrijednosti koje budu vama odgovarale mogu se razlikovati od tih vrijednosti.

- Stavite hranu na odgovarajuću policu koja se preporučuje u tabeli za spremanje hrane. Polica br. 1. je donja polica pećnice.
- Kuhajte preporučena jela prema tablici za spremanje hrane sa jednim plehom.

Savjeti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za 10 °C i skratite vrijeme pečenja.
- Ako je kolač nepečen, koristite malu količinu tečnosti ili smanjite temperaturu za 10 °C.
- Ako je vrh kolača izgoreo, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.
- Ako je unutarjnost torte dobro pečena, a spolja je ljepljiva, koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vrijeme kuhanja.

Savjeti za pecivo

- Ako je pecivo previše suvo, povećajte temperaturu za 10 °C i skratite vrijeme pečenja. Navlažite slojeve testa prelivom od mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako se pecivo predugo peče, vodite računa da debljina tijesta ne bude veća od dubine pleha.
- Ako površina peciva potamni, ali donji dio nije pečen, vodite računa da ne koristite veliku količinu preliva na dnu peciva. Probajte da ravnomjerno rasporedite preliv između slojeva tijesta i preko površine peciva da biste postigli ravnomjerno tamnu boju peciva.
- Pecite tijesto u položaju i na temperaturi prema vrijednostima datim u tabeli. Ako dno i dalje nije dovoljno tamno, stavite ga na donju policu prilikom narednog pečenja.

Tablica za spremanje peciva i hrane za pečenje

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Torta na poslužavniku	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	180	30 ... 45
Kolač u kalupu	Kalup za kolače na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2	180	30 ... 40
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	3	150	20 ... 30
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2	160	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač + ventilator	2	160	20 ... 30
Keksići	Pleh za tijesta *	Gornji i donji grijač	3	170	25 ... 40
Peciva	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	2	200	30 ... 40
Lepinja	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	2	200	20 ... 35
Cijeli hleb	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	200	30 ... 45

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Lazanje	Staklena/metalna pravougaona posuda na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2 ili 3	200	30 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70
Pizza	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	2	200 ... 220	10 ... 20

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

6.1.2 Meso, riba i meso od peradi

Ključne tačke o grilovanju

- Pečenje cijelog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa dresingom poput limunovog soka i crnog bibera koji se stavlja prije pečenja, poboljšaće performanse pečenja
- Potrebno je 15 do 30 minuta duže za pečenje mesa sa kostima u odnosu na pečenje iste količine mesa bez kostiju.

- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno približno 4 do 5 minuta pečenja.
- Nakon isteka vremena pečenja, ostavite meso u pećnici oko 10 minuta. Sokovi se bolje raspoređuju kroz meso i ne cure kada se meso siječe.
- Ribu postavite u sredinu žičane police na dnu u vatrostalnoj posudi.
- Kuhajte preporučena jela prema tablici za spremanje hrane sa jednim plehom.

Stol za spremanje mesa, ribe i peradi

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Stek (cijeli) / Prženi (1 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	3	15 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	60 ... 80
Janjeća plečka (1,5-2 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	3	15 min. 250/ maks, nakon 170	110 ... 120
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Gornji i donji grijač + ventilator	2	15 min. 250/ maks, nakon 190	60 ... 80
Ćurka (5,5 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	1	25 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Gornji i donji grijač + ventilator	3	200	20 ... 30

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

6.1.3 Gril

Kada grilujete crveno meso, ribu ili perad, ona brzo potamni, ima lijepu koricu i ne isušuje se. Fileti mesa, komadići mesa i kobasice su naročito pogodni za grilovanje, kao i povrće sa visokim sadržajem vode poput paradajza i crnog luka.

Opšta upozorenja

- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se smije obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji dio grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.
- **Za vrijeme grilovanja zatvorite vrata pećnice. Nikada ne grilujte sa otvorenim vratima pećnice. Vruće površine mogu izazvati opekotine!**

Ključne tačke grila

- Pripremite hranu slične debljine i težine što je više moguće za grilovanje.
- Rasporedite komade koji će se grilovati na žičanu policu ili u pleh za pečenje sa žičanom policom tako da površina hrane nije veća od površine grijača.
- U zavisnosti od debljine komada za gril, vremena pripreme data u tabeli mogu varirati.
- Ubacite žičanu policu ili pleh za grilovanje na željeni nivo u pećnici. Ako grilujete na žičanoj polici, ubacite pleh na nižu visinu kako bi prikupljao masnoću. Pleh koji ćete ubaciti trebalo bi da bude veličine tako da pokriva cjelokupnu površinu grila. Takav pleh možda nije priložen uz proizvod. Dodajte malo vode u pleh zbog lakšeg čišćenja.

Tabela za gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Riba	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Piletina u komadima	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 35
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Janjeći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Odrezak - (meso sjeckano na kockice)	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Teleći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirano povrće	Žičani gril	4 - 5	220	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 4

Preporučuje se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje.

Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

Niski gril + ventilator

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Riba	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	200	30 ... 35
Piletina u komadima	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	250	25 ... 35
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	250	30 ... 40
Stek (cijeli) / Prženi (1 kg)	Žičani gril - Stavite jednu posudu na donju policu.	Niski gril + ventilator	3	15 min. 250, nakon 180 ... 190	90 ... 110

Nemojte prethodno zagrijavati posuđe preporučeno u ovoj tabeli za roštilj.

6.1.4 Testna jela

- Jela u ovoj tabeli pripremljena su u skladu sa standardom EN 60350-1 kako bi se olakšalo testiranje proizvoda za kontrolne ustanove.

- Kuhajte preporučena jela prema tablici za spremanje hrane sa jednim plehom.

Tabela načina kuhanja testnih obroka

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	140	20 ... 30
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grijač + ventilator	3	150	20 ... 30
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2	160	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač + ventilator	2	160	20 ... 30
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (minimalno) (okvorno)
Čufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 4

Preporučuje se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje.

Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

7 Održavanje i čišćenje

7.1 Opće informacije o čišćenju

Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Nemojte nanositi deterdžente direktno na vruće površine. Ovo može izazvati trajne mrlje.
- Detaljno očistite i osušite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbjegavate da ti ostaci izgore tokom sljedeće upotrebe uređaja. Time se produžava vijek trajanja uređaja i smanjuju problemi sa kojima se često suočavaju korisnici.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje na paru za čišćenje.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorid, proizvodi za čišćenje parom, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, spužve, krpe za čišćenje koje upijaju prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nije potreban poseban materijal za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom.

- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu oko tijekom pečenja.
- Ne perite nijednu komponentu vašeg uređaja u mašini za pranje sudova osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

Površine od inoksa i nehrđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje površina od nehrđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Površina od nehrđajućeg inoksa može vremenom promijeniti boju. Ovo je normalno. Nakon svakog rada, očistite deterdžentom pogodnim za nehrđajuću površinu ili površinu od inoksa.
- Koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za čišćenje površina od inoksa, pri čemu treba da obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.
- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba i proteina na staklenim površinama i površinama od inoksa bez odlaganja. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.
- Sredstva za čišćenje isprskana/ nanešena na površinu treba odmah očistiti. Abrazivna sredstva za čišćenje ostavljena na površini uzrokuju pojavu bijelih mrlja na površini.

Emajlirane površine

- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, pećnica se mora ohladiti. Čišćenje vrućih površina izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.

- Nakon upotrebe, površine od emajla očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju lakog čišćenja parom, možete izvršiti lako čišćenje parom za netvrdokornu trenutnu nečistoću. (Pogledajte “Jednostavno paročišćenje |▶ 62|”.)
- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje pećnice i grila koje se preporučuje na internet stranici vašeg proizvoda i sunđer za čišćenje koje ne ostavlja ogrebotine. Ne koristite neko drugo sredstvo za čišćenje rerne u tom slučaju.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju sunđerom i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promjene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

Plastični djelovi i obojene površine

- Očistite plastične djelove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti površine.
- Uvjerite se da spojevi komponenti proizvoda ne budu ostavljeni vlažni i sa deterdžentom. U suprotnom može doći do korozije na ovim spojevima.

Katalitičke površine

- Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela.
- Katalitički zidovi imaju laganu mat i poroznu površinu. Katalitički zidovi rerne se ne smiju čistiti.
- Katalitičke površine apsorbuju ulje zahvaljujući svojoj poroznoj strukturi i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamjena djelova.

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom od sitnih vlakana koja je predviđena za čišćenje staklenih površina i osušite suvom krpom od sitnih vlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite hladnom vodom i osušite čistom i suvom krpom od sitnih vlakana. Sljedeći put preostali deterdžent može oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba ljuštiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za gebranje.

7.2 Pribor za čišćenje

Ne stavljajte dodatke proizvoda u mašinu za pranje sudova osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

7.3 Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja ploča s kontrolnim okruglim dugmadima, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte tipke i zaptivke ispod da biste očistili kontrolnu tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Prilikom čišćenja inoksa panela s kontrolnim dugmadima, nemojte koristiti sredstva za čišćenje površina od inoksa oko dugmadi. Indikatori oko dugmeta se mogu izbrisati.
- Očistite kontrolnu tablu osjetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite

zaključavanje tipki prije čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete nepropisno odabrati.

7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

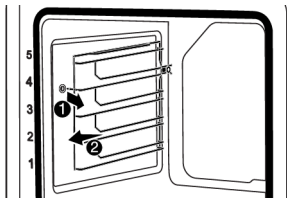
Slijedite korake čišćenja opisane u odjeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj pećnici.

Čišćenje stranica rerne

Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela. Ako model ima katalitičku stranicu, pogledajte informacije u odjeljku „Katalitički zidovi“. Ako je vaš proizvod model sa žičanim policama, uklonite žičane police prije čišćenja bočnih zidova. Zatim završite čišćenje kako je opisano u odjeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema vrsti bočnog zida.

Da biste uklonili bočne žičane police:

1. Uklonite prednji dio žičane police povlačenjem na bočni zid u suprotnom smjeru.
2. Povucite žičanu policu prema sebi da biste je potpuno skinuli.



3. Da biste ponovo postavili police, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redoslijedom.

7.5 Jednostavno paročišćenje

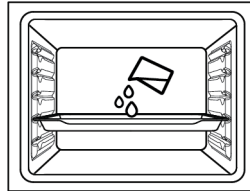
Ovo omogućava čišćenje prljavštine (koja nije tvrdokorna) koja je omekšana parom u pećnici i kapljicama vode koje se lako kondenzuju na unutarnjim površinama pećnice.

1. Izvadite sve dodatke iz pećnice.

2. Sipajte 500 ml vode u pleh i stavite pleh na 2. nivo police u pećnici.



Ne koristite destilovanu ili filtriranu vodu. Koristite samo predviđeni tip vode. Ne koristite zapaljive, alkoholne ili rastvore čvrstih čestica umjesto vode.



3. Podesite pećnicu na radni režim jednostavnog paročišćenja i uključite je na 100°C tokom 15 minuta.

Odmah otvorite vrata i obrišite unutrašnjost pećnice mokrim sunđerom ili krpom. Para će se osloboditi prilikom otvaranja vrata. Ovo može stvoriti rizik od opekotina. Budite oprezni prilikom otvaranja vrata.

U slučaju tvrokornih mrlja, proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.



U funkciji lakog paročišćenja, očekuje se da dodana voda ispari i kondenzira se na unutarnjoj strani pećnice i na vratima pećnice kako bi se omekšala lagana prljavština nastala u vašoj pećnici. Kondenzat koji se stvori na vratima pećnice može prsnuti okolo kada se vrata pećnice otvore. Čim otvorite vrata pećnice, obrišite kondenzaciju.

(Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.) Nakon kondenzacije unutar pećnice, može se pojaviti lokvica ili vlaga u žlebu spremnika na dnu pećnice. Nakon upotrebe, očistite ovaj žleb vlažnom krpom a zatim posušite.



7.6 Čišćenje vrata pećnice

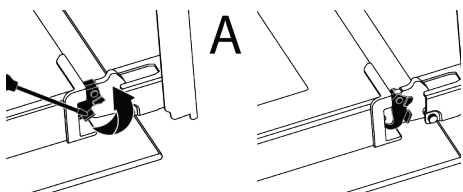
Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odjeljcima „**Skidanje vrata pećnice**“ i „**Skidanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice**“. Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom. Da biste uklonili ostatke kamenca koji se mogu formirati na staklu pećnice, obrišite staklo sirčetom i isperite.



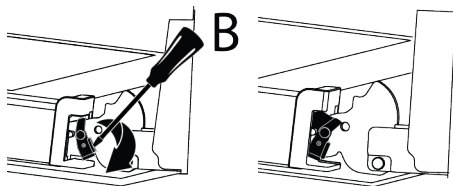
Da biste očistili vrata i stakla rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za bijeljenje.

Skidanje vrata rerne

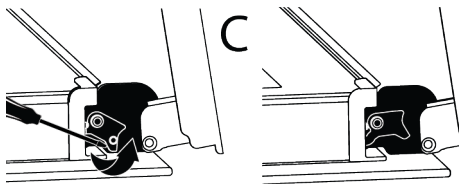
1. Otvorite vrata pećnice.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i lijeve strane na vratima tako što ćete ih gurnuti nadolje kao što je prikazano na slici.
3. Tipovi šarki su (A), (B), (C) u zavisnosti od modela proizvoda. Sljedeće slike pokazuju kako otvoriti svaku vrstu šarke.
4. (A) tip šarke je dostupan u normalnim tipovima vrata.



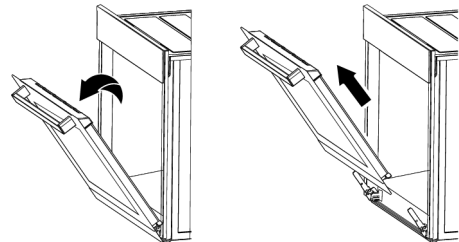
5. B) tip šarke je dostupan u tipovima vrata sa mekim zatvaranjem.



6. Šarke tipa (C) su dostupne u tipovima vrata sa mekim otvaranjem/zatvaranjem.



7. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.



8. Skinite vrata tako što ćete ih izvući naviše da biste ih oslobodili iz lijeve i desne šarke.

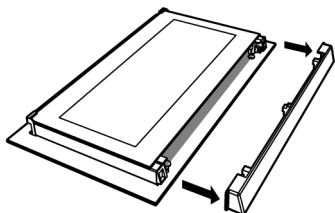
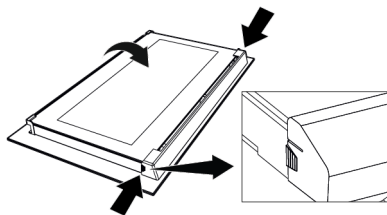


Kada vraćate vrata, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redoslijedom. Ne zaboravite da zatvorite klipse na šarkama kada vratite vrata.

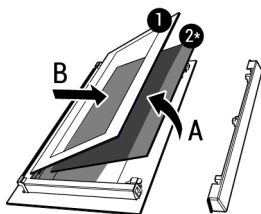
7.7 Skidanje unutarnjeg stakla sa vrata pećnice

Unutarnje staklo na vratima uređaja može se skinuti za potrebe čišćenja.

1. Otvorite vrata pećnice.
2. Povucite plastični dio pričvršćen na gornjem dijelu ulaznih vrata prema sebi istovremeno pritiskom na tačke pritiska sa obje strane dijela i izvadite ga.



3. Kao što je prikazano na slici, malo podignite staklenu ploču s unutarnje strane (1) prema „A“ a zatim je izvadite povlačenjem prema „B“.



- 1 Staklena ploča sa unutarnje strane 2* Unutarnje staklo (možda nije dostupno kod vašeg proizvoda)

4. Ako vaš proizvod ima unutarnje staklo (2), ponovite isti postupak da biste ga skinuli (2).
5. Prvi korak za vraćanje vrata u probitno stanje je ponovno postavljanje unutarnjeg stakla (2). Postavite zakošeni ugao staklene ploče tako da nalegne u zakošeni ugao na plastičnom prorezu. (Ako vaš proizvod ima unutrašnje staklo). Unutrašnje staklo (2) mora biti pričvršćeno na plastični prorez najbliži staklenoj ploči s unutarnje strane (1).
6. Prilikom ponovnog postavljanja staklene ploče s unutarnje strane (1) provjerite da li štampana strana stakla leži licem prema unutarnjem staklu. Od ključnog je

značaja da donji uglovi staklene ploče s unutarnje strane (1) nalegnu u donje plastične proreze.

7. Gurnite plastični dio prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

7.8 Čišćenje sijalice u pećnici

U slučaju da se staklena površina sijalice u rerni postane zaprlja; očistite je deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom. U slučaju kvara sijalice u rerni, možete zamijeniti sijalicu prema postupku opisanom u sljedećem odjeljku.

Zamjena sijalice u rerni

Opšta upozorenja

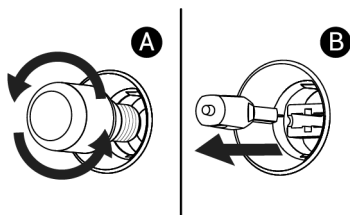
- Prije mijenjanja sijalice provjerite da li je uređaj isključen sa napajanja elektrinom energijom i da li se ohladio, kako biste izbjegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ovu pećnicu napaja sijalica sa žarnom niti snage manje od 40 W, manje od 60 mm visine, manje od 30 mm u prečniku ili halogena lampa sa utičnicom G9 snage manje od 60 W. Sijalice su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 °C. Sijalice za pećnice su dostupne kod ovlašćenih servisa ili licenciranih tehničara. Ovaj proizvod sadrži sijalicu energetske klase G.
- Položaj sijalice može se razlikovati od položaja prikazanog na slici.
- Sijalica koja se koristi u ovom proizvodu nije adekvatna za upotrebu u domaćinstvu za osvjetljavanje prostorija. Svrha ove sijalice je da pomogne korisniku da vidi prehrambene proizvode.
- Sijalice koje se koriste u ovom proizvodu podnose ekstremne fizičke uslove kao što su temperature iznad 50 °C.

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

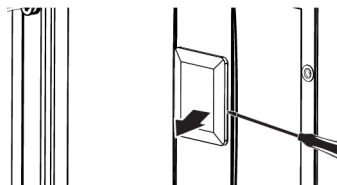
1. isključite uređaj iz struje.
2. Uklonite zaštitno staklo okrećući ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.



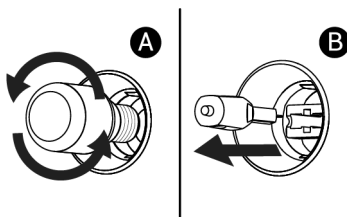
3. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom.



4. Vratite zaštitno staklo.
Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,
 1. isključite uređaj iz struje.
 2. Uklonite žičane police kao što je opisano.



3. Šrafciгерom podignite zaštitno staklo sijalice. Prvo uklonite vijak, ako postoji vijak na kvadratnoj lampi u vašem proizvodu.
 4. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom.



5. Vratite zaštitno staklo, a zatim vratite žičane police.

8 Rješavanje problema

Ako problem postoji i nakon što postupite u skladu s uputstvima u ovom odjeljku, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisu. Nikada ne pokušavajte sami da popravite svoj uređaj.

Para se emituje dok pećnica radi.

- Normalno je da se stvara para tokom rada. >>> Ovo nije greška.

Tokom kuhanja pojavljuju se kapljice vode

- Para nastala tokom kuhanja kondenzuje se kada dođe u kontakt sa hladnim površinama izvan proizvoda i može formirati kapljice vode. >>> Ovo nije greška.

Zvuci metala se čuju dok se proizvod zagrijeva i hladi.

- Metalni delovi se mogu širiti i proizvoditi zvukove kada se zagriju. >>> Ovo nije greška.

Proizvod ne radi.

- Osigurač je možda neispravan ili pregorio. >>> Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Promijenite ih ako je potrebno ili ih ponovo uključite.
- Uređaj ne smije biti utaknut u utičnicu (s uzemljenjem). >>> Provjerite je li uređaj uključen u utičnicu.
- (Ako na vašem uređaju postoji tajmer) Tipke na kontrolnoj tabli ne rade. >>> Ako vaš proizvod ima zaključavanje tipki, zaključavanje tipki je možda omogućeno, onemogućite zaključavanje tipki.

Svjetlo na pećnici nije uključeno.

- Sijalica u pećnici je možda neispravna. >>> Zamijenite sijalicu u pećnici.

- Nema struje. >>> Provjerite da li ima napajanja električnom energijom sa mreže i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamijenite osigurače po potrebi ili ih ponovo uključite.

Pećnica ne grije.

- Pećnica možda nije podešena na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu. >>> Podesite pećnicu na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu.
- Za modele sa tajmerom, vrijeme nije podešeno. >>> Podesite vrijeme.
- Nema struje. >>> Provjerite da li ima napajanja električnom energijom sa mreže i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamijenite osigurače po potrebi ili ih ponovo uključite.

(Za modele sa tajmerom) Zaslon tajmera treperi ili je simbol tajmera ostao otvoren.

- Ranije je bilo nestanka struje. >>> Podesite vrijeme / Isključite dugmad za funkcije proizvoda i ponovo ih prebacite na željeni položaj.

Dobrodošli!

Poštovani korisniče,

Zahvaljujemo na odabiru proizvoda Beko. Želimo da vam ovaj proizvod, proizveden primjenom visokokvalitetne i najsuvremenije tehnologije, učinkovito radi. Stoga pažljivo pročitajte ovaj priručnik i ostalu priloženu dokumentaciju prije upotrebe proizvoda.

Vodite računa o svim informacijama i upozorenjima navedenim u korisničkom priručniku. Na taj način zaštitit ćete sebe i proizvod od oštećenja koja mogu nastati.

Čuvajte korisnički priručnik. Ako proizvod odlučite proslijediti nekom drugom tada mu proslijedite i ovaj priručnik. Uvjeti jamstva, načini korištenja i rješavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom priručniku.

Simboli i njihovi opisi u korisničkom priručniku:



Opasnost koja može rezultirati smrću ili ozljedom.



Važne informacije ili korisni savjeti za korištenje.



Pročitajte korisnički priručnik.



Upozorenje o vrućoj površini.

NAPOMEN
A

Opasnost koja može rezultirati materijalnim oštećenjem proizvoda ili njegovog okruženja.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Sadržaj

1 Sigurnosne upute.....	70	6.1.1 Slatice i jela iz pećnice.....	89
1.1 Namjena.....	70	6.1.2 Meso , riba i perad.....	91
1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	70	6.1.3 Roštilj	92
1.3 Električna sigurnost.....	71	6.1.4 Ispitivanje hrane	93
1.4 Siguran transport.....	73	7 Čišćenje i održavanje	94
1.5 Sigurna instalacija.....	73	7.1 Opće informacije o čišćenju.....	94
1.6 Sigurna upotreba.....	74	7.2 Pribor za čišćenje	95
1.7 Temperaturna upozorenja	75	7.3 Čišćenje upravljačke ploče.....	95
1.8 Upotreba pribora	75	7.4 Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja).....	96
1.9 Sigurnost prilikom kuhanja.	75	7.5 Jednostavno čišćenje parom.....	96
1.10 Sigurno održavanje i čišćenje.....	76	7.6 Čišćenje vrata pećnice	97
2 Upute za zaštitu okoliša	77	7.7 Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice	97
2.1 Direktiva o otpadu	77	7.8 Čišćenje lampice pećnice.....	98
2.1.1 Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:.....	77	8 Rješavanje problema.....	99
2.2 Informacije o ambalažnom materijalu	77		
2.3 Preporuke za uštedu energije.....	77		
3 Vaš proizvod.....	78		
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	78		
3.2 Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda	78		
3.2.1 Upravljačka ploča	79		
3.2.2 Uvod u upravljačku ploču pećnice	79		
3.3 Radne funkcije pećnice.....	79		
3.4 Pribor proizvoda	80		
3.5 Upotreba pribora proizvoda	81		
3.6 Tehničke specifikacije.....	83		
4 Prva uporaba	84		
4.1 Prvo podešavanje mjerača vremena	84		
4.2 Početno čišćenje	84		
5 Rukovanje pećnicom.....	85		
5.1 Opće informacije o rukovanju pećnicom	85		
5.2 Rad upravljačke jedinice pećnice .	85		
5.3 Postavke	87		
6 Opće informacije o pečenju.....	89		
6.1 Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.	89		

1 Sigurnosne upute

- Ovaj odjeljak sadrži sigurnosne upute potrebne za spriječavanje opasnosti nastanka tjelesnih ozljeda i oštećenja materijala.
- Ako se proizvod predaje nekome u svrhu osobne upotrebe ili kao rabljeni uređaj, trebaju se također predati korisnički priručnik, oznake proizvoda i drugi odgovarajući dokumenti i dijelovi.
- Naša tvrtka neće biti odgovorna za štete koje mogu nastati ako se ove upute ne poštuju.
- Nepoštivanjem ovih uputa poništavaju se sva jamstva.
- Radove na instalaciji i popravak uvijek treba obaviti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba koju je odredio uvoznik.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor.
- Ne vršite popravak i ne zamjenjujte komponente proizvoda sami osim ako to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku.
- Na izvodite tehničke promjene na proizvodu.

1.1 Namjena

- Proizvod je namijenjen za primjenu u kućanstvima. Nije namijenjen za komercijalnu uporabu.
- Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen uporabi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba se koristiti samo za kuhanje. Ne smije se koristiti za druge namijene, na primjer za grijanje prostorija.
- Pećnica se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje hrane i pečenje hrane na roštilju.
- Ovaj proizvod ne smije se koristiti za grijanje kuhinjskog posuđa, vješanjem ručnika ili odjeće na ručke kako bi se osušili.

1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe koje su nedovoljno razvijene u fizičkim, osjetilnim ili mentalnim vještinama ili koje imaju

nedostatak iskustva i znanja, sve dok su pod nadzorom ili obučene o sigurnoj uporabi i opasnostima proizvoda.

- Djeca se ne smiju igrati proizvodom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako ih netko ne nadzire.
- Ovaj proizvod ne smiju koristiti osobe s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako se čuvaju pod nadzorom ili dobiju potrebne upute.
- Djecu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s proizvodom.
- Električni proizvodi opasni su za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati s proizvodom, penjati se na njega ili ulaziti u njega.
- Ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti na proizvod.
- **UPOZORENJE:** Tijekom uporabe, dostupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu podalje od proizvoda.
- Ambalažu držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljeda i gušenja.
- Kada su vrata otvorena, nemojte stavljati teške predmete na njih ili dopustiti

djeci da sjede na njima.

Pećnica se može prevrnuti ili oštetiti šarke vrata.

- Prije odlaganja istrošenih i beskorisnih proizvoda:
 1. Odspojite utikač i izvadite ga iz utičnice.
 2. Odspojite kabel za napajanje i odspojite ga utikačem iz uređaja.
 3. Poduzmite mjere opreza kako biste spriječili ulazak djece u proizvod.
 4. Ne dopustite djeci da se igraju s proizvodom kada je u stanju mirovanja.



1.3 Električna sigurnost

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na nazivnoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlaštenu električar. Ne koristite proizvod koji nije uzemljen u skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja treba biti na lako dostupnom mjestu. Ako to nije moguće, mora postojati mehanizam (osigurač, sklopka, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod spojen, u

- skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.
- Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač prije popravka, održavanja ili čišćenja.
 - Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na nazivnoj pločici.
 - (Ako vaš proizvod nema strujni kabel) koristite samo priključni kabel opisan u dijelu „Tehničke specifikacije”.
 - Ne gnječite strujni kabel ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabel ne stavljajte teške predmete. Strujni kabel ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom topline.
 - Pripazite da strujni kabel nije prignječen prilikom postavljanja proizvoda na njegovo mjesto nakon sastavljanja ili čišćenja.
 - Tijekom upotrebe stražnja površina pećnice postaje vruća. Kabeli za napajanje ne smiju dodirivati stražnju površinu proizvoda. Inače bi se mogao oštetiti.
 - Ne gnječite električne kable s vratima pećnice i ne provlačite ih preko vrućih površina. U protivnom izolacija kabela može se otopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
 - Koristite samo originalni kabel. Ne koristite oštećene ili presječene kabele.
 - Ne koristite produžni kabel ili razdjelne utičnice za rukovanje proizvodom.
 - Kontaktirajte ovlaštenu servisnu centar ili uvoznika u vezi s korištenjem odobrenog adaptera u slučajevima kada neophodno koristiti adapter pretvarača (za vrstu utikača).
 - Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštenu servisnu centar ako dužina strujnog kabela nije dovoljna.
 - Prijenosni izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i izazvati požar. Višestruki utikači i prijenosni izvori napajanja držite podalje od proizvoda.
 - Ako je strujni kabel oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti.
 - **UPOZORENJE:** Prije zamjene svjetla pećnice svakako odspojite proizvod iz strujnog napajanja i izbjegnite opasnost od strujnog udara.. Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač u razvodnoj kutiji.

Ako vaš proizvod ima strujni kabel i utikač:

- Nikad ne stavljate utikač proizvoda u slomljenu, olabavljenu utičnicu ili ako utikač ispada iz utičnice. Pripazite je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U protivnom, priključci se mogu pregrijati ili izazvati požar.
- Izbjegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili su možda izloženi vodi (poput onih pored radnih površina na koja voda može dospjeti). U suprotnom, postoji opasnost od kratkog spoja ili do smrti zbog strujnog udara.
- Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama!
- Izvucite utikač iz strujne utičnice koristeći tijelo utikača a ne sam kabel.

1.4 Siguran transport

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.
- Proizvod je težak, proizvod trebaju nositi barem dvije osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručke za transport ili premještanje proizvoda.
- Na uređaj ne stavljajte predmete. Uređaj nosite u uspravnom položaju.

- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim kartonom i dobro zalijepite. Dobro pričvrstite pomične dijelove proizvoda i tako spriječite oštećenja.
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen nakon transporta. Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštenu servisnu centar ako je oštećen.

1.5 Sigurna instalacija

- Prije početka instalacije, isključite električni vod koji će se proizvod priključiti tako što ćete isključiti osigurač.
- Tijekom transporta i održavanja uvijek nosite zaštitne rukavice. U protivnom, postoji opasnost od ozljeda zbog oštih rubova!
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Nemojte ga instalirati ako je uređaj oštećen.
- Izbjegavajte koristiti bilo kakve materijale za toplinsku izolaciju za prekrivanje unutrašnjosti namještaja koji će se instalirati.

- Izravna sunčeva svjetlost i izvori topline, poput električnih ili plinskih grijalica, ne smiju biti smješteni u području u kojem se instalira proizvod.
- Područja oko ventilacijskih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.
- Kako biste izbjegli pregrijavanje, instalacija proizvoda ne smije se provoditi iza ukrasnih poklopaca.
- U slučajevima kada se crijevo/ cijev za plin ili plastična cijev za vodu nalazi iza određenog područja za ugradnju proizvoda, nužno je zajamčiti da nema kontakta između proizvoda i ovih vodova. U suprotnom bi se crijevo/cijev moglo zgnječiti.
- Ako postoji utičnica iza mjesta na kojem će se proizvod instalirati, tada mora biti osigurano da proizvod ne dođe u kontakt s utičnicom niti s utikačem ukopčanim u utičnicu.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tijekom upotrebe. tada isključite proizvod iz strujne utičnice. Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštenu servisnu centar.
- Ne koristite proizvod ako mu je staklo na prednjim vratima napuklo ili uklonjeno. U protivnom postoji opasnost od ozljeda i štete za okoliš.
- Nikada nemojte stati na uređaj.
- Nikada ne koristite proizvod kad vam je smanjena sposobnost prosuđivanja ili koordinacija zbog konzumacije alkohola i/ili lijekova.
- Zapaljivi predmeti ne smiju se držati unutar i oko prostora za kuhanje. U suprotnom, to može dovesti do požara.
- Ručka pećnice nije namijenjena za sušenje kuhinjskih krpa. Kada koristite proizvod ne vješajte ručnika, rukavica ili slične tkanine na ručku.
- Šarke na vratima proizvoda pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Prilikom otvaranja/zatvaranja vrata ne držite dio sa šarkama.

1.6 Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ga iz strujne utičnice ili isključite napajanje u razvodnoj kutiji.

1.7 Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Kada se proizvod koristi, proizvod i njegovi dostupni dijelovi bit će vrući. Trebate izbjegavati dodirivanje proizvoda i grijaćih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će površine biti vruće prilikom rada.
- Održavajte razmak kada otvarate vrata pećnice tijekom ili na kraju kuhanja. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči.
- Tijekom rada proizvod je vruć. Trebate izbjegavati dodirivanje vrućih dijelova, unutrašnjosti pećnice i grijaćih elemenata.
- Prilikom rukovanja proizvodom uvijek nosite rukavice za pećnicu otporne na toplinu.

1.8 Upotreba pribora

- Važno je da žičana rešetka roštilja i protvan budu ispravno postavljeni na žičanu rešetku. Detaljne informacije pogledajte u odjeljku „**Upotreba pribora**“.

- Zatvorite vrata pećnice nakon što ste pribor potpuno gurnuli u prostor za kuhanje, inače bi mogli udariti u staklo vrata i oštetiti ga.

1.9 Sigurnost prilikom kuhanja.

- Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava pri visokim temperaturama i može uzrokovati požar pri kontaktu s vrućim površinama.
- Ostaci hrane u prostoru za kuhanje, poput ulja, mogu se zapaliti. Očistite te ostatke prije kuhanja.
- Opasnost od trovanja hranom: Ne držite hranu u pećnici više od sat prije i nakon pripreme. U protivnom može doći do trovanja hranom ili bolesti.
- Ne zagrijavajte zatvorene limenke ili staklenke u pećnici. Tlak koji se nakuplja u limenci/staklenci može izazvati njihovo pucanje.
- Pladnjeve za pečenje, posude ili aluminijsku foliju nikad ne stavljajte izravno na dno pećnice. Nakupljena toplina može oštetiti dno pećnice. Vodite računa o sljedećim mjerama opreza kada koristite masni pergament papir ili slične materijale:

- Masni papir postavite u posudu za kuhanje ili na pribor pećnice (pladanj, žičanu rešetku, itd.) s hranom i stavite ih u zagrijanu pećnicu.
- Kako biste spriječili rizik od dodirivanja grijača pećnice i ometanja protoka vrućeg zraka, uklonite sve suvišne dijelove masnog papira koji vise s pribora ili posuda. Nemojte koristiti masni papir na temperaturama pećnice višim od maksimalne temperature uporabe koju navodi proizvođač. Masni papir nikad ne postavljajte na dno pećnice.
- Nemojte ga stavljati na pribor tijekom predgrijavanja.
- Uvijek pritisnite tanjurom ili sličnim predmetom kako biste spriječili da materijal leti okolo zbog cirkulacije zraka unutar pećnice.
- Pokrijte samo potrebnu površinu unutar pladnja.
- Nakon svake uporabe, pladanj treba očistiti i zamijeniti sav masni papir ili slične materijale korištene na pladnju. Inače, tekućine koje kapaju na pladanj mogu izazvati dimljenje ili čak zapaliti plamen.
- Protok zraka stvara se kada se poklopac proizvoda otvori. Masni papir može doći u dodir s grijaćim elementima i zapaliti se.
- Kada za prženje koristite rešetku za pečenje, na donju rešetku treba postaviti pladanj. Inače, ulje od hrane i druge komponente koje kapaju na dno pećnice mogu stvoriti jak dim i izazvati plamen.
- Zatvorite vrata kada koristite roštilj. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Hrana koja nije prikladna za pripremu na roštilju predstavlja opasnost od požara. Na ražnju pripremajte samo hranu prikladnu za jaku vatru roštilja. Ne stavljajte hranu predaleko u stražnji dio roštilja. Ovo je najvruće područje i masna hrana se može zapaliti.



1.10 Sigurno održavanje i čišćenje

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!

- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.
- Nemojte koristiti oštra abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu

ili materijale za izbjeljivanje za čišćenje stakla prednjih vrata pećnice. Ti materijali mogu ogrepsti ili slomiti staklene površine.

2 Upute za zaštitu okoliša

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom otpremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:

Ovaj proizvod sukladan je s Direktivom WEE Europske Unije (2012/19/EU). Na ovom proizvodu nalazi se klasifikacijski simbol otpadne električne i elektroničke opreme (WEEE).



Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Stoga, ne odlažite otpadne uređaje s

normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Odnosite ga na sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. O sabirnim centrima raspitajte se kod lokalnih vlasti. Zbrinjavanje iskorištenih proizvoda pomaže u sprječavanju negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje.

Usklađenost s direktivom RoHS:

Proizvod je sukladan s Direktivom RoHS Europske Unije (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene tvari naznačene u Direktivi.

2.2 Informacije o ambalažnom materijalu

Ambalažni materijal proizvoda proizveden je od materijala koji se može reciklirati u skladu s našim nacionalnim propisima o zaštiti okoliša. Ambalažni materijal ne zbrinjavajte zajedno s otpadom iz domaćinstva i drugim otpadom, odnesite ga na sabirna mjesta za ambalažni materijal određena od strane lokalnih vlasti.

2.3 Preporuke za uštedu energije

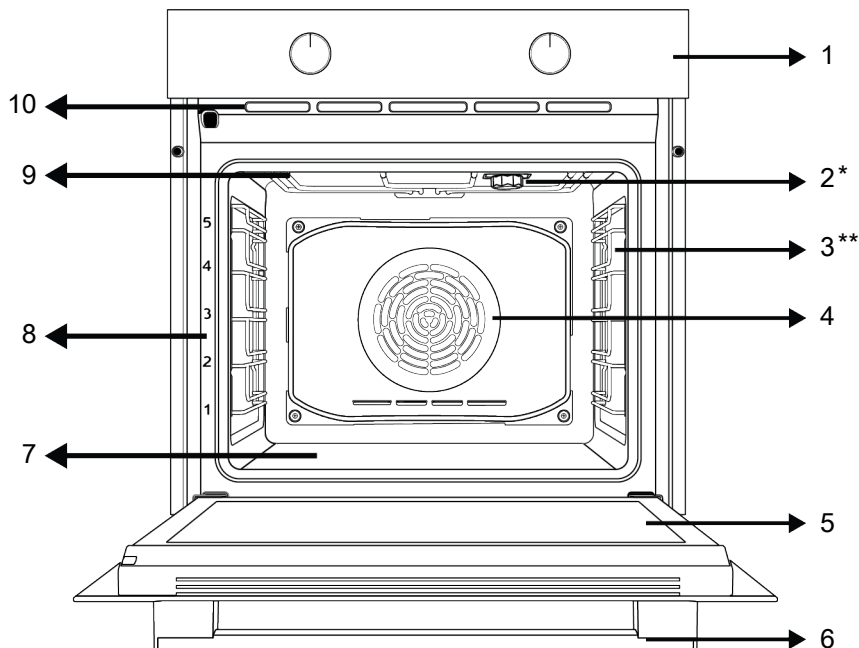
U skladu s uredbom Komisije EU 66/2014, informacije o energetske učinkovitosti mogu se pronaći na potvrdi o kupnji isporučenoj s proizvodom.

Sljedeće preporuke pomoći će vam koristiti proizvod na ekološki i energetski učinkovit način.

- Prije pečenja odmrznite zamrznutu hranu.
- U pećnici koristite tamne ili emajlirane posude koji bolje prenose toplinu.
- Ako je u receptu ili korisničkom priručniku tako navedeno, uvijek zagrijte pećnicu. Tijekom pečenja ne otvarajte često vrata pećnice.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta prije kraja vremena pečenja hrane kako bi se hrana pekla duže vremena. Korištenjem topline možete uštedjeti 20% potrošene energije.
- Nastojite pripremati više od jednog jela u pećnici. Možete spremati dva jela istovremeno stavljanjem dvije posude na žičani držač. Uz to, ako pripremate jela jedno iza drugog to će uštedjeti energiju, jer pećnica neće izgubiti toplinu.

3 Vaš proizvod

3.1 Predstavljanje proizvoda



1 Upravljačka ploča

3 Police od žice

5 Vrata

7 Donji grijač (ispod čelične ploče)

9 Gornji grijač

2 Lampica

4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)

6 Ručka

8 Položaji polica

10 Ventilacijske rupe

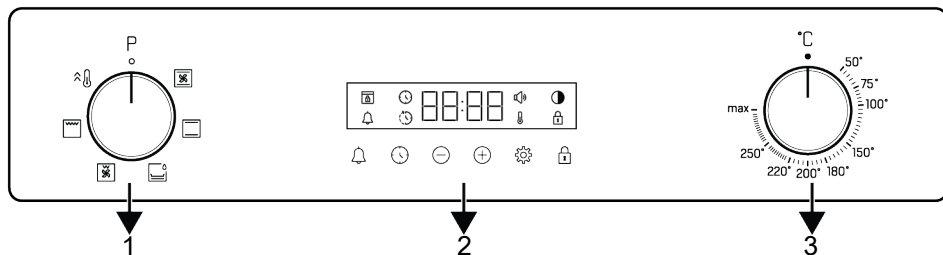
* Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nema svjetlo ili se vrsta i mjesto svjetla mogu razlikovati od ilustracije. (Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nije opremljen žičanom rešetkom. Na slici, proizvod sa žičanom rešetkom prikazan je kao primjer.)

** Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nije opremljen sa žičanom rešetkom. Na slici je prikazan proizvod sa žičanom rešetkom kao primjer. (Razlikuje se ovisno o modelu. Vaš proizvod možda nije opremljen žičanom rešetkom. Na slici, proizvod sa žičanom rešetkom prikazan je kao primjer.)

3.2 Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda

U ovom odjeljku možete pronaći pregled i osnovne načine korištenja upravljačke ploče proizvoda. Može biti razlika u slikama i nekim funkcijama ovisno o vrsti proizvoda.

3.2.1 Upravljačka ploča



- 1 Gumb za odabir funkcije
- 3 Okretni gumb odabira temperature

- 2 Mjerač vremena

Ako se vašim uproizvodom upravlja pomoću okruglih gumba, na nekim modelima ovi okrugli gumbi mogu biti takvi da izađu kada ih se pritisne (ugurani gumbi). Za postavke podešene pomoću ovih okretnih gumba, prvo pritisnite odgovarajući okretni gumb i izvucite ga. Nakon podešavanja, ponovno ga pritisnite i zamijenite okretni gumb.

3.2.2 Uvod u upravljačku ploču pećnice

Gumb za odabir funkcije

Pomoću gumba za odabir funkcija možete odabrati funkcije rada pećnice. Okrenite lijevo/desno iz zatvorenog (gornjeg) položaja za odabir.

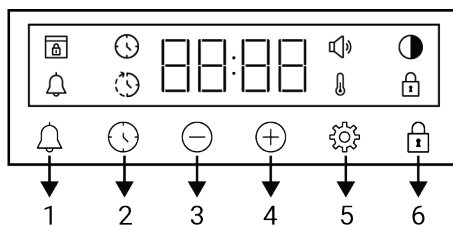
Okretni gumb odabira temperature

Pomoću gumba za temperaturu možete odabrati temperaturu na kojoj želite kuhati. Okrenite u smjeru kazaljke na satu iz zatvorenog (gornjeg) položaja za odabir.

Indikator unutarnje temperature pećnice

Temperaturu unutarnje pećnice možete razumjeti iz simbola temperature na zaslonu tajmera. Simbol temperature pojavljuje se na zaslonu kada počne kuhanje, a simbol temperature nestaje kada uređaj postigne zadanu temperaturu. Kada temperatura unutar pećnice padne ispod postavljene temperature, ponovno se pojavljuje simbol temperature.

Mjerač vremena



- 1 Tipka alarma
- 2 Tipka za podešavanje vremena
- 3 Tipka za smanjenje
- 4 Tipka za povećanje
- 5 Tipka za postavke
- 6 Tipka za zaključavanje tipki

Simboli na zaslonu







- : Simbol vremena pečenja
- : Simbol vremena završetka pečenja *
- : Simbol alarma
- : Simbol svjetline
- : Simbol zaključavanja tipki
- : Simbol temperature
- : Simbol razine glasnoće
- : Simbol zaključavanja vrata *

*Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

3.3 Radne funkcije pećnice

U tablici funkcija možete vidjeti radne funkcije pećnice te najvišu i najnižu temperaturu koja se može podesiti za ove

funkcije. Raspored načina rada prikazan ovdje može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.


Simbol funkcije	Opis funkcije	Raspon temperature (°C)	Opis i upotreba
	Gornji i donji grijač	*	Hrana se istovremeno grije od gore i dolje. Pogodno je za kolače, slastice i torte u kalupima za pečenje. Peče se samo u jednoj posudi.
	Donji grijač	*	Uključen je samo donji grijač. Prikladno za hranu koja treba potamnjeti s donje strane. Ova funkcija treba se koristiti i za jednostavno čišćenje parom.
	Donji/gornji grijač s ventilatorom	*	Vrući zrak kojeg zagrijavaju gornji i donji grijači ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Peče se samo u jednoj posudi.
	Cijeli roštilj	*	Radi veliki roštilj na stropu pećnice. Prikladno za pečenje na roštilju velikih količina hrane.
	Donji roštilj s ventilatorom	*	Vrući zrak kojeg zagrijava mali roštilj ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Prikladno za pečenje na roštilju malih količina hrane.
	Pojačivač	-	Rade svi grijači pećnice. Ova radna funkcija koristi se za brzo zagrijavanje pećnice na željenu temperaturu (zagrijavanje). Ne koristite za pečenje hrane.

HR

* Vaš proizvod radi u temperaturnom rasponu navedenom na regulatoru temperature.

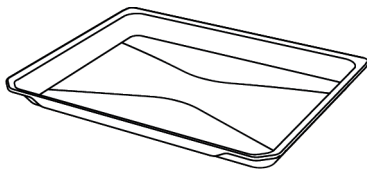
3.4 Pribor proizvoda

Za proizvod postoji razni pribor. U ovom dijelu dostupan je opis pribora i opis ispravne upotrebe. Ovisno o modelu proizvoda, dostavljeni pribor može se razlikovati. Sav pribor opisan u ovim uputama za upotrebu možda nije dostupan u vašem proizvodu.

 Posude u vašem proizvodu mogu se izobličiti zbog utjecaja topline. To, međutim, ne utječe na rad uređaja. Izobličenje nestaje kada se posuda ohladi.

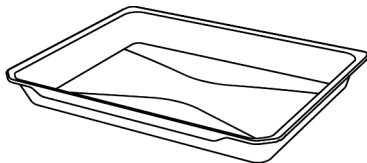
Standardni pladanj

Koristi se za slastice, zamrznutu hranu ili prženje velikih komada.



Duboki pladanj

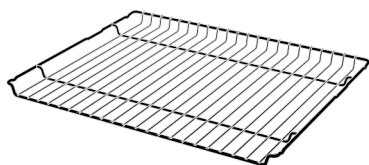
Koristi se za slastice, prženje velikih komada, sočnu hranu li za prikupljanje ulja koje kapa prilikom pečenja na roštilju.



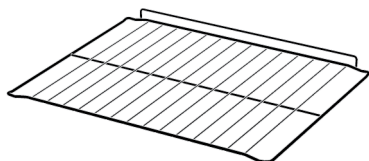
Žičana rešetka za roštilj

Koristite je za prženje ili za postavljanje hrane koja će se peći, pržiti i dinstati na željenoj polici pećnice.

Na modelima sa žičanim policama :



Na modelima bez žičanih policama :

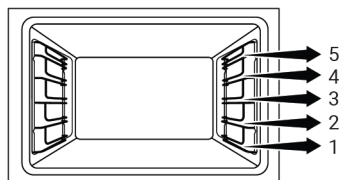


3.5 Upotreba pribora proizvoda

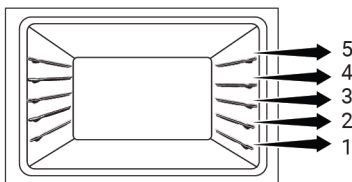
Police za pečenje

Postoji 5 razina položaja policu u prostoru za pečenje. Raspored policu možete vidjeti prema brojevima na prednjem okviru pećnice.

Na modelima sa žičanim policama :



Na modelima bez žičanih policama :

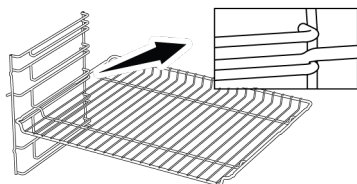


Stavite žičanu rešetku roštilja na police za pečenje

Na modelima sa žičanim policama :

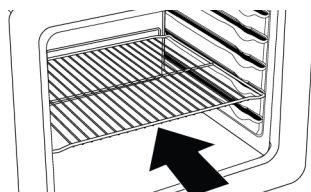
Jako je važno da žičanu rešetku roštilja ispravno postavite na police sa žicom. Prilikom stavljanja žičane rešetke roštilja na željenu policu otvoreni dio mora biti

okrenut prema naprijed. Za bolje pečenje, žičana rešetka roštilja mora se učvrstiti zatvaračem za žičanu policu. Ne smije preći dalje od zatvarača i doći u kontakt sa stražnjom stijenkom pećnice.



Na modelima bez žičanih policama :

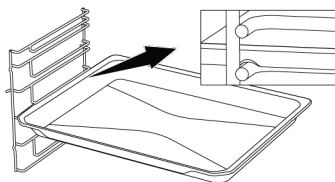
Jako je važno da žičanu rešetku roštilja ispravno postavite na bočne police. Žičana rešetka roštilja ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom stavljanja žičane rešetke roštilja na željenu policu otvoreni dio mora biti okrenut prema naprijed.



Stavljanje posude na police za pečenje

Na modelima sa žičanim policama :

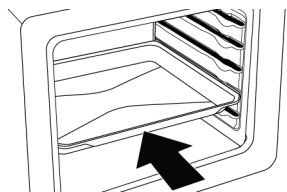
Jako je važno da posude ispravno stavite na police sa žicom. Prilikom stavljanja posude na željenu policu dio za kojeg se posuda drži mora biti okrenut prema naprijed. Za bolje pečenje, posuda se mora učvrstiti zatvaračem za žičanu policu. Ne smije preći dalje od utora zatvarača i doći u kontakt sa stražnjom stijenkom pećnice.



Na modelima bez žičanih policama :

Jako je važno da posude ispravno stavite na bočne police. Posuda ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom

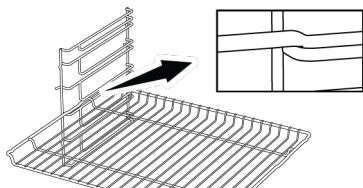
stavljanja posude na željenu policu dio za kojeg se posuda drži mora biti okrenut prema naprijed.



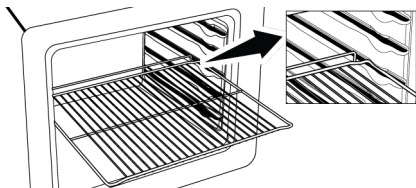
Funkcija zatvarača žičane rešetke roštilja

Funkcija zatvarača je spriječiti žičanu rešetku roštilja da padne sa žičane police. Pomoću ove funkcije možete jednostavno i sigurno izvaditi hranu. Kada izvlačite žičanu rešetku roštilja možete je izvući dok ne dođe do zatvarača. Morate preći preko zatvarača ako je želite potpuno ukloniti.

Na modelima sa žičanim policama :

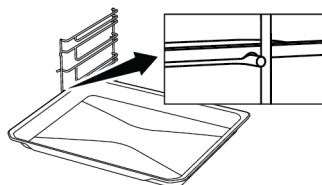


Na modelima bez žičanih policama :



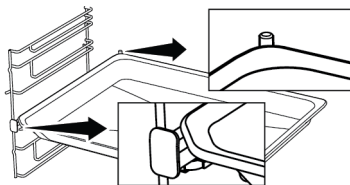
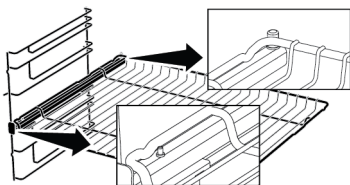
Funkcija zaustavljanja posude - Na modelima sa žičanim policama

Postoji i funkcija zatvarača koja sprječava posudu da padne sa žičane rešetke. Prilikom uklanjanja posude, otpustite je sa stražnjeg utora zaustavljača i povucite je prema sebi dok ne dođe do prednje strane. Morate preći preko zatvarača ako je želite potpuno ukloniti.



Ispravno postavljanje žičane rešetke roštilja i teleskopske vodilice-Modeli s žičanim policama i teleskopski modeli

Zahvaljujući teleskopskoj vodilici posude ili žičana rešetka roštilja lako se instaliraju i uklanjaju. Kada koristite posude i žičanu rešetku roštilja s teleskopskom vodilicom pazite da se zatici na prednjoj i stražnjoj teleskopskoj vodilici naslone na rubove roštilja i posude (prikazano na slici).



3.6 Tehničke specifikacije

Opće specifikacije	
Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	595 /594 /567
Instalacijske dimenzije pećnice (visina/širina/dubina) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Napon/Frekvencija	220-240 V ~; 50 Hz
Vrsta kabela i korišten presjek/presjek prikladan za upotrebu na proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Ukupna potrošnja energije (kW)	2,4
Tip pećnice	Pećnica koja radi uz pomoć ventilatorom

HR

Osnovno: Informacije na energetske oznaci električnih pećnica za upotrebu u kućanstvu su navedene u skladu sa standardom EN 60350-1/IEC 60350-1. Vrijednosti su utvrđene u Gornji i donji grijač ili ako postoji u funkcijama Donji/gornji grijač s ventilatorom sa standardnim opterećenjem.

Razred energetske učinkovitosti određen je u skladu sa sljedećom prioritizacijom ovisno o tome postoje li navedene funkcije na proizvodu ili. 1-Eco zagrijavanje ventilatorom , 2-Zagrijavanje ventilatorom , 3-Donji roštilj s ventilatorom , 4-Gornji i donji grijač.



Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti zbog poboljšanja kvalitete proizvoda.



Slike u ovom priručniku su shematske i ne moraju točno odgovarati proizvodu.



Vrijednosti navedene na oznakama proizvoda ili u njegovoj popratnoj dokumentaciji su dobivene u laboratorijskim uvjetima u skladu s odgovarajućim standardima. Ovisno o uvjetima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

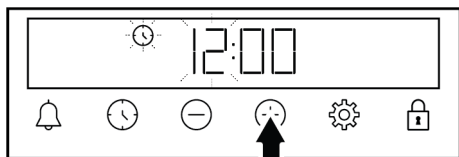
4 Prva uporaba

Prije početka upotrebe proizvoda preporučuje se obaviti navedeno u odjeljcima u nastavku.

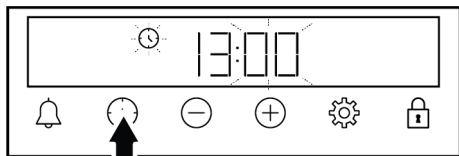
4.1 Prvo podešavanje mjerača vremena

i Uvijek podesite vrijeme prije upotrebe pećnice. Ako ga ne podesite, tada neke modele pećnica nije ih moguće koristiti za pečenje.

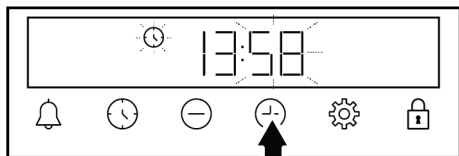
1. Kada se pećnica uključi prvi put na polju sata prikazat će se "12:00", a na zaslonu će treperiti simbol ⌚.
2. Vrijeme podesite dodiranjem na gumbе (+) / (-).



3. Za aktiviranje polja minute dodirnite gumb ⌚ ili ⚙️.



4. Dodirnite gumbе (+) / (-) i podesite minute.



5. Potvrdite dodirnom na gumb ⌚ ili ⚙️.

⇒ Vrijeme je podešeno, a simbol ⌚ nestaje sa zaslona.

i Ako prvi mjerač vremena nije podešen, "12:00" i simbol ⌚ nastavljaju treperiti, a pećnica neće početi s radom. Kako bi pećnica radila, morate potvrditi vrijeme podešavanjem vremena ili dodiranjem na gumb ⌚ kada je prikazano "12:00". Postavku vremena možete promijeniti kasnije kako je to objašnjeno u dijelu „Postavke“.

i U slučaju nestanka struje, točno vrijeme će se poništiti. Možete ga podesiti kasnije

4.2 Početno čišćenje

1. Uklonite sve materijale pakiranja.
2. Uklonite sav pribor iz pećnice koji je dostavljen s proizvodom.
3. Uključite proizvod na 30 minuta i zatim ga isključite. Na ovaj način, ostaci hrane i slojevi koji su zaostali u pećnici tijekom proizvodnje će se zapaliti i očistiti.
4. Kada rukujete proizvodom, odaberite najveću temperaturu i radnu funkciju u kojoj rade svi grijači proizvoda. Pogledajte „Radne funkcije pećnice [► 79]“. U sljedećem odjeljku možete naučiti kako rukovati pećnicom.
5. Pričekajte neka se pećnica ohladi.
6. Obrišite površine proizvoda mokrom krpom ili spužvom i osušite krpom.

Prije upotrebe pribora:

Očistite pribor kojeg ste izvadili iz pećnice s vodom i deterdžentom i mekanom spužvom za pranje.

NAPOMENA: Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivna sredstva, prašak za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete za čišćenje.

NAPOMENA: Tijekom prve upotrebe, nekoliko sati može izlaziti dim i osjećati se neugodan miris. To je normalno, a dobra

ventilacija će to ukloniti. Izbjegavajte izravno udisati dim i neugodan miris iz pećnice.

5 Rukovanje pećnicom

5.1 Opće informacije o rukovanju pećnicom

Ventilator (Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.)

Proizvod je opremljen ventilatorom za hlađenje. Ventilator za hlađenje aktivira se automatski kada je to potrebno i hladi prednji dio proizvoda i kuhinjski element. Automatski se deaktivira kada se dovrši postupak hlađenja. Vrući zrak izlazi kroz vrata pećnice. Ne prekrivajte ventilacijske otvore. U protivnom pećnica se može pregrijati. Ventilator za hlađenje nastavlja raditi za vrijeme rada pećnice ili nakon što se pećnica isključi (približno 20-30 minuta). Ako pripremate hranu programiranjem tajmera pećnice na kraju vremena pripreme hrane, ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vrijeme rada ventilatora za hlađenje. On se uključuje i isključuje automatski. Ovo nije pogreška.


Svjetlo pećnice

Svjetlo pećnice uključuje se kada pećnica počne s radom. Kod nekih modela, svjetlo gori tijekom rada, dok se kod nekih modela isključi nakon nekog vremena.

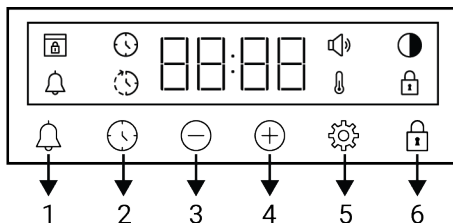
5.2 Rad upravljačke jedinice pećnice

Općenita upozorenja za upravljačku jedinicu pećnice

- Maksimalno vrijeme kočenja je 5 sati 59 minuta. U slučaju nestanka struje program se poništava. Trebat ćete ga ponovno programirati.
- Prilikom svakog podešavanja, na zaslonu će treperiti odgovarajući simboli. Trebate kratko pričekati da se postavke spreme.
- Ako ste podesili bilo koju postavku pečenja tada se točno vrijeme ne može podesiti.









- Ako je vrijeme pečenja podešeno kada je pečenje počelo tada se na zaslonu prikazuje preostalo vrijeme.
- U slučajevima kada je podešeno vrijeme pečenja ili vrijeme završetka pečenja, tada ih možete automatski poništiti dugim dodiranjem na gumb .

Mjerač vremena



- 1 Tipka alarma
- 2 Tipka za podešavanje vremena
- 3 Tipka za smanjenje
- 4 Tipka za povećanje
- 5 Tipka za postavke
- 6 Tipka za zaključavanje tipki

Simboli na zaslonu

-  : Simbol vremena pečenja
-  : Simbol vremena završetka pečenja *
-  : Simbol alarma
-  : Simbol svjetline
-  : Simbol zaključavanja tipki
-  : Simbol temperature
-  : Simbol razine glasnoće
-  : Simbol zaključavanja vrata *

*Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

Uključivanje pećnice

Kada odaberete radnu funkciju za pečenje pomoću okretnog gumba odabira funkcije i podesite odgovarajuću temperaturu pomoću okretnog gumba temperature tada pećnica počinje s radom.

Isključivanje pećnice

Pećnicu možete isključiti okretanjem okretnog gumba odabira funkcije i okretnog gumba temperature u položaj isključeno (gore).

Ručno podešavanje pečenja za odabir temperature i radne funkcije pećnice

Peći možete tako da ručno upravljajte (pod vašom je kontrolom) bez podešavanja vremena pečenja i odaberete temperaturu i radnu funkciju karakterističnu za hranu.



1. Odaberite radnu funkciju koju želite koristiti za kuhanje pomoću okretnog gumba odabira funkcije.

2. Podesite temperaturu na kojoj želite peći pomoću okretnog gumba temperature.

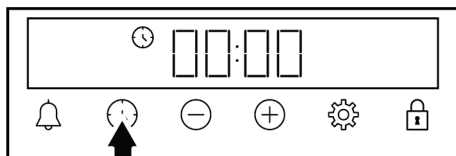
⇒ Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom funkcijom, a na zaslonu se pojavljuje simbol . Kada temperatura unutar pećnice dosegne podešenu temperaturu tada nestaje simbol . Pećnica se neće automatski isključiti jer je u načinu ručno podešenog pečenja bez podešenog vremena pečenja. Morate sami kontrolirati pečenje i isključiti pećnicu. Kada pečenje završi, pećnicu možete isključiti okretanjem okretnog gumba odabira funkcije i okretnog gumba temperature u položaj isključeno (gore).

Pečenje podešavanjem vremena pečenja:

Možete podesiti pećnicu na automatsko isključivanje na kraju vremena odabiranjem temperature i radne funkcije pećnice karakteristične za hranu te podesiti vrijeme pečenja na tajmeru.

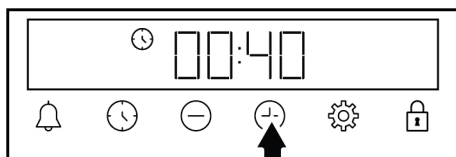
1. Odabir radne funkcije za pečenje

2. Dodirnite ključ dok se ne pojavi simbol na zaslonu za vrijeme kuhanja.



Nakon podešavanja radne funkcije i temperature možete podesiti vrijeme pečenja na 30 minuta izravnim dodiranjem gumba za brzo podešavanje vremena pečenja i promijeniti vrijeme pomoću gumba .

3. Vrijeme pečenja podesite pomoću gumba .



Vrijeme pečenja povećava se za 1 minutu prvih 15 minuta, nakon 15 minuta ono se povećava za 5 minuta.

4. Stavite hranu u pećnicu i podesite temperaturu pomoću okretnog gumba temperature.

⇒ Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom funkcijom. Počinje odbrojanje podešenog vremena pečenja, a na zaslonu se pojavljuje simbol . Kada temperatura unutar pećnice dosegne podešenu temperaturu tada nestaje simbol .

5. Nakon isteka postavljenog vremena kuhanja, na zaslonu se pojavljuje "End", a simbol treperi i tajmer se oglašava zvučnim signalom.

6. Začut će se zvučno upozorenje u trajanju od dvije minute. Za isključivanje upozorenja pritisnite bilo koji gumb. Upozorenje prestaje, a na zaslonu se prikazuje vrijeme.



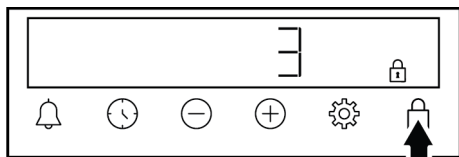
Ako pritisnete bilo koji gumb na kraju zvučnog upozorenje tada će pećnica opet početi s radom. Kako biste spriječili ponovni rad pećnice na kraju upozorenja, isključite pećnicu okretanjem gumba za temperaturu i gumba za funkcije na "0" (isključen) položaj.

5.3 Postavke

Aktiviranje zaključavanja gumba

Korištenjem funkcije zaključavanja gumba štite tajmer od smetnji.

1. Dodirnite gumb dok se na zaslonu ne pojavi simbol



- ⇒ Simbol prikazan je na zaslonu i počinje odbrojavanje 3-2-1. Zaključavanje gumba aktivira se kada odbrojavanje završi. Kada se dodirne bilo koji gumb dok je aktivirano zaključavanje gumba tajmer će se oglasiti zvučnim signalom, a simbol će treperiti.



Ako otpustite gumb prije isteka odbrojavanja, zaključavanje gumba se ne aktivira.



Gumbi tajmera ne mogu se koristiti kada je uključeno zaključavanje gumba. U slučaju nestanka struje zaključavanje gumba neće se poništiti.

Isključivanje zaključavanja gumba

1. Dodirnite gumb dok simbol ne nestane sa zaslona.
- ⇒ Simbol nestaje sa zaslona i deaktivira se zaključavanje gumba.

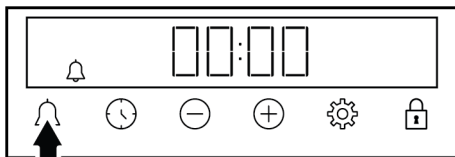
Podešavanje alarma

Tajmer proizvoda možete koristiti i za druga upozorenja ili kao podsjetnik osim za kuhanje. Alarm sata ne utječe na radne funkcije pećnice. On se koristi u svrhu upozorenja. Na primjer, alarm sata možete koristiti kada želite okrenuti hranu u pećnici nakon nekog vremena. Čim istekne vrijeme koje podesili mjerač vremena će vas na to upozoriti zvučnim upozorenjem.

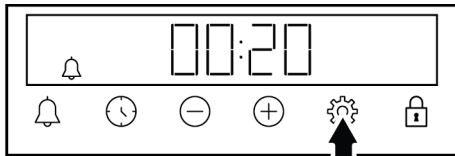


Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

1. Dodirnite dok se simbol ne pojavi na zaslonu.



2. Vrijeme alarma podesite pomoću gumba /.



- ⇒ Nakon podešavanja vremena alarma simbol i dalje svijetli, a na zaslonu započinje odbrojavanje. Ako je vrijeme alarma i vrijeme pečenja podešeno na isto vrijeme tada će se kraće vrijeme prikazati na zaslonu.





3. Kada istekne vrijeme alarma simbol počinje treperiti i čut će se zvučno upozorenje.

Isključivanje alarma



1. Na kraju razdoblja alarma začut će se zvučno upozorenja na dvije minute. Za isključivanje upozorenja dodirnite bilo koji gumb.

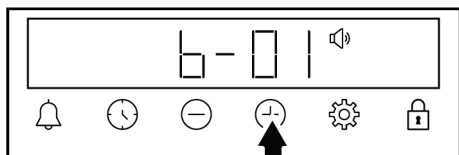
⇒ Upozorenje prestaje, a na zaslonu se prikazuje vrijeme.


Ako želite poništiti alarm;

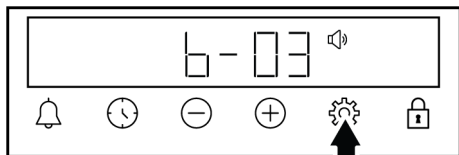
1. Dodirnite gumb  dok se na zaslonu ne pojavi simbol  i resetirajte vrijeme alarma. Dodirnite gumb  dok se na zaslonu ne pojavi simbol "00:00".
2. Alarm možete poništiti ako pritisnete gumb  duže vrijeme.


Podešavanje glasnoće

1. Dodirnite gumb  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .



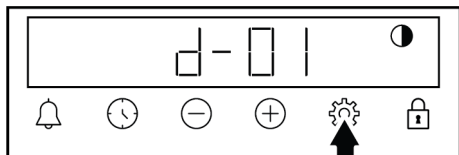
2. Željenu razinu podesite pomoću gumba . (b-01-b-02-b-03)



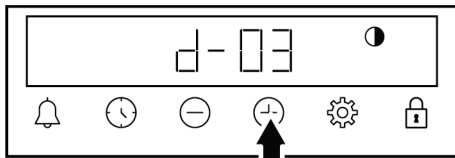
3. Dodirnite gumb  za potvrdu ili pričekajte bez dodirivanja bilo kojeg gumba. Postavljena glasnoća nakon nekog vremena postaje aktivna.


Podešavanje osvijetljenja zaslona

1. Dodirnite gumb  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .






2. Željeno osvijetljenje podesite pomoću gumba . (d-01-d-02-d-03)

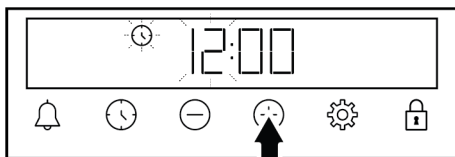




3. Dodirnite gumb  za potvrdu ili pričekajte bez dodirivanja bilo kojeg gumba. Postavka svjetline postaje aktivna nakon nekog vremena.

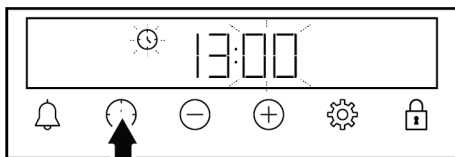
Promjena točnog vremena


Na pećnici, za promjenu točnog vremena kojeg ste prethodno postavili:

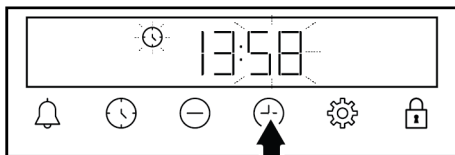
1. Dodirnite gumb  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .
2. Vrijeme podesite dodirivanjem na gumbima .




3. Za aktiviranje polja minute dodirnite gumb  ili .



4. Dodirnite gumbima  i podesite minute.



5. Potvrdite dodirivanjem na gumb  ili .

⇒ Vrijeme je podešeno, a simbol  nestaje sa zaslona.

6 Opće informacije o pečenju

Savjete o pripremi i kuhanju hane možete pronaći u ovom odjeljku.

Uz to, u ovom odjeljku opisana je i neka hrana koju su proizvođači ispitali i postavke koje najbolje odgovaraju toj hrani.

Naznačeni su i odgovarajuće postavke pećnice i pribor za tu hranu.

6.1 Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.

- Kada otvarate vrata pećnice za vrijeme ili nakon pečenja hrane, može doći do ispuštanja vruće pare. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči. Kada otvarate vrata pećnice, držite se podalje.
- Jaka para nastala tijekom pripremanja hrane od kondenziranih kapljica vode u unutarnjem i na vanjskom dijelu pećnice te na gornjim dijelovima kuhinjskih elemenata zbog razlike u temperaturi. To je normalna i fizikalna pojava.
- Temperatura pripreme hranje i vrijednosti potrebnog vremena mogu se razlikovati ovisno o receptu i količini. Iz ovog razloga ove vrijednosti su navedene u rasponima.
- Prije početka pripreme hrane izvadite nekorištenih pribor iz pećnice. Pribor koji ostane u pećnici može spriječiti pripremu hrane u skladu s točnim vrijednostima.
- Za hranu koju ćete spremati prema vlastitom receptu možete pogledati referencu slične hrane navedenu u tablicima vremena za pripremu hrane.
- Upotreba dostavljenog pribora osigurava najbolju učinkovitost prilikom pripreme hrane. Uvijek pazite na upozorenja i informacije proizvođača ako koristite kuhinjsko posuđe drugog proizvođača.
- Masni papir izrežite tako da odgovara veličini posuđa za kuhanje u kojem ćete pripremati hranu. Masni papiri koji prelazi posudu može predstavljati opasnost od opekline i utjecati na kvalitetu pripreme hrane. Masni papir koji ćete koristiti koristite unutar navedenog raspona temperatura.

- Za dobru učinkovitost pripreme hrane hranu postavite na preporučenu točnu razinu. Tijekom pripreme hrane ne mijenjajte razinu.

6.1.1 Slastice i jela iz pećnice

Opće informacije

- Preporučujemo korištenje pribora dostavljenog s proizvodom za dobru učinkovitost pečenja. Ako ćete koristiti drugo kuhinjsko posuđe, tada odaberite tamno, neljepljivo posuđe otporno na toplinu.
- Ako je u tablici vremena pripreme hrane preporučeno zagrijavanje, tada svakako stavite hranu u pećnicu nakon zagrijavanja.
- Ako ćete pripremati hranu koristeći se kuhinjskim posuđem na žičanoj rešetki roštilja, tada ga postavite na sredinu žičane rešetke roštilja, ne blizu stražnje stijenke.
- Svi materijali koji se koriste za pripremu slastica trebaju biti svježje i na sobnoj temperaturi.
- Status pripreme hrane može se razlikovati ovisno o količini hrane i veličini posuđa za kuhanje.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžuju vrijeme pečenja i donji dijelovi slastica neće ravnomjerno potamnjeti.
- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini hrane možete primijetiti malo tamnjenje. U tom slučaju, možda ćete morati produžiti vrijeme pripreme hrane za približno 10 minuta.
- Vrijednosti naveden u tablici vremena pripreme hrane određene su kao rezultat ispitivanja obavljenim u našim laboratorijima. Vrijednosti koje odgovaraju vama mogu se razlikovati od ovih vrijednosti.
- Postavite hranu na odgovarajuću policu u skladu s preporukom u tablici vremena pripreme hrane. Prva polica pećnice je polica 1.
- Pripremite jela preporučena u tablici vremena pripreme hrane u jednoj posudi.

Savjeti za pečenje kolača

- Ako je kolač presuh, povećajte temperaturu za 10 ° i skratite vrijeme pečenja.
- Ako je kolač vlažan, koristite malu količinu tekućine ili smanjite temperaturu za 10 ° C.
- Ako je gornji dio kolača zagorio, stavite ga na nižu policu, smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.
- Ako je unutrašnjost kolača dobro pečena, ali je vanjski dio ljepljiv, koristite manje tekućine, smanjite temperaturu i povećajte vrijeme pečenja.

Savjeti za slastice

- Ako su slastice presuhe, povećajte temperaturu za 10 °C i skratite vrijeme pečenja. Listove tijesta namočite s mješavinom kondenziranog mlijeka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako se slastica sporo peče pripazite da debljina slastice koju ste pripremili ne izlazi iz protvana.
- Ako je slastica potamnila na površni, ali unutra još nije pečena, tada pripazite da nadjev kojeg ste koristili nema previše na dnu slastice. Kako bi ravnomjerno potamnilo, pokušajte jednako rasporediti nadjev između listova tijesta.
- Slasticu pecite u položaju i na temperaturi koja odgovara tablici vremena pripreme hrane. Ako dno još nije dovoljno potamnilo, stavite slasticu na donju policu za nastavak pečenja.

Tablica za pripremu peciva i hrane u pećnici

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Torta na pladnju	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	180	30 ... 45
Kolač u kalupu	Kalup za torte na žičanoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	180	30 ... 40
Kolačići	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Kolačići	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	150	20 ... 30
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki **	Gornji i donji grijač	2	160	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :	Donji/gornji grijač s ventilatorom	2	160	20 ... 30
Keksi	Pladanj za peciva *	Gornji i donji grijač	3	170	25 ... 40
Kolači	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	2	200	30 ... 40
Peciva	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	2	200	20 ... 35
Cjelov kruh	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	200	30 ... 45

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Lazanje	Stakleni / metalni pravokutni kalup na žičanoj rešetki **	Gornji i donji grijač	2 ili 3	200	30 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70
Pizza	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	2	200 ... 220	10 ... 20

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

6.1.2 Meso , riba i perad

Ključne točke prilikom pečenja na roštilju

- Limunovim sokom i paprom začinite piletinu, puretinu i velike komade mesa, a to će pojačati učinkovitost pripreme hrane.
- Za pripremu mesa s kosti treba 15 do 30 minuta duže nego za prženje fileta.
- Za svaki centimetar debljine mesa trebate izračunati 4 do 5 minuta za pripremu.

- Kada istekne vrijeme pripreme hrane, ostavite meso u pećnici još približno 10 minuta. Sok iz mesa bolje se raspoređuje na pečeno meso i neće izaći kada se meso izreže.
- Ribu trebate staviti na srednju ili donju policu u posudu koja je otporna na toplinu.
- Pripremite jela preporučena u tablici vremena pripreme hrane u jednoj posudi.

Stol za spremanje mesa, ribe i peradi

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Odrezak (cjelovit) / pečen (1 kg)	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	15 min. 250/max, poslije 180 ... 190	60 ... 80
Janjeća koljenica (1,5-2 kg)	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	15 min. 250/max, poslije 170	110 ... 120
Pržena piletina (1,8-2 kg)	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Donji/gornji grijač s ventilatorom	2	15 min. 250/max, poslije 190	60 ... 80
Purica (5,5 kg)	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	1	25 min. 250/max, poslije 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Žičana rešetka za roštilj * Stavite jedan protvan na donju policu.	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	200	20 ... 30

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

6.1.3 Roštilj

Crveno meso, riba i perad brzo će potamnjati ako ih pečete na roštilju, imat će hrskavu kožicu i neće se osušiti. Fileti mesa, mesni ražnjići, kobacise te sočno povrće (rajčice, crveni luk, itd.) posebno su prikladni za pripremu na roštilju.

Opća upozorenja

- Hrana koja nije prikladna za pripremu na roštilju predstavlja opasnost od požara. Na ražnju pripremajte samo hranu prikladnu za jaku vatru roštilja. Također, hranu ne stavljajte previše daleko na zadnji kraj roštilja. Ovo je najvruće područje i masna hrana se može zapaliti.
- **Zatvorite vrata kada koristite roštilj. Nikad ne koristite roštilj kada su vrata pećnice otvorena. Vruće površine mogu izazvati opekline!**

Ključne točke roštilja

- Na roštilju pripremajte hranu što je moguće više slične debljine i težine.
- Komade koje ćete pripremati na roštilju postavite na žičanu rešetku roštilja tako da ih rasporedite pazeći da ne premašite dimenzije grijača.
- Ovisno o debljini komada koji će se pripremati na roštilju vremena pripreme hrane navedena u tablicu mogu se razlikovati.
- Kliznite žičanom rešetkom roštilja ili protvanom žičane rešetke na željenu razinu pećnice. Ako hranu pripremate na žičanoj rešetki roštilja, kliznite protvanom žičane rešetke na nižu razinu kako bi se u njemu prikupljalo ulje/masnoća. Protvan pećnice koji ćete postaviti ispod mora biti veličine koja prekiva područje roštilja. Ova posuda (protvan) možda se ne dostavlja s proizvodom. U protvan ulijte malo vode zbog lakšeg čišćenja.

Tablica pripreme hrane na roštilju

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Riba	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	20 ... 25
Pileći komadi	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	25 ... 35
Ćufta (teletina) - 12 količina	Žičana rešetka za roštilj	4	250	20 ... 30
Janjeći kotlet	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	20 ... 25
Odrezak - (meso narezano na komadiće)	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	25 ... 30
Teleći kotlet	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirano povrće	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	220	20 ... 30
Prepečen kruh	Žičana rešetka za roštilj	4	250	1 ... 4

Preporuča se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu s roštilja.

Okrenite komade hrane nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.

Donji roštilj s ventilatorom

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Riba	Žičana rešetka za roštilj	Donji roštilj s ventilatorom	4	200	30 ... 35
Pileći komadi	Žičana rešetka za roštilj	Donji roštilj s ventilatorom	4	250	25 ... 35
Ćufta (teletina) - 12 količina	Žičana rešetka za roštilj	Donji roštilj s ventilatorom	4	250	30 ... 40
Odrezak (cjelovit) / pečen (1 kg)	Žičana rešetka za roštilj - Stavite jedan protvan na donju полицu.	Donji roštilj s ventilatorom	3	15 min. 250, poslije 180 ... 190	90 ... 110

Ne zagrijavajte jela preporučena u ovoj tablici pečenja na roštilju.

6.1.4 Ispitivanje hrane

- Hrana u ovoj tablici vremena pripremanja pripremljena je u skladu sa standardom EN 60350-1 kako bi se olakšalo testiranje proizvoda za zavode za ispitivanje kvalitete.

- Pripremite jela preporučena u tablici vremena pripreme hrane u jednoj posudi.

Stol za kuhanje testnih jela

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Prhko tijesto (slatki kolačić)	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	140	20 ... 30
Kolačići	Standardni pladanj *	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Kolačići	Standardni pladanj *	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	150	20 ... 30
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki **	Gornji i donji grijač	2	160	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na željeznoj rešetki :	Donji/gornji grijač s ventilatorom	2	160	20 ... 30
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na žičanoj rešetki :	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70

Prethodno zagrijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ova dodatna oprema možda nije uključena u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Roštilj

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min) (približno)
Čufta (teletina) - 12 količina	Žičana rešetka za roštilj	4	250	20 ... 30
Prepečen kruh	Žičana rešetka za roštilj	4	250	1 ... 4

Preporuča se prethodno zagrijavanje 5 minuta za svu hranu s roštilja.

Otkrenite komade hrane nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.

HR

7 Čišćenje i održavanje

7.1 Opće informacije o čišćenju

Opća upozorenja

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Sredstvo za čišćenje ne nanosite izravno na vruće površine. To može izazvati trajne mrlje.
- Proizvod se treba dobro očistiti i osušiti nakon svake upotrebe. Stoga se ostaci hrane mogu lako očistiti te neće zagoriti kada se proizvod ponovno bude koristio. Tako će se produžiti vijek trajanja proizvoda i smanjiti pojava čestih problema.
- Za čišćenje nemojte koristiti sredstva za čišćenje na paru.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili klorid, proizvodi za parno čišćenje, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i hrđe, abrazivna sredstva za čišćenje (krema za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivna četka za ribanje, žica, spužve, krpe za čišćenje koje sadrže prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Nije potreban poseban materijal za čišćenje nakon svake upotrebe. Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.

- Pripazite i obrišite svu preostalu vodu nakon čišćenja, a tijekom kuhanja odmah očistite svu hranu koja je poprskala površinu.
- Ne perite nijedan dio vašeg uređaja u perilici posuđa osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

Površine od inoksa- nehrđajućeg čelika

- Nemojte koristiti kiselinu ili sredstva za čišćenje koja sadrže klor za čišćenje nehrđajućih ili inoks površina i ručki.
- Površine od nehrđajućeg čelika- inoksa mogu promijeniti boju tijekom vremena. To je normalno. Nakon svake upotrebe očistite površinu od nehrđajućeg čelika ili inoksa s odgovarajućim deterdžentom.
- Očistite s mekanom krpom i sapunom te tekućim deterdžentom (koji ne grebe) koji je namijenjen čišćenju površina od inoksa, pri tome pazite i brišite u jednom smjeru.
- Mrlje od vodenog kamenca, ulja, škroba, mlijeka i masnoća na staklenim i inoks površinama odmah uklonite bez čekanja. Mrlje mogu zahrđati tijekom dužeg vremena.
- Sredstva za čišćenje koja ste poprskali/ nanijeli na površinu treba odmah očistiti. Ako abrazivna sredstva za čišćenje ostanu na površini to će izbijeliti površinu.

Emajlirane površine

- Pećnica se mora ohladiti prije čišćenja dijela za pečenje. Čišćenje vrućih površina može izazvati opasnost od požara i oštetiti površinu od emajla.

- Nakon svake upotrebe očistite emajlirane površine pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju jednostavnog parnog čišćenja tada laganu netvrdočornu čistoću možete jednostavno očistiti parnim čišćenjem. (Pogledajte "Jednostavno čišćenje parom [▶ 96]".)
- Za tvrdokorne mrlje, možete koristiti sredstvo za čišćenje pećnice i roštilja koje je preporučeno na internetskim stranicama proizvoda i žicu za ribanje koja ne oštećuje materijal. Ne koristite vanjske čistače pećnice.

Katalitičke površine

- Bočne stijenke područja za kuhanje mogu biti emajlirane ili katalitičke površine. To se razlikuje ovisno o modelu.
- Katalitičke stijenke imaju laganu matiranu i poroznu površinu. Katalitičke stijenke pećnice ne smiju se čistiti.
- Katalitičke površine upijaju ulje zbog svoje porozne površine i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamijeniti ih.

Staklene površine

- Prilikom čišćenja staklenih površina ne koristite tvrde metalne grebalice i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, tople vode i mekane krpe ili krpe od mikrovlakana namijenjene baš za čišćenje staklenih površina i osušite ih sa suhom krpom od mikrovlakana.
- Ako je nakon čišćenja ostalo deterdženta obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suhom krpom od mikrovlakana. Ostaci preostalog deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni u kojem slučaju osušene ostatke deterdženta na staklenoj površini ne čistite s nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim sredstvima koje mogu ogrebat i površinu.

- Mrlje od kalcija (žute mrlje) na staklenoj površini uklonite s komercijalno dostupnim sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca, sa sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca poput octa ili soka od limuna.
- Ako je površina jako prljava, sredstvo za čišćenje nanosite spužvom na mrlju i pričekajte malo duže da sredstvo djeluje. Zatim očistite staklenu površinu s vlažnom krpom.
- Blijeda boja i mrlje na staklenoj površini su uobičajeni i ne predstavljaju grešku.

Plastični dijelovi i obojene površine

- Plastične dijelove i obojene površine očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Ne koristite tvrde metalne grebalice ili abrazivna sredstva za čišćenje. One mogu oštetiti površine.
- Pripazite da spojevi dijelova proizvoda ne ostanu vlažni i da na njima nema deterdžena. U protivnom, na spojevima može nastati korozija.

7.2 Pribor za čišćenje

Pribor proizvoda ne stavljajte u perilicu posuđa osim ako nije drukčije navedeno u korisničkom priručniku.

7.3 Čišćenje upravljačke ploče

- Prilikom čišćenja ploča koje i maju - upravljački kotačić obrišite ploču i kotačiće s mokrom, mekanom krpom i osušite ih sa suhom krpom. Ne uklanjajte kotačiće i brtve ispod njih prilikom čišćenja upravljačke ploče. Upravljačka ploča i kotačići mogu se oštetiti.
- Prilikom čišćenja upravljačkih ploča s kotačićima od inoksa ne koristite sredstva za čišćenje inoksa oko kotačića. To može obrisati pokazatelje oko kotačića.
- Upravljačku ploču očistite vlažnom, mekom krpom, a zatim je osušite suhom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja gumba podesite zaključavanje gumba prije čišćenja

upravljačke ploče. U protivnom, može doći do neispravnog prepoznavanja na gumbima.

7.4 Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja)

Pridržavajte se koraka čišćenja navedenih u dijelu „Opće informacije o čišćenju“ u skladu s vrstom površine pećnice.

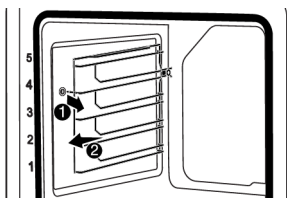
Čišćenje bočnih stijenki pećnice

Bočne stijenke područja za kuhanje mogu biti emajlirane ili katalitičke površine. To se razlikuje ovisno o modelu. Ako postoje katalitičke stijenke informacije potražite u dijelu „Katalitičke površine“.

Ako je proizvod model sa žičanom rešetkom uklonite je prije čišćenja bočnih stijenki. Zatim dovršite čišćenje na način opisan u dijelu „Opće informacije o čišćenju“ u skladu s vrstom bočnih stijenki pećnice.

Za uklanjanje bočnih žičanih rešetki:

1. Uklonite prednju dio žičane rešetke tako da ga povučete na bočnu stijenku u obrnutom smjeru.
2. Povucite žičanu rešetku prema sebi i potpuno je uklonite.



3. Za ponovno pričvršćivanje žičane rešetke postupak primijenjen prilikom uklanjanja treba se ponoviti obrnutim redoslijedom.

7.5 Jednostavno čišćenje parom

Ovo omogućuje lako omekšavanje prljavštine (koja se nije zadržala duže vrijeme) parom unutar pećnice i kapljicama vode kondenziranim na unutarnjoj površini pećnice.

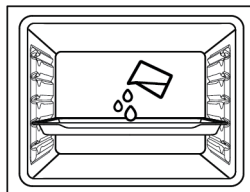
1. Izvadite sav pribor iz pećnice.

2. Ulijte 500 ml vode u protivan za pečenje i postavite ga na položaj 2. police u pećnici.



Ne koristite destiliranu ili filtriranu vodu. Koristite samo gotovu vodu. Ne koristite zapaljive, alkoholne otopine ili otopine čvrstih tvari umjesto vode.

HR



3. Podesite pećnicu na način jednostavnog čišćenja parom i pustite neka radi 15 minuta na 100°C.

Odmah otvorite vrata i obrišite unutrašnjost pećnice vlažnom spužvom ili krpom. Kada se otvore vrata ispustit će se para. Postoji opasnost od opekline! Budite pažljivi kada otvarate vrata pećnice.

Za tvrdokornu prljavštinu, proizvod očistite pomoću deterdženta za pranje posuđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ga osušite suhom krpom.



Kod funkcije jednostavnog čišćenja parom, očekuje se da dodana voda ispari i kondenzira se u unutrašnjosti pećnice i na vratima pećnice kako bi se omakšala lagana prljavština nastala u pećnici. Kondenzacija nastala na vratima pećnice može kapati kada se otvore vrata pećnice. Čim otvorite vrata pećnice obrišite kondenziranu paru.

(Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.) Nakon kondenzacije u pećnici može biti vode ili vlage u posudi ispod pećnice. Obrišite ovu posudu vlažnom krpom i osušite je.



7.6 Čišćenje vrata pećnice

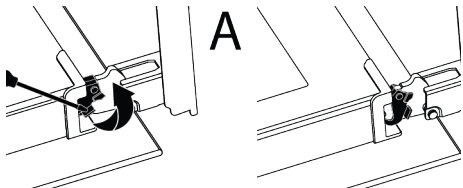
Možete ukloniti vrata i staklo vrata pećnice i očistiti ih. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u dijelu „Uklanjanje vrata pećnice“ i „Uklanjanje unutarnjeg stakla pećnice“. Nakon uklanjanja unutarnjeg stakla s vrata pećnice očistite ga pomoću deterdženta za pranje posuđa, mlake vode i mekane krpe ili spužve te ga osušite suhom krpom. Za uklanjanje naslage vodenog kamenca na staklu pećnice, obrišite staklo s octom i isperite ga.



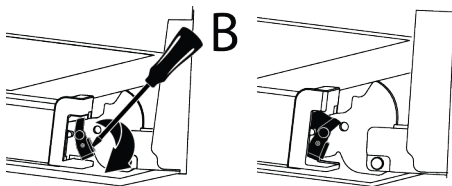
Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugalice, žičanu vunu ili izbjeljivače za čišćenje vrata i stakla pećnice.

Uklanjanje vrata pećnice

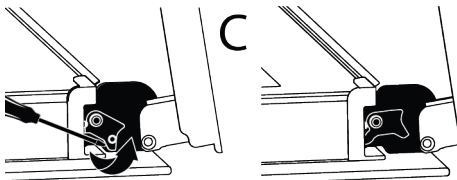
1. Otvorite vrata pećnice.
2. Otvorite kvačice na šarkama vrata s desne i lijeve strane pritiskom prema dolje kako je pokazano na slici.
3. Vrste šarki se razlikuju npr. (A), (B), (C) ovisno o modelu proizvoda. Na slikama u nastavku prikazano je kako otvoriti svaku vrstu šarki.
4. Vrsta šarki (A) dostupna je na vrstama s normalnim vratima.



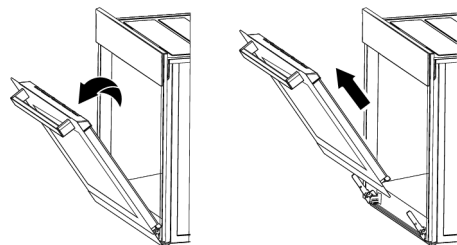
5. Vrsta šarki (B) dostupna je na vrstama koja se mekano zatvaraju.



6. Vrsta šarki (C) dostupna je na vrstama koja se mekano zatvaraju/otvaraju.



7. Postavite vrata pećnice u poluotvoreni položaj.



8. Povucite uklonjena vrata prema gore i oslobodite ih s desne i lijeve šarke te ih uklonite.

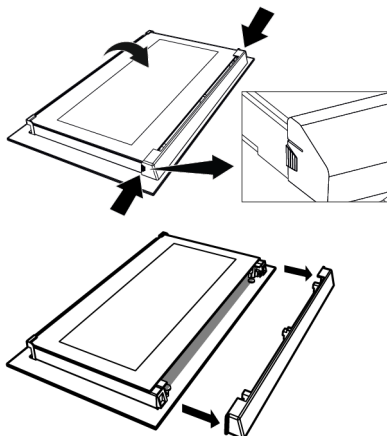


Za ponovno pričvršćivanje vrata postupak primijenjen prilikom uklanjanja treba se ponoviti obrnutim redoslijedom. Prilikom instaliranja vrata svakako zatvorite kvačice na šarkama.

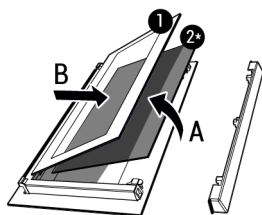
7.7 Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice

Unutarnje staklo prednjih vrata proizvoda može se ukloniti zbog čišćenja.

1. Otvorite vrata pećnice.
2. Povucite plastični dio, pričvršćen na gornjem dijelu prednjih vrata, prema sebi istovremeno gurajući točke pritiska s obje strane dijela i uklonite ga.



3. Kao što je prikazano na slici, lagano podignite zadnje unutarnje staklo (1) prema 'A' i zatim ga uklonite povlačenjem prema 'B'.



- 1 Zadnje unutarnje staklo 2* Unutarnje staklo (možda nije dostupno za vaš proizvod)

4. Ako vaš proizvod ima unutarnje staklo (2) tada ponovite isti postupak i odvojite ga (2).
5. Prvi korak regrupiranja vrata je ponovno sastavljanje unutarnjeg stakla (2). Postavite kosi rub stakla tako da dodirne kosi rub plastičnog utora. (Ako vaš proizvod ima unutarnje staklo). Unutarnje staklo (2) mora se pričvrstiti u plastični utor najbliži zadnjem unutarnjem staklu (1).
6. Kada ponovno sastavljate zadnje unutarnje staklo (1) pripazite i stavite tiskanu stranu stakla na unutarnje staklo. Važno je postaviti donje kutove unutarnjeg stakla (1) tako da dodiruju donje plastične uture.

7. Gurnite plastični dio prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

7.8 Čišćenje lampice pećnice

U slučaju da stakleni poklopac svjetla pećnice na području kuhanja postane prljav očistite ga s deterđentom za pranje posuđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ga osušite suhom krpom. U slučaju kvara svjetla pećnice možete ga zamijeniti pridržavajući se navedenog u idućim odjeljcima.

Zamjena svjetla pećnice

Opća upozorenja

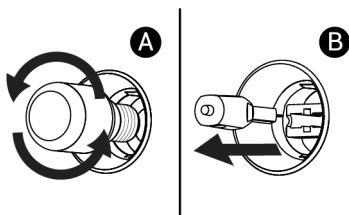
- Izbjegnite opasnost od strujnog udara prilikom zamjene svjetla pećnice i odspojite proizvod te pričekajte da se pećnica ohladi. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Ova pećnica opremljena je sa žaruljom sa žarnom sa snagom od 40 W, koja je niža od 60 mm i promjera manjeg od 30 mm ili halogenom žaruljom s grlom G9 koja ima snagu manju od 60 W. Žarulje su prikladne za upotrebu na temperaturama iznad 300 °C. Žarulje pećnice mogu se nabaviti u ovlaštenim servisima ili kod licenciranih tehničara. Ovaj proizvod sadrži žarulju energetskog razreda G.
- Položaj svjetla može se razlikovati ovisno o onog prikazanog na slici.
- Svjetlo koje se koristi u ovom proizvodu nije prikladno za rasvjetu soba u domaćinstvu. Namjena ovog svjetla je pomoći korisniku da vidi namirnice.
- Svjetla koja se koriste u ovom proizvodu moraju izdržati iznimne fizikalne uvjete poput temperature od preko 50 °C.

Ako vaša pećnica ima okruglo svjetlo,

1. tada isključite proizvod iz strujne utičnice.
2. Uklonite zaštitno staklo tako što ćete ga okrenuti u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu.



3. Ako je svjetlo vaše pećnice vrste (A) prikazano na donjoj slici tada okrenite svjetlo pećnice kako je prikazano na slici i zamijenite ga novim. Ako je model vrste (B) izvucite ga na način prikazan na slici i zamijenite ga novim.



4. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.
Ako vaša pećnica ima kvadratno svjetlo,

1. tada isključite proizvod iz strujne utičnice.
2. Uklonite žičanu rešetku u skladu s opisom.

8 Rješavanje problema

Ako se problem nastavi nakon što slijedite upute u ovom odjeljku, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisu. Nikada ne pokušavajte sami popraviti proizvod.

Para se ispušta dok pećnica radi.

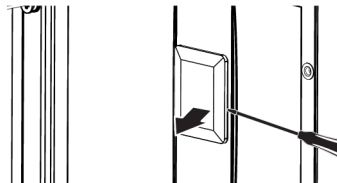
- Normalno je da para izlazi tijekom rada. >>> Ovo nije pogreška.

Tijekom kuhanja stvaraju se kapljice vode.

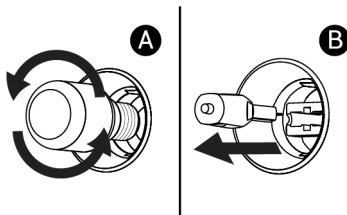
- Para koja nastaje tijekom kuhanja se kondenzira kada dođe u dodir s hladnim površinama izvan proizvoda te mogu nastati kapi vode. >>> Ovo nije pogreška.

Kada se proizvod zagrijava i hladi čuje se metalni zvuk.

- Metalni dijelovi mogu se širiti i starati zvukove kada se zagriju. >>> Ovo nije pogreška.



3. Podignite zaštitno staklo svjetla pomoću odvijača. Prvo uklonite vijak ako postoji vijak na četvrtastoj svjetiljci u vašem proizvodu.
4. Ako je svjetlo vaše pećnice vrste (A) prikazano na donjoj slici tada okrenite svjetlo pećnice kako je prikazano na slici i zamijenite ga novim. Ako je model vrste (B) izvucite ga na način prikazan na slici i zamijenite ga novim.



5. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.

Proizvod ne radi.

- Osigurač može biti neispravan ili pregorio. Provjerite osigurače na razvodnoj ploči. Promijenite ih ako je potrebno ili ih ponovno uključite.
- Uređaj možda nije ukopčan u (uzemljenu) strujnu utičnicu. >>> Provjerite je li uređaj ukopčan u zidnu utičnicu.
- (Ako na uređaju postoji mjerač vremena) Ne rade gumbi na upravljačkoj ploči. >>> Ako proizvod ima zaključavanje gumba, tada je možda aktivirano zaključavanje gumba, deaktivirajte ga.

Svjetlo pećnice ne svijetli.

- Svjetlo pećnice možda je neispravno. >>> Zamijenite svjetlo pećnice.

- Nema struje. >>> Uvjerite se da mrežna struja osigurava napajanje i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Po potrebi promijenite osigurače ili ih ponovno uključite.

Pećnica se ne zagrijava.

- Ne može se podesiti određena funkcija pečenja i/ili temperatura na pećnici. >>> Podesite pećnicu na određenu funkcija pečenja i/ili temperaturu.
- Za modele s mjeračem vremena, vrijeme nije podešeno. >>> Podesite vrijeme.
- Nema struje. >>> Uvjerite se da mrežna struja osigurava napajanje i provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Po potrebi promijenite osigurače ili ih ponovno uključite.

(Za modele s mjeračem vremena) Zaslon mjerača vremena treperi ili je simbol mjerača vremena ostavljen otvoren.

- Prije je došlo do prekida struje. >>> Podesite vrijeme / Isključite funkcijska okretna kola proizvoda i ponovo ih prebacite u željeni položaj.

beko

Рерна за вградување / Упатство за употреба
Ugradna rerna / Uputstvo za upotrebu
Vgrajena pečica / Navodila za uporabo



BBIE123001XD

385442257_2/ MK/ SR/ SL/ R.AB/ 10.12.24 11:53
7754886714



Добре дојдовте!

Почитуван кориснику,

Ви благодариме што го избравте производот Веко . Сакаме производот, произведен со висок квалитет и технологија, да Ви понуди најдобра ефикасност. Затоа внимателно прочитајте го ова упатство и другата дадена документација пред да го користите производот.

Имајте ги на ум сите информации и предупредувања наведени во упатството за употреба. На овој начин ќе се заштитите себеси и производот од опасностите што може да се појават.

Чувајте го упатството за употреба. Ако го дадете производот на друго лице, дајте му го и упатството. Условите за гаранција, употребата и методите за решавање проблеми за производот се дадени во ова упатство.

Симболите и нивниот опис во упатството за употреба:



Опасност што може да резултира со смрт или повреда.



Важни информации или корисни совети за употреба.



Прочитајте го упатството за употреба.



Предупредување за жешка површина.

ЗАБЕЛЕШКА Опасност што може да резултира со материјална штета на производот или неговата околина.

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

Содржина	
1 Упатства за безбедноста	4
1.1 Наменета употреба	4
1.2 Дете, ранлива личност и безбедност на миленичиња	5
1.3 Електрична безбедност	6
1.4 Безбедност при транспорт	8
1.5 Безбедност при инсталација	8
1.6 Безбедност при употреба	9
1.7 Предупредувања за температура	9
1.8 Употреба на додатоци	10
1.9 Безбедност при готвење	10
1.10 Безбедност при одржување и чистење	12
2 Упатства за заштита на животната средина	12
2.1 Директива за отпадот	12
2.1.1 Во согласност со Директивата за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО) и фрлање на дотраениот производ	12
2.2 Информации за пакувањето	13
2.3 Препораки за заштеда на енергија	13
3 Вашиот производ	14
3.1 Вовед во производот	14
3.2 Вовед и употреба на контролната табла на производот	14
3.2.1 Контролна табла	15
3.2.2 Вовед за контролната табла на шпоретот	15
3.3 Функции за работа на рерната	16
3.4 Додатоци на производот	16
3.5 Употреба на додатоците на производот	17
3.6 Технички спецификации	20
4 Прва употреба	21
4.1 Прво поставување тајмер	21
4.2 Прво чистење	21
5 Користење на рерната	22
5.1 Општи информации за користење на рерната	22
5.2 Работење на контролната единица на рерната	22
5.3 Поставки	24
6 Општи информации за печењето	26
6.1 Општи предупредувања за печење во рерната	26
6.1.1 Печива и храна за во рерна	27
6.1.2 Месо, риба и живина	29
6.1.3 Скара	29
6.1.4 Тестирање на храна	31
7 Одржување и чистење	32
7.1 Општи информации за чистење	32
7.2 Додатоци за чистење	34
7.3 Чистење на контролната табла	34
7.4 Чистење на внатрешноста на рерната (област за готвење)	34
7.5 Лесно чистење со пареа	35
7.6 Чистење на вратата на рерната	35
7.7 Вадење на внатрешното стакло на вратата на рерната	36
7.8 Чистење на сијалицата на рерната	37
8 Решавање проблеми	38



1 Упатства за безбедноста

- Овој дел ги вклучува безбедносните упатства неопходни за да се спречи ризикот од лична повреда или материјална штета.
- Доколку производот е даден на некој друг за лична употреба или за половна употреба, треба да се дадат и упатството за употреба, етикетите на производите и другите важни документи и делови.
- Нашата компанија не е одговорна за штетите што може да настанат доколку овие упатства не се почитуваат.
- Ако не ги следите овие упатства, гаранцијата нема да важи.
- Инсталацијата и поправките секогаш нека бидат направени од производителот, овластен сервис или лице кое ќе го назначи компанијата увозник.
- Користете само оригинални резервни делови и додатоци.
- Не поправајте или заменувајте кој било составен дел на производот освен ако тоа не е јасно наведено во упатството за употреба.
- Не правете технички измени на производот.



1.1 Наменета употреба

- Овој производ е направен за да се користи во домот. Не е погоден за комерцијална употреба.
- Не користете го производот во градини, балкони или други области на отворено. Овој производ е наменет за употреба во домаќинствата и во кујните за персоналот во продавници, канцеларии и други работни средини.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Овој производ треба да се користи само за готвење. Не треба да се користи за други намени, како што е загревање на просторијата.
- Рерната може да се користи за одмрзнување, печење, пржење и печење храна на скара.
- Овој производ не треба да се користи за загревање чинии, сушење со закачување крпи или облека на рачката.

1.2 Дете, ранлива личност и безбедност на миленичиња



- Овој производ може да го користат деца на возраст од 8 години и постари, како и луѓе кои се недоволно развиени во физичките, сензорните или менталните вештини или кои немаат искуство и знаење, сè додека се надгледувани или обучени за безбедната употреба и опасностите од производот.
- Децата не треба да си играат со производот. Чистењето и одржувањето од страна на корисниците не треба да ги вршат деца, освен ако нема некој што ги надгледува.
- Овој производ не треба да го користат луѓе со ограничен физички, сетилен или ментален капацитет (вклучувајќи ги и децата), освен ако не се под надзор или не ги добијат потребните упатства.
- Децата треба да бидат надгледувани за да се осигураат дека не си играат со производот.
- Електричните производи се опасни за децата и миленичињата. Децата и миленичињата не смеат да си играат, да се качуваат или да влегуваат во производот.
- Не ставајте предмети што децата може да ги дофатат на производот.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** За време на употребата, достапните површини на производот се жешки. Држете ги децата подалеку од производот.
- Материјалите за пакување чувајте ги подалеку од дофат на деца. Постои опасност од повреда и задушвање.
- Кога вратата е отворена, не ставајте тешки предмети на неа и не дозволувајте децата да седат на неа. Може да предизвикате превртување на рерната или оштетување на шарките на вратата.
- Пред да ги исфрлите истрошените и бескорисни производи:
 1. Исклучете го приклучокот за напојување и извадете го од штекерот.
 2. Исклучете го кабелот за напојување и исклучете го со приклучокот од производот.
 3. Преземете мерки на претпазливост за да ги спречите децата да влезат во производот.

4. Не дозволувајте децата да си играат со производот кога е во неактивен режим.



1.3 Електрична безбедност

- Приклучете го производот во заземјен штекер заштитен со осигурувач што одговара на проценките за струја наведени на етикетата за тип. Инсталацијата за заземјување нека ја направи квалификуван електричар. Не користете го производот без заземјување во согласност со локалните/ државните регулативи.
- Приклучокот или електричното поврзување на апаратот треба да бидат на лесно достапно место. Доколку тоа не е можно, треба да има механизам (осигурувач, прекинувач, прекинувач со клучеви и сл.) на електричната инсталација на која е приклучен производот, во согласност со електричните регулативи и да ги одвојува сите столбови од мрежата.
- Исклучете го производот од штекер или исклучете го осигурувачот пред поправка, одржување и чистење.
- Приклучете го производот во штекер што ги исполнува вредностите на напон и фреквенција наведени на етикетата за тип.
- (Доколку производот нема кабел за напојување) користете го само кабелот за поврзување опишан во делот „Технички спецификации“.
- Не заглавувајте го кабелот за напојување под и зад производот. Не ставајте тежок предмет врз кабелот за напојување. Кабелот за напојување не треба да се витка, гмечи и да доаѓа во контакт со кој било извор на топлина.
- Проверете дали кабелот за напојување е заглавен додека го ставате производот на неговото место по монтирањето или чистењето.
- Задната површина на рерната се загрева при употреба. Каблите за напојување не смеат да се допираат до задната површина на производот. Во спротивно може да се оштети.
- Не заглавувајте ги електричните кабли во вратата на рерната и нека не поминуваат преку жешки површини. Во спротивно,

изолацијата на кабелот би можела да се растопи и да предизвика пожар како резултат на краток спој.

- Користете го само оригиналниот кабел. Не користете исечени или оштетени кабли.
- Не користете продолжен кабел или повеќекратен приклучок за да ракувате со Вашиот производ.
- Контактирајте со овластениот сервисен центар или увозник за да го користите одобриениот адаптер во случаи кога е неопходна употреба на адаптер за конвертор (за тип со приклучок).
- Контактирајте со увозникот или овластениот сервисен центар доколку должината на кабелот за струја е несоодветна.
- Преносливите извори на енергија или повеќекратните приклучоци може да се прегреат и да се запалат. Повеќекратните приклучоци и преносливите извори на енергија држете ги подалеку од производот.
- Доколку кабелот за напојување е оштетен, тој мора да се замени од производителот, овластен сервис или лице кое треба

да го наведе компанијата увозник за да се спречат можните опасности.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред да ја замените светилката на рерната, погрижете се да го исклучите производот од електричната мрежа за да избегнете ризик од електричен удар. Исклучете го производот или исклучете го осигурувачот од кутијата со осигурувачи.

Доколку Вашиот производ има кабел за напојување и штекер:

- Никогаш не ставајте го приклучокот на производот во скршен, лабав штекер или штекер надвор од дозната. Проверете дали штекерот е целосно вметнат во дозната. Во спротивно, поврзувањата може да се прегреат и да предизвикаат пожар.
- Избегнувајте да го вметнувате уредот во штекери што се мрсни, нечисти или потенцијално изложени на вода (како што се оние во близина на работна плоча каде што може да излезе вода). Во спротивно, постои ризик од краток спој и струен удар.
- Не допирајте го приклучокот со влажни раце!

- Извлечете го приклучокот од штекерот користејќи го главниот дел на приклучокот наместо самиот кабел.

1.4 Безбедност при транспорт

- Исклучете го производот од електричната мрежа пред да го транспортирате.
- Производот е тежок, треба да го носат најмалку двајца луѓе.
- Не користете ја вратата и/или рачката за транспорт или преместување на производот.
- Не ставајте предмети врз апаратот. Носете го апаратот вертикално.
- Кога треба да го транспортирате производот, завиткајте го со материјал за пакување со меурчиња или дебел картон и цврсто залепете го. Цврсто прицврстете ги подвижните делови на производот за да спречите оштетување.
- Пред да го инсталирате, проверете дали производот е оштетен по транспортот. Контактирајте со увозникот или овластениот сервисен центар доколку е оштетен.



1.5 Безбедност при инсталација

- Пред да започнете со инсталација, исклучете ја електричната линија на која ќе се приклучи производот со исклучувачот.
- Секогаш носете заштитни ракавици при превоз и инсталација. Во спротивно, постои ризик од повреда од остри рабови!
- Пред да го инсталирате, проверете дали производот е оштетен. Не продолжувајте со инсталација доколку производот е оштетен.
- Избегнувајте користење на секакви топлинско-изолациски материјали за покривање на внатрешноста на мебелот што ќе се монтира.
- Директна сончева светлина и извори на топлина, како што се електрични или гасни грејачи, не смеат да бидат присутни во областа каде што е инсталиран производот.
- Опкружувањето на сите вентилациски канали на производот нека биде на отворено.

- За да се избегне прегревање, инсталацијата на производот не треба да се врши зад украсни капаци.
- Во случаи кога гасно црево/цевка или пластична цевка за вода се наоѓа зад одредената област за инсталација за производот, неопходно е да се гарантира дека нема контакт помеѓу производот и овие комунални линии. Во спротивно црево/цевката може да се згмечи.
- Ако има штекер зад местото каде што ќе се инсталира производот, мора да се осигура дека производот не доаѓа во контакт со штекерот или со приклучокот приклучен во штекерот.
- Не користете го производот ако стаклото на предната врата е извадено или напукнато. Во спротивно постои ризик од повреда и оштетување на животната средина.
- Не газете го апаратот од која било причина.
- Не користете го производот кога Вашето расудување или координација е нарушено со употреба на алкохол и/или дрога.
- Запаливи предмети не смеат да се чуваат во и околу местото за готвење. Во спротивно тие може да доведат до пожар.
- Рачката на рерната не е сушалница за крпи. Кога го користите производот, не закачувајте крпи, ракавици или сличен текстил на рачката.

1.6 Безбедност при употреба

- Проверете дали апаратот е исклучен по секоја употреба.
- Ако нема да го користите производот подолго време, исклучете го од штекер или исклучете го напојувањето од кутијата со осигурувачи.
- Не користете го производот ако се расипе или се оштети додека се користи. Исклучете го производот од струја. Контакттирајте со увозникот или овластениот сервисен центар.

1.7 Предупредувања за температура

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Кога производот е во употреба, производот и неговите достапни делови ќе бидат

жешки. Треба да се внимава да се избегне допирање на производот и грејните елементи. Децата под 8-годишна возраст треба да се држат подалеку од производот освен ако не се под постојан надзор.

- Не ставајте запаливи/експлозивни материјали во близина на производот, бидејќи површините ќе бидат жешки додека тој работи.
- Одржувајте растојание кога ја отворате вратата на рерната за време или на крајот од готвењето. Пареата може да Ви ја изгори раката, лицето и/или очите.
- За време на работењето производот е жежок. Треба да се внимава да се избегне допирање на жешките делови, внатре во рерната и грејните елементи.
- Секогаш носете ракавици за рерна отпорни на топлина кога ракувате со производот.

1.8 Употреба на додатоци

- Важно е жичената скара и послужавникот да бидат правилно поставени на жичените полици. За подетални информации, погледнете во делот „Употреба на додатоци“.

- Затворете ја вратата на рерната откако целосно ќе ги турнете додатоците во просторот за готвење, во спротивно тие може да удрат во стаклото на вратата и да го оштетат.

1.9 Безбедност при готвење

- Бидете внимателни кога користите алкохолни пијалоци во Вашите јадења. Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика пожар бидејќи може да се запали кога ќе дојде во контакт со жешки површини.
- Остатоците од храна во областа за готвење, како што е маслото, може да се запалат. Исчистете ги овие остатоци пред да готвите.
- Опасност од труење со храна: Не дозволувајте храната да стои во рерната повеќе од 1 час пред или по готвењето. Во спротивно може да предизвика труење со храна или болести.
- Не загревајте затворени конзерви и стаклени тегли во рерната. Притисокот што би се насобрал во конзервата/теглата може да предизвика да пукне.

- Не ставајте тави за печење, садови или алуминиумска фолија директно на дното на рерната. Насобраната топлина може да го оштети дното на рерната.
- Внимавајте на следните мерки на претпазливост кога користите мрсна пергаментна хартија или слични материјали:
 - Ставете ја мрсната хартија во сад за готвење или на додатокот на рерната (послужавник, жичена скара и сл.) со храна и ставете го во загреаната рерна.
 - За да се спречи ризикот од допирање на грејните елементи на рерната и попречување на протокот на топол воздух, отстранете го вишокот делови од мрсна хартија што висат од додатците или контејнерите. Не користете мрсна хартија на температури во рерната повисоки од максималната температура за употреба специфицирана од производителот. Не ставајте мрсна хартија на основата на рерната.
 - Не ставајте го врз додатците за време на претходно загревање.
- Секогаш притискајте надолу со чинија или сличен предмет за да спречите летање на материјалот поради циркулацијата на воздухот во рерната.
- Покријте ја само потребната површина внатре во фиоката.
- По секоја употреба, фиоката треба да се чисти и да се замени секоја мрсна хартија или слични материјали што се користат во фиоката. Во спротивно, течностите што капе на фиоката може да предизвикаат чад или дури и да запалат пламен.
- Се создава проток на воздух кога ќе се отвори капакот на производот. Масната хартија може да дојде во контакт со грејните елементи и да се запали.
- Кога користите решетка за скара за пржење, треба да се стави послужавник на долната решетка. Во спротивно, прехранбеното масло и другите компоненти што капнуваат на дното на рерната може да создадат густ чад и да доведат до пламен.
- Затворете ја вратата на рерната за време на печењето на скара. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!

- Храната што не е погодна за печење создава опасност од пожар. Печете на скара само храна што е погодна за силен оган на скара. Не ставајте ја храната премногу далеку во задниот дел на скарата. Ова е најжешкото место и мрсната храна може да се запали.
- Никогаш не чистете го производот со шприцање или истурање вода на него! Постои ризик од струен удар!
- Не користете средства за чистење на пареа за чистење на производот бидејќи тоа може да предизвика електричен удар.
- Не користете груби абразивни средства за чистење, метални стругалки, жичана волна или материјали за избелување за чистење на стаклото на предната врата на рерната. Овие материјали можат да предизвикаат гребење и кршење на стаклените површини.

1.10 Безбедност при одржување и чистење

- Почекајте производот да се олади пред да го чистите. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!

2 Упатства за заштита на животната средина

2.1 Директива за отпадот

2.1.1 Во согласност со Директивата за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО) и фрлање на дотраениот производ

Овој производ се придржува кон директивата за отпадна електрична и електронска опрема на Европската Унија (2012/19/EU). Овој производ има симбол за класификација за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО).



Овој производ е произведен со висококвалитетни делови и материјали кои можат повторно да се користат и се погодни за рециклирање. Затоа не фрлајте го

отпадниот производ заедно со нормалниот домашен и друг отпад на крајот на неговиот животен век. Однесете го до соборно место за рециклирање на електрична и електронска опрема. Можете да прашате во локалната администрација за овие места за собирање. Соодветното отстранување на апаратот помага во спречување на негативните последици по животната средина и здравјето на луѓето.

Во согласност со Директивата за ограничување на опасните супстанции (RoHS):

Овој производ се придржува кон Директивата за ограничување на опасните супстанции (RoHS) на Европската Унија (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали наведени во Директивата.

2.2 Информации за пакувањето

Материјалите од пакувањето на производот се произведени од материјали за рециклирање во согласност со нашите државни регулативи за животната средина. Не фрлајте го отпадот од пакувањето со отпадот од домаќинството или друг отпад, однесете го на местата за собирање материјали од пакувања определени од локалните власти.

2.3 Препораки за заштеда на енергија

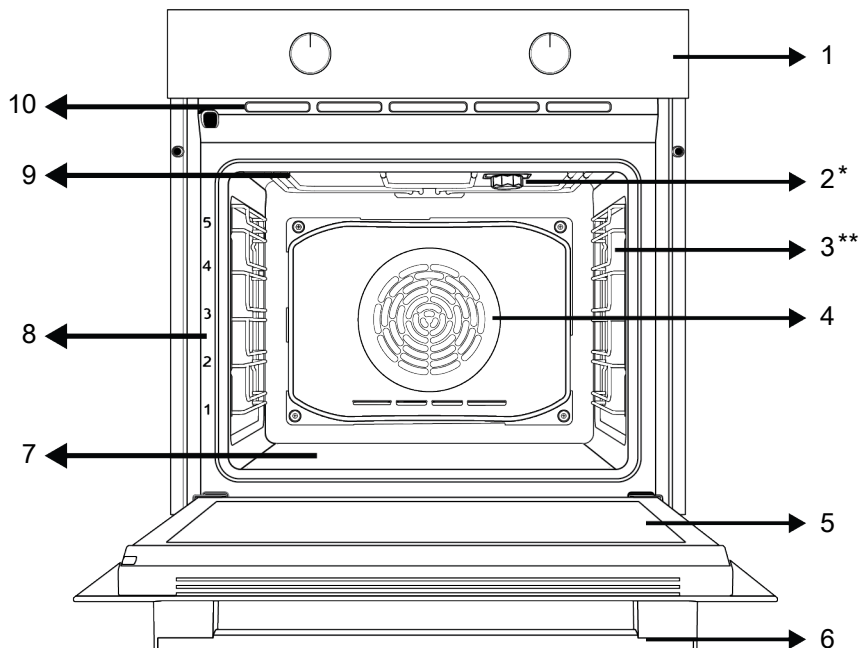
Според ЕУ 66/2014, информациите за енергетската ефикасност може да се најдат на потврдата за производот испорачана со производот.

Следниве предлози ќе Ви помогнат да го користите Вашиот производ на еколошки и енергетски ефикасен начин:

- Одмрзнете ја замрзнатата храна пред да ја печете.

- Во рерната користете темни или емајлирани садови кои подобро ја пренесуваат топлината.
- Ако е наведено во рецептот или упатството за корисникот, секогаш загревајте ја претходно. Не отворајте ја вратата на рерната често за време на печењето.
- Исклучете го производот 5 до 10 минути пред крајот на времето на печење при долготрајни печења. Можете да заштедите до 20% електрична енергија со користење на преостанатата топлина.
- Обидете се да готвите повеќе од едно јадење истовремено во рерната. Можете истовремено да готвите со ставање две тенџериња на решетката. Освен тоа, ако ги готвите оброците еден по друг, ќе заштедите енергија бидејќи рерната нема да ја изгуби топлината.

3.1 Вовед во производот



1 Контролна табла

3 Жичени полици

5 Врата

7 Долен греач (под челичната плоча)

9 Горен грејач

2 Сијаличка

4 Мотор на вентилаторот (зад челичната плоча)

6 Рачка

8 Положби на полиците

10 Дупчиња за вентилација

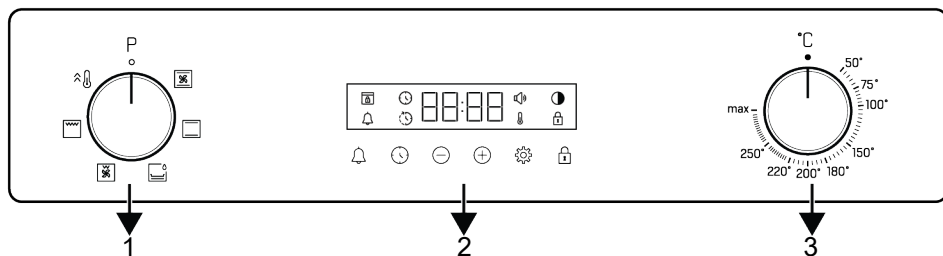
* Се разликува во зависност од моделот. Можеби вашиот производ не е опремен со сијаличка, или типот и местоположбата на сијаличката се разликуваат од она што е прикажано на илустрацијата.

** Се разликува во зависност од моделот. Вашиот производ можеби не е опремен со жичана решетка. На сликата е прикажан производ со жичана решетка како пример.

3.2 Вовед и употреба на контролната табла на производот

Во овој дел, можете да го најдете прегледот и основните употреби на контролната табла на производот. Може да има разлики во сликите и некои карактеристики во зависност од типот на производ.

3.2.1 Контролна табла



1 Тркалце за избирање на функција

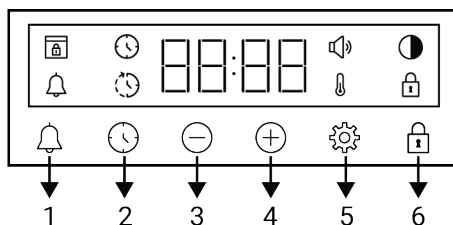
2 Тајмер

3 Тркалце за избирање на температура

Ако има копчиња за управување со производот, во некои модели може да бидат такви што отскокнуваат кога ќе се притиснат (внатрешни копчиња). За да се направат поставки со овие копчиња, прво притиснете го соодветното копче навнатре а потоа извлечете го. Откако ќе го направите прилагодувањето, повторно притиснете го навнатре и заменете го копчето.

рерната паѓа под поставената температура, симболот за температура повторно се појавува.

Тајмер



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

3.2.2 Вовед за контролната табла на шпоретот

Копче за избор на функција

Можете да ги изберете функциите за работа на рерната со копчето за избор на функции. Свртете лево / десно од затворената (горната) позиција за да изберете.

Тркалце за избирање на температура

Можете да ја изберете температурата што сакате да се готви со копчето за температура. Свртете во насока на стрелките на часовникот од затворената (горната) позиција за да изберете.

Индикатор за внатрешна температура на рерната

Можете да ја разберете внатрешната температура на рерната од симболот за температура на екранот на тајмерот. Симболот за температура се појавува на екранот кога ќе започне готвењето, а симболот за температура исчезнува кога апаратот ќе ја достигне поставената температура. Кога температурата во

Симболи на дисплејот







- : Симбол за време на печење
- : Симбол за завршно време на печење *
- : Симбол за аларм
- : Симбол за осветленоста
- : Симбол за заклучување со клуч
- : Симбол за температура
- : Симбол за ниво на јачина на звук
- : Симбол за заклучена врата *

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

3.3 Функции за работа на рерната

На табелата со функции се прикажани функциите за работа што можете да ги користите во Вашата рерна и најниските и највисоките температури

што може да се постават за овие функции. Редоследот на режимите на работа прикажан овде може да се разликува од распоредот на Вашиот производ.

Симбол за функција	Опис на функција	Опсег на температура (°C)	Опис и употреба
	Загревање на дното и на плафонот	*	Храната се загрева истовремено од горе и од долу. Погоден за колачи, печива или колачи и чорби во калапи за печење. Се готви со еден плех.
	Загревање одоздола	*	Вклучено е само пониското греење. Погоден е за храна на која треба да се зарумени на дното. Оваа функција треба да се користи и за лесно чистење со прееа.
	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	*	Топлиот воздух што се загрева со горните и долните грејачи се дистрибуира подеднакво и брзо низ рерната со вентилаторот. Се готви со еден плех.
	Цела скара	*	Работи големата решетка за скара на таванот на рерната. Соодветна е за печење големи количини на скара.
	Долна скара со помош на вентилатор	*	Топол воздух што се загрева со малата скара брзо се дистрибуира во рерната со вентилаторот. Погоден е за печење помали количини на скара.
	Брзо загревање	-	Сите грејачи на рерната работат. Оваа работна функција се користи за брзо доведување на рерната до саканата температура (предзагревање). Не користете го за готвење храна.

* Вашиот производ работи во температурниот опсег наведен на копчето за температура.

3.4 Додатоци на производот

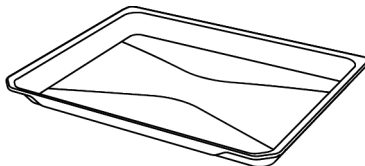
Постојат различни додатоци во Вашиот производ. Во овој дел достапни се опис на додатоците и описи за правилна употреба. Во зависност од моделот на производот, испорачаниот додаток варира. Сите додатоци опишани во упатството за употреба можеби не се достапни за Вашиот производ.



Садовите во внатрешноста на апаратот може да се деформираат како резултат на топлината. Ова не влијае на функционалноста. Деформацијата исчезнува кога садот ќе се излади.

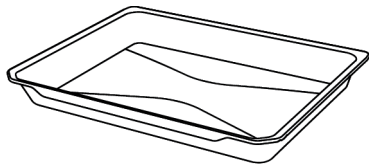
Стандарден сад

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



Длабок сад

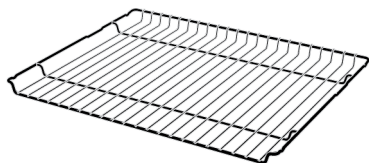
Се користи за печива, пржење големи парчиња, сочна храна или за собирање на истечни масла при печење на скара.



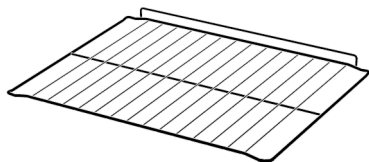
Жичена скара

Се користи за пржење или ставање на храната што треба да се пече, пржи и динста на посакуваната полица.

На модели со жичени полици :



На модели без жичени полици :

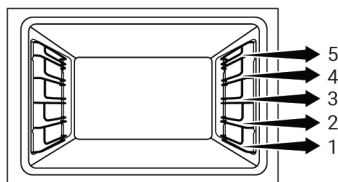


3.5 Употреба на додатоците на производот

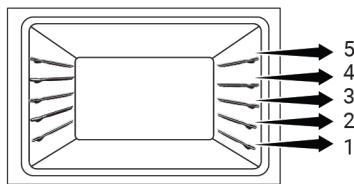
Полици за готвење

Има 5 нивоа на позиции на полицата во делот за готвење. Редоследот на полиците можете да го видите и во бројките на предната рамка на рерната.

На модели со жичени полици :



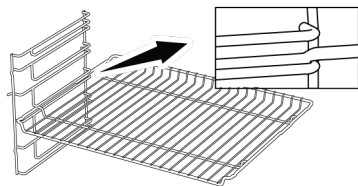
На модели без жичени полици :



Поставување на метален ражен на полиците за готвење

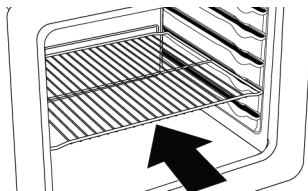
На модели со жичени полици :

Важно е правилно да ја поставите жичената решетка на жичените странични полици. Додека ја поставувате жичената решетка на посакуваната полица, отворениот дел мора да биде напред. За подобро готвење, жичената решетка мора да биде прицврстена на точката за запирање на жичената полица. Не смее да помине преку точката за запирање за да дојде до допир со задниот ѕид на рерната.



На модели без жичени полици :

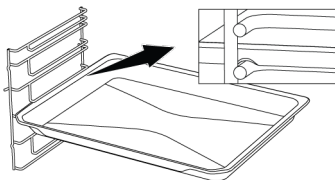
Важно е правилно да го поставите металниот ражен на страничните полици. Металниот ражен има една насока кога се поставува на полицата. Додека го поставувате металниот ражен на саканата полица, отворениот дел мора да биде напред.



Поставување на плехот на полиците за готвење

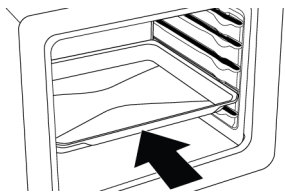
На модели со жичени полици :

Исто така, важно е правилно да ги поставите плеховите на жичените странични полици. Додека го поставувате плехот на посакуваната полица, неговата страна наменета за држење мора да биде напред. За подобро готвење, плехот мора да се прицврсти на вдлабнатината за запирање на жичената полица. Не смее да помине преку вдлабнатината за запирање за да дојде до допир со задниот ѕид на рерната.



На модели без жичени полици :

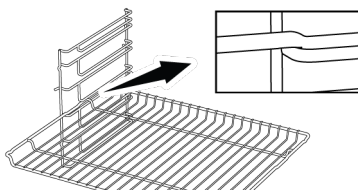
Исто така, важно е правилно да ги поставите плеховите на страничните полици. Плехот има една насока кога се поставува на полицата. Додека го поставувате плехот на посакуваната полица, неговата страна наменета за држење мора да биде напред.



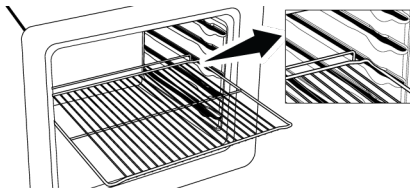
Функција за запирање на металниот ражен

Има функција за запирање за да се спречи металниот ражен да излезе од жичената полица. Со оваа функција можете лесно и безбедно да ја извадите храната. Додека ја отстранувате жичената скара, можете да ја повлечете напред додека не стигне до точката на запирање. Мора да ја поминете оваа точка за целосно да ја отстраните.

На модели со жичени полици :

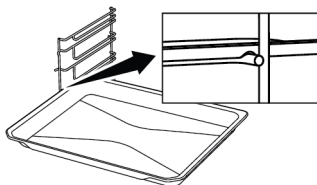


На модели без жичени полици :



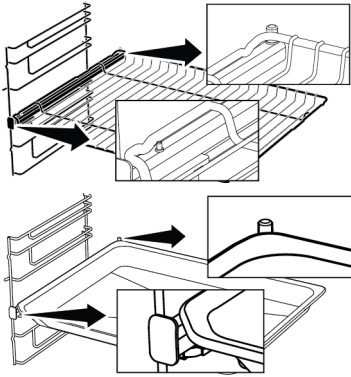
Функција за запирање на пле - На модели со жичени полици

Има и функција за запирање за да се спречи плехот да излезе од жичената полица. Додека го отстранувате плехот, ослободете го од задната вдлабнатината за запирање и повлечете го кон себе додека не стигне до предната страна. Мора да ја поминете оваа вдлабнатина за запирање за целосно да го отстраните.



Исправно поставување на металниот ражен и тавчето на телескопските шини-На модели со жичени полици и телескопска шина

Благодарение на телескопските шини, плеховите или металниот ражен може лесно да се постават и извадат. Кога користите плехови и метални ражни со телескопската шина, треба да се внимава игличките на предната и задната страна на телескопските шини да се потпираат на рабовите на раженот и плехот (прикажани на сликата).



3.6 Технички спецификации

Општи спецификации	
Надворешни димензии на производот (висина/ширина/длабочина) (мм)	595 /594 /567
Димензии за инсталирање на рерната (висина/ширина/длабочина) (мм)	590-600 /560 /min. 550
Напон/Фреквенција	220-240 V ~; 50 Hz
Вид и пресек на кабел што се користи/погоден за употреба во производот	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Вкупна потрошувачка на енергија (kW)	2,4
Тип на рерна	Рерна со помош на вентилатор

Основи Информациите за енергетската ознака на домашните електрични рерни се дадени во согласност со стандардот EN 60350-1 / IEC 60350-1. Вредностите се одредуваат во функциите Загревање на дното и на плафонот или (ако е присутно) Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор со стандардно полнење.

Класата на енергетска ефикасност се одредува во согласност со следната приоритизација во зависност од тоа дали релевантните функции постојат во производот или не постојат. 1-Еко загревање со вентилатор , 2-Загревање со вентилатор , 3-Долна скара со помош на вентилатор , 4-Загревање на дното и на плафонот.



Техничките спецификации може да се изменат без претходно известување за да се подобри квалитетот на производот.



Сликите во ова упатство се шематски и можеби не се совпаѓаат целосно со Вашиот производ.



Вредностите наведени на етикетите на производите или во документацијата што го придружува се добиени во лабораториски услови во согласност со релевантните стандарди. Во зависност од условите на работа и на околината на производот, овие вредности може да се разликуваат.

4 Прва употреба

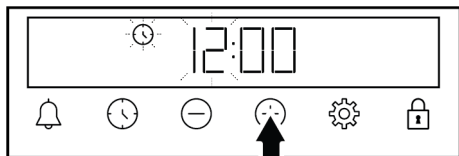
Пред да започнете со користење на Вашиот производ, се препорачува да го направите наведеното во следните делови соодветно.

4.1 Прво поставување тајмер

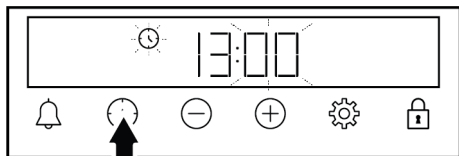


Секогаш поставете го времето пред да ја користите рерната. Ако не го поставите, нема да може да готвите во некои модели на рерни.

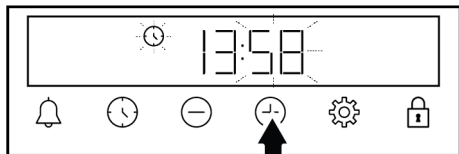
1. Кога рерната ќе се вклучи за првпат, на екранот ќе трепкаат „12:00“ и симболот ⌚.
2. Поставете го времето со допирање на тастерите \oplus/\ominus .



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



4. Допрете ги тастерите \oplus/\ominus за да ја поставите минутата.



5. Потврдете со допирање на тастерот ⌚ или ⚙️.

⇒ Времето е поставено, а на екранот ќе исчезне симболот ⌚.



Доколку првиот тајмер не е поставен, „12:00“ и симболот ⌚ продолжуваат да трепкаат и рерната нема да се вклучи. За рерната да работи, мора да го потврдите времето со поставување на времето или допирање на тастерот ⌚ кога е поставено „12:00“. Можете да го измените поставувањето за времето подоцна како што е опишано во делот „Поставки“.



Во случај на прекин на електричната енергија, поставките за време се откажуваат. Треба повторно да се постави.

4.2 Прво чистење

1. Отстранете ги сите материјали од пакувањето.
2. Извадете ги сите додатоци од рерната обезбедени со производот.
3. Производот нека работи 30 минути и потоа исклучете го. На овој начин, остатоците и слоевите кои можеби останале во рерната за време на производството се согоруваат и чистат.
4. Кога ракувате со производот, изберете ја највисоката температура и функцијата за работа со која работат сите грејачи во Вашиот производ. Видете во „Функции за работа на рерната [► 16]“. Можете да научите како да ракувате со рерната во следниот дел.
5. Почекајте рерната да се олади.
6. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер и исушете ги со крпа.

Пред да ги користите додатоците:

Исчистете ги додатоците што ги отстраните од рерната со вода со детергент и мек сунѓер за чистење.

ЗАБЕЛЕШКА: Некои детергенти или средства за чистење може да предизвикаат оштетување на површината. Не користете абразивни детергенти, прашоци за чистење, креми за чистење или остри предмети за време на чистењето.

5 Користење на рерната

5.1 Општи информации за користење на рерната

Вентилатор за ладење (Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.)

Вашиот производ има вентилатор за ладење. Вентилаторот за ладење автоматски се активира кога е потребно и ги лади и предниот дел на производот и мебелот. Автоматски се деактивира кога процесот на ладење ќе заврши. Ќе излегува топол воздух над вратата на рерната. Не покривајте ги овие отвори за вентилација со ништо. Во спротивно, рерната може да се прегрее.

Вентилаторот за ладење ќе продолжи да работи за време на работата на рерната или по исклучувањето на рерната (приближно 20-30 минути). Доколку готвите со програмирање на тајмерот на рерната, на крајот од времето за печење, вентилаторот за ладење се исклучува со сите функции. Корисникот не може да го одреди времето на работа на вентилаторот за ладење. Се вклучува и исклучува автоматски. Ова не е грешка.

Осветлување на рерната

Осветлувањето на рерната се вклучува кога рерната ќе почне да пече. Кај некои модели осветлувањето е вклучено за време на печењето, додека кај некои модели се исклучува по одредено време.

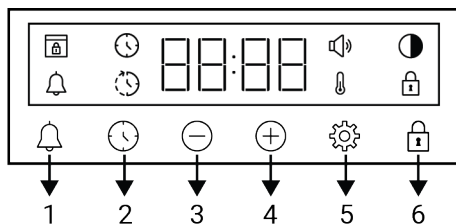
ЗАБЕЛЕШКА: За време на првата употреба може да се појават чад и миризба неколку часа. Ова е нормално и само треба добра вентилација за да ги отстраните. Избегнувајте директно вдишување на чадот и миризбите што се формираат.

5.2 Работење на контролната единица на рерната

Општи предупредувања за единицата за контрола на рерната

- Максималното време што може да се постави за печење е 5 часа 59 минути. Во случај на прекин на струја, програмата ќе се откаже. Ќе треба повторно да ја програмираете.
- Додека правите какви било прилагодувања, соодветните симболи трепкаат на екранот. Треба да се почека кратко време за поставките да се зачуваат.
- Доколку е направена некаква поставка за готвење, часовникот не може да се приспособи.
- Ако времето за готвење е поставено кога готвењето ќе започне, преостанатото време се прикажува на екранот.
- Во случаи каде што времето на готвење или времето на завршување на готвењето е поставено, можете автоматски да го откажете со допирање на копчето ⌚ подолго време.









Тајмер



- 1 Копче за аларм
- 2 Копче за поставки на алармот
- 3 Копче за намалување
- 4 Копче за покачување

- 5 Копче за поставки
- 6 Копче за заклучување со клуч

Симболи на дисплејот

-  : Симбол за време на печење
-  : Симбол за завршно време на печење *
-  : Симбол за аларм
-  : Симбол за осветленоста
-  : Симбол за заклучување со клуч
-  : Симбол за температура
-  : Симбол за ниво на јачина на звук
-  : Симбол за заклучена врата *

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

Вклучување на рерната

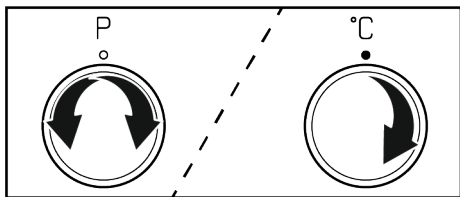
Рерната ќе започне да работи кога ќе изберете функција за работа со која сакате да готвите со тркалцето за избор на функција и ќе поставите одредена температура со тркалцето за температура.

Исклучување на рерната

Може да ја исклучите рерната на тој начин што ќе ги свртите тркалцата за избор на функција и температура на положба off (исклучено, нагоре).



Рачно готвење со избор на температурата и функцијата за работење.

Можете да готвите со тоа што ќе направите рачна контрола (на ваша сопствена контрола) без да го поставите времето за готвење со избирање на температурата и функцијата на работење соодветна за храната.





1. Изберете ја функцијата за работа на којашто сакате да готвите со тркалцето за избирање на функција.

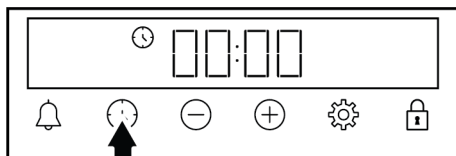
2. Поставете ја температурата со којашто сакате да готвите со тркалцето за температура.




⇒ Рерната ќе почне веднаш да работи со избраната функција и температура и на екранот ќе се појави симболот . Кога температурата во рерната ќе ја достигне поставената температура, симболот  ќе исчезне. Рерната нема автоматски да се исклучи бидејќи мануелното готвење се извршува без поставување на време за готвење. Мора да управувате со готвењето и сами да ја исклучите рерната. Кога ќе завршите со готвење, исклучете ја рерната на тој начин што ќе ги свртите тркалцата за избор на функција и температура на положба за исклучено (нагоре).

Готвење со поставување на времето за готвење:

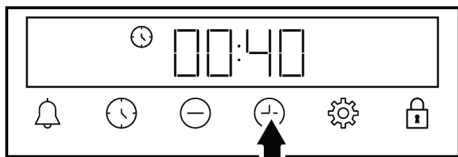
Може да направите рерната автоматски да се исклучува на крајот од времето со избирање на температурата и функцијата за работење соодветна за храната и со поставување на времето за готвење на тајмерот.

1. Изберете готвење кај функцијата за работа.
2. Допрете го копчето  додека не се појави симболот  на диспејот за времето на готвење.



 Откако ќе ја поставите функцијата за работа и температурата, може да го поставите времето на готвење на 30 минути со допирање на копчето  директно за брзо поставување на времето за готвење и да го измените времето на копчињата .

3. Поставете го времето на готвење со тастерите ⊕ ⊖ .



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

4. Ставете ја храната во рерната и поставете ја температурата со тркалцето за температура.
- ⇒ Рерната ќе почне веднаш да работи на избраната функција и температура. Поставеното време за готвење ќе почне да одбројува и на дисплејот ќе се појави симболот . Кога температурата во рерната ќе ја достигне поставената температура, симболот ќе исчезне.
5. Откако ќе заврши поставеното време за готвење, на дисплејот ќе се појави „End“, а симболот ќе светка и тајмерот ќе свири.
6. Предупредувањето свони две минути. Притиснете на кое било копче за да го прекинете звучното предупредување. Звучното предупредување ќе престане, а на дисплејот ќе се покаже часовникот.

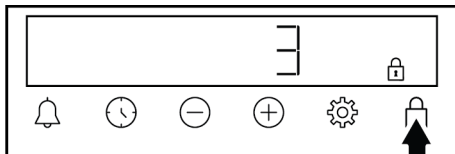
i Рерната ќе почне да работи повторно доколку допрете било кое копче на крајот на звучното предупредување. За да се спречи рерната повторно да работи на крајот на предупредувањето, исклучете ја рерната со вртење на тркалцето за температура и тркалцето за функција на положбата „0“ (исклучено).

5.3 Поставки

Активирање на заклучувањето

Кога ја користите одликата за заклучување на тастерите, можете да го заштитите тајмерот од воснемирување.

1. Допрете го копчето додека не се појави симболот на екранот.



⇒ Симболот ќе се прикаже на екранот, а одбројувањето од 3-2-1 ќе започне. Заклучувањето на копчиња се активира кога ќе заврши одбројувањето. Кога ќе допрете кое било копче откако ќе се постави заклучувањето на копчиња, тајмерот ќе испушти звучен сигнал, а симболот ќе трепка.

i Доколку го отпуштите копчето пред да заврши одбројувањето, заклучувањето на копчиња нема да се активира.

i Копчињата за тајмер не може да се користат кога е вклучено заклучувањето на копчиња. Заклучувањето на копчиња нема да биде откажано во случај да има прекин на струја.

Деактивирање на заклучувањето

1. Допрете го копчето додека не го снема симболот од екранот.

⇒ Симболот ќе исчезне од екранот, а заклучувањето се оневозможува.



Поставување на алармот

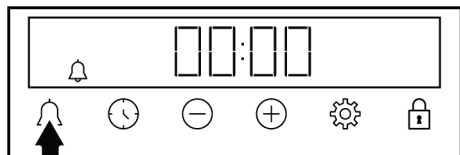
Можете исто така да го користите тајмерот на овој производ за какво било предупредување или потсетување, што не е поврзано со печење. Алармот нема влијание врз работните функции на рерната. Се користи за предупредување. На пример, можете да го користите алармот кога сакате да ја свртите


храната во рерната во одредено време. Штом ќе помине времето што сте го поставиле, тајмерот ќе Ви даде аудио предупредување.

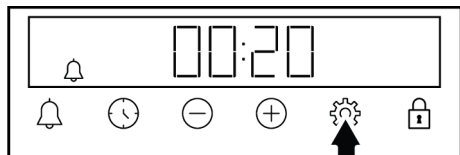



Максималното време на алармот може да биде 23 часа 59 минути.


1. Допрете го  додека не се појави симболот  на екранот.



2. Поставете го времето на алармот со копчињата .



⇒ Откако ќе го поставите времето на алармот, симболот  ќе остане осветлен, а времето на алармот ќе започне да одбројува на екранот. Доколку времето на алармот и времето за печење се поставени на исто време, покусо време се прикажува на екранот.





3. Откако ќе заврши алармот, почнува да трепка симболот  и ви дава звучно предупредување.

Исклучување на алармот



1. На крај на времето на алармот, предупредувањето се слуша две минути. Допрете кој било тастер за да го прекинете аудио предупредувањето.

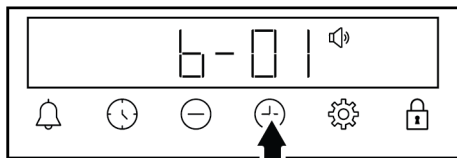
⇒ Звучното предупредување ќе престане, а на дисплејот ќе се покаже часовникот.


Ако сакате да го откажете алармот;

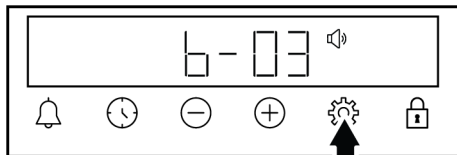
1. Допрете го копчето  додека не се појави симболот  на диспејот за да го ресетира времето на алармот. Допрете го копчето  додека не се појави симболот „00:00“ на екранот.
2. Исто така, можете да го откажете алармот со допирање на тастерот  долго време.


Приспособување на јачината на звукот

1. Допрете го копчето  додека не се појави симболот  на екранот.





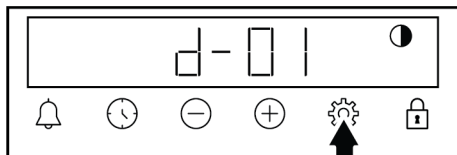
2. Поставете го посакуваното ниво со копчињата . **(b-01-b-02-b-03)**




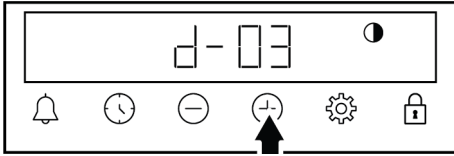
3. Допрете го копчето  за потврда или почекајте без да допрете ниту едно копче. Поставената јачина на звукот ќе стане активна по некое време.


Поставување на осветленоста на екранот

1. Допрете го копчето  додека не се појави симболот  на екранот.






2. Поставете ја посакуваната осветленост со копчињата . **(d-01-d-02-d-03)**

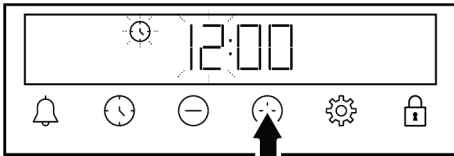




3. Допрете го копчето  за потврда или почекајте без да допрете ниту едно копче. Поставената осветленост ќе стане активна по некое време.

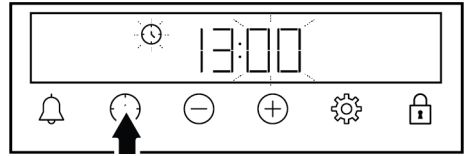
Менување на часот


За да го смените часот што претходно сте го поставиле на рерната:

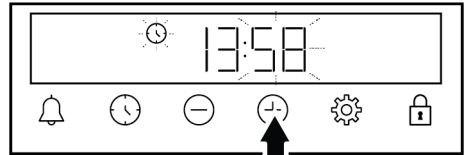
1. Допрете го копчето  додека не се појави симболот  на екранот.
2. Поставете го времето со допирање на тастерите .






3. Допрете го тастерот  или  за да го активирате полето за минути.



4. Допрете ги тастерите  за да ја поставите минутата.



5. Потврдете со допирање на тастерот  или .

⇒ Времето е поставено, а на екранот ќе исчезне симболот .

6 Општи информации за печењето

Во овој дел можете да најдете совети за подготовка и готвење на храната.

Плус, овој дел ја опишува храната тестирана како производител и најсоодветните поставки за оваа храна. Посочени се и соодветните поставки на рерната и додатоците за оваа храна.

6.1 Општи предупредувања за печење во рерната

- Додека ја отворите вратата на рерната за време на или по печењето, може да се појави врела пара. Парата може да Ви ја изгори раката, лицето и/или очите. Држете се настрана додека ја отворите вратата на рерната.
- Интензивната пара што се создава за време на печењето може да формира кондензирани капки вода на внатрешноста и надворешноста на рерната и на горните делови на мебелот поради температурната разлика. Ова е нормална и физичка појава.
- Температурата и временските вредности за готвење дадени за храната може да се разликуваат во зависност од рецептот и количината. Поради оваа причина, овие вредности се дадени како опсеги.
- Секогаш отстранувајте ги неискористените додатоци од рерната пред да започнете со готвење. Додатоците што ќе останат во рерната може да спречат храната да се готви со правилните вредности.
- За храна што ќе ја готвите според Ваш сопствен рецепт, можете да се повикате на слична храна дадена во табелите за готвење.
- Користењето на добиените додатоци гарантира дека ќе добиете најдобри перформанси на готвење. Секогаш внимавајте на предупредувањата и информациите дадени од производителот за надворешните садови за готвење што ќе ги користите.

- Мрсната хартија што ќе ја користите при готвењето исечете ја во соодветна големина за садот во кој ќе готвите. Мрсната хартија што излегува од садот може да создаде ризик од изгореници и да влијае на квалитетот на печењето. Користете ја мрсната хартија што ќе ја користите во наведениот температурен опсег.
- За добри перформанси на печењето, ставете ја храната на препорачаната правилна полица. Не изменувајте ја положбата на полицата за време на печењето.

6.1.1 Печива и храна за во рерна

Општи информации

- Препорачуваме користење на додатоците на производот за добри перформанси на готвењето. Ако користите надворешен сад за готвење, претпочитајте садови што се темни, нелепливи и отпорни на топлина.
- Ако се препорачува претходно загревање во табелата за готвење, не заборавајте да ја ставите храната во рерната по загревањето.
- Ако готвите со сад за готвење на жичената решетка, ставете го во средината на жичената решетка, а не во близина на задниот ѕид.
- Сите материјали што се користат за правење печива треба да бидат свежи и на собна температура.
- Статусот на готвење на храната може да варира во зависност од количината на храна и големината на садовите за готвење.
- Металните, керамичките и стаклените калапи го продолжуваат времето на готвење, а долните површини на печивата не затемнуваат рамномерно.
- Ако користите хартија за печење, може да се забележи мало затемнување на долната површина на храната. Во оваа ситуација, можеби ќе треба да го продолжите готвењето приближно 10 минути.
- Вредностите наведени во табелите за готвење се одредуваат како резултат на тестовите извршени во нашите

лаборатории. Вредностите што се погодни за Вас може да се разликуваат од овие вредности.

- Ставете ја храната на соодветната полица препорачана во табелата за готвење. Полица 1 се однесува на долната полица на рерната.
- Гответе ги препорачаните оброци во табелата за готвење со еден плех.

Совети за печење колачи

- Ако колачот е премногу сув, зголемете ја температурата за 10°C и скратете го времето на печење.
- Ако колачот е влажен, користете мала количина течност или намалете ја температурата за 10°C.
- Ако горниот дел од колачот е изгорен, ставете го на долната полица, намалете ја температурата и зголемете го времето на печење.
- Ако внатрешноста на колачот е добро зготвена, но еднадвор е леплива, користете помалку течност, намалете ја температурата и зголемете го времето на готвење.

Совети за печива

- Ако печивото е премногу суво, зголемете ја температурата за 10°C и скратете го времето на готвење. Намачкајте ги корите со сос кој се состои од мешавина од млеко, масло, јајца и јогурт.
- Ако печивото полека се готви, внимавајте дебелината на печивото што сте го подготвиле да не излезе од плехот.
- Ако печивото се затемни на површината, но дното не е зготвено, внимавајте количината на сос што ја користите за печивото да не биде премногу на дното на печивото. За рамномерно затемнување, обидете се рамномерно да го распоредите сосот меѓу корите и печивото.
- Печете го печивото во положба и температура соодветна на табелата за готвење. Ако дното сè уште не е доволно затемнето, ставете го на долната полица за следното готвење.

Табела за готвење на печива и храна во рерна

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Торта во садот	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	180	30 ... 45
Торта во калап	Калап за колач на жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2	180	30 ... 40
Ситни колачи	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	160	25 ... 35
Ситни колачи	Стандарден сад *	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	3	150	20 ... 30
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см со затворач за жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2	160	30 ... 40
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 см со затворач за жичена скара **	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	2	160	20 ... 30
Бисквити	Сад за печива *	Загревање на дното и на плафонот	3	170	25 ... 40
Печива	Стандарден сад *	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	2	200	30 ... 40
Земичка	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	2	200	20 ... 35
Интегрален леб	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	200	30 ... 45
Лазањи	Стаклен / метален правоаголен сад на жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2 или 3	200	30 ... 45
Пита од јаболко	Кружен црн метален калап за со дијаметар од 20 см на жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2	180	50 ... 70
Пица	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	2	200 ... 220	10 ... 20

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

*Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

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

6.1.2 Месо, риба и живина

Клучни точки за печење на скара

- Зачинувањето со сок од лимон и бибер пред да се готви целото пилешко, мисирка и големите парчиња месо ќе ги зголеми перформансите на готвењето.
- За месо со коски се потребни 15 до 30 минути повеќе за да се зготви отколку филето со пржење.
- Треба да пресметате околу 4 до 5 минути време за готвење по сантиметар од дебелината на месото.
- Откако ќе истече времето на готвење, чувајте го месото во рерната околу 10 минути. Сокот од месото подобро се распоредува на прженото месо и не излегува кога се сече месото.
- Рибите треба да се стават на полица на средно или ниско ниво во чинија отпорна на топлина.
- Гответе ги препорачаните оброци во табелата за готвење со еден плех.

Табела за готвење месо, риба и пилешко

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Кременадла (цела) / Бифтек (1 kg)	Стандарден сад *	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	3	15 минути 250/ макс, после 180 ... 190	60 ... 80
Јагнешки бут (1,5-2 kg)	Стандарден сад *	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	3	15 минути 250/ макс, после 170	110 ... 120
Пржено пилешко (1,8-2 kg)	Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица.	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	2	15 минути 250/ макс, после 190	60 ... 80
Мисирка (5.5 kg)	Стандарден сад *	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	1	25 минути 250/ макс, после 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Жичена скара * Ставете еден сад на пониска полица.	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	3	200	20 ... 30

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

*Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

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

6.1.3 Скара

Црвеното месо, рибата и месото од живина брзо затемнува кога се пече на скара, држи убава кора и не се суши. Месото од филети, месото од ражен,

колбасите, како и сочниот зеленчук (домати, кромид, итн.) се особено погодни за печење на скара.

Општи предупредувања

- Храната што не е погодна за печење создава опасност од пожар. Печете на скара само храна што е погодна за силен оган на скара. Исто така, не поставувајте ја храната премногу далеку во задниот дел на скарата. Ова е најжешкото место и мрсната храна може да се запали.
- **Затворете ја вратата на рерната за време на печењето на скара. Не печете на скара со отворена врата. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!**

Клучни точки за скарата

- Подгответе ја храната со слична дебелина и тежина колку што е можно повеќе за скарата.

- Ставете ги парчињата што треба да се печат на скара на жичената решетка или жичениот плех за скара така што ќе ги распределите без да ги надминувате димензиите на грејачот.
- Во зависност од дебелината на парчињата што треба да се печат на скара, времето за готвење дадено во табелата може да варира.
- Лизнете ја жичената решетка или жичениот плех за скара до посакуваното ниво во рерната. Ако готвите на жичената решетка, лизгајте го плехот на рерната до долната полица за да се соберат маслата. Големината на плехот од рерната што ќе го лизгате треба да биде таква што ќе го покрие целиот простор на скарата. Овој плех можеби не е испорачан со производот. Ставете малку вода во плехот од рерната за лесно чистење.

Табела за готвење на скара

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

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

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

Долна скара со помош на вентилатор

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Риба	Жичена скара	Долна скара со помош на вентилатор	4	200	30 ... 35
Парчиња пилешко	Жичена скара	Долна скара со помош на вентилатор	4	250	25 ... 35
Ќофте (телешко) - 12 количина	Жичена скара	Долна скара со помош на вентилатор	4	250	30 ... 40
Кременадла (цела) / Бифтек (1 kg)	Жичена скара - Ставете еден сад на пониска полица.	Долна скара со помош на вентилатор	3	15 минути 250, после 180 ... 190	90 ... 110

Не ги загревајте претходно садовите препорачани во оваа табела за скара.

6.1.4 Тестирање на храна

- Храната во оваа табела за готвење се подготвува според стандардот EN 60350-1 за да се олесни тестирањето на производот за институтите за контрола.

- Гответе ги препорачаните оброци во табелата за готвење со еден плех.

Табела за готвење за тестирање оброци

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Колачи	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	140	20 ... 30
Ситни колачи	Стандарден сад *	Загревање на дното и на плафонот	3	160	25 ... 35
Ситни колачи	Стандарден сад *	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	3	150	20 ... 30

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm со затворац за жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2	160	30 ... 40
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm со затворац за жичена скара **	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	2	160	20 ... 30
Пита од јаболко	Кружен црн метален калап за со дијаметар од 20 cm на жичена скара **	Загревање на дното и на плафонот	2	180	50 ... 70

Се препорачува претходно загревање на секоја намирница.

*Овие додатоци можеби не се вклучени во вашиот модел.

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

Скара

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на печење (минути) (прибл.)
Ќофте (телешко) - 12 количина	Жичена скара	4	250	20 ... 30
Тост	Жичена скара	4	250	1 ... 4

Се препорачува претходно загревање 5 минути за секоја храна што се готви на скара.
Превртете ги парчињата храна по 1/2 од вкупното време на готвење на скара.

7 Одржување и чистење

7.1 Општи информации за чистење

Општи предупредувања

- Почекајте производот да се олади пред да го чистите. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Не ги применувајте детергентите директно на жешки површини. Тоа може да предизвика трајни дамки.
- Производот треба темелно да се исчисти и исуши по секое работење. Така, остатоците од храна лесно ќе се исчистат и ќе се спречи нивното горење кога производот подоцна повторно ќе се користи. Така, работниот век на апаратот се продолжува и проблемите што често се сретнуваат ќе се намалат.
- Не користете производи за чистење на параа за чистење.
- Некои детергенти или средства за чистење може да предизвикаат оштетување на површината. Несоодветни средства за чистење се: белило, производи за чистење кои содржат амонијак, киселина или хлорид, производи за чистење со параа, средства за отстранување бигор, отстранувачи на дамки и 'рѓа, абразивни производи за чистење (крема за чистење, прашок за чистење, абразивна четка и четка што

гребе, жица, сунѓери, крпи за чистење што содржат нечистотија и остатоци од детергент).

- Не е потребен посебен материјал за чистење за чистењето по секоја употреба. Исчистете го апаратот со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете го со сува крпа.
- Внимавајте целосно да ја избришете преостанатата течност по чистењето и веднаш исчистете ја храната што прска наоколу за време на готвењето.
- Не мијте ниту една компонента на вашиот апарат во машина за миење садови, освен ако не е поинаку наведено во упатството за употреба.

Инокс - не'рѓосувачки површини

- Не користете средства за чистење кои содржат киселина или хлор за чистење на не'рѓосувачки - инокс површини и рачки.
- Не'рѓосувачката - инокс површина може да ја промени бојата со тек на време. Ова е нормално. По секое работење, исчистете со детергент погоден за не'рѓосувачка или инокс површина.
- Чистете со мека крпа со сапуница и течен детергент (кој не гребе), погоден за инокс површини, внимавајте да бришете во една насока.
- Отстранете ги дажките од лимон, масло, скроб, млеко и протеини на стаклените и инокс површините веднаш без да чекате. Дажките може да 'рѓосаат по долг временски период.
- Средствата за чистење испрскани/нанесени на површината треба веднаш да се исчистат. Абразивните средства за чистење што се оставени на површината предизвикуваат површината да побеле.

Емајлирани површини

- Рерната мора да се излади пред да ја исчистите областа за готвење. Чистењето на жешки површини ќе создаде и опасност од пожар и оштетување на емајлираната површина.

- По секоја употреба, исчистете ги емајлираните површини со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете ги со сува крпа.
- Ако Вашиот производ има функција за лесно чистење со пареа, можете да направите лесно чистење со пареа за лесна непостојана нечистотија. (Видете во "Лесно чистење со пареа [► 35]".)
- За тешки дамки може да го користите средството за чистење рерни и скари што го препорачува веб-страницата на Вашиот производ и сунѓерче за чистење што не гребе. Немојте да користите средство за чистење на надворешните површини на рерната.

Каталитички површини

- Страничните сидови во областа за готвење можат да бидат покриени само со емајлирани или каталитички сидови. Варира во зависност од моделот.
- Каталитичките сидови имаат лесна мат и порозна површина. Каталитичките сидови на рерната не треба да се чистат.
- Каталитичките површини апсорбираат масло благодарение на неговата порозна структура и почнуваат да светат кога површината е заситена со масло, во овој случај се препорачува да се заменат деловите.

Стаклени површини

- Кога чистите стаклени површини, не користете тврди метални стругалки и абразивни материјали за чистење. Можат да ја оштетат стаклената површина.
- Исчистете го апаратот со детергент за миење садови, топла вода и микрофибер крпа специфична за стаклени површини и исушете го со сува микрофибер крпа.
- Ако има остаток од детергентот по чистењето, избришете го со ладна вода и исушете го со чиста и сува микрофибер крпа. Преостанатиот детергент може да ја оштети стаклената површина следниот пат.

- Во никој случај не треба да се чисти исушениот остаток на стаклената површина со назабени ножеви, жичена волна или слични алатки за гребење.
- Можете да ги отстраните дамките од калциум (жолти дамки) на стаклената површина со комерцијално достапното средство за отстранување бигор, со средство за отстранување бигор како оцет или сок од лимон.
- Ако површината е многу извалкана, нанесете го средството за чистење на дамката со сунѓер и почекајте подолго време правилно да проработи. Потоа исчистете ја стаклената површина со влажна крпа.
- Промената на бојата и дамките на стаклената површина се нормални и не се дефекти.

Пластични делови и обоени површини

- Чистете ги пластичните делови и обоените површини со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете ги со сува крпа.
- Не користете тврди метални стругалки и абразивни средства за чистење. Може да ги оштетат површините.
- Погрижете се спојките на составните делови на производот да не бидат оставени влажни и со детергент. Во спротивно, може да настане корозија на спојките.

7.2 Додатоци за чистење

Не ставајте ги додатоците на производот во машина за миење садови, освен ако не е поинаку наведено во упатството за употреба.

7.3 Чистење на контролната табла

- Кога ги чистите контролните табли со тркалца, избришете ги таблите и тркалцата со влажна мека крпа и исушете ги со сува крпа. Не ги отстранувајте тркалцата и дихтунзите под нив за да ја исчистите таблата. Контролната табла и тркалцата може да се оштетат.

- Додека ги чистите инокс контролните табли со тркалца, не користете средства за чистење на инокс околу тркалцето. Показателите околу тркалцето може да се избришат.
- Чистете ги контролните табли на допир со влажна мека крпа и исушете ги со сува крпа. Ако Вашиот производ има функција за заклучување на копчиња, поставете го заклучувањето пред да ја чистите контролната табла. Во спротивно, на тастерите може да се случи неправилно откривање.

7.4 Чистење на внатрешноста на рерната (област за готвење)

Следете ги чекорите за чистење опишани во делот „Општи информации за чистење“ според типовите на површини во Вашата рерна.

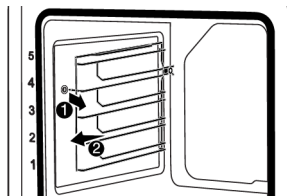
Чистење на страничните сидови на рерната

Страничните сидови во областа за готвење можат да бидат покриени само со емајлирани или каталитички сидови. Варира во зависност од моделот. Доколку има каталитички сид, видете во делот „Каталитички површини“ за информации.

Ако Вашиот производ е модел со жичена полица, отстранете ги жичените полица пред да ги чистите страничните сидови. Потоа завршете го чистењето како што е опишано во делот „Општи информации за чистење“ според типот на површина на страничниот сид.

За да се отстранат страничните жичени полица:

1. Отстранете ја предната страна на жичената полица со повлекување на страничниот сид во спротивна насока.
2. Повлечете ја жичената полица кон себе за да ја отстраните целосно.



3. За повторно да се прицврстат полиците, постапките што се применуваат при нивното отстранување мора да се повторат од крајот до почетокот, соодветно.

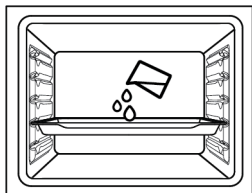
7.5 Лесно чистење со пареа

Ова овозможува лесно чистење на нечистотијата (што нема да остане долго) која е омекната од пареата во рерната и од капките вода кондензирани во внатрешните површини на рерната.

1. Извадете ги сите додатоци од рерната.
2. Додајте 500 мл вода во плехот и ставете го на втората полица од рерната.



Не користете дестилирана или филтрирана вода. Користете само готова вода. Не користете запаливи, алкохолни или цврсти раствори за честички наместо вода.



3. Поставете ја рерната на режимот на работа за лесно чистење со пареа и нека работи 15 минути на 100°C.

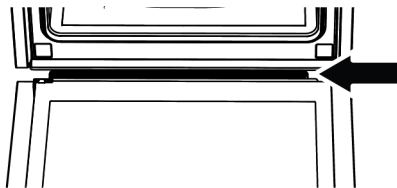
Веднаш отворете ја вратата и избришете ја внатрешноста на рерната со влажен сунѓер или крпа. Кога ќе ја отворите вратата ќе се испушти пареа. Ова може да претставува ризик од изгореници. Бидете претпазливи кога ја отворате вратата.

За тврдоглава нечистотија, исчистете го производот со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете го со сува крпа.



Во функцијата за лесно чистење со пареа, се очекува додадената вода да испари и кондензира на внатрешната страна на рерната и вратата на рерната за да ја омекнат лесната нечистотија формирана во рерната. Кондензацијата создадена на вратата на рерната може да капе наоколу кога ќе се отвори вратата на рерната. Избришете ја кондензацијата веднаш по отворањето на вратата на рерната.

(Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.) По кондензацијата во рерната, може да се појави вирче или влага во каналот на базенот под рерната. Избришете го овој канал на базенот со влажна крпа и потоа исушете го.



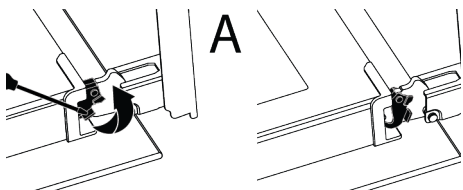
7.6 Чистење на вратата на рерната

Можете да ги извадите вратата на рерната и нејзините стакла за да ги исчистите. Како да се извадат вратите и прозорците е објаснето во деловите „**Вадење на вратата на рерната**“ и „**Вадење на внатрешните стакла на вратата**“. Откако ќе ги извадите внатрешните стакла на вратата, исчистете ги со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете ги со сува крпа. За остатоци од вар што може да се формираат на стаклото од рерната, избришете го стаклото со оцет и исплакнете.

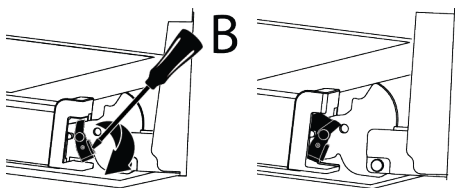
i Не користете груби абразивни средства за чистење, метални стругалки, жичена волна или варикина за чистење на вратата на рерната и стаклото.

Вадење на вратата на рерната

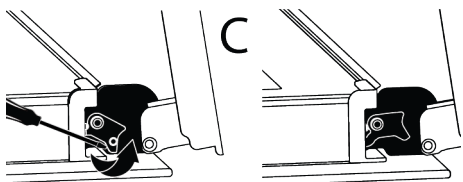
1. Отворете ја вратата на рерната.
2. Отворете ги спојките во приклучокот за шарки на предната врата десно и лево со туркање надолу како што е прикажано на сликата.
3. Видовите на шарки се разликуваат како (A), (B), (C) типови според моделот на производот. Следните слики покажуваат како да се отвори секој тип на шарки.
4. Шарката од тип (A) е достапна во нормални типови на врати.



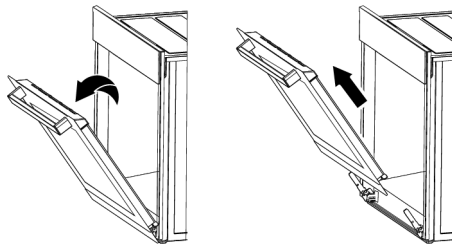
5. Шарката од тип (B) е достапна во типови на врати со меко затворање.



6. Шарката од тип (C) е достапна во типови на врати со меко отворање/затворање.



7. Доведете ја вратата на рерната до полуотворена положба.



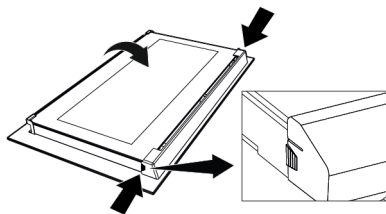
8. Повлечете ја извадената врата нагоре за да ја ослободите од десната и левата шарка и извадете ја.

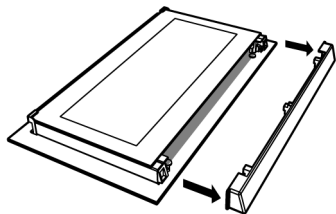
i За повторно да се прицврсти вратата, постапките што се применуваат при нејзиното отстранување мора да се повторат од крајот до почетокот, соодветно. Кога ја монтирате вратата, внимавајте да ги затворите спојките на приклучокот на шарката.

7.7 Вадење на внатрешното стакло на вратата на рерната

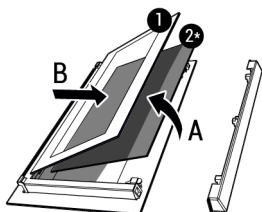
Внатрешното стакло од предната врата на производот може да се извади за чистење.

1. Отворете ја вратата на рерната.
2. Повлечете го пластичниот составен дел, прикачен на горниот дел од предната врата, кон себе со истовремено притискање на точките на притисок од двете страни на составниот дел и извадете ја.





3. Како што е прикажано на сликата, нежно подигнете го највнатрешното стакло (1) кон „А“ и потоа извадете го со повлекување кон „В“.



- 1 Највнатрешно стакло 2* Внатрешно стакло (може да не е достапно за Вашиот модел)

4. Ако Вашиот производ има внатрешно стакло (2), повторете го истиот процес за да го откачите (2).
5. Првиот чекор на прегрупирање на вратата е повторно да го склопите внатрешното стакло (2). Поставете го закосениот раб на стаклото да се сретне со закосениот раб на пластичниот отвор. (Доколку Вашиот производ има внатрешно стакло). Внатрешното стакло (2) мора да биде прикачено на пластичниот отвор најблиску до највнатрешното стакло (1).
6. Додека повторно го склопувате највнатрешното стакло (1), обрнете внимание да ја поставите испечатената страна на стаклото на внатрешното стакло. Од клучно значење е да ги поставите долните агли на највнатрешното стакло (1) за да ги исполнуваат долните пластични отвори.

7. Притиснете ја пластичниот составен дел кон рамката додека не се слушне „клик“ звук.

7.8 Чистење на сијалицата на рерната

Во случај да се извалка стаклената врата на светилката на рерната во областа за готвење; исчистете со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете со сува крпа. Во случај на дефект на светилката на рерната, можете да ја замените светилката на рерната следејќи ги деловите што следат.

Заменување на светилката на рерната

Општи предупредувања

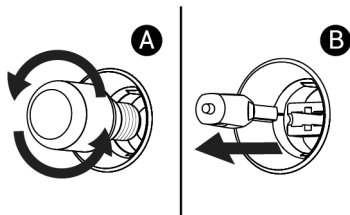
- За да избегнете ризик од електричен удар пред да ја замените светилката на рерната, исклучете го производот и почекајте рерната да се олади. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Оваа рерна се напојува со електрична светилка со вжарено влакно со помалку од 40 W, помалку од 60 мм во висина, помалку од 30 мм во дијаметар или халогена светилка со G9 приклучоци со моќност помала од 60 W. Светилките се погодни за работа на температури над 300 °C. Светилките за рерната се достапни кај овластени сервиси или лиценцирани техничари. Овој производ содржи светилка од енергетска класа G.
- Положбата на светилката може да се разликува од онаа прикажана на сликата.
- Светилката што се користи во овој производ не е погодна за употреба при осветлување на домашни простории. Целта на оваа светилка е да му помогне на корисникот да ги види прехранбените производи.
- Светилките што се користат во овој производ мора да издржат екстремни физички услови како што се температури над 50 °C.

Доколку Вашата рерна има округла светилка,

1. Исклучете го производот од струја.
2. Отстранете го стаклениот капак вртејќи го спротивно од стрелките на часовникот.



3. Ако светилката во рерната е од типот (А) прикажана на сликата подолу, завртете ја светилката на рерната како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова. Ако е модел од типот (Б), извадете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова.



4. Повторно наместете го стаклениот капак.

Доколку Вашата рерна има квадратна светилка,

1. Исклучете го производот од струја.

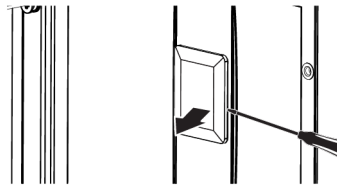
8 Решавање проблеми

Ако проблемот продолжи по следење на упатствата во овој дел, контактирајте го Вашиот продавач или овластен сервис. Не обидувајте се сами да го поправите производот.

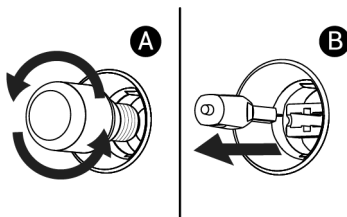
Пареа ќе излегува додека работи рерната.

- Нормално е да се види пареа за време на работењето. >>> Ова не е грешка.

2. Отстранете ги жичените полици според описот.



3. Подигнете го заштитниот стаклен капак на светилката со шрафцигер. Прво отстранете ја завртката, ако има завртка на квадратната светилка во вашиот производ.
4. Ако светилката во рерната е од типот (А) прикажана на сликата подолу, завртете ја светилката на рерната како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова. Ако е модел од типот (Б), извадете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова.



5. Повторно наместете го стаклениот капак и жичените полици.

Се појавуваат капки вода за време на готвењето

- Пареата што се создава за време на готвењето се кондензира кога ќе дојде во контакт со ладни површини надвор од производот и може да формира капки вода. >>> Ова не е грешка.

Се слушаат метални звуци додека производот се загрева и лади.

- Металните делови може да се прошират и да испуштаат звуци кога се загреваат. >>> Ова не е грешка.

Производот не работи.

- Осигурувачот може да е неисправен или изгорен. >>> Проверете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Променете ги доколку е потребно или вклучете ги повторно.
- Апаратот може да не е приклучен во (заземјен) штекер. >>> Проверете дали апаратот е приклучен во штекер.
- (Ако има тајмер на Вашиот апарат) Копчињата на контролната табла не работат. >>> Ако Вашиот производ има заклучување на копчиња, може да е овозможено заклучувањето, оневозможете го заклучувањето.

Светлото на рерната не е вклучено.

- Светилката на рерната може да е неисправна. >>> Заменете ја светилката на рерната.
- Нема струја. >>> Проверете дали електричната мрежа работи и проверете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Променете ги осигурувачите доколку е потребно или вклучете ги повторно.

Рерната не загрева.

- Рерната може да не е поставена на одредена функција за готвење и/или температура. >>> Поставете ја рерната на одредена функција за готвење и/или температура.
- За модели со тајмер, не е поставено време. >>> Поставете го времето.
- Нема струја. >>> Проверете дали електричната мрежа работи и проверете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Променете ги осигурувачите доколку е потребно или вклучете ги повторно.

(За модели со тајмер) Екранот со тајмер трепка или симболот за тајмер е отворен.

- Имало прекин на струја претходно. >>> Поставете го времето / Исклучете ги контролните тркалца на производот и повторно поставете ги на посакуваната положба.

Dobrodošli!

Poštovani kupci,

Hvala što ste odabrali Beko proizvod. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju efikasnost. Stoga, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data pre upotrebe proizvoda.

Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u uputstvu za upotrebu. Na taj način ćete zaštititi sebe i svoj proizvod od opasnosti koje mogu nastati.

Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Uslovi garancije, načini korišćenja i rešavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom priručniku.

Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozledu.



Važne informacije ili korisni saveti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vrele površine.

NAPOMEN
A

Opasnost koja može za rezultat imati materijalnu štetu na proizvodu ili okolini.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Pregled sadržaja

1 Bezbednosna uputstva	42	6.1.4 Testna jela	65
1.1 Predviđena namena	42	7 Održavanje i čišćenje	66
1.2 Bezbednost dece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	42	7.1 Opšte informacije o čišćenju	66
1.3 Električna bezbednost.....	43	7.2 Pribor za čišćenje	67
1.4 Bezbednost u transportu	45	7.3 Čišćenje kontrolne table.....	67
1.5 Bezbednost pri ugradnji	45	7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)	68
1.6 Bezbednost upotrebe	46	7.5 Jednostavno parovičenje.....	68
1.7 Upozorenja o temperaturi	47	7.6 Čišćenje vrata rerne	69
1.8 Upotreba dodataka.....	47	7.7 Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne	69
1.9 Bezbednost kuvanja.....	47	7.8 Čišćenje sijalice u rerni.....	70
1.10 Bezbednost pri održavanju i čišćenju	49	8 Rešavanje problema.....	71
2 Uputstva za zaštitu životne sredine	49		
2.1 Direktiva o otpadu	49		
2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad	49		
2.2 Informacije o ambalaži	49		
2.3 Preporuke za uštedu energije.....	49		
3 Vaš proizvod	50		
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	50		
3.2 Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda	50		
3.2.1 Kontrolna tabla.....	51		
3.2.2 Uvođenje kontrolne table rerne.	51		
3.3 Radne funkcije rerne	51		
3.4 Dodaci uređaja.....	52		
3.5 Korišćenje dodataka uređaja.....	53		
3.6 Tehničke specifikacije.....	55		
4 Prva upotreba	56		
4.1 Prvo podešavanje tajmera	56		
4.2 Početno čišćenje	56		
5 Korišćenje rerne	57		
5.1 Opšte informacije o korišćenju rerne	57		
5.2 Rad kontrolne jedinice rerne	57		
5.3 Podešavanja	59		
6 Opšte informacije o pečenju	61		
6.1 Opšta upozorenja o pečenju hrane u rerni.....	61		
6.1.1 Peciva i hrana iz rerne	61		
6.1.2 Meso, riba i živinsko meso.....	63		
6.1.3 Gril.....	64		

1 Bezbednosna uputstva

- Ovaj odeljak sadrži bezbednosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od telesnih ozleda ili oštećenja imovine.
- Ako se proizvod preda nekom drugom licu za ličnu upotrebu ili za upotrebu polovnog uređaja, takođe treba dati uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i delove.
- Naša kompanija nije odgovorna za oštećenja koja mogu nastati ako se ne poštuju ova uputstva.
- Nepoštovanje ovih uputstava poništava odobrenu garanciju.
- Ugradnju i popravke uvek treba da obavlja proizvođač, ovlašćeni servis ili lica koja je imenovao uvoznik.
- Koristite isključivo originalne rezervne delove i dodatke.
- Ne popravljajte i ne menjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
- Ne izvodite tehničke modifikacije na proizvodu.

1.1 Predviđena namena

SR

- Ovaj je proizvod dizajniran za upotrebu u domaćinstvima. On nije namenjen za komercijalnu upotrebu.
- Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Ovaj proizvod je namenjen za upotrebu u domaćinstvima i kuhinjama za zaposlene u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba koristiti samo za spremanje hrane. Ne treba ga koristiti u različite svrhe, poput zagrevanja prostorije.
- Rerna se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i grilovanje hrane.
- Ovaj proizvod ne treba koristiti za zagrevanje tanjira, sušenje zakačenih peškira ili odeće na ručici.

1.2 Bezbednost dece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti deca od 8 godina i starija i osobe koje su nedovoljno razvijene u fizičkim, senzornim ili mentalnim veštinama ili koje

- imaju nedostatak iskustva i znanja, sve dok su pod nadzorom ili obučene o bezbednoj upotrebi i opasnostima proizvoda.
- Deca ne bi trebalo da se igraju proizvodom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju obavljati deca, osim ako ih neko ne nadgleda.
- Ovaj proizvod ne smeju koristiti osobe sa ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući decu), osim ako se čuvaju pod nadzorom ili dobiju neophodna uputstva.
- Decu treba nadgledati kako bi se osiguralo da se ne igraju proizvodom.
- Električni proizvodi su opasni za decu i kućne ljubimce. Deca i kućni ljubimci se ne smeju igrati sa proizvodom, penjati se na njega ili ulaziti u njega.
- Ne stavljajte predmete koje deca mogu da dohvate na proizvod.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Držite decu podalje od proizvoda.
- Ambalažni materijal držite van domašaja dece. Postoji opasnost od povreda i gušenja.
- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite deci da sede na njima. Rerna može da se prevrne ili ošteti šarke vrata.
- Pre odlaganja istrošenih i beskorisnih proizvoda:
 1. Isključite utikač i izvadite ga iz utičnice.
 2. Isključite kabl za napajanje i izvucite ga utikačem iz proizvoda.
 3. Preduzmite mere predostrožnosti kako biste sprečili decu da uđu u proizvod.
 4. Ne dozvolite deci da se igraju sa proizvodom kada je u stanju mirovanja.



1.3 Električna bezbednost

- Proizvod povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa volтажom navedenom na tipskoj nalepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez uzemljenja u skladu sa lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja moraju biti na lako dostupnom mestu. Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uređaj

- priključen mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, sklopka tastera, itd.), u skladu s propisima koji uređuju napajanje električnom energijom i odvajanje svih polova od mreže.
- Isključite proizvod ili isključite osigurač pre popravke, održavanja i čišćenja.
 - Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrednostima napona struje i frekvencije navedene na tipskoj nalepnici.
 - Ako vaš proizvod nema mrežni kabl, koristite samo kabl za priključivanje opisan u odeljku „Tehničke specifikacije“.
 - Ne gurajte kabl za napajanje ispod ili iza proizvoda. Ne stavljajte teške predmete na kabl za napajanje. Kabl za napajanje ne treba da se savija, prelama i ne sme da dođe u kontakt sa bilo kojim izvorom toplote.
 - Pazite da kabl za napajanje ne zaglavite dok postavljate proizvod na njegovo mesto nakon montaže ili čišćenja.
 - Donje površine rerne se takođe zagrevaju tokom upotrebe. Kablovi za napajanje ne smeju da dodiruju zadnju površinu proizvoda. U suprotnom može doći do oštećenja.
 - Pazite da ne zaglavite električni kabl između vrata rerne i okvira i ne postavljajte ga na vruće površine. U suprotnom, izolacija kabla može se rastopiti i izazvati požar kao rezultat kratkog spoja.
 - Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsečene ili oštećene kablove.
 - Za upravljanje proizvodom ne koristite produžni kabl ili višestruku priključnicu.
 - Obratite se ovlašćenom servisnom centru ili uvozniku da biste koristili odobreni adapter u slučajevima kada je neophodna upotreba adaptera za pretvarač (za tip utikača).
 - Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu ako je dužina voda napajanja neadekvatna.
 - Prenosivi izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i zapaliti. Držite višestruke utikače i prenosive izvore napajanja dalje od proizvoda.
 - Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se sprečile moguće opasnosti.

- **UPOZORENJE:** Pre zamene sijalice u rerni, isključite proizvod sa napajanja da biste izbegli opasnost od strujnih udara. Isključite proizvod ili isključite osigurač u kutiji s osiguračima.

Ako vaš proizvod ima kabal za napajanje i utikač:

- Nikada ne stavljajte utikač proizvoda u polomljen, labav utikač ili utikač izvan utičnice. Vodite računa da je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U suprotnom, priključci se mogu pregrejati i izazvati požar.
- Izbegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili potencijalno izloženi vodi (kao što su oni blizu radne ploče sa koje voda može da se slije). U suprotnom postoji opasnost od kratkog spoja ili strujnog udara!
- Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama!
- Izvucite utikač iz utičnice koristeći telo utikača, a ne sam kabl.

1.4 Bezbednost u transportu

- Pre transporta proizvoda isključite proizvod sa napajanja.

- Proizvod je težak, potrebno je da ga nose najmanje dve osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručku za transport ili premeštanje proizvoda.
- Nemojte na uređaj stavljati predmete. Nosite uređaj vertikalno.
- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli karton i čvrsto ga zalepite. Čvrsto pričvrstite pokretne delove proizvoda kako biste sprečili oštećenje.
- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja nakon transporta. Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu ako je oštećen.

1.5 Bezbednost pri ugradnji

- Pre početka ugradnje, isključite strujni vod na koji će proizvod biti priključen tako što ćete isključiti osigurač.
- Tokom transporta i ugradnje uvek nosite zaštitne rukavice. U suprotnom postoji opasnost od povreda oštrim ivicama!
- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja. Ne ugrađujte proizvod ako je oštećen.

- Izbegavajte upotrebu toplotnoizolacionih materijala za pokrivanje unutrašnjosti nameštaja u koji će biti ugrađen.
- Direktna sunčeva svetlost i izvori toplote, kao što su električne ili plinske grejalice, ne smeju biti prisutne u oblasti gde je proizvod ugrađen.
- Održavajte okolni prostor svih ventilacionih kanala proizvoda slobodnim.
- Da bi se izbeglo pregrevanje, ugradnja proizvoda ne bi trebalo da se vrši iza ukrasnih prekrivača.
- U slučajevima kada se crevo/ cev za plin ili plastična cev za vodu nalazi iza predviđenog mesta za ugradnju proizvoda, neophodno je obezbediti da nema kontakta između proizvoda i ovih komunalnih vodova. U suprotnom, crevo/ cev može biti zgnječeno.
- Ako se iza mesta gde će proizvod biti ugrađen nalazi utičnica, mora se obezbediti da proizvod ne dođe u kontakt sa utičnicom niti sa utikačem uključenim u utičnicu.



1.6 Bezbednost upotrebe

- Vodite računa da je proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod nećete koristiti duže vreme, isključite utikač sa napajanja ili izvadite osigurač koji ga napaja u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tokom upotrebe. isključite uređaj iz struje. Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu.
- Ne koristite proizvod ako su uklonjena ili polomljena stakla prednjih vrata. U suprotnom postoji opasnost od povreda i ugrožavanja životne sredine.
- Ne gazite na uređaj iz bilo kojeg razloga.
- Nikada ne koristite proizvod kada vam je rasuđivanje ili koordinacija narušena upotrebom alkohola i/ili droga.
- Zapaljivi predmeti se ne smeju držati u i oko prostora za kuvanje. U suprotnom, ovo može dovesti do požara.
- Ručka rerne nije sušilica za peškire. Kada koristite proizvod, ne kačite peškire, rukavice ili sličan tekstil na ručici.

- Šarke vrata proizvoda se pomeraju prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Kada otvarate/zatvarate vrata, ne držite deo sa šarkama.

1.7 Upozorenja o temperaturi

- **UPOZORENJE:** Kada je proizvod u upotrebi, proizvod i njegovi dostupni delovi će biti vrući. Vodite računa da ne dodirnete proizvod i grejne elemente. Decu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale u blizini proizvoda, jer će površine biti vruće tokom rada.
- Držite rastojanje kada otvarate vrata rerne tokom ili na kraju kuvanja. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima.
- Tokom rada proizvod je vruć. Treba voditi računa da ne dodirnete vruće delove, unutrašnjost rerne i grejne elemente.
- Uvek nosite rukavice otporne na toplotu kada rukujete proizvodom.

1.8 Upotreba dodatka

- Važno je da metalna rešetka i pleh budu propisno postavljeni na predviđena mesta za iste. Za detaljne informacije pogledajte odeljak „Upotreba dodatka“.
- Zatvorite vrata rerne nakon što pribor potpuno gurnete u prostor za kuvanje, u suprotnom mogu da udare u staklo vrata i da ga oštete.

1.9 Bezbednost kuvanja

- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.
- Ostaci hrane u zoni kuvanja, kao što je ulje, mogu se zapaliti. Očistite ove ostatke pre spremanja hrane.
- Opasnost od trovanja hranom: Ne čuvajte hranu u rerni duže od sat vremena pre i posle pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.
- Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u rerni. Pritisak koji bi se stvorio u konzervi/tegli može izazvati njeno pucanje.

- Pleh za pečenje, tanjire ili aluminijumsku foliju ne postavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota može oštetiti dno rerne. Imajte na umu sledeće mere predostrožnosti kada koristite masni pergament papir ili slične materijale:
 - Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za rernu (pleh, žičani gril, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrejanu rernu.
 - Da biste sprečili rizik od dodirivanja grejnih elemenata rerne i ometanja protoka toplog vazduha, uklonite sve suvišne delove masnog papira koji vise sa pribora ili posuda. Ne koristite masni papir na temperaturama rerne većim od maksimalne temperature upotrebe koju je odredio proizvođač. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno rerne.
 - Ne stavljajte ga na pribor tokom prethodnog zagrevanja.
 - Uvek pritisnite tanjirom ili sličnim predmetom kako biste sprečili da materijal leprša okolo zbog cirkulacije vazduha unutar rerne.
 - Pokrijte samo onoliko površine hrane koliko je neophodno unutar pleha.
- Nakon svake upotrebe, pleh treba oprati, a sav masni papir ili slične materijale koji se koriste u plehu treba zameniti. U suprotnom, tečnosti koje kapaju na pleh mogu izazvati stvaranje dima ili čak aktivni plamen.
- Protok vazduha se stvara kada se poklopac proizvoda otvori. Masni papir može doći u kontakt sa grejnim elementima i zapaliti se.
- Kada koristite rešetku za pečenje na roštilju, na donju rešetku treba staviti pleh. U suprotnom, masnoće iz hrane i druge komponente koje kapaju na dno rerne mogu stvoriti jak dim i dovesti do plamena.
- Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Hranu ne stavljajte predaleko na zadnji deo grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.

1.10 Bezbednost pri održavanju i čišćenju

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!

- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.
- Da biste stakla prednjih vrata rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje. Ovi materijali mogu prouzrokovati ogrebotine i pucanje staklenih površina.

2 Uputstva za zaštitu životne sredine

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad

Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi simbol klasifikacije za odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE).



Ovaj proizvod je napravljen od visokokvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za recikliranje. Prema tome, ne odlažite otpadni proizvod

zajedno sa uobičajenim otpadom iz domaćinstva i drugim otpadom na kraju njihovog korisnog veka. Odnosite ga na sabirno mesto za reciklažu električne i elektronske opreme. O ovim sabirnim centrima se možete raspitati kod lokalne uprave. Pravilno odlaganje uređaja pomaže u sprečavanju negativnih posledica na životnu sredinu i zdravlje ljudi.

Usaglašenost sa RoHS Direktivom

Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS Direktivom Evropske unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

2.2 Informacije o ambalaži

Ambalažni materijali ovog proizvoda su napravljeni od materijala koji mogu da se recikliraju u skladu sa nacionalnim propisima o zaštiti životne sredine. Ambalažu ne odložite sa kućnim otpadom ili drugim vrstama otpada već je odložite u sabirne centre za ambalažu koje su navele lokalne vlasti.

2.3 Preporuke za uštedu energije

Prema EU 66/2014, informacije o energetskej efikasnosti mogu se naći na računu proizvoda koji se isporučuje sa proizvodom.

Sljedeći predlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetskej efikasan način:

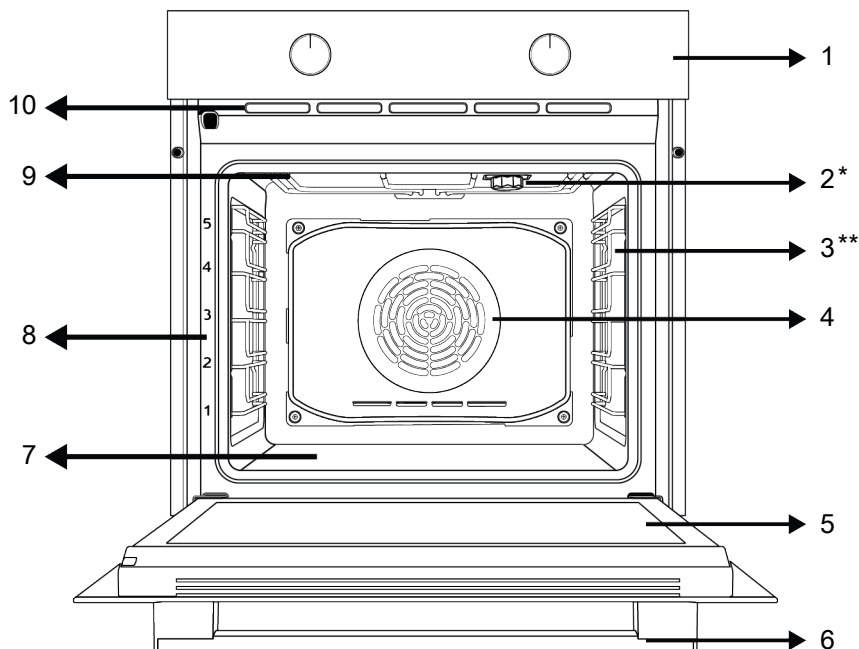
- Zamrznutu hranu odmrznite pre pečenja.
- U rerni koristite tamne ili emajlirane posude koje bolje prenose toplotu.
- Ako je navedeno u receptu ili uputstvu za upotrebu, uvek izvršite prethodno zagrevanje. Ne otvarajte vrata rerne često tokom pečenja.

- Isključite proizvod 5 do 10 minuta pre isteka vremena pečenja za produženo pečenje. Sada možete uštedeti do 20% električne energije upotrebom preostale toplote.

- Pokušajte da istovremeno pečete više jela u rerni. Možete istovremeno spremati hranu postavljanjem dve posude na rešetku. Osim toga, ako spremate jela jedno za drugim, to će uštedjeti energiju jer rena neće izgubiti na svojoj toploti.

3 Vaš proizvod

3.1 Predstavljanje proizvoda



1 Kontrolna tabla

3 Žičane police

5 Vrata

7 Donji grejač (ispod čelične ploče)

9 Gornji grejač

2 Sijalica

4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)

6 Ručka

8 Pozicije polica

10 Ventilacioni otvori

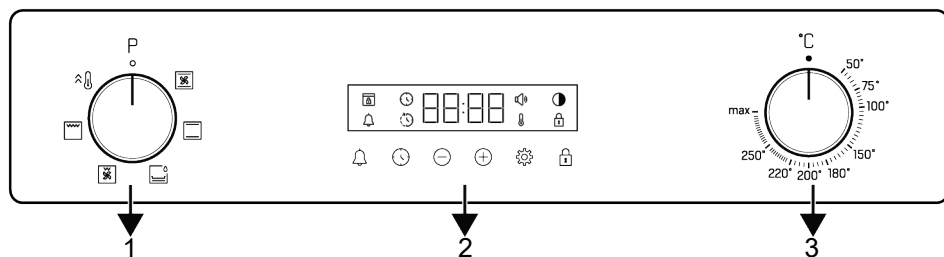
* Razlikuje se u zavisnosti od modela. Vaš proizvod možda nije opremljen sijalicom ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

** Razlikuje se u zavisnosti od modela. Vaš proizvod možda nije opremljen žicom. Na slici je kao primer prikazan proizvod sa žicom.

3.2 Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda

U ovom odeljku možete pronaći pregled i osnovne namene kontrolne table proizvoda. Moguće su razlike u slikama i nekim karakteristikama u zavisnosti od vrste proizvoda.

3.2.1 Kontrolna tabla



1 Dugme za izbor funkcije

2 Tajmer

3 Dugme za izbor temperature

Ako postoji dugme(dugmad) koje kontroliše(u) vaš proizvod, u nekim modelima to(ta) dugme(dugmad) izlazi(e) kada se pritisne(u) (umetnuta dugmad). Da biste izvršili podešavanja pomoću ovih dugmadi, prvo pritisnite odgovarajuće dugme i ono će se pojaviti van. Nakon podešavanja, pritisnite ga ponovo i vratite dugme u prvobitni položaj.

3.2.2 Uvođenje kontrolne table rerne

Dugme za izbor funkcije

Funkcije rada pećnice možete izabrati pomoću dugmeta za izbor funkcija. Okrenite levo/desno iz zatvorenog (gornjeg) položaja da biste izabrali.

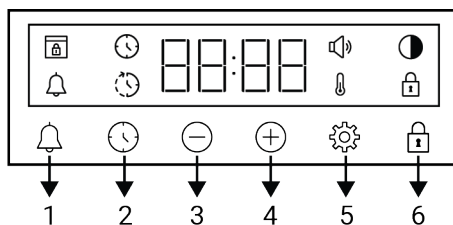
Dugme za izbor temperature

Možete da izaberete temperaturu koju želite da kuvate pomoću dugmeta za temperaturu. Okrenite u smeru kazaljke na satu iz zatvorenog (gornjeg) položaja da biste izabrali.

Indikator unutrašnje temperature pećnice

Unutrašnju temperaturu pećnice možete razumeti iz simbola temperature na displeju tajmera. Simbol temperature se pojavljuje na displeju kada počne kuvanje, a simbol temperature nestaje kada uređaj dostigne podešenu temperaturu. Kada temperatura u pećnici padne ispod podešene temperature, ponovo se pojavljuje simbol temperature.

Tajmer



- 1 Taster za alarm
- 2 Taster za podešavanje vremena
- 3 Taster za smanjenje
- 4 Taster za povećanje
- 5 Taster za podešavanje
- 6 Taster za zaključavanje tastera

Simboli na ekranu

- : Simbol vremena pečenja
- : Simbol za kraj vremena pečenja *
- : Simbol alarma
- : Simbol nivoa osvetljenja
- : Simbol zaključavanja tastera
- : Simbol temperature
- : Simbol nivoa jačine zvuka
- : Simbol zaključavanja vrata *







*Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.

*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

3.3 Radne funkcije rerne

Na tabeli funkcija; prikazane su radne funkcije koje možete koristiti u vašoj rerni i najviše i najniže temperature koje se mogu


podesiti za ove funkcije. Redoslijed prikazanih režima rada može se razlikovati od rasporeda na vašem proizvodu.

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Gornji i donji grejač	*	Hrana se zagreva odozgo i odozdo u isto vreme. Pogodno za torte, kolače ili kolače i variva u kalupima za pečenje. Kuvanje se vrši na jednoj posudi.
	Donji grejač	*	Uključen je samo donji grejač. Pogodan je za hranu za koju želite da na dnu malo potamni. Ovu funkciju treba koristiti i za jednostavno paročišćenje.
	Gornji i donji grejač + ventilator	*	Vrući vazduh zagrejan gornjim i donjim grejačima raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
	Puni gril	*	Veliki gril na gornjem delu rerne radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Niski gril + ventilator	*	Vruć vazduh zagrejan tokom funkcije malog grila brzo se raspoređuje u rerni ventilatorom. Pogodan je za grilovanje malih količina.
	Pojačivač	-	Svi grejači u rerni su u funkciji. Ova radna funkcija se koristi za brzo dovođenje peći na željenu temperaturu (prethodno zagrevanje). Ne koristite ga za pečenje hrane.

* Vaš proizvod radi u temperaturnom opsegu navedenom na dugmetu za temperaturu.

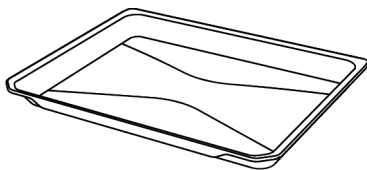
3.4 Dodaci uređaja

Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Možda uz vaš uređaj ne postoji svaki dodatak opisan u uputstvu za upotrebu.

 Plehovi unutar vašeg uređaja se mogu deformisati zbog uticaja temperature. Navedeno neće uticati na funkcionalnosti. Deformacija nestaje kada se pleh ohladi.

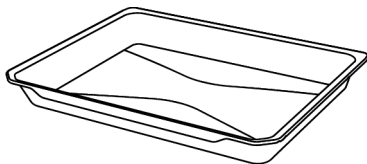
Standardni pleh

Koristi se za testa, smrznutu hranu i velike komade pečenja.



Duboki pleh

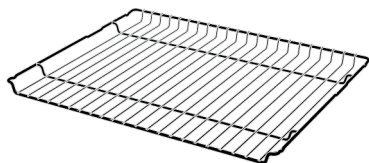
Koristi se za testo, velike komade pečenja, sočna jela ili za sakupljanje masnoće tokom grilovanja.



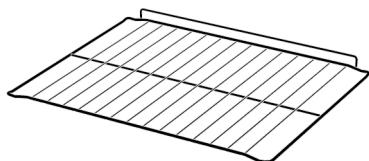
Žičani gril

Koristi se za pečenje ili stavljanje hrane koja će se peći, pržiti ili kuvati u kaserolama na željenu policu.

Na modelima sa žičanim policama :



Na modelima bez žičanih policica :

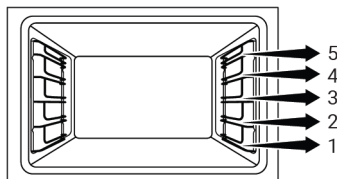


3.5 Korišćenje dodatka uređaja

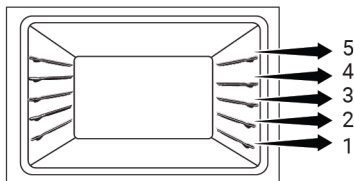
Police za pripremu hrane

Postoji 5 nivoa položaja policica u prostoru za pripremu hrane. Redosled policica je označen brojevima na prednjem okviru rene.

Na modelima sa žičanim policama :



Na modelima bez žičanih policica :

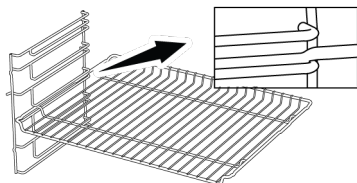


Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

Na modelima sa žičanim policama :

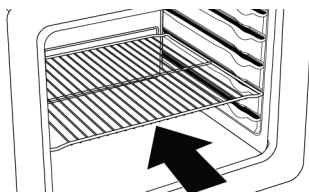
Od presudnog je značaja pravilno postaviti žicu za gril na bočne žičane police. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani. Za bolje

rezultate spremanja hrane, žica za gril mora biti pričvršćena graničnikom na žičanoj polici. Ne sme mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid rene.



Na modelima bez žičanih policica :

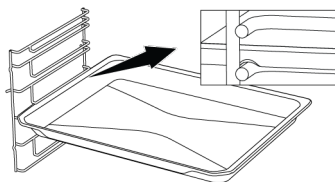
Ključno je da žicu za gril propisno postavite na bočne police. Žica za gril se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani.



Postavljanje pleha na police za pečenje

Na modelima sa žičanim policama :

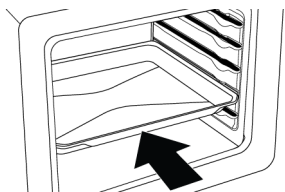
Takođe je od presudnog značaja pravilno postaviti plehove na žičane bočne police. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane. Za bolje rezultate pečenja, pleh mora biti pričvršćen graničnikom za žičanu policu. Ne sme mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid rene.



Na modelima bez žičanih policica :

Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu

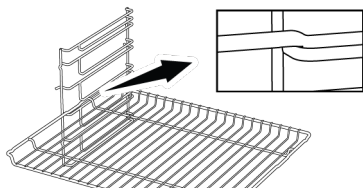
policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



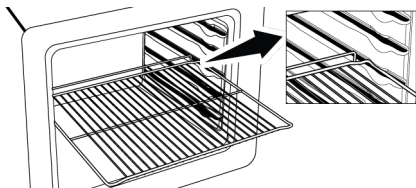
Funkcija zaustavljanja žice za gril

Uređaj ima funkciju graničnika koji sprečava prevrtanje žice za gril sa žičane police. Ovom funkcijom lako i bezbedno možete izvaditi hranu. Dok uklanjate žicu za gril, možete je povući prema napred dok ne dosegne graničnik. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.

Na modelima sa žičanim policama :

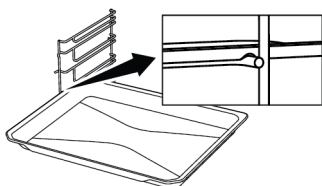


Na modelima bez žičanih policama :



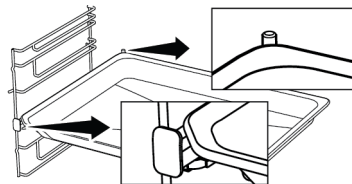
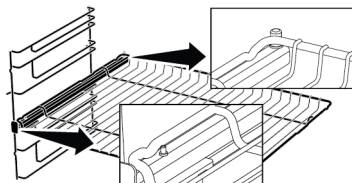
Funkcija graničnika pleha - Na modelima sa žičanim policama

Postoji i funkcija graničnika koji sprečava ispadanje pleha sa žičane police. Prilikom uklanjanja pleha, otpustite ga sa zapreke sa zadnje strane i povucite prema sebi dok ne dosegne prednja strana. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.



Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske šine-Na modelima sa žičanim policama i teleskopskim modelima

Teleskopske šine vam omogućavaju da lako postavite i izvadite žičanu policu ili pleh. Kada postavljate pleh ili žičanu policu u teleskopske šine, proverite da li su ispupčenja na prednjem i zadnjem delu šine pravilno postavljena na ivice žičane police ili pleha (prikazano na slici).



3.6 Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije	
Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	595 /594 /567
Dimenzije za ugradnju rerne (visina / širina / dubina) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Napon / Frekvencija	220-240 V ~; 50 Hz
Tip i presek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Ukupna potrošnja električne energij (kW)	2,4
Vrsta rerne	Rerna s dodatkom ventilatora

SR

Osnove: Informacije o energetske nalepnici kućnih električnih rerni date su u skladu sa standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrednosti su određene u funkcijama Gornji i donji grejač ili (ako postoji) Gornji i donji grejač + ventilator sa standardnim opterećenjem.

Klasa energetske efikasnosti se određuje u skladu sa sledećim prioritetima u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje na uređaju ili ne. 1-Eko grejanje s ventilatorom , 2-Grejanje s ventilatorom , 3-Niski gril + ventilator , 4-Gornji i donji grejač.



Tehničke specifikacije se mogu menjati bez prethodnog upozorenja u cilju poboljšanja kvaliteta uređaja.



Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati sa Vašim uređajem.



Vrednosti navedene na nalepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu sa relevantnim standardima. U zavisnosti od radnih uslova u kojima se nalazi uređaj, stvarne vrednosti se mogu razlikovati.

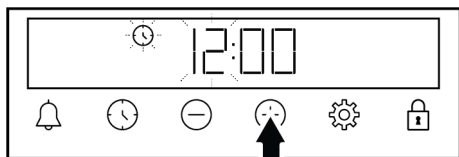
4 Prva upotreba

Pre nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odgovarajućim odeljcima u nastavku.

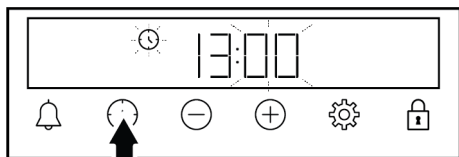
4.1 Prvo podešavanje tajmera

i Uvek podesite tačno vreme pre upotrebe rerne. Ako ga ne podesite, nećete moći da spremate hranu u nekim režimima rerne.

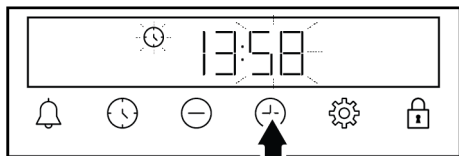
1. Kad prvi put pokrenete rernu, na ekranu će treptati polje za sate „12:00“ i simbol ⌚.
2. Podesite tačno vreme pomoću tastera +/−.



3. Dodirnite taster ⌚ ili ⚙️ da biste aktivirali polje za minute.



4. Dodirnite tastere +/− da biste podesili minute.



5. Potvrdite dodir na taster ⌚ ili ⚙️.
⇒ Tačno vreme je podešeno i simbol ⌚ nestaje sa ekrana.

i Ako prvo vreme nije podešeno, „12:00“ i simboli ⌚ nastavljaju da trepte i rerna neće početi da radi. Da bi vaša rerna funkcionisala, morate da potvrdite tačno vreme dana tako što ćete podesiti tačno vreme ili dodirnuti taster ⌚ kada tačno vreme bude „12:00“. Kasnije možete promeniti podešavanje tačnog vremena, kao što je opisano u odeljku „**Podešavanja**“.

i U slučaju prekida napajanja, podešavanja tačnog vremena se poništavaju. Potrebno je ponovo izvršiti podešavanje.

4.2 Početno čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Izvadite sve dodatke iz rerne isporučene uz proizvod.
3. Uključite proizvod 30 minuta, a zatim ga isključite. Na ovaj način će sagoreti i očistiti se ostaci i slojevi koji su ostali u rerni tokom proizvodnje.
4. Kada uključite proizvod, odaberite najvišu temperaturu i radnu funkciju na kojoj rade svi grejači u vašem proizvodu. See “Radne funkcije rerne [► 51]”. U sledećem odeljku možete saznati kako koristiti rernu.
5. Sačekajte da se rerna ohladi.
6. Obrisite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

Pre upotrebe dodataka;

Očistite dodatke koje izvadite iz rerne vodom sa deterdžentom i mekanim sunđerom za čišćenje.

NAPOMENA: Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

NAPOMENA: Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je samo

dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji nastanu.

5 Korišćenje rerne

5.1 Opšte informacije o korišćenju rerne

Ventilator (Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.)

Vaš proizvod ima ventilator za hlađenje. Ventilator za hlađenje se automatski aktivira kad je potrebno i hladi i prednju stranu proizvoda i nameštaja. Automatski se deaktivira kada se proces hlađenja završi. Vrući vazduh izlazi preko vrata rerne. Nemojte ničim pokrivati ove otvore za ventilaciju. U suprotnom, rerna se može pregrejati. Ventilator za hlađenje kontinuirano radi tokom rada rerne ili nakon isključivanja rerne (otprilike 20-30 minuta). Ako spremate hranu koristeći programiranje tajmera rerne, na kraju vremena pečenja ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vreme rada ventilatora za hlađenje. Uključuje se i isključuje automatski. Ovo nije greška.

Svetlo u rerni

Osvetljenje rerne se uključuje kada rerna počne da peče. U nekim je modelima osvetljenje upaljeno tokom pečenja, dok se u nekim modelima isključuje nakon određenog vremena.

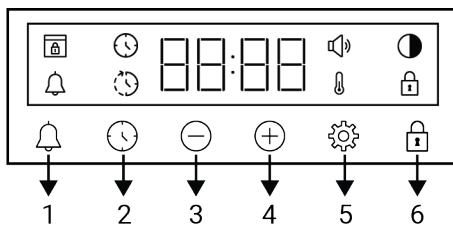
5.2 Rad kontrolne jedinice rerne

Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu rerne

- Maksimalno vreme koje se može podesiti za period pečenja je 5 sati i 59 minuta. U slučaju prekida napajanja, program se otkazuje. Morate opet podesiti program na uređaju.
- Prilikom bilo kakvog podešavanja, odgovarajući simboli trepere na ekranu. Sačekajte kratko dok se podešavanja sačuvaju.

- Ako je izvršeno neko podešavanje spremanja hrane, tačno vreme se ne može podesiti.
- Ako je vreme spremanja hrane podešeno, kada započne spremanje hrane, preostalo vreme se prikazuje na ekranu.
- U slučajevima kada je podešeno vreme spremanja hrane ili vreme završetka spremanja hrane; možete automatski otkazati dužim dodirom na taster ⌚.

Tajmer



- 1 Taster za alarm
- 2 Taster za podešavanje vremena
- 3 Taster za smanjenje
- 4 Taster za povećanje
- 5 Taster za podešavanje
- 6 Taster za zaključavanje tastera

Simboli na ekranu

- ⌚ : Simbol vremena pečenja
- ⌚ : Simbol za kraj vremena pečenja *
- 🔔 : Simbol alarma
- 🌙 : Simbol nivoa osvetljenja
- 🔒 : Simbol zaključavanja tastera
- 🌡️ : Simbol temperature
- 🔊 : Simbol nivoa jačine zvuka
- 🔒 : Simbol zaključavanja vrata *

*Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.
*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Uključivanje rerne

Kada izaberete radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu s okruglim dugmetom za izbor funkcija i postavite

određenu temperaturu s okruglim dugmetom za temperaturu, rerna počinje da radi.

Isključivanje rerne



Renu možete isključiti okretanjem okruglog dugmeta za izbor funkcija i okruglog dugmeta za temperature u položaj „isključeno“ (gore).

Manuelno spremanje hrane za izbor temperature i funkcije rada rerne

Možete spremati hranu tako što ćete izvršiti manuelnu kontrolu (pod vašom kontrolom) bez podešavanja vremena spremanja hrane odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu.





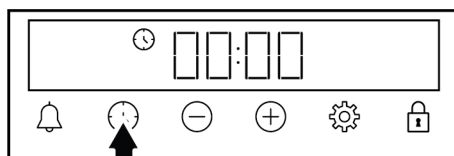
1. Izaberite radnu funkciju na kojoj želite da spremate hranu pomoću okruglog dugmeta za izbor funkcija.
2. Podesite temperaturu na kojoj želite da spremate hranu s okruglim dugmetom za temperaturu.




⇒ Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a simbol  će se pojaviti na ekranu. Kada temperatura u rerni dostigne podešenu temperaturu, simbol  nestaje. Rerna se ne isključuje automatski jer se ručno spremanje hrane obavlja bez podešavanja vremena za spremanje hrane. Morate sami kontrolisati spremanje hrane i isključiti rernu. Kad je spremanje hrane završeno, isključite rernu okretanjem okruglog dugmeta za odabir funkcije i okruglog dugmeta za temperaturu u položaj „isključeno“ (gore).


Spremanje hrane podešavanjem vremena spremanja hrane:

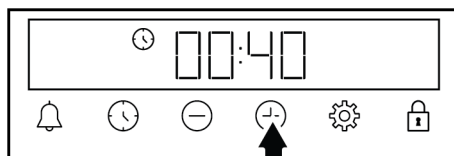
Rernu možete automatski isključiti po isteku vremena odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu i podešavanjem vremena spremanja hrane na tajmeru.


1. Izaberite funkciju rada za spremanje hrane.
2. Dodirnite taster  dok se na ekranu ne pojavi simbol  za vreme spremanja hrane.




 Nakon što podesite funkciju rada i temperaturu, možete podesiti vreme spremanja hrane na 30 minuta tako što ćete direktno dodirnuti taster  za brzo podešavanje vremena spremanja hrane i promeniti vreme pomoću tastera .


3. Podesite vreme spremanja hrane pomoću tastera .





 vreme spremanja hrane povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.

4. Stavite hranu u rernu i podesite temperaturu pomoću okruglog dugmeta za temperaturu.

⇒ Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi. Podešeno vreme spremanja hrane počinje odbrojavati i simbol  pojavljuje

se na ekranu. Kada temperatura u rerni dostigne podešenu temperaturu, simbol  nestaje.


- Nakon što je podešeno vreme spremanja hrane završeno, na ekranu se pojavljuje „End“, simbol  treperi i tajmer se oglašava zvučnim signalom.
- Upozorenje se oglašava dva minuta. Pritisnite bilo koji taster da biste zaustavili upozorenje. Upozorenje se zaustavlja i prikazuje se tačno vreme.

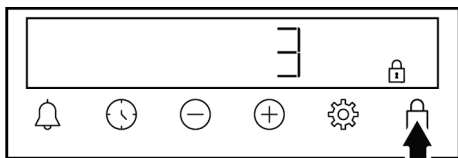
 Ako se na kraju zvučnog upozorenja pritisne bilo koji taster, rerna će ponovo početi da radi. Da biste sprečili da rerna ponovo radi nakon kraja upozorenja, isključite rernu okretanjem okruglog dugmeta za temperaturu i okruglog dugmeta za odabir funkcija na poziciju „0“ (isključeno).



5.3 Podešavanja


Aktiviranje zaključavanja tastera


Korišćenjem funkcije zaključavanja tastera možete zaštititi tajmer od smetnji.

- Dodirnite taster dok se na ekranu ne pojavi simbol .





- ⇒ Simbol  se prikazuje na ekranu i počinje odbrojavanje 3-2-1. Zaključavanje tastera se aktivira kada se odbrojavanje završi. Kada se dodirne bilo koji taster dok je podešeno zaključavanje tastera, tajmer se oglašava zvučnim signalom i simbol  treperi.

 Ako otpustite taster pre kraja odbrojavanja, zaključavanje tastera se ne aktivira.


 Tasteri za tajmer se ne mogu koristiti kada je zaključavanje tastera aktivirano. Zaključavanje tastera neće biti otkazano u slučaju nestanka struje.



Isključivanje zaključavanja tastera

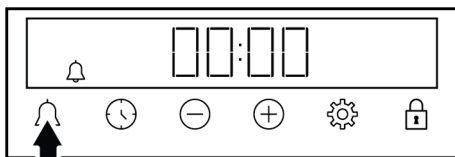
- Dodirnite taster dok sa ekrana ne nestane simbol .
 - ⇒ Na ekranu se prikazuje simbol , što znači da je zaključavanje tastera aktivirano.

Podešavanje alarma

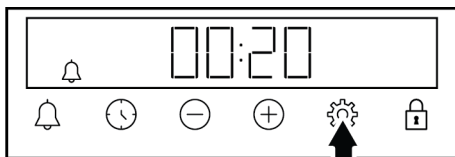
Tajmer uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsetnik koji se ne odnosi samo na pečenje. Sat sa alarmom nema uticaja na funkcije rerne. Koristi se za svrhe upozorenja. Na primer, alarm možete da koristite kada želite da okrenete hranu u rerni u određeno vreme. Čim istekne vreme koje ste postavili, tajmer se oglašava zvučnim upozorenjem.


 Maksimalno vreme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.

- Dodirnite  dok se na ekranu ne pojavi simbol tastera .



- Podesite alarm pomoću tastera /.



- ⇒ Nakon podešavanja vremena alarma, simbol  ostaje upaljen i vreme alarma počinje da odbrojava na ekranu. Ako su vreme alarma i vreme pečenja postavljeni istovremeno, na ekranu se prikazuje kraće vreme.

- Nakon završetka vremena alarma, simbol 🔔 počinje treptati i daje vam zvučno upozorenje.

Isključivanje alarma

- Na kraju perioda alarma, upozorenje se oglašava dva minuta. Dodirnite bilo koji taster da biste zaustavili zvučno upozorenje.

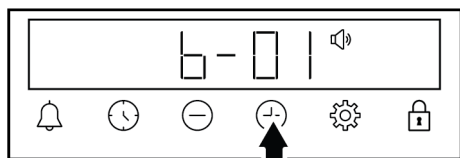
⇒ Upozorenje se zaustavlja i prikazuje se tačno vreme.

Ako želite da otkazete alarm;

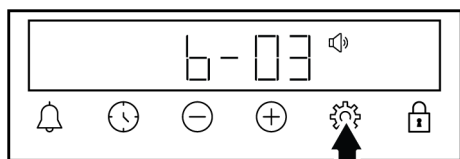
- Dodirnite taster 🔔 dok se na ekranu ne pojavi simbol 🔔 da biste ponovo podesili vreme alarma. Dodirnite taster ⊖ dok se na ekranu ne pojavi simbol 00:00.
- Alarm možete otkazati i dodirivanjem tastera 🔔 duže vremena.

Podešavanje jačine zvuka

- Dodirnite taster ⚙️ dok se na ekranu ne pojavi simbol 🔊.



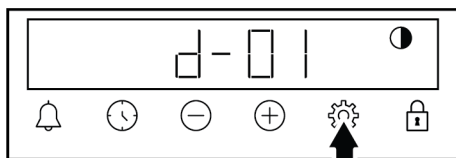
- Podesite željeni nivo pomoću tastera ⊕ / ⊖. (b-01-b-02-b-03)



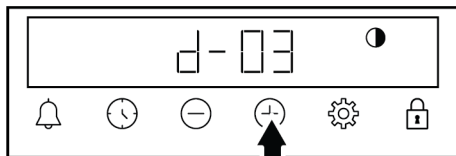
- Dodirnite taster ⚙️ da biste potvrdili, ili će se podešavanje aktivirati ubrzo bez dodirivanja tastera. Podešavanje jačine zvuka postaje aktivno nakon nekog vremena.

Podešavanje osvetljenosti ekrana

- Dodirnite taster ⚙️ dok se na ekranu ne pojavi simbol 🌙.



- Podesite željeni nivo osvetljenosti pomoću tastera ⊕ / ⊖. (d-01-d-02-d-03)

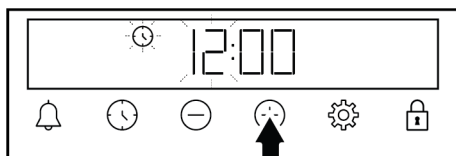


- Dodirnite taster ⚙️ da biste potvrdili, ili će se podešavanje aktivirati ubrzo bez dodirivanja tastera. Podešavanje osvetljenosti postaje aktivno nakon nekog vremena.

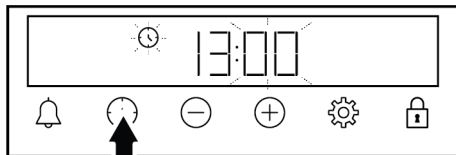
Promena tačnog vremena

Na vašoj rerni; da promenite doba dana koje ste prethodno podesili,

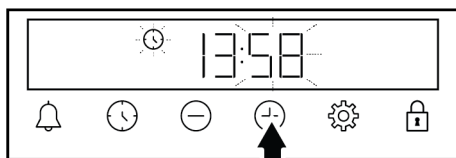
- Dodirnite taster ⚙️ dok se na ekranu ne pojavi simbol 🕒.
- Podesite tačno vreme pomoću tastera ⊕ / ⊖.




- Dodirnite taster 🕒 ili ⚙️ da biste aktivirali polje za minute.



- Dodirnite tastere ⊕ / ⊖ da biste podesili minute.



5. Potvrdite dodirrom na taster  ili .

⇒ Tačno vreme je podešeno i simbol  nestaje sa ekrana.

6 Opšte informacije o pečenju

U ovom odeljku možete pronaći savete za pripremu i spremanje hrane.

Pored toga, u ovom sektoru su opisana neka od jela koje su testirali proizvođači i najprikladnija podešavanja za ta jela. Takođe su navedena odgovarajuća podešavanja rerne i dodatka za ta jela.

6.1 Opšta upozorenja o pečenju hrane u rerni

- Dok otvarate vrata rerne za vreme ili nakon pečenja, može se pojaviti vruća para. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima. Kada otvarate vrata rerne, stanite na propisnu udaljenost
- Intenzivna para koja se stvara tokom pečenja može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i spoljašnjosti rerne i na gornjim delovima nameštaja zbog temperaturne razlike. To je normalna i fizička pojava.
- Temperatura i vreme spremanja hrane predviđeni za izvesno jelo mogu varirati u zavisnosti od recepta i količine. Iz tog razloga, ove vrednosti su date okvirno.
- Uvek izvadite neupotrebene dodatke iz rerne pre nego što započnete sa spremanjem hrane. Dodaci koji ostanu u rerni mogu osujetiti pripremu vašeg jela korišćenjem predviđenih vrednosti.
- Za jela koja pripremate prema sopstvenom receptu, možete kao referencu koristiti slična jela data u tabelama za pripremu.
- Upotreba isporučenih dodatka osigurava najbolje performanse u pripremi. Uvek se pridržavajte upozorenja i informacija koje je proizvođač dao za ostalo posuđe koje koristite.
- Izrežite papir za pečenje koji ćete koristiti u pripremi na veličinu koja je odgovarajuća za posudu u kojoj planirate da spremate jelo. Papir za pečenje koji prelazi preko posude može stvoriti

opasnost od požara i uticati na kvalitet vaše pečene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturnom opsegu.

- da biste postigli dobre performanse pečenja, postavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne menjajte položaj police tokom pečenja.

6.1.1 Peciva i hrana iz rerne

Opšte informacije

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo upotrebu dodatka proizvoda. Ako koristite spoljni pribor za spremanje jela, preferirajte tamno posuđe koje se ne lepi i koje je otporno na toplotu.
- Ako je u tabeli za pečenje preporučeno prethodno zagrevanje, obavezno stavite hranu u rernu nakon prethodnog zagrevanja
- Ako ćete hranu spremati uz upotrebu posuđa na žičanoj polici, posudu stavite na sredinu žičane police, a ne blizu stražnjeg zida.
- Svi materijali koji se koriste u pravljenju peciva treba da budu sveži i na sobnoj temperaturi.
- Status spremanja hrane može varirati u zavisnosti od količine hrane i veličine posuđa.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžavaju vreme kuvanja, a donje površine peciva ne porumene ravnomerno.
- Ako koristite papir za pečenje, na donjoj površini namirnice može se primetiti malo porumenelosti. U ovoj situaciji, možda ćete morati da produžite period kuvanja za otprilike 10 minuta.
- Vrednosti navedene u tabelama za spremanje određene su nakon rezultata testiranja izvršenih u našim

laboratorijama. Vrednosti koje budu vama odgovarale mogu se razlikovati od tih vrednosti.

- Stavite hranu na odgovarajuću policu koja se preporučuje u tabeli za spremanje hrane. Polica br. 1. je donja polica rerne.
- Kuvajte preporučena jela prema tabeli za spremanje hrane sa jednim plehom.

Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vreme pečenja.
- Ako je kolač nepečen, koristite malu količinu tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je vrh kolača izgoreo, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.
- Ako je unutrašnjost torte dobro pečena, a spolja lepljiva, koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme kuvanja.

Saveti za pecivo

- Ako je pecivo previše suvo, povećajte temperaturu za 10°C i skratite vreme pečenja. Navlažite slojeve testa prelivom od mleka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako se pecivo predugo peče, vodite računa da debljina testa ne bude veća od dubine pleha.
- Ako površina peciva potamni, ali donji deo nije pečen, vodite računa da ne koristite veliku količinu preliva na dnu peciva. Probajte da ravnomerno rasporedite preliv između slojeva testa i preko površine peciva da biste postigli ravnomerno tamnu boju peciva.
- Pecite testo u položaju i na temperaturi prema vrednostima datim u tabeli. Ako dno i dalje nije dovoljno tamno, stavite ga na donju policu prilikom narednog pečenja.

Tabela za spremanje peciva i hrane za pečenje

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Torta na poslužavniku	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	180	30 ... 45
Torta u kalupu	Okrugli kalup za torte na žičanom grilu** **	Gornji i donji grejač	2	180	30 ... 40
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	3	150	20 ... 30
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	160	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač + ventilator	2	160	20 ... 30
Keksići	Pleh za testa *	Gornji i donji grejač	3	170	25 ... 40
Peciva	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	2	200	30 ... 40
Lepinja	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	200	20 ... 35

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Celi hleb	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	200	30 ... 45
Lazanje	Staklena/metalni pravouga ona posuda na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2 ili 3	200	30 ... 45
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 70
Pizza	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	2	200 ... 220	10 ... 20

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

6.1.2 Meso, riba i živinsko meso

Gljučne tačke o grilovanju

- Pečenje celog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa dresingom poput limunovog soka i crnog bibera koji se stavlja pre pečenja, poboljšaće performanse pečenja
- Potrebno je 15 do 30 minuta duže za pečenje mesa sa kostima u odnosu na pečenje iste količine mesa bez kostiju.

- Za svaki centimetar debljine mesa je potrebno približno 4 do 5 minuta pečenja.
- Nakon isteka vremena pečenja, ostavite meso u rerni oko 10 minuta. Sokovi se bolje raspoređuju kroz meso i ne cure kada se meso seče.
- Ribu postavite u sredinu žičane police na dnu u vatrostalnoj posudi.
- Kuvajte preporučena jela prema tabeli za spremanje hrane sa jednim plehom.

Tabela za spremanje mesa, ribe i živinskog mesa

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Stek (celi) / Prženi (1 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	3	15 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	60 ... 80
Jagnjeća plečka (1,5-2 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	3	15 min. 250/ maks, nakon 170	110 ... 120
Pečena piletina (1,8-2 kg)	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Gornji i donji grejač + ventilator	2	15 min. 250/max, nakon 190	60 ... 80
Ćurka (5,5 kg)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	1	25 min. 250/ maks, nakon 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Žičani gril * Stavite jednu posudu na donju policu.	Gornji i donji grejač + ventilator	3	200	20 ... 30

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

6.1.3 Gril

Kada grilujete meso, ribu ili živinu, ona brzo potamni, ima lepu koricu i ne isušuje se. Fileti mesa, komadići mesa i kobasice su naročito pogodni za grilovanje, kao i povrće sa visokim sadržajem vode poput paradajza i crnog luka.

Opšta upozorenja

- Hrana koja nije adekvatna za grilovanje predstavlja opasnost od nastanka požara. Grilujte samo hranu koja se sme obrađivati na temperaturi za intenzivno grilovanje. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji deo grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.
- **Za vreme grilovanja zatvorite vrata rerne. Nikada ne grilujte sa otvorenim vratima rerne. Vruće površine mogu izazvati opekotine!**

Tabela za gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okviro)
Riba	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Piletina u komadima	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 35
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Jagnjeći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Odrezak - (meso seckano na kockice)	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Teleći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirano povrće	Žičani gril	4 - 5	220	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 4

Preporučuje se prethodno zagrevanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje.

Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

Ključne tačke grila

- Pripremite hranu slične debljine i težine što je više moguće za grilovanje.
- Rasporedite komade koji će se grilovati na žičanu policu ili u pleh za pečenje sa žičanom policom tako da površina hrane nije veća od površine grejača.
- U zavisnosti od debljine komada za gril, vremena pripreme data u tabeli mogu varirati.
- Ubacite žičanu policu ili pleh za grilovanje na željeni nivo u rerni. Ako grilujete na žičanoj polici, ubacite pleh na nižu visinu kako bi prikupljao masnoću. Pleh koji ćete ubaciti trebalo bi da bude veličine tako da pokriva celokupnu površinu grila. Takav pleh možda nije priložen uz proizvod. Dodajte malo vode u pleh zbog lakšeg čišćenja.

Niski gril + ventilator

SR

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Riba	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	200	30 ... 35
Piletina u komadima	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	250	25 ... 35
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	250	30 ... 40
Stek (celi) / Prženi (1 kg)	Žičani gril - Stavite jednu posudu na donju policu.	Niski gril + ventilator	3	15 min. 250, nakon 180 ... 190	90 ... 110

Nemojte prethodno zagrevati posuđe preporučeno u ovoj tabeli za roštilj.

6.1.4 Testna jela

- Jela u ovoj tabeli pripremljena su u skladu sa standardom EN 60350-1 kako bi se olakšalo testiranje proizvoda za kontrolne ustanove.

- Kuvajte preporučena jela prema tabeli za spremanje hrane sa jednim plehom.

Tabela načina spremanja testnih obroka

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	140	20 ... 30
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh *	Gornji i donji grejač + ventilator	3	150	20 ... 30
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	160	30 ... 40
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač + ventilator	2	160	20 ... 30
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu **	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 70

Prethodno zarijavanje se preporučuje za svu hranu.

*Ovi dodaci možda nisu uključeni u vaš proizvod.

**Ovi dodaci nisu uključeni u vaš proizvod. Oni su komercijalno dostupni dodaci.

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (minimalno) (okvirno)
Ćufte (teletina) - 12 količina	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Tostirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 4

Preporučuje se prethodno zagrevanje 5 minuta za svu hranu koja se griluje.
Komade hrane okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

7 Održavanje i čišćenje

7.1 Opšte informacije o čišćenju

Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Nemojte nanositi deterdžente direktno na vruće površine. Ovo može izazvati trajne mrlje.
- Detaljno očistite i osušite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbegavate da ti ostaci izgore tokom sledeće upotrebe uređaja. Time se produžava vek trajanja uređaja i smanjuju problemi sa kojima se često suočavaju korisnici.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje parom za čišćenje.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neodgovarajuća sredstva za čišćenje su: izbeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorid, proizvodi za čišćenje parom, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, sunđer, krpe za čišćenje koje upija prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nije potreban poseban materijal za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.

- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu okolo tokom pečenja.
- Не перите ниједну компоненту вашег уређаја у машини за прање судова осим ако није другачије наведено у корисничком приручнику.

Površine od inoksa i nerđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje površina od nerđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Površina od nerđajućeg inoksa može vremenom promeniti boju. To je normalno. Nakon svakeog rada, očistite deterdžentom pogodnim za nerđajuću površinu ili površinu od inoksa.
- Koristite meku krpom sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za čišćenje površina od inoksa, pri čemu treba da obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.
- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba i proteina na staklenim površinama i površinama od inoksa bez odlaganja. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.
- Sredstva za čišćenje poprskana/nanešena na površinu treba odmah očistiti. Abrazivna sredstva za čišćenje ostavljena na površini uzrokuju pojavu belih mrlja na površini.

Emajlirane površine

- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, rerna se mora ohladiti. Čišćenje vrućih površina izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.

- Nakon svake upotrebe, emajlirane površine očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sušferom i osušite suvom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju lakog čišćenja parom, možete izvršiti lako čišćenje parom za netvrdočornu trenutnu nečistoću. (Pogledajte "Jednostavno paročišćenje" ► 68".)
- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje rerne i grila koje se preporučuje na internet stranici vašeg proizvođača i sušfer za čišćenje koje ne ostavlja ogrebotine. Ne koristite neko drugo sredstvo za čišćenje rerne u tom slučaju.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju sušferom i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

Katalitičke površine

- Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela.
- Katalitički zidovi imaju laganu mat i poroznu površinu. Katalitički zidovi rerne se ne smeju čistiti.
- Katalitičke površine apsorbuju ulje zahvaljujući svojoj poroznoj strukturi i počinju sjajiti kada je površina zasićena uljem, u tom slučaju preporučuje se zamena delova.

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom od sitnih vlakana koja je predviđena za čišćenje staklenih površina i osušite suvom krpom od sitnih vlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suvom krpom od sitnih vlakana. Sledeći put preostali deterdžent može oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba čistiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za gebranje.

Plastični delovi i obojene površine

- Očistite plastične delove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sušferom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti površine.
- Uverite se da spojevi komponenti proizvoda ne budu ostavljeni vlažni i sa deterdžentom. U suprotnom može doći do korozije na ovim spojevima.

7.2 Pribor za čišćenje

Ne stavljajte pribor proizvoda u mašinu za pranje sudova osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

7.3 Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja ploča s kontrolnim okruglim dugmadima, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte dugmad i zaptivke ispod da biste očistili tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Prilikom čišćenja inoksa panela s kontrolnim dugmadima, nemojte koristiti sredstva za čišćenje površina od inoksa oko dugmadi. Indikatori oko dugmeta se mogu izbrisati.
- Očistite kontrolnu tablu osetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tastera, postavite

zaključavanje tastera pre čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tastere možete neadekvatno odabrati.

7.4 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

Sledite korake čišćenja opisane u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj rerni.

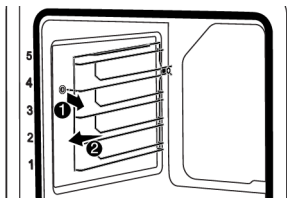
Čišćenje stranica rerne

Bočne strane u prostoru za spremanje hrane mogu biti prekrivene samo emajliranim ili katalitičkim zidovima. Navedeno zavisi od modela. Ako model ima katalitičku stranicu, pogledajte informacije u odeljku „Katalitički zidovi“.

Ako je vaš proizvod model sa žičanim policama, uklonite žičane police pre čišćenja bočnih zidova. Zatim završite čišćenje kako je opisano u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ se prema vrsti bočnog zida.

Da biste uklonili bočne žičane police:

1. Uklonite prednji deo žičane police povlačenjem na bočni zid u suprotnom smeru.
2. Povucite žičanu policu prema sebi da biste je potpuno skinuli.



3. Da biste ponovo postavili police, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redosledom.

7.5 Jednostavno paročišćenje

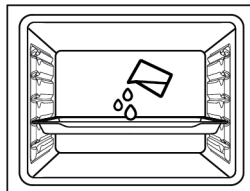
Ovo omogućava čišćenje prljavštine (koja nije tvrdokorna) koja je omekšana parom u rerni i kapljicama vode koje se lako kondenzuju na unutrašnjim površinama rerne.

1. Izvadite sve dodatke iz rerne.

2. Sipajte 500 ml vode u pleh i stavite pleh na 2. nivo police u rerni.



Ne koristite destilovanu ili filtriranu vodu. Koristite samo predviđeni tip vode. Ne koristite zapaljive, alkoholne ili rastvore čvrstih čestica umesto vode.



3. Podesite rernu na radni režim jednostavnog paročišćenja i uključite je na 100°C tokom 15 minuta.

Odmah otvorite vrata i obrišite unutrašnjost rerne mokrim sunđerom ili krpom. Para će se osloboditi prilikom otvaranja vrata. Ovo može stvoriti rizik od opekotina. Budite oprezni prilikom otvaranja vrata.

U slučaju tvorkornih mrlja, proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.



U funkciji lakog paročišćenja, očekuje se da dodata voda ispari i kondenzuje se na unutrašnjoj strani rerne i na vratima rerne kako bi se omekšala lagana prljavština nastala u vašoj rerni. Kondenzat koji se stvori na vratima rerne može prsnuti okolo kada se vrata rerne otvore. Čim otvorite vrata rerne, obrišite kondenzat.

(Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela.) Nakon kondenzacije unutar rerne, može se pojaviti lokvica ili vlaga u žlebu rezervoara na dnu rerne. Nakon upotrebe, očistite ovaj žleb vlažnom krpom a zatim posušite.



7.6 Čišćenje vrata rerne

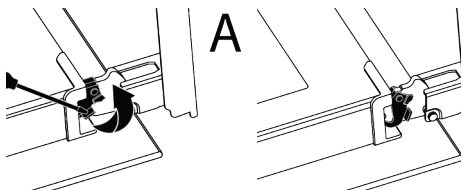
Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odeljcima „**Skidanje vrata rerne**“ i „**Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima rerne**“. Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom. Da biste uklonili ostatke kamenca koji se mogu formirati na staklu rerne, obrišite staklo sirćetom i isperite.



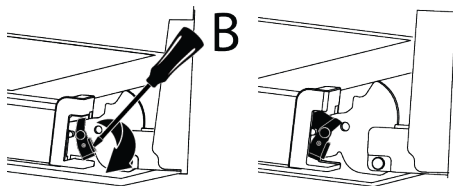
Da biste očistili vrata i stakla rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbeljivanje.

Skidanje vrata rerne

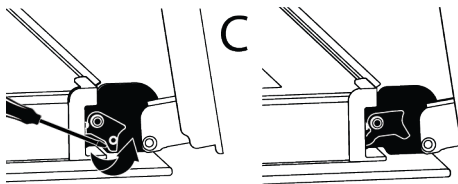
1. Otvorite vrata rerne.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i leve strane na vratima tako što ćete ih gurnuti nadole kao što je prikazano na slici.
3. Tipovi šarki su (A), (B), (C) u zavisnosti od modela proizvoda. Sledeće slike pokazuju kako se otvara svaki tip šarki.
4. (A) tip šarke je dostupan u normalnim tipovima vrata.



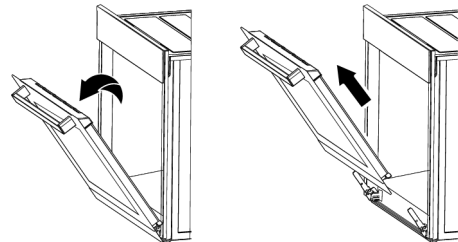
5. (B) tip šarke je dostupan u tipovima vrata sa usporivačem za zatvaranje.



6. (C) tip šarke je dostupan u tipovima vrata sa usporivačem za otvaranje/zatvaranje.



7. Postavite vrata rerne u poluzatvoren položaj.



8. Skinite vrata tako što ćete ih izvući naviše da biste ih oslobodili iz leve i desne šarke.

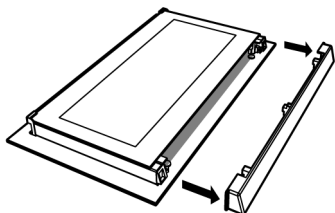
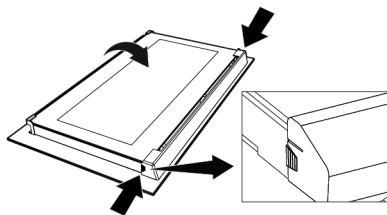


Kada vraćate vrata, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redosledom. Ne zaboravite da zatvorite klipse na šarkama kada vratite vrata.

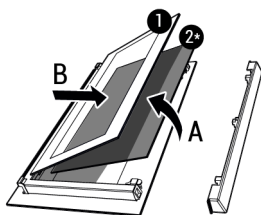
7.7 Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne

Unutrašnje staklo na prednjim vratima uređaja može se skinuti za potrebe čišćenja.

1. Otvorite vrata rerne.
2. Povucite plastični deo pričvršćen na gornjem delu prednjih vrata prema sebi istovremeno pritiskajući na tačke pritiska sa obe strane dela i izvadite ga.



3. Kao što je prikazano na slici, malo podignite staklenu ploču s unutrašnje strane (1) prema „A“ a zatim je izvadite povlačenjem prema „B“.



- 1 Staklena ploča sa unutrašnje strane 2* Unutrašnje staklo (možda nije dostupno kod vašeg proizvoda)

4. Ako vaš proizvod ima unutrašnje staklo (2), ponovite isti postupak da biste ga skinuli (2).
5. Prvi korak za vraćanje vrata u probitno stanje je ponovno postavljanje unutrašnjeg stakla (2). Postavite zakošeni ugao staklene ploče tako da nalegne u zakošeni ugao na plastičnom prerezu. (Ako vaš proizvod ima unutrašnje staklo). Unutrašnje staklo (2) mora biti pričvršćeno na plastični prerez najbliži staklenoj ploči s unutrašnje strane (1).
6. Prilikom ponovnog poslatvanja staklene ploče s unutrašnje strane (1) proverite da li štampana strana stakla leži licem prema unutrašnjem staklu. Od ključnog

je značaja da donji uglovi staklene ploče s unutrašnje strane (1) nalegnu u donje plastične proreze.

7. Gurnite plastični deo prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

7.8 Čišćenje sijalice u rerni

U slučaju da se staklena površina sijalice u rerni postane zaprlja; očistite je deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom. U slučaju kvara sijalice u rerni, možete zameniti sijalicu prema postupku opisanom u sledećem odeljku.

Zamena sijalice u rerni

Opšta upozorenja

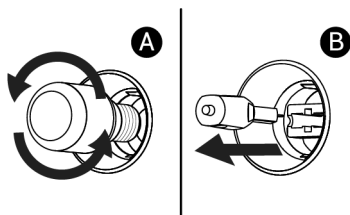
- Pre menjanja sijalice proverite da li je uređaj isključen sa napajanja elektrinom energijom i da li se ohladio, kako biste izbegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ovu rernu napaja sijalica sa žarnom niti snage manje od 40 W, manje od 60 mm visine, manje od 30 mm u prečniku ili halogena lampa sa utičnicom G9 snage manje od 60 W. Sijalice su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 °C. Sijalice za rerne su dostupne kod ovlašćenih servisa ili licenciranih tehničara. Ovaj proizvod sadrži sijalicu energetske klase G.
- Položaj sijalice može se razlikovati od položaja prikazanog na slici.
- Sijalica koja se koristi u ovom proizvodu nije adekvatna za upotrebu u domaćinstvu za osvetljavanje prostorija. Svrha ove sijalice je da pomogne korisniku da vidi prehrambene proizvode.
- Sijalice koje se koriste u ovom proizvodu podnose ekstremne fizičke uslove kao što su temperatura iznad 50 °C.

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

1. isključite uređaj iz struje.
2. Uklonite zaštitno staklo okrećući ga u smeru suprotnom od kazaljke na satu.



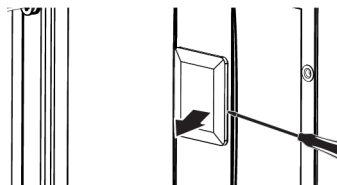
3. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



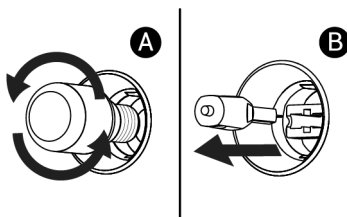
4. Vratite zaštitno staklo.

Ako vaša rerna ima kockastu sijalicu,

1. isključite uređaj iz struje.
2. Uklonite žičane police kao što je opisano.



3. Šrafciгерom podignite zaštitno staklo sijalice. Prvo uklonite zavrtnaj, ako postoji zavrtnaj na kvadratnoj lampi u vašem proizvodu.
4. Ako je sijalica vaše rerne tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rerne kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



5. Vratite zaštitno staklo, a zatim vratite žičane police.

8 Rešavanje problema

Ako problem i dalje postoji nakon što ste slijedeli upute u ovom poglavlju, obratite se prodavcu ili ovlaštenom servisu. Nikada nemojte sami da pokušavate da popravite proizvod.

Para se emituje dok rerna radi.

- Normalno je da se stvara para tokom rada. >>> Ovo nije greška.

Tokom spremanjane pojavljuju se kapljice vode

- Para nastala tokom spremanja hrane kondenzuje se kada dođe u kontakt sa hladnim površinama izvan proizvoda i može da formira kapljice vode. >>> Ovo nije greška.

Zvuci metala se čuju dok se proizvod zagreva i hladi.

- Metalni delovi se mogu širiti i proizvoditi zvukove kada se zagreju. >>> Ovo nije greška.

Proizvod ne radi.

- Osigurač je možda neispravan ili pregoreo. >>> Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Promenite ih ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.
- Uređaj ne sme da bude utaknut u utičnicu (s uzemljenjem). >>> Proverite da li je uređaj uključen u utičnicu.
- (Ako na vašem uređaju postoji tajmer) Tasteri na kontrolnoj tabli ne rade. >>> Ako vaš proizvod ima zaključavanje tastera, zaključavanje tastera je možda omogućeno, onemogućite zaključavanje tastera.

Sijalica na rerni nije uključena.

- Sijalica na rerni je možda neispravna. >>> Zamenite sijalicu u rerni.
- Nema struje. >>> Proverite da li ima napajanja sa mreže i proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamenite osigurače ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.

Rerna ne greje.

- Rerna možda nije podešena na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu. >>> Podesite rernu na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu.
- Za modele sa tajmerom, vreme nije podešeno. >>> Podesite vreme.
- Nema struje. >>> Proverite da li ima napajanja sa mreže i proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Zamenite osigurače ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.

(Za modele sa tajmerom) Ekran tajmera treperi ili je simbol tajmera ostao otvoren.

- Ranije je bilo nestanka struje. >>> Podesite vreme / Isključite dugmad za funkcije proizvoda i ponovo ih prebacite na željeni položaj.

Dobrodošli!

Spoštovani kupec,

Hvala, ker ste izbrali izdelek Beko. Upamo, da vam bo ta aparat, izdelan z visoko kakovostjo in moderno tehnologijo, nudil najboljšo učinkovitost. Zato pred uporabo izdelka pozorno preberite ta priročnik in vso drugo priloženo dokumentacijo.

Upoštevajte vse informacije in opozorila, ki jih vsebuje uporabniški priročnik. Na ta način boste zaščitili sebe in izdelek pred morebitnimi nevarnostmi.

Shranite uporabniški priročnik. Če izdelek izročite nekomu drugemu, priložite tudi navodila. Ta priročnik vsebuje garancijske pogoje, informacije o uporabi in načine odpravljanja težav za vaš izdelek.

Simboli in njihovi opisi v uporabniškem priročniku:



Nevarnost, ki lahko privede do poškodb ali celo smrti.



Pomembne informacije in koristni nasveti za uporabo.



Preberite uporabniški priročnik.



Opozorilo za vročo površino.

OPOMBA Nevarnost, ki lahko privede do stvarne škode na izdelku ali okoljske škode.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Kazalo vsebine

1 Varnostna navodila	76
1.1 Predvidena uporaba	76
1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in hišnih ljubljencev	76
1.3 Električna varnost.....	77
1.4 Varnost pri transportu	79
1.5 Varnost pri namestitvi	79
1.6 Varnost pri uporabi.....	80
1.7 Opozorila glede temperature	80
1.8 Uporaba dodatkov	81
1.9 Varnost pri peki	81
1.10 Varnost pri vzdrževanju in čiščenju	82
2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja.....	83
2.1 Direktiva o odpadkih.....	83
2.1.1 Skladnost z direktivo OEEQ in odlaganje odpadnega izdelka ...	83
2.2 Informacije o embalaži	83
2.3 Priporočila za varčevanje z energijo	83
3 Vaš izdelek	84
3.1 Predstavitev izdelka	84
3.2 Predstavitev upravljalne plošče in njena uporaba.....	84
3.2.1 Upravljalna plošča	85
3.2.2 Predstavitev upravljalne plošče pečice	85
3.3 Funkcije delovanja pečice.....	85
3.4 Dodatki za izdelek	86
3.5 Uporaba dodatkov k napravi.....	87
3.6 Tehnični podatki	89
4 Prva uporaba	90
4.1 Nastavitev pri prvi uporabi.....	90
4.2 Prvo čiščenje	90
5 Uporaba pečice	91
5.1 Splošne informacije glede uporabe pečice	91
5.2 Uporaba upravljalne enote pečice	91
5.3 Nastavitve	92
6 Splošne informacije o peki	94
6.1 Splošna opozorila glede peke v pečici	94
6.1.1 Pekovski izdelki in pečene jedi .	95

6.1.2 Meso, ribe in perutnina	96
6.1.3 Žar	97
6.1.4 Jedi za preizkus.....	98
7 Vzdrževanje in čiščenje.....	99
7.1 Splošne informacije o čiščenju	99
7.2 Čiščenje dodatkov	101
7.3 Čiščenje upravljalne plošče.....	101
7.4 Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko)	101
7.5 Enostavno čiščenje s paro	101
7.6 Čiščenje vratc pečice.....	102
7.7 Demontaža notranjega stekla vratc pečice	103
7.8 Čiščenje luči v pečici	103
8 Odpravljanje težav	104

1 Varnostna navodila

- V tem razdelku so navedena varnostna navodila, ki jih je treba upoštevati, da se prepreči nevarnost telesnih poškodb ali materialne škode.
- Če izdelek izročite drugi osebi za osebno uporabo ali kot rabljen izdelek, morate priložiti tudi uporabniški priročnik, nalepke izdelka ter druge ustrezne dokumente in dele.
- Naše podjetje ne odgovarja za škodo, ki lahko nastane zaradi neupoštevanja teh navodil.
- Neupoštevanje teh navodil razveljavi morebitno garancijo.
- Namestitev in popravila mora vedno izvesti proizvajalec, pooblaščen serviser ali oseba, ki jo določi uvoznik.
- Uporabljajte samo originalne rezervne dele in dodatke.
- Ne izvajajte popravil ali zamenjave nobenega dela aparata, razen če je to izrecno navedeno v uporabniškem priročniku.
- Ne izvajajte tehničnih sprememb izdelka.
- Izdelka ne uporabljajte v vrtovih, na balkonih ali drugih okoljih na prostem. Ta izdelek je namenjen uporabi v gospodinjstvu in v kuhinjah za osebje, pisarnah in drugih delovnih okoljih.
- **OPOZORILO:** Ta naprava se sme uporabljati le za kuhanje. Uporaba v druge namene, npr. za ogrevanje prostorov, ni dovoljena.
- Pečica se lahko uporablja za odmrzovanje, peko, cvrtje in pečenje na žaru.
- Tega izdelka ne smete uporabljati za segrevanje plošč, sušenje z obešanjem brisač ali oblačil na ročaj.

1.1 Predvidena uporaba

- Ta izdelek je namenjen za uporabo v gospodinjstvu. Ni primeren za komercialno uporabo.
- Ta izdelek lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, in ljudje, ki so premalo razviti v fizičnih, senzoričnih ali duševnih spretnostih ali ki nimajo izkušenj in znanja, če so nadzorovani ali usposobljeni za varno uporabo in nevarnosti izdelka.
- Otroci se ne smejo igrati z izdelkom. Otroci ne smejo izvajati čiščenja in vzdrževanja, razen če jih nekdo nadzoruje.

- Tega izdelka ne smejo uporabljati osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi (vključno z otroki), razen če so pod nadzorom ali prejmejo potrebna navodila.
- Otroke je treba nadzorovati, da se ne igrajo z izdelkom.
- Električni izdelki so nevarni za otroke in hišne ljubljence. Otroci in hišni ljubljenci se ne smejo igrati z izdelkom, plezati nanj ali vstopati vanj.
- Na izdelek ne postavljajte predmetov, ki bi jih otroci lahko dosegli.
- **OPOZORILO:** Med uporabo so dostopne površine izdelka vroče. Otroke držite stran od izdelka.
- Embalažo hranite izven dosega otrok. Obstaja nevarnost poškodb in zadužitve.
- Ko so vrata odprta, nanje ne postavljajte težkih predmetov in otrokom ne dovolite, da na njih sedijo. Pečica se lahko prevrne ali poškoduje tečaje vrat.
- Pred odstranjevanjem obrabljenih in neuporabnih izdelkov:
 1. Odklopite vtič in ga izvlecite iz vtičnice.

2. Odklopite napajalni kabel in ga odklopite z vtičem iz izdelka.
3. Sprejmite previdnostne ukrepe, da preprečite otrokom vstop v izdelek.
4. Otrokom ne dovolite, da se igrajo z izdelkom, ko je v stanju nedejavnosti.



1.3 Električna varnost

- Napravo priključite v ozemljeno vtičnico, zaščitenoz varovalko z vrednostjo, ki je navedena na tipski nalepki. Ozemljitev naj izvede kvalificirani električar. Naprave ne uporabljajte brez ozemljitve v skladu z lokalnimi/nacionalnimi predpisi.
- Vtič ali električni priključek naprave mora biti na lahko dostopnem mestu. Če to ni mogoče, mora biti v električno inštalacijo vgrajen odklopnik (varovalka, stikalo, stikalo na ključ ipd.) za izklop naprave v skladu s predpisi za električno napeljavo. Odklopnik mora prekiniti vse pole od omrežja.
- Pred popravilom, vzdrževanjem in čiščenjem izključite izdelek iz električnega omrežja ali izklopite varovalko.

- Vtič priklopite v vtičnico, ki ima enako napetost in frekvenco, kot je navedeno na tipski ploščici.
 - (Če vaš izdelek nima kabla), uporabite samo povezovalni kabel, opisan v razdelku »Tehnični podatki«.
 - Električni kabel ne sme biti stisnjen pod aparatom ali med aparatom in steno. Na kabel ne postavljajte težkih predmetov. Kabla ne prepogibajte, stiskajte in naj ne bo v stiku z vročimi površinami.
 - Poskrbite, da napajalni kabel ne stisnete, ko postavljate aparat na mesto postavitve po sestavi ali čiščenju.
 - Hrbtna površina naprave se med uporabo segreje. Napajalni kabli se ne smejo dotikati zadnje površine izdelka. V nasprotnem primeru se lahko poškoduje.
 - Kabel se ne sme zagozditi med vratci pečice in ne sme biti napeljan prek vročih površin. Če tega ne upoštevate, se lahko izolacija kablov stopi, kar lahko povzroči požar zaradi kratkega stika.
 - Uporabljajte samo originalen kabel. Ne uporabljajte prerezanih ali poškodovanih kablov.
 - Za delovanje izdelka ne uporabljajte podaljševalnega kabla ali vtičnice.
 - Za uporabo odobrenega adapterja se obrnite na pooblaščen servisni center ali uvoznika v primerih, ko je potrebna uporaba pretvornega adapterja (za tip vtiča).
 - Če dolžina napajalnega voda ni zadostna, se obrnite na uvoznika ali pooblaščen servisni center.
 - Prenosni viri energije ali več vtičev se lahko pregrejejo in vžgejo. Več vtičev in prenosnih virov napajanja hranite stran od izdelka.
 - Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik, da se preprečijo morebitne nevarnosti.
 - **OPOZORILO:** Pred zamenjavo žarnice v pečic odklopite napravo od električnega napajanja, da preprečite nevarnost električnega udara. Odklopite napravo ali izključite varovalko.
- Če ima izdelek napajalni kabel in vtič:
- Nikoli ne vstavljajte vtiča izdelka v zlomljen, zrahljan ali iz vtičnice izključen vtič. Prepričajte se, da je vtič

popolnoma vstavljen v vtičnico. V nasprotnem primeru se lahko priključki pregrejejo in povzročijo požar.

- Naprave ne vstavljajte v vtiče, ki so mastni, nečisti ali potencialno izpostavljeni vodi (na primer v bližini delovnega pulta, iz katerega lahko izteka voda). V nasprotnem primeru obstaja nevarnost kratkega stika in električnega udara.
- Ne dotikajte se vtiča z mokrimi rokami!
- Vtič izvlecite iz vtičnice s telesom vtiča in ne s kablom.

1.4 Varnost pri transportu

- Pred transportiranjem aparata ga odklopite od električnega omrežja.
- Izdelek je težak, zato naj ga prenašata najmanj dve osebi.
- Za prenašanje ali premikanje aparata ne uporabljajte vrat in/ali ročaja.
- Na napravo ne odlagajte predmetov. Napravo prenašajte navpično.
- Pred prenašanjem aparata ga ovijte s penasto folijo ali debelejšo lepenko ter ga ovijte z lepilnim trakom. Gibljive dele izdelka trdno pritrdite, da se ne poškodujejo.

- Pred namestitvijo izdelka preverite, ali je izdelek po prevozu poškodovan. Če je poškodovan, se obrnite na uvoznika ali pooblaščen servisni center.

1.5 Varnost pri namestitvi

- Pred začetkom namestitve izklopite napajanje v električnem omrežju, na katerega bo izdelek priključen, tako da izklopite varovalko.
- Med prenašanjem in nameščanjem vedno nosite zaščitne rokavice. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost poškodb zaradi ostrih robov!
- Pred namestitvijo aparata preverite, ali je nepoškodovan. Če je izdelek poškodovan, ga ni dovoljeno namestiti.
- Za prekrivanje notranjosti nameščenega pohištva ne uporabljajte toplotnoizolacijskih materialov.
- Na območju, kjer je izdelek nameščen, ne sme biti neposredne sončne svetlobe in virov toplote, kot so električni ali plinski grelniki.
- Okolica vseh rež za prezračevanje naj bo vedno prosta.

- Da bi se izognili pregrevanju, izdelka ne smete namestiti za okrasnimi pokrovi.
- Če se za območjem namestitve izdelka nahaja plinska cev ali plastična vodovodna cev, je treba zagotoviti, da ne pride do stika med izdelkom in temi komunalnimi vodi. V nasprotnem primeru lahko pride do zmečkanja cevi.
- Če je za mestom, kjer bo izdelek nameščen, vtičnica, je treba zagotoviti, da izdelek ne pride v stik z vtičnico in vtičem, ki je vtaknjen v vtičnico.

1.6 Varnost pri uporabi

- Poskrbite, da izdelek po vsaki uporabi izključite.
- Če izdelka dalj časa ne boste uporabljali, ga izključite iz električnega omrežja ali izklopite napajanje iz omarice z varovalkami.
- Če se izdelek pokvari ali poškoduje med uporabo, ga ne uporabljajte. Odklopite aparat iz električnega napajanja. Obrnite se na uvoznika ali pooblaščen servisni center.
- Če so steklena vratca odstranjena ali zlomljena, naprave ne uporabljajte. V

nasprotnem primeru obstaja nevarnost poškodb in okoljske škode.

- Ne stopajte na napravo iz kakršnegakoli razloga.
- Nikoli ne uporabljajte izdelka, če zaradi alkohola ali mamil niste prisebni ali imate oslABLJENO koordinacijo gibanja.
- V prostoru za kuhanje in njegovi okolici ne smete imeti vnetljivih predmetov. V nasprotnem primeru lahko pride do požara.
- Ročaj pečice ni sušilnik za brisače. Pri uporabi naprave na ročaj ne obešajte brisač, rokavic in podobnih tekstilnih na ročaj izdelkov.
- Tečajji naprave se med odpiranjem in zapiranjem vratc premikajo in se lahko zataknejo. Pri odpiranju in zapiranju vratc ne segajte v področje tečajjev.

1.7 Opozorila glede temperature

- **OPOZORILO:** Ko izdelek uporabljate, so izdelek in njegovi dostopni deli vroči. Pazite, da se ne dotikate aparata in grelnikov. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo izdelku, razen če so pod stalnim nadzorom.

- V bližini izdelka ne postavljajte vnetljivih/eksplozivnih materialov, saj bodo površine med delovanjem vroče.
- Ko med peko ali ob koncu pečenja odpirate vrata pečice, ohranite razdaljo. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči.
- Med delovanjem je izdelek vroč. Pazite, da se ne dotikate vročih delov, notranjosti pečice in grelnikov.
- Pri ravnanju z izdelkom vedno nosite rokavice, odporne na vročino.
- Ostanke hrane na kuhalnem mestu, na primer olje, se lahko vnamejo. Pred peko očistite te ostanke.
- Nevarnost zastrupitve s hrano. Ne hranite jedi v pečici več kot 1 uro pred in po peki. V nasprotnem lahko pride do zastrupitve s hrano ali bolezni.
- V pečici ne grejte zaprtih konzerv ali steklenih kozarcev. Tlak, ki se ustvari v zaprti posodi, lahko povzroči eksplozijo.
- Ne polagajte pekačev, krožnikov ali aluminijaste folije neposredno na dno pečice. Nakopičena toplota lahko poškoduje dno pečice.

1.8 Uporaba dodatkov

- Pomembno je, da žično rešetko in pekače pravilno postavite na police. Za podrobne informacije glejte razdelek **Uporaba dodatkov**.
- Vrata pečice zaprite šele, ko pribor popolnoma potisnete v prostor za peko, sicer lahko udarijo ob steklo vrat in ga poškodujejo.

1.9 Varnost pri peki

- Bodite previdni pri uporabi alkoholnih pijač v jedeh. Alkohol pri visoki temperaturi izhlapeva in lahko v stiku z vročimi površinami zagori.

Pri uporabi mastnega papirja za peko ali podobnih materialov upoštevajte naslednje previdnostne ukrepe:

- Položite papir za peko v posodo ali v dodatek k pečici (pekač, žična rešetka itd.) z naloženimi jedmi v pečico.
- Da preprečite nevarnost dotika grelnih elementov pečice in oviranja pretoka vročega zraka, odstranite vse odvečne dele papirja za peko, ki visijo z dodatkov ali posod. Ne uporabljajte papirja za peko pri temperaturah pečice, ki so višje od najvišje temperature uporabe, ki jo je določil

proizvajalec. Papirja za peko nikoli ne polagajte na dno pečice.

- Ne polagajte ga na dodatke med predgretjem.
- Vedno pritisnite navzdol s krožnikom ali podobnim predmetom, da preprečite letenje materiala zaradi kroženja zraka v pečici.
- V pekaču pokrijte samo potrebno površino.
- Po vsaki uporabi je treba pekač očistiti in zamenjati morebitni papir za peko ali podobne materiale, uporabljene v pekaču. V nasprotnem primeru lahko tekočina, ki kaplja na pekač, povzroči kajenje ali celo plamen.
- Ko odprete pokrov izdelka, se ustvari zračni tok. Papir za peko lahko pride v stik z grelnimi elementi in se vname.
- Ko za cvrtje uporabljate rešetko za žar, je treba na spodnjo rešetko postaviti pekač. V nasprotnem primeru lahko jedilno olje in druge sestavine, ki kapljajo na dno pečice, ustvarijo močan dim in povzročijo plamen.

- Med peko na žaru morajo biti vratca pečice zaprta. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Jedi, ki niso primerne za peko na žaru, predstavljajo nevarnost požara. Na žaru pecite le jedi, ki so za visoko temperaturo žara primerne. Hrane ne postavljajte predaleč v zadnji del žara. To je najbolj vroče področje v pečici in maščobe se lahko vnamejo.

1.10 Varnost pri vzdrževanju in čiščenju

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Naprave ne čistite z razprševanjem ali polivanjem vode nanj. Obstaja nevarnost električnega udara!
- Za čiščenje ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko to privede do električnega udara.
- Za čiščenje stekla sprednjih vrat pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, žične volne ali belilnih sredstev. Ti materiali lahko na steklu pustijo praske in razpoke.

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja

2.1 Direktiva o odpadkih

2.1.1 Skladnost z direktivo OEE0 in odlaganje odpadnega izdelka

Ta izdelek je skladen z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Ta izdelek ima klasifikacijski simbol za odpadno električno in elektronsko opremo (OEE0).



Ta izdelek je izdelan iz visokokakovostnih delov in materialov, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Izdelka zato ob koncu njegove

življenjske dobe ne odložite med običajne gospodinjske in druge odpadke. Oddajte ga na zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh zbirnih mestih se lahko obrnete na lokalno upravo. S pravilnim odlaganjem aparata pomagata preprečiti negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

Skladnost z direktivo RoHS:

Izdelek, ki ste ga kupili, je skladen z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih snovi, ki so navedene v direktivi.

2.2 Informacije o embalaži

Embalažni materiali izdelka so izdelani iz snovi, ki jih je mogoče reciklirati v skladu z našimi nacionalnimi okoljskimi predpisi. Odpadne embalaže ne odložite med gospodinjske ali druge odpadke, ampak jo oddajte na zbirna mesta za embalažne materiale, ki jih določijo lokalne oblasti.

2.3 Priporočila za varčevanje z energijo

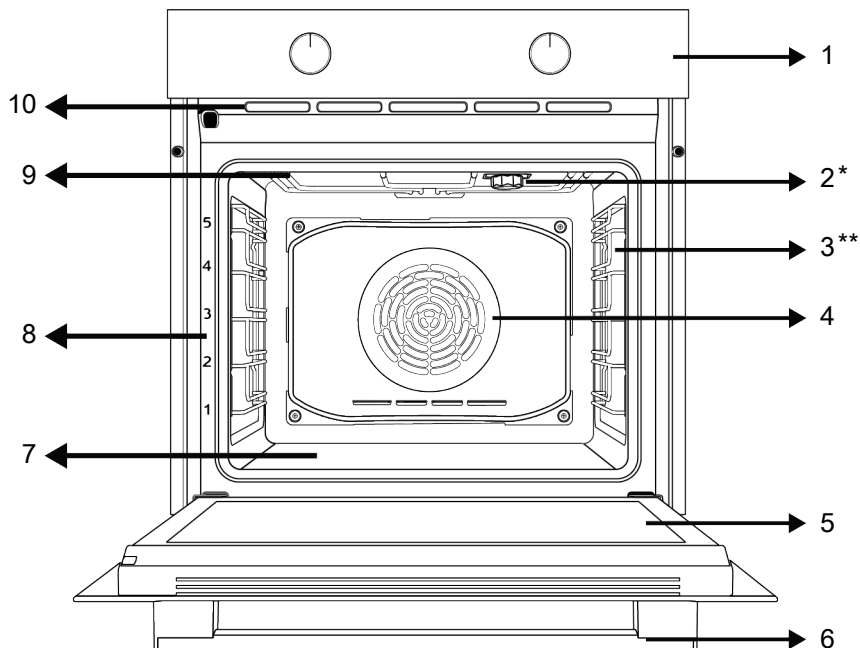
V skladu z uredbo EU 66/2014 lahko najdete informacije o energijski učinkovitosti na priloženem računu za izdelek.

Naslednji predlogi vam bodo v pomoč pri uporabi izdelka na ekološki in energijsko učinkovit način.

- Zamrznjeno hrano pred peko odmrznite.
- V pečici uporabljajte temno ali emajlirano posodo, ki bolje prevaja toploto.
- Če recept ali uporabniški priročnik svetujeta predgrevanje, to vedno upoštevajte. Med peko ne odpirajte vrat pečice prepogosto.
- 5 do 10 minut pred koncem peke izključite aparat. Lahko prihranite do 20 % električne energije, če uporabite preostalo toploto.
- Poskušajte pripravljati več jedi hkrati v pečici. Lahko pečete tako, da na rešetko postavite dva pekača. Lahko tudi pečete dve jedi drugo za drugo, s tem boste prihranili energijo, ker bo pečica še vroča.

3 Vaš izdelek

3.1 Predstavitev izdelka



- 1 Upravljalna plošča
- 3 Žične police
- 5 Vratca
- 7 Spodnji grelnik (pod jekleno ploščo)
- 9 Zgornji grelnik

- 2 Lučka
- 4 Motor ventilatorja (za jekleno ploščo)
- 6 Ročaj
- 8 Položaji polic
- 10 Luknjice ventilatorja

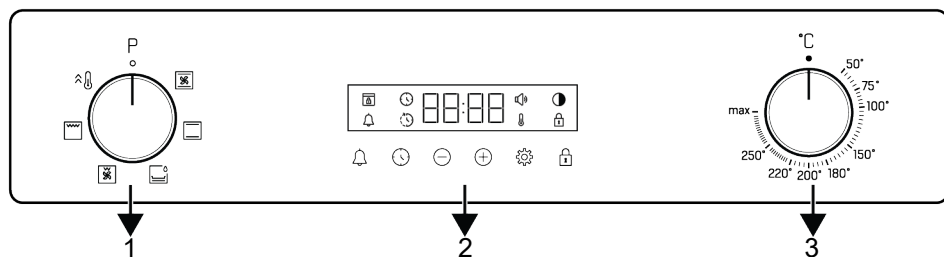
* Odvisno od modela naprave. Vaš aparat morda nima lučke, ali pa se tip in mesto lučke razlikujeta od slike.

** Odvisno od modela naprave. Vaš izdelek morda ni opremljen z žičnimi policami. Na sliki je za primer prikazan model z žičnimi policami.

3.2 Predstavitev upravljalne plošče in njena uporaba

Ta razdelek vsebuje opis upravljalne plošče in osnovne načine njene uporabe. V odvisnosti od tipa naprave se nekatere slike lahko razlikujejo od dejanskega izdelka.

3.2.1 Upravljalna plošča



1 Gumb za izbiro funkcije

2 Časovnik

3 Gumb za izbiro temperature

Za upravljanje izdelka se uporabljajo gumbi, ki so lahko tudi skriti in je nanje treba pritisniti, da izskočijo. Pri teh modelih najprej pritisnite na ustrezeni gumb, da boste lahko upravljali pečico. Ko izvedete nastavitve, znova pritisnite na gumb, da se umakne.

3.2.2 Predstavitev upravljalne plošče pečice

Gumb za izbiro funkcije

Funkcije delovanja pečice lahko izbirate z gumbom za izbiro funkcij. Za izbiro zavrtite levo/desno iz zaprtega (zgornjega) položaja.

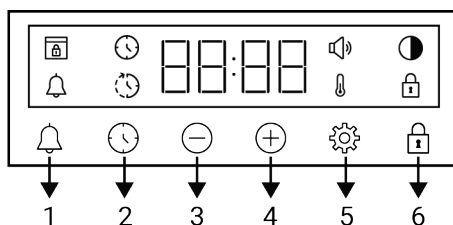
Gumb za izbiro temperature

Z gumbom za temperaturo lahko izberete temperaturo, ki jo želite kuhati. Obrnite v desno od zaprtega (zgornjega) položaja, da izberete.

Indikator notranje temperature pečice

Notranjo temperaturo pečice lahko razberete iz simbola temperature na prikazovalniku časovnika. Simbol temperature se prikaže na zaslonu, ko se kuhanje začne, simbol temperature pa izgine, ko aparat doseže nastavljeno temperaturo. Ko temperatura v notranjosti pečice pade pod nastavljeno temperaturo, se ponovno prikaže simbol temperature.

Časovnik



- 1 Tipka za alarm
- 2 Tipka za nastavev časa
- 3 Tipka za zmanjševanje
- 4 Tipka za povečevanje
- 5 Tipka za nastavitve
- 6 Tipka za zaklepanje

Simbol na zaslonu

- : Simbol za časa peke
- : Simbol za konec časa peke *
- : Simbol za alarm
- : Simbol za svetlost
- : Simbol za zaklepanje
- : Simbol za temperaturo
- : Simbol za raven glasnosti
- : Simbol za zaklepanje vrat *

*Ovisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.

3.3 Funkcije delovanja pečice

V tabeli funkcij pečice najdete načine uporabe, ki jih lahko uporabite pri vaši pečici, ter najvišje in najnižje temperature,

ki jih lahko proizvede vaša pečica. Vsi tukaj prikazani načini delovanja morda ne veljajo za vaš aparat.


Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturno območje (°C)	Opis in uporaba
	Zgornji in spodnji grelec	*	Hrana se hkrati segreva od spodaj in od zgoraj. Primerno za torte, peciva ali peciva in obare v pekačih. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Spodnji grelec	*	Vključen je samo spodnji grelec. Primerno za hrano, ki se jo zapeče spodaj. To funkcijo uporabljajte tudi za enostavno čiščenje s paro.
	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	*	Vroč zrak, ki ga segrevata zgornji in spodnji grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Poln žar	*	Deluje večji žar grelec na zgornji površini pečice. Primerno za peko na žaru večjih količin hrane.
	Delni žar s podporo ventilatorja	*	Vroč zrak, ki ga segreva manjši žar grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Primerno za peko na žaru manjših količin hrane.
	Booster (hitro predgrevanje)	-	Delujejo vsi grelci pečice. Ta funkcija se uporablja za hitro segrevanje pečice na želeno temperaturo (predgrevanje). Te funkcije ne uporabljajte za pripravo jedi.

SL

* Vaš izdelek deluje v temperaturnem območju, določenem na temperaturnem gumbu.

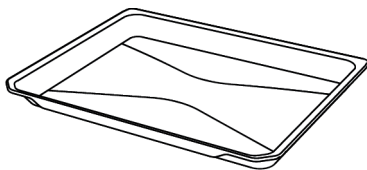
3.4 Dodatki za izdelek

Vaša naprava ima lahko različne dodatke. V tem razdelku bodo opisani dodatki in njihova pravilna uporaba. Obseg dodatkov je odvisen od modela naprave. Vsi dodatki, opisani v uporabniškem priročniku, morda za vaš izdelek niso na voljo.

 Zaradi toplote se pekači znotraj aparata lahko deformirajo. Vendar pa to ne vpliva na njihovo uporabo. Ko se pekač ohladi, se znova vrne v osnovno obliko.

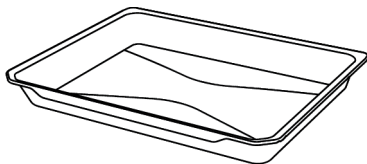
Standardni pekač

Uporablja se za pecivo, zmrznjeno hrano in cvrtje večjih kosov.



Globoki pekač

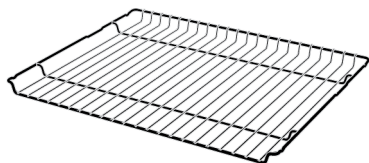
Uporablja se za pecivo, peko večjih kosov, sočno hrano ali za prestrezanje maščobe pri peki na žaru.



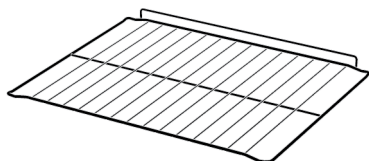
Žična rešetka

Uporablja se za peko ali postavljanje posode za peko ali kuhanje na želeno višino rešetke.

Na modelih z žičnimi policami :



Na modelih brez žičnih polic :

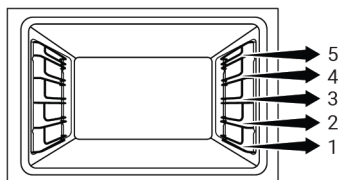


3.5 Uporaba dodatkov k napravi

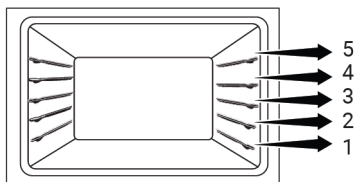
Police za pekače

V pečici lahko postavite police na 5 različnih višin. Oznake polic lahko vidite tudi po številkah na sprednjem okviru pečice.

Na modelih z žičnimi policami :



Na modelih brez žičnih polic :

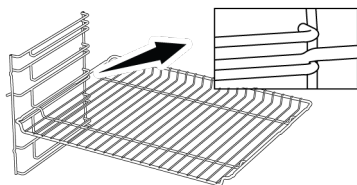


Postavitev žične rešetke na police

Na modelih z žičnimi policami :

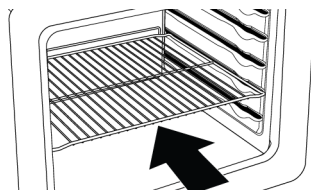
Pomembno je, da rešetko pravilno namestite v pečico. Ko postavljate rešetko na želeno polico, mora biti odprti del spredaj. Rešetka mora biti pritrjena na

zaustavljajo točko na žični polici. Ne sme se premakniti čez zaustavljalo in priti v stik s hrbtno steno pečice.



Na modelih brez žičnih polic :

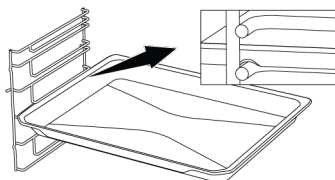
Pomembno je, da rešetko pravilno namestite v pečico. Pri vstavljanju rešetke pazite na njeno orientacijo. Ko postavljate rešetko na želeno polico, mora biti odprti del spredaj.



Postavitev pekača na police

Na modelih z žičnimi policami :

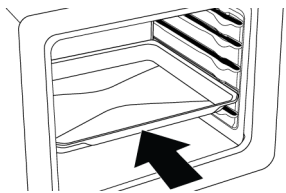
Pomembno je, da pekač pravilno položite v pečico. Ko postavljate pekač na želeno polico, mora biti del z ročajem spredaj. Pekač mora biti pritrjen z zaustavljalom na žično polico. Ne sme se premakniti čez zaustavljalo in priti v stik s hrbtno steno pečice.



Na modelih brez žičnih polic :

Pomembno je, da pekač pravilno položite na stransko polico. Pri vstavljanju pekača pazite na njegovo orientacijo. Ko postavljate pekač na želeno polico, mora biti del z ročajem spredaj.

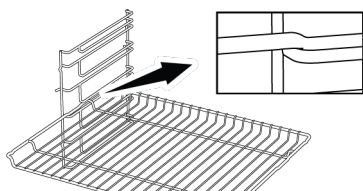
SL



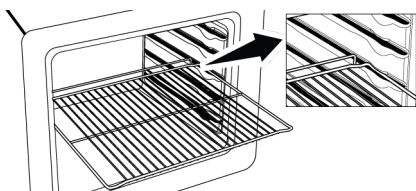
Delovanje zaustavljala žične rešetke

Predvidena je funkcija zaustavljala, ki preprečuje, da bi žična rešetka zdrsnila z žične police. S to funkcijo je odzemanje jedi iz pečice lažje in varnejše. Ko odstranjujete žično rešetko, jo potegnite naprej, dokler ne doseže zaustavljala. Da ga v celoti odstranite, jo povlecite čez zaustavljalo.

Na modelih z žičnimi policami :

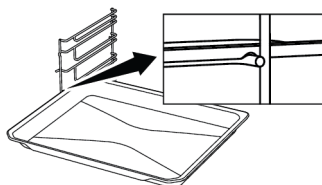


Na modelih brez žičnih polic :



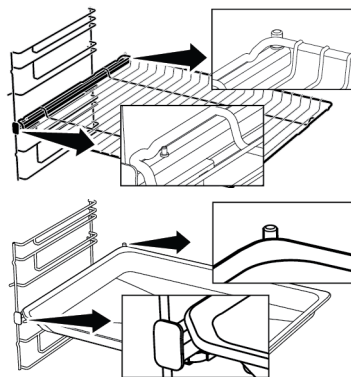
Funkcija zaustavitve pekača - Na modelih z žičnimi policami

Predvidena je funkcija zaustavljala, ki preprečuje, da bi pekač zdrsnil z žične police. Ko odstranjujete pekač, ga sprostite z zadnjega zaustavljala in povlecite proti sebi, dokler ne doseže zaustavljala. Da ga v celoti odstranite, ga povlecite čez zaustavljalo.



Pravilna postavitve žične rešetke in pekača na teleskopska vodila - Na modelih z žičnimi policami in teleskopskimi vodili

S teleskopskimi vodili lahko preprosto namestite in odstranite pekače ali žične rešetke. Ko uporabljate pekače ali žične rešetke s teleskopskimi vodili, pazite, da zatiči na sprednjem in zadnjem delu teleskopskih vodil ležijo ob robovih rešetke ali pekača (glejte sliko).



3.6 Tehnični podatki

Splošni podatki	
Zunanje mere izdelka (višina/širina/globina) (mm)	595 /594 /567
Vgradne mere pečice (višina x širina x globina) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Napetost/frekvenca	220-240 V ~; 50 Hz
Vrste in preseki uporabljenih kablov, primernih za uporabo z aparatom	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Skupna poraba energije (kW)	2,4
Vrsta pečice	Pečica s pomožnim ventilatorjem

SL

Osnove: Podatki o energijski nalepki za električne pečice za uporabo v gospodinjstvu so v skladu s standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrednosti so določene v funkcijah Zgornji in spodnji grelec ali (če obstaja) Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja pri običajni obremenitvi.

Energijski razred učinkovitosti je določen glede na to, ali je določena funkcija vgrajena v izdelek ali. 1-Grelec ventilatorja Eko , 2-Grelec ventilatorja , 3-Delni žar s podporo ventilatorja , 4-Zgornji in spodnji grelec.



Tehnični podatki izdelka se lahko spremenijo brez poprejšnjega obvestila zaradi izboljšanja kakovosti izdelka.



Slike v tem priročniku so shematske in se morda ne ujemajo popolnoma z izdelkom.




Vrednosti, navedene na nalepkah na izdelku ali v priloženi dokumentaciji, so pridobljene v laboratorijskih pogojih v skladu z zadevnimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje lahko te vrednosti odstopajo.

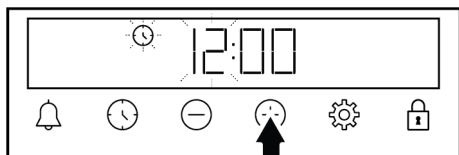
4 Prva uporaba

Pred prvo uporabo tega izdelka priporočamo, da izvedete postopke, opisane v naslednjih razdelkih.

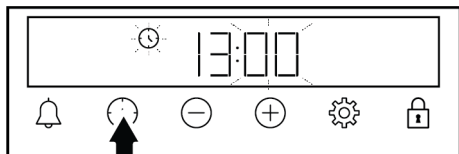
4.1 Nastavitev pri prvi uporabi

 Pred uporabo pečice nastavite čas. Če ga ne nastavite, nekaterih modelov pečic ne bo mogoče uporabljati.

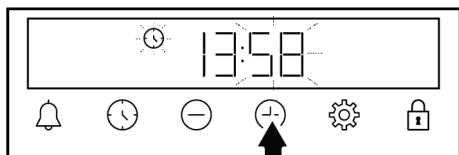
1. Po prvem vklopu pečice bosta na zaslonu utripala prikaz časa »12:00« in simbol ⌚.
2. Nastavite čas s tipkama ⊕/⊖.



3. Da aktivirate polje za minute, se dotaknete ⌚ ali ⚙️.





4. Pritisnite tipki ⊕/⊖, da nastavite minute.



5. Potrdite nastavev z dotikom na ⌚ ali ⚙️.

⇒ Zdaj je čas nastavljen in simbol ⌚ na zaslonu izgine.

 Če časa ne nastavite, bosta prikaz časa »12:00« in simbol ⌚ utripala in pečice ne bo mogoče uporabljati. Če želite pričeti uporabljati pečico, nastavite čas ali se dotaknite tipke ⌚, ko je prikazani čas »12:00«. Čas lahko nastavite tudi kasneje, kot je opisano v razdelku »Nastavitve«.

 Če pride do izpada elektrike, se nastavljeni čas ponastavi. Nastaviti ga bo treba znova.

4.2 Prvo čiščenje

1. Odstranite vso embalažo.
2. Iz pečice odstranite vse priložene dodatke.
3. Aparat naj deluje 30 minut, nato ga izklopite. Pri tem vsi ostanki in sloji, ki so v pečici ostali po proizvodnji zgorijo in se pečica očisti.
4. Ko vključite aparat, nastavite najvišjo možno temperaturo in način delovanja, pri katerem so vključeni vsi grelci vašega aparata. Glejte razdelek Funkcije delovanja pečice [► 85]. V naslednjem razdelku boste izvedeli, kako lahko upravljate pečico.
5. Počakajte, da se pečica ohladi.
6. Obrišite površine aparata z vlažno krpo ali gobico in jih nato obrišite s suho krpo.

Pred uporabo dodatkov:

Očistite dodatke, ki ste jih vzeli iz pečice, z raztopino vode in čistila ter mehko gobico.

OPOMBA: Nekateri detergenti ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Med čiščenjem ne uporabljajte abrazivnih detergentov, čistilnih praškov, čistilnih past ali ostrih predmetov.

OPOMBA: Med prvo uporabo lahko nekaj ur iz pečice uhaja dim in neprijeten vonj. To je normalno in za odstranjevanje potrebujete le dobro prezračevanje. Ne vdihavajte dima in vonja iz pečice.

5 Uporaba pečice

5.1 Splošne informacije glede uporabe pečice

Ventilator za hlajenje (Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.)

Vaš aparat je opremljen z ventilatorjem za hlajenje. Ventilator za hlajenje se vključi samodejno in po potrebi ter hladi sprednji del aparata in pohoščivo. Po izvedenem hlajenju se ventilator samodejno izkluči. Vroč zrak izstopa nad vratci pečice. Teh odprtin za prezračevanje ne prekrivajte. V nasprotnem se pečica lahko pregreje. Ventilator za hlajenje deluje med uporabo pečice in po tem, ko pečico izklopite (približno 20–30 minut po izklopu). Če uporabljate programsko uro pečice, se ventilator za hlajenje izkluči ob koncu peke z ostalimi funkcijami. Uporabnik ne more nastavljati časa delovanja ventilatorja za hlajenje. Ta se izkluči samodejno. To ni napaka.


Lučka v pečici

Lučka v pečici se vključi, ko vključite grelce. Pri nekaterih modelih lučka med peko ves čas sveti, pri drugih pa po določenem času ugasne.

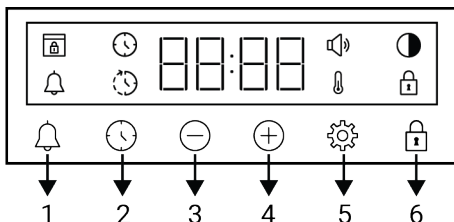
5.2 Uporaba upravljalne enote pečice

Splošna opozorila za upravljalno ploščo pečice

- Najdaljši čas, ki ga lahko nastavite za peko, je 5 ur in 59 minut. Če pride do izpada elektrike, se program preklopi. Treba bo znova nastaviti program.
- Med prilagajanjem nastavitve ustrezni simboli na zaslonu utripajo. Počakajte trenutek, da se nastavev shrani.
- Če ste izvedli katero od nastavitve peke, ure ni mogoče prilagoditi.
- Če je ob začetku peke nastavljen čas peke, bo na zaslonu prikazan preostali čas.





- Ko je nastavljen čas peke ali končni čas peke, lahko preklopite nastavev, tako da pritisnete in za nekaj časa zadržite tipko .

Časovnik



- 1 Tipka za alarm
- 2 Tipka za nastavev časa
- 3 Tipka za zmanjševanje
- 4 Tipka za povečevanje
- 5 Tipka za nastavev
- 6 Tipka za zaklepanje

Simbol na zaslonu

-  : Simbol za časa peke
-  : Simbol za konec časa peke *
-  : Simbol za alarm
-  : Simbol za svetlost
-  : Simbol za zaklepanje
-  : Simbol za temperaturo
-  : Simbol za raven glasnosti
-  : Simbol za zaklepanje vrat *

*Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.

Vklop pečice

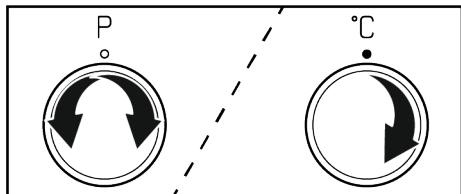
Ko z gumbom za izbiro funkcije izberete želeno funkcijo peke in z gumbom za temperaturo nastavite določeno temperaturo, začne pečica delovati.

Izklop pečice

Gumb za izbiro funkcije in gumb za temperaturo zavrtite v položaj za izklop (navzgor).

Ročna nastavitve temperature in načina delovanja pečice

Pečico lahko upravljate ročno, tako da izberete temperaturo in način delovanja (funkcijo), ki bosta primerna za vašo jed, in pri tem ne uporabite programske ure.

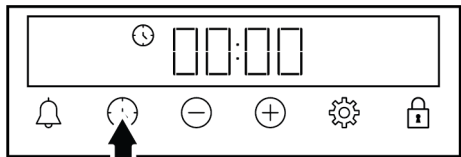


1. Z gumbom za izbiro funkcije izberite zeleni način delovanja.
2. Z gumbom za temperaturo nastavite zeleno temperaturo peke.
⇒ Pečica takoj začne delovati pri izbrani funkciji in temperaturi, na zaslonu pa se prikaže simbol . Ko temperatura v pečici doseže nastavljeno vrednost, simbol izgine. Pečica se ne izključi samodejno, saj pri ročni nastavitvi ne vnesete časa peke. Sami morate nadzorovati peko in izklopiti pečico. Ko je hrana pečena, gumb za izbiro funkcije in gumb za temperaturo zavrtite v položaj za izklop (navzgor).

Peka z nastavitvijo časa peke:

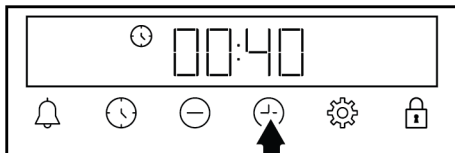
Izberite temperaturo, način delovanja in na programski uri nastavite čas peke. Pečica se bo po iztečenem času peke samodejno izključila.

1. Izberite zeleni način delovanja.
2. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol za čas peke.



Ko ste nastavili način delovanja in temperaturo, lahko s pritiskom na tipko nastavite čas peke na 30 minut, nato pa s tipkama / natančneje nastavite čas peke.

3. S tipkama / nastavite čas peke.



V prvih 15 minutah čas peke narašča v korakih po 1 minuto, po 15 minutah pa v korakih po 5 minut.



4. Vstavite hrano v pečico in z gumbom za nastavitve temperature nastavite zeleno temperaturo.
⇒ Takoj ko nastavite način delovanja in temperaturo, se pečica prične segrevati. Nastavljeni čas peke se začne odšteti in na zaslonu se prikaže simbol . Ko temperatura v pečici doseže nastavljeno vrednost, simbol izgine.
5. Po izteku nastavljenega časa peke se na zaslonu prikaže napis »End« (Konec), utripa simbol in piska časovnik.
6. Opozorilni zvok se oddaja dve minuti. Za izklop opozorilnega zvoka pritisnite katerokoli tipko. Opozorilni zvok se utiša in na zaslonu se prikaže trenutni čas.

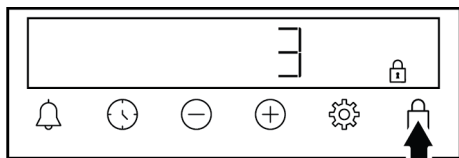
Če ob koncu zvočnega opozorila pritisnete katero koli tipko, pečica znova začne delovati. Da preprečite ponovno delovanje pečice ob koncu opozorila, izklopite pečico tako, da obrnete gumb za temperaturo in gumb za funkcijo v položaj »0« (izklop).



5.3 Nastavitve


Aktiviranje zaklepanja tipk


Z uporabo funkcije varovala tipk lahko programsko uro zaščitite pred motnjami.

1. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .





⇒ Na zaslonu se prikaže simbol  in začne se odštevanje 3-2-1. Ko se odštevanje konča, se aktivira zaklepanje tipk. Če se dotaknete katere koli tipke, ko je nastavljeno zaklepanje tipk, časovnik odda zvočni signal in utripa simbol .

 Če tipko spustite pred koncem odštevanja, se zaklepanje tipk ne aktivira.


 Ko je vklopljeno zaklepanje tipk, ni mogoče uporabljati tipk časovnika. Varovalo tipk v primeru izpada električne energije ne bo preklicano.


Deaktiviranje zaklepanja tipk

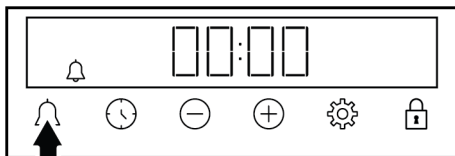
1. Držite tipko dokler simbol  ne izgine z zaslona.
- ⇒ Simbol  izgine z zaslona in zaklepanje tipk je onemogočeno.

Nastavitev alarma

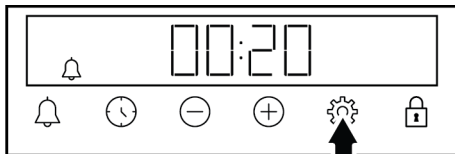
Časovnik izdelka lahko uporabljate tudi za različna opozorila ali opomnike, ne samo za peko. Programska ura nima vpliva na delovanje pečice. Uporablja se za opozorila. Na primer, lahko nastavite opomnik, da je treba po določenem času obrniti meso v pečici. Ko nastavljeni časovnik poteče, se oglasi zvočno opozorilo.


 Najdaljši čas alarma, ki ga lahko nastavite, je 23 ur in 59 minut.


1. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .



2. S tipkama / nastavite čas opozorila.







⇒ Ko nastavite čas alarma, simbol  ostane osvetljen in na zaslonu se začne odštevati čas alarma. Če hkrati nastavite čas opozorila in čas peke bo na zaslonu prikazan čas, ki je krajši.

3. Po končanem času alarma, začne simbol  utripati in vas opozori z zvokom.

Izklop opozorila

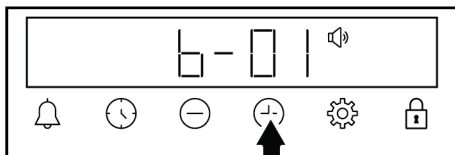
1. Po koncu alarma zvočno opozorilo traja dve minuti. Z dotikom katere koli tipke ustavite zvočno opozorilo.
- ⇒ Opozorilni zvok se utiša in na zaslonu se prikaže trenutni čas.



Preklic opozorila

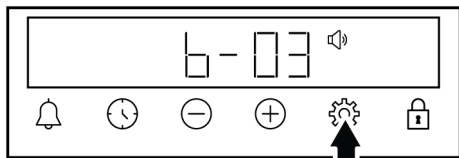
1. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za ponastavitev časa alarma. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol 00:00.
2. Alarm lahko prekličete tudi tako, da dalj časa držite tipke .

Prilagoditev glasnosti

1. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .



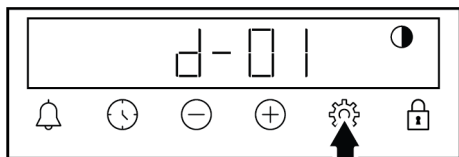
2. S tipkama / nastavite glasnost. (b-01-b-02-b-03)



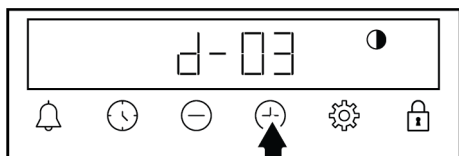
- Dotaknite se tipke za potrditev ali počakajte in se ne dotaknite nobene tipke. Čez nekaj časa postane nastavljena glasnost aktivna.

Nastavitev svetlosti zaslona

- Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .



- S tipkama / nastavite svetlost. (d-01-d-02-d-03)

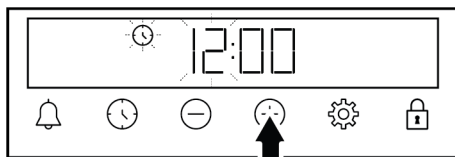


- Dotaknite se tipke za potrditev ali počakajte in se ne dotaknite nobene tipke. Čez nekaj časa postane nastavljena svetlost aktivna.

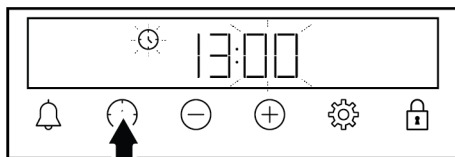
Nastavitev časa

Spreminjanje nastavljenih ure na pečici:

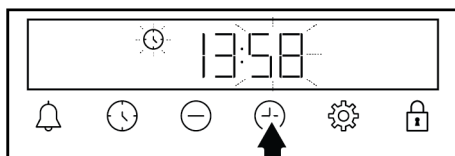
- Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .
- Nastavite čas s tipkama /.



- Da aktivirate polje za minute, se dotaknite ali .



- Pritisnite tipki /, da nastavite minute.



- Potrdite nastavev z dotikom na ali .

⇒ Zdaj je čas nastavljen in simbol na zaslonu izgine.

6 Splošne informacije o peki

V tem razdelku najdete nasvete za pripravo in peko jedi.

Obenem ta razdelek opisuje jedi, ki jih je preizkusil proizvajalec, in najprimernejše nastavitve zanje. Predstavljene so tudi primerne nastavitve pečice za te jedi.

6.1 Splošna opozorila glede peke v pečici

- Ko odprete vratca pečice med ali po peki, iz nje uhaja vroča para. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči. Ko odpirate vratca pečice, se držite stran.

- Intenzivna para, ki se ustvarja med peko, lahko v notranjosti in izven pečice ter na delih pohištva nad pečico kondenzira zaradi temperaturne razlike. To je običajen fizikalni pojav.
- Temperatura in čas peke sta odvisna od vrste jedi, recepta in količine hrane. Zato so te vrednosti navedene zgolj kot priporočena območja.
- Pred pričetkom peke iz pečice vedno odstranite dodatke, ki jih ne potrebujete. Če v pečici pustite dodatke, jed morda ne bo pripravljena pravilno.

- Za jedi, ki jih boste pripravili po lastnih receptih, lahko upoštevate vrednosti v tabeli za podobne jedi.
- Z uporabo priloženih dodatkov si boste znatno olajšali pripravo jedi. Vedno upoštevajte opozorila in informacije, ki jih podaja proizvajalec posode.
- Papir za peko odrežite na primerno velikost glede na velikost posode, v kateri ga boste uporabili. Papir za peko, ki visi čez rob posode, se lahko vname in poslabša kakovost pripravljenih jedi. Papir za peko uporabljajte samo v zanj določenem temperaturnem območju.
- Za pravilno pripravo jedi položite posodo na priporočeno višino police. Med peko ne spreminjajte višine police.
- Vrednosti, navedene v tabeli peke, so določene na podlagi preizkusov, izvedenih v našem laboratoriju. Vrednosti, primerne za vas, lahko odstopajo od teh vrednosti.
- Postavite vašo jed na polico, ki jo priporoča tabela za peko. Spodnja polica v pečici je označena kot polica 1.
- Peka priporočenih jedi v tabeli peke z enim samim pekačem.

Nasveti za peko tort

- Če je torta presuha, povišajte temperaturo za 10 °C in skrajšajte čas peke.
- Če je torta premokra, uporabite manjšo količino tekočine ali znižajte temperaturo za 10 °C.
- Če je zgornja površina torte zažgana, znižajte temperaturo in podaljšajte čas peke.
- Če je notranjost torte dobro pečena, zunanost pa še lepljiva, uporabite manj tekočine za testo, znižajte temperaturo in podaljšajte čas peke.

Nasveti za pecivo

- Če je pecivo presuho, povišajte temperaturo za 10 °C in skrajšajte čas peke. Testo navlažite s prelivom iz mleka, olja, jajc in jogurta.
- Če se pekovski izdelki pečejo počasi, pazite, da pripravljeno testo ne prekipi iz pekača.
- Če je zgornja površina jedi zapečena, spodnja pa še ni pečena, ste morda na dno posode nanесли preveč namaza. Za enakomerno porjavelost pekovskih izdelkov nanesite namaz na testo enakomerno.
- Pekovske izdelke pecite v položaju in pri temperaturi, navedeni v tabeli za peko. Če spodnja površina peciva še ni dovolj zapečena, naslednjič pred koncem peke postavite pekač za nekaj časa na spodnjo polico.

6.1.1 Pekovski izdelki in pečene jedi

Splošne informacije

- Za najboljše rezultate peke priporočamo uporabo aparatu priloženih dodatkov. Če boste uporabljali drugo posodo, izberite temno posodo, odporno na sprijemanje in na visoko temperaturo.
- Če je za pripravo jedi v tabeli predvideno predgrevanje, vstavite jed v pečico, ko je ta segreta.
- Če boste uporabili posodo na žični rešetki, položite posodo na sredino rešetke in ne preblizu zadnje stene.
- Za pripravo pekovskih izdelkov naj bodo vse sestavine sveže in pri sobni temperaturi.
- Postopek peke je odvisen od količine hrane in velikosti posode.
- Kovinski, keramični in stekleni pekači podaljšajo čas peke in spodnja površina peciva se ne zapeče enakomerno.
- Če uporabljate papir za peko, bo spodnja stran peciva morda obarvana rjavo. V tem primeru boste morda morali podaljšati čas peke za približno 10 minut.

Tabela za pripravo peciva in drugih jedi v pečici

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Pecivo na pekaču	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	180	30 ... 45
Pecivo v modelu	Model za torto za na žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	180	30 ... 40
drobno pecivo	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 ... 35
drobno pecivo	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	150	20 ... 30
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	160	30 ... 40
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	160	20 ... 30
Piškoti	Pekač za pecivo *	Zgornji in spodnji grelec	3	170	25 ... 40
Keksi	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	200	30 ... 40
Kruhek	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	2	200	20 ... 35
Cel kruh	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	200	30 ... 45
Lazanja	Steklena/kovinska pravokotna posoda na žični polici **	Zgornji in spodnji grelec	2 ali 3	200	30 ... 45
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	180	50 ... 70
Pica	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	2	200 ... 220	10 ... 20

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

**Ti dodatki vaši napravi niso priloženi. Na voljo so v trgovinah.

6.1.2 Meso, ribe in perutnina

Pomembno glede peke na žaru

- Če piščanca, purana ali večje kose mesa pred peko začinite z limoninim sokom in poprom, bo rezultat peke boljši.
- Kosi mesa s kostmi se pečejo 15 do 30 minut dlje kot kosi mesa v obliki filejev.

- Računajte s približno 4 do 5 minutami peke na centimeter debeline mesa.
- Ko čas peke poteče, hranite meso v pečici za približno 10 minut. Meso je enakomerneje sočno in pri rezanju sok ne izteka iz mesa.
- RIBE položite na sredinsko ali spodnjo polico na pladenj, odporen na toploto.

- Peka priporočenih jedi v tabeli peke z enim samim pekačem.

Tabela za pripravo mesa, rib in perutnine

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Pečenka (1 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	15 minut 250/ maks., po 180 ... 190	60 ... 80
jagnječja krača (1,5-2 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	15 minut 250/ maks, po 170	110 ... 120
Ocvrt piščanec (1,8-2 kg)	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo policico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	15 minut 250/ maks, po 190	60 ... 80
Puran (5,5 kg)	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	1	25 minut 250/ maks., po 180 ... 190	150 ... 210
Ribe	Žična rešetka * Postavite pekač na spodnjo policico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	200	20 ... 30

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

**Ti dodatki vaši napravi niso priloženi. Na voljo so v trgovinah.

6.1.3 Žar

Pri peki na žaru se rdeče meso, ribe in perutnina hitro spečejo, imajo hrustljivo skorjo in se ne izsušijo. Posebej primerne za peko so jedi, ki vsebujejo meso v obliki filejev, nabadala, klobase in sočna zelenjava (paradižnik, čebula itd.).

Splošna opozorila

- Jedi, ki niso primerne za peko na žaru, predstavljajo nevarnost požara. Na žaru pecite le jedi, ki so za visoko temperaturo žara primerne. Hrane prav tako ne postavljajte preblizu grelca za žar. To je najbolj vroče področje v pečici in maščobe se lahko vnamejo.
- **Med peko na žaru morajo biti vratca pečice zaprta. Nikoli ne pecite na žaru z odprtimi vratci pečice Vroče površine lahko povzročijo opekline!**

Pomembno glede peke na žaru

- Pripravite kose jedi s podobno debelino in težo.
- Kose jedi, ki jih želite peči na žaru, položite na žično rešetko ali pladenj z žično rešetko ter jih porazdelite tako, da bodo v območju velikosti grelca za žar.
- Čas peke na žaru je odvisen od debeline kosov hrane.
- Položite rešetko ali pladenj z rešetko na zeleno višino police. Če pečete na rešetki, na najnižjo policico položite pekač za zbiranje maščob. Pekač naj pokriva celotno območje grelca za žar. Ta pekač vaši napravi morda ni priložen. Za lažje čiščenje v pekač nalijte nekaj vode.

Tabela peke na žaru

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Ribe	Žična rešetka	4 - 5	250	20 ... 25
piščančji kosi	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 35
mesne kroglice (teletina) - 12 količina	Žična rešetka	4	250	20 ... 30
jagnječje zarebrnice	Žična rešetka	4 - 5	250	20 ... 25
Zrezek - (mesne kocke)	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 30
Telečje zarebrnice	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinirana zelenjava	Žična rešetka	4 - 5	220	20 ... 30
Toast	Žična rešetka	4	250	1 ... 4

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.

Po 1/2 skupnega časa peke na žaru obrnite kose hrane.

Delni žar s podporo ventilatorja

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Ribe	Žična rešetka	Delni žar s podporo ventilatorja	4	200	30 ... 35
piščančji kosi	Žična rešetka	Delni žar s podporo ventilatorja	4	250	25 ... 35
mesne kroglice (teletina) - 12 količina	Žična rešetka	Delni žar s podporo ventilatorja	4	250	30 ... 40
Pečenka (1 kg)	Žična rešetka - Postavite pekač na spodnjo polico.	Delni žar s podporo ventilatorja	3	15 minut 250, po 180 ... 190	90 ... 110

Ne predgrevajte posode, priporočene v tej tabeli peke.

6.1.4 Jedi za preizkus

- Jedi iz te tabele za peko so bile pripravljene v skladu s standardom EN 60350-1, ki določa pogoje preizkušanja aparatov v testnih laboratorijih.

- Peka priporočenih jedi v tabeli peke z enim samim pekačem.

Tabela za pripravo preizkusnih jedi

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Piščiti shortbread	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	140	20 ... 30
drobno pecivo	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 ... 35
drobno pecivo	Standardni pekač *	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	150	20 ... 30

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	160	30 ... 40
Biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico **	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	160	20 ... 30
Jabolčna pita	Črni okrogli kovinski model premera 20 cm, za na žično polico **	Zgornji in spodnji grelec	2	180	50 ... 70

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

*Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

**Ti dodatki vaši napravi niso priloženi. Na voljo so v trgovinah.

Žar

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas peke (minut, pribl.)
mesne kroglice (teletina) - 12 količina	Žična rešetka	4	250	20 ... 30
Toast	Žična rešetka	4	250	1 ... 4

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.

Po 1/2 skupnega časa peke na žaru obrnite kose hrane.

7 Vzdrževanje in čiščenje

7.1 Splošne informacije o čiščenju

Splošna opozorila

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Ne nanašajte čistil neposredno na vroče površine. To lahko povzroči trajne madeže.
- Napravo je treba po vsaki uporabi temeljito očistiti in posušiti. Čiščenje sveže umazanije je lažje in s tem se prepreči, da bi se ostanki hrane zažgali pri naslednji uporabi. S tem se življenjska doba aparata podaljša in zmanjša se pogostost običajnih težav.
- Za čiščenje ne uporabljajte sredstev za čiščenje s paro.
- Nekateri detergenti ali čistilna sredstva poškodujejo površino. neprimerna čistila so: belilo, čistila z vsebnostjo amoniaka, kislin ali kloridov, čistila za čiščenje s paro, sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, čistila za odstranjevanje madežev in rje, abrazivna čistila (abrazivne kreme, praški, ostre in hrapave gobice, žične gobice, krpe za čiščenje, ki vsebujejo umazanijo in ostanke detergenta).
- Če aparat očistite po vsaki uporabi, ne potrebujete posebnih čistil. Aparat očistite z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa ga obrišite s suho krpo.
- Po čiščenju temeljito obrišite preostalo tekočino z aparata in tudi takoj očistite madeže od hrane, ki nastajajo med kuhanjem.
- Nobenega sestavnega dela vaše naprave ne pomivajte v pomivalnem stroju, razen če ni drugače navedeno v uporabniškem priročniku.

Površine iz nerjavečega jekla

- Za čiščenje površin in ročajev iz nerjavečega jekla ne uporabljajte kislin ali čistil, ki vsebujejo klor.
- Površine iz nerjavečega jekla lahko sčasoma spremenijo barvo. To je običajno. Po vsaki uporabi očistite z uporabo čistila, primernega za površine iz nerjavečega jekla.
- Očistite z mehko krpo, namočeno v milnico z blagim neabrazivnim čistilom, primernim za površine iz nerjavečega jekla, in brišite samo v eni smeri.
- Čim prej odstranite vodni kamen, olje, škrob, mleko in madeže od beljakovin s steklenih površin in površin iz nerjavečega jekla. Madeži lahko čez dalj časa povzročijo rjavenje.
- Čistila, ki jih popršite ali nanesete na površino, je treba čim prej pobrisati. Ostanke abrazivnih čistil na površini lahko pobelijo površino.

Emajlirane površine

- Pred čiščenjem se mora pečica celoti ohladiti. Čiščenje vročih površin predstavlja nevarnost požara in nastanek poškodb na emajliranih površinah.
- Po vsaki uporabi očistite emajlirane površine aparata z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo.
- Če ima vaš aparat vgrajeno funkcijo enostavnega čiščenja s paro, lahko to funkcijo uporabite za enostavno čiščenje svežih madežev. (Glejte Enostavno čiščenje s paro [► 101].)
- Za trdovratne madeže lahko uporabite čistilo za pečico in žar, ki ga priporoča spletna stran vaše blagovne znamke, in čistilno gobico, ki ne povzroča prask. Ne uporabljajte zunanjih čistilnikov.

Elektroforetično lakirane površine

- Stranske stene pečice so lahko zaščitene z emajlom ali elektroforetičnim lakom. To je odvisno od modela.

- Površine, zaščitene z elektroforetičnim lakom, imajo rahlo motno in porozno površino. Teh površin ni treba čistiti.
- Zahvaljujoč svoji porozni strukturi lahko površine, zaščitene z elektroforetičnim lakom, vpijajo olja in se pričnejo svetiti, ko so nasičene. V tem primeru je treba te dele zamenjati.

Steklene površine

- Pri čiščenju steklenih površin ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. Ta lahko poškodujejo steklene površine.
- Aparat očistite z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in krpo iz mikrovlaknen, primerno za steklene površine, nato pa ga obrišite s suho krpo iz mikrovlaknen.
- Ostanke čistila obrišite s krpo, namočeno v čisto, hladno vodo, nato pa jih obrišite s suho krpo iz mikrovlaknen. Ostanke čistila lahko poškodujejo steklene površine.
- Za čiščenje sprijete umazanije nikoli ne uporabljajte nožev, jeklene volne ali podobnih strgal.
- Madeže kalcija (vodnega kamna) na steklenih površinah lahko odstranite z običajnimi sredstvi za odstranjevanje vodnega kamna, kot sta na primer kis in limonin sok.
- Če je površina močno umazana, nanesite čistilo na gobico in jo za nekaj časa položite na madež. Nato očistite stekleno površino z mokro krpo.
- Razbarvanje in madeži na steklenih površinah so običajni in ne pomenijo okvare.

Plastični deli in barvane površine

- Po uporabi očistite plastične dele in barvane površine aparata z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo.
- Ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. S tem lahko poškodujete površine.

- Preverite, da spoji komponent aparata niso vlažni in da v njih ni čistila. V nasprotnem lahko v teh spojih pride do korozije.

7.2 Čiščenje dodatkov

Dodatkov k aparatu ne čistite v stroju za pomivanje posode, razen če je v uporabniškem priročniku navedeno drugače.

7.3 Čiščenje upravljalne plošče

- Pri čiščenju upravljalne plošče in gumbov obrišite ploščo in gume z mehko, vlažno krpo in nato še s suho krpo. Pri čiščenju upravljalne plošče ne odstranjajte gumbov in tesnil. S tem lahko poškodujete upravljalno ploščo in gume.
- Pri čiščenju plošč iz nerjavečega jekla z gumbi ne uporabljajte čistila za nerjaveče jeklo v področju ob gumbih. Oznake okrog gumbov se lahko izbrišejo.
- Upravljalno ploščo očistite z mehko, vlažno krpo, nato pa jo posušite s suho krpo. Če ima vaš aparat funkcijo varovala tipk, jo aktivirajte pred čiščenjem upravljalne plošče. V nasprotnem primeru lahko pride do sproženja katere od tipk.

7.4 Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko)

Upoštevajte korake čiščenja, opisane v razdelku »Splošne informacije o čiščenju« glede na vrste površin, ki so v vaši pečici.

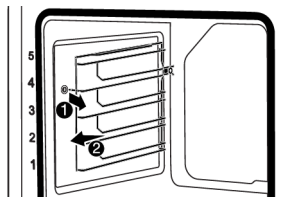
Čiščenje stranskih sten pečice

Stranske stene pečice so lahko zaščitene z emajlom ali elektroforetičnim lakom. To je odvisno od modela. Pri modelih z elektroforetično lakiranimi površinami si oglejte razdelek Elektroforetično zaščitene stene.

Če ima vaš model žične police, jih pred čiščenjem sten odstranite. Nato dokončajte čiščenje, kot je opisano v razdelku »Splošne informacije o čiščenju« glede na vrste površin, ki so v vaši pečici.

Odstranjevanje stranskih žičnih polic

1. Odstranite sprednji nosilec polic, tako da ga potegnete stran od stene pečice.
2. Odstranite nosilce žičnih polic, tako da jih povlečete k sebi.



3. Da znova namestite nosilce polic, izvedite postopek v obratnem vrstnem redu.

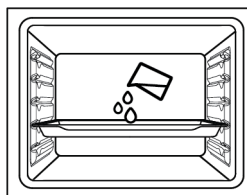
7.5 Enostavno čiščenje s paro

S tem načinom čiščenja lahko odstranjujete svežo umazanijo, ki jo zmehča para v pečici in kondenzorane vodne kapljice na stenah pečice.

1. Iz pečice odstranite ves pribor.
2. Dodajte 500 ml vode v pekač in ga položite na drugo polico v pečici.



Ne uporabljajte destilirane ali filtrirane vode. Uporabljajte samo za ta namen pripravljeno vodo. Namesto vode ne uporabljajte vnetljivih tekočin ali tekočin, ki vsebujejo alkohol ali trdne delce.



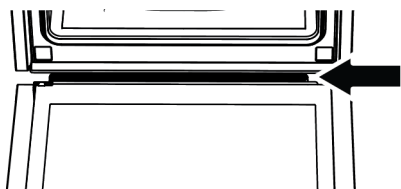
3. Nastavite pečico na enostavno čiščenje s paro in naj 15 minut deluje pri 100 °C. Nemudoma odprite vratca in obrišite notranje površine pečice z moko krpo ali gobico. Pri odpiranju vratc bo iz pečice uhajala para. Ta lahko povzroči opekline. Pri odpiranju vratc bodite zelo previdni.

Za trdovratno umazanijo očistite aparat z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa ga obrišite s suho krpo.



Pri funkciji enostavnega čiščenja s paro dodana voda izpareva in se kondenzira na notranjih stenah in vratih pečice ter tako zmešča umazanijo. Ko se vrata pečice odprejo, lahko kondenz, ki nastane na vratih pečice, kaplja. Takoj ko odprete vrata pečice, obrišite kondenz.

(Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.) Po kondenzaciji v pečici se lahko v kanalu korita pod pečico pojavi lužica ali vlaga. Po uporabi očistite kanal korita z vlažno krpo in ga nato posušite.



7.6 Čiščenje vratc pečice

Za čiščenje lahko vrata pečice in stekla vratc tudi demontirate. Demontaža vratc pečice je opisana v razdelkih »**Demontaža vratc pečice**« in »**Demontaža notranjega stekla vratc**«. Ko odstranite notranja stekla vratc, jih očistite s čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo. Da odstranite vodni kamen s stekla vratc, uporabite kis in splaknite z vodo.



Za čiščenje vratc in stekla pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, jeklene volne ali belil.

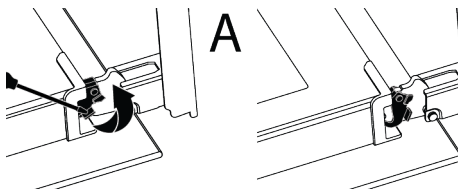
Demontaža vratc pečice

1. Odprite vrata pečice.

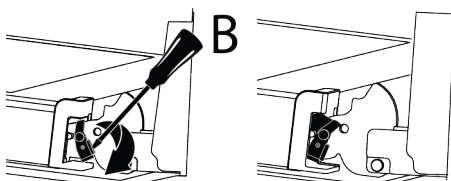
2. Odprite sponke na sprednjem podnožju tečajja vratc na levi in desni strani, tako da jih jih potisnete navzdol, kot je prikazano na sliki.

3. Uporabljajo se različni tipi tečajev (A), (B) ali (C), odvisno od modela. Naslednje slike prikazujejo načine odpiranja različnih tipov tečajev.

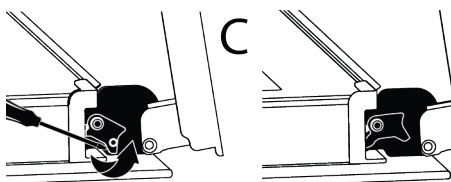
4. Tečaj tipa (A) se uporablja pri običajnih vratih.



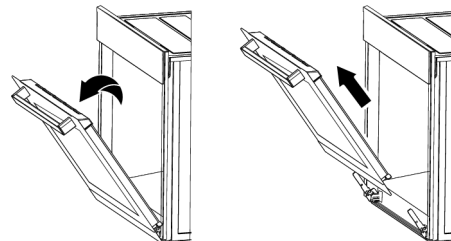
5. Tečaj tipa (B) se uporablja pri vratih z mehkim zapiranjem.



6. Tečaj tipa (C) se uporablja pri vratih z mehkim odpiranjem in zapiranjem.



7. Odprite vratca v polodprti položaj.



8. Vratca povlecite navzgor, da jih sprostite od levega in desnega tečajja, ter jih odstranite.

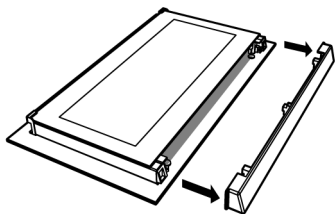
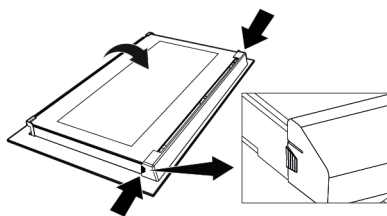


Da znova namestite vratca, izvedite postopek v obratnem vrstnem redu. Pri montaži vratc ne pozabite zapreti sponk na podnožjih tečajev.

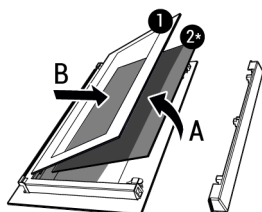
7.7 Demontaža notranjega stekla vratc pečice

Za čiščenje lahko demontirate notranje steklo vratc aparata.

1. Odprite vrata pečice.
2. Povlecite plastični del, pritrjen na zgornji del vratc, proti sebi, tako da pritisnete na pritisne točke na obeh straneh dela, in ga nato odstranite.



3. Kot je prikazano na sliki, nežno privzdignite prvo notranje steklo (1) proti **A** in ga nato izvlecite v smeri **B**.



1 Prva notranja steklena plošča

2* Notranje steklo (morda ni za voljo pri vašem aparatu)

4. Če ima vaš aparat notranje steklo (2), ponovite isti postopek in ga demontirajte (2).

5. Prvi korak demontaže vratc je menjava notranjega stekla (2). Postavite poševni rob stekla na poševni rob plastičnega utora. (Če ima vaš aparat notranje steklo.) Notranje steklo (2) mora biti vstavljeno v plastični utor, najbližji prvemu notranjemu steklu (1).

6. Ko pritrjujete prvo notranje steklo (1), pazite na smer tiskane strani na notranjem steklu. Pomembno je, da so vsi spodnji vogali prvega notranjega stekla (1) v spodnjih plastičnih utorih.
7. Potisnite plastični del proti okvirju, da se zasliši »klik«.

7.8 Čiščenje luči v pečici

Če se stekelce luči v pečici umaže, ga očistite s čistilom za posodo, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato ga obrišite s suho krpo. Če je treba zamenjati žarnico, sledite korakom v naslednjem razdelku.

Zamenjava žarnice v pečici

Splošna opozorila

- Da preprečite električni udar pri menjavi žarnice, odklopite pečico od električnega omrežja in počakajte, da se ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- V to pečico je vgrajena običajna žarnica z močjo manj kot 40 W, višino manj kot 60 mm in premerom manj kot 30 mm, ali halogenska žarnica s podnožjem G9 z močjo manj kot 60 W. Žarnice so primerne za delovno temperaturo nad 300 °C. Žarnice za pečice lahko dobite pri pooblaščenih servisnih delavnicah kvalificiranih električarjih. Ta izdelek vsebuje žarnico energijskega razreda G.
- Položaj žarnice se pri vašem aparatu lahko razlikuje od slike.
- Žarnica za pečico ni primerna za uporabo v stanovanjskih prostorih. Namen te žarnice je osvetljevati prostor v pečici.
- Žarnica za pečico mora zdržati ekstremne pogoje, kot je na primer temperatura nad 50 °C.

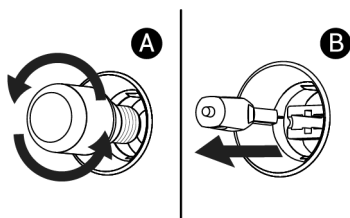
Če ima vaša pečica okroglo lučko

1. Odklopite aparat iz električnega napajanja.

2. Odstranite zaščitno steklo, tako da ga zavrtite v nasprotni smeri urnega kazalca.



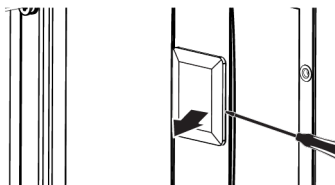
3. Če vaša žarnica ustreza tipu A na spodnji sliki, jo zavrtite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo. Če je vaša žarnica tipa B, jo izvlecite, kot je prikazano na sliki, in jo zamenjajte z novo.



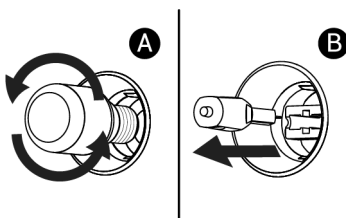
4. Znova namestite stekleni pokrov.
Če ima vaša pečica kvadratno lučko

1. Odklopite aparat iz električnega napajanja.

2. Odstranite žične rešetke v skladu z opisom.



3. Z izvijačem privzdignite zaščitno stekelce. Najprej odstranite vijak, če je na kvadratni svetilki v vašem izdelku vijak.
4. Če vaša žarnica ustreza tipu A na spodnji sliki, jo zavrtite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo. Če je vaša žarnica tipa B, jo izvlecite, kot je prikazano na sliki, in jo zamenjajte z novo.



5. Znova namestite zaščitno stekelce in žične rešetke.

8 Odpravljanje težav

Če težava kljub upoštevanju navodil v tem razdelku ni odpravljena, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servis. Izdelka nikoli ne poskušajte popravljati sami.

Med delovanjem iz pečice uhaja para.

- Pojav pare med delovanjem je normalen pojav. >>> To ni napaka.

Med peko se pojavljajo kapljice vode

- Para, ki se ustvarja med peko, ob stiku s hladnimi površinami na zunanji strani aparata kondenzira in nastajajo kapljice vode. >>> To ni napaka.

Ko se aparat segreva ali ohlaja, se slišijo kovinski zvoki.

- Kovinski deli se zaradi temperature raztezajo in krčijo ter povzročajo zvoke. >>> To ni napaka.

Aparat ne deluje.

- Varovalka je morda okvarjena ali pregorela. >>> Preverite varovalke v omarici z varovalkami. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.
- Aparat ni priključen na (ozemljeno) električno vtičnico. >>> Preverite, ali je aparat priključen na električno vtičnico.
- (Če je aparat opremljen s časovnikom) Tipke na upravljalni plošči ne delujejo. >>> Če je vaš aparat opremljen z zaklepanjem, je morda to omogočeno. Onemogočite zaklepanje.

Lučka pečice ne sveti.

- Lučka pečice je morda okvarjena. >>> Zamenjajte žarnico v pečici.

- Ni elektrike. >>> Preverite, ali električno omrežje deluje, in preverite varovalke v omarici z varovalkami. Po potrebi zamenjajte ali ponastavite varovalke.

Pečica ne greje.

- Morda način delovanja pečice in/ali temperatura ni nastavljena. >>> Nastavite ustrezen način delovanja in/ali temperaturo.
- Pri modelih s časovnikom, čas ni nastavljen. >>> Nastavite čas.
- Ni elektrike. >>> Preverite, ali električno omrežje deluje, in preverite varovalke v omarici z varovalkami. Po potrebi zamenjajte ali ponastavite varovalke.

(Pri modelih s časovnikom) Prikaz časovnika utripa ali pa je simbol časovnika odprt.

- Vmes je prišlo do izpada električnega napajanja. >>> Nastavite čas. Izključite gumbe aparata in jih znova prestavite v zelene položaje.

beko

Furra e integruar

Manuali i Përdoruesit



BBIE123001XD

385442257_3/ SQ/ R.AB/ 10.12.24 11:55
7754886714

Mirë se vini!

I dashur klient,

Faleminderit që keni zgjedhur produktin Beko. Ne dëshirojmë që produkti juaj, i prodhuar me një teknologji dhe cilësi të lartë, t'ju ofrojë efikasitetin më të mirë të mundshëm. Për këtë arsye, lexoni me kujdes këtë manual dhe çdo dokument tjetër të dhënë para përdorimit të produktit.

Kini parasysh të gjitha informacionet dhe paralajmërimet e përmendura në manualin e përdorimit. Në këtë mënyrë, ju do të mbron veten dhe produktin tuaj nga rreziqet që mund të ndodhin.

Mbajeni manualin e përdorimit. Nëse ia jepni dikujt tjetër këtë produkt, jepini edhe manualin bashkë me të. Në këtë manual jepen kushtet e garancisë, metodat e përdorimit dhe të zgjidhjes së problemeve.

Simbolet dhe përshkrimet e tyre në manualin e përdorimit:



Rrezik që mund të shkaktojë vdekje ose lëndime.



Informacione të rëndësishme ose këshilla të dobishme për përdorimin.



Lexoni manualin e përdorimit.



Paralajmërim për sipërfaqen e nxehët.

NJOFTIM

Rrezik që mund të shkaktojë dëm material për produktin ose mjedisin e tij.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Tabela e përmbajtjes

1 Udhëzimet e sigurisë	4
1.1 Përdorimi i planifikuar	4
1.2 Siguria e fëmijëve, personave të cenueshëm dhe kafshëve shtëpiake.....	4
1.3 Siguria elektrike	5
1.4 Siguria gjatë transportit	7
1.5 Siguria e instalimit.....	8
1.6 Siguria gjatë përdorimit.....	8
1.7 Paralajmërimet për temperaturën	9
1.8 Përdorimi i aksesoreve	9
1.9 Siguria gjatë gatimit	10
1.10 Siguria e mirëmbajtjes dhe pastrimit.....	11
2 Udhëzimet për ambientin	12
2.1 Direktiva për mbetjet	12
2.1.1 Përputhja me direktivën WEEE dhe hedhja e produktit pas përdorimit.....	12
2.2 Informacionet për paketimin	12
2.3 Rekomandime për kursimin e energjisë.....	12
3 Produkti juaj	13
3.1 Prezantimi i produktit.....	13
3.2 Prezantimi dhe përdorimi i panelit të kontrollit të produktit.....	13
3.2.1 Paneli i kontrollit	14
3.2.2 Prezantimi i panelit të kontrollit të furrës	14
3.3 Funkzionet e përdorimit të furrës.	14
3.4 Aksesoret e produktit	15
3.5 Përdorimi i aksesoreve të produktit.....	16
3.6 Specifikimet teknike.....	18
4 Përdorimi i parë	19
4.1 Cilësimi i kohëmatësit të parë	19
4.2 Pastrimi fillestar	19
5 Përdorimi i furrës.....	20
5.1 Informacione të përgjithshme për përdorimin e furrës.....	20
5.2 Funkcionimi i njësisë së kontrollit të furrës.....	20
5.3 Cilësimet	22

6 Informacione të përgjithshme rreth pjekjes

6.1 Paralajmërimet të përgjithshme rreth pjekjes në furrë.....	24
6.1.1 Ëmbëlsira dhe ushqime në furrë.....	24
6.1.2 Mishi, peshku dhe shpendët.....	26
6.1.3 Skarë	27
6.1.4 Ushqime të testuara.....	28

7 Mirëmbajtja dhe pastrimi

7.1 Informacione të përgjithshme për pastrimin	29
7.2 Aksesoret e pastrimit	31
7.3 Pastrimi i panelit të kontrollit	31
7.4 Pastrimi i pjesës së brendshme të furrës (zona e gatimit).....	31
7.5 Pastrim i lehtë me avull.....	32
7.6 Pastrimi i derës së furrës	32
7.7 Heqja e xhamit të brendshëm të derës së furrës	33
7.8 Pastrimi i llambës së furrës	34

8 Zgjidhja e problemeve.....

35

1 Udhëzimet e sigurisë

- Kjo pjesë përfshin udhëzimet e sigurisë që janë të nevojshme për parandalimin e rreziqeve për lëndime personale ose dëme materiale.
- Nëse produkti i jepet dikujt tjetër për përdorim personal ose për përdorim si produkt i përdorur, duhet të jepen po ashtu manuali i përdorimit, etiketat e produktit dhe dokumentet dhe pjesët e tjera përkatëse.
- Kompania jonë nuk do të mbajë përgjegjësi për dëmet që mund të ndodhin nëse nuk respektohen këtë udhëzime.
- Mosrespektimi i këtyre udhëzimeve do ta bëjë të pavlefshme garancinë.
- Sigurohuni që punimet për instalimin dhe riparimin të kryhen gjithmonë nga prodhuesi, servisi i autorizuar ose personi që ka caktuar kompania e importimit.
- Përdorni vetëm pjesë ndërrimi dhe aksesore origjinale.
- Mos riparoni apo ndërroni asnjë përbërës të produktit nëse nuk është specifikuar qartë në manualin e përdorimit.
- Mos kryeni modifikime teknike në produkt.



1.1 Përdorimi i planifikuar

- Ky produkt është projektuar për t'u përdorur në shtëpi. Ai nuk është i përshtatshëm për përdorim komercial.
- Mos e përdorni produktin në kopshte, ballkone ose në ambiente të tjera të jashtme. Ky produkt është planifikuar të përdoret në shtëpi dhe në kuzhinat e personelit të dyqaneve, zyrave dhe ambienteve të tjera të punës.
- **PARALAJMËRIM:** Ky produkt duhet të përdoret vetëm për qëllime gatimi. Ai nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera, si p.sh. ngrohja e dhomës.
- Furra mund të përdoret për të shkrirë, pjekur, pjekur në skarë dhe skuqur ushqime.
- Ky produkt nuk duhet të përdoret për ngrohjen e pllakave, tharjen duke varur peshqirë ose rroba në dorezë.

1.2 Siguria e fëmijëve, personave të cenueshëm dhe kafshëve shtëpiake



- Ky produkt mund të përdoret nga fëmijët 8 vjeç e lart, dhe njerëzit që janë të pazhvilluar në aftësitë fizike, shqisore ose

- mendore, ose që kanë mungesë përvoja dhe njohurish, për sa kohë që ata mbikëqyren ose trajnohen për përdorimin e sigurt dhe rreziqet e produktit.
- Fëmijët nuk duhet të luajnë me produktin. Pastrimi dhe mirëmbajtja e përdoruesit nuk duhet të kryhen nga fëmijët, përveç nëse dikush i mbikëqyr ata.
 - Ky produkt nuk duhet të përdoret nga njerëz me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore (përfshirë fëmijët), përveç nëse ata mbahen nën mbikëqyrje ose marrin udhëzimet e nevojshme.
 - Fëmijët duhet të mbikëqyren për t' u siguruar që nuk luajnë me produktin.
 - Produktet elektrike janë të rrezikshme për fëmijët dhe kafshët shtëpiake. Fëmijët dhe kafshët shtëpiake nuk duhet të luajnë, të ngjiten ose të hyjnë në produkt.
 - Mos vendosni objekte që fëmijët mund të arrijnë në produkt.
 - **PARALAJMËRIM:** Gjatë përdorimit, sipërfaqet e arritshme të produktit janë të nxehta. Mbajini fëmijët larg produktit.
 - Mbajini materialet e paketimit larg fëmijëve. Ekziston rreziku i lëndimit dhe mbytyjes.
 - Kur dera është e hapur, mos vendosni objekte të rënda në të ose mos i lejoni fëmijët të ulen mbi të. Mund të shkaktoni që furra të përmbysset ose të dëmtoni menteshat e derës.
 - Para se të hidhni produktet e konsumuara dhe të padobishme:
 1. Shkëputeni spinën nga priza dhe hiqeni nga priza.
 2. Prisni kabllon e rrymës dhe shkëputeni atë me spinën nga produkti.
 3. Merrni masa paraprake për të parandaluar hyrjen e fëmijëve në produkt.
 4. Mos i lejoni fëmijët të luajnë me produktin kur është në modalitetin "boshe".



1.3 Siguria elektrike

- Vendoseni produktin në një prizë të tokëzuar të mbrojtur nga një siguresë që përputhet me vlerat nominale aktuale të treguara në etiketën e modelit. Sigurohuni që instalimi i tokëzimit të kryhet nga një elektrikist i kualifikuar. Mos e përdorni produktin pa tokëzim në përputhje me rregulloret lokale/kombëtare.

- Spina ose lidhja elektrike e pajisjes duhet të jetë në një vend lehtësisht të aksesueshëm. Nëse kjo nuk është e mundur, duhet të ketë një mekanizëm (siguresë, çelës, automat etj.) në instalimin elektrik me të cilin është lidhur produkti, në përputhje me rregulloret elektrike dhe duke i ndarë të gjitha polet nga rrjeti.
- Hiqeni produktin nga priza ose fikni siguresën përpara riparimit, mirëmbajtjes dhe pastrimit.
- Vendoseni produktin në një prizë që përmbush vlerat e tensionit dhe frekuencës të specifikuara në etiketën e modelit.
- Nëse produkti juaj nuk ka një kablo, përdorni vetëm kabllon e lidhjes të përshkruar në pjesën "Specifikimet teknike".
- Mos e bllokoni kabllon elektrike nën dhe prapa produktit. Mos vendosni një objekt të rëndë mbi kabllon elektrike. Kablloja elektrike nuk duhet të përkulet, shtypet dhe të bjerë në kontakt me asnjë burim nxehtësie.
- Sigurohuni që kabllloja e rrymës të mos bllokohet gjatë vendosjes së produktit në vendin e tij pas montimit ose pastrimit.
- Sipërfaqja e pasme e furrës nxehtet kur është në përdorim. Kabllot e rrymës nuk duhet të prekin sipërfaqen e pasme të produktit. Përndryshe mund të dëmtohet.
- Mos i bllokoni kabllot elektrike në derën e furrës dhe mos i kaloni mbi sipërfaqet e nxehta. Në rast të kundërt, izolimi i kabllave mund të shkaktojë zjarr si rezultat i qarkut të shkurtër.
- Përdorni vetëm kabllon origjinal. Mos përdorni kabllon të prerë ose të dëmtuar.
- Mos përdorni kordon zgjatues ose shumë prizë për të përdorur produktin tuaj.
- Kontaktoni qendrën e autorizuar të shërbimit ose importuesin për të përdorur përshtatësin e miratuar në rastet kur përdorimi i një përshtatësi konverteri (për llojin e prizës) është i nevojshëm.
- Kontaktoni importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit nëse gjatësia e linjës elektrike është e pamjaftueshme.

- Burimet portative të energjisë ose prizat e shumta mund të mbinxehen dhe të marrin zjarr. Mbani priza të shumta dhe burime portative të energjisë larg produktit.
- Nëse kabloja elektrike është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, një servis i autorizuar ose një person që duhet të specifikohet nga kompania importuese për të parandaluar rreziqet e mundshme.
- **PARALAJMËRIM:**Përpara se të ndërroni llambën e furrës, sigurohuni që ta shkëputni produktin nga rrjeti elektrik për të shmangur rrezikun e goditjes elektrike. Hiqeni produktin nga priza ose fikni siguresën nga automati i siguresave.

Nëse produkti juaj ka një kablo dhe prizë elektrike:

- Asnjëherë mos e vendosni spinën e produktit në një prizë të thyer, të lirshme ose jashtë prizës. Sigurohuni që spina të jetë futur plotësisht në prizë. Përndryshe, lidhjet mund të mbinxehen dhe të shkaktojnë zjarr.
- Shmangni futjen e pajisjes në priza që janë të yndyrshme, të papastërta ose potencialisht të ekspozuara ndaj ujit (të tilla si

ato pranë një tavoline pune ku uji mund të dalë). Përndryshe ekziston rreziku i qarkut të shkurtër dhe goditjes elektrike.

- Asnjëherë mos e prekni spinën me duar të lagura!
- Nxirreni spinën nga priza duke përdorur trupin e spinës dhe jo vetë kordonin.



1.4 Siguria gjatë transportit

- Shkëputeni produktin nga rrjeti elektrik para transportit të produktit.
- Produkti është i rëndë, mbajeni produktin me të paktën dy persona.
- Mos përdorni derën dhe/ose dorezën për të transportuar ose lëvizur produktin.
- Mos vendosni sende në pajisje. Mbajeni pajisjen vertikalisht.
- Kur duhet ta transportoni produktin, mbështilleni atë me materiale paketimi me flluska ose karton të trashë dhe ngjiteni mirë. Siguroni fort pjesët lëvizëse të produktit për të parandaluar dëmtimin.
- Përpara se produkti të instalohet, kontrolloni produktin për ndonjë dëmtim pas transportit. Kontaktoni

importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit nëse dëmtohet.

1.5 Siguria e instalimit

- Para fillimit të instalimit, çaktivizoni linjën e energjisë me të cilën do të lidhet produkti duke fikur siguresën.
- Mbani gjithmonë doreza mbrojtëse gjatë transportit dhe instalimit. Përndryshe ekziston rreziku i lëndimit nga skajet e mprehta!
- Përpara se produkti të instalohet, kontrolloni produktin për ndonjë dëmtim. Mos e instaloni nëse produkti është i dëmtuar.
- Shmangni përdorimin e materialeve izoluese të nxehtësisë për të mbuluar pjesën e brendshme të mobiljeve që do të instalohen.
- Rrezet e drejtpërdrejta të diellit dhe burimet e nxehtësisë, si ngrohësit elektrikë ose me gaz, nuk duhet të jenë të pranishme në zonën ku është instaluar produkti.
- Mbani të lira hapësirat rreth të gjitha kanaleve të ventilimit të produktit.
- Për të shmangur mbinxehjen, instalimi i produktit nuk duhet të kryhet pas mbulesave dekorative.

- Në rastet kur një zorrë/tub gazi ose tub plastik uji ndodhet prapa zonës së caktuar të instalimit për produktin, është e domosdoshme të garantohet se nuk ka asnjë kontakt midis produktit dhe këtyre linjave të shërbimeve. Përndryshe, zorra/tubi mund të shtypet.
- Nëse ka një prizë pas vendit ku do të instalohet produkti, duhet të sigurohet që produkti të mos bie në kontakt me prizën dhe as me spinën e futur në prizë.

1.6 Siguria gjatë përdorimit

- Sigurohuni që produkti të jetë i fikur pas çdo përdorimi.
- Nëse nuk do ta përdorni produktin për një kohë të gjatë, hiqeni nga priza ose fikenin energjinë nga kutia e siguresave.
- Mos e përdorni produktin nëse prishet ose dëmtohet gjatë përdorimit. Shkëputeni produktin nga energjia elektrike. Kontaktoni importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Mos e përdorni produktin nëse xhami i derës së përparme është hequr ose është

plasaritur. Përndryshe ekziston rreziku i lëndimit dhe dëmtimit të mjedisit.

- Mos e shkelni pajisjen për asnjë arsye.
- Asnjëherë mos e përdorni produktin kur gjykimi ose koordinimi juaj është i dëmtuar nga përdorimi i alkoolit dhe/ose drogave.
- Objektet e ndezshme nuk duhet të mbahen brenda dhe rreth zonës së gatimit. Përndryshe, këto mund të çojnë në zjarr.
- Doreza e furrës nuk është tharëse peshqiri. Kur përdorni produktin, mos varni peshqirë, doreza ose tekstile të ngjashme në dorezë.
- Menteshat e derës së produktit lëvizin kur hapet dhe mbyllet dera dhe mund të bllokohen. Kur hapni/mbyllni derën, mos e kapni nga pjesa me mentesha.

1.7 Paralajmërimet për temperaturën

- **PARALAJMËRIM:** Kur produkti është në përdorim, produkti dhe pjesët e tij të aksesueshme do të jenë të nxehtë. Duhet pasur kujdes për të shmangur prekjën e produktit dhe elementeve të ngrohjes. Fëmijët nën 8 vjeç

duhet të mbahen larg produktit, përveç rasteve kur mbikëqyren vazhdimisht.

- Mos vendosni materiale të ndezshme / shpërthyesë pranë produktit, pasi sipërfaqet do të jenë të nxehta gjatë punës.
- Mbani distancën kur hapni derën e furrës gjatë ose në fund të gatimit. Avulli mund t'ju djegë dorën, fytyrën dhe/ose sytë.
- Gjatë funksionimit produkti është i nxehtë. Duhet pasur kujdes për të shmangur prekjën e pjesëve të nxehta brenda furrës dhe elementeve të ngrohjes.
- Mbani gjithmonë doreza furre rezistente ndaj nxehtësisë kur përdorni produktin.

1.8 Përdorimi i aksesorëve

- Është e rëndësishme që grila me tela dhe tava të vendosen siç duhet në raftet e telit. Për informacione të detajuara, referojuni seksionit "**Përdorimi i aksesorëve**".
- Mbyllni derën e furrës pasi i keni shtyrë plotësisht aksesorët në hapësirën e gatimit, përndryshe mund të godasin xhamin e derës dhe ta dëmtojnë atë.



1.9 Siguria gjatë gatimit

- Kini kujdes kur përdorni pije alkoolike në gatimet tuaja. Alkooli avullon në temperatura të larta dhe mund të shkaktojë zjarr pasi mund të ndizet kur bie në kontakt me sipërfaqe të nxehta.
 - Mbetjet e ushqimit në zonën e gatimit, si vaji, mund të ndizen. Pastroni këto mbetje përpara gatimit.
 - Rreziku i helmimit nga ushqimi: Mos i lini ushqimet të qëndrojnë në furrë për më shumë se 1 orë para ose pas gatimit. Në rast të kundërt, mund të shkaktohet helmim nga ushqimi ose sëmundje.
 - Mos i ngrohni kavanozat e qelqit dhe kanaçet të mbylura në furrë. Presioni që do të krijohej në kanaçe/kavanoz mund të shkaktojë plasjen e tij.
 - Mos vendosni tava pjekjeje, enët ose letër alumini direkt në fund të furrës. Nxehtësia e grumbulluar mund të dëmtojë pjesën e poshtme të furrës.
- Kini parasysh masat paraprake të mëposhtme kur përdorni letër pergamene me yndyrë ose materiale të ngjashme:
- Vendosni letrën kundër yndyrës në një enë gatimi ose mbi aksesoren e furrës (tavë,

grilë teli etj.) me ushqimet dhe vendoseni atë në furrën e nxehur paraprakisht.

- Për të parandaluar rrezikun e prekjes së elementeve ngrohëse të furrës dhe pengimit të rrjedhës së ajrit të nxehtë, hiqni çdo pjesë të tepërt të letrës së yndyrshme që varet nga aksesoret ose kontejnerët. Mos përdorni letër yndyre në temperatura të furrës më të larta se temperatura maksimale e përdorimit të përcaktuar nga prodhuesi. Asnjëherë mos e vendosni letrën kundër yndyrës mbi bazën e furrës.
- Mos e vendosni sipër aksesoreve gjatë nxehjes paraprake.
- Gjithmonë shtypni poshtë me një pjatë ose objekt të ngjashëm për të parandaluar që materiali të fluturojë përreth për shkak të qarkullimit të ajrit brenda furrës.
- Mbuloni vetëm sipërfaqen e nevojshme brenda tabakasë.
- Pas çdo përdorimi, tabaka duhet të pastrohet dhe çdo letër yndyre ose materiale të ngjashme të përdorura në tabaka duhet të zëvendësohet. Përndryshe, lëngjet që pikojnë

në tabaka mund të shkaktojnë tymosje apo edhe të ndezin flakët.

- Një rrjedhje ajri gjenerohet kur hapet kapaku i produktit. Letra e yndyrshme mund të bie në kontakt me elementët ngrohës dhe të ndizet.
- Kur përdorni një raft për tiganisje, një tabaka duhet të vendoset në raftin e poshtëm. Përndryshe, vaji ushqimor dhe përbërësit e tjerë që pikojnë në fund të furrës mund të krijojnë tym të fortë dhe të çojnë në flakë.
- Mbyllni derën e furrës gjatë pjekjes në skarë. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Ushqimet e papërshtatshme për pjekje në skarë përbëjnë rrezik zjarri. Piqni në skarë vetëm ushqime që janë të përshtatshme për zjarr të fortë në skarë. Mos e vendosni ushqimin shumë larg në pjesën e pasme të skarës. Kjo është

zona më e nxehtë dhe ushqimet me yndyrë mund të marrin zjarr.



1.10 Siguria e mirëmbajtjes dhe pastrimit

- Prisni që produkti të ftohet përpara se ta pastroni produktin. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Mos e lani asnjëherë produktin duke spërkatur ose derdhur ujë mbi të! Ekziston rreziku i goditjes elektrike!
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar produktin pasi kjo mund të shkaktojë goditje elektrike.
- Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes, kruajtëse metalike, lesh teli ose materiale zbardhuese për të pastruar xhamin e derës së përparme të furrës. Këto materiale mund të shkaktojnë gërvishtje dhe thyerje të sipërfaqeve të xhamit.

2 Udhëzimet për ambientin

2.1 Direktiva për mbetjet

2.1.1 Përputhja me direktivën WEEE dhe hedhja e produktit pas përdorimit

Ky produkt është në përputhje me direktivën WEEE të BE-së (2012/19/EU). Ky produkt ka një simbol klasifikimi për pajisjet elektrike dhe elektronike si mbetje (WEEE).



Ky produkt është prodhuar me pjesë dhe materiale me cilësi të lartë që mund të ripërdoren dhe janë të përshtatshme për riciklim. Për këtë arsye, mos e hidhni produktin pas përdorimit bashkë me mbetjet e zakonshme familjare dhe të tjera në përfundim të jetëgjatësisë së tij të shërbimit. Dërgojeni atë në një pikë grumbullimi për riciklimin e pajisjeve elektrike dhe elektronike. Mund të pyesni pranë administratës vendore për këto pika grumbullimi. Hedhja e pajisjes së përdorur në mënyrën e duhur ndihmon për të parandaluar pasojë negative për mjedisin dhe shëndetin e njeriut.

Përputhja me direktivën RoHS:

Produkti që keni blerë është në përputhje me direktivën RoHS të BE-së (2011/65/EU). Ai nuk përmban materiale të dëmshme dhe të ndaluara të specifikuara në direktivë.

2.2 Informacionet për paketimin

Materialet e paketimit të produktit janë prodhuar nga materiale të riciklueshme në përputhje me Rregulloret kombëtare për

mjedisin. Mos i hidhni mbetjet e paketimit bashkë me mbetjet e shtëpisë ose të tjera, por dërgojini ato te pikat e grumbullimit të materialeve të paketimit të përcaktuara nga autoritetet lokale.

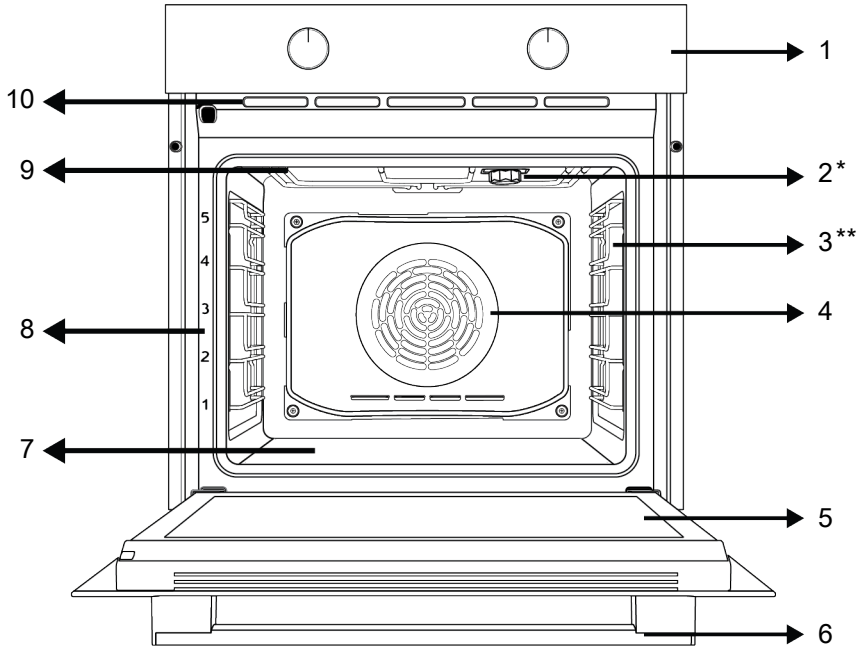
2.3 Rekomandime për kursimin e energjisë

Sipas BE 66/2014, informacionet për efikasitetin e energjisë mund të gjenden në faturën e produktit të përfshirë me produktin.

Sugjerimet e mëposhtme do t'ju ndihmojnë ta përdorni produktin tuaj në një mënyrë ekologjike dhe me efikasitet për sa i përket energjisë:

- Shkrini ushqimet e ngrira para pjekjes.
- Në furrë përdorni enë të errëta ose të emaluara që e transmetojnë më mirë nxehtësinë.
- Nëse specifikohet në recetën ose manualin e përdorimit, ngrohni gjithmonë paraprakisht furrën. Mos e hapni shpesh derën e furrës gjatë pjekjes.
- Fikeni produktin 5 deri në 10 minuta para përfundimit të kohës së pjekjes në pjekje të zgjatura. Mund të kurseni deri në 20% energji elektrike duke përdorur nxehtësinë e mbetur.
- Përpiquni të gatvani më shumë se një gatim në të njëjtën kohë në furrë. Mund të gatvani në të njëjtën kohë duke vendosur dy enë në raftin e telit. Përveç kësaj, nëse i gatvani ushqimet tuaja njëra pas tjetrës, do të kurseni energji sepse furra nuk do të humbasë nxehtësinë e saj.

3.1 Prezantimi i produktit



1 Paneli i kontrollit

3 Raftet e telit

5 Dera

7 Ngrohësi i poshtëm (nën pllakën e çelikut)

9 Ngrohësi i sipërm

2 Llamba

4 Motori i ventilorit (prapa pllakës së çelikut)

6 Doreza

8 Pozicionet e rafteve

10 Vrimat e ventilimit

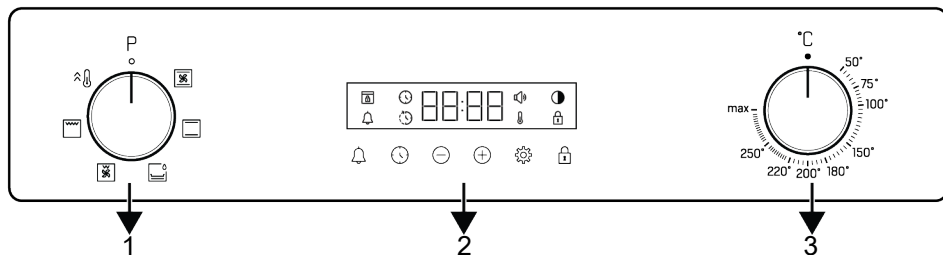
* Ndryshon në varësi të modelit. Produkti juaj mund të mos jetë i pajisur me llambë ose lloji dhe vendndodhja e llambës mund të ndryshojnë nga ilustrimi.

** Ndryshon në varësi të modelit. Produkti juaj mund të mos jetë i pajisur me një raft teli. Në imazh, një produkt me raft teli tregohet si shembull.

3.2 Prezantimi dhe përdorimi i panelit të kontrollit të produktit

Në këtë seksion, mund të gjeni përmbledhjen dhe përdorimet bazë të panelit të kontrollit të produktit. Mund të ketë dallime në imazhe dhe disa veçori në varësi të llojit të produktit.

3.2.1 Paneli i kontrollit



- 1 Çelësi i zgjedhjes së funksionit
- 3 Çelësi i zgjedhjes së temperaturës

- 2 Kohëmatësi

Nëse ka butona që kontrollojnë produktin tuaj, në disa modele këta butona mund të jenë të tilla që të dalin jashtë kur shtypen (butona të futur). Që të bëhen cilësimet me këta butona, fillimisht shtypni butonin përkatës dhe tërhiqeni çelësin. Pasi të bëni rregullimin, shtypeni përsëri dhe ndërroni çelësin.

3.2.2 Prezantimi i panelit të kontrollit të furrës

Doreza e zgjedhjes së funksionit

Mund të zgjidhni funksionet e funksionimit të furrës me çelësin e zgjedhjes së funksionit. Ktheni majtas / djathtas nga pozicioni i mbyllur (lart) për të zgjedhur.

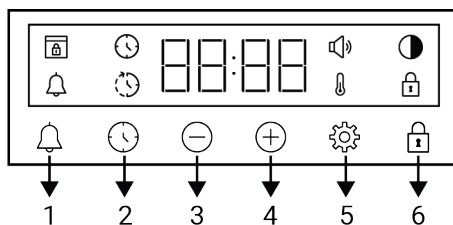
Çelësi i zgjedhjes së temperaturës

Mund të zgjidhni temperaturën që dëshironi të gatuar me çelësin e temperaturës. Kthejeni në drejtim të akrepave të orës nga pozicioni i mbyllur (lart) për të zgjedhur.

Treguesi i temperaturës së brendshme të furrës

Mund ta kuptoni temperaturën e brendshme të furrës nga simboli i temperaturës në ekranin e kohëmatësit. Simboli i temperaturës shfaqet në ekran kur fillon gatimi dhe simboli i temperaturës zhduket kur pajisja arrin temperaturën e caktuar. Kur temperatura brenda furrës bie nën temperaturën e caktuar, simboli i temperaturës rishfaqet.

Kohëmatësi



- 1 Butoni i alarmit
- 2 Butoni i cilësimit të kohës
- 3 Butoni i zvogëlimit
- 4 Butoni i rritjes
- 5 Butoni i cilësimeve
- 6 Butoni i bllokimit të butonave

Simbolet e ekranit








- : Simboli i kohës së pjekjes
- : Simboli i kohës së përfundimit të pjekjes *
- : Simboli i alarmit
- : Simboli i ndriçimit
- : Simboli i bllokimit të butonave
- : Simboli i temperaturës
- : Simboli i nivelit të volumit
- : Simboli i bllokimit të derës *

*Ndryshon në varësi të modelit të produktit. Mund të mos jetë i disponueshëm në produktin tuaj.

3.3 Funksionet e përdorimit të furrës

Në tabelën e funksioneve, shfaqen funksionet e përdorimit që mund të përdorni në furrën tuaj dhe temperaturat më të larta dhe më të ulëta që mund të vendosen për këto funksione. Rendi i


modaliteteve të funksionimit të paraqitura këtu mund të ndryshojë nga organizimi në produktin tuaj.

Simboli i funksionit	Përshkrimi i funksionit	Gama e temperaturës (°C)	Përshkrimi dhe përdorimi
	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	*	Ushqimi ngrohet nga lart dhe poshtë në të njëjtën kohë. I përshtatshëm për ëmbëlsira, pasta ose ëmbëlsira dhe zierje në forma pjekjeje. Gatimi bëhet me një tavë të vetme.
	Ngrohja e poshtme	*	Aktivizohet vetëm ngrohja më e ulët. Është i përshtatshëm për ushqimet që kanë nevojë për skuqje në fund. Ky funksion duhet të përdoret gjithashtu për pastrim të lehtë me avull.
			
	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	*	Ajri i nxehtë i ngrohur nga ngrohësit e sipërm dhe të poshtëm shpërndahet në mënyrë të barabartë dhe të shpejtë në të gjithë furrën me ventilator. Gatimi bëhet me një tavë të vetme.
	Grill i plotë	*	Grila e madhe në tavanin e furrës funksionon. Është i përshtatshëm për pjekje në sasi të mëdha.
	Grilë e ulët me ndihmën e ventilatorit	*	Ajri i nxehtë i ngrohur nga grila e vogël shpërndahet shpejt në furrë me ventilator. Është i përshtatshëm për pjekje në sasi më të vogla.
	Ngrohje e shpejtë	-	Punojnë të gjithë ngrohësit e furrës. Ky funksion funksionimi përdoret për ta sjellë shpejt furrën në temperaturën e dëshiruar (ngrohje paraprake). Mos e përdorni për gatimin e ushqimit.

* Produkti juaj funksionon në intervalin e temperaturës të specifikuar në çelësin e temperaturës.

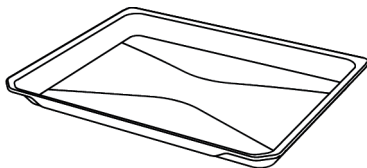
3.4 Aksesorët e produktit

Ka aksesorë të ndryshëm në produktin tuaj. Në këtë seksion, përshkrimi i aksesorëve dhe përshkrimet e përdorimit të duhur janë të disponueshëm. Në varësi të modelit të produktit, aksesorët e përfshirë janë të ndryshëm. Jo të gjithë aksesorët e përshkruar në manualin e përdorimit mund të jenë të disponueshëm për produktin tuaj.

 Tabaka brenda pajisjes suaj mund të deformohet si pasojë e nxehtësisë. Kjo nuk ka asnjë efekt në funksionalitetin. Deformimi zhduket kur tabaka ftohet.

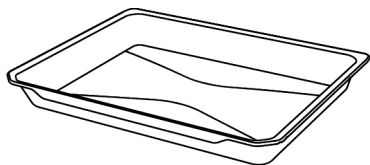
Tavë standarde

Përdoret për pasta, ushqime të ngrira dhe skuqje të copave të mëdha.



Tavë e thellë

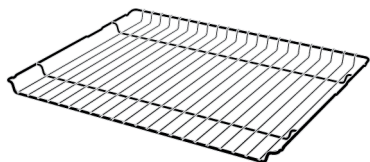
Përdoret për pasta, skuqje të copave të mëdha, ushqime të lëngshme ose për grumbullimin e vajrave të rrjedhshëm gjatë pjekjes në skarë.



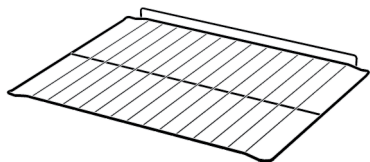
Grila e telit

Përdoret për skuqjen ose vendosjen e ushqimit që do të piqet, skuqet dhe zihet në raftin e dëshiruar.

Në modelet me rafte teli :



Në modelet pa rafte teli :

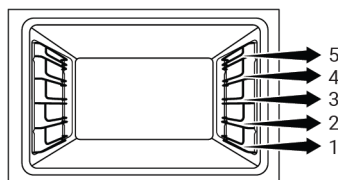


3.5 Përdorimi i aksesorëve të produktit

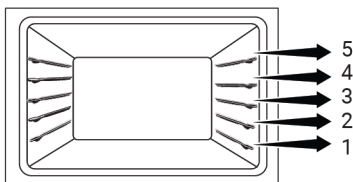
Raftet e gatimit

Ka 5 nivele të pozicionit të raftit në zonën e gatimit. Renditjen e rafteve mund ta shihni edhe në numrat në kornizën e përparme të furrës.

Në modelet me rafte teli :



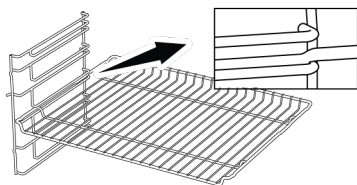
Në modelet pa rafte teli :



Vendosja e skarës me tela në raftet e gatimit

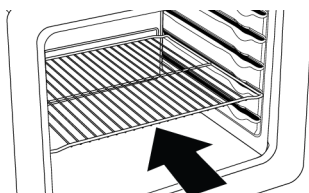
Në modelet me rafte teli :

Është thelbësore që grila me tela të vendoset siç duhet në raftet anësore të telit. Kur vendosni skarën me tela në raftin e dëshiruar, pjesa e hapur duhet të jetë në pjesën e përparme. Për gatim më të mirë, grila me tela duhet të fiksohet në pikën e ndalimit të raftit të telit. Nuk duhet të kalojë mbi pikën e ndalimit për të kontaktuar me murin e pasmë të furrës.



Në modelet pa rafte teli :

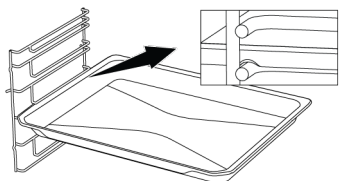
Është thelbësore që grila me tela të vendoset siç duhet në raftet anësore. Grila me tela ka një drejtim kur e vendosni në raft. Kur vendosni skarën me tela në raftin e dëshiruar, pjesa e hapur duhet të jetë në pjesën e përparme.



Vendosja e tavës në raftet e gatimit

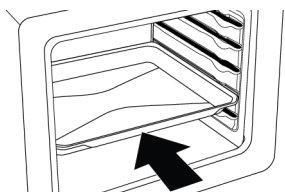
Në modelet me rafte teli :

Është gjithashtu e rëndësishme që tavat të vendosen siç duhet në raftet anësore të telit. Gjatë vendosjes së tavës në raftin e dëshiruar, ana e saj e projektuar për mbajtje duhet të jetë në pjesën e përparme. Për gatim më të mirë, tava duhet të fiksohet në kapësen e ndalimit në raftin e telit. Nuk duhet të kalojë mbi kapësen e ndalimit për të kontaktuar me murin e pasmë të furrës.



Në modelet pa rafte teli :

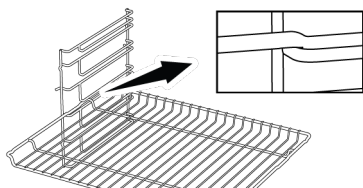
Është gjithashtu e rëndësishme që tabakat të vendosen siç duhet në raftet anësore. Tava ka një drejtim kur e vendosni në raft. Gjatë vendosjes së tavës në raftin e dëshiruar, ana e saj e projektuar për mbajtje duhet të jetë në pjesën e përparme.



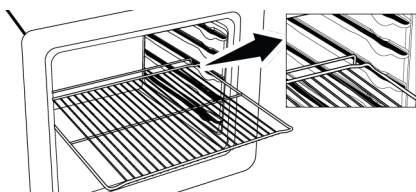
Funksioni i ndalimit të skarës me tela

Ekziston një funksion ndalimi për të parandaluar që grila me tela të dalë nga rafti i telit. Me këtë funksion, ju mund të hiqni ushqimin tuaj lehtësisht dhe në mënyrë të sigurt. Ndërsa hiqni skarën me tela, mund ta tërhiqni përpara derisa të arrijë në pikën e ndalimit. Duhet ta kaloni këtë pikë për ta hequr plotësisht.

Në modelet me rafte teli :

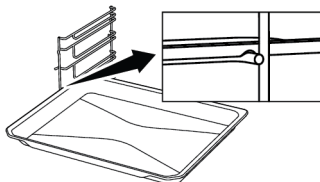


Në modelet pa rafte teli :



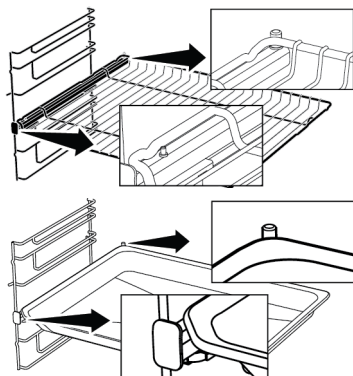
Funksioni i ndalimit të tavës - Në modelet me rafte teli

Ekziston gjithashtu një funksion ndalimi për të parandaluar që tava të dalë nga rafti i telit. Ndërsa hiqni tavën, lëshojeni nga kapësja e pasme e ndalimit dhe tërhiqeni drejt vetes derisa të arrijë në anën e përparme. Duhet të kaloni mbi këtë prizë ndaluese për ta hequr plotësisht.



Vendosja e duhur e skarës me tela dhe tavës në shinat zgjatuese - Në modelet me rafte teli dhe modele zgjatuese

Falë shinave teleskopike, tava ose grila me tela mund të instalohen dhe hiqen lehtësisht. Kur përdorni tava dhe grila me tela me shinën zgjatuese, duhet pasur kujdes që kunjat në pjesën e përparme dhe të pasme të shinave zgjatuese të qëndrojnë në skajet e skarës dhe tavës (treguar në figurë).



3.6 Specifikimet teknike

Specifikime të përgjithshme	
Përmasat e jashtme të produktit (lartësia/gjerësia/thellësia) (mm)	595 /594 /567
Dimensionet e instalimit të furrës (lartësia / gjerësia / thellësia) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Voltazhi/frekuenca	220-240 V ~; 50 Hz
Lloji dhe seksioni i kabllos së përdorur/e përshtatshme për përdorim në produkt	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Konsumi total i energjisë (kW)	2,4
Tipi i furrës	Furra me ndihmën e ventilatorit

Bazat: Informacioni në etiketën e energjisë të furrave elektrike të tipit shtëpiak jepet në përputhje me standardin EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vlerat përcaktohen në Ngruhja e sipërme dhe e poshtme ose (nëse është i pranishëm) Ngruhje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit funksionon me ngarkesën standarde.

Klasa e efikasitetit të energjisë përcaktohet në përputhje me prioritizimin e mëposhtëm në varësi të faktit nëse funksionet përkatëse ekzistojnë në produkt apo jo. 1-Ngruhje me ventilator eko , 2-Ngruhje me ventilator , 3-Grilë e ulët me ndihmën e ventilatorit , 4-Ngruhja e sipërme dhe e poshtme.



Specifikimet teknike mund të ndryshohen pa njoftim paraprak për përmirësimin e cilësisë së produktit.



Shifrat në këtë manual janë skematike dhe mund të mos përputhen me saktësi me produktin tuaj.







Vlerat e përcaktuara në etiketat e produktit ose në dokumentacionin shoqëruar janë marrë në kushte laboratorike në përputhje me standardet përkatëse. Në varësi të kushteve të mjedisit dhe të përdorimit të produktit, këto vlera mund të ndryshojnë.

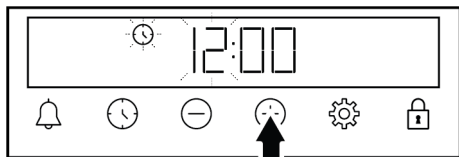
4 Përdorimi i parë



Përpara se të filloni të përdorni produktin tuaj, rekomandohet të bëni sa më poshtë, të përmendura përkatësisht në seksionet e mëposhtme.

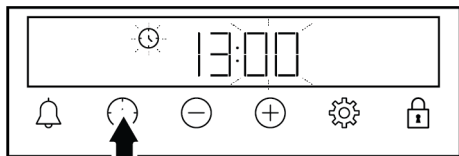
4.1 Cilësimi i kohëmatësit të parë



 Vendosni gjithmonë orën përpara se të përdorni furrën tuaj. Nëse nuk e vendosni, nuk mund të gatvani në disa modele furre.

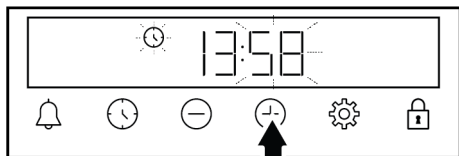
1. Kur furra fillon për herë të parë, në ekran do të pulsojë "12:00" dhe simboli .
2. Vendosni orën duke prekur butonat  / .






3. Prekni butonin  ose  për të aktivizuar fushën e minutave.







4. Prekni butonat  /  për të caktuar minutat.



5. Konfirmoni duke prekur butonat  ose .

⇒ Është caktuar ora dhe simboli  zhduket në ekran.

 Nëse kohëmatësi i parë nuk është vendosur, "12:00" dhe simboli  vazhdon të pulsojë dhe furra juaj nuk do të ndizet. Që furra juaj të funksionojë, duhet të konfirmoni orën duke vendosur orën ose duke prekur butonin  kur është në "12:00". Mund ta ndryshoni cilësimin e orës më vonë siç përshkruhet në seksionin "Cilësimet".

 Në rast të ndërprerjes së energjisë elektrike, cilësimet e orës anulohen. Ajo duhet të vendoset përsëri.

4.2 Pastrimi fillestar

1. Hiqni të gjitha materialet e paketimit.
2. Hiqni të gjithë aksesorët nga furra e përfshirë me produktin.
3. Përdorni produktin për 30 minuta dhe më pas fiken. Në këtë mënyrë, mbetjet dhe shtresat që mund të kenë mbetur në furrë gjatë prodhimit digjen dhe pastrohen.
4. Kur përdorni produktin, zgjidhni temperaturën më të lartë dhe funksionin e përdorimit që vë në punë të gjithë ngrohësit në produktin tuaj. Shikoni "Funksionet e përdorimit të furrës [▶ 14]". Mund të mësoni se si ta përdorni furrën në seksionin vijues.
5. Prisni që furra të ftohet.
6. Fshini sipërfaqet e produktit me një pecetë ose sfungjer të njomë dhe thajini me një pecetë.

Përpara përdorimit të aksesorëve:

Pastroni aksesorët që hiqni nga furra me ujë, detergjent dhe një sfungjer të butë pastrimi.

NJOFTIM: Disa detergjente ose agjentë pastrimi mund të shkaktojnë dëmtim të sipërfaqes. Mos përdorni detergjentë

gërres, substanca pastrimi pluhur, kremra pastrimi ose objekte të mprehta gjatë pastrimit.

NJOFTIM: Gjatë përdorimit të parë, për disa orë mund të shfaqen tym dhe aroma. Kjo është normale dhe ju duhet vetëm ventilim i mirë për t'i larguar. Shmangni thithjen e drejtpërdrejtë të tymit dhe aromave që krijohen.

5 Përdorimi i furrës

5.1 Informacione të përgjithshme për përdorimin e furrës

Ventilatori ftohës (Ndryshon në varësi të modelit të produktit. Mund të mos jetë i disponueshëm në produktin tuaj.)

Produkti juaj ka një ventilator ftohës. Ventilatori ftohës aktivizohet automatikisht kur është e nevojshme dhe ftoh pjesën e përparme të produktit dhe të mobilies. Ai çaktivizohet automatikisht kur përfundon procesi i ftohjes. Ajri i nxehtë del nga dera e furrës. Mos i mbulonit me asgjë këto vrima ventilimi. Në rast të kundërt, furra mund të mbinxehet. Ventilatori i ftohjes vazhdon të funksionojë gjatë përdorimit të furrës ose pasi furra është fikur (afërsisht 20-30 minuta). Nëse gatuar duke programuar kohëmatësin e furrës, në fund të kohës së pjekjes, ventilatori ftohës fiket me të gjitha funksionet. Koha e funksionimit të ventilatorit të ftohjes nuk mund të përcaktohet nga përdoruesi. Ndizet dhe fiket automatikisht. Ky nuk është një gabim.


Ndriçimi i furrës

Ndriçimi i furrës ndizet kur furra fillon të piqet. Në disa modele, ndriçimi ndizet gjatë pjekjes, ndërsa në disa modele fiket pas një kohe të caktuar.

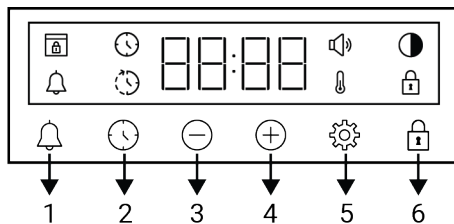
5.2 Funksionimi i njësive së kontrollit të furrës

Paralajmërime të përgjithshme për njësinë e kontrollit të furrës

- Koha maksimale që mund të caktohet për procesin e pjekjes është 5 orë e 59 minuta. Në rast të ndërprerjes së energjisë, programi anulohet. Ju do të duhet të riprogramoni.









- Kur bëni ndonjë rregullim, simbolet përkatëse pulsojnë në ekran. Duhet pritur për një kohë e shkurtër që të ruhen cilësimet.
- Nëse është caktuar ndonjë cilësim gatimi, ora nuk mund të rregullohet.
- Nëse koha e gatimit është caktuar kur fillon gatimi, koha e mbetur shfaqet në ekran.
- Në rastet kur caktohet koha e gatimit ose koha e përfundimit të gatimit; mund ta anuloni automatikisht duke prekur butonin  për një kohë të gjatë.

Kohëmatësi



- 1 Butoni i alarmit
- 2 Butoni i cilësimit të kohës
- 3 Butoni i zvogëlimit
- 4 Butoni i rritjes
- 5 Butoni i cilësimeve
- 6 Butoni i bllokimit të butonave

Simbolet e ekranit

-  : Simboli i kohës së pjekjes
-  : Simboli i kohës së përfundimit të pjekjes *
-  : Simboli i alarmit
-  : Simboli i ndriçimit
-  : Simboli i bllokimit të butonave
-  : Simboli i temperaturës
-  : Simboli i nivelit të volumit
-  : Simboli i bllokimit të derës *

*Ndryshon në varësi të modelit të produktit. Mund të mos jetë i disponueshëm në produktin tuaj.

Ndezja e furrës

Kur zgjidhni një funksion përdorimi që dëshironi për gatimin me çelësin e zgjedhjes së funksionit dhe vendosni një temperaturë të caktuar me çelësin e temperaturës, furra fillon të punojë.

Fikja e furrës



Mund ta fikni furrën duke e rrotulluar çelësin e zgjedhjes së funksionit dhe çelësin e temperaturës në pozicionin e fikjes (Iart).

Gatimi manual për të zgjedhur temperaturën dhe funksionin e përdorimit të furrës

Mund të gatvani duke bërë një kontroll manual (me kontrollin tuaj) pa caktuar kohën e gatimit duke zgjedhur temperaturën dhe funksionin e përdorimit specifik për ushqimet tuaja.





1. Zgjidhni funksionin e përdorimit me të cilin dëshironi të gatvani me çelësin e zgjedhjes së funksionit.
2. Vendosni temperaturën që dëshironi për gatimin me çelësin e temperaturës.

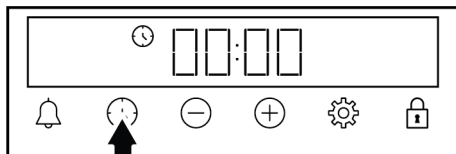
⇒ Furra juaj do të fillojë të funksionojë menjëherë në funksionin dhe temperaturën e zgjedhur dhe simboli  do të shfaqet në ekran. Kur temperatura brenda furrës arrin temperaturën e caktuar, simboli  do të zhduket. Furra nuk fiket automatikisht pasi gatimi manual bëhet pa caktuar kohën e gatimit. Ju duhet ta kontrolloni gatimin dhe ta fikni vetë. Kur të ketë përfunduar gatimi, fikeni furrën duke rrotulluar çelësin e




zgjedhjes së funksionit dhe çelësin e temperaturës në pozicionin e fikjes (Iart).



Gatimi duke caktuar kohën e gatimit:

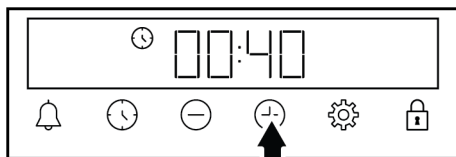
Mund ta fikni furrën automatikisht në fund të kohës duke zgjedhur temperaturën dhe funksionin e përdorimit specifik për gatimin tuaj dhe duke caktuar kohën e gatimit në kohëmatës.


1. Zgjidhni funksionin e përdorimit për gatim.
2. Prekni butonin  deri sa në ekran të shfaqet simboli  për kohën e gatimit.




 Pas caktimit të funksionit të përdorimit dhe temperaturës, mund të caktoni kohën e gatimit për 30 minuta duke prekur butonin  direkt për përcaktimin e shpejtë të kohës së gatimit dhe ndryshoni kohën me butonat .


3. Caktoni kohën e gatimit me butonat  / .





 Koha e gatimit rritet me 1 minutë në 15 minutat e para, pas 15 minutash rritet me 5 minuta.

4. Futni ushqimin në furrë dhe caktoni temperaturën me çelësin e temperaturës.

⇒ Furra juaj do të fillojë të punojë menjëherë në funksionin dhe temperaturën e zgjedhur. Koha e caktuar e gatimit fillon të numërojë mbrapsht dhe simboli  shfaqet

në ekran. Kur temperatura brenda furrës arrin temperaturën e caktuar, simboli  do të zhduket.


- Pas përfundimit të kohës së caktuar të gatimit, në ekran shfaqet "End", simboli  pulson dhe dëgjohet sinjali i kohëmatësit.
- Paralajmërimi dëgjohet për dy minuta. Shtypni çdo buton për të ndaluar paralajmërimin zanor. Paralajmërimi ndalon dhe ora shfaqet në ekran.

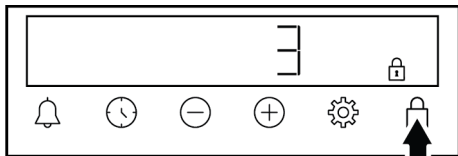
 Nëse në fund të paralajmërimit zanor shtypet ndonjë çelës, furra do të fillojë të funksionojë përsëri. Për të parandaluar që furra të punojë përsëri në fund të paralajmërimit, fiken i furrës duke rrotulluar çelësin e temperaturës dhe çelësin e funksionit në pozicionin "0" (fikur).



5.3 Cilësimet


Aktivizimi i kyçit të butonave


Duke përdorur veçorinë e bllokimit të çelësive, mund ta mbron kohëmatësin nga ndërhyrjet.

- Prekni butonin deri sa në ekran të shfaqet simboli .





⇒ Simboli  shfaqet në ekran dhe fillon numërimi mbrapsht 3-2-1. Bllokimi i butonave aktivizohet kur mbaron numërimi mbrapsht. Kur preket ndonjë buton pasi të jetë vendosur bllokimi i butonave, kohëmatësi lëshon një sinjal zanor dhe simboli  pulson.

 Nëse e lëshoni butonin përpara përfundimit të numërimit mbrapsht, bllokimi i butonave nuk do të aktivizohet.


 Butonat e kohëmatësit nuk mund të përdoren kur bllokimi i butonave është aktiv. Kyçi i butonave nuk do të anulohet në rast të ndërprerjes së energjisë.



Çaktivizimi i kyçit të butonave

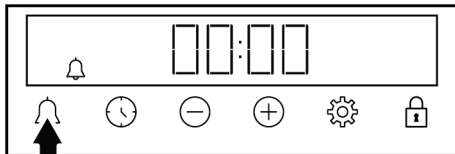
- Prekni butonin derisa simboli  të zhduket nga ekranin.
 - ⇒ Simboli  zhduket nga ekranin dhe bllokimi i butonave do të çaktivizohet.



Vendosja e alarmit

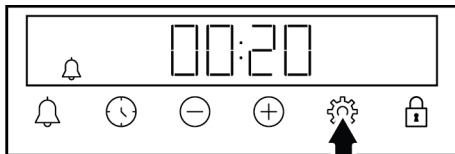
Ju gjithashtu mund të përdorni kohëmatësin e produktit për çdo paralajmërim ose kujtesë, përveç pjekjes. Ora me zile nuk ndikon në funksionet e përdorimit të furrës. Ajo përdoret për qëllime paralajmëruese. Për shembull, mund të përdorni orën me zile kur dëshironi të ktheni ushqimin në furrë në një kohë të caktuar. Sapo koha që keni vendosur ka skaduar, kohëmatësi ju jep një paralajmërim zanor.


 Koha maksimale e alarmit mund të jetë 23 orë 59 minuta.

- Prekni butonin  deri sa simboli  të shfaqet në ekran.




- Vendosni kohën e alarmit me butonat  / .



⇒ Pas caktimit të kohës së alarmit, simboli  qëndron i ndezur dhe koha e alarmit fillon numërimin mbrapsht në ekran. Nëse koha e

alarmit dhe koha e pjekjes janë caktuar në të njëjtën kohë, koha më e shkurtër shfaqet në ekran.





3. Pasi të përfundojë koha e alarmit, simboli  fillon të pulsojë dhe ju jep një paralajmërim zanor.

Fikja e alarmit

1. Në fund të periudhës së alarmit, paralajmërimi bie për dy minuta. Prekni çdo çelës për të ndaluar paralajmërimin zanor.

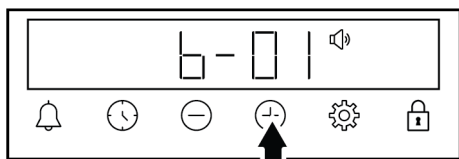
⇒ Paralajmërimi ndalon dhe ora shfaqet në ekran.



Nëse dëshironi të anuloni alarmin;

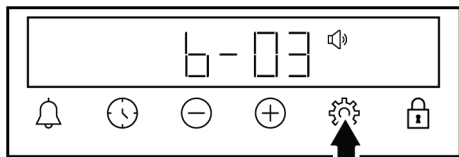
1. Prekni butonin  deri sa në ekran të shfaqet simboli  për rivendosjen e alarmit. Prekni butonin  derisa simboli "00:00" të shfaqet në ekran.
2. Mund ta anuloni gjithashtu alarmin duke prekur butonin  për një kohë të gjatë.


Rregullimi i vullmit

1. Prekni butonin  deri sa në ekran të shfaqet simboli .



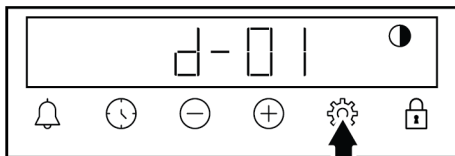
2. Vendosni nivelin e dëshiruar me butonat  / . (b-01-b-02-b-03)





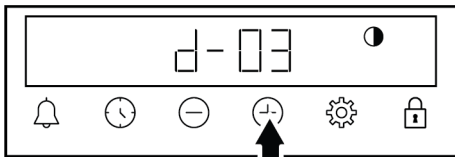
3. Prekni butonin  për konfirmimin ose prisni pa prekur asnjë buton. Vullmi i caktuar bëhet aktiv pas pak.


Vendosja e ndriçimit të ekranit

1. Prekni butonin  deri sa në ekran të shfaqet simboli .







2. Vendosni ndriçimin e dëshiruar me butonat  / . (d-01-d-02-d-03)

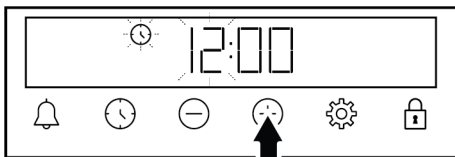




3. Prekni butonin  për konfirmimin ose prisni pa prekur asnjë buton. Ndriçimi i caktuar bëhet aktiv pas pak.

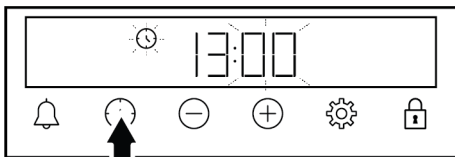
Ndryshimi i orës

Në furrën tuaj, për të ndryshuar orën që keni caktuar më parë,

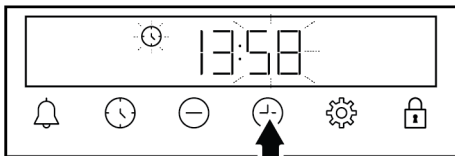
1. Prekni butonin  deri sa në ekran të shfaqet simboli .
2. Vendosni orën duke prekur butonat  / .






3. Prekni butonin  ose  për të aktivizuar fushën e minutave.



4. Prekni butonat  /  për të caktuar minutat.



5. Konfirmoni duke prekur butonat  ose .

⇒ Është caktuar ora dhe simboli  zhduket në ekran.

6 Informacione të përgjithshme rreth pjekjes

Ju mund të gjeni këshilla për përgatitjen dhe gatimin e ushqimit tuaj në këtë seksion.

Plus, ky seksion përshkruan disa nga ushqimet e testuara nga prodhuesit dhe cilësimet më të përshtatshme për këto ushqime. Tregohen gjithashtu cilësimet e përshtatshme të furrës dhe aksesorët për këto ushqime.

6.1 Paralajmërime të përgjithshme rreth pjekjes në furrë

- Gjatë hapjes së derës së furrës gjatë ose pas pjekjes, mund të dalë avull i nxehtë. Avulli mund t'ju djegë dorën, fytyrën dhe/ose sytë. Kur hapni derën e furrës, qëndroni larg.
- Avulli intensiv i krijuar gjatë pjekjes mund të formojë pika uji të kondensuar në pjesën e brendshme dhe të jashtme të furrës dhe në pjesët e sipërme të mobileve për shkak të ndryshimit të temperaturës. Kjo është një dukuri normale dhe fizike.
- Temperatura e gatimit dhe vlerat e kohës së dhënë për ushqimet mund të ndryshojnë në varësi të recetës dhe sasisë. Për këtë arsye, këto vlera janë dhënë si intervale.
- Hiqni gjithmonë aksesorët e papërdorur nga furra përpara se të filloni gatimin. Aksesorët që mbeten në furrë mund të pengojnë që ushqimi juaj të gatuhet në vlerat e duhura.
- Për ushqimet që do të gatuheshin sipas recetës tuaj, mund t'i referoheni ushqimeve të ngjashme të dhëna në tabelat e gatimit.
- Përdorimi i aksesorëve të dhënë ju siguron që të keni performancën më të mirë të gatimit. Vëzhgoni gjithmonë paralajmërimet dhe informacionin e dhënë nga prodhuesi për enët e jashtme të gatimit që do të përdorni.

- Priteni letrën e yndyrshme që do të përdorni në gatimin tuaj në përmasa të përshtatshme për enën ku do të gatuhet. Letrat e yndyrshme që dalin nga ena mund të krijojnë rrezik djegieje dhe të ndikojnë në cilësinë e pjekjes. Përdorni letrën e yndyrshme që do të përdorni në intervalin e specifikuar të temperaturës.
- Për performancë të mirë pjekjeje, vendoseni ushqimin tuaj në raftin e duhur të rekomanduar. Mos e ndryshoni pozicionin e raftit gjatë pjekjes.

6.1.1 Ëmbëlsira dhe ushqime në furrë

Informacione të përgjithshme

- Ne rekomandojmë përdorimin e aksesorëve të produktit për një performancë të mirë gatimi. Nëse do të përdorni një enë gatimi të jashtme, preferoni enë të errëta, që nuk ngjiten dhe rezistente ndaj nxehtësisë.
- Nëse rekomandohet ngrohja paraprake në tabelën e gatimit, sigurohuni që ta vendosni ushqimin në furrë pas ngrohjes.
- Nëse do të gatuheshin duke përdorur enë gatimi në skarë me tela, vendoseni në mes të skarës me tela, jo pranë murit të pasmë.
- Të gjitha materialet e përdorura në përgatitjen e brumërave duhet të jenë të freskëta dhe në temperaturë dhome.
- Statusi i gatimit të ushqimeve mund të ndryshojë në varësi të sasisë së ushqimit dhe madhësisë së enëve të gatimit.
- Format metalike, qeramike dhe prej qelqi zgjasin kohën e gatimit dhe sipërfaqet e poshtme të ushqimeve të brumit nuk skuqen në mënyrë të barabartë.
- Nëse përdorni letër pjekjeje, mund të vërehet një skuqje e vogël në sipërfaqen e poshtme të ushqimit. Në këtë situatë, mund t'ju duhet të zgjasni periudhën e gatimit me rreth 10 minuta.

- Vlerat e përcaktuara në tabelat e gatimit përcaktohen si rezultat i testeve të kryera në laboratorët tanë. Vlerat e përshtatshme për ju mund të ndryshojnë nga këto vlera.
- Vendoseni ushqimin në raftin e duhur të rekomanduar në tryezën e gatimit. Referojuni raftit të poshtëm të furrës si rafti 1.
- Gatvani gatimet e rekomanduara në tabelën e gatimit me një tavë të vetme.

Këshilla për pjekjen e ëmbëlsirave

- Nëse keku është shumë i thatë, rrisni temperaturën me 10°C dhe shkurtoni kohën e pjekjes.
- Nëse keku është i lagësht, përdorni një sasi të vogël lëngu ose ulni temperaturën me 10°C.
- Nëse pjesa e sipërme e kekut është djegur, vendoseni në raftin e poshtëm, ulni temperaturën dhe rrisni kohën e pjekjes.
- Nëse pjesa e brendshme e kekut është gatuar mirë, por jashtë është ngjritëse, përdorni më pak lëngje, ulni temperaturën dhe rrisni kohën e gatimit.

Këshilla për brumërat

- Nëse brumi është shumë i thatë, rrisni temperaturën me 10°C dhe shkurtoni kohën e gatimit. Lagni fletët e brumit me një salcë me përzierje qumështi, vaji, vezësh dhe kosi.
- Nëse brumi po gatuhet ngadalë, sigurohuni që trashësia e brumit që keni përgatitur të mos e tejmbushë tavën.
- Nëse brumi është skuqur në sipërfaqe, por fundi nuk është gatuar, sigurohuni që sasia e salcës që do të përdorni për brumin të mos jetë shumë në fund të brumit. Për një skuqje të njëtrajtshme, përpquni ta shpërndani salcën në mënyrë të barabartë midis fletëve të brumit.
- Piqeni brumin në pozicionin dhe temperaturën e përshtatshme sipas tabelës së gatimit. Nëse pjesa e poshtme ende nuk është skuqur mjaftueshëm, vendoseni në një raft të poshtëm për gatimin e ardhshëm.

Tabela e gatimit për brumëra dhe ushqime furre

Ushqimi	Aksesori për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Kek në tavë	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	180	30 ... 45
Kek në formë	Formë keku në skarë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	180	30 ... 40
Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	160	25 ... 35
Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	3	150	20 ... 30
Pandispanjë	Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	160	30 ... 40
Pandispanjë	Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	2	160	20 ... 30

Ushqimi	Aksesorë për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Biskota	Tavë për brumëra *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	170	25 ... 40
Brumëra	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	2	200	30 ... 40
Simite	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	200	20 ... 35
Bukë e plotë	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	200	30 ... 45
Lazanja	Enë drejtkëndore metalike/qelqi në skarë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2 ose 3	200	30 ... 45
Kek me mollë	Formë e rrumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	180	50 ... 70
Pica	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	200 ... 220	10 ... 20

Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha ushqimet.

*Këta aksesore mund të mos përfshihen me produktin tuaj.

**Këta aksesore nuk përfshihen me produktin tuaj. Ata janë aksesore të disponueshëm në treg.

6.1.2 Mishi, peshku dhe shpendët

Pikat kryesore të pjekjes në skarë

- Përdorimi i erëzave me lëng limoni dhe piper përpara se të gatvani pulën e plotë, gjelin e detit dhe copa të mëdha mishi do të rrisë performancën e gatimit.
- Duhet 15 deri në 30 minuta më shumë për të gatuar mishin me kocka sesa filetot duke skuqur.
- Duhet të llogarisni rreth 4 deri në 5 minuta kohë gatimi për çdo centimetër të trashësisë së mishit.
- Pasi të ketë mbaruar koha e gatimit, mbajeni mishin në furrë për rreth 10 minuta. Lëngu i mishit shpërndahet më mirë te mishi i skuqur dhe nuk del kur pritët mishi.
- Peshku duhet të vendoset në raftin e nivelit të mesëm ose të ulët në një pjatë rezistente ndaj nxehtësisë.
- Gatvani gatimet e rekomanduara në tabelën e gatimit me një tavë të vetme.

Tabela e gatimit për mish, peshk dhe shpendë

Ushqimi	Aksesorë për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Bifteq (i plotë) / rosto (1 kg)	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	3	15 min. 250/ maks, pas 180 ... 190	60 ... 80
Këmbë qengji (1,5-2 kg)	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	3	15 min. 250/ maks, pas 170	110 ... 120
Pulë e skuqur (1,8-2 kg)	Grila e telit * Vendosni një tavë në një raft më të ulët.	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	2	15 min. 250/ maks, pas 190	60 ... 80
Mish gjeldeti (5,5 kg)	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	1	25 min. 250/ maks, pas 180 ... 190	150 ... 210
Peshk	Grila e telit * Vendosni një tavë në një raft më të ulët.	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	3	200	20 ... 30

Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha ushqimet.

*Këta aksesorë mund të mos përfshihen me produktin tuaj.

**Këta aksesorë nuk përfshihen me produktin tuaj. Ata janë aksesorë të disponueshëm në treg.

6.1.3 Skarë

Mishi i kuq, peshku dhe mishi i shpendëve merr shpejt ngjyrë kafe kur piqet në skarë, mban një kore të bukur dhe nuk thahet. Mishrat për fileto, mishi me hell, salsicet si dhe perimet me lëng (domate, qepë etj.) janë veçanërisht të përshtatshme për t'u pjekur në skarë.

Paralajmërime të përgjithshme

- Ushqimet e papërshtatshme për pjekje në skarë përbëjnë rrezik zjarri. Piqni në skarë vetëm ushqime që janë të përshtatshme për zjarr të fortë në skarë. Gjithashtu, mos i vendosni ushqimet shumë thellë në pjesën e pasme të skarës. Kjo është zona më e nxehtë dhe ushqimet me yndyrë mund të marrin zjarr.
- Mbyllni derën e furrës gjatë pjekjes në skarë. Asnjëherë mos piqni në skarë me derën e furrës të hapur. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!**

Pikat kryesore të skarës

- Përgatitni ushqime me trashësi dhe peshë të ngjashme sa më shumë që të jetë e mundur për skarë.
- Vendosini pjesët që do të piqen në skarë me tela ose tela për skarë duke i shpërndarë pa i tejkalar dimensionet e ngrohësit.
- Në varësi të trashësisë së pjesëve që do të piqen në skarë, kohëzgjatja e gatimit e dhënë në tabelë mund të ndryshojë.
- Rrëshqitni skarën me tela ose tavën e skarës me tela në nivelin e dëshiruar në furrë. Nëse po gatuni në skarë me tela, rrëshqitni tavën e furrës në raftin e poshtëm për të mbledhur vajrat. Tava e furrës që do të rrëshqitni duhet të ketë një madhësi që të mbulojë të gjithë zonën e skarës. Kjo tavë mund të mos jepet me produktin. Hidhni pak ujë në tavë për pastrim me lehtësi.

Tabela e skarës

Ushqimi	Aksesorit për t'u përdorur	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Peshk	Grila e telit	4 - 5	250	20 ... 25
Copa pule	Grila e telit	4 - 5	250	25 ... 35
Qofte (mish viçi) - 12 sasia	Grila e telit	4	250	20 ... 30
Bërxollë qengji	Grila e telit	4 - 5	250	20 ... 25
Biftek - (mish në kuba)	Grila e telit	4 - 5	250	25 ... 30
Bërxollë viçi	Grila e telit	4 - 5	250	25 ... 30
Gratin me perime	Grila e telit	4 - 5	220	20 ... 30
Bukë e thekur	Grila e telit	4	250	1 ... 4

Rekomandohet ngrohja paraprake për 5 minuta për të gjitha ushqimet e pjekura në skarë.

Kthejini copat e ushqimeve pas 1/2 së kohës totale të pjekjes.

Grilë e ulët me ndihmën e ventilatorit

Ushqimi	Aksesorit për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Peshk	Grila e telit	Grilë e ulët me ndihmën e ventilatorit	4	200	30 ... 35
Copa pule	Grila e telit	Grilë e ulët me ndihmën e ventilatorit	4	250	25 ... 35
Qofte (mish viçi) - 12 sasia	Grila e telit	Grilë e ulët me ndihmën e ventilatorit	4	250	30 ... 40
Biftek (i plotë) / rosto (1 kg)	Grila e telit - Vendosni një tavë në një raft më të ulët.	Grilë e ulët me ndihmën e ventilatorit	3	15 min. 250, pas 180 ... 190	90 ... 110

Mos i ngrohni paraprakisht enët e rekomanduara në këtë tabelë për skarë.

6.1.4 Ushqime të testuara

- Ushqimet në këtë tabelë gatimi përgatiten sipas standardit EN 60350-1 për të lehtësuar testimin e produktit për institutet e kontrollit.

- Gatuani gatimet e rekomanduara në tabelën e gatimit me një tavë të vetme.

Tabela e gatimit për ushqimet provë

Ushqimi	Aksesorë për t'u përdorur	Funksioni i përdorimit	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Bukë pa maja (biskotë e ëmbël)	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	140	20 ... 30
Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	3	160	25 ... 35
Torta të vogla	Tavë standarde *	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	3	150	20 ... 30
Pandispanjë	Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	160	30 ... 40
Pandispanjë	Formë e rrumbullakët keku, me diametër 26 cm me kapëse në grilë teli **	Ngrohje e poshtme/lart me ndihmën e ventilatorit	2	160	20 ... 30
Kek me mollë	Formë e rrumbullakët metalike e zezë, me diametër 20 cm në grilë teli **	Ngrohja e sipërme dhe e poshtme	2	180	50 ... 70

Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha ushqimet.

*Këta aksesorë mund të mos përfshihen me produktin tuaj.

**Këta aksesorë nuk përfshihen me produktin tuaj. Ata janë aksesorë të disponueshëm në treg.

Skarë

Ushqimi	Aksesorë për t'u përdorur	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Koha e pjekjes (min.) (përafërsisht)
Qofte (mish viçi) - 12 sasia	Grila e telit	4	250	20 ... 30
Bukë e thekur	Grila e telit	4	250	1 ... 4

Rekomandohet ngrohja paraprake për 5 minuta për të gjitha ushqimet e pjekura në skarë.

Kthejini copat e ushqimeve pas 1/2 së kohës totale të pjekjes.

7 Mirëmbajtja dhe pastrimi

7.1 Informacione të përgjithshme për pastrimin

Paralajmërime të përgjithshme

- Prisi që produkti të ftohet përpara se ta pastroni produktin. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Mos i aplikoni detergjentët drejtpërdrejt në sipërfaqet e nxehta. Kjo mund të shkaktojë njolla të përhershme.

- Produkti duhet pastruar dhe tharë plotësisht pas çdo operacioni. Kështu, mbetjet e ushqimit do të pastrohen me lehtësi dhe do të parandalohet djegia e tyre kur produkti të përdoret përsëri më vonë. Në këtë mënyrë, jetëgjatësia e shërbimit të pajisjes zgjatet dhe problemet e hasura shpesh zvogëlohen.
- Mos përdorni produkte pastrimi me avull për pastrim.

- Disa detergjentë ose agjentë pastrimi shkaktojnë dëme në sipërfaqe. Agjentët pastrues të papërshtatshëm janë: zbardhues, produkte pastrimi që përmbajnë amoniak, acid ose klorur, produkte pastrimi me avull, agjentë pastrues, heqës njollash dhe ndryshku, produkte gërryese pastrimi (pastrues kremoz, pluhur pastrimi, krem për pastrim, pastrues gërryese dhe gërvishtës, tela, sfungjerë, peceta pastrimi që kanë papastërti dhe mbetje detergjentësh).
- Nuk nevojitet asnjë material i veçantë pastrimi për pastrimin e bërë pas çdo përdorimi. Pastrojeni pajisjen duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajeni me një pecetë të thatë.
- Sigurohuni që të fshini plotësisht çdo lëng të mbetur pas pastrimit dhe pastroni menjëherë çdo ushqim të spërkatur gjatë gatimit.
- Mos lani asnjë pjesë të pajisjes tuaj në një makinë larëse enësh, përveç rasteve kur përcaktohet ndryshe në manualin e përdorimit.

Sipërfaqet e inoksit - çelikut të pandryshkshëm

- Mos përdorni agjentë pastrimi që përmbajnë acid ose klor për të pastruar sipërfaqet dhe dorezat e inoksit.
- Sipërfaqja e inoksit dhe çelikut të pandryshkshëm mund të ndryshojë ngjyrën me kalimin e kohës. Kjo është normale. Pas çdo operacioni, pastroni me një detergjent të përshtatshëm për sipërfaqet e inoksit ose çelikut të pandryshkshëm.
- Pastroni me një pecetë të butë me sapun dhe detergjent të lëngshëm (jo gërvishtës) të përshtatshëm për sipërfaqet e inoksit, duke u kujdesur që ta fshini në një drejtim.
- Hiqni menjëherë njollat e skorjeve, vajit, niseshtesë, qumështit dhe proteinave në sipërfaqet e xhamit dhe inoksit. Njollat mund të shkaktojnë ndryshkje në periudha të gjata kohore.

- Pastruesit e spërkatur/zbatuar në sipërfaqe duhet të pastrohen menjëherë. Pastruesit gërryese të mbetur në sipërfaqe bëjnë që sipërfaqja të bëhet e bardhë.

Sipërfaqet e emaluara

- Furra duhet të ftohet përpara se të pastroni zonën e gatimit. Pastrimi në sipërfaqe të nxehta do të krijojë rrezik zjarri dhe dëmton sipërfaqen e emaluar.
- Pas çdo përdorimi, pastroni sipërfaqet e emaluara duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajini ato me një pecetë të thatë.
- Nëse produkti juaj ka një funksion të lehtë pastrimi me avull, mund të bëni pastrim të lehtë me avull për papastërtitë e lehta jo të përhershme. (Shikoni "Pastrim i lehtë me avull [▶ 32]").
- Për njollat e vështira, mund të përdoret një pastrues furre dhe skare i rekomanduar në faqen e internetit të markës së produktit tuaj dhe një tel pastrimi pa gërvishtje. Mos përdorni pastrues të jashtëm të furrës.

Sipërfaqet katalitike

- Muret anësore në zonën e gatimit mund të mbulohen vetëm me smalt ose mure katalitike. Ndryshon sipas modelit.
- Muret katalitike kanë një sipërfaqe të lehtë mat dhe poroze. Muret katalitike të furrës nuk duhet të pastrohen.
- Sipërfaqet katalitike thithin vajin falë strukturës poroze dhe fillojnë të shkëlqejnë kur sipërfaqja është e ngopur me vaj, në këtë rast rekomandohet zëvendësimi i pjesëve.

Sipërfaqet e xhamit

- Kur pastroni sipërfaqet e xhamit, mos përdorni kruajtëse të forta metalike dhe materiale gërryese pastrimi. Ato mund ta dëmtojnë sipërfaqen e xhamit.
- Pastroni pajisjen duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë me mikrofibra, specifike për sipërfaqe xhami, dhe thajeni me një pecetë të thatë me mikrofibra.

- Nëse pas pastrimit ka mbetur detergjent, fshijeni atë me ujë të ftohtë dhe thajeni me një pecetë të pastër dhe të thatë me mikrofibra. Detergjenti i mbetur mund të dëmtojë sipërfaqen e xhamit më pas.
- Në asnjë rrethanë nuk duhet të pastroni mbetjet e thara në sipërfaqen e xhamit me thika të dhëmbëzuara, lesh teli ose mjete të ngjashme gërvishtëse.
- Mund t'i hiqni njollat e kalciumit (njollat e verdha) në sipërfaqen e xhamit me një substancë kundër kalcifikimit të disponueshëm në treg, me një substancë pastruese si uthulla ose lëngu i limonit.
- Nëse sipërfaqja është shumë e papastër, aplikoni agjentin pastrues mbi njollë me një sfungjer dhe prisni për një kohë të gjatë që ajo të funksionojë siç duhet. Më pas pastroni sipërfaqen e xhamit me një pecetë të lagur.
- Ndryshimet dhe njollat në sipërfaqen e xhamit janë normale dhe jo defekte.

Pjesët plastike dhe sipërfaqe të lyera

- Pastroni pjesët plastike dhe sipërfaqet e lyera duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajini ato me një pecetë të thatë.
- Mos përdorni kruajtëse metalike të forta dhe pastrues gërryes. Ata mund të dëmtojnë sipërfaqet.
- Sigurohuni që pjesët bashkuese të komponentëve të produktit të mos mbeten të lagura dhe me detergjent. Përndryshe, mund të shfaqen gërryerje në këto pjesë bashkuese.

7.2 Aksesorët e pastrimit

Mos i vendosni aksesorët e produktit në një lavastovilje, përveç rasteve kur përcaktohet ndryshe në manualin e përdorimit.

7.3 Pastrimi i panelit të kontrollit

- Kur pastroni panelet me çelësa kontrolli, fshijeni panelin dhe çelësat me një pecetë të butë të lagur dhe thajini me një pecetë të thatë. Mos i hiqni çelësat dhe

gominat nën ta për të pastruar panelin. Paneli i kontrollit dhe çelësat mund të dëmtohen.

- Gjatë pastrimit të paneleve të inoksit me çelësat kontrolli, mos përdorni agjentë pastrimi për inoks rreth çelësave. Treguesit rreth çelësave mund të fshihen.
- Pastrojini panelet e kontrollit me prekje me një pecetë të butë të lagur dhe thajini me një pecetë të thatë. Nëse produkti juaj ka një veçori të kyçit të butonave, vendosni kyçin e butonave përpara se të kryeni pastrimin e panelit të kontrollit. Përndryshe, mund të ndodhin gabime për sa i përket zbulimit në lidhje me çelësat.

7.4 Pastrimi i pjesës së brendshme të furrës (zona e gatimit)

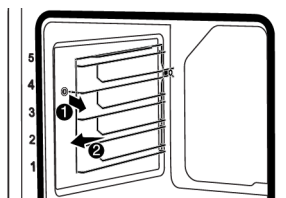
Ndiqui hapat e pastrimit të përshkruar në seksionin "Informacione të përgjithshme për pastrimin" sipas llojeve të sipërfaqeve në furrën tuaj.

Pastrimi i mureve anësore të furrës

Muret anësore në zonën e gatimit mund të mbulohen vetëm me smalt ose mure katalitike. Ndryshon sipas modelit. Nëse ka një mur katalitik, referojuni seksionit "Sipërfaqet katalitike" për informacione. Nëse produkti juaj është një model me raft teli, hiqni raftet e telit përpara se të pastroni muret anësore. Më pas përfundoni pastrimin siç përshkruhet në seksionin "Informacione të përgjithshme për pastrimin" sipas llojit të sipërfaqes së murit anësor.

Për të hequr raftet anësore të telit:

1. Hiqni pjesën e përparme të raftit të telit duke e tërhequr në murin anësor në drejtimin e kundërt.
2. Tërhiqeni raftin e telit drejt jush për ta hequr plotësisht.



- Për të rivendosur raftet, procedurat e aplikuara gjatë heqjes së tyre duhet të përsëriten përkatësisht në rend të kundërt.

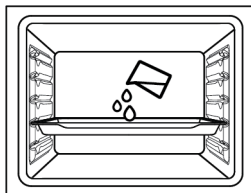
7.5 Pastrim i lehtë me avull

Kjo lejon pastrimin e papastërtisë (që nuk mbetet për një kohë të gjatë) që zbutet nga avulli brenda furrës dhe nga pikat e ujit të kondensuar në sipërfaqet e brendshme të furrës lehtësisht.

- Hiqni të gjithë aksesoret brenda furrës.
- Shtoni 500 ml ujë në tavë dhe vendoseni në raftin e dytë të furrës.



Mos përdorni ujë të distiluar ose të filtruar. Përdorni vetëm ujë të gatshëm. Mos përdorni substancione të ndezshme, alkoolike ose me grimca të ngurta në vend të ujit.



- Vendoseni furrën në modalitetin e funksionimit të pastrimit të lehtë me avull dhe vendoseni në 100°C për 15 minuta.

Hapni menjëherë derën dhe fshini pjesën e brendshme të furrës me një sfungjer ose pecetë të lagur. Avulli do të lëshohet kur hapni derën. Kjo mund të përbëjë rrezik djegieje. Kini kujdes kur hapni derën. Për papastërtitë e forta, pastrojini produktin duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajeni me një pecetë të thatë.



Në funksionin e pastrimit të lehtë me avull, pritet që uji i shtuar të avullojë dhe të kondensohet në pjesën e brendshme të furrës dhe derës së furrës në mënyrë që të zbusë papastërtitë e lehta të formuara në furrën tuaj. Kondensimi i krijuar në derën e furrës mund të pikojë kur hapet dera e furrës. Sapo të hapni derën e furrës, fshijeni kondensimin.

(Ndryshon në varësi të modelit të produktit. Mund të mos jetë i disponueshëm në produktin tuaj.) Pas kondensimit brenda furrës, mund të ketë lagështi ose ujë të mbledhur në kanal nën furrë. Fshijeni këtë kanal uji me një pecetë të lagur pas përdorimit dhe thajeni.



7.6 Pastrimi i derës së furrës

Mund t'i hiqni derën e furrës dhe xhamat e derës për t'i pastruar. Si të hiqni dyert dhe xhamat shpjegohet në seksionet "**Heqja e derës së furrës**" dhe "**Heqja e xhamave të brendshëm të derës**". Pasi të keni hequr xhamat e brendshëm të derës, pastroni me një detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajeni me një pecetë të thatë. Për mbetjet e kalcifikimit që mund të krijohen në xhamin e furrës, fshijeni xhamin me uthull dhe shpëlajeni.

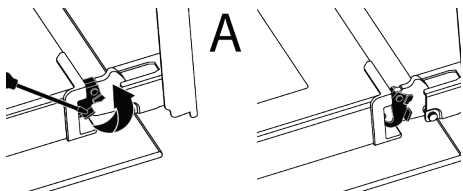


Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes, kruajtëse metalike, lesh teli ose materiale zbardhuese për të pastruar derën dhe xhamin e furrës.

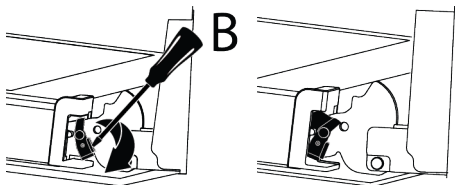
Heqja e derës së furrës

- Hapni derën e furrës.

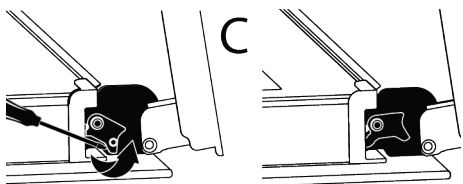
2. Hapni kapëset në folenë e menteshës së derës së përparme djathtas dhe majtas duke i shtyrë poshtë siç tregohet në figurë.
3. Llojet e menteshave ndryshojnë si lloje (A), (B), (C) sipas modelit të produktit. Figurat e mëposhtme tregojnë se si të hapni çdo lloj mentеше.
4. Mentësja e tipit (A) është e disponueshme në llojet normale të derye.



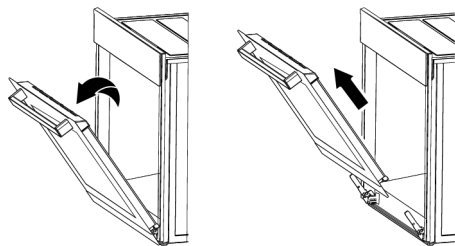
5. Mentësja e llojit (B) është e disponueshme në llojet e derye me mbyllje të butë.



6. Mentësja e tipit (C) është e disponueshme në llojet e derye me hapje/mbyllje të butë.



7. Vendoseni derën e furrës në pozicion gjysmë të hapur.



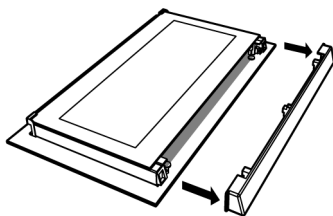
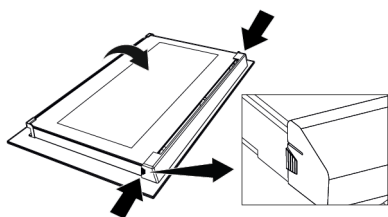
8. Tërhiqeni derën e hequr lart për ta liruar nga mentësja e djathtë dhe e majtë dhe hiqeni atë.

i Për të rivendosur derën, procedurat e aplikuara gjatë heqjes së saj duhet të përsëriten përkatësisht në rend të kundërt. Kur instaloni derën, sigurohuni që të mbyllni kapëset në folenë e menteshës.

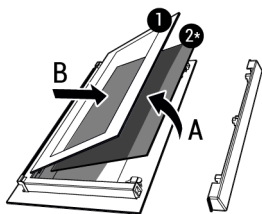
7.7 Heqja e xhamit të brendshëm të derës së furrës

Xhami i brendshëm i derës së përparme të produktit mund të hiqet për ta pastruar.

1. Hapni derën e furrës.
2. Tërhiqeni komponentin plastik, të ngjitur në pjesën e sipërme të derës së përparme, drejt vetes duke shtypur njëkohësisht pikat e presionit në të dy anët e komponentit dhe hiqeni atë.



3. Siç tregohet në figurë, ngrini me kujdes xhamin më të brendshëm (1) drejt "A" dhe më pas hiqeni atë duke e tërhequr drejt "B".



- 1 Xhami më i brendshëm
2* Xhami i brendshëm (mund të mos jetë i disponueshëm për produktin tuaj)

4. Nëse produkti juaj ka një xham të brendshëm (2), përsëritni të njëjtin proces për ta hequr atë (2).
5. Hapi i parë i rigrupimit të derës është rimontimi i xhamit të brendshëm (2). Vendoseni skajin e prerë të xhamit që të përputhet me skajin e prerë të folesë plastike. (Nëse produkti juaj ka një xham të brendshëm). Xhami i brendshëm (2) duhet të vendoset në folenë plastike më të afërt me xhamin më të brendshëm (1).
6. Kur rimontoni xhamin më të brendshëm (1), kushtojini vëmendje vendosjes së anës së printuar të xhamit në xhamin e brendshëm. Është thelbësore që t'i vendosni cepat e poshtëm të xhamit më të brendshëm (1) në mënyrë që të përputhen me foletë e poshtme plastike.
7. Shtyjeni komponentin plastik drejt kornizës derisa të dëgjohet një tingull "kërcitës".

7.8 Pastrimi i llambës së furrës

Në rast se dera e xhamit e llambës së furrës në zonën e gatimit ndotet; pastrojeni duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajeni me një pecetë të thatë. Në rast defekti të llambës së furrës, mund ta zëvendësoni llambën e furrës duke ndjekur seksionet në vijim.

Zëvendësimi i llambës së furrës

Paralajmërime të përgjithshme

- Për të shmangur rrezikun e goditjes elektrike përpara se të ndërroni llambën e furrës, shkëputeni produktin nga rrjeti elektrik dhe prisni që furra të ftohet. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Kjo furrë ka një llambë inkandeshente me më pak se 40 W, më pak se 60 mm në lartësi, më pak se 30 mm në diametër ose një llambë halogjene me folë G9 me fuqi më të vogël se 60 W. Llambat janë të përshtatshme për funksionim në temperatura mbi 300°C. Llambat e furrës ofrohen nga shërbimet e autorizuara ose nga teknikë të licencuar. Ky produkt përmban një llambë të klasës së energjisë G.
- Pozicioni i llambës mund të ndryshojë nga ai që tregohet në figurë.
- Llamba e përdorur në këtë produkt nuk është e përshtatshme për t'u përdorur për ndriçimin e dhomave të shtëpisë. Qëllimi i kësaj llambë është të ndihmojë përdoruesin të shikojë produktet ushqimore.
- Llambat e përdorura në këtë produkt duhet t'i rezistojnë kushteve fizike ekstreme si temperaturat mbi 50°C.

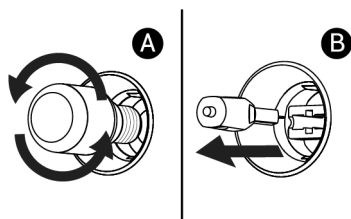
Nëse furra juaj ka një llambë të rumbullakët,

1. Shkëputeni produktin nga energjia elektrike.
2. Hiqeni kapakun e xhamit duke e rrotulluar në drejtim të kundërt të akrepave të orës.



3. Nëse llamba juaj e furrës është e tipit (A) e treguar në figurën më poshtë, rrotullojeni llambën e furrës siç tregohet në figurë dhe zëvendësojeni me një të

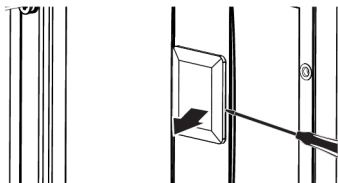
re. Nëse është model i tipit (B), tërhiqeni siç tregohet në figurë dhe zëvendësojeni me një të re.



4. Rivendosni kapakun e xhamit.

Nëse furra juaj ka një llambë katrore,

1. Shkëputeni produktin nga energjia elektrike.
2. Hiqni raftet e telit sipas përshkrimit.



8 Zgjidhja e problemeve

Nëse problemi vazhdon pas ndjekjes së udhëzimeve në këtë pjesë, kontaktoni me shitësin ose një servis të autorizuar. Mos u përpiqni asnjëherë ta riparoni vetë produktin.

Avulli del gjatë kohës që furra është duke punuar.

- Është normale të shikoni avull gjatë funksionimit. >>> Ky nuk është një gabim.

Gjatë gatimit shfaqen pika uji

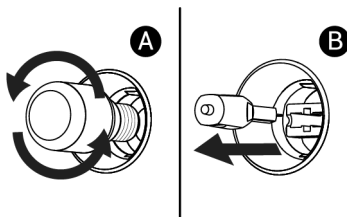
- Avulli i krijuar gjatë gatimit kondensohet kur bie në kontakt me sipërfaqet e ftohta jashtë produktit dhe mund të formojë pika uji. >>> Ky nuk është një gabim.

Dëgjojen tinguj metalikë kur produkti ngrohet dhe ftohet.

- Pjesët metalike mund të zgjerohen dhe të lëshojnë tinguj kur nxehen. >>> Ky nuk është një gabim.

3. Ngrini kapakun mbrojtës të xhamit të llambës me një kaçavidë. Hiqni fillimisht vidën, nëse ka një vidë në llambën katrore në produktin tuaj.

4. Nëse llamba juaj e furrës është e tipit (A) e treguar në figurën më poshtë, rrotullojeni llambën e furrës siç tregohet në figurë dhe zëvendësojeni me një të re. Nëse është model i tipit (B), tërhiqeni siç tregohet në figurë dhe zëvendësojeni me një të re.



5. Rivendosni kapakun e xhamit dhe raftet me tela.

Produkti nuk funksionon.

- Siguresa mund të jetë djegur ose mund të ketë defekt. >>> Kontrolloni siguresat në automatën e siguresave. Ndërroni ato nëse është e nevojshme dhe ngrijini.
- Pajisja mund të mos jetë futur në prizë (të tokëzuar). >>> Kontrolloni nëse pajisja është e futur në prizë.
- (Nëse ka kohëmatës në pajisjen tuaj) Butonat në panelin e kontrollit nuk funksionojnë. >>> Nëse produkti juaj ka një kyç butonash, kyçi i butonave mund të jetë i aktivizuar; çaktivizoni kyçin e butonave.

Drita e furrës nuk ndizet.

- Llamba e furrës mund të ketë defekt. >>> Ndërroni llambën e furrës.
- Nuk ka energji elektrike. >>> Sigurohuni që rrjeti elektrik është në punë dhe kontrolloni siguresat në automatën e siguresave. Ndërroni siguresat nëse është e nevojshme ose ngrijini ato përsëri.

Furra nuk ngrohet.

- Furra mund të mos vendoset në një funksion gatimi dhe/ose temperaturë specifike. >>> Çaktoni furrën në një funksion gatimi dhe/ose temperaturë specifike.
- Për modelet me kohëmatës, koha nuk është vendosur. >>> Vendosni kohën.
- Nuk ka energji elektrike. >>> Sigurohuni që rrjeti elektrik është në punë dhe kontrolloni siguresat në automatën e siguresave. Ndërroni siguresat nëse është e nevojshme ose ngrijini ato përsëri.

(Për modelet me kohëmatës) Ekran i kohëmatësit pulson ose simboli i kohëmatësit është i hapur.

- Ka pasur një ndërprerje të energjisë elektrike më parë. >>> Vendosni kohën / Fikni butonat e funksioneve të produktit dhe kaloni përsëri në pozicionin e dëshiruar.

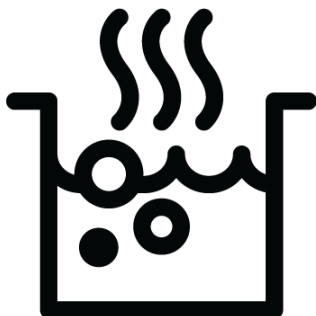
beko

Built-in Hob

User Manual

Gropë e integruar

Manuali i Përdoruesit



BBSE17321B
BBSM12320XCS
BBSM12300XD
BBSE123001XD
HIC 64402 T

185929418_1/ EN/ SQ/ R.AD/ 20.12.24 08:31
7724086716-7724086737-7754886712-7754886714

Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Beko product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

NOTICE Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Söğütözü/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Table of Contents

1	Safety Instructions	4
1.1	Intended Use.....	4
1.2	Child, Vulnerable Person and Pet Safety	4
1.3	Electrical Safety.....	5
1.4	Transportation Safety	6
1.5	Installation Safety.....	7
1.6	Safety of Use	7
1.7	Temperature Warnings	8
1.8	Cooking Safety	8
1.9	Maintenance and Cleaning Safety	9
2	Environmental Instructions	9
2.1	Waste Directive.....	9
2.1.1	Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	9
2.2	Package Information.....	9
2.3	Recommendations for Energy Saving.....	9
3	Your product	10
3.1	Product introduction	10
3.2	Technical Specifications.....	11
4	First Use	12
4.1	Initial Cleaning	12
5	Installation	12
5.1	Right place for installation.....	12
5.2	Electrical connection	13
5.3	Installing the product	14
6	How to use the hob	16
6.1	General information on hob usage.....	16
6.2	Hob control unit.....	17
7	General Information About Baking .	22
7.1	General warnings about cooking with hob	22
8	Maintenance and Cleaning	22
8.1	General Cleaning Information.....	22
8.2	Cleaning the hob.....	23
8.3	Cleaning the Control Panel	23
9	Troubleshooting	23

1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.

1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.

- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- Before discarding worn out and useless products:
 1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
 2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.

3. Take precautions to prevent children from entering the product.
4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.

1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.

- (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
 - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
 - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
 - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
 - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
 - Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
 - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
 - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
 - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- If your product has a power cable and plug:
- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
 - Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
 - Never touch the plug with wet hands!
 - Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.



1.4 Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging mater-

ial or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.

- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.

- Do not install the product near a window. There is a risk that the hob flame will ignite curtains and flammable materials around the hob. When you open the window, hot cookware may tip over.

- Do not install the product near a window. When you open the window, hot cookware may tip over.

- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.

1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect

the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.

- **CAUTION:** If the hob surface is cracked, disconnect the product from the mains to avoid the risk of electric shock.
- **CAUTION:** If the hob glass surface is broken:

Switch off all gas and (if applicable) electric hotplates. Disconnect the product from the electricity.

- Do not touch the appliance surface.
- Do not use the appliance.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

1.7 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heat-

ing elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.

- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

1.8 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.

1.9 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!

- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

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



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be re-used and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2.3 Recommendations for Energy Saving

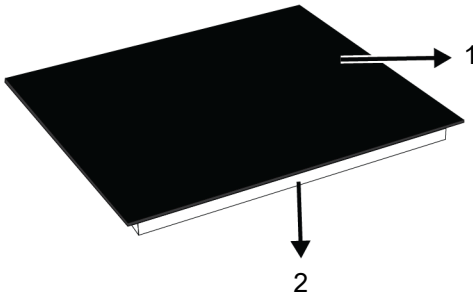
According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

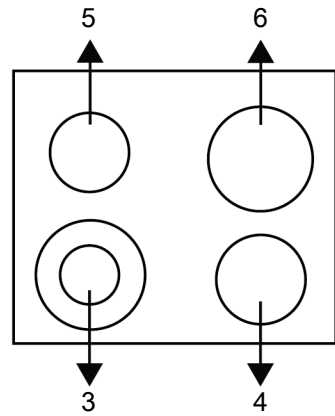
3 Your product

EN

3.1 Product introduction



- 1 Glass cooking surface
- 3 Multiple cooking zone
- 5 Single cooking zone



- 2 Lower housing
- 4 Single cooking zone
- 6 Single cooking zone

3.2 Technical Specifications

General Specifications of Hob	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	39,5 * / 590 / 520
Hob installation dimensions (width / depth) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Voltage/Frequency	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-FG 3 x 2,5 mm ² (1N) / H05V2V2-FG 5 x 1,5 mm ² (2N)
Total power consumption (W)	6700

Front left	Multiple cooking zone
Dimension	120/210 mm
Power	750/2200 W
Rear left	Single cooking zone
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Front right	Single cooking zone
Dimension	160 mm
Power	1500 W
Rear right	Single cooking zone
Dimension	180 mm
Power	1800 W

* The height of the hob specified in the technical table is the base cover height of the product.



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



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



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

4 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

4.1 Initial Cleaning

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

NOTICE: Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

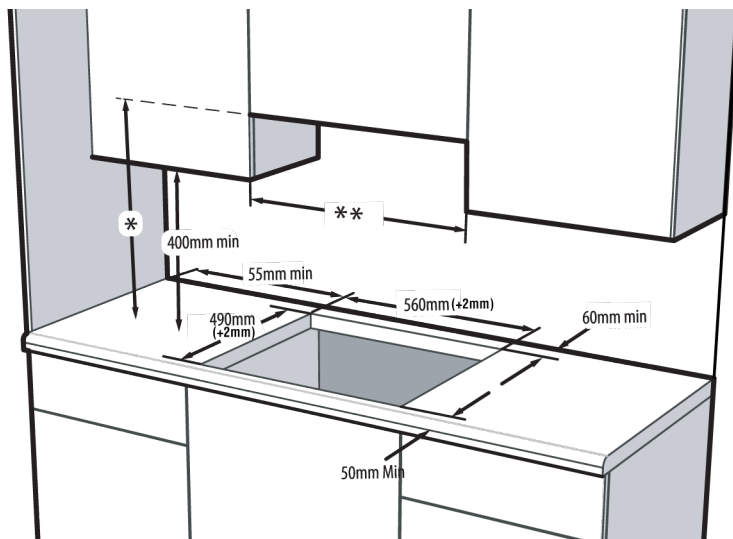
5 Installation

General warnings

- Refer to the nearest Authorised Service Agent for installation of the product. Make sure that the electric and gas installations are in place before calling the Authorised Service Agent to have the product ready for operation. If not, call a qualified electrician and fitter to have the required arrangements made. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.
- It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power and/or gas utility prepared.
- The rules specified in local standards about electrical and/or gas installations (legal rules on installation) shall be followed during product installation./Paragraph
- Check for any damage on the appliance before the installation. Do not have it installed if the appliance is damaged. Damaged products cause risks for your safety.

5.1 Right place for installation

- The hob is designed for installation into commercially available work tops. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.
- This product is a class 3 device according to EN 30-1-1 standard.
- Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer instructions regarding installation height. If not defined any size in the hood manual, this height should be at least 650 mm.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).



* Minimum height to extractor as recommend in hood instruction manual. If not recommended in the hood instruction manual, this height should be at least 650 mm.

** Minimum distance between cabinetry must be equal to width of hob

5.2 Electrical connection

⚠ General warnings

- Disconnect the product from the electric connection before starting any work on the electrical installation. There is an electric shock hazard.
- Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.
- The product can only be connected to the mains electricity connection by an authorized and qualified person, and the warranty of the product starts only after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to operations by unauthorized persons.
- The electric cable must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product. If the electric cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician. Otherwise there is an electric shock, short circuit or fire hazard!
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product. Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.
- Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob). Do not use extension or multi sockets in power connection.
- and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.
- **If the product will be connected directly to the supply power:** If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least

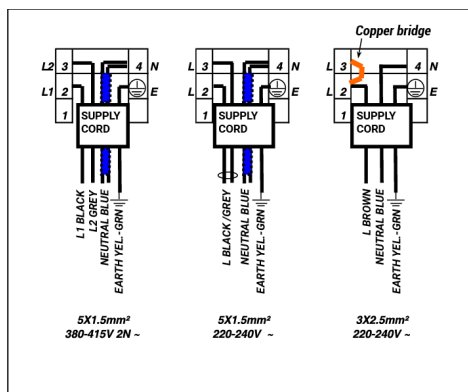
3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

- Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If the product is produced with cable and without plug:

Connect the cord of product to supply power as identified below:

Make the terminal block connection of your product according to the connection/phase information on the product type label.



If your supply cord type is 3-conductor type, for 1-phase connection:

- Brown = L (Phase)
- Blue = N (Neutral)
- Green/Yellow wire = (E) (Earthing)

If your supply cord type is 5-conductor type, for 1-phase connection:

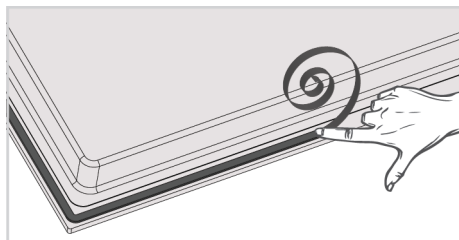
- Black/Grey = L (Phase)
- Blue = N (Neutral)
- Green/Yellow wire = (E) (Earthing)

If your supply cord type is 5-conductor type, for 2-phase connection:

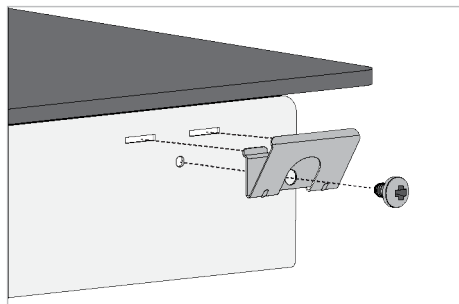
- Black = L1 (Phase)
- Grey = L2 (Phase)
- Blue = N (Neutral)
- Green/Yellow wire = (E) (Earthing)

5.3 Installing the product

1. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
2. When installing the hob, apply the sealing gasket, which was provided in the packaging, around the hob as shown in the following picture, ensuring that it remains 1 to 2 mm inside from the outer edge of the glass.



3. Fix the mounting springs to the hob by inserting them through the holes in the lower casing and screwing them in as shown in the figure.

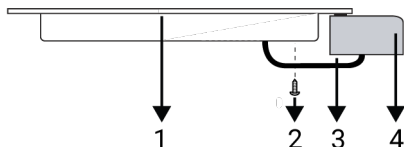


i In some models, the mounting springs may be manufactured pre-assembled to your product.

i The number of mounting springs in your product varies depending on the product model.

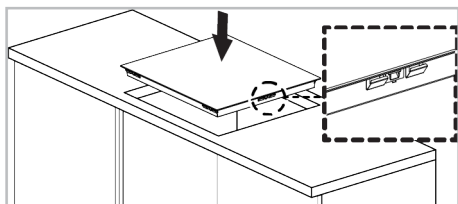
4. Turn the hob again, align it on the counter and place it.
5. When the hob is placed on the counter, it will be placed on the counter with the help of springs and your product will be easily fixed. In cases where the installa-

tion with these springs is not sufficient, you can attach two mounting springs to the front of the product as follows.



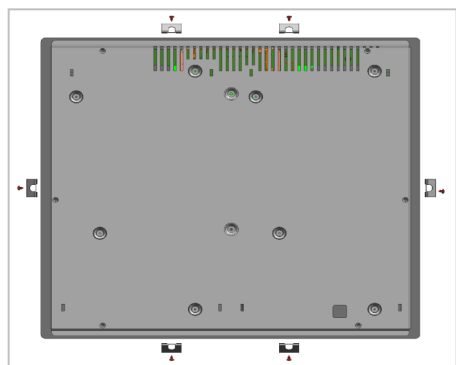
- 1 Hob
- 2 Screw
- 3 Mounting spring
- 4 Countertop

Easy installation: Some models come with mounting springs and sealing gasket attached to the product. For these models, ignore the mounting springs and bracket mounting instructions described in the manual. Place your product directly in the space where the product will be placed as shown in the figure below.



Rear view (connection holes)

Location of the connection holes shown in the below figure are schematic, may vary depending on the product model. Fix them according to connection holes on your product.

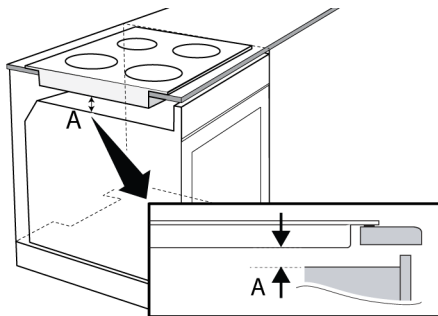


i Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.

i There are gas and electrical components contained within this hob, therefore when fitting the mounting springs/clamps only attach the supplied fixings to the connection holes shown in this manual. Failure to observe this advice may lead to life and property safety.

If there is an built-in oven under the hob;

When installing the hob on an built-in oven, a distance should be left between the upper wall of the oven and the lower housing of the hob, as shown in the figure.

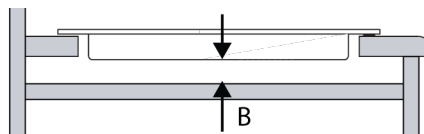


A min. 15 mm

If there is a drawer/cabinet under the hob;

When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-under oven.

For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



B min. 15 mm

Final check

1. Reconnect the product to the mains.

6 How to use the hob

6.1 General information on hob usage

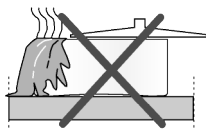
General warnings

- Do not let any objects to fall on the hob. Even small objects such as saltshakers may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (e.g. visible cracks), turn off the fuse first, then call the authorized service to unplug the product to reduce the risk of electric shock.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.
- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- After each use the cooking surface will be hot, so do not put the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

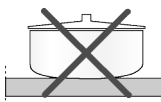
2. Check electrical functions.

Tips for hobs with vitro-ceramic surfaces

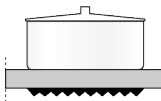
- Vitro-ceramic surface is heat resistant and it is not affected by high temperature differences.
- Do not use vitro-ceramic surface as a surface where you can place something on it or as a cutting surface.
- Use pots and pans with processed bases only. Sharp edges may cause scratches on the surface.
- Do not use aluminium pots/pans and pots. Aluminium deteriorates the hob surface.
- Splashes may damage the hob surface and may cause fire.



- Do not use pots/pans with convex or concave bases.



- Use pots and pans with flat bases only. These provide easier heat transfer.



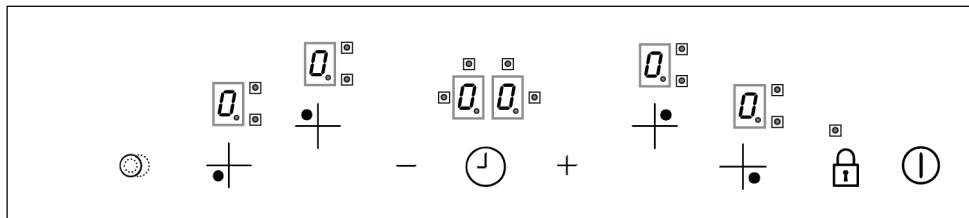
- Energy is wasted if the pot diameter is too small.









Recommended cooking pots/pans sizes

Cooking zone diameter - mm	Pot diameter - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28





6.2 Hob control unit



Keys :

-  On/off key
-  Increase key
-  Decrease key
-  Timer key *
-  Key lock key *
-  Warming zone key *

Cooking zone selection keys :

-  Rear left cooking zone selection key
-  Front left cooking zone selection key
-  Front right cooking zone selection key *
-  Rear right cooking zone selection key

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.


General warnings for the control panel

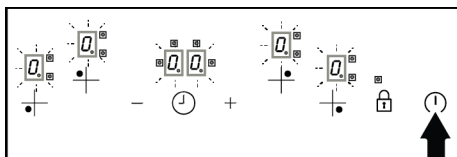
- The graphics and figures are for illustrative purposes only. Actual images or functions may differ depending on your hob model.
- This product is controlled by a touch control panel. Every operation you make on the touch control panel is confirmed by an audible signal.


- Always keep the control panel clean and dry. If the surface is damp and dirty, it may cause problems in operating the functions.

Turning on the hob

1. Turn on the hob by touching the  key.

⇒ The "" symbol appears on all cooking zone displays.




 If no operation is performed within 10 seconds, the hob automatically returns to Standby mode.

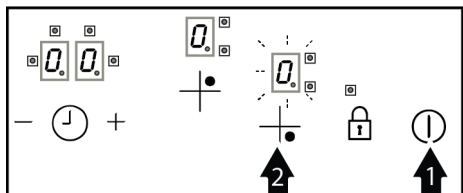
Turning off the hob

1. Touch the  key for more than 2 seconds.

⇒ The hob turns off and returns to Standby mode.

Turning on the cooking zones (Cooking Section)

1. Turn on the hob by touching the  key.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.



⇒ On cooking zone display “0” symbol appears and the display of the relevant zone lights up brighter.

3. Touch the **+** key to activate the temperature level setting. Touch the **+/-** keys to adjust between 1 and 9.

i If you directly touch the **-** key for temperature level setting, the high power setting will be activated. The high power setting is described in the next section.

i If no operation is performed within 10 seconds, the hob automatically returns to Standby mode.

Turning off the cooking zones:

A selected cooking zone can be turned off in 3 different ways:

1. By reducing the temperature to “0” level:
You can turn off the zone by reducing the temperature setting to “0” level.
2. By touching the **+** and **-** keys simultaneously: Select the zone you want to turn off. To turn the zone off, touch the **+** and **-** keys simultaneously.
3. Using the timer off function for the desired zone: When the time is up, the timer turns off the zone connected to it. The relevant displays show “0” or “00”. When the time is up, the audible alarm sounds. To silence the audible alarm, touch any key on the control panel.

Residual heat indicator

If the “H_i” symbol is on the hob display, it means the hob is still hot and is used to keep a small amount of food warm. After a certain period of time, the symbol changes to the “0” symbol, meaning less hot.

i If the “H_i” or “0” symbol lights up on the cooking zone display when the hob is turned off, it means the cooking zone is still hot. Do not touch the hotplate.

i When there is a power outage, the residual heat indicator does not light up and does not warn the user about hot cooking zones.

When your hob overheats;

- If the active cooking zones are set to a level higher than level 7, the hob lowers the level of the active cooking zones to level 7 and the cooking zones cannot be set higher than this level.
- If overheating continues; if the zone is set to a level higher than level 5, the zone will decrease to level 5 and the zone will not be allowed to operate at a level higher than this level. If your zone overheats, it will turn itself off for protection and the zones will not work.

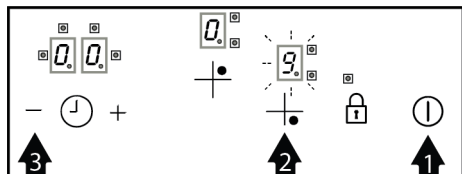
High power setting (Quick heating - Booster)

You can use the high power setting to heat quickly. If fast heating is enabled, the cooking will operate at maximum power for a certain period of time. The fast heating time depends on the selected heat level. However, it is not recommended to cook for a long time in this position. The high power setting may not be available on every zone.

Turning on the high power setting:

1. Turn on the hob by touching the **⏻** key.
2. Select the desired zone by touching the cooking selection key.
3. Set it to level “9” by touching the **-** key.

- ⇒ The display will show "9" and "A" alternately. At temperature level "9" the high power setting is activated.



4. If you want to set a high power setting at a different temperature level, you can change it by touching the \pm keys. The set temperature level and "A" appear on the display respectively. For ex-

ample, when the temperature level is reduced to 6, "6" and "A" appear respectively.

i If your hob overheats, the high power setting may not be adjustable.

Turning off the high power setting:

When the high power setting time is completed, the cooking zone continues to operate at the set temperature and only the temperature level appears on the display. If you want to turn off the cooking zone beforehand, touch the $-$ key or set the temperature level to "0".

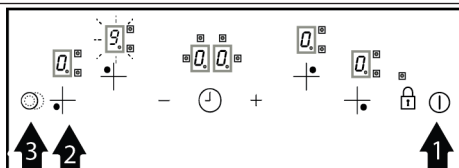
Temperature level	Turn off time - seconds
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	10

Table 1: Table-1: High power setting turn off times

Turning on multiple (double and triple) cooking zone

Opening the dual cooking zone:



1. Turn on the hob by touching the Ⓜ key.
2. Select the dual cooking zone by touching the cooking zone selection keys.
3. Touch the \pm key to activate the temperature level setting. Touch the \pm keys to adjust between 1 and 9.
4. Touch the ⦿ key to activate the second outer section of the dual zone. When you touch the ⦿ key again, the outer section will turn off. The inner section will continue to operate.



i The outer sections of multiple cooking zones are only activated if a temperature level between 1 and 9 is set for the zone.

Opening the triple cooking zone:




1. Turn on the hob by touching the Ⓜ key.
2. Select the triple hotplate by touching the hotplate selection keys.
3. Activate the temperature level setting by touching the \pm key. Adjust between 1 and 9 by touching the \pm keys.
4. Touch the ⦿ key to activate the second outer section of the cooking zone.

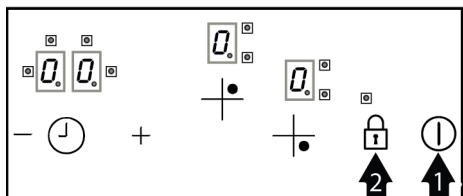
5. Touching the  key again will activate the third section.
6. When working effectively in three sections, each time the  key is touched, one of the outer rings closes.


Key Lock

You can activate the key lock to prevent accidental changes to functions while the hob is operating.



Activating the key lock:

1. Turn on the hob by touching the  key.
2. Touch the  key and activate the key lock.
 - ⇒ The key lock function is activated and the led on the  key lights up.



 If you turn off the hob while the keys are locked, the key lock will be active when you turn the hob back on. In order to operate the hob in such a case, the key lock must be deactivated.

Deactivating the key lock:

1. Touch the  key while the key lock is active.
 - ⇒ The Led on the  key turns off and the key lock is deactivated.





Timer function

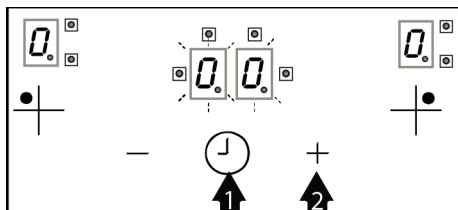
The timer can be used in two different ways, as an alarm and as a cooking zone timer.


When used as a cooking zone timer; this function makes cooking easier for you. You do not have to stand by the hob continuously during the cooking process. The cooking zone automatically turns off after the time you select.

When used as an alarm, it has no effect on the cooking zones. It is used as a warning. When the time you set is completed, the timer gives an audible signal.





Timer function as alarm:

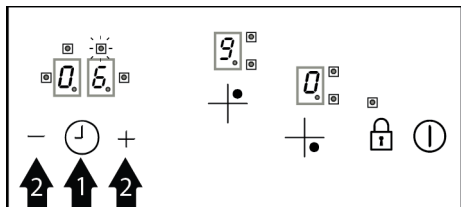
1. Turn on the hob by touching the  key.
2. Activate the alarm timer by touching the  key. "00" appears on the timer display and the timer is activated.
3. Set the desired time value by touching the  and  keys. After setting the time, the timer starts counting down.
4. When the time is up, the audible alarm will sound. To silence the audible alarm, touch any key on the touch control panel.



 The dot leds around the clock display represent each cooking zone. If one led is flashing, you can set the timer for that cooking zone. If none of the leds are on or flashing, the alarm function is active.

Cooking zone timer function:

1. Turn on the hob by touching the  key.
2. Select the desired zone by touching the cooking selection key.
3. Touch the  key to activate the temperature level setting. Touch the  keys to adjust between 1 and 9.
4. Activate the cooking zone timer by touching the  key. "00" appears on the timer display and the dot led around the display for the relevant cooking zone starts flashing.



- Set the desired time value by touching the **+** and **-** keys. The setting is confirmed after a few seconds.

i The timer can only be set for zones that are being operated.

i Repeat the above steps for other zones whose timers you want to set.

i The timer cannot be set without selecting the cooking zone and the zone temperature level.

i When the timer is selected, you can see the remaining time by touching the **⌚** key again. The set times are shown in order with each touch. If an alarm is set, it is shown during this time.

Turning off the timer

When the set time is up, the hob will automatically turn off and give an audible warning. Press any key to turn off the audible warning.

Turning off the timer early

If the timer is turned off early, the hob will continue to operate at the set temperature until it is turned off.

When the timer for the cooking zone is turned off early, it continues to operate at the set temperature level.

- Select the cooking zone you want to turn off.
- Touch the **⌚** key to activate the timer.
- Touch the **-** key until "00" appears on the timer display.

The point light and timer display of the relevant cooking zone flash for a certain period of time and then go out completely and the timer is cancelled.

Automatic turnoff (working time limitations)

The control unit has an automatic turn-off feature. If one or more of the cooking zones are left on, the cooking zone will automatically shut down after a certain period of time. (See Table-2)

If there is a timer assigned to the cooking zone, then the timer display will also turn off. The automatic turn-off time depends on the selected temperature level. The cooking zone can be turned on again by the user after it has been automatically turned off as described above.

i If errors such as AF10, AF20, AF30 appear on the control panel, consult the service.

Temperature level	Automatic turn-off time - hours
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

Table 2: Table-2: Automatic turn-off times

7 General Information About Baking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

7.1 General warnings about cooking with hob

General warnings about cooking with hob

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

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

- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the "Environmental Instructions" section.

8 Maintenance and Cleaning

8.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).

- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflowed fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.

- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

8.2 Cleaning the hob

Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the “General cleaning information” section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.
- Do not use cleaning agents for cleaning operations you perform while the hob is hot, otherwise permanent stains may occur.

8.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.

9 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.
- If the hob does not turn on when the on/off key is pushed >>> Unplug it and wait at least 20 seconds before plugging it in.

Mirë se vini!

I dashur klient,

Faleminderit që keni zgjedhur produktin Beko . Ne dëshirojmë që produkti juaj, i prodhuar me një teknologji dhe cilësi të lartë, t'ju ofrojë efikasitetin më të mirë të mundshëm. Për këtë arsye, lexoni me kujdes këtë manual dhe çdo dokument tjetër të dhënë para përdorimit të produktit.

Kini parasysh të gjitha informacionet dhe paralajmërimet e përmendura në manualin e përdorimit. Në këtë mënyrë, ju do të mbronin veten dhe produktin tuaj nga rreziqet që mund të ndodhin.

Mbajeni manualin e përdorimit. Nëse ia jepni dikujt tjetër këtë produkt, jepini edhe manualin bashkë me të. Në këtë manual jepen kushtet e garancisë, metodat e përdorimit dhe të zgjidhjes së problemeve.

Simbolet dhe përshkrimet e tyre në manualin e përdorimit:



Rrezik që mund të shkaktojë vdekje ose lëndime.



Informacione të rëndësishme ose këshilla të dobishme për përdorimin.



Lexoni manualin e përdorimit.



Paralajmërim për sipërfaqen e nxehët.

NJOFTIM Rrezik që mund të shkaktojë dëm material për produktin ose mjedisin e tij.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Tabela e përmbajtjes

1	Udhëzimet e sigurisë	28
1.1	Përdorimi i planifikuar	28
1.2	Siguria e fëmijëve, personave të cenueshëm dhe kafshëve shtëpiake.....	28
1.3	Siguria elektrike	29
1.4	Siguria gjatë transportit	31
1.5	Siguria e instalimit.....	31
1.6	Siguria gjatë përdorimit.....	32
1.7	Paralajmërimet për temperaturën	33
1.8	Siguria gjatë gatimit	33
1.9	Siguria e mirëmbajtjes dhe pastrimit.....	33
2	Udhëzimet për ambientin	34
2.1	Direktiva për mbetjet	34
2.1.1	Përputhja me direktivën WEEE dhe hedhja e produktit pas përdorimit.....	34
2.2	Informacionet për paketimin	34
2.3	Rekomandime për kursimin e energjisë.....	34
3	Produkti juaj	35
3.1	Prezantimi i produktit.....	35
3.2	Specifikimet teknike.....	36
4	Përdorimi i parë	37
4.1	Pastrimi fillestar	37
5	Instalimi.....	37
5.1	Vendi i duhur për instalim	37
5.2	Lidhje elektrike.....	38
5.3	Instalimi i produktit	39
6	Si të përdorni pianurën.....	41
6.1	Informacion i përgjithshëm mbi përdorimin e pllakës së gatimit....	41
6.2	Njësia e kontrollit të pianurës.....	42
7	Informacione të përgjithshme rreth pjekjes	47
7.1	General warnings about cooking with hob	47
8	Mirëmbajtja dhe pastrimi	48
8.1	Informacione të përgjithshme për pastrimin	48
8.2	Pastrimi i pianurës	49

8.3 Pastrimi i panelit të kontrollit..... 49

9 Zgjidhja e problemeve..... 50

SQ



1 Udhëzimet e sigurisë

- Kjo pjesë përfshin udhëzimet e sigurisë që janë të nevojshme për parandalimin e rreziqeve për lëndime personale ose dëme materiale.
- Nëse produkti i jepet dikujt tjetër për përdorim personal ose për përdorim si produkt i përdorur, duhet të jepen po ashtu manuali i përdorimit, etiketat e produktit dhe dokumentet dhe pjesët e tjera përkatëse.
- Kompania jonë nuk do të mbajë përgjegjësi për dëmet që mund të ndodhin nëse nuk respektohen këtë udhëzime.
- Mosrespektimi i këtyre udhëzimeve do ta bëjë të pavlefshme garancinë.
- Sigurohuni që punimet për instalimin dhe riparimin të kryhen gjithmonë nga prodhuesi, servisi i autorizuar ose personi që ka caktuar kompania e importimit.
- Përdorni vetëm pjesë ndërrimi dhe aksesore origjinale.
- Mos riparoni apo ndërroni asnjë përbërës të produktit nëse nuk është specifikuar qartë në manualin e përdorimit.
- Mos kryeni modifikime teknike në produkt.



1.1 Përdorimi i planifikuar

- Ky produkt është projektuar për t'u përdorur në shtëpi. Ai nuk është i përshtatshëm për përdorim komercial.
- Mos e përdorni produktin në kopshte, ballkone ose në ambiente të tjera të jashtme. Ky produkt është planifikuar të përdoret në shtëpi dhe në kuzhinat e personelit të dyqaneve, zyrave dhe ambienteve të tjera të punës.
- **PARALAJMËRIM:** Ky produkt duhet të përdoret vetëm për qëllime gatimi. Ai nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera, si p.sh. ngrohja e dhomës.

1.2 Siguria e fëmijëve, personave të cenusëshëm dhe kafshëve shtëpiake



- Ky produkt mund të përdoret nga fëmijët 8 vjeç e lart, dhe njerëzit që janë të pazhvilluar në aftësitë fizike, shqisore ose mendore, ose që kanë mungesë përvoja dhe njohurish, për sa kohë që ata mbikëqyren ose trajtohen për përdorimin e sigurt dhe rreziqet e produktit.

- Fëmijët nuk duhet të luajnë me produktin. Pastrimi dhe mirëmbajtja e përdoruesit nuk duhet të kryhen nga fëmijët, përveç nëse dikush i mbikëqyr ata.
- Ky produkt nuk duhet të përdoret nga njerëz me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore (përfshirë fëmijët), përveç nëse ata mbahen nën mbikëqyrje ose marrin udhëzimet e nevojshme.
- Fëmijët duhet të mbikëqyren për t' u siguruar që nuk luajnë me produktin.
- Produktet elektrike janë të rrezikshme për fëmijët dhe kafshët shtëpiake. Fëmijët dhe kafshët shtëpiake nuk duhet të luajnë, të ngjiten ose të hyjnë në produkt.
- Mos vendosni objekte që fëmijët mund të arrijnë në produkt.
- Kthejeni dorezën e tenxhereve dhe tiganëve në anën e banakut në mënyrë që fëmijët të mos mund të kapen dhe të digjen.
- **PARALAJMËRIM:** Gjatë përdorimit, sipërfaqet e arritshme të produktit janë të nxehta. Mbajini fëmijët larg produktit.
- Mbajini materialet e paketimit larg fëmijëve. Ekziston rreziku i lëndimit dhe mbytjes.
- Para se të hidhni produktet e konsumuara dhe të padobishme:
 1. Shkëputeni spinën nga priza dhe hiqeni nga priza.
 2. Prisni kabllon e rrymës dhe shkëputeni atë me spinën nga produkti.
 3. Merrni masa paraprake për të parandaluar hyrjen e fëmijëve në produkt.
 4. Mos i lejoni fëmijët të luajnë me produktin kur është në modalitetin "boshe".



1.3 Siguria elektrike

- Vendoseni produktin në një prizë të tokëzuar të mbrojtur nga një siguresë që përputhet me vlerat nominale aktuale të treguara në etiketën e modelit. Sigurohuni që instalimi i tokëzimit të kryhet nga një elektrikist i kualifikuar. Mos e përdorni produktin pa tokëzim në përputhje me rregulloret lokale/kombëtare.
- Spina ose lidhja elektrike e pajisjes duhet të jetë në një vend lehtësisht të aksesueshëm. Nëse kjo nuk është e mundur, duhet të ketë një mekanizëm (siguresë, çelës, automat etj.) në

- instalimin elektrik me të cilin është lidhur produkti, në përputhje me rregulloret elektrike dhe duke i ndarë të gjitha polet nga rrjeti.
- Hiqeni produktin nga priza ose fikni siguresën përpara riparimit, mirëmbajtjes dhe pastrimit.
 - Vendoseni produktin në një prizë që përmbush vlerat e tensionit dhe frekuencës të specifikuara në etiketën e modelit.
 - Nëse produkti juaj nuk ka një kablo, përdorni vetëm kabllon e lidhjes të përshkruar në pjesën "Specifikimet teknike".
 - Mos e bllokoni kabllon elektrike nën dhe prapa produktit. Mos vendosni një objekt të rëndë mbi kabllon elektrike. Kablloja elektrike nuk duhet të përkulet, shtypet dhe të bjerë në kontakt me asnjë burim nxehtësie.
 - Sigurohuni që kablloja e rrymës të mos bllokohet gjatë vendosjes së produktit në vendin e tij pas montimit ose pastrimit.
 - Përdorni vetëm kabllon origjinale. Mos përdorni kabllon të prera ose të dëmtuara.
 - Mos përdorni kordon zgjatues ose shumë prizë për të përdorur produktin tuaj.
 - Kontaktoni qendrën e autorizuar të shërbimit ose importuesin për të përdorur përshtatësin e miratuar në rastet kur përdorimi i një përshtatësi konverteri (për llojin e prizës) është i nevojshëm.
 - Kontaktoni importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit nëse gjatësia e linjës elektrike është e pamjaftueshme.
 - Burimet portative të energjisë ose prizat e shumta mund të mbinxehen dhe të marrin zjarr. Mbani priza të shumta dhe burime portative të energjisë larg produktit.
 - Nëse kablloja elektrike është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, një servis i autorizuar ose një person që duhet të specifikohet nga kompania importuese për të parandaluar rreziqet e mundshme.
- Nëse produkti juaj ka një kablo dhe prizë elektrike:
- Asnjëherë mos e vendosni spinën e produktit në një prizë të thyer, të lirshme ose jashtë prizës. Sigurohuni që spina të jetë futur plotësisht në prizë. Përndryshe, lidhjet mund të mbinxehen dhe të shkaktojnë zjarr.

- Shmangni futjen e pajisjes në priza që janë të yndyrshme, të papastërta ose potencialisht të ekspozuara ndaj ujit (të tilla si ato pranë një tavoline pune ku uji mund të dalë). Përndryshe ekziston rreziku i qarkut të shkurtër dhe goditjes elektrike.
- Asnjëherë mos e prekni spinën me duar të lagura!
- Nxirreni spinën nga priza duke përdorur trupin e spinës dhe jo vetë kordonin.

1.4 Siguria gjatë transportit

- Shkëputeni produktin nga rrjeti elektrik para transportit të produktit.
- Kur duhet ta transportoni produktin, mbështilleni atë me materiale paketimi me filluska ose karton të trashë dhe ngjiteni mirë. Siguroni fort pjesët lëvizëse të produktit për të parandaluar dëmtimin.
- Përpara se produkti të instalohet, kontrolloni produktin për ndonjë dëmtim pas transportit. Kontaktoni importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit nëse dëmtohet.

1.5 Siguria e instalimit

- Para fillimit të instalimit, çaktivizoni linjën e energjisë me të cilën do të lidhet produkti duke fikur siguresën.
- Mbani gjithmonë doreza mbrojtëse gjatë transportit dhe instalimit. Përndryshe ekziston rreziku i lëndimit nga skajet e mprehta!
- Përpara se produkti të instalohet, kontrolloni produktin për ndonjë dëmtim. Mos e instaloni nëse produkti është i dëmtuar.
- Shmangni përdorimin e materialeve izoluese të nxehtësisë për të mbuluar pjesën e brendshme të mobiljeve që do të instalohen.
- Rrezet e drejtpërdrejta të diellit dhe burimet e nxehtësisë, si ngrohësit elektrikë ose me gaz, nuk duhet të jenë të pranishme në zonën ku është instaluar produkti.
- Mbani të lira hapësirat rreth të gjitha kanaleve të ventilimit të produktit.
- Mos e instaloni produktin pranë një dritareje. Ekziston rreziku që flaka e pllakës të ndezë perdet dhe materialet e ndezshme rreth pllakës së

gatimit. Kur hapni dritaren, enë gatimi të nxehtë mund të përmbysset.

- Mos e instaloni produktin pranë një dritareje. Kur hapni dritaren, enë gatimi të nxehtë mund të përmbysset.
- Nëse ka një prizë pas vendit ku do të instalohet produkti, duhet të sigurohet që produkti të mos bie në kontakt me prizën dhe as me spinën e futur në prizë.
- Nuk duhet të ketë zorrë gazi, tub plastik uji dhe prizë në pjesën e pasme ose në murin anësor të vendit ku do të instalohet produkti. Përndryshe, ato mund të deformohen nga efekti i nxehtësisë kur pianura është në punë dhe mund të krijojë një rrezik sigurie.

1.6 Siguria gjatë përdorimit

- Sigurohuni që produkti të jetë i fikur pas çdo përdorimi.
- Nëse nuk do ta përdorni produktin për një kohë të gjatë, hiqeni nga priza ose fikeni energjinë nga kutia e siguresave.
- Mos e përdorni produktin nëse prishet ose dëmtohet gjatë përdorimit. Shkëputeni produktin nga energjia

elektrike. Kontaktoni importuesin ose qendrën e autorizuar të shërbimit.

- **PARALAJMËRIM:** Nëse sipërfaqja e pllakës është plasaritur, shkëputeni produktin nga rrjeti elektrik për të shmangur rrezikun e goditjes elektrike.
- **PARALAJMËRIM:** Nëse sipërfaqja e xhamit të pianurës është thyer:

Fikni të gjitha vatrat e gazit dhe (nëse ka) elektrike. Shkëputeni produktin nga energjia elektrike.

- Mos e prekni sipërfaqen e pajisjes.
- Mos e përdorni pajisjen.
- Mos e shkëlpi pajisjen për asnjë arsye.
- Asnjëherë mos e përdorni produktin kur gjykimi ose koordinimi juaj është i dëmtuar nga përdorimi i alkoolit dhe/ose drogave.
- Objektet e ndezshme nuk duhet të mbahen brenda dhe rreth zonës së gatimit. Përndryshe, këto mund të çojnë në zjarr.
- Ky produkt nuk është i përshtatshëm për përdorim me telekomandë ose orë të jashtme.

1.7 Paralajmërimet për temperaturën

- **PARALAJMËRIM:** Kur produkti është në përdorim, produkti dhe pjesët e tij të aksesueshme do të jenë të nxehtë. Duhet pasur kujdes për të shmangur preken e produktit dhe elementeve të ngrohjes. Fëmijët nën 8 vjeç duhet të mbahen larg produktit, përveç rasteve kur mbikëqyren vazhdimisht.
- Mos vendosni materiale të ndezshme / shpërthyesë pranë produktit, pasi sipërfaqet do të jenë të nxehta gjatë punës.
- **PARALAJMËRIM:** Rreziku nga zjarri: Mos ruani artikuj në sipërfaqet e gatimit.

1.8 Siguria gjatë gatimit

- **PARALAJMËRIM:** Procesi i gatimit duhet të respektohet. Proceset e gatimit afatshkurtër duhet të respektohen vazhdimisht.
- **PARALAJMËRIM:** Në gatimin me vaj të ngurtë ose të lëngshëm, është e rrezikshme

të lini pianurën pa mbikëqyrje, gjë që mund të shkaktojë zjarr. KURRË mos u përpigni ta shuani zjarrin me ujë; shkëputeni produktin nga rrjeti elektrik dhe më pas mbuloni flakët me një mbulesë ose leckë zjarri (etj.).

- Kini kujdes kur përdorni pije alkoolike në gatimet tuaja. Alkooli avullon në temperatura të larta dhe mund të shkaktojë zjarr pasi mund të ndizet kur bie në kontakt me sipërfaqe të nxehta.

1.9 Siguria e mirëmbajtjes dhe pastrimit

- Prisni që produkti të ftohet përpara se ta pastroni produktin. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Mos e lani asnjëherë produktin duke spërkatur ose derdhur ujë mbi të! Ekziston rreziku i goditjes elektrike!
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar produktin pasi kjo mund të shkaktojë goditje elektrike.

2 Udhëzimet për ambientin

2.1 Direktiva për mbetjet

2.1.1 Përputhja me direktivën WEEE dhe hedhja e produktit pas përdorimit

Ky produkt është në përputhje me direktivën WEEE të BE-së (2012/19/EU). Ky produkt ka një simbol klasifikimi për pajisjet elektrike dhe elektronike si mbetje (WEEE).



Ky produkt është prodhuar me pjesë dhe materiale me cilësi të lartë që mund të ripërdoren dhe janë të përshtatshme për riciklim. Për këtë arsye, mos e hidhni produktin pas përdorimit bashkë me mbetjet e zakonshme familjare dhe të tjera në përfundim të jetëgjatësisë së tij të shërbimit. Dërgojeni atë në një pikë grumbullimi për riciklimin e pajisjeve elektrike dhe elektronike. Mund të pyesni pranë administratës vendore për këto pika grumbullimi. Hedhja e pajisjes së përdorur në mënyrën e duhur ndihmon për të parandaluar pasoja negative për mjedisin dhe shëndetin e njeriut.

Përputhja me direktivën RoHS:

Produkti që keni blerë është në përputhje me direktivën RoHS të BE-së (2011/65/EU). Ai nuk përmban materiale të dëmshme dhe të ndaluara të specifikuara në direktivë.

2.2 Informacionet për paketimin

Materialet e paketimit të produktit janë prodhuar nga materiale të riciklueshme në përputhje me Rregulloret kombëtare për mjedisin. Mos i hidhni mbetjet e paketimit bashkë me mbetjet e shtëpisë ose të tjera, por dërgojini ato te pikat e grumbullimit të materialeve të paketimit të përcaktuara nga autoritetet lokale.

2.3 Rekomandime për kursimin e energjisë

Sipas BE 66/2014, informacionet për efikasitetin e energjisë mund të gjenden në faturën e produktit të përfshirë me produktin.

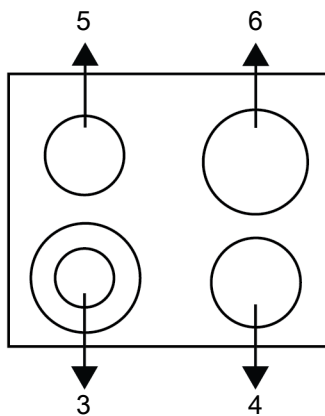
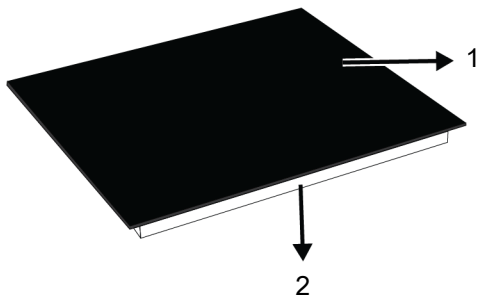
Sugjerimet e mëposhtme do t'ju ndihmojnë ta përdorni produktin tuaj në një mënyrë ekologjike dhe me efikasitet për sa i përket energjisë:

- Shkrini ushqimet e ngrira para pjekjes.
- Përdorni tiganë/tenxhere me madhësi dhe kapak të përshtatshëm për zonën e sobës. Zgjidhni gjithmonë madhësinë e duhur për vaktet tuaja. Për enët me madhësi të gabuar do të nevojitet më shumë energji se ç'duhet.
- Mbajini të pastra zonat e pjekjes së sobës dhe bazat e tenxhereve. Papastërtitë zvogëlojnë transferimin e nxehtësisë mes zonës së pjekjes dhe bazës së tenxheres.

3 Produkti juaj

3.1 Prezantimi i produktit

SQ



- 1 Sipërfaqja e gatimit prej xhami
- 3 Zona e shumëfishtë e gatimit
- 5 Zona unike e gatimit

- 2 Strehimi i ulët
- 4 Zona unike e gatimit
- 6 Zona unike e gatimit

3.2 Specifikimet teknike

Specifikimet e përgjithshme të pianurës	
Përmasat e jashtme të produktit (lartësia/gjerësia/thellësia) (mm)	39,5 * / 590 / 520
Dimensionet e instalimit të pllakës (gjerësia / thellësia) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Voltazhi/frekuenca	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Lloji dhe seksioni i kabllos së përdorur/e përshtatshme për përdorim në produkt	min. H05V2V2-FG 3 x 2,5 mm ² (1N) / H05V2V2-FG 5 x 1,5 mm ² (2N)
Konsumi total i energjisë (NË)	6700

Përpara majtas	Zona e shumëfishtë e gatimit
Dimensioni	120/210 mm
Fuqia	750/2200 NË
Mbrapa majtas	Zona unike e gatimit
Dimensioni	140 mm
Fuqia	1200 NË
Përpara djathtas	Zona unike e gatimit
Dimensioni	160 mm
Fuqia	1500 NË
Pas djathtas	Zona unike e gatimit
Dimensioni	180 mm
Fuqia	1800 NË

* Lartësia e pianurës së specifikuar në tabelën teknike është lartësia e shtresës së poshtme të produktit.



Specifikimet teknike mund të ndryshohen pa njoftim paraprak për përmirësimin e cilësisë së produktit.



Shifrat në këtë manual janë skematike dhe mund të mos përputhen me saktësi me produktin tuaj.



Vlerat e përcaktuara në etiketat e produktit ose në dokumentacionin shoqëruar janë marrë në kushte laboratorike në përputhje me standardet përkatëse. Në varësi të kushteve të mjedisit dhe të përdorimit të produktit, këto vlera mund të ndryshojnë.

4 Përdorimi i parë

Përpara se të filloni të përdorni produktin tuaj, rekomandohet të bëni sa më poshtë, të përmendura përkatësisht në seksionet e mëposhtme.

4.1 Pastrimi fillestar

1. Hiqni të gjitha materialet e paketimit.
2. Fshini sipërfaqet e produktit me një pecetë ose sfungjer të njomë dhe thajini me një pecetë.

NJOFTIM: Disa detergjente ose agjentë pastrimi mund të shkaktojnë dëmtim të sipërfaqes. Mos përdorni detergjentë gërryes, substanca pastrimi pluhur, kremra pastrimi ose objekte të mprehta gjatë pastrimit.

NJOFTIM: Gjatë përdorimit të parë, për disa orë mund të shfaqen tym dhe aroma. Kjo është normale dhe ju duhet vetëm ventilim i mirë për t'i larguar. Shmangni thithjen e drejtpërdrejtë të tymit dhe aromave që krijohen.

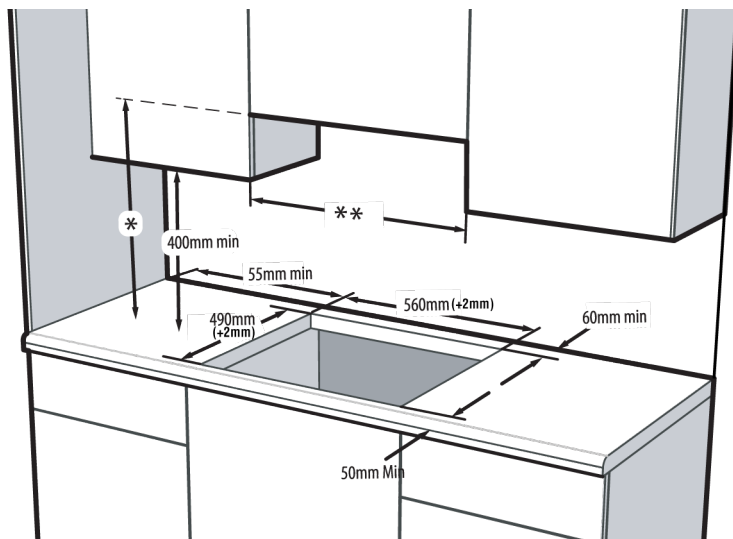
5 Instalimi

Paralajmërimet të përgjithshme

- Referojuni agjentit më të afërt të autorizuar të shërbimit për instalimin e produktit. Sigurohuni që instalimet elektrike dhe gazi të jenë në vend përpara se të telefononi agjentin e autorizuar të shërbimit për ta bërë produktin gati për përdorim. Nëse jo, telefononi një elektrikist dhe montues të kualifikuar për të bërë rregullimet e kërkuara. Prodhuesi nuk do të mbahet përgjegjës për dëmet që rrjedhin nga procedurat e kryera nga persona të paautorizuar, të cilat gjithashtu mund të anulojnë garancinë.
- Është përgjegjësi e klientit të përgatisë vendndodhjen ku produkti do të jetë i vendosur. të vendosura dhe gjithashtu të kenë të përgatitur energjinë dhe/ose gazin.
- Rregullat e specifikuar në standardet lokale për instalimet elektrike dhe/ose gazi (rregullat ligjore për instalimin) do të ndiqen gjatë instalimi i produktit./ Paragrafi
- Kontrolloni për ndonjë dëmtim të pajisjes përpara instalimit. Mos e instaloni nëse pajisja është e dëmtuar. Produktet e dëmtuara shkaktojnë rreziqe për sigurinë tuaj.

5.1 Vendi i duhur për instalim

- Pianura është projektuar për instalim në sipërfaqet e punës të disponueshme në treg. Duhet të lihet një distancë sigurie midis pajisjes dhe mureve të kuzhinës dhe mobiljeve. Shih figurën (vlerat në mm).
- Tabela e punës duhet të jetë e rreshtuar dhe e fiksuar horizontalisht.
- Prisni hapjen e pllakës së gatimit në tavolinën e punës sipas dimensioneve të instalimit.
- Ky produkt është një pajisje e klasës 3 sipas standardit EN 30-1-1.
- Lejoni një distancë minimale prej 750 mm mbi sipërfaqen e pllakës së gatimit.
- Nëse mbi tenxhere do të instalohet një aspiratorit' udhëzime në lidhje me lartësinë e instalimit. Nëse nuk përcaktohet ndonjë madhësi në manualin e kapuçit, kjo lartësi duhet të jetë së paku 650 mm.
- Çdo mobilje kuzhine pranë pajisjes duhet të jetë rezistente ndaj nxehtësisë (min. 100 °C).



- * Lartësia minimale deri tek nxjerrësi siç rekomandohet në manualin e udhëzimeve të kapuçit. Nëse nuk rekomandohet në manualin e udhëzimeve të kapuçit, kjo lartësi duhet të jetë së paku 650 mm.
- ** Distanca minimale ndërmjet kabinetit duhet të jetë e barabartë me gjerësinë e pianurës

5.2 Lidhje elektrike

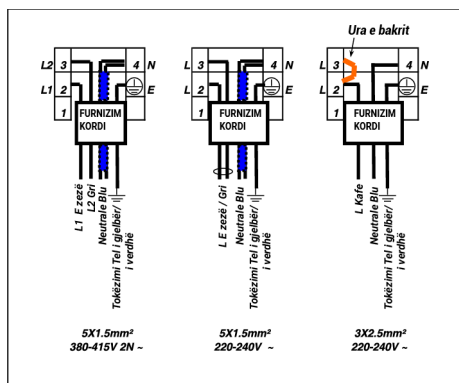
⚠ Paralajmërimet të përgjithshme

- Shkëputni produktin nga lidhja elektrike përpara se të filloni ndonjë punë në instalimin elektrik. Ekziston rreziku i goditjes elektrike.
- Lidhjeni produktin me një prizë/linjë të tokëzuar të mbrojtur nga një ndërprerës miniaturë me kapacitet të përshtatshëm, siç thuhet në tabelën "Specifikimet teknike". Bëjeni instalimin e tokëzimit nga një electricist i kualifikuar gjatë përdorimit të produktit me ose pa transformator. Kompania jonë nuk do të jetë përgjegjëse për asnjë dëmtim që do të lindë për shkak të përdorimit të produktit pa instalim tokëzimi në përputhje me rregulloret lokale.
- Produkti mund të lidhet vetëm me Lidhja me energjinë elektrike nga një person i autorizuar dhe i kualifikuar, dhe garancia e produktit fillon vetëm pas instalimit të saktë. Prodhuesi nuk mund të mbajë përgjegjësi për çdo dëmtim që mund të lindë për shkak të operacioneve nga persona të paautorizuar.
- Kablloja elektrike nuk duhet të shtypet, paloset, bllokohet ose të prekë pjesë të nxehta të produktit. Nëse kabllot elektrike është e dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga një electricist i kualifikuar. Përndryshe ka një goditje elektrike, qark të shkurtër ose rrezik zjarri!
- Të dhënat e furnizimit me rrjet duhet të korrespondojnë me të dhënat e specifikuara në etiketën e tipit të produktit. Etiketa e tipit ndodhet në pjesën e pasme të produktit. Kablloja e energjisë e produktit tuaj duhet të jetë në përputhje me vlerat në tabelën "Specifikimet teknike".
- Fiza e kabllit të rrymës duhet të jetë lehtësisht e arritshme pas instalimit (mos e drejtoni mbi pllakën e gatimit). Mos përdorni shtesë ose shumë priza në lidhjen me rrymë.
- dhe duhet të përdorni prizën/linjën e duhur të prizës dhe spinën për furrën. Në rast se kufijtë e fuqisë së produktit janë jashtë aftësisë së rrymës së prizës/lijës së prizës, produkti duhet të lidhet nëpërmjet instalimit elektrik fiks drejtpërdrejt pa përdorur prizën/linjën e prizës.

- **Nëse produkti do të lidhet drejtpërdrejt me energjinë e furnizimit:** Nëse nuk është e mundur të shkëputni të gjitha polet në furnizimin me energji elektrike, një njësi shkëputëse me të paktën 3 mm hapësirë kontakti (siguresat, çelësat e sigurisë së linjës, kontaktorët) duhet të lidhen dhe të gjitha polet e kësaj njësie shkyçëse duhet të jenë ngjitur (jo sipër) me produktin në përputhje me direktivat IEE. Mosrespektimi i këtij udhëzimi mund të shkaktojë probleme operative dhe të zhvlerësorë garancinë e produktit.
- Rekomandohet mbrojtje shtesë nga një ndërprerës i rrymës së mbetur.

Nëse produkti prodhohet me kablo dhe pa prizë:

Lidheni kordonin e produktit për të furnizuar me energji elektrike siç përcaktohet më poshtë:



Nëse lloji i kabllit tuaj të furnizimit është 3-përçues, për lidhjen 1-fazore:

- Kafe = L (Faza)

- Blu = N (Neutrale)

- Tel i gjelbër/i verdhë = (E) (Tokëzimi)

Nëse kabloja juaj e furnizimit është e tipit 5-përçues, për lidhjen 1-fazore:

- E zezë/Gri = L (Faza)

- Blu = N (Neutrale)

- Tel i gjelbër/i verdhë = (E) (Tokëzimi)

Nëse lloji i kabllit tuaj të furnizimit është 5-përçues, për lidhjen 2-fazore:

- E zezë = L1 (Faza)

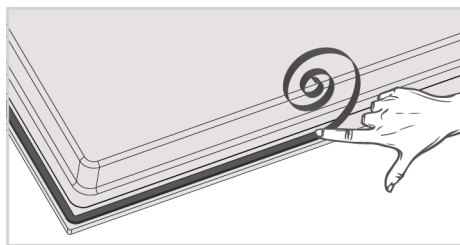
- Gri = L2 (Faza)

- Blu = N (Neutrale)

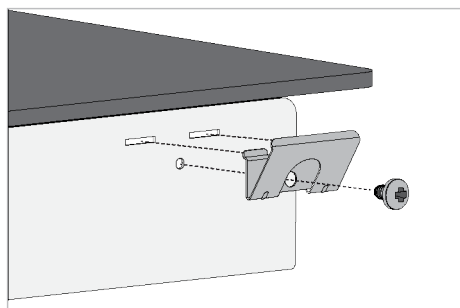
- Tel i gjelbër/i verdhë = (E) (Tokëzimi)

5.3 Instalimi i produktit

1. Duke e kthyer pianurën me kokë poshtë, vendoseni në një sipërfaqe të sheshtë.
2. Kur instaloni pianurën, aplikoni rondelën mbyllëse, e cila ishte dhënë në paketim, rreth pianurës siç tregohet në foton e mëposhtme, duke siguruar që ajo të mbetet 1 deri në 2 mm brenda nga buza e jashtme e xhamit.



3. Fiksoni sustat e montimit në pianurë duke i futur ato përmes vrimave në zorrën e poshtme dhe duke i vidhosur siç tregohet në figurë.

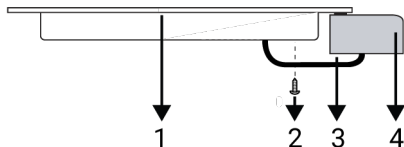


i Në disa modele, sustat e montimit mund të prodhohen paraprakisht të montuara në produktin tuaj.

i Numri i sustave të montimit në produktin tuaj ndryshon në varësi të modelit të produktit.

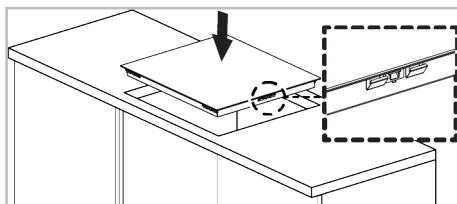
4. Kthejeni përsëri pianurën, drejtojeni atë në banak dhe vendoseni.

5. Kur pianura të vendoset në banak, ajo do të vendoset në banak me ndihmën e sustave dhe produkti juaj do të fiksohet lehtësisht. Në rastet kur instalimi me këto susta nuk është i mjaftueshëm, mund të bashkëngjithni dy susta montimi në pjesën e përparme të produktit si më poshtë.



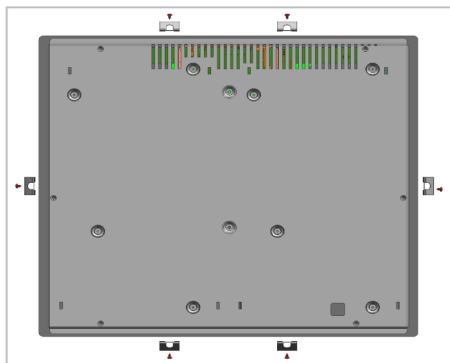
- 1 Pianura
- 2 Vidë
- 3 Sustë montimi
- 4 Banaku

Instalim i lehtë: Disa modele vijnë me susta montimi dhe rondelë mbyllëse të bashkëngjitur në produkt. Për këto modele, injoroni burimet e montimit dhe udhëzimet e montimit të kllapave të përshkruara në manual. Vendoseni produktin tuaj direkt në hapësirën ku do të vendoset produkti siç tregohet në figurën më poshtë.



Pamja e pasme (vrime lidhëse)

Vendndodhja e vrimave të lidhjes të paraqitura në figurën e mëposhtme janë skematike, mund të ndryshojnë në varësi të modelit të produktit. Rregulloni ato sipas vrimave të lidhjes në produktin tuaj.

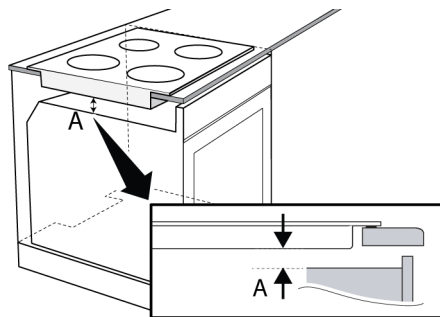


i Kryerja e lidhjeve me vrima të ndryshme nuk është një praktikë e mirë përse i përket sigurisë pasi mund të dëmtojë sistemin e gazit dhe elektrik.

i Brenda kësaj pianure ka gaz dhe komponentë elektrikë, prandaj kur vendosni sustat/kapsat e montimit, lidhni vetëm fiksime të dhëna në vrimat e lidhjes të treguara në këtë manual. Mosrespektimi i kësaj këshille mund të çojë në sigurinë e jetës dhe pronës.

Nëse ka një furrë të integruar nën pllakë;

Kur instaloni pllakën në një furrë të integruar, duhet të lihet një distancë midis murit të sipërm të furrës dhe pjesës së poshtme të pllakës, siç tregohet në figurë.

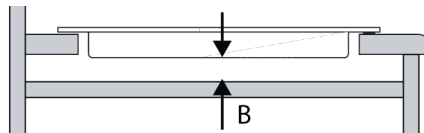


A min. 15 mm

Nëse ka një sirtar/dollap poshtë pllakës së gatimit;

Kur instaloni pianurën në një kabinet, duhet të instalohet një raft për të ndarë kabinetin nga pianura siç ilustrohet në figurën e mësipërme. Kjo nuk kërkohet kur instaloni në një furrë të ndërtuar.

Për shembull, nëse është e mundur të prekni pjesën e poshtme të produktit pasi është instaluar në një sirtar, ky seksion duhet të mbulohet me një pllakë druri.



B min. 15 mm

6 Si të përdorni pianurën

6.1 Informacion i përgjithshëm mbi përdorimin e pllakës së gatimit

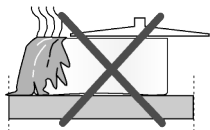
Paralajmërime të përgjithshme

- Mos lejoni që asnjë send të bjerë mbi pianurë. Edhe objektet e vogla si kriprat mund të dëmtojnë pianurën. Mos përdorni pianura të plasaritura. Uji mund të depërtojë nëpër këto çarje dhe të shkaktojë një qark të shkurtër. Nëse sipërfaqja është dëmtuar në ndonjë mënyrë (p.sh. çarje të dukshme), fillimisht fikni siguresën dhe më pas telefononi shërbimin e autorizuar për të shkëputur produktin nga priza për të zvogëluar rrezikun e goditjes elektrike.
- Mos përdorni tenxhere/tegane të çekuilibruara dhe që anojnë lehtësisht në pllakë.
- Mos i ngrohni tenxheret/tiganët dhe tenxheret bosh. Tenxheret dhe pajisja mund të dëmtohen.
- Fikni gjithmonë ndezësit e pianurës pas çdo përdorimi.
- Ju do ta dëmtoni pajisjen nëse i përdorni pianurat pa tenxhere ose tenxhere/tepsi. Gjithmonë fikni pianurat pas çdo operacioni.
- Pas çdo përdorimi sipërfaqja e gatimit do të jetë e nxehtë, ndaj mos i vendosni tenxheret/teganët plastike në sipërfaqen e gatimit. Pastrojeni menjëherë këtë material në sipërfaqe.

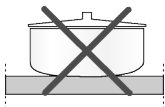
- Ndryshimet e papritura të temperaturës në sipërfaqen e gatimit të xhamit mund të shkaktojnë dëme, kini kujdes që të mos derdhni lëngje të ftohta gjatë gatimit.
- Vendosni një sasi të mjaftueshme ushqimi në tenxhere dhe tigane. Kështu, ju mund të parandaloni derdhjen e ushqimit nga tenxheret/tiganët dhe nuk do të keni nevojë të pastroni pa nevojë.
- Mos i vendosni kapakët e tenxhereve dhe tiganëve mbi djegës/zona.
- Vendosni tenxheret duke i përqendruar në djegëset/zonat. Nëse dëshironi të vendosni një tenxhere në një djegës/zonë tjetër, mos e rrëshqitni drejt djegësit të dëshiruar; përkundrazi, ngrijeni fillimisht dhe më pas vendoseni në djegësin tjetër.

Këshilla për pianurat me sipërfaqe vitro-qeramike

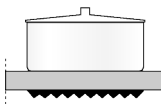
- Sipërfaqja vitro-qeramike është rezistente ndaj nxehtësisë dhe nuk ndikohet nga ndryshimet e larta të temperaturës.
- Mos përdorni sipërfaqe vitro-qeramike si sipërfaqe ku mund të vendosni diçka mbi të ose si sipërfaqe prerëse.
- Përdorni tenxhere dhe tigane vetëm me baza të përpunuara. Skajet e mprehta mund të shkaktojnë gërvishtje në sipërfaqe.
- Mos përdorni tenxhere/tava dhe tenxhere alumini. Alumini përkeqëson sipërfaqen e pllakës.
- Spërkatjet mund të dëmtojnë sipërfaqen e pllakës dhe mund të shkaktojnë zjarr.



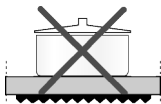
- Mos përdorni tenxhere/tava me baza konvekse ose konkave.



- Përdorni tenxhere dhe tigane vetëm me baza të sheshta. Këto sigurojnë transferim më të lehtë të nxehtësisë.



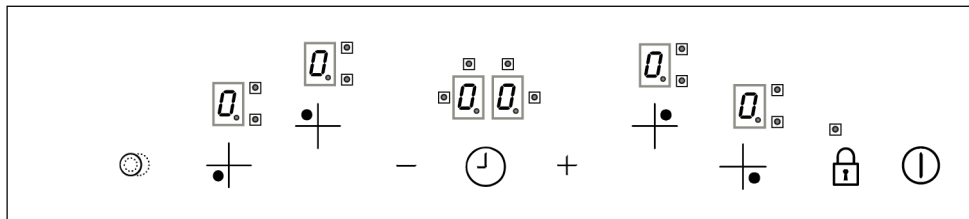
- Energjia humbet nëse diametri i tenxhere është shumë i vogël.



Madhësitë e rekomanduara të tenxhereve/tavave për gatim

Diametri i zonës së gatimit - mm	Diametri i tenxhere - cm
120	12 - 14
140	14 - 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 - 19 / 26 - 28

6.2 Njësia e kontrollit të pianurës




Butonat :


 Butoni i aktivizimit/çaktivizimit

 Butoni i rritjes


 Butoni i zvogëlimit


 Butoni i kohëmatësit *


 Butoni i bllokimit të butonave *


 Çelësi i zonës së ngrohjes *

Tastet e zgjedhjes së zonës së gatimit :

 Tasti i zgjedhjes së zonës së gatimit në anën e majtë të pasme

 Tasti i zgjedhjes së zonës së gatimit përpara majtas

 Tasti i zgjedhjes së zonës së gatimit përpara djathtas *

 Tasti i zgjedhjes së zonës së gatimit të pasme djathtas

* Ndryshon në varësi të modelit të produktit. Mund të mos jetë i disponueshëm në produktin tuaj.

Paralajmërimet të përgjithshme për panelin e kontrollit

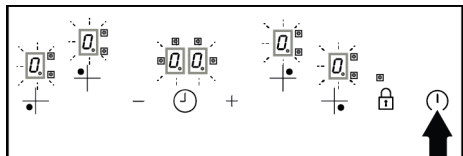
- Grafika dhe figurat janë vetëm për qëllime ilustruese. Imazhet ose funksionet aktuale mund të ndryshojnë në varësi të modelit tuaj të pianurës.
- Ky produkt kontrollohet nga një panel kontrolli me prekje. Çdo veprim që bëni në panelin e kontrollit me prekje konfirmohet nga një sinjal zanor.

- Mbajeni gjithmonë panelin e kontrollit të pastër dhe të thatë. Nëse sipërfaqja është e lagur dhe e ndotur, mund të shkaktojë probleme në funksionimin e funksioneve.

Ndezja e pianurës

1. Ndizni pianurën duke prekur tastin ①.

⇒ Simboli "Q" shfaqet në të gjitha ekranet e zonës së gatimit.



① Nëse nuk kryhet asnjë operacion brenda 10 sekondave, pianura kthehet automatikisht në modalitetin e gatishmërisë.

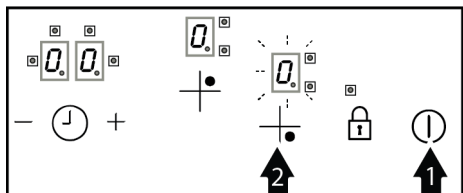
Fikja e pianurës

1. Prekni butonin ① për më shumë se 2 sekonda.

⇒ Pianura fiket dhe kthehet në modalitetin e gatishmërisë.

Ndezja e zonave të gatimit (Seksioni i gatimit)

1. Ndizni pianurën duke prekur tastin ①.
2. Prekni butonin e përzgjedhjes së zonës së gatimit që dëshironi të ndizni.



⇒ Në ekranin e zonës së gatimit shfaqet simboli "Q" dhe ekrani i zonës përkatëse ndriçon më shumë.

3. Prekni butonin + për të aktivizuar cilësimin e nivelit të temperaturës. Prekni tastet +/− për të rregulluar midis 1 dhe 9.

① Nëse prekni drejtpërdrejt butonin − për cilësimin e nivelit të temperaturës, cilësimi i fuqisë së lartë do të aktivizohet. Cilësimi i fuqisë së lartë përshkruhet në seksionin tjetër.

① Nëse nuk kryhet asnjë operacion brenda 10 sekondave, pianura kthehet automatikisht në modalitetin e gatishmërisë.

Fikja e zonave të gatimit:

Një zonë gatimi e zgjedhur mund të fiket në 3 mënyra të ndryshme:

1. Duke ulur temperaturën në nivelin "0": Ju mund ta fikni zonën duke ulur cilësimin e temperaturës në nivelin "0".
2. Duke prekur njëkohësisht butonat + dhe −. Zgjidhni zonën që dëshironi të fikni. Për të fikur zonën, prekni njëkohësisht tastet + dhe −.
3. Përdorimi i funksionit të fikjes së kohëmatësit për zonën e dëshiruar: Kur të mbarojë koha, kohëmatësi fik zonën e lidhur me të. Ekranet përkatëse shfaqin "0" ose "00". Kur të mbarojë koha, tingëllon alarmi i dëgjueshëm. Për të heshtur alarmin e dëgjueshëm, prekni cilindo buton në panelin e kontrollit.

Treguesi i nxehtësisë së mbetur

Nëse simboli "H" është në ekranin e pianurës, kjo do të thotë se pianura është ende e nxehtë dhe përdoret për të mbajtur një sasi të vogël ushqimi të ngrohtë. Pas një periudhe të caktuar kohe, simboli ndryshon në simbolin "0", që do të thotë më pak i nxehtë.

i Nëse simboli "H" ose "0" ndizet në ekranin e zonës së gatimit kur pianura është e fikur, kjo do të thotë se zona e gatimit është ende e nxehtë. Mos e prekni pjatën e nxehtë.

i Kur ka ndërprerje të energjisë, treguesi i nxehtësisë së mbetur nuk ndizet dhe nuk paralajmëron përdoruesin për zonat e nxehta të gatimit.

Kur pianura juaj nxehet së tepërmi;

- Nëse zonat aktive të gatimit janë vendosur në një nivel më të lartë se niveli 7, pianura e ul nivelin e zonave aktive të gatimit në nivelin 7 dhe zonat e gatimit nuk mund të vendosen më lart se ky nivel.
- Nëse mbinxehja vazhdon; nëse zona është vendosur në një nivel më të lartë se niveli 5, zona do të ulet në nivelin 5 dhe zona nuk do të lejohet të funksionojë në një nivel më të lartë se ky nivel. Nëse zona juaj mbinxehet, ajo do të fiket vetë për mbrojtje dhe zonat nuk do të funksionojnë.

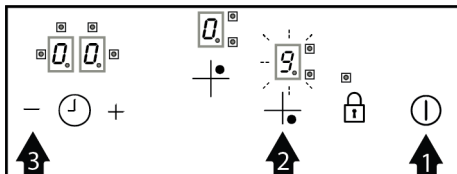
Cilësimi i fuqisë së lartë (Nxehtë e shpejtë - Përforsues)

Mund të përdorni cilësimin e fuqisë së lartë për t' u ngrohur shpejt. Nëse aktivizohet ngrohja e shpejtë, gatimi do të funksionojë me fuqi maksimale për një periudhë të caktuar kohe. Koha e shpejtë e nxehtësimit varet nga niveli i zgjedhur i nxehtësisë. Megjithatë, nuk rekomandohet të gatuani për një kohë të gjatë në këtë pozicion. Cilësimi i fuqisë së lartë mund të mos jetë i disponueshëm në çdo zonë.

Ndezja e cilësimit të fuqisë së lartë:

1. Ndizni pianurën duke prekur tastin ①.
2. Zgjidhni zonën e dëshiruar duke prekur butonin e përzgjedhjes së gatimit.
3. Vendoseni në nivelin "9" duke prekur butonin —.

⇒ Ekranin do të shfaqë alternativisht "9" dhe "A". Në nivelin e temperaturës "9" aktivizohet cilësimi i fuqisë së lartë.



4. Nëse dëshironi të vendosni një cilësim të fuqisë së lartë në një nivel tjetër të temperaturës, mund ta ndryshoni atë duke prekur butonat +/-. Niveli i caktuar i temperaturës dhe "A" shfaqen përkatësisht në ekran. Për shembull, kur niveli i temperaturës zvogëlohet në 6, shfaqen përkatësisht "6" dhe "A".

i Nëse pianura juaj nxehet shumë, cilësimi i fuqisë së lartë mund të mos jetë i rregullueshëm.

Fikja e cilësimit të fuqisë së lartë:

Kur të përfundojë koha e cilësimit të fuqisë së lartë, zona e gatimit do të vazhdojë të funksionojë në temperaturën e caktuar dhe vetëm niveli i temperaturës do të shfaqet në ekran. Nëse dëshironi të fikni paraprakisht zonën e gatimit, prekni butonin — ose vendosni nivelin e temperaturës në "0".






Niveli i temperaturës	Çaktivizo kohën - sekonda
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150

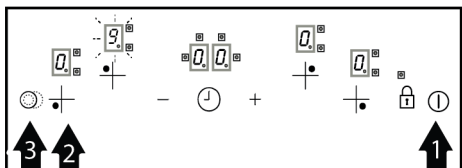
Niveli i temperaturës	Çaktivizo kohën - sekonda
7	210
8	270
9	10


Tabela 1: Tabela-1: Cilësimi i energjisë së lartë koha e fikjes

Ndezja e zonave të shumëfishta (të dyfishta dhe të trefishta) të gatit




Hapja e zonës së dyfishtë të gatimit:




1. Ndizni pianurën duke prekur tastin .
2. Zgjidhni zonën e dyfishtë të gatimit duke prekur butonat e përzgjedhjes së zonës së gatimit.
3. Prekni butonin  për të aktivizuar cilësimin e nivelit të temperaturës. Prekni tastet  për të rregulluar midis 1 dhe 9.
4. Prekni tastin  për të aktivizuar pjesën e dytë të jashtme të zonës së dyfishtë. Kur të prekni përsëri butonin , pjesa e jashtme do të fiket. Seksioni i brendshëm do të vazhdojë të funksionojë.



 Seksionet e jashtme të zonave të shumta të gatimit aktivizohen vetëm nëse vendoset një nivel temperature midis 1 dhe 9 për zonën.

Hapja e zonës së trefishtë të gatimit:




1. Ndizni pianurën duke prekur tastin .
2. Zgjidhni pllakën e nxehtë të trefishtë duke prekur tastet e përzgjedhjes së pllakës së nxehtë.
3. Aktivizoni cilësimin e nivelit të temperaturës duke prekur butonin . Rregulloni midis 1 dhe 9 duke prekur tastet .

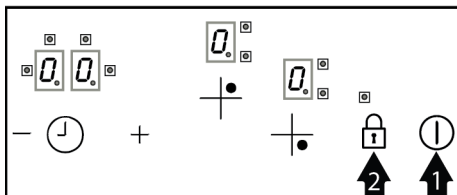
4. Prekni butonin  për të aktivizuar seksionin e dytë të jashtëm të zonës së gatimit.
5. Prekja e tastit  përsëri do të aktivizojë seksionin e tretë.
6. Kur punoni në mënyrë efektive në tre seksione, sa herë që shtypet butoni , një nga unazat e jashtme mbyllet.


Bllokimi i tasteve

Mund të aktivizoni bllokimin e tasteve për të parandaluar ndryshimet aksidentale të funksioneve gjatë funksionimit të pianurës.



Aktivizimi i bllokimit të tasteve:

1. Ndizni pianurën duke prekur tastin .
2. Prekni tastin  dhe aktivizoni bllokimin e tastit.
⇒ Funkcioni i bllokimit të tasteve është aktivizuar dhe LED në tastin  ndizet.



 Nëse e fikni pianurën ndërsa çelësat janë të kyçur, bllokimi i tasteve do të jetë aktiv kur të ndizni përsëri pianurën. Për të përdorur pianurën në një rast të tillë, bllokimi i tasteve duhet të çaktivizohet.

Çaktivizimi i bllokimit të tasteve:

1. Prekni tastin  ndërsa bllokimi i tastit është aktiv.
⇒ LED në tastin  fiket dhe bllokimi i tastit është çaktivizuar.

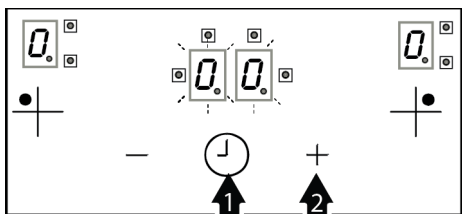
Funksioni i kohëmatjes

Kohëmatësi mund të përdoret në dy mënyra të ndryshme, si alarm dhe si kohëmatës i zonës së gatimit.

Kur përdoret si kohëmatës i zonës së gatimit; ky funksion e bën gatimin më të lehtë për ju. Ju nuk keni pse të qëndroni pranë pianurës vazhdimisht gjatë procesit të gatimit. Zona e gatimit fiket automatikisht pas kohës që ju zgjidhni. Kur përdoret si alarm, nuk ka efekt në zonat e gatimit. Përdoret si paralajmërim. Kur koha që keni vendosur të përfundojë, kohëmatësi jep një sinjal zanor.

Funksioni i kohëmatjes si alarm:

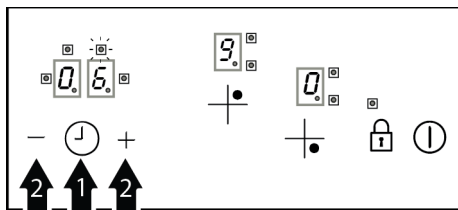
1. Ndizni pianurën duke prekur tastin ⌚.
2. Aktivizoni kohëmatësin e alarmit duke prekur butonin ⌚. Në ekranin e kohëmatësit shfaqet "00" dhe kohëmatësi aktivizohet.
3. Caktoni vlerën e dëshiruar të kohës duke prekur tastet + dhe -. Pas caktimit të kohës, kohëmatësi fillon të numërojë mbrapsht.
4. Kur të mbarojë koha, do të dëgjohet alarmi. Për të heshtur alarmin e dëgjueshëm, prekni cilindo buton në panelin e kontrollit me prekje.



i Ekranin LED me pika rreth orës përfaqëson secilën zonë gatimi. Nëse onel ed vezullon, mund të vendosni kohëmatësin për atë zonë gatimi. Nëse asnjë nga LED-të nuk është i ndezur ose vezullues, funksioni i alarmit është aktiv.

Funksioni i kohëmatësit të zonës së gatimit:

1. Ndizni pianurën duke prekur tastin ⌚.
2. Zgjidhni zonën e dëshiruar duke prekur butonin e përzgjedhjes së gatimit.
3. Prekni butonin + për të aktivizuar cilësimin e nivelit të temperaturës. Prekni tastet +/- për të rregulluar midis 1 dhe 9.
4. Aktivizoni kohëmatësin e zonës së gatimit duke prekur butonin ⌚. Në ekranin e kohëmatësit shfaqet "00" dhe pika LED rreth ekranit për zonën përkatëse të gatimit fillon të vezullojë.



5. Caktoni vlerën e dëshiruar të kohës duke prekur tastet + dhe -. Cilësimi konfirmohet pas disa sekondash.

i Kohëmatësi mund të vendoset vetëm për zonat që përdoren.

i Përsëritni hapat e mësipërm për zonat e tjera, kohëmatësit e të cilave dëshironi të vendosni.

i Kohëmatësi nuk mund të vendoset pa zgjedhur zonën e gatimit dhe nivelin e temperaturës së zonës.

i Kur të zgjidhet kohëmatësi, mund të shihni kohën e mbetur duke shtypur përsëri butonin ⌚. Kohët e caktuara tregohen sipas radhës me çdo prekje. Nëse vendoset një alarm, ai shfaqet gjatë kësaj kohe.



Fikja e kohëmatësit

Kur të mbarojë koha e caktuar, pianura do të fiket automatikisht dhe do të japë një paralajmërim me zë. Shtypni cilindro buton për të fikur paralajmërimin zanor.

Fikja e kohëmatësit herët

Nëse kohëmatësi fiket herët, pianura do të vazhdojë të funksionojë në temperaturën e caktuar derisa të fiket.

Kur kohëmatësi për zonën e gatimit fiket herët, ai vazhdon të funksionojë në nivelin e caktuar të temperaturës.

1. Zgjidhni zonën e gatimit që dëshironi të fikni.
2. Prekni butonin  për të aktivizuar kohëmatësin.
3. Prekni butonin  derisa të shfaqet "00" në ekranin e kohëmatësit.

Drita e pikës dhe ekranin e kohëmatësit të zonës përkatëse të gatimit pulsojnë për një periudhë të caktuar kohe dhe pastaj fikën plotësisht dhe kohëmatësi anulohet.

Niveli i temperaturës	Koha automatike e fikjes - orë
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

Tabela 2: Tabela-2: Kohët automatike të fikjes

7 Informacione të përgjithshme rreth pjekjes

Ju mund të gjeni këshilla për përgatitjen dhe gatimin e ushqimit tuaj në këtë seksion.

Çaktivizimi automatik (kufizimet e kohës së punës)

Njëسيا e kontrollit ka një veçori automatike të fikjes. Nëse një ose më shumë nga zonat e gatimit mbeten të ndezura, zona e gatimit do të mbyllet automatikisht pas një periudhe të caktuar kohe. (Shih Tabelën-2) Nëse ka një kohëmatës të caktuar në zonën e gatimit, atëherë ekranin e kohëmatësit gjithashtu do të fiket. Koha automatike e fikjes varet nga niveli i zgjedhur i temperaturës. Zona e gatimit mund të ndizet përsëri nga përdoruesi pasi të jetë fikur automatikisht siç përshkruhet më sipër.



Nëse shfaqen gabime të tilla si AF10, AF20, AF30 në panelin e kontrollit, konsultohuni me shërbimin.

7.1 General warnings about cooking with hob

Paralajmërimet të përgjithshme për gatimin me pllakë

- Asnjëherë mos e mbushni tiganin me vaj më shumë se një të tretën e tij. Mos e lini pianurën pa mbikëqyrje kur ngrohni vajin. Vajrat e mbinxehur sjellin rrezik zjarri. Asnjëherë mos u përpiqni të shuani një

zjarr të mundshëm me ujë! Kur vaji merr flakë, mbulojeni me një batanije zjarri ose leckë të lagur. Fikeni pianurën nëse është e sigurt për ta bërë këtë dhe telefononi zjarrfikësin.

- Para se t'i skuqni ushqimet, hiqeni gjithmonë ujin e tepërt dhe futini ngadalë në vajin e ndezur. Sigurohuni që ushqimet e ngrira të jenë shkrirë përpara se t'i skuqni.

- Kur ngrohni vajin, sigurohuni që tenxherja që përdorni të jetë e thatë dhe ta mbani të hapur kapakun.
- Për rekomandime mbi gatimin me kursim të energjisë, referojuni seksionit "Udhëzime mjedisore"..

8 Mirëmbajtja dhe pastrimi

8.1 Informacione të përgjithshme për pastrimin

Paralajmërime të përgjithshme

- Prisni që produkti të ftohet përpara se ta pastroni produktin. Sipërfaqet e nxehta mund të shkaktojnë djegie!
- Mos i aplikoni detergjentët drejtpërdrejt në sipërfaqet e nxehta. Kjo mund të shkaktojë njolla të përhershme.
- Produkti duhet pastruar dhe tharë plotësisht pas çdo operacioni. Kështu, mbetjet e ushqimit do të pastrohen me lehtësi dhe do të parandalohet djegia e tyre kur produkti të përdoret përsëri më vonë. Në këtë mënyrë, jetëgjatësia e shërbimit të pajisjes zgjatet dhe problemet e hasura shpesh zvogëlohen.
- Mos përdorni produkte pastrimi me avull për pastrim.
- Disa detergjentë ose agjentë pastrimi shkaktojnë dëme në sipërfaqe. Agjentët pastrues të papërshtatshëm janë: zbardhues, produkte pastrimi që përmbajnë amoniak, acid ose klorur, produkte pastrimi me avull, agjentë pastrues, heqës njollash dhe ndryshku, produkte gërryese pastrimi (pastrues kremoz, pluhur pastrimi, krem për pastrim, pastrues gërryes dhe gërvishtës, tela, sfungjerë, peceta pastrimi që kanë papastërti dhe mbetje detergjentësh).
- Nuk nevojitet asnjë material i veçantë pastrimi për pastrimin e bërë pas çdo përdorimi. Pastrojeni pajisjes duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë

të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajeni me një pecetë të thatë.

- Sigurohuni që të fshini plotësisht çdo lëng të mbetur pas pastrimit dhe pastroni menjëherë çdo ushqim të spërkatur gjatë gatimit.
- Mos lani asnjë pjesë të pajisjes tuaj në një makinë larëse enësh, përveç rasteve kur përcaktohet ndryshe në manualin e përdorimit.

Për pianurat:

- Papastërtitë acidike si qumështi, salca e domates dhe vaji mund të shkaktojnë njolla të përhershme në pianura dhe komponentët e zonave të pianurës, pastroni lëngjet e tejmbushura menjëherë pasi të jetë ftohur pianura pas fikjes së saj.

Sipërfaqet e inoksit - çelikut të pandryshkshëm

- Mos përdorni agjentë pastrimi që përmbajnë acid ose klor për të pastruar sipërfaqet dhe dorezat e inoksit.
- Sipërfaqja e inoksit dhe çelikut të pandryshkshëm mund të ndryshojë ngjyrën me kalimin e kohës. Kjo është normale. Pas çdo operacioni, pastroni me një detergjent të përshtatshëm për sipërfaqet e inoksit ose çelikut të pandryshkshëm.
- Pastroni me një pecetë të butë me sapun dhe detergjent të lëngshëm (jo gërvishtës) të përshtatshëm për sipërfaqet e inoksit, duke u kujdesur që ta fshini në një drejtim.

- Hiqni menjëherë njollat e skorjeve, vajit, niseshtesë, qumështit dhe proteinave në sipërfaqet e xhamit dhe inoksit. Njollat mund të shkaktojnë ndryshkje në periodha të gjata kohore.
- Pastruesit e spërkatur/zbatuar në sipërfaqe duhet të pastrohen menjëherë. Pastruesit gërryes të mbetur në sipërfaqe bëjnë që sipërfaqja të bëhet e bardhë.

Sipërfaqet e xhamit

- Kur pastroni sipërfaqet e xhamit, mos përdorni kruajtëse të forta metalike dhe materiale gërryese pastrimi. Ato mund ta dëmtojnë sipërfaqen e xhamit.
- Pastroni pajisjen duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë me mikrofibra, specifike për sipërfaqe xhami, dhe thajeni me një pecetë të thatë me mikrofibra.
- Nëse pas pastrimit ka mbetur detergjent, fshijeni atë me ujë të ftohtë dhe thajeni me një pecetë të pastër dhe të thatë me mikrofibra. Detergjenti i mbetur mund të dëmtojë sipërfaqen e xhamit më pas.
- Në asnjë rrethanë nuk duhet të pastroni mbetjet e thara në sipërfaqen e xhamit me thika të dhëmbëzuara, lësh teli ose mjete të ngjashme gërvishtëse.
- Mund t'i hiqni njollat e kalciumit (njollat e verdha) në sipërfaqen e xhamit me një substancë kundër kalcifikimit të disponueshëm në treg, me një substancë pastruese si uthulla ose lëngu i limonit.
- Nëse sipërfaqja është shumë e papastër, aplikoni agjentin pastrues mbi njollë me një sfungjer dhe prisni për një kohë të gjatë që ajo të funksionojë siç duhet. Më pas pastroni sipërfaqen e xhamit me një pecetë të lagur.
- Ndryshimet dhe njollat në sipërfaqen e xhamit janë normale dhe jo defekte.

Pjesët plastike dhe sipërfaqe të lyera

- Pastroni pjesët plastike dhe sipërfaqet e lyera duke përdorur detergjent për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një pecetë të butë ose sfungjer dhe thajini ato me një pecetë të thatë.

- Mos përdorni kruajtëse metalike të forta dhe pastrues gërryese. Ata mund të dëmtojnë sipërfaqet.
- Sigurohuni që pjesët bashkuese të komponentëve të produktit të mos mbeten të lagura dhe me detergjent. Përndryshe, mund të shfaqen gërryerje në këto pjesë bashkuese.

8.2 Pastrimi i pianurës

Sipërfaqja e gatimit prej xhami

Ndiqni hapat e pastrimit të përshkruara për sipërfaqet e qelqit në seksionin "Informacionet e përgjithshme të pastrimit" për pastrimin e sipërfaqes së gatimit të xhamit. Ju mund të përfundoni pastrimin tuaj sipas informacionit të mëposhtëm për raste të veçanta.

- Ushqimet me bazë sheqeri si kremi i errët, niseshteja dhe shurupi duhet të pastrohen menjëherë, pa pritur që sipërfaqja të ftohet. Përndryshe, sipërfaqja e gatimit e xhamit mund të dëmtohet përgjithmonë.
- Mos përdorni agjentë pastrimi për operacionet e pastrimit që kryeni kur pianura është e nxehtë, përndryshe mund të shfaqen njolla të përhershme.

8.3 Pastrimi i panelit të kontrollit

- Kur pastroni panelet me çelësa kontrolli, fshijeni panelin dhe çelësat me një pecetë të butë të lagur dhe thajini me një pecetë të thatë. Mos i hiqni çelësat dhe gominat nën ta për të pastruar panelin. Paneli i kontrollit dhe çelësat mund të dëmtohen.
- Gjatë pastrimit të paneleve të inoksit me çelësat kontrolli, mos përdorni agjentë pastrimi për inoks rreth çelësave. Treguesit rreth çelësave mund të fshihen.
- Pastrojini panelet e kontrollit me prekje me një pecetë të butë të lagur dhe thajini me një pecetë të thatë. Nëse produkti juaj ka një veçori të kyçit të butonave, vendosni kyçin e butonave përpara se të kryeni pastrimin e panelit të kontrollit. Përndryshe, mund të ndodhin gabime për sa i përket zbulimit në lidhje me çelësat.

9 Zgjidhja e problemeve

Nëse problemi vazhdon pas ndjekjes së udhëzimeve në këtë pjesë, kontaktoni me shitësin ose një servis të autorizuar. Mos u përpiqni asnjëherë ta riparoni vetë produktin.

Produkti nuk funksionon.

- Siguresa mund të jetë djegur ose mund të ketë defekt. >>> Kontrolloni siguresat në automatin e siguresave. Ndërronini ato nëse është e nevojshme dhe ngrijini.
- Pajisja mund të mos jetë futur në prizë (të tokëzuar). >>> Kontrolloni nëse pajisja është e futur në prizë.
- (Nëse ka kohëmatës në pajisjen tuaj) Butonat në panelin e kontrollit nuk funksionojnë. >>> Nëse produkti juaj ka një kyç butonash, kyçi i butonave mund të jetë i aktivizuar; çaktivizoni kyçin e butonave.
- Nëse pianura nuk ndizet kur shtypet tasti i ndezjes/fikjes >>> Hiqeni nga priza dhe prisni të paktën 20 sekonda përpara se ta lidhni.

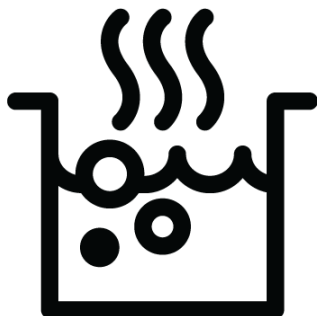
beko

Ugradna ploča za kuvanje

Korisnički priručnik

Ugradbeni plamenik

Upute za uporabu



BBSE17321B
BBSM12320XCS
BBSM12300XD
BBSE123001XD
HIC 64402 T

185929418_2/ BS/ HR/ R.AD/ 20.12.24 08:34
7724086716-7724086737-7754886712-7754886714

Dobrodošli!

Poštovani korisnici,

Hvala na odabiru proizvoda Beko. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju učinkovitost. Stoga, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data prije uporabe proizvoda.

Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u korisničkom priručniku. Na taj način ćete zaštititi sebe i svoj proizvod od opasnosti koje mogu nastati.

Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Uslovi garancije, načini upotrebe i rješavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom uputstvu.

Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozljedu.



Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vruću površinu.

NAPOMEN
A

Opasnost koja može za rezultat imati materijalnu štetu na proizvodu ili okolini.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Sadržaj

1 Sigurnosna uputstva	4
1.1 Namjena.....	4
1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	4
1.3 Električna sigurnost.....	5
1.4 Siguran transport.....	6
1.5 Sigurna instalacija	7
1.6 Sigurna upotreba	7
1.7 Temperaturna upozorenja	8
1.8 Sigurnost kuhanja.....	8
1.9 Sigurno održavanje i čišćenje	9
2 Uputstva za zaštitu okoliša	9
2.1 Direktiva o otpadu	9
2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda.....	9
2.2 Informacija o ambalaži	9
2.3 Preporuke za štednju energije	9
3 Vaš proizvod	10
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	10
3.2 Tehničke specifikacije.....	11
4 Prva upotreba	12
4.1 Početno čišćenje	12
5 Instalacija	12
5.1 Prije instalacije	12
5.2 Električno spajanje	13
5.3 Instalacija proizvoda	14
6 Kako koristiti ploču za kuhanje.....	16
6.1 Opće informacije o uporabi ploče za kuhanje.....	16
6.2 Kontrolna tabla	17
7 Opće informacije o pečenju	22
7.1 Opća upozorenja o spremanju hrane na grijaćoj ploči.....	22
8 Održavanje i čišćenje	23
8.1 Opće informacije o čišćenju	23
8.2 Čišćenje ploče za kuhanje	24
8.3 Čišćenje kontrolne table	24
9 Rješavanje problema.....	24

1 Sigurnosna uputstva

- Ovo poglavlje sadrži sigurnosne upute potrebne da bi spriječili rizik od fizičke ozljede i materijalne štete.
- Ako se proizvod preda nekom drugom licu za ličnu upotrebu ili u svrheupotrebe rabljenog uređaja, potrebno je dati i uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i dijelove.
- Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati ako se ove upute ne poštuju.
- Nepoštovanje ovih uputa poništava odobrenu garanciju.
- Ugradnju i popravke uvijek treba da obavlja proizvođač, ovlaštenu servis ili lice koje je imenovao uvoznik.
- Koristite samo originalne rezervne djelove i pribor.
- Ne popravljajte i ne mijenjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
- Ne vršite nikakve tehničke modifikacije na proizvodu.
- Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen upotrebi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u prodavaonicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba se koristiti samo za kuhanje. Ne smije se koristiti za druge namijene, na primjer za grijanje prostorija.

1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti djeca od 8 godina i starija i osobe koje su nedovoljno razvijene u fizičkim, senzornim ili mentalnim vještinama ili koje imaju nedostatak iskustva i znanja, sve dok su pod nadzorom ili obučene o sigurnoj upotrebi i opasnostima proizvoda.
- Djeca se ne smiju igrati proizvodom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako ih neko ne nadgleda.
- Ovaj proizvod ne smiju koristiti osobe s ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući

1.1 Namjena

- Proizvod je namijenjen za primjenu u kućanstvima. Nije namijenjen za komercijalnu upotrebu.

djecu), osim ako se čuvaju pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.

- Djecu treba nadgledati kako bi se osiguralo da se ne igraju proizvodom.
- Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci se ne smiju igrati s proizvodom, penjati se na njega ili ulaziti u njega.
- Ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti na proizvod.
- Okrenite ručku lonaca i tava na bočnu stranu pulta tako da djeca ne mogu zgrabiti i zapaliti.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu podalje od proizvoda.
- Ambalažni materijal držite van dohvata djece. Postoji opasnost od povreda i gušenja.
- Prije odbacivanja istrošenih i beskorisnih proizvoda:
 1. Odspojite utikač i izvadite ga iz utičnice.
 2. Odrežite kabl za napajanje i odspojite ga utikačem iz proizvoda.

3. Poduzmite mjere predostrožnosti kako biste spriječili djecu da uđu u proizvod.
4. Ne dozvolite djeci da se igraju proizvodom kada je u stanju mirovanja.



1.3 Električna sigurnost

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na tipskoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlaštenu električar. Ne koristite proizvod koji nije uzemljen u skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja treba biti na lako dostupnom mjestu. Ako to nije moguće, mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod spojen, u skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.
- Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač prije popravke, održavanja ili čišćenja.
- Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na tipskoj pločici.

- (Ako vaš proizvod nema strujni kabl) koristite samo priključni kabl opisan u dijelu „Tehničke specifikacije”.
 - Ne gnječite strujni kabl ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabl ne stavljajte teške predmete. Strujni kabl ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom toplote.
 - Pripazite da strujni kabl nije prignječen prilikom postavljanja proizvoda na njegovo mjesto nakon sastavljanja ili čišćenja.
 - Koristite samo originalni kabl. Ne koristite oštećene ili presječene kablove.
 - Ne koristite produžni kabl ili razdjelne utičnice za rukovanje proizvodom.
 - Kontaktirajte ovlašteni servisni centar ili uvoznika u vezi s korištenjem odobrenog adaptera u slučajevima kada ne neophodno koristiti adapter pretvarača (za vrstu utikača).
 - Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar ako dužina strujnog kabla nije dovoljna.
 - Prijenosni izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i izazvati požar. Višestruki utikači i prienosni izvori napajanja držite podalje od proizvoda.
 - Ako je strujni kabl oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti.
- Ako vaš proizvod ima strujni kabl i utikač:
- Nikad ne stavljate utikač proizvoda u slomljenu, olabavljenu utičnicu ili ako utikač ispada iz utičnice. Pripazite je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U protivnom, priključci se mogu pregrijati ili izazvati požar.
 - Izbjegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili su možda izloženi vodi (poput onih pored radnih površina na koja voda može dospjeti). U suprotnom, postoji opasnost od kratkog spoja ili do smrti zbog strujnog udara.
 - Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama!
 - Izvucite utikač iz strujne utičnice koristeći tijelo utikača a ne sam kabl.



1.4 Siguran transport

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.
- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim

kartonom i dobro zalijepite. Dobro pričvrstite pomične dijelove proizvoda i tako spriječite oštećenja.

- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen nakon transporta. Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštenu servisni centar ako je oštećen.

1.5 Sigurna instalacija

- Prije početka instalacije, isključite električni vod koji će se proizvod priključiti tako što ćete isključiti osigurač.
- Tokom transporta i održavanja uvijek nosite zaštitne rukavice. U protivnom, postoji opasnost od ozljeda zbog oštrih rubova!
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Nemojte ga instalirati ako je uređaj oštećen.
- Izbjegavajte koristiti bilo kakve materijale za toplotnu izolaciju za prekrivanje unutrašnjosti namještaja koji će se instalirati.
- Izravna sunčeva svjetlost i izvori toplote, poput električnih ili plinskih grijalica, ne smiju biti smješteni u području u kojem se instalira proizvod.
- Područja oko ventilacionih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.

- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Postoji opasnost da plamen ploče za kuhanje zapali zavjese i zapaljive materijale oko ploče. Kada otvorite prozor kuhinjsko posuđe se može prevrnuti.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Kada otvorite prozor kuhinjsko posuđe se može prevrnuti.
- Ako postoji utičnica iza mjesta na kojem će se proizvod instalirati, tada mora biti osigurano da proizvod ne dođe u kontakt s utičnicom ni s utikačem ukopčanim u utičnicu.
- Na stražnjoj ili bočnoj stijenci mjesta na kojem će se proizvod instalirati ne smije biti crijevo za plin, plastična cijev za vodu i utičnica. U suprotnom, mogu se deformirati zbog toplodnog uticaja tokom rada ploče za kuhanje i mogu predstavljati sigurnosni rizik.

1.6 Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ga iz strujne utičnice ili isključite napajanje u razvodnoj kutiji.

- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tokom upotrebe. tada isključite proizvod iz strujne utičnice. Kontaktirajte uvoznika ili ovlašteni servisni centar.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina pećnice napukla, isključite proizvod iz strujnog napajanja i tako izbjegnite opasnost od strujnog udara.
- **UPOZORENJE:** Ako je staklena površina ploče za kuhanje razbijena:

Isključite sve plinske i (ako postoje) električne ploče za kuhanje. tada isključite proizvod iz strujne utičnice.

- Nemojte dirati površinu uređaja.
- Nemojte koristiti uređaj.
- Nikada nemojte stati na uređaj.
- Nikada ne koristite proizvod kad vam je smanjena sposobnost prosuđivanja ili koordinacija zbog konzumacije alkohola i/ili lijekova.
- Zapaljivi predmeti ne smiju se držati unutar i oko prostora za kuhanje. U suprotnom, to može dovesti do požara.
- Ovaj proizvod nije prikladan za upotrebu s daljinskim upravljačem ili vanjskim satom.



1.7 Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Kada se proizvod koristi, proizvod i njegovi dostupni dijelovi bit će vrući. Trebate izbjegavati dodirivanje proizvoda i grijaćih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će površine biti vruće prilikom rada.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.



1.8 Sigurnost kuhanja

- **UPOZORENJE:** Postupak kuhanja treba nadzirati. Kratkotrajni procesi pripreme moraju se konstantno nadgledati.
- **UPOZORENJE:** Pri kuhanju na krutom ili tečnom ulju opasno je ostaviti ploču za kuhanje bez nadzora jer može doći do požara. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom; isključite proizvod iz električne mreže, a zatim prekriti plamen pokrivačem ili vatrogasnom tkaninom (itd.).

- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.



1.9 Sigurno održavanje i čišćenje

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.

2 Uputstva za zaštitu okoliša

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usaglašenost sa direktivom WEEE i Odlaganje otpadnog proizvoda

Ovaj proizvod je usklađen s Direktivom EU WEEE (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi simbol klasifikacije za odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE).



Ovaj proizvod je proizveden od visokokvalitetnih dijelova i materijala koji se mogu ponovno koristiti i pogodni su za recikliranje. Stoga, na kraju njegovog vijeka trajanja ne

zbrinjavajte ovaj otpadni proizvod s ostalim redovnim otpadom iz domaćinstva.

Ondesite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme.

Informacije o navedenim sabirnim centrima možete dobiti od lokalne uprave. Pravilno odlaganje otpadnih uređaja pomaže u sprječavanju negativnih uticaja na okoliš i zdravlje ljudi.

Usklađenost sa RoHS direktivom:

Proizvod koji ste kupili je usklađen s Direktivom EU RoHS (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

2.2 Informacija o ambalaži

Materijali za pakiranje proizvoda su proizvedeni od sekundarnih sirovina u skladu s našim nacionalnim propisima za zaštitu okoliša. Ambalažni otpad nemojte odlagati sa kućnim ili drugim otpadom, odnesite ga na mjesta za prikupljanje ambalažnog materijala određena od strane lokalnih organa.

2.3 Preporuke za štednju energije

Prema EU 66/2014, informacije o energetske efikasnosti mogu se naći na računu proizvoda koji se isporučuje uz proizvod.

Sljedeći prijedlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski učinkovit način:

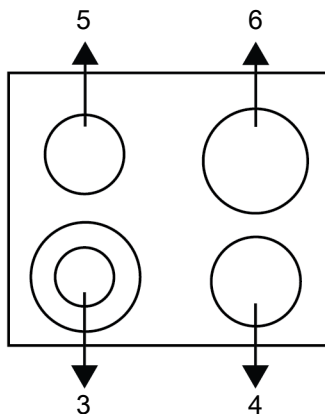
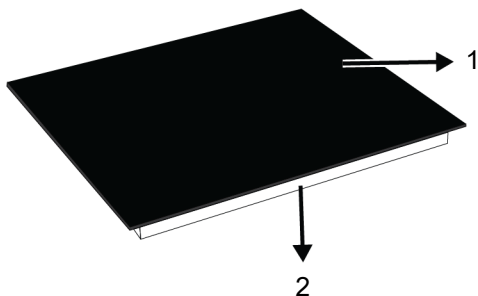
- Zamrznutu hranu odmrznite prije pečenja.
- Koristite lonce/tave veličine i poklopca koji odgovaraju zoni kuhanja. Uvijek odaberite lonac veličine koja odgovara

vašim obrocima. Posude neprikladne veličine zahtijevaju više energije nego što je potrebno.

- Održavajte površine za pečenje na ploči za kuhanje i dno posude čistima. Nečistoća smanjuje prijenos toplote između područja za pečenje i dna posude.

3 Vaš proizvod

3.1 Predstavljanje proizvoda



- 1 Staklena površina za kuhanje
- 3 Višestruka zona kuhanja
- 5 Pojedinačna zona kuhanja

- 2 Donje kućište
- 4 Pojedinačna zona kuhanja
- 6 Pojedinačna zona kuhanja

3.2 Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije ploče za kuhanje	
Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	39,5 * / 590 / 520
Ploča za kuhanje – dimenzije za instalaciju (širina/dubina)	560 (+2) / 490 (+2)
Napon/frekvencija	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Vrsta kabla i korišten prečnik prikladan za upotrebu na proizvodu	min. H05V2V2-FG 3 x 2,5 mm ² (1N) / H05V2V2-FG 5 x 1,5 mm ² (2N)
Ukupna potrošnja energije (Š)	6700

Prednji lijevi	Višestruka zona kuhanja
Dimenzija	120/210 mm
Snaga	750/2200 Š
Stražnji lijevi	Pojedinačna zona kuhanja
Dimenzija	140 mm
Snaga	1200 Š
Prednji desni	Pojedinačna zona kuhanja
Dimenzija	160 mm
Snaga	1500 Š
Stražnji desni	Pojedinačna zona kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	1800 Š

* Visina ploče za kuhanje navedena u tehničkoj tabeli je donja visina tijela proizvoda.



Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti zbog poboljšanja kvaliteta proizvoda.



Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati s vašim uređajem.



Vrijednosti navedene na naljepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu s relevantnim standardima. Zavisno od uslova rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

4 Prva upotreba

Prije nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odjeljcima u nastavku.

4.1 Početno čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

BILJESKA: Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

BILJESKA: Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je samo dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbjegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se stvaraju.

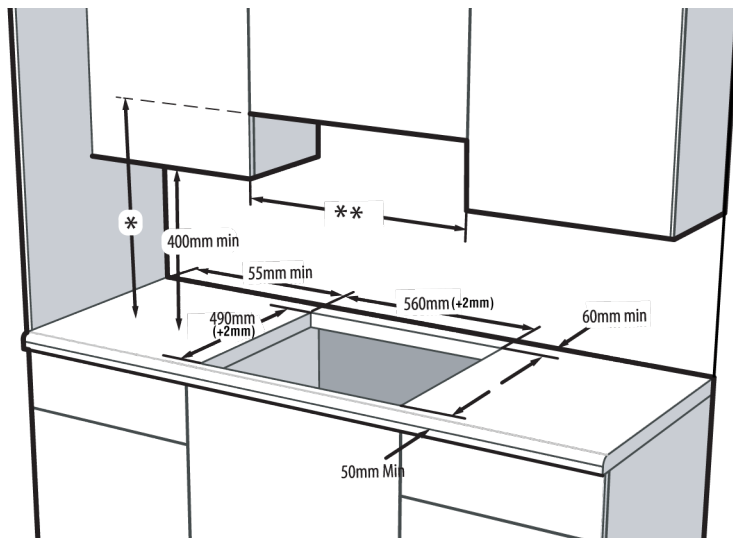
5 Instalacija

Opšta upozorenja

- Konsultirajte najbližeg ovlaštenog zastupnika za održavanje radi instalacije ovog proizvoda. Budite sigurni da su električne i plinske instalacije na svom mjestu prije nego pozovete ovlaštenog zastupnika za održavanje da biste proizvod učinili spremnim za rad. Ako ne, pozovite kvalifikovanog električara i instalatera kako biste omogućili tražene postupke. Proizvođač se neće držati odgovornim za oštećenja nastala usljed procedura koje su izvodile neovlaštene osobe i garancija može biti nevažeća.
- Priprema lokacije i elektro i plinske instalacije za ovaj proizvod je u nadležnosti korisnika.
- Prilikom instalacije, uređaj mora biti spojen u skladu sa svim lokalnim propisima o plinskim i/ili električnim instalacijama.
- Prije instalacije, izvršiti vizuelno provjeru da li na proizvodu ima bilo kakvih nedostataka. Ako da, nemojte vršiti instalaciju. Oštećeni proizvodi predstavljaju rizik za vašu sigurnost.

5.1 Prije instalacije

- Ploča za kuhanje namijenjena je instaliranju u komercijalno dostupne radne površine. Između uređaja i kuhinjskih zidova i namještaja mora se ostaviti dovoljno prostora radi sigurnosti. Pogledati sliku (mjere u mm).
- Radna površina mora biti poravnata i učvršćena u horizontalnom položaju.
- Isijecite prorez za ploču za kuhanje na radnoj površini, prema dimenzijama za instaliranje.
- Ovaj proizvod je uređaj klase 3 prema EN 30-1-1 standardu.
- Omogućite minimalnu razdaljinu od 750 mm iznad površine ploče za kuhanje.
- Kada je potrebno ugraditi kuhinjsku napu iznad štednjaka, pogledajte priložena uputstva od proizvođača kuhinjske nape za pravilno određivanje visine ugradnje. Ako nije definirana bilo koja veličina u priručniku za nape, ta visina treba biti najmanje 650 mm.
- Kuhinjski namještaj pored uređaja mora biti otporan na toplinu (100 °C min.).



- * Minimalna visina do izvlakača kao što je preporučeno u priručniku za izvlakače. Ako se ne preporučuje u uputama za uporabu nape, ova visina treba biti najmanje min. 650 mm.
- ** Minimalna udaljenost između ormarića mora biti jednaka širini ploče za kuhanje

5.2 Električno spajanje

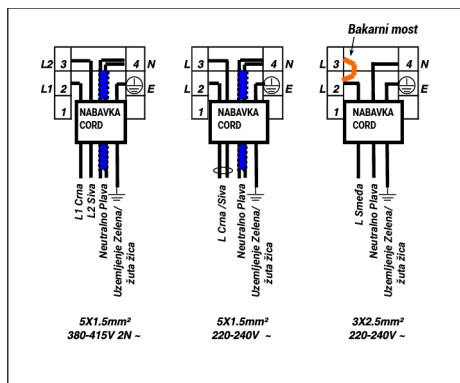
⚠ Opšta upozorenja

- Prije početka bilo kakvih radova na električnoj instalaciji, isključite proizvod iz napajanja. Postoji opasnost od električnog udara!
- Priključite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod koji su zaštićeni minijaturnom automatskom sklopkom odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli "Tehničke specifikacije". Neka uzemljenje uradi kvalifikovani električar dok se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna za bilo kakva oštećenja koja mogu nastati zbog korištenja proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim propisima.
- Proizvod mora biti povezan s mrežnim napajanjem samo od strane ovlaštene i kvalificirane osobe. Proizvođač ne snosi odgovornost za štetu nastalu postupcima koje provode neovlaštene osobe.
- Kabal za napajanje se ne smije pritiskati, savijati ili gnječiti, niti doći u kontakt sa vrućim dijelovima na proizvodu. Oštećeni kabal za napajanje se mora zamijeniti od strane ovlaštenog servisnog zastupnika. U suprotnom, postoji rizik od elektro šoka, kratkog spoja ili požara!
- Podaci napojnog voda moraju odgovarati podacima navedenim na etiketi o tipu proizvoda. Etiketa o tipu nalazi se na stražnjem dijelu kućišta proizvoda. Napojni kabal vašeg proizvoda se mora slagati sa vrijednostima iz tabele "Tehničke specifikacije".
- Utikač napojnog kabla mora biti lako dokučiv nakon instalacije (nemojte ga voditi iznad ploče za kuhanje). Nemojte koristiti produžne kablove ili višestruke utičnice za napajanje.
- Dok obavljate spajanje žica, morate se pridržavati nacionalnih/lokalnih propisa o električnoj energiji i morate koristiti odgovarajuću utičnicu/vod i utikač za pećnicu. U slučaju da su energetska ograničenja proizvoda izvan trenutnog kapaciteta nosivosti utikača i utičnice/voda, proizvod se mora spojiti direktno preko fiksne električne instalacije, bez korištenja utikača i utičnice/voda.


- **Ako će proizvod biti spojen izravno na napajanje:** Ako nije moguće odspojiti sve stupove napajanja, mora biti spojena jedinica za odvajanje s najmanje 3 mm kontaktnog zastoja (osigurači, sigurnosni prekidači, kontaktori) i svi stubovi ove jedinice za isključivanje moraju biti iste (ili iznad) vrijednosti proizvoda u skladu s IEE smjernicama. Nepoštivanje ovih uputstava može uzrokovati operativne probleme i poništiti garanciju proizvoda.
- Preporučuje se dodatna zaštita sklopnim prekidačem.

Ako se proizvod proizvodi sa kablom i bez utikača:


Spojite kabel proizvoda za napajanje kako je navedeno niže.




Ako je vaš tip kabla za napajanje tipa 3 provodnika, za 1-fazni priključak:

- Smeđa = L (Faza)
- Plava = N (Neutralno)
- Zelena/žuta žica = (E)  (Uzemljenje)

Ako je vaš tip kabla za napajanje tipa 5 provodnika, za 1-fazni priključak:

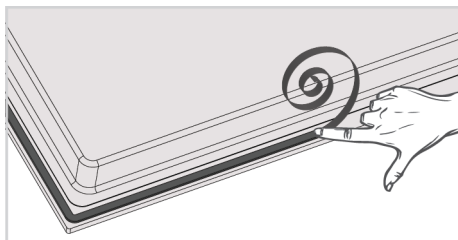
- Crna/Siva = L (Faza)
- Plava = N (Neutralno)
- Zelena/žuta žica = (E)  (Uzemljenje)

Ako je vaš tip kabla za napajanje tipa 5 provodnika, za 2-fazni priključak:

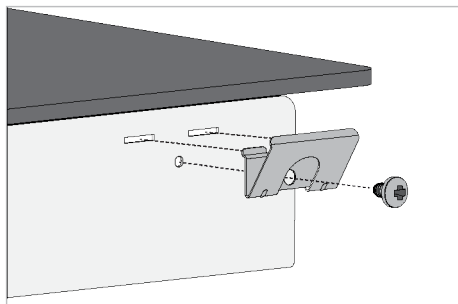
- Crna = L1 (Faza)
- Siva = L2 (Faza)
- Plava = N (Neutralno)
- Zelena/žuta žica = (E)  (Uzemljenje)


5.3 Instalacija proizvoda


1. Okrenite ploču naopako, postavite je na ravnu površinu.
2. Prilikom ugradnje ploče za kuhanje, nanosite brtvu, koja je bila u ambalaži, oko ploče za kuhanje kao što je prikazano na sljedećoj slici, osiguravajući da ostane 1 do 2 mm iznutra od vanjskog ruba stakla.



3. Pričvrstite opruge za montažu na ploču tako što ćete ih umetnuti kroz rupe u donjem kućištu i pričvrstiti ih kao što je prikazano na slici.

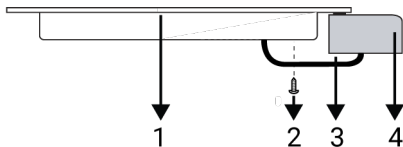


 Kod nekih modela, montažne opruge mogu biti proizvedene unaprijed montirane na vaš proizvod.

 Broj opruga za montažu u vašem proizvodu varira u zavisnosti od modela proizvoda.

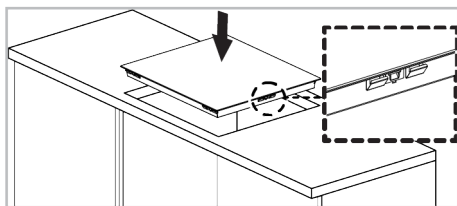
4. Ponovo okrenite ploču za kuhanje, poravnajte je na pult i stavite.
5. Kada je ploča za kuhanje postavljena na pult, ona će biti postavljena na pult uz pomoć opruga i vaš proizvod će biti lako

fiksiran. U slučajevima kada instalacija sa ovim oprugama nije dovoljna, na prednji dio proizvoda možete pričvrstiti dvije montažne opruge na sljedeći način.



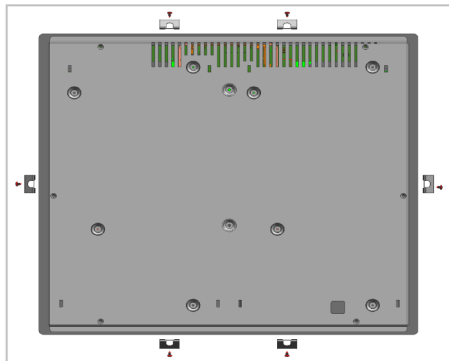
- 1 Ploča za kuhanje
- 2 Vijak
- 3 Montažna opruga
- 4 Radna površina

Jednostavna ugradnja: Neki modeli dolaze sa montažnim oprugama i brtvom pričvršćenom na proizvod. Za ove modele zanemarite upute za montažu opruga i nosača opisane u priručniku. Postavite proizvod direktno u prostor gdje će biti postavljen kao što je prikazano na donjoj slici.



Pogled odstraga (rupe za povezivanje)

Položaj rupa za spajanje prikazan na donjoj slici je šematski, može se razlikovati u zavisnosti od modela proizvoda. Fiksirajte ih u skladu sa rupama za spajanje na vašem proizvodu.



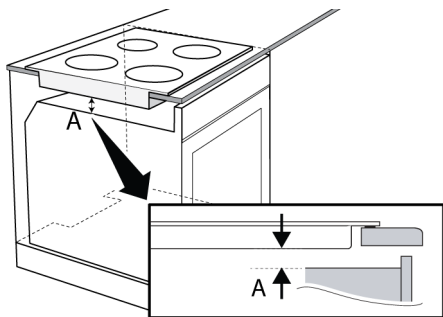
Spajanje na drugačije rupe nije dobro u pogledu sigurnosti jer može doći do oštećenja na plinskom ili električnom sistemu.



Ploča za kuhanje sadrži komponente koje rade na plin i struju. Iz tog razloga ploča za kuhanje bi trebala biti pričvršćena na pult samo kroz rupice za pričvršćivanje, koristeći samo osiguravajuće elemente i vijke koji su isporučeni i kao što je naznačeno u ovom priručniku. U suprotnom, to će predstavljati opasnost za bezbjednost po život i imovinu.

Ako se ispod ploče za kuhanje nalazi ugradbena pećnica;

Prilikom postavljanja ploče za kuhanje na ugradbenu pećnicu treba ostaviti razmak između gornjeg zida pećnice i donjeg kućišta ploče za kuhanje, kao što je prikazano na slici.



A min. 15 mm

Ako se ispod ploče za kuhanje nalazi fioka/orman;

Kada instalirate ploču za kuhanje na kabinet, mora se ugraditi polica da biste razdvojili kabinet od ploče za kuhanje kao

6 Kako koristiti ploču za kuhanje

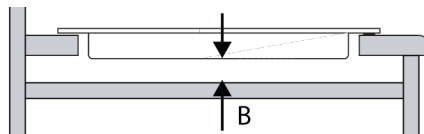
6.1 Opće informacije o uporabi ploče za kuhanje

Opšta upozorenja

- Ne dopustite da neki predmeti padnu na ploču za kuhanje. Čak i mali predmeti, poput solana, mogu oštetiti ploču za kuhanje. Ne koristite napukle ploče za kuhanje. Voda može procuriti kroz ove pukotine i uzrokovati kratki spoj. Ako je površina na bilo koji način oštećena (npr. Vidljive pukotine), prvo isključite osigurač, a zatim nazovite ovlašteni servis kako biste isključili proizvod kako biste smanjili rizik od strujnog udara.
- Ne upotrebljavajte neuravnotežene lonce/posude koje se lako mogu nakriviti na ploči za kuhanje.
- Ne zagrevajte posude i šerpe prazne. Lonci i uređaj mogu se oštetiti.
- Uvijek isključite plamenike ploče za kuhanje nakon svake upotrebe.
- Oštetit ćete uređaj ako upravljate pločama za kuhanje a da na njima nema postavljenog lonca/tave. Uvijek isključite ploče za kuhanje nakon svake upotrebe.

što je prikazano na slici gore. Ovo se ne zahtijeva kada se instalira na ugradbenu pećnicu.

Na primjer, ako je moguće dotaketi dno proizvoda jer je instaliran na ladici, ova sekcija mora biti pokrivena drvenom pločom.



B min. 15 mm

Završna provjera

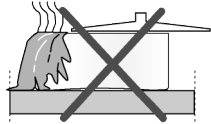
1. Ponovo priključite proizvod na električnu mrežu.
2. Provjerite funkcije.

- Nakon svake upotrebe površina za kuhanje će biti vruća, zato nemojte stavljati plastične lonce / posude na površinu za kuhanje. Takav materijal odmah očistite sa površine.
- Nagle promjene temperature na staklenoj površini za kuhanje mogu uzrokovati oštećenja, pazite da ne prolijete hladne tekućine tokom kuhanja.
- Stavite dovoljnu količinu hrane u lonce i šerpe. Tako možete spriječiti izlivanje hrane iz lonaca/šerpi i to će spriječiti nepotrebno čišćenje.
- Ne stavljajte poklopce lonaca i šerpi na gorionike/zone.
- Postavite lonce centrirajući ih na plamenike/zone. Ako želite postaviti lonac na drugi gorionik/zonu, nemojte ga vući prema željenom plameniku; već ga podignite, a zatim stavite na drugi plamenik.

Savjeti za ploče za kuhanje s vitro-keramičkim površinama

- Vitro-keramička površina otporna je na toplinu i na nju ne utječu velike temperaturne razlike.

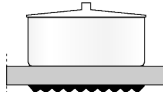
- Ne koristite vitro-keramičku površinu kao površinu na koju možete nešto položiti ili kao površinu za rezanje.
- Koristite lonce i šerpe samo sa obrađenim osnovama. Oštre ivice mogu izazvati ogrebotine na površini.
- Ne koristite aluminijumske lonce/šerpe i lonce. Aluminij štetno djeluje na površinu ploče za kuhanje.
- Isprskani sadržaj može oštetiti površinu ploče za kuhanje i izazvati požar.



- Ne upotrebljavajte lonce/posude sa konveksnim ili udubljenim osnovama.



- Koristite lonce i tave samo sa ravnim dnom. Oni omogućavaju lakši prenos topline.



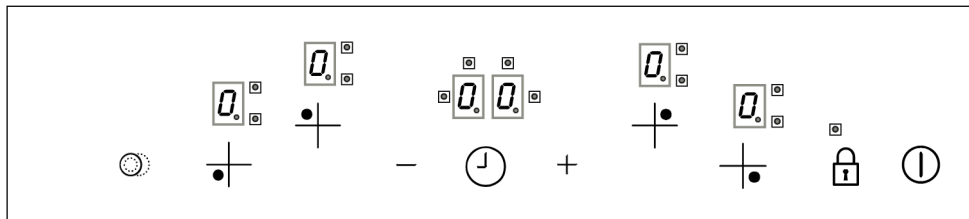
- Električna energija se troši ako je prečnik lonca premali.



Preporučene veličine lonca / šerpi za kuhanje

Prečnik zone za kuhanje - mm	Prečnik lonca - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Kontrolna tabla





Tasteri :


 Tipka On/Off (Uključivanje/Isključivanje)

 Taster za povećanje

 Taster za smanjenje

 Taster tajmera *

 Tipka za zaključavanje tastera *

 Ključ zone grijanja *

 Taster za odabir stražnje lijeve zone za kuhanje

 Taster za odabir prednje lijeve zone za kuhanje

 Taster za odabir prednje desne zone za kuhanje *

 Taster za odabir stražnje desne zone za kuhanje

* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.
*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Taster za odabir zone kuhanja :

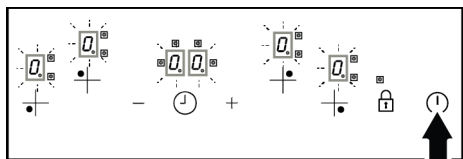
Opšta upozorenja za kontrolnu tablu


- Grafika i brojke služe samo u ilustrativne svrhe. Stvarne slike ili funkcije mogu se razlikovati u zavisnosti od modela ploče za kuhanje.
- Ovim proizvodom upravlja kontrolna tabla osjetljiva na dodir. Svaka operacija koju izvršite na kontrolnoj tabli na dodir potvrđuje se zvučnim signalom.
- Upravljačku ploču uvijek održavajte čistom i suhom. Ako je površina vlažna i prljava, to može izazvati probleme u radu funkcija.

Uključivanje ploče za kuhanje


1. Uključite ploču dodirom na taster .

⇒ Simbol "0" se pojavljuje na svim ekranima polja za kuhanje.




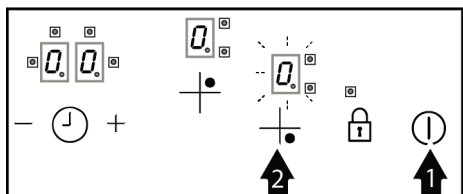
 Ako se u roku od 10 sekundi ne izvrši nijedna radnja, ploča se automatski vraća u režim pripravnosti.

Isključivanje ploče za kuhanje



1. Dodirnite taster  duže od 2 sekunde.
- ⇒ Ploča za kuhanje se isključuje i vraća u režim pripravnosti.



Uključivanje zona za kuhanje (odjeljak za kuhanje)


1. Uključite ploču dodirom na taster .
2. Dodirnite tipku za odabir zone za kuhanje koju želite uključiti.



⇒ Na zoni kuhanja prikazuje se simbol "0" i zaslon odgovarajuće zone svijetli jače.





3. Dodirnite tipku  za aktiviranje postavke nivoa temperature. Dodirnite tipke  za podešavanje između 1 i 9.

 Ako direktno dodirnete taster  za podešavanje nivoa temperature, aktivirat će se postavka velike snage. Postavka velike snage opisana je u sljedećem odjeljku.

 Ako se u roku od 10 sekundi ne izvrši nijedna radnja, ploča se automatski vraća u režim pripravnosti.

Isključivanje zona za kuhanje:

Odabrana zona kuhanja može se isključiti na 3 različita načina:

1. Smanjivanjem temperature na nivo "0": Zonu možete isključiti smanjenjem postavke temperature na nivo "0".
2. Istovremenim dodirivanjem tastera  i : odaberite zonu koju želite isključiti. Da biste isključili zonu, istovremeno dodirnite tipke  i .
3. Korištenje funkcije tajmera off za željenu zonu: Kada vrijeme istekne, tajmer isključuje zonu povezanu s njom. Relevantni displeji prikazuju "0" ili "00". Kada vrijeme istekne, oglašava se zvučni alarm. Da biste utišali zvučni alarm, dodirnite bilo koju tipku na kontrolnoj tabli.

Indikator rezidualne toplote

Ako je simbol "H" na displeju ploče, to znači da je ploča još uvijek vruća i da se koristi za održavanje male količine hrane toplom. Nakon određenog vremenskog perioda, simbol se mijenja u simbol "0", što znači manje vruće.

i Ako simbol "H" ili "0" zasvijetli na ekranu zone za kuhanje kada je ploča za kuhanje isključena, to znači da je zona za kuhanje još uvijek vruća. Ne dodirujte ploču za kuhanje.

i Kada dođe do nestanka struje, indikator preostale topline ne svijetli i ne upozorava korisnika na vruće zone za kuhanje.



Kada se ploča za kuhanje pregrijava;

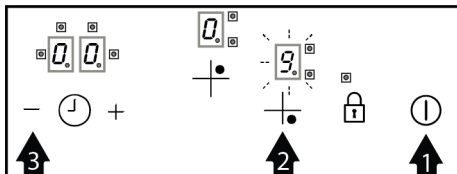
- Ako su aktivne zone za kuvanje podešene na nivo veći od nivoa 7, ploča za kuvanje snižava nivo aktivnih zona za kuvanje na nivo 7 i zone za kuvanje se ne mogu podesiti više od ovog nivoa.
- Ako se pregrijavanje nastavi; ako je zona postavljena na nivo viši od nivoa 5, zona će se smanjiti na nivo 5 i zoni neće biti dozvoljeno da radi na nivou višem od ovog nivoa. Ako se vaša zona pregrijava, ona će se isključiti radi zaštite i zone neće raditi.


Podešavanje velike snage (brzo zagrijavanje - pojačivač)

Možete koristiti postavku velike snage za brzo zagrijavanje. Ako je omogućeno brzo zagrijavanje, kuhanje će raditi na maksimalnoj snazi tokom određenog vremenskog perioda. Brzo vrijeme zagrijavanja ovisi o odabranom nivou topline. Međutim, ne preporučuje se dugo kuvanje u ovom položaju. Podešavanje velike snage možda neće biti dostupno na svakoj zoni.

Uključivanje postavke velike snage:


1. Uključite ploču dodiranjem na taster .
2. Odaberite željenu zonu dodirivanjem tastera za odabir kuvanja.
3. Podesite ga na nivo "9" dodirivanjem tastera .
 - ⇒ Na ekranu će se naizmjenično prikazivati "9" i "A". Na nivou temperature "9" aktivirana je postavka velike snage.



4. Ako želite postaviti postavku velike snage na drugi nivo temperature, možete je promijeniti dodirivanjem tastera . Na displeju se pojavljuju podešeni nivo temperature i "A". Na primjer, kada se nivo temperature smanji na 6, pojavljuju se "6" i "A".

i Ako se ploča pregrijava, postavka velike snage možda neće biti podesiva.

Isključivanje postavke velike snage:

Kada se završi vreme podešavanja velike snage, zona za kuhanje nastavlja da radi na podešenoj temperaturi i na ekranu se prikazuje samo nivo temperature. Ako želite prethodno isključiti zonu za kuvanje, dodirnite taster  ili podesite nivo temperature na "0".






Nivo temperature	Vrijeme isključivanja - sekunde
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150

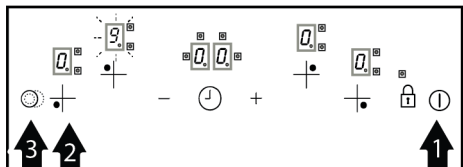
Nivo temperature	Vrijeme isključivanja - sekunde
7	210
8	270
9	10


Tabela 1: Tabela-1: Vremena isključivanja postavki velike snage

Uključivanje više (dvostrukih i trostrukih) zona kuhanja





Otvaranje dvostruke zone za kuhanje:



1. Uključite ploču dodiranjem na taster .
2. Odaberite dvostruku zonu za kuhanje dodirivanjem tastera za odabir zone za kuhanje.
3. Dodirnite tipku  za aktiviranje postavke nivoa temperature. Dodirnite tipke  za podešavanje između 1 i 9.
4. Dodirnite tipku  za aktiviranje drugog vanjskog dijela dvostruke zone. Kada ponovo dodirnete tipku , vanjski dio će se isključiti. Unutrašnji dio će nastaviti sa radom.



 Vanjski dijelovi više zona za kuhanje aktiviraju se samo ako je za zonu podešen nivo temperature između 1 i 9.

Otvaranje trostruke zone za kuhanje:




1. Uključite ploču dodiranjem na taster .
2. Odaberite trostruko polje za kuhanje dodiranjem tastera za odabir polja za kuhanje.
3. Aktivirajte postavku nivoa temperature dodiranjem tipke . Podesite između 1 i 9 dodirivanjem tastera .
4. Dodirnite tipku  za aktiviranje drugog vanjskog dijela zone za kuhanje.

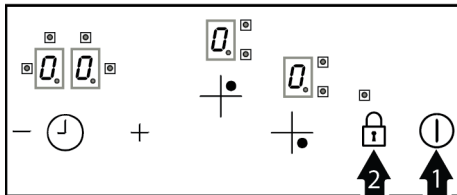
5. Ponovnim dodirom tipke  aktivirat će se treća sekcija.
6. Kada efikasno radite u tri sekcije, svaki put kada dodirnete taster , jedan od vanjskih prstenova se zatvara.


Zaključavanje tastera

Možete aktivirati zaključavanje tastera kako biste spriječili slučajne promjene funkcija dok ploča radi.



Aktiviranje zaključavanja tastera:

1. Uključite ploču dodiranjem na taster .
2. Dodirnite taster  i aktivirajte zaključavanje tastera.
 - ⇒ Funkcija zaključavanja tastera je aktivirana i svijetli led indikator na tasteru .



 Ako isključite ploču za kuhanje dok su ključevi zaključani, zaključavanje tastera će biti aktivno kada ponovo uključite ploču za kuhanje. Da biste koristili ploču za kuhanje u takvom slučaju, zaključavanje tastera mora biti deaktivirano.

Deaktiviranje zaključavanja tastera:

1. Dodirnite tipku  dok je zaključavanje tastera aktivno.
 - ⇒ Led lampica na tasteru  se isključuje i zaključavanje tastera je deaktivirano.





Funkcija tajmera

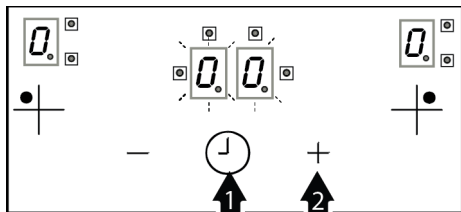
Tajmer se može koristiti na dva različita načina, kao alarm i kao tajmer zone kuhanja.


Kada se koristi kao tajmer zone kuhanja; ova funkcija vam olakšava kuhanje. Ne morate neprekidno stajati pored ploče za kuhanje tokom procesa kuhanja. Zona za kuhanje se automatski isključuje nakon vremena koje odaberete.

Kada se koristi kao alarm, nema uticaja na zone za kuvanje. Koristi se kao upozorenje. Kada je vrijeme koje ste podesili završeno, tajmer daje zvučni signal.

Funkcija tajmera kao alarma:




1. Uključite ploču dodiranjem na taster .
2. Aktivirajte tajmer alarma dodiranjem na taster . "00" se pojavljuje na displeju tajmera i tajmer je aktiviran.
3. Postavite željenu vrijednost vremena dodirivanjem tastera  i . Nakon podešavanja vremena, tajmer počinje odbrojavati.
4. Kada vrijeme istekne, oglasit će se zvučni alarm. Da biste utišali zvučni alarm, dodirnite bilo koju tipku na kontrolnoj tabli osjetljivoj na dodir.

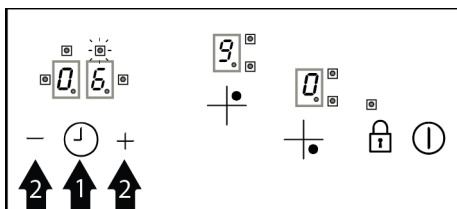




 Led lampice na displeju sa satom predstavljaju svaku zonu za kuvanje. Ako onele ed treperi, možete podesiti tajmer za tu zonu kuhanja. Ako nijedna led lampica nije uključena ili treperi, funkcija alarma je aktivna.


Funkcija tajmera zone za kuhanje:


1. Uključite ploču dodiranjem na taster .


2. Odaberite željenu zonu dodirivanjem tastera za odabir kuvanja.
3. Dodirnite tipku  za aktiviranje postavke nivoa temperature. Dodirnite tipke  za podešavanje između 1 i 9.
4. Aktivirajte tajmer zone za kuvanje dodiranjem na taster . Na displeju tajmera se prikazuje "00" i led lampica oko displeja za odgovarajuću zonu za kuvanje počinje da treperi.





5. Postavite željenu vrijednost vremena dodirivanjem tastera  i . Postavka se potvrđuje nakon nekoliko sekundi.

 Tajmer se može podesiti samo za zone kojima se upravlja.

 Ponovite gore navedene korake za druge zone čije tajmere želite podesiti.

 Tajmer se ne može podesiti bez odabira zone za kuhanje i nivoa temperature zone.

 Kada je odabran tajmer, možete vidjeti preostalo vrijeme ponovnim dodiranjem tipke . Podešena vremena prikazana su redoslijedom sa svakim dodiranjem. Ako je alarm postavljen, prikazuje se tokom ovog vremena.



Isključivanje tajmera

Kada podešeno vrijeme istekne, ploča za kuhanje će se automatski isključiti i dati zvučno upozorenje. Pritisnite bilo koju tipku da biste isključili zvučno upozorenje.

Rano isključivanje tajmera

Ako je tajmer ranije isključen, ploča će nastaviti raditi na podešenoj temperaturi dok se ne isključi.

Kada je tajmer za zonu za kuvanje ranije isključen, on nastavlja da radi na podešenom nivou temperature.


1. Odaberite zonu za kuvanje koju želite isključiti.
2. Dodirnite taster  za aktiviranje tajmera.
3. Dodirnite taster  dok se na displeju tajmera ne prikaže "00".

Indikator tačke i tajmer odgovarajućeg polja za kuvanje trepere određeni vremenski period, a zatim se potpuno gase i tajmer se poništava.

Automatsko skretanje (ograničenje radnog vremena)

Kontrolna jedinica ima funkciju automatskog isključivanja. Ako jedna ili više zona za kuvanje ostanu uključene, zona za kuvanje će se automatski isključiti nakon određenog vremenskog perioda. (Vidi tabelu-2)

Ako je zoni kuvanja dodijeljen tajmer, tada će se i displej tajmera isključiti. Vrijeme automatskog isključivanja ovisi o odabranom nivou temperature. Korisnik može ponovo uključiti zonu za kuvanje nakon što se automatski isključi kao što je gore opisano.

 Ako se na kontrolnoj tabli pojave greške kao što su AF10, AF20, AF30, obratite se servisu.

Nivo temperature	Vrijeme automatskog isključivanja - sati
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

Tabela 2: Tabela-2: Vrijeme automatskog isključivanja

7 Opće informacije o pečenju

U ovom odjeljku možete pronaći savjete za pripremu i kuvanje hrane.

7.1 Opća upozorenja o spremanju hrane na grijaćoj ploči

Opća upozorenja o spremanju hrane na grijaćoj ploči

- Nikada nemojte puniti tavu uljem više od jedne trećine. Ne ostavljajte ploču za kuvanje bez nadzora kada se zagrijava ulje. Pregrijano ulje predstavlja rizik od požara. Nikada nemojte pokušavati gasiti mogući požar vodom! Kada je ulje zahvaćeno vatrom, pokrijte ga

protivpožarnim čebetom ili vlažnom krpom. Isključite ploču za kuvanje ako je bezbjedno da se to uradi i pozovite vatrogasnu službu..

- Prije prženja hrane, uvijek uklonite višak vode i polako stavljajte hranu u zagrijano ulje. Smrznutu hranu obavezno odmrznite prije prženja.
- Kada ložite ulje, pobrinite se da je lonac koji koristite suh i držite otvoren poklopac.
- Preporuke o kuvanju s uštedom energije pronađite u odjeljku „Upute za zaštitu okoliša“.

8.1 Opće informacije o čišćenju

Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Nemojte nanositi deterdžente direktno na vruće površine. Ovo može izazvati trajne mrlje.
- Detaljno očistite i osušite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbjegavate da ti ostaci izgore tokom sljedeće upotrebe uređaja. Time se produžava vijek trajanja uređaja i smanjuju problemi sa kojima se često suočavaju korisnici.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje na paru za čišćenje.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorid, proizvodi za čišćenje parom, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, spužve, krpe za čišćenje koje upijaju prljavštinu i ostatke deterdženta).
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nije potreban poseban materijal za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu okolo tijekom pečenja.
- Ne perite nijednu komponentu vašeg uređaja u mašini za pranje sudova osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

Za ploče za kuhanje:

- Kisela prljavština kao što su mlijeko, paradajz pasta i ulje mogu da izazovu trajne mrlje na pločama za kuhanje i djelovima zona za kuhanje, očistite sve tečnosti koje se proliju odmah nakon hlađenja ploče za kuhanje tako što ćete je isključiti.

Površine od inoksa i nehrđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje površina od nehrđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Površina od nehrđajućeg inoksa može vremenom promijeniti boju. Ovo je normalno. Nakon svakog rada, očistite deterdžentom pogodnim za nehrđajuću površinu ili površinu od inoksa.
- Koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za čišćenje površina od inoksa, pri čemu treba da obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.
- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba i proteina na staklenim površinama i površinama od inoksa bez odlaganja. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.
- Sredstva za čišćenje poprskana/nanešena na površinu treba odmah očistiti. Abrazivna sredstva za čišćenje ostavljena na površini uzrokuju pojavu bijelih mrlja na površini.

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom od sitnih vlakana koja je predviđena za čišćenje staklenih površina i osušite suvom krpom od sitnih vlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite hladnom vodom i osušite čistom i suvom krpom od sitnih vlakana. Sljedeći put preostali deterdžent može oštetiti staklenu površinu.

- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba ljuštiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju sunderom i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promjene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

Plastični djelovi i obojene površine

- Očistite plastične djelove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti površine.
- Uvjerite se da spojevi komponenti proizvoda ne budu ostavljeni vlažni i sa deterdžentom. U suprotnom može doći do korozije na ovim spojevima.

8.2 Čišćenje ploče za kuhanje

Staklena površina za kuhanje

Slijedite korake čišćenja opisane za staklene površine u odjeljku „Opće informacije o čišćenju“ za čišćenje staklene

9 Rješavanje problema

Ako problem postoji i nakon što postupite u skladu s uputstvima u ovom odjeljku, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisu. Nikada ne pokušavajte sami da popravite svoj uređaj.

Proizvod ne radi.

- Osigurač je možda neispravan ili pregorio. >>> Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Promijenite ih ako je potrebno ili ih ponovo uključite.

površine za kuhanje. Za posebne slučajeve možete obaviti čišćenje prema dolje navedenim informacijama.

- Hranu na bazi šećera, poput tamne kreme, škroba i sirupa, treba odmah očistiti, ne čekajući da se površina ohladi. U suprotnom, staklena površina za kuhanje može biti trajno oštećena.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje za postupke čišćenja koje izvodite dok je ploča vruća, jer u protivnom mogu nastati trajne mrlje.

8.3 Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja ploča s kontrolnim okruglim dugmadima, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte tipke i zaptivke ispod da biste očistili kontrolnu tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Prilikom čišćenja inoks panela s kontrolnim dugmadima, nemojte koristiti sredstva za čišćenje površina od inoksa oko dugmadi. Indikatori oko dugmeta se mogu izbrisati.
- Očistite kontrolnu tablu osjetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite zaključavanje tipki prije čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete nepropisno odabrati.

- Uređaj ne smije biti utaknut u utičnicu (s uzemljenjem). >>> Provjerite je li uređaj uključen u utičnicu.
- (Ako na vašem uređaju postoji tajmer) Tipke na kontrolnoj tabli ne rade. >>> Ako vaš proizvod ima zaključavanje tipki, zaključavanje tipki je možda omogućeno, onemogućite zaključavanje tipki.

- Ako se ploča za kuhanje ne uključuje kada se pritisne tipka za uključivanje/isključivanje >>> Isključite ga i pričekajte najmanje 20 sekundi prije nego ga priključite.

Dobrodošli!

Poštovani korisniče,

Zahvaljujemo na odabiru proizvoda Beko. Želimo da vam ovaj proizvod, proizveden primjenom visokokvalitetne i najsuvremenije tehnologije, učinkovito radi. Stoga pažljivo pročitajte ovaj priručnik i ostalu priloženu dokumentaciju prije upotrebe proizvoda.

Vodite računa o svim informacijama i upozorenjima navedenim u korisničkom priručniku. Na taj način zaštitit ćete sebe i proizvod od oštećenja koja mogu nastati.

Čuvajte korisnički priručnik. Ako proizvod odlučite proslijediti nekom drugom tada mu proslijedite i ovaj priručnik. Uvjeti jamstva, načini korištenja i rješavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom priručniku.

Simboli i njihovi opisi u korisničkom priručniku:



Opasnost koja može rezultirati smrću ili ozljedom.



Važne informacije ili korisni savjeti za korištenje.



Pročitajte korisnički priručnik.



Upozorenje o vrućoj površini.

NAPOMEN Opasnost koja može rezultirati materijalnim oštećenjem proizvoda ili njegovog okruženja.

A

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Sadržaj

1	Sigurnosne upute.....	28
1.1	Namjena.....	28
1.2	Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	28
1.3	Električna sigurnost.....	29
1.4	Siguran transport.....	30
1.5	Sigurna instalacija	31
1.6	Sigurna upotreba	32
1.7	Temperaturna upozorenja	32
1.8	Sigurnost prilikom kuhanja.	32
1.9	Sigurno održavanje i čišćenje	33
2	Upute za zaštitu okoliša	33
2.1	Direktiva o otpadu	33
2.1.1	Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:.....	33
2.2	Informacije o ambalažnom materijalu	33
2.3	Preporuke za uštedu energije	33
3	Vaš proizvod	34
3.1	Predstavljanje proizvoda.....	34
3.2	Tehničke specifikacije.....	35
4	Prva uporaba	36
4.1	Početno čišćenje	36
5	Instalacija	36
5.1	Prije instalacije	36
5.2	Elektroinstalacije	37
5.3	Instaliranje proizvoda.....	38
6	Kako koristiti grijaću ploču	40
6.1	Opće informacije o upotrebi ploče za kuhanje.....	40
6.2	Upravljačka ploča	41
7	Opće informacije o pečenju	46
7.1	Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje.....	46
8	Čišćenje i održavanje	46
8.1	Opće informacije o čišćenju	46
8.2	Čišćenje ploče za kuhanje	48
8.3	Čišćenje upravljačke ploče	48
9	Rješavanje problema.....	48

1 Sigurnosne upute

- Ovaj odjeljak sadrži sigurnosne upute potrebne za spriječavanje opasnosti nastanka tjelesnih ozljeda i oštećenja materijala.
- Ako se proizvod predaje nekome u svrhu osobne upotrebe ili kao rabljeni uređaj, trebaju se također predati korisnički priručnik, oznake proizvoda i drugi odgovarajući dokumenti i dijelovi.
- Naša tvrtka neće biti odgovorna za štete koje mogu nastati ako se ove upute ne poštuju.
- Nepoštivanjem ovih uputa poništavaju se sva jamstva.
- Radove na instalaciji i popravak uvijek treba obaviti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor.
- Ne vršite popravak i ne zamjenjujte komponente proizvoda sami osim ako to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku.
- Na izvodite tehničke promjene na proizvodu.

1.1 Namjena

- Proizvod je namijenjen za primjenu u kućanstvima. Nije namijenjen za komercijalnu uporabu.
- Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen uporabi u kućanstvima i kuhinjama za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba se koristiti samo za kuhanje. Ne smije se koristiti za druge namijene, na primjer za grijanje prostorija.

1.2 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe koje su nedovoljno razvijene u fizičkim, osjetilnim ili mentalnim vještinama ili koje imaju nedostatak iskustva i znanja, sve dok su pod nadzorom ili obučene o sigurnoj uporabi i opasnostima proizvoda.
- Djeca se ne smiju igrati proizvodom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako ih netko ne nadzire.

- Ovaj proizvod ne smiju koristiti osobe s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako se čuvaju pod nadzorom ili dobiju potrebne upute.
- Djecu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s proizvodom.
- Električni proizvodi opasni su za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati s proizvodom, penjati se na njega ili ulaziti u njega.
- Ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti na proizvod.
- Okrenite ručku lonaca i tava na bočnu stranu pulta tako da djeca ne mogu zgrabiti i zapaliti.
- **UPOZORENJE:** Tijekom uporabe, dostupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu podalje od proizvoda.
- Ambalažu držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljeda i gušenja.
- Prije odlaganja istrošenih i beskorisnih proizvoda:
 1. Odspojite utikač i izvadite ga iz utičnice.
 2. Odspojite kabel za napajanje i odspojite ga utikačem iz uređaja.
 3. Poduzmite mjere opreza kako biste spriječili ulazak djece u proizvod.
 4. Ne dopustite djeci da se igraju s proizvodom kada je u stanju mirovanja.



1.3 Električna sigurnost

- Ukopčajte proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnim vrijednostima na nazivnoj pločici. Uzemljenje treba napraviti ovlašteni električar. Ne koristite proizvod koji nije uzemljen u skladu s lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja treba biti na lako dostupnom mjestu. Ako to nije moguće, mora postojati mehanizam (osigurač, sklopka, itd.) na električnoj instalaciji s kojom je proizvod spojen, u skladu s propisima o električnoj energiji koji odvaja sve polove od mreže.
- Iskopčajte proizvod ili isključite osigurač prije popravka, održavanja ili čišćenja.
- Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na nazivnoj pločici.

- (Ako vaš proizvod nema strujni kabel) koristite samo priključni kabel opisan u dijelu „Tehničke specifikacije”.
- Ne gnječite strujni kabel ispod ili iza proizvoda. Na strujni kabel ne stavljajte teške predmete. Strujni kabel ne smije se savijati, gnječiti ni dolaziti u dodir s izvorom topline.
- Pripazite da strujni kabel nije prignječen prilikom postavljanja proizvoda na njegovo mjesto nakon sastavljanja ili čišćenja.
- Koristite samo originalni kabel. Ne koristite oštećene ili presječene kabele.
- Ne koristite produžni kabel ili razdjelne utičnice za rukovanje proizvodom.
- Kontaktirajte ovlaštenu servisnu centar ili uvoznika u vezi s korištenjem odobrenog adaptera u slučajevima kada neophodno koristiti adapter pretvarača (za vrstu utikača).
- Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštenu servisnu centar ako dužina strujnog kabela nije dovoljna.
- Prijenosni izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i izazvati požar.

Višestruki utikači i prienosni izvori napajanja držite podalje od proizvoda.

- Ako je strujni kabel oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječile moguće opasnosti.

Ako vaš proizvod ima strujni kabel i utikač:

- Nikad ne stavljajte utikač proizvoda u slomljenu, olabavljenu utičnicu ili ako utikač ispada iz utičnice. Pripazite je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U protivnom, priključci se mogu pregrijati ili izazvati požar.
- Izbjegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili su možda izloženi vodi (poput onih pored radnih površina na koja voda može dospjeti). U suprotnom, postoji opasnost od kratkog spoja ili do smrti zbog strujnog udara.
- Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama!
- Izvucite utikač iz strujne utičnice koristeći tijelo utikača a ne sam kabel.



1.4 Siguran transport

- Prije transporta proizvoda iskopčajte ga iz strujnog napajanja.

- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim kartonom i dobro zalijepite. Dobro pričvrstite pomične dijelove proizvoda i tako spriječite oštećenja.
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen nakon transporta. Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštenu servisnu centar ako je oštećen.
- Izravna sunčeva svjetlost i izvori topline, poput električnih ili plinskih grijalica, ne smiju biti smješteni u području u kojem se instalira proizvod.
- Područja oko ventilacijskih otvora proizvoda ne smiju biti blokirana.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Postoji opasnost da plamen ploče za kuhanje zapali zavjese i zapaljive materijale oko ploče. Kada otvorite prozor kuhinjsko posuđe se može prevrnuti.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Kada otvorite prozor kuhinjsko posuđe se može prevrnuti.
- Ako postoji utičnica iza mjesta na kojem će se proizvod instalirati, tada mora biti osigurano da proizvod ne dođe u kontakt s utičnicom niti s utikačem ukopčanim u utičnicu.
- Na stražnjoj ili bočnoj stijenci mjesta na kojem će se proizvod instalirati ne smije biti crijevo za plin, plastična cijev za vodu i utičnica. U suprotnom, mogu se deformirati zbog toplinskog učinka tijekom rada ploče za kuhanje i mogu predstavljati sigurnosni rizik.

1.5 Sigurna instalacija

- Prije početka instalacije, isključite električni vod koji će se proizvod priključiti tako što ćete isključiti osigurač.
- Tijekom transporta i održavanja uvijek nosite zaštitne rukavice. U protivnom, postoji opasnost od ozljeda zbog oštih rubova!
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Nemojte ga instalirati ako je uređaj oštećen.
- Izbjegavajte koristiti bilo kakve materijale za toplinsku izolaciju za prekrivanje unutrašnjosti namještaja koji će se instalirati.

1.6 Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ga iz strujne utičnice ili isključite napajanje u razvodnoj kutiji.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tijekom upotrebe. tada isključite proizvod iz strujne utičnice. Kontaktirajte uvoznika ili ovlaštenu servisnu centar.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina pećnice napukla, isključite proizvod iz strujnog napajanja i tako izbjegnite opasnost od strujnog udara.
- **UPOZORENJE:** Ako je staklena površina ploče za kuhanje razbijena:

Isključite sve plinske i (ako postoje) električne ploče za kuhanje. tada isključite proizvod iz strujne utičnice.

- Nemojte dirati površinu uređaja.
- Nemojte koristiti uređaj.
- Nikada nemojte stati na uređaj.
- Nikada ne koristite proizvod kad vam je smanjena sposobnost prosuđivanja ili koordinacija zbog konzumacije alkohola i/ili lijekova.

- Zapaljivi predmeti ne smiju se držati unutar i oko prostora za kuhanje. U suprotnom, to može dovesti do požara.
- Ovaj proizvod nije prikladan za upotrebu s daljinskim upravljačem ili vanjskim satom.

1.7 Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Kada se proizvod koristi, proizvod i njegovi dostupni dijelovi bit će vrući. Trebate izbjegavati dodirivanje proizvoda i grijaćih elemenata. Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će površine biti vruće prilikom rada.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.

1.8 Sigurnost prilikom kuhanja.

- **UPOZORENJE:** Postupak kuhanja treba nadzirati. Kratkoročno kuhanje treba stalno nadzirati.
- **UPOZORENJE:** Pri kuhanju na krutom ili tekućem ulju opasno je ostaviti ploču za kuhanje bez

nadzora jer može doći do požara. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom; isključite proizvod iz električne mreže, a zatim prekrijte plamen pokrivačem ili vatrogasnom tkaninom (itd.).

- Pazite kad koristite alkoholna pića u jelima. Alkohol isparava pri visokim temperaturama i može uzrokovati požar pri kontaktu s vrućim površinama.

2 Upute za zaštitu okoliša

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada:

Ovaj proizvod sukladan je s Direktivom WEE Europske Unije (2012/19/EU). Na ovom proizvodu nalazi se klasifikacijski simbol otpadne električne i elektroničke opreme (WEEE).



Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Stoga, ne odlažite otpadne uređaje s

normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Odnosite ga na sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. O sabirnim centrima raspitajte se kod lokalnih vlasti. Zbrinjavanje iskorištenih proizvoda pomaže u sprječavanju negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje.

1.9 Sigurno održavanje i čišćenje



- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Proizvod nikad ne perite prskanjem ili ulijevanjem vode u njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.

Usklađenost s direktivom RoHS:

Proizvod je sukladan s Direktivom RoHS Europske Unije (2011/65/EU). Ne sadrži štetne i zabranjene tvari naznačene u Direktivi.

2.2 Informacije o ambalažnom materijalu

Ambalažni materijal proizvoda proizveden je od materijala koji se može reciklirati u skladu s našim nacionalnim propisima o zaštiti okoliša. Ambalažni materijal ne zbrinjavajte zajedno s otpadom iz domaćinstva i drugim otpadom, odnesite ga na sabirna mjesta za ambalažni materijal određena od strane lokalnih vlasti.

2.3 Preporuke za uštedu energije

U skladu s uredbom Komisije EU 66/2014, informacije o energetskej učinkovitosti mogu se pronaći na potvrdi o kupnji isporučenoj s proizvodom.

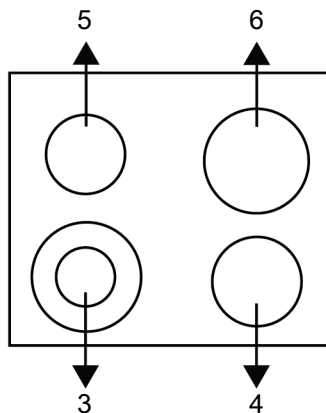
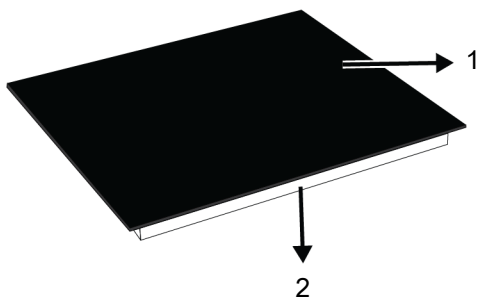
Sljedeće preporuke pomoći će vam koristiti proizvod na ekološki i energetskej učinkovit način.

- Prije pečenja odmrznite zamrznutu hranu.

- Koristite lonce/tave veličine i poklopca koji odgovaraju zoni kuhanja. Za svoja jela uvijek odaberite odgovarajuću veličinu posude za kuhanje. Više od potrebne energije treba za posude krive veličine.
- Održavajte površine za pečenje na ploči za kuhanje i dno posude čistima. Nečistoća smanjuje prijenos topline između područja za pečenje i dna posude.

3 Vaš proizvod

3.1 Predstavljanje proizvoda



- 1 Staklena površina za kuhanje
- 3 Višestruka zona kuhanja
- 5 Pojedinačna zona kuhanja

- 2 Donje kućište
- 4 Pojedinačna zona kuhanja
- 6 Pojedinačna zona kuhanja

3.2 Tehničke specifikacije

Opće specifikacije ploče za kuhanje	
Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	39,5 * / 590 / 520
Ploča za kuhanje – dimenzije za instalaciju (širina/dubina)	560 (+2) / 490 (+2)
Napon/Frekvencija	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Vrsta kabela i korišten presjek/presjek prikladan za upotrebu na proizvodu	min. H05V2V2-FG 3 x 2,5 mm ² (1N) / H05V2V2-FG 5 x 1,5 mm ² (2N)
Ukupna potrošnja energije (Š)	6700

Prednji lijevi	Višestruka zona kuhanja
Dimenzija	120/210 mm
Snaga	750/2200 Š
Stražnji lijevi	Pojedinačna zona kuhanja
Dimenzija	140 mm
Snaga	1200 Š
Prednji desni	Pojedinačna zona kuhanja
Dimenzija	160 mm
Snaga	1500 Š
Stražnji desni	Pojedinačna zona kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	1800 Š

* Visina ploče za kuhanje navedena u tehničkoj tablici je visina donjeg kućišta proizvoda.



Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti zbog poboljšanja kvalitete proizvoda.



Slike u ovom priručniku su shematske i ne moraju točno odgovarati proizvodu.



Vrijednosti navedene na oznakama proizvoda ili u njegovoj popratnoj dokumentaciji su dobivene u laboratorijskim uvjetima u skladu s odgovarajućim standardima. Ovisno o uvjetima rada i okoline proizvoda, te vrijednosti mogu biti različite.

4 Prva uporaba

Prije početka upotrebe proizvoda preporučuje se obaviti navedeno u odjeljcima u nastavku.

4.1 Početno čišćenje

1. Uklonite sve materijale pakiranja.
2. Obrišite površine proizvoda mokrom krpom ili spužvom i osušite krpom.

NAPOMENA: Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivna sredstva, prašak za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete za čišćenje.

NAPOMENA: Tijekom prve upotrebe, nekoliko sati može izlaziti dim i osjećati se neugodan miris. To je normalno, a dobra ventilacija će to ukloniti. Izbjegavajte izravno udisati dim i neugodan miris iz pećnice.

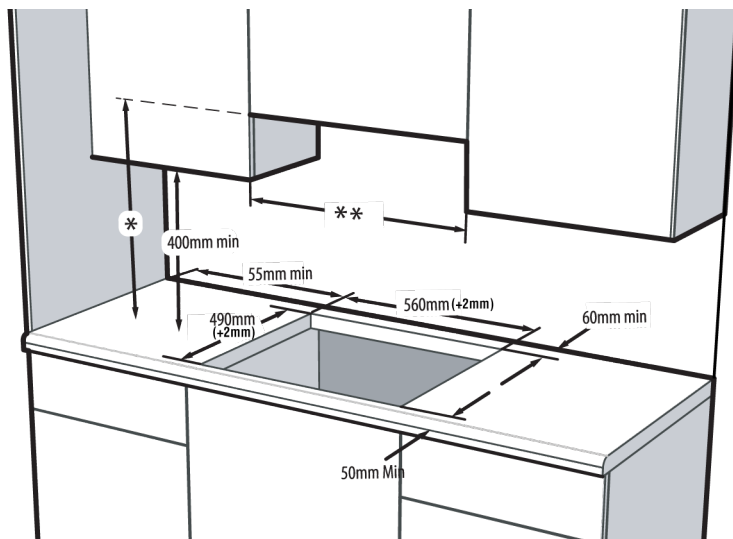
5 Instalacija

Opća upozorenja

- Za instalaciju proizvoda obratite se najbližem ovlaštenom servisu. Pazite da su instalacije struje i plina na mjestu prije nego što zovete ovlaštenog servisera da bi proizvod bio spreman za uporabu. Ako nisu, pozovite ovlaštenog električara da poduzme odgovarajuće korake. Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja nastala zbog postupaka koje vrše neovlaštene osobe i to može poništiti jamstvo.
- Priprema lokacije i instalacija struje i plina za proizvod su odgovornost kupca.
- Za instalaciju, uređaj mora biti spojen u skladu sa svim lokalnim zakonima o plinu i/ili električnoj energiji.
- Prije instalacije, vizualno provjerite ima li proizvod nekih oštećenja. Ako ima, nemojte ga instalirati. Oštećeni proizvodi su rizik za vašu sigurnost.

5.1 Prije instalacije

- Grijaća ploča je napravljena za instalaciju u komercijalnu gornju radnu ploču. Između jedinice i zidova kuhinje se mora ostaviti sigurnosna razdaljina. Pogledajte sliku (vrijednosti u mm).
- Radna površina mora biti poravnata i učvršćena horizontalno.
- Izrežite otvor za grijaću ploču na radnom dijelu po dimenzijama za montažu.
- Ovaj proizvod je uređaj klase 3 prema standardu EN 30-1-1.
- Ostavite minimalnu udaljenost od 750 mm iznad površine grijaće ploče.
- Ako se napa za štednjak treba montirati iznad štednjaka, pogledajte upute proizvođača nape vezano za visinu montaže. Ako nije navedena bilo koja veličina u priručniku za nape, ta visina trebala bi biti najmanje 650 mm.
- Svaki kuhinjski namještaj pored uređaja mora biti otporan na toplinu (najmanje 100 °C).



* Minimalna visina prema napi jednaka je preporučenoj visini u korisničkom priručniku nape. Ako se ne preporučuje u uputama za uporabu nape, ta visina treba biti najmanje min.650 mm.

** Minimalna udaljenost između ormarića mora biti jednaka širini grijaće ploče

5.2 Elektroinstalacija

⚠ Opća upozorenja

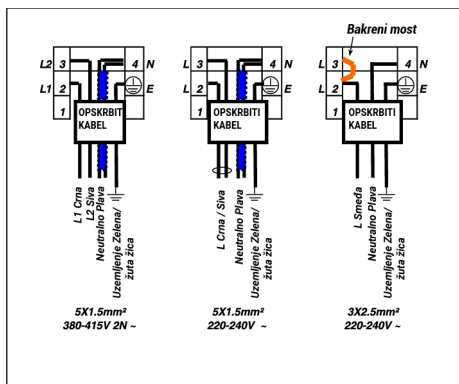
- Prije početka bilo kakvih radova na električnoj instalaciji, odspojite uređaj iz napajanja. Postoji opasnost od električnog udara!
- Spojite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod zaštićene minijaturnim osiguračem odgovarajućeg kapaciteta kako je navedeno u tablici „Tehničke specifikacije“. Neka uzemljenje izvede kvalificirani električar dok upotrebljavate proizvod s transformatorom ili bez njega. Naša tvrtka neće biti odgovorna ni za kakvu štetu nastalu zbog uporabe proizvoda bez uzemljenja u skladu s lokalnim zakonima.
- Proizvod mora biti povezan s mrežnim napajanjem samo od strane ovlaštene i kvalificirane osobe. Proizvođač ne snosi odgovornost za štetu nastalu postupcima koje provode neovlaštene osobe.
- Kabel napajanja ne smije biti stegnut, presavijen ili stisnut ili u dodiru s vrućim dijelovima uređaja. Oštećeni kabel napajanja mora zamijeniti kvalificirani električar. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara!
- Podaci napajanja moraju odgovarati podacima navedenim na tipskoj pločici jedinice. Tipska pločica se nalazi sa stražnje strane kućišta proizvoda. Kabel napajanja na vašem proizvodu mora biti u skladu s tablicom "Tehničke specifikacije".
- Utičač na kabelu napajanja mora biti lako dostupan nakon instalacije (ne provodite iznad plamenika). Ne koristite produžne kabele ili višestruke utičnice za napajanje.
- Prilikom izvršavanja ožičenja morate se pridržavati nacionalnih/lokalnih zakona o električnoj energiji i upotrebljavati odgovarajuću utičnicu/vod za pećnicu. U slučaju da su granice snage proizvoda veće od električne vodljivosti utikača i utičnice/voda, proizvod se mora izravno spojiti putem fiksne električne instalacije bez upotrebe utikača i utičnice/voda.
- **Ako će proizvod biti spojen izravno na napajanje:** Ako nije moguće odspojiti sve stupove napajanja, mora biti spojena

jedinica s najmanje 3 mm kontaktnog zastoja (osigurači, sigurnosni prekidači, kontaktori) i svi stubovi ove jedinice za isključivanje moraju biti iste (ili iznad) vrijednosti u skladu s IEE smjericama. Nepoštivanje ove upute može uzrokovati operativne probleme i poništiti jamstvo za proizvod.


- Preporučuje se dodatna zaštita prekidačem za rezidualnu struju.

Ako se proizvod proizvodi sa kabelom i bez utikača:


Spojite kabel proizvoda kako biste napajali kako je dolje identificirano:




Ako je vaš kabel napajanja tipa s 3 vodiča, za 1-fazni priključak:

- Smeđa = L (Faza)
- Plava = N (Neutralno)
- Zelena/žuta žica = (E)  (Uzemljenje)

Ako je vaš kabel napajanja tipa 5 vodiča, za 1-fazni priključak:

- Crna/Siva = L (Faza)
- Plava = N (Neutralno)
- Zelena/žuta žica = (E)  (Uzemljenje)

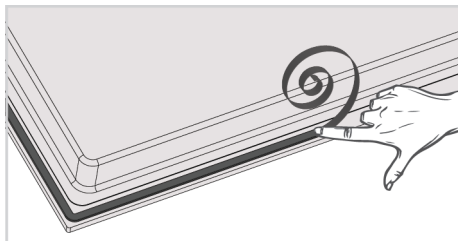
Ako je vaš kabel napajanja tipa 5 vodiča, za 2-fazni priključak:

- Crna = L1 (Faza)
- Siva = L2 (Faza)
- Plava = N (Neutralno)
- Zelena/žuta žica = (E)  (Uzemljenje)

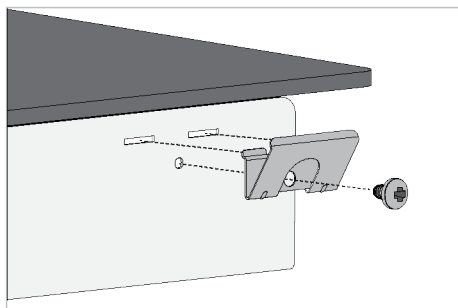
5.3 Instaliranje proizvoda


1. Okrenite ploču naopako i postavite je na ravnu površinu.


2. Prilikom ugradnje ploče za kuhanje, stavite brtvu, koja se nalazi u pakiranju, oko ploče za kuhanje kao što je prikazano na sljedećoj slici, pazeći da ostane 1 do 2 mm iznutra od vanjskog ruba stakla.



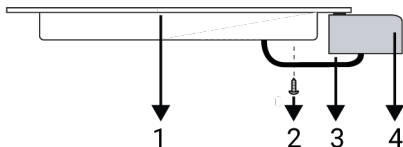
3. Pričvrstite montažne opruge na ploču za kuhanje tako da ih umetnete kroz otvore u donjem kućištu i pričvrstite ih kako je prikazano na slici.



 U nekim modelima, montažne opruge mogu biti proizvedene unaprijed montirane na vaš proizvod.

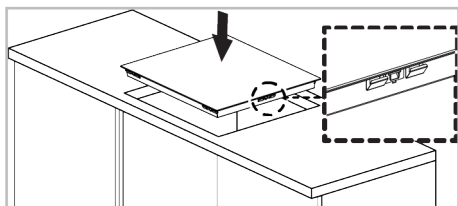
 Broj montažnih opruga u vašem proizvodu varira ovisno o modelu proizvoda.

4. Ponovno okrenite ploču za kuhanje, poravnajte je na pult i stavite.
5. Kada se ploča za kuhanje postavi na pult, postaviti će se na pult uz pomoć opruga i vaš će se proizvod lako učvrstiti. U slučajevima kada ugradnja s ovim oprugama nije dovoljna, na prednji dio proizvoda možete pričvrstiti dvije montažne opruge na sljedeći način.



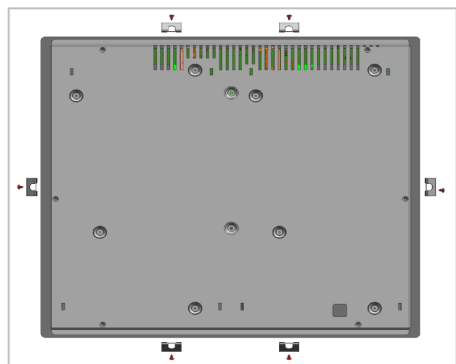
- 1 Ploča za kuhanje
- 2 Vijak
- 3 Montažna opruga
- 4 Pult

Jednostavna ugradnja: Neki modeli dolaze s montažnim oprugama i brtvom pričvršćenom na proizvod. Za ove modele zanemarite upute za montažu opruga i nosača opisane u priručniku. Postavite proizvod izravno u prostor gdje će biti postavljen kao što je prikazano na donjoj slici.



Pogled odostraga (rupe za povezivanje)

Položaj rupa za spajanje prikazan na donjoj slici je shematski, može se razlikovati u zavisnosti od modela proizvoda. Fiksirajte ih sukladno s rupama za spajanje na vašem proizvodu.



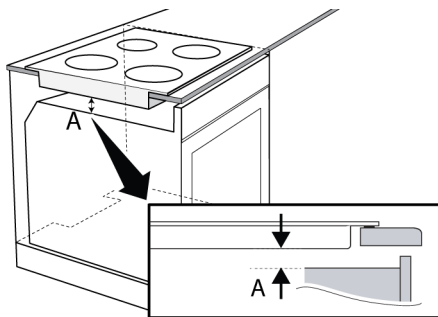
Spajanje na različite rupe nije dobra praksa u smislu sigurnosti jer to može oštetiti plinski i električni sustav.



Plamenik sadrži komponente koje rade s pomoću plina i struje. Zbog toga bi se plamenik trebao pričvrstiti na pult samo kroz rupe za pričvršćivanje i samo s pomoću isporučenih elemenata za pričvršćivanje i vijaka te kao što je naznačeno u priručniku. U suprotnome će predstavljati opasnost za sigurnost života i imovine.

Ako ispod ploče za kuhanje postoji ugrađena pećnica;

Prilikom postavljanja ploče za kuhanje na ugrađenu pećnicu potrebno je ostaviti razmak između gornje stijenke pećnice i donjeg kućišta ploče za kuhanje, kao što je prikazano na slici.

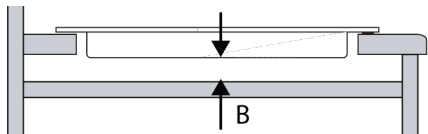


A min. 15 mm

Ako ispod ploče za kuhanje postoji ladica/ormarić;

Kod montaže grijaće ploče na kuhinju, mora se instalirati polica da bi odvojila kuhinju od grijaće ploče kako je ilustrirano na gornjoj slici. To nije potrebno kad se instalira na ugrađenu pećnicu.

Ako je moguće dodirnuti donju stranu proizvoda jer je instaliran na ladicu, ovaj dio mora biti pokriven drvenom pločom.



B min. 15 mm

6 Kako koristiti grijaću ploču

6.1 Opće informacije o upotrebi ploče za kuhanje

Opća upozorenja

- Ne dopustite da neki predmeti padnu na ploču za kuhanje. Čak i mali predmeti, poput solana, mogu oštetiti ploču za kuhanje. Ne koristite napukle ploče za kuhanje. Voda može procuriti kroz ove pukotine i uzrokovati kratki spoj. Ako je površina na bilo koji način oštećena (npr. Vidljive pukotine), prvo isključite osigurač, a zatim nazovite ovlašteni servis radi isključivanja proizvoda kako biste smanjili rizik od strujnog udara.
- Na ploču za kuhanje ne stavljajte neuravnotežene lonce/tave i one koji se lako naginju.
- Ne zagrijavajte lonce/tave koji su prazni. To može oštetiti lonce i uređaj.
- Nakon svake upotrebe ugassite plamenike ploče za kuhanje.
- Oštetit ćete uređaj ako ga koristite a na njemu nisu lonac ili tava. Nakon svake upotrebe ugassite ploče za kuhanje.
- Nakon svake upotrebe površina za kuhanje će biti vruća, zato nemojte stavljati plastične lonce / posude na površinu za kuhanje. Takve otopljene materijale odmah očistite s površine.
- Nagle promjene temperature na staklenoj površini za kuhanje mogu uzrokovati oštećenja, pazite da tijekom kuhanja ne prolijete hladne tekućine.
- U lonce i tave stavite odgovarajuću količinu hrane. Stoga možete spriječiti da hrana pokipi iz lonca/tave i nećete trebati nepotrebno čistiti.
- Ne stavljajte poklopce na lonce i tave koji se nalaze na plamenicima/zonama kuhanja.

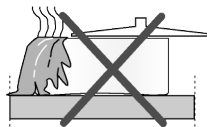
Zadnja provjera

1. Ponovno spojite proizvod na električnu mrežu.
2. Provjerite funkcije.

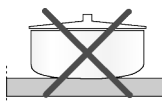
- Lonce postavite tako da budu na sredini plamenika/zona kuhanja. Ako želite staviti lonac na različiti plamenik/zonu kuhanja ne klizite prema željenom plameniku već podignite lonac i zatim ga stavite na drugi plamenik.

Savjeti za ploče za kuhanje s vitrokeramičkim površinama

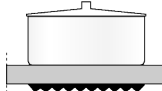
- Vitrokeramička površina je otporna na toplinu i na nju ne utječu velike razlike u temperaturi.
- Vitrokeramičku površinu ne koristite kao površinu za stavljanje ili rezanje.
- Koristite samo lonce i tave s obrađenim dnom. Oštri rubovi mogu izazvati ogrebotine na površini.
- Ne koristite lonce i tave od aluminijske. Aluminij oštećuje površinu ploče za kuhanje.
- Hrana koja je poprskala ploču za kuhanje može je oštetiti i izazvati požar.



- Ne koristite lonce/tave s konveksnim ili konkavnim dnom.



- Koristite samo lonce i tave s ravnim dnom. One omogućuju lakši prijenos topline.



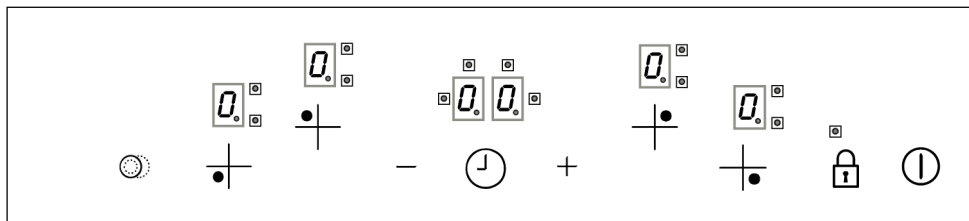
- Energija se bespotrebno troši ako je promjer posude premali.



Preporučene veličine lonaca/tava za kuhanje


Promjer zone za kuhanje - mm	Promjer lonca - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Upravljačka ploča





Tipke :


 Tipka za uključivanje/isključivanje

 Tipka za povećanje


 Tipka za smanjenje


 Tipka tajmera *


 Tipka za zaključavanje tipki *


 Ključ zone zagrijavanja *

Tipke za odabir zone kuhanja :

 Tipka za odabir stražnje lijeve zone za kuhanje

 Tipka za odabir prednje lijeve zone za kuhanje

 Tipka za odabir prednje desne zone za kuhanje *

 Tipka za odabir stražnje desne zone za kuhanje


* Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

Opća upozorenja za upravljačku ploču

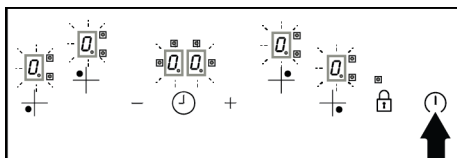
- Grafika i slike služe samo u ilustrativne svrhe. Stvarne slike ili funkcije mogu se razlikovati ovisno o modelu ploče za kuhanje.


- Ovim proizvodom upravlja upravljačka ploča osjetljiva na dodir. Svaki postupak koji izvršite na dodirnoj upravljačkoj ploči potvrđuje se zvučnim signalom.
- Upravljačku ploču uvijek održavajte čistom i suhom. Ako je površina vlažna i prljava, to može uzrokovati probleme u radu funkcija.

Uključivanje ploče za kuhanje


1. Uključite ploču dodirom tipke .

⇒ Simbol "Q" pojavljuje se na svim pokazivačima polja za kuhanje.




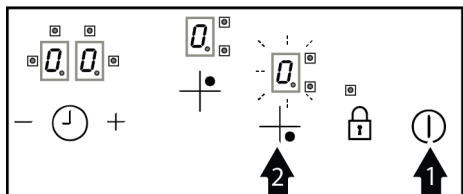
 Ako se u roku od 10 sekundi ne izvrši nijedan postupak, ploča za kuhanje automatski se vraća u pripravno stanje.

Isključivanje ploče za kuhanje



1. Dodirnite tipku  dulje od 2 sekunde.
⇒ Ploča za kuhanje se isključuje i vraća u pripravno stanje.



Uključivanje polja za kuhanje (odjeljak za kuhanje)


1. Uključite ploču dodirnom tipke .
2. Dodirnite tipku za odabir polja za kuhanje koje želite uključiti.



⇒ Na zoni kuhanja prikazuje se simbol "Q" i zaslon odgovarajuće zone svijetli jače.





3. Dodirnite tipku  za aktiviranje postavke razine temperature. Dodirnite tipke  za podešavanje između 1 i 9.

 Ako izravno dodirnete tipku  za podešavanje razine temperature, aktivirat će se postavka velike snage. Postavka velike snage opisana je u sljedećem odjeljku.

 Ako se u roku od 10 sekundi ne izvrši nijedan postupak, ploča za kuhanje automatski se vraća u pripravno stanje.


Isključivanje polja za kuhanje:



Odabrano polje za kuhanje možete isključiti na 3 različita načina:


1. Smanjivanjem temperature na razinu "0": Zonu možete isključiti smanjenjem postavke temperature na razinu "0".
2. Istovremenim dodirivanjem tipaka  i : odaberite zonu koju želite isključiti. Za isključivanje zone istodobno dodirnite tipke  i .

3. Uporaba funkcije timera off za željenu zonu: Kad vrijeme istekne, timer isključuje zonu spojenu na nju. Na odgovarajućim zaslonima prikazuje se "0" ili "00". Kad vrijeme istekne, oglašava se zvučni alarm. Za utišavanje zvučnog alarma dodirnite bilo koju tipku na upravljačkoj ploči.

Indikator preostale topline

Ako je simbol "" na pokazivaču ploče za kuhanje, to znači da je ploča još uvijek vruća i koristi se za održavanje male količine hrane toplom. Nakon određenog vremena simbol se mijenja u simbol "0", što znači manje vruće.

 Ako simbol "" ili "0" zasvijetli na zaslonu polja za kuhanje kada je ploča za kuhanje isključena, to znači da je polje za kuhanje još uvijek vruće. Ne dirajte ploču za kuhanje.

 Kada dođe do nestanka struje, indikator preostale topline ne svijetli i ne upozorava korisnika na vruće zone kuhanja.

Kada se ploča za kuhanje pregrijava;

- Ako su aktivna polja za kuhanje postavljena na razinu višu od razine 7, ploča za kuhanje spušta razinu aktivnih polja za kuhanje na razinu 7 i polja za kuhanje ne mogu se postaviti više od te razine.
- Ako se pregrijavanje nastavi; ako je zona postavljena na razinu višu od razine 5, zona će se smanjiti na razinu 5 i zoni neće biti dopušten rad na razini višoj od ove razine. Ako se vaša zona pregrije, isključit će se radi zaštite i zone neće raditi.

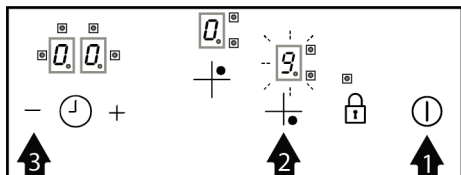
Podešavanje velike snage (brzo zagrijavanje - pojačivač)

Možete koristiti postavku velike snage za brzo zagrijavanje. Ako je omogućeno brzo zagrijavanje, kuhanje će raditi na maksimalnoj snazi određeno vrijeme. Brzo

vrijeme zagrijavanja ovisi o odabranoj razini topline. Međutim, ne preporučuje se kuhanje dulje vrijeme u ovom položaju. Podešavanje visoke snage možda neće biti dostupno na svakoj zoni.

Uključivanje postavke velike snage:

1. Uključite ploču dodiranjem tipke ①.
2. Odaberite željeno polje dodiranjem tipke za odabir pečenja.
3. Podesite na razinu "9" dodiranjem tipke —.
 - ⇒ Na zaslonu će se naizmjenice prikazivati "9" i "A". Na razini temperature "9" aktivirana je postavka visoke snage.



Razina temperature	Vrijeme isključivanja - sekunde
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	10

Tablica 1: Tablica-1: Vrijeme isključivanja postavki velike snage

Uključivanje više (dvostrukih i trostrukih) polja za kuhanje

Otvaranje dvostrukog polja za kuhanje:

1. Uključite ploču dodiranjem tipke ①.
2. Odaberite dvostruko polje za kuhanje dodiranjem tipaka za odabir polja za kuhanje.
3. Dodirnite tipku + za aktiviranje postavke razine temperature. Dodirnite tipke +/- za podešavanje između 1 i 9.

4. Ako želite podesiti visoku snagu na različitu razinu temperature, možete je promijeniti dodirivanjem tipaka +/- . Na pokazivaču se prikazuju podešena razina temperature i "A". Na primjer, kada je razina temperature smanjena na 6, pojavljuju se "6" i "A".

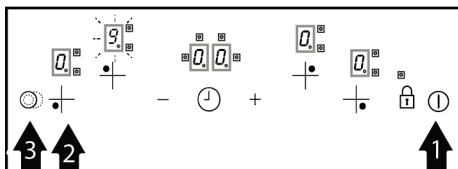


Ako se ploča pregrijava, postavka visoke snage možda neće biti podesiva.

Isključivanje postavke velike snage:

Po završetku podešavanja visoke snage, zona kuhanja nastavlja raditi na podešenoj temperaturi i na zaslonu se prikazuje samo razina temperature. Ako želite prethodno isključiti polje za kuhanje, dodirnite tipku — ili podesite temperaturu na "0".







4. Dodirnite tipku ② za aktiviranje drugog vanjskog dijela dvostruke zone. Kad ponovno dodirnete tipku ②, vanjski dio će se isključiti. Unutarnji dio nastavit će raditi.





Vanjski dijelovi više zona za kuhanje aktiviraju se samo ako je za zonu podešena razina temperature između 1 i 9.



Otvaranje trostrukog polja za kuhanje:

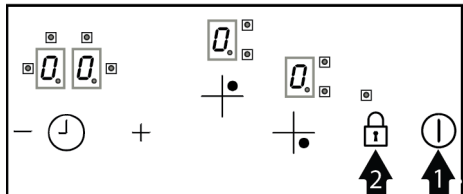
1. Uključite ploču dodiranjem tipke .
2. Dodirnite tipke za odabir polja za kuhanje kako biste odabrali trostruko polje za kuhanje.
3. Aktivirajte postavku razine temperature dodiranjem tipke . Podesite između 1 i 9 dodirivanjem tipki .
4. Dodirnite tipku  za aktiviranje drugog vanjskog dijela polja za kuhanje.
5. Ponovnim dodiranjem tipke  aktivirat će se treći odjeljak.
6. Kada učinkovito radite u tri odjeljka, svaki put kada dodirnete tipku , jedan od vanjskih prstenova se zatvara.

Zaključavanje tipaka

Možete aktivirati zaključavanje tipki kako biste spriječili slučajne promjene funkcija tijekom rada ploče za kuhanje.



Aktiviranje zaključavanja tipaka:

1. Uključite ploču dodiranjem tipke .
2. Dodirnite tipku  i aktivirajte blokadu tipki.
⇒ Aktivirana je funkcija zaključavanja tipki i svijetli led indikator na tipki .



Ako isključite ploču za kuhanje dok su tipke zaključane, zaključavanje tipki bit će aktivno kada ponovno uključite ploču za kuhanje. Kako biste u tom slučaju upravljali pločom za kuhanje, morate deaktivirati blokadu tipki.

Isključenje blokade tipaka:

1. Dodirnite tipku  dok je aktivna blokada tipki.
⇒ Led indikator na tipki  se isključuje i zaključavanje tipki je deaktivirano.





Funkcija brojača vremena

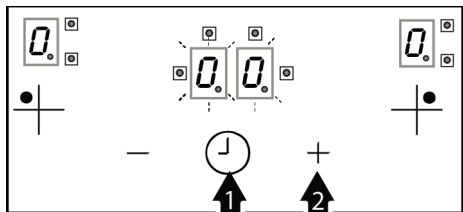
Tajmer se može koristiti na dva različita načina, kao alarm i kao tajmer zone kuhanja.

Kad se koristi kao mjerač vremena polja za kuhanje, ova funkcija olakšava kuhanje. Ne morate neprekidno stajati uz ploču za kuhanje tijekom kuhanja. Polje za kuhanje automatski se isključuje nakon odabranog vremena.

Kada se koristi kao alarm, nema utjecaja na zone kuhanja. Koristi se kao upozorenje. Po završetku podešenog vremena timer daje zvučni signal.





Funkcija mjerača vremena kao alarma:

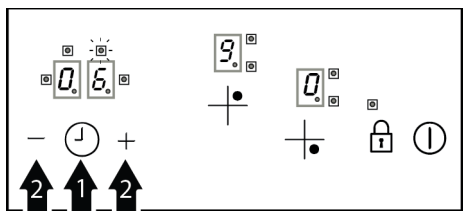
1. Uključite ploču dodiranjem tipke .
2. Aktivirajte timer alarma dodiranjem tipke . Na pokazivaču timera prikazuje se "00" i timer je aktiviran.
3. Podesite željenu vrijednost vremena dodirivanjem tipaka  i . Nakon podešavanja vremena, timer počinje odbrojavati.
4. Kad vrijeme istekne, oglasit će se zvučni alarm. Za utišavanje zvučnog alarma dodirnite bilo koju tipku na dodirnoj upravljačkoj ploči.





i Led indikatori točaka oko prikaza sata predstavljaju svako polje za kuhanje. Ako onel ed treperi, možete podesiti timer za to polje za kuhanje. Ako nijedna led dioda nije uključena ili treperi, funkcija alarma je aktivna.

Funkcija timera polja za kuhanje:

1. Uključite ploču dodirom tipke .
2. Odaberite željeno polje dodirom tipke za odabir pečenja.
3. Dodirnite tipku  za aktiviranje postavke razine temperature. Dodirnite tipke  za podešavanje između 1 i 9.
4. Aktivirajte timer zone kuhanja dodirom tipke . Na pokazivaču timera prikazuje se "00" i točka oko pokazivača za odgovarajuću zonu kuhanja počinje treperiti.




5. Podesite željenu vrijednost vremena dodirivanjem tipaka  i . Postavka se potvrđuje nakon nekoliko sekundi.

i Tajmer se može podesiti samo za zone kojima se upravlja.

i Ponovite gore navedene korake za druge zone čije timere želite podesiti.

i Tajmer se ne može podesiti bez odabira zone kuhanja i razine temperature zone.

i Kad je odabran timer, možete vidjeti preostalo vrijeme ponovnim dodirom tipke . Podešena vremena prikazana su redoslijedom sa svakim dodirom. Ako je alarm podešen, prikazuje se tijekom tog vremena.



Isključivanje timera

Kad podešeno vrijeme istekne, ploča za kuhanje automatski će se isključiti i oglasiti zvučno upozorenje. Pritisnite bilo koju tipku za isključenje zvučnog upozorenja.

Rano isključivanje timera

Ako je timer ranije isključen, ploča će nastaviti raditi na podešenoj temperaturi dok se ne isključi.

Kad je timer za polje za kuhanje ranije isključen, nastavlja raditi na podešenoj razini temperature.

1. Odaberite polje za kuhanje koje želite isključiti.
2. Dodirnite tipku  za aktiviranje timera.
3. Dodirnite tipku  dok se na pokazivaču timera ne prikaže "00".

Indikator točke i mjerac vremena odgovarajućeg polja za kuhanje trepere određeno vrijeme, a zatim se potpuno isključuju i mjerac vremena se poništava.

Automatsko isključivanje (ograničenja radnog vremena)

Upravljačka jedinica ima značajku automatskog isključivanja. Ako jedno ili više polja za kuhanje ostane uključeno, polje za kuhanje automatski će se isključiti nakon određenog vremena. (Vidi tablicu 2)

Ako je zoni kuhanja dodijeljen timer, isključit će se i pokazivač timera. Vrijeme automatskog isključivanja ovisi o odabranoj razini temperature. Polje za kuhanje korisnik može ponovno uključiti nakon što se automatski isključi kao što je gore opisano.



Ako se na upravljačkoj ploči pojave pogreške kao što su AF10, AF20, AF30, obratite se servisu.

Razina temperature	Vrijeme automatskog isključivanja - sati
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

Tablica 2: Tablica-2: Vrijeme automatskog isključivanja

7 Opće informacije o pečenju

Savjete o pripremi i kuhanju hane možete pronaći u ovom odjeljku.

7.1 Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje

Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje

- Nikada nemojte u tavu stavljati više od jedne trećine ulja. Ne ostavljajte plamenik bez nadzora kad grijete ulje. Pregrijano ulje predstavlja opasnost od požara. Nikada nemojte pokušavati ugaziti vatru vodom! Kada se ulje zapali, pokrijte požar

dekom ili mokrom krpom. Isključite plamenik ako je to sigurno i pozovite vatrogasce.

- Prije prženja hrane uvijek uklonite višak vode iz nje i polako je stavljajte u vrelo ulje. Pripazite i prije prženja odmrznite zamrznutu hranu.
- Kad ložite ulje, pobrinite se da je lonac koji koristite suh i držite otvoren poklopac.
- Preporuke o kuhanju uz uštedu energije pogledajte u dijelu „Upute o zaštiti okoliša“.

8 Čišćenje i održavanje

8.1 Opće informacije o čišćenju

Opća upozorenja

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekline!
- Sredstvo za čišćenje ne nanosite izravno na vruće površine. To može izazvati trajne mrlje.
- Proizvod se treba dobro očistiti i osušiti nakon svake upotrebe. Stoga se ostaci hrane mogu lako očistiti te neće zagoriti kada se proizvod ponovno bude koristio.

Tako će se produžiti vijek trajanja proizvoda i smanjiti pojava čestih problema.

- Za čišćenje nemojte koristiti sredstva za čišćenje na paru.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Neprikladna sredstva za čišćenje su: izbjeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili klorid, proizvodi za parno čišćenje, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i hrđe, abrazivna sredstva za čišćenje (krema za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivna četka za

ribanje, žica, spužve, krpe za čišćenje koje sadrže prljavštinu i ostatke deterdženta).

- Nije potreban poseban materijal za čišćenje nakon svake upotrebe. Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Pripazite i obrišite svu preostalu vodu nakon čišćenja, a tijekom kuhanja odmah očistite svu hranu koja je poprskala površinu.
- Ne perite nijedan dio vašeg uređaja u perilici posuđa osim ako nije drugačije navedeno u korisničkom priručniku.

Za ploče za kuhanje:

- Kisela prljavština poput ostataka mlijeka, umaka od rajčica i ulja može izazvati trajne mrlje na pločama za kuhanje i dijelovima ploča za kuhanje, odmah očistite svu prolivenu tekućinu nakon što se ploča za kuhanje ohladila kad je isključite.

Površine od inoksa- nehrđajućeg čelika

- Nemojte koristiti kiselinu ili sredstva za čišćenje koja sadrže klor za čišćenje nehrđajućih ili inoks površina i ručki.
- Površine od nehrđajućeg čelika- inoksa mogu promijeniti boju tijekom vremena. To je normalno. Nakon svake upotrebe očistite površinu od nehrđajućeg čelika ili inoksa s odgovarajućim deterdžentom.
- Očistite s mekanom krpom i sapunom te tekućim deterdžentom (koji ne grebe) koji je namijenjen čišćenju površina od inoksa, pri tome pazite i brišite u jednom smjeru.
- Mrlje od vodenog kamenca, ulja, škroba, mlijeka i masnoća na staklenim i inoks površinama odmah uklonite bez čekanja. Mrlje mogu zahrđati tijekom dužeg vremena.
- Sredstva za čišćenje koja ste poprskali/ nanijeli na površinu treba odmah očistiti. Ako abrazivna sredstva za čišćenje ostanu na površini to će izbijeliti površinu.

Staklene površine

- Prilikom čišćenja staklenih površina ne koristite tvrde metalne grebalice i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, tople vode i mekane krpe ili krpe od mikrovlakana namijenjene baš za čišćenje staklenih površina i osušite ih sa suhom krpom od mikrovlakana.
- Ako je nakon čišćenja ostalo deterdženta obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suhom krpom od mikrovlakana. Ostaci preostalog deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni u kojem slučaju osušene ostatke deterdženta na staklenoj površini ne čistite s nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim sredstvima koje mogu ogrebati površinu.
- Mrlje od klacija (žute mrlje) na staklenoj površini uklonite s komercijalno dostupnim sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca, sa sredstvima za uklanjanje vodenog kamenca poput octa ili soka od limuna.
- Ako je površina jako prljava, sredstvo za čišćenje nanosite spužvom na mrlju i pričekajte malo duže da sredstvo djeluje. Zatim očistite staklenu površinu s vlažnom krpom.
- Blijeda boja i mrlje na staklenoj površini su uobičajeni i ne predstavljaju grešku.

Plastični dijelovi i obojene površine

- Plastične dijelove i obojene površine očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Ne koristite tvrde metalne grebalice ili abrazivna sredstva za čišćenje. One mogu oštetiti površine.
- Pripazite da spojevi dijelova proizvoda ne ostanu vlažni i da na njima nema deterdžena. U protivnom, na spojevima može nastati korozija.

8.2 Čišćenje ploče za kuhanje

Staklena površina za kuhanje

Slijedite korake čišćenja opisane za staklenu površinu u dijelu „Opće informacije o čišćenju“ za čišćenje staklene površine za kuhanje. Za posebne slučajeve čišćenja možete dovršiti u skladu s informacijama u nastavku.

- Hranu punu šećera poput tamne kreme, škroba ili sirupa treba odmah očistiti bez čekanja da se površina ohladi. U protivnom, staklena površina za kuhanje će se trajno oštetiti.
- Sredstva za čišćenje ne koristite za čišćenje kada je ploča za kuhanje vruća jer može doći do pojave trajnih mrlja.

8.3 Čišćenje upravljačke ploče

- Prilikom čišćenja ploča koje i maju - upravljački kotačić obrišite ploču i kotačiće s mokrom, mekanom krpom i osušite ih sa suhom krpom. Ne uklanjajte kotačiće i brtve ispod njih prilikom čišćenja upravljačke ploče. Upravljačka ploča i kotačići mogu se oštetiti.
- Prilikom čišćenja upravljačkih ploča s kotačićima od inoksa ne koristite sredstva za čišćenje inoksa oko kotačića. To može obrisati pokazatelje oko kotačića.
- Upravljačku ploču očistite vlažnom, mekom krpom, a zatim je osušite suhom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja gumba prije čišćenja upravljačke ploče. U protivnom, može doći do neispravnog prepoznavanja na gumbima.

9 Rješavanje problema

Ako se problem nastavi nakon što slijedite upute u ovom odjeljku, obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisu. Nikada ne pokušavajte sami popraviti proizvod.

Proizvod ne radi.

- Osigurač može biti neispravan ili pregorio. Provjerite osigurače na razvodnoj ploči. Promijenite ih ako je potrebno ili ih ponovno uključite.
- Uređaj možda nije ukopčan u (uzemljenu) strujnu utičnicu. >>> Provjerite je li uređaj ukopčan u zidnu utičnicu.
- (Ako na uređaju postoji mjerač vremena) Ne rade gumbi na upravljačkoj ploči. >>> Ako proizvod ima zaključavanje gumba, tada je možda aktivirano zaključavanje gumba, deaktivirajte ga.
- Ako se ploča za kuhanje ne uključi kada se pritisne tipka za uključivanje/isključivanje >>> Isključite ga i pričekajte najmanje 20 sekundi prije nego što ga uključite.

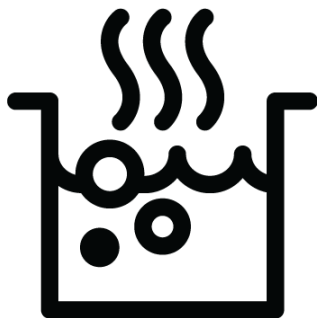
beko

Ugrađena ploča za kuvanje

Uputstvo za upotrebu

Vgrajena kuhalna plošča

Navodila za uporabo



BBSE17321B
BBSM12320XCS
BBSM12300XD
BBSE123001XD
HIC 64402 T

185929418_3/ SR/ SL/ R.AD/ 20.12.24 08:36
7724086716-7724086737-7754886712-7754886714

Dobrodošli!

Poštovani kupci,

Hvala što ste odabrali Beko proizvod. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju efikasnost. Stoga, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data pre upotrebe proizvoda.

Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u uputstvu za upotrebu. Na taj način ćete zaštititi sebe i svoj proizvod od opasnosti koje mogu nastati.

Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Uslovi garancije, načini korišćenja i rešavanja problema za vaš proizvod navedeni su u ovom priručniku.

Simboli i njihovi opisi u uputstvu za upotrebu:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozledu.



Važne informacije ili korisni saveti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu.



Upozorenje na vrele površine.

NAPOMEN
A

Opasnost koja može za rezultat imati materijalnu štetu na proizvodu ili okolini.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Pregled sadržaja

1 Bezbednosna uputstva	4
1.1 Predviđena namena	4
1.2 Bezbednost dece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca	4
1.3 Električna bezbednost.....	5
1.4 Bezbednost u transportu	7
1.5 Bezbednost pri ugradnji	7
1.6 Bezbednost upotrebe	8
1.7 Upozorenja o temperaturi	8
1.8 Bezbednost kuvanja	9
1.9 Bezbednost pri održavanju i čišćenju	9
2 Uputstva za zaštitu životne sredine	9
2.1 Direktiva o otpadu	9
2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad	9
2.2 Informacije o ambalaži	9
2.3 Preporuke za uštedu energije	10
3 Vaš proizvod	10
3.1 Predstavljanje proizvoda.....	10
3.2 Tehničke specifikacije.....	11
4 Prva upotreba	12
4.1 Početno čišćenje	12
5 Instalacija	12
5.1 Pre instalacije	12
5.2 Električno povezivanje	13
5.3 Instalacija proizvoda	14
6 Kako koristiti ploču za kuvanje.....	16
6.1 Opšte informacije o upotrebi ploče za kuvanje	16
6.2 Kontrolna tabla	17
7 Opšte informacije o pečenju.....	22
7.1 Opšta upozorenja za kuvanje na ploči	22
8 Održavanje i čišćenje	22
8.1 Opšte informacije o čišćenju	22
8.2 Čišćenje ringle	24
8.3 Čišćenje kontrolne table	24
9 Rešavanje problema.....	24

1 Bezbednosna uputstva

- Ovaj odeljak sadrži bezbednosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od telesnih ozleđa ili oštećenja imovine.
- Ako se proizvod preda nekom drugom licu za ličnu upotrebu ili za upotrebu polovnog uređaja, takođe treba dati uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda i druge relevantne dokumente i delove.
- Naša kompanija nije odgovorna za oštećenja koja mogu nastati ako se ne poštuju ova uputstva.
- Nepoštovanje ovih uputstava poništava odobrenu garanciju.
- Ugradnju i popravke uvek treba da obavlja proizvođač, ovlašćeni servis ili lica koja je imenovao uvoznik.
- Koristite isključivo originalne rezervne delove i dodatke.
- Ne popravljajte i ne menjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
- Ne izvodite tehničke modifikacije na proizvodu.

1.1 Predviđena namena

- Ovaj je proizvod dizajniran za upotrebu u domaćinstvima. On nije namenjen za komercijalnu upotrebu.
- Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Ovaj proizvod je namenjen za upotrebu u domaćinstvima i kuhinjama za zaposlene u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba koristiti samo za spremanje hrane. Ne treba ga koristiti u različite svrhe, poput zagrevanja prostorije.

1.2 Bezbednost dece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti deca od 8 godina i starija i osobe koje su nedovoljno razvijene u fizičkim, senzornim ili mentalnim veštinama ili koje imaju nedostatak iskustva i znanja, sve dok su pod nadzorom ili obučene o bezbednoj upotrebi i opasnostima proizvoda.

- Deca ne bi trebalo da se igraju proizvodom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju obavljati deca, osim ako ih neko ne nadgleda.
- Ovaj proizvod ne smeju koristiti osobe sa ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući decu), osim ako se čuvaju pod nadzorom ili dobiju neophodna uputstva.
- Decu treba nadgledati kako bi se osiguralo da se ne igraju proizvodom.
- Električni proizvodi su opasni za decu i kućne ljubimce. Deca i kućni ljubimci se ne smeju igrati sa proizvodom, penjati se na njega ili ulaziti u njega.
- Ne stavljajte predmete koje deca mogu da dohvate na proizvod.
- Okrenite ručku šerpi i tiganja na bočnu stranu pulta tako da deca ne mogu da zgrabe i spale.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Držite decu podalje od proizvoda.
- Ambalažni materijal držite van domašaja dece. Postoji opasnost od povreda i gušenja.
- Pre odlaganja istrošenih i beskorisnih proizvoda:
 1. Isključite utikač i izvadite ga iz utičnice.
 2. Isključite kabl za napajanje i izvucite ga utikačem iz proizvoda.
 3. Preduzmite mere predostrožnosti kako biste sprečili decu da uđu u proizvod.
 4. Ne dozvolite deci da se igraju sa proizvodom kada je u stanju mirovanja.



1.3 Električna bezbednost

- Proizvod povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa volтажom navedenom na tipskoj nalepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez uzemljenja u skladu sa lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak uređaja moraju biti na lako dostupnom mestu. Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uređaj priključen mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, sklopka tastera, itd.), u skladu s propisima koji uređuju napajanje električnom energijom i odvajanje svih polova od mreže.

- Isključite proizvod ili isključite osigurač pre popravke, održavanja i čišćenja.
 - Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrednostima napona struje i frekvencije navedene na tipskoj nalepnici.
 - Ako vaš proizvod nema mrežni kabl, koristite samo kabl za priključivanje opisan u odeljku „Tehničke specifikacije“.
 - Ne gurajte kabl za napajanje ispod ili iza proizvoda. Ne stavljajte teške predmete na kabl za napajanje. Kabl za napajanje ne treba da se savija, prelama i ne sme da dođe u kontakt sa bilo kojim izvorom toplote.
 - Pazite da kabl za napajanje ne zaglavite dok postavljate proizvod na njegovo mesto nakon montaže ili čišćenja.
 - Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsečene ili oštećene kablove.
 - Za upravljanje proizvodom ne koristite produžni kabl ili višestruku priključnicu.
 - Obratite se ovlašćenom servisnom centru ili uvozniku da biste koristili odobreni adapter u slučajevima kada je neophodna upotreba adaptera za pretvarač (za tip utikača).
 - Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu ako je dužina voda napajanja neadekvatna.
 - Prenosivi izvori napajanja ili višestruki utikači mogu se pregrijati i zapaliti. Držite višestruke utikače i prenosive izvore napajanja dalje od proizvoda.
 - Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se sprečile moguće opasnosti.
- Ako vaš proizvod ima kabl za napajanje i utikač:
- Nikada ne stavljajte utikač proizvoda u polomljen, labav utikač ili utikač izvan utičnice. Vodite računa da je utikač potpuno umetnut u utičnicu. U suprotnom, priključci se mogu pregrijati i izazvati požar.
 - Izbegavajte umetanje uređaja u utikače koji su masni, nečisti ili potencijalno izloženi vodi (kao što su oni blizu radne ploče sa koje voda može da se slije). U suprotnom postoji opasnost od kratkog spoja ili strujnog udara!
 - Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama!

- Izvucite utikač iz utičnice koristeći telo utikača, a ne sam kabl.

1.4 Bezbednost u transportu

- Pre transporta proizvoda isključite proizvod sa napajanja.
- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli karton i čvrsto ga zalepite. Čvrsto pričvrstite pokretne delove proizvoda kako biste sprečili oštećenje.
- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja nakon transporta. Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu ako je oštećen.

1.5 Bezbednost pri ugradnji

- Pre početka ugradnje, isključite strujni vod na koji će proizvod biti priključen tako što ćete isključiti osigurač.
- Tokom transporta i ugradnje uvek nosite zaštitne rukavice. U suprotnom postoji opasnost od povreda oštrim ivicama!
- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja. Ne ugrađujte proizvod ako je oštećen.

- Izbegavajte upotrebu toplotnoizolacionih materijala za pokrivanje unutrašnjosti nameštaja u koji će biti ugrađen.
- Direktna sunčeva svetlost i izvori toplote, kao što su električne ili plinske grejalice, ne smeju biti prisutne u oblasti gde je proizvod ugrađen.
- Održavajte okolni prostor svih ventilacionih kanala proizvoda slobodnim.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Postoji rizik da će plamen ploče za kuvanje zapaliti zavese i zapaljive materijale oko ploče za kuvanje. Kada otvorite staklena vrata, vruće posuđe se može prevrnuti.
- Ne postavljajte proizvod blizu prozora. Kada otvorite staklena vrata, vruće posuđe se može prevrnuti.
- Ako se iza mesta gde će proizvod biti ugrađen nalazi utičnica, mora se obezbediti da proizvod ne dođe u kontakt sa utičnicom niti sa utikačem uključenim u utičnicu.
- Na zadnjem ili bočnom zidu mesta ugradnje proizvoda ne bi trebalo da bude crevo za plin, plastična cev za vodu i utičnica. U suprotnom, mogu se deformisati usled toplotnog

efekta tokom rada ploče za kuvanje i to može izazvati bezbednosni rizik.

1.6 Bezbednost upotrebe

- Vodite računa da je proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod nećete koristiti duže vreme, isključite utikač sa napajanja ili izvadite osigurač koji ga napaja u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite proizvod ako se pokvari ili ošteti tokom upotrebe. isključite uređaj iz struje. Obratite se uvozniku ili ovlašćenom servisu.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina ploče za kuvanje napukla, isključite proizvod sa mreže na napajanje električnom energijom da biste izbegli rizik od strujnog udara.
- **UPOZORENJE:** Ako je staklena površina ploče za kuvanje slomljena:

Isključite sve plinske i (ako postoji) električne ploče za kuhanje. isključite uređaj iz struje.

- Ne dodirujte površinu uređaja.
- Ne koristite uređaj.
- Ne gazite na uređaj iz bilo kojeg razloga.

- Nikada ne koristite proizvod kada vam je rasuđivanje ili koordinacija narušena upotrebom alkohola i/ili droga.
- Zapaljivi predmeti se ne smeju držati u i oko prostora za kuvanje. U suprotnom, ovo može dovesti do požara.
- Ovaj proizvod nije pogodan za upotrebu sa daljinskim upravljačem ili spoljnim satom.

1.7 Upozorenja o temperaturi

- **UPOZORENJE:** Kada je proizvod u upotrebi, proizvod i njegovi dostupni delovi će biti vrući. Vodite računa da ne dodirnete proizvod i grejne elemente. Decu mlađu od 8 godina treba držati podalje od proizvoda osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Ne stavljajte zapaljive/ eksplozivne materijale u blizini proizvoda, jer će površine biti vruće tokom rada.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Ne ostavljajte predmete na površinama za kuvanje.

1.8 Bezbednost kuvanja

- **UPOZORENJE:** Proces pripreme hrane mora se pratiti. Kratkotrajni procesi pripreme moraju se konstantno nadgledati.
- **UPOZORENJE:** Prilikom pripreme hrane s mašću ili uljem, opasno je ostaviti rernu bez nadzora jer to može izazvati požar. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom; Isključite proizvod sa napajanja, a zatim prekrijte plamen poklopcem ili prekrivačem plamena (itd.).
- Budite oprezni kada koristite alkoholna pića u hrani. Alkohol isparava na visokim

temperaturama i može izazvati požar jer se može zapaliti kada dođe u kontakt sa vrućim površinama.

1.9 Bezbednost pri održavanju i čišćenju

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje proizvoda jer to može izazvati strujni udar.

2 Uputstva za zaštitu životne sredine

2.1 Direktiva o otpadu

2.1.1 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganjem proizvoda u otpad

Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi simbol klasifikacije za odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE).



Ovaj proizvod je napravljen od visokokvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za recikliranje. Prema tome, ne odlažite otpadni proizvod

zajedno sa uobičajenim otpadom iz domaćinstva i drugim otpadom na kraju njihovog korisnog veka. Odnosite ga na

sabirno mesto za reciklažu električne i elektronske opreme. O ovim sabirnim centrima se možete raspitati kod lokalne uprave. Pravilno odlaganje uređaja pomaže u sprečavanju negativnih posledica na životnu sredinu i zdravlje ljudi.

Usaglašenost sa RoHS Direktivom

Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS Direktivom Evropske unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

2.2 Informacije o ambalaži

Ambalažni materijali ovog proizvoda su napravljeni od materijala koji mogu da se recikliraju u skladu sa nacionalnim propisima o zaštiti životne sredine. Ambalažu ne odložite sa kućnim otpadom

ili drugim vrstama otpada već je odložite u sabirne centre za ambalažu koje su navele lokalne vlasti.

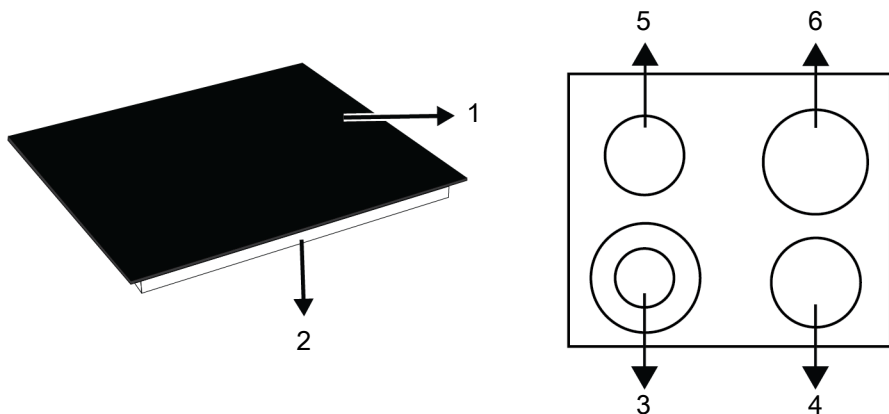
2.3 Preporuke za uštedu energije

Prema EU 66/2014, informacije o energetskej efikasnosti mogu se naći na računu proizvoda koji se isporučuje sa proizvodom.

Sledeći predlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski efikasan način:

3 Vaš proizvod

3.1 Predstavljanje proizvoda



- 1 Staklena površina za spremanje hrane
- 3 Višestuko područje za kuvanje
- 5 Pojedinačno područje za kuvanje

- Zamrznutu hranu odmrznite pre pečenja.
- Koristite lonce/pekače veličine i poklopca pogodnih za područje grejnu ploču. Uvek odaberite lonac veličine koja odgovara vašim obrocima. Posude neprikladne veličine zahtevaće energije više nego što je potrebno.
- Održavajte površinu za spremanje hrane na grejnoj ploči i osnove posuda čistima. Nečistoće smanjuju prenos toplote između površine za spremanje hrane i osnove posuda.

- 2 Donje kućište
- 4 Pojedinačno područje za kuvanje
- 6 Pojedinačno područje za kuvanje

3.2 Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije ploče za kuvanje	
Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina) (mm)	39,5 * / 590 / 520
Dimenzije za ugradnju ploče za kuvanje (širina / dubina) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Napon / Frekvencija	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Tip i presek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05V2V2-FG 3 x 2,5 mm ² (1N) / H05V2V2-FG 5 x 1,5 mm ² (2N)
Ukupna potrošnja električne energije (W)	6700

Prednje levo	Višestuko područje za kuvanje
Dimenzije	120/210 mm
Električna energija	750/2200 W
Zadnje levo	Pojedinačno područje za kuvanje
Dimenzije	140 mm
Električna energija	1200 W
Prednja desna	Pojedinačno područje za kuvanje
Dimenzije	160 mm
Električna energija	1500 W
Zadnje desno	Pojedinačno područje za kuvanje
Dimenzije	180 mm
Električna energija	1800 W

* Visina ploče za kuvanje navedena u tehničkoj tabeli je visina donjeg poklopca proizvoda.



Tehničke specifikacije se mogu menjati bez prethodnog upozorenja u cilju poboljšanja kvaliteta uređaja.



Slike u ovom uputstvu su šematske i možda se neće u potpunosti poklapati sa Vašim uređajem.



Vrednosti navedene na nalepnici uređaja ili u dokumentaciji koju ste dobili uz uređaj su dobijene u laboratorijskim uslovima u skladu sa relevantnim standardima. U zavisnosti od radnih uslova u kojima se nalazi uređaj, stvarne vrednosti se mogu razlikovati.

4 Prva upotreba

Pre nego što počnete da koristite svoj proizvod, preporučuje se da uradite kako je navedeno u odgovarajućim odeljcima u nastavku.

4.1 Početno čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

NAPOMENA: Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

NAPOMENA: Prilikom prve upotrebe, dim i miris se mogu pojaviti i trajati nekoliko sati. Ovo je normalno i potrebna vam je samo dobra ventilacija da biste to uklonili. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji nastanu.

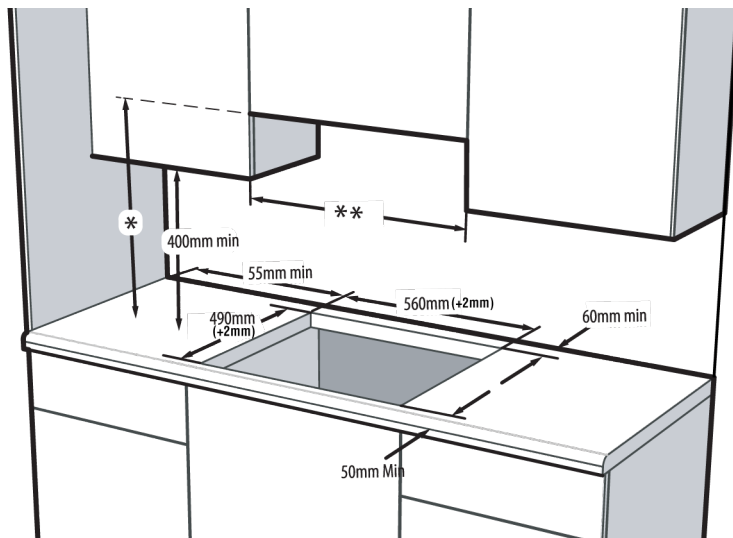
5 Instalacija

Opšta upozorenja

- Obratite se najbližem ovlašćenom serviseru za instalaciju proizvoda. Pobrinite se da električne i gasne instalacije budu na mestu pre nego što pozovete ovlašćenog servisera koji će pripremiti proizvod za korišćenje. Ako električne i gasne instalacije nisu obezbeđene, pozovite električara i montažera da izvedu potrebne instalacije. Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe i može da poništi garanciju.
- Priprema lokacije i električne i gasne instalacije za proizvod su odgovornost kupca.
- Ovaj proizvod mora da se instalira u skladu sa svim lokalnim propisima za gasne i/ili električne instalacije.
- Pre instalacije vizuelno proverite da li na proizvodu postoje bilo kakva oštećenja. Ako ustanovite oštećenja, nemojte ga instalirati. Oštećeni proizvodi predstavljaju opasnost po vašu bezbednost.

5.1 Pre instalacije

- Ploča za kuvanje je projektovana za ugradnju u komercijalnu radnu ploču. Između aparata i zidova kućišta i nameštaja mora da se ostavi bezbedan ramak. Pogledajte sliku (vrednosti su u mm).
- Radna ploča mora da bude nivelisana i učvršćena horizontalno.
- Isecite otvor za ploču za kuvanje u površini radne ploče prema ugradnim dimenzijama.
- Ovaj proizvod je uređaj klase 3 prema EN 30-1-1 standardu.
- Obezbedite minimalni razmak od 750mm iznad površine ploče za kuvanje.
- Ako se kuhinjski aspirator montira iznad šporeta, pogledajte uputstvo proizvođača aspiratora u vezi sa visinom instalacije. Ako u uputstvu za nape nije definisana nijedna veličina, ova visina treba da bude najmanje 650 mm.
- Svaki kuhinjski nameštaj pored uređaja mora biti otporan na toplotu (100 °C min.).



- * Minimalna visina do aspiratora prema preporuci navedenoj u uputstvu za upotrebu aspiratora. Ako se to ne preporučuje u uputstvu za upotrebu haube, ova visina treba da bude najmanje min.650 mm.
- ** Minimalno rastojanje između ormarića mora da bude širina ploče za kuvanje

5.2 Električno povezivanje

⚠ Opšta upozorenja

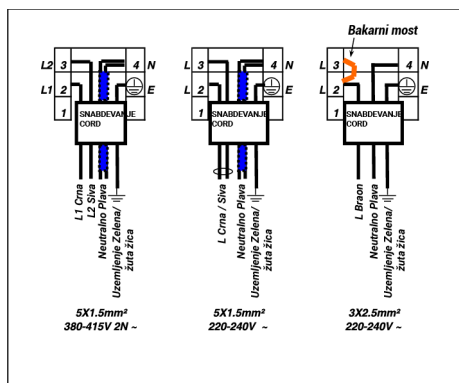
- Pre bilo kog rada sa električnim instalacijama, diskonektujte uređaj sa strujne mreže. Prisutna je opasnost od strujnog udara!
- Povežite proizvod sa uzemljenom utičnicom koja je zaštićena minijaturnim prekidačem odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli „Tehničke specifikacije“. Angažujte kvalifikovanog električara da obavi povezivanje sa uzemljenom instalacijom dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša kompanija nije odgovorna ni za kakvu štetu koja će proisteci zbog korišćenja proizvoda bez uzemljene instalacije u skladu sa lokalnim propisima.
- Samo ovlašćeno i kvalifikovano lice sme povezati uređaj na strujnu mrežu. Proizvođač se neće smatrati odgovornim za pletu koja može nastati usled postupaka neovlašćenih lica.
- Električni kabl za napajanje ne sme da se priklešti, savije ili prignječi ili da dođe u dodir sa vrućim delovima proizvoda. Električni kabl za napajanje ne sme da se priklešti, savije ili prignječi ili da dođe u dodir sa vrućim delovima proizvoda.
- Podaci o mrežnom napajanju moraju da odgovaraju podacima koji su navedeni na tipskoj pločici proizvoda. Tipska pločica se nalazi na zadnjem delu kućišta proizvoda. Kabl za napajanje vašeg proizvoda mora da bude u skladu sa vrednostima u tabeli „Tehničke specifikacije“.
- Utičač kabla za napajanje mora biti lako dostupan nakon instalacije (ne postavljajte ga iznad ploče za kuvanje). Nemojte koristiti produžne kablove ili višestruke utičnice za napajanje.
- Tokom povezivanja žica morate da poštujuete nacionalne/lokalne propise o struji i morate da koristite odgovarajuću utičnicu i utičač za rernu. U slučaju da ograničenja napajanja uređaja premašuju nominalne vrednosti struje za utičač i utičnicu, proizvod mora da se poveže preko fiksne električne instalacije direktno bez korišćenja utičača i utičnice.
- **Ukoliko se uređaj povezuje direktno na električnu mrežu** : ako nije moguće diskonektovati sve polove na mreži, mora

se postaviti jedinica razvodnika sa najmanje 3 mm razmaka između kontakata (osigurači, linijski prekidači, kontaktori) i svi polovi na razvodniku moraju biti u visini ili veće vrednosti od vrednosti neophodnih za uređaj u skladu sa IEE regulativama. Nepoštovanje ove preporuke može izazvati probleme u radu uređaja i poništiti garanciju na uređaj.

- Preporučuje se dodatna zaštita u obliku sklopke.

Ukoliko uređaj ima strujni kabl, ali bez utikača:

Povežite strujni kabl na strujnu mrežu kao što je objašnjeno ispod:



Ako je vaš tip kabla za napajanje tipa sa 3 provodnika, za 1-fazni priključak:

- Braon = L (Faza)
- Plava = N (Neutralno)
- Zelena/žuta žica = (E) (Uzemljenje)

Ako je vaš tip kabla za napajanje tipa 5 provodnika, za 1-fazni priključak:

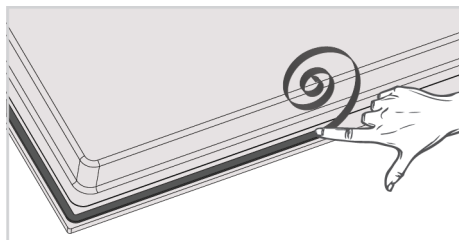
- Crna/Siva = L (Faza)
- Plava = N (Neutralno)
- Zelena/žuta žica = (E) (Uzemljenje)

Ako je vaš tip kabla za napajanje tipa 5 provodnika, za dvofazni priključak:

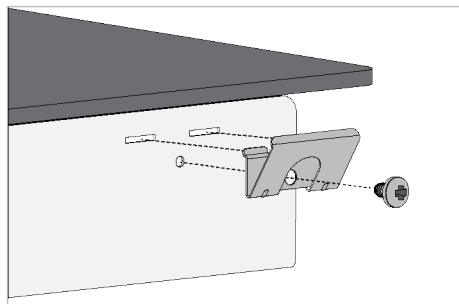
- Crna = L1 (Faza)
- Siva = L2 (Faza)
- Plava = N (Neutralno)
- Zelena/žuta žica = (E) (Uzemljenje)

5.3 Instalacija proizvoda

- Okrenite ploču naopako, postavite je na ravnu površinu.
- Prilikom postavljanja ploče za kuvanje, nanosite zaptivnu zaptivku, koja je bila u pakovanju, oko ploče za kuvanje kao što je prikazano na sledećoj slici, vodeći računa da ostane 1 do 2 mm iznutra od spoljašnje ivice stakla.



- Pričvrstite montažne opruge na ploču za kuvanje tako što ćete ih umetnuti kroz otvore u donjem kućištu i zavrtiti ih kao što je prikazano na slici.

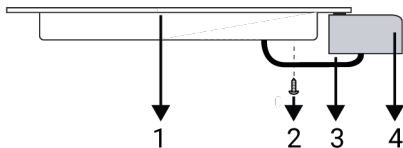


Kod nekih modela, montažne opruge mogu biti proizvedene unapred montirane na vaš proizvod.

Broj opruga za montažu u vašem proizvodu varira u zavisnosti od modela proizvoda.

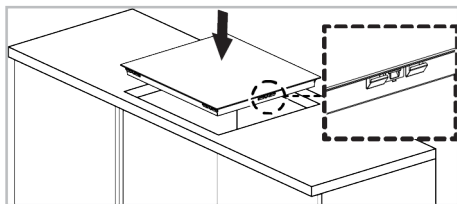
- Ponovo okrenite ploču za kuvanje, poravnajte je na pultu i stavite.
- Kada je ploča za kuvanje postavljena na pult, biće postavljena na pult uz pomoć opruga i vaš proizvod će biti lako

fiksiran. U slučajevima kada instalacija sa ovim oprugama nije dovoljna, na prednji deo proizvoda možete pričvrstiti dve montažne opruge na sledeći način.



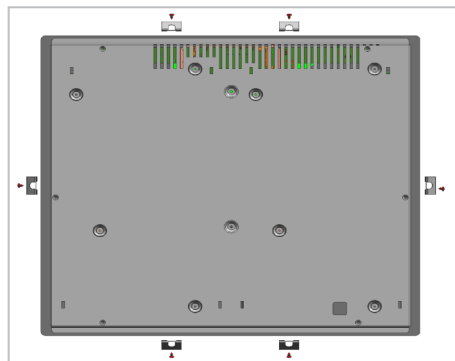
- 1 Ploča za kuvanje
- 2 Vijak
- 3 Montažna opruga
- 4 Pult

Jednostavna instalacija: Neki modeli dolaze sa montažnim oprugama i zaptivnom zaptivkom pričvršćenom na proizvod. Za ove modele, zanemarite uputstva za montažu opruga i nosača opisana u uputstvu. Postavite proizvod direktno u prostor gde će biti postavljen kao što je prikazano na donjoj slici.



Zadnja strana (rupe za povezivanje)

Lokacije priključnih rupa koje su prikazane na slici u nastavku su šematske i mogu se razlikovati u zavisnosti od modela proizvoda. Pričvrstite ih u skladu s priključnim rupama na vašem proizvodu.

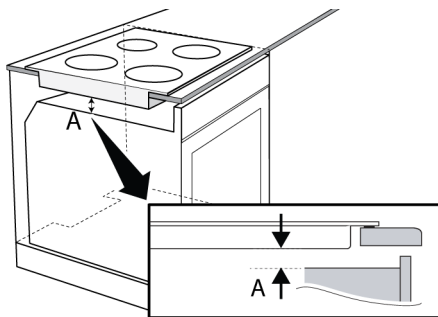


i Povezivanje u drugačije otvore nije dobra praksa s obzirom na sigurnost, jer može da dođe do oštećivanja gasnog i električnog sistema.

i Ploča za kuvanje sadrži delove koji rade na gas i struju. Iz tog razloga, ploču za kuvanje treba fiksirati za radnu ploču isključivo preko otvora za fiksiranje, koristeći isključivo elemente za pričvršćivanje i zavrtnje koji su priloženi i na način koji je naveden u priručniku. U suprotnom, predstavljaće opasnost po život i svojinu.

Ako ispod ploče za kuvanje postoji ugrađena pećnica;

Prilikom postavljanja ploče za kuvanje na ugradnu rernu, treba ostaviti razmak između gornjeg zida rerne i donjeg kućišta ploče za kuvanje, kao što je prikazano na slici.

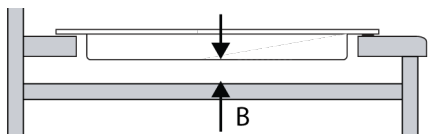


A min. 15 mm

Ako se ispod ploče za kuvanje nalazi fioka/ormar;

Prilikom instaliranja ploče za kuvanje na ormarić mora da se instalira polica kako bi se ormarić odvojio od ploče za kuvanje, kao što je ilustrovano na gornjoj slici. To se ne zahteva kada je instalirate iznad ugradne rerne.

Proizvod se može dodirnuti odozdo zašto što je instaliran na fioci, ovaj deo mora da se pokrije drvenom pločom.



B min. 15 mm

6 Kako koristiti ploču za kuvanje

6.1 Opšte informacije o upotrebi ploče za kuvanje

Opšta upozorenja

- Ne dozvolite da neki predmeti padnu na ploču za kuvanje. Čak i mali predmeti, kao što su solje, mogu oštetiti ploču za kuvanje. Ne koristite napukle ploče za kuvanje. Voda može procuriti kroz ove pukotine i izazvati kratki spoj. Ako je površina na bilo koji način oštećena (npr. Vidljive pukotine), prvo isključite osigurač, a zatim pozovite ovlašćeni servis da iskopčate proizvod kako biste smanjili rizik od strujnog udara.
- Na ploču za kuvanje ne stavljajte šerpe i tiganje koji nisu u ravnoteži i koji se lako nagnu.
- Ne zagrevajte prazne šerpe/tiganje. To bi moglo da ošteti šerpe i uređaj
- Isključite gorionike ploče za kuvanje nakon svake upotrebe.
- Možete da oštetite uređaj ako ploče za kuvanje koristite bez ikakvih šerpi ili tiganja. Isključite ploče za kuvanje nakon svakog korišćenja.
- Nakon svake upotrebe površina za kuvanje će biti vruća, zato nemojte stavljati plastične lonce / posude na površinu za kuvanje. Smesta očistite sa površine sav takav materijal.
- Nagle promene temperature na staklenoj površini za kuvanje mogu izazvati oštećenja, pazite da ne prolijete hladne tečnosti tokom kuvanja.
- Stavite dovoljnu količinu hrane u šerpe i tiganje. Tako možete da sprečite prelivanje hrane iz šerpi/tiganja i nećete morati nepotrebno da čistite.
- Nemojte da stavljate poklopce na šerpe i tiganje koji su na gorionicima/zonama.

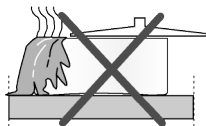
Finalna provera

1. Ponovo priključite proizvod na električnu mrežu.
2. Proverite sve električne funkcije.

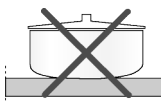
- Šerpe stavite po sredini gorionika/zona. Ako želite da stavite šerpu na neki drugi gorionik/zonu, nemojte je gurati prema željenom gorioniku; radije je prvo podignite i onda stavite na neki drugi gorionik.

Saveti za ploče za kuvanje sa staklo keramičkim površinama

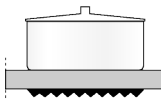
- Staklo keramička površina je otporna na toplotu i na nju ne utiču velike razlike u temperaturi.
- Nemojte koristiti staklo keramičku površinu za odlaganje stvari ili rezanje.
- Koristite šerpe i tiganje isključivo sa odgovarajućim dnom. Oštri rubovi mogu da prouzrokuju ogrebotine na površini.
- Nemojte koristiti aluminijumske šerpe/tiganje. Aluminijum pogoršava površinu ploče za kuvanje.
- Prskanje može da ošteti površinu ploče za kuvanje i izazove požar.



- Nemojte da koristite šerpe/tiganje sa konveksnim ili konkavnim dnom.



- Koristite šerpe i tiganje isključivo sa ravnim dnom. Oni omogućavaju lakši prenos toplote.



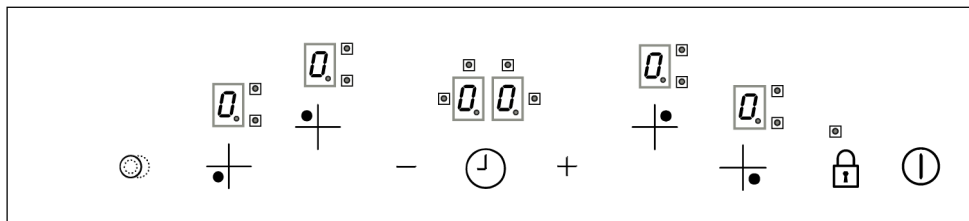
- Energija se gubi ako je premali prečnik šerpe.




Preporučene dimenzije šerpi/tiganja za kuvanje


Dijametar područja za kuvanje - mm	Prečnik lonca - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28


6.2 Kontrolna tabla





Tasteri :


 Taster ON/OFF (Uključivanje/Isključivanje)

 Taster za povećanje


 Taster za smanjenje


 Taster tajmera *


 Taster za zaključavanje tastera *


 Ključ zone zagrevanja *

Tasteri za odabir područja kuvanja :

 Taster za odabir zadnjeg levog područja za kuvanje

 Taster za odabir prednjeg levog područja za kuvanje

 Taster za odabir prednjeg desnog područja za kuvanje *

 Taster za odabir zadnjeg desnog područja za kuvanje

* Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.
*Možda nije dostupno kod vašeg modela.

Opšta upozorenja za kontrolnu tablu

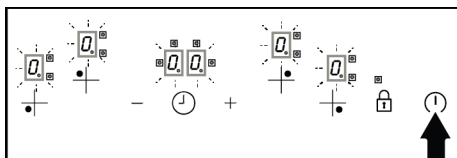
- Grafika i slike služe samo u ilustrativne svrhe. Stvarne slike ili funkcije mogu se razlikovati u zavisnosti od modela ploče za kuvanje.


- Ovim proizvodom upravlja kontrolna tabla osetljiva na dodir. Svaka operacija koju izvršite na kontrolnoj tabli na dodir potvrđuje se zvučnim signalom.
- Uvek održavajte kontrolnu tablu čistom i suvom. Ako je površina vlažna i prljava, to može izazvati probleme u radu funkcija.

Uključivanje ploče za kuvanje

- Uključite ploču dodirom na taster .

⇒ Simbol "Q" se pojavljuje na svim displejima zona za kuvanje.

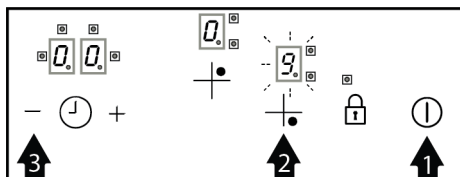


 Ako se u roku od 10 sekundi ne izvrši nijedna radnja, ploča se automatski vraća u režim pripravnosti.

zagrevanja zavisi od izabranog nivoa toplote. Međutim, ne preporučuje se dugo kuvanje u ovom položaju. Podešavanje velike snage možda neće biti dostupno na svakoj zoni.

Uključivanje podešavanja velike snage:

1. Uključite ploču dodirrom na taster ①.
2. Izaberite željenu zonu dodirrom tastera za izbor kuvanja.
3. Podesite ga na nivo "9" dodirivanjem tastera —.
 - ⇒ Na displeju će se naizmenično prikazivati "9" i "A". Na nivou temperature "9" aktivirano je podešavanje velike snage.



4. Ako želite da podesite postavku velike snage na različitom nivou temperature, možete je promeniti dodirrom tastera ⊕/— . Podešeni nivo temperature i "A" se pojavljuju na displeju. Na primer, kada je nivo temperature smanjen na 6, pojavljuju se "6" i "A".



Ako se ploča pregreje, podešavanje velike snage možda neće biti podesivo.

Isključivanje podešavanja velike snage:

Kada se vreme podešavanja velike snage završi, zona za kuvanje nastavlja da radi na podešenoj temperaturi i na ekranu se prikazuje samo nivo temperature. Ako želite prethodno da isključite zonu za kuvanje, dodirnite taster — ili podesite nivo temperature na "0".

Nivo temperature	Vreme isključivanja - sekunde
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	10

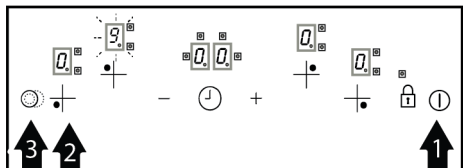
Tabela 1: Tabela-1: Vremena isključivanja podešavanja velike snage

Uključivanje više (dvostrukih i trostrukih) zona za kuvanje

Otvaranje dvostruke zone za kuvanje:

1. Uključite ploču dodirrom na taster ①.
2. Izaberite dvostruku zonu za kuvanje dodirrom tastera za odabir zone za kuvanje.

3. Dodirnite taster ⊕ da biste aktivirali podešavanje nivoa temperature. Dodirnite tastere ⊕/— da biste podesili između 1 i 9.
4. Dodirnite taster ⊙ da biste aktivirali drugi spoljni deo dvostruke zone. Kada ponovo dodirnete taster ⊙, spoljni deo će se isključiti. Unutrašnji deo će nastaviti da radi.



Spoljni delovi više zona za kuvanje aktiviraju se samo ako je za zonu podešen nivo temperature između 1 i 9.

Otvaranje trostruke zone za kuvanje:

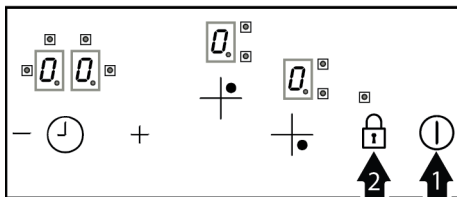
1. Uključite ploču dodiranjem na taster .
2. Izaberite trostruko polje za kuvanje dodiranjem tastera za izbor polja za kuvanje.
3. Aktivirajte podešavanje nivoa temperature dodiranjem na taster . Podesite između 1 i 9 dodirivanjem tastera .
4. Dodirnite taster da biste aktivirali drugi spoljni deo zone za kuvanje.
5. Ponovnim dodiranjem tastera aktiviraće se treći odeljak.
6. Kada efikasno radite u tri sekcije, svaki put kada dodirnete taster , jedan od spoljnih prstenova se zatvara.

Zaključavanje tastera

Možete aktivirati zaključavanje tastera kako biste sprečili slučajne promene funkcija dok ploča radi.

Aktiviranje zaključavanja tastera:

1. Uključite ploču dodiranjem na taster .
2. Dodirnite taster i aktivirajte zaključavanje tastera.
 - ⇒ Funkcija zaključavanja tastera je aktivirana i led lampica na tasteru svetli.



Ako isključite ploču za kuvanje dok su tasteri zaključani, zaključavanje tastera će biti aktivno kada ponovo uključite ploču za kuvanje. Da biste koristili ploču za kuvanje u takvom slučaju, zaključavanje tastera mora biti deaktivirano.

Deaktiviranje zaključavanja tastera:

1. Dodirnite taster dok je zaključavanje tastera aktivno.
 - ⇒ Led lampica na tasteru se isključuje i zaključavanje tastera je deaktivirano.

Funkcija tajmera

Tajmer se može koristiti na dva različita načina, kao alarm i kao tajmer zone za kuvanje.

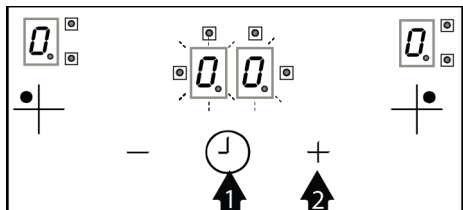
Kada se koristi kao tajmer zone za kuvanje, ova funkcija vam olakšava kuvanje. Ne morate neprekidno da stojite pored ploče za kuvanje tokom procesa kuvanja. Zona za kuvanje se automatski isključuje nakon vremena koje izaberete.

Kada se koristi kao alarm, nema uticaja na zone za kuvanje. Koristi se kao upozorenje. Kada se vreme koje ste podesili završi, tajmer daje zvučni signal.

Funkcija tajmera kao alarma:






1. Uključite ploču dodiranjem na taster .
2. Aktivirajte tajmer alarma dodiranjem na taster . Na displeju tajmera se prikazuje "00" i tajmer je aktiviran.
3. Podesite željenu vremensku vrednost dodiranjem tastera i . Nakon podešavanja vremena, tajmer počinje da odbrojava.

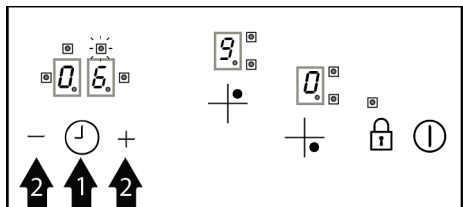
4. Kada vreme istekne, oglašiće se zvučni alarm. Da biste utišali zvučni alarm, dodirnite bilo koji taster na kontrolnoj tabli osetljivoj na dodir.





- i** Led indikatori tačaka oko prikaza sata predstavljaju svaku zonu za kuvanje. Ako onel ed treperi, možete podesiti tajmer za tu zonu za kuvanje. Ako nijedna led lampica nije uključena ili treperi, funkcija alarma je aktivna.

Funkcija tajmera zone za kuvanje:

1. Uključite ploču dodirrom na taster .
2. Izaberite željenu zonu dodirrom tastera za izbor kuvanja.
3. Dodirnite taster  da biste aktivirali podešavanje nivoa temperature. Dodirnite tastere / da biste podesili između 1 i 9.
4. Aktivirajte tajmer zone za kuvanje dodirrom na taster . Na displeju tajmera se prikazuje „00“ i tačka oko displeja za odgovarajuću zonu za kuvanje počinje da treperi.




5. Podesite željenu vremensku vrednost dodirrom tastera  i . Podešavanje se potvrđuje nakon nekoliko sekundi.

- i** Tajmer se može podesiti samo za zone kojima se upravlja.

- i** Ponovite gorenavedene korake za druge zone čije tajmere želite da podesite.

- i** Tajmer se ne može podesiti bez izbora zone za kuvanje i nivoa temperature zone.

- i** Kada je tajmer izabran, možete videti preostalo vreme ponovnim dodirrom tastera . Podešena vremena se prikazuju redosledom sa svakim dodirrom. Ako je alarm podešen, on se prikazuje tokom ovog vremena.



Isključivanje tajmera

Kada podešeno vreme istekne, ploča za kuvanje će se automatski isključiti i dati zvučno upozorenje. Pritisnite bilo koji taster da biste isključili zvučno upozorenje.

Rano isključivanje tajmera

Ako je tajmer ranije isključen, ploča će nastaviti da radi na podešenoj temperaturi dok se ne isključi.

Kada je tajmer za zonu za kuvanje ranije isključen, on nastavlja da radi na podešenom nivou temperature.

1. Izaberite zonu za kuvanje koju želite da isključite.
2. Dodirnite taster  da biste aktivirali tajmer.
3. Dodirnite taster  dok se na displeju tajmera ne prikaže "00".

Svetlo tačke i displej tajmera odgovarajuće zone za kuvanje trepere određeni vremenski period, a zatim se potpuno gase i tajmer se poništava.

Automatsko skretanje (ograničenja radnog vremena)

Kontrolna jedinica ima funkciju automatskog isključivanja. Ako jedna ili više zona za kuvanje ostanu uključene, zona za kuvanje će se automatski isključiti nakon određenog vremenskog perioda. (Vidi tabelu-2)

Ako je zoni za kuvanje dodeljen tajmer, onda će se i displej tajmera isključiti. Vreme automatskog isključivanja zavisi od izabranog nivoa temperature. Korisnik može ponovo da uključi zonu za kuvanje nakon što se automatski isključi kao što je gore opisano.



Ako se na kontrolnoj tabli pojave greške kao što su AF10, AF20, AF30, konsultujte servis.

Nivo temperature	Vreme automatskog isključivanja - sati
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

Tabela 2: Tabela-2: Vreme automatskog isključivanja

7 Opšte informacije o pečenju

U ovom odeljku možete pronaći savete za pripremu i spremanje hrane.

7.1 Opšta upozorenja za kuvanje na ploči

Opšta upozorenja za kuvanje na ploči

- Nikad punite posudu uljem više od jedne trećine. Ne ostavljajte ploču za kuvanje bez nadzora kada zagrevate ulje. Pregrejano ulje predstavlja opasnost od požara. Nikada ne pokušavajte da eventualnu vatru gasite vodom! Ako se ulje zapali, pokrijte ga protivpožarnim

ćebetom ili vlažnom krpom. Isključite ploču za kuvanje, ako se to može bezbedno uraditi i pozovite vatrogasce.

- Pre zamrzavanja hrane, uvek iz nje uklonite višak vode i polako je stavite u zagrejano ulje. Pre prženja obavezno odmrznite hranu.
- Kada ložite ulje, uverite se da je lonac koji koristite suv i da mu poklopac bude otvoren.
- Preporuke o kuvanju sa štednjom energije potražite u delu "Uputstva za čuvanje prirodne sredine".

8 Održavanje i čišćenje

8.1 Opšte informacije o čišćenju

Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Nemojte nanositi deterdžente direktno na vruće površine. Ovo može izazvati trajne mrlje.
- Detaljno očistite i osušite uređaj nakon svake upotrebe. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbegavate

da ti ostaci izgore tokom sledeće upotrebe uređaja. Time se produžava vek trajanja uređaja i smanjuju problemi sa kojima se često suočavaju korisnici.

- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje parom za čišćenje.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu izazvati oštećenja površine. Neodgovarajuća sredstva za čišćenje su: izbeljivač, proizvodi za čišćenje koji sadrže amonijak, kiselinu ili hlorid,

proizvodi za čišćenje parom, sredstva za uklanjanje kamenca, sredstva za uklanjanje mrlja i rđe, abrazivna sredstva za čišćenje (kreme za čišćenje, prašak za ribanje, krema za ribanje, abrazivno sredstvo i pribor za struganje, žica, sunđer, krpe za čišćenje koje upija prljavštinu i ostatke deterdženta).

- Za čišćenje nakon svake upotrebe nije potreban poseban materijal za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu okolo tokom pečenja.
- Не перите ниједну компоненту вашег уређаја у машини за прање судова осим ако није другачије наведено у корисничком приручнику.

Za ploče za kuvanje:

- Kisela prljavština kao što su mleko, paradajz pasta i ulje mogu da izazovu trajne mrlje na pločama za kuvanje i delovima zona za kuvanje, očistite sve tečnosti koje se proliju odmah nakon hlađenja ploče za kuvanje tako što ćete je isključiti.

Površine od inoksa i nerđajuće površine

- Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlor za čišćenje površina od nerđajućeg čelika ili inoksa i ručica.
- Površina od nerđajućeg inoksa može vremenom promeniti boju. To je normalno. Nakon svakeog rada, očistite deterdžentom pogodnim za nerđajuću površinu ili površinu od inoksa.
- Koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za čišćenje površina od inoksa, pri čemu treba da obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.
- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba i proteina na staklenim površinama i površinama od inoksa bez odlaganja. Mrlje mogu zarđati nakon duže vremena.

- Sredstva za čišćenje poprskana/nanešena na površinu treba odmah očistiti. Abrazivna sredstva za čišćenje ostavljena na površini uzrokuju pojavu belih mrlja na površini.

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Proizvod očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom od sitnih vlakana koja je predviđena za čišćenje staklenih površina i osušite suvom krpom od sitnih vlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i suvom krpom od sitnih vlakana. Sledeći put preostali deterdžent može oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba čistiti nazubljenim noževima, žičanom vunom ili sličnim alatima za grebanje.
- Mrlje od kalcijuma (žute mrlje) možete ukloniti sa staklene površine komercijalno dostupnim sredstvom za uklanjanje kamenca, sredstvom za uklanjanje kamenca poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju sunđerom i sačekajte duže vremena da isto adekvatno odreaguje. Zatim očistite staklenu površinu vlažnom krpom.
- Promene boje i mrlje na staklenoj površini normalna su pojava i ne predstavljaju grešku.

Plastični delovi i obojene površine

- Očistite plastične delove i obojene površine deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Oni mogu oštetiti površine.

- Uverite se da spojevi komponenti proizvoda ne budu ostavljeni vlažni i sa deterdžentom. U suprotnom može doći do korozije na ovim spojevima.

8.2 Čišćenje ringle

Staklena površina za spremanje hrane

Sprovodite korake za čišćenje opisane za staklene površine u delu „Opšte informacije o čišćenju“ predviđene za čišćenje staklene površine za kuvanje. Možete dovršiti čišćenje prema donjim informacijama za posebne slučajeve.

- Hrana zasnovana na šećeru, kao što su tamna krema, škrob i sirup moraju se očistiti odmah, bez čekanja da se površina ohladi. U protivnom, može doći do trajnog oštećenja staklene površine za kuvanje.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje u čišćenju dok je ploča za kuvanje vruća, jer se u protivnom mogu pojaviti trajne mrlje.

9 Rešavanje problema

Ako problem i dalje postoji nakon što ste slijedeli upute u ovom poglavlju, obratite se prodavcu ili ovlaštenom servisu. Nikada nemojte sami da pokušavate da popravite proizvod.

Proizvod ne radi.

- Osigurač je možda neispravan ili pregoreo. >>> Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Promenite ih ako je potrebno ili ih ponovo aktivirajte.
- Uređaj ne sme da bude utaknut u utičnicu (s uzemljenjem). >>> Proverite da li je uređaj uključen u utičnicu.
- (Ako na vašem uređaju postoji tajmer) Tasteri na kontrolnoj tabli ne rade. >>> Ako vaš proizvod ima zaključavanje tastera, zaključavanje tastera je možda omogućeno, onemogućite zaključavanje tastera.
- Ako se ploča za kuvanje ne uključuje kada se pritisne taster za uključivanje/isključivanje >>> Isključite ga i sačekajte najmanje 20 sekundi pre nego što ga uključite.

8.3 Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja ploča s kontrolnim okruglim dugmadima, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte dugmad i zaptivke ispod da biste očistili tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Prilikom čišćenja inoksa panela s kontrolnim dugmadima, nemojte koristiti sredstva za čišćenje površina od inoksa oko dugmadi. Indikatori oko dugmeta se mogu izbrisati.
- Očistite kontrolnu tablu osetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tastera, postavite zaključavanje tastera pre čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tastere možete neadekvatno odabrati.

Dobrodošli!

Spoštovani kupec,

Hvala, ker ste izbrali izdelek Beko Upamo, da vam bo ta aparat, izdelan z visoko kakovostjo in moderno tehnologijo, nudil najboljšo učinkovitost. Zato pred uporabo izdelka pozorno preberite ta priročnik in vso drugo priloženo dokumentacijo.

Upoštevajte vse informacije in opozorila, ki jih vsebuje uporabniški priročnik. Na ta način boste zaščitili sebe in izdelek pred morebitnimi nevarnostmi.

Shranite uporabniški priročnik. Če izdelek izročite nekomu drugemu, priložite tudi navodila. Ta priročnik vsebuje garancijske pogoje, informacije o uporabi in načine odpravljanja težav za vaš izdelek.

Simboli in njihovi opisi v uporabniškem priročniku:



Nevarnost, ki lahko privede do poškodb ali celo smrti.



Pomembne informacije in koristni nasveti za uporabo.



Preberite uporabniški priročnik.



Opozorilo za vročo površino.

OPOMBA Nevarnost, ki lahko privede do stvarne škode na izdelku ali okoljske škode.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Kazalo vsebine

1	Varnostna navodila	28
1.1	Predvidena uporaba	28
1.2	Varnost otrok, ranljivih oseb in hišnih ljubljencev	28
1.3	Električna varnost.....	29
1.4	Varnost pri transportu	30
1.5	Varnost pri namestitvi	31
1.6	Varnost pri uporabi.....	31
1.7	Opozorila glede temperature	32
1.8	Varnost pri peki	32
1.9	Varnost pri vzdrževanju in čiščenju	33
2	Navodila v zvezi z varovanjem okolja.....	33
2.1	Direktiva o odpadkih.....	33
2.1.1	Skladnost z direktivo OEEQ in odlaganje odpadnega izdelka ...	33
2.2	Informacije o embalaži	33
2.3	Priporočila za varčevanje z energijo	33
3	Vaš izdelek	34
3.1	Predstavitev izdelka	34
3.2	Tehnični podatki	35
4	Prva uporaba	36
4.1	Prvo čiščenje	36
5	Inštalacija	36
5.1	Pred namestitvijo	36
5.2	Električna povezava	37
5.3	Namestitev naprave	38
6	Uporaba plošče	40
6.1	Splošne informacije o uporabi kuhalne plošče.....	40
6.2	Nadzorna plošča	41
7	Splošne informacije o peki	46
7.1	Splošna opozorila o kuhanju na kuhalni plošči.....	46
8	Vzdrževanje in čiščenje.....	46
8.1	Splošne informacije o čiščenju	46
8.2	Čiščenje kuhalne plošče	47
8.3	Čiščenje upravljalne plošče	48
9	Odpravljanje težav	48

1 Varnostna navodila

- V tem razdelku so navedena varnostna navodila, ki jih je treba upoštevati, da se prepreči nevarnost telesnih poškodb ali materialne škode.
- Če izdelek izročite drugi osebi za osebno uporabo ali kot rabljen izdelek, morate priložiti tudi uporabniški priročnik, nalepke izdelka ter druge ustrezne dokumente in dele.
- Naše podjetje ne odgovarja za škodo, ki lahko nastane zaradi neupoštevanja teh navodil.
- Neupoštevanje teh navodil razveljavi morebitno garancijo.
- Namestitev in popravila mora vedno izvesti proizvajalec, pooblaščen serviser ali oseba, ki jo določi uvoznik.
- Uporabljajte samo originalne rezervne dele in dodatke.
- Ne izvajajte popravil ali zamenjave nobenega dela aparata, razen če je to izrecno navedeno v uporabniškem priročniku.
- Ne izvajajte tehničnih sprememb izdelka.
- Izdelka ne uporabljajte v vrtovih, na balkonih ali drugih okoljih na prostem. Ta izdelek je namenjen uporabi v gospodinjstvu in v kuhinjah za osebje, pisarnah in drugih delovnih okoljih.
- **OPOZORILO:** Ta naprava se sme uporabljati le za kuhanje. Uporaba v druge namene, npr. za ogrevanje prostorov, ni dovoljena.

1.2 Varnost otrok, ranljivih oseb in hišnih ljubljencev

- Ta izdelek lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, in ljudje, ki so premalo razviti v fizičnih, senzoričnih ali duševnih spretnostih ali ki nimajo izkušenj in znanja, če so nadzorovani ali usposobljeni za varno uporabo in nevarnosti izdelka.
- Otroci se ne smejo igrati z izdelkom. Otroci ne smejo izvajati čiščenja in vzdrževanja, razen če jih nekdo nadzoruje.
- Tega izdelka ne smejo uporabljati osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi (vključno z otroki), razen če so pod nadzorom ali prejmejo potrebna navodila.

1.1 Predvidena uporaba

- Ta izdelek je namenjen za uporabo v gospodinjstvu. Ni primeren za komercialno uporabo.

- Otroke je treba nadzorovati, da se ne igrajo z izdelkom.
- Električni izdelki so nevarni za otroke in hišne ljubljence. Otroci in hišni ljubljenci se ne smejo igrati z izdelkom, plezati nanj ali vstopati vanj.
- Na izdelek ne postavljajte predmetov, ki bi jih otroci lahko dosegli.
- Obrnite ročaj loncev in posod ob strani pulta, da otroci ne morejo zgrabiti in zažgati.
- **OPOZORILO:** Med uporabo so dostopne površine izdelka vroče. Otroke držite stran od izdelka.
- Embalažo hranite izven dosega otrok. Obstaja nevarnost poškodb in zadužitve.
- Pred odstranjevanjem obrabljenih in neuporabnih izdelkov:
 1. Odklopite vtič in ga izvlecite iz vtičnice.
 2. Odklopite napajalni kabel in ga odklopite z vtičem iz izdelka.
 3. Sprejmite previdnostne ukrepe, da preprečite otrokom vstop v izdelek.
 4. Otrokom ne dovolite, da se igrajo z izdelkom, ko je v stanju nedejavnosti.

1.3 Električna varnost

- Napravo priključite v ozemljeno vtičnico, zaščiteno z varovalko z vrednostjo, ki je navedena na tipski nalepki. Ozemljitev naj izvede kvalificirani električar. Naprave ne uporabljajte brez ozemljitve v skladu z lokalnimi/nacionalnimi predpisi.
- Vtič ali električni priključek naprave mora biti na lahko dostopnem mestu. Če to ni mogoče, mora biti v električno inštalacijo vgrajen odklopnik (varovalka, stikalo, stikalo na ključ ipd.) za izklop naprave v skladu s predpisi za električno napeljavo. Odklopnik mora prekiniti vse pole od omrežja.
- Pred popravilom, vzdrževanjem in čiščenjem izključite izdelek iz električnega omrežja ali izklopite varovalko.
- Vtič priklopite v vtičnico, ki ima enako napetost in frekvenco, kot je navedeno na tipski ploščici.
- (Če vaš izdelek nima kabla), uporabite samo povezovalni kabel, opisan v razdelku »Tehnični podatki«.
- Električni kabel ne sme biti stisnjen pod aparatom ali med aparatom in steno. Na kabel ne

postavljajte težkih predmetov. Kabla ne prepegibajte, stiskajte in naj ne bo v stiku z vročimi površinami.

- Poskrbite, da napajalni kabel ne stisnete, ko postavljate aparat na mesto postavitve po sestavi ali čiščenju.
- Uporabljajte samo originalen kabel. Ne uporabljajte prerezanih ali poškodovanih kablov.
- Za delovanje izdelka ne uporabljajte podaljševalnega kabla ali vtičnice.
- Za uporabo odobrenega adapterja se obrnite na pooblaščen servisni center ali uvoznika v primerih, ko je potrebna uporaba pretvornega adapterja (za tip vtiča).
- Če dolžina napajalnega voda ni zadostna, se obrnite na uvoznika ali pooblaščen servisni center.
- Prenosni viri energije ali več vtičev se lahko pregrejejo in vžgejo. Več vtičev in prenosnih virov napajanja hranite stran od izdelka.
- Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik, da se preprečijo morebitne nevarnosti.

Če ima izdelek napajalni kabel in vtič:

- Nikoli ne vstavljajte vtiča izdelka v zlomljen, zrahljan ali iz vtičnice izključen vtič. Prepričajte se, da je vtič popolnoma vstavljen v vtičnico. V nasprotnem primeru se lahko priključki pregrejejo in povzročijo požar.
- Naprave ne vstavljajte v vtiče, ki so mastni, nečisti ali potencialno izpostavljeni vodi (na primer v bližini delovnega pulta, iz katerega lahko izteka voda). V nasprotnem primeru obstaja nevarnost kratkega stika in električnega udara.
- Ne dotikajte se vtiča z mokrimi rokami!
- Vtič izvlecite iz vtičnice s telesom vtiča in ne s kablom.



1.4 Varnost pri transportu

- Pred transportiranjem aparata ga odklopite od električnega omrežja.
- Pred prenašanjem aparata ga ovijte s penasto folijo ali debelejšo lepenko ter ga ovijte z lepilnim trakom. Gibljive dele izdelka trdno pritrdite, da se ne poškodujejo.
- Pred namestitvijo izdelka preverite, ali je izdelek po prevozu poškodovan. Če je

poškodovan, se obrnite na uvoznika ali pooblaščen servisni center.



1.5 Varnost pri namestitvi

- Pred začetkom namestitve izklopite napajanje v električnem omrežju, na katerega bo izdelek priključen, tako da izklopite varovalko.
- Med prenašanjem in nameščanjem vedno nosite zaščitne rokavice. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost poškodb zaradi ostrih robov!
- Pred namestitvijo aparata preverite, ali je nepoškodovan. Če je izdelek poškodovan, ga ni dovoljeno namestiti.
- Za prekrivanje notranjosti nameščenega pohištva ne uporabljajte toplotnoizolacijskih materialov.
- Na območju, kjer je izdelek nameščen, ne sme biti neposredne sončne svetlobe in virov toplote, kot so električni ali plinski grelniki.
- Okolica vseh rež za prezračevanje naj bo vedno prosta.
- Izdelka ne nameščajte v bližini okna. Obstaja nevarnost, da plamen kuhalne plošče vžge

zavese in vnetljive materiale v okolici kuhalne plošče. Ko odprete okno, se lahko posoda prevrne.

- Izdelka ne nameščajte v bližini okna. Ko odprete okno, se lahko posoda prevrne.
- Če je za mestom, kjer bo izdelek nameščen, vtičnica, je treba zagotoviti, da izdelek ne pride v stik z vtičnico in vtičem, ki je vtaknjen v vtičnico.
- Na hrbtni ali stranski steni prostora, kjer bo izdelek nameščen, ne sme biti plinske cevi, plastične vodovodne cevi in vtičnice. V nasprotnem primeru se lahko zaradi toplotnega učinka med delovanjem kuhalne plošče deformirajo in predstavljajo varnostno tveganje.



1.6 Varnost pri uporabi

- Poskrbite, da izdelek po vsaki uporabi izključite.
- Če izdelka dalj časa ne boste uporabljali, ga izključite iz električnega omrežja ali izklopite napajanje iz omarice z varovalkami.
- Če se izdelek pokvari ali poškoduje med uporabo, ga ne uporabljajte. Odklopite aparat iz električnega napajanja. Obrnite se na uvoznika ali pooblaščen servisni center.

- **OPOZORILO:** Če je površina kuhalne plošče razpokana, izključite izdelek iz električnega omrežja, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- **OPOZORILO:** Če je steklena površina kuhalne plošče razbita:

Izklopite vse plinske in (če je primerno) električne kuhalne plošče. Odklopite aparat iz električnega napajanja.

- Ne dotikajte se površine aparata.
- Naprave ne uporabljajte.
- Ne stopajte na napravo iz kakršnegakoli razloga.
- Nikoli ne uporabljajte izdelka, če zaradi alkohola ali mamil niste prisebni ali imate oslabiljeno koordinacijo gibanja.
- V prostoru za kuhanje in njegovi okolici ne smete imeti vnetljivih predmetov. V nasprotnem primeru lahko pride do požara.
- Ta naprava ni primerna za upravljanje prek daljinskega upravljalnika ali zunanje časovnega stikala.

1.7 Opozorila glede temperature

- **OPOZORILO:** Ko izdelek uporabljate, so izdelek in njegovi dostopni deli vroči. Pazite, da se ne dotikate aparata in grelnikov. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne približujejo izdelku, razen če so pod stalnim nadzorom.
- V bližini izdelka ne postavljajte vnetljivih/eksplozivnih materialov, saj bodo površine med delovanjem vroče.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte predmetov.

1.8 Varnost pri peki

- **OPOZORILO:** Postopek peke mora biti pod nadzorom. Kratkotrajne postopke peke ves čas nadzirajte.
- **OPOZORILO:** Pri uporabi trdne ali tekoče maščobe je nevarno pustiti kuhalno ploščo brez nadzora, saj lahko pride do požara. NIKOLI ne poskušajte pogasiti ognja z vodo; izklopite izdelek iz električnega omrežja in nato pokrijte ogenj s pokrovom ali požarno odejo (itd.).

- Bodite previdni pri uporabi alkoholnih pijač v jedeh. Alkohol pri visoki temperaturi izhlapeva in lahko v stiku z vročimi površinami zagori.

1.9 Varnost pri vzdrževanju in čiščenju

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!

- Naprave ne čistite z razprševanjem ali polivanjem vode nanj. Obstaja nevarnost električnega udara!
- Za čiščenje ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko to privede do električnega udara.

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja

2.1 Direktiva o odpadkih

2.1.1 Skladnost z direktivo OEE0 in odlaganje odpadnega izdelka

Ta izdelek je skladen z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Ta izdelek ima klasifikacijski simbol za odpadno električno in elektronsko opremo (OEE0).



Ta izdelek je izdelan iz visokokakovostnih delov in materialov, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Izdelka zato ob koncu njegove

življenjske dobe ne odložite med običajne gospodinjske in druge odpadke. Oddajte ga na zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh zbirnih mestih se lahko obrnete na lokalno upravo. S pravilnim odlaganjem aparata pomagate preprečiti negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

Skladnost z direktivo RoHS:

Izdelek, ki ste ga kupili, je skladen z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih snovi, ki so navedene v direktivi.

2.2 Informacije o embalaži

Embalažni materiali izdelka so izdelani iz snovi, ki jih je mogoče reciklirati v skladu z našimi nacionalnimi okoljskimi predpisi. Odpadne embalaže ne odložite med gospodinjske ali druge odpadke, ampak jo oddajte na zbirna mesta za embalažne materiale, ki jih določijo lokalne oblasti.

2.3 Priporočila za varčevanje z energijo

V skladu z uredbo EU 66/2014 lahko najdete informacije o energijski učinkovitosti na priloženem računu za izdelek.

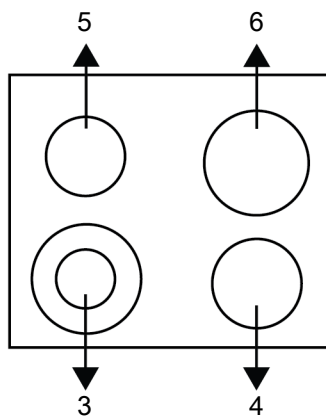
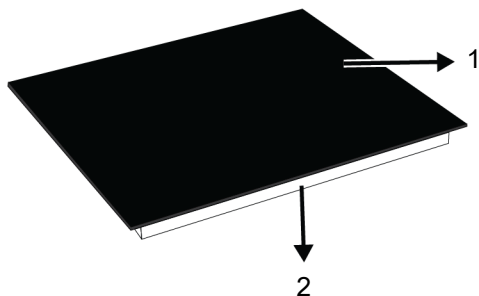
Naslednji predlogi vam bodo v pomoč pri uporabi izdelka na ekološki in energijsko učinkovit način.

- Zamrznjeno hrano pred peko odmrznite.
- Uporabljajte lonce/ponve z velikostjo in pokrovom, ki sta primerna za kuhalno mesto. Vedno izberite pravo velikost posode. Če posoda ni primerne velikosti, bo poraba energije večja.
- Kuhalna mesta in dna posode naj bodo vedno čista. Umazanija zmanjšuje prenos toplote med kuhalnim mestom in dnom posode.

3 Vaš izdelek

3.1 Predstavitev izdelka

SL



- 1 Steklena kuhalna površina
- 3 Večkratno kuhhalno mesto
- 5 Enojno kuhhalno mesto

- 2 Nižje ohišje
- 4 Enojno kuhhalno mesto
- 6 Enojno kuhhalno mesto

3.2 Tehnični podatki

SL

Splošne specifikacije kuhalne plošče	
Zunanje mere izdelka (višina/širina/globina) (mm)	39,5 * / 590 / 520
Vgradne mere kuhalne plošče (širina / globina) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Napetost/frekvenca	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Vrste in preseki uporabljenih kablov, primernih za uporabo z aparatom	min. H05V2V2-FG 3 x 2,5 mm ² (1N) / H05V2V2-FG 5 x 1,5 mm ² (2N)
Skupna poraba energije (W)	6700

Spredaj levo	Večkratno kuhhalno mesto
Mera	120/210 mm
Moč	750/2200 W
Zadaj levo	Enojno kuhhalno mesto
Mera	140 mm
Moč	1200 W
Spredaj desno	Enojno kuhhalno mesto
Mera	160 mm
Moč	1500 W
Zadaj desno	Enojno kuhhalno mesto
Mera	180 mm
Moč	1800 W

* Višina kuhalne plošče, navedena v tehnični tabeli, je višina spodnjega ohišja izdelka.



Tehnični podatki izdelka se lahko spremenijo brez poprejšnjega obvestila zaradi izboljšanja kakovosti izdelka.



Slike v tem priročniku so shematske in se morda ne ujemajo popolnoma z izdelkom.



Vrednosti, navedene na nalepkah na izdelku ali v priloženi dokumentaciji, so pridobljene v laboratorijskih pogojih v skladu z zadevnimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje lahko te vrednosti odstopajo.

4 Prva uporaba

Pred prvo uporabo tega izdelka priporočamo, da izvedete postopke, opisane v naslednjih razdelkih.

4.1 Prvo čiščenje

1. Odstranite vso embalažo.
2. Obrišite površine aparata z vlažno krpo ali gobico in jih nato obrišite s suho krpo.

OPOMBA: Nekateri detergenti ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Med čiščenjem ne uporabljajte abrazivnih detergentov, čistilnih praškov, čistilnih past ali ostrih predmetov.

OPOMBA: Med prvo uporabo lahko nekaj ur iz pečice uhaja dim in neprijeten vonj. To je normalno in za odstranjevanja potrebujete le dobro prezračevanje. Ne vdihavajte dima in vonja iz pečice.

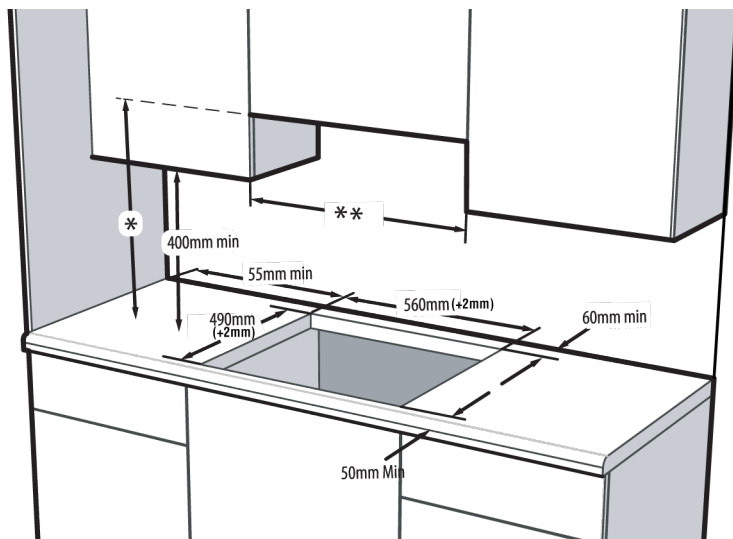
5 Inštalacija

Splošna opozorila

- Za inštalacijo izdelka se obrnite se na najbližji pooblaščen servis. Preden pokličete pooblaščen servis se prepričajte, da so nameščene električne in plinske inštalacije. V nasprotnem primeru pokličite pooblaščenega serviserja, ki bo opravil potrebne namestitve. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavi garancijo.
- Za pripravo namestitve in električnih ter plinskih instalacij naprave je odgovoren kupec.
- Naprava naj bo priključena v skladu z vsemi lokalnimi plinskimi in/ali električnimi predpisi.
- Pred namestitvijo preglejte, če so na napravi vidne kakšne poškodbe. V tem primeru je ne nameščajte. Poškodovana naprava lahko ogroža vašo varnost.

5.1 Pred namestitvijo

- Plošča je oblikovana za namestitev v običajno delovno ploščo. Med napravo in kuhinjskimi stenami ali pohištvom mora biti zadostna varnostna razdalja. Glejte sliko (vrednosti v mm).
- Delovna plošča mora biti poravnana in nameščena vodoravno.
- Odprtino za ploščo izrežite v delovno površino glede na mere navedene v navodilih.
- Ta izdelek je naprava razreda 3 v skladu s standardom EN 30-1-1.
- Nad površino plošče zagotovite najmanj 750 mm razdalje.
- Pri nameščanju kuhinjske nape nad pečico upoštevajte navodila proizvajalca kuhinjske nape glede višine namestitve. Če v priročniku nape ni določena nobena velikost, mora biti ta višina najmanj 650 mm.
- Kuhinjsko pohištvo poleg aparata mora biti odporno na vročino (najmanj 100 °C).



- * Najmanjša višina do ekstraktorja kot je priporočeno v navodilih za uporabo ekstraktorja. Če v navodilih za uporabo nape ni priporočljivo, mora biti ta višina najmanj min. 650 mm.
- ** Najmanjša razdalja med omaricami mora biti enaka širini plošče.

5.2 Električna povezava

⚠ Splošna opozorila

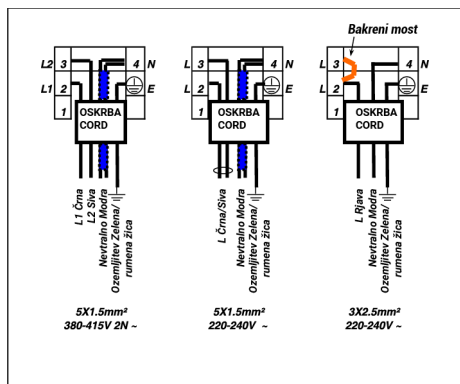
- Pred vsemi deli na električni inštalaciji se prepričajte, da je izdelek odklopljen od električnega omrežja. Obstaja nevarnost električnega udara!
- Napravo priključite na ozemljen izhod/linijo, ki je zaščiten z ustreznim miniaturnim prekinjevalcem električnega tokokroga, kot je določeno v tabeli »Tehnične specifikacije«. Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ne odgovarja za kakršnokoli škodo, nastalo zaradi uporabe naprave brez ustrezne ozemljitve v skladu z lokalnimi predpisi.
- Izdelek lahko priključi na napajalno napetost samo pooblaščen in kvalificirana oseba. Garancija prične teči po pravilni namestitvi. Proizvajalec ne odgovarja za škodo, ki nastane kot posledica del, ki jih izvedejo nepooblaščen osebe.
- Napajalni kabel ne sme biti spet, upognjen ali stisnjen oz. ne sme priti v stik z vročimi deli naprave. Če je napajalni kabel poškodovan, ga lahko zamenja le pooblaščen serviser. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost električnega udara, kratkega stika ali požara!
- Vrednosti napajanja morajo ustrezati podatkom navedenih na tipski etiketi naprave. Tipska etiketa se nahaja na zadnji strani ohišja naprave. Napajalni kabel naprave mora ustrezati vrednostim, navedenim v tabeli "Tehnične specifikacije".
- Napajalni kabel naj po namestitvi ostane v bližini (ne speljite ga preko plošče). Za napajalni priključek ne uporabljajte podaljškov ali več vtičnic.
- Pri izvajanju ožičenja morate upoštevati državne/lokalne električne predpise in uporabiti ustrezno vtičnico/linijo ter vtič za pečico. Če so močnostne omejitve izdelka izven trenutne nosilne zmogljivosti vtiča in vtičnice/linije, morate izdelek priključiti neposredno prek fiksne električne napeljave brez uporabe vtiča in vtičnice/linije.
- **Če bo naprava priključena neposredno na električno napajanje:** Če ni mogoče odklopiti vseh treh polov napajanja, je

treba vgraditi odklopnik z najmanj 3-mm režo med kontakti (varovalke, varnostni odklopniki, kontaktorji) in poli tega odklopnika morajo biti poleg naprave (ne nad napravo) v skladu s smernicami IEE. Neupoštevanje tega navodila lahko privede do motenj delovanja in izniči garancijo za izdelek.

- Priporočamo dodatno zaščito z odklopniki na preostali tok.

Če je izdelek izveden s kablom in brez vtiča:

Priključite kabel izdelka na napajalno napetost, kot je navedeno spodaj:



Če je vaš napajalni kabel 3-prevodniški, za 1-fazno povezavo:

- Rjava = L (Faza)
- Modra = N (Nevtralnica)
- Zelena/rumena žica = (E) (Ozemljitev)

Če je vaš napajalni kabel 5-prevodniški, za 1-fazno povezavo:

- Črna/Siva = L (Faza)
- Modra = N (Nevtralnica)
- Zelena/rumena žica = (E) (Ozemljitev)

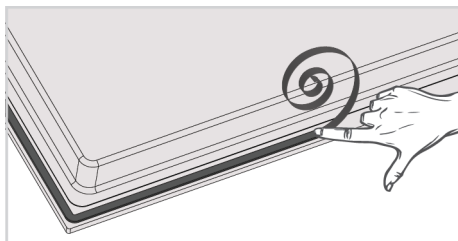
Če je vaš napajalni kabel 5-prevodniški, za dvofazno povezavo:

- Črna = L1 (Faza)
- Siva = L2 (Faza)
- Modra = N (Nevtralnica)
- Zelena/rumena žica = (E) (Ozemljitev)

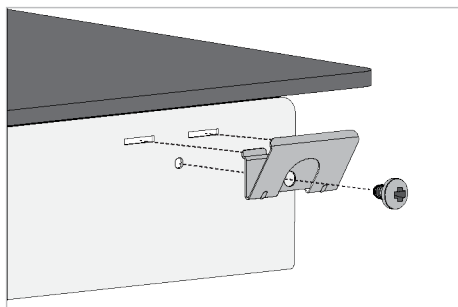
5.3 Namestitev naprave

1. Kuhalno ploščo obrnite na glavo in jo postavite na ravno površino.

2. Pri namestitvi kuhališča okoli kuhališča namestite tesnilno tesnilo, ki je bilo na voljo v embalaži, kot je prikazano na naslednji sliki, pri čemer zagotovite, da ostane 1 do 2 mm znotraj od zunanjega roba stekla.



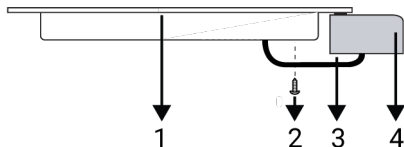
3. Pritrdite pritrdilne vzmeti na kuhalno ploščo tako, da jih vstavite skozi luknje v spodnjem ohišju in jih privijte, kot je prikazano na sliki.



Pri nekaterih modelih so lahko montažne vzmeti izdelane vnaprej nameščene na vaš izdelek.

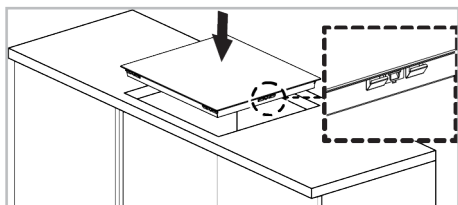
Število pritrdilnih vzmeti v vašem izdelku se razlikuje glede na model izdelka.

4. Ponovno obrnite kuhalno ploščo, jo poravnajte na pult in jo položite.
5. Ko je kuhalna plošča postavljena na pult, bo postavljena na pult s pomočjo vzmeti in vaš izdelek bo enostavno pritrjen. V primerih, ko namestitev s temi vzmetmi ni zadostna, lahko na sprednji del izdelka pritrdite dve montažni vzmeti, kot sledi.



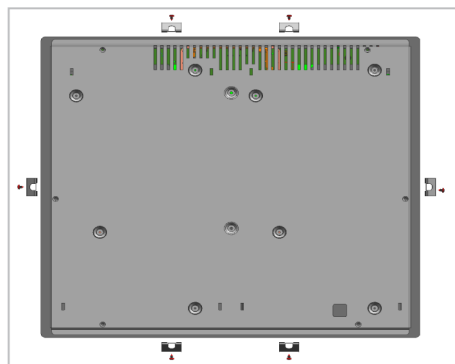
- 1 Kuhališče
- 2 Vijak
- 3 Montažna vzmet
- 4 Pult

Enostavna namestitvev: Nekateri modeli so opremljeni z montažnimi vzmetmi in tesnilnim tesnilom, pritrjenim na izdelek. Pri teh modelih prezrite navodila za pritrnitev vzmeti in nosilcev, opisana v priložniku. Izdelek postavite neposredno v prostor, kjer bo izdelek postavljen, kot je prikazano na spodnji sliki.



Pogled od zadaj (odprtine za priključitev)

Lokacija priključnih lukenj, prikazanih na spodnji sliki, je shematska in se lahko razlikuje glede na model izdelka. Popravite jih glede na priključene luknje na vašem izdelku.

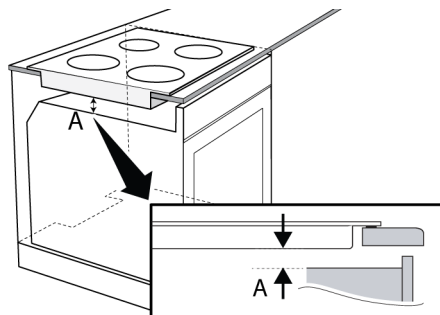


i Povezovanje z različnimi odprtinami ni priporočljivo, saj je lahko nevarno, ker lahko pride do poškodb plinskega in električnega sistema.

i Kuhalna plošča vključuje elemente, ki delujejo na plin in elektriko. Iz tega razloga je treba kuharno ploščo pritrčiti na pult le preko pritrtilnih lukenj, le z uporabo priloženih pritrtilnih elementov in vijakov ter kot je prikazano v tem priložniku. V nasprotnem primeru to lahko predstavlja nevarnost za življenje in lastnino.

Če je pod kuharno ploščo vgrajena pečica;

Pri vgradnji kuhalne plošče na vgradno pečico je potrebno pustiti razmik med zgornjo steno pečice in spodnjim ohišjem kuhalne plošče, kot je prikazano na sliki.

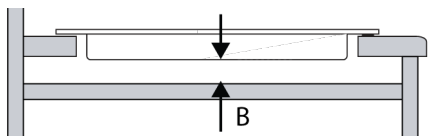


A min. 15 mm

Če je pod kuharno ploščo predal/omarica;

Če ploščo namestite na omarico, je treba med omarico in ploščo namestiti polico, kot prikazuje zgornja slika. To pa ni potrebno, če jo namestite na vgradno pečico.

Če je naprava na primer nameščena na predal in se lahko dotaknete njene spodnje strani, morate ta predel pokriti z leseno ploščo.



B min. 15 mm

6 Uporaba plošče

6.1 Splošne informacije o uporabi kuhalne plošče

Splošna opozorila

- Ne dovolite, da bi na kuhalno ploščo padli predmeti. Tudi majhni predmeti, kot so solniki, lahko poškodujejo kuhalno ploščo. Ne uporabljajte razpokanih kuhalnih plošč. Voda lahko prodre skozi te razpoke in povzroči kratek stik. Če je površina kakor koli poškodovana (npr. Vidne razpoke), najprej izklopite varovalko, nato pa pokličite pooblaščen servis, da odklopi izdelek, da zmanjša nevarnost električnega udara.
- Na kuhalni plošči ne uporabljajte posod/ ponev z neravnim dnom.
- Posod/ponev ne segrevajte praznih. Posode in kuhalna plošča se lahko poškodujejo.
- Po vsaki uporabi vedno izklopite gorilnike kuhalne plošče.
- Kuhalno ploščo lahko poškodujete, če jo uporabljate brez posod/ponev. Po vsakem opravlilu vedno izklopite kuhalno ploščo.
- Po vsaki uporabi bo kuhalna površina vroča, zato ne postavljajte plastičnih posod / posod na kuhalno površino. Tak material na površini takoj očistite.
- Nenadne spremembe temperature na stekleni kuhalni površini lahko povzročijo poškodbe, pri kuhanju pazite, da ne razlijete hladne tekočine.
- Dajte primerno količino hrane v posode in ponev. Tako lahko preprečite, da bi se hrana izlila iz posod/ponev in vam ne bo treba čistiti po nepotrebnem.
- Pokrovov posod in ponev ne postavljajte na gorilnike/polja.

Zadnji preizkus

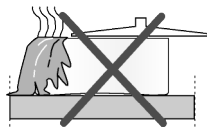
1. Napravo ponovno priključite na električno omrežje.
2. Preverite električne funkcije.

SL

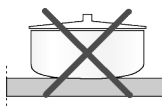
- Posode postavite na sredino gorilnika/ polja. Če želite posodo postaviti na drug gorilnik/polje, je ne drsajte proti zelenemu gorilniku; ampak jo dvignite in nato postavite na drugi gorilnik.

Nasveti za kuhalne plošče s steklokeramičnimi površinami

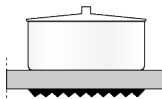
- Steklokeramična površina je toplotno odporna in nanjo ne vplivajo visoke temperaturne razlike.
- Steklokeramične površine ne uporabljajte kot površino, na katero lahko nekaj položite ali kot rezalno površino.
- Uporabljajte le posode in poneve s obdelanim dnom. Ostri robovi lahko povzročijo praske na površini.
- Ne uporabljajte aluminijastih posod/ ponev. Aluminij poslabša površino kuhalne plošče.
- Pršenje lahko poškoduje površino kuhalne plošče in lahko povzroči požar.



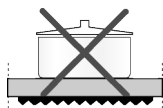
- Ne uporabljajte posod/ponev s konveksnim ali konkavnim dnom.



- Uporabljajte samo posode in poneve s ploščatim dnom. Takšni zagotavljajo lažji prenos toplote.



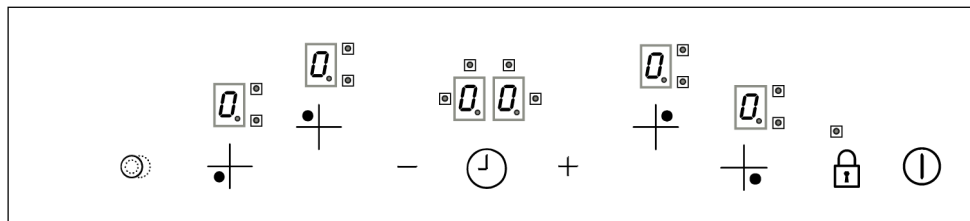
- Če je premer posode premajhen, se energija izgublja.



Priporočene velikosti posod/ponev


Premer kuhanega mesta - mm	Premer posode - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Nadzorna plošča




Tipke :


 Tipka za vklop/izklop

 Tipka za povečevanje


 Tipka za zmanjševanje


 Tipka časovnika *


 Tipka za zaklepanje *


 Ključ ogrevalnega območja *

Tipke za izbiro kuhanega mesta :

 Tipka za izbiro zadnjega levega kuhanega mesta

 Tipka za izbiro sprednjega levega kuhanega mesta

 Tipka za izbiro sprednjega desnega kuhanega mesta *

 Tipka za izbiro sprednjega zadnjega kuhanega mesta

* Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.

Splošna opozorila za nadzorno ploščo

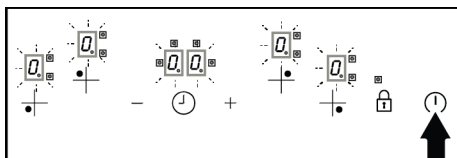
- Grafika in slike so samo za ponazoritev. Dejanske slike ali funkcije se lahko razlikujejo glede na vaš model kuhališča.


- Ta izdelek nadzoruje nadzorna plošča na dotik. Vsako operacijo, ki jo opravite na nadzorni plošči na dotik, potrdi zvočni signal.
- Nadzorna plošča naj bo vedno čista in suha. Če je površina vlažna in umazana, lahko povzroči težave pri delovanju funkcij.

Vklop kuhališča


- Kuhališče vklopite z dotikom tipke .

⇒ Simbol "Q" se prikaže na vseh prikazovalnikih kuhanjih polj.




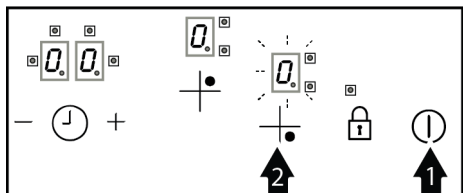
 Če v 10 sekundah ne izvedete nobene operacije, se kuhališče samodejno vrne v stanje pripravljenosti.

Izklop kuhališča



1. Dotaknite se tipke  za več kot 2 sekundi.
⇒ Kuhališče se izklopi in vrne v stanje pripravljenosti.



Vklop kuhalnih polj (Cooking Section)


1. Kuhališče vklopite z dotikom tipke .
2. Dotaknite se izbirne tipke kuhalnega polja, ki ga želite vklopiti.



⇒ Na kuhalnem polju se prikaže simbol "Q" in prikaz ustreznega polja svetleje.





3. Dotaknite se tipke , da aktivirate nastavev temperature. Dotaknite se tipk  za nastavev med 1 in 9.

 Če se za nastavev nivoja temperature neposredno dotaknete tipke , se aktivira nastavev visoke moči. Nastavev visoke moči je opisana v naslednjem poglavju.

 Če v 10 sekundah ne izvedete nobene operacije, se kuhališče samodejno vrne v stanje pripravljenosti.


Izklop kuhalnih polj:



Izbrano kuhalno polje lahko izklopite na 3 različne načine:


1. Z znižanjem temperature na raven "0": Območje lahko izklopite tako, da znižate nastavev temperature na raven "0".
2. Z dotikanjem tipk  in  hkrati: Izberite območje, ki ga želite izklopiti. Če želite izklopiti območje, se hkrati dotaknite tipk  in .

3. Uporaba funkcije izklop časovnika za želeno območje: Ko se čas izteče, časovnik izklopi območje, povezano z njim. Ustrezni prikazi prikazujejo "0" ali "00". Ko se čas izteče, se oglasi zvočni alarm. Če želite utišati zvočni alarm, se dotaknite katere koli tipke na nadzorni plošči.

Indikator preostale toplote

Če je na zaslonu kuhališča simbol , to pomeni, da je kuhališče še vedno vroče in se uporablja za ohranjanje majhne količine hrane na toplem. Po določenem času se simbol spremeni v simbol "0", kar pomeni manj vroče.

 Če simbol  ali "0" zasveti na zaslonu kuhalnega polja, ko je kuhališče izklopljeno, to pomeni, da je kuhalno polje še vedno vroče. Ne dotikajte se kuhalne plošče.

 Ob izpadu električne energije indikator preostale toplote ne zasveti in uporabnika ne opozori na vroča kuhalna polja.

Ko se kuhalna plošča pregreje;



- Če so aktivna kuhalna polja nastavljena na raven, ki je višja od ravni 7, kuhališče zniža raven aktivnih kuhalnih polj na raven 7 in kuhalnih polj ni mogoče nastaviti višje od te ravni.
- Če se pregrevanje nadaljuje; če je območje nastavljeno na raven, ki je višja od ravni 5, se bo območje zmanjšalo na raven 5 in območje ne bo smelo delovati na ravni, ki je višja od te ravni. Če se vaše območje pregreje, se bo zaradi zaščite izklopilo in območja ne bodo delovala.

Nastavev visoke moči (Hitro segrevanje - Booster)

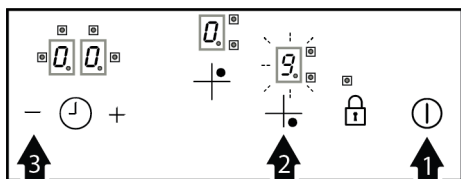
Za hitro segrevanje lahko uporabite nastavev visoke moči. Če je omogočeno hitro segrevanje, bo kuhanje določeno časovno obdobje delovalo z največjo močjo. Hitri čas segrevanja je odvisen od izbrane stopnje toplote. Vendar pa v tem



položaju ni priporočljivo kuhati dlje časa. Nastavitev visoke moči morda ni na voljo za vsako območje.


Vklop nastavitve visoke moči:

1. Kuhališče vklopite z dotikom tipke .
2. Z dotikom na tipko za izbiro kuhanja izberite zeleno območje.
3. Nastavite na raven "9" tako, da se dotaknete tipke .


⇒ Na zaslonu se izmenično prikazujeta "9" in "A". Pri temperaturi "9" se aktivira nastavitev visoke moči.



4. Če želite nastavitev visoke moči nastaviti na drugo temperaturno raven, jo lahko spremenite z dotikom tipk  / . Na zaslonu se prikaže nastavljen raven temperature in "A". Na primer, ko je raven temperature zmanjšana na 6, se pojavita "6" in "A".

 Če se kuhališče pregreje, nastavitev visoke moči morda ne bo nastavljiva.




Izklop nastavitve visoke moči:

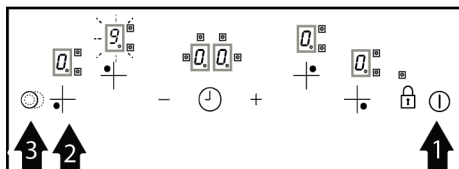
Ko je čas nastavitve visoke moči končan, kuhlano polje še naprej deluje pri nastavljeni temperaturi in na zaslonu se prikaže samo temperatura. Če želite predhodno izklopiti kuhlano polje, se dotaknite tipke  ali nastavite temperaturo na "0".


Raven temperature	Izklopni čas - sekunde
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	10

Tabela 1: Tabela-1: Časi izklopa nastavitve visoke moči

Vklop več (dvojnih in trojnih) kuhalnih polj Odpiranje dvojnega kuhalnega polja:

1. Kuhališče vklopite z dotikom tipke .
2. Izberite dvojno kuhlano polje tako, da se dotaknete tipk za izbiro kuhalnega polja.
3. Dotaknite se tipke , da aktivirate nastavitev temperature. Dotaknite se tipk  za nastavitev med 1 in 9.



 Zunanji deli več kuhalnih polj se aktivirajo le, če je za območje nastavljen temperatura med 1 in 9.

Odpiranje trojnega kuhalnega polja:

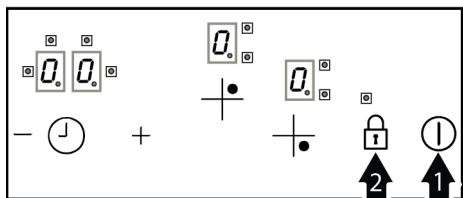
1. Kuhališče vklopite z dotikom tipke ①.
2. Trojno kuhavno ploščo izberite tako, da se dotaknete tipk za izbiro kuhalne plošče.
3. Nastavitev temperature vklopite z dotikom tipke \oplus . Prilagodite med 1 in 9 tako, da se dotaknete tipk \oplus/\ominus .
4. Dotaknite se tipke \odot , da aktivirate drugi zunanji del kuhalnega polja.
5. Ponovni dotik tipke \odot bo aktiviral tretji odsek.
6. Pri učinkovitem delu v treh delih se ob vsakem dotiku tipke \odot zapre eden od zunanjih obročev.

Zaklepanje tipk

Lahko aktivirate zaklepanje tipk, da preprečite nenamerne spremembe funkcij med delovanjem kuhališča.

Vklop zaklepanja tipk:

1. Kuhališče vklopite z dotikom tipke ①.
 2. Dotaknite se tipke \mathfrak{L} in aktivirajte zaklepanje tipk.
- ⇒ Aktivirana je funkcija zaklepanja tipk in zasveti LED lučka na tipki \mathfrak{L} .



i Če izklopite kuhališče, medtem ko so tipke zaklenjene, bo zaklepanje tipk aktivno, ko ponovno vklopite kuhališče. Če želite v takem primeru upravljati kuhavno ploščo, morate izklopiti zaklepanje tipk.

Izklop zaklepanja tipk:

1. Dotaknite se tipke \mathfrak{L} , medtem ko je zaklepanje tipk aktivno.

⇒ LED lučka na tipki \mathfrak{L} se izklopi in zaklepanje tipk je deaktivirano.

Funkcija časovnika

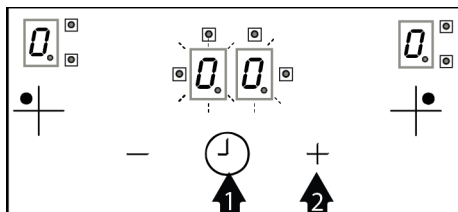
Časovnik lahko uporabljate na dva različna načina, kot alarm in kot časovnik kuhalnega polja.

Ko se uporablja kot časovnik kuhalnega polja, vam ta funkcija olajša kuhanje. Med postopkom kuhanja vam ni treba neprekinjeno stati ob kuhalni plošči. Kuhavno polje se samodejno izklopi po času, ki ga izberete.

Če se uporablja kot alarm, ne vpliva na kuhavno območje. Uporablja se kot opozorilo. Ko je čas, ki ste ga nastavili, končan, časovnik oddaja zvočni signal.





Časovnik deluje kot alarm:

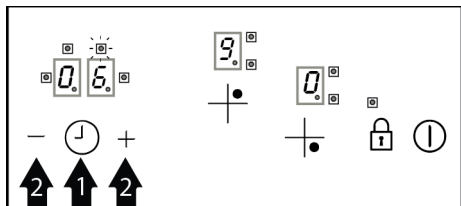
1. Kuhališče vklopite z dotikom tipke ①.
2. Aktivirajte časovnik alarma tako, da se dotaknete tipke ②. Na prikazovalniku časovnika se prikaže "00" in časovnik se aktivira.
3. Nastavite želeno časovno vrednost z dotikom tipk \oplus in \ominus . Po nastavitvi časa začne časovnik odšteti.
4. Ko se čas izteče, se oglasi zvočni alarm. Če želite utišati zvočni alarm, se dotaknite katere koli tipke na nadzorni plošči na dotik.





i Svetleče diode na prikazovalniku ure predstavljajo vsako kuhavno polje. Če utripa onel ed, lahko nastavite časovnik za to kuhavno polje. Če nobena od LED diod ni vklopljena ali utripa, je funkcija alarma aktivna.

Funkcija časovnika kuhalnega polja:

1. Kuhališče vklopite z dotikom tipke .
2. Z dotikom na tipko za izbiro kuhanja izberite zeleno območje.
3. Dotaknite se tipke , da aktivirate nastavev temperature. Dotaknite se tipk  za nastavev med 1 in 9.
4. Aktivirajte časovnik kuhalnega polja tako, da se dotaknete tipke . Na prikazovalniku časovnika se prikaže "00" in lučka LED okoli prikazovalnika za ustrezno kuhalno polje začne utripati.



5. Nastavite zeleno časovno vrednost z dotikom tipk  in . Nastavev se potrdi po nekaj sekundah.



Časovnik lahko nastavite samo za območja, ki jih upravljate.




Ponovite zgornje korake za druga območja, katerih časovnike želite nastaviti.



Časovnika ni mogoče nastaviti brez izbire kuhalnega polja in stopnje temperature polja.





Ko izberete časovnik, lahko preostali čas vidite tako, da se ponovno dotaknete tipke . Nastavljeni časi so prikazani po vrstnem redu z vsakim dotikom. Če je alarm nastavljen, se v tem času prikaže.

Izklop časovnika

Ko se nastavljeni čas izteče, se kuhališče samodejno izklopi in sproži zvočno opozorilo. Pritisnite katero koli tipko, da izklopite zvočno opozorilo.

Zgodnji izklop časovnika

Če je časovnik predčasno izklopljen, bo kuhališče še naprej delovalo pri nastavljeni temperaturi, dokler ga ne izklopite. Ko je časovnik za kuhalno polje predčasno izklopljen, še naprej deluje na nastavljeni ravni temperature.

1. Izberite kuhalno polje, ki ga želite izklopiti.
2. Dotaknite se tipke , da aktivirate časovnik.
3. Dotaknite se tipke , dokler se na prikazovalniku časovnika ne prikaže "00".

Točkovna lučka in prikaz časovnika ustreznega kuhalnega polja utripata določeno časovno obdobje, nato pa se popolnoma ugasneta in časovnik se prekliche.

Samodejni izklop (omejitve delovnega časa)

Krmlna enota ima funkcijo samodejnega izklopa. Če eno ali več kuhalnih polj pustite vklopljenih, se kuhalno polje po določenem času samodejno izklopi. (Glej tabelo-2) Če je kuhalnemu polju dodeljen časovnik, se izklopi tudi prikazovalnik časovnika. Čas samodejnega izklopa je odvisen od izbrane temperature. Kuhalno polje lahko uporabnik po samodejnem izklopu ponovno vklopi, kot je opisano zgoraj.



Če se na nadzorni plošči pojavijo napake, kot so AF10, AF20, AF30, se posvetujte s servisom.

Raven temperature	Samodejni čas izklopa - ure
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

Tabela 2: Tabela-2: Časi samodejnega izklopa

7 Splošne informacije o peki

V tem razdelku najdete nasvete za pripravo in peko jedi.

7.1 Splošna opozorila o kuhanju na kuhalni plošči

Splošna opozorila o kuhanju na kuhalni plošči

- Nikoli ne napolnite več kot eno tretjino ponve z oljem. Ko segrevajte olje, nikoli ne puščajte plošče nenadzorovane. Pregreto olje lahko povzroči požar. Če obstaja nevarnost požara, ga nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo! Če se olje

vname, ga pokrijte z požarno odejo ali vlažno krpo. Izključite ploščo, če je varno, in pokličite gasilce.

- Pred cvrtjem živil, vedno odstranite odvečno vodo in jih počasi dajte v ogreto olje. Pred cvrtjem poskrbite, da se zamrznjena hrana odtaja.
- Ko segrevate olje, poskrbite, da je lonec, ki ga uporabljate, suh in imejte pokrov odprt.
- Za priporočila glede kuhanja z varčevanjem energije glejte razdelek "Okoljska navodila".

8 Vzdrževanje in čiščenje

8.1 Splošne informacije o čiščenju

Splošna opozorila

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Ne nanašajte čistil neposredno na vroče površine. To lahko povzroči trajne madeže.
- Napravo je treba po vsaki uporabi temeljito očistiti in posušiti. Čiščenje sveže umazanije je lažje in s tem se prepreči, da bi se ostanke hrane zažgali pri naslednji uporabi. S tem se življenjska doba aparata podaljša in zmanjša se pogostost običajnih težav.
- Za čiščenje ne uporabljajte sredstev za čiščenje s paro.

- Nekateri detergenti ali čistilna sredstva poškodujejo površino. neprimerna čistila so: belilo, čistila z vsebnostjo amoniaka, kislin ali kloridov, čistila za čiščenje s paro, sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, čistila za odstranjevanje madežev in rje, abrazivna čistila (abrazivne kreme, praški, ostre in hrapave gobice, žične gobice, krpe za čiščenje, ki vsebujejo umazanijo in ostanke detergenta).
- Če aparat očistite po vsaki uporabi, ne potrebujete posebnih čistil. Aparat očistite z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa ga obrišite s suho krpo.

- Po čiščenju temeljito obrišite preostalo tekočino z aparata in tudi takoj očistite madeže od hrane, ki nastajajo med kuhanjem.
- Nobenega sestavnega dela vaše naprave ne pomivajte v pomivalnem stroju, razen če ni drugače navedeno v uporabniškem priročniku.

Za kuhalnike:

- Kislinska umazanija, kot na primer mleko, paradiznikova mezga in olje lahko povzroči trajne madeže na kuhalnikih in komponentah kuhalnih con. Razlite tekočine očistite takoj, ko se kuhalnik v izključenem stanju ohladi.

Površine iz nerjavečega jekla

- Za čiščenje površin in ročajev iz nerjavečega jekla ne uporabljajte kislin ali čistil, ki vsebujejo klor.
- Površine iz nerjavečega jekla lahko sčasoma spremenijo barvo. To je običajno. Po vsaki uporabi očistite z uporabo čistila, primerne za površine iz nerjavečega jekla.
- Očistite z mehko krpo, namočeno v milnico z blagim neabrazivnim čistilom, primernim za površine iz nerjavečega jekla, in brišite samo v eni smeri.
- Čim prej odstranite vodni kamen, olje, škrob, mleko in madeže od beljakovin s steklenih površin in površin iz nerjavečega jekla. Madeži lahko čez dalj časa povzročijo rjavenje.
- Čistila, ki jih popršite ali nanese na površino, je treba čim prej pobrisati. Ostanke abrazivnih čistil na površini lahko pobelijo površino.

Steklene površine

- Pri čiščenju steklenih površin ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. Ta lahko poškodujejo steklene površine.
- Aparat očistite z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in krpo iz mikrovlačen, primerno za steklene površine, nato pa ga obrišite s suho krpo iz mikrovlačen.

- Ostanke čistila obrišite s krpo, namočeno v čisto, hladno vodo, nato pa jih obrišite s suho krpo iz mikrovlačen. Ostanke čistila lahko poškodujejo steklene površine.
- Za čiščenje sprijete umazanije nikoli ne uporabljajte nožev, jeklene volne ali podobnih strgal.
- Madeže kalcija (vodnega kamna) na steklenih površinah lahko odstranite z običajnimi sredstvi za odstranjevanje vodnega kamna, kot sta na primer kis in limonin sok.
- Če je površina močno umazana, nanesite čistilo na gobico in jo za nekaj časa položite na madež. Nato očistite stekleno površino z mokro krpo.
- Razbarvanje in madeži na steklenih površinah so običajni in ne pomenijo okvare.

Plastični deli in barvane površine

- Po uporabi očistite plastične dele in barvane površine aparata z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo.
- Ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. S tem lahko poškodujete površine.
- Preverite, da spoji komponent aparata niso vlažni in da v njih ni čistila. V nasprotnem lahko v teh spojih pride do korozije.

8.2 Čiščenje kuhalne plošče

Steklena kuhalna površina

- Upošteвайте korake za čiščenje steklenih površin v poglavju «Splošne informacije o čiščenju». Za posebne primere lahko čistite v skladu s spodnjimi informacijami.
- Hrano na osnovi sladkorja, kot so temna smetana, škrob in sirup, je treba takoj očistiti, ne da bi čakali, da se površina ohladi. V nasprotnem primeru se lahko steklena površina za kuhanje trajno poškoduje.
 - Ko je kuhalna plošča vroča, ne uporabljajte čistil za čiščenje, sicer lahko pride do trajnih madežev.

8.3 Čiščenje upravljalne plošče

- Pri čiščenju upravljalne plošče in gumbov obrišite ploščo in gumbe z mehko, vlažno krpo in nato še s suho krpo. Pri čiščenju upravljalne plošče ne odstranjajte gumbov in tesnil. S tem lahko poškodujete upravljalno ploščo in gumbe.
- Pri čiščenju plošč iz nerjavečega jekla z gumbi ne uporabljajte čistila za nerjaveče jeklo v področju ob gumbih. Oznake okrog gumbov se lahko izbrišejo.
- Upravljalno ploščo očistite z mehko, vlažno krpo, nato pa jo posušite s suho krpo. Če ima vaš aparat funkcijo varovala tipk, jo aktivirajte pred čiščenjem upravljalne plošče. V nasprotnem primeru lahko pride do sproženja katere od tipk.

9 Odpravljanje težav

Če težava kljub upoštevanju navodil v tem razdelku ni odpravljena, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servis. Izdelka nikoli ne poskušajte popravljati sami.

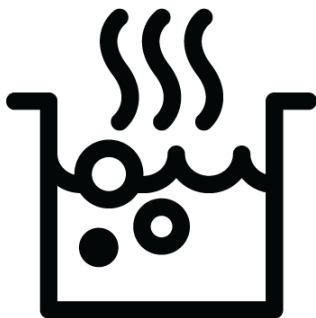
Aparat ne deluje.

- Varovalka je morda okvarjena ali pregorela. >>> Preverite varovalke v omarici z varovalkami. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.
- Aparat ni priključen na (ozemljeno) električno vtičnico. >>> Preverite, ali je aparat priključen na električno vtičnico.
- (Če je aparat opremljen s časovnikom) Tipke na upravljalni plošči ne delujejo. >>> Če je vaš aparat opremljen z zaklepanjem, je morda to omogočeno. Onemogočite zaklepanje.
- Če se kuhalna plošča ne vklopi, ko pritisnete tipko za vklop/izklop >>> Odklopite ga in počakajte vsaj 20 sekund, preden ga priključite.

beko

Вграден котлон
Ръководство за употреба

Einbau-Kochfeld
Bedienungsanleitung



BBSE17321B
BBSM12320XCS
BBSM12300XD
BBSE123001XD
HIC 64402 T

185929418_4/ BG/ DE/ R.AD/ 20.12.24 08:38
7724086716-7724086737-7754886712-7754886714

Добре дошли!

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че избрахте този Веко продукт. Искаме вашият продукт, произведен с високо качество и технологии, да ви предостави най-добрата ефективност. За целта внимателно прочетете това ръководство и всяка друга предоставена документация преди да използвате продукта.

Обърнете внимание на цялата информация и предупреждения, посочени в ръководството за потребителя. По този начин ще защитите себе си и вашия продукт от опасностите, които биха могли да възникнат.

Запазете това ръководство за потребителя. Ако дадете продукта на някой друг, дайте и ръководството с него. Това ръководство включва информация относно гаранционните условия, методите за използване и отстраняване на неизправности за вашия продукт.

Символите и техните значения в ръководството за потребителя са следните:



Опасност, която може да доведе до смърт или нараняване.



Важна информация или полезни съвети за употреба.



Прочетете ръководството за потребителя.



Предупреждение за горещи повърхности.

БЕЛЕЖКА Опасност, която може да доведе до материални щети върху продукта или околната среда.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Таблица на съдържанието

1	Инструкции за безопасност	4		
1.1	Предназначение	4		
1.2	Безопасност на деца, уязвими лица и домашни любимци	4		
1.3	Електрическа безопасност.....	5		
1.4	Безопасност при транспортиране	7		
1.5	Безопасност при монтажа.....	7		
1.6	Безопасност при употреба.....	8		
1.7	Предупреждения за температурата	9		
1.8	Безопасност при готвене	9		
1.9	Безопасност при поддръжка и почистване	10		
2	Инструкции за околната среда. 10			
2.1	Директива за отпадъците.....	10		
2.1.1	Съответствие с Директивата WEEE и изхвърляне на отпадъчния продукт	10		
2.2	Информация за пакетиране.....	10		
2.3	Препоръки за пестене на енергия	10		
3	Вашият продукт..... 11			
3.1	Представяне на продукта	11		
3.2	Технически спецификации.....	12		
4	Първа употреба..... 13			
4.1	Първоначално почистване.....	13		
5	Монтаж	13		
5.1	Преди монтажа	13		
5.2	Свързване към електричеството	14		
5.3	Монтаж на продукта	15		
6	Как да работите с котлона..... 17			
6.1	Обща информация за използването на котлоните.....	17		
6.2	Панел за управление	18		
7	Обща информация за печенето 24			
7.1	Общи предупреждения за готвене с котлоните.....	24		
8	Поддръжка и почистване	24		
8.1	Обща информация за почистване	24		
8.2	Почистване на котлоните.....	26		
8.3	Почистване на контролния панел	26		
9	Отстраняване на неизправности	26		

1 Инструкции за безопасност

- Този раздел съдържа инструкции за безопасност, необходими за избягване на риска от нараняване или материални щети.
- Ако продукта бъде предоставен за лично ползване на друго лице или за втора употреба, то ръководството за потребителя, етикетите на продукта и другите свързани документи и аксесоари също трябва да бъдат предоставени.
- Нашата компания не носи отговорност за щети, които биха могли да възникнат в резултат на неспазване на настоящите инструкции.
- Неспазването на настоящите инструкции би довело до анулиране гаранцията.
- Монтажните и ремонтни дейности винаги трябва да бъдат извършвани от производителя, оторизиран сервиз или определено от фирмата вносител лице.
- Използвайте единствено оригинални резервни части и аксесоари.
- Не поправяйте и не подменяйте нито една част на продукта, освен ако не е

ясно посочено в ръководството за потребителя.

- Не правете никакви технически модификации на продукта.

1.1 Предназначение

- Този продукт е предназначен за използване в домашни условия. Не е подходящ за търговска употреба.
- Не използвайте продукта в градини, балкони или други открити площи. Този продукт е предназначен за употреба в домакинствата и в кухните на персонала на магазини, офиси и други работни среди.
- **ВНИМАНИЕ:** Този продукт трябва да се използва само за готвене. Не трябва да се използва за различни цели, като например отопление на помещението.

1.2 Безопасност на деца, уязвими лица и домашни любимци

- Този продукт може да се използва от деца на 8 - годишна възраст и по - големи, както и от хора, които са недоразвити във физически, сетивни или умствени умения, или които

нямат опит и знания, стига да са под наблюдение или обучени за безопасната употреба и опасностите от продукта.

- Децата не трябва да играят с продукта. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако няма някой, който да ги наблюдава.
- Този продукт не трябва да се използва от хора с ограничен физически, сетивен или умствен капацитет (включително деца), освен ако те не са под наблюдение или не получат необходимите инструкции.
- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не играят с продукта.
- Електрическите продукти са опасни за децата и домашните любимци. Децата и домашните любимци не трябва да играят, да се качват или да влизат в продукта.
- Не поставяйте предмети, които децата могат да достигнат върху продукта.
- Завъртете дръжката на тенджерите и тиганите отстрани на плота, така че децата да не могат да хващат и изгарят.

- **ВНИМАНИЕ:** По време на употреба достъпните повърхности на продукта са горещи. Дръжте децата далеч от продукта.
- Съхранявайте опаковъчните материали на място, недостъпно за деца. Съществува опасност от нараняване и задушаване.
- Преди да изхвърлите износените и безполезни продукти:
 1. Изключете щепсела и го извадете от контакта.
 2. Изключете захранващия кабел и го изключете с щепсела от продукта.
 3. Вземете предпазни мерки, за да предотвратите навлизането на деца в продукта.
 4. Не позволявайте на децата да играят с продукта, когато е в неактивен режим.



1.3 Електрическа безопасност

- Включете продукта в заземен контакт, защитен с предпазител, който съответства на стойностите на тока, посочени на етикета на типа. Инсталацията за заземяване трябва да се извърши от квалифициран електротехник. Не

използвайте продукта без заземяване в съответствие с местните/националните разпоредби.

- Щепселът или електрическото свързване на уреда трябва да е на лесно достъпно място. Ако това не е възможно, на електрическата инсталация, към която е свързан продуктът, трябва да има механизъм (предпазител, превключвател, ключ и т.н.), който да отговаря на изискванията на електрическите разпоредби и да разделя всички полюси от мрежата.
- Изключете продукта от контакта или изключете предпазителя преди ремонт, поддръжка и почистване.
- Включете продукта в контакт, който отговаря на стойностите на напрежението и честотата, посочени на типовия етикет.
- (Ако вашият продукт няма захранващ кабел) използвайте само свързващия кабел, описан в раздела "Технически спецификации".
- Не блокирайте захранващия кабел под и зад продукта. Не поставяйте тежък предмет върху захранващия кабел. Захранващият кабел не трябва да се огъва, смачква и да влиза в контакт с източник на топлина.
- Уверете се, че захранващият кабел не е затиснат, докато поставяте продукта на мястото му след сглобяване или почистване.
- Използвайте само оригинален кабел. Не използвайте срязани или повредени кабели.
- Не използвайте удължителен кабел или многофункционален щепсел, за да работите с вашия продукт.
- Свържете се с оторизирания сервизен център или вносителя, за да използвате одобрения адаптер в случаите, когато е необходимо използването на преобразователен адаптер (за тип щепсел).
- Свържете се с вносителя или оторизирания сервиз, ако дължината на електропровода не е подходяща.
- Преносими източници на захранване или множество щепсели могат да прегреят и да се запалят. Дръжте множество щепсели и преносими източници на захранване далеч от продукта.

- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, оторизиран сервиз или лице, посочено от фирмата вносител, за да се предотвратят възможни опасности.

Ако вашият продукт има захранващ кабел и щепсел:

- Никога не поставяйте щепсела на продукта в счупен, разхлабен или изваден от контакта щепсел. Уверете се, че щепселът е вкаран докрай в контакта. В противен случай връзките може да прегреят и да причинят пожар.
- Избягвайте да поставяте устройството в щепсели, които са мазни, нечисти или потенциално изложени на вода (като тези близо до работен плот, откъдето може да изтече вода). В противен случай съществува риск от късо съединение и токов удар.
- Никога не докосвайте щепсела с мокри ръце!
- Издърпайте щепсела от контакта, като използвате тялото на щепсела, а не самия кабел.



1.4 Безопасност при транспортиране

- Изключете продукта от електрическата мрежа, преди да го транспортирате.
- Когато трябва да транспортирате продукта, увийте го с опаковъчен материал с мехурчета или дебел картон и го залепете здраво. Закрепете здраво подвижните части на продукта, за да предотвратите повреда.
- Преди да инсталирате продукта, проверете продукта за повреди след транспортиране. Свържете се с вносителя или оторизирания сервизен център, ако е повреден.



1.5 Безопасност при монтажа

- Преди да започнете инсталацията, изключете захранващия кабел, към който ще бъде свързан продуктът, като изключите предпазителя.
- Винаги носете предпазни ръкавици по време на транспортиране и монтаж. В противен случай има опасност от нараняване от остри ръбове!

- Преди да монтирате продукта, проверете продукта за повреди. Ако продуктът е повреден не го монтирайте.
- Избягвайте използването на каквито и да било топлоизолационни материали за покриване на вътрешността на мебелите, които ще бъдат монтирани.
- В зоната, където е монтиран продуктът, не трябва да има пряка слънчева светлина и източници на топлина, като електрически или газови нагреватели.
- Дръжте околностите около всички вентилационни канали на продукта отворени.
- Не монтирайте продукта близо до прозорец. Съществува риск пламъкът на плочата да запали завеси и запалими материали около плочата. Когато отворите прозореца, горещите съдове за готвене може да се обърнат.
- Не монтирайте продукта близо до прозорец. Когато отворите прозореца, горещите съдове за готвене може да се обърнат.
- Ако има контакт зад мястото, където ще бъде монтиран продуктът, трябва да се гарантира, че продуктът не влиза в контакт с контакта или с щепсела, включен в контакта.
- Не трябва да има газов маркуч, пластмасова водопроводна тръба и гнездо на задната или страничната стена на мястото, където ще бъде монтиран продуктът. В противен случай те могат да се деформират от топлинния ефект, когато плотът работи и може да създаде риск за безопасността.



1.6 Безопасност при употреба

- Уверете се, че продуктът е изключен след всяка употреба.
- Ако няма да използвате продукта дълго време, изключете го от контакта или изключете захранването от кутията с предпазители.
- Не използвайте продукта, ако се развали или се повреди по време на употреба. Изключете продукта от електричеството. Свържете се с вносителя или оторизирания сервиз.
- **ВНИМАНИЕ:** Ако повърхността на плота е напукана, изключете

продукта от електрическата мрежа, за да избегнете риска от токов удар.

- **ВНИМАНИЕ:** Ако стъклената повърхност на плота е счупена:

Изключете всички газове и (ако има) електрически котлони. Изключете продукта от електричеството.

- Не докосвайте повърхността на уреда.
- Не използвайте уреда.
- Не стъпвайте върху уреда по каквато и да е причина.
- Никога не използвайте продукта, когато вашата преценка или координация са нарушени от употребата на алкохол и/или наркотици.
- Запалими предмети не трябва да се държат в и около зоната за готвене. В противен случай това може да доведе до пожар.
- Този продукт не е подходящ за използване с дистанционно управление или външен часовник.

1.7 Предупреждения за температурата

- **ВНИМАНИЕ:** Когато продуктът се използва, той и достъпните му части ще бъдат горещи. Трябва да се внимава да се избегне докосване на продукта и нагревателните елементи.

Деца под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от продукта, освен ако не са под постоянно наблюдение.

- Не поставяйте запалими/експлозивни материали близо до продукта, тъй като повърхностите ще бъдат горещи, докато работи.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.



1.8 Безопасност при готвене

- **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да се спазва. Трябва постоянно да се наблюдават краткосрочните процеси на готвене.
- **ВНИМАНИЕ:** При готвене с твърдо или течено олио е опасно да оставяте котлона без надзор, което може да причини пожар. НИКОГА не се опитвайте да гасите огъня с вода; изключете продукта от електрическата мрежа и след това покрийте пламъците с покривало или противопожарна кърпа (и т.н.).
- Бъдете внимателни, когато използвате алкохолни напитки в ястията си. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар, тъй

като може да се запали, когато влезе в контакт с горещи повърхности.

1.9 Безопасност при поддръжка и почистване

- Изчакайте продуктът да се охлади, преди да го почистите. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

- Никога не мийте продукта чрез пръскане или изливане на вода върху него! Съществува опасност от токов удар!
- Не използвайте парочистачки за почистване на продукта, тъй като това може да причини токов удар.

2 Инструкции за околната среда

2.1 Директива за отпадъците

2.1.1 Съответствие с Директивата WEEE и изхвърляне на отпадъчния продукт

Този продукт отговаря на изискванията на Директивата WEEE (2012/19/EU) на ЕС. Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE).



Този продукт е произведен от части и материали с високо качество, които могат да се използват повторно, и са подходящи за рециклиране.

Не изхвърляйте отпадъчния продукт с нормални битови и други отпадъци в края на експлоатационния му живот. Занесете го в събирателен пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Можете да се обърнете към местната администрация за повече информация относно тези събирателни пунктове. Правилното изхвърляне на уреда спомага за предотвратяване на евентуални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

Съответствие с Директивата RoHS:

Продукта, който сте закупили, съответства на Директивата RoHS (2011/65/EU) на ЕС. Този продукт не съдържа вредни и забранени материали, посочени в Директивата.

2.2 Информация за пакетиране

Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали, които съответстват с националните екологични норми на нашата страна. Не изхвърляйте опаковъчните отпадъци с нормални битови и други отпадъци, занесете ги в събирателните пунктове за опаковъчни материали, определени от местните власти.

2.3 Препоръки за пестене на енергия

Съгласно EU 66/2014, информация за енергийната ефективност може да бъде намерена на етикета, доставен с продукта.

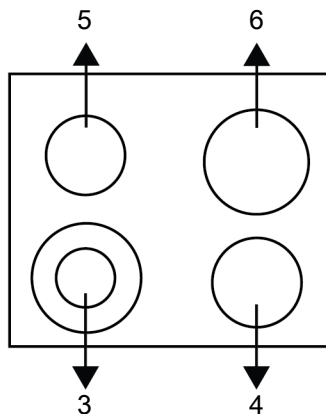
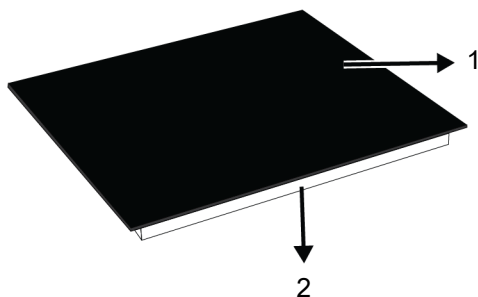
Следните предложения ще Ви помогнат да използвате Вашия продукт по екологичен и енергийно ефективен начин:

- Размразете замразената храна преди печене.

- Използвайте тенджери/тигани с размер и капак, подходящи за зоната на котлона. Винаги избирайте съда с подходящ размер за вашата храна. За съдове с неправилен размер е необходима повече енергия.
- Поддържайте зоните за печене на котлоните и дъната на тенджерите чисти. Мръсотията намалява преноса на топлина между зоната за печене и дъното на съда.

3 Вашият продукт

3.1 Представяне на продукта



- 1 Стъклена повърхност за готвене
- 3 Множество зони за готвене
- 5 Единична зона за готвене

- 2 Долен корпус
- 4 Единична зона за готвене
- 6 Единична зона за готвене

3.2 Технически спецификации

Общи спецификации на котлона	
Външни размери на продукта (височина/ширина/ дълбочина) (mm)	39,5 * / 590 / 520
Монтажни размери на плота (ширина / дълбочина) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Напрежение/Честота	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Използван тип и сечение на кабела/подходящи за използване в продукта	мин. H05V2V2-FG 3 x 2,5 mm ² (1N) / H05V2V2-FG 5 x 1,5 mm ² (2N)
Обща консумация на енергия (W)	6700

Преден лъв	Множество зони за готвене
Размер	120/210 мм
Захранване	750/2200 W
Заден лъв	Единична зона за готвене
Размер	140 мм
Захранване	1200 W
Преден десен	Единична зона за готвене
Размер	160 мм
Захранване	1500 W
Заден десен	Единична зона за готвене
Размер	180 мм
Захранване	1800 W

* Височината на плота, посочена в техническата таблица, е долната височина на корпуса на продукта.



Техническите спецификации могат да бъдат променени без предизвестие с цел подобряване на качеството на продукта.



Фигурите в това ръководство са схематични и може да не отговарят точно на вашия продукт.



Стойностите, посочени върху етикетите на продукта или в придружаващата го документация, са получени в лабораторни условия в съответствие със съответните стандарти. В зависимост от условията на работа и околната среда на продукта, тези стойности може да варират.

4 Първа употреба

Преди да започнете да използвате Вашия продукт, се препоръчва да направите следното, посочено съответно в следващите раздели.

4.1 Първоначално почистване

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Избършете повърхностите на продукта с мокра кърпа или гъба и подсушете с кърпа.

ЗАБЕЛЕЖКА: Някои препарати или почистващи препарати могат да повредят повърхността. Не използвайте абразивни препарати, почистващи прахове, почистващи кремове или остри предмети по време на почистване.

ЗАБЕЛЕЖКА: По време на първата употреба може да се появи дим и миризма за няколко часа. Това е нормално и просто се нуждаете от добра вентилация, за да го премахнете. Избягвайте директното вдишване на образувания дим и миризми.

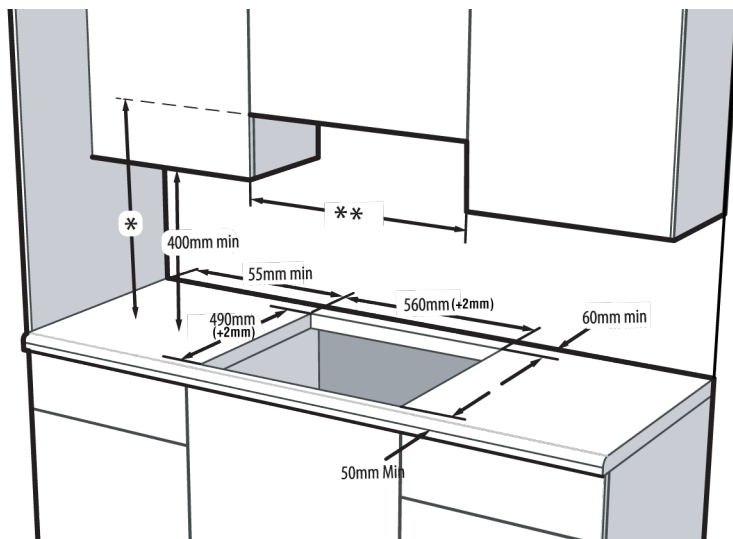
5 Монтаж

Общи предупреждения

- За монтажа на продукта се обърнете към най-близкия оторизиран сервиз. Свързването на газта и електричеството трябва да са направени преди да повикате представител на оторизирания сервиз, който да подготви уреда за работа. Ако не, то повикайте квалифициран електротехник да направи каквото е необходимо. В противен случай гаранцията става невалидна. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане нева.
- Подготовката на мястото и свързването на електричеството и газта за продукта са отговорност на клиента.
- Уредът трябва да бъде монтиран в съответствие с всички местни наредби относно газовите и/или електрически уреди.
- Преди монтажа, разгледайте продукта за видими дефекти. Ако има такива, то не го монтирайте. Повредените продукти водят до риск за безопасността.

5.1 Преди монтажа

- Плътът е проектиран за монтиране в търговските кухненски плотове. От уреда до стените и мебелировката трябва да се остави обезопасителна дистанция. Вижте фигурата (стойностите са в мм).
- Кухненският плот трябва да е в неподвижно хоризонтално положение.
- По монтажните размери намалете отвора на кухненския плот за котлона.
- Този продукт е устройство от клас 3 в съответствие със стандарт EN 30-1-1.
- Оставете минимално разстояние от 750 мм над повърхността на котлоните.
- Ако над печката ще бъде монтиран абсорбатор, направете справка с указанията на производителя за височината на монтиране. Ако не е определен какъвто и да е размер в ръководството за аспиратора, тази височина трябва да бъде най-малко 650 mm.
- Всички кухненски мебели до уреда трябва да са устойчиви на топлина (100 °C мин.).



* Минимална височина на екстрактора съгласно препоръчаното в ръководството за употреба на абсорбатора. Ако не се препоръчва в ръководството за употреба на аспиратора, тази височина трябва да бъде най-малко мин.650 mm.

** Минималното разстояние между двата корпуса трябва да се равнява на широчината на плота с котлоните

5.2 Свързване към електричеството

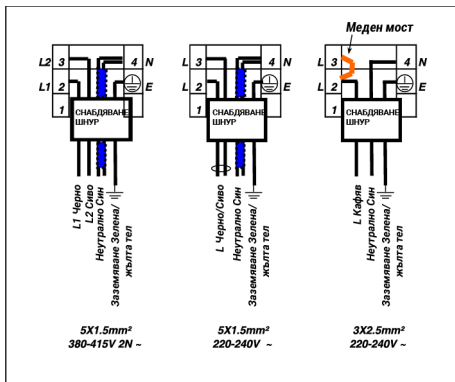
⚠ Общи предупреждения

- Преди да започнете работа по електрическата инсталация, изключете продукта от мрежовото захранване. Съществува опасност от токов удар!
- Свържете продукта към заземен електрически контакт чрез миниатюрен верижен прекъсвач с подходящ капацитет, както е посочено в таблицата „Технически спецификации“. Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се използва със или без трансформатор. Фирмата не носи отговорност за щети, причинени от употребата на продукта без направено заземяване на инсталацията в съответствие с местните разпоредби.
- УПодуктът трябва да бъде свързан към електрическата мрежа само от упълномощено и квалифицирано лице. Гаранционният срок на продукта започва само след правилна инсталация. Производителят не носи отговорност за щети, произтичащи от процедури, извършени от неоторизирани лица.
- Захранващият кабел не бива да се защипва, прегъва или да допира горещите части на уреда. Повреденият захранващ кабел трябва да се подмени от представител на оторизирания сервис. В противен случай съществува риск от токов удар, късо съединение или пожар!
- Данните на захранването трябва да отговарят на данните, описани върху етикета на уреда. Етикетът с данни се намира в гнездото в задната част на продукта. Захранващият кабел на уреда трябва да отговаря на стойностите в таблица "Технически спецификации".
- Захранващият кабел трябва да е леснодостъпен след монтажа (не го прекарвайте над котлона). Не използвайте удължителни кабели или множество контакти за захранване.

- При окабеляване е необходимо да прилагате националните/местни разпоредби и да използвате подходящи контакти и щепсели за фурната. В случай, че ограниченията за продукта са извън възможностите на щепсела и контакта, продуктът трябва да се свърже с фиксирана електрическа връзка директно, без да се използва щепсел и контакт.
- **Ако продуктът ще бъде свързан директно към захранването:** Ако не е възможно да изключите всички полюси в захранващия блок, трябва да бъде свързан разединителен блок с най-малко 3 mm контактна хлабина (предпазители, линейни предпазни превключватели, контактори) и всички полюси на този разединителен блок трябва да са съседни към (не над) продуктът в съответствие с директивите на IEE. Неспазването на тази инструкция може да причини експлоатационни проблеми и да обезсили гаранцията на продукта.
- Препоръчва се допълнителна защита от прекъсвач на остатъчен ток.

Ако продуктът се произвежда с кабел и без щепсел:

Свържете кабела на продукта за захранване, както е посочено по-долу:




Ако вашият тип захранващ кабел е тип 3

- проводник, за 1 - фазно свързване:

- Кафяв = L (Фаза)

- Син = N (Неутрално)

- Зелена/жълта тел = (E) 


(Заземяване)

Ако вашият тип захранващ кабел е тип 5

- проводник, за 1 - фазно свързване:

- Черно/Сиво = L (Фаза)

- Син = N (Неутрално)

- Зелена/жълта тел = (E) 

(Заземяване)


Ако вашият тип захранващ кабел е тип 5

- проводник, за 2 - фазно свързване:

- Черно = L1 (Фаза)

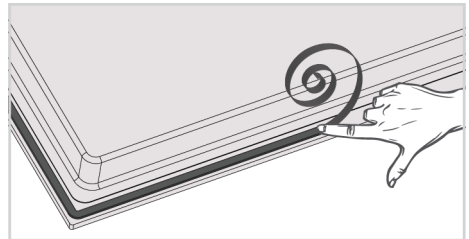
- Сиво = L2 (Фаза)

- Син = N (Неутрално)

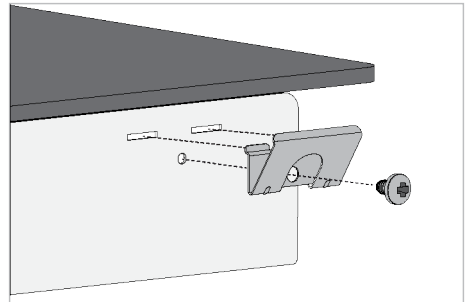
- Зелена/жълта тел = (E)  (Заземяване)

5.3 Монтаж на продукта

1. Обърнете плота с главата надолу и го поставете върху равна повърхност.
2. Когато монтирате плота, поставете уплътнителното уплътнение, което е предоставено в опаковката, около плота, както е показано на следващата снимка, като се уверите, че то остава на 1 до 2 мм навътре от външния ръб на стъклото.



3. Фиксирайте монтажните пружини към плота, като ги вкарате през отворите в долния корпус и ги завиете, както е показано на фигурата.



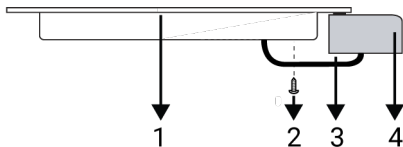


При някои модели монтажните пружини могат да бъдат произведени предварително сглобени към вашия продукт.



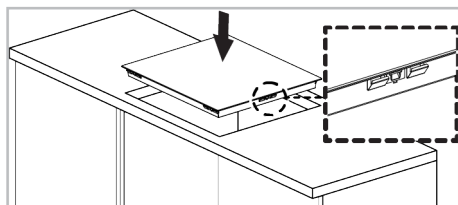
Броят на монтажните пружини във вашия продукт варира в зависимост от модела на продукта.

4. Завъртете плота отново, подравнете го на плота и го поставете.
5. Когато плотът е поставен на плота, той ще бъде поставен на плота с помощта на пружини и продуктът ви ще бъде лесно фиксиран. В случаите, когато монтажът с тези пружини не е достатъчен, можете да прикрепите две монтажни пружини към предната част на продукта, както следва.



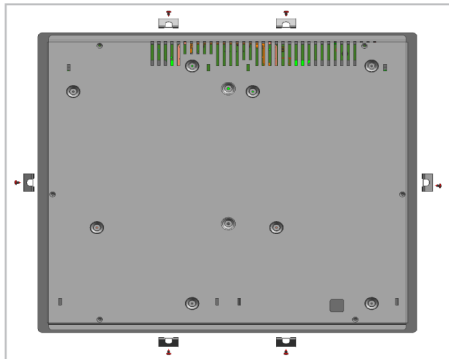
- 1 Котлон
- 2 Винт
- 3 Монтажна пружина
- 4 Плот

Лесен монтаж: Някои модели се предлагат с монтажни пружини и уплътнително уплътнение, прикрепено към продукта. За тези модели игнорирайте монтажните пружини и инструкциите за монтаж на скобата, описани в ръководството. Поставете продукта си директно в мястото, където ще бъде поставен, както е показано на фигурата по - долу.



Изглед отзад (изходи за свързване)

Местоположението на отворите за свързване на долната фигура са схематични и могат да варират в зависимост от модела на продукта. Фиксирайте ги в съответствие с отворите за свързване на продукта.



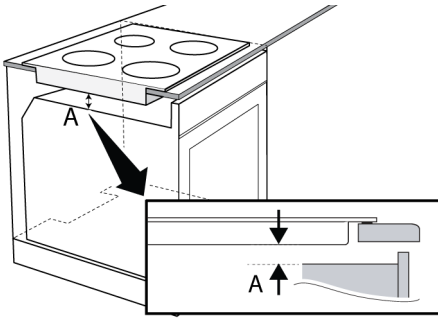
По отношение на безопасността не е добре да правите свързването към различни дупки, тъй като това може да увреди газовата и електрическата система.



Котлонът съдържа компоненти, които работят с газ и електричество. Поради тази причина трябва да се поставя само на плотове през отворите за фиксиране, като се използват само доставените захващащи елементи и винтове по показания в настоящото ръководство начин. В противен случай ще представлява опасност за живота и собствеността.

Ако под плота има вградена фурна;

При монтиране на плота към фурна за вграждане трябва да се остави разстояние между горната стена на фурната и долния корпус на плота, както е показано на фигурата.



A мин. 15 мм

Ако под плота има чекмедже/шкаф;

При монтиране на плота в шкаф, той трябва да се отдели от шкафа с монтиране на рафт, както е показано на горната фигура. Това не е необходимо при монтиране върху вградена фурна.

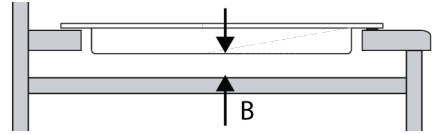
6 Как да работите с котлона

6.1 Обща информация за използването на котлоните

Общи предупреждения

- Не позволявайте никакви предмети да падат върху плота. Дори малки предмети като солници могат да повредят плота. Не използвайте напукани котлони. Водата може да проникне през тези пукнатини и да причини късо съединение. Ако повърхността е повредена по някакъв начин (например видими пукнатини), първо изключете предпазителя, след което се обадете в оторизирания сервиз, за да изключите продукта, за да намалите риска от токов удар.
- Не използвайте небалансирани и лесно накланящи се тенджери / тигани върху котлона.
- Не загрявайте съдовете / тиганите и тенджерите празни. Тенджерите и уредът може да се повредят.
- Винаги изключвайте котлоните след всяка употреба.
- Можете да повредите уреда, ако използвате котлоните без тенджера или тенджери / тигани. Винаги изключвайте котлоните след всяка операция.

Например, ако дъното на продукта може да бъде докоснато след като е монтирано в чекмедже, този участък трябва да се покрие с дървена плоскост.



B мин. 15 мм

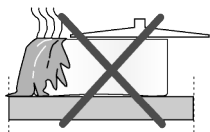
Финална проверка

1. Свържете отново продукта към електрическата мрежа.
2. Проверете функциите.

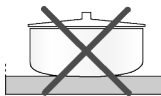
- След всяка употреба повърхността за готвене ще бъде гореща, така че не поставяйте пластмасовите съдове / тигани върху повърхността за готвене. Почистете незабавно този материал от повърхността.
- Внезапните температурни промени върху стъклената повърхност за готвене могат да повредят, внимавайте да не разлеете студени течности по време на готвене.
- Поставете достатъчно количество храна в тенджерите и тиганите. По този начин можете да предотвратите преливането на храна от тенджерите и няма да е необходимо да почиствате излишно.
- Не поставяйте капаците на тенджерите и тиганите върху котлоните / зоните.
- Поставете тенджерите, като ги центрирате върху котлоните / зоните. Ако искате да поставите тенджера на различен котлон / зона, не го плъзгайте към желаната котлон; по-скоро го повдигнете първо и след това го поставете на другия котлон.

Съвети за котлони с витро-керамични повърхности

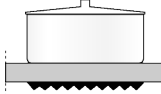
- Витро-керамичната повърхност е устойчива на топлина и не се влияе от високи температурни разлики.
- Не използвайте витро-керамична повърхност като повърхност, където можете да поставите нещо върху нея или като режеща повърхност.
- Използвайте тенджери и тигани само с преработени основи. Острите ръбове могат да причинят драскотини по повърхността.
- Не използвайте алуминиеви тенджери / тигани и тенджери. Алуминият влошава повърхността на котлона.
- Пръските могат да повредят повърхността на плота и да предизвикат пожар.



- Не използвайте тенджери / тигани с изпъкнали или вдлъбнати основи.



- Използвайте тенджери и тигани само с плоски основи. Те осигуряват по-лесно преминаване на топлината.



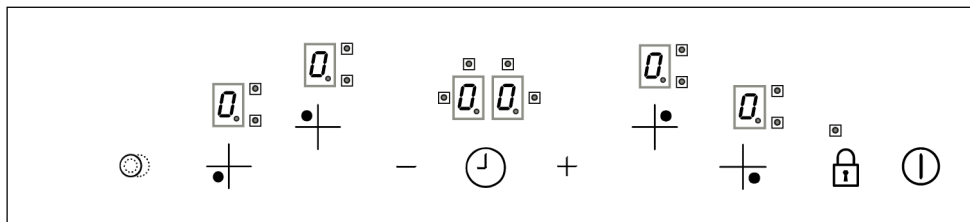
- Енергията се хаби, ако диаметърът на тенджерата е твърде малък.



Препоръчителни размери на тенджери / тигани


Диаметър на зоната за готвене - мм	Диаметър на тенджерата - см
120	12 – 14
140	14 – 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28


6.2 Панел за управление





Бутони :


 Бутон за включване/изключване

 Бутон за увеличаване


 Бутон за намаляване


 Бутон на таймера *


 Бутон за заключване *

 Ключ за затопляща зона *

Бутон за избор на зона за готвене :

 Заден ляв бутон за избор на зона за готвене

 Преден ляв бутон за избор на зона за готвене

 Преден десен бутон за избор на зона за готвене *

 Заден десен бутон за избор на зона за готвене

* Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.

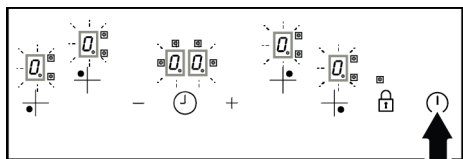
Общи предупреждения за контролния панел

- Графиките и фигурите са само с илюстративна цел. Действителните изображения или функции могат да се различават в зависимост от модела на плота.
- Този продукт се управлява от сензорен контролен панел. Всяка операция, която извършвате на сензорния контролен панел, се потвърждава от звуков сигнал.
- Винаги поддържайте контролния панел чист и сух. Ако повърхността е влажна и замърсена, това може да доведе до проблеми при работа с функциите.

Включване на котлона

1. Включете плота, като докоснете бутона ①.

⇒ Символът "Q" се появява на всички дисплеи на зоните за готвене.



ⓘ Ако не бъде извършена операция в рамките на 10 секунди, котлонът автоматично се връща в режим на готовност.

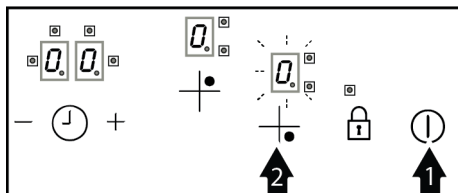
Изключване на котлона

1. Докоснете бутона ① за повече от 2 секунди.

⇒ Котлонът се изключва и се връща в режим на готовност.

Включване на зоните за готвене (раздел за готвене)

1. Включете плота, като докоснете бутона ①.
2. Докоснете бутона за избор на зоната за готвене, която искате да включите.



⇒ На дисплея на зоната за готвене се появява символът "Q", а дисплеят на съответната зона светва по - ярко.

3. Докоснете бутона +, за да активирате настройката на температурното ниво. Докоснете бутоните +/-, за да регулирате между 1 и 9.

ⓘ Ако докоснете директно бутона — за настройка на температурата, ще се активира настройката за висока мощност. Настройката за висока мощност е описана в следващия раздел.

ⓘ Ако не бъде извършена операция в рамките на 10 секунди, котлонът автоматично се връща в режим на готовност.

Изключване на зоните за готвене:

Избраната зона за готвене може да бъде изключена по 3 различни начина:

1. Чрез намаляване на температурата до ниво „0“. Можете да изключите зоната, като намалите настройката на температурата до ниво „0“.
2. Като докоснете едновременно бутоните + и —: Изберете зоната, която искате да изключите. За да изключите зоната, докоснете едновременно бутоните + и —.
3. Използване на функцията за изключване на таймера за желаната зона: Когато времето изтече, таймерът изключва зоната, свързана с него. Съответните дисплеи показват „0“ или „00“. Когато времето изтече, се чува звукова аларма. За да

заглушите звуковата аларма, докоснете произволен бутон на контролния панел.

Индикатор за остатъчна топлина

Ако символът „H“ е на дисплея на котлона, това означава, че котлонът все още е горещ и се използва за поддържане на малко количество храна топло. След определен период от време символът се променя на символ „0“, което означава по - малко горещо.



Ако символът „H“ или „0“ светне на дисплея на зоната за готвене, когато котлонът е изключен, това означава, че зоната за готвене все още е гореща. Не докосвайте котлона.



Когато има прекъсване на захранването, индикаторът за остатъчна топлина не светва и не предупреждава потребителя за горещи зони за готвене.

Когато плотът ви прегрее;

- Ако активните зони за готвене са зададени на ниво, по - високо от ниво 7, котлонът понижава нивото на активните зони за готвене до ниво 7 и зоните за готвене не могат да бъдат зададени по - високо от това ниво.
- Ако прегряването продължи; ако зоната е настроена на ниво, по - високо от ниво 5, зоната ще намалее до ниво 5 и няма да бъде позволено зоната да работи на ниво, по - високо от това ниво. Ако зоната ви прегрее, тя ще се изключи за защита и зоните няма да работят.

Настройка на висока мощност (Бързо нагряване - Бустер)

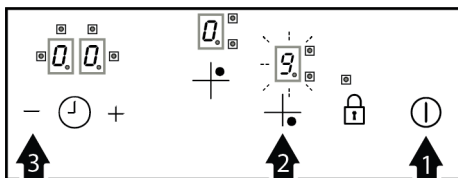
Можете да използвате настройката за висока мощност, за да се загреете бързо. Ако е активирано бързо нагряване, готвенето ще работи при максимална мощност за определен период от време. Времето за бързо нагряване зависи от избраното ниво на топлина. Въпреки това, не се

препоръчва да се готви дълго време в тази позиция. Настройката за висока мощност може да не е налична във всяка зона.

Включване на настройката за висока мощност:

1. Включете плота, като докоснете бутона ①.
2. Изберете желаната зона, като докоснете бутона за избор на готвене.
3. Задайте го на ниво „9“, като докоснете бутона —.

⇒ Дисплеят ще показва „9“ и „A“ последователно. При температурно ниво „9“ се активира настройката за висока мощност.



4. Ако искате да зададете настройка за висока мощност на различно температурно ниво, можете да я промените, като докоснете клавишите +/-. На дисплея се показват съответно зададеното температурно ниво и „A“. Например, когато температурното ниво е намалено до 6, се появяват съответно „6“ и „A“.



Ако плотът ви прегрее, настройката за висока мощност може да не е регулируема.

Изключване на настройката за висока мощност:






Когато времето за настройка на висока мощност приключи, зоната за готвене продължава да работи при зададената температура и на дисплея се показва само нивото на температурата. Ако искате предварително да изключите зоната за готвене, докоснете бутона — или задайте температурно ниво на "0".

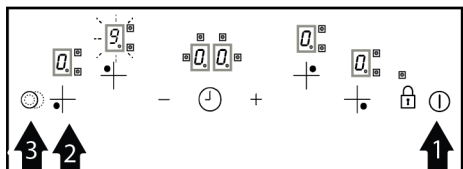
Температурно ниво	Време за изключване - секунди
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	10


Таблица 1: Таблица -1: Време за изключване на настройката за висока мощност

Включване на множествена (двойна и тройна) зона за готвене


Отваряне на двойната зона за готвене:






1. Включете плота, като докоснете бутона .
2. Изберете двойната зона за готвене, като докоснете бутоните за избор на зона за готвене.
3. Докоснете бутона , за да активирате настройката на температурното ниво. Докоснете бутоните , за да регулирате между 1 и 9.
4. Докоснете бутона , за да активирате втората външна част на двойната зона. Когато докоснете отново бутона , външната част ще се изключи. Вътрешната секция ще продължи да работи.



 Външните секции на множество зони за готвене се активират само ако за зоната е зададено температурно ниво между 1 и 9.

Отваряне на тройната зона за готвене:




1. Включете плота, като докоснете бутона .

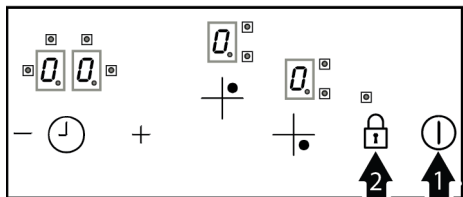
2. Изберете тройния котлон, като докоснете клавишите за избор на котлон.
3. Активирайте настройката на температурното ниво, като докоснете бутона . Регулирайте между 1 и 9, като докоснете бутоните .
4. Докоснете бутона , за да активирате втората външна част на зоната за готвене.
5. Докосването на бутона  отново ще активира третата секция.
6. Когато работите ефективно в три секции, всеки път, когато докоснете клавиша , един от външните пръстени се затваря.

Заклучване на клавиат

Можете да активирате заключването на клавишите, за да предотвратите случайни промени на функциите, докато котлонът работи.



Активиране на заключването на ключа:

1. Включете плота, като докоснете бутона .
2. Докоснете клавиша  и активирайте заключването на клавишите.
⇒ Функцията за заключване на клавиатурата е активирана и светодиодът на клавиша  светва.



Ако изключите плота, докато ключовете са заключени, заключването на клавишите ще бъде активно, когато включите отново плота. За да работите с плота в такъв случай, заключването на клавишите трябва да бъде деактивирано.

Деактивиране на заключването на клавиатурата:

1. Докоснете бутона , докато заключването на клавишите е активно.
 - ⇒ светлина индикаторът на клавиша  се изключва и заключването на клавиша се деактивира.



Функция на таймера

Таймерът може да се използва по два различни начина, като аларма и като таймер за зона за готвене.

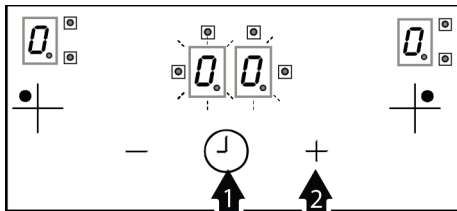
Когато се използва като таймер за зона за готвене; тази функция улеснява готвенето за вас. Не е нужно да стоите до плота непрекъснато по време на процеса на готвене. Зоната за готвене автоматично се изключва след момента, в който изберете.

Когато се използва като аларма, няма ефект върху зоните за готвене. Използва се като предупреждение. Когато зададеното време е завършено, таймерът дава звуков сигнал.

Функция на таймера като аларма:



1. Включете плота, като докоснете бутона .
2. Активирайте таймера на алармата, като докоснете бутона . На дисплея на таймера се появява „00“ и таймерът е активиран.

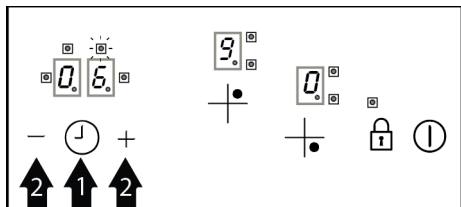
3. Задайте желаната стойност на времето, като докоснете клавишите $+$ и $-$. След като настроите часа, таймерът започва да отброява.
4. Когато времето изтече, ще прозвучи звукова аларма. За да заглушите звуковата аларма, докоснете който и да е бутон на сензорния контролен панел.



Точковите светодиоди около часовника представляват всяка зона за готвене. Ако мига, можете да настроите таймера за тази зона за готвене. Ако нито един от светодиодите не е включен или мига, функцията на алармата е активна.

Функция на таймера на зоната за готвене:

1. Включете плота, като докоснете бутона .
2. Изберете желаната зона, като докоснете бутона за избор на готвене.
3. Докоснете бутона $+$, за да активирате настройката на температурното ниво. Докоснете бутоните $+/ -$, за да регулирате между 1 и 9.
4. Активирайте таймера на зоната за готвене, като докоснете бутона . На дисплея на таймера се появява „00“ и светодиодът на точката около дисплея за съответната зона за готвене започва да мига.



5. Задайте желаната стойност на времето, като докоснете клавишите + и -. Настройката се потвърждава след няколко секунди.



Таймерът може да бъде настроен само за зони, които се експлоатират.



Повторете горните стъпки за други зони, чиито таймери искате да зададете.



Таймерът не може да бъде настроен, без да изберете зоната за готвене и нивото на температурата в зоната.



Когато таймерът е избран, можете да видите оставащото време, като докоснете отново бутона ⌚. Зададените времена се показват по ред при всяко докосване. Ако е зададена аларма, тя се показва през това време.

Изключване на таймера

Когато зададеното време изтече, котлонът автоматично ще се изключи и ще издаде звуково предупреждение. Натиснете произволен бутон, за да изключите звуковото предупреждение.

Изключване на таймера по - рано

Ако таймерът бъде изключен по - рано, котлонът ще продължи да работи при зададената температура, докато не бъде изключен.

Когато таймерът за зоната за готвене е изключен рано, той продължава да работи при зададеното температурно ниво.

1. Изберете зоната за готвене, която искате да изключите.
2. Докоснете бутона ⌚, за да активирате таймера.
3. Докоснете бутона —, докато на дисплея на таймера се появи „00“.

Точковата светлина и таймерът на съответната зона за готвене мигат за определен период от време и след това изгасват напълно и таймерът се отменя.

Автоматично изключване (ограничения на работното време)

Управляващият блок има функция за автоматично изключване. Ако една или повече от зоните за готвене са оставени включени, зоната за готвене автоматично ще се изключи след определен период от време. (Вж. таблица -2)

Ако има таймер, зададен за зоната за готвене, тогава дисплеят на таймера също ще се изключи. Времето за автоматично изключване зависи от избраното температурно ниво. Зоната за готвене може да бъде включена отново от потребителя, след като е била автоматично изключена, както е описано по - горе.



Ако на контролния панел се появят грешки като AF10, AF20, AF30, консултирайте се със сервиза.

Температурно ниво	Час на автоматично изключване - часове
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4

Температурно ниво	Час на автоматично изключване - часове
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

Таблица 2: Таблица -2: Автоматични времена за изключване

7 Обща информация за печенето

Можете да намерите съвети за приготвяне и готвене на вашата храна в този раздел.

7.1 Общи предупреждения за готвене с котлоните

Общи предупреждения за готвене с котлоните

- Никога не пълнете тигана с олио над 1/3 от обема му. Не оставяйте котлона без наблюдение когато нагрявате олио. **Пренагрятата мазнина води до риск от пожар. Никога не опитвайте да потушите евентуално възникнал пожар с вода!** Ако олиот се подпали,

го покрийте с противопожарно одеало или влажен парцал.. Изключете котлона ако това не представлява опасност и се обадете в пожарната..

- Преди да пържите храни, винаги отстранявайте излишната вода и ги поставяйте бавно в загрялото олио. Уверете се, че замразените храни са размразени преди пържене.
- Когато загрявате масло, уверете се, че тенджерата, която използвате, е суха и дръжте капака си отворен.
- За препоръки за готвене с енергоспестяване вижте раздела „Инструкции за опазване на околната среда“.

8 Поддръжка и почистване

8.1 Обща информация за почистване

Общи предупреждения

- Изчакайте продуктът да се охлади, преди да го почистите. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Не нанасяйте почистващите препарати директно върху горещи повърхности. Това може да причини трайни петна.
- Продуктът трябва да се почиства старателно и подсушава след всяка операция. По този начин остатъците от храна ще се почистват лесно и тези остатъци ще бъдат предотвратени от изгаряне, когато продуктът се използва отново по-късно. По този начин се удължава експлоатационният живот на уреда и се намаляват често срещаните проблеми.
- Не използвайте продукти за почистване с пара за почистване.

- Някои препарати или почистващи препарати увреждат повърхността. Неподходящи почистващи препарати са: белина, почистващи продукти, съдържачи амоняк, киселина или хлорид, почистващи продукти с пара, препарати за отстраняване на котлен камък, препарати за премахване на петна и ръжда, абразивни почистващи продукти (кремообразни почистващи препарати, почистващ прах, почистващ крем, абразивни и почистващи препарати за надраскване, тел, гъби, почистващи кърпи, съдържачи мръсотия и остатъци от почистващи препарати).
- Не е необходим специален почистващ материал при почистване след всяка употреба. Почистете уреда с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и го подсушете със суха кърпа.

- Уверете се, че сте изтрили напълно останалата течност след почистване и незабавно почистете всяка храна, пръскана наоколо по време на готвене.
- Не мийте никакви компоненти на вашия уред в съдомиялна машина, освен ако не е посочено друго в ръководството за потребителя.

За котлоните:

- Киселинни замърсявания, като мляко, доматино пюре и олио, могат да причинят трайни петна по котлоните и компонентите на зоните на котлоните, почистете всички прелели течности веднага след като охладите плота, като го изключите.

Инокс - неръждаеми повърхности

- Не използвайте почистващи препарати, съдържащи киселина или хлор, за почистване на повърхности и дръжки от неръждаем инокс.
- Повърхността от неръждаем инокс може да промени цвета си с времето. Това е нормално. След всяка операция почиствайте с препарат, подходящ за неръждаема или иноксова повърхност.
- Почиствайте с мека сапунена кърпа и течен (ненадраскващ) препарат, подходящ за иноксови повърхности, като внимавате да бършете в една посока.
- Отстранете петна от варовик, масло, нишесте, мляко и протеин върху стъклени и иноксови повърхности веднага, без да чакате. Петната могат да рждяват след дълги периоди от време.
- Почистващите препарати, напръскани/нанесени върху повърхността, трябва да се почистят незабавно. Останалите върху повърхността абразивни почистващи препарати причиняват побеляване на повърхността.

Стъклени повърхности

- Когато почиствате стъклени повърхности, не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи материали. Те могат да повредят стъклената повърхност.
- Почистете уреда с препарат за миене на съдове, топла вода и микрофибърна кърпа, специално за стъклени повърхности, и го подсушете със суха микрофибърна кърпа.
- Ако има остатъци от препарат след почистване, избършете ги със студена вода и подсушете с чиста и суха микрофибърна кърпа. Остатъците от препарат може да повредят стъклената повърхност следващия път.
- При никакви обстоятелства засъхналите остатъци върху стъклената повърхност не трябва да се почистват с назъбени ножове, телена вата или подобни инструменти за надраскване.
- Можете да премахнете петна от калций (жълти петна) по стъклената повърхност с наличния в търговската мрежа препарат за премахване на котлен камък, с препарат за премахване на котлен камък като оцет или лимонов сок.
- Ако повърхността е силно замърсена, нанесете почистващия препарат върху петното с гъба и изчакайте дълго време, за да подейства добре. След това почистете стъклената повърхност с мокра кърпа.
- Обезцветяването и петната по стъклената повърхност са нормални, а не дефекти.

Пластмасови части и боядисани повърхности

- Почистете пластмасовите части и боядисаните повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушете със суха кърпа.
- Не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи препарати. Те могат да повредят повърхностите.

- Уверете се, че съединенията на компонентите на продукта не са оставени влажни и с препарат. В противен случай може да се появи корозия на тези съединения.

8.2 Почистване на котлоните

Стъклена повърхност за готвене

Следвайте стъпките за почистване, описани за стъклените повърхности в раздела „Обща информация за почистване“ за почистване на стъклената повърхност за готвене. Можете да завършите почистването си съгласно информацията по-долу за специални случаи.

- Храните на основата на захар като тъмен крем, нишесте и сироп трябва да се почистват незабавно, без да се изчаква повърхността да се охлади. В противен случай стъклената повърхност за готвене може да бъде трайно повредена.
- Не използвайте почистващи препарати за почистващи операции, които извършват, докато котлонът е горещ, в противен случай може да се получат трайни петна.

9 Отстраняване на неизправности

Ако проблемът продължава, след като следвате инструкциите в този раздел, свържете се с Вашия доставчик или оторизиран сервиз. Никога не се опитвайте сами да ремонтирате продукта си.

Продуктът не работи.

- Предпазителят може да е повреден или изгорял. >>> Проверете предпазителите в кутията с предпазителите. Променете ги, ако е необходимо, или ги активирайте отново.
- Уредът не може да бъде включен в (заземен) контакт. >>> Проверете дали уредът е включен в контакта.
- (Ако има таймер на Вашия уред) Бутоните на контролния панел не работят. >>> Ако вашият продукт има заключване на клавишите,

8.3 Почистване на контролния панел

- Когато почиствате панелите с бутони за управление, избършете панела и бутоните с влажна мека кърпа и подсушете със суха кърпа. Не отстранявайте копчетата и уплътненията отдолу, за да почистите панела. Контролният панел и копчетата може да са повредени.
- Докато почиствате иноксовите панели с бутон за управление, не използвайте иноксови почистващи препарати около копчето. Индикаторите около копчето могат да се изтрият.
- Почистете сензорните контролни панели с влажна мека кърпа и ги подсушете със суха кърпа. Ако вашият продукт има функция за заключване на клавишите, задайте заключването на клавишите, преди да извършите почистване на контролния панел. В противен случай може да възникне неправилно разпознаване на ключовете.

заключването на клавишите може да е активирано, деактивирайте заключването на клавишите.

- Ако котлонът не се включи при натискане на бутона за включване/ изключване >>> Изключете го от контакта и изчакайте поне 20 секунди, преди да го включите.

Willkommen!

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin,

Vielen Dank, dass Sie sich für das Beko Produkt entschieden haben. Wir stellen Ihnen dieses Produkt vor, das mit hoher Qualität und Technologie hergestellt wurde, um Ihnen die beste Effizienz zu bieten. Lesen Sie dieses Handbuch und alle anderen mitgelieferten Dokumentationen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

Beachten Sie alle Informationen und Warnungen im Benutzerhandbuch. Auf diese Weise schützen Sie sich und Ihr Produkt vor den Gefahren, die auftreten können.

Bewahren Sie das Benutzerhandbuch auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit. Die Garantiebedingungen, Verwendungs- und Fehlerbehebungsmethoden für Ihr Produkt sind in der Bedienungsanleitung enthalten.

Die Symbole und ihre Beschreibungen in der Bedienungsanleitung:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



Warnung vor heißer Oberfläche.

HINWEIS Gefahr, die zu materiellen Schäden am Produkt oder seiner Umgebung führen kann.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	30
1.1	Verwendungszweck	30
1.2	Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere	30
1.3	Sicherheitshinweise zu Elektroge- räten	31
1.4	Sicherheit beim Transport	33
1.5	Sicherheitshinweise zur Installati- on	33
1.6	Sicher bedienen	34
1.7	Warnhinweise zu hohen Tempe- raturen	35
1.8	Sicherheit beim Kochen	35
1.9	Sicherheitshinweise zum Reini- gen und Pflegen	36
2	Hinweise zum Umweltschutz	36
2.1	Abfallrichtlinie	36
2.1.1	Informationen zur Entsorgung ..	36
2.2	Paketinformationen	36
2.3	Tipps zum Energiesparen	36
3	Ihr neues Gerät	37
3.1	Produkteinführung	37
3.2	Technische Spezifikationen	38
4	Erste Verwendung	39
4.1	Erstreinigung	39
5	Installation	39
5.1	Vor der Installation	39
5.2	Elektrische Verbindung	40
5.3	Geräte installieren	41
6	Bedienung Kochfeld	43
6.1	Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds	43
6.2	Bedienfeld	44
7	Allgemeine Hinweise zum Backen..	50
7.1	Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld	50
8	Wartung und Reinigung	50
8.1	Allgemeine Reinigungshinweise...	50
8.2	Reinigung des Kochfelds	51
8.3	Bedienfeld reinigen	52
9	Fehlerbehebung	52



1 Sicherheitshinweise

- Dieser Abschnitt enthält die Sicherheitshinweise, die erforderlich sind, um die Gefahr von Personen- oder Sachschäden zu vermeiden.
- Bei Weitergabe des Produkts an eine andere Person zum persönlichen Gebrauch oder zum Gebrauch aus zweiter Hand sind auch die Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile mitzugeben.
- Für Schäden, die bei Nichtbeachtung dieser Hinweise entstehen, übernimmt unser Unternehmen keine Haftung.
- Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen erlischt jegliche Garantie.
- Lassen Sie die Installations- und Reparaturarbeiten immer vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur zu benennenden Person durchführen.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile und Originalzubehör.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Komponenten des Produkts, es sei denn, dies ist im Benutzerhandbuch klar angegeben.

DE



1.1 Verwendungszweck

- Dieses Produkt wurde für die Verwendung zu Hause entwickelt. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist für den Einsatz in Haushalten und in der Personalküche von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen.
- **WARNUNG:** Dieses Produkt sollte nur für Kochzwecke verwendet werden. Es sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden, wie z.B. zum Heizen des Raumes.

1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere



- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, bedient werden, wenn diese zuvor gründlich

- über die möglichen Gefahren des Gerätes und einen sicheren Umgang damit aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für sämtliche sonstigen Leute, die sich mit solchen Geräten noch nicht auskennen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und leichte Wartungstätigkeiten dürfen nur dann von Kindern erledigt werden, wenn sie dabei stets unter Aufsicht stehen.
 - Das Gerät sollte nicht von Menschen bedient werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, sofern diese nicht stets beaufsichtigt werden und gründlich mit der Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder.
 - Kinder sollten stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
 - Elektrogeräte können immer eine Gefahr für Kinder und Haustiere darstellen. Kinder und Haustiere dürfen nicht mit dem Gerät spielen, nicht darauf klettern, nicht in das Gerät steigen.
 - Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, die Kinder zu erreichen versuchen könnten.
 - Drehen Sie den Griff der Töpfe und Pfannen zur Seite der Theke, damit Kinder nicht greifen und verbrennen können.
 - **WARNUNG:** Vergessen Sie nicht, dass Teile des Gerätes im Betrieb heiß bis sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
 - Bewahren Sie das Verpackungsmaterial so auf, dass Kinder nicht herankommen. Es besteht ernsthafte Verletzungs- und Erstickungsgefahr.
 - Bevor Sie abgenutzte und unbrauchbare Produkte entsorgen:
 1. Ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie ihn aus der Steckdose.
 2. Schneiden Sie das Netzkabel ab und ziehen Sie es mit dem Stecker aus dem Gerät.
 3. Treffen Sie Vorkehrungen, um zu verhindern, dass Kinder das Produkt betreten.
 4. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, wenn es sich im Ruhezustand befindet.



1.3 Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten

- Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an. Achten Sie darauf, dass die Sicherung des Stromkreises zu

den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes passt. Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker erledigen. Benutzen Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäße Erdung gemäß nationalen Richtlinien.

- Der Stecker oder der elektrische Anschluss des Geräts muss an einem leicht zugänglichen Ort sein. Falls Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets erreichbarer Stelle möglich sind, sollte ein allpoliger Trennschalter (Sicherungen, Schalter etc.) in die Zuleitung integriert werden, der den elektrotechnischen Vorgaben entspricht und natürlich gut erreichbar sein sollte.
- Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus, bevor Sie das Gerät reparieren, warten oder reinigen.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
- (Verfügt Ihr Produkt über kein Netzkabel) verwenden Sie nur das im Kapitel „Technische Daten“ beschriebene Anschlusskabel.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht unter oder hinter das Gerät. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Netzkabel dürfen nicht geknickt oder gequetscht werden und sie, dürfen keine heißen Stellen berühren.
- Achten Sie darauf, dass das Stromversorgungskabel nirgends eingeklemmt wird, wenn Sie das Gerät bei der Installation oder nach dem Reinigen an seinen Platz rücken.
- Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten oder beschädigten Kabel.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel, keinen Mehrfachstecker, um Ihr Produkt zu betreiben.
- Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum oder den Importeur, um den zugelassenen Adapter zu verwenden, wenn die Verwendung eines Konverteradapters (für den Steckertyp) erforderlich ist.
- Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum, wenn die Länge der Stromleitung unzureichend ist.
- Tragbare Stromquellen oder Mehrfachsteckdosen können sich überhitzen und in Brand

geraten. Halten Sie Mehrfachsteckdosen und tragbare Stromquellen vom Gerät fern.

- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur angegebenen Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.

Wenn Ihr Produkt über ein Netzkabel und einen Stecker verfügt:

- Stecken Sie den Stecker des Produkts niemals in eine gebrochene, lose oder aus der Wand herausgezogene Steckdose. Achten Sie darauf, dass der Stecker vollständig in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls können sich die Anschlüsse überhitzen und einen Brand verursachen.
- Stecken Sie das Gerät nicht in Steckdosen, die fettig oder unsauber sind oder möglicherweise Wasser ausgesetzt sind (z. B. in der Nähe einer Arbeitsfläche, wo Wasser austreten kann). Es besteht sonst die Gefahr eines Kurzschlusses und eines Stromschlags.
- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen!

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, indem Sie das Gehäuse des Steckers und nicht das Kabel selbst benutzen.



1.4 Sicherheit beim Transport

- Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, auch wenn es nur über sehr kurze Strecken transportiert, also nur umgesetzt wird.
- Hüllen Sie das Gerät vor dem Transportieren mit Luftpolsterfolie (die mit den kleinen Blasen) oder kräftigem Karton ein, anschließend mit Klebeband fixieren. Sichern Sie die beweglichen Teile des Produkts fest, um Schäden zu vermeiden.
- Überprüfen Sie das Produkt vor der Installation auf eventuelle Transportschäden. Wenden Sie sich bei Schäden an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.



1.5 Sicherheitshinweise zur Installation

- Bevor Sie mit der Installation beginnen, schalten Sie die Stromleitung, an die das Produkt angeschlossen werden soll, durch Ausschalten der Sicherung stromlos.

- Wir raten immer zum Tragen von Schutzhandschuhen während des Transports und der Installation. Es besteht sonst Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten!
- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, bevor es an die Installation geht. Installieren Sie das Produkt nicht, wenn das Gerät beschädigt ist
- Vermeiden Sie die Verwendung von wärmeisolierenden Materialien zur Abdeckung des Innenraums der zu installierenden Möbel.
- Direkte Sonneneinstrahlung und Wärmequellen wie Elektro- oder Gasheizungen dürfen in dem Bereich, in dem das Produkt aufgestellt wird, nicht vorhanden sein.
- Halten Sie die Umgebung aller Lüftungskanäle des Produkts offen.
- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe eines Fensters auf. Es besteht die Gefahr, dass die Flamme des Kochfeldes Vorhänge und brennbare Materialien in der Umgebung des Kochfeldes entzündet. Heißes Kochgeschirr kann beim Öffnen des Fensters versehentlich umkippen.
- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe eines Fensters auf. Heißes Kochgeschirr kann beim Öffnen des Fensters versehentlich umkippen.
- Befindet sich hinter dem Aufstellungsort des Produkts eine Steckdose, muss sichergestellt werden, dass das Produkt weder mit der Steckdose noch mit dem in die Steckdose eingesteckten Stecker in Berührung kommt.
- An der Rück- oder Seitenwand des Aufstellungsortes dürfen sich keine Gasschläuche, Kunststoffwasserleitungen und Steckdosen befinden. Andernfalls können sie durch die Hitzeeinwirkung beim Betrieb des Kochfeldes verformt werden und ein Sicherheitsrisiko darstellen.



1.6 Sicher bedienen

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nach jedem Gebrauch ausgeschaltet ist.
- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie es über den Sicherungskasten aus.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es während des Gebrauchs kaputt geht oder beschädigt wird. Trennen Sie

das Gerät vollständig von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an den Importeur oder das autorisierte Servicezentrum.

- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche des Kochfelds Risse aufweist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche des Kochfeldes zerbrochen ist:

Schalten Sie alle Gas- und (falls vorhanden) Elektrokochplatten aus. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.

- Berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts.
- Benutzen Sie das Gerät nicht.
- Treten Sie nicht auf das Gerät, egal aus welchem Grund.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn Ihr Urteilsvermögen oder Ihre Koordination durch den Konsum von Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt wird.
- Im und um den Kochbereich dürfen keine brennbaren Gegenstände aufbewahrt werden. Andernfalls können diese zu einem Brand führen.
- Das Gerät eignet sich nicht zum Betrieb mit Zeitschaltuhren oder Fernbedienungen.



1.7 Warnhinweise zu hohen Temperaturen

- **WARNUNG:** Wenn das Produkt in Gebrauch ist, werden das Produkt und die zugänglichen Teile heiß. Es ist darauf zu achten, das Produkt und die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Stellen Sie keine brennbaren/explosiven Materialien in der Nähe des Geräts ab, da die Oberflächen während des Betriebs heiß sind.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.



1.8 Sicherheit beim Kochen

- **WARNUNG:** Der Kochvorgang muss beobachtet werden. Auch wenn Sie nur schnell etwas zubereiten, dürfen Sie das Gerät nicht sich selbst überlassen.
- **WARNUNG:** Beim Kochen mit festem oder flüssigem Öl ist es gefährlich, das Kochfeld unbeaufsichtigt zu lassen, was zu einem Brand führen kann. Versuchen Sie NIE, brennende Speisen mit Wasser zu löschen! Trennen Sie sofort die

Stromversorgung, ersticken Sie die Flammen mit einem Feuerlöschlappen, einer schwer entflammaren Decke oder dergleichen.

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie alkoholische Getränke in Ihren Gerichten verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann Feuer verursachen, da er sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden kann.

1.9 Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine Dampfreiniger, da dies einen elektrischen Schlag verursachen kann.

2 Hinweise zum Umweltschutz

2.1 Abfallrichtlinie

2.1.1 Informationen zur Entsorgung

Dieses Produkt entspricht der EU-WEEE-Richtlinie (2012/19/EU). Dieses Produkt trägt ein Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE).



Dieses Produkt wurde Teilen und Materialien von hoher Qualität gefertigt, die wiederverwendet werden können und zum Recycling geeignet sind.

Entsorgen Sie das Abfallprodukt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll und anderen Abfällen. Bringen Sie es zu einer Recyclingstation für elektrische und elektronische Altgeräte. Diese Sammelstellen können Sie bei Ihrer örtlichen Verwaltung erfragen. Die ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts trägt dazu bei, negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Einhaltung der RoHS-Richtlinie:

Das von Ihnen erworbene Produkt entspricht der EU-RoHS-Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine schädlichen und verbotenen Materialien, die in der Richtlinie angegeben sind.

2.2 Paketinformationen

Verpackungsmaterialien des Produkts werden gemäß unseren nationalen Umweltvorschriften aus recycelbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie den Verpackungsabfall nicht mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen, sondern bringen Sie ihn zu den von den örtlichen Behörden vorgesehenen Sammelstellen für Verpackungsmaterial.

2.3 Tipps zum Energiesparen

Gemäß EU 66/2014 sind die Informationen zur Energieeffizienz auf der mit dem Produkt gelieferten Quittung zu finden.

Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

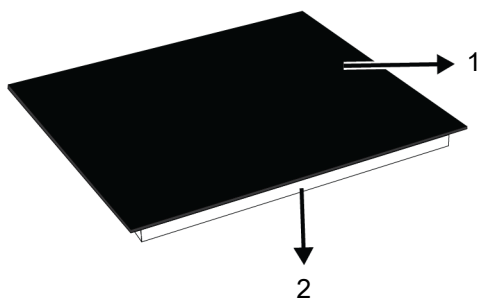
- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Backen auf.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen, deren Größe und Deckel für die Kochzone geeignet sind. Wählen Sie immer die richti-

ge Kochgeschirrgröße für Ihre Speisen. Bei unpassender Größe wird immer etwas Energie verschwendet.

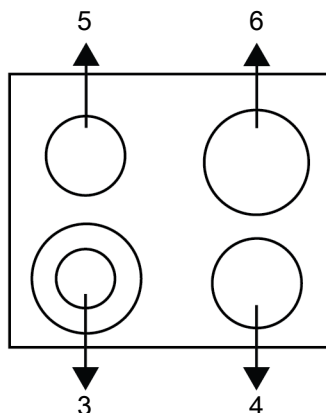
- Halten Sie die Kochstellen und Topfböden sauber. Schmutz verringert die Wärmeübertragung zwischen der Backfläche und dem Topfboden.

3 Ihr neues Gerät

3.1 Produkteinführung



- 1 Glaskochfläche
- 3 Mehrfachkochzone
- 5 Einzelne Kochzone



- 2 Unteres Gehäuse
- 4 Einzelne Kochzone
- 6 Einzelne Kochzone

3.2 Technische Spezifikationen

Allgemeine Informationen zum Herd	
Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	39,5 * / 590 / 520
Einbaumaße des Kochfeldes (Breite / Tiefe) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Spannung / Frequenz	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Verwendeter/geigneter Kabeltyp und -querschnitt geeignet für die Verwendung im Produkt	min. H05V2V2-FG 3 x 2,5 mm ² (1N) / H05V2V2-FG 5 x 1,5 mm ² (2N)
Gesamte Leistungsaufnahme (W)	6700

Vorne links	Mehrfachkochzone
Dimension	120/210 mm
Energie	750/2200 W
Hinten links	Einzelne Kochzone
Dimension	140 mm
Energie	1200 W
Vorne rechts	Einzelne Kochzone
Dimension	160 mm
Energie	1500 W
Hinten rechts	Einzelne Kochzone
Dimension	180 mm
Energie	1800 W

* Die in der technischen Tabelle angegebene Höhe des Kochfeldes ist die Höhe der Grundabdeckung des Produkts.



Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.



Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.



Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte werden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts können diese Werte variieren.

4 Erste Verwendung

Bevor Sie Ihr Produkt verwenden, wird empfohlen, die in den folgenden Abschnitten aufgeführten Schritte durchzuführen.

4.1 Erstreinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

HINWEIS: Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes oder scharfe Gegenstände.

HINWEIS: Bei der ersten Anwendung kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal, und Sie brauchen nur eine gute Belüftung, um diese zu entfernen. Vermeiden Sie das direkte Einatmen von Rauch und Gerüchen, die sich bilden.

5 Installation

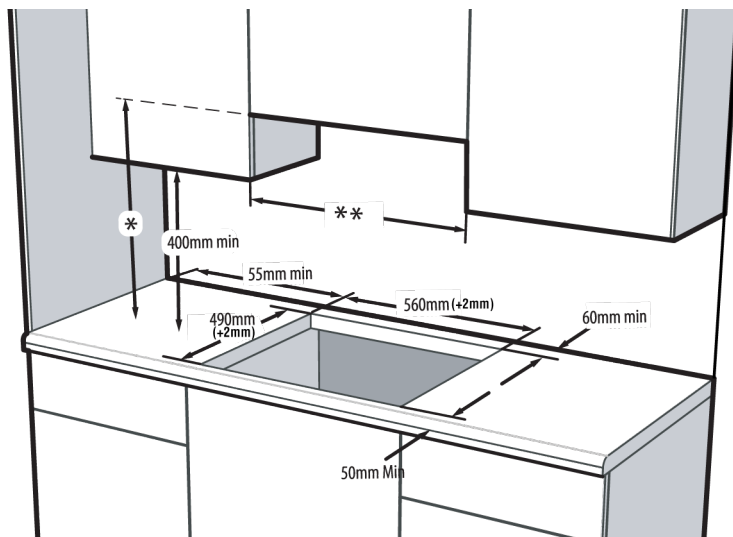
Allgemeine Warnungen

- Wenden Sie sich für die Installation des Produkts an den nächstgelegenen autorisierten Servicepartner. Stellen Sie sicher, dass die Elektro- und Gasinstallationen vorhanden sind, bevor Sie den autorisierten Kundendienstmitarbeiter anrufen, um das Produkt betriebsbereit zu machen. Wenn nicht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker und Installateur, um die erforderlichen Vorkehrungen zu treffen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch von Unbefugten durchgeführte Eingriffe entstehen und zum Erlöschen der Garantie führen können.
- Es liegt in der Verantwortung des Kunden, den Standort, an dem das Produkt aufgestellt werden soll, vorzubereiten und auch die Strom- und/oder Gasversorgung vorzubereiten.
- Bei der Produktinstallation müssen die in den örtlichen Normen für Elektro- und/oder Gasinstallationen festgelegten Regeln (gesetzliche Installationsregeln) befolgt werden./Absatz

- Überprüfen Sie das Gerät vor der Installation auf etwaige Schäden. Lassen Sie es nicht installieren, wenn das Gerät beschädigt ist. Beschädigte Produkte stellen ein Risiko für Ihre Sicherheit dar.

5.1 Vor der Installation

- Das Kochfeld ist für den Einbau in eine handelsübliche Küchenarbeitsplatte vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm).
- Die Küchenarbeitsplatte muss waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Die Küchenarbeitsplatte entsprechend den Einbaumaßen ausschneiden.
- Dieses Produkt ist ein Gerät der Klasse 3 gemäß der Norm EN 30-1-1.
- Achten Sie auf einen minimalen Abstand von 750 mm oberhalb des Kochfeldes.
- Wenn eine Dunstabzugshaube über dem Herd installiert werden soll, beachten Sie die Anweisungen des Herstellers zur Installationshöhe. Wenn im Handbuch der Haube keine Größe definiert ist, sollte diese Höhe mindestens 650 mm betragen.
- Küchenmöbel neben dem Gerät müssen hitzebeständig sein (mindestens 100 °C).



- * Minimale Abzugshöhe gemäß Empfehlungen der zugehörigen Anleitung. Wenn dies in der Bedienungsanleitung der Haube nicht empfohlen wird, sollte diese Höhe mindestens min. 650 mm betragen.
- ** Minimaler Abstand zu Möbeln muss der Breite des Kochfeldes entsprechen

5.2 Elektrische Verbindung

Allgemeine Warnungen

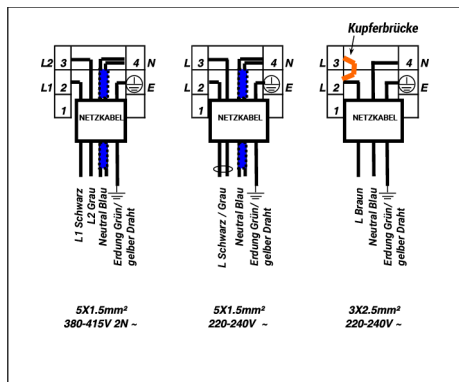
- Trennen Sie das Produkt vom Stromanschluss, bevor Sie mit Arbeiten an der Elektroinstallation beginnen. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Schließen Sie das Produkt an eine geerdete Steckdose/Leitung an, die durch einen Miniatur-Schutzschalter mit geeigneter Kapazität geschützt ist, wie in der Tabelle „Technische Daten“ angegeben. Lassen Sie die Erdungsinstallation von einem qualifizierten Elektriker durchführen, wenn Sie das Produkt mit oder ohne Transformator verwenden. Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung des Produkts ohne Erdungsinstallation gemäß den örtlichen Vorschriften entstehen.
- Das Produkt darf nur von einer autorisierten und qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden und die Garantie des Produkts beginnt erst nach korrekter Installation. Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch die Bedienung durch unbefugte Personen entstehen.
- Das Elektrokabel darf nicht gequetscht, geknickt oder eingeklemmt werden oder heiße Teile des Produkts berühren. Wenn das Elektrokabel beschädigt ist, muss es von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden. Ansonsten besteht Stromschlag-, Kurzschluss- oder Brandgefahr!
- Die Netzdaten müssen mit den Angaben auf dem Typenschild des Produkts übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich auf der Gehäuserückseite des Produkts. Das Stromkabel Ihres Produkts muss den Werten in der Tabelle „Technische Daten“ entsprechen.
- Der Stecker des Netzkabels muss nach der Installation leicht erreichbar sein (nicht über dem Kochfeld verlegen). Verwenden Sie für den Stromanschluss keine Verlängerungs- oder Mehrfachsteckdosen.
- und müssen die entsprechende Steckdose/Leitung und den entsprechenden Stecker für den Ofen verwenden. Falls die Leistungsgrenzen des Produkts außerhalb der Stromtragfähigkeit von Stecker und Steckdose/Leitung liegen, muss das Produkt über eine feste Elektroinstallati-

on direkt angeschlossen werden, ohne Stecker und Steckdose/Leitung zu verwenden.

- **Wenn das Produkt direkt an die Stromversorgung angeschlossen wird:** Wenn eine allpolige Trennung der Versorgungsspannung nicht möglich ist, muss eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktabstand (Sicherungen, Leitungsschutzschalter, Schütze) angeschlossen werden und alle Pole dieser Trennvorrichtung müssen anliegen (nicht) oben das Produkt gemäß den IEE-Richtlinien. Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann zu Betriebsproblemen führen und zum Erlöschen der Produktgarantie führen.
- Zusätzlicher Schutz durch einen Fehlerstromschutzschalter wird empfohlen.

Wenn das Produkt mit Kabel und ohne Stecker hergestellt wird:

Schließen Sie das Kabel des Produkts wie unten beschrieben an die Stromversorgung an:



Wenn Ihr Netzkabel ein 3-Leiter-Kabel ist, für 1-Phasen-Anschluss:

- Braun = L (Phase)
- Blau = N (Neutral)
- Grün/gelber Draht = (E) (Erdung)

Wenn Sie ein 5-adriges Netzkabel für einen 1-phasigen Anschluss haben:

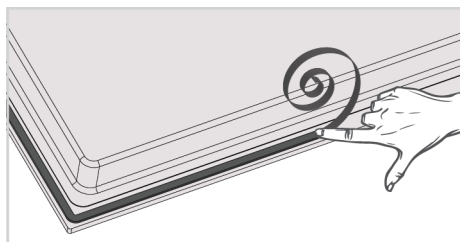
- Schwarz/Grau = L (Phase)
- Blau = N (Neutral)
- Grün/gelber Draht = (E) (Erdung)

Wenn Sie ein 5-adriges Netzkabel für einen 2-Phasen-Anschluss haben:

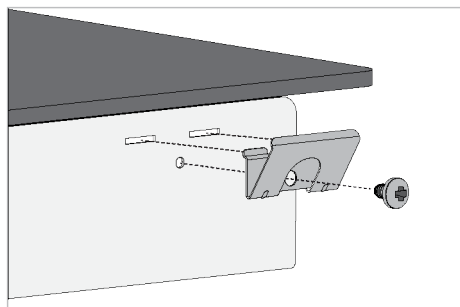
- Schwarz = L1 (Phase)
- Grau = L2 (Phase)
- Blau = N (Neutral)
- Grün/gelber Draht = (E) (Erdung)

5.3 Geräte installieren

1. Drehen Sie das Kochfeld auf den Kopf und stellen Sie es auf eine ebene Fläche.
2. Bringen Sie beim Einbau des Kochfeldes die in der Verpackung enthaltene Dichtung wie in der folgenden Abbildung gezeigt um das Kochfeld herum an und achten Sie darauf, dass sie 1 bis 2 mm vom äußeren Rand des Glases entfernt bleibt.



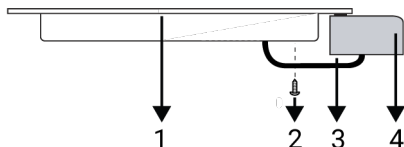
3. Befestigen Sie die Befestigungsfedern am Kochfeld, indem Sie sie durch die Löcher im unteren Gehäuse stecken und wie in der Abbildung gezeigt einschrauben.



i Bei einigen Modellen können die Befestigungsfedern bereits vormontiert an Ihrem Produkt angebracht sein.

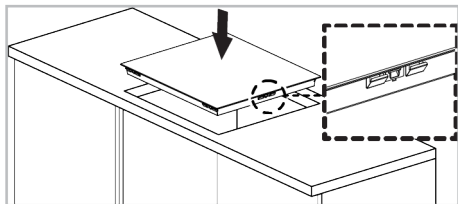
i Die Anzahl der Befestigungsfedern in Ihrem Produkt variiert je nach Produktmodell.

4. Drehen Sie das Kochfeld erneut, richten Sie es auf der Arbeitsplatte aus und stellen Sie es auf.
5. Wenn das Kochfeld auf die Theke gestellt wird, wird es mit Hilfe der Federn auf der Theke platziert, und Ihr Produkt wird leicht fixiert. In Fällen, in denen die Installation mit diesen Federn nicht ausreicht, können Sie zwei Befestigungsfedern an der Vorderseite des Produkts wie folgt anbringen.



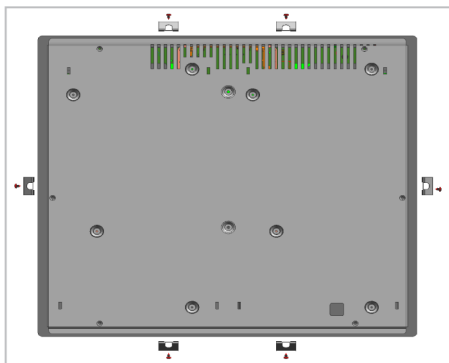
- 1 Kochfeld
- 2 Schraube
- 3 Befestigungsfeder
- 4 Arbeitsplatte

Einfache Installation: Bei einigen Modellen sind die Befestigungsfedern und die Dichtung bereits am Produkt angebracht. Ignorieren Sie bei diesen Modellen die in der Anleitung beschriebenen Anweisungen zur Montage der Federn und der Halterung. Stellen Sie das Gerät direkt an den Platz, an dem es aufgestellt werden soll, wie in der Abbildung unten gezeigt.



Rückansicht (Anschlussöffnungen)

Positionen der nachstehend abgebildeten Verbindungsöffnungen sind schematisch und können je nach Produktmodell variieren. Befestigen Sie sie entsprechend den Verbindungsöffnungen an Ihrem Produkt.

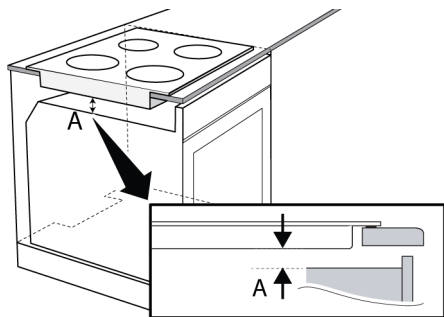


i Der Anschluss über mehrere Öffnungen sollte vermieden werden, da es unter Umständen zu Beschädigungen des Gas- und elektrischen Systems kommen kann.

i Das Kochfeld enthält Komponenten, die mit Gas und Strom arbeiten. Aus diesem Grund darf das Kochfeld nur durch die Befestigungslöcher unter ausschließlicher Einsatz der mitgelieferten Befestigungselemente und Schrauben und entsprechend den Anweisungen in der Anleitung an der Arbeitsplatte befestigt werden. Andernfalls besteht eine Gefahr für Leib, Leben und Eigentum.

Wenn sich unter dem Kochfeld ein Einbaubackofen befindet;

Bei der Installation des Kochfelds auf einem Einbaubackofen sollte zwischen der oberen Wand des Backofens und dem unteren Gehäuse des Kochfelds ein Abstand gelassen werden, wie in der Abbildung dargestellt.



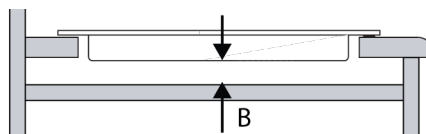
A min. 15 mm

Wenn sich unter dem Kochfeld eine Schublade/ein Möbel befindet;

Bei der Installation des Kochfeldes in einem Möbel muss ein Einlegeboden installiert werden, damit das Möbel vom Koch-

feld getrennt wird (vgl. Abbildung oben). Dies ist bei der Installation eines integrierten Ofens nicht erforderlich.

Beispiel: Wenn Sie die Unterseite des Produktes berühren können, da dieses über einer Schublade installiert ist, muss dieser Bereich mit einer Holzplatte abgedeckt werden.



B min. 15 mm

Endkontrolle

1. Schließen Sie das Produkt wieder an das Stromnetz an.
2. Elektrische Funktionen prüfen.

6 Bedienung Kochfeld

6.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds

Allgemeine Vorsichtshinweise

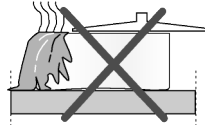
- Lassen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Auch kleine Gegenstände wie Salzstreuer können das Kochfeld beschädigen. Verwenden Sie keine gerissenen Kochfelder. Durch diese Risse kann Wasser eindringen und einen Kurzschluss verursachen. Wenn die Oberfläche in irgendeiner Weise beschädigt ist (z. B. sichtbare Risse), schalten Sie zuerst die Sicherung aus und rufen Sie dann den autorisierten Service an, um das Produkt vom Netz zu trennen, um die Gefahr eines Stromschlags zu verringern.
- Verwenden Sie keine unausgeglichene und leicht kippbare Töpfe/Pfannen am Kochfeld.
- Erhitzen Sie die Töpfe und Pfannen nicht leer. Die Töpfe und das Gerät können beschädigt werden.
- Schalten Sie die Brenner des Kochfelds nach jedem Gebrauch immer aus.

- Sie können das Gerät beschädigen, wenn Sie die Kochfelder ohne Topf oder Töpfe/Pfannen betreiben. Schalten Sie die Kochfelder nach jedem Vorgang immer aus.
- Nach jedem Gebrauch ist die Kochfläche heiß, stellen Sie die Plastiktöpfe / Pfannen also nicht auf die Kochfläche. Reinigen Sie solches Material auf der Oberfläche sofort.
- Plötzliche Temperaturänderungen auf der Glaskochfläche können Schäden verursachen, achten Sie darauf, dass keine kalten Flüssigkeiten während des Kochens verschüttet werden.
- Geben Sie ausreichend Essen in Töpfe und Pfannen. So können Sie verhindern, dass Lebensmittel aus den Töpfen/Pfannen herausfließen, und müssen nicht unnötig reinigen.
- Stellen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen nicht auf Brenner/Zonen.
- Stellen Sie die Töpfe auf, indem Sie sie auf den Brennern/Zonen zentrieren. Wenn Sie einen Topf auf einen anderen Brenner/eine andere Zone stellen möchten, schieben Sie ihn nicht in Richtung

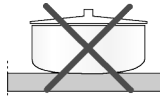
des gewünschten Brenners. Heben Sie es lieber zuerst an und stellen Sie es dann auf den anderen Brenner.

Tipps für Kochfelder mit Vitro-Keramikoberflächen

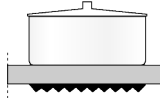
- Die Glaskeramikoberfläche ist hitzebeständig und wird nicht durch hohe Temperaturunterschiede beeinträchtigt.
- Verwenden Sie keine Vitro-Keramikoberfläche als Oberfläche, auf der Sie etwas platzieren können oder als Schneidfläche.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit verarbeiteten Böden. Scharfe Kanten können Kratzer auf der Oberfläche verursachen.
- Verwenden Sie keine Aluminiumtöpfe/-pfannen. Aluminium verschlechtert die Kochfeldoberfläche.
- Spritzer können die Kochfeldoberfläche beschädigen und einen Brand verursachen.



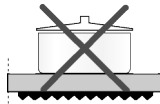
- Verwenden Sie keine Töpfe/Pfannen mit konvexem oder konkavem Boden.



- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden. Diese erleichtern die Wärmeübertragung.



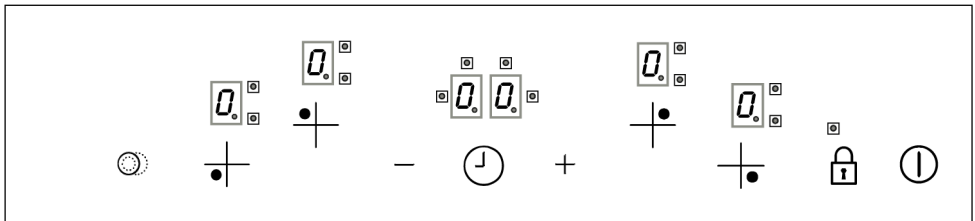
- Wenn der Topfdurchmesser zu klein ist, wird Energie verschwendet.



Empfohlene Kochtöpfe/-pfannengrößen

Kochzonendurchmesser - mm	Topfdurchmesser - cm
120	12 - 14
140	14 - 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 - 19 / 26 - 28

6.2 Bedienfeld



Tasten :

Ein/Aus-Taste

Erhöhen-Taste

Taste zum Verringern

Timer-Taste *



Taste für Tastensperre *

Warmhaltezone-Taste *

Auswahl-taste für die Kochzone :

Auswahl-taste für die hintere linke Kochzone


Auswahl-taste für die vordere linke Kochzone

-  Auswahltaste für die vordere rechte Kochzone *
 -  Auswahltaste für die hintere rechte Kochzone
- * variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten

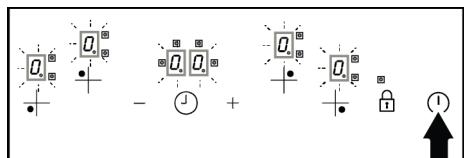
Allgemeine Warnhinweise für das Bedienfeld


- Die Grafiken und Abbildungen dienen nur zur Veranschaulichung. Die tatsächlichen Bilder oder Funktionen können je nach Kochfeldmodell abweichen.
- Dieses Produkt wird über ein Touch-Bedienfeld gesteuert. Jeder Vorgang, den Sie auf dem Touch-Bedienfeld vornehmen, wird durch ein akustisches Signal bestätigt.
- Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Wenn die Oberfläche feucht und schmutzig ist, kann dies zu Problemen bei der Bedienung der Funktionen führen.

Einschalten des Kochfeldes


1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren.

⇒ Das Symbol "" erscheint auf allen Kochzonenanzeigen.




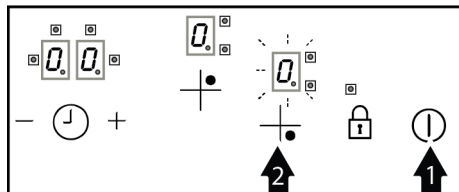
 Wenn innerhalb von 10 Sekunden keine Bedienung erfolgt, kehrt das Kochfeld automatisch in den Standby-Modus zurück.


Ausschalten des Kochfeldes




1. Berühren Sie die Taste  länger als 2 Sekunden.
- ⇒ Das Kochfeld schaltet sich aus und kehrt in den Standby-Modus zurück.



Einschalten der Kochzonen (Abschnitt Kochen)


1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren.
2. Berühren Sie die Auswahltaste der Kochzone, die Sie einschalten möchten.



⇒ Auf der Kochzonenanzeige erscheint das Symbol "" und die Anzeige der betreffenden Zone leuchtet heller.





3. Berühren Sie die Taste , um die Einstellung der Temperaturstufe zu aktivieren. Berühren Sie die Tasten /, um zwischen 1 und 9 einzustellen.

 Wenn Sie die Taste  zur Einstellung der Temperaturstufe direkt berühren, wird die hohe Leistungseinstellung aktiviert. Die Einstellung der hohen Leistung wird im nächsten Abschnitt beschrieben.

 Wenn innerhalb von 10 Sekunden keine Bedienung erfolgt, kehrt das Kochfeld automatisch in den Standby-Modus zurück.

Ausschalten der Kochzonen:

Eine ausgewählte Kochzone kann auf 3 verschiedene Arten ausgeschaltet werden:

1. Durch Absenkung der Temperatur auf die Stufe "0": Sie können die Zone ausschalten, indem Sie die Temperatureinstellung auf die Stufe "0" reduzieren.
2. Durch gleichzeitiges Berühren der Tasten  und . Wählen Sie die Zone, die Sie ausschalten möchten. Um die Zone auszuschalten, berühren Sie gleichzeitig die Tasten  und .

- Verwenden Sie die Timer-Aus-Funktion für die gewünschte Zone: Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet der Timer die angeschlossene Zone aus. Auf den entsprechenden Anzeigen erscheint "0" oder "00". Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt der akustische Alarm. Um den akustischen Alarm abzustellen, berühren Sie eine beliebige Taste des Bedienfelds.

Restwärmeanzeige

Wenn das Symbol "H" auf dem Display des Kochfeldes erscheint, bedeutet dies, dass das Kochfeld noch heiß ist und zum Warmhalten einer kleinen Menge von Speisen verwendet wird. Nach einer gewissen Zeit ändert sich das Symbol in das Symbol "0", was bedeutet, dass es weniger heiß ist.

i Wenn bei ausgeschaltetem Kochfeld das Symbol "H" oder "0" auf der Kochstellenanzeige aufleuchtet, bedeutet dies, dass die Kochstelle noch heiß ist. Berühren Sie nicht die Kochplatte.

i Bei einem Stromausfall leuchtet die Restwärmeanzeige nicht auf und warnt den Benutzer nicht vor heißen Kochstellen.



Wenn Ihr Kochfeld überhitzt;

- Wenn die aktiven Kochzonen auf eine höhere Stufe als Stufe 7 eingestellt sind, senkt das Kochfeld die Stufe der aktiven Kochzonen auf Stufe 7 ab und die Kochzonen können nicht höher als diese Stufe eingestellt werden.
- Wenn die Überhitzung anhält und die Zone auf eine höhere Stufe als Stufe 5 eingestellt ist, wird die Zone auf Stufe 5 herabgesetzt und kann nicht auf einer höheren Stufe als dieser betrieben werden. Wenn Ihre Zone überhitzt, schaltet sie sich zum Schutz ab und die Zonen funktionieren nicht.

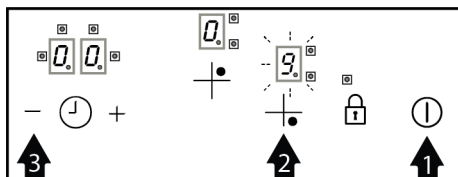
Hohe Leistungsstufe (Schnellaufheizung - Booster)


Sie können die hohe Leistungsstufe zum schnellen Aufheizen verwenden. Wenn das schnelle Aufheizen aktiviert ist, wird das Gerät eine bestimmte Zeit lang mit maximaler Leistung betrieben. Die Schnellaufheizzeit hängt von der gewählten Heizstufe ab. Es wird jedoch nicht empfohlen, in dieser Stellung lange zu garen. Die hohe Leistungsstufe ist möglicherweise nicht auf jeder Zone verfügbar.

Einschalten der hohen Leistungsstufe:

- Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren.
- Wählen Sie die gewünschte Zone aus, indem Sie die Taste für die Kochauswahl berühren.
- Stellen Sie die Stufe "9" ein, indem Sie die Taste  berühren.

⇒ Auf dem Display wird abwechselnd "9" und "A" angezeigt. Bei Temperaturstufe "9" ist die hohe Leistungsstufe aktiviert.

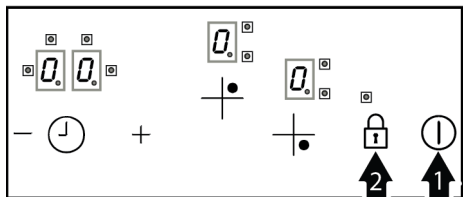


- Wenn Sie eine hohe Leistungsstufe auf eine andere Temperaturstufe einstellen möchten, können Sie diese durch Berühren der Tasten  ändern. Die eingestellte Temperaturstufe und "A" erscheinen jeweils auf dem Display. Wenn die Temperaturstufe beispielsweise auf 6 reduziert wird, erscheinen "6" und "A".

i Wenn Ihr Kochfeld überhitzt, ist die hohe Leistungsstufe möglicherweise nicht einstellbar.



Ausschalten der hohen Leistungsstufe:

Nach Ablauf der Zeit für die Einstellung der hohen Leistung arbeitet die Kochzone mit der eingestellten Temperatur weiter und



Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, während die Tasten gesperrt sind, ist die Tastensperre aktiv, wenn Sie das Kochfeld wieder einschalten. Um das Kochfeld in einem solchen Fall zu bedienen, muss die Tastensperre deaktiviert werden.

Deaktivieren der Tastensperre:

1. Berühren Sie die Taste , während die Tastensperre aktiv ist.
 - ⇒ Die Led auf dem Schlüssel  erlischt und die Tastensperre wird deaktiviert.



Timer-Funktion

Der Timer kann auf zwei verschiedene Arten verwendet werden: als Alarm und als Kochzonen-Timer.

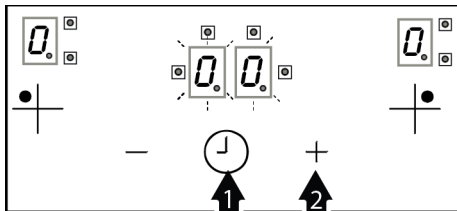
Als Kochzonen-Timer eingesetzt, erleichtert Ihnen diese Funktion das Kochen. Sie müssen während des Kochvorgangs nicht ständig an der Kochstelle stehen. Die Kochzone schaltet sich nach der von Ihnen gewählten Zeit automatisch aus.

Wenn es als Alarm verwendet wird, hat es keinen Einfluss auf die Kochzonen. Er wird als Warnung verwendet. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, gibt der Timer ein akustisches Signal ab.

Timerfunktion als Alarm:



1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren.
2. Aktivieren Sie den Alarmtimer, indem Sie die Taste  berühren. In der Timer-Anzeige erscheint "00" und der Timer ist aktiviert.

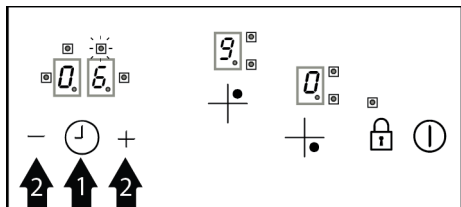
3. Stellen Sie den gewünschten Zeitwert ein, indem Sie die Tasten $+$ und $-$ berühren. Nach dem Einstellen der Zeit beginnt der Timer abwärts zu zählen.
4. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt der akustische Alarm. Um den akustischen Alarm abzustellen, berühren Sie eine beliebige Taste auf dem Touch-Bedienfeld.



Die Punkt-LEDs rund um die Uhr-Anzeige stehen für jede Kochzone. Wenn eine der Leds blinkt, können Sie den Timer für diese Kochzone einstellen. Wenn keine der Leds leuchtet oder blinkt, ist die Alarmfunktion aktiv.

Timer-Funktion für die Kochzone:

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren.
2. Wählen Sie die gewünschte Zone aus, indem Sie die Taste für die Kochauswahl berühren.
3. Berühren Sie die Taste $+$, um die Einstellung der Temperaturstufe zu aktivieren. Berühren Sie die Tasten $+$ / $-$, um zwischen 1 und 9 einzustellen.
4. Aktivieren Sie den Timer der Kochzone, indem Sie die Taste  berühren. Auf dem Display des Timers erscheint "00" und der um das Display geführte Punkt für die entsprechende Kochzone beginnt zu blinken.



5. Stellen Sie den gewünschten Zeitwert ein, indem Sie die Tasten **+** und **-** berühren. Die Einstellung wird nach ein paar Sekunden bestätigt.



Der Timer kann nur für Zonen eingestellt werden, die in Betrieb sind.



Wiederholen Sie die obigen Schritte für andere Zonen, deren Timer Sie einstellen möchten.



Der Timer kann nicht eingestellt werden, ohne die Kochzone und die Temperaturstufe der Zone zu wählen.



Wenn der Timer ausgewählt ist, können Sie die verbleibende Zeit durch erneutes Berühren der Taste ablesen. Die eingestellten Zeiten werden bei jeder Berührung nacheinander angezeigt. Wenn ein Alarm eingestellt ist, wird er während dieser Zeit angezeigt.

Ausschalten des Timers

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus und gibt ein akustisches Warnsignal ab. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal abzuschalten.

Vorzeitiges Ausschalten des Timers

Wird der Timer vorzeitig ausgeschaltet, arbeitet das Kochfeld mit der eingestellten Temperatur weiter, bis es ausgeschaltet wird.

Wenn die Zeitschaltuhr für die Kochzone vorzeitig ausgeschaltet wird, läuft sie auf der eingestellten Temperaturstufe weiter.

1. Wählen Sie die Kochzone, die Sie ausschalten möchten.
2. Berühren Sie die Taste , um den Timer zu aktivieren.
3. Berühren Sie die Taste **—**, bis "00" in der Timer-Anzeige erscheint.

Die Punktleuchte und die Timeranzeige der betreffenden Kochzone blinken für eine bestimmte Zeit und erlöschen dann vollständig und der Timer wird gelöscht.

Automatische Abschaltung (Arbeitszeitbegrenzung)

Das Steuergerät verfügt über eine automatische Abschaltfunktion. Wenn eine oder mehrere Kochzonen eingeschaltet bleiben, wird die Kochzone nach einer bestimmten Zeit automatisch abgeschaltet. (Siehe Tabelle-2)

Wenn der Kochzone ein Timer zugewiesen ist, schaltet sich auch die Timeranzeige aus. Die automatische Abschaltzeit hängt von der gewählten Temperaturstufe ab. Die Kochzone kann vom Benutzer wieder eingeschaltet werden, nachdem sie wie oben beschrieben automatisch ausgeschaltet wurde.



Wenn Fehler wie AF10, AF20, AF30 auf dem Bedienfeld erscheinen, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Temperaturniveau	Automatische Abschaltzeit - Stunden
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5

Temperaturniveau	Automatische Abschaltzeit - Stunden
7	1.5
8	1.5
9	1.5

Tabelle 2: Tabelle-2: Automatische Abschaltzeiten

7 Allgemeine Hinweise zum Backen

In diesem Abschnitt finden Sie allgemeine Tipps zur Zubereitung Ihrer Speisen.

7.1 Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

- Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen! Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die

Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.

- Entfernen Sie vor dem Braten von Lebensmitteln immer das überschüssige Wasser und geben Sie es langsam in das erhitzte Öl. Stellen Sie sicher, dass Tiefkühlkost vor dem Braten aufgetaut ist.
- Stellen Sie beim Erhitzen von Öl sicher, dass der von Ihnen verwendete Topf trocken ist, und halten Sie den Deckel offen.
- Empfehlungen zum energiesparenden Kochen finden Sie im Abschnitt „Umwelthinweise“.

8 Wartung und Reinigung

8.1 Allgemeine Reinigungshinweise

Allgemeine Warnungen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
- Das Produkt muss nach jedem Vorgang gründlich gereinigt und getrocknet werden. Deshalb müssen Speisereste leicht zu reinigen sein und ein Verbrennen dieser Rückstände zu verhindern sein, wenn das Produkt später wieder verwendet wird. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampf Reinigungsgeräte.
- Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Ungeeignete Reinigungsmittel sind: Bleichmittel, ammoni-

ak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel, Dampfreiniger, Entkalker, Flecken- und Rostentferner, scheuernde Reinigungsmittel (Cremereiniger, Scheuerpulver, Scheuercreme, Scheuer- und Kratzbürsten, Draht, Schwämme, Reinigungstücher mit Schmutz- und Waschmittelrückständen).

- Bei der Reinigung nach jedem Gebrauch wird kein spezielles Reinigungsmaterial benötigt. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Achten Sie darauf, dass nach dem Reinigen keine Flüssigkeit im Ofeninneren zurückbleibt, entfernen Sie Speisereste am besten gleich beim Kochen.

- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine, sofern in der Bedienungsanleitung nicht anders angegeben.

Für die Kochfelder:

- Saurer Schmutz wie Milch, Tomatenmark und Öl kann bleibende Flecken auf den Kochfeldern und den Komponenten der Kochfelder verursachen. Reinigen Sie überfließende Flüssigkeiten sofort nach dem Abkühlen des Kochfeldes, indem Sie ihn ausschalten.

Edelstahlteile

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl zu reinigen.
- Oberflächen aus Edelstahl können mit der Zeit ihre Farbe ändern. Das ist normal. Reinigen Sie nach jedem Betrieb mit einem Reinigungsmittel, das für Oberflächen aus Edelstahl geeignet ist.
- Reinigen Sie sie mit einem weichen Schwammtuch und einem flüssigen (nicht kratzenden) Reinigungsmittel, das für Edelstahl-Oberflächen geeignet ist, und wischen Sie sie in eine Richtung ab.
- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Eiweißflecken auf den Glas- und Edelstahloberflächen, umgehend ohne zu warten. Bestimmte Flecken können bei längerer Einwirkzeit Rost verursachen.
- Reinigungsmittel, die auf die Oberfläche gesprüht/aufgetragen werden, sollten sofort gereinigt werden. Grobe Reiniger, die auf der Oberfläche verbleiben, lassen die Oberfläche weiß werden.

Glasflächen

- Verzichten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.
- Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem Mikrofaser-tuch speziell für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofaser-tuch.

- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen Mikrofaser-tuch nach. Reinigungsmittelrückstände können das Glas beim nächsten Einsatz beschädigen.
- Versuchen Sie unter keinen Umständen, angetrocknete Reste am Glas mit Wellenschliffmessern, Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.
- Kalkflecken (gewöhnlich gelblich bis bräunlich, manchmal auch rötlich) am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kalklösenden Hausmitteln.
- Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Fleck auf und warten Sie so lange, bis er richtig funktioniert. Anschließend reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch.
- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit unweigerlich auf, dies ist völlig normal.

Kunststoff- und lackierte Teile

- Reinigen Sie Kunststoff- und lackierte Teile mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Verzichten Sie auf Metallschaber und Scheuermittel. Sie können die Oberflächen beschädigen.
- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des Produkts nicht so feucht und mit Reinigungsmittel belassen werden. Andernfalls kann es zu Korrosion an diesen Verbindungen kommen.

8.2 Reinigung des Kochfelds

Glaskochfläche

Befolgen Sie die Reinigungsschritte für die Glasoberflächen im Abschnitt „Allgemeine Reinigungsinformationen“ für die Reinigung der Glaskochfläche. In besonderen Fällen können Sie die Reinigung gemäß den folgenden Informationen abschließen.

- Stark zuckerhaltige Speisereste wie von Pudding, Stärke oder Sirup sollten sofort im warmen oder heißen Zustand entfernt werden, bevor sie Gelegenheit zum Abkühlen erhalten. Andernfalls kann es zu irreparablen Beschädigungen der Glas-kochflächen kommen.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel für Reinigungsvorgänge, die Sie bei heißem Kochfeld durchführen. Andernfalls können bleibende Flecken auftreten.

8.3 Bedienfeld reinigen

- Wischen Sie die Panele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie nicht die darunter lie-

genden Knöpfe und Dichtungen, um die Blende zu reinigen. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.

- Verwenden Sie beim Reinigen der Edelstahl-Bedienfelder mit Knopfgregler keine Edelstahl-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um den Drehknopf können beschädigt werden.
- Reinigen Sie die Sensorflächen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, trocknen Sie danach mit einem trockenen Tuch gut nach. Wenn Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, stellen Sie diese vor dem Reinigen des Bedienfeldes ein. Andernfalls kann es zum ungewollten Auslösen verschiedener Funktionen kommen.

9 Fehlerbehebung

Sollte das Problem nach dem Ausführen der hier gegebenen Anweisungen fortbestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder den Fachhändler. Versuchen Sie niemals ihr Gerät selbständig zu reparieren.

Das Produkt funktioniert nicht.

- Sicherung ist möglicherweise defekt oder durchgebrannt. >>> Überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Falls nötig, ersetzen oder reaktivieren Sie sie.
- Das Gerät ist möglicherweise nicht an eine (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> Prüfen Sie, ob das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist.
- (Falls Ihr Gerät über eine Zeitschaltuhr verfügt) Die Tasten auf dem Bedienfeld funktionieren nicht. >>> Wenn Ihr Produkt über eine Tastensperre verfügt, ist die Tastensperre möglicherweise aktiviert, deaktivieren Sie die Tastensperre.
- Wenn sich das Kochfeld beim Drücken der Ein-/Aus-Taste nicht einschaltet >>> Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie mindestens 20 Sekunden, bevor Sie ihn einstecken.

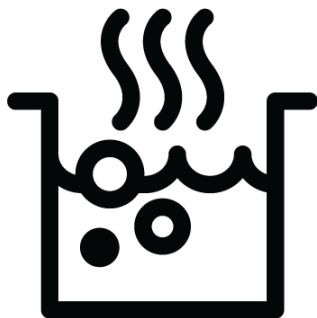
MK

HU

FR

beko

Плоча за вградување / Упатство за употреба
Beépített tűzhely / Felhasználói kézikönyv
Table de cuisson encastrable / Manuel d'utilisation



BBSE17321B
BBSM12320XCS
BBSM12300XD
BBSE123001XD
HIC 64402 T

185929418_5/ MK/ HU/ FR/ R.AD/ 20.12.24 08:42
7724086716-7724086737-7754886712-7754886714



Добре дојдовте!

Почитуван кориснику,

Ви благодариме што го избравте производот Веко. Сакаме производот, произведен со висок квалитет и технологија, да Ви понуди најдобра ефикасност. Затоа внимателно прочитајте го ова упатство и другата дадена документација пред да го користите производот.

Имајте ги на ум сите информации и предупредувања наведени во упатството за употреба. На овој начин ќе се заштитите себеси и производот од опасностите што може да се појават.

Чувајте го упатството за употреба. Ако го дадете производот на друго лице, дајте му го и упатството. Условите за гаранција, употребата и методите за решавање проблеми за производот се дадени во ова упатство.

Симболите и нивниот опис во упатството за употреба:



Опасност што може да резултира со смрт или повреда.



Важни информации или корисни совети за употреба.



Прочитајте го упатството за употреба.



Предупредување за жешка површина.

ЗАБЕЛЕШКА Опасност што може да резултира со материјална штета на производот или неговата околина.

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

Содржина

1 Упатства за безбедноста	4	8.2 Чистење на плотната	26
1.1 Наменета употреба	4	8.3 Чистење на контролната табла	26
1.2 Дете, ранлива личност и безбедност на миленичиња	4	9 Решавање проблеми.....	26
1.3 Електрична безбедност.....	5		
1.4 Безбедност при транспорт	7		
1.5 Безбедност при инсталација	7		
1.6 Безбедност при употреба	8		
1.7 Предупредувања за температура	9		
1.8 Безбедност при готвење	9		
1.9 Безбедност при одржување и чистење	10		
2 Упатства за заштита на животната средина	10		
2.1 Директива за отпадот	10		
2.1.1 Во согласност со Директивата за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО) и фрлање на дотраениот производ	10		
2.2 Информации за пакувањето	10		
2.3 Препораки за заштеда на енергија	11		
3 Вашиот производ.....	11		
3.1 Вовед во производот	11		
3.2 Технички спецификации.....	12		
4 Прва употреба	13		
4.1 Прво чистење.....	13		
5 Инсталација.....	13		
5.1 Пред поставување	13		
5.2 Електрично поврзување.....	14		
5.3 Инсталација на производите	15		
6 Како Се Користи Плочата	17		
6.1 Општи информации за употребата на плотната	17		
6.2 Контролна табла	19		
7 Општи информации за печењето	24		
7.1 Општи предупредувања во врска со готвењето врз плотните	24		
8 Одржување и чистење	25		
8.1 Општи информации за чистење	25		

1 Упатства за безбедноста

- Овој дел ги вклучува безбедносните упатства неопходни за да се спречи ризикот од лична повреда или материјална штета.
- Доколку производот е даден на некој друг за лична употреба или за половна употреба, треба да се дадат и упатството за употреба, етикетите на производите и другите важни документи и делови.
- Нашата компанија не е одговорна за штетите што може да настанат доколку овие упатства не се почитуваат.
- Ако не ги следите овие упатства, гаранцијата нема да важи.
- Инсталацијата и поправките секогаш нека бидат направени од производителот, овластен сервис или лице кое ќе го назначи компанијата увозник.
- Користете само оригинални резервни делови и додатоци.
- Не поправајте или заменувајте кој било составен дел на производот освен ако тоа не е јасно наведено во упатството за употреба.
- Не правете технички измени на производот.

1.1 Наменета употреба

- Овој производ е направен за да се користи во домот. Не е погоден за комерцијална употреба.
- Не користете го производот во градини, балкони или други области на отворено. Овој производ е наменет за употреба во домаќинствата и во кујните за персоналот во продавници, канцеларии и други работни средини.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Овој производ треба да се користи само за готвење. Не треба да се користи за други намени, како што е загревање на просторијата.

1.2 Дете, ранлива личност и безбедност на миленичиња

- Овој производ може да го користат деца на возраст од 8 години и постари, како и луѓе кои се недоволно развиени во физичките, сензорните или менталните вештини или кои немаат искуство и знаење, сè додека се надгледувани или

обучени за безбедната употреба и опасностите од производот.

- Децата не треба да си играат со производот. Чистењето и одржувањето од страна на корисниците не треба да ги вршат деца, освен ако нема некој што ги надгледува.
- Овој производ не треба да го користат луѓе со ограничен физички, сетилен или ментален капацитет (вклучувајќи ги и децата), освен ако не се под надзор или не ги добијат потребните упатства.
- Децата треба да бидат надгледувани за да се осигураат дека не си играат со производот.
- Електричните производи се опасни за децата и миленичињата. Децата и миленичињата не смеат да си играат, да се качуваат или да влегуваат во производот.
- Не ставајте предмети што децата може да ги дофатат на производот.
- Свртете ја рачката на тенцерињата и тавите на страна од пултот за да не можат децата да ги фатат и запалат.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** За време на употребата, достапните површини на

производот се жешки. Држете ги децата подалеку од производот.

- Материјалите за пакување чувајте ги подалеку од дофат на деца. Постои опасност од повреда и задушвање.
- Пред да ги исфрлите истрошените и бескорисни производи:
 1. Исклучете го приклучокот за напојување и извадете го од штекерот.
 2. Исклучете го кабелот за напојување и исклучете го со приклучокот од производот.
 3. Преземете мерки на претпазливост за да ги спречите децата да влезат во производот.
 4. Не дозволувајте децата да си играат со производот кога е во неактивен режим.



1.3 Електрична безбедност

- Приклучете го производот во заземјен штекер заштитен со осигурувач што одговара на проценките за струја наведени на етикетата за тип. Инсталацијата за заземјување нека ја направи квалификуван електричар. Не користете го производот

без заземјување во согласност со локалните/ државните регулативи.

- Приклучокот или електричното поврзување на апаратот треба да бидат на лесно достапно место. Доколку тоа не е можно, треба да има механизам (осигурувач, прекинувач, прекинувач со клучеви и сл.) на електричната инсталација на која е приклучен производот, во согласност со електричните регулативи и да ги одвојува сите столбови од мрежата.
- Исклучете го производот од штекер или исклучете го осигурувачот пред поправка, одржување и чистење.
- Приклучете го производот во штекер што ги исполнува вредностите на напон и фреквенција наведени на етикетата за тип.
- (Доколку производот нема кабел за напојување) користете го само кабелот за поврзување опишан во делот „Технички спецификации“.
- Не заглавувајте го кабелот за напојување под и зад производот. Не ставајте тежок предмет врз кабелот за напојување. Кабелот за напојување не треба да се витка, гмечи и да доаѓа во контакт со кој било извор на топлина.
- Проверете дали кабелот за напојување е заглавен додека го ставате производот на неговото место по монтирањето или чистењето.
- Користете го само оригиналниот кабел. Не користете исечени или оштетени кабли.
- Не користете продолжен кабел или повеќекратен приклучок за да ракувате со Вашиот производ.
- Контактирајте со овластениот сервисен центар или увозник за да го користите одобриениот адаптер во случаи кога е неопходна употреба на адаптер за конвертор (за тип со приклучок).
- Контактирајте со увозникот или овластениот сервисен центар доколку должината на кабелот за струја е несоодветна.
- Преносливите извори на енергија или повеќекратните приклучоци може да се прегреат и да се запалат. Повеќекратните приклучоци и преносливите извори на енергија држете ги подалеку од производот.

- Доколку кабелот за напојување е оштетен, тој мора да се замени од производителот, овластен сервис или лице кое треба да го наведе компанијата увозник за да се спречат можните опасности.

Доколку Вашиот производ има кабел за напојување и штекер:

- Никогаш не ставајте го приклучокот на производот во скршен, лабав штекер или штекер надвор од дозната. Проверете дали штекерот е целосно вметнат во дозната. Во спротивно, поврзувањата може да се прегреат и да предизвикаат пожар.
- Избегнувајте да го вметнувате уредот во штекери што се мрсни, нечисти или потенцијално изложени на вода (како што се оние во близина на работна плоча каде што може да излезе вода). Во спротивно, постои ризик од краток спој и струен удар.
- Не допирајте го приклучокот со влажни раце!
- Извлечете го приклучокот од штекерот користејќи го главниот дел на приклучокот наместо самиот кабел.



1.4 Безбедност при транспорт

- Исклучете го производот од електричната мрежа пред да го транспортирате.
- Кога треба да го транспортирате производот, завиткајте го со материјал за пакување со меурчиња или дебел картон и цврсто залепете го. Цврсто прицврстете ги подвижните делови на производот за да спречите оштетување.
- Пред да го инсталирате, проверете дали производот е оштетен по транспортот. Контактирајте со увозникот или овластениот сервисен центар доколку е оштетен.



1.5 Безбедност при инсталација

- Пред да започнете со инсталација, исклучете ја електричната линија на која ќе се приклучи производот со исклучувачот.
- Секогаш носете заштитни ракавици при превоз и инсталација. Во спротивно, постои ризик од повреда од остри рабови!

- Пред да го инсталирате, проверете дали производот е оштетен. Не продолжувајте со инсталација доколку производот е оштетен.
- Избегнувајте користење на секакви топлинско-изолациски материјали за покривање на внатрешноста на мебелот што ќе се монтира.
- Директна сончева светлина и извори на топлина, како што се електрични или гасни грејачи, не смеат да бидат присутни во областа каде што е инсталиран производот.
- Опкружувањето на сите вентилациски канали на производот нека биде на отворено.
- Не го инсталирајте производот во близина на прозорец. Постои ризик пламенот од плочата за готвење да ги запали завесите и запаливите материјали околу плочата за готвење. Кога ќе го отворите прозорецот, може да се превртат жешките садови.
- Не го инсталирајте производот во близина на прозорец. Кога ќе го отворите прозорецот, може да се превртат жешките садови.
- Ако има штекер зад местото каде што ќе се инсталира производот, мора да се осигура дека производот не доаѓа во контакт со штекерот или со приклучокот приклучен во штекерот.
- Не треба да има црево за гас, пластична цевка за вода и штекер на задниот или страничниот сид на местото каде што ќе се инсталира производот. Во спротивно, тие може да се деформираат од топлината кога се работи со плочата за готвење и може да создаде безбедносен ризик.



1.6 Безбедност при употреба

- Проверете дали апаратот е исклучен по секоја употреба.
- Ако нема да го користите производот подолго време, исклучете го од штекер или исклучете го напојувањето од кутијата со осигурувачи.
- Не користете го производот ако се расипе или се оштети додека се користи. Исклучете го производот од струја. Контактирајте со увозникот или овластениот сервисен центар.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Доколку површината на плочата е напукната, исклучете го производот од

електричната мрежа за да избегнете ризик од електричен удар.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако стаклената површина на плочата за готвење е скршена:

Исклучете ги сите плински и (ако има) електрични рингли. Исклучете го производот од струја.

- Не ја допирајте површината на апаратот.
- Не го користете апаратот.
- Не газете го апаратот од која било причина.
- Не користете го производот кога Вашето расудување или координација е нарушено со употреба на алкохол и/или дрога.
- Запаливи предмети не смеат да се чуваат во и околу местото за готвење. Во спротивно тие може да доведат до пожар.
- Овој производ не е погоден за употреба со далечински управувач или надворешен часовник.

1.7 Предупредувања за температура

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Кога производот е во употреба, производот и неговите достапни делови ќе бидат жешки. Треба да се внимава да се избегне допирање на

производот и грејните елементи. Децата под 8-годишна возраст треба да се држат подалеку од производот освен ако не се под постојан надзор.

- Не ставајте запаливи/експлозивни материјали во близина на производот, бидејќи површините ќе бидат жешки додека тој работи.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: Не чувајте предмети на површините за готвење.



1.8 Безбедност при готвење

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Мора да се набљудува процесот на готвење. Краткотрајните процеси на готвење мора постојано да се набљудуваат.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** При готвење со цврсто или течено масло, опасно е да се остави ринглата без надзор, што може да предизвика пожар. НИКОГАШ не обидувајте се да го изгаснете огнот со вода; исклучете го производот од електричната мрежа, а потоа покријте го пламенот со капак или ќебе за гаснење пожари (итн.).
- Бидете внимателни кога користите алкохолни пијалоци во Вашите јадења.

Алкохолот испарува на високи температури и може да предизвика пожар бидејќи може да се запали кога ќе дојде во контакт со жешки површини.

1.9 Безбедност при одржување и чистење

- Почекајте производот да се олади пред да го чистите. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!

- Никогаш не чистете го производот со шприцање или истурање вода на него! Постои ризик од струен удар!
- Не користете средства за чистење на пареа за чистење на производот бидејќи тоа може да предизвика електричен удар.

2 Упатства за заштита на животната средина

2.1 Директива за отпадот

2.1.1 Во согласност со Директивата за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО) и фрлање на дотраениот производ

Овој производ се придржува кон директивата за отпадна електрична и електронска опрема на Европската Унија (2012/19/EU). Овој производ има симбол за класификација за отпадна електрична и електронска опрема (ОЕЕО).



Овој производ е произведен со висококвалитетни делови и материјали кои можат повторно да се користат и се погодни за рециклирање.

Затоа не фрлајте го отпадниот производ заедно со нормалниот домашен и друг отпад на крајот на неговиот животен век. Однесете го до собирно место за рециклирање на електрична и електронска опрема. Можете да прашате во локалната администрација за овие места за собирање. Соодветното отстранување на апаратот

помага во спречување на негативните последици по животната средина и здравјето на луѓето.

Во согласност со Директивата за ограничување на опасните супстанции (RoHS):

Овој производ се придржува кон Директивата за ограничување на опасните супстанции (RoHS) на Европската Унија (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали наведени во Директивата.

2.2 Информации за пакувањето

Материјалите од пакувањето на производот се произведени од материјали за рециклирање во согласност со нашите државни регулативи за животната средина. Не фрлајте го отпадот од пакувањето со отпад од домаќинството или друг отпад, однесете го на местата за собирање материјали од пакувања определени од локалните власти.

2.3 Препораки за заштеда на енергија

Според ЕУ 66/2014, информациите за енергетската ефикасност може да се најдат на потврдата за производот испорачана со производот.

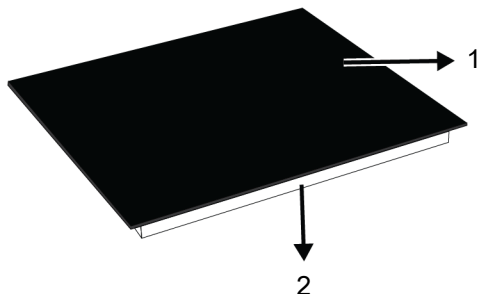
Следниве предлози ќе Ви помогнат да го користите Вашиот производ на еколошки и енергетски ефикасен начин:

- Одмрзнете ја замрзнатата храна пред да ја печете.

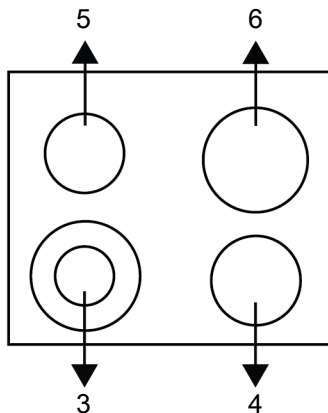
- Користете тенџериња / тави со големина и капак погодни за зоната за готвење. Секогаш избирајте тенџере со правилна големина за Вашите оброци. Потребна е енергија повеќе од потребното за садови со погрешна големина.
- Одржувајте ги чисти местата за печење на ринглите и основата на тенџерињата. Нечистотијата го намалува преносот на топлина помеѓу површината за печење и основата на тенџерето.

3 Вашиот производ

3.1 Вовед во производот



- 1 Стаклена површина за готвење
- 3 Повеќекратна зона за готвење
- 5 Единечна зона за готвење



- 2 Ниско куќиште
- 4 Единечна зона за готвење
- 6 Единечна зона за готвење

3.2 Технички спецификации

Општи спецификации за плочата за готвење	
Надворешни димензии на производот (висина/ширина/длабочина) (мм)	39,5 * / 590 / 520
Димензии за инсталирање на плочата за готвење (ширина / длабочина) (мм)	560 (+2) / 490 (+2)
Напон/Фреквенција	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Вид и пресек на кабел што се користи/погоден за употреба во производот	мин. H05V2V2-FG 3 x 2,5 mm ² (1N) / H05V2V2-FG 5 x 1,5 mm ² (2N)
Вкупна потрошувачка на енергија (W)	6700

Напред лево	Повеќекратна зона за готвење
Димензии	120/210 mm
Напојување	750/2200 W
Позади лево	Единечна зона за готвење
Димензии	140 mm
Напојување	1200 W
Напред десно	Единечна зона за готвење
Димензии	160 mm
Напојување	1500 W
Позади десно	Единечна зона за готвење
Димензии	180 mm
Напојување	1800 W

* Висината на плочата за готвење наведена во техничката табела е висината на долната обвивка на производот.



Техничките спецификации може да се изменат без претходно известување за да се подобри квалитетот на производот.



Сликите во ова упатство се шематски и можеби не се совпаѓаат целосно со Вашиот производ.



Вредностите наведени на етикетите на производите или во документацијата што го придружува се добиени во лабораториски услови во согласност со релевантните стандарди. Во зависност од условите на работа и на околината на производот, овие вредности може да се разликуваат.

4 Прва употреба

Пред да започнете со користење на Вашиот производ, се препорачува да го направите наведеното во следните делови соодветно.

4.1 Прво чистење

1. Отстранете ги сите материјали од пакувањето.
2. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер и исушете ги со крпа.

ЗАБЕЛЕШКА: Некои детергенти или средства за чистење може да предизвикаат оштетување на површината. Не користете абразивни детергенти, прашоци за чистење, креми за чистење или остри предмети за време на чистењето.

ЗАБЕЛЕШКА: За време на првата употреба може да се појават чад и миризба неколку часа. Ова е нормално и само треба добра вентилација за да ги отстраните. Избегнувајте директно вдишување на чадот и миризиите што се формираат.

5 Инсталација

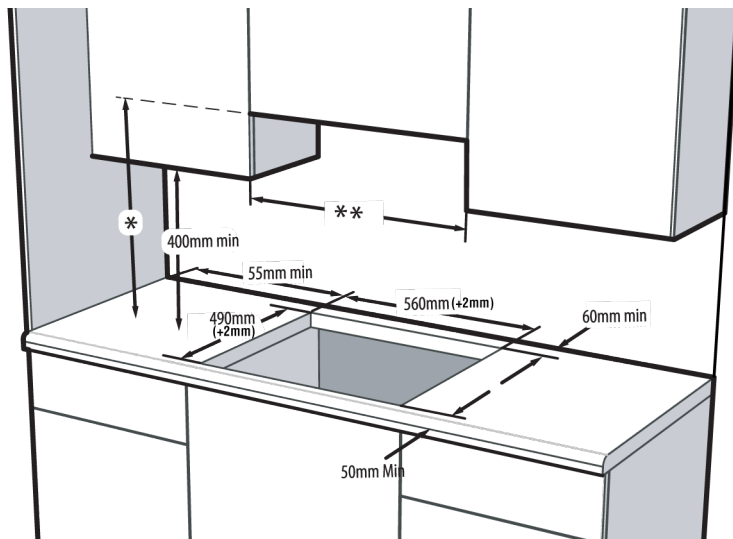
Општи предупредувања

- Контактирајте со најблискиот овластен сервисер за поставување на производот. Проверете дали сите инсталации за струјата и плинот се поставени пред да го повикате овластениот сервисер кој ќе го подготви производот за употреба. Ако не се, повикајте квалификуван сервисер и мајстор за да ги направи неопходните подготовки. Производителот нема да се смета за одговорен за оштетувања што се појавиле заради постапки што ги извеле неовластени лица.
- Производот мора да го постави квалификувано лице во согласност со важечките регулативи. Во спротивно, гаранцијата ќе се поништи. Подготовката на локацијата и електричната и плинска инсталација за производот е одговорност на потрошувачот.
- Производот мора да се постави во согласност со локалните закони за плин и напојување со ел. енергија.
- Пред поставување, проверете го производот визуелно за да видите дали има оштетувања. Ако има, не

поставувајте го. Оштетените производи предизвикуваат безбедносен ризик.

5.1 Пред поставување

- Плочата е дизајнирана за поставување на комерцијална работна површина. Безбедносно растојание мора да се остави меѓу апаратот и ѕидовите и елементите во кујната. Погледнете ја сликата (вредности во мм.).
- Работната површина мора да биде порамнета и фиксирана хоризонтално.
- Отворете отвор за плочата во работната површина според димензиите за поставување.
- Овој производ е уред од класа 3 според стандардот EN 30-1-1.
- Оставете минимално растојание од 750 мм над површината на плочата.
- Ако се поставува аспиратор над шпоретот, погледнете ги упатствата на производителот за аспираторот во однос на висината за поставување. Ако не е дефинирана која било големина во упатството за аспиратори, оваа висина треба да биде најмалку 650 mm.
- Секој кујнски мебел до апаратот мора да биде отпорен на топлина (мин. 100 °C).



- * Минимална висина за вентилација како што е препорачано во упатството за употреба на механичкиот аспиратор. Ако не е препорачливо во упатството за употреба на аспираторот, оваа висина треба да биде најмалку мин.650 mm.
- ** Минималното растојание меѓу кабинетите мора да биде еднакво на ширината на плочата

5.2 Електрично поврзување

Општи предупредувања

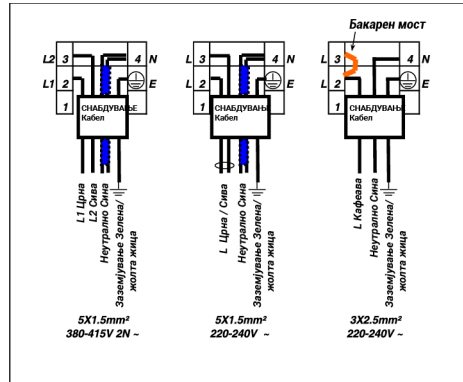
- Пред да се започне со работа на електричната инсталација, исклучете го производот од електричната мрежа. Може да настане струен удар!
 - Поврзете го производот за заземјен штекер / довод на струја којшто е обезбеден со минијатурен автоматски осигурувач со соодветен капацитет како што е посочено во табелата „Технички спецификации“.
- Инсталацијата за заземјувањето треба да ја направи квалификуван електричар ако го користите производот со или без трансформатор. Нашата компанија нема да биде одговорна за какви било оштетувања што ќе се случат заради употреба на производот без инсталација со заземјување во согласност со локалните регулативи.
- Производот мора да го поврзе на електричната мрежа само овластено и квалификувано лице. Гаранцијата на производот почнува да тече дури откако ќе биде исправно инсталиран. Производителот нема да биде одговорен за штетите кои ќе настанат од работите што ќе ги изведат неовластени лица.
 - Кабелот за напојување не смее да се приклучува, превиткува или притиснува или да се допира со врелите делови на апаратот. Оштетениот кабел за напојување мора да се замени од страна на овластен сервисер. Инаку, постои ризик од електричен удар, краток спој или пожар со непрофесионални поправки!
 - Податоците за довод на ел. енергија мора да соодветствуваат со податоците што се дадени на плочката со номинални вредности на апаратот. Плочката со номинални вредности е позади, на кукиштето на производот. Кабелот за напојување за производот мора да е усогласен со вредностите во табелата „Технички спецификации“.
 - Приклучокот на кабелот за напојување мора да биде на дофат по поставувањето (не пренесувајте го преку плочата. Не користете

продолжни кабли или повеќекратни приклучоци при поврзувањето со струја.

- Додека се поврзуваат жиците, мора сè да биде во согласност со националните/локалните регулативи за електрика и мора да се употребуваат соодветните штекери/линии и приклучоци за рерна. Во случај кога моќноста на производот е ограничена на помала вредност од капацитетот на приклучокот и штекерот/линијата да пренесуваат струја, мора производот да се поврзе преку фиксна електрична инсталација директно без да се употребува приклучок и штекер/линија.
- **Ако производот биде поврзан директно за доводот на струја:** Ако не е можно да се прекинат сите полови на доводот на струја, мора да се поврзе и единица за прекинување со најмалку 3 mm слободен простор за контакт (осигурувачи, сигурносни прекинувачи, контактори) и сите полови на оваа единица мора да бидат во близина на производот (не над него) во согласност со IEE директивите. Пропустот да се следи ова упатство може да води до проблеми во работењето на производот и гаранцијата може да изгуби важност.
- Се препорачува дополнителна заштита со додатен прекинувач на струја.

Ако производот е произведен со кабел но без приклучок:

Поврзете го кабелот на производот со доводот на струја како што е наведено подолу:



Ако вашиот тип на кабел за напојување е 3-проводник, за 1-фазно поврзување:

- Кафеава = L (Фаза)
- Сина = N (Неутрално)
- Зелена/жолта жица = (E) ⊕ (Заземјување)

Ако вашиот тип на кабел за напојување е тип на 5-проводници, за 1-фазно поврзување:

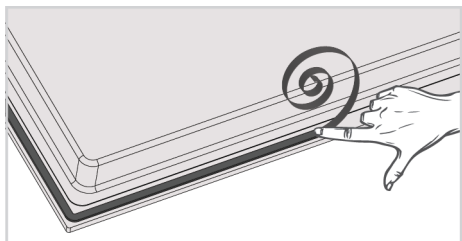
- Црна/Сива = L (Фаза)
- Сина = N (Неутрално)
- Зелена/жолта жица = (E) ⊕ (Заземјување)

Ако вашиот тип на кабел за напојување е тип на 5-проводници, за 2-фазно поврзување:

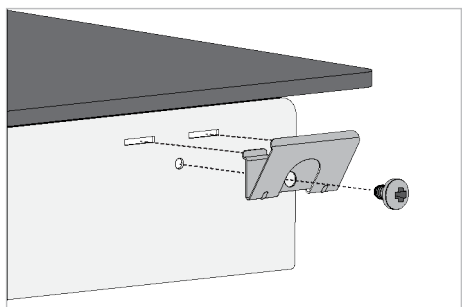
- Црна = L1 (Фаза)
- Сива = L2 (Фаза)
- Сина = N (Неутрално)
- Зелена/жолта жица = (E) ⊕ (Заземјување)

5.3 Инсталација на производите

1. Превртувајќи ја котлината наопаку, поставете ја на рамна површина.
2. Кога ја поставувате котлината, нанесете ја заптивната заптивка, која е обезбедена во пакувањето, околу котлината како што е прикажано на следнава слика, осигурувајќи дека таа останува 1 до 2 mm внатре од надворешниот раб на стаклото.



3. Прицврстете ги монтажните пружини на котлината така што ќе ги вметнете низ дупките во долната обвивка и ќе ги навртувате како што е прикажано на сликата.

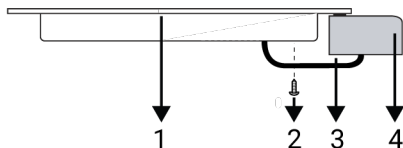


Во некои модели, монтажните пружини може да се произведат претходно склопени на вашиот производ.



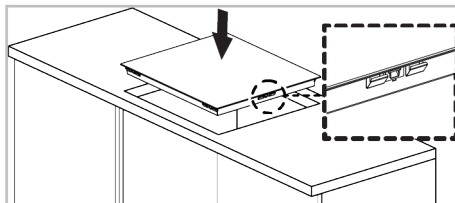
Бројот на монтажни пружини во вашиот производ варира во зависност од моделот на производот.

4. Повторно свртете ја плотната, израмнете ја на пултот и поставете ја.
5. Кога котлината ќе се постави на пултот, ќе се постави на пултот со помош на пружини и вашиот производ лесно ќе се фиксира. Во случаи кога инсталацијата со овие пружини не е доволна, можете да прикачите две монтажни пружини на предниот дел од производот на следниов начин.



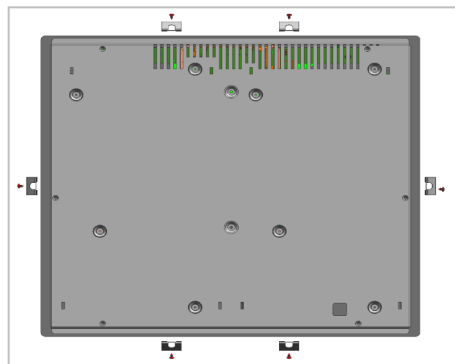
- 1 Котлина
- 2 Завртка
- 3 Монтажна пружина
- 4 Плотна

Лесна инсталација: Некои модели доаѓаат со монтажни пружини и заптивка прикачена на производот. За овие модели, игнорирајте ги монтажните пружини и упатствата за монтажа на држачот опишани во упатството. Поставете го производот директно во просторот каде што ќе биде поставен како што е прикажано на сликата подолу.



Заден изглед (отвори за поврзување)

Локациите на дупките за поврзување прикажани на сликата подолу се шематски, можат да варираат во зависност од моделот на производот. Средете ги според дупките за поврзување на вашиот производ.





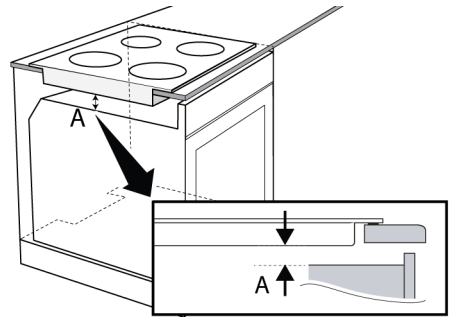
Поврзување за различни отвори не е добра работа во услови на безбедност, бидејќи со тоа може да се оштетат плинскиот и електричниот систем.



Плочата има компоненти што работат на плин или струја. Затоа, плочата треба да се фиксира само на работна површина преку дупките за фиксирање, користејќи ги само доставените елементи и шrafoви за обезбедување и како што е посочено во упатството. Во спротивно, ќе претставува опасност по животот и имотот.

Ако има вградена рерна под плочата за готвење;

Кога ја поставувате плочата за готвење на вградена рерна, треба да се остави растојание помеѓу горниот ѕид на рерната и долниот дел од кукиштето на плочата, како што е прикажано на сликата.

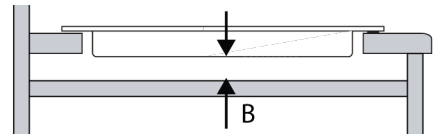


A мин. 15 mm

Ако има фиока/кабинет под плочата за готвење;

Кога поставувате плоча врз елемент, мора да се постави рамка со цела да се оддели елементот од плочата како што е посочено на сликата погоре. Ова не е потребно кога се поставува врз вградена рерна.

На пример, ако е можно да се допре долната страна на производот откако ќе се инсталира врз елементот, овој дел мора да се покрие со дрвена плоча.



B мин. 15 mm

Конечна проверка

1. Повторно поврзете го производот на електричната мрежа.
2. Проверете ги функциите.

6 Како Се Користи Плочата

6.1 Општи информации за употребата на плотната

Општи предупредувања

- Не дозволувајте предмети да паднат на плочата за готвење. Дури и малите предмети како што се солерите може да ја оштетат плочата за готвење. Не користете испукани рингли. Водата може да навлезе низ овие пукнатини и да предизвика краток спој. Ако површината е оштетена на кој било

начин (на пример, видливи пукнатини), прво исклучете го осигурувачот, а потоа јавете се на овластениот сервис за да го исклучите производот од струја за да го намалите ризикот од електричен удар.

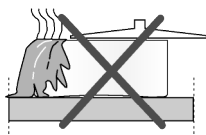
- Немојте да ставате на плотната тенџериња и тави што се нестабилни и се нишаат.

- Не ги загревајте садовите за готвење додека се празни. Така може да се оштетат и садовите за готвење и апаратот.
- Исклучувајте ги плинските горилници по секоја употреба.
- Ќе го оштетите апаратот ако ракувате со плотните додека врз нив нема садови за готвење. Исклучувајте ги плотните по секоја употреба.
- По секоја употреба, површината за готвење ќе биде жешка, затоа не ставајте пластични садови / тави на површината за готвење. Веднаш исчистете го таквиот материјал од површината.
- Наглитите промени на температурата на стаклената површина за готвење може да предизвикаат оштетување, внимавајте да не истурите ладни течности за време на готвењето.
- Ставајте доволно количество храна во садите за готвење. Така храната нема да се прелее од садот и нема да треба непотребно да чистите.
- Не ги ставајте капаците од тенџерињата и тавите врз горилниците/грејните зони.
- Тенџерињата поставувајте ги со центрирање на горилниците/грејните зони. Ако сакате да го префрлите тенџерето на друг горилник/зона, не го лизгајте туку најнапред кренете го, а потоа ставете го на другиот горилник.

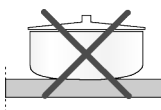
Совети за плотни со стаклокерамички површини

- Стаклокерамичката површина е огноотпорна и врз неа не влијаат големите температурни разлики.

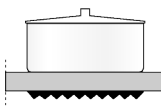
- Не ја користете стаклокерамичката површина како подлога врз која ќе ставате нешто или како подлога за сечење.
- Користете само тенџериња и тави со обработено дно. Острите рабови може да ја изгребат површината.
- Не користете алуминиумски тенџериња и тави. Алуминиумот ја уништува површината на плотната.
- Ако површината на плотната се испрска со храна, плотната може да се оштети и да дојде до пожар.



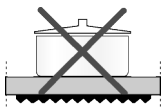
- Не користете садови за готвење со вдлабнато или испакнато дно.



- Користете само тенџериња и тави со рамно дно. Тие полесно ја пренесуваат топлината.



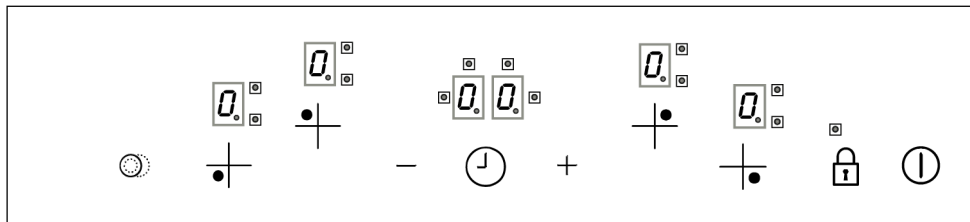
- Се троши непотребна енергија ако пречникот на тенџерето е премногу мал.



Препорачана големина на садите за готвење


Дијаметар на зоната за готвење - mm	Дијаметар на тенџерето - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Контролна табла





Копчиња :


 Копче за вклучување/исклучување

 Копче за покачување


 Копче за намалување


 Копче за тајмерот *

 Копче за заклучување со клуч *


 Копче за зона за затоплување *

Копчиња за избирање на зона за готвење :

 Копче за избирање на задната лева зона за готвење

 Копче за избирање на предната лева зона за готвење

 Копче за избирање на предната десна зона за готвење *


 Копче за избирање на задната десна зона за готвење


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

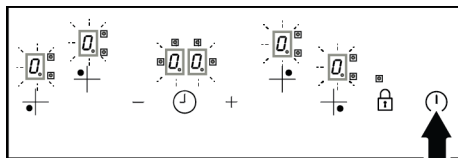
Општи предупредувања за контролната табла


- Графиките и фигурите се само за илустративни цели. Вистинските слики или функции може да се разликуваат во зависност од моделот на котлината.
- Овој производ се контролира со контролна табла на допир. Секоја операција што ја правите на контролната табла на допир се потврдува со звучен сигнал.
- Секогаш одржувајте ја контролната табла чиста и сува. Ако површината е влажна и валкана, тоа може да предизвика проблеми во работењето со функциите.

Вклучување на котлината


1. Вклучете ја плочата со допирање на копчето .

⇒ Симболот „“ се појавува на сите екрани на зоните за готвење.




 Ако не се изврши операција во рок од 10 секунди, котлината автоматски се враќа во режим на подготвеност.

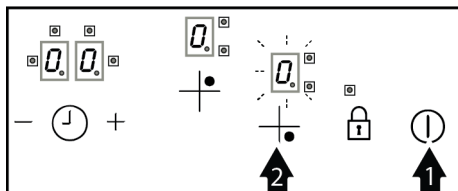
Исклучување на шпоретот


1. Допрете на копчето  подолго од 2 секунди.



⇒ Плотната се исклучува и се враќа во режим на подготвеност.



Вклучување на зоните за готвење (Дел за готвење)


1. Вклучете ја плочата со допирање на копчето .
2. Допрете на копчето за избор на зоната за готвење што сакате да ја вклучите.



⇒ На екранот на зоната за готвење се појавува симболот „“ и екранот на соодветната зона светнува посветло.





3. Допрете на копчето  за да го активирате подесувањето на нивото на температурата. Допрете на копчињата  за да прилагодите помеѓу 1 и 9.

 Ако директно го допрете копчето  за подесување на нивото на температурата, ќе се активира поставката за висока моќност. Поставката за висока моќност е опишана во следниот дел.


 Ако не се изврши операција во рок од 10 секунди, котлината автоматски се враќа во режим на подготвеност.

Исклучување на зоните за готвење:



Избраната зона за готвење може да се исклучи на 3 различни начина:


1. Со намалување на температурата на ниво „0“: Може да ја исклучите зоната со намалување на подесувањето на температурата на ниво „0“.
2. Со допирање на копчињата  и  истовремено: Изберете ја зоната што сакате да ја исклучите. За да ја исклучите зоната, допрете ги копчињата  и  истовремено.
3. Користење на функцијата за исклучување на тајмерот за саканата зона: Кога времето истекува, тајмерот ја исклучува зоната поврзана со него. На соодветните екрани се прикажува „0“ или „00“. Кога времето истекува, се огласува звучниот аларм. За да го замолчите звучниот аларм, допрете кое било копче на контролната табла.

Индикатор за преостаната топлина

Ако симболот „“ е на екранот на котлината, тоа значи дека котлината сè уште е топла и се користи за да се задржи мала количина храна топла. По

одреден временски период, симболот се менува во симболот „0“, што значи помалку жешко.

 Ако симболот „“ или „0“ свети на екранот на зоната за готвење кога котлината е исклучена, тоа значи дека зоната за готвење е сè уште жешка. Не допирајте ја котлината.

 Кога има прекин на електричната енергија, индикаторот за преостаната топлина не свети и не го предупредува корисникот за зоните на топло готвење.


Кога вашата котлина се прегрева;

- Ако активните зони за готвење се поставени на ниво повисоко од ниво 7, котлината го намалува нивото на активните зони за готвење на ниво 7 и зоните за готвење не можат да се постават повисоко од ова ниво.
- Ако прегревањето продолжи; ако зоната е поставена на ниво повисоко од ниво 5, зоната ќе се намали на ниво 5 и на зоната нема да ѝ биде дозволено да работи на ниво повисоко од ова ниво. Ако вашата зона се прегрее, самата ќе се исклучи за заштита и зоните нема да работат.

Подесување на висока моќност (брзо загревање - засилувач)

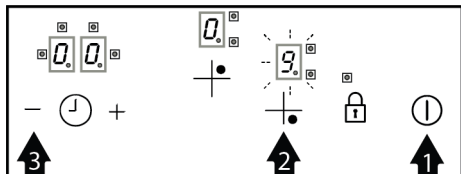
Може да го користите подесувањето со голема моќност за брзо загревање. Ако е овозможено брзо загревање, готвењето ќе работи со максимална моќност одреден временски период. Брзото време на загревање зависи од избраното ниво на топлина. Сепак, не се препорачува да се готви долго време во оваа положба. Поставката за висока моќност може да не е достапна за секоја зона.

Вклучување на поставката за висока моќност:

1. Вклучете ја плочата со допирање на копчето .

- Изберете ја саканата зона со допирање на копчето за избор на готвење.
- Поставете го на ниво „9“ со допирање на копчето —.

⇒ На екранот ќе се прикажуваат „9“ и „A“ наизменично. На ниво на температура „9“ се активира поставката за висока моќност.



- Ако сакате да поставите подесување со голема моќност на различно ниво на температура, може да го промените со допирање на копчињата +/-. На екранот

соодветно се појавуваат поставеното ниво на температура и „A“. На пример, кога нивото на температурата е намалено на 6, се појавуваат соодветно „6“ и „A“.



Ако вашата котлина се прегрее, подесувањето за висока моќност може да не може да се прилагоди.

Исклучување на подесувањето за голема моќност:

Кога ќе заврши времето за поставување висока моќност, зоната за готвење продолжува да работи на поставената температура и на екранот се појавува само нивото на температурата. Ако сакате претходно да ја исклучите зоната за готвење, допрете го копчето — или поставете го нивото на температурата на „0“.

Температурно ниво	Време на исклучување - секунди
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	10

Табела 1: Табела-1: Времиња на исклучување на подесувањето со голема моќност

Вклучување повеќе (двојна и тројна) зона за готвење

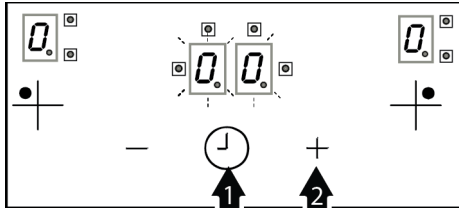
Отворање на двојната зона за готвење:

- Вклучете ја плочата со допирање на копчето ①.
- Изберете ја двојната зона за готвење со допирање на копчињата за избор на зона за готвење.

- Допрете на копчето + за да го активирате подесувањето на нивото на температурата. Допрете на копчињата +/— за да прилагодите помеѓу 1 и 9.

- Допрете на копчето ② за да го активирате вториот надворешен дел од двојната зона. Кога повторно ќе го допрете копчето ②, надворешниот дел ќе се исклучи. Внатрешниот дел ќе продолжи да работи.

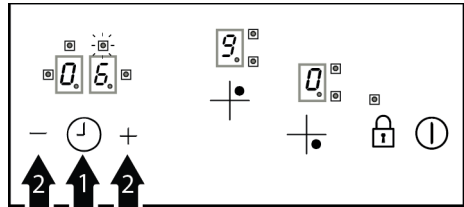
3. Поставете ја саканата временска вредност со допирање на копчињата **+** и **-**. Откако ќе го поставите времето, тајмерот почнува да одбројува.
4. Кога времето ќе истече, ќе се вклучи звучниот аларм. За да го замолчите звучниот аларм, допрете кое било копче на контролната табла на допир.



i Точкестите LED диоди околу часовникот ја претставуваат секоја зона за готвење. Ако едното трепка, може да го поставите тајмерот за таа зона за готвење. Ако ниту еден од светодиодите не е вклучен или трепка, функцијата за аларм е активна.

Функција на тајмерот на зоната за готвење:

1. Вклучете ја плочата со допирање на копчето **⏻**.
2. Изберете ја саканата зона со допирање на копчето за избор на готвење.
3. Допрете на копчето **+** за да го активирате подесувањето на нивото на температурата. Допрете на копчињата **+/-** за да прилагодите помеѓу 1 и 9.
4. Активирајте го тајмерот на зоната за готвење со допирање на копчето **⌚**. На екранот на тајмерот се појавува „00“ и LED-точката околу екранот за соодветната зона за готвење почнува да трепка.



5. Поставете ја саканата временска вредност со допирање на копчињата **+** и **-**. Поставаката се потврдува по неколку секунди.

i Тајмерот може да се постави само за зоните што работат.

i Повторете ги горенаведените чекори за други зони чии тајмери сакате да ги поставите.

i Тајмерот не може да се постави без да се избере зоната за готвење и нивото на температурата во зоната.

i Кога е избран тајмерот, може да го видите преостанатото време со повторно допирање на копчето **⌚**. Поставените времиња се прикажуваат по редослед со секој допир. Ако е поставен аларм, тој се прикажува во текот на ова време.



Исклучување на тајмерот

Кога ќе заврши поставеното време, котлината автоматски ќе се исклучи и ќе даде звучно предупредување. Притиснете кое било копче за да го исклучите звучното предупредување.

Рано исклучување на тајмерот

Ако тајмерот е исклучен порано, котлонот ќе продолжи да работи на поставената температура додека не се исклучи.

Кога тајмерот за зоната за готвење е исклучен порано, тој продолжува да работи на поставеното ниво на температура.

1. Изберете ја зоната за готвење што сакате да ја исклучите.
2. Допрете на копчето  за да го активирате тајмерот.
3. Допрете го копчето  додека на екранот на тајмерот не се појави „00“. Приказот на точката и тајмерот на соодветната зона за готвење трепкаат одреден временски период, а потоа целосно се гасат и тајмерот се откажува.

Автоматско исклучување (ограничувања на работното време)

Контролната единица има функција за автоматско исклучување. Ако една или повеќе од зоните за готвење се оставени

вклучени, зоната за готвење автоматски ќе се исклучи по одреден временски период. (Види Табела-2)

Ако има тајмер доделен на зоната за готвење, тогаш екранот на тајмерот исто така ќе се исклучи. Времето на автоматско исклучување зависи од избраното ниво на температура. Зоната за готвење може повторно да се вклучи од корисникот откако автоматски ќе се исклучи како што е опишано погоре.



Ако на контролната табла се појават грешки како AF10, AF20, AF30, консултирајте се со сервисот.

Температурно ниво	Време на автоматско исклучување - часови
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

Табела 2: Табела-2: Автоматско време на исклучување

7 Општи информации за печењето

Во овој дел можете да најдете совети за подготовка и готвење на храната.

7.1 Општи предупредувања во врска со готвењето врз плотните

Општи предупредувања во врска со готвењето врз плотните

- Никогаш не полнете го садот за готвење со масло повеќе од една третина. Не оставајте ја плочата без надзор кога загревате масло. Прегреаното масло претставува ризик од оган. Никогаш не обидувајте се да изгаснете можниот оган со вода! Ако

маслото се запали, покријте го со противпожарно ќебе или влажна крпа. Исклучете ја плочата ако е безбедно и повикајте противпожарна служба.

- Пред да пржите некои намирници, исцедете ја водата од нив и полека ставајте ги во врелото масло. Смрзнатите намирници треба да се одмрзнат пред да се пржат.
- Кога греее масло, проверете дали тенџерето што го користите е суво и држете го капакот отворен.
- Совети за готвење на економичен режим може да најдете во делот “Упатства за заштита на околината”.

8.1 Општи информации за чистење

Општи предупредувања

- Почекајте производот да се олади пред да го чистите. Топлите површини може да предизвикаат изгореници!
- Не ги применувајте детергентите директно на жешки површини. Тоа може да предизвика трајни дамки.
- Производот треба темелно да се исчисти и исуши по секое работење. Така, остатоците од храна лесно ќе се исчистат и ќе се спречи нивното горење кога производот подоцна повторно ќе се користи. Така, работниот век на апаратот се продолжува и проблемите што често се сретнуваат ќе се намалат.
- Не користете производи за чистење на пареа за чистење.
- Некои детергенти или средства за чистење може да предизвикаат оштетување на површината. Несоодветни средства за чистење се: белило, производи за чистење кои содржат амонијак, киселина или хлорид, производи за чистење со пареа, средства за отстранување бигор, отстранувачи на дамки и 'рѓа, абразивни производи за чистење (крема за чистење, прашок за чистење, абразивна четка и четка што гребе, жица, сунѓери, крпи за чистење што содржат нечистотија и остатоци од детергент).
- Не е потребен посебен материјал за чистење за чистењето по секоја употреба. исчистете го апаратот со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете го со сува крпа.
- Внимавајте целосно да ја избришете преостанатата течност по чистењето и веднаш исчистете ја храната што прска наоколу за време на готвењето.
- Не мијте ниту една компонента на вашиот апарат во машина за миење садови, освен ако не е поинаку наведено во упатството за употреба.

За ринглите:

- Киселата нечистотија како што е млекото, домотната паста и маслото може да предизвика трајни дамки на ринглите и составните делови на зоните за готвење, исчистете ги прелиените течности веднаш откако ќе ја изладите ринглата со исклучување.

Инокс - не'рѓосувачки површини

- Не користете средства за чистење кои содржат киселина или хлор за чистење на не'рѓосувачки - инокс површини и рачки.
- Не'рѓосувачката - инокс површина може да ја промени бојата со тек на време. Ова е нормално. По секое работење, исчистете со детергент погоден за не'рѓосувачка или инокс површина.
- Чистете со мека крпа со сапуница и течен детергент (кој не гребе), погоден за инокс површини, внимавајте да бришете во една насока.
- Отстранете ги дамките од лимон, масло, скроб, млеко и протеини на стаклените и инокс површините веднаш без да чекате. Дамките може да 'рѓосаат по долг временски период.
- Средствата за чистење испрскани/нанесени на површината треба веднаш да се исчистат. Абразивните средства за чистење што се оставени на површината предизвикуваат површината да побеле.

Стаклени површини

- Кога чистите стаклени површини, не користете тврди метални стругалки и абразивни материјали за чистење. Можат да ја оштетат стаклената површина.
- исчистете го апаратот со детергент за миење садови, топла вода и микрофибер крпа специфична за стаклени површини и исушете го со сува микрофибер крпа.
- Ако има остаток од детергентот по чистењето, избришете го со ладна вода и исушете го со чиста и сува

микрофибер крпа. Преостанатиот детергент може да ја оштети стаклената површина следниот пат.

- Во никој случај не треба да се чисти исушениот остаток на стаклената површина со назабени ножеви, жичена волна или слични алатки за гребење.
- Можете да ги отстраните дамките од калциум (жолти дамки) на стаклената површина со комерцијално достапното средство за отстранување бигор, со средство за отстранување бигор како оцет или сок од лимон.
- Ако површината е многу извалкана, нанесете го средството за чистење на дамката со сунѓер и почекајте подолго време правилно да проработи. Потоа исчистете ја стаклената површина со влажна крпа.
- Промената на бојата и дамките на стаклената површина се нормални и не се дефекти.

Пластични делови и обоени површини

- Чистете ги пластичните делови и обоените површини со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и исушете ги со сува крпа.
- Не користете тврди метални стругалки и абразивни средства за чистење. Може да ги оштетат површините.
- Погрижете се спојките на составните делови на производот да не бидат оставени влажни и со детергент. Во спротивно, може да настане корозија на спојките.

8.2 Чистење на плотната

Стаклена површина за готвење

а да ја исчистите стаклената површина за готвење, следете ги чекорите за чистење на стаклени површини опишани

9 Решавање проблеми

Ако проблемот продолжи по следење на упатствата во овој дел, контактирајте го Вашиот продавач или овластен сервис. Не обидувајте се сами да го поправите производот.

во делот “Општи информации за чистење”. За посебни случаи може да исчистите следејќи ги долунаведените информации.

- Јадењата што содржат шеќер, како што се темен крем, скроб и сируп, треба да се исчистат веднаш, без да чекате површината да се олади. Инаку стаклената површина за готвење може трајно да се оштети.
- Немојте да користите средства за чистење додека плотната е жешка, бидејќи така може да останат трајни дамки.

8.3 Чистење на контролната табла

- Кога ги чистите контролните табли со тркалца, избришете ги таблите и тркалцата со влажна мека крпа и исушете ги со сува крпа. Не ги отстранувајте тркалцата и дихтунзите под нив за да ја исчистите таблата. Контролната табла и тркалцата може да се оштетат.
- Додека ги чистите инокс контролните табли со тркалца, не користете средства за чистење на инокс околу тркалцето. Показателите околу тркалцето може да се избришат.
- Чистете ги контролните табли на допир со влажна мека крпа и исушете ги со сува крпа. Ако Вашиот производ има функција за заклучување на копчиња, поставете го заклучувањето пред да ја чистите контролната табла. Во спротивно, на тастерите може да се случи неправилно откривање.

Производот не работи.

- Осигурувачот може да е неисправен или изгорен. >>> Проверете ги осигурувачите во кутијата со осигурувачи. Променете ги доколку е потребно или вклучете ги повторно.

- Апаратот може да не е приклучен во (заземјен) штекер. >>> Проверете дали апаратот е приклучен во штекер.
- (Ако има тајмер на Вашиот апарат) Копчињата на контролната табла не работат. >>> Ако Вашиот производ има заклучување на копчиња, може да е овозможено заклучувањето, оневозможете го заклучувањето.
- Ако плочата за готвење не се вклучи кога ќе се притисне копчето за вклучување/исклучување >>> Исклучете го и почекајте најмалку 20 секунди пред да го приклучите.

Üdvözljük!

Tisztelt Vásárló!

Köszönjük, hogy a Beko készüléket választotta. Azt szeretnénk, hogy a kiváló minőségben és technológiával gyártott készülék a leghatékonyabban működjön. Ezért a termék használata előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet és minden egyéb mellékelt dokumentációt.

Tartsa szem előtt a használati útmutatóban szereplő összes információt és figyelmeztetést. Így megvédheti magát és a terméket az esetlegesen felmerülő veszélyektől.

Őrizze meg a használati útmutatót. Ha a terméket másnak adja át, adja át vele együtt a kézikönyvet is. A termékre vonatkozó garanciális feltételek, használati és hibaelhárítási módok ebben a kézikönyvben találhatóak.

A szimbólumok és leírásuk a felhasználói kézikönyvben:



Halált vagy sérülést okozó veszély.



Fontos információk és hasznos használati tanácsok.



Olvassa el a felhasználói kézikönyvet.



Forró felületre vonatkozó figyelmeztetés.

**FIGYEL-
MEZTETÉS**

Veszély, amely a termékben vagy annak környezetében anyagi kárt okozhat.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

1 Biztonsági utasítások.....	30
1.1 Rendeltetésszerű használat	30
1.2 Gyermek, veszélyeztetett személyek és háziállatok biztonsága	30
1.3 Elektromos biztonság	31
1.4 Szállítási biztonság	33
1.5 Telepítés biztonsága.....	33
1.6 A használat biztonsága.....	34
1.7 Hőmérséklet figyelmeztetések.....	34
1.8 A főzés biztonsága.....	35
1.9 Biztonságos karbantartás és tisztítás	35
2 Környezetvédelmi utasítások	35
2.1 Hulladékról szóló irányelv.....	35
2.1.1 Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló rendeletnek való megfelelés és a hulladéktermékek ártalmatlanítása	35
2.2 Csomagolási információk.....	35
2.3 Energiatakarékossági ajánlások ..	36
3 Az Ön készüléke	36
3.1 Termék bemutatása.....	36
3.2 Műszaki adatok	37
4 Első használat.....	38
4.1 Kezdeti tisztítás	38
5 Beszerelés	38
5.1 Üzembe helyezés előtt.....	38
5.2 Elektromos csatlakoztatás	39
5.3 A termékek beszerelése.....	40
6 A főzőlap használata.....	42
6.1 Főzőlap használatával kapcsolatos általános információk	42
6.2 Kezelőpanel	43
7 Általános információk a sütésről....	48
7.1 A főzőlapon történő főzéssel kapcsolatos általános figyelmeztetések	48
8 Karbantartás és tisztítás	48
8.1 Általános tisztítási információk....	48
8.2 A főzőlap tisztítása	50
8.3 A kezelőpanel tisztítása	50



1 Biztonsági utasítások

- Ez a fejezet a személyi sérülés vagy anyagi kár kockázatának megelőzéséhez szükséges biztonsági utasításokat tartalmazza.
- Ha a terméket továbbadja személyes használatra vagy használt termékként való felhasználás céljából, akkor a használati útmutatót, a termék címkéket és a többi vonatkozó dokumentumot és alkatrészeket is adja át.
- Cégünk nem vállal felelősséget a jelen utasítások be nem tartásából eredő esetleges károkért.
- Ezen utasítások be nem tartása esetén minden garancia érvényét veszti.
- Az üzembe helyezést és javítást mindig a gyártóval, a hivatalos szervizzel vagy az importőr cég által kijelölt személlyel végeztesse el.
- Csak eredeti pótalkatrészeket és tartozékokat használjon.
- Ne javítsa vagy cserélje ki a termék egyetlen alkatrészét sem, kivéve, ha az a felhasználói kézikönyvben egyértelműen szerepel.
- Ne végezzen műszaki módosításokat a terméken.



1.1 Rendeltetésszerű használat

- Ezt a terméket otthoni használatra tervezték. Kereskedelmi felhasználásra nem alkalmas.
- Ne használja a terméket kertben, erkélyen vagy más kültérben. Ezt a terméket háztartásokban, valamint üzletek, irodák és egyéb munkahelyi környezetek személyzeti konyháiban való használatra szánják.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ez a termék kizárólag főzési célokra használható. Nem szabad más célokra, például a helyiség fűtésére használni.



1.2 Gyermekek, veszélyeztetett személyek és háziállatok biztonsága

- Ezt a terméket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint fizikai, érzékszervi vagy mentális képességeikben fejletlen emberek használhatják, vagy akiknek nincs tapasztalata és ismerete, mindaddig, amíg felügyelik vagy kiképzik őket a termék biztonságos használatáról és veszélyeiről.

- A gyermekek nem játszhatnak a termékkel. A takarítást és a felhasználói karbantartást nem szabad gyermekek elvégezni, kivéve, ha valaki felügyeli őket.
- Ezt a terméket nem szabad korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket is) használni, kivéve, ha felügyelet alatt tartják őket, vagy megkapják a szükséges utasításokat.
- A gyermekeket felügyelni kell annak biztosítására, hogy ne játsszanak a termékkel.
- Az elektromos termékek veszélyesek a gyermekek és a háziállatok számára. Gyermekek és háziállatok nem játszhatnak, nem mászhatnak fel vagy léphetnek be a termékbe.
- Ne tegyen olyan tárgyakat, amelyeket a gyermekek elérhetnek a terméken.
- Fordítsa az edények fogantyúját a pult oldalára, hogy a gyerekek ne tudják megragadni és megégni.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a termék hozzáférhető felületei forróak. Tartsa távol a gyermekeket a terméktől.
- A csomagolóanyagokat tartsa gyermekektől elzárva. Fennáll a sérülés és a fulladás veszélye.
- Az elhasználódott és haszontalan termékek eldobása előtt:
 1. Húzza ki a hálózati csatlakozót, majd húzza ki a konnektorból.
 2. Vágja le a tápkábelt, majd húzza ki a csatlakozódugóval a termékből.
 3. Tegyen óvintézkedéseket, hogy megakadályozza a gyermekek belépését a termékbe.
 4. Ne engedje, hogy a gyerekek tétlen állapotban játsszanak a termékkel.



1.3 Elektromos biztonság

- Csatlakoztassa a terméket egy olyan földelt konnektorba, amelyet a típuscímkén feltüntetett áramerősségnek megfelelő biztosíték véd. A földelést szakképzett villanszerelővel végeztesse el. Ne használja a terméket a helyi/nemzeti előírásoknak megfelelő földelés nélkül.
- A készülék dugaszának vagy elektromos csatlakozójának könnyen hozzáférhető helyen kell lennie. Ha ez nem lehetséges, akkor az elektromos berendezésen, amelyhez a termék csatlakozik, az elektromos előírásoknak megfelelő, az összes pólust a hálózattól

elválasztó mechanizmust (biztosíték, kapcsoló, kulcsos kapcsoló stb.) kell elhelyezni.

- Javítás, karbantartás és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a hálózathoz, vagy kapcsolja ki a biztosítékot.
- Csatlakoztassa a terméket olyan konnektorba, amely megfelel a típuscímkén megadott feszültség- és frekvenciaértékeknek.
- Ha a termék nem rendelkezik kábellel, akkor csak a „Műszaki adatok” fejezetben leírt csatlakozókábelt használjon.
- Ne akassza be a tápkábelt a termék alá és mögé. Ne tegyen nehéz tárgyat a tápkábelre. A tápkábel nem szabad meghajlítani, összenyomni, és nem szabad hőforrással érintkezni.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne akadjon el, amikor a terméket összeszerelés vagy tisztítás után a helyére teszi.
- Csak eredeti kábelt használjon. Ne használjon levágott vagy sérült kábeleket.
- Ne használjon hosszabbítót vagy többdugós csatlakozót a termék működtetéséhez.
- Forduljon a hivatalos szervizközponthoz vagy az importőrhöz a jóváhagyott adapter használatához azokban az

esetekben, amikor (a dugaszoló típushoz) átalakító adapter használata szükséges.

- Ha a tápvezeték hossza nem megfelelő, forduljon az importőrhöz vagy a hivatalos szervizközponthoz.
- A hordozható áramforrások vagy a több dugalj túlmelegedhetnek és kigyulladhatnak. Tartsa távol a terméktől a többszörös konnektorokat és a hordozható áramforrásokat.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak, hivatalos szerviznek vagy az importőr cég által meghatározott személynek kell kicserélnie az esetleges veszélyek elkerülése érdekében.

Ha a termék rendelkezik tápkábellel és dugóval:

- Soha ne dugja a termék dugóját törött, meglazult vagy a konnektoron kívüli dugóba. Győződjön meg róla, hogy a dugó teljesen be van dugva a csatlakozóaljzatba. Ellenkező esetben a csatlakozások túlmelegedhetnek és tüzet okozhatnak.
- Kerülje, hogy a készüléket zsíros, tisztátalan vagy potenciálisan víznek kitett dugaszokba dugja be (például olyan munkalap közelében, ahonnan víz szil-

várogthat). Ellenkező esetben fennáll a rövidzárlat és az áramütés veszélye.

- Soha ne érintse meg a dugót nedves kézzel!
- Húzza ki a dugót a konnektorból a dugó testével, nem pedig magával a vezetékkel.

1.4 Szállítási biztonság

- A termék szállítása előtt húzza ki a készüléket a hálózathoz.
- Ha a terméket szállítani kell, csomagolja buborékfóliába vagy vastag kartonba, és szoroson ragassza le. A termék mozgó alkatrészeit a sérülések elkerülése érdekében rögzítse szilárdan.
- A termék beszerelése előtt ellenőrizze a terméket a szállítás utáni esetleges sérülések szempontjából. Sérülés esetén forduljon az importőrhez vagy a hivatalos szervizközpontoz.

1.5 Telepítés biztonsága

- A telepítés megkezdése előtt a biztosíték kikapcsolásával áramtalanítsa azt a tápvezeték, amelyhez a terméket csatlakoztatja.
- A szállítás és a telepítés során mindig viseljen védőkesztyűt. Ellenkező esetben fennáll a sérülés veszélye az éles él miatt!
- A termék beszerelése előtt ellenőrizze a terméket, hogy nincs-e rajta sérülés. Ha a készülék sérült, tilos üzembe helyezni.
- Kerülje a hőszigetelő anyagok használatát a beépítésre kerülő bútorok belsejének burkolására.
- Közvetlen napfény és hőforrások, például elektromos vagy gázfűtőtestek nem lehetnek a termék telepítési helyén.
- Tartsa nyitva a termék összes szellőzőcsatornájának környezetét.
- Ne telepítse a terméket ablak közelébe. Fennáll annak a veszélye, hogy a főzőláng meggyújtja a főzőlap körüli függönyöket és gyúlékony anyagokat. Ha kinyitja az ablakot, a forró edények felborulhatnak.
- Ne telepítse a terméket ablak közelébe. Ha kinyitja az ablakot, a forró edények felborulhatnak.
- Ha a termék telepítési helye mögött van egy konnektor, akkor biztosítani kell, hogy a termék ne érintkezzen sem a konnektorral, sem a konnektorba dugott dugóval.
- Nem lehet gázcső, műanyag vízvezeték és aljzat a termék beépítési helyének hátsó vagy oldalsó falán. Ellenkező eset-

ben a főzőlap működtetésekor a hőhatás miatt deformálódhatnak, és ez biztonsági kockázatot jelenthet.

1.6 A használat biztonsága

- Győződjön meg arról, hogy a termék minden használat után ki legyen kapcsolva.
- Ha hosszabb ideig nem használja a terméket, húzza ki a konnektorból, vagy kapcsolja ki a tápellátást a biztosítékdobozból.
- Ne használja a terméket, ha az használat közben meghibásodik vagy megsérül. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról. Forduljon az importőr-höz vagy a hivatalos szervizközpontoz.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ha a főzőlap felülete megrepedt, az áramütés veszélyének elkerülése érdekében válassza le a terméket a hálózatról.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ha a főzőlap üvegfelülete törött:
Kapcsolja ki az összes gáz- és (adott esetben) elektromos főzőlapot. Válassza le a terméket az elektromos hálózatról.
- Ne érintse meg a készülék felületét.
- Ne használja a készüléket.

- Semmilyen okból ne lépjen rá a készülékre.
- Soha ne használja a terméket, ha ítélőképessége vagy koordinációja alkohol és/vagy kábítószer fogyasztása miatt károsodott.
- A főzőtérben és környékén nem szabad gyúlékony tárgyakat tartani. Ellenkező esetben ezek tüzet okozhatnak.
- Ez a termék nem alkalmas távirányítóval vagy külső órával való használatra.

1.7 Hőmérséklet figyelmeztetések

- **FIGYELMEZTETÉS:** A termék használat közben a termék és a hozzáférhető részei forróak lesznek. Ügyelni kell arra, hogy ne érintse meg a terméket és a fűtőelemeket. A 8 év alatti gyermekeket a terméktől távol kell tartani, kivéve, ha állandó felügyelet alatt állnak.
- Ne helyezzen gyúlékony/robbanásveszélyes anyagokat a termék közelébe, mivel működés közben a felületek forróak lesznek.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.

1.8 A főzés biztonsága

- **FIGYELMEZTETÉS:** A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Szilárd vagy folyékony zsírokkal történő főzés esetén veszélyes a főzőlapot felügyelet nélkül hagyni, ami tüzet okozhat. SO-HA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet; válassza le a terméket a hálózatról, majd fedje le a lángokat takaróval vagy tűzoltó ruhával (stb.).
- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékle-

ten elpárolog és tüzet okozhat, mivel forró felületekkel érintkezve meggyulladhat.

1.9 Biztonságos karbantartás és tisztítás

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Soha ne mossa a terméket úgy, hogy vizet permetez vagy önt rá! Fennáll az áramütés veszélye!
- Ne használjon gőztisztítót a termék tisztításához, mert ez áramütést okozhat.

2 Környezetvédelmi utasítások

2.1 Hulladékról szóló irányelv

2.1.1 Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló rendeletnek való megfelelés és a hulladéktermékek ártalmatlanítása

Ez a termék megfelel az EU WEEE-irányelvének (2012/19/EU). A termék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak (WEEE) besorolási szimbólumával van ellátva.



Ez a termék kiváló minőségű alkatrészekből és anyagokból készült, amelyek újrafelhasználhatók és újrahasznosításra alkalmasak. Ezért az élettartam végén ne a normál háztartási és egyéb hulladékokkal együtt dobja ki a leselejtezett készüléket. Vigye el az elektro-

mos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szolgáló gyűjtőhelyre. Ezekről a gyűjtőpontokról érdeklődjön a helyi önkormányzatnál. A készülék megfelelő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt negatív következményeket.

Megfelel a RoHS-irányelvnek:

Az Ön által megvásárolt termék megfelel az EU RoHS-irányelvének (2011/65/EU). Nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros és tiltott anyagokat.

2.2 Csomagolási információk

A termék csomagolóanyagai újrahasznosítható anyagokból készülnek a nemzeti környezetvédelmi előírásoknak megfelelően. Ne dobja ki a csomagolási hulladékot a háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt, hanem vigye el a helyi hatóságok által kijelölt csomagolóanyag-gyűjtőhelyekre.

2.3 Energiatakarékosági ajánlások

Az EU 66/2014 szerint az energiahatékonyságra vonatkozó információk a termékhez mellékelt elismervényen találhatóak.

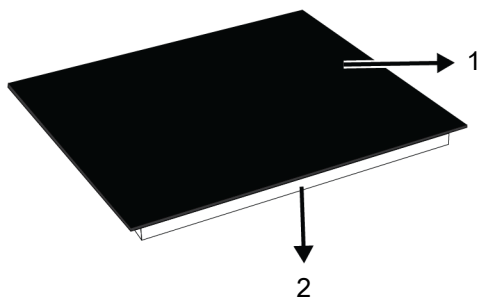
Az alábbi javaslatok segítenek abban, hogy termékét környezetbarát és energiahatékony módon használja:

- Sütés előtt olvassa ki a fagyasztott ételeket.

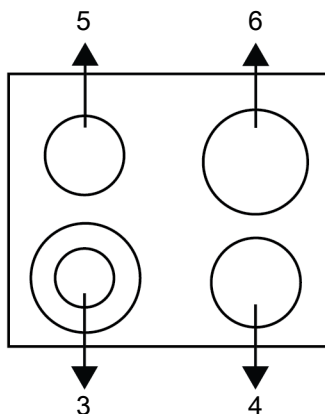
- Használjon a főzőzónának megfelelő méretű és fedelű edényeket/serpenyőket. Az ételekhez válassza mindig a megfelelő méretű edényt. A nem megfelelő méretű edények esetében szükségesnél több energiára van szükség.
- Tartsa tisztán a főzőlap sütési területeit és az edények alját. A szennyeződés csökkenti a hőátadást a sütőfelület és az edényalap között.

3 Az Ön készüléke

3.1 Termék bemutatása



- 1 Üveg főzőfelület
- 3 Többszörös főzőzóna
- 5 Egy főzőzóna



- 2 Alsó ház
- 4 Egy főzőzóna
- 6 Egy főzőzóna

3.2 Műszaki adatok

HU

A főzőlap általános jellemzői	
A termék külső méretei (magasság/szélesség/mélység) (mm)	39,5 * / 590 / 520
A főzőlap beépítési méretei (szélesség/mélység) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Feszültség/frekvencia	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
A termékben használt/alkalmazható kábeltípus és -szelvény	min. H05V2V2-FG 3 x 2,5 mm ² (1N) / H05V2V2-FG 5 x 1,5 mm ² (2N)
Teljes energiafogyasztás (W)	6700

Bal első	Többszörös főzőzóna
Méret	120/210 mm
Teljesítmény	750/2200 W
Bal hátsó	Egy főzőzóna
Méret	140 mm
Teljesítmény	1200 W
Jobb első	Egy főzőzóna
Méret	160 mm
Teljesítmény	1500 W
Jobb hátsó	Egy főzőzóna
Méret	180 mm
Teljesítmény	1800 W

* A műszaki táblázatban megadott főzőlap magassága a termék alsó burkolatának magassága.



A műszaki jellemzők előzetes értesítés nélkül módosíthatók a termék minőségének javítása érdekében.



A kézikönyvben szereplő ábrák sematikusak, és előfordulhat, hogy nem pontosan egyeznek az Ön termékével.



A termék címkéin vagy a termékhez mellékelte dokumentációban feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között, a vonatkozó szabványoknak megfelelően lettek meghatározva. A termék üzemeltetési és környezeti feltételeitől függően ezek az értékek változhatnak.

4 Első használat

Mielőtt elkezdené használni a terméket, ajánlott elvégezni a következő szakaszokban leírtakat.

4.1 Kezdeti tisztítás

1. Távolítsa el a csomagolás minden részét.
2. A termék felületeit nedves ruhával vagy szivaccsal törölje át, majd ruhával szárítsa meg.

5 Beszerelés

Általános figyelmeztetések

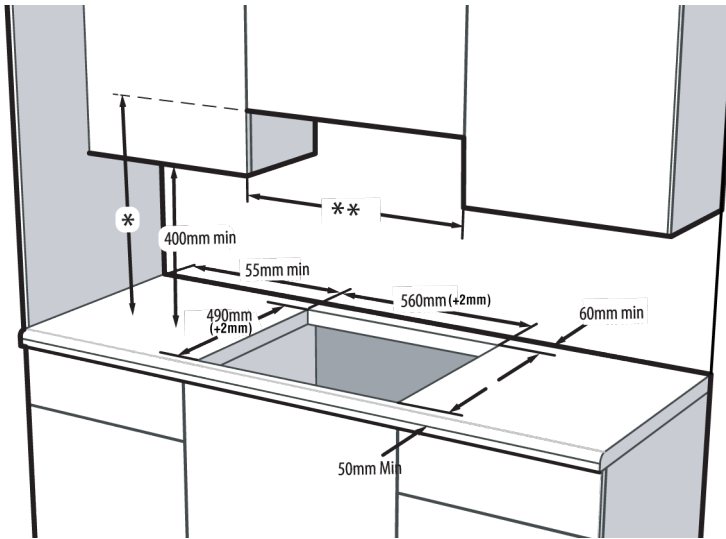
- A termék beszerelését bízva hivatalos szerelőre! Mielőtt kihívná a hivatalos szerelőt, győződjön meg róla, hogy a szükséges elektromos- és gázforrások rendelkezésre állnak. Ha ezek nem állnak rendelkezésre, akkor előbb hívjon villany- vagy gázszerelőt ezeknek a csatlakozásoknak a kialakításához. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek kizárólagosan személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát.
- A hely biztosítása, valamint az elektromos és gázcsatlakozások kialakítása az ügyfél kötelessége.
- Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és/vagy elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.
- A beszerelés előtt szemrevételezéssel ellenőrizze a termék sértetlenségét. Ha a termék sérült, ne szerelje azt be. A sérült termékek balesetveszélyesek lehetnek.

MEGJEGYZÉS: Egyes mosó- vagy tisztítószerek károsíthatják a felületet. A tisztítás során ne használjon súroló hatású tisztítószereket, tisztítóporokat, tisztító krémeket vagy éles tárgyakat.

MEGJEGYZÉS: Az első használat során több órán keresztül füst és szag keletkezhet. Ez normális, és csak jó szellőzésre van szükség az eltávolításához. Kerülje a füst és a keletkező szagok közvetlen belélegzését.

5.1 Üzembe helyezés előtt

- A sütőlapot kereskedelmi forgalomban lévő munkalaphoz tervezték. A készüléket a konyha falától és az egyéb felszereléstől biztonságos távolságban kell elhelyezni. Lásd az ábrát (értékek mm-ben)
- A munkalapot vízszintesen kell felhelyezni és rögzíteni.
- Vágjon rést a főzőlap számára s munkalapon az elhelyezés irányai szerint.
- Ez a termék az EN 30-1-1 szabvány szerinti 3. osztályú készülék.
- A sütőlap felett minimum 750 mm szabad helyet hagyjon.
- Ha a szagelszívót a sütő fölé kell elhelyezni, akkor tekintse meg a szagelszívó gyártója által megadott utasításokat a sütőtől való minimális távolságot illetően. Ha a motorháztető kézikönyvében nincs meghatározva bármilyen méret, akkor ennek a magasságnak legalább 650 mm-nek kell lennie.
- A készülék mellett található konyhabútoroknak hőállóknak kell lenniük (min. 100 °C).



- * A szagelszívótól mért minimális távolságot illetően tekintse meg a szagelszívó használati útmutatóját. Ha a motorháztető használati útmutatója nem ajánlja, ennek a magasságnak legalább min.650 mm-nek kell lennie.
- ** A szekrényektől mért minimális távolságnak meg kell egyeznie a sütő szélességével

5.2 Elektromos csatlakoztatás

⚠️ Általános figyelmeztetések

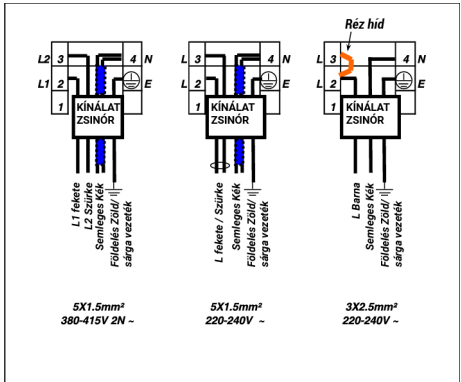
- Az elektromos bekötéssel kapcsolatos munkák megkezdése előtt válassza le a terméket az elektromos hálózatról. Fennáll az áramütés veszélye!
- A terméket a "Műszaki specifikációk" táblázatban leírtak szerint egy megfelelő kapacitású kismegszakítóval védett, földelt kimenethez csatlakoztassa. A terméket akár transzformátorral akár anélkül használja, a földelés szerelési munkálatait bízza képzett villanyszerelőre. Cégünk nem vállal felelősséget a helyi szabályozásoknak megfelelő földelés hiányából származó károkért.
- A terméket csak arra jogosult és szakképzett személy csatlakoztathatja a hálózatra. A termék jótállási ideje a megfelelő telepítést követően kezdődik. A gyártó nem vállal felelősséget az illetéktelen személyek által végrehajtott eljárásokból fakadó károkért.
- A vezetéket nem szabad beszorítani, meghajlítani, és nem érintkezhet a termék forró részeivel. A sérült vezetéket csak hivatalos szervizmunkatárs cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés, rövidzárlat vagy tűz veszélye áll fenn!
- A hálózati adatoknak és a terméken található típustáblázat adatainak meg kell egyezniük. A típuscímke a a készülék borításának hátsó részén található. A vezetéknek meg kell felelnie a "Műszaki adatok" táblázatban feltüntetett értékeknek.
- A beszerelést követően a dugó legyen könnyen elérhető (ne legyen a főzőlap fölött). Ne használjon hosszabbítót vagy több aljzatot a tápellátáshoz.
- A vezetékvezetés során vegye tekintetbe az országos és a helyi elektromos szabályozásokat, továbbá a sütőhöz használja a megfelelő konnektort, valamint vezeték/csatlakozót. Amennyiben a termék teljesítmény-határai meghaladják a csatlakozó vagy a konnektor, illetve a vezeték áramtovábbítási képességét, akkor a termékhez rögzített elektromos beszerelésre van szükség, tehát közvetlenül, csatlakozó és konnektor/vezeték közbeiktatása nélkül.
- **Ha a terméket közvetlenül csatlakoztatja az elektromos hálózatra:** Ha nem lehet a tápfeszültség összes pólusát leválasztani

ni, akkor legalább 3 mm érintkezőtávolsá-
gú leválasztóegységet (biztosíték, veze-
tőkívédő kapcsoló, védőrelé) kell bekötni
az összes pólusra, és a leválasztóegység
összes pólusát a termék közelében (nem
felette) kell elhelyezni, az IEE irányelvek
szerint. Az utasítás figyelmen kívül ha-
gyása működési problémákat okozhat és
érvényteleníti a termék jótállását.

- Kiegészítő védelemként javasolt áramvédő kapcsoló használata.

Ha a termék kábellel és dugvilla nélkül készül:

Csatlakoztassa a termék kábelét az elektro-
mos hálózathoz a következők szerint:



Ha a tápkábel típusa 3-eres, egyfázisú csat-
lakoztatáshoz:

- Barna = L (Fázis)
- Kék = N (Semleges)

- Zöld/sárga vezeték = (E) (Földelés)

Ha a tápkábel típusa 5-eres, egyfázisú csat-
lakoztatáshoz:

- fekete/Szürke = L (Fázis)
- Kék = N (Semleges)

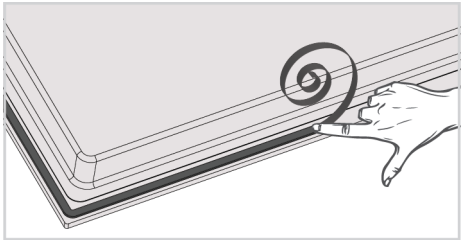
- Zöld/sárga vezeték = (E) (Földelés)

Ha a tápkábel típusa 5 vezetékes, kétfázisú
csatlakoztatáshoz:

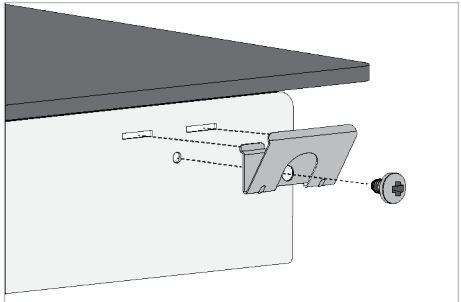
- fekete = L1 (Fázis)
- Szürke = L2 (Fázis)
- Kék = N (Semleges)
- Zöld/sárga vezeték = (E) (Földelés)

5.3 A termékek beszerelése

1. A főzőlapot fejfelé lefelé fordítva helyezze
sík felületre.
2. A főzőlap felszerelésekor helyezze a
csomagolásban található tömítő tömí-
tést a főzőlap köré az alábbi képen lát-
ható módon, ügyelve arra, hogy az 1-2
mm-re maradjon az üveg külső szélétől.



3. Rögzítse a rögzítő rugókat a főzőlapra
úgy, hogy behelyezi őket az alsó burkol-
lat lyukain keresztül, majd becsavarja
őket az ábrán látható módon.

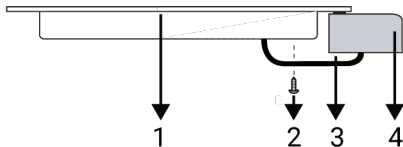


Egyes modellekben a rögzítő rugók
előre összeszerelve készülhetnek a
termékhez.

A termékben lévő rögzítő rugók
száma a termék típusától függően
változik.

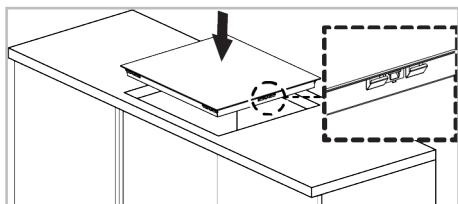
4. Forgassa el újra a főzőlapot, igazítsa a
pultra, majd helyezze el.
5. Amikor a főzőlapot a pultra helyezik, ru-
gók segítségével a pultra helyezik, és a
termék könnyen rögzíthető. Azokban az
esetekben, amikor a telepítés ezekkel a

rugókkal nem elegendő, két rögzítő rugót rögzíthet a termék elejére az alábbi ábrák szerint.



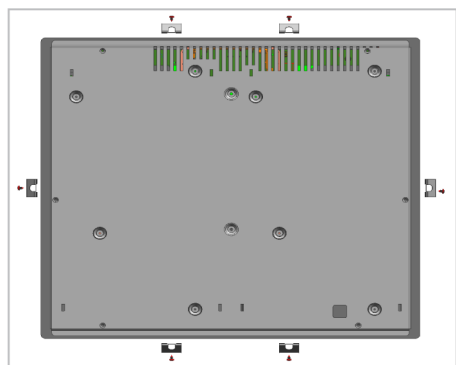
- 1 Főzőlap
- 2 Csavar
- 3 Szerelési rugó
- 4 Pult

Egyszerű telepítés:Néhány modellhez rögzítő rugók és tömítő tömítés csatlakozik a termékhez. Ezeknél a modelleknél, figyelmen kívül hagyja a szerelési rugók és konzol szerelési utasításokat leírt a kézikönyvben. Helyezze a terméket közvetlenül arra a helyre, ahol a terméket elhelyezi, az alábbi ábra szerint.



Hátsó nézet (csatlakozó lyukak)

Az alábbi ábrán szereplő csatlakozó furatok helye vázlatos, változhat a készülék típusától függően. Rögzítse azokat az Ön készülékén található csatlakozó furatokkal összhangban.



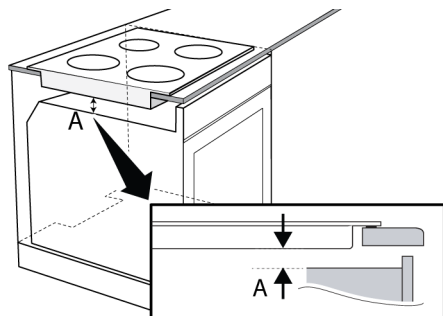
A csatlakozásokat nem biztonságos más lyukakban elvégezni, mivel károsíthatja a gáz- és elektromos rendszert.



A főzőlaphoz tartozó elemek gázzal és elektromos árammal működnek. Ezért a főzőlapot csak a pulton, a rögzítésre kialakított nyílásokon keresztül, csak a rögzítéshez biztosított elemek és csavarok segítségével, és az útmutató előírásai szerint szabad beszerelni. Ellenkező esetben az az élet- és vagyonbiztonságot veszélyezteti.

Ha a főzőlap alatt beépített sütő található;

Ha a főzőlapot beépíthető sütőre szereli fel, a sütő felső fala és a főzőlap alsó háza között távolságot kell hagyni az ábrán látható módon.

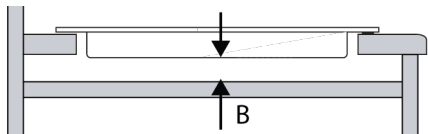


A min. 15 mm

Ha a főzőlap alatt fiók/szekrény található;

A főzőlap szekrénybe történő beszerelésakor egy olyan polcot kell beépíteni, mely a képen látható módon elválasztja a főzőlapot a szekrénytől. Beépített sütőre történő felszerelés esetén ez nem szükséges.

Olyan esetekben, amikor a termék aljához is hozzá lehet érni, például amikor egy fiók fölé szereli fel, ezt a részt egy falemezzel kell lefedni.



B min. 15 mm

6 A főzőlap használata

6.1 Főzőlap használatával kapcsolatos általános információk

Általános figyelmeztetések

- Ne engedje, hogy tárgyak essenek a főzőlapra. Még a kisméretű tárgyak is károsíthatják a főzőlapot. Ne használjon repedt főzőlapot. Ezekon a repedéseken víz szivároghat, és rövidzárlatot okozhat. Ha a felület bármilyen módon megsérült (például látható repedések), először kapcsolja ki a biztosítékot, majd hívja a hivatalos szervizt, hogy húzza ki a hálózati csatlakozót, hogy csökkentse az áramütés kockázatát.
- Ne használjon olyan edényeket/serpenyőket, amelyek könnyen felbillenhetnek a főzőlapon.
- Üresen ne melegítse az edényeket/serpenyőket. Az edények és a főzőlap is károsodhat.
- Használat után mindig kapcsolja ki az égőket.
- A berendezés sérülhet, ha a főzőlapot edények/serpenyők nélkül használja. Minden használat után kapcsolja ki a főzőlapokat.
- Minden használat után a sütőfelület forró lesz, ezért ne tegye a műanyag edényeket a sütőfelületre. Az ilyen anyagokat azonnal tisztítsa le a felületről.
- A hirtelen hőmérsékletváltozások az üveg főzőfelületén károsodást okozhatnak, ügyeljen arra, hogy főzés közben ne folyjon ki hideg folyadék.
- Tegen elegendő mennyiségű ételt az edényekbe és serpenyőkbe. Így megakadályozhatja, hogy az étel túlcserdjön az edényekből/serpenyőkbe, és így elkerülhető a szükségtelen takarítás.

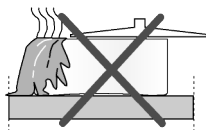
Utolsó ellenőrzés

1. Csatlakoztassa újra a terméket a hálózathoz.
2. Ellenőrizze a funkciókat.

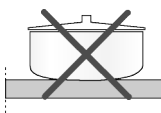
- Ne tegye az edények és serpenyők fedőit az égőkre/zónákra.
- Az edényeket helyezze az égők/zónák közepére. Ha egy edényt szeretne áthelyezni egy másik égőre/zónára, ne húzza azt; inkább emelje fel és úgy tegye át a másik égőre/edényre, hogy a keze ne kerüljön a kalodákra, a serpenyőkbe vagy a gőzökbe.

Tipppek vitrokerámia felülettel rendelkező főzőlapokhoz

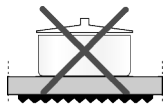
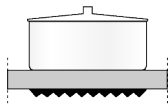
- A vitrokerámia felület hőálló és nincs rá hatással a nagy hőmérsékletváltozás.
- A vitrokerámia felületet ne használja olyan felületként, amire bármit lehet, illetve ne vágjon ezen a felületen.
- Csak megfelelően megmunkált alsó felülettel rendelkező edényeket és serpenyőket használjon. Az éles szélék karcolásokat okozhatnak a felületen.
- Ne használjon alumínium edényeket/serpenyőket. Az alumínium károsítja a főzőlap felületét.
- A kiömlő folyadékok károsíthatják a főzőlap felületét és tüzet okozhatnak.



- Ne használjon konvex vagy konkáv alsó résszel rendelkező edényeket/serpenyőket.



- Csak sík alsó résszel rendelkező edényeket és serpenyőket használjon. Ezek biztosítják a legkönnyebben a hőátadást.

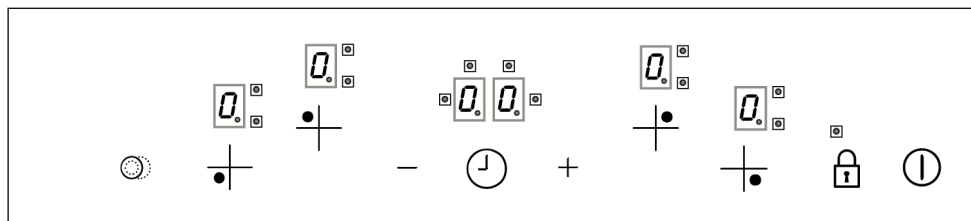


- Nagy az energiaveszteség, ha az edény átmérője túl kicsi.

Javasolt edény/serpenyő méretek

Főzőzóna átmérő - mm	Edény átmérője - cm
120	12 - 14
140	14 - 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 - 19 / 26 - 28

6.2 Kezelőpanel



Gombok :


 Ki-/bekapcsoló gomb

 Növelés gomb

 Csökkentés gomb

 Időzítő gomb *

 Nyomógomb zár gomb *

 Melegítő zóna gomb *

Főzőzóna kiválasztó gombok :

 Bal hátsó főzőterület kiválasztó gombja

 Bal első főzőterület kiválasztó gombja

 Jobb első főzőterület kiválasztó gombja *


 Jobb hátsó főzőterület kiválasztó gombja


* A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.

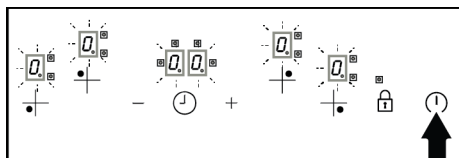
A Vezérlőpulttra vonatkozó általános figyelmeztetések

- A grafikák és ábrák csak illusztrációs célokat szolgálnak. A tényleges képek vagy funkciók a főzőlap típusától függően eltérőek lehetnek.
- Ezt a terméket egy érintőképernyő vezérli. Az érintőképernyőn végzett minden műveletet hangjelzés erősíti meg.
- A kezelőpanelt mindig tartsa tisztán és szárazon. Ha a felület nedves és piszkos, problémákat okozhat a funkciók működtetésében.

A főzőlap bekapcsolása

1. Kapcsolja be a főzőlapot az  gomb megérintésével.

⇒ A szakácszóna összes kijelzőjén megjelenik az "" szimbólum.





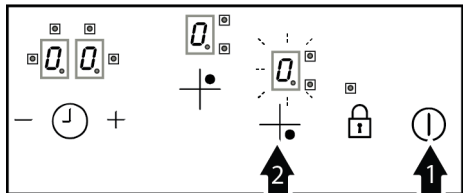
Ha nem végez műveletet 10 másodpercen belül, a főzőlap automatikusan visszatér a Készenléti módba.

A főzőlap kikapcsolása

1. Érintse meg a **1** gombot több mint 2 másodpercig.
⇒ A főzőlap kikapcsol, majd visszatér készenléti állapotba.

A főzési zónák bekapcsolása (szakács szakács)

1. Kapcsolja be a főzőlapot az **1** gomb megérintésével.
2. Érintse meg a bekapcsolni kívánt szakácszóna választógombját.



⇒ A szakácszóna kijelzőjén megjelenik az "Q" szimbólum, és az adott zóna kijelzője világosabban világít.

3. Érintse meg a **+** gombot a hőmérsékleti szint beállításának aktiválásához.
Érintse meg az **+/-** gombokat az 1 és 9 közötti beállításához.



Ha közvetlenül megérinti a **-** gombot a hőmérsékleti szint beállításához, a nagy teljesítmény beállítás aktiválódik. A nagy teljesítmény beállítást a következő szakasz ismereti.



Ha nem végez műveletet 10 másodpercen belül, a főzőlap automatikusan visszatér a Készenléti módba.

A szakácszónák kikapcsolása:

A kiválasztott szakácszónát 3 különböző módon lehet kikapcsolni:

1. A hőmérséklet "0" szintre csökkentésével: kikapcsolhatja a zónát, ha a hőmérsékleti beállítást "0" szintre csökkenti.
2. A **+** és **-** gombok egyidejű megérintésével: válassza ki a kikapcsolni kívánt zónát. A zóna kikapcsolásához érintse meg egyszerre a **+** és **-** billentyűket.
3. Az Időzítő kikapcsolása funkció használatával a kívánt zónához: ha lejárt az idő, az időzítő kikapcsolja a hozzá csatlakoztatott zónát. A megfelelő kijelzők "0" vagy "00" értéket mutatnak. Amikor az idő letelet, a hangjelzés megszólal. A hangjelzés elnémitásához érintse meg a Vezérlőpult bármelyik gombját.

Maradék hőjelző

Ha az "H" szimbólum látható a főzőlap kijelzőjén, az azt jelenti, hogy a főzőlap még meleg, és kis mennyiségű étel melegen tartására szolgál. Egy bizonyos idő elteltével a szimbólum "0" szimbólumra változik, ami kevésbé forró.



Ha a főzőzóna kikapcsolásakor a szakácszóna kijelzőjén az "H" vagy a "0" szimbólum világít, az azt jelenti, hogy a szakácszóna még mindig forró. Ne érintse meg a főzőlapot.



Áramkimaradás esetén a maradék hő jelző nem világít, és nem figyelmezteti a felhasználót a forró szakácszónákra.

Amikor a főzőlap túlmelegszik;



- Ha az aktív szakácszónák a 7. szintnél magasabb szintre vannak állítva, a főzőlap az aktív szakácszónák szintjét 7.szintre csökkenti, és a szakácszónák ennél magasabbra nem állíthatók be.
- Ha a túlmelegedés folytatódik; ha a zóna az 5. szintnél magasabb szintre van állítva, a zóna 5.szintre csökken, és a zóna

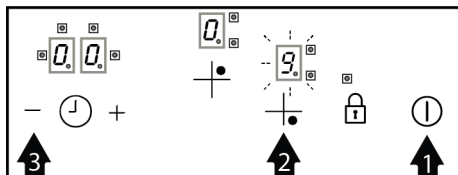
nem működhet ennél magasabb szinten. Ha a zóna túlmelegszik, a védelem érdekében kikapcsol, és a zónák nem működnek.


Nagy teljesítményű beállítás (gyors fűtés-Booster)

A nagy teljesítményű beállítás segítségével gyorsan felmelegedhet. Ha a gyors melegítés engedélyezve van, a szakács egy bizonyos ideig maximális teljesítményen fog működni. A gyors fűtési idő a kiválasztott hőszinttől függ. Azonban nem ajánlott szakács hosszú ideig ebben a helyzetben. Előfordulhat, hogy a nagy teljesítmény beállítás nem minden zónában érhető el.

A nagy teljesítményű beállítás bekapcsolása:

1. Kapcsolja be a főzőlapot az  gomb megérintésével.
2. Válassza ki a kívánt zónát a szakácsválasztó gomb megérintésével.
3. Állítsa a "9" szintre a  gomb megérintésével.
 - ⇒ A kijelzőn "9" és "A" váltakozva jelenik meg. A "9" hőmérsékleti szinten a nagy teljesítmény beállítás aktiválódik.




4. Ha a nagy teljesítmény beállítást más hőmérsékleti szinten szeretné beállítani, megváltoztathatja azt az  gombok megérintésével. A beállított hőmérsékleti szint, illetve az "A" jelenik meg a kijelzőn. Például, ha a hőmérsékleti szint 6-ra csökken, a "6", illetve az "A" jelenik meg.



Ha a főzőlap túlmelegszik, a nagy teljesítmény beállítása nem állítható.

A nagy teljesítményű beállítás kikapcsolása:


Amikor a nagy teljesítmény beállítása befejeződött, a szakácszóna továbbra is a beállított hőmérsékleten működik, és csak a hőmérsékletszint jelenik meg a kijelzőn. Ha előzetesen ki szeretné kapcsolni a szakácszónát, érintse meg a  gombot, vagy állítsa a hőmérsékleti szintet "0" - ra.



Hőmérséklet szint	Kapcsolja ki az időt-másodperc
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	10



Táblázat 1: 1. táblázat: nagy teljesítmény beállítás kikapcsolási idők

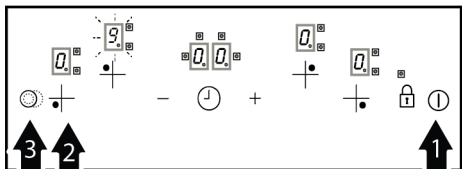
Többszörös (dupla és hármas) szakácszóna bekapcsolása

A kettős szakácszóna megnyitása:

1. Kapcsolja be a főzőlapot az  gomb megérintésével.







2. Válassza ki a kettős főzési zónát a szakácszóna választógombok megérintésével. szakácszóna.
3. Érintse meg a  gombot a hőmérsékleti szint beállításának aktiválásához. Érintse meg az  gombokat az 1 és 9 közötti beállításhoz.

4. Érintse meg a  gombot, hogy aktiválja a második külső rész a kettős zóna. Amikor érintse meg a  gombot, a külső rész kikapcsol. A belső rész továbbra is működik.



A több szakácszóna külső részei csak akkor aktiválódnak, ha a zónára 1 és 9 közötti hőmérsékleti szint van beállítva.


A hármas szakácszóna megnyitása:


1. Kapcsolja be a főzőlapot az  gomb megérintésével.
2. Válassza ki a hármas főzőlap megérintésével a főzőlap választógomb.
3. Aktiválja a hőmérsékleti szint beállítását az  gomb megérintésével. Az  gombok megérintésével állítson be 1 és 9 között.
4. A szakácszóna második külső részének aktiválásához érintse meg a  gombot.
5. A  gomb újbóli megérintésével aktiválódik a harmadik szakasz.
6. Ha három szakaszban hatékonyan dolgozik, minden alkalommal, amikor megérinti a  gombot, az egyik külső gyűrű bezáródik.

Kulcs Zár

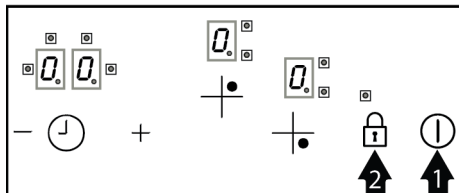
A billentyűzár aktiválásával megakadályozhatja a funkciók véletlen megváltoztatását a főzőlap működése közben.

A kulcszár aktiválása:

1. Kapcsolja be a főzőlapot az  gomb megérintésével.


2. Érintse meg a  gombot, majd aktiválja a billentyűzárát.


⇒ A billentyűzár funkció aktiválódik, a  gomb led-je pedig kigyullad.



Ha kikapcsolja a főzőlapot, miközben a gombok zárva vannak, akkor a billentyűzár aktív lesz, amikor újra bekapcsolja a főzőlapot. A főzőlap ilyen esetben történő működtetéséhez a kulcszárát ki kell kapcsolni.

A kulcszár kikapcsolása:

1. Érintse meg a  gombot, amíg a billentyűzár aktív.

⇒ A  gomb Led-je kialszik, a billentyűzár pedig ki van kapcsolva.



Időzítő funkció

Az időzítő két különböző módon használható, riasztásként és szakácszóna időzítőként.

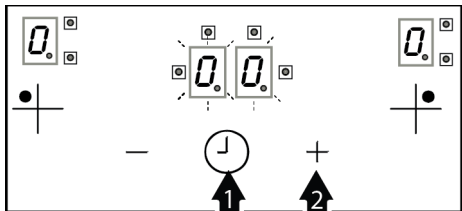
Ha szakácszóna időzítőként használják; ez a funkció megkönnyíti a szakácsot. A főzési folyamat során nem kell folyamatosan állnia a szakács mellett. A szakácszóna a kiválasztott idő elteltével automatikusan kikapcsol.

Ha riasztásként használják, nincs hatással a szakácszónákra. Figyelmeztetésként használják. Amikor a beállított idő befejeződött, az időzítő hangjelzést ad.

Időzítő funkció riasztásként:

1. Kapcsolja be a főzőlapot az  gomb megérintésével.
2. Aktiválja az ébresztési időzítőt az  gomb megérintésével. A "00" felirat jelenik meg az időzítő kijelzőjén, és az időzítő be van kapcsolva.

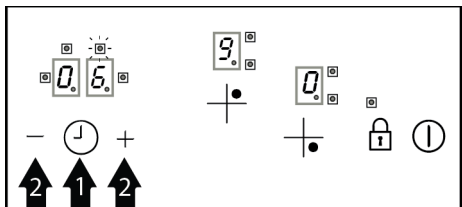
- Állítsa be a kívánt időértéket az **+** és **-** gombok megérintésével. Az idő beállítása után az időzítő elkezdi visszaszámolni.
- Amikor az idő letelt, a hangjelzés megszólal. A hangjelzés elnémításához érintse meg az érintőképernyő bármelyik gombját.



i A dot LED-ek éjjel-nappal jelzik az egyes szakácszónákat. Ha az onled villog, beállíthatja az adott szakácszónához tartozó időzítőt. Ha egyik LED sem világít vagy villog, a riasztási funkció aktív.

Szakács zóna időzítő funkció:

- Kapcsolja be a főzőlapot az **⏻** gomb megérintésével.
- Válassza ki a kívánt zónát a szakácsválasztó gomb megérintésével.
- Érintse meg a **+** gombot a hőmérsékleti szint beállításának aktiválásához. Érintse meg az **+/-** gombokat az 1 és 9 közötti beállításához.
- Aktiválja a szakácszóna időzítőjét az **⌚** gomb megérintésével. A "00" felirat jelenik meg az időzítő kijelzőjén, és a kijelző körül lévő, az adott szakácszónához tartozó dot led villogni kezd.



- Állítsa be a kívánt időértéket az **+** és **-** gombok megérintésével. A beállítás néhány másodperc múlva megerősítést nyer.

i Az időzítő csak az üzemeltetett zónákra állítható be.

i Ismételje meg a fenti lépéseket más zónák esetében, amelyek időzítőjét be szeretné állítani.

i Az időzítő nem állítható be a szakácszóna és a zónahőmérséklet kiválasztása nélkül.

i Az időzítő kiválasztásakor a **⌚** gomb ismételt megérintésével láthatja a hátralévő időt. A beállított idők minden érintésnél sorrendben jelennek meg. Ha riasztás van beállítva, ez alatt az idő alatt jelenik meg.

Az Időzítő kikapcsolása

Ha a beállított idő lejárt, a főzőlap automatikusan kikapcsol, és hangjelzést ad. Nyomja meg bármelyik gombot a hangjelzés kikapcsolásához.

Az időzítő korai kikapcsolása

Ha az időzítőt Korán kikapcsolja, a főzőlap a beállított hőmérsékleten tovább működik, amíg ki nem kapcsolja.

Ha a szakácszóna időzítője Korán kikapcsol, akkor a beállított hőmérsékleti szinten működik.

- Válassza ki a kikapcsolni kívánt szakácszónát.
- Érintse meg a **⌚** gombot az időzítő aktiválásához.
- Érintse meg a **-** gombot, amíg a "00" meg nem jelenik az időzítő kijelzőjén. Az adott szakácszóna pontlámpája és időzítője egy bizonyos ideig villog, majd teljesen kialszik, és az időzítő törlődik.

Automatikus kikapcsolás (munkaidő-korlátozások)

A vezérlőegység automatikus kikapcsolási funkcióval rendelkezik. Ha egy vagy több főzési zóna be van kapcsolva, a szakácszóna egy bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol. szakácszóna. (Lásd A 2. Táblázatot)

Ha a szakácszónához időzítő van hozzárendelve, akkor az időzítő kijelzője is kikapcsol. Az automatikus kikapcsolási idő a kiválasztott hőmérsékleti szinttől függ. A szakácszónát a felhasználó újra bekapcsolhatja, miután automatikusan kikapcsolta a fent leírtak szerint.



Ha olyan hibák jelennek meg a kezelőpanelen, mint az AF10, AF20, AF30, forduljon a szervizhez.

Hőmérséklet szint	Automatikus kikapcsolási idő-óra
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

Táblázat 2: 2. Táblázat: Automatikus kikapcsolási idők

7 Általános információk a sütésről

Ebben a részben tippeket talál az ételek elkészítéséhez és főzéséhez.

7.1 A főzőlapon történő főzéssel kapcsolatos általános figyelmeztetések

A főzőlapon történő főzéssel kapcsolatos általános figyelmeztetések

- Nikada nemojte u tavu stavljati više od jedne trećine ulja. Ne ostavljajte plamenik bez nadzora kad grijete ulje. Pregrijano ulje predstavlja opasnost od požara. Nikada nemojte pokušavati ugasiti vatru

vodom! Kada se ulje zapali, pokrijte požar dekom ili mokrom krpom. Isključite plamenik ako je to sigurno i pozovite vatrogasce.

- Ételek sütése előtt távolítsa el a felesleges vizet azokból és lassan eressze őket a felmelegített olajba. A fagyasztott ételeket sütés előtt olvassa ki.
- Olajfűtéskor győződjön meg arról, hogy az edény száraz, és tartsa nyitva a fedellet.
- Az energiatakarékos főzéssel kapcsolatos javaslatok megtalálhatók a „Környezetvédelmi utasítások” c. részben.

8 Karbantartás és tisztítás

8.1 Általános tisztítási információk

Általános figyelmeztetések

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!

- Ne alkalmazza a tisztítószereket közvetlenül a forró felületekre. Ez maradandó foltokat okozhat.
- A terméket minden művelet után alaposan meg kell tisztítani és meg kell szárítani. Így az ételmaradékoknak könnyen

tisztíthatóknak kell lenniük, és meg kell akadályozniuk, hogy a termék későbbi újrafelhasználásakor ezek a maradékok elégjenek. Így a készülék élettartama meghosszabbodik, és a gyakran felmerülő problémák csökkennek.

- A tisztításhoz ne használjon gőztisztító termékeket.
- Egyes mosó- vagy tisztítószeres károsítják a felületet. Alkalmatlan tisztítószeres: fehérítőszer, ammóniát, savat vagy klórindot tartalmazó tisztítószeres, gőztisztítószeres, vízkőoldók, folt- és rozsdaeltávolítók, csiszoló tisztítószeres (krémtisztítók, súrolópor, súrolókrém, csiszoló és karcoló súrolószer, drót, szivacsok, szennyeződést és tisztítószer-maradékot tartalmazó tisztítókendő).
- A minden használat utáni tisztításhoz nincs szükség speciális tisztítóanyagra. Tisztítsa meg a készülék, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd ronggyal törölje szárazra.
- Ügyeljen arra, hogy a tisztítás után teljesen törölje le a visszamaradt folyadékot, és azonnal tisztítsa meg a főzés közben szétfröccsenő ételeket.
- Ne mossa a készülék egyetlen alkatrészét sem mosogatógépben, hacsak a használati útmutató másként nem rendelkezik.

A főzőlapokhoz:

- Az olyan savas szennyeződések, mint a tej, a paradicsompaszta és az olaj maradó foltokat okozhatnak a főzőlapokon és a főzőlapozónák alkatrészein, a főzőlap leűtése után azonnal tisztítsa meg a kifolyt folyadékokat a főzőlap kikapcsolásával.

Inox - rozsdamentes felületek

- Ne használjon savas vagy klórtartalmú tisztítószereket a rozsdamentes vagy inox felületek és fogantyúk tisztításához.
- A rozsdamentesinox felület idővel megváltoztathatja a színét. Ez normális jelenség. Minden művelet után tisztítsa meg a rozsdamentes vagy inox felületre alkalmas tisztítószerrel.

- Tisztítsa meg puha szappanos ruhával és inox felületekre alkalmas folyékony (nem karcoló) tisztítószerrel, ügyelve arra, hogy egy irányban törölje át.
- Azonnal, várakozás nélkül távolítsa el a vízkő-, olaj-, keményítő-, tej- és fehérjefoltokat az üveg- és inox felületekről. A foltok hosszú idő alatt rozsdásodhatnak.
- A felületre permetezett/felhordott tisztítószereket azonnal meg kell tisztítani. A felületen hagyott csiszoló tisztítószerek a felület kifestését okozzák.

Üvegfelületek

- Üvegfelületek tisztításakor ne használjon kemény fémkaparókat és csiszoló tisztítóanyagokat. Ezek károsíthatják az üvegfelületet.
- Tisztítsa meg a készüléket mosogatószerszerrel, meleg vízzel és egy speciálisan üvegfelületekre alkalmas mikroszálás ruhával, majd szárítsa meg száraz mikroszálás ruhával.
- Ha a tisztítás után mosószer maradványok maradnak rajta, törölje le hideg vízzel, majd tiszta és száraz mikroszálás ruhával törölje szárazra. A maradék tisztítószert a következő alkalommal károsíthatja az üvegfelületet.
- Az üvegfelületen lévő beszáradt maradványokat semmiképpen sem szabad fogazott késsel, drótgypajjúval vagy hasonló karcoló eszközökkel letisztítani.
- Az üvegfelületen lévő kalciumfoltokat (sárga foltok) a kereskedelemben kapható vízkőoldó szerrel, vízkőoldó készítménnyel, például ecettel vagy citromlével távolíthatja el.
- Ha a felület erősen szennyezett, vigye fel a tisztítószert a foltra egy szivaccsal, és várjon sokáig, amíg megfelelően hatni kezd. Ezután nedves ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.
- Az üvegfelületen lévő elszíneződések és foltok normálisak és nem hibák.

Műanyag alkatrészek és festett felületek

- A műanyag alkatrészeket és a festett felületeket mosogatószerszerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal tisztítsa meg, majd száraz ruhával szárítsa meg.

- Ne használjon keményfém kaparókat és súrolószereket. Ezek károsíthatják a felületeket.
- Ügyeljen arra, hogy a termék alkatrészeinek illesztései ne maradjanak nedvesek és tisztítószerral. Ellenkező esetben korrozó léphet fel ezeken az illesztéseken.

8.2 A főzőlap tisztítása

Üveg főzőfelület

Az üveg főzőfelület tisztítása során kövesse a „Tisztítással kapcsolatos információk” c. részben található tisztítási lépéseket. Speciális esetekben elvégezheti a tisztítást az alábbi információk szerint.

- A cukor alapú ételeket, például krémeket, a keményítőt és szirupot azonnal le kell törölni anélkül, hogy megvárná, amíg a felület lehűl. Ellenkező esetben az üveg főzőfelület tartósan károsodhat.

- Ne használjon tisztítószereket olyankor, amikor a főzőlap még forró, különben maradandó foltok keletkezhetnek.

8.3 A kezelőpanel tisztítása

- A gombvezérlésű panelek tisztításakor a panelt és a gombokat nedves, puha ruhával törölje át, majd száraz ruhával törölje szárazra. A panel tisztításához ne távolítsa el az alatta lévő gombokat és tömítéseket. A kezelőpanel és a gombok megsérülhetnek.
- A gombbal vezérelhető inox panelek tisztítása során ne használjon inox tisztítószereket a gomb körül. A gomb körüli jelzések törlésre kerülhetnek.
- Tisztítsa meg az érintőképernyős kezelőpaneleket nedves, puha ruhával, majd szárítsa meg száraz ruhával. Ha a termék rendelkezik gomb zár funkcióval, a vezérlőpanel tisztítása előtt állítsa be a gomb zárat. Ellenkező esetben előfordulhat a gombok helytelen érzékelése.

9 Hibaelhárítás

Ha a probléma az ebben a szakaszban leírtak követése után is fennáll, forduljon a forgalmazóhoz vagy hivatalos szervizhez. Soha ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket.

A termék nem működik.

- A biztosíték hibás vagy kiégett lehet. >>> Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség esetén cserélje ki, vagy kapcsolja fel őket.
- A készüléket nem szabad a (földelt) konnektorba dugni. >>> Ellenőrizze, hogy a készülék be van-e dugva a konnektorba.
- (Ha van időzítő a készüléken) A kezelőpanelen lévő gombok nem működnek. >>> Ha a termék nyomógomb zárral rendelkezik, a nyomógomb zár engedélyezve lehet, tiltsa le a nyomógomb zárat.
- Ha a főzőlap nem kapcsol be a be/ki gomb megnyomásakor >>> Húzza ki a konnektorból, és várjon legalább 20 másodpercet, mielőtt csatlakoztatja.

Bienvenue !

Cher client, chère cliente

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil Beko. Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil.

Tenez compte de toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre d'éventuels dangers.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Les conditions de garantie, les méthodes d'utilisation et de dépannage de votre appareil sont indiquées dans ce manuel.

Les symboles et leurs descriptions dans le manuel de l'utilisateur :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

REMARQUE Danger pouvant entraîner des dommages matériels à l'appareil ou à son environnement.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Table des matières

1	Consignes de sécurité.....	54
1.1	Utilisation prévue.....	54
1.2	Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques.....	54
1.3	Sécurité électrique.....	55
1.4	Sécurité des transports.....	57
1.5	Sûreté des installations	57
1.6	Sécurité d'utilisation.....	58
1.7	Alertes de température	59
1.8	Consignes de sécurité relatives à la cuisson.....	59
1.9	Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage	59
2	Instructions relatives à l'environnement	60
2.1	Directive sur les déchets.....	60
2.1.1	Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets	60
2.2	Informations sur l'emballage.....	60
2.3	Recommandations pour économiser l'énergie	60
3	Votre appareil	61
3.1	Présentation de l'appareil	61
3.2	Spécifications techniques	62
4	Première utilisation.....	63
4.1	Premier nettoyage	63
5	Installation.....	63
5.1	Avant l'installation	63
5.2	Connexion électrique	64
5.3	Installation des produits	65
6	Utilisation de la table de cuisson	67
6.1	Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson.....	67
6.2	Panneau de commande.....	68
7	Informations générales sur la cuisson.....	74
7.1	Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson .	74
8	Entretien et nettoyage.....	74
8.1	Consignes de nettoyage générales.....	74

8.2	Nettoyage de la table de cuisson .	76
8.3	Nettoyage du bandeau de commande.....	76
9	Dépannage.....	76



1 Consignes de sécurité

- Cette section contient les instructions de sécurité nécessaires à la prévention des risques de dommage corporel ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne pour un usage personnel ou à des fins d'utilisation d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil et les autres documents et pièces pertinents doivent également être remis.
- Notre entreprise ne peut être tenue pour responsable des dommages qui peuvent survenir si ces instructions ne sont pas respectées.
- Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.
- Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service agréé ou une personne que l'entreprise importatrice désignera.
- Utilisez uniquement des pièces d'origine et des accessoires d'origine.
- Évitez de réparer ou de remplacer tout composant de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.

- N'apportez pas de modifications techniques à l'appareil.



1.1 Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. Cet appareil est destiné à une utilisation dans les ménages et dans les cuisines du personnel de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail.
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.

1.2 Sécurité des en-



fants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de

connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les produits électriques sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
- Ne mettez pas d'objets à portée des enfants sur l'appareil.
- Tournez la poignée des casseroles et des poêles sur le côté du comptoir pour que les enfants ne puissent pas les attraper et se brûler.

- **AVERTISSEMENT** : pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
- Avant de mettre au rebut un appareil usagé ou hors service :
 1. Débranchez la fiche d'alimentation et retirez-la de la prise.
 2. Coupez le câble d'alimentation et détachez-le de l'appareil avec la fiche.
 3. Prenez des précautions pour empêcher les enfants de pénétrer dans le produit.
 4. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil lorsqu'il est en veille.



1.3 Sécurité électrique

- Raccordez l'appareil au secteur équipé d'une prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.

- La fiche ou les raccords électriques de l'appareil doivent être facilement accessibles. Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, interrupteur à clé, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- Débranchez l'appareil ou coupez le fusible avant toute tâche de réparation, de maintenance ou de nettoyage.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- (Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble d'alimentation) utilisez uniquement le câble de connexion présenté dans la section « Spécifications techniques ».
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, coincé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- Assurez-vous de ne pas coincer le câble d'alimentation lors de la mise en place de l'appareil après le montage ou le nettoyage.
- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles endommagés.
- N'utilisez pas de rallonge ni de multiprises pour brancher l'appareil.
- Contactez le service technique agréé ou l'importateur pour utiliser l'adaptateur approuvé lorsque l'utilisation d'un adaptateur convertisseur (pour le type à brancher) est nécessaire.
- Contactez le vendeur ou le service technique agréé si la longueur du cordon d'alimentation est inappropriée.
- Les sources d'alimentation portables ou les multiprises peuvent surchauffer ou prendre feu. Tenez les sources d'alimentation portables ou les multiprises loin de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.

Si votre appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :

- Ne branchez jamais la fiche de l'appareil dans une prise cassée, détachée ou démontée. Assurez-vous que la fiche est entièrement insérée dans la prise. Sinon, les branchements peuvent surchauffer ou prendre feu.
- Évitez d'insérer l'appareil dans des prises huileuses, sales ou potentiellement exposées à de l'eau (telles que celles près d'un plan de travail exposé à des fuites d'eau). Sinon, il y a un risque de court-circuit ou d'électrocution.
- Ne touchez pas la prise avec des mains humides !
- Tirez la fiche de la prise en tenant le corps de la fiche plutôt que le cordon d'alimentation.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages résultant du transport. Contactez l'exportateur ou le service technique autorisé s'il présente des dommages.

1.4 Sécurité des transports

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Maintenez les parties mobiles de l'appareil bien fermes afin d'éviter tout dommage.

1.5 Sûreté des installations

- Avant de commencer l'installation, coupez la ligne d'alimentation à laquelle sera branché l'appareil en désactivant le fusible.
- Portez toujours des gants de protection lors du transport et de l'installation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de blessure à cause de bords pointus.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages. Ne faites pas installer l'appareil si celui-ci est endommagé.
- Évitez d'utiliser des matériaux d'isolation thermique pour recouvrir l'intérieur du meuble à installer.
- La zone d'installation de l'appareil ne doit être exposée aux rayons solaires ni à des sources de chaleur telles que les brûleurs électriques ou à gaz.

- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.
- N'installez pas le produit près d'une fenêtre. La flamme de la table de cuisson risque d'enflammer les rideaux et les matériaux inflammables situés autour de la table de cuisson. Lorsque vous ouvrez la fenêtre, les ustensiles de cuisine chauds peuvent basculer.
- N'installez pas le produit près d'une fenêtre. Lorsque vous ouvrez la fenêtre, les ustensiles de cuisine chauds peuvent basculer.
- Lorsqu'il se trouve une prise derrière l'emplacement d'installation de l'appareil, il est nécessaire de s'assurer que l'appareil n'est pas en contact avec cette prise ni qu'aucune fiche n'est branchée sur cette prise.
- Il ne doit pas y avoir de tuyau de gaz, de tuyau d'eau en plastique ou de prise sur le mur arrière ou latéral de l'endroit où le produit sera installé. Sinon, ils risquent d'être déformés par l'effet de la chaleur lorsque la table de cuisson fonctionne et de créer un risque pour la sécurité.

1.6 Sécurité d'utilisation

- Assurez-vous d'éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez l'alimentation à partir de la boîte à fusibles.
- Cessez d'utiliser l'appareil s'il connaît une panne ou s'il est endommagé pendant l'utilisation. Débranchez l'appareil de la prise électrique. Contactez l'importateur ou le service technique agréé.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface de la table de cuisson est fissurée, débranchez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface vitrée de la table de cuisson est cassée :
Éteignez toutes les plaques de cuisson au gaz et (le cas échéant) électriques. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
 - Ne touchez pas la surface de l'appareil.
 - N'utilisez pas l'appareil.
- Ne marchez pas sur l'appareil pour quelque raison que ce soit.

- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- Les objets inflammables ne doivent pas être conservés à l'intérieur et autour de la zone de cuisson. Dans le cas contraire, ils peuvent provoquer un incendie.
- Ce produit ne peut pas être utilisé avec une télécommande ou une horloge externe.

 **1.7 Alertes de température**

- **AVERTISSEMENT** : Lorsque le produit est utilisé, le produit et ses parties accessibles sont chauds. Il faut veiller à ne pas toucher le produit et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart du produit, à moins d'être constamment surveillés.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou explosifs à proximité de l'appareil, car les surfaces seront chaudes lorsqu'il fonctionnera.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : Ne conservez rien sur les surfaces de cuisson.

 **1.8 Consignes de sécurité relatives à la cuisson**

- **AVERTISSEMENT** : Veuillez respecter le processus de cuisson. Vous devez constamment surveiller les processus de cuisson à court terme.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de cuisson à l'huile solide ou liquide, il est dangereux de laisser la table de cuisson sans surveillance, car il peut provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau ; débranchez l'appareil du secteur, puis couvrez les flammes avec un couvercle ou un couvercle de protection contre le feu (etc.).
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie, car il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

 **1.9 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage**

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.

2 Instructions relatives à l'environnement

2.1 Directive sur les déchets

2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

Cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'Union européenne (2012/19/UE). Le produit possède un symbole de classification attribué aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce produit a été fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, réutilisables et adaptés au recyclage. Par conséquent, ne le mettez pas au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Vous pouvez demander à votre administration locale quels sont ces points de collecte. L'élimination correcte de l'appareil permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la directive RoHS :

Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne comporte pas de matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

2.2 Informations sur l'emballage

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou autres, apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

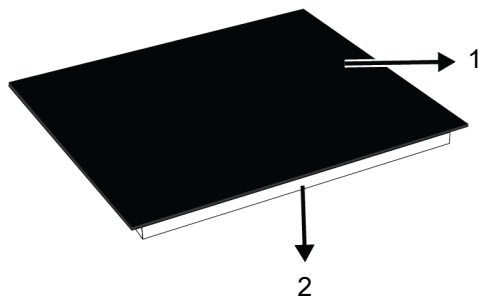
Conformément à l'UE 66/2014, les informations sur l'efficacité énergétique figurent sur le reçu fourni avec le produit.

Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

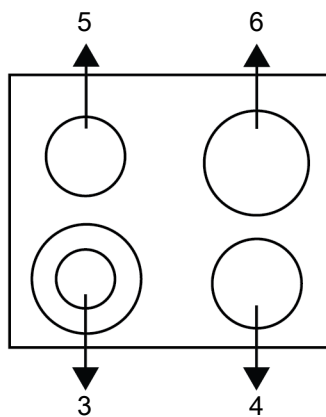
- Décongeler les aliments surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des casseroles dont la taille et le couvercle sont adaptés à la zone de la plaque de cuisson. Choisissez toujours la casserole de taille correcte pour vos plats. Il faut plus d'énergie que nécessaire pour les conteneurs de taille différente.
- Conservez les zones de cuisson et les bases des casseroles propres. La saleté réduit le transfert de chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

3 Votre appareil

3.1 Présentation de l'appareil



- 1 Dessus en verre
- 3 Foyer multiple
- 5 Foyer unique



- 2 Cadre de la plaque induction
- 4 Foyer unique
- 6 Foyer unique

FR

3.2 Spécifications techniques

Caractéristiques générales de Hob	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm)	39,5 * / 590 / 520
Dimensions d'installation de la table de cuisson (largeur / profondeur) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Tension/fréquence	1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05V2V2-FG 3 x 2,5 mm ² (1N) / H05V2V2-FG 5 x 1,5 mm ² (2N)
Consommation totale d'énergie (W)	6700

Avant gauche	Foyer multiple
Dimension	120/210 mm
Alimentation	750/2200 W
Arrière gauche	Foyer unique
Dimension	140 mm
Alimentation	1200 W
Avant droite	Foyer unique
Dimension	160 mm
Alimentation	1500 W
Arrière droite	Foyer unique
Dimension	180 mm
Alimentation	1800 W

* La hauteur de la table de cuisson indiquée dans le tableau technique est la hauteur du caisson inférieur du produit.



Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.



Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

4 Première utilisation

Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :

4.1 Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

REMARQUE : Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents

5 Installation

Avertissements généraux

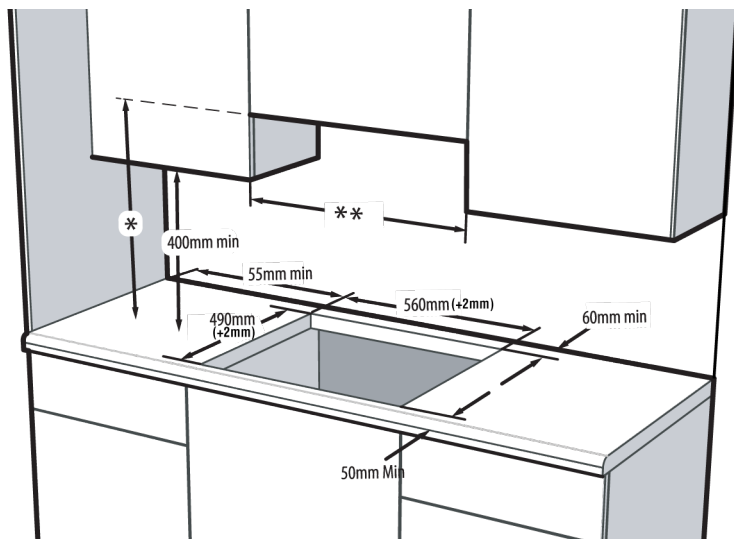
- Adressez-vous à l'agent de service agréé le plus proche pour l'installation du produit. Assurez-vous que les installations électriques et gazières sont en place avant d'appeler l'agent de service agréé pour que le produit soit prêt à fonctionner. Si ce n'est pas le cas, appelez un électricien qualifié et un installateur pour faire prendre les dispositions nécessaires. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant de procédures effectuées par des personnes non autorisées qui pourraient également annuler la garantie.
- Il est de la responsabilité du client de préparer l'emplacement où le produit doit être placé et de faire préparer le service d'alimentation et/ou de gaz.
- Les règles spécifiées dans les normes locales concernant les installations électriques et/ou de gaz (règles légales relatives à l'installation) doivent être respectées lors de l'installation du produit./paragraphe
- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé avant de l'installer. Ne le faites pas installer si l'appareil est endommagé. Les produits endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

REMARQUE : Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

5.1 Avant l'installation

- Cette table de cuisson est destinée à être installée sur un plan de travail en vente dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).
- Le plan de travail doit être à niveau et fixé horizontalement.
- Découpez une ouverture pour la table de cuisson dans le plan de travail en fonction des dimensions d'installation.
- Ce produit est un appareil de classe 3 selon la norme EN 30-1-1.
- Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- S'il faut encastrier une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation. Si aucune taille n'est définie dans le manuel de la hotte, cette hauteur doit être d'au moins 650 mm.
- Les meubles de cuisine situés à côté de l'appareil doivent être résistants à la chaleur (100 °C minimum).



* Hauteur minimale pour l'extracteur telle que recommandée dans le manuel d'instructions de l'extracteur. Si ce n'est pas recommandé dans le manuel d'instructions de la hotte, cette hauteur doit être d'au moins min. 650 mm.

** La distance minimale entre le meuble doit être égale à la largeur de la table de cuisson.

5.2 Connexion électrique

⚠ Avertissements généraux

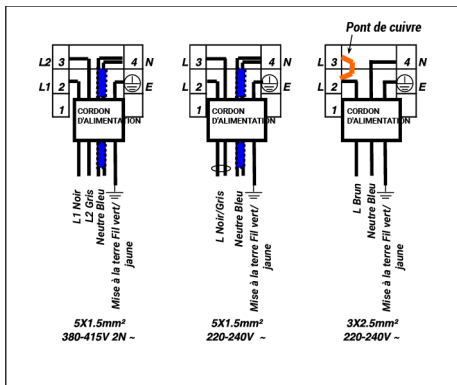
- Débranchez le produit de la prise électrique avant de commencer toute intervention sur l'installation électrique. Risque d'électrocution.
- Connectez le produit à une prise/ligne mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité appropriée, comme indiqué dans le tableau « caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation du produit avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas responsable des dommages qui pourraient survenir en raison de l'utilisation du produit sans installation de mise à la terre conformément aux réglementations locales.
- Le produit ne peut être raccordé à l'alimentation secteur que par une personne agréée et qualifiée, et la garantie du produit ne commence qu'après une installation correcte. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages qui pourraient résulter d'opérations effectuées par des personnes non autorisées.
- Le câble électrique ne doit pas être écrasé, plié, coincé ou toucher des parties chaudes du produit. Si le câble électrique est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié. Sinon, il y a un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !
- Les données d'alimentation secteur doivent correspondre aux données spécifiées sur l'étiquette de type du produit. L'étiquette de type se trouve à l'arrière du boîtier du produit. Le câble d'alimentation de votre produit doit être conforme aux valeurs indiquées dans le tableau « caractéristiques techniques ».
- La fiche du câble d'alimentation doit être à portée de main après l'installation (ne pas la faire passer au-dessus de la table de cuisson). N'utilisez pas de rallonge ou de multiprises dans le branchement électrique.
- et doit utiliser la prise de courant/ligne et la fiche appropriées pour le four. Si les limites de puissance du produit sont hors de la capacité de transport de courant de la fiche et de la prise de courant/ligne, le

produit doit être connecté directement via une installation électrique fixe sans utiliser la fiche et la prise de courant/ ligne.

- **Si le produit doit être connecté directement à l'alimentation :** S'il n'est pas possible de déconnecter tous les pôles de l'alimentation, une unité de déconnexion avec un dégagement de contact d'au moins 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurité de ligne, contacteurs) doit être connectée et tous les pôles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents (pas au-dessus) le produit conformément aux directives IEE. Le non-respect de cette instruction peut entraîner des problèmes de fonctionnement et annuler la garantie du produit.
- Une protection supplémentaire par un disjoncteur à courant résiduel est recommandée.

Si le produit est fabriqué avec un câble et sans prise :

Branchez le cordon d'alimentation du produit comme indiqué ci-dessous :



Si votre type de cordon d'alimentation est à 3 conducteurs, pour une connexion monophasée :

- Brun = L (Phase)
- Bleu = N (Neutre)
- Fil vert/jaune = (E) (Mise à la terre)

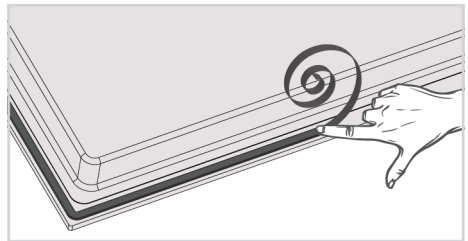
Si votre type de cordon d'alimentation est à 5 conducteurs, pour une connexion monophasée :

- Noir/Gris = L (Phase)

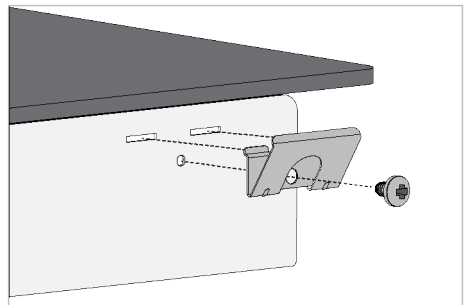
- Bleu = N (Neutre)
 - Fil vert/jaune = (E) (Mise à la terre)
- Si votre type de cordon d'alimentation est à 5 conducteurs, pour une connexion biphasée :
- Noir = L1 (Phase)
 - Gris = L2 (Phase)
 - Bleu = N (Neutre)
 - Fil vert/jaune = (E) (Mise à la terre)

5.3 Installation des produits

1. Retournez la table de cuisson et placez-la sur une surface plane.
2. Lors de l'installation de la table de cuisson, appliquez le joint d'étanchéité, fourni dans l'emballage, autour de la table de cuisson comme indiqué sur l'image suivante, en veillant à ce qu'il reste à 1 à 2 mm à l'intérieur du bord extérieur du verre.



3. Fixez les ressorts de montage à la table de cuisson en les insérant dans les trous du boîtier inférieur et en les visant comme indiqué sur la figure.

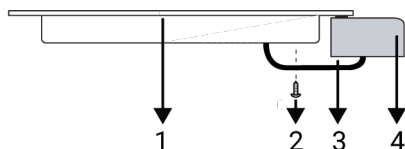


i Dans certains modèles, les ressorts de montage peuvent être fabriqués pré-assemblés à votre produit.



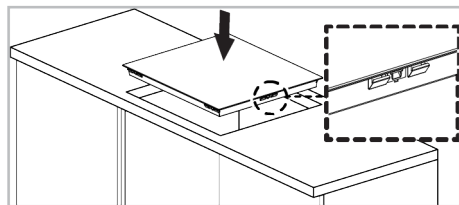
Le nombre de ressorts de montage de votre produit varie en fonction du modèle de produit.

4. Retournez à nouveau la plaque de cuisson, alignez-la sur le plan de travail et placez-la.
5. Lorsque la table de cuisson est placée sur le comptoir, elle sera placée sur le comptoir à l'aide de ressorts et votre produit sera facilement fixé. Dans les cas où l'installation avec ces ressorts n'est pas suffisante, vous pouvez fixer deux ressorts de montage à l'avant du produit comme suit.



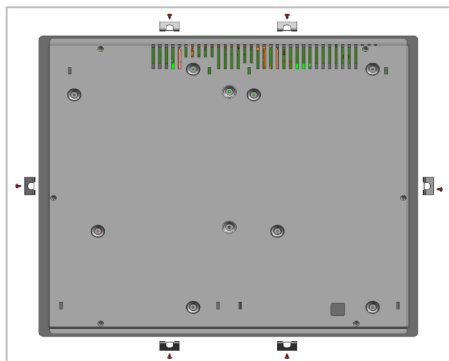
- 1 Plaque
- 2 Vis
- 3 Ressort de montage
- 4 Comptoir

Installation facile : Certains modèles sont livrés avec des ressorts de montage et un joint d'étanchéité fixés au produit. Pour ces modèles, ignorez les ressorts de montage et les instructions de montage du support décrites dans le manuel. Placez votre produit directement dans l'espace où il sera placé, comme indiqué sur la figure ci-dessous.



Vue de derrière (orifices de raccord)

L'emplacement des orifices de raccord montrés dans la figure ci-dessous sont indicatifs et peuvent varier selon le modèle du produit. Fixez-les en fonction des orifices de raccord sur votre produit.



FR



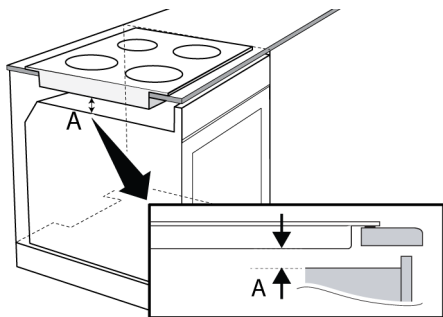
La réalisation des raccords dans d'autres orifices n'est pas une pratique recommandée en termes de sécurité, car cela pourrait endommager le circuit de gaz ou le circuit électrique.



La hotte comporte des éléments fonctionnant à l'électricité et au gaz. À cet effet, il convient de la fixer au plan de travail uniquement par les orifices de fixation, en utilisant seulement les éléments et vis de fixation fournis, et en suivant les instructions du manuel. Au cas contraire, la procédure présenterait des risques pour la sécurité des biens et des personnes.

S'il y a un four encastré sous la table de cuisson ;

Lors de l'installation de la table de cuisson dans un four encastrable, il convient de laisser une distance entre la paroi supérieure du four et le boîtier inférieur de la table de cuisson, comme indiqué sur la figure.



A min. 15 mm

S'il y a un tiroir/armoire sous la table de cuisson ;

Quand vous installez la table de cuisson sur un meuble encastré, vous devez mettre une planche pour séparer le meuble de la

6 Utilisation de la table de cuisson

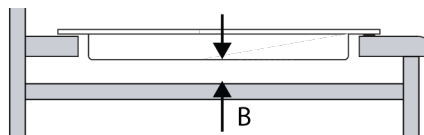
6.1 Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson

Avertissements généraux

- Ne laissez aucun objet tomber sur la table de cuisson. Les petits objets tels que les salières peuvent également endommager la table de cuisson. N'utilisez pas de tables fissurés. L'eau peut s'infiltrer par ces fissures et provoquer un court-circuit. Si la surface est endommagée de quelque manière que ce soit (par exemple des fissures visibles), coupez d'abord l'électricité, puis appelez le service agréé pour débrancher le produit afin de réduire le risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de casseroles/poêles mal équilibrées et facilement basculantes sur la table de cuisson.
- Ne chauffez pas les casseroles et les poêles vides. Les casseroles et l'appareil peuvent être endommagés.
- Éteignez toujours les brûleurs de la table de cuisson après chaque utilisation.
- Vous risquez d'endommager l'appareil si vous utilisez foyers sans casseroles. Arrêtez toujours les tables de cuisson après chaque utilisation.

table de cuisson, comme illustré dans la figure suivante. Cela n'est pas nécessaire quand vous installé un four encastré.

Par exemple, s'il est possible de toucher le bas du produit car il est installé sur un tiroir, cette partie doit être couverte par une plaque en bois.



B min. 15 mm

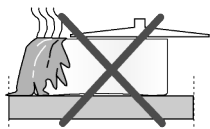
Vérification finale

1. Rebranchez le produit sur le secteur.
2. Vérifier les fonctions électriques.

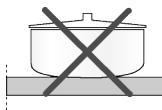
- Après chaque utilisation, la surface de cuisson sera chaude, alors ne placez pas les casseroles / poêles en plastique sur la surface de cuisson. Autrement, nettoyez immédiatement les matériaux fondus sur la surface de l'appareil.
- Des changements soudains de température sur la surface de cuisson en verre peuvent causer des dommages, veillez à ne pas renverser de liquides froids pendant la cuisson.
- N'excédez pas avec la quantité d'aliments dans les casseroles et les poêles. Ainsi, vous pouvez empêcher la nourriture de sortir des casseroles/poêles et vous n'aurez pas besoin de les nettoyer inutilement.
- Ne placez pas les couvercles des casseroles et des poêles sur les brûleurs/ foyers.
- Placez les casseroles en les centrant sur les brûleurs/foyers. Si vous souhaitez placer une casserole sur un autre brûleur/foyer, ne la faites pas glisser vers le brûleur souhaité, mais soulevez-la d'abord et placez-la ensuite sur l'autre brûleur.

Conseils pour les tables de cuisson à surface vitrocéramique

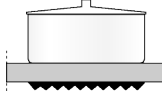
- La surface vitrocéramique est résistante à la chaleur et n'est pas affectée par des différences de température élevées.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme une surface sur laquelle vous pouvez placer quelque chose ou comme une surface de coupe.
- N'utilisez que des casseroles et poêles à fond traité. Les bords tranchants peuvent provoquer des rayures sur la surface.
- N'utilisez pas de casseroles/poêles en aluminium. L'aluminium détériore la surface de la table de cuisson.
- Les éclaboussures peuvent endommager la surface de la table de cuisson et provoquer un incendie.



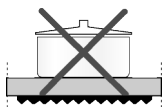
- N'utilisez pas de casseroles/poêles à fond convexe ou concave.



- N'utilisez que des casseroles et poêles à fond plat. Elles facilitent le transfert de chaleur.



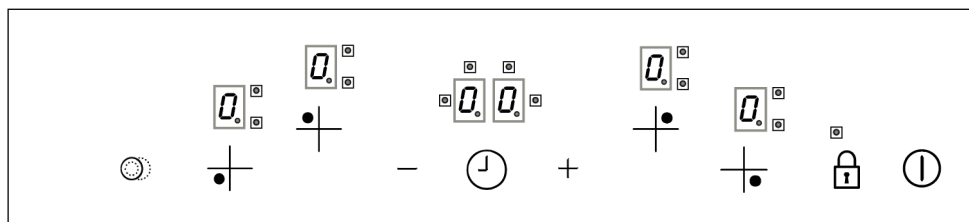
- De l'énergie est gaspillée si le diamètre de la casserole est trop petit.



Tailles de casseroles/poêles recommandées

Diamètre de la zone de cuisson - mm	Diamètre de la casserole - cm
120	12 - 14
140	14 - 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 - 19 / 26 - 28

6.2 Panneau de commande



Touches :

- Touche marche/arrêt
- Touche d'augmentation de la valeur
- Touche de diminution de la valeur
- Touche de minuterie *
- Touche de verrouillage des touches *

Touche de la zone de réchauffement *

Touches de sélection du foyer :

- Touche de sélection du foyer arrière gauche
- Touche de sélection du foyer avant gauche
- Touche de sélection du foyer avant droit *
- Touche de sélection du foyer arrière droit

- * Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

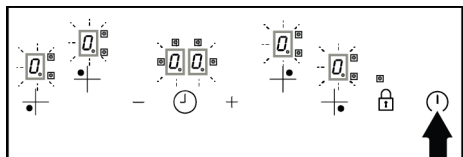
Avertissements généraux pour le panneau de commande


- Les graphiques et les figures sont fournis à titre indicatif uniquement. Les images ou fonctions réelles peuvent différer selon le modèle de votre table de cuisson.
- Ce produit est contrôlé par un panneau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur le panneau de commande tactile est confirmée par un signal sonore.
- Gardez toujours le panneau de commande propre et sec. Si la surface est humide et sale, cela peut entraîner des problèmes de fonctionnement des fonctions.

Allumer la plaque de cuisson

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.

⇒ Le symbole «  » apparaît sur tous les écrans des zones de cuisson.



-  Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode veille.

Éteindre la table de cuisson

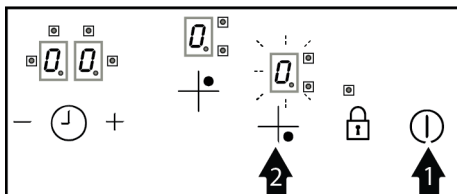
1. Appuyez sur la touche ① pendant plus de 2 secondes.


⇒ La table de cuisson s'éteint et revient en mode veille.

Mise en marche des zones de cuisson (Section Cuisson)


1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.


2. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez allumer.



⇒ Sur l'écran de la zone de cuisson, le symbole «  » apparaît et l'écran de la zone concernée s'allume plus intensément.

3. Appuyez sur la touche + pour activer le réglage du niveau de température. Appuyez sur les touches +/- pour régler entre 1 et 9.

-  Si vous appuyez directement sur la touche — pour régler le niveau de température, le réglage de puissance élevée sera activé. Le réglage de puissance élevée est décrit dans la section suivante.

-  Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode veille.

Désactiver les zones de cuisson :

Une zone de cuisson sélectionnée peut être désactivée de 3 manières différentes :

1. En réduisant la température au niveau « 0 » : Vous pouvez éteindre la zone en réduisant le réglage de température au niveau « 0 ».
2. En appuyant simultanément sur les touches + et — : Sélectionnez la zone que vous souhaitez éteindre. Pour éteindre la zone, appuyez simultanément sur les touches + et —.
3. Utilisation de la fonction d'arrêt de la minuterie pour la zone souhaitée : Lorsque le temps est écoulé, la minuterie éteint la zone à laquelle elle est connectée.

Les affichages correspondants indiquent « 0 » ou « 00 ». Lorsque le temps est écoulé, l'alarme sonore retentit. Pour arrêter l'alarme sonore, appuyez sur n'importe quelle touche du panneau de commande.

Indicateur de chaleur résiduelle

Si le symbole « **H** » apparaît sur l'écran de la table de cuisson, cela signifie que la table de cuisson est encore chaude et qu'elle sert à maintenir au chaud une petite quantité d'aliments. Après un certain temps, le symbole passe au symbole « 0 », ce qui signifie que la table de cuisson est moins chaude.

i Si le symbole « **H** » ou « 0 » s'allume sur l'afficheur de la zone de cuisson lorsque la table de cuisson est éteinte, cela signifie que la zone de cuisson est encore chaude. Ne touchez pas la plaque de cuisson.

i En cas de panne de courant, l'indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas et n'avertit pas l'utilisateur de la présence de zones de cuisson chaudes.

Lorsque votre table de cuisson surchauffe ;

- Si les zones de cuisson actives sont réglées sur un niveau supérieur au niveau 7, la table de cuisson abaisse le niveau des zones de cuisson actives au niveau 7 et les zones de cuisson ne peuvent pas être réglées plus haut que ce niveau.
- Si la surchauffe persiste, si la zone est réglée à un niveau supérieur au niveau 5, la zone diminuera au niveau 5 et la zone ne sera pas autorisée à fonctionner à un niveau supérieur à ce niveau. Si votre zone surchauffe, elle s'éteindra par mesure de protection et les zones ne fonctionneront pas.

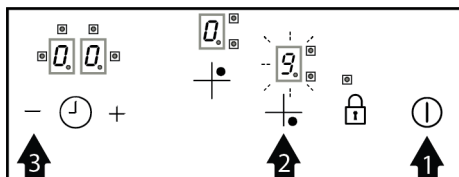
Réglage de puissance élevée (Chauffage rapide - Booster)

Vous pouvez utiliser le réglage de puissance élevée pour chauffer rapidement. Si le chauffage rapide est activé, la cuisson fonctionnera à puissance maximale pendant une certaine période. Le temps de chauffage rapide dépend du niveau de chaleur sélectionné. Cependant, il est déconseillé de cuire pendant une longue période dans cette position. Le réglage de puissance élevée peut ne pas être disponible sur toutes les zones.

Activation du réglage de puissance élevée :

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche **⏻**.
2. Sélectionnez la zone souhaitée en appuyant sur la touche de sélection de cuisson.
3. Réglez-le sur le niveau « 9 » en appuyant sur la touche **—**.

⇒ L'écran affiche alternativement « 9 » et « A ». Au niveau de température « 9 », le réglage de puissance élevée est activé.




4. Si vous souhaitez régler une puissance élevée à un niveau de température différent, vous pouvez le modifier en appuyant sur les touches **+/-**. Le niveau de température réglé et « A » s'affichent respectivement sur l'écran. Par exemple, lorsque le niveau de température est réduit à 6, « 6 » et « A » s'affichent respectivement.

i Si votre table de cuisson surchauffe, il se peut que le réglage de puissance élevée ne soit pas réglable.

Désactiver le réglage de puissance élevée :

Une fois le temps de réglage de puissance élevée écoulé, la zone de cuisson continue de fonctionner à la température réglée et seul le niveau de température apparaît sur






l'écran. Si vous souhaitez éteindre la zone de cuisson au préalable, appuyez sur la touche  ou réglez le niveau de température sur « 0 ».

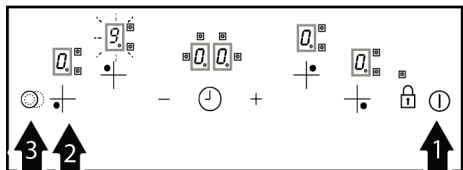
Niveau de température	Heure d'arrêt - secondes
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	10

Tableau 1: Tableau 1 : Temps d'arrêt du réglage de puissance élevée

Activation de plusieurs zones de cuisson (doubles et triples)







Ouverture de la double zone de cuisson :

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche .
2. Sélectionnez la zone de cuisson double en appuyant sur les touches de sélection de la zone de cuisson.
3. Appuyez sur la touche  pour activer le réglage du niveau de température. Appuyez sur les touches  pour régler entre 1 et 9.
4. Appuyez sur la touche  pour activer la deuxième section extérieure de la zone double. Lorsque vous appuyez à nouveau sur la touche , la section extérieure s'éteint. La section intérieure continue de fonctionner.



Les sections extérieures de plusieurs zones de cuisson ne sont activées que si un niveau de température compris entre 1 et 9 est défini pour la zone.



Ouverture de la triple zone de cuisson :

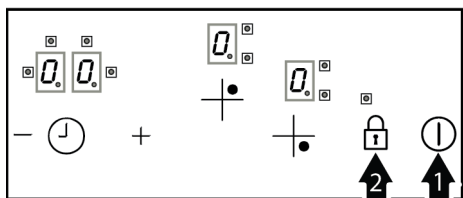
1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche .
2. Sélectionnez la triple plaque chauffante en appuyant sur les touches de sélection de la plaque chauffante.
3. Activez le réglage du niveau de température en appuyant sur la touche . Réglez entre 1 et 9 en appuyant sur les touches .
4. Appuyez sur la touche  pour activer la deuxième section extérieure de la zone de cuisson.
5. Appuyez à nouveau sur la touche  pour activer la troisième section.
6. Lorsqu'il fonctionne efficacement en trois sections, chaque fois que la touche  est touchée, l'un des anneaux extérieurs se ferme.


Serrure à clé

Vous pouvez activer le verrouillage des touches pour éviter toute modification accidentelle des fonctions pendant le fonctionnement de la table de cuisson.



Activation du verrouillage des touches :

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.
2. Appuyez sur la touche  et activez le verrouillage des touches.
 - ⇒ La fonction de verrouillage des touches est activée et la led de la touche  s'allume.



 Si vous éteignez la table de cuisson alors que les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches sera actif lorsque vous rallumerez la table de cuisson. Pour pouvoir utiliser la table de cuisson dans un tel cas, le verrouillage des touches doit être désactivé.

Désactiver le verrouillage des touches :

1. Appuyez sur la touche  lorsque le verrouillage des touches est actif.
 - ⇒ La LED de la touche  s'éteint et le verrouillage des touches est désactivé.

Fonction minuterie

La minuterie peut être utilisée de deux manières différentes, comme alarme et comme minuterie de zone de cuisson.

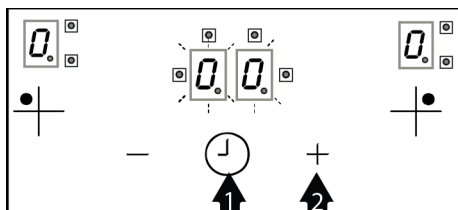
Utilisée comme minuterie de zone de cuisson, cette fonction vous facilite la cuisson. Vous n'avez pas besoin de rester constamment à côté de la table de cuisson pendant


le processus de cuisson. La zone de cuisson s'éteint automatiquement après le temps sélectionné.

Lorsqu'elle est utilisée comme alarme, elle n'a aucun effet sur les zones de cuisson. Elle est utilisée comme avertissement. Lorsque le temps que vous avez défini est écoulé, la minuterie émet un signal sonore.

Fonction minuterie comme alarme :

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.
2. Activez la minuterie d'alarme en appuyant sur la touche ②. « 00 » apparaît sur l'écran de la minuterie et la minuterie est activée.
3. Réglez la durée souhaitée en appuyant sur les touches + et -. Une fois la durée réglée, le compte à rebours commence.
4. Une fois le temps écoulé, l'alarme sonore retentit. Pour désactiver l'alarme sonore, appuyez sur n'importe quelle touche du panneau de commande tactile.

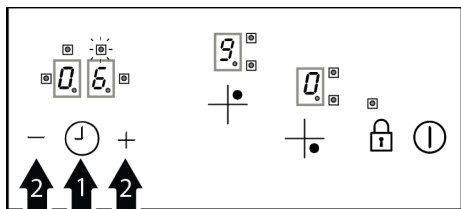


 Les LED à points autour de l'écran de l'horloge représentent chaque zone de cuisson. Si l'une d'entre elles clignote, vous pouvez régler la minuterie pour cette zone de cuisson. Si aucune des LED n'est allumée ou ne clignote, la fonction d'alarme est active.

Fonction minuterie de la zone de cuisson :

1. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche ①.

- Sélectionnez la zone souhaitée en appuyant sur la touche de sélection de cuisson.
- Appuyez sur la touche **+** pour activer le réglage du niveau de température. Appuyez sur les touches **+/-** pour régler entre 1 et 9.
- Activez la minuterie de la zone de cuisson en appuyant sur la touche **⌚**. « 00 » apparaît sur l'écran de la minuterie et le point LED autour de l'écran de la zone de cuisson concernée commence à clignoter.



- Réglez la valeur de temps souhaitée en appuyant sur les touches **+** et **-**. Le réglage est confirmé après quelques secondes.

i La minuterie ne peut être réglée que pour les zones en cours d'utilisation.

i Répétez les étapes ci-dessus pour les autres zones dont vous souhaitez régler les minuteries.

i La minuterie ne peut pas être réglée sans sélectionner la zone de cuisson et le niveau de température de la zone.

i Lorsque la minuterie est sélectionnée, vous pouvez voir le temps restant en appuyant à nouveau sur la touche **⌚**. Les durées réglées s'affichent dans l'ordre à chaque pression. Si une alarme est réglée, elle s'affiche pendant cette durée.

Désactiver la minuterie

Une fois le temps programmé écoulé, la table de cuisson s'éteint automatiquement et émet un avertissement sonore. Appuyez sur n'importe quelle touche pour désactiver l'avertissement sonore.

Désactiver la minuterie plus tôt que prévu

Si la minuterie est désactivée plus tôt que prévu, la table de cuisson continuera à fonctionner à la température réglée jusqu'à ce qu'elle soit désactivée.

Lorsque la minuterie de la zone de cuisson est désactivée prématurément, elle continue de fonctionner au niveau de température défini.

- Sélectionnez la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.
- Appuyez sur la touche **⌚** pour activer la minuterie.
- Appuyez sur la touche **-** jusqu'à ce que « 00 » apparaisse sur l'écran de la minuterie.

Le voyant lumineux et l'affichage de la minuterie de la zone de cuisson concernée clignotent pendant un certain temps, puis s'éteignent complètement et la minuterie est annulée.

Arrêt automatique (limitation du temps de travail)

L'unité de commande est dotée d'une fonction d'arrêt automatique. Si une ou plusieurs zones de cuisson restent allumées, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement après un certain temps. (Voir Tableau-2)

Si une minuterie est attribuée à la zone de cuisson, l'affichage de la minuterie s'éteint également. Le temps d'arrêt automatique dépend du niveau de température sélectionné. La zone de cuisson peut être remise en marche par l'utilisateur après avoir été automatiquement éteinte comme décrit ci-dessus.



Si des erreurs telles que AF10, AF20, AF30 apparaissent sur le panneau de commande, consultez le service.

Niveau de température	Heure d'arrêt automatique - heures
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

Tableau 2: Tableau 2 : Heures d'arrêt automatique

7 Informations générales sur la cuisine

Vous trouverez dans cette section des conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

7.1 Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

- Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau ! Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-

flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

- Avant de faire frire des aliments, retirez toujours leur excès d'eau et introduisez-les progressivement dans l'huile chauffée. Veillez à ce que les aliments congelés soient décongelés avant de les faire frire.
- Lorsque vous chauffez de l'huile, assurez-vous que le pot que vous utilisez est sec et laissez son couvercle ouvert.
- Pour des recommandations sur la cuisson avec économie d'énergie, reportez-vous à la section « Instructions environnementales ».

8 Entretien et nettoyage

8.1 Consignes de nettoyage générales

Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.

- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

Pour les plaques de cuisson :

- Les salissures acides telles que le lait, la pâte de tomate et l'huile peuvent causer des taches permanentes sur les plaques de cuisson et les composants des zones chaudes. Nettoyez les liquides déversés immédiatement après l'arrêt et le refroidissement de la table de cuisson.

Inox - surfaces inoxydables

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.

- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Élimine immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.
- Les nettoyants pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyants abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

Surfaces en verre

- Lorsque vous nettoyez des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibres spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibres sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder

8.2 Nettoyage de la table de cuisson

Foyer en vitre

Suivez les étapes de nettoyage décrites pour les surfaces en verre dans la section « Informations générales sur le nettoyage » pour le nettoyage de la surface de cuisson en verre. Pour les cas particuliers, vous pouvez effectuer votre nettoyage en suivant les informations ci-dessous.

- Nettoyez immédiatement les aliments à base de sucre comme la crème foncée, l'amidon et le sirop, sans attendre que la surface refroidisse. Dans le cas contraire, la surface de cuisson en verre peut être endommagée de façon permanente.

9 Dépannage

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défilant ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si le ca-

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage pour le nettoyage que vous effectuez lorsque la table de cuisson est chaude, sinon des taches permanentes peuvent apparaître.

8.3 Nettoyage du bandeau de commande

- Lors du nettoyage du bandeau de commande, essuyez celui-ci à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les joints en dessous pour nettoyer le panneau. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.
- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour du bouton. Les indicateurs situés autour du bouton peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre produit est doté d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant de procéder au nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

denas est allumé, désactiver la sécurité comme indiqué au chapitre : Activation du verrouillage de touches.

- Si la table de cuisson ne s'allume pas lorsque la touche marche/arrêt est enfoncée >>> Débranchez-le et attendez au moins 20 secondes avant de le brancher.



FR

ÉLÉMENTS PAPIER





FR

Cet appareil et ses accessoires se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

