



Ugradbena ploča za kuhanje

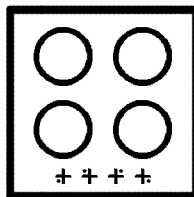
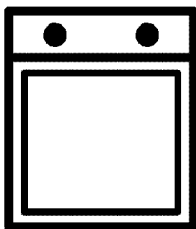
Uputstvo za upotrebu

Ugradbeni plamenik

Korisnički priručnik

Плоча за вградување

Упатство за корисникот



BBSM13300XM

BS / HR / MK

185.9298.93/R.AB/11.05.2023/3-1

7754886713



RECIKLIRANI I
RECIKLABILNI PAPIR

Poštovani korisnici,

Prije uporabe proizvoda, pročitajte ovaj priručnik.

Beko Hvala na odabiru proizvoda. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju učinkovitost. Da biste to postigli, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data prije uporabe proizvoda i sačuvajte istu za naknadnu referencu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Pratite uputstva obrađujući pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u uputstvu za upotrebu. Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja 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.

Korisnički priručnik sadrži sljedeće simbole:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozljedu.

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



Opasnost koja može za rezultat imati opekotine zbog kontakta s vrućim površinama.



Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu!



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

1 Sigurnosna uputstva 4

Namjena.....	4
Sigurnost djece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca.....	4
Električna sigurnost.....	5
Sigurnost u transportu.....	6
Sigurnost pri ugradnji.....	6
Sigurnost upotrebe.....	7
Upozorenja o temperaturi.....	7
Uporaba dodataka.....	8
Sigurnost kuvanja.....	8
Indukcija.....	8
Sigurnost pri održavanju i čišćenju.....	9

2 Uputstva za zaštitu okoliša 10

Propis o odlaganju otpada.....	10
Usklađenost sa WEEE Direktivom i odlaganje otpadnog proizvoda.....	10
Odlaganje materijala za pakovanje.....	10
Preporuke za štednju energije.....	10

3 Vaš proizvod 11

Predstavljanje proizvoda.....	11
Predstavljanje i uporaba kontrolne table proizvoda.....	12

Upravljanje pločom za kuhanje.....	12
Opće informacije o ploči za kuhanje.....	12
Tehničke specifikacije.....	13

4 Prva uporaba 14

Prvo čišćenje.....	14
--------------------	----

5 Kako koristiti ploču za kuhanje 15

Opće informacije o uporabi ploče za kuhanje.....	15
Kontrolna tabla.....	17

6 Opće informacije o spremanju hrane 23

Opća upozorenja o spremanju hrane na grijaćoj ploči.....	23
--	----

7 Održavanje i njega 24

Opće informacije o čišćenju.....	24
Čišćenje ploče za kuhanje.....	25
Čišćenje kontrolne table.....	25

8 Rješavanje problema 26

1 Sigurnosna uputstva

- Ovaj odjeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od tjelesnih ozljeda ili oštećenja imovine.
- Ako je proizvod prenešen na drugu osobu ili polovni uređaj dat na korišćenje, uz proizvod treba isporučiti uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda, druga relevantna dokumenta i dodatke.
- Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati kao rezultat nepoštovanja ovih uputstava.
- Ako se ne pridržavate ovih uputstava, bilo koja garancija biće poništena.
- **▲** Ugradnju i popravke uvijek treba da obavlja proizvođač, ovlašćeni servis ili lica koja je imenovao uvoznik.
- **▲** Koristite samo originalne rezervne djelove i dodatke.
- **▲** Ne pokušavajte popraviti i mijenjati nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
- **▲** Ne izvodite tehničke modifikacije na proizvodu.



Namjena

- Ovaj proizvod je dizajniran za kućnu upotrebu. On nije namijenjen za komercijalnu upotrebu.
- Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Uređaj je predviđen za upotrebu u kuhinjskim i kućnim kuhinjama u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima.
- **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba koristiti samo za spremanje hrane. Ne treba ga koristiti u različite svrhe, poput zagrijavanja prostorije.



Sigurnost djece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca

- Ovaj proizvod mogu koristiti djeca sa 8 i više godina starosti i osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima i osobama bez znanja ili iskustva, isključivo ukoliko su pod nadzorom i kada im se objasni način sigurne upotrebe aparata i moguće opasnosti.

- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca nikada ne smiju da čiste i održavaju uređaj, sem ako se nalaze pod nadzorom odrasle osobe.
- Ovaj proizvod ne smiju koristiti osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima (uključujući djecu), osim ako se drže pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
- Djecu treba nadzirati da bi se obezbijedilo da se ne igraju sa ovim uređajem.
- Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati, penjati se ili ulaziti u proizvod.
- Ne stavljajte predmete na proizvod koje djeca mogu da dohvate.
- Okrenite ručke lonaca i tava na stranu radne površine tako da djeca ne mogu da ih dohvate i opeku se.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Djecu držite dalje od proizvoda.
- Ambalažni materijal čuvajte izvan dohvata djece. Postoji rizik od ozljede i gušenja!
- (Ako vaš proizvod ima utikač) Zbog sigurnosti djece,

isključite utikač i onemogućite rad proizvoda prije nego ga odložite.



Električna sigurnost

- Uređaj povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa voltažom navedenom na tipskoj naljepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez uzemljenja u skladu sa lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak proizvoda moraju biti na lako dostupnom mjestu (na koje neće uticati plamen štednjaka). Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uređaj priključen mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, sklopka, itd.), u skladu s propisima koji uređuju napajanje električnom energijom i odvajanje svih polova od mreže.
- Proizvod se ne smije priključiti u utičnicu tokom ugradnje, popravke i transporta.
- Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrijednostima napona struje i frekvencije

navedene na tipskoj naljepnici.

- (Ako vaš proizvod nema kabl za napajanje) Koristite samo priključni kabl naveden u odjeljku „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 smije da dođe u kontakt sa bilo kojim izvorom topline.
- Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsječene ili oštećene kablove ili produžne kablove.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se spriječile moguće opasnosti.

(Ako vaš proizvod ima utikač)

- Ne priključujte proizvod u utičnicu koja je labava, ispala iz svog ležišta, slomljena, prljava, masna, uz rizik od kontakta s vodom (na primjer, voda koja može procuriti iz šaltera).
- Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama! Ne vucite za kabl kada isključujete

uređaj iz struje, uvijek vucite za utikač.

- Provjerite da li je utikač proizvoda čvrsto priključen u utičnicu da se izbjegne stvaranje luka.



Sigurnost u transportu

- Prije transporta proizvoda isključite proizvod sa napajanja.
- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli karton i čvrsto ga zalijepite. Učvrstite proizvod trakom kako ne bi došlo do oštećenja uklonjivih ili pokretnih dijelova proizvoda ili samog proizvoda.
- Pogledajte cijeli proizvod da bi utvrdili da li ima oštećenja koja su mogla nastati tokom transporta.



Sigurnost pri ugradnji

- Prije ugradnje proizvoda, provjerite da li ima oštećenja. Ako je proizvod oštećen, nemojte ga ugrađivati.
- Ne postavljajte proizvod u blizini izvora toplote (radijatori, štednjak i sl.).
- Držite sve ventilacione kanale otvorenima oko proizvoda.

Sigurnost upotrebe

- Obavezno isključite proizvod nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme, isključite ga sa napajanja ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite neispravan ili oštećen proizvod. Ako postoje, isključite električne/plinske priključke proizvoda i pozovite ovlašćeni servis.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina napuknuta, isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Ne penjite se na proizvod da biste dohvatili bilo šta ili iz bilo kojeg drugog razloga.
- Ne koristite proizvod u situacijama koje mogu utjecati na vaše rasuđivanje, kao što su korišćenje opojnih sredstava i/ili upotreba alkohola.
- Zapaljivi predmeti ostavljeni u području za pripremu hrane mogu se zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u području za pripremu hrane.
- Posuđe od livenog gvožđa, aluminijuma ili posuđe s

- oštećenim/grubim dnom mogu dovesti do grebanja staklene površine. Prilikom zamjene posuda uvijek podižite posude, a ne klizite njima po površini.
- Pritisak isparavanja koji nastaje usljed vlažnosti na površini ploče za kuhanje ili na dnu posude može prouzrokovati pomjerenje posude. Stoga pazite da površina ploče i dno lonaca budu suhi.
- Ovaj proizvod nije pogodan za upotrebu sa daljinskim upravljačem ili spoljnim satom.

Upozorenja o temperaturi

- **UPOZORENJE:** Dok proizvod radi, izloženi djelovi će biti vrući. Ne dirajte proizvod i grijaće elemente. Djeca mlađa od 8 godina ne smiju se približavati proizvodu bez odrasle osobe.
- Ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale u blizini proizvoda, jer će ivice biti vruće tokom rada.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Nemojte ostavljati stvari na površinama za kuhanje.

Uporaba dodataka

- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike ploče za kuhanje dizajnirane od strane proizvođača uređaja za kuhanje ili one koji su naznačeni od strane proizvođača uređaja u uputstvima za upotrebu kao pogodne za štitnike ploče za kuhanje, ugrađene u uređaj. Korištenje neadekvatnih štitnika može prouzrokovati nezgode.

Sigurnost kuvanja

- **UPOZORENJE:** Proces pripreme hrane mora se pratiti. Kratkotrajni procesi pripreme moraju se konstantno nadgledati.
- **UPOZORENJE:** Kuhanje bez nadzora na ploči za kuhanje sa masnoćom ili uljem može biti opasno i može izazvati požar. NIKADA ne pokušavajte gasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i potom pokrijte plamen sa, npr. poklopcem ili dekom.
- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može se zapaliti ako je izložen vrućim

površinama, tako uzrokujući požar.

Indukcija

- Ploče za kuhanje (kola) su opremljene sa "indukcionom" tehnologijom. Vaša indukcijska ploča za kuhanje koja obezbeđuje uštedu vremena i novca mora koristiti odgovarajuće posuđe za indukcijsko kuhanje; u suprotnom ploča za kuhanje (kola) neće raditi. Za detaljne informacije pogledajte odjeljak „Izbor posuđa“.
- Kako indukcijska ploča za kuhanje stvara magnetno polje, ona može prouzrokovati štetan uticaj za ljude koji koriste uređaje poput pumpice za inzulin ili pejsmejкера.
- Nakon upotrebe isključite ploču na kontrolnoj tabli, ne oslanjajte se na senzor na posudi.
- Metalni predmeti kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ne smiju se stavljati na grijaću ploču jer će se zagrijati.
- Metalni predmeti uskladišteni u ladicama ispod ploče za kuhanje mogu se jako zagrijati tijekom duge

i intenzivne uporabe. Ne držite metalne predmete u ladicama ispod ploče za kuhanje.

- Ne stavljajte elektroničke proizvode poput mobilnih telefona, tableta, računara na indukcijsku ploču. Vaš proizvod se može oštetiti.



Sigurnost pri održavanju i čišćenju

- Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!

- Ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Ne čistite proizvod paročistačima, jer to može izazvati strujni udar.
- So, ostaci šećera na dnu posuđa ili takve čestice na staklenoj površini mogu uzrokovati ogrebotine i pucanje stakla. Provjerite da li je dno čisto prije stavljanja posuđa. Staklokeramičku površinu održavajte čistom.

2 Uputstva za zaštitu okoliša

Propis o odlaganju otpada Usklađenost sa WEEE Direktivom i odlaganje otpadnog proizvoda



Ovaj proizvod je u skladu sa EU WEEE Direktivom (2012/19/EU). Ovaj proizvod posjeduje klasifikacijski simbol za otpadnu električnu i elektroničku opremu (WEEE).

Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih dijelova koji se mogu ponovo upotrijebiti i koji su pogodni za recikliranje. Nemojte odlagati otpadni proizvod s običnim kućnim i drugim otpadima čiji je vijeka trajanja prošao. Odnosite taj otpad na odlagalište za reciklažu električne i elektroničke opreme. Molimo vas posavjetujte se sa lokalnim institucijama da saznate gdje se nalaze ova odlagališta. Odgovarajuće odlaganje korištenih uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posljedica na okoliš i zdravlje ljudi.

Usklađenost sa RoHS Direktivom:

Proizvod koji ste kupili je u skladu sa EU RoHS Direktivom (2011/65/EU). On ne sadrži nikakve štetne i zabranjene materijale specificirane u ovoj Direktivi.

Odlaganje materijala za pakovanje

- Materijal za pakovanje predstavlja opasnost po djecu. Čuvajte materijal za

pakovanje na sigurnom mjestu van dohvata djece. Materijali za pakovanje ovog proizvoda napravljeni su od reciklirajućeg materijala. Pravilno ih odložite i sortirajte ih u skladu sa uputstvima za reciklažu otpada. Nemojte ih odlagati zajedno sa običnim kućnim otpadom.

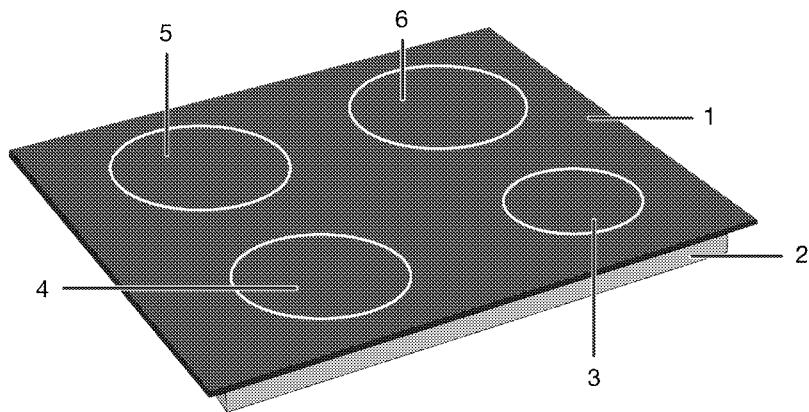
Preporuke za štednju energije

Informacije o energetskej efikasnosti prema EU 66/2014 mogu se pronaći na karti proizvoda date uz proizvod. Sljedeći prijedlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski učinkovit način:

- Zamrznutu hranu odmrznite prije spremanja.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta prije isteka vremena za produženo kuhanje. Sada možete uštedeti do 20% električne energije upotrebom topline.
- Koristite lonce/pekače veličine i poklopca pogodnih za grijaću ploču. Uvijek odaberite lonac veličine koja odgovara vašim obrocima. Posude neprikladne veličine zahtijevae energije više nego što je potrebno.
- Održavajte čiste površine za kuhanje i podloge za kuhanje. Prljavština smanjuje prijenos topline između prostora za kuhanje i dna posude.

3 Vaš proizvod

Predstavljanje proizvoda

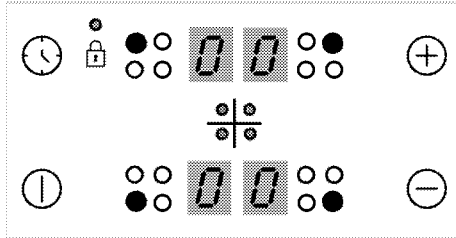


- 1 Staklena površina za kuhanje
- 2 Donje kućište
- 3 Zona indukcijskog kuhanja
- 4 Zona indukcijskog kuhanja
- 5 Zona indukcijskog kuhanja
- 6 Zona indukcijskog kuhanja





Predstavljanje i uporaba 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.

Upravljanje pločom za kuhanje







Tipke





-  : Tipka ON/OFF (Uključivanje/Isključivanje)
-  : Tipka tajmera
-  : Tipka za povećanje
-  : Tipka za smanjenje

Simboli

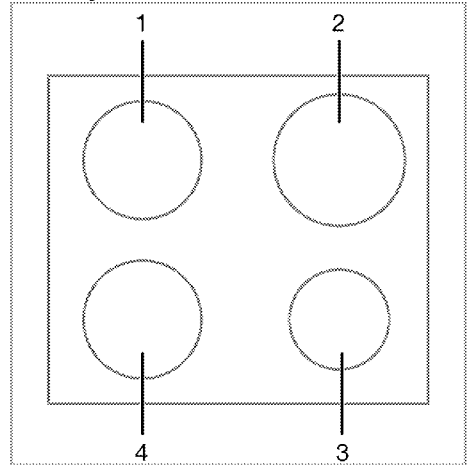
-  : Simbol zaključavanja tipki

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 prednje lijeve zone za kuhanje

-  : Tipka za odabir prednje desne zone za kuhanje
-  : Tipka za odabir prednje lijeve zone za kuhanje
-  : Tipka za odabir stražnje desne zone za kuhanje
-  : Tipka za odabir stražnje lijeve zone za kuhanje

Opće informacije o ploči za kuhanje



- 1 Stražnji lijevi - Zona indukcijskog kuhanja
- 2 Stražnji desni - Zona indukcijskog kuhanja
- 3 Prednji desni - Zona indukcijskog kuhanja
- 4 Prednji lijevi - Zona indukcijskog kuhanja

Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije

Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina)	52 mm*/580 mm/510 mm (Za modele koji dolaze s pričvršnim oprugama i brtvenom brtvom pričvršćenom na proizvod, uzmite u obzir da su mjere širine i dubine za 10 mm veće od ovih mjerenja.)
Dimenzije ugradne ploče (širina / dubina)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Napon / frekvencija	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V; ~ 50 Hz
Tip i presjek kabla koji se koristi / adekvatan za upotrebu u proizvodu	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Ukupna potrošnja električne energije	maks. 7200 W

Gorionici

Stražnji lijevi	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzije	145 mm
Električna energija	1600W / Pojačivač: 1800 W
Prednji lijevi	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzije	180 mm
Električna energija	2000W / Pojačivač: 2300 W
Prednji desni	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzije	145 mm
Električna energija	1600 W / Pojačivač: 1800 W
Stražnji desni	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzije	180 mm
Električna energija	2000 W / Pojačivač: 2300 W

* Visina ploče za kuvanje navedena u tehničkoj tabeli je osnovna visina poklopca proizvoda.



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 uporaba

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

Prvo čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

NAPOMENA Neki deterdženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini. Nemojte koristiti agresivne deterdžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete dok čistite.

NAPOMENA Dim i miris mogu se javiti tokom nekoliko sati prilikom inicijalnog puštanja u rad. To je sasvim normalno. Osigurajte da je prostorija dobro ventilirana da bi se uklonio dim i miris. Izbjegavajte direktno inhaliranje dima i mirisa koji se ispušta.

5 Kako koristiti ploču za kuhanje

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.
- 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 izlijevanje 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.

Princip rada indukcijske ploče za kuhanje

Indukcijska ploča je poput otvorenog kruga. Krug se završava kada se na njega postave posude za kuhanje pogodne za indukcijsko kuhanje, a elektronički sistem ispod staklene površine generira magnetsko polje. Metalna osnova lonaca / tava se zagrijava uzimajući energiju iz ovog magnetskog polja. Dakle, toplina se ne stvara na površini ploče za kuhanje, već izravno na loncima/posudama iznad nje. Staklena površina se zagrijava toplinom lonaca/tava.

Prednosti kuhanja s indukcijom

Indukcijske ploče za kuhanje nude izvjesne prednosti jer se toplina prenosi izravno na posude za kuhanje.

- Hrana koja se prelije tijekom kuhanja ne gori brzo, jer se staklena površina za kuhanje ne zagrijava direktno. Lakše se čisti.
- Kuhanje će biti brže jer se toplina stvara direktno na posudama za kuhanje. Tako štedi vrijeme i energiju u odnosu na druge vrste ploča za kuhanje.
- Kako se toplina prenosi izravno na lonce/posude za kuhanje, nema gubitka topline, a pruža se učinkovitije kuhanje.
- Činjenica da se prijenos topline zaustavlja, a površina za kuhanje ne zagrijava izravno kada se posude za kuhanje uklone s površine za kuhanje, osigurava sigurniju upotrebu u odnosu na moguće nezgode tijekom kuhanja.

Za siguran rad:

- Nemojte birati visoke razine grijanja kada koristite neljepljive lonce/tave premazane s malo količine ulja ili ako koristite bez ulja (teflonski tip).
- Ne koristite staklenu površinu kao površinu na koju možete nešto položiti ili kao površinu za rezanje.
- Ne postavljajte metalne predmete poput pribora za jelo ili poklopce lonaca na ploču za kuhanje jer se mogu zagrijati.
- Nikada nemojte koristiti aluminijsku foliju za kuhanje. Nikada ne stavljajte hranu

umotanu u aluminijumsku foliju na indukcijsku zonu.

- Držite magnetske predmete poput kreditnih kartica ili traka podalje od ploče za kuhanje dok ista radi.
- Ako se ispod vaše ploče za kuhanje nalazi pećnica i ista radi, senzori na ploči mogu smanjiti razinu kuhanja ili isključiti ploču za kuhanje.
- Ploča za kuhanje ima sistem automatskog isključivanja. Detaljne informacije o ovom sistemu nalaze se u sljedećim odjeljcima. Međutim, ako za kuhanje koristite lonce s tankim dnom, ti lonci će se vrlo brzo zagrijati, a dno posude može se otopiti i oštetiti površinu za kuhanje i uređaj prije nego što se aktivira sistem automatskog isključivanja.

Lonci za kuhanje

Treba da koristite feromagnetske, kvalitetne posude za kuhanje na kojima je naljepnica ili upozorenje da je kompatibilno za indukcijsko kuhanje samo s vašom indukcijskom pločom za kuhanje. Općenito, što je veći sadržaj željeza, to će lonci za kuhanje biti bolji. Promjer dna lonaca za kuhanje mora odgovarati indukcijskoj zoni. Predložene dimenzije su navedene ispod.

Prikladni lonci / tave:

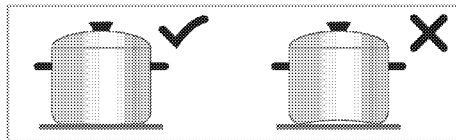
- Lonci / tave od lijevanog željeza
- Emajlirani čelični lonci / tave
- Lonci / tave od čelika i nehrđajućeg čelika (s naljepnicom ili upozorenjem da je kompatibilno sa indukcijom)

Neprikladni lonci:

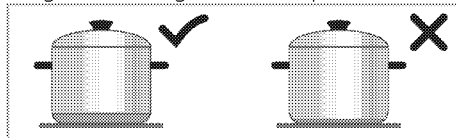
- Aluminijumski lonci / šerpe
- Bakreni lonci / tave
- Mesingani lonci / tave
- Staklene posude
- Keramika
- Keramika i porculan

Preporuke:

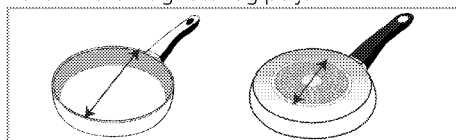
- Koristite samo posude za kuhanje s ravnim dnom. Ne upotrebljavajte lonce/posude sa konveksnim ili udubljenim osnovama.



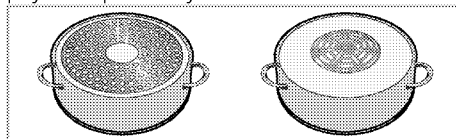
- Koristite lonce / posude za kuhanje samo s debelim, obrađenim dnom. Ako koristite lonce s tankim dnom, ti lonci će se vrlo brzo zagrijati, a dno posude može se otopiti i oštetiti površinu za kuhanje i uređaj prije nego što se aktivira sistem automatskog isključivanja. Oštre ivice mogu izazvati ogrebotine na površini.



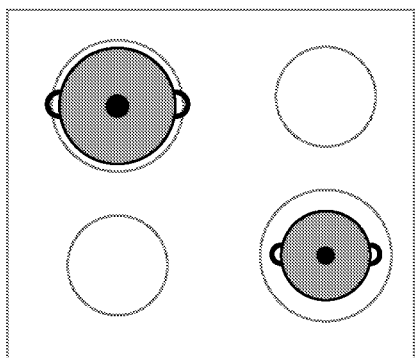
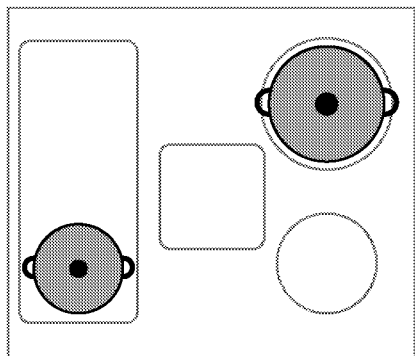
- Osnove nekih posuda za kuhanje imaju manje feromagnetsko polje od stvarnog promjera. Samo ovo područje zagrijava ploča za kuhanje. Zbog toga se toplina ne raspoređuje ravnomjerno, a performanse kuhanja se smanjuju. Štoviše, takve lonce / tave za kuhanje možda neće otkriti velike indukcijske ploče za kuhanje. Stoga će se ploča za kuhanje odabrati prema veličini feromagnetskog polja.



- Neke posude za kuhanje imaju posudu koja sadrži neferomagnetske materijale poput aluminijuma. Ove vrste lonaca / tava za kuhanje možda se neće dovoljno zagrijati ili ih indukcijska ploča uopće neće otkriti. U nekim slučajevima može se pojaviti upozorenje o lošim loncima.



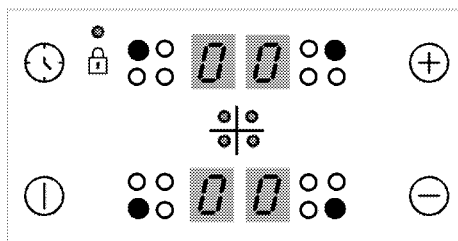
- i** Jednaka distribucija posuđa na desnoj i lijevoj i središnjoj ploči za kuhanje za odabir ploča za kuhanje pozitivno utječe na performanse kuhanja više obroka na indukcijskim pločama za kuhanje.



lonci / tave za kuhanje biraju se prema veličini vaše ploče za kuhanje. Veličine lonaca / šerpi za kuhanje preporučene za veličine ploče za kuhanje date su gore. Ponašanje vrenja može se razlikovati ovisno o vrstama lonaca, veličini lonca i veličini zone za kuhanje. Za homogenije ponašanje ključanja može se koristiti za korak veću zona kuhanja. Upotreba veće zone za kuhanje ne dovodi do gubitka energije na indukcijskim pločama, jer se toplina stvara samo u odgovarajućem području posude.

Kontrolna tabla

i Zaključavanje tipki će biti poništeno u slučaju pada napona.



Tipke

- ⓘ : Tipka ON/OFF (Uključivanje/Isključivanje)
- 🕒 : Tipka tajmera
- ⊕ : Tipka za povećanje
- ⊖ : Tipka za smanjenje

Simboli

- 🔒 : Simbol zaključavanja tipki

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

i Grafika i slike su samo za informativne svrhe. Stvarni prikazi i funkcije se mogu razlikovati u skladu sa modelom vaše ploče za kuhanje.

Test lonca / šerpi

Ispitajte je li vaš lonac kompatibilan za kuhanje pomoću indukcijske ploče koristeći dolje navedene metode.

1. Kompatibilno je ako osnova vašeg lonca sadrži magnet.
2. Kompatibilno je ako "L" ne trepće kada lonac postavite na indukcijsku ploču i uključite ploču za kuhanje.

Preporučene veličine lonaca / šerpi za kuhanje

Promjer zone za kuhanje - mm	Promjer lonca - mm
145	min. 100 - Maks. 145
180	min. 100 - Maks. 180
210	min. 140 - Maks. 210
240	min. 140 - Maks. 240
280	min. 125 - Maks. 280
320	min. 125 - Maks. 320

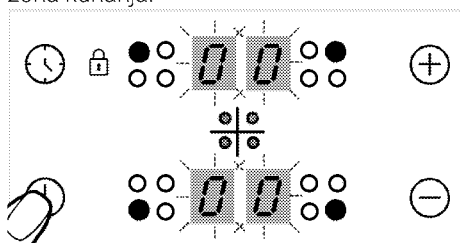
Otkrivanje lonca / tava za kuhanje pomoću indukcijskih ploča ovisi o promjeru i materijalu feromagneta u dnu lonca / tava. Kako bi se osiguralo otkrivanje lonca / tava za kuhanje i postiglo učinkovito kuhanje,

i Ovaj proizvod je kontrolisan pomoću upravljačke ploče osjetljive na dodir. Svaka operacija koju izvršite na vašoj upravljačkoj jedinici osjetljivoj na dodir biti će potvrđena zvučnim signalom.

i Uvijek održavajte upravljačku ploču čistom i suhom. Vlažna i zaprljana površina može uzrokovati probleme sa funkcijama.

Uključivanje ploče za kuhanje

1. Dodirnite ① tipku na upravljačkoj ploči. "0" ikonica se pojavljuje na svim prikazima zona kuhanja.



i Ako se nikakva operacija ne pokrene u roku 20 sekundi, ploča za kuhanje će se automatski vratiti u "Standby" (čekanje) mod.

Isključivanje ploče za kuhanje.

1. Dodirnite ① tipku na upravljačkoj ploči. Ploča za kuhanje će se isključiti i vratiti u "Standby" mod.

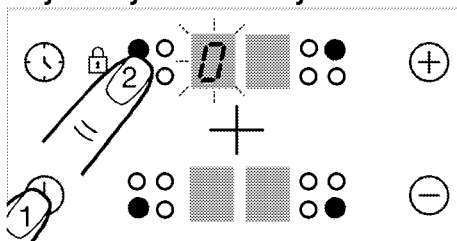
i "H" ili "h" simboli koji se pojavljuju na prikazu zone kuhanja označavaju da je zona kuhanja još vruća. Nemojte dodirivati zone kuhanja.

Indikator preostale toplote

"H" simbol koji se pojavljuje na prikazu zone kuhanja označava da je ploča za kuhanje još vruća i da može biti upotrijebljena za održavanje manje količine hrane toplom. Ovaj simbol će se uskoro pretvoriti u "h" simbol što će značiti manje vruće.

i Kada se napon isključi, indikator preostale toplote neće svijetliti niti upozoravati korisnika na vruće zone kuhanja.

Uključivanje zona kuhanja



1. Dodirnite ① tipku da uključite ploču za kuhanje.

2. Dodirnite tipku za odabir zone kuhanja koju želite uključiti.

"0" simbol se pojavljuje na prikazu zone kuhanja a odgovarajući ekran svijetli jače.

i Ako se nikakva operacija ne pokrene u roku 20 sekundi, ploča za kuhanje će se automatski vratiti u "Standby" (čekanje) mod.

Podešavanje nivoa temperature

i Na nivoima od 1 do 7, voda ili ulje u posudi mogu ključati ili prestati s ključanjem. To može navesti korisnika da pomisli da se proizvod naizmjenično uključuje i isključuje. Ovaj slučaj, koji se primjećuje naročito kada ima malo vode ili ulja, nije kvar; radi se jednostavno o načinu na koji proizvod funkcioniše.

Dodirnite ⊕ ili ⊖ tipke da podesite nivo temperature na vrijednost između "1" i "9" ili "9" i "1".

i Vanjski dio zone za kuhanje od 280 mm indukcijske ploče za kuhanje (ako je vaš proizvod opremljen sa zonom za kuhanje od 280 mm indukcijske ploče za kuhanje) aktivira se samo u slučaju kada se na zonu kuhanja postavi posuda koja je dovoljno velika da pokrije zonu kuhanja i kada je temperatura podešena na nivo koji je viši od 8.

Isključivanje zona kuhanja:

Zona kuhanja se može isključiti na 3 različita načina:

1. Smanjivanjem nivoa temperature do "0"

Možete isključiti zonu kuhanja tako što ćete smanjivati nivo temperature do "0".

2. Dodirrom na odgovarajući simbol zone kuhanja tokom određenog vremena

Uključite zonu kuhanja pritiskom na odgovarajući simbol tokom određenog vremena da smanjite vrijednost temperature do "0".

3. Koristeći opciju isključivanja na programatoru za željenu zonu kuhanja

Kada je vrijeme isteklo, programator će isključiti dodijelenu mu zonu kuhanja. "0" ili "00" će se pojaviti na odgovarajućim prikazima.




Kada vrijeme istekne, oglasiti će se zvučni signal. Dodirnite bilo koju tipku na upravljačkoj ploči da utišate zvučni signal.

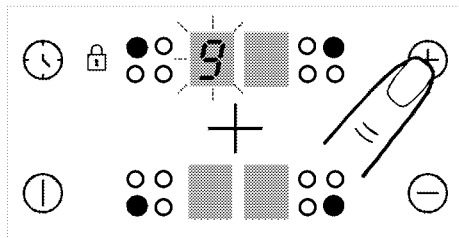
Velika snaga (Booster)


(Ova značajka je neobvezna. Možda nije dostupna na vašem proizvodu.)

Za brzo grijanje, možete koristiti booster funkciju "P". Međutim, ova funkcija se ne preporučuje za kuhanje tokom dužeg vremena. Booster funkcija možda neće biti dostupna na svim zonama kuhanja.


Uključivanje velike snage (Booster):


1. Dodirnite  tipku da uključite ploču za kuhanje.
2. Odaberite željenu zonu kuhanja dodirrom na tipke za odabir zone kuhanja.
3. Dodirnite  ili  tipku prvo da dostignete nivo "9".



4. Kada je zona kuhanja na nivou "9", dodirnite  tipku jednom da podesite temperaturu zone kuhanja na "P".

Isključivanje velike snage (Booster):




- Da biste onemogućili Booster funkciju, dodirnite  i podesite temperaturu na nivo "9". Zona kuhanja napušta booster i nastavlja raditi na nivou "9".

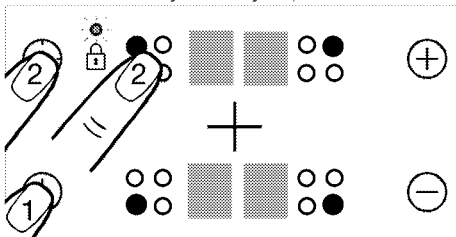
- Možete smanjiti nivo temperature dodirrom na  ili možete isključiti zonu kuhanja u potpunosti smanjujući nivo temperature do "0".

Zaključavanje tipki


Možete aktivirati zaključavanje tipki kako biste izbjegli promjenu funkcija greškom kada ploča za kuhanje radi.

Aktiviranje zaključavanja tipki




1. Dodirnite  tipku da uključite ploču za kuhanje.
2. Dodirnite  i  tipke istovremeno da aktivirate zaključavanje tipki.



» Zaključavanje tipki će biti aktivirano i tačka na simbolu  će zasvijetliti.


-  Ako isključite ploču za kuhanje kada su tipke zaključane, funkcija zaključanih tipki će biti aktivirana kada slijedeći put ponovo uključite ploču za kuhanje. Funkcija zaključanih tipki se mora deaktivirati da bi se moglo rukovati pločom za kuhanje.

Deaktiviranje zaključavanja tipki





1. Kada je zaključavanje tipki aktivno, dodirnite  i  tipku istovremeno.
- » Zaključavanje tipki će biti aktivirano i tačka na simbolu  će nestati.

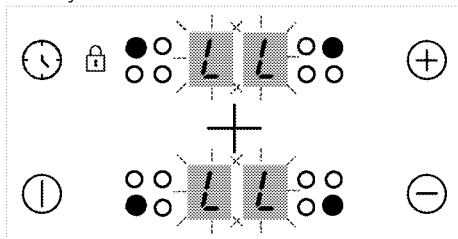
Zaštita od djece (Ova značajka je neobvezna. Možda nije dostupna na vašem proizvodu.)

Ploču za kuhanje možete zaštititi od mogućnosti da se njom rukuje nenamjerno kako biste spriječili djecu da uključe zone kuhanja. Brava za djecu se može aktivirati i deaktivirati samo u "Standby" modu.





-  Zaključavanje deteta će se otkazati u slučaju nestanka struje.

Aktiviranje zaštite od djece (Ova značajka je neobvezna. Možda nije dostupna na vašem proizvodu.)

1. Dodirnite  tipku da uključite ploču za kuhanje.
 2. Dodirnite  i  tipke istovremeno. Nakon zvučnog signala "bip" dodirnite  da aktivirate zaštitu od djece.
- » Zaštita od djece će biti aktivirana i "L" simbol se pojavljuje na svim prikazima zona kuhanja.




Deaktiviranje zaštite od djece (Ova značajka je neobvezna. Možda nije dostupna na vašem proizvodu.)

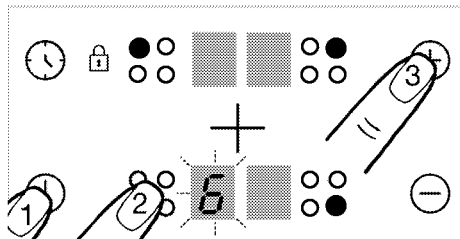
1. Kada je zaključavanje tipki aktivno, dodirnite  tipku da uključite ploču za kuhanje.
 2. Dodirnite  i  tipke istovremeno. Nakon zvučnog signala "bip" dodirnite  da deaktivirate zaštitu od djece.
- » Zaštita od djece će biti deaktivirana i "L" simbol nestaje na svim prikazima zona kuhanja.




Funkcija programatora

Ova funkcija vam olakšava kuhanje. Neće biti neophodno da nadzirete pećnicu tokom cijelog perioda kuhanja. Zona kuhanja će biti isključena automatski po isteku vremena koje ste vi odabrali.

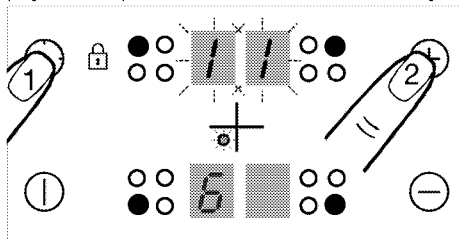
Aktiviranje programatora

1. Dodirnite  tipku da uključite ploču za kuhanje.
2. Odaberite željenu zonu kuhanja dodiranjem na tipke za odabir zone kuhanja.





3. Dodirnite  ili  tipku da podesite željeni nivo temperature.
4. Dodirnite  tipku da uključite programator.

"00" simbol će svijetliti na ekranu programatora i decimalne tačke će se pojaviti na prikazu odabrane zone kuhanja.




i Stražnji desni i stražnji lijevi prikaz zone kuhanja služi kao prikaz programatora kada je programator aktivan.

5. Dodirnite  ili  tipke da podesite željeno vrijeme.

i Programator se može podesiti samo za zone kuhanja koje su već u upotrebi.

i Ponovite gornje procedure za druge zone kuhanja za koje želite da podesite programator.

i Programator se ne može podesiti ukoliko zona kuhanja i vrijednost temperature za tu zonu kuhanja nisu odabrani.

i Kada je odabrana zona kuhanja za koju je programator podešen, možete vidjeti preostalo vrijeme dodiranjem na  tipku ponovo.



Deaktiviranje programatora

Jednom kada je podešeno vrijeme isteklo, ploča za kuhanje će se automatski isključiti i odaslati zvučno upozorenje.

Pritisnite bilo koju tipku da utišate zvučno upozorenje.

Isključivanje programatora ranije

Ako ranije isključite programator, ploča za kuhanje će nastaviti s radom na podešenoj temperaturi sve dok se ne isključi.


1. Odaberite zonu kuhanja koju želite da isključite.
2. Dodirnite  tipku da uključite programator.
3. Kada se "00" pojavi na ekranu programatora, dodirnite  da podesite vrijednost na "00".

Svjetlo u obliku tačkica na prikazu odgovarajuće zone kuhanja se isključuje **potpuno** nakon treperanja tokom određenog perioda i programator je otkazan.

Korištenje indukcijskih zona kuhanja na siguran i efikasan način

Principi rada: Indukcijska ploča za kuhanje zagrijava direktno posudu u kojoj se kuha kao jedno od svojstava njenih principa rada. Stoga, to ima razne prednosti kada se poredi sa drugim tipovima ploča za kuhanje. Ona radi efikasnije i površina ploče za kuhanje se ne zagrijava.

Indukcijska ploča za kuhanje je opremljena sa vrhunskim sistemom koji će vam obezbijediti maksimalnu sigurnost prilikom korištenja.

 Vaša ploča za kuhanje može biti opremljena sa indukcijskim zonama kuhanja prečnika od 145, 180, 210-280 mm što zavisi od modela. Sa indukcijskim svojstvom, svaka zona kuhanja otkriva prečnik svake posude koja se stavi na nju. Energija se usmjerava samo tamo gdje se ostvaruje kontakt između posude i zone kuhanja, te stoga je postignut minimalan utrošak energije.

Sistem automatskog isključivanja

Upravljanje štednjakom ima sistem automatskog isključivanja. Ako su jedna ili više zona ploča za kuhanje ostavljene uključene, ploča za kuhanje se nakon određenog vremena automatski isključuje (pogledajte Tabelu-1). U slučaju da je tajmer podešen za ploču za kuhanje, zaslon tajmera se tada takođe isključuje.

Vremensko ograničenje za automatsko isključivanje zavisi od izabrane razine temperature. Za ovu razinu temperature primjenjuje se maksimalni radni period. Korisnik može ponovo upravljati pločom za kuhanje nakon što se automatski isključi, kao što je gore opisano.

Tabela 1: Periodi automatskog isključivanja

Razina temperature	Periodi automatskog isključivanja - sati
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 min.
P (Booster)	5-10 min. (*)
(*) Ploča za kuhanje će smanjiti na nivo 9 nakon 5 minuta	

Zaštita od pregrijavanja

Vaša ploča za kuhanje je opremljena sa senzorima koji osiguravaju zaštitu od pregrijavanja. Slijedeće se može opaziti u slučaju pregrijavanja:

- Aktivna zona kuhanja može biti isključena.
- Odabrani nivo može opasti. Međutim, ovaj uslov se ne može vidjeti na indikatoru.



Sigurnosni sistem kod prelijevanja

Vaša ploča za kuhanje je opremljena sa sigurnosnim sistemom kod prelijevanja. Ako ima prelijevanja koje se prosulo na upravljačku ploču, sistem će prekinuti dovod napona odmah i isključiti vašu ploču za

kuhanje. "F" upozorenje se pojavljuje na ekranu tokom ovog perioda.

Precizno podešavanje energije

Indukcijska ploča reaguje na komande odmah što je osobina njenih principa rada. Ona mijenja podešavanja energije veoma brzo. Stoga, možete spriječiti posudu za kuhanje (koja sadrži vodu, mlijeko itd.) da se prelijeva čak i kada do toga samo što nije došlo.

-  Ako je površina upravljačke ploče osjetljive na dodir izložena intenzivnoj pari, čitav kontrolni sistem se može deaktivirati i odaslati signal greške.
-  Održavajte površinu upravljačke ploče osjetljive na dodir čistom. Pogrešan rad može biti opažen.

6 Opće informacije o spremanju hrane

Ovaj odjeljak sadrži savjete za pripremu i pečenje hrane.

Opća upozorenja o spremanju hrane na grijaćoj ploči

- Nikada nemojte puniti tavu uljem više od jedne trećine. Ne ostavljajte ploču za kuhanje 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 ćebetom ili vlažnom krpom. Isključite ploču za kuhanje 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“.
- 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.

7 Održavanje i njega

Opće informacije o čišćenju

▲ Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne koristite deterdžente izravno na vruće površine. To može prouzrokovati trajne mrlje.
- Uređaj treba temeljito očistiti i osušiti nakon svakog postupka. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbjegavate da ti ostaci izgore tokom sljedeće upotrebe uređaja. Stoga se uvijek trajanja uređaja produžava i problemi s kojima se često suočavate se smanjuju.
- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje, sredstva za čišćenje kamenca ili oštre predmete tokom čišćenja.
- Prilikom čišćenja nakon svake upotrebe nije potrebno koristiti posebno sredstvo za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom od mikrovlakana.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu okolo tijekom pečenja.
- Ne perite nijednu komponentu uređaja u mašini za pranje posuđa.

Za ploču za kuhanje:

- Kisela prljavština, poput mlijeka, paste od rajčice i ulja, može uzrokovati trajne mrlje na pločama za kuhanje i dijelovima plamenika/ploča za kuhanje, očistite svu tekućinu koja se prelila tekućinom 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.
- Nerđajuća ili površina od inoksa može vremenom promijeniti boju. To je normalno. Nakon svakog postupka

očistite deterdžentom pogodnim za nerđajuću ili površinu od inoksa.

- Za čišćenje koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za površine od inoksa, obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.
- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba, mlijeka i proteina sa površina od inoksa bez mrlja i staklenih površina bez odlaganja. Mrlje mogu zardati nakon duže vremena.

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuđa, toplom vodom i krpom od mikrovlakana naročito namijenjenu za staklene površine i osušite suvom krpom od mikrovlakana.
- Ako poslije čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišete ga hladnom vodom i osušite čistom i mekom krpom od mikrovlakana. Preostali ostaci deterdženta mogu 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 sunđerom sredstvo za čišćenje na mrlju 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. Navedeno može oštetiti površine.
- Vodite računa da spojevi komponenata uređaja ne ostanu vlažni i da na istima ne ostane deterdženta. U suprotnom može doći do korozije na tim spojevima.

Čišćenje ploče za kuhanje

Staklena površina za kuhanje

Slijedite korake čišćenja opisane za staklene površine u odjeljku „Opće informacije o čišćenju“ za čišćenje staklene 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.

Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja tabli s kontrolnim gumbima, obrišite tablu i gumbe vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte gumbe i zaptivke ispod da biste očistili tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i gumbe.
- Prilikom čišćenja nehrđajuće ploče s kontrolnim gumbima, nemojte oko gumba koristiti sredstva za čišćenje nehrđajućih površina (od inoxa). Indikatori oko gumba mogu se 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 pogrešno odabrati.

8 Rješavanje problema

Konsultujte ovlaštenog servisera ili tehničara sa licencom ili dobavljača kod koga ste kupili uređaj ako ne možete da riješite problem iako ste primijenili instrukcije u ovom dijelu. Nikada ne pokušavajte da sami popravite uređaj koji je u kvaru.

Uređaj ne radi.

- Osigurač je pokvaren ili je iskočio. >>> *Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je neophodno, zamijenite ih ili resetujte.*
- Uređaj nije uključen u uzemljenu utičnicu. >>> *Provjerite gdje je uključen strujni kabl.*
- Dugmad/okrugla dugmad tasteri na kontrolnoj tabli ne funkcionišu. >>> *Ako je vaš proizvod opremljen funkcijom zaključavanja tipki, možda je omogućeno zaključavanje tipki. Onemogućite tu funkciju.*
- Ako zaslon ne svijetli kada ponovo uključite grijaću ploču. >>> *Isključite aparat na prekidaču. Sačekajte najmanje 20 sekundi, a zatim ga ponovo uključite.*
- Zaštita od pregrijavanja je aktivna. >>> *Pustite da se grijaća ploča ohladi.*
- Lonac za kuhanje nije prikladan. >>> *Provjerite svoj lonac.*

simbol će se pojaviti na ekranu zone za spremanje hrane.

- Lonac niste postavili na aktivnu zonu za spremanje hrane. >>> **Provjerite da li postoji lonac na zoni za spremanje hrane.**
- Vaš lonac nije kompatibilan sa indukcionim spremanjem hrane. >>> *Provjerite je li vaš lonac za spremanje hrane kompatibilan s indukcionom pločom.*
- Lonac za spremanje hrane nije propisno centriran ili donja površina lonca nije dovoljno široka za zonu za spremanje hrane. >>> *Odaberite lonac dovoljno širok i pravilno centrirajte lonac na zonu za spremanje hrane.*
- Lonac ili zona za spremanje hrane su pregrijani. >>> *Sačekajte dok se ohlade.*

Odabrana zona za spremanje hrane naglo se isključuje tokom rada.

- Vrijeme spremanja hrane za odabranu zonu možda traje duže. >>> *Možete podesiti novo vrijeme ili završiti spremanje hrane.*
- Zaštita od pregrijavanja je aktivna. >>> *Pustite da se grijaća ploča ohladi.*
- Neki predmet možda pokriva kontrolnu tablu osjetljivu na dodir. >>> *Uklonite predmet sa table.*

Lonac se ne zagrijava čak i ako je zona za spremanje hrane uključena.

- Vaš lonac nije kompatibilan sa indukcionim spremanjem hrane. >>> *Provjerite je li vaš lonac za spremanje hrane kompatibilan s indukcionom pločom.*
- Lonac za spremanje hrane nije propisno centriran ili donja površina lonca nije dovoljno široka za zonu za spremanje hrane. >>> *Odaberite lonac dovoljno širok i pravilno centrirajte lonac na zonu za spremanje hrane.*

Ventilator za hlađenje i dalje radi iako je grijaća ploča isključena.

- Ovo nije kvar. Ventilator za hlađenje nastavit će s radom sve dok se elektronika u grejnoj ploči ne ohladi na odgovarajuću temperaturu.

Zvuk koji ispusta štednjak tijekom kuhanja

Tijekom kuhanja iz štednjaka se mogu čuti neki zvukovi. Ovi zvukovi nastaju zbog sastava posude za kuhanje. Ovi zvukovi su redovna pojava, ne ukazuju na kvar i dio su indukcijske tehnologije.

Mogući zvukovi i razlozi

- **Buka ventilatora:** Štednjak je opremljen ventilatorom koji se automatski aktivira sukladno temperaturi uređaja. Ventilator ima različite radne razine i radi na različitim razinama sukladno temperaturi.
- **Zujanje manjeg intenziteta poput radne buke transformatora:** Navedeno je rezultat prirode indukcijske tehnologije. Kako se toplina prenosi direktno na dno posude za kuhanje, takvi zvukovi zujanja mogu se čuti ovisno od materijala posude za kuhanje. Tako se različiti zvukovi mogu čuti kod različitog posuđa.
- **Zvuk pucanja:** Razlog tome je struktura i materijal dna posude za kuhanje. Zvuk pucanja može se čuti ako je posuda za kuhanje napravljena od različitih slojeva sa različitim materijalima.
- **Zvuk zavijanja:** Zvuk zavijanja može se čuti kada se dvije zone za kuhanje na istoj strani štednjaka koriste za kuhanje sa različitim razinama kuhanja.

Kôdovi greške / razlozi i moguća rješenja - Za ploču za kuhanje

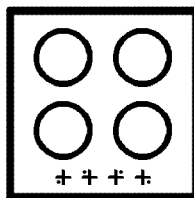
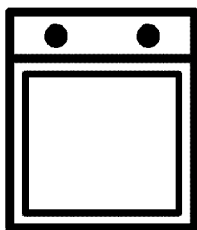
Kôdovi greške	Razlozi greške	Moguća rješenja
E 22 E 26	Indukcijski štednjak je pregrejan.	Isključite indukcijski štednjak i sačekajte dok se ne ohladi. Greška će se riješiti kada temperatura štednjaka padne ispod granica.
E 46	Jedna ili više tipki drže se pritisnutim duže od 10 sekundi. Predmet je ostavljen na kontrolnoj tabli ili je kontrola izložena pari.	Problem će biti riješen kada sklonite ruku sa štednjaka. Problem će biti riješen kada se očisti kontrolna tabla.
E 47	Ne koristi se lonac pogodan za indukcijsko grijanje.	Greška će biti riješena kada se koristi lonac pogodan za indukcijsko grijanje.
E 1 - E 15	Greška u komunikaciji na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog distributera ako se problem nastavi.
E 16 - E 21	Greška senzora temperature na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog distributera ako se problem nastavi.
E 23 E 24	Softverska greška na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog distributera ako se problem nastavi.
E 25	Greška u radu ventilatora na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog distributera ako se problem nastavi.
E 31 - E 45	Greška hardvera elektronske ploče na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog distributera ako se problem nastavi.

Kódovi greške	Razlozi greške	Moguća rješenja
E 48 E 49 E 51	Greška senzora na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Oprema senzora mora biti kompatibilna s radnim uslovima. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.
E 52 - E 57	Greška visoke temperature na indukcijskoj ploči za kuhanje.	Isključite indukcijski štednjak i sačekajte dok se ne ohladi. Greška će biti riješena kada se temperatura senzora spusti ispod granica. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.



Ugradbeni plamenik

Korisnički priručnik



HR



RECIKLIRANI I
RECIKLAŽNI PAPIR

Poštovani korisniče,

Prije postavljanja uređaja pročitajte priručnik.

Beko zahvaljujemo na odabiru ovog proizvoda. Želimo da vam ovaj proizvod, proizveden primjenom visokokvalitetne i najsuvremenije tehnologije, učinkovito radi. Zbog toga pažljivo pročitajte ovaj priručnik i ostalu priloženu dokumentaciju prije upotrebe proizvoda i čuvajte ih za buduću upotrebu. Ako proizvod odlučite proslijediti nekom drugom tada mu proslijedite i ovaj priručnik. Pridržavajte se uputa vodeći računa o svim informacijama i upozorenjima navedenim u korisničkom priručniku.

Pridržavajte se svih upozorenja i informacija 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.

Korisnički priručnik sadrži sljedeće simbole:



Opasnost koja može rezultirati smrću ili ozljedom.

NAPOMENA Opasnost koja može rezultirati materijalnim oštećenjem proizvoda ili njegovog okruženja.



Opasnost koja može rezultirati opeklinama zbog kontakta s vrućim površinama.



Važne informacije ili korisni savjeti za korištenje.



Pročitajte korisnički priručnik.



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

1 Sigurnosne upute 4

Namjena.....	4
Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca.....	4
Električna sigurnost.....	5
Siguran transport.....	6
Sigurna instalacija.....	6
Sigurna upotreba.....	7
Temperaturna upozorenja.....	7
Upotreba pribora.....	7
Sigurnost prilikom kuhanja.....	8
Indukcija.....	8
Sigurno održavanje i čišćenje.....	9

2 Upute za zaštitu okoliša 10

Odredbe za zbrinjavanje otpada.....	10
Usklađenost s Direktivom o električnoj i elektroničkoj opremi (WEEE) i zbrinjavanju otpada.....	10
Odlaganje materijala pakiranja.....	10
Preporuke za uštedu energije.....	10

3 Vaš proizvod 11

Predstavljanje proizvoda.....	11
-------------------------------	----

Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda.....	12
Gumbi za upravljanje pločom za kuhanje.....	12
Opće informacije o ploči za kuhanje.....	12
Tehničke specifikacije.....	13

4 Prva uporaba 14

Prvo čišćenje.....	14
--------------------	----

5 Kako koristiti grijaću ploču 15

Opće informacije o upotrebi ploče za kuhanje.....	15
Upravljačka ploča.....	17

6 Opće informacije o kuhanju 23

Opća upozorenja u vezi kuhanja na ploči za kuhanje.....	23
---	----

7 Održavanje 24

Opće informacije o čišćenju.....	24
Čišćenje ploče za kuhanje.....	25
Čišćenje upravljačke ploče.....	25

8 Rješavanje problema 26

1 Sigurnosne upute

- Ovaj odjeljak sadrži informacije o sigurnosti koje će vam pomoći spriječiti opasnosti nastanka tjelesnih ozljeda i oštećenja materijala.
- Ako će se proizvod ustupiti drugoj osobi ili će se koristiti kao rabljeni proizvod tada s proizvodom treba dostaviti korisnički priručnik, naljepnice na proizvodu i druge relevantne dokumente i dodatke.
- Naša tvrtka neće biti odgovorna za bilo kakvu štetu nastalu kao rezultat nepridržavanja ovih uputa.
- Ne pridržavanje ovih uputa poništava sva jamstva.
- **⚠** Instalaciju i popravak uvijek treba obaviti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik.
- **⚠** Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor.
- **⚠** Ne pokušavajte popravljati te ne zamjenjujte dijelove proizvoda sami osim ako to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku.
- **⚠** Na obavljajte tehničke promjene na proizvodu.

⚠ Namjena

- Ovaj uređaj namijenjen je uporabi u kućanstvu. Nije namijenjen za komercijalnu uporabu.
- Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen upotrebi 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.

⚠ Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca

- Djeca starija od 8 godina i starija te ljudi sa smanjenim tjelesnim, psihičkim, senzornim i mentalnim sposobnostima, kao i neupućene ili neiskusne osobe, mogu koristiti ovaj uređaj ako su pod nadzorom i ako su upućeni u sigurnu uporabu uređaja, kao i povezane opasnosti..
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca bez nadzora

ne smiju čistiti ni vršiti korisničko održavanje uređaja, osim ako ih netko ne nadzire.

- Ovaj uređaj ne smiju koristiti osobe sa smanjenim tjelesnim, psihičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako nisu pod nadzorom ili ako su upućeni u rad proizvoda.
- Djeca moraju biti pod nadzorom te treba voditi računa da se ne igraju s proizvodom.
- Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati s, penjati se na ili ulaziti u proizvod.
- Na proizvod ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti.
- Ručke na loncima (posudama) i tavama okrenite sa strane tako da ih djeca ne mogu dohvatiti i tako se opeći.
- **UPOZORENJE:** Za vrijeme upotrebe pristupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu dalje od proizvod.
- Sav ambalažni materijal držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljede i gušenja.

- (Ako vaš proizvod ima utikač) Zbog sigurnosti djece, isključite strujni utikač tako da se proizvodom ne može rukovati prije zbrinjavanja proizvoda.

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 proizvoda treba biti na lako dostupnom mjestu (gdje ga neće zahvatiti plamen sa štednjaka). 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.
- Tijekom instalacije, popravka ili transporta proizvod ne smije biti ukopčan u strujnu utičnicu.

- Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na nazivnoj pločici.
 - (Ako vaš proizvod nema opskrbni kabel) Koristite samo priključni kabel naveden 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.
 - Koristite samo originalni kabel. Ne koristite oštećene ili presječene kabele ni produžne kabele.
 - Ako je strujni kabel oštećen, smije ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba koju je odredio uvoznik kako bi se spriječila moguće opasnosti.
- (Ako vaš proizvod ima utikač)
- Ne ukopčajte proizvod u utičnicu koja je olabavljena, ispada iz svog otvora, je slomljena, nečista, masna ili postoji opasnost od dodira s vodom (na primjer, voda koja može iscuriti s kuhinjske radne površine).
 - Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama! Za iskapčanje, ne držite kabel, uvijek držite utikač.
 - Pobrinite se da utikač uređaja bude ispravno uključen u strujnu utičnicu i tako izbjegnute iskrenje.
- ⚠ 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 stegnite proizvod ljepljivom trakom i tako spriječite ispadanje ili pomicanje dijelova proizvoda i oštećenje proizvoda.
 - Provjerite opći izgled vašeg proizvoda i pogledajte ima li oštećenja nastalih tijekom transporta.
- ⚠ Sigurna instalacija**
- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Ako je proizvod oštećen nemojte ga instalirati.
 - Proizvod ne instalirajte pored izvora topline (radijatora, peći, itd.).

- Neka svi ventilacijski otvori oko proizvoda budu otvoreni.



Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ili isključite osigurač u razvodnoj kutiji.
- Ne koristite oštećeni ili neispravan proizvod. Ako postoje, odspojite električne/plinske priključke proizvoda i nazovite ovlaštenu servis.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina napuknuta, isključite uređaj da biste izbjegli opasnost od električnog udara.
- Ne penjite se na proizvod kako biste nešto dohvatili te ni iz drugog razloga.
- Ne koristite proizvod u situacijama koje mogu utjecati na vašu procjenu, poput konzumiranja droge i/ili alkohola.
- Zapaljivi predmeti koji se drže u prostoru za kuhanje mogu se zapaliti. Nikad ne čuvajte zapaljive predmete u prostoru za kuhanje.
- Kuhinjsko posuđe od lijevanog željeza, aluminija i s

oštećenim/grubim dnom može ogrepsti staklenu površinu. Kada zamjenjujete kuhinjsko posuđe uvijek ga podignite, ne klizite s njim po površini.

- Tlak pare koji se stvara zbog vlage na površini plamenika ili na dnu lonca može uzrokovati pomicanje lonca. Stoga pazite da površina za kuhanje i dno posuda budu uvijek suhi.
- Ovaj proizvod nije prikladan za upotrebu s daljinskim upravljačem ili vanjskim satom.



Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Dok proizvod radi, izloženi dijelovi postat će vrući. Ne dirajte proizvod ni grijače. Djeca mlađa od 8 godina ne smije se približavati proizvodu ako uz njih nije odrasla osoba.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će rubovi biti vrući prilikom rada.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.



Upotreba pribora

- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike za ploču koje

je izradio proizvođač kuhala ili koje je proizvođač kuhala u korisničkim uputama naveo kao prikladne ili štitnike za ploču ugrađene u kuhalo. Uporaba neprimjerenih štitnika može uzrokovati nezgode.

Sigurnost prilikom kuhanja.

- **UPOZORENJE:** Postupak kuhanja treba nadzirati. Kratkoročno kuhanje treba stalno nadzirati.
 - **UPOZORENJE:** Kuhanje s mašću ili uljem bez nadzora plamenika može biti opasno i prouzročiti požar. NIKAD ne gasite požar vodom, ali isključite uređaj i pokrijte plamen, primjerice, poklopcem ili vatrootpornom dekom.
 - Budite pažljivi kad u jelu koristite alkohol. Pri visokim temperaturama alkohol hlapi i može se zapaliti kada je izložen vrućoj površiti i tako izazvati požar.
- ## Indukcija
- Grijaće ploče opremljene su indukcijskom tehnologijom. Vaš indukcijski plamenik koji pruža uštedu vremena i novca mora se koristiti s loncima koji su pogodni za indukcijsko kuhanje; inače plamenici neće raditi. Detaljne informacije pogledajte u odjeljku „Odabir posuda za kuhanje“.
 - Indukcijski plamenici stvaraju magnetsko polje te mogu imati štetan utjecaj za ljude koji koriste uređaje kao što su inzulinska pumpa ili pacemaker.
 - Nakon upotrebe isključite ploče za kuhanje na upravljačkoj ploči, ne pouzdajte se u senzor posuda za kuhanje.
 - Metalni predmeti poput noževa, vilica, žlica i poklopaca ne smiju se stavljati na ploču za kuhanje, jer mogu postati vrući.
 - Metalni predmeti pohranjeni u ladicama ispod ploče za kuhanje mogu se jako zagrijati tijekom duge i intenzivne uporabe. Ne ostavljajte metalne predmete u ladicama ispod ploče za kuhanje.
 - Ne stavljajte elektroničke proizvode poput mobilnih telefona, tableta, računala na indukcijsku ploču za kuhanje. Vaš proizvod se može oštetiti.

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!
- Ne čistite proizvod s parnim čistačima je to može izazvati strujni udar.
- Ostaci soli, šećera na dnu posuda za kuhanje ili takve čestice na staklenoj površini mogu izazvati grebanje stakla ili pucanje. Pripazite da je dno čisto prije stavljanja podusa za kuhanje. Održavajte čistom stakleno-keramičku površinu.

2 Upute za zaštitu okoliša

Odredbe za zbrinjavanje otpada

Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada



Ovaj proizvod usklađen je s EU Direktivom WEEE (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi klasifikacijsku oznaku za električni i elektronski otpad (WEEE).

Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Ne odlažite otpadne uređaje s normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Odnosite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme. Obratite se lokalnim vlastima da biste saznali više informacija o sabirnim centrima.

Odgovarajuće odlaganje korištenih uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje.

Usklađenost s Direktivom o zabrani uporabe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi (RoHS):

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

Odlaganje materijala pakiranja

- Električni aparati su opasni za djecu. Držite materijale pakiranja na sigurnom mjestu izvan domašaja djece. Materijali pakiranja proizvoda su proizvedeni od recikliranih materijala. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu s uputama o odlaganju recikliranog otpada. Ne odlažite ih s uobičajenim otpadom iz kućanstva.

Preporuke za uštedu energije

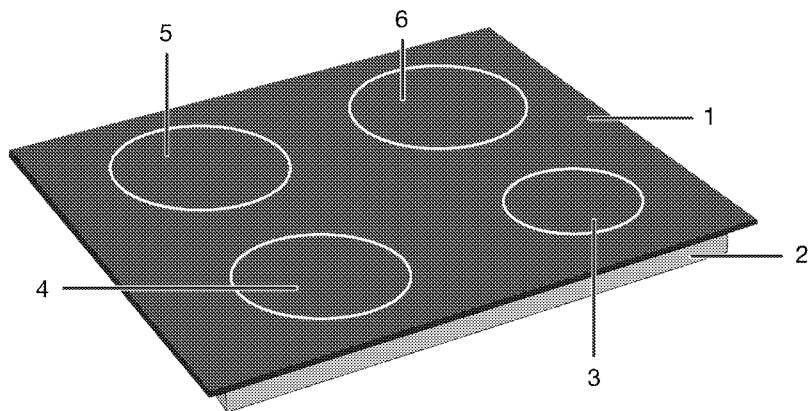
Podaci o energetskej učinkovitosti prema EU 66/2014 mogu se pronaći na karti proizvoda koja se nalazi uz proizvod.

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

- Prije pečenja odmrznite zamrznutu hranu.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta prije kraja vremena pripreme hrane kako bi se hrana pekla duže vremena. Na ovaj način, korištenjem topline možete uštedjeti 20% potrošene energije.
- Koristite posude/lonce veličine i s poklopcima koji odgovaraju ploči za kuhanje. Za svoja jela uvijek odaberite odgovarajuću veličinu posude za kuhanje. Više od potrebne energije treba za posude krive veličine.
- Održavajte čiste površine za kuhanje i podloge za kuhanje. Prljavština smanjuje prijenos topline između prostora za kuhanje i dna lonca.

3 Vaš proizvod

Predstavljanje proizvoda

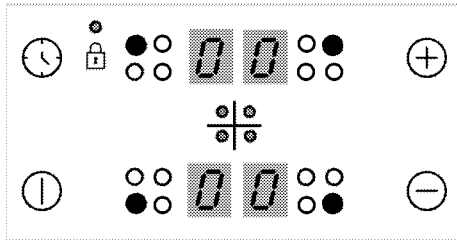


- 1 Staklena površina za kuhanje
- 2 Donje kućište
- 3 Zona indukcijskog kuhanja
- 4 Zona indukcijskog kuhanja
- 5 Zona indukcijskog kuhanja
- 6 Zona indukcijskog kuhanja





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.


Gumbi za upravljanje pločom za kuhanje






Tipke



-  : Tipka za uključivanje/isključivanje
-  : Tipka tajmera
-  : Tipka za povećanje
-  : Tipka za smanjenje

Simboli

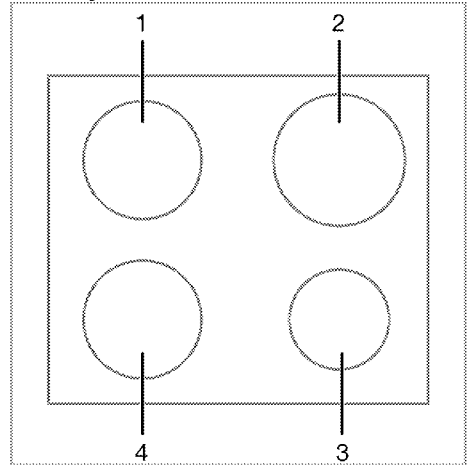
-  : Simbol zaključavanja tipki

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 prednje desne zone za kuhanje
-  : Tipka za odabir stražnje desne zone za kuhanje

Opće informacije o ploči za kuhanje



- 1 Stražnji lijevi - Zona indukcijskog kuhanja
- 2 Stražnji desni - Zona indukcijskog kuhanja
- 3 Prednji desni - Zona indukcijskog kuhanja
- 4 Prednji lijevi - Zona indukcijskog kuhanja

Tehničke specifikacije

Opće specifikacije

Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina)	52 mm*/580 mm/510 mm (Za modele koji dolaze s pričvrstnim oprugama i brtvenom brtvom pričvršćenom na proizvod, uzmite u obzir da su mjere širine i dubine za 10 mm veće od ovih mjerenja.)
Instalacijske dimenzije ploče za kuhanje (širina/dubina)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
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-F 5 x 2,5 mm ²
Ukupna potrošnja energije	maks. 7200 Š

Plamenici

Stražnji lijevi	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	145 mm
Snaga	1600Š / Pojačivač: 1800 Š
Prednji lijevi	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	2000Š / Pojačivač: 2300 Š
Prednji desni	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	145 mm
Snaga	1600 Š / Pojačivač: 1800 Š
Stražnji desni	Zona indukcijskog kuhanja
Dimenzija	180 mm
Snaga	2000 Š / Pojačivač: 2300 Š

* Visina ploče za kuhanje navedena u tablici tehničkih podataka je visina osnovno poklopca 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.

Prvo 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 agresivna sredstva za čišćenje, prašak/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete.

NAPOMENA Dim i neugodni miris mogu nastajati tijekom nekoliko sati tijekom prvog rada. To je normalno. Pazite da je u sobi dobra ventilacija da biste uklonili dim i miris. Izbjegnite izravnu inhalaciju dima i mirisa kojeg emitira.

5 Kako koristiti grijaću ploču

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 ugasisite plamenike ploče za kuhanje.
- Oštetit ćete uređaj ako ga koristite a na njemu nisu lonac ili tava. Nakon svake upotrebe ugasisite 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.
- 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.

Način rada indukcijske ploče za kuhanje

Indukcijska ploča za kuhanje je poput otvorenog strujnog kruga. Krug se završava kada se na njega postave posude za kuhanje pogodne za indukcijsko kuhanje, a elektronički sustav ispod staklene površine generira magnetsko polje. Metalna osnova lonaca / tava zagrijava se uzimajući energiju iz ovog magnetskog polja. Stoga, toplina se ne stvara na površini ploče za kuhanje već izravno na loncu/tavi iznad nje. Staklena površina se zagrijava toplinom lonca/tave za kuhanje.

Prednosti indukcijskog kuhanja

- Indukcije ploče za kuhanje nude neke prednosti jer se toplina prenosi izravno na lonce/tave za kuhanje.
- Hrana koja pokipi tijekom kuhanja neće odmah zagoriti jer se staklena površina za kuhanje ne zagrijava izravno. Jednostavnije se čisti.
 - Kuhanje treba biti brže jer se toplina stvara izravno na loncima/tavama za kuhanje. Stoga, štedi vrijeme i energiju u odnosu na druge tipove ploča za kuhanje.
 - Kako se toplina stvara izravno na loncima/tavama za kuhanje nema gubitka topline i tako se osigurava učinkovito kuhanje.
 - Činjenica kako se prijenos topline zaustavlja, a površina za kuhanje se ne zagrijava izravno kada se lonci/tave za kuhanje uklone s površine za kuhanje to omogućuje sigurnu upotrebu i sprječava moguće nezgode prilikom kuhanja.

Upute za siguran rad:

- Ne odabirite visoke razine zagrijavanja kada koristite lonce/tave za kuhanje koji se ne lijepe s malom količinom ulja ili ako ih koristite bez ulja (npr. teflon).
- Staklenu površinu za kuhanje ne koristite kao površinu na koju ćete odlagati stvari ili rezati.
- Ne stavljajte
- Za kuhanje nikad ne koristite aluminijsku foliju. Na indukcijsku zonu kuhanja nikad

ne stavljajte hranu omotanu u aluminijsku foliju.

- Predmete s magnetima poput kreditnih kartica ili traka držite podalje od ploče za kuhanje kada radi.
- Ako se ispod ploče za kuhanje nalazi pećnica koja se koristi tada senzori ploče za kuhanje mogu smanjiti razinu kuhanja ili isključiti ploču za kuhanje.
- Ploča za kuhanje ima sustav automatskog isključivanja. Detaljne informacije o ovom sustavu navedene su u dijelovima u nastavku. Međutim, ako za kuhanje koristite posude s tankim dnom takve će se posude brzo zagrijati, a dno im se može otopiti i oštetiti površinu za kuhanje i uređaj prije nego što se aktivira sustav automatskog isključivanja.

Lonci/tave za kuhanje

Trebate koristiti feromagnetno, kvalitetno posuđe (lonce i tave za kuhanje) s oznakom ili upozorenje kako je kompatibilno samo s indukcijskim kuhanjem na vašoj indukcijskoj ploči za kuhanje. Općenito, što je veći udio željeza to će lonci/tave za kuhanje bolje kuhati. Promjer dna lonaca za kuhanje mora odgovarati indukcijskoj zoni. Predložene dimenzije su navedene dolje.

Lonci/tave za kuhanje:

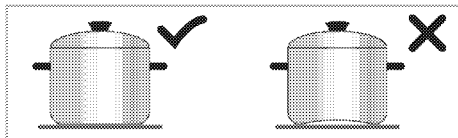
- Lonci/tave od lijevanog željeza
- Lonci/tave od emajliranog čelika
- Lonci/tave od čelika i nehrđajućeg čelika (s oznakom ili upozorenjem da su kompatibilni s indukcijskim kuhanjem)

Neodgovarajući lonci/tave za kuhanje:

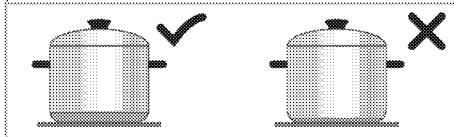
- Aluminijski lonci/tave
- Bakreni lonci/tave
- Mjedeni lonci/tave
- Stakleni lonci/tave
- Glineno posuđe
- Posuđe od porculana i keramike

Preporuke:

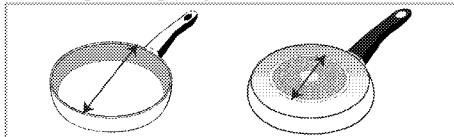
- Koristite samo lonce/tave s ravnim dnom. Ne koristite lonce/tave s konveksnim ili konkavnim dnom.



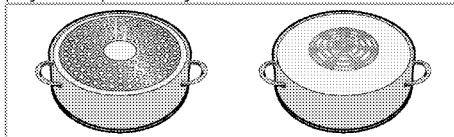
- Koristite lonce/tave za kuhanje samo s debelim, obrađenim dnom. Ako za kuhanje koristite posude s tankim dnom takve će se posude brzo zagrijati, a dno im se može otopiti i oštetiti površinu za kuhanje i uređaj prije nego što se aktivira sustav automatskog isključivanja. Oštri rubovi mogu izazvati ogrebotine na površini.



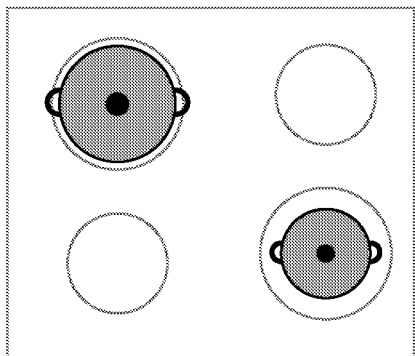
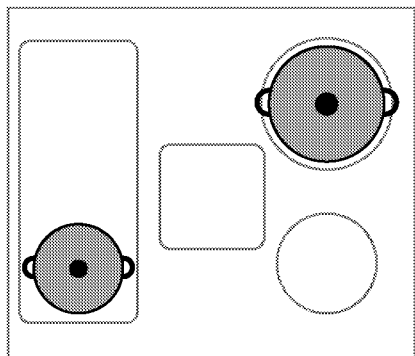
- Dno nekih lonaca/tava za kuhanje ima manje feromagnetno polje od svog pravog promjera. Samo to područje će se zagrijati na ploči za kuhanje. Stoga, toplina se neće ravnomjerno rasporediti te će performanse kuhanja biti umanjene. Uz to, takvi lonci/tave za kuhanje možda neće prepoznati velike indukcijske ploče za kuhanje. Stoga se ploča za kuhanje treba odabrati u skladu s veličinom feromagnetnog polja.



- Neki lonci/tave za kuhanje imaju dno koje sadrži neferomagnetne materijale poput aluminijske. Takvi lonci/tave za kuhanje možda se neće dovoljno zagrijati ili ih indukcijska ploča za kuhanje uopće neće prepoznati. U nekim se slučajevima može pojaviti upozorenje o lošim loncima.



- i** Ravnomjerno raspoređivanje posuđa za kuhanje na desne, lijeve i središnje zone za kuhanje na ploči za kuhanje zbog odabir zone kuhanja pozitivno utječe na učinkovitost kuhanja prilikom kuhanja više jela na indukcijskoj ploči za kuhanje.



Testiranje lonaca/tava za kuhanje

Provjerite je li posuda za kuhanje kompatibilna s indukcijskom pločom na temelju dolje navedenih metoda.

1. Kompatibilna je ako dno posude ima magnet.
2. Kompatibilna je ako "L" ne treperi kada stavite posudu na indukcijsku ploču za kuhanje i kad uključite ploču.

Preporučene veličine lonaca/tava za kuhanje

Promjer zone za kuhanje - mm	Promjer lonca - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320

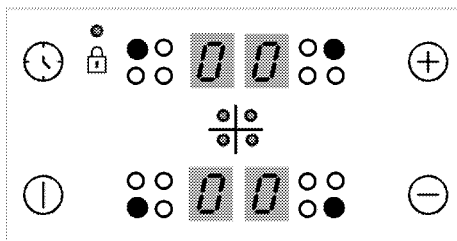
Hoće li indukcijska ploča prepoznati lonce/tave za kuhanje ovisi o promjeru i feromagnetnom materijalu u dnu lonca/tave. Kako bi se osigurala prepoznavanje lonca/tava za kuhanje i učinkovito kuhanje

lonci/tave za kuhanje treba odabrati prema veličini ploče za kuhanje. Preporučena veličina lonaca/tava za kuhanje navedena je gore.

Ponašanje vrenja može se razlikovati ovisno o vrstama lonaca, veličini lonca i veličini zone za kuhanje. Za homogenije ponašanje ključanja može se koristiti korak veće kuhalište. Upotreba veće zone kuhanja ne uzrokuje gubljenje energije na indukcijskim pločama, jer se toplina stvara samo u odgovarajućem području posude.

Upravljačka ploča

i Zaključavanje tipki poništava se u slučaju nestanka struje.



Tipke

- : Tipka za uključivanje/isključivanje
- : Tipka tajmera
- : Tipka za povećanje
- : Tipka za smanjenje

Simboli

- : Symbol zaključavanja tipki

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

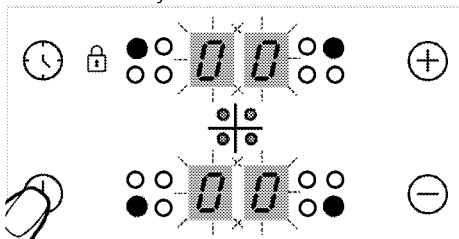
i Grafički prikazi i brojke su samo u informativne svrhe. Stvarni prikazi i funkcije mogu biti različiti ovisno o modelu vaše grijaće ploče.

i Ovim uređajem se upravlja pomoću dodirne upravljačke ploče. Svaka operacija koju napravite na dodirnom kontrolnom sklopu se potvrđuje zvučnim signalom.

i Upravljačku ploču uvijek držite čistu i suhu. Mokra i prljava površina može uzrokovati probleme u radu.

Uključivanje grijaće ploče

1. Dodirnite tipku ① na upravljačkoj ploči. Znak "0" se pokazuje na zaslonima svih zona za kuhanje.



i Ako se ne obavi nijedna operacija u roku od 20 sekundi, grijaća ploča će se automatski vratiti u režim na pasivni režim.

Isključivanje grijaće ploče

1. Dodirnite tipku ① na upravljačkoj ploči. Grijaća ploča će se isključiti i vratiti na režim pauze.

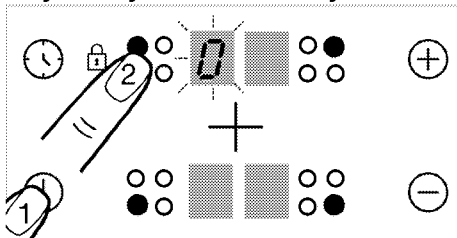
i Znak "H" ili "h" koji se pojavljuje na svim zonama za kuhanje označava da je zona za kuhanje još topla. Nemojte dodirivati zone za kuhanje.

Oznaka preostale topline

Znak "H" koji se pojavljuje na prikazu zona kuhanja označava da je plamenik još topao i može se koristiti da malu količinu hrane održava toplom. Ovaj znak će se uskoro pretvoriti u "h" a znak znači manje toplo.

i Kad se prekine napajanje, oznaka preostale topline neće svijetliti i ne upozorava korisnika na vruće zone za kuhanje.

Uključivanje zona za kuhanje



1. Dodirnite tipku ① da biste uključili grijaću ploču.
2. Dodirnite tipku za odabir zone za kuhanje koji želite uključiti.

Znak "0" se pojavljuje na prikazu zone za kuhanje i povezani prikaz jače svijetli.

i Ako se ne obavi nijedna operacija u roku od 20 sekundi, grijaća ploča će se automatski vratiti u režim na pasivni režim.

Postavljanje razine temperature

i Na razinama od 1 do 7, voda ili ulje u posudi mogu proključati ili se zagrijavanje može zaustaviti. To može dovesti do toga da korisnik misli da se proizvod s prekidima uključuje i isključuje. Ovaj slučaj do kojeg dolazi kada je razina vode ili ulja niska, nije neuspjeh; to je način na koji proizvod funkcionira.

Dodirnite tipke ⊕ ili ⊖ da biste postavili razinu temperature između "1" i "9" ili "9" i "1".

i Vanjski dio indukcijske ploče za kuhanje od 280 mm (ako je proizvod opremljen indukcijskom pločom za kuhanje od 280 mm) aktivira se samo kada na ploču za kuhanje stavite posudu koja prekriva ploču za kuhanje, a temperaturu postavite na više od 8.

Isključivanje zona za kuhanje;

Zona za kuhanje se može isključiti na 3 različita načina:

1. **Spuštanjem temperature na razinu "0"**
Možete isključiti zonu za kuhanje spuštanjem razine temperature na "0".

2. Dodirivanjem odgovarajućeg znaka zone za kuhanje određeno vrijeme

Uključite zonu za kuhanje pritiskom na odgovarajući znak određeno vrijeme da spustite vrijednost temperature na "0".

3. Uporabom isključivanja preko opcije pragramatora za željenu zonu kuhanja

Kad vrijeme istekne, programator vremena će isključiti zonu za kuhanje kojoj je dodijeljen. Na odgovarajućem zaslonu će se pojaviti "0" ili "00".

Kad istekne vrijeme, začut će se zvučni alarm. Za isključivanje zvučnog alarma, pritisnite bilo koju tipku na dodirnoj upravljačkoj ploči.

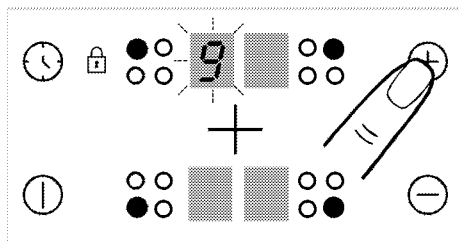
Velika snaga (pojačivač)

(Ova značajka je neobvezna. Možda nije dostupna na vašem proizvodu.)

Za brzo grijanje možete koristiti funkciju pojačivača "P". Međutim, ova se funkcija ne preporučuje za dugotrajno kuhanje. Funkcija pojačivača možda nije dostupna na svim zonama kuhanja.

Uključivanje velike snage (pojačivača):

1. Dodirnite tipku ① da biste uključili grijaću ploču.
2. Odaberite prvo željenu zonu za kuhanje dodirivanjem tipku za odabir zone za kuhanje.
3. Dodirnite prvo tipku ⊕ ili ⊖ da dosegnete razinu "9".



4. Kad je zona kuhanja na razini "9", dodirnite tipku ⊕ jednom da podesite temperaturu zone kuhanja na "P".

Isključivanje velike snage (pojačivača):

- Za isključivanje funkcije pojačivača, dodirnite ⊖ i postavite temperaturu na razinu "9". Zona kuhanja isključuje pojačivač i nastavlja raditi na razini "9".

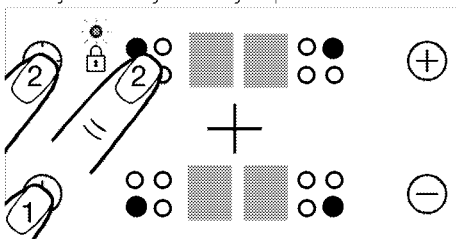
- Možete smanjiti razinu temperature dodiranjem na tipku ⊖ ili je možete isključiti do kraja smanjivanjem razine temperature na "0".

Zaključavanje tipki

Možete uključiti zaključavanje zbog djece da biste izbjegli promjenu funkcija greškom ili kad plamenik radi.

Uključivanje zaključavanja tipki

1. Dodirnite tipku ① da biste uključili grijaću ploču.
2. Dodirnite tipke ⊕ i ⊖ istodobno da biste uključili zaključavanje tipku.



» Zaključavanje tipki će biti uključeno, a točka na znaku ⊕ će zasvijetliti.

- Ako isključite grijaću ploču dok su tipke isključene, tipkovnica će biti uključena idući put kad ponovno uključite grijaću ploču. Da bi grijaća ploča radila, mora se isključiti zaključavanje tipki.

Isključivanje zaključavanja tipki





1. Kad je zaključavanje tipki uključeno, dodirnite tipke ⊕ i ⊖ istodobno.
- » Zaključavanje tipki će biti uključeno, a točka na znaku ⊕ će nestati.

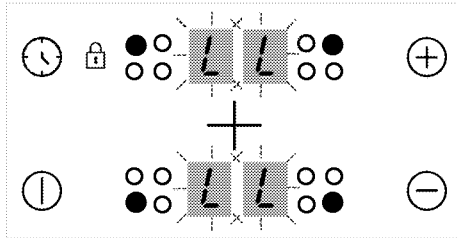
Zaključavanje zbog djece (Ova značajka je neobvezna. Možda nije dostupna na vašem proizvodu.)

Možete zaštititi grijaću ploču od nehotičnog uključivanja da biste spriječili da djeca uključuju zonu za kuhanje. Zaključavanje zbog djece se može uključiti i isključiti samo u pasivnom režimu.





- Dječja brava će se otkazati u slučaju nestanka struje.

Uključivanje zaključavanja zbog djece (Ova značajka je neobvezna. Možda nije dostupna na vašem proizvodu.)

1. Dodirnite tipku  da biste uključili grijaću ploču.
 2. Dodirnite tipke  i  istodobno. Nakon zvučnog signala, dodirnite  da uključite zaključavanje zbog djece.
- » Zaključavanje zbog djece će biti uključeno, a znak "L" se pojavljuje na svim prikazima zona za kuhanje.




Isključivanje zaključavanja zbog djece (Ova značajka je neobvezna. Možda nije dostupna na vašem proizvodu.)

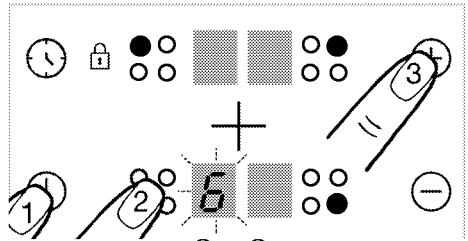
1. Kad je zaključavanje tipki uključeno, dodirnite tipku  da uključite plamenik.
 2. Dodirnite tipke  i  istodobno. Nakon zvučnog signala, dodirnite  da isključite zaključavanje zbog djece.
- » Zaključavanje zbog djece će biti isključeno, a znak "L" se pojavljuje na svim prikazima zona za kuhanje.




Funkcija programatora vremena

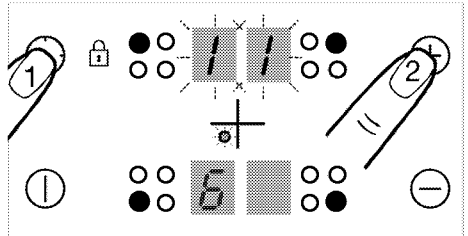
Ova značajka vam olakšava kuhanje. Nije nužno paziti na ploču tijekom cijelog vremena kuhanja. Zona za kuhanje će se isključiti automatski na kraju odabranog vremena.

Uključivanje programatora




1. Dodirnite tipku  da biste uključili grijaću ploču.
2. Odaberite prvo željenu zonu za kuhanje dodirivanjem tipku za odabir zone za kuhanje.



3. Dodirnite tipke  ili  da postavite željene razine temperature.
4. Dodirnite tipku  da biste uključili programator vremena. Znak "00" će zasvijetliti na prikazu programatora vremena i decimalna točka će se pojaviti na odabranom prikazu zone za kuhanje.



i Prikazi stražnje desne i lijeve zone za kuhanje služe kao prikaz programatora vremena kad je programator vremena uključen.

5. Dodirnite tipke  ili  da postavite željeno vrijeme.
- i** Programator se može podesiti samo za zone za kuhanje koje se već koriste.
- i** Ponovite gore navedeni postupak za druge zone za kuhanje za koje želite postaviti programator.
- i** Programator se ne može podesiti ako se ne odaberu zona za kuhanje i vrijednost temperature za zonu kuhanja.
- i** Kad se odabere zona za kuhanje za koju je postavljen programator, možete vidjeti preostalo vrijeme ponovnim dodiranjem na tipku .



Isključivanje programatora

Nakon isteka postavljenog vremena, grijača ploča će se automatski isključiti i začut će se zvučni signal.

Pritisnite tipku za utišavanje zvučnog signala.

Ranije isključivanje programatora

Ako ranije isključite programator, grijača ploča će nastaviti raditi na željenoj temperaturi dok se ne isključi.

1. Odaberite zonu za kuhanje koju želite isključiti.
2. Dodirnite tipku  da biste uključili programator vremena.
3. Dok se "00" ne pojavi na zaslonu programatora, dodirujte  da postavite vrijednost na "00".

Svjetlo u obliku točke na odgovarajućem prikazu zone za kuhanje se isključuje u **potpunosti** nakon bljeskanja određeno vrijeme i programator je opozvan.

Sigurna i učinkovita uporaba indukcijskih zona za kuhanje

Principi rada: Indukcijska ploča za kuhanje grije direktno posudu za kuhanje, kao rezultat svojih principa rada. Zato ima mnoge prednosti u usporedbi s drugim vrstama plamenika. Radi učinkovitije i površina grijače ploče se ne zagrijava. Indukcijska grijača ploča je opremljena vrhunskim sigurnosnim sustavom koju daje maksimalnu sigurnost kod uporabe.



Vaša grijača ploča može biti opremljena indukcijskim zonama za kuhanje s promjerom od 145, 180 i 210-280 mm, ovisno o modelu. Kod indukcijske funkcije, svaka zona za kuhanje otkriva promjer svake posude koja se na nju postavi. Energija se stvara samo gdje je posuda u kontaktu sa zonom za kuhanje i na taj se način postiže maksimalna ušteda energije.

Sustav automatskog isključivanja

Upravljanje štednjakom ima sustav automatskog isključivanja. Ako se jedna ili više zona kuhanja ploče ostavi uključena,

ploča za kuhanje se automatski isključuje nakon određenog vremena (pogledajte tablicu -1). U slučaju da je ploči za kuhanje dodijeljen tamjer tada se isključuje i zaslon tajmera.

Vremensko ograničenje automatskog isključivanja ovisi o odabranoj razini temperature. Najduže vrijeme rada se koristi na ovoj razini temperature.

Korisnik može ponovno koristiti zonu kuhanja ploče nakon što se ona automatski isključila na gore opisan način.

Tablica-1: Vrijeme automatskog isključivanja

Razina temperature	Vrijeme automatskog isključivanja - sati
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 min. vrijednosti
P (pojačivač)	5-10 min. vrijednosti (*)

(*) Grijača ploča će pasti na razinu 9 nakon 5 minuta

Zaštita od pregrijavanja

Vaša grijača ploča je opremljena senzorima koji imaju zaštitu od pregrijavanja. U slučaju pregrijavanja se može primijetiti sljedeće:

- Aktivne zone za kuhanje se mogu isključiti.
- Odabrana razina može pasti. Međutim, ovo stanje se se ne može vidjeti na oznaci.

Sustav zaštite od prelijevanja

Vaša grijača ploča je opremljena sustavom zaštite od prelijevanja. Ukoliko dođe do prelijevanja (kad jelo pokipi) na upravljačku ploču, sustav će odmah prekinuti napajanje i isključiti grijaču ploču. Znak "F" se pojavljuje na prikazu tijekom ovog razdoblja.

Precizno podešavanje snage

Indukcijska grijača ploča odmah reagira na naredbu, zbog svojih radnih svojstava. Jako brzo mijenja postavke snage. Tako možete spriječiti da lonac (koji sadrži vodi, mlijeko, itd.) pokipi čak i kad je na rubu.

- i** Ako je površina upravljačke ploče izložena intenzivnoj pari, cijeli upravljački sustav se može isključiti i dati signal o pogrešci.
- i** Držite površinu dodirne upravljačke ploče čistom. Može se primijetiti pogrešan rad.

6 Opće informacije o kuhanju

U ovom odjeljku opisani su savjeti za pripremu i pripremu hrane.

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 ugasiti 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“.
- Temperatura pripreme hranje i vrijednosti potrebnog vremena mogu se razlikovati ovisno o receptu i količini. Iz ovog razloga ove vrijednosti su navedene u rasponima.

7 Održavanje

Opće informacije o čišćenju

⚠ Opća upozorenja

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu uzrokovati ozekline!
- Sredstvo za čišćenje ne nanosite izravno na vruće površine. To može izazvati trajne mrlje.
- Uređaj se treba dobro očistiti i osušiti nakon svake upotrebe. Stoga se ostaci hrane mogu lako očistiti te neće zagoriti kada se uređaj ponovno bude koristio. Tako će se produžiti vijek trajanja proizvoda i smanjiti pojava čestih problema.
- Za čišćenje uređaja ne koristite parne čistače.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivne deterdžente, prašak za čišćenje, kreme za čišćenje, sredstva za uklanjanje vodenog kamenca ili oštre predmete tijekom čišćenja.
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suđa, tople vode i mekane krpe ili spužve i osušite ga sa suhom krpom od mikrovlakana.
- Pripazite i obrišite svu preostalu vodu nakon čišćenja, a tijekom kuhanja odmah očistite svu hranu koja je poprskala površinu.
- Niti jedan dio uređaja ne perite u perilici suđa.

Za ploču za kuhanje:

- Kisela prljavština, poput mlijeka, paste od rajčice i ulja, može uzrokovati trajne mrlje na pločama za kuhanje i dijelovima plamenika/ploča za kuhanje, očistite svu tekućinu koja je prelila vodu odmah nakon hlađenja ploče za kuhanje isključivanjem.

Površine od inoksa i nehrđajućeg čelika

- Ne koristite kisela sredstva za čišćenje i ona koja sadrže klor za čišćenje površina i ručki od inoksa ili nehrđajućeg čelika.
- Površine od nehrđajućeg čelika ili 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 površinama od inoksa - nehrđajućeg čelika i stakla odmah uklonite bez čekanja. Mrlje mogu zahrdati tijekom dužeg vremena.

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. To može oštetiti površine.
- Pripazite da spojevi dijelova uređaja ne ostanu vlažni i da na njima nema deterdžena. U protivnom, na spojevima može nastati korozija.

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 čišćenje 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.

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.

8 Rješavanje problema

Posavjetujte se s ovlaštenim servisnim zastupnikom ili licenciranim tehničarom ili zastupnikom kod kojeg ste kupili proizvod ako ne možete riješiti problem nakon što ste primijenili upute iz ovog dijela. Nikada ne pokušavajte sami popraviti pokvareni proizvod.

Uređaj ne radi.

- Možda je glavni osigurač pokvaren ili je se isključio. >>> *Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je potrebno, zamijenite ih ili resetirajte.*
- Uređaj nije uključen u (uzemljenu) utičnicu. >>> *Provjerite spoj utikača.*
- Ne rade gumb/okretni gumb/prekidači na upravljačkoj ploči. >>> *Ako je proizvod opremljen funkcijom zaključavanja gumba tada je možda aktivirano zaključavanje gumba. Deaktivirajte ga.*
- Ako zaslon ne zasvijetli kada ponovno uključite ploču za kuhanje. >>> *Isključite uređaj pomoću strujne sklopke. Pričekajte 20 sekundi i onda ga ponovno uključite.*
- Aktivna je zaštita od pregrijavanja. >>> *Pustite neka se ploča za kuhanje ohladi.*
- Posuda za kuhanje nije prikladna. >>> *Provjerite posudu za kuhanje.*

Na zaslonu zone kuhanja pojavljuje se simbol.

- Posudu za kuhanje niste stavili na aktivnu zonu kuhanja. >>> **Provjerite je li posuda za kuhanje na zoni kuhanja.**
- Vaš lonac nije kompatibilan s indukcijskim kuhanjem. >>> *Provjerite je li posuda za kuhanje kompatibilna s indukcijskom pločom za kuhanje.*
- Lonac za kuhanje nije pravilno centriran ili donja površina lonca nije dovoljno široka za zonu za kuhanje. >>> *Odaberite posudu za kuhanje koja je dovoljno široko te ispravno centrirajte posude za kuhanje na zoni kuhanja.*
- Posuda za kuhanje ili zona kuhanja su pregrijani. >>> *Pustite neka se ohladi.*

Odabrana zona kuhanja iznenada se isključuje za vrijeme kuhanja

- Odabrana zona za kuhanje se odjednom isključuje tijekom rada. >>> *Možete podesiti novo vrijeme kuhanja ili završiti s kuhanjem.*
- Aktivna je zaštita od pregrijavanja. >>> *Pustite neka se ploča za kuhanje ohladi.*
- Pustite neka se ploča za kuhanje ohladi. >>> *Uklonite predmet s ploče.*

Posuda za kuhanje se ne grije iako je zona kuhanja uključena

- Vaš lonac nije kompatibilan s indukcijskim kuhanjem. >>> *Provjerite je li posuda za kuhanje kompatibilna s indukcijskom pločom za kuhanje.*
- Lonac za kuhanje nije pravilno centriran ili donja površina lonca nije dovoljno široka za zonu za kuhanje. >>> *Odaberite posudu za kuhanje koja je dovoljno široko te ispravno centrirajte posude za kuhanje na zoni kuhanja.*

Ventilator za hlađenje nastavlja s radom iako je ploča za kuhanje isključena

- To nije kvar. Ventilator za hlađenje nastavlja s radom dok se elektronika ploče za kuhanje hladi na odgovarajuću temperaturu.

Buka iz štednjaka tijekom kuhanja

Mogu se čuti neki zvukovi iz štednjaka za vrijeme kuhanja. Ti zvukovi nastaju zbog sastava posude za kuhanje. To su normalni zvukovi, oni nisu znak kvara i dio su indukcijske tehnologije.

Mogući zvukovi i razlozi

- **Zvuk ventilatora:** Štednjak je opremljen ventilatorom koji se automatski aktivira u skladu s temperaturom uređaja.. Ventilator ima različite razine rada te radi na određenoj razini u skladu s temperaturom.
- **Slabo zujanje poput zvuka transformatora kad radi:** To je zbog načina rada indukcijske tehnologije. Kako se toplina izravno prenosi do dna posude za kuhanje to zujanje može se čuti zbog materijala od kojeg je izrađena posuda za kuhanje. Stoga se različiti zvukovi mogu čuti ovisno o različitom kuhinjskom posuđu.
- **Zvuk pucketanja:** Razlog ovome je struktura i materijal od kojeg je izrađeno dno posude za kuhanje. Zvuk pucketanja može se čuti ako je posuda za kuhanje izrađena od više slojeva različitog materijala.
- **Zvuk sličan cviljenju:** Zvuk sličan cviljenju možete čuti kada se dvije zone za kuhanje na istoj strani štednjaka koriste za kuhanje na različitim razinama.

Šifre pogrešaka i preporučena rješenja - Za ploču za kuhanje

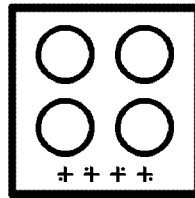
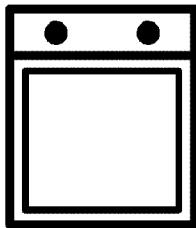
Kodovi pogreške	Razlog pogreške	Moguće rješenje
E 22 E 26	Indukcijska ploča za kuhanje se pregrijao.	Isključite indukcijski štednjak i pričekajte dok se ne ohladi. Pogreška će se razriješiti kada se temperatura ploče za kuhanja snizi ispod granične vrijednosti.
E 46	Jedan ili više gumba je bio pritisnut duže od 10 sekundi. Predmet je ostavljen na upravljačkoj ploči ili je upravljačka ploča izložena vlazi.	Problem će se razriješiti kada odmaknete ruku sa ploče za kuhanje. Problem će se razriješiti kada očistite upravljačku ploču.
E 47	Ne koristi se posuda prikladna za indukcijsko grijanje.	Pogreška će se razriješiti kada budete koristili posudu prikladnu za indukcijsko grijanje.
E 1 - E 15	Komunikacijska pogreška indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i koristite je ponovno nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 16 - E 21	Pogreška senzora temperature indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i koristite je ponovno nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 23 E 24	Softverska pogreška indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i koristite je ponovno nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 25	Pogreška u radu ventilatora indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i koristite je ponovno nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 31 - E 45	Pogreška hardvera elektroničke ploče indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i koristite je ponovno nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.

Kodovi pogreške	Razlog pogreške	Moguće rješenje
E 48 E 49 E 51	Pogreška senzora indukcijske ploče za kuhanje.	Oprema senzora mora biti kompatibilna s uvjetima rada. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.
E 52 - E 57	Pogreška visoke temperature indukcijske ploče za kuhanje.	Isključite indukcijsku ploču za kuhanje i pričekajte dok se ne ohladi. Pogreška će se razriješiti kada se temperatura senzora snizi ispod granične vrijednosti. Kontaktirajte ovlaštenog zastupnika ako se problem ne riješi.



Плоча за вградување

Упатство за корисникот



МК



PÄRSTRÄDÄTS UN
PÄRSTRÄDÄJAMS PÄPĪRS

Почитуван потрошувачу,

Ве молиме, прочитајте го ова упатство пред да го користите производот!

Веко Ви благодариме што го избравте овој производ. Сакаме вашиот производ, изработен со висок квалитет и технологија, да ви служи најдобро што може. За таа цел, внимателно прочитајте го ова упатство и останатата документација пред да го користите и чувајте ги во случај да ви затребаат. Ако му го дадете овој производ на некој друг, дајте му го и упатството за употреба. Следете ги упатствата и обрнете

внимание на сите информации и предупредувања што се наведени внатре.

Следете ги сите информации и предупредувања што се наведени во упатството за употреба. На тој начин ќе се заштитите себеси и вашиот производ од опасностите што би можеле да настанат.

Чувајте го ова упатство за употреба. Ако му го дадете овој производ на некој друг, дајте му го и упатството за употреба.

Упатството за користење ги содржи следниве симболи:



Опасност што би можела да води до смрт или повреда.

ЗАБЕЛЕШКА Опасност што би можела да предизвика материјална штета по производот и неговата околина.



Опасност што би можела да доведе до изгореници поради контакт со жешки површини.



Важни информации или корисни совети.



Прочитајте го упатството за употреба.



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

1 Упатства за безбедно користење 4

Цел и намена	4
Безбедност на деца, ранливи лица и миленичиња	4
Безбедност при електричното поврзување	5
Безбедност при транспорт	7
Безбедност при инсталирањето	7
Безбедно користење	7
Предупредувања за температурата	8
Употреба на додатоките	8
Безбедност при готвењето	9
Индукција	9
Безбедност при одржување и чистење	10

2 Упатства за зачувување на животната средина 11

Регулирање на отпадот	11
Усогласување со Директивата за фрлање на електронска и електрична опрема и за одлагање на отпадот ..	11
Фрлање на материјалот за пакување ..	11
Совети за заштеда на енергија	11

3 Вашиот производ 12

Запознавање со производот	12
---------------------------------	----

Вовед и намена на контролната табла на производот	13
Контрола на плотната	13
Општи информации за плотната	13
Технички спецификации	14

4 Прва употреба 15

Прво чистење	15
--------------------	----

5 Како Се Користи Плочата 16

Општи информации за употребата на плотната	16
Контролна табла	19

6 Општи информации за готвењето 25

Општи предупредувања во врска со готвењето врз плотните	25
---	----

7 Одржување и грижа 26

Општи информации за чистење	26
Чистење на плотната	27
Чистење на контролната табла	27

8 Решавање проблеми 28

1 Упатства за безбедно користење

- Овој дел содржи упатства за безбедно користење за да не дојде до повреди или материјални штети.
 - Ако производот му го давате на друго лице или вие го користите од втора рака, упатството за употреба, етикетите за производот, сета документација и додатната опрема треба да се достават заедно со производот.
 - Нашата компанија нема да биде одговорна за секаква штета што може да настане како последица на пропустот да се следат овие упатства.
 - Поради пропустот да се следат овие упатства гаранцијата може да изгуби важност.
 - **▲** Инсталирањето и поправките секогаш треба да ги врши произведувачот, овластен сервис или лице одредено од увозникот.
 - **▲** Користете само оригинални резервни делови и додатна опрема.
 - **▲** Не се обидувајте да поправате и да заменувате некој дел од производот освен ако тоа не е јасно наведено во упатството за употреба.
 - **▲** Не правете технички измени на производот.
- ▲ Цел и намена**
- Производот е наменет за домашна употреба. Не е погоден за комерцијална употреба.
 - Не го користете во градини, на балкони или во друг надворешен простор. Апаратот е наменет да се користи во кујни за домаќинства и во персоналот во продавници, канцеларии и други работни околии.
 - **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Производот треба да се користи само за готвење. Не треба да се користи за други цели, како на пример, за загревање на просторијата.
- ▲ Безбедност на деца, ранливи лица и миленичиња**
- Овој производ можат да го користат деца над 8 години, како и лица со

намалени физички, сензорни или ментални вештини или не се доволно искусни и упатени, но само ако се под нечиј надзор или ако се запознаени со безбедното користење и опасностите што ги носи овој производ.

- Деца не смеат да си играат со производот. Чистењето и одржувањето не треба да го извршуваат деца освен ако се под нечиј надзор.
- Овој производ не смеат да го користат лица со ограничени физички, сензорни или ментални способности (вклучувајќи и деца), освен ако се под нечиј надзор или ги добиваат потребните упатства.
- Децата мора да бидат надгледувани за да не си играат со уредот.
- Електричните производи се опасни за деца и миленичиња. Деца и миленичиња не смеат да си играат, да се качуваат или да влегуваат во производот.
- Врз производот не ставајте предмети што

децата можат да ги дофатат.

- Свртете ги настрана дршките на тенџерињата и тавчињата за децата да не ги дофатат и да се изгорат.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** За време на употребата, достапните површини на производот се жешки. Децата треба да бидат подалеку од производот.
- Материјалите од амбалажата треба да бидат подалеку од деца. Постои опасност да се повредат или задушат.
- (Ако вашиот производ има приклучок) Заради безбедност на децата, пред да го однесете производот во отпад, исклучете го од струјната мрежа и направете го неупотреблив.



Безбедност при

електричното поврзување

- Приклучете го производот на штекер со заземјување заштитен со осигурувач кој одговара на вредностите наведени на етикетата со типот на производот. Заземјувањето нека го изврши квалификуван

- електричар. Не го користете производот без заземјување во склад со локалните/државните прописи.
- Штекерот или електричното поврзување на производот треба да биде на лесно достапно место (каде што нема да го достигне пламенот од ринглата). Ако тоа не е изводливо, на електричната инсталација треба да има механизам (осигурувач, прекинувач итн.) за кој е поврзан производот, во склад со струјните прописи, и кој ги одвојува сите полови од мрежата.
 - Производот не смее да биде приклучен на штекер додека се инсталира, поправа и транспортира.
 - Приклучете го производот на штекер кој одговара на волтажата и фреквенцијата наведени на етикетата со типот на производот.
 - (Ако вашиот производ нема кабел за напојување) Користете само приклучен кабел наведен во делот „Технички спецификации“.
 - Не го туркајте електричниот кабел под или зад производот. Не ставајте тешки предмети врз кабелот. Кабелот не треба да се превиткува, гмечи и допира до извор на топлина.
 - Користете само оригинален кабел. Не користете исечени или оштетени кабли или продолжни кабли.
 - Ако кабелот е оштетен, мора да го замени производителот, овластен сервис или лице одредено од увозната компанија со цел да се спречат евентуални опасности.
- (Ако вашиот производ има приклучок)
- Не го приклучувајте производот на штекер што е разлабавен или изваден од лежиштето, скршен, валкан, измастен или под ризик да дојде во допир со вода (на пример, од резервоарот може да истекува вода).
 - Не го допирајте приклучокот со мокри раце! За да го извадите штекерот, не го фаќајте кабелот туку секогаш држете го приклучокот.

- Проверете дали приклучокот на производот е безбедно ставен во штекерот за да не се појават искри.



Безбедност при транспорт

- Исклучете го производот од електричната мрежа пред да го транспортирате.
- Кога ќе треба да го транспортирате, завиткајте го со најлон со воздушни балончиња или дебел картон и цврсто залепете го со селотејп. Цврсто залепете ја амбалажата со селотејп за да не се оштетат преносливите или подвижните делови на производот и самиот производ.
- Проверете го целокупниот изглед на производот за да видите дали се оштетил за време на транспортот.



Безбедност при инсталирањето

- Пред да се инсталира производот, проверете дали има некакви оштетувања. Ако производот е оштетен, не го инсталирајте.

- Не го инсталирајте во близина на извори на топлина (радијатори, печки и сл.).
- Сите протоци на вентилација околу производот оставете ги слободни.



Безбедно користење

- Задолжително исклучувајте го производот по секоја употреба.
- Ако не го користите подолго време, извадете го приклучокот од штекер или извадете го осигурувачот од разводната табла.
- Не ракувајте со дефектен или оштетен производ. Ако има, прекинете ги конекциите со струја/плин на производот и повикајте овластен сервис.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да ја избегнете можноста од електричен удар.
- Не се качувајте на производот за да дофатите нешто или од која било друга причина.
- Не го користете производот во состојби

што можат да влијаат врз вашето просудување, како на пример, при земање дрога и/или конзумирање алкохол.

- Ако има запаливи предмети во просторијата каде што се готви, може да се запалат. Не чувајте запаливи предмети во близина на местото каде што се готви.
- Леано железо, алуминиум или садови за готвење со оштетено/рапаво дно може да ја изгребат стаклената површина. Кога ги префрлате садовите во кои готвите, секогаш кревајте ги наместо да ги лизгате на површината.
- Притисокот на пареата што се појавува заради влагата на површината на плотната или на дното на тенџерето може да предизвикаат движење на тенџерето. Затоа, осигурајте се дека површината на ринглата и дното на садовите се секогаш суви.
- Овој производ не е погоден за употреба со далечински управувач или со надворешен часовник.

Предупредувања за температурата

• **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

Додека производот работи, изложените делови ќе бидат жешки. Не го допирајте производот и грејните елементи. Децата помали од 8 години не треба да бидат во близина на производот без надзор на возрасно лице.

- Не ставајте запаливи/експлозивни материјали во близина на производот, бидејќи неговите рабови ќе бидат жешки додека работи.

• **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

Опасност од пожар: Не ставајте предмети на површините за готвење.

Употреба на додатоците

• **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

Користете само заштити за плочата што ги дизајнирал или ги препорачува производителот на шпоретот во упатството за употреба како соодветна заштита. Употребата на несоодветна заштита

може да доведе до несреќи.

Безбедност при

готвењето

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Мора да се запази процесот на готвење. Краткотрајните процеси на готвење мора постојано да се надгледуваат.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

Готвење на плотна со маст или масло и без надзор може да биде опасно и да предизвика пожар.

НИКОГАШ не обидувајте се да го изгаснете огнот со вода, туку исклучете го апаратот и потоа покријте го пламенот, на пр. со капак или противпожарно ќебе.

- Бидете внимателни кога користите алкохол при готвењето. Алкохолот испарува на високи температури и може да се запали кога е изложен на врели површини, предизвикувајќи пожар.

Индукција

- Плотните се опремени со технологија „Индукција“. Плотната со индукција што истовремено обезбедува

штедење на време и пари мора да се користи со тенџериња што се соодветни за готвење со индукција. За подетални информации видете го делот "Избор на тенџериња".

- Бидејќи плотните со индукција создаваат магнетно поле, може да предизвикаат штетно влијание за луѓето кои користат уреди како пумпа за инсулин или пејсмејкер.
- По употребата исклучете ја плотната од нејзината контролна табла, а не се потпирајте на сензорот за садови.
- Метални предмети како што се ножеви, вилушки, лажици и капаци не треба да се ставаат врз плотната бидејќи ќе се загреат.
- Металните предмети складирани во фиоки под плочата за готвење може да се загреат при долга и интензивна употреба. Не чувајте метални предмети во фиоки под плочата за готвење.
- Не ставајте електронски производи како мобилни телефони, таблети, компјутери на

индукциската плоча.
Вашиот производ може да биде оштетен.



Безбедност при оддржување 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 опасност од електричен удар!
- Не чистете го производот со средства за чистење на

параа бидејќи ова може да предизвика електричен удар.

- Остатоци од сол, шеќер на дното на садовите за готвење или такви честички на стаклената површина може да предизвикаат гребенење и пукање на стаклото. Проверете дали дното е чисто пред да го поставите садот за готвење. Одржувајте ја стаклената керамичка површина чиста.

2 Упатства за зачувување на животната средина

Регулирање на отпадот

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



Овој отпад е усогласен со Директивата на ЕУ за фрлање на електронска и електрична опрема (2012/19/EU). Овој производ го носи симболот за класификација на отпадот од електрична и електронска опрема (WEEE).

Овој производ е произведен со многу квалитетни делови и материјали коишто може да се користат одново и се соодветни за рециклирање. Не фрлајте го производот со нормалниот домашен отпад и со друг отпад кога веќе нема да го користите. Однесете го во собирен центар за рециклирање на електрична и електронска опрема. Консултирајте се со овластените тела во општината за да дознаете каде има собирни центри. Соодветното отстранување на користениот апарат помага да се спречат потенцијални негативни последици врз животната средина и здравјето на луѓето.

Усогласување со Директивата за ограничување на опасните материји:

Производот што го купивте е усогласен со отпад е усогласен со Директивата за ограничување на опасните материји (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали коишто се наведени во Директивата.

Фрлање на материјалот за пакување

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

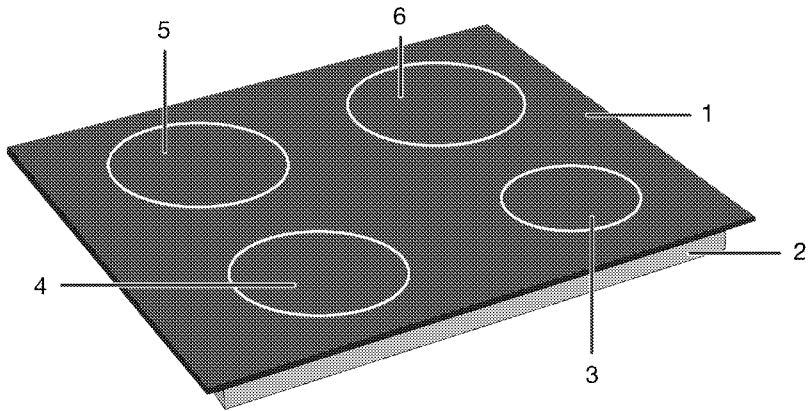
Совети за заштеда на енергија

Информации за енергетска ефикасност според ЕУ 66/2014 може да се најдат на листот на производот даден со производот. Следниве предлози ќе ви помогнат да го користите производот на еколошки и енергетски ефикасен начин:

- Одмрзнете ја замрзнатата храна пред готвењето.
- Исклучете го шпоретот 5 до 10 минути пред крајот на готвењето за да се продолжи готвењето. Така ќе заштедите и до 20% струја бидејќи ќе се искористи акумулираната топлина.
- Користете тавчиња/тенџериња со димензии и капак што одговараат на ринглата. Секогаш избирајте тенџериња со соодветни димензии за јадењата што ги готвите. За садови со несоодветни димензии се троши повеќе од потребната енергија.
- Чувајте ги површините за готвење и основите на садовите чисти. Нечистотијата го намалува преносот на топлина помеѓу површината за готвење и основата на садот.

3 Вашиот производ

Запознавање со производот

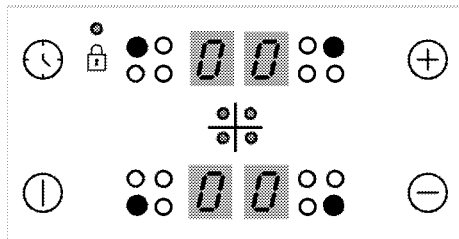


- 1 Стаклена површина за готвење
- 2 Ниско куќиште
- 3 Зона за индукциско готвење
- 4 Зона за индукциско готвење
- 5 Зона за индукциско готвење
- 6 Зона за индукциско готвење

Вовед и намена на контролната табла на производот

Во овој дел ќе најдете општ преглед и основна намена на контролната табла на производот. Може да има разлики во сликите и во некои карактеристики во зависност од моделот на производот.

Контрола на плотната



Копчиња

- : Копче за вклучување/исклучување
- : Копче за тајмерот
- : Копче за покачување
- : Копче за намалување

Симболи

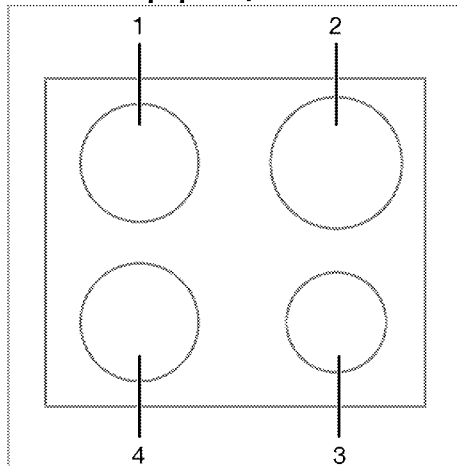
- : Симбол за заклучување со клуч

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

Општи информации за плотната



- 1 Позади лево - Зона за индукциско готвење
- 2 Позади десно - Зона за индукциско готвење
- 3 Напред десно - Зона за индукциско готвење
- 4 Напред лево - Зона за индукциско готвење

Технички спецификации

Општи спецификации

Надворешни димензии на производот (висина/ширина/должина)	52 mm*/580 mm/510 mm (За моделите што доаѓаат со монтажни пружини и заптивната заптивка прикачена на производот, сметајте ги мерењата на ширината и длабочината за 10 mm повеќе од овие мерења.)
Димензии за инсталирање на шпоретот	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Волтажа/фреквенција	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V; ~ 50 Hz
Вид на кабел и напречен пресек што одговараат со овој производ	мин. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Вкупна потрошувачка на струја	макс. 7200 W

Рингли

Позади лево	Зона за индукциско готвење
Димензии	145 mm
Струја	1600W / Брзо загревање: 1800 W
Напред лево	Зона за индукциско готвење
Димензии	180 mm
Струја	2000W / Брзо загревање: 2300 W
Напред десно	Зона за индукциско готвење
Димензии	145 mm
Струја	1600 W / Брзо загревање: 1800 W
Позади десно	Зона за индукциско готвење
Димензии	180 mm
Струја	2000 W / Брзо загревање: 2300 W

* Висината на шпоретот што е наведена во табелата со технички спецификации се однесува на висината од основата до капакот на производот.



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



Цифрите во овој прирачник се шематски и може да не одговараат целосно на вашиот производ.



Вредностите што се наведени на етикетите на производот или во неговата документација се добиени во лабораториски услови во склад со важечки стандарди. Во зависност од условите во кои се користи и од околината во која се наоѓа производот, овие вредности може да варираат.

4 Прва употреба

Пред да почнете да го користите производот, препорачливо е да го направите она што е наведено во следните делови од ова упатство.

Прво чистење

1. Тргнете ги сите материјали од амбалажата.
2. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер, а потоа исушете ги со сува крпа.

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

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

5 Како Се Користи Плочата

Општи информации за 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.
- Не 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.
- Наглите 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 садовите за готвење. Така храната нема да се прелее од садот и нема да треба непотребно да чистите.
- Не ги ставајте капациите 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.

Принцип на работа на индукциската плотна

Индукциската плотна е како отворено струјно коло. Колото завршува кога ќе се стават садови за готвење / тави погодни за индукциско готвење и електронски систем под стаклената површина генерира магнетно поле. Металната основа на садовите / садовите се загрева со земање енергија од ова магнетно поле. Така, топлината не се создава на површината на плотната туку директно на садовите што се врз неа. Стаклената површина се загрева со топлината на садовите за готвење.

Предности на готвењето со индукција

- Индукциските плотни имаат некои предности бидејќи топлината се пренесува директно на садовите за готвење.
- Храната што ќе претече за време на готвењето не гори брзо бидејќи стаклената површина за готвење не е загреана. Полесно се чисти.
 - Храната ќе се зготви побрзо бидејќи топлината се создава директно на садовите за готвење. Така се заштедува време и енергија во однос на другите видови плотни.
 - Бидејќи топлината им се пренесува директно на садовите за готвење, нема загуба на топлина и се постигнуваат подобри резултати од готвењето.
 - Поради тоа што пренесувањето на топлината запира и површината за готвење не се загрева директно кога садовите за готвење ќе се тргнат од површината за готвење, готвењето е побезбедно бидејќи се намалува можноста за евентуални несреќи при готвењето.

За безбедно работење:

- Не избирајте високи нивоа на загревање кога користите нелепливи садови за готвење премачкани со сосема малку масло или ги користите без масло (тефлон).
- Не ја користете стаклената површина за готвење како подлога врз која ќе ставате нешто или како подлога за сечење.
- Не ставајте врз плотната метални предмети, како што е прибор за јадење или капак од тенцере, бидејќи може да се загреат.
- Никогаш не користете алуминиумска фолија за готвење. Никогаш се ставајте врз индукциската зона храна завиткана во алуминиумска фолија.
- Магнетните предмети како што се кредитните картички или селотејпите чувајте ги подалеку од плотната додека таа работи.
- Ако под плотната има релна и таа работи, сензорите на плотната може да го намалат нивото на готвење или да ја исклучат плотната.
- Плотната има систем за автоматско исклучување. Детални информации за овој систем се дадени во следните делови. Меѓутоа, ако готвите со тенцериња со тенко дно, тие многу брзо ќе се загреат и дното на тенцерето може да се стопи и да ја оштети површината за готвење пред да се активира системот за автоматско исклучување.

Садови за готвење

Треба да користите феромагнетни, квалитетни садови за готвење на кои стои етикета или ознака дека се погодни само за индукциско готвење со вашата индукциска плотна. Општо земено, колку повисока е содржината на железо, толку подобро ќе биде готвењето со тие садови. Основниот дијаметар на сатовите за готвење треба да одговара на индуктивната зона. Подолу се наведени препорачаните димензии.

Погодни садови за готвење:

- Садови од леано железо
- Садови од емајлиран челик

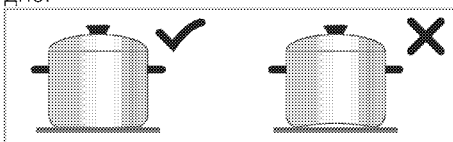
- Садови од челик и нерѓосувачки челик (со етикета или ознака што покажува дека се погодни за индукција)

Непогодни садови за готвење:

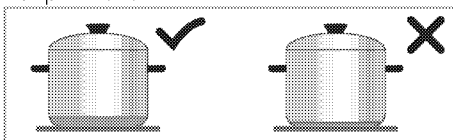
- Алуминиумски садови
- Бакарни садови
- Бронзени садови
- Стаклени садови
- Глинени садови
- Керамика и порцелан

Препораки:

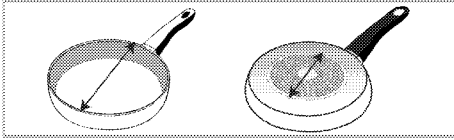
- Користете само садови за готвење со рамно дно. Не користете садови за готвење со вдлабнато или испакнато дно.



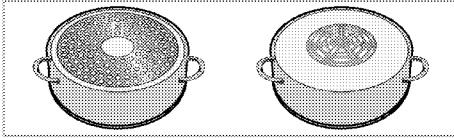
- Користете само садови за готвење со дебело, обработено дно. Ако користите садови за готвење со тенко дно, тие многу брзо ќе се загреат и дното на садот може да се стопи и да ја оштети површината за готвење и апаратот пред да се активира системот за автоматско исклучување. Острите рабови може да ја изгребат површината.



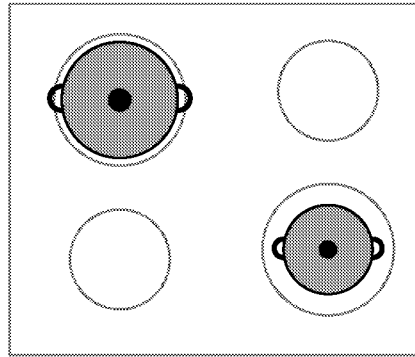
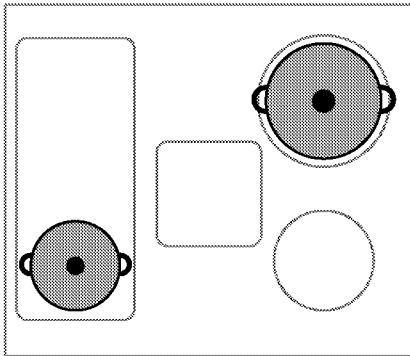
- Дното на некои садови за готвење има помало феромагнетно поле од нивниот вистински пречник. Плотната ја загрева само таа површина. Затоа, топлината не се распоредува рамномерно и резултатите од готвењето се послаби. Освен тоа, големите индукциски плотни можеби нема да ги детектираат таквите садови за готвење. Затоа, плотната за готвење треба да се избере во склад со големината на феромагнетното поле.



- Некои садови за готвење имаат дно што содржи феромагнетни материјали како што е алуминиумот. Овие видови садови може да не се загреат како што треба и индукциската плотна може воопшто да не ги детектира. Во некои случаи, може да се појави лошо предупредување за саксии.



- i** Еднаквата распределба на садовите за готвење на десната и левата и централната рингла за изборот на рингли позитивно влијае на перформансите на готвењето додека готвите повеќе оброци на индукциските рингли.



Проверка на садовите за готвење

Со помош на следниве методи проверете дали садот со кој готвите е погоден за готвење на индукциска плотна.

- Садот е погоден ако неговото дно содржи магнет.
- Садот е погоден ако симболот "⏏" не трепка кога ќе го ставите садот на индукциската плотна и ќе ја вклучите плотната.

Препорачана големина на садовите за готвење

Дијаметар на зоната за готвење - mm	Дијаметар на тенџерето - mm
145	мин. 100 - макс. 145
180	мин. 100 - макс. 180
210	мин. 140 - макс. 210
240	мин. 140 - макс. 240
280	мин. 125 - макс. 280
320	мин. 125 - макс. 320

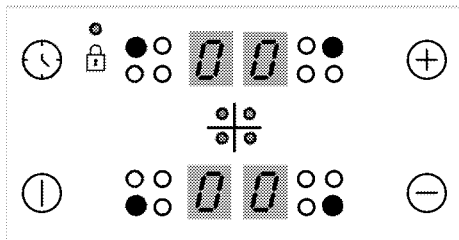
Детектирањето на садовите за готвење од страна на индукциските плотни зависи од пречникот и од материјалот на феромагнетот на дното на садот. За добро детектирање на садовите за готвење и за ефикасно готвење, тие треба да се избераат врз основа на големината на плотната. Погоре е наведено која димензија на садови за готвење се препорачува за одредена димензија на плотната.

Однесувањето на вриење може да варира во зависност од видовите на садот, големината на садот и големината на зоната за готвење. За похомогено однесување на вриење, може да се





користи една чекор поголема зона за готвење. Да се користи поголема зона за готвење не предизвикува трошење енергија на индукциските рингли, бидејќи топлината се создава само во соодветната област на садот.

Контролна табла


i Заштитата за копчињата ќе се откаже ако снема струја.







Копчиња

-  : Копче за вклучување/исклучување
-  : Копче за тајмерот
-  : Копче за покачување
-  : Копче за намалување

Симболи

 : Симбол за заклучување со клуч

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

i Сликите и цифрите се само за информативни цели. Вистинските прикази и функциите може да варираат во однос на моделот на плочата.

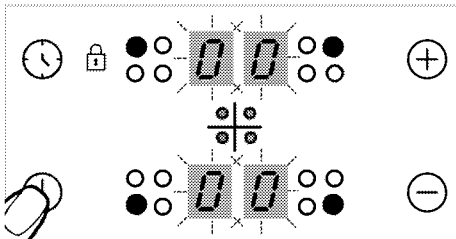
i Овој производ се контролира со контролен панел на допир. Секоја операција што ќе ја направите на контролниот панел на допир ќе се потврди со звучен сигнал.

i Секогаш одржувајте го панелот на контролата чист и сув. Влажноста и извалканата површина може да предизвикаат проблеми кај функциите.

Вклучување на плочата

1. Допрете го копчето  на контролниот панел.

Иконата „0“ се појавува на сите прикази за зоните за готвење.



i Ако не се спроведе дејство во рок од 20 секунди, плочата автоматски ќе се врати во режимот за мирување.

Исклучување на плочата

1. Допрете го копчето  на контролниот панел.

Плочата ќе се исклучи и ќе се врати во режим за мирување.

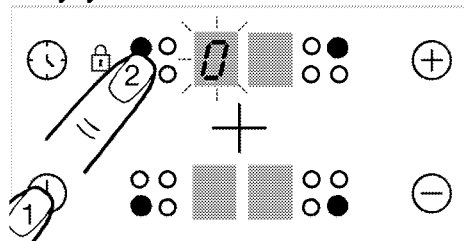
i Симболите „H“ или „h“ што ќе се појават на приказот за зоната за готвење посочуваат дека зоната за готвење е уште врела. Не допирајте ги зоните за готвење.

Индикатор за преостаната топлина

Симболот „H“ што ќе се појави на приказот за зоната за готвење посочува дека плочата е уште врела и може се користи за одржување на топлината на мала количина храна. Овој симбол наскоро ќе се претвори во „h“ и значи помалку врелина.

i Кога ќе се исклучи струјата, индикаторот за преостаната топлина нема да засвети и нема да го предупреди корисникот за врелите зони за готвење.

Вклучување на зоните за готвење



1. Допрете го копчето ① за да ја вклучите плочата.
2. Допрете го копчето за избор на зона за готвење што сакате да ја вклучите. Се прикажува симболот "0" на приказот за зоната за готвење, а соодветниот приказ свети посилно.

i Ако не се спроведе дејство во рок од 20 секунди, плочата автоматски ќе се врати во режимот за мирување.

Поставување на нивото на температурата

i Водата или маслото во тенџерето може да вријат или да престанат со вриење на нивоата меѓу 1 и 7. Тоа може да предизвика корисникот да помисли дека производот се вклучува и исклучува повремено. Ова не претставува дефект, особено кога има малку вода или масло; тоа е само начинот на кој производот работи.

Допрете ги копчињата ⊕ или ⊖ за да го поставите нивото на температурата на вредност меѓу „1“ и „9“ или меѓу „9“ и „1“.

i Надворешниот дел на зоната за готвење од 280 мм на индукциската плоча (ако производот е опремен со зона за готвење од 280 мм на индукциската плоча) се активира само ако тенџерето е доволно големо да ја покрие зоната за готвење кога ќе се стави врз зоната за готвење, а температурата е поставена на ниво поголемо од 8.

Исклучување на зоните за готвење:

Зоната за готвење може да се исклучи на 3 различни начини:

1. **Со спуштање на нивото на температурата на „0“**
Може да ја исклучите зоната за готвење со намалување на температурата на ниво „0“.
2. **Со допирање на симболот за соодветната зона за готвење извесен период**

Исклучете ја зоната за готвење со притискање на соодветниот симбол извесен период за да ја намалите вредноста на температурата на „0“.

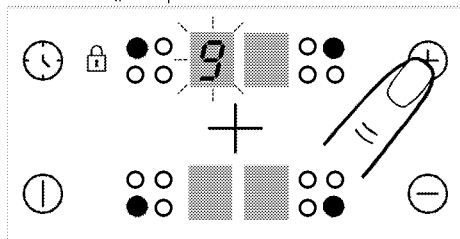
3. **Со исклучување преку опцијата за тајмер за саканата зона за готвење**
Кога ќе истече времето, тајмерот ќе ја исклучи зоната за готвење на којашто е доделен. „0“ и „00“ ќе се појават на соодветните прикази.
Кога ќе истече времето, ќе се слушне звучен сигнал. Допрете кое било копче на контролниот панел за да го исклучите звучниот сигнал.

Голема моќност (поттикнувач)
(Оваа опција е по избор. Можеби ја нема на вашиот производ.)

Може да ја користите функцијата со поттикнувачот „P“ за брзо загревање. Сепак, оваа функција не се препорачува за долготрајно готвење. Функцијата со поттикнувачот не е достапна за сите зони за готвење.

Вклучување голема моќност (поттикнувач):

1. Допрете го копчето ① за да ја вклучите плочата.
2. Изберете ја саканата зона за готвење со допирање на копчињата за избор на зона за готвење.
3. Допрете ⊕ или ⊖ да се достигне нивото „9“ прво.



4. Кога зоната за готвење ќе достигне ниво „9“, допрете ⊕ еднаш за да ја поставите температурата на зоната за готвење на „P“.

Исклучување голема моќност (поттикнувач):

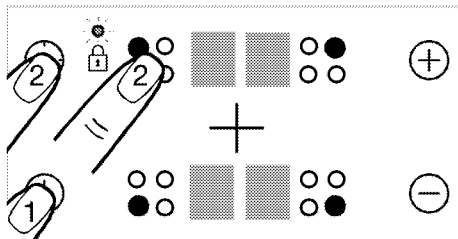
- Допрете ⊖ и поставете ја температурата на ниво „9“ за да се оневозможи функцијата со поттикнувачот. Зоната за готвење продолжува да работи без поттикнувачот и ќе функционира на ниво „9“.
- Може да го намалувате нивото на температурата со допир на ⊖ или може да ја исклучите зоната за готвење целосно со намалување на нивото на температура на „0“.


Заклучување на копчињата

Може да вклучите заштита за копчињата за да избегнете менување на функциите по грешка додека работи плочата.

Активирање на заштитата за копчињата


1. Допрете го копчето ① за да ја вклучите плочата.
2. Допрете ги копчињата ⊙ и ⊙⊙ истовремено за да го активирате заклучувањето за копчињата.



» Заклучувањето за копчињата ќе се активира и ќе засвети точката на симболот .

- Ако ја исклучите плочата кога се заклучени копчињата, заклучувањето на копчињата ќе се активира и следниот пат кога ќе ја вклучите плочата. Заклучувањето на копчињата мора да се дезактивира за да се овозможи работа на плочата.

Дезактивирање на заштитата за копчињата

1. Кога е активно заклучувањето на копчињата, допрете ги копчињата ⊙⊙ и ⊙⊙ истовремено.
» Заклучувањето за копчињата ќе се дезактивира и ќе се изгасне точката на симболот .

Заштита за деца (Оваа опција е по избор. Можеби ја нема на вашиот производ.)

Може да ја заштитите плочата од ненамерно вклучување за да спречите децата да вклучат зона за готвење. Заштитата за деца може да се активира и дезактивира само во режимот на мирување.

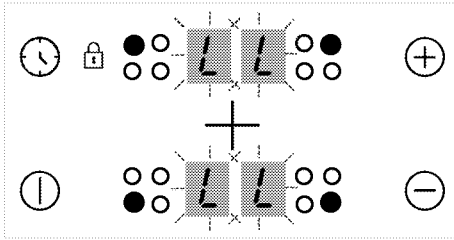
- Детското заклучување ќе биде откажано во случај на прекин на електрична енергија.

Активирање на заштитата за деца (Оваа опција е по избор. Можеби ја нема на вашиот производ.)

1. Допрете го копчето ① за да ја вклучите плочата.
2. Допрете ги копчињата ⊖ и ⊕ истовремено и откако ќе го слушнете

сигналот „бип“, допрете ⊕ за да ја активирате заштитата за деца.

» Заштитата за деца ќе се активира и симболот „L“ ќе се појави на приказите за сите зони за готвење.



Деактивирање на заштитата за деца (Оваа опција е по избор. Можеби ја нема на вашиот производ.)

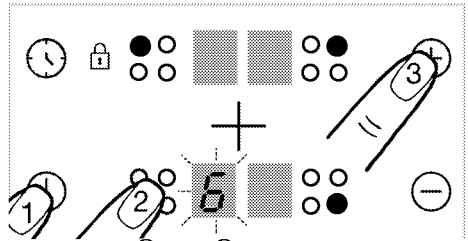
1. Кога е активно заклучувањето на копчињата, допрете го копчето ① за да ја вклучите плочата.
 2. Допрете ги копчињата ⊖ и ⊕ истовремено и откако ќе го слушнете сигналот „бип“, допрете ⊖ за да ја деактивирате заштитата за деца.
- » Заштитата за деца ќе се деактивира и симболот „L“ ќе се исчезне од приказите за сите зони за готвење.

Функција за тајмер

Оваа функција го олеснува готвењето. Не е потребно да се надгледува рерната за време на целиот период на готвење. Зоната за готвење ќе се исклучи автоматски по истекот на избраното време.

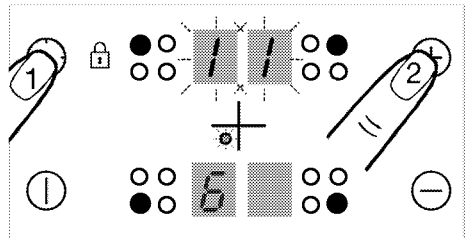
Активирање на тајмерот

1. Допрете го копчето ① за да ја вклучите плочата.
2. Изберете ја саканата зона за готвење со допирање на копчињата за избор на зона за готвење.



3. Допрете ⊕ или ⊖ за да го поставите нивото за саканата температура.
4. Допрете го копчето ⌚ за да го вклучите тајмерот.

Симболот „00“ засветува на приказот за тајмерот, а децималната точка се појавува на екранот за избраната зона за готвење.



i Приказите за задните зони за готвење десно и лево служат како приказ за тајмерот кога тој е активен.

5. Допрете ги копчињата ⊕ или ⊖ за да го поставите саканото време.

i Тајмерот може да се постави само за зони за готвење што веќе се користат.

i Повторете ги горепосочените постапки за другите зони за готвење за кои сакате да поставите тајмер.

i Тајмерот не може да се прилагодува ако не се избрани зоната за готвење и вредноста на температурата.



i Кога ќе се избере зоната за готвење за која е поставен тајмер, може да го гледате преостанатото време со повторен допир на копчето ⌚.

Деактивирање на тајмерот

Штом поставеното време ќе истече, плочата автоматски ќе се исклучи и ќе се слушне звучно предупредување. Притиснете го кое било копче за да го исклучите звучното предупредување.

Исклучување на тајмерите порано

Ако го исклучите тајмерот порано, плочата ќе продолжи со работа за поставеното време додека не се исклучи.

1. Изберете ја зоната за готвење што сакате да ја исклучите.
2. Допрете го копчето  за да го вклучите тајмерот.
3. Додека се прикажува „00“ на екранот за тајмерот, допрете  за да ја поставите вредноста на „00“.


Ќе се исклучи светилката во форма на точка за соодветната зона за готвење целосно откако ќе трепка извесен период при што истиот се откажува.

Употреба на индукциските зони за готвење безбедно и ефикасно

Работни принципи: Индукциската плоча го загрева директно садот за готвење како одлика на работните принципи.

Затоа, има повеќе предности во однос на другите видови плочи. Работи поефикасно и површината на плочата не се загрева.

Индукциската плоча е опремена со супериорни безбедносни системи што овозможуваат максимална заштеда на енергијата.

-  Плочата е опремена со индукциски зони за готвење со дијаметар од 145, 180 и 210-280 мм. во зависност од моделот. Со одликата за индукција, секоја зона за готвење го регистрира дијаметарот на поставениот сад врз неа. Се акумулира енергија само каде садот допира врз зоната за готвење и така се постигнува минимална потрошувачка на енергија.

Систем за автоматско исклучување

Контролата на шпоретот има систем за автоматско исклучување. Ако една или повеќе грејни зони се остават вклучени, грејната зона автоматски се исклучува по кратко време (Видете Табела-1). Ако таа плотна има тајмер, тогаш се исклучува и екранот на тајмерот.

Временската граница за автоматско исклучување зависи од избраното ниво на температура. За ова температурно ниво е применето максимално времетраење.

Корисникот може повторно да работи со грејната зоната по нејзиното автоматско исклучување како што е опишано погоре.

Табела-1: Периоди на автоматско исклучување

Ниво на температура	Периоди на автоматско исклучување - часови
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 минути
P (поттикнувач)	5-10 минути (*)
(*) Плочата ќе се спушти на ниво 9 по 5 минути	

Заштита од прегревање

Плочата е опремена со сензор којшто овозможува заштита од прегревање. Следното може да се забележи во случај на прегревање:

- Активната зона за готвење може да се исклучи.
- Избраното ниво може да се спушти. Сепак, оваа состојба не може да се види на индикаторот.

Систем за заштита при претекување

Плочата е опремена со систем за заштита од претекување. Ако има претекување што се прелева врз контролниот панел, системот ќе го исклучи напојувањето веднаш и ќе ја исклучи плочата. Се прикажува предупредувањето „F“ на приказот за време на овој период.

Поставување на прецизно напојување

Индукциската плоча реагира на командите веднаш како одлика на своите работни принципи. Ги менува поставките за напојување многу бргу.

Така, може да спречите садот за готвење (со вода, млеко и сл.) да претечат дури и ако само што не претекле.

i Ако површината на контролниот панел на допир е изложена на интензивна пареа, целиот контролен систем може да се дезактивира и да пријави сигнал за грешка.

i Одржувајте ја површината на контролниот панел на допир чиста. Може да се појави грешна работа.

6 Општи информации за готвењето

Овој дел содржи совети за подготвување и готвење на храната.

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 греете 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".
- Температурата на готвење и времето на готвење што се дадени за разни јадења се разликуваат во зависност од рецептот и количеството. Затоа, тие вредности се дадени во поширок опсег.

7 Одржување и грижа

Општи информации за чистење

▲ Општи предупредувања

- Почекајте апаратот да се олади пред да го чистите. Од жешките површини може да се изгорите!
- Не нанесувајте детергенти директно врз жешки површини. Така може да останат трајни дамки.
- Апаратот треба добро да се исчисти и исуши по секоја употреба. Така остатоците од храна лесно ќе се исчистат и нема да гонат при следното користење на апаратот. На тој начин векот на траење на апаратот ќе се продолжи и проблемите што најчесто се јавуваат ќе бидат сведени на минимум.
- При чистењето не користете средства за чистење на пареа.
- Некои детергенти или средства за чистење можат да ја оштетат површината. Не чистете со абразивни детергенти, прашоци, пасти, отстранувачи на бигор или остри предмети.
- Нема потреба по секое готвење да се чисти со некое специјално средство. исчистете го апаратот со средство за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и пребришете го со сува микрофибер крпа.
- Не заборавајте целосно да ја избришете сета течност што останала од чистењето и веднаш исчистете кога ќе прсне храна при готвењето.
- Немојте да миете ниту еден елемент од апаратот во машина за миење садови.

За рингла:

- Киселата нечистотија, како што се млекото, доматната паста и маслото, може да предизвикаат трајни дамки на ринглите и компонентите на горилниците/ринглите, исчистете ги претечените течности веднаш по ладењето на ринглата со исклучување.

Површини од инокс и нерѓосувачки челик

- Немојте да користете киселина или средства за чистење на база на хлор

за да ги чистите површините и дршките од нерѓосувачки челик или инокс.

- Површините од инокс или нерѓосувачки челик може да ја променат бојата со текот на времето. Ова е нормално. По секоја употреба, исчистете ги со детергент погоден за нерѓосувачки или инокс површини.
- Чистете со мека насапунета крпа и течен детергент (што не гребе) погоден за инокс површини, при што ќе бришете само во една насока.
- Веднаш отстранете ги дамките од бигор, масло, скроб, млеко и протеини од инокс, нерѓосувачки и стаклени површини. Дамките може да кородираат по подолго време.

Стаклени површини

- Кога чистите стаклени површини, немојте да користите тврди метални предмети што гребат или абразивни материјали за чистење. Тие може да ја оштетат стаклената површина.
- исчистете го апаратот со детергент за миење садови, топла вода и микрофибер крпа специјално наменета за стаклени површини и пребришете го со сува микрофибер крпа.
- Ако останал детергент по чистењето, избришете го со ладна вода и пребришете со чиста и сува микрофибер крпа. Остатоците од детергент може да ја оштетат стаклената површина при следното чистење.
- Во никој случај исушените остатоци врз стаклената површина не смеат да се чистат со назабени ножеви, жичени сунѓерчиња или слични предмети што гребат.
- Дамките од калциум (жолти дамки) врз стаклените површини може да ги отстраните со средство за чистење што се продава во продавниците, со некое средство за отстранување бигор како што е оцетот, или со сок од лимон.
- Ако површината е многу валкана, нанесете го средството за чистење со сунѓер и почекајте подолго време за да

почне да дејствува како што треба. Потоа исчистете ја стаклената површина со мокра крпа.

- Избледената боја и дамките на стаклената површина се нормална појава и не се дефекти.

Пластични делови и обоени површини

- Пластичните делови и обоените површини чистете ги со детергент за миеење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и пребришете ги со сува крпа.
- Немојте да користите тврди метални предмети што гребат или абразивни средства за чистење. Тие може да ги оштетат површините.
- Внимавајте спојките на елементите на апаратот да не останат мокри и со остатоци од детергент. Инаку на тие спојки може да се појави корозија.

Чистење на плотната

Стаклена површина за готвење

За да ја исчистите стаклената површина за готвење, следете ги чекорите за чистење на стаклени површини опишани 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.

Чистење на контролната табла

- Кога ја чистите таблата со контролни тркалца, избришете ги таблата и тркалцата со влажна мека крпа и пребришете ја со сува крпа. Не ги тргајте тркалцата и дихтунзите под нив додека ја чистите контролната табла. Така контролната табла и тркалцата може да се оштетат.
- Додека ги чистите инокс таблите со контролни тркалца, немојте да ја чистите површината околу тркалцата со средства за чистење инокс. Индикаторите околу тркалцата може да се избришат.
- Чистете ги контролните табли на допир со влажна мека крпа и пребришете ги со сува крпа. Ако вашиот производ има функција за заклучување, наместете го заклучувањето пред да ја чистите контролната табла. Инаку со копчињата може да дадете неисправна команда.

8 Решавање проблеми

Консултирајте се со овластен сервис, стручно лице или одговорно лице од компанијата од која сте го купиле производот ако не можете да го решите проблемот дури и откако сте ги примениле упатствата дадени во овој дел. Никогаш не се обидувајте сами да го поправате расипаниот производ.

Производот не работи.

- Прекинувачот е расипан или се изместил. >>> Проверете ги прекинувачите на разводната табла. Ако е потребно, заменете ги или добро наместете ги.
- Производот не е приклучен за заземјен штекер. >>> Проверете ја врската со штекерот.
- Копчињата/тркалцата на контролната табла не работат. >>> Ако вашиот производ има функција за заклучување со клуч, можеби е активирана. Деактивирајте ја.
- Ако дисплејот не светнува кога повторно го вклучувате шпоретот. >>> Исклучете го уредот од електричната мрежа. Почekaјте најмалку 20 секунди и повторно вклучете го.
- Активна е заштитата од прегревање. >>> Почekaјте шпоретот да се излади.
- Садот за готвење не одговара. >>> Проверете го садот.

Симбол се појавува на дисплејот за зоната на готвење.

- Не сте го ставиле садот на активната зона на готвење. >>> Проверете дали има сад на зоната на готвење.
- Садот не е погоден за индуктивно готвење. >>> Проверете дали садот за готвење е погоден за шпорет на индукција.
- Садот за готвење не е исправно центриран или долната површина на садот не е доволно широка за зоната на готвење. >>> Изберете сад кој е доволно широк и центрирајте го исправно врз зоната на готвење.
- Садот или зоната на готвење се прегреани. >>> Оставете да се изладат.

Избраната зона на готвење одеднаш се исклучува додека работи.

- Времето на готвење за избраната зона на готвење можеби истекло. >>> Можете да програмираете ново време на готвење или да завршите со готвењето.
- Активна е заштитата од прегревање. >>> Почekaјте шпоретот да се излади.
- Некој предмет можеби ја покрива контролната табла на допир. >>> Тргнете го предметот од таблата.

Садот не се загрева дури и кога работи зоната на готвење.

- Садот не е погоден за индуктивно готвење. >>> Проверете дали садот за готвење е погоден за шпорет на индукција.
- Садот за готвење не е исправно центриран или долната површина на садот не е доволно широка за зоната на готвење. >>> Изберете сад кој е доволно широк и центрирајте го исправно врз зоната на готвење.

Вентилаторот за ладење продолжува да работи иако шпоретот е исклучен.

- Тоа не значи дека се работи за дефект. Вентилаторот за ладење ќе продолжи да работи сè додека електрониката во шпоретот не се излади до соодветна температура.

Звуци што доаѓаат од шпоретот за време на готвењето

Некои звуци може да се чујат од шпоретот додека се готви. Овие звуци се поради составот на садот за готвење. Овие звуци се сосема нормална појава, не значат дека шпоретот не работи исправно и тие се дел од индукциската технологија.

Евентуални звуци и причини за нив

- **Звук од вентилатор:** Шпоретот е опремен со вентилатор што се активира автоматски во зависност од температурата на апаратот. Вентилаторот има различни оперативни нивоа и работи на различни нивоа во зависност од температурата.
- **Тивко зуење како да работи трансформатор:** Ова се должи на природата на индукциската технологија. Додека топлината се пренесува директно до дното на садот за готвење, такво зуење може да се чуе во зависност од материјалот од кој е направен садот. Затоа, од различни садови за готвење може да се чујат различни звуци.
- **Потпукнување:** Причината за ова е структурата и материјалот на дното на садот за готвење. Потпукнување може да се чуе ако садот за готвење е направен од различни слоеви со различни материјали.
- **Завивање:** Овој звук може да се чуе кога две грејни зони на истата страна на шпоретот се користат за да се готви на различни нивоа на готвење.

Код на грешка/причини и можни решенија - За плочата за готвење

Код на грешка	Причини за грешката	Можни решенија
E 22 E 26	Индукцискиот шпорет е прегреан.	Исклучете го индукцискиот шпорет и почекајте да се олади. Грешката ќе биде поправена кога температурата на шпоретот ќе се спушти под границите.
E 46	Едно или повеќе копчиња остануваат притиснати повеќе од 10 секунди. На контролната табла е ставен некој предмет или контролата е изложена на пареа.	Проблемот ќе се реши кога ќе ја тргнете раката од шпоретот. Проблемот ќе се реши кога ќе се исчисти контролната табла.
E 47	Не се користи сад погоден за индукциско готвење.	Грешката треба да се поправи кога ќе се користи сад погоден за индукциско готвење.
E 1 - E 15	Грешка во комуникацијата на индукциската плотна.	Исклучете ја индукциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 16 - E 21	Грешка на сензорот за температура на индукциската плотна.	Исклучете ја индукциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 23 E 24	Софтверска грешка на индукциската плотна.	Исклучете ја индукциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.

Код на грешка	Причини за грешката	Можни решенија
E 25	Грешка во работата на вентилаторот на индукциската плотна.	Исклучете ја индукциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 31 - E 45	Хардверска грешка на електронската плоча на индукциската плотна.	Исклучете ја индукциската плотна и повторно работете со неа по 30 секунди. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 48 E 49 E 51	Грешка на сензорот на индукциската плотна.	Опремата на сензорот треба да се прилагоди на работните услови. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.
E 52 - E 57	Грешка на високата температура на индукциската плотна.	Исклучете го индукцискиот шпорет и почекајте да се олади. Грешката ќе се поправи кога температурата на сензорот ќе се спушти под границите. Јавете се во овластен сервис ако проблемот се појави повторно.



Ugradni plamenik

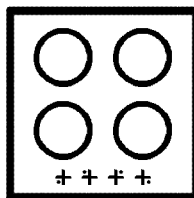
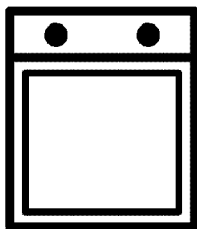
Korisnički priručnik

Vgrajena kuhalna plošča

Navodila za uporabo

Table de cuisson encastrable

Manuel d'utilisation



BBSM13300XM

SB / SL / FR

185.9298.93/R.AB/11.05.2023/3-2

7754886713



RECIKLIRANI PAPIR I
PAPIR ZA RECIKLAŽU

Poštovani korisnici,

Pre upotrebe proizvoda, pročitajte ovaj priručnik.

Beko Hvala što ste odabrali proizvod. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju efikasnost. Da biste to postigli, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data pre upotrebe proizvoda i sačuvajte istu za naknadnu referencu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Pratite uputstva obraćajući pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u uputstvu za upotrebu. Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja 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.

Korisnički priručnik sadrži sledeće simbole:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozledu.

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



Opasnost koja može za rezultat imati opekotine zbog kontakta s vrućim površinama.



Važne informacije ili korisni saveti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu!



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

1 Bezbednosna uputstva 4

Namena.....	4
Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca	4
Električna bezbednost.....	5
Bezbednost u transportu	6
Bezbednost pri ugradnji	6
Bezbednost upotrebe	7
Upozorenja o temperaturi.....	7
Upotreba dodataka	8
Bezbednost kuvanja.....	8
Indukcija.....	8
Bezbednost pri održavanju i čišćenju.....	9

2 Uputstva za zaštitu životne sredine 10

Propis o odlaganju otpada.....	10
Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada	10
Odlaganje ambalažnog materijala	10
Preporuke za uštedu energije	10

3 Vaš proizvod 11

Predstavljanje proizvoda.....	11
-------------------------------	----

Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda	12
Kontrola ploče za kuvanje.....	12
Opšte informacije o ploči.....	12
Tehničke specifikacije.....	13

4 Prva upotreba 14

Prvo čišćenje	14
---------------------	----

5 Kako koristiti ploču za kuvanje15

Opšte informacije o upotrebi ploče za kuvanje	15
Kontrolna tabla.....	17

6 Opšte informacije o pečenju 23

Opšta upozorenja za kuvanje na ploči.....	23
---	----

7 Održavanje i nega 24

Opšte informacije o čišćenju	24
Čišćenje ringle	25
Čišćenje kontrolne table	25

8 Rešavanje problema 26

1 Bezbednosna uputstva

- Ovaj odeljak sadrži bezbednosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od telesnih ozleda ili oštećenja imovine.
 - Ako je proizvod prenešen na drugu osobu ili polovni uređaj dat na korišćenje, uz proizvod treba isporučiti uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda, druga relevantna dokumenta i dodatke.
 - Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati kao rezultat nepoštovanja ovih uputstava.
 - Ako se ne pridržavate ovih uputstava, bilo koja garancija biće poništena.
 - **▲** Ugradnju i popravke uvek treba da obavlja proizvođač, ovlašćeni servis ili lica koja je imenovao uvoznik.
 - **▲** Koristite isključivo originalne rezervne delove i dodatke.
 - **▲** Ne pokušavajte da popravite i ne menjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
 - **▲** Ne izvodite tehničke modifikacije na proizvodu.
- ▲** **Namena**
- Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. On nije namenjen za komercijalnu upotrebu.
 - Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Uređaj je predviđen za upotrebu u kuhinjama i domaćinstvima 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.
- ▲** **Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca**
- Ovaj proizvod mogu koristiti deca sa 8 i više godina starosti i osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima i osobama bez znanja ili iskustva, isključivo ukoliko su pod nadzorom i kada im se objašnjava način bezbedne upotrebe aparata i moguće opasnosti.

- Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca nikada ne smeju da čiste i održavaju uređaj, sem ako se nalaze pod nadzorom odrasle osobe.
- Ovaj proizvod ne smeju koristiti osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima (uključujući decu), osim ako se drže pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
- Decu treba nadzirati kako bi se obezbedilo da se ne igraju sa ovim uređajem.
- Električni proizvodi su opasni za decu i kućne ljubimce. Deca i kućni ljubimci ne smeju se igrati, penjati se ili ulaziti u proizvod.
- Ne stavljajte predmete na proizvod koje deca mogu da dohvate.
- Okrenite ručke lonaca i tava na stranu radne površine tako da deca ne mogu da ih dohvate i opeku se.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Decu držite dalje od proizvoda.
- Ambalažni materijal čuvajte izvan dohvata djece. Postoji rizik od ozlede i gušenja!
- (Ako vaš proizvod ima utikač) Zbog bezbednosti dece,

isključite utikač i onemogućite rad proizvoda pre nego što ga odložite.



Električna bezbednost

- Uređaj povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa voltažom navedenom na tipskoj nalepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez uzemljenja u skladu sa lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak proizvoda moraju biti na lako dostupnom mestu (na koje neće uticati plamen peći). Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uređaj priključen mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, sklopka, itd.), u skladu s propisima koji uređuju napajanje elektrinom energijom i odvajanje svih polova od mreže.
- Proizvod se ne sme priključiti u utičnicu tokom ugradnje, popravke i transporta.
- Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrednostima napona struje i frekvencije

navedene na tipskoj nalepnici.

- (Ako vaš proizvod nema kabl za napajanje) Koristite samo priključni kabl naveden 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.
- Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsečene ili oštećene kablove ili produžne kablove.
- 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 utikač)

- Ne priključujte proizvod u utičnicu koja je labava, ispala iz svog ležišta, slomljena, prljava, masna, uz rizik od kontakta sa vodom (na primer, voda koja može procuriti iz šaltera).
- Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama! Ne vucite za kabl kada isključujete

uređaj iz struje, uvek vucite za utikač.

- Proverite da li je utikač proizvoda čvrsto priključen u utičnicu da se izbegne stvaranje luka.



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. Učvrstite proizvod trakom kako ne bi došlo do oštećenja uklonjivih ili pokretnih delova proizvoda ili samog proizvoda.
- Pogledajte celi proizvod da bi utvrdili da li ima oštećenja koja su mogla nastati tokom transporta.



Bezbednost pri ugradnji

- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja. Ako je proizvod oštećen, nemojte ga ugrađivati.
- Ne postavljajte proizvod u blizini izvora toplote (radijatori, šporet i sl.).
- Držite sve ventilacione kanale otvorenima oko proizvoda.

Bezbednost upotrebe

- Obavezno isključite proizvod nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vreme, isključite ga sa napajanja ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite neispravan ili oštećen proizvod. Ako postoje, isključite električne/plinske priključke proizvoda i pozovite ovlašćeni servis.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina naprsla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost električnog udara.
- Ne penjite se na proizvod da biste dohvatili bilo šta ili iz bilo kojeg drugog razloga.
- Ne koristite proizvod u situacijama koje mogu uticati na vaše rasuđivanje, kao što su korišćenje opojnih sredstava i/ili upotreba alkohola.
- Zapaljivi predmeti ostavljeni u području za pripremu hrane mogu se zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u području za pripremu hrane.
- Posuđe od livenog gvožđa, aluminijuma ili posuđe s

- oštećenim/grubim dnom mogu dovesti do grebanja staklene površine. Prilikom zamene posuda uvek podižite posude, a ne klizite njima po površini.
- Pritisak pare koji se može stvoriti zbog vlage na površini ploče za kuvanje ili na dnu šerpe može da izazove pomeranje šerpe. Stoga, uverite se da su površina ploče za kuvanje i dno posuda uvek suvi.
- Ovaj proizvod nije pogodan za upotrebu sa daljinskim upravljačem ili spoljnim satom.

Upozorenja o temperaturi

- **UPOZORENJE:** Dok proizvod radi, izloženi delovi će biti vrući. Ne dirajte proizvod i grejne elemente. Deca mlađa od 8 godina ne smeju se približavati proizvodu bez odrasle osobe.
- Ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale u blizini proizvoda, jer će ivice biti vruće tokom rada.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Nemojte držati predmete na površinama za kuvanje.

Upotreba dodataka

- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike ploče za kuvanje koje je dizajnirao proizvođač aparata za kuvanje ili koje je proizvođač aparata odredio kao pogodne u uputstvu za upotrebu, ili štitnike ploče za kuvanje koje sadrži aparat. Upotreba neodgovarajućih štitnika može izazvati nezgode.

Bezbednost kuvanja

- **UPOZORENJE:** Proces pripreme hrane mora se pratiti. Kratkotrajni procesi pripreme moraju se konstantno nadgledati.
- **UPOZORENJE:** Kuvanje na ringli sa zagrejanom masti ili uljem može biti opasno i dovesti do požara. NIKADA ne pokušavajte da gasite vatru vodom, već isključite uređaj, a zatim pokrijte plamen tj., pokrijte ga poklopcem ili protivpožarnim ćebetom.
- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može se zapaliti ako je izložen vrućim

površinama, tako uzrokujući požar.

Indukcija

- Ringle se zasnivaju na tehnici „indukcije“. Vaša indukciona ploča za kuvanje, koja istovremeno štedi vreme i novac, mora da se koristi sa šerpama koje su podesne za indukciono kuvanje; u suprotnom, ringle neće raditi. Za detaljne informacije pogledajte odeljak „Izbor posuđa“.
- Indukcione ploče za kuvanje stvaraju magnetno polje koje može da ima štetni uticaj na ljude koji koriste uređaje kao što su insulinska pumpa ili pejs-mejker.
- Nakon upotrebe isključite ploču na kontrolnoj tabli, ne oslanjajte se na senzor na posudi.
- Metalni predmeti kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ne smiju se stavljati na grijaću ploču jer će se zagrejati.
- Metalni predmeti uskladišteni u fiokama ispod ploče za kuvanje mogu se jako zagrejati tokom duge i intenzivne upotrebe. Ne skladištite metalne predmete

u fiokama ispod ploče za kuvanje.

- Ne stavljajte elektronske proizvode kao što su mobilni telefoni, tableti, računari na indukcionu ploču za kuvanje. Vaš proizvod se može oštetiti.



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 strujnog udara!
- Ne čistite proizvod paročistačima, jer to može izazvati strujni udar.
- So, ostaci šećera na dnu posuđa ili takve čestice na staklenoj površini mogu uzrokovati ogrebotine i pucanje stakla. Proverite da li je dno čisto pre stavljanja posuđa. Staklokeramičku površinu održavajte čistom.

2 Uputstva za zaštitu životne sredine

Propis o odlaganju otpada

Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada



Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske Unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi znak klasifikacije za električni i elektronski otpad (WEEE).

Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za reciklažu. Nemojte odlagati proizvod u otpad sa običnim kućnim otpadom i drugim otpadima na kraju veka trajanja. Odložite ga u centar za sakupljanje i reciklažu električnog i elektronskog otpada. Konsultujte se sa svojim lokalnim vlastima da biste saznali o ovim centrima za sakupljanje otpada.

Odgovarajuće odlaganje korišćenih uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po 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.

Odlaganje ambalažnog materijala

- Ambalažni materijali su opasni po decu. Ambalažni materijal čuvajte na

bezbednom mestu, van domašaja dece. Ambalažni materijali za ovaj proizvod su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu sa uputstvima za recikliranje otpada. Ne odlažite ih sa običnim kućnim otpadom.

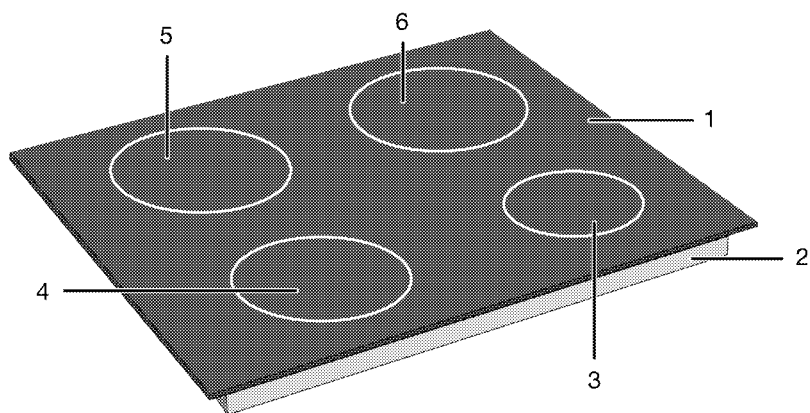
Preporuke za uštedu energije

Informacije o energetskej efikasnosti prema EU 66/2014 mogu se pronaći na karti proizvoda koji je priložen uz proizvod. Sledeći predlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski efikasan način:

- Zamrznutu hranu odmrznite pre spremanja.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta pre isteka vremena za produženo kuvanje. Sada možete uštedeti do 20% električne energije upotrebom toplote.
- Koristite lonce/pekače veličine i poklopca pogodnih za grejnu ploču. Uvek odaberite lonac veličine koja odgovara vašim obrocima. Posude neprikladne veličine zahtevaće energije više nego što je potrebno.
- Održavajte čiste površine za kuvanje i podloge za kuvanje. Prvaština smanjuje prenosi toplote između prostora za kuvanje i dna posude.

3 Vaš proizvod

Predstavljanje proizvoda

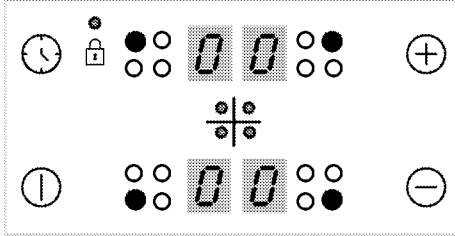


- 1 Staklena površina za spremanje hrane
- 2 Donje kućište
- 3 Područje za indukciono kvanje
- 4 Područje za indukciono kvanje
- 5 Područje za indukciono kvanje
- 6 Područje za indukciono kvanje





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.

Kontrola ploče za kuvanje







Tipke



-  : Tipka ON/OFF (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE):
-  : Tipka tajmera
-  : Tipka za povećanje
-  : Tipka za smanjenje

Simboli

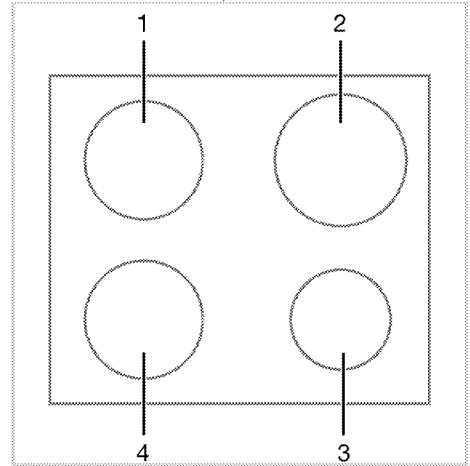
-  : Simbol zaključavanja tastera

Tipke za odabir područja kuvanja

-  : Tipka za odabir zadnjeg levog područja za kuvanje
-  : Tipka za odabir prednjeg levog područja za kuvanje
-  : Tipka za odabir zadnjeg desnog područja za kuvanje
-  : Tipka za odabir prednjeg desnog područja za kuvanje

-  : Tipka za odabir prednjeg desnog područja za kuvanje
-  : Tipka za odabir zadnjeg desnog područja za kuvanje

Opšte informacije o ploči



- 1 Zadnja leva - Područje za indukciono kuvanje
- 2 Zadnja desna - Područje za indukciono kuvanje
- 3 Prednja desna - Područje za indukciono kuvanje
- 4 Prednja leva - Područje za indukciono kuvanje

Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije

Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina)	52 mm*/580 mm/510 mm (Za modele koji dolaze sa pričvrstnim oprugama i zaptivnom zaptivkom pričvršćenom na proizvod, uzmite u obzir da su mere širine i dubine veće za 10 mm od ovih merenja.)
Dimenzije ugradne ploče (širina / dubina)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
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-F 5 x 2,5 mm ²
Ukupna potrošnja električne energije	maks. 7200 W

Gornjaci

Zadnja leva	Područje za indukciono kuvanje
Dimenzije	145 mm
Električna energija	1600W / Pojačivač: 1800 W
Prednja leva	Područje za indukciono kuvanje
Dimenzije	180 mm
Električna energija	2000W / Pojačivač: 2300 W
Prednja desna	Područje za indukciono kuvanje
Dimenzije	145 mm
Električna energija	1600 W / Pojačivač: 1800 W
Zadnja desna	Područje za indukciono kuvanje
Dimenzije	180 mm
Električna energija	2000 W / Pojačivač: 2300 W

* Visina ploče za kuvanje navedena u tehničkoj tabeli je osnovna visina 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 odeljcima u nastavku.

Prvo čišćenje

1. Skinite svu ambalažu.
2. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite krpom.

NAPOMENA Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina. Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

NAPOMENA Tokom prvog uključivanja se par sati može javiti dim i osetiti neobičan miris. To je potpuno normalno. Pobrinite se da soba ima dobru ventilaciju radi uklanjanja dima i neobičnog mirisa. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se osećaju.

5 Kako koristiti ploču za kuvanje

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 kuhanje. 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.
- 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.

Princip rada indukcijske ploče

Indukcijska ploča radi na principu otvorenog kruga. Kolo se završava kada se na njega

postave posude za kuvanje pogodne za indukciono kuvanje, a elektronski sistem ispod staklene površine generiše magnetno polje. Metalna osnova lonaca / šerpi se zagreva uzimajući energiju iz ovog magnetnog polja. Zbog toga se toplota ne proizvodi na površini ploče za kuvanje, nego direktno na šerpama/tiganjima iznad. Staklena površina se zagreva toplotom šerpi/tiganja za kuvanje.

Prednosti kuvanja sa indukcijom

Indukcijske ploče imaju neke prednosti jer se toplota direktno prenosi na šerpe/tiganje za kuvanje.

- Hrana koja se preliva tokom kuvanja ne gori brzo jer se staklena površina za kuvanje ne zagreva direktno. Zbog toga se lakše čisti.
- Kuvanje treba biti brže jer se toplota direktno proizvodi na šerpama/tiganjima za kuvanje. Tako šteti vreme i energiju u odnosu na druge tipove ploče za kuvanje.
- Budući da se toplota prenosi direktno na šerpe/tiganje za kuvanje, ne dolazi do gubitka toplote i omogućeno je efikasnije kuvanje.
- Činjenica da se zaustavlja prenos toplote i da se površina za kuvanje ne zagreva direktno kada se šerpe/tiganji za kuvanje uklone sa površine za kuvanje omogućava bezbednije korišćenje i zaštitu od mogućih nezgoda tokom kuvanja.

Uputstvo za bezbedan rad:

- Nemojte da odabirete visoke nivoe grejanja kada koristite nelepljive šerpe/tiganje za kuvanje obložene malom količinom ulja ili kada se koriste bez ulja (teflonske).
- Nemojte koristiti staklenu površinu za kuvanje za odlaganje stvari ili rezanje.
- Ne stavljajte metalne predmete, kao što su pribor za jelo ili poklopci šerpi, na ploču za kuvanje jer mogu postati vrući.
- Nikada nemojte za kuvanje da koristite alu foliju. Nikada nemojte stavljati hranu omotanu alu folijom na indukcijsku zonu.

- Magnetne predmete kao što su kreditne kartice ili trake držite dalje od ploče za kuvanje kada je uključena.
- Ako se ispod ploče za kuvanje nalazi pećnica i ona radi, senzori ploče mogu da smanje nivo kuvanja ili isključe ploču za kuvanje.
- Vaša ploča za kuvanje ima sistem automatskog isključivanja. Sledeća poglavlja navode detaljne informacije o ovom sistemu. Međutim, ako za kuvanje koristite šerpe sa tankim dnom, te šerpe će se zagrevati vrlo brzo i dno šerpe moglo bi da se rastali i ošteti površinu za kuvanje i uređaj pre aktiviranja automatskog isključivanja.

Šerpe/tiganji za kuvanje

Trebate da koristite feromagnetske, kvalitetne šerpe/tiganje za kuvanje koji imaju oznaku ili upozorenje da su prikladni za indukcijsko kuvanje samo sa vašom indukcijskom pločom. Uopšteno govoreći, veći sadržaj gvožđa utiče na bolje performanse šerpi/tiganja za kuvanje. Osnovni prečnik lonaca / šerpi mora odgovarati indukcionoj zoni. U nastavku se navode predložene dimenzije.

Prikladne šerpe/tiganji:

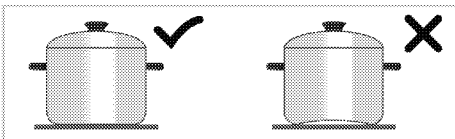
- Šerpe/tiganji od livenog gvožđa
- Šerpe/tiganji od emajliranog čelika
- Šerpe/tiganji od običnog i nerđajućeg čelika (sa oznakom ili upozorenjem na prikladnost za indukciju)

Neprikladne šerpe/tiganji:

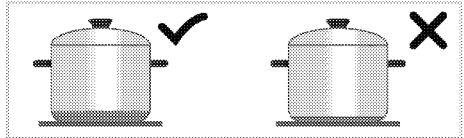
- Šerpe/tiganji od aluminijuma
- Šerpe/tiganji od bakra
- Šerpe/tiganji od mesinga
- Staklene šerpe/tiganji
- Grnčarija
- Keramika i porcelan

Preporuke:

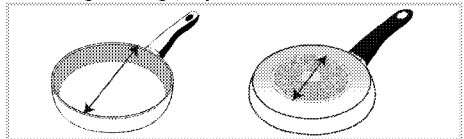
- Koristite samo šerpe/tiganje sa ravnim dnom. Nemojte da koristite šerpe/tiganje sa konveksnim ili konkavnim dnom.



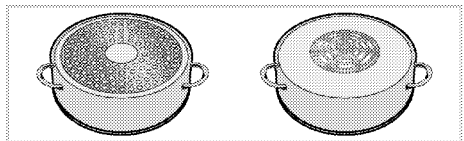
- Koristite samo šerpe/tiganje za kuvanje sa debelim, obrađenim dnom. Ako koristite šerpe sa tankim dnom, te šerpe će se zagrevati vrlo brzo i dno šerpe moglo bi da se rastali i ošteti površinu za uređaj pre aktiviranja automatskog isključivanja. Oštri rubovi mogu da prouzrokuju ogrebotine na površini.



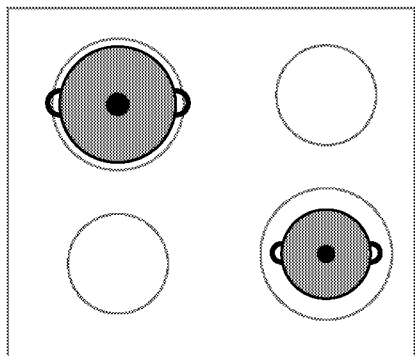
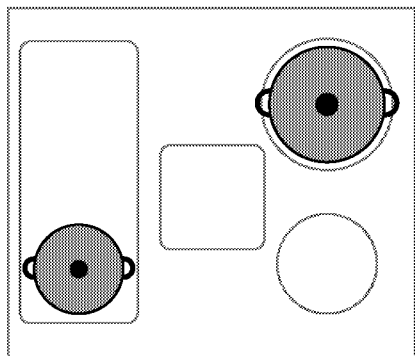
- Dna nekih šerpi/tiganja za kuvanje imaju manje feromagnetno polje od njihovog stvarnog prečnika. Ploča za kuvanje zagreva samo ovo područje. Zbog toga se toplota ne raspoređuje ravnomerno i smanjene su performanse kuvanja. Osim toga, velike indukcijske ploče možda neće moći prepoznati takve šerpe/tiganje za kuvanje. Zato se ploču za kuvanje treba odabrati u skladu sa veličinom feromagnetnog polja.



- Neke šerpe/tiganji za kuvanje imaju dno koje sadrži neferomagnetske materijale kao što je aluminijum. Ovi tipovi šerpi/tiganja za kuvanje možda se neće zagrevati ravnomerno ili ih indukcijska ploča uopšte neće prepoznati. U nekim slučajevima može se pojaviti upozorenje o lošim loncima.



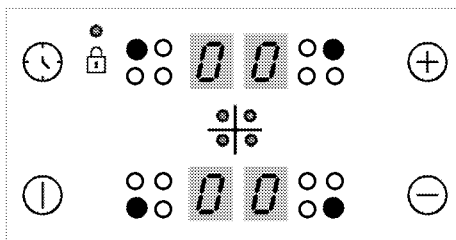
- i** Podjednaka raspodela posuda na desnoj i levoj i centralnoj ploči za kuvanje za izbor ploča za kuvanje pozitivno utiče na performanse kuvanja tokom pripreme više obroka na indukcionim pločama za kuvanje.



šerpe/tiganje za kuvanje u skladu sa dimenzijom vaše ploče. Gore se navode preporučene dimenzije šerpi/tiganja za određene dimenzije ploče za kuvanje. Ponašanje ključanja može se razlikovati u zavisnosti od vrste lonca, veličine posude i veličine zone za kuvanje. Za homogenije ponašanje ključanja može se koristiti za korak veću zona kuvanja. Upotreba veće zone za kuvanje ne dovodi do gubitka energije na indukcionim pločama za kuvanje, jer se toplota stvara samo u odgovarajućem delu posude.

Kontrolna tabla

i Zaključavanje tastera se otkazuje u slučaju nestanka struje.



Tipke

- : Tipka ON/OFF (UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE):
- : Tipka tajmera
- : Tipka za povećanje
- : Tipka za smanjenje

Simboli

- : Simbol zaključavanja tastera

Tipke za odabir područja kuvanja

- : Tipka za odabir zadnjeg levog područja za kuvanje
- : Tipka za odabir prednjeg levog područja za kuvanje
- : Tipka za odabir prednjeg desnog područja za kuvanje
- : Tipka za odabir zadnjeg desnog područja za kuvanje

Testiranje šerpi/tiganja za kuvanje

Na dole opisane načine proverite da li je vaša šerpa prikladna za indukcijsku ploču.

1. Prikladni su ako dno vaše šerpe može da drži magnet.
2. Prikladna je ako "L" ne trepće kada stavite šerpu na indukcijsku ploču i uključite ploču za kuvanje.

Preporučene dimenzije šerpi/tiganja za kuvanje

Prečnik područja za kuvanje - mm	Prečnik lonca - mm
145	min. 100 - Maks. 145
180	min. 100 - Maks. 180
210	min. 140 - Maks. 210
240	min. 140 - Maks. 240
280	min. 125 - Maks. 280
320	min. 125 - Maks. 320


Detekcija šerpi/tiganja za kuvanje od strane indukcijskih ploča zavisi od prečnika i materijala feromagnetske komponente u dnu šerpi/tiganja. Da bi se omogućila detekcija šerpi/tiganja za kuvanje i postiglo efikasno kuvanje, treba odabrati

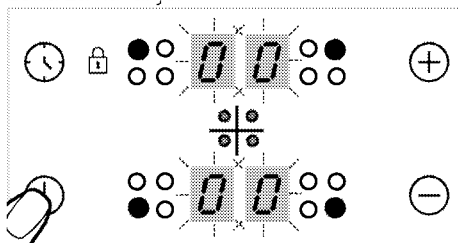
i Grafički prikaz podataka i brojke imaju samo informativnu svrhu. Realni prikazi i funkcije mogu se razlikovati za vaš model ploče za kuvanje.

i Ovim proizvodom se upravlja putem senzorske komandne table. Svaka operacija koju izvršite na senzorskoj komandnoj tabli biće potvrđena zvučnim signalom.

i Komandnu tablu uvek održavajte čistom i suvom. Vlažne i zaprljane površine mogu izazvati probleme u radu ovih funkcija.


Uključivanje ploče za kuvanje

1. Dodirnite taster  na komandnoj tabli. "0" ikona se pojavljuje na svim displejima zona za kuvanje.



i Ako se ne izvrši nijedna operacija u roku od 20 sekundi, ploča za kuvanje će se automatski vratiti u režim pripravnosti.

Isključivanje ploče za kuvanje.

1. Dodirnite taster  na komandnoj tabli. Ploča za kuvanje će se isključiti i vratiti u režim pripravnosti.

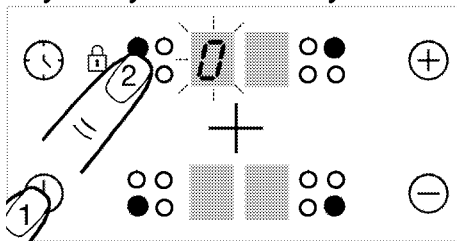
i "H" ili "h" simbol koji se pojavljuje na displeju zone za kuvanje označava da je zona za kuvanje još uvek topla. Ne dodirujte zone za kuvanje.


lampica preostale toplote

"H" simbol koji se pojavljuje na displeju zone za kuvanje ukazuje na to da je ploča za kuvanje još uvek vruća i da se može koristiti za održavanje toplote male količine hrane. Ovaj simbol će se ubrzo promeniti u "h" simbol koji označava manju toplinu.

i Kada nestane struja, lampica preostale toplote se neće upaliti i ne upozorava korisnika na vruće zone za kuvanje.

Uključivanje zona za kuvanje



1. Dodirnite taster  da biste uključili ploču za kuvanje.



2. Dodirnite taster za biranje zone za kuvanje koju želite da uključite.

"0" se pojavljuje na displeju zone za kuvanje i lampica odgovarajuće zone za kuvanje svetli.

i Ako se ne izvrši nijedna operacija u roku od 20 sekundi, ploča za kuvanje će se automatski vratiti u režim pripravnosti.

Podešavanje temperature

i Na jačinama od 1 do 7, voda ili ulje u šerpi mogu da proključaju ili da prestanu sa ključanjem. To može da dovede do toga da korisnik pomisli da se proizvod naizmenično uključuje i isključuje. Ova pojava, koja se uočava posebno kada ima malo vode ili ulja, nije kvar; to je samo način na koji proizvod radi.

Dodirnite taster  ili  da biste podesili temperaturu između "1" i "9" ili između "9" i "1".

i Spoljašnji deo zone za kuvanje na indukcionoj ploči od 280 mm (ako je vaš proizvod opremljen zonom za kuvanje na indukcionoj ploči od 280 mm) aktivira se samo kada se postavi tiganj koji je dovoljno veliki da prekrije zonu za kuvanje na zonu za kuvanje i kada je temperatura podesena na nivo viši od 8.

Isključivanje zona za kuvanje:

Zona za kuvanje može biti isključena na 3 različita načina:




- 1. Smanjenjem temperature na nivo "0"**
Možete isključiti zonu za kuvanje smanjenjem temperature na nivo "0".
- 2. Dodirivanjem simbola odgovarajuće zone za kuvanje izvesno vreme**
Uključite zonu za kuvanje pritiskom na odgovarajući simbol izvesno vreme da bi vrednost temperature pala na "0".
- 3. Korišćenjem funkcije za isključivanje kod opcije vremenskog programatora za željenu zonu za kuvanje**
Kada vreme istekne, vremenski programator će isključiti zonu za kuvanje koja mu je određena. "0" ili "00" će se pojaviti na odgovarajućem displeju. Kada vreme istekne, začuće se alarm. Dodirnite bilo koji taster na komandnoj tabli da biste utišali zvučni alarm.

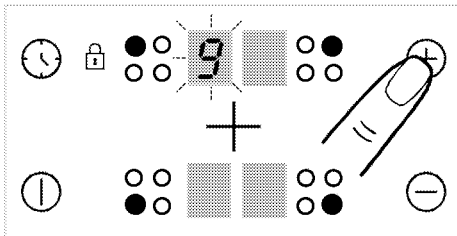
Velika snaga (Pojačavač)


(Ova funkcija je opcionalna. Možda ne postoji kod vašeg modela.)

Za brzo zagrevanje možete da koristite funkciju pojačavača "P". Međutim, ova funkcija se ne preporučuje za duže kuvanje. Funkcija pojačavača možda neće biti dostupna za sve zone za kuvanje.



Uključivanje velike snage (Pojačavač):

1. Dodirnite taster  da biste uključili ploču za kuvanje.
2. Izaberite željenu zonu za kuvanje dodirivanjem tastera za biranje zone za kuvanje.
3. Dodirnite prvo taster  ili  da biste došli do nivoa "9".



4. Kada je zona za kuvanje na nivou "9", dodirnite taster  jednom da biste temperaturu zone za kuvanje podesili na "P".




Isključivanje velike snage (Pojačavač):

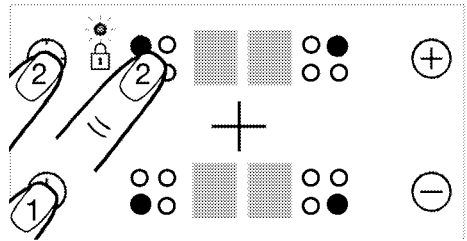
- Da biste isključili funkciju pojačavača, dodirnite  da biste podesili temperaturu na nivo "9".
Funkcija pojačavača zone za kuvanje se isključuje i nastavlja da radi na nivou "9".
- Možete smanjiti nivo temperature dodirivanjem  ili ga možete potpuno isključiti smanjenjem nivoa temperature na "0".


Blokada tastera

Možete aktivirati blokadu tastera kako biste izbegli promenu funkcija usled greške dok ploča za kuvanje radi.

Aktiviranje blokade tastera

1. Dodirnite taster  da biste uključili ploču za kuvanje.
2. Dodirnite tastere  i  istovremeno da biste aktivirali blokadu tastera.






» Blokada tastera će se aktivirati i upaliti se tačka na simbolu .



Ako isključite ploču za kuvanje kada su tasteri blokirani, blokada tastera će biti aktivirana sledeći put kada ponovo uključite ploču za kuvanje. Blokada tastera mora biti deaktivirana da biste mogli uključiti ploču za kuvanje.

Deaktiviranje blokade tastera

1. Kada je blokada tastera aktivna, dodirnite tastere  i  istovremeno.
» Blokada tastera će se deaktivirati i ugasiće se tačka na simbolu .

Zaštita od dece (Ova funkcija je opcionalna. Možda ne postoji kod vašeg modela.)

Možete zaštititi ploču za kuvanje od nenamernog uključivanja da biste sprečili da je deca uključe. Zaštita od dece može biti

aktivirana i deaktivirana u režimu pripravnosti.

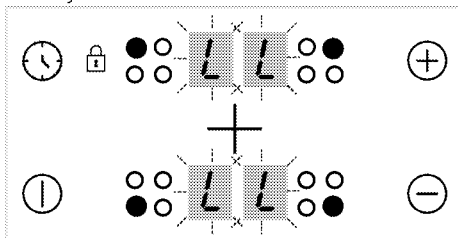
i Zaključavanje deteta će se otkazati u slučaju nestanka struje.

Aktiviranje zaštite od dece (Ova funkcija je opcionalna. Možda ne postoji kod vašeg modela.)

1. Dodirnite taster ① da biste uključili ploču za kuvanje.

2. Dodirnite ⊖ i ⊕ tastere istovremeno, posle "bip" signala dodirnite ⊕ da biste aktivirali zaštitu od dece.

» Zaštita od dece biće aktivirana, a simbol "L" se pojavljuje na svim displejima zona za kuvanje.



Deaktiviranje zaštite od dece (Ova funkcija je opcionalna. Možda ne postoji kod vašeg modela.)

1. Kada je blokada tastera aktivna, dodirnite taster ① da biste uključili ploču za kuvanje.

2. Dodirnite ⊖ i ⊕ tastere istovremeno, posle "bip" signala dodirnite ⊖ da biste deaktivirali zaštitu od dece.

» Zaštita od dece biće deaktivirana, a simbol "L" nestaje na svim displejima zona za kuvanje.

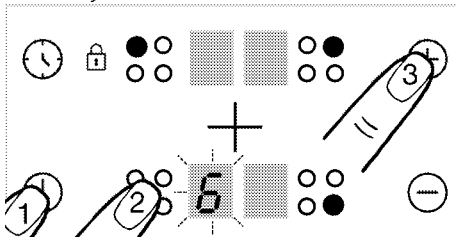
Funkcija vremenskog programatora

Ova funkcija vam olakšava kuvanje. Neće biti potrebno da pazite na rernu za vreme celog perioda kuvanja. Zona za kuvanje će se automatski isključiti na kraju vremenskog perioda koji ste izabrali.

Aktiviranje vremenskog programatora

1. Dodirnite taster ① da biste uključili ploču za kuvanje.

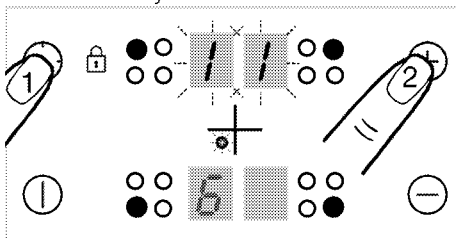
2. Izaberite željenu zonu za kuvanje dodirivanjem tastera za biranje zone za kuvanje.



3. Dodirnite tastere ⊕ ili ⊖ da biste podesili temperaturu kuvanja.

4. Dodirnite taster ② da biste uključili vremenski programator.

"00" simbol će se upaliti na displeju vremenskog programatora, a decimtalna tačka će se pojaviti na izabranom displeju zone za kuvanje.




i Displeji zadnje desne i zadnje leve zone za kuvanje služe kao displej vremenskog programatora kada je on aktivan.

5. Dodirnite tastere ⊕ ili ⊖ da biste podesili vreme koje želite.

i Vremenski programator se može podesiti samo za zone za kuvanje koje već rade.

i Ponovite gore pomenute postupke za druge zone za kuvanje za koje želite da podesite vremenski programator.

i Vremenski programator se ne može podesiti ukoliko nisu izabrani zona za kuvanje i temperatura za tu zonu kuvanja.



i Kada se izabere zona za kuvanje za koju je podešen vremenski programator, možete videti preostalo vreme ako ponovo dodirnete taster .

Deaktiviranje vremenskog programatora

Kada podešeno vreme istekne, ploča za kuvanje će se automatski isključiti i dati zvučno upozorenje. Pritisnite bilo koji taster da biste utišali zvučno upozorenje.

Ranije isključivanje vremenskog programatora

Ako ranije isključite vremenski programator, ploča za kuvanje će nastaviti da radi sve dok je ne isključite.

1. Izaberite zonu za kuvanje koju želite da isključite.
2. Dodirnite taster  da biste uključili vremenski programator.
3. Dok se na displeju vremenskog programatora prikazuje "00", dodirnite  da biste podesili vrednost na "00".

Tačkasta lampica na displeju odgovarajuće zone za kuvanje i displej vremenskog programatora se isključuju **potpuno** nakon što su određeno vreme treptali, a vremenski programator se otkazuje.

Bezbedno i efikasno korišćenje indukcionih zona za kuvanje

Principi rada: Indukciona ploča za kuvanje direktno zagreva posudu za kuvanje, što je karakteristika njenih principa rada. Prema tome, ona ima razne prednosti u odnosu na druge tipove ploča za kuvanje. Radi efikasnije i površina ploče za kuvanje se ne zagreva.

Indukciona ploča za kuvanje je opremljena superiornim sigurnosnim sistemima koji će vam obezbediti maksimalno bezbednu upotrebu.

i Vaša ploča za kuvanje može biti opremljena indukcionim zonama za kuvanje prečnika 145, 180, 210-280 mm u zavisnosti od modela. Sa indukcionim svojstvom, svaka zona za kuvanje prepoznaje svaku posudu koja se na nju stavi. Energija se stvara samo kada je posuda u kontaktu sa zonom za kuvanje tako da se postiže minimalna potrošnja energije.

Sistem automatskog isključivanja

Upravljanje šporetom ima sistem automatskog isključivanja. Ako su jedna ili više zona ploča za kuvanje ostavljene uključene, ploča za kuvanje se nakon određenog vremena automatski isključuje (pogledajte Tabelu-1). U slučaju da je tajmer podešen za ploču za kuvanje, ekran tajmera se tada takođe isključuje.

Vremensko ograničenje za automatsko isključivanje zavisi od izabranog nivoa temperature. Za ovaj nivo temperature primenjuje se maksimalni radni period. Korisnik može ponovo upravljati pločom za kuvanje nakon što se automatski isključi, kao što je gore opisano.

Tabela 1: Periodi automatskog isključivanja

Nivo temperature	Periodi automatskog isključivanja - sati
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 min.
P (pojačavač)	5-10 min. (*)
(*) Ploča za kuvanje će se spustiti na nivo 9 nakon 5 minuta	

Zaštita od pregrejavanja

Vaša ploča za kuvanje je opremljena senzorima koji osiguravaju zaštitu od

pregrevanja. Može se primetiti sledeće u slučaju pregrevanja:

- Aktivna zona za kuvanje se može isključiti.
 - Izabrana temperatura može opasti.
- Međutim, ovo stanje se ne može videti na lampici.

Sigurnosni sistem za prelivanje hrane

Vaša ploča za kuvanje je opremljena sigurnosnim sistemom za prelivanje hrane. Ako dođe do prelivanja hrane na komandnu ploču, sistem će odmah prekinuti napajanje i isključiti ploču za kuvanje. "F" upozorenje je prikazano na displeju u toku ovog perioda.

Precizno podešavanje snage

Indukciona ploča za kuvanje odmah reaguje na komande, što je karakteristika principa

njenog rada. Ona veoma brzo menja podešavanja snage. Prema tome, možete sprečiti prelivanje jela iz lonca (sa vodom, mlekom itd.) čak i u trenutku neposrednog prelivanja.

i Ako je površina senzorske komandne table izložena intenzivnim isparenjima, može se deaktivirati ceo komandni sistem i dati signal o grešci.

i Održavajte površinu senzorske komandne table čistom. Mogu se primetiti greške u radu.

6 Opšte informacije o pečenju

Ovaj odeljak sadrži savete za pripremu i pečenje hrane.

Opšta upozorenja za kuvanje na ploči

- Nikad puniti 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 čebetom 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".
- 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.

7 Održavanje i nega

Opšte informacije o čišćenju

▲ Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne primenjujte deterdžente direktno na vruće površine. To može da prouzrokuje tvrdokorne mrlje.
- Uređaj treba temeljito očistiti i osušiti nakon svakog korišćenja. Na taj način se lakše uklanjaju ostaci pečenja, čime izbegavate da ti ostaci izgore tokom sledeće upotrebe uređaja. Tako se produžuje trajnost uređaja i smanjuju se česti problemi.
- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje, sredstva za otklanjanje kamenca ili oštre predmete tokom čišćenja.
- Nije potrebno posebno sredstvo za čišćenje nakon svake upotrebe. Uređaj očistite sapunom za pranje suđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom od mikrovlakana.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu oko tokom pečenja.
- Nijedan deo uređaja ne perite u mašini za pranje suđa.

Za ploču za kuvanje:

- Kisela prljavština, poput mleka, paste od paradajza i ulja, može izazvati trajne mrlje na pločama za kuvanje i delovima gorionika/ploča za kuvanje, očistite svu prelivenu tečnost 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.
- Nerđajuće ili inoks površine mogu promeniti boju tokom vremena. To je normalno. Nakon svakog rada, očistite

deterdžentom prikladnim za nerđajuću i inoks površinu.

- Koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) za čišćenje ovakvih delova uređaja prikladnim za površine od inoksa i pazite da brišete samo u jednom pravcu.
- Smesta odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba, mleka i proteina na nerđajućim inoks i staklenim površinama. Mrlje mogu zardati nakon duže vremena.

Staklene površine

- Pri čišćenju staklenih površina ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivne materijale za čišćenje. Isti mogu oštetiti staklenu površinu.
- Uređaj očistite deterdžentom za pranje suđa, toplom vodom i mekom krpom od mikrovlakana namenjenom za staklene površine i osušite suvom krpom od mikrovlakana.
- Ako posle čišćenja ima ostataka deterdženta, obrišite ih hladnom vodom i osušite mekom krpom od mikrovlakana.
- Preostali ostaci deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba očistiti 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 poput sirćeta ili limunovog soka.
- Ako je površina jako zaprljana, sunderom nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju i sačekajte duže vreme da 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 sunderom i osušite suvom krpom.

- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Navedeno može oštetiti površine.
- Budite ubedeći da spojevi delova uređaja ne ostanu vlažni i sa njih uklonite deterdžent. U suprotnom se na tim spojevima može pojaviti korozija.

Čišćenje ringle

Staklena površina za spremanje hrane

Sprovođite 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.

Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja tabli s kontrolnim dugmetom, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte dugmad i zaptivke ispod da biste očistili kontrolnu tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Tokom čišćenja ploča od inoksa sa kontrolnim dugmetom nemojte koristiti sredstva za čišćenje inoksa oko dugmadi. To može da izbriše indikatore oko dugmadi.
- Očistite kontrolnu tablu osetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite zaključavanje tipki pre čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete nepropisno odabrati.

8 Rešavanje problema

Konsultujte ovlašćenog servisera ili tehničara sa licencom ili dobavljača kod koga ste kupili uređaj ako ne možete da rešite problem iako ste primenili instrukcije u ovom delu. Nikada ne pokušavajte da sami popravite uređaj koji je u kvaru.

Uređaj ne radi.

- Osigurač je pokvaren ili je iskočio. >>> *Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je neophodno, zamenite ih ili resetujte.*
- Uređaj nije uključen u uzemljenu utičnicu. >>> *Proverite gde je uključen strujni kabl.*
- Dugmad/okrugla dugmad tasteri na kontrolnoj tabli ne funkcionišu. >>> *Ako je vaš proizvod opremljen funkcijom zaključavanja tipku, možda je omogućeno zaključavanje tipki. Onemogućite tu funkciju.*
- Ako ekran ne svetli kada ponovo uključite grejnu ploču. >>> *Isključite aparat na prekidaču. Sačekajte najmanje 20 sekundi, a zatim ga ponovo uključite.*
- Zaštita od pregrevavanja je aktivna. >>> *Pustite da se grejna ploča ohladi.*
- Lonac za kuvanje nije prikladan. >>> *Proverite svoj lonac.*

"..." simbol će se pojaviti na ekranu zone za spremanje hrane.

- Lonac niste postavili na aktivnu zonu za spremanje hrane. >>> **Proverite da li postoji lonac na zoni za spremanje hrane.**
- Vaš lonac nije kompatibilan sa indukcionim spremanjem hrane. >>> *Proverite je li vaš lonac za spremanje hranje kompatibilan s indukcijom pločom.*
- Lonac za spremanje hrane nije propisno centriran ili donja površina lonca nije dovoljno široka za zonu za spremanje hrane. >>> *Odaberite lonac dovoljno širok i pravilno centrirajte lonac na zonu za spremanje hrane.*
- Lonac ili zona za spremanje hrane su pregrejani. >>> *Sačekajte dok se ohlade.*

Odabrana zona za spremanje hrane naglo se isključuje tokom rada.

- Vreme spremanja hrane za odabranu zonu možda traje duže. >>> *Možete podesiti novo vreme ili završiti spremanje hrane.*
- Zaštita od pregrevavanja je aktivna. >>> *Pustite da se grejna ploča ohladi.*
- Neki predmet možda pokriva kontrolnu tablu osetljivu na dodir. >>> *Uklonite predmet sa table.*

Lonac se ne zagrejava čak i ako je zona za spremanje hrane uključena.

- Vaš lonac nije kompatibilan sa indukcionim spremanjem hrane. >>> *Proverite je li vaš lonac za spremanje hranje kompatibilan s indukcijom pločom.*
- Lonac za spremanje hrane nije propisno centriran ili donja površina lonca nije dovoljno široka za zonu za spremanje hrane. >>> *Odaberite lonac dovoljno širok i pravilno centrirajte lonac na zonu za spremanje hrane.*

Ventilator za hlađenje i dalje radi iako je grejna ploča isključena.

- Ovo nije kvar. Ventilator za hlađenje nastavit će s radom sve dok se elektronika u grejnoj ploči ne ohladi na odgovarajuću temperaturu.

Buka od šporeta tokom kuvanja

Tokom kuvanja iz šporeta se mogu čuti neki zvukovi. Ovi zvukovi nastaju zbog sastava posude za kuvanje. Ovi zvukovi su redovna pojava, ne ukazuju na kvar i deo su indukcione tehnologije.

Mogući zvukovi i razlozi

- **Buka ventilatora:** šporet je opremljen ventilatorom koji se automatski aktivira u skladu sa temperaturom uređaja. Ventilator ima različite radne nivoe i radi na različitim nivoima u skladu sa temperaturom.
- **Zujanje manjeg intenziteta poput radne buke transformatora:** Navedeno je rezultat prirode indukcione tehnologije. Kako se toplota prenosi direktno na dno posude za kuvanje, takvi zvukovi zujanja mogu se čuti zavisno od materijala posude za kuvanje. Tako se različiti zvukovi mogu čuti kod različitog posuđa.
- **Zvuk pucanja:** Razlog tome je struktura i materijal dna posude za kuvanje. Zvuk pucanja može se čuti ako je posuda za kuvanje napravljena od različitih slojeva sa različitim materijalima.
- **Zvuk zavijanja:** Zvuk zavijanja može se čuti kada se dve zone za kuvanje na istoj strani šporeta koriste za kuvanje sa različitim nivoima kuvanja.

Kôdovi greške / razlozi i moguća rešenja - Za ploču za kuvanje

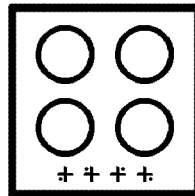
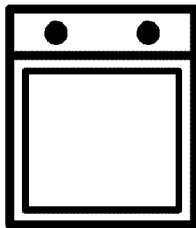
Kôdovi greške	Razlozi greške	Moguća rešenja
E 22 E 26	Indukcioni šporet je pregrejan.	Isključite indukcioni šporet i sačekajte dok se ne ohladi. Greška će se rešiti kada temperatura šporeta padne ispod granica.
E 46	Jedan ili više tastera drže se pritisnutim duže od 10 sekundi. Predmet je ostavljen na kontrolnoj tabli ili je kontrola izložena pari.	Problem će biti rešen kada sklonite ruku sa šporeta. Problem će biti rešen kada se očisti kontrolna tabla.
E 47	Ne koristi se lonac pogodan za indukciono grejanje.	Greška će biti rešena kada se koristi lonac pogodan za indukciono grejanje.
E 1 - E 15	Greška u komunikaciji na indukcionalnoj ploči za kuvanje.	Isključite indukcionalnu ploču za kuvanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.
E 16 - E 21	Greška senzora temperature na indukcionalnoj ploči za kuvanje.	Isključite indukcionalnu ploču za kuvanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.
E 23 E 24	Softverska greška na indukcionalnoj ploči za kuvanje.	Isključite indukcionalnu ploču za kuvanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.
E 25	Greška u radu ventilatora na indukcionalnoj ploči za kuvanje.	Isključite indukcionalnu ploču za kuvanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.
E 31 - E 45	Greška hardvera elektronske ploče na indukcionalnoj ploči za kuvanje.	Isključite indukcionalnu ploču za kuvanje i ponovo pokrenite nakon 30 sekundi. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.

Kódovi greške	Razlozi greške	Moguća rešenja
E 48 E 49 E 51	Greška senzora na indukcionoj ploči za kuvanje.	Oprema senzora mora biti kompatibilna s radnim uslovima. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.
E 52 - E 57	Greška visoke temperature na indukcionoj ploči za kuvanje.	Isključite indukcioní šporet i sačekajte dok se ne ohladi. Greška će biti rešena kada se temperatura senzora spusti ispod granica. Kontaktirajte ovlašćenog distributera ako se problem nastavi.



Vgrajena kuhalna plošča

Navodila za uporabo



SL



RECIKLIRANI PAPIR in
PAPIR ZA RECIKLIRANJE

Spoštovani kupec,

Pred uporabo izdelka preberite ta priročnik.

Beko Hvala, ker ste izbrali ta izdelek. Upamo, da vam bo ta aparat, izdelan z visoko kakovostjo in moderno tehnologijo, nudil najboljšo učinkovitost. Zato pred uporabo izdelka skrbno preberite ta priročnik in vso ostalo priloženo dokumentacijo ter shranite dokumentacijo za kasnejšo uporabo. Če izdelek izročite nekemu drugemu, priložite tudi navodila. Upoštevajte vsa navodila, informacije in opozorila, ki jih vsebuje uporabniški priročnik.

Upoštevajte vsa opozorila in opozorila v uporabniškem priročniku. Na ta način boste zaščitili sebe in izdelek pred morebitnimi nevarnostmi.

Shranite uporabniški priročnik. Če izdelek izročite nekemu drugemu, priložite tudi navodila.

Uporabniški priročnik uporablja naslednje simbole:



Nevarnost, ki lahko privede do poškodb ali celo smrti.

OPOMBA Nevarnost, ki lahko privede do stvarne škode na izdelku ali okoljske škode.



Nevarnost, ki lahko privede do opeklin zaradi stika z vročimi površinami.



Pomembne informacije in koristni nasveti za uporabo.



Preberite uporabniški priročnik.



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

1 Varnostna navodila 4

Namen uporabe	4
Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali	4
Varnost pri uporabi elektrike	5
Varnost pri transportu	6
Varnost pri namestitvi	6
Varnost pri uporabi	6
Opozorila glede temperature	7
Uporaba dodatkov	7
Varnost pri peki	8
Indukcija	8
Varnost pri vzdrževanju in čiščenju	8

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja 10

Uredba glede odpadkov	10
Skladnost z direktivo OEEQ in odstranjevanjem odpadnih izdelkov ..	10
Odstranjevanje embalaže	10
Priporočila za varčevanje z energijo	10

3 Vaša naprava 11

Predstavitev izdelka	11
----------------------------	----

Uvod v upravljalno ploščo naprave in njena uporaba	12
Upravljanje kuhalne plošče	12
Splošne informacije kuhalne plošče	12
Tehnični podatki	13

4 Pri prvi uporabi 14

Prvo čiščenje	14
---------------------	----

5 Uporaba plošče 15

Splošne informacije o uporabi kuhalne plošče	15
Nadzorna plošča	17

6 Splošne informacije o peki 22

Splošna opozorila o kuhanju na kuhalni plošči	22
---	----

7 Vzdrževanje in čiščenje 23

Splošne informacije o čiščenju	23
Čiščenje kuhalne plošče	24
Čiščenje upravljalne plošče	24

8 Odpravljanje težav 25

1 Varnostna navodila

- Ta razdelek vsebuje varnostna navodila, ki vas varujejo pred nevarnostjo nastanka telesnih poškodb in materialne škode.
 - Če napravo predate drugi osebi ali če kupite rabljeno napravo, morajo biti napravi priloženi uporabniški priročnik, nalepke na napravi, druga pomembna dokumentacija in pribor.
 - Naše podjetje ne bo odgovorno za morebitno škodo, ki lahko nastane kot posledica neupoštevanja teh navodil.
 - Neupoštevanje teh navodil povzroči prenehanje garancije.
 - ⚠ Namestitev in popravila naj vedno izvaja proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik.
 - ⚠ Uporabljajte samo originalne rezervne dele in pribor.
 - ⚠ Ne izvajajte popravil ali zamenjave nobenega dela aparata, razen če je to izrecno navedeno v navodilih za uporabo.
 - ⚠ Ne izvajajte tehničnih sprememb aparata.
- ⚠ Namen uporabe**
- Ta aparat je namenjen za domačo uporabo. Ni primeren za komercialno uporabo.
 - Te naprave ne uporabljajte v vrtovih, na balkonih ali drugih okoljih na prostem. Naprava je namenjena uporabi v kuhinjskih prostorih gospodinjstev in osebja v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih.
 - **OPOZORILO:** Ta naprava se sme uporabljati le za kuhanje. Uporaba v druge namene, npr. za ogrevanje prostorov, ni dovoljena.
- ⚠ Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali**
- Napravo lahko uporabljajo osebe, starejše od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so pod nadzorom oziroma so dobili navodila o varni uporabi naprave ter razumejo možne nevarnosti.
 - Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci naprave ne smejo čistiti in vzdrževati,

razen če so pod nadzorom odrasle osebe.

- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (tudi otroci) z zmanjšanimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi, razen če so pod nadzorom ali pa so jim bili dani napotki glede varne uporabe.
- Otroci naj bodo pod nadzorom, da se z napravo ne bi igrali.
- Električni aparati so nevarni za otroke in domače živali. Otroci in domače živali se z napravo ne smejo igrati, plezati nanjo ali vstopati vanjo.
- Na aparat ne postavljajte predmetov, ki jih lahko dosežejo otroci.
- Ročaje loncev in kozic postavljajte postrani na delovni površini, tako da jih otroci ne morejo doseči in se opeči.
- **OPOZORILO:** Med uporabo so površine, dosegljive na dotik, lahko vroče. Otroci naj se ne zadržujejo v bližini naprave.
- Embalažo hranite izven dosega otrok. Obstaja nevarnost poškodb in zadušitve.

- (Če ima vaš izdelek vtič) Preden napravo zavržete, zaradi varnosti otrok odklopite vtič in poskrbite, da naprava ne bo več delovala.



Varnost pri uporabi elektrike

- Napravo priključite v ozemljeno vtičnico, zaščiten 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 dobro dostopnem mestu (kjer ne bo učinka vročine iz pečice). Če to ni mogoče, mora biti v električno inštalacijo vgrajen odklopnik (varovalka, stikalo ipd.) za izklop naprave v skladu s predpisi za električno napeljavo. Odklopnik mora prekiniti vse pole od omrežja.
- Med nameščanjem, popravili ali prenašanjem naprava ne sme biti priključena na električno omrežje.
- Vtič priključite v vtičnico, ki ima enako napetost in

- frekvenco, kot je navedeno na tipski ploščici.
- (Če vaš izdelek nima napajalnega kabla) Uporabite priključni kabel, ki je določen 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.
 - Uporabljajte samo originalen kabel. Ne uporabljajte poškodovanih kablov in kabelskih podaljškov.
 - Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik, da se preprečijo morebitne nevarnosti.
- (Če ima vaš izdelek vtič)
- Naprave ne priključujte v razrahljano, demontirano, polomljeno, umazano, mastno vtičnico ali vtičnico, ki lahko pride v stik z vodo (npr. če voda kaplja z delovne površine).
 - Ne dotikajte se vtiča z mokrimi rokami! Ko izvlečete vtič iz vtičnice, vedno primite za vtič in ne za kabel.

- Vtič mora biti trdno vstavljen v vtičnico, da ne pride do iskrenja.



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. Aparat tesno ovijte z lepilnim trakom, da zaščitite premične dele aparata pred poškodbami.
- Vse dele aparata preglejte glede poškodb, nastalih med transportom.



Varnost pri namestitvi

- Pred namestitvijo aparata preverite, ali je nepoškodovan. Če je aparat poškodovan, ga ne nameščajte.
- Aparata ne postavljajte poleg virov toplote (radiatorjev, peči itd.).
- Vse odprtine za prezračevanje morajo ostati odprte.



Varnost pri uporabi

- Po vsaki uporabi izključite napravo.

- Če naprave dalj časa ne boste uporabljali, izvalcite vtič iz vtičnice ali odstranite varovalko iz podnožja.
- Ne uporabljajte okvarjene ali poškodovane naprave. V primeru okvare ali poškodbe naprave odklopite električne in plinske povezave in pokličite pooblaščen servis.
- **OPOZORILO:** Če je površina počena, izklopite napravo, da preprečite nevarnost električnega udara.
- Ne stopajte na napravo z namenom, da bi dosegli višje postavljene predmete.
- Naprave ne uporabljajte v primerih neprisebnosti, npr. pod vplivom alkohola in mamil.
- V kuhinji ne hranite vnetljivih snovi, saj lahko pride do požara. V kuhinji ne shranjujte vnetljivih snovi.
- Litoželezna, aluminijasta posoda ali posoda s poškodovanim ali grobim dnom lahko opraska stekleno površino. Ko jemljete posodo s kugalne plošče, jo dvignite in je ne vlecite po površini.
- Parni tlak, ki nastane zaradi vlage na površini plošče ali na dnu lonca, lahko povzroči, da se lonec premakne. Zato

se prepričajte, da sta površina kugalne plošče in dno loncev vedno suha.

- Ta naprava ni primerna za upravljanje prek daljinskega upravljalnika ali zunanjsega časovnega stikala.

Opozorila glede

temperature

- **OPOZORILO:** Med delovanjem aparata so izpostavljeni deli vroči. Ne dotikajte se aparata in grelcev. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne zadržujejo ob aparatu brez prisotnosti odrasle osebe.
- V bližini naprave ne shranjujte vnetljivih ali eksplozivnih snovi, saj so površine aparata med delovanjem vroče.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kugalni površini ne shranjujte predmetov.

Uporaba dodatkov

- **OPOZORILO:** Uporabljajte samo zaščite za ploščo, ki jih je zasnoval proizvajalec naprave za kuhanje ali, ki jo je proizvajalec naprave v navodilih označil kot primerno ali zaščite za ploščo, ki so vključene v napravo. Uporaba

neprimernih zaščit lahko povzroči nesreče.

Varnost pri peki

- **OPOZORILO:** Postopek peke mora biti pod nadzorom. Kratkotrajne postopke peke ves čas nadzirajte.
- **OPOZORILO:** Nenadzorovano kuhanje na plošči z maščobo ali oljem, je nevarno in lahko povzroči ogenj. Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, temveč izklopite napravo in plamene pokrijte npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- Bodite previdni pri uporabi alkohola v jedeh. Alkohol pri višjih temperaturah izhlapeva in se ob stiku z vročimi površinami lahko vname.

Indukcija

- Grelne plošče so opremljene z "indukcijsko" tehnologijo. Indukcijsko ploščo, ki vam privarčuje tako čas kot denar, uporabljajte z lonci, ki so primerni za indukcijsko kuhanje. V nasprotnem primeru grelne plošče ne bodo delovale. Za podrobne informacije glejte razdelek Izbira posode.

- Ker indukcijska plošča ustvari magnetno polje, lahko ima škodljiv vpliv na ljudi, ki uporabljajo naprave kot sta inzulinska črpalka ali srčni spodbujevalnik.
- Po uporabi izključite kuhavno mesto na upravljalni plošči in se ne zanašajte na tipalo za posodo.
- Kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ne polagajte na kuhavno površino, saj lahko postanejo vroči.
- Kovinski predmeti, shranjeni v predalih pod kuhavno ploščo, se lahko med dolgotrajno in intenzivno uporabo zelo segrejejo. Ne shranjujte kovinskih predmetov v predalih pod kuhavno ploščo.
- Na indukcijsko kuhavno ploščo ne postavljajte elektronskih izdelkov, kot so mobilni telefoni, tablični računalniki, računalniki. Vaš izdelek se lahko poškoduje.

Varnost pri vzdrževanju in čiščenju

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroč površine lahko povzročijo opekline!

- Naprave ne čistite z razprševanjem ali polivanjem vode nanj. Obstaja nevarnost električnega udara!
- Naprave ne čistite s parnimi čistilniki, saj lahko to povzroči električni udar.
- Sol, ostanki sladkorja na dnu pekačev ali drugi delci lahko povzročijo praske in razpoke na steklu. Preden vstavite posodo, preverite, ali je dno posode čisto. Steklokeramična plošča naj bo vedno čista.

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja

Uredba glede odpadkov Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjevanjem odpadnih izdelkov



Izdelek je v skladu z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Izdelek vsebuje simbol za razvrstitev odpadne električne in elektronske opreme (OEE0).

Izdelek je bil izdelan z visokokakovostnimi sestavnimi deli in materiali, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Odsluženega odpadnega izdelka ne odlagajte z običajnimi gospodinjskimi in drugimi odpadki. Odnosite ga na center za zbiranje in recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh centrih za zbiranje se obrnite na lokalne oblasti.

Ustrezno odstranjevanje uporabljenega aparata pomaga preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

Skladnost z direktivo RoHS:

Izdelek, ki ste ga kupili, je v skladu z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih materialov, ki so navedeni v direktivi.

Odstranjevanje embalaže

- Embalaža je nevarna za otroke. Embalažo hranite na varnem, stran od otrok.

Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za odstranjevanje reciklažnih odpadkov. Ne odstranjujte jih z običajnimi gospodinjskimi odpadki.

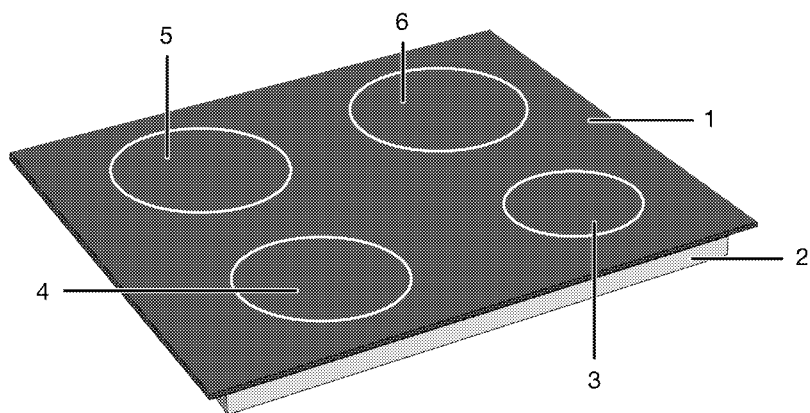
Priporočila za varčevanje z energijo

Podatke o energetske učinkovitosti v skladu z EU 66/2014 najdete na podatkovni listi izdelka, priloženi izdelku. Naslednji predlogi vam bodo v pomoč pri uporabi izdelka na ekološki in energijsko učinkovit način.

- Zamrznjeno hrano pred peko odmrznite.
- 5 do 10 minut pred koncem peke izključite aparat. Lahko prihranite do 20 % električne energije, če uporabite preostalo toploto.
- Uporabite lonce in kozice s pokrovi, njihova velikost naj bo primerna za posamezno kuhhalno mesto. Vedno izberite pravo velikost posode. Če posoda ni primerne velikosti, bo poraba energije večja.
- Kuhalne površine in podlage za kuhanje naj bodo čiste. Umazanija zmanjšuje prenos toplote med kuhališčem in dnom lonca.

3 Vaša naprava

Predstavitev izdelka

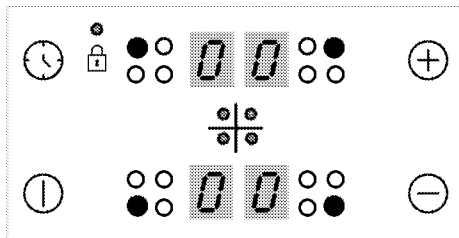


- 1 Staklena kuhalna površina
- 2 Nižje ohišje
- 3 Indukcijsko kuhhalno mesto
- 4 Indukcijsko kuhhalno mesto
- 5 Indukcijsko kuhhalno mesto
- 6 Indukcijsko kuhhalno mesto





Uvod v upravljalno ploščo naprave 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.

Upravljanje kuhalne plošče





Tipke



-  : Tipka za vklop/izklop
-  : Tipka časovnika
-  : Tipka za povečevanje
-  : Tipka za zmanjševanje

Simboli

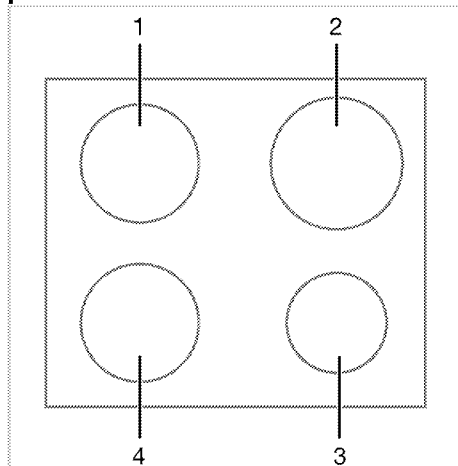
-  : Simbol za zaklepanje

Tipke za izbiro kuhalnega mesta

-  : Tipka za izbiro zadnjega levega kuhalnega mesta
-  : Tipka za izbiro sprednjega levega kuhalnega mesta

-  : Tipka za izbiro sprednjega desnega kuhalnega mesta
-  : Tipka za izbiro zadnjega kuhalnega mesta

Splošne informacije kuhalne plošče



- 1 Zadaj levo - Indukcijsko kuhalno mesto
- 2 Zadaj desno - Indukcijsko kuhalno mesto
- 3 Spredaj desno - Indukcijsko kuhalno mesto
- 4 Spredaj levo - Indukcijsko kuhalno mesto

Tehnični podatki

Splošni podatki

Zunanje mere aparata (višina x širina x globina)	52 mm*/580 mm/510 mm (Pri modelih, ki imajo na izdelek pritrjene vzmeti in tesnilno tesnilo, upoštevajte, da so mere širine in globine za 10 mm večje od teh meritev.)
Vgradne mere kuhalne plošče (višina x širina x globina)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Napetost in frekvenca	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V; ~ 50 Hz
Vrste in preseki uporabljenih kablov, primernih za uporabo z aparatom	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Skupna poraba energije	maks. 7200 W

Gorilnik

Zadaj levo	Indukcijsko kuhhalno mesto
Mera	145 mm
Moč	1600W / Booster (hitro predgrevanje): 1800 W
Spredaj levo	Indukcijsko kuhhalno mesto
Mera	180 mm
Moč	2000W / Booster (hitro predgrevanje): 2300 W
Spredaj desno	Indukcijsko kuhhalno mesto
Mera	145 mm
Moč	1600 W / Booster (hitro predgrevanje): 1800 W
Zadaj desno	Indukcijsko kuhhalno mesto
Mera	180 mm
Moč	2000 W / Booster (hitro predgrevanje): 2300 W

* Višina kuhalne plošče, navedena v tabeli tehničnih podatkov, je merjena od osnove do zgornje površine pokrova.



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 Pri prvi uporabi

Pred prvo uporabo vašega aparata priporočamo, da izvedete postopke, opisane v naslednjih razdelkih.

Prvo čiščenje

1. Odstranite vso embalažo.
2. Obrišite površine aparata z vlažno krpo ali gobico in jih nato obrišite s suho krpo.

OPOMBA Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.

OPOMBA Med prvim delovanjem lahko oddajanje vonja in dima traja nekaj ur. To je povsem običajno. Prostor naj bo dobro prezračen, da odstranite dim in vonj. Izognite se neposrednemu vdihovanju dima in vonja, ki ga oddaja naprava.

5 Uporaba plošče

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 poneve. Tako lahko preprečite, da bi se hrana izlila iz posod/ponev in vam ne bo treba čistiti po nepotrebem.
- Pokrovov posod in ponev ne postavljajte na gorilnike/polja.
- 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.

Načelo delovanja indukcijske kuhalne plošče

Indukcijska kuhalna plošča je kot odprt krog. Vezje se zaključi, ko nanj postavite posode za kuhanje, primerne za indukcijsko kuhanje, elektronski sistem pod stekleno površino pa

ustvari magnetno polje. Kovinsko dno loncev / posod se segreva z jemanjem energije iz tega magnetnega polja. Tako toplota ne nastaja na površini kuhalnega polja, temveč neposredno na posodah/ponvah nad poljem. Steklена površina se segreva s toploto samih posod/ponev.

Prednosti kuhanja z indukcijo

Indukcijske kuhalne plošče ponujajo nekatere prednosti, saj se toplota prenaša neposredno v posode/ponve.

- Hrana, ki se med kuhanjem izlije, ne zgori hitro, saj se steklena kuhalna površina ne segreje neposredno. Lažje se čisti.
- Kuhanje je hitrejše, saj toplota nastaja neposredno na posodah/ponvah. Tako se prihrani čas in energijo glede na druge vrste kuhalnih plošč.
- Ker se toplota oddaja neposredno v posode/ponve, ni toplotnih izgub in se tako zagotavlja funkcionalnejše kuhanje.
- Zagotavlja varnejšo uporabo pred morebitnimi nesrečami med kuhanjem, saj se, ko posode/ponve odstranite s kuhalne površine, prenos toplote ustavi in se kuhalna površina ne segreva neposredno.

Za varno delovanje:

- Ne uporabljajte visokih stopenj ogrevanja pri uporabi posod/ponev s prevleko proti prijemanju z majhno količino maščob ali pri uporabi brez maščob (teflon).
- Steklena kuhalne površine ne uporabljajte kot površino, na katero lahko nekaj položite, ali kot rezalno površino.
- Na kuhalno ploščo ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so jedilni pribor ali pokrovi posod, saj se lahko segrejejo.
- Za kuhanje nikoli ne uporabljajte aluminijaste folije. Na indukcijsko območje nikoli ne postavljajte hrane, zavite v aluminijasto folijo.
- Med delovanjem kuhalne plošče ne imejte blizu magnetnih predmetov, kot so kreditne kartice ali magnetni trakovi.
- Če je pod vašo kuhalno ploščo pečica in jo uporabljate, lahko senzorji na kuhalni

plošči zmanjšajo raven kuhanja ali izklopijo kuhalno ploščo.

- Vaša kuhalna plošča ima sistem samodejnega izklopa. Podrobne informacije o tem sistemu so v naslednjih razdelkih. Če pa za kuhanje uporabljate posode s tankim dnom, se lahko zelo hitro segrejejo in dno ponve se lahko stopi ter poškoduje kuhalno površino in ploščo še pred aktivacijo sistema samodejnega izklopa.

Posode/ponve

Uporabljajte feromagnetne kakovostne posode/ponve, na katerih je oznaka ali opozorilo, da je združljiva z indukcijo, samo na indukcijski plošči. Na splošno velja, da večja kot je vsebnost železa, boljše bodo posode/ponve. Osnovni premer posode za kuhanje mora ustrezati indukcijskemu območju. Priporočene velikosti so navedene spodaj.

Primerne posode/ponve:

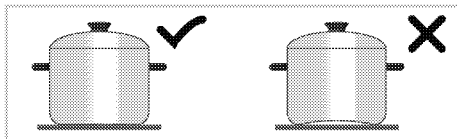
- Litoželezne posode/ponve
- Posode/ponve iz emajliranega jekla
- Posode/ponve iz jekla in nerjavečega jekla (z oznako ali opozorilom, da je združljiva z indukcijo)

Neprimerne posode/ponve:

- Aluminijske posode/ponve
- Bakrene posode/ponve
- Posode/ponve iz medenine
- Steklene posode/ponve
- Lončene posode
- Keramika in porcelan

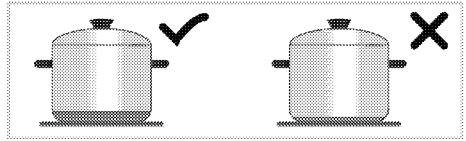
Priporočila:

- Uporabljajte le posode/ponve z ravnim dnom. Ne uporabljajte posod/ponev s konveksnim ali konkavnim dnom.

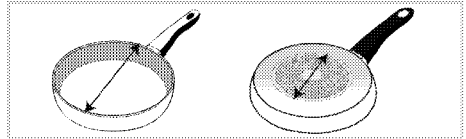


- Uporabljajte le posode/ponve z tankim obdelanim dnom. Če uporabljate posode s tankim dnom, se lahko zelo hitro segrejejo in dno ponve se lahko stopi ter poškoduje kuhalno površino in ploščo še pred aktivacijo sistema samodejnega izklopa.

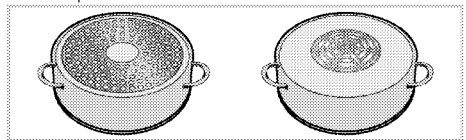
Ostri robovi lahko povzročijo praske na površini.



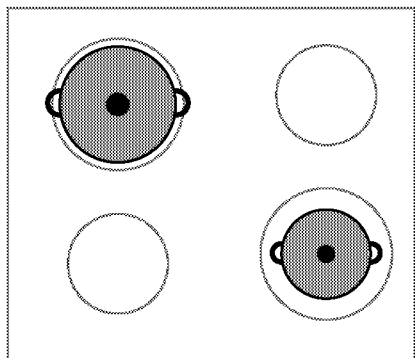
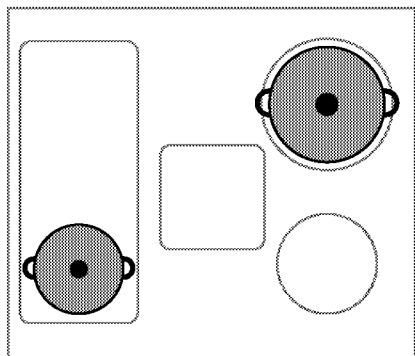
- Dno nekaterih posod/ponev ima feromagnetno polje manjše od njegovega premera. In kuhalna plošča ogreva samo to polje. Zato se toplota ne razporedi enakomerno in kuhanje se upočasni. Takšnih posod/ponev morda ne bodo zaznala velika indukcijska polja. Tako je treba kuhalno polje izbrati glede na velikost feromagnetnega polja.



- Nekatere posode/ponve imajo dno, ki vsebuje neferomagnetne materiale, kot je aluminij. Te vrste posod/ponev se morda ne segrejejo dovolj ali pa jih indukcijsko kuhalno polje sploh ne zazna. V nekaterih primerih se lahko prikaže opozorilo o slabih posodah.



- i** Enakomerna porazdelitev posode na desni in levi ter osrednji kuhalni plošči pri izbiri kuhalnih plošč pozitivno vpliva na učinkovitost kuhanja pri kuhanju več obrokov na indukcijskih ploščah.



Test posod/ponev

S spodnjimi metodami preizkusite, ali je vaš lonec združljiv z indukcijsko ploščo.

1. Združljiv je, če dno vaše posode drži magnet.
2. Združljiv je, če "L" ne utripa, ko postavite svojo posodo na kuhhalno polje in vklopite kuhhalno ploščo.

Priporočene velikosti posod/ponev

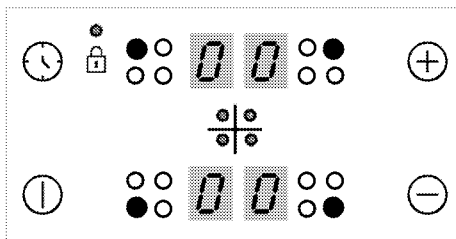
Premer kuhhalnega mesta - mm	Premer posode - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
240	min. 140 - maks. 240
280	min. 125 - maks. 280
320	min. 125 - maks. 320

Zaznavanje kuhhalnih polj posod/ponev je odvisno od premera in materiala feromagneta na dnu posod/ponev. Za zagotovitev zaznavanja posod/ponev in učinkovitega kuhanja bi morale biti posode/ponve izbrane glede na velikost

vaših kuhhalnih polj. Priporočene velikosti posod/ponev
Obnašanje vrenja se lahko razlikuje glede na vrsto lonca, velikost posode in velikost kuhhališča. Za bolj homogeno vedenje vrenja lahko uporabimo eno stopnjo večje kuhhališče. Uporaba večjega kuhhališča ne povzroči zapravljanja energije na indukcijskih kuhhalnih ploščah, ker se toplota ustvarja samo v ustreznem območju lonca.

Nadzorna plošča

i Zaklep se ob morebitnem izpadu električnega toka prekliče.



Tipke

- Ⓛ : Tipka za vklop/izklop
- Ⓢ : Tipka časovnika
- ⊕ : Tipka za povečevanje
- ⊖ : Tipka za zmanjševanje

Simboli

🔒 : Simbol za zaklepanje

Tipke za izbiro kuhhalnega mesta

- : Tipka za izbiro zadnjega levega kuhhalnega mesta
- : Tipka za izbiro sprednjega levega kuhhalnega mesta
- : Tipka za izbiro sprednjega desnega kuhhalnega mesta
- : Tipka za izbiro sprednjega zadnjega kuhhalnega mesta

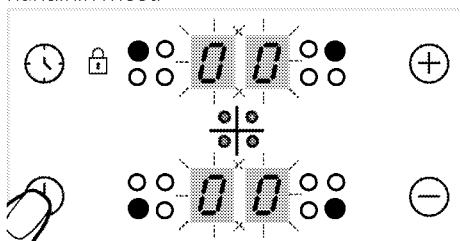
i Grafike in slike so le informativnega značaja. Dejanski zaslon in funkcije se lahko razlikujejo glede na model plošče.

i Napravo upravljate s ploščo za upravljanje na dotik. Vsaka opravljena funkcija na plošči za upravljanje na dotik bo potrjena z zvočnim signalom.

i Nadzorna plošča naj bo vedno čista in suha. Vlažna in umazana površina lahko povzroči težave pri funkcijah.

Vklop plošče

1. Dotaknite se tipke ① na nadzorni plošči. Ikona "0" se prikaže na vseh zaslonih kuhalnih mest.



i Če v 20 sekundah ne izberete nobene funkcije, se bo plošča samodejno vrnila v način stanja pripravljenosti.

Izklop plošče

1. Dotaknite se tipke ① na nadzorni plošči. Plošča se bo izklopila in vrnila v način stanja pripravljenosti.

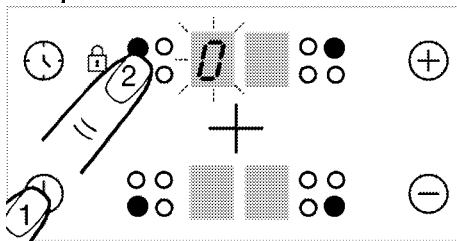
i Simbol "H" ali "h", ki se prikaže na zaslonu kuhalnega mesta, označuje, da je kuhalno mesto še vedno vroče. Ne dotikajte se kuhalnih mest.

Kazalec preostale toplote

Simbol "H", ki se pojavi na zaslonu kuhalnega mesta, opozarja, da je plošča še vedno vroča ter da z njo lahko ohranite manjšo količino živil toplo. Simbol bo hitro preklopil na simbol "h", ki pomeni manj vroče.

i Ob električnem izklopu kazalec preostale toplote ne bo svetil in ne bo posvaril uporabnika pred vročimi kuhalnimi mesti.

Vklop kuhalnih mest



1. Dotaknite se tipke ①, da vklopite ploščo.
2. Dotaknite se gumba za izbiro kuhalnega mesta, ki ga želite vklopiti.

Na zaslonu kuhalnega mesta se prikaže simbol "0" in ustrezen zaslon bo zasvetil.

i Če v 20 sekundah ne izberete nobene funkcije, se bo plošča samodejno vrnila v način stanja pripravljenosti.

Nastavitev stopnje temperature

i Od stopnje 1 do 7 lahko voda ali olje v loncu zavre ali se ustavi. Zaradi tega lahko uporabnik misli, da se izdelek v presledkih vklaplja in izklaplja. To, kar se zlasti opazi, ko je v loncu manjša količina vode ali olja, ni okvara, temveč običajen način delovanja izdelka.

Dotaknite se tipk ⊕ ali ⊖, da nastavite stopnjo temperature med "1" in "9" ali med "9" in "1".

i Zunanji del kuhalnega območja indukcijskega kuhališča, velikega 280 mm (če je vaš izdelek opremljen s kuhalnim območjem indukcijskega kuhališča, velikim 280 mm), se aktivira šele, ko na kuhalno območje položite dovolj veliko ponev in je temperatura nastavljena na stopnjo, višjo od 8.

Izklop kuhalnih mest

Kuhalno mesto lahko izklopite na 3 načina.

- 1. Temperaturo znižate na stopnjo "0"**
Kuhalno mesto lahko izklopite, če znižate stopnjo temperature na "0".
- 2. Z dotikom ustreznega kuhalnega mesta za določen čas**

Kuhalno mesto vklopite z dotikom ustreznega simbola za določen čas, da zmanjšate vrednost temperature na "0".

3. Z izklopom s funkcijo časovnika za želeno kuhhalno mesto

Ko čas poteče, bo časovnik izklopil ustrezno kuhhalno mesto. Na ustreznih zaslonih se prikaže "0" ali "00".

Po poteku časa boste zaslišali zvočni signal. Zvočni alarm utišate s katero koli tipko na nadzorni plošči.

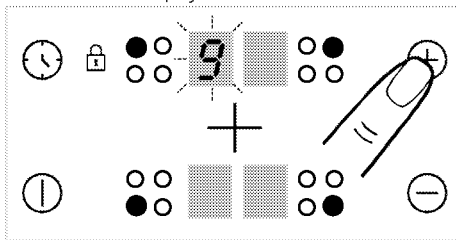
Največja moč (ojačevalnik)

(Ta funkcija je izbirna. Morda ne obstaja pri vašem aparatu.)

Za hitro segrevanje uporabite funkcijo ojačevalnika "P". Vendar funkcija ni namenjena za daljše kuhanje. Funkcija ojačevalnika morda ni na voljo na vseh kuhhalnih mestih.

Vklop največje moči (ojačevalnika):

1. Dotaknite se tipke ①, da vklopite ploščo.
2. Z dotikom gumbov za izbiro kuhhalnega mesta izberite želeno kuhhalno mesto.
3. Najprej se dotaknite tipke ⊕ ali ⊖, da nastavite stopnjo "9".



4. Ko je kuhhalno mesto na stopnji "9", se enkrat dotaknite tipke ⊕, da temperaturo kuhhalnega mesta nastavite na "P".

Izklop največje moči (ojačevalnika):

- Če želite izklopiti funkcijo ojačevalnika, se dotaknite ⊖ in nastavite temperaturo na stopnjo "9".

Kuhhalna mesta se izklopijo iz funkcije ojačevalnika in nadaljujejo delovanje na stopnji "9".

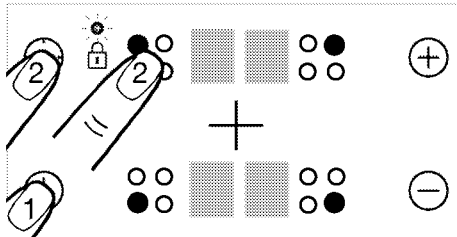
- Temperaturo lahko znižate z dotikom tipke ⊖ ali pa lahko kuhhalno mesto popolnoma izklopite z znižanjem stopnje temperature na "0".

Zaklep

Zaklep lahko vklopite, da pomotoma ne spremenite funkcij med delovanjem naprave.

Vklop zaklepa

1. Dotaknite se tipke ①, da vklopite ploščo.
2. Istočasno se dotaknite tipk ⊖ in ⊕, da vklopite zaklep.




» Zaklep se vklopi in pika na simbolu  bo zasvetila.

- Če izklopite ploščo, ko so tipke zaklenjene, bo tipkovnica ob naslednjem vklopu ploščice ponovno aktivirana. Za upravljanje ploščice morate zaklep izklopiti.

Izklop zaklepa

1. Med delovanjem zaklepa, se istočasno dotaknite tipk ⊖ in ⊕.

» Zaklep se vklopi in pika na simbolu  bo ugasnila.

Varnostni zaklep (Ta funkcija je izbirna. Morda ne obstaja pri vašem aparatu.)

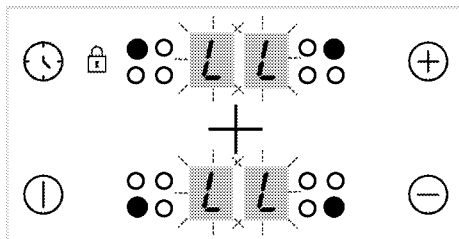
Preprečite lahko nenamerno upravljanje ploščice, tako da otrokom onemogočite vklop kuhhalnih mest. Varnostni zaklep lahko vklopite in izklopite le v načinu stanja pripravljenosti.

- Otroška ključavnica se preključev v primeru izpada električne energije.

Vklop varnostnega zaklepa (Ta funkcija je izbirna. Morda ne obstaja pri vašem aparatu.)

1. Dotaknite se tipke ①, da vklopite ploščo.
2. Istočasno pritisnite tipki ⊖ in ⊕. Po pisku pritisnite tipko ⊕, da vklopite varnostni zaklep.

» Varnostni zaklep se vklopi in na vseh zaslonih kuhalnih mest se prikaže simbol "L".



Izklop varnostnega zaklepa (Ta funkcija je izbirna. Morda ne obstaja pri vašem aparatu.)

1. Med delovanjem zaklepa, se dotaknite gumba ①, da vklopite ploščo.
2. Istočasno pritisnite tipki ⊖ in ⊕. Po pisku pritisnite tipko ⊖, da izklopite varnostni zaklep.

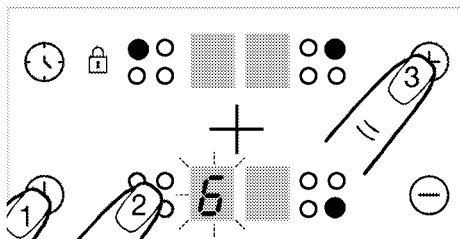
» Varnostni zaklep se izklopi in na vseh zaslonih kuhalnih mest ugasne simbol "L".

Funkcija časovnika

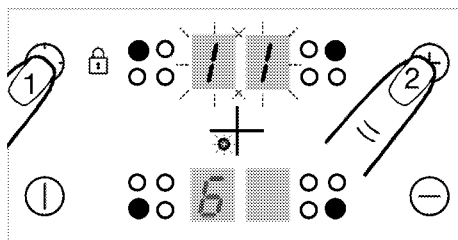
Ta funkcija pospeši kuhanje. Ne bo vam treba biti ves čas kuhanja ob pečici. Ob koncu časa, ki ste ga izbrali, se bo kuhalno mesto samodejno izklopilo.

Vklop časovnika

1. Dotaknite se tipke ①, da vklopite ploščo.
2. Z dotikom gumbov za izbiro kuhalnega mesta izberite zeleno kuhalno mesto.



3. Dotaknite se tipk ⊕ ali ⊖, da nastavite zeleno stopnjo temperature.
4. Pritisnite gumb ⌚, da vklopite časovnik. Na zaslonu časovnika bo utripal simbol "00" in na zaslonu izbranega kuhalnega mesta se bo prikazala decimalna številka.



i Zaslon zadnjega desnega in zadnjega levega kuhalnega mesta med delovanjem časovnika služita kot zaslon za časovnik.

5. Dotaknite se tipk ⊕ ali ⊖, da nastavite zeleni čas.

i Časovnik lahko nastavite samo za kuhalna mesta, ki se že uporabljajo.

i Zgornji postopek ponovite za ostala kuhalna mesta, za katera želite nastaviti časovnik.

i Časovnika ne morate nastaviti, če najprej ne izberete kuhalnega mesta in temperaturne vrednosti kuhalnega mesta.

i Ko izberete kuhalno mesto, za katero ste nastavili časovnik, lahko preverite preostali čas s ponovnim dotikom na gumb ⌚.

Izklop časovnika

Ko nastavljen čas poteče, se bo plošča samodejno izklopila in zaslišali boste zvočno opozorilo.

Zvočno opozorilo ugasnete s pritiskom na katero koli tipko.

Predčasen izklop časovnikov

Če časovnik predčasno izklopite, bo plošča nadaljevala z delovanjem ob nastavljeni temperaturi, dokler je ne izklopite.

1. Izberite kuhalno mesto, ki ga želite izklopiti.
2. Pritisnite gumb ⌚, da vklopite časovnik.
3. Dokler se na zaslonu časovnika ne prikaže "00" se dotaknite ⊖, da nastavite vrednost na "00".

Lučka v obliki pike na zaslonu ustreznega kuhalnega mesta se po določenem času

utripanja in ko prekličete časovnik popolnoma izklopi.

Varna in učinkovita uporaba indukcijskih kuhalnih mest

Načini delovanja: Indukcijska plošča neposredno greje posodo za kuhanje, kar je ena izmed funkcij njenega načina delovanja. Zato ima v primerjavi z drugimi vrstami plošč veliko prednosti. Deluje učinkoviteje in površina plošče se ne segreje. Indukcijska plošča ima izreden varnostni sistem, ki bo zagotovil največjo varnost uporabe.

i Plošča je lahko glede na model opremljena z indukcijskimi kuhalnimi mesti premera 145, 180 in 210-280 mm. Z indukcijsko funkcijo vsako kuhhalno mesto zazna posodo, ki je postavljena na njem. Energija se ustvari le na mestu, kjer se posoda dotika kuhalnega mesta, zato je poraba energije minimalna.

Sistem samodejnega izklopa

Kuhhalna plošča ima sistem samodejnega izklopa. Če ostane eno ali več kuhalnih polj vklopljenih, se kuhhalno polje čez nekaj časa samodejno izklopi (glejte tabelo-1). V primeru, da je kuhalnemu polju dodeljen časovnik, se tudi zaslon časovnika izklopi. Čas za samodejni izklop je odvisen od izbrane temperature. Za to stopnjo temperature se uporablja najdaljše obratovalno obdobje.

Ko je kuhhalno polje samodejno izključeno, kot je opisano zgoraj, lahko uporabnik spet upravlja s kuhalnimi poljem.

Tabela-1: Obdobja samodejnega izklopa

Stopnja temperature	Obdobja samodejnega izklopa - ure
0	0
1	6
2	6

Stopnja temperature	Obdobja samodejnega izklopa - ure
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 minut
P (ojačevalnik)	5-10 minut (*)
(*) Plošča bo po 5 minutah preklopila na stopnjo 9	

Zaščita pred pregretjem

Plošča vsebuje senzorje, ki zagotavljajo zaščito pred pregretjem. V primeru pregretja se lahko pojavi naslednje;

- Aktivno kuhhalno mesto se lahko izklopi.
- Izbrana stopnja se lahko zniža. vendar pa to ni opazno na kazalcu.

Varnostni sistem proti razlitju

Plošča ima varnostni sistem proti razlitju. Če se po nadzorni plošči razlije tekočina, bo sistem nemudoma prekinil dovod napetosti in izklopil ploščo. Med tem časom se na zaslonu prikaže opozorilo "F".

Natančne nastavitve moči

Indukcijska plošča se nemudoma odzove na ukaze, kar je ena izmed funkcij njenega načina delovanja. Zelo hitro spremeni nastavitve moči. Tako lahko preprečite, da bi se iz kuhalnega lonca (ki vsebuje vodo, mleko itd.) razlila tekočina, čeprav je bila tik pred razlitjem.

i Če je površina plošče za upravljanje na dotik izpostavljena intenzivni pari, se lahko celoten sistem za upravljanje izklopi in kaže signal napake.

i Površina plošče za upravljanje naj bo čista. Pojavi se lahko napačno delovanje.

6 Splošne informacije o peki

Ta razdelek vsebuje koristne namige za pripravo in peko jedi.

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".
- Temperatura in čas peke sta odvisna od vrste jedi, recepta in količine hrane. Zato so te vrednosti navedene zgolj kot priporočena območja.

7 Vzdrževanje in čiščenje

Splošne informacije o čiščenju

⚠ Splošna opozorila

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Detergentov ne nanašajte neposredno na vroče površine. To lahko povzroči trajne madeže.
- Aparat po vsaki uporabi temeljito očistite in posušite. Tako ostanke hrane enostavno očistite in preprečite, da bi se ti ostanki sežgali, ko aparat pozneje ponovno uporabite. Tako se življenjska doba aparata podaljša in težave, s katerimi se pogosto srečujemo, se zmanjšajo.
- Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- Nekateri detergenti ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Med čiščenjem ne uporabljajte abrazivnih detergentov, čistilnih praškov, čistilnih krem, sredstev za odstranjevanje vodnega kamna ali ostrih predmetov.
- Po vsaki uporabi ni potrebno posebno čistilno sredstvo za čiščenje plošč. Aparat očistite z milom za posodo, toplo vodo in mehko krpo ali gobo ter posušite s suho krpo iz mikrovlačen.
- Po čiščenju temeljito obrišite preostalo tekočino in tudi takoj očistite morebitno pršenje, ki nastaja med kuhanjem.
- Nobenega dela aparata ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Za kuhhalno ploščo:

- Kisla umazanija, kot so mleko, paradižnikova pasta in olje, lahko povzroči trajne madeže na kuhališčih in sestavnih delih gorilnikov/kuhalnih plošč, takoj po ohlajenju kuhhalne plošče očistite vse prelivene tekočine.

Površine iz nerjavečega jekla

- Za čiščenje površin in ročaje iz nerjavečega jekla ne uporabljajte kislin ali čistil, ki vsebujejo klor.
- Nerjaveča ali inox površina lahko sčasoma spremeni barvo. To je običajno. Po vsaki uporabi očistite z detergentom, primernim za nerjavečo ali inox površino.

- Očistite z mehko krpo in tekočim detergentom (ki med čiščenjem ne povzroča prask), primernim za inox površine, pri čemer pazite, da čistite v eno smer.
- Takoj odstranite madeže apna, olja, škroba, mleka in beljakovin z nerjaveče inox in steklene površine. Madeži lahko čez dalj časa povzročijo rjavenje.

Steklene površine

- Pri čiščenju steklenih površin ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. Ta lahko poškodujejo steklene površine.
- Aparat očistite z detergentom za posodo, toplo vodo in krpo za steklene površine iz mikrovlačen ter posušite s suho krpo iz mikrovlačen.
- Če po čiščenju ostane detergent, ga obrišite s hladno vodo in posušite s čisto in suho krpo iz mikrovlačen. Ostanki čistila lahko poškodujejo steklene površine.
- Izsušenih ostankov na stekleni površini nikakor ne smete očistiti z noži z nazobčanimi rezili, jekleno volno ali podobnimi orodji, ki povzročajo praske.
- 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, z gobico nanesite čistilno sredstvo na madež in počakajte tako dolgo, da deluje. 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.
- Pazite, da spoji komponent aparata ne ostanejo vlažni in z detergentom. V

nasprotnem primeru lahko na teh spojih nastane korozija.

Čiščenje kuhalne plošče

Steklena kuhalna površina

Upoštevajte 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.

Čiščenje upravljalne plošče

- Ko čistite plošče z gumbi, jih obrišite plošče in gumbe z vlažno, mehko krpo in osušite s suho krpo. Za čiščenje upravljalne plošče ne odstranjajte gumbov in tesnil spodaj. Upravljalna plošča in gumbi se lahko poškodujejo.
- Med čiščenjem inox plošč z upravljalnimi gumbi, okoli gumbov ne uporabljajte čistilnih sredstev za inox. Indikatorji okoli gumbov so lahko izbrisani.
- 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.

8 Odpravljanje težav

Če težav ne morete odpraviti po navodilih v tem razdelku, se posvetujte s pooblaščenim servisierjem ali tehnikom iz podjetja, kjer ste izdelek kupili. Nikoli ne poskušajte sami popravljati okvarjenega aparata.

Aparat ne deluje.

- Varovalka je pregorela ali izključila. >>> *Preverite varovalke v omarici varovalk. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.*
- Aparat ni priključen v (ozemljeno) vtičnico. >>> *Preverite priključitev napajanja.*
- Gumbi/tipke na upravljalni plošči ne delujejo. >>> *Če je vaš aparat opremljen s funkcijo varovala tipk, je ta funkcija morda onemogočena. Onemogočite funkcijo.*
- Če se zaslon pri ponovnem vklopu ne osvetli. >>> *Odklopite aparat na omrežnem odklopniku. Počakajte najmanj 20 sekund, nato ga ponovno vklopite.*
- Aktivna je zaščita pred pregrevanjem. >>> *Počakajte, da se aparat ohladi.*
- Posoda za kuhanje ni primerna. >>> *Preverite posodo.*

" " Na zaslonu kuhalnega mesta je prikazan simbol

- Niste postavili posode na aktivno kuhalno mesto. >>> **Preverite, ali je posoda postavljena na kuhalno mesto.**
- Vaša posoda ni primerna za indukcijsko kuhanje. >>> *Preverite, ali je vaša posoda primerna za indukcijsko kuhanje.*
- Posoda ni pravilno poravnana s kuhalnim mestom ali pa dno posode ni dovolj široko za kuhalno mesto. >>> *Izberite dovolj velik lonec in ga pravilno poravnajte na sredino kuhalnega mesta.*
- Posoda ali kuhalno mesto je pregreto. >>> *Počakajte, da se ohladi.*

Izbrano kuhalno mesto se nenadoma med delovanjem izključi.

- Morda je nastavljen čas kuhanja potekel. >>> *Nastavite nov čas kuhanja ali končajte s kuhanjem.*
- Aktivna je zaščita pred pregrevanjem. >>> *Počakajte, da se aparat ohladi.*
- Nek predmet se lahko dotika upravljalne plošče. >>> *Odstranite predmet z upravljalne plošče.*

Posoda se ne segreje, čeprav je kuhalno mesto vključeno.

- Vaša posoda ni primerna za indukcijsko kuhanje. >>> *Preverite, ali je vaša posoda primerna za indukcijsko kuhanje.*
- Posoda ni pravilno poravnana s kuhalnim mestom ali pa dno posode ni dovolj široko za kuhalno mesto. >>> *Izberite dovolj velik lonec in ga pravilno poravnajte na sredino kuhalnega mesta.*

Ventilator za hlajenje še vedno deluje, čeprav je štedilnik izključen.

- To ni napaka. Ventilator za hlajenje deluje, dokler se elektronika v štedilniku ne ohladi na primerno temperaturo.

Zvoki iz kuhalne plošče med kuhanjem

Med kuhanjem lahko se lahko iz kuhalne plošče slišijo nekateri zvoki. Ti zvoki so posledica sestave posode za kuhanje. Ti zvoki so običajni, niso znak okvare in so del indukcijske tehnologije.

Možni hrupi in razlogi

- **Hrup ventilatorja:** Kuhalna plošča je opremljena z ventilatorjem, ki se samodejno vklopi glede na temperaturo aparata. Ventilator ima različne stopnje delovanja in deluje na različnih stopnjah glede na temperaturo.
- **Nizki zvok, kot je obratovalni šum transformatorja:** To je posledica narave indukcijske tehnologije. Ko se toplota prenaša neposredno na dno posode za kuhanje, se slišijo takšni zvoki glede na material posode za kuhanje. Tako lahko pri različnih posodah zaslišimo različne zvoke.
- **Zvok prasketanja:** Razlog za to je struktura in material dna posode za kuhanje. Če je posoda za kuhanje narejena iz različnih plasti z različnimi materiali, se lahko sliši pokanje.
- **Zvok piskanja:** Ko se dva kahalna polja na isti strani kuhalne plošče uporabljata za kuhanje z različnimi stopnjami kuhanja, se sliši hrup.

Kode napak/razlogi za napake in možne rešitve - Za kuhavno ploščo

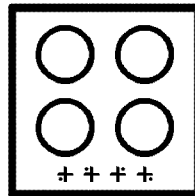
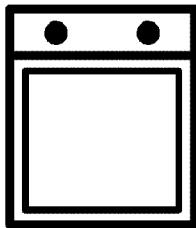
Kode napak	Razlogi za napake	Možne rešitve
E 22 E 26	Indukcijska kuhalna plošča je pregreta.	Indukcijska kuhavno ploščo izključite, in počakajte da se ohladi. Napako bo odpravljena, ko se temperatura kuhalne plošče spusti pod mejne vrednosti.
E 46	Eno ali več tipk držite pritisnjenih več kot 10 sekund. Na nadzorni plošči je predmet, ali pa je ta izpostavljena pari.	Težavo boste odpravili, ko odstranite roko iz kuhalne plošče. Težavo je odpravljena, ko se nadzorna plošča očisti.
E 47	Uporablja se lonec, ki ni primeren za indukcijsko segrevanje.	Napaka se odpravi, ko se uporablja lonec, primeren za indukcijsko segrevanje.
E 1 - E 15	Komunikacijska napaka na indukcijski plošči.	Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 16 - E 21	Napaka temperaturnega senzorja na indukcijski plošči.	Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 23 E 24	Napaka programske opreme na indukcijski plošči.	Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 25	Napaka delovanja ventilatorja na indukcijski plošči.	Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 31 - E 45	Napaka strojne opreme elektronske plošče na indukcijski plošči.	Izklopite indukcijsko ploščo in jo po 30 sekundah ponovno zaženite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.

Kode napak	Razlogi za napake	Mozne rešitve
E 48 E 49 E 51	Napaka senzorja na indukcijski plošči.	Senzorska oprema mora biti združljiva z obratovalnimi pogoji. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.
E 52 - E 57	Napaka visoke temperature na indukcijski plošči.	Indukcijska kuhalno ploščo izključite, in počakajte da se ohladi. Napaka je odpravljena, ko temperatura senzorja pade pod mejne vrednosti. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščenega zastopnika.



Table de cuisson encastrable

Manuel d'utilisation



FR



PAPIER ENTièrement
RECYCLÉ ET RECYCLABLE

Chère cliente, cher client,

Veillez lire ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

Beko Nous vous remercions d'avoir choisi le produit. 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 et conservez-les comme référence. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Suivez les instructions en prenant en compte toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation.

Tenez compte de toutes les informations et de tous les avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre les dangers qui peuvent survenir.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel.

Le manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.

REMARQUE Danger pouvant entraîner des dommages matériels à l'appareil ou à son environnement.



Danger pouvant entraîner des brûlures par contact avec des surfaces chaudes.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sülüce/Istanbul/TURKEY

1 Consignes de sécurité **4**

Objectif de l'utilisation	4
Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques	4
Sécurité électrique.....	5
Sécurité des transports.....	6
Sécurité pendant l'installation.....	7
Sécurité d'utilisation	7
Alertes de température.....	8
Utilisation des accessoires.....	8
Consignes de sécurité relatives à la cuisson	8
Induction	9
Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage	9

2 Instructions relatives à l'environnement **11**

Règlement sur les déchets	11
Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets.....	11
Élimination des emballages	11
Recommandations pour économiser l'énergie.....	11

3 Votre appareil **12**

Présentation de l'appareil	12
----------------------------------	----

Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil	13
Bouton de commande de la table de cuisson	13
Informations générales sur la table de cuisson.....	13
Caractéristiques techniques.....	14

4 Première utilisation **15**

Premier nettoyage	15
-------------------------	----

5 Utilisation de la table de cuisson **16**

Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson	16
Panneau de commande	18

6 Informations générales sur la cuisson **24**

Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson.....	24
--	----

7 Maintenance et entretien **25**

Consignes de nettoyage générales.....	25
Nettoyage de la table de cuisson	26
Nettoyage du panneau de commande.....	26

8 Dépannage **27**

1 Consignes de sécurité

- Cette section comprend les consignes de sécurité nécessaires à la prévention des risques de blessures physiques ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne ou utilisé en seconde main, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil, les autres documents et accessoires pertinents doivent être également être remis.
- Notre société ne saurait être tenue responsable des dommages qui pourraient résulter du non-respect de ces instructions.
- Le non-respect de ces instructions entraîne l'annulation de toute garantie.
- ⚠ Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service autorisé ou une personne désignée par l'importateur.
- ⚠ Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
- ⚠ N'essayez pas de réparer ou de remplacer les pièces de l'appareil sauf si cela est

clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.

- ⚠ N'effectuez pas de modifications techniques sur l'appareil.

⚠ Objectif de l'utilisation

- Ce produit est conçu pour un usage domestique. Il n'est donc pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. L'appareil est destiné à être utilisé dans les cuisines du ménage et du personnel dans les magasins, bureaux et 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.

⚠ Sécurité des enfants, 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 placez pas d'objets sur l'appareil de sorte que les enfants puissent les atteindre.
 - Tournez la poignée des casseroles et des poêles sur le côté de l'espace de travail afin que les enfants ne puissent pas les saisir 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 les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
 - (Si votre produit a une prise) Pour la sécurité des enfants, débranchez la prise d'alimentation et rendez l'appareil inutilisable avant de le mettre au rebut.



Sécurité électrique

- Branchez l'appareil à un courant avec 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 le raccordement électrique de l'appareil doit se trouver dans un endroit facilement accessible (où il ne sera pas affecté par la flamme de la plaque). Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
 - L'appareil ne doit pas être branché dans la prise pendant l'installation, la réparation et le transport.
 - Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
 - (Si votre produit n'a pas de cordon d'alimentation) Utilisez uniquement le câble de raccordement indiqué 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, écrasé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
 - Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles coupés ou endommagés ni de rallonges.
 - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.
- (Si votre produit a une prise)
- Ne branchez pas l'appareil dans une prise de courant mal fixée, sortie de son support, cassée, sale, huileuse, avec un risque de contact avec de l'eau (par exemple, de l'eau qui peut s'écouler du comptoir).
 - Évitez de toucher la fiche avec des mains humides ! Pour débrancher l'appareil, tenez toujours la fiche ; ne tirez pas sur le cordon.
 - Assurez-vous que la fiche de l'appareil est bien branchée dans la prise de courant pour éviter la formation d'arcs électriques.



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. Fixez fermement l'appareil avec du ruban adhésif pour éviter d'endommager l'appareil et ses pièces amovibles ou mobiles.
- Vérifiez l'aspect général de l'appareil afin de détecter tout dommage qui aurait pu se produire lors du transport.



Sécurité pendant

l'installation

- Avant d'installer l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé. S'il est endommagé, ne l'installez pas.
- Ne l'installez pas à proximité de sources de chaleur (radiateurs, cuisinières, etc.).
- Gardez tous les conduits de ventilation ouverts autour de l'appareil.



Sécurité d'utilisation

- Veillez à éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-

le ou coupez le fusible de la boîte à fusibles.

- Ne l'utilisez pas s'il est défectueux ou endommagé. Le cas échéant, débranchez ses raccordements électriques / de gaz et appelez le service autorisé.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de fissure au niveau de la surface, mettez l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
- Ne montez pas sur l'appareil pour atteindre quoi que ce soit ou pour toute autre raison.
- N'utilisez pas l'appareil dans des situations qui peuvent influencer votre jugement, telles que la consommation de drogues et/ou d'alcool.
- Les objets inflammables conservés dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Ne rangez jamais les objets inflammables dans la zone de cuisson.
- Le fer gorgé, l'aluminium ou les ustensiles de cuisson dont les parties inférieures sont endommagées ou rugueuses peuvent rayer la surface du verre. Lorsque vous remplacez des ustensiles de cuisson, soulevez-

les toujours, ne les glissez pas sur la surface.

- La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. Par conséquent, assurez-vous que la surface de la table de cuisson et le fond des casseroles sont toujours secs.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une télécommande ou une minuterie extérieure.

Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Pendant le fonctionnement de l'appareil, les pièces exposées seront chaudes. Ne touchez pas l'appareil et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil sans la présence d'un adulte.
- Ne placez pas de matières inflammables ou explosives à proximité de l'appareil, car les bords seront chauds pendant son utilisation.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.

Utilisation des accessoires

- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des appareils de cuisson, ou ceux indiqués par ce dernier comme adéquats, dans le manuel d'utilisation, ou encore des dispositifs protecteurs fournis avec l'appareil. L'utilisation des dispositifs protecteurs inappropriés peut causer des accidents.

Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- **AVERTISSEMENT** : Veuillez respecter le processus de cuisson. Vous devez constamment surveiller le processus de cuisson à court terme.
- **AVERTISSEMENT** : Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un cou-

vercle ou une couverture pare-flammes.

- Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à des températures élevées et peut prendre feu lorsqu'il est exposé à des surfaces chaudes, provoquant un incendie.



Induction

- Les plaques de cuisson sont dotées de la technologie à « Induction ». Votre table de cuisson à induction, qui vous permet de faire des économies de temps et d'argent, doit être utilisée avec des casseroles appropriées pour la cuisson à induction ou les plaques chauffantes ne fonctionneront pas. Pour plus d'informations, voir la section « Sélection de la casserole ».
- Les tables de cuisson à induction créant un champ magnétique, elles peuvent entraîner de graves dommages aux personnes utilisant des dispositifs tels qu'une pompe à insuline ou un pacemaker.
- Arrêtez la plaque de cuisson à partir du panneau de commande après utilisation,

ne vous fiez pas au capteur de casserole.

- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la plaque de cuisson, car ils deviendront chauds.
- Les articles métalliques stockés dans des tiroirs sous la plaque de cuisson peuvent devenir très chauds pendant une utilisation longue et intensive. Ne stockez pas d'objets métalliques dans des tiroirs sous la plaque de cuisson.
- Ne placez pas de produits électroniques tels que téléphones portables, tablettes, ordinateurs sur la plaque à induction. Votre produit peut être endommagé.



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 nettoyeurs à vapeur pour nettoyer

l'appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique.

- Le sel, les résidus de sucre sur la partie inférieure des ustensiles de cuisson ou de telles particules sur la surface en verre peuvent provoquer des rayures et des fis-

sures sur le verre. Veillez à ce que la partie inférieure des ustensiles de cuisson soit propre avant de la placer sur la surface en verre. Gardez la surface en vitrocéramique propre.

2 Instructions relatives à l'environnement

Règlement sur les déchets

Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

L'élimination appropriée des appareils usagés permet d'éviter les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la directive LdSD :

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Élimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

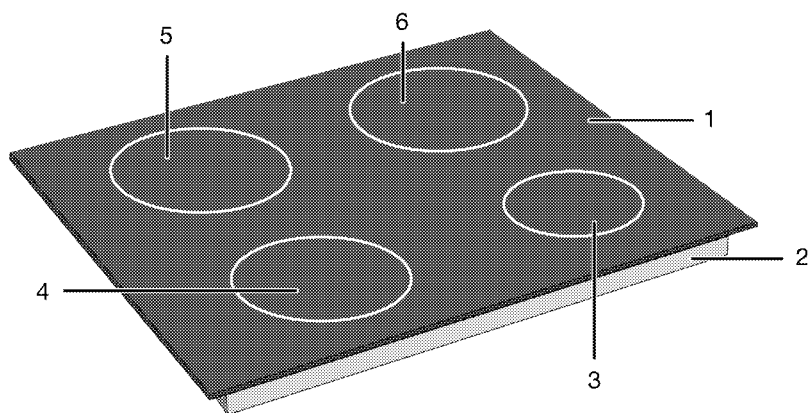
Recommandations pour économiser l'énergie

Des informations sur l'efficacité énergétique selon EU 66/2014 peuvent être trouvées sur la fiche produit fournie avec le produit. Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

- Décongelez les aliments congelés avant de les faire cuire.
- Éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour une cuisson prolongée. Vous pouvez désormais économiser jusqu'à 20 % d'électricité en utilisant la chaleur.
- Utilisez des casseroles / poêles dont la taille et le couvercle sont adaptés à 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.
- Gardez les surfaces de cuisson et les fonds de casseroles propres. La saleté réduit le transfert de chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

3 Votre appareil

Présentation de l'appareil

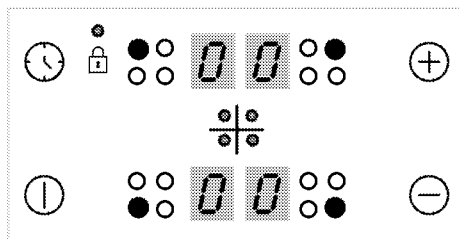


- 1 Surface en verre
- 2 Boîtier inférieur
- 3 Foyer à induction
- 4 Foyer à induction
- 5 Foyer à induction
- 6 Foyer à induction





Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil

Dans cette section, vous trouverez l'aperçu et les utilisations de base du panneau de commande de l'appareil. Les images et certaines caractéristiques peuvent varier selon le type d'appareil.


Bouton de commande de la table de cuisson.




Touches




-  : Touche Marche / Arrêt
-  : Touche de minuterie
-  : Touche d'augmentation de la valeur
-  : Touche de diminution de la valeur

Symboles

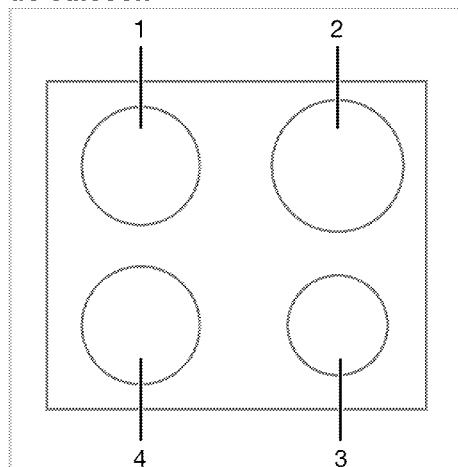
-  : Le symbole de verrouillage des commandes

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

Informations générales sur la table de cuisson



- 1 Arrière gauche - Foyer à induction
- 2 Arrière droite - Foyer à induction
- 3 Avant droite - Foyer à induction
- 4 Avant gauche - Foyer à induction

Caractéristiques techniques

Spécifications générales

Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)	52 mm*/580 mm/510 mm (Pour les modèles équipés de ressorts de montage et d'un joint d'étanchéité fixé au produit, considérez que les mesures de largeur et de profondeur sont supérieures de 10 mm à ces mesures.)
Dimension d'installation de la table de cuisson (hauteur/largeur/profondeur)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
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-F 5 x 2,5 mm ²
Consommation totale d'énergie	max. 7200 W

Brûleurs

Arrière gauche	Foyer à induction
Dimension	145 mm
Alimentation	1600W / Booster: 1800 W
Avant gauche	Foyer à induction
Dimension	180 mm
Alimentation	2000W / Booster: 2300 W
Avant droite	Foyer à induction
Dimension	145 mm
Alimentation	1600 W / Booster: 1800 W
Arrière droite	Foyer à induction
Dimension	180 mm
Alimentation	2000 W / Booster: 2300 W

* La hauteur de la plaque de cuisson indiquée dans la table technique est la hauteur du boîtier métallique de l'appareil, sans prendre en compte l'épaisseur du verre.



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 :

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 La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

REMARQUE Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez de respirer la fumée et l'odeur qui se dégagent.

5 Utilisation de la table de cuisson

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.
- 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.

Principe de fonctionnement de la table de cuisson à induction

La table de cuisson à induction est comme un circuit ouvert. Le circuit se termine lorsqu'une casserole / casserole adaptée à la cuisson par induction y est placée et qu'un système électronique sous la surface du verre génère un champ magnétique. La base métallique des casseroles / poêles est chauffée en prenant l'énergie de ce champ magnétique. Ainsi, la chaleur n'est pas générée à la surface de la table de cuisson, mais directement sur les casseroles/poêles situées au-dessus. La surface en verre est chauffée par la chaleur des casseroles/poêles.

Avantages de la cuisson par induction

- Les tables de cuisson à induction offrent certains avantages, car la chaleur est transférée directement aux casseroles/poêles.
- Les aliments qui se déversent pendant la cuisson ne brûlent pas rapidement, car la surface de cuisson en verre n'est pas chauffée directement. Ainsi, elle est plus facile à nettoyer.
 - La cuisson est plus rapide, car la chaleur est générée directement sur les casseroles/poêles. Par conséquent, cela permet d'économiser du temps et de l'énergie par rapport aux autres types de tables de cuisson.
 - La chaleur étant transmise directement aux casseroles/poêles, aucune perte de chaleur n'est à déplorer et la cuisson est plus efficace.
 - Étant donné que le transfert de chaleur s'arrête et que la surface de cuisson n'est pas chauffée directement lorsque les casseroles sont retirées de la surface de cuisson, l'utilisation est plus sûre et permet de prévenir les accidents éventuels lors de la cuisson.

Pour un fonctionnement sûr :

- Ne choisissez pas un niveau de chauffage élevé lorsque vous utilisez des casse-

roles/poêles antiadhésives recouvertes d'une faible quantité d'huile ou utilisées sans huile (type téflon).

- N'utilisez pas la surface de cuisson en verre comme une surface sur laquelle vous pouvez placer quelque chose ou comme une surface de coupe.
- Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couverts ou des couvercles de casseroles sur votre table de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour cuisiner. Ne placez jamais d'aliments enveloppés dans du papier d'aluminium sur la zone d'induction.
- Gardez les objets magnétiques tels que les cartes de crédit ou les bandes magnétiques loin de la table de cuisson lors de son fonctionnement.
- Si un four se trouve sous votre table de cuisson et qu'il est en cours de fonctionnement, les capteurs de la table de cuisson peuvent réduire le niveau de cuisson ou arrêter la table de cuisson.
- Votre table de cuisson est équipée d'un système d'arrêt automatique. Des informations détaillées sur ce système sont fournies dans les sections suivantes. Cependant, si vous utilisez des casseroles à fond mince pour votre cuisson, elles doivent chauffer très rapidement et le fond de la casserole peut fondre et endommager la surface de cuisson et l'appareil avant l'activation du système d'arrêt automatique.

Casseroles/poêles

Vous devez utiliser des casseroles ferromagnétiques de qualité qui portent une étiquette ou un avertissement indiquant qu'elles ne sont compatibles avec votre table de cuisson à induction que pour la cuisson par induction. En général, plus la teneur en fer est élevée, plus les casseroles/poêles sont performantes. Le diamètre de base des casseroles / poêles doit correspondre à la zone d'induction. Les dimensions suggérées sont énumérées ci-dessous.

Casseroles/poêles appropriées :

- Casseroles/poêles en fonte
- Casseroles/poêles en acier émaillé

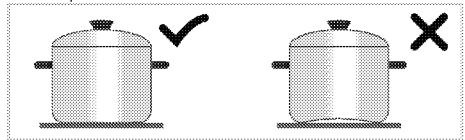
- Casseroles/poêles en acier et en acier inoxydable (avec une étiquette ou un avertissement indiquant qu'elles sont compatibles avec l'induction)

Casseroles/poêles inappropriées :

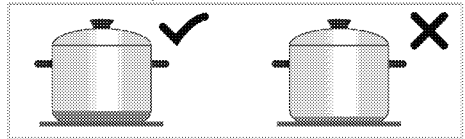
- Casseroles/poêles en aluminium
- Casseroles/poêles en cuivre
- Casseroles/poêles en laiton
- Casseroles/poêles en verre
- Poterie
- Céramique et porcelaine

Recommandations :

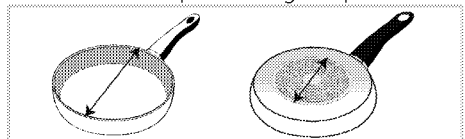
- N'utilisez que des casseroles/poêles à fond plat. N'utilisez pas de casseroles/poêles à fond convexe ou concave.



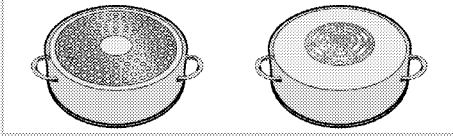
- N'utilisez que des casseroles/poêles à fond épais et traité. Si vous utilisez des casseroles à fond mince, elles doivent chauffer très rapidement et le fond de la casserole peut fondre et endommager la surface de cuisson et l'appareil avant l'activation du système d'arrêt automatique. Les bords tranchants peuvent provoquer des rayures sur la surface.



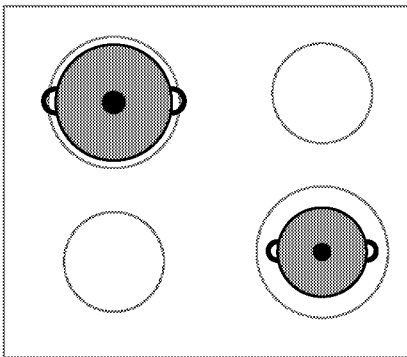
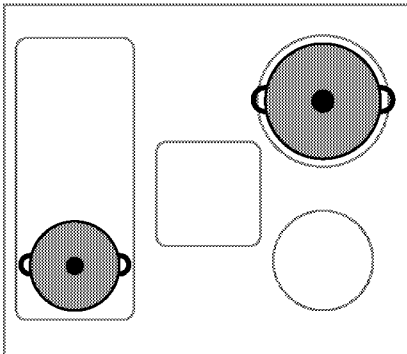
- Le fond de certaines casseroles/poêles a un champ ferromagnétique plus petit que son diamètre réel. Seule cette zone est chauffée par la table de cuisson. Par conséquent, la chaleur n'est pas répartie uniformément et les performances de cuisson sont diminuées. En outre, les grandes tables de cuisson à induction peuvent ne pas détecter ces casseroles. Ainsi, la table de cuisson doit être choisie en fonction de la taille du champ ferromagnétique.



- Certaines casseroles ont un fond qui contient des matériaux non ferromagnétiques tels que l'aluminium. Ces types de casseroles peuvent ne pas chauffer suffisamment ou ne pas être détectés du tout par la table de cuisson à induction. Dans certains cas, un mauvais avertissement de casseroles/poêles peut apparaître.



i La répartition équitable des ustensiles de cuisine sur les tables de cuisson droites, gauches et centrales pour la sélection des tables de cuisson affecte positivement la performance de cuisson lorsque vous cuisinez plusieurs repas sur les plaques à induction.



Test de casseroles/poêles

Testez si votre casserole est compatible avec la cuisson sur une table de cuisson à

induction en utilisant les méthodes ci-dessous.

1. Elle est compatible si le fond de votre casserole contient un aimant.
2. Elle est également compatible si "L" ne clignote pas lorsque vous placez votre casserole sur la table de cuisson à induction et que vous la mettez en marche.

Tailles de casseroles/poêles recommandées

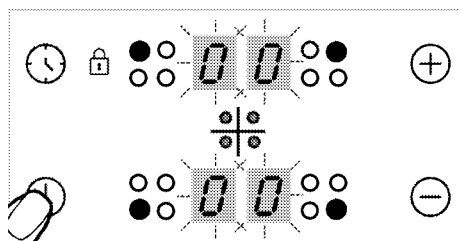
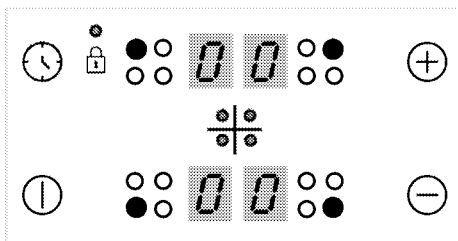
Diamètre du foyer - mm	Diamètre de la casserole - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320

La détection des casseroles par les tables de cuisson à induction dépend du diamètre et du matériau ferromagnétique au fond des casseroles. Afin de garantir la détection des casseroles/poêles et de permettre une cuisson efficace, les casseroles/poêles doivent être sélectionnées selon la taille de la table de cuisson. Les tailles de casseroles/poêles recommandées pour les tables de cuisson sont indiquées ci-dessus.

Le comportement d'ébullition peut varier selon les types de casseroles, la taille de la casserole et la taille de la zone de cuisson. Pour un comportement d'ébullition plus homogène, une zone de cuisson plus grande d'une étape peut être utilisée. L'utilisation d'une zone de cuisson plus grande ne provoque pas de gaspillage d'énergie sur les plaques à induction, car la chaleur n'est créée que dans la zone de cuisson appropriée.

Panneau de commande

- i** Le verrouillage des touches est annulé en cas de coupure d'électricité.



Touches

- : Touche Marche / Arrêt
- : Touche de minuterie
- : Touche d'augmentation de la valeur
- : Touche de diminution de la valeur

Symboles

- : Le symbole de verrouillage des commandes

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

i Les schémas et représentations ont uniquement un but informatif. Les écrans et fonctions réels peuvent différer selon le modèle de votre table de cuisson.

i Cet appareil est contrôlé par un bandeau de commande tactile. Chaque opération effectuée sur votre bandeau de commande tactile sera confirmée par un signal sonore.

i Le bandeau de commande doit toujours être propre et sec. Des surfaces humides et souillées peuvent entraîner des problèmes de fonctionnement.

Allumage de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche sur le bandeau de commande.
Le symbole "0" s'affiche sur l'écran du foyer.

i Si vous n'effectuez aucune opération dans les 20 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

Arrêt de la table de cuisson

1. Appuyez sur la touche sur le bandeau de commande.
La table de cuisson s'arrête et revient en mode Veille.

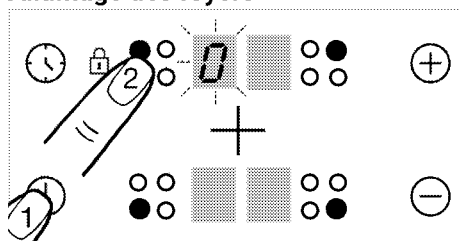
i Le symbole "H" ou "h" qui apparaît sur l'écran de la zone de cuisson indique que la zone de cuisson est encore chaude. Ne touchez pas les foyers.

Voyant de chaleur résiduelle

Le symbole "H" qui apparaît sur l'écran de la zone de cuisson indique que la plaque est encore chaude et peut être utilisée pour garder au chaud un peu de nourriture. Ce symbole passera ensuite à "h" pour indiquer une chaleur moindre.

i Lors d'une coupure de courant, le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas et l'utilisateur ignore que les foyers sont brûlants.

Allumage des foyers



1. Appuyez sur la touche pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de sélection du foyer que vous souhaitez allumer.

Le symbole "0" apparaît sur l'écran de la zone de cuisson et l'affichage s'allume de manière plus lumineuse.

- i** Si vous n'effectuez aucune opération dans les 20 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

Réglage du niveau de température

- i** Du niveau 1 au niveau 7, l'eau ou l'huile contenue dans la casserole peut bouillir ou cesser de bouillir. Cette situation peut amener l'utilisateur à penser que l'appareil s'allume et s'éteint de manière intermittente. Observé surtout lorsque la quantité d'eau ou d'huile n'est pas importante, ce cas ne révèle aucun défaut ; il s'agit simplement de la façon dont le produit fonctionne.

Appuyez sur les touches ⊕ ou ⊖ pour régler le niveau de température à une valeur comprise entre "1" et "9" ou "9" et "1".

- i** La partie extérieure de la table de cuisson à induction de 280mm (si votre produit est équipé d'une table de cuisson à induction de 280mm) est uniquement activée lorsqu'une casserole est suffisamment grande pour couvrir la zone où elle est placée sur la table de cuisson et la température est réglée à un niveau plus élevé que 8.

Arrêt des foyers

Un foyer peut être arrêté de 3 manières différentes :

- En ramenant le niveau de température à "0"**
Vous pouvez arrêter le foyer en ramenant le niveau de température à "0".
- En appuyant sur le symbole de la zone de cuisson concernée pendant un certain temps**
Allumez la zone de cuisson en appuyant sur le symbole en question pendant un certain temps pour faire baisser la température à "0".
- En utilisant l'option d'arrêt de la minuterie pour le foyer souhaité**

Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie arrête le foyer approprié. "0" ou "00" s'affichent sur l'écran concerné.

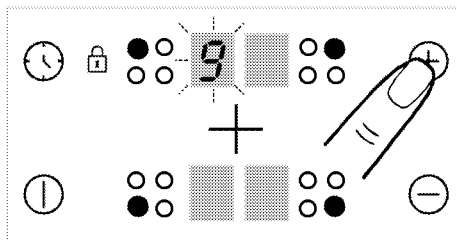
Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, une alerte sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter l'alerte sonore.

Fonction Booster (intensité élevée) (Cette caractéristique est en option. Votre appareil peut ne pas en être équipé.)

Pour une chaleur rapide, vous pouvez utiliser la fonction "P". Toutefois, cette fonction n'est pas recommandée pour cuire sur une longue période de temps. La fonction Booster peut ne pas être disponible dans toutes les zones de cuisson.

Pour activer la fonction Booster (Intensité élevée) :

- Appuyez sur la touche ⓘ pour allumer la table de cuisson.
- Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
- Appuyez sur la touche ⊕ ou ⊖ pour atteindre le niveau "9".



- Quand la zone de cuisson est au niveau "9", appuyez sur la touche ⊕ une fois pour régler la température du foyer sur "P".

Pour désactiver la fonction Booster (Intensité élevée) :

- appuyez sur la touche ⊖ et réglez le niveau de température sur "9". La zone de cuisson quitte la fonction Booster et continue de fonctionner au niveau "9".
- Vous pouvez diminuer la température en appuyant sur la touche ⊖ ou éteindre

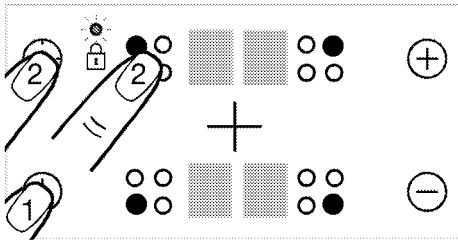
complètement la zone de cuisson en diminuant la température au niveau "0".


Verrouillage des touches

Vous pouvez activer le verrouillage des touches afin d'éviter de changer de fonction accidentellement lorsque la table de cuisson fonctionne.

Activation du verrouillage des touches

1. Appuyez sur la touche ① pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez simultanément sur les touches ⌚ et ●● pour activer le verrouillage des touches.




» Le verrouillage sera activé et le point sur le symbole  s'allumera.

- i** Si vous arrêtez la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches est activé lorsque vous rallumez la table de cuisson. Le verrouillage des touches doit être désactivé afin de pouvoir utiliser la table de cuisson.

Désactivation du verrouillage des touches

1. Lorsque le verrouillage des touches est actif, appuyez sur les touches ⌚ et ●● simultanément.

» Le verrouillage des touches sera désactivé et le point sur le symbole  disparaîtra.

Sécurité enfants (Cette caractéristique est en option. Votre appareil peut ne pas en être équipé.)

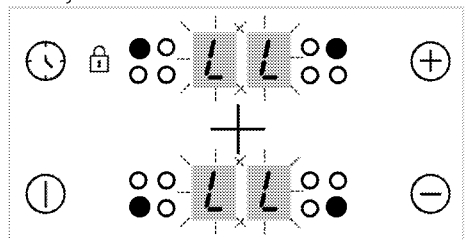
Vous pouvez protéger vos enfants en empêchant l'allumage des foyers et l'utilisation accidentelle de la table de cuisson. La fonction « Verrouillage enfants » peut uniquement être activée/désactivée en mode Veille.

- i** Le verrouillage enfant sera annulé en cas de panne de courant.

Activer le verrouillage enfants (Cette caractéristique est en option. Votre appareil peut ne pas en être équipé.)

1. Appuyez sur la touche ① pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez simultanément sur les touches ⊖ et ⊕. Après le signal "bip", appuyez sur ⊕ pour activer le verrouillage enfants.

» Le verrouillage enfants sera activé et le symbole "L" apparaîtra sur l'écran de tous les foyers.



Désactiver le verrouillage enfants (Cette caractéristique est en option. Votre appareil peut ne pas en être équipé.)

1. Une fois la fonction de verrouillage des touches active, appuyez sur la touche ① pour mettre la table de cuisson en marche.
2. Appuyez simultanément sur les touches ⊖ et ⊕. Après le signal "bip", appuyez sur ⊖ pour activer le verrouillage enfants.

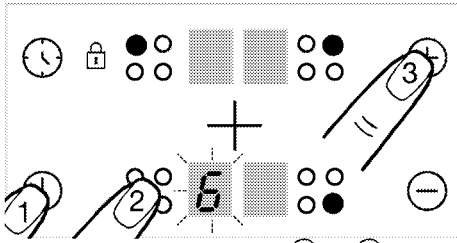
» Le verrouillage enfants sera désactivé et le symbole "L" apparaîtra sur l'écran de tous les foyers.

Fonction Minuterie

Cette fonction vous facilite la cuisson. Il est inutile de rester devant le four pendant toute la durée de la cuisson. Le foyer s'éteint automatiquement à la fin de la durée sélectionnée.

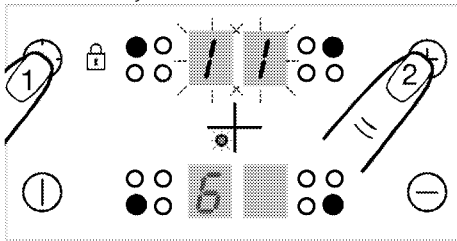
Activation de la minuterie

1. Appuyez sur la touche ① pour allumer la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.



3. Appuyez sur les touches \oplus ou \ominus pour régler le niveau de température souhaité.
4. Appuyez sur la touche ⌚ pour activer la minuterie.

Le symbole "00" s'allumera sur l'écran de la minuterie et le chiffre décimal s'affichera sur l'écran du foyer sélectionné.



i L'écran des foyers arrière gauche et arrière droit servent d'écran de minuterie quand la minuterie est active.

5. Appuyez sur les touches \oplus ou \ominus pour régler le temps souhaité.

i La minuterie peut uniquement être réglée pour les foyers déjà allumés.

i Répétez les opérations ci-dessus pour les autres foyers nécessitant une minuterie.

i La minuterie ne peut pas être réglée avant d'avoir sélectionné le foyer et la valeur de la température de ce dernier.

i Quand le foyer pour lequel la minuterie a été réglée est sélectionné, vous pouvez voir le temps restant en appuyant à nouveau sur la touche ⌚ .

Désactivation de la minuterie

Une fois la durée définie écoulée, la table de cuisson s'arrête automatiquement et émet un signal sonore.

Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

Arrêt anticipé des minuteriers

Si vous arrêtez la minuterie avant son terme, la table de cuisson continue de fonctionner à la température définie jusqu'à ce que vous l'arrêtiez.

1. Sélectionnez le foyer à arrêter.
2. Appuyez sur la touche ⌚ pour activer la minuterie.
3. Jusqu'à ce que "00" apparaisse sur l'écran de minuterie, appuyez sur \ominus pour régler la valeur sur "00".

Le point lumineux sur l'écran du foyer concerné s'éteint **complètement** après avoir clignoté pendant un certain temps et la minuterie est annulée.

Utilisation sûre et efficace des foyers à induction

Principes de fonctionnement : La particularité du fonctionnement de la table de cuisson à induction est qu'elle chauffe directement le récipient de cuisson. Par conséquent, les avantages sont multiples par rapport aux autres types de table de cuisson. Elle est plus efficace et la surface de la table de cuisson ne chauffe pas.

La table de cuisson à induction est équipée de systèmes de sécurité de pointe pour vous fournir une sécurité maximale à l'utilisation.

i Selon le modèle, votre table de cuisson peut être équipée de foyers à induction d'un diamètre de 145, 180 et 210-280 mm. Avec l'induction, chaque foyer détecte le récipient posé dessus. L'énergie se concentre sur les points de contact du récipient avec le foyer, ce qui permet de réduire la consommation énergétique.

Système d'extinction automatique

La commande de la cuisinière dispose d'un système d'arrêt automatique. Dans le cas où une ou plusieurs zones de cuisson sont laissées allumées, la zone de cuisson s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps (voir tableau 1). Dans le cas d'une minuterie attribuée à la table de cuis-

son, l'écran de la minuterie s'éteint également.

La limite de temps pour l'arrêt automatique dépend du niveau de température sélectionné. La durée maximale de fonctionnement est appliquée pour ce niveau de température.

La zone de cuisson peut être à nouveau actionnée par l'utilisateur après avoir été mise hors tension automatiquement comme décrit ci-dessus.

Tableau 1 : Périodes d'extinction automatique

Niveau de température	Heures des périodes d'arrêt automatique
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 mn
P (Booster)	5-10 mn (*)
(*) La table de cuisson baissera au niveau 9 après 5 minutes	

Protection contre la surchauffe

La table de cuisson est équipée de capteurs qui assurent la protection contre la sur-

chauffe. En cas de surchauffe, vous pouvez remarquer ce qui suit :

- Le foyer actif peut être éteint.
- Le niveau sélectionné peut baisser. Cependant, cet état ne se voit pas sur l'indicateur.

Système de sécurité anti-débordement

Votre table de cuisson est équipée d'un système de sécurité anti-débordement. En cas de débordement pouvant se répandre sur le bandeau de commande, le système arrête la table de cuisson et coupe l'alimentation immédiatement. Le message "F" s'affiche alors à l'écran.

Réglage précis de la puissance

Le fonctionnement de la table de cuisson à induction entraîne une réponse immédiate aux commandes. Elle peut changer très rapidement de réglages de puissance. Ainsi, vous pouvez empêcher un plat (avec de l'eau, du lait, etc), de déborder même s'il était sur le point de déborder.

i Si la surface du bandeau de commande tactile est soumise à une source de vapeur intense, le système de commande peut se désactiver et renvoyer un signal d'erreur.

i La surface du bandeau de commande tactile doit toujours être propre. Dans le cas contraire, le fonctionnement pourrait s'en trouver altéré.

6 Informations générales sur la cuisson

Cette section décrit les conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

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 ».
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.

7 Maintenance et entretien

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 opération. 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 peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage, de détartrants ou d'objets pointus pendant le nettoyage.
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage spécial pour le nettoyage après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide de savon à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibras.
- 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 dans un lave-vaisselle.

Pour les tables de cuisson :

- Les saletés 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 brûleurs/plaques de cuisson, nettoyez tout liquide débordé immédiatement après avoir refroidi la table de cuisson en l'éteignant.

Surfaces en inox et en acier inoxydable

- 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.
- Retirez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéine sur les surfaces en acier-inox et en verre. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.

Surfaces en verre

- Lors du nettoyage 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 microfibras spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibras.
- 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 microfibras 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 aussi humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder

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.

- 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.

Nettoyage du panneau de commande

- Lors du nettoyage des panneaux et du bouton de commande, essuyez le panneau et les boutons à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les boutons et les joints en dessous pour nettoyer le panneau de commande. 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 des boutons. Les indicateurs situés autour des boutons 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 appareil dispose d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant d'effectuer le nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

8 Dépannage

Si vous ne parvenez pas à résoudre la panne bien que vous ayez appliqué les instructions indiquées dans cette section, consultez l'agent ou le technicien de maintenance agréé ou le fournisseur auprès duquel vous avez acheté l'appareil. N'essayez jamais de réparer vous-même un appareil défectueux.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible secteur est défectueux ou s'est déclenché. >>> *Vérifiez les fusibles qui se trouvent dans la boîte à fusibles. Remplacez-les ou réinitialisez-les si nécessaire.*
- La fiche de l'appareil n'est pas correctement insérée dans la prise (mise à la terre). >>> *Vérifiez la fiche de raccordement.*
- Les boutons / clés du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> *Si votre appareil est équipé d'une fonction de verrouillage des touches, le verrouillage des touches peut être activé. Veuillez le désactiver.*
- Si l'écran ne s'allume pas lorsque vous rallumez la table de cuisson. >>> *Débranchez l'appareil au niveau du disjoncteur. Attendez au moins 20 secondes, puis rebranchez-le.*
- La protection contre la surchauffe est active. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*
- La casserole n'est pas adaptée. >>> *Vérifiez votre casserole.*

"" Le symbole apparaît sur l'écran du foyer.

- Vous n'avez pas placé la casserole sur le foyer allumé. >>> **Vérifiez si une casserole est posée sur le foyer.**
- Votre casserole n'est pas appropriée pour la cuisson par induction. >>> *Vérifiez si votre casserole est appropriée pour plaque à induction.*
- La casserole n'est pas correctement centrée ou la surface inférieure de la casserole n'est pas assez large pour le foyer. >>> *Choisissez une casserole assez large et centrez-la correctement sur le foyer.*
- La casserole ou le foyer sont surchauffés. >>> *Laissez-les refroidir.*

Le foyer sélectionné s'éteint soudainement pendant le fonctionnement.

- La durée de cuisson pour le foyer sélectionné est peut-être terminée. >>> *Vous pouvez définir une nouvelle durée de cuisson ou terminer la cuisson.*
- La protection contre la surchauffe est active. >>> *Laissez votre table de cuisson refroidir.*
- Un objet peut recouvrir le panneau de commande tactile. >>> *Retirez l'objet du panneau.*

La casserole ne se réchauffe pas même si le foyer est allumé.

- Votre casserole n'est pas appropriée pour la cuisson par induction. >>> *Vérifiez si votre casserole est appropriée pour plaque à induction.*
- La casserole n'est pas correctement centrée ou la surface inférieure de la casserole n'est pas assez large pour le foyer. >>> *Choisissez une casserole assez large et centrez-la correctement sur le foyer.*

Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner bien que la table de cuisson soit éteinte.

- Ce n'est pas un défaut. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que les composants électroniques de la table de cuisson refroidissent à une température appropriée.

Bruit de la cuisinière pendant la cuisson

Il est possible d'entendre certains sons provenant de la cuisinière pendant la cuisson. Les bruits sont causés par la composition du récipient de cuisson. Les bruits sont normaux, ils ne sont pas un dysfonctionnement et ils font partie de la technologie de l'induction.

Bruits et raisons possibles

- **Bruit du ventilateur :** La cuisinière est équipée d'un ventilateur qui s'active automatiquement en fonction de la température de l'appareil. Le ventilateur a différents niveaux de fonctionnement et fonctionne à différents niveaux selon la température.
- **Diminuez le bourdonnement comme le bruit de fonctionnement d'un transformateur :** Cela est dû à la nature de la technologie d'induction. Étant donné que la chaleur est transmise directement à la base du récipient de cuisson, de tels bourdonnements peuvent être entendus selon le matériau du récipient de cuisson. Ainsi, différents bruits peuvent être entendus avec différents ustensiles de cuisine.
- **Bruit de craquement :** Le motif en est la structure et le matériau de la base du récipient de cuisson. Un bruit de craquement peut être entendu si le récipient de cuisson est constitué de plusieurs couches de matériaux différents.
- **Bruit de pleurnicher :** Il est possible d'entendre un gémissement lorsque deux zones de cuisson situées du même côté de la cuisinière sont utilisées pour cuisiner avec des niveaux de cuisson différents.

Codes/motifs d'erreur et solutions possibles - Pour table de cuisson

Codes d'erreur	Raisons d'erreur	Solutions possibles
E 22 E 26	La cuisinière à induction est en surchauffe.	Éteignez la cuisinière à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur doit être résolue lorsque la température de la cuisinière descend en dessous des limites.
E 46	Une ou plusieurs touches sont maintenues enfoncées pendant plus de 10 secondes. Un objet est laissé sur le panneau de commande ou la commande est exposée à la vapeur.	Le problème doit être résolu lorsque vous retirez votre main de la cuisinière. Le problème est résolu lorsque le panneau de contrôle est nettoyé.
E 47	Un pot adapté au chauffage par induction n'est pas utilisé.	L'erreur doit être résolue lorsqu'un pot adapté au chauffage par induction est utilisé.
E 1 - E 15	Erreur de communication sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 16 - E 21	Erreur du capteur de température sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 23 E 24	Erreur de logiciel sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 25	Erreur de fonctionnement du ventilateur sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.

Codes d'erreur	Raisons d'erreur	Solutions possibles
E 31 - E 45	Erreur matérielle de la carte électronique sur la plaque à induction.	Éteignez la plaque à induction et remettez-la en marche après 30 secondes. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 48 E 49 E 51	Erreur de capteur sur la plaque de cuisson à induction.	L'équipement des capteurs doit être rendu compatible avec les conditions de fonctionnement. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.
E 52 - E 57	Erreur de température élevée sur la plaque à induction.	Éteignez la cuisinière à induction et attendez qu'elle refroidisse. L'erreur est résolue lorsque la température du capteur descend en dessous des limites. Contactez le concessionnaire autorisé si la question est reprise.

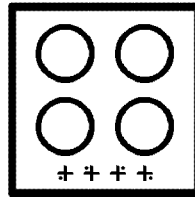
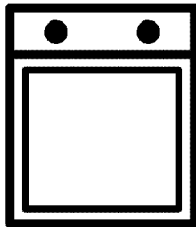


Points de collecte sur www.quefaire-demadesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Вбудована варильна панель

Посібник користувача

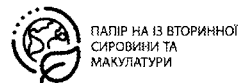


BBSM13300XM

UK

185.9298.93/R.AB/11.05.2023/3-3

7754886713



Шановний покупцю!

Перед використанням виробу прочитайте це керівництво.

Веко дякуємо вам за вибір нашого виробу. Ми бажаємо, щоб ваш вироб, який виготовлено з високою якістю та технологією, працював найкращім та найефективнішим чином. Для цього уважно ознайомтеся з цим керівництвом та будь-якою іншою документацією, наданою перед використанням виробу, і зберігайте його як орієнтир. При передачі цього продукту іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача. Дотримуйтесь інструкцій, беручи до уваги всю інформацію та попередження, викладені в посібнику користувача.

Звертайте увагу на всю інформацію та попередження в посібнику користувача. Таким чином, ви захистите себе і свій вироб від небезпек, що можуть виникнути.

Дотримуйтесь посібника користувача. При передачі цього продукту іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача.

Посібник користувача містить такі позначки:



Небезпека, яка може призвести до смерті або травми.

ПРИМІТКА Небезпека, що може призвести до матеріальної шкоди виробу або його навколишньому середовищу.



Небезпека, що може спричинити опіки через контакт з гарячими поверхнями.



Важлива інформація або корисні поради.



Прочитайте посібник користувача.



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

1 Інструкції з техніки безпеки 4

Мета використання.....	4
Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин	5
Електрична безпека	5
Безпека під час транспортування.....	7
Безпечне встановлення	7
Безпека використання	7
Застереження щодо температури	8
Використання приладдя	8
Безпека при готуванні	9
Електроіндукція	9
Безпечне обслуговування та очищення	10

2 Екологічні інструкції 11

Правила щодо відходів	11
Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів	11
Утилізація пакувальних матеріалів....	11
Поради з енергозбереження	11

3 Ваш вибір 12

Опис виробу.....	12
Знайомство та використання панелі управління виробом.....	12

Управління конфорками	12
Загальна інформація про плиту	12
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	13

4 Перше використання 14

Перша чистка	14
--------------------	----

5 Правила експлуатації варильної панелі 15

Загальна інформація про використання печі.....	15
Панель управління	17

6 Загальна інформація щодо приготування їжі 23

Загальні попередження про приготування їжі на плиті.....	23
--	----

7 Догляд і технічне обслуговування 24

Загальна інформація щодо очищення	24
Чищення плити	25
Очищення панелі управління.....	25

8 Пошук та усунення несправностей 26

1 Інструкції з техніки безпеки

- Цей розділ містить інструкції з техніки безпеки, які допоможуть запобігти будь-яким ризикам отримання особистих травм або матеріальних збитків.
 - Якщо виріб буде передано іншій особі або використано як бувший у використанні: посібник з експлуатації, етикетки виробу, інші відповідні документи та приладдя слід передати разом із виробом.
 - Наша компанія не несе відповідальності за будь-яку шкоду, яка може статися внаслідок невиконання цих інструкцій.
 - Недотримання цих інструкцій призводить до втрати будь-яких гарантій.
 - ⚠ Завжди монтажні та ремонтні роботи має виконувати виробник, уповноважений сервіс або особа, визначена імпортером.
 - ⚠ Використовуйте лише оригінальні запчастини та приладдя.
 - ⚠ Не намагайтеся ремонтувати або замінювати будь-яку деталь виробу, якщо це чітко не зазначено в посібнику з експлуатації.
 - ⚠ Не робіть технічні модифікації виробу.
- ⚠ Мета використання**
- Цей виріб призначений для домашнього використання. Він не підходить для комерційного використання.
 - Не використовуйте виріб у садах, на балконах чи інших приміщеннях на відкритому повітрі. Прилад призначений для використання в домашніх приміщеннях та на кухні персоналу в магазинах, офісах та інших робочих середовищах.
 - **УВАГА:** Цей продукт слід використовувати лише для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад для обігріву приміщення.

Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин

- Цей продукт можна використовувати дітям 8 років і старше, а також людям, які недостатньо розвинені у фізичних, сенсорних або розумових навичках або не мають досвіду та знань, якщо їх контролюють чи навчають щодо безпечного використання та небезпек виробу.
- Не дозволяйте дітям бавитися з виробом. Прибирання та обслуговування не повинне виконуватись дітьми, якщо хтось не наглядає за ними.
- Цей продукт не слід використовувати людям з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями (включаючи дітей), якщо вони не знаходяться під наглядом або не отримують необхідних інструкцій.
- Дітей слід контролювати та не дозволяти грати з виробом.
- Електротехнічні вироби є небезпечними для дітей і домашніх тварин. Діти та домашні тварини не повинні грати, залазити на або всередину виробу.
- Не кладіть на виріб предмети, до яких можуть дотягнутися діти.
- Поверніть ручки горщиків і каструль до сторони поверхні стола, щоб діти не могли схопити їх та обпіктись.
- **УВАГА:** Під час використання доступні поверхні виробу нагріваються. Тримайте дітей подалі від виробу.
- Зберігайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці. Існує небезпека травм і задушення.
- (Якщо ваш виріб має штепсельну вилку) Для безпеки дітей відключіть шнур живлення та зробіть пристрій непридатним перед утилізацією виробу.

Електрична безпека

- Підключіть виріб до заземленої розетки, захищеної запобіжником, що відповідає поточним номіналам, зазначеним на

етикетці типу. Монтаж заземлення має бути виконаний кваліфікованим електриком. Не використовуйте виріб без заземлення відповідно до місцевих/національних норм.

- Вилка або електричне з'єднання виробу повинні знаходитися у легкодоступному місці (там, де на нього не буде впливати полум'я печі). Якщо це неможливо, на електричній установці, до якої підключається виріб, повинен бути встановлений механізм (запобіжник, вимикач тощо), відповідно до електричних норм та з відокремленням всіх елементів від мережі.
- Виріб має вимикатись з розетки під час встановлення, ремонту та транспортування.
- Підключіть виріб до розетки, яка відповідає значенню напруги та частоти, зазначеному на етикетці типу.
- (Якщо у вашому виробі відсутній шнур живлення) Використовуйте тільки

з'єднувальний кабель, зазначений у розділі «Технічні умови».

- Не затискуйте шнур живлення під і за виробом. Не кладіть важкі предмети на шнур живлення. Шнур живлення не повинен бути зігнутий, розламаним, або контактувати з будь-яким джерелом тепла.
- Використовуйте лише оригінальний кабель. Не використовуйте порізані або пошкоджені кабелі чи подовжувачі.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, уповноваженим сервісом або особою, яка буде зазначена компанією-імпортером, з метою запобігання можливих небезпек.

(Якщо ваш виріб має штепсельну вилку)

- Не підключайте виріб до розетки, яка є розхитаною, зламаною, брудною, жирною, з ризиком потрапляння води (наприклад, води, яка може протікти зі стола).
- Ніколи не торкайтеся вилок мокрими руками!

Щоб вимкнути шнур, не тримайте шнур, завжди тримайте вилку.

- Переконайтесь, що вилка виробу надійно підключена до розетки, щоб уникнути дуги.



Безпека під час

транспортування

- Від'єднайте виріб від мережі живлення перед транспортуванням.
- У разі необхідності транспортування виробу, оберніть його пакувальним бульбашковим матеріалом або товстим картоном і щільно зафіксуйте за допомогою клейкої стрічки. Зафіксуйте виріб щільно за допомогою клейкої стрічки, щоб запобігти пошкодження знімних або рухомих частин виробу та самого виробу.
- Перевірте загальний зовнішній вигляд виробу на наявність пошкоджень, які могли виникнути під час транспортування.



Безпечне встановлення

- Перед встановленням виробу його слід

перевірити на пошкодження.

Забороняється

встановлювати виріб у випадку виявлення ознак пошкодження.

- Забороняється встановлювати виріб біля нагрівальних приладів (радіаторів опалення, печі і т.п.).
- Забороняється блокувати вентиляційні отвори виробу.



Безпека використання

- Переконайтесь, що виріб вимкнено після кожного використання.
- Якщо ви не використовуєте виріб тривалий час, від'єднайте його від мережі або вимкніть запобіжник в електричному щитку.
- Не використовуйте дефектний або пошкоджений виріб. В такому разі, від'єднайте електроенергію/газове з'єднання виробу і зателефонуйте до авторизованого сервісу.
- **УВАГА:** Якщо поверхня тріснула, вимкніть пристрій, щоб уникнути

ураження електричним струмом.

- Не лізьте на виріб, щоб дістатися до чого-небудь або з будь-якої іншої причини.
- Не використовуйте продукт у стану зміненої свідомості, наприклад, під час прийому ліків та/або вживання алкоголю.
- Легкозаймісті предмети, що знаходяться в зоні приготування їжі, можуть загорітися. Ніколи не зберігайте легкозаймісті предмети в зоні приготування.
- Чавунний, алюмінієвий або посуд з пошкодженою / грубою нижньою частиною може призвести до подряпин скла. Замінюючи посуд, завжди піднімайте тару, не ковзайте по поверхні.
- Тиск пари через рідину на поверхні варильної панелі чи дні посуду може призвести до підстрибування посуду. Тому стежте, щоб поверхня варильної поверхні та дно горщиків були завжди сухими.
- Цей виріб не підходить для використання з

пультом дистанційного керування або зовнішнім годинником.



Застереження щодо температури

- **УВАГА:** Відкриті частини виробу можуть нагріватися до дуже високих температур під час роботи. Забороняється торкатися виробу та нагрівальних елементів. Дітям до 8 років забороняється наближатися до виробу без супроводу дорослих.
- Забороняється зберігати легко займісті або вибухонебезпечні матеріали біля виробу, оскільки його бічні поверхні можуть нагріватися до дуже високих температур під час роботи.
- **УВАГА:** Пожежна небезпека: не зберігайте речі на варильних поверхнях.



Використання приладдя

- **УВАГА:** В якості захисних пристроїв для кухонних плит слід використовувати лише вбудовані пристрої або

такі, що спеціально розроблені для цього виробником приладу чи рекомендовані ним в інструкції з експлуатації. Використання невідповідних захисних пристроїв може призвести до нещасливого випадку.

Безпека при готуванні

- **УВАГА:** Потрібно дотримуватися процесу приготування. Потрібно постійно спостерігати за процесом короткотривалого приготування.
- **УВАГА:** Під час приготування їжі з жиром чи олією не залишайте варильну панель без нагляду, оскільки це може призвести до пожежі. Категорично **ЗАБОРОНЕНО** використовувати воду для гасіння полум'я; натомість слід вимкнути пристрій і накрити вогонь кришкою чи протипожежним покриттям.
- Будьте обережні при застосовуванні алкоголю в їжі. Алкоголь випаровується при високій температурі і

може спіймати вогонь з гарячих поверхонь, спричинивши пожежу.

Електроіндукція

- Конфорки оснащено індукційною технологією, що забезпечує економію часу та грошей, тож їх слід використовувати з посудом, придатним для індукційного приготування; в іншому разі конфорки не працюватимуть. Детальна інформація наведена у розділі «Вибір посуду для приготування».
- Оскільки індукційні варильні панелі створюють магнітне поле, вони можуть зашкодити людям, які користуються такими пристроями, як інсулінова помпа чи електронний стимулятор серця.
- Після використання вимкніть конфорку за допомогою елемента панелі управління, не покладайтеся на датчик посуду.
- Забороняється розміщувати такі металеві предмети, як ножі, виделки, ложки та кришки

- на конфорці, оскільки вони сильно нагріються.
- Металеві предмети, що зберігаються у шухлядах під варильною поверхнею, можуть сильно нагрітися під час тривалого та інтенсивного використання. Не зберігайте металеві предмети у шухлядах під варильною поверхнею.
 - Не ставте на індукційну плиту електронні вироби, такі як мобільні телефони, планшети, комп'ютери. Ваш виріб може бути пошкоджено.
- Не чистіть виріб парочисниками, оскільки це може спричинити ураження електричним струмом.
 - Сіль, залишки цукру на дні посуду або такі частинки на скляній поверхні можуть спричинити подряпини та розтріскування скла. Переконайтесь, що дно чисте перед тим, як ставити посуд. Зберігайте склокерамічну поверхню в чистоті.



Безпечне обслуговування та очищення

- Перш ніж чистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Ніколи не мийте виріб, розпилюючи або наливаючи на нього воду! Існує небезпека ураження електричним струмом!

2 Екологічні інструкції

Правила щодо відходів Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE).

Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади. Відповідне утилізація використаного приладу допомагає запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей.

Відповідність Директиві щодо обмеження використанням шкідливих речовин (RoHS)

Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

Утилізація пакувальних матеріалів

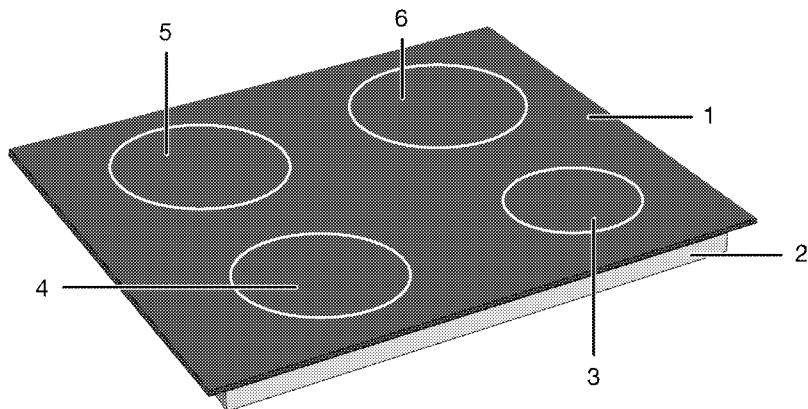
- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

Поради з енергозбереження

- Інформацію про енергоефективність відповідно до ЄС 66/2014 можна знайти на фішці продукту, наданій із продуктом. Наступні рекомендації допоможуть вам використовувати ваш продукт в екологічній та енергоефективній спосіб:
- Разморозуйте заморожену їжу перед приготуванням.
 - Вимкніть виріб за 5-10 хвилин до закінчення часу приготування для тривалого приготування. Тепер ви можете заощадити до 20% електроенергії, використовуючи існуюче тепло.
 - Використовуйте каструлі / сковорідки з розміром і кришкою, що підходять для конфорки. Завжди вибирайте каструлі потрібного розміру для своїх страв. Для контейнерів неправильного розміру потрібно більше необхідної енергії.
 - Тримайте варильні поверхні варильної панелі та підстави для посуду чистими. Бруд зменшує теплообмін між робочою зоною та дном каструлі.

3 Ваш вибір

Опис виробу

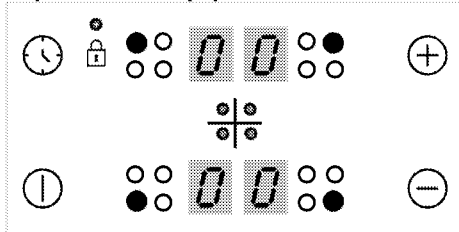


- 1 Скляна поверхня приготування
- 2 Нижня частина корпусу
- 3 Індукційна зона приготування
- 4 Індукційна зона приготування
- 5 Індукційна зона приготування
- 6 Індукційна зона приготування

Знайомство та використання панелі управління виробом

У цьому розділі ви можете знайти огляд і основи користування панеллю управління виробом. Можуть бути відмінності в зображеннях та деяких характеристиках залежно від типу виробу.

Управління конфорками



Кнопки

- ⏸ : Кнопка ввімкнення/вимкнення
- 🕒 : Кнопка таймера
- ⊕ : Кнопка збільшення
- ⊖ : Кнопка зменшення

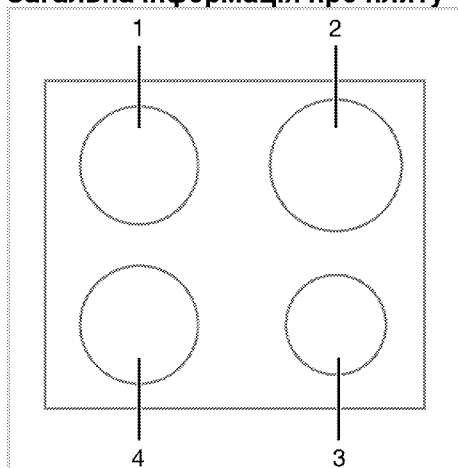
Символи

- 🔒 : Символ блокування кнопок

Кнопки вибору зони приготування

- : Кнопка вибору конфорки ззаду ліворуч
- : Кнопка вибору конфорки спереду ліворуч
- : Кнопка вибору конфорки спереду праворуч
- : Кнопка вибору конфорки ззаду праворуч

Загальна інформація про плиту



- 1 Ззаду ліворуч - Індукційна зона приготування
- 2 Ззаду праворуч - Індукційна зона приготування
- 3 Спереду праворуч - Індукційна зона приготування
- 4 Спереду ліворуч - Індукційна зона приготування

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Загальні характеристики

Зовнішні розміри виробу (висота/ширина/глибина)	52 мм*/580 мм/510 мм (Для моделей, що постачаються з кріпильними пружинами та ущільнювальною прокладкою, прикріпленими до виробу, враховуйте розміри ширини та глибини на 10 мм більше, ніж ці вимірювання.)
Габарити установки варильної поверхні (ширина/глибина)	560 (+2) мм /490 (+2) мм
Напруга / частота	1N ~ 220-240 В/ 2N ~ 380-415 В; ~ 50 Гц
Тип кабелю та поперечний розріз, що використовується/підходить для використання у виробі	мін. H05V2V2-F 5 x 2,5 мм ²
Загальне енергоспоживання	макс. 7200 Вт

Горілки

Ззаду ліворуч	Індукційна зона приготування
Розміри	145 мм
Потужність	1600Вт / Підсилення: 1800 Вт
Спереду ліворуч	Індукційна зона приготування
Розміри	180 мм
Потужність	2000Вт / Підсилення: 2300 Вт
Спереду праворуч	Індукційна зона приготування
Розміри	145 мм
Потужність	1600 Вт / Підсилення: 1800 Вт
Ззаду праворуч	Індукційна зона приготування
Розміри	180 мм
Потужність	2000 Вт / Підсилення: 2300 Вт

* Висота варильної панелі, зазначена в технічній таблиці, є базовою висотою поверхні виробу.



Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього попередження для поліпшення якості продукту.



Зображення в цьому посібнику є схематичними і можуть не точно збігатися з вашим продуктом.



Значення, зазначені на етикетках виробу або в супровідній документації, отримуються в лабораторних умовах відповідно до відповідних стандартів. Залежно від експлуатаційних та екологічних умов виробу ці значення можуть змінюватися.

4 Перше використання

Будь ласка, перед початком використання виробу виконайте вказані дії у наступних розділах.

Перша чистка

1. Видаліть всі упаковочні матеріали.
2. Протріть поверхні виробу вологою ганчіркою або губкою та висушіть тканиною.

ПРИМІТКА Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

ПРИМІТКА Після першого вмикання протягом кількох годин можуть з'явитися запах і дим. Це цілком нормально. Забезпечте достатню вентиляцію приміщення, щоб усунути дим і запах. Не вдихайте дим і запахи, що виділяються.

5 Правила експлуатації варильної панелі

Загальна інформація про використання печі

Загальні попередження

- Не дозволяйте будь-яким предметам падати на варильну поверхню. Навіть невеликі предмети, такі як солянки, можуть пошкодити варильну поверхню. Не використовуйте тріснуті варильні панелі. Через ці тріщини може просочитися вода і викликати коротке замикання. Якщо поверхня будь-яким чином пошкоджена (наприклад, видимі тріщини), спочатку вимкніть запобіжник, а потім зателефонуйте до авторизованого сервісного центру, щоб відключити виріб від мережі, щоб зменшити ризик ураження електричним струмом.
- Не використовуйте незбалансовані та легко нахилиючися каструлі/пательні на печі.
- Не нагрівайте каструлі/пательні та каструлі порожніми. Каструлі та прилад можуть бути пошкоджені.
- Завжди вимикайте конфорки печі після кожного використання.
- Якщо ви використовуєте піч без каструль або сковорідок, ви можете пошкодити прилад. Завжди вимикайте конфорки печі після кожного використання.
- Після кожного використання варильна поверхня буде гарячою, тому не ставте пластикові каструлі / каструлі на варильну поверхню. негайно очистіть такий матеріал з поверхні.
- Різкі перепади температури на скляній варильній поверхні можуть призвести до пошкодження, будьте обережні, щоб не пролити холодну рідину під час приготування.
- Покладіть достатню кількість їжі в каструлі і сковорідки. Таким чином, ви можете запобігти виливанню їжі з каструль/сковорідок, і вам не потрібно буде чистити піч без потреби.
- Не розміщуйте кришки каструль та сковорідок на конфорках/зонах нагріву.
- Розміщуйте посуд в центрі на конфорках/зонах нагріву. Якщо ви хочете розмістити посуд на іншій конфорці/зоні нагріву, не посувайте його до бажаної конфорки; підніміть його спочатку, а потім покладіть на іншу конфорку.

Принцип роботи індукційної поверхні для готування

Індукційна плита схожа на відкрити контур. Схема завершується, коли на неї розміщуються каструлі / каструлі, придатні для індукційного приготування, а електронна система під скляною поверхнею генерує магнітне поле. Металева основа каструль / сковорідок нагрівається, забираючи енергію від цього магнітного поля. Таким чином, тепло утворюється не на поверхні плити, а безпосередньо на горщиках/сковорідках над нею. Скляна поверхня нагрівається теплом каструль/сковорідок.

Переваги готування з індукцією

Індукційні панелі для готування мають деякі переваги, оскільки тепло передається безпосередньо у каструлі/сковорідки.

- Їжа, яка переливається під час готування, не горить швидко, оскільки скляна поверхня для готування не нагрівається безпосередньо. Вона очищається легше.
- Приготування їжі має бути швидшим, оскільки тепло утворюється безпосередньо на горщиках/сковорідках для готування. Таким чином, це заощаджує час та енергію по відношенню до інших типів поверхонь для готування.
- Оскільки тепло подається безпосередньо до горщиків/сковорідок, втрат тепла не відбувається, і це забезпечує більш ефективне приготування їжі.
- Оскільки теплообмін припиняється, а поверхня для готування не нагрівається безпосередньо після видалення каструлі/пательні з поверхні для готування, забезпечується більш безпечне використання у разі можливих випадків під час готування.

Для безпечного використання:

- Не вибирайте високі рівні нагрівання при використанні каструль/сковорідок з поверхнею до якої не прилипає їжа, покритих невеликою кількістю олії або без олії (тефлонового типу).
- Не використовуйте скляну поверхню для готування як місце, де можна щось покласти або як ріжучу поверхню.
- Не кладіть на панель готування металеві предмети (ножі, ложки, каструлі

кришками та інше) вони можуть сильно нагріватися.

- Ніколи не використовуйте для приготування страв алюмінієву фольгу. Ніколи не кладіть на індукційну зону продукти, загорнуті в алюмінієву фольгу.
- Тримайте подалі від плити магнітні предмети, такі як кредитні картки або стрічки, поки вона працює.
- Якщо під вашою плитою є духовка, і вона працює, датчики на панелі для готування можуть знизити рівень приготування або вимкнути поверхню для готування.
- Ваша піч має систему автоматичного вимкнення. Детальна інформація про цю систему наведена в наступних розділах. Однак, якщо ви використовуєте горщики для приготування їжі з тонкою основою, ці горщики нагріваються дуже швидко, а дно каstrулі може розплавитися і пошкодити поверхню для готування та пристрій до того, як увімкнеться система автоматичного вимкнення.

Пательні/горщики для готування

Ви повинні використовувати для приготування їжі на вашій індукційній поверхні тільки феромагнітні, якісні горщики/сковорідки для приготування, на яких є етикетка або попередження про те, що вони сумісні для індукційного приготування. Як правило, чим вище вміст заліза, тим краще будуть працювати каstrулі/сковороди. Діаметр основи каstrуль / каstrуль повинен відповідати зоні індукції. Пропоновані розміри наведені нижче.

Відповідні каstrулі/горщики:

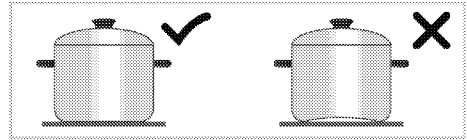
- Чавунні каstrулі/сковорідки
- Емальовані сталеві каstrулі/сковорідки
- Сталеві та нержавіючі горщики /сковорідки (з етикеткою або попередженням про те, що вони сумісні з індукцією)

Непридатні горщики/сковорідки:

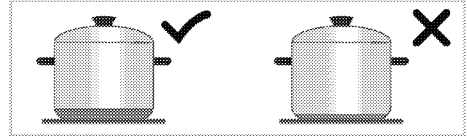
- Алюмінієві горщики/сковорідки
- Мідні горщики/сковорідки
- Латунні каstrулі/горщики
- Скляні горщики/каstrулі
- Кераміка
- Кераміка і порцеляна

Рекомендації:

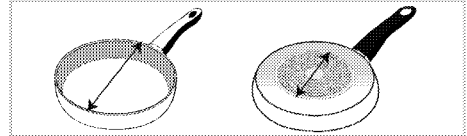
- Використовуйте лише горщики/каstrулі з плоским дном. Не використовуйте каstrулі/сковорідки з опуклими або увігнутими основами.



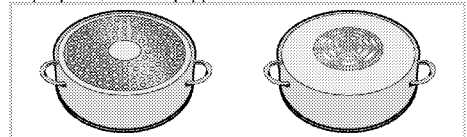
- Використовуйте горщики/сковорідки тільки з товстими, обробленими основами. Якщо ви використовуєте каstrулі на тонкій основі, ці каstrулі дуже швидко нагріваються, а дно каstrулі може розплавитися та пошкодити поверхню для готування та прилад до того, як буде активована система автоматичного вимкнення. Гострі кути можуть призвести до подряпин на поверхні.



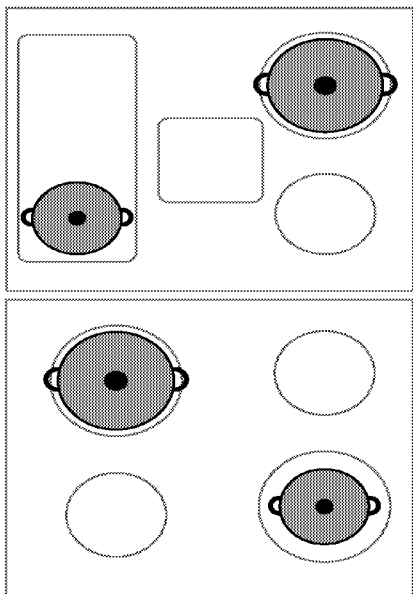
- Основи деяких горщиків/сковорідок мають менше феромагнітне поле, ніж його справжній діаметр. Тільки ця зона нагрівається плитою. Тому тепло не розподіляється рівномірно, а продуктивність приготування знижується. Більше того, такі каstrулі/сковорідки можуть бути не виявлені великими індукційними поверхнями. Таким чином, поверхню для готування слід обирати відповідно до розміру феромагнітного поля.



- Деякі горщики/сковорідки мають основу, яка містить неферомагнітні матеріали, такі як алюміній. Такі типи горщиків/сковорідок можуть не нагріватися належним чином або можуть бути не виявлені індукційною плитою. У деяких випадках може з'явитися попередження про погані горщики/сковорідки.




i Рівний розподіл посуду на правій, лівій і центральній варильній поверхні на вибір позитивно впливає на ефективність приготування під час приготування кількох страв на індукційних варильних поверхнях.



Перевірка кухонних горщиків/сковорідок

Перевірте, чи сумісна ваша каструля з приготуванням їжі за допомогою індукційної плити за допомогою наведених нижче методів.

1. Сумісна, якщо основа вашого горщика тримає магніт.
2. Сумісна, якщо «» не блимає, коли ви ставите горщик на індукційну плиту та вмикаєте плиту.

Рекомендовані розміри кастрюль/сковорідок

Діаметр зони приготування - мм	Діаметр кастрюлі - мм
145	мін. 100 - макс 145
180	мін. 100 - макс 180
210	мін. 140 - макс 210
240	мін. 140 - макс 240
280	мін. 125 - макс 280
320	мін. 125 - макс 320

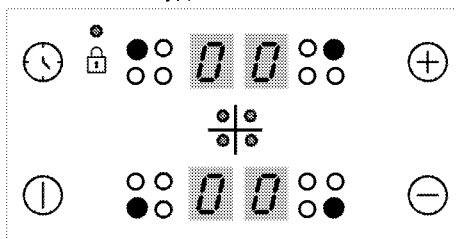
Виявлення кастрюль/кастрюль індукційними панелями для готування залежить від діаметра та феромагнітного матеріала в основі кастрюль. Для

забезпечення виявлення кухонних горщиків/сковорідок та досягнення ефективного приготування, кухонні горщики/сковорідки слід обирати за розміром поверхні для готування. Розміри кастрюль/сковорідок, рекомендовані для розмірів поверхні для готування, наведені вище.





Поводження при кип'ятінні може різнитися залежно від типів кастрюлі, розміру кастрюлі та розміру конфорки. Для більш однорідної поведінки кипіння можна використовувати зону приготування більше на один крок. Використання більшої конфорки не призведе до втрати енергії на індукційних плитах, оскільки тепло створюється лише у відповідній зоні посуду.

Панель управління


i У разі вимкнення електроживлення блокування клавіш буде скасовано.







Кнопки

-  : Кнопка ввімкнення/вимкнення
-  : Кнопка таймера
-  : Кнопка збільшення
-  : Кнопка зменшення

Символи

 : Символ блокування кнопок

Кнопки вибору зони приготування

-  : Кнопка вибору конфорки ззаду ліворуч
-  : Кнопка вибору конфорки спереду ліворуч
-  : Кнопка вибору конфорки спереду праворуч
-  : Кнопка вибору конфорки ззаду праворуч

i Схеми й малюнки подано виключно з інформаційною метою. Фактичний вигляд дисплеїв і функції можуть відрізнятися залежно від моделі варильної панелі.

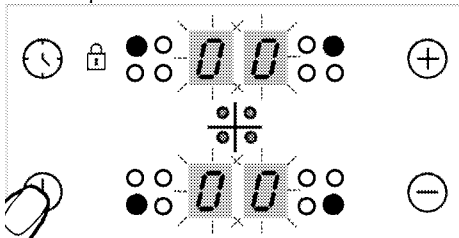
i Керування цим виробом здійснюється за допомогою сенсорної панелі управління. Кожна виконувана операція сенсорної панелі управління підтверджується звуковим сигналом.

i Утримуйте панель управління в чистому й сухому стані. Волога та забруднена поверхня може спричинити несправності.

Вмикання варильної панелі

1. Торкніться клавіші ① на панелі управління.

Символ "0" з'являється на усіх дисплеях зон нагрівання.



i Варильна панель автоматично перемикається в режим очікування, якщо протягом 20 секунд не буде вчинено жодних дій.

Вмикання варильної панелі

1. Торкніться клавіші ① на панелі управління.

Варильна панель вимкнеться й повернеться до режиму очікування.

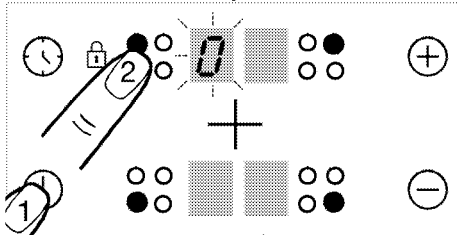
i Символи "H" або "h", які відображаються на дисплеї зони нагрівання, означають, що зона нагрівання все ще гаряча. В такому разі не торкайтеся зон нагрівання.

Індикатор залишкового тепла

Символ "H", який з'являється на дисплеї зони нагрівання, означає, що варильна панель все ще гаряча й може бути використана для підтримки в нагрітому стані незначної кількості їжі. Цей символ згодом перетвориться на символ "h", який означатиме зниження температури.

i У разі вимкнення електроживлення індикатор залишкового тепла не увімкнеться й не попереджатиме користувача про гарячі зони нагрівання.

Вмикання зон нагрівання:



1. Торкніться клавіші ①, щоб увімкнути варильну панель.

2. Торкніться клавіші вибору зони нагрівання, яку хочете увімкнути.

На дисплеї зони нагрівання відобразиться символ "0", а відповідний дисплей засвітиться більш яскраво.

i Варильна панель автоматично перемикається в режим очікування, якщо протягом 20 секунд не буде вчинено жодних дій.

Налаштування рівня нагрівання

i На рівні від 1 до 7 вода або олія в каструлі може кипіти з зупинками. Через це користувач може вважати, що прилад періодично вмикається та вимикається. Такий випадок, який трапляється особливо якщо води або олії мало, не є несправністю; це лише спосіб роботи приладу.

Торкніться клавіш ⊕ або ⊖, щоб встановити рівень температури від "1" до "9", або від "9" до "1".

i Зовнішня секція зони нагрівання індукційної варильної панелі діаметром 280 мм (якщо ваш продукт обладнано зоною нагрівання індукційної варильної панелі діаметром 280 мм) активується тільки тоді, коли на зону нагрівання встановлено достатньо велику каструлю, що накриває зону повністю, а температуру встановлено на позначку вище 8.

Вимикання зон нагрівання:

Зону нагрівання можна вимкнути в три різні способи:

1. Знизивши рівень нагрівання до "0"

Ви можете вимкнути зону нагрівання, знизивши регулювання температури до рівня "0".

2. Торканням символу відповідної зони нагрівання протягом певного часу

Увімкніть зону нагрівання, натиснувши на відповідний символ протягом певного часу, щоб зменшити значення температури до "0".

3. Використанням можливості вимкнення потрібної зони нагрівання за допомогою таймера

По завершенні встановленого часу таймер вимкне відповідну зону нагрівання. На відповідному дисплеї відобразиться "0" або "00".


По завершенні встановленого часу прозвучить звуковий сигнал. Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться будь-якої клавіші на панелі управління.

Висока потужність (прискорений розігрів)

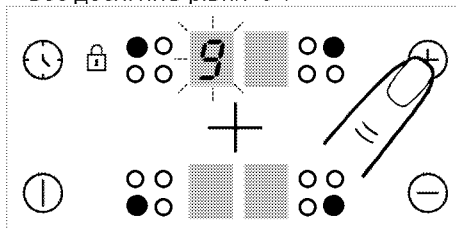
(Ця функція необов'язкова. Її може не бути у вашому виробі.)


Для швидкого нагрівання ви можете застосувати функцію прискореного розігріву "P". Проте, не рекомендується застосовувати цю функцію для приготування впродовж тривалого часу. Функція швидкого розігріву може не бути доступною для всіх зон нагрівання.

Увімкнення високої потужності (прискореного розігріву):



1. Торкніться клавіші , щоб увімкнути варильну панель.
2. Оберіть потрібну зону нагрівання, торкнувшись клавіші вибору зони нагрівання.

3. Торкніться клавіші  або , і перш за все досягніть рівня "9".



4. Коли зона нагрівання буде на рівні "9", торкніться клавіші  один раз, щоб установити температуру зони нагрівання на "P".




Вимкнення високої потужності (прискореного розігріву):

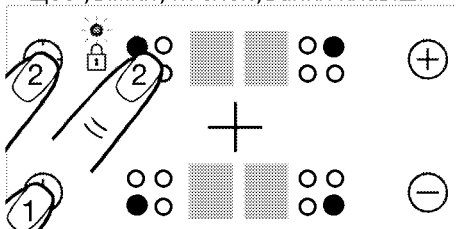
- Щоб вимкнути функцію прискореного розігріву, торкніться клавіші  і встановіть температуру на рівень "9". Зона нагрівання вийде з режиму швидкого розігріву й продовжить працювати на рівні "9".
- Ви можете зменшити температуру, торкнувшись клавіші , або можете повністю вимкнути зону нагрівання, знизивши рівень температури до "0".


Блокування клавіш

Ви можете увімкнути блокування клавіш для запобігання помилковій зміні функцій під час роботи варильної панелі.

Вмикання блокування клавіш




1. Торкніться клавіші , щоб увімкнути варильну панель.
2. Одночасно торкніться клавіш  і , щоб увімкнути блокування клавіш.



- » Клавіші буде заблоковано, на символі  засвітиться точка.

- i** Якщо ви вимкнете варильну панель в режимі блокування клавіш, режим буде активований при наступному увімкненні варильної панелі. Для використання варильної панелі слід вимкнути блокування клавіш.

Вимкання блокування клавіш





1. Коли блокування клавіш активне, одночасно торкніться клавіш  і .
- » Клавіші буде розблоковано, точка на символі  згасне.

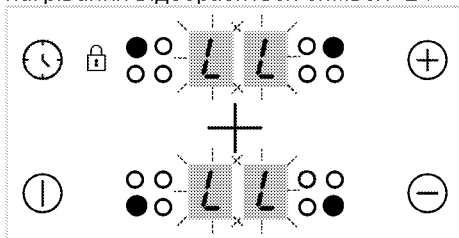
Блокування від дітей (Ця функція необов'язкова. Її може не бути у вашому виробі.)

Для запобігання увімкненню зон нагрівання дітьми ви можете заблокувати варильну поверхню від мимовільного вмикання. Увімкнення та вимкнення блокування від дітей можливе лише в режимі очікування.


- i** У разі відключення живлення дитяче блокування буде скасовано.




Увімкнення блокування від дітей (Ця функція необов'язкова. Її може не бути у вашому виробі.)

1. Торкніться клавіші , щоб увімкнути варильну панель.
2. Одночасно торкніться клавіш  і . Після звукового сигналу торкніться клавіші , щоб увімкнути блокування клавіш.
- » Функцію блокування від дітей буде увімкнено, а на дисплеях усіх зон нагрівання відобразиться символ "L".



Вимкнення блокування від дітей (Ця функція необов'язкова. Її може не бути у вашому виробі.)

1. Коли блокування клавіш активне, торкніться клавіші , щоб увімкнути варильну панель.


2. Одночасно торкніться клавіш  і . Після звукового сигналу торкніться клавіші , щоб вимкнути блокування клавіш.

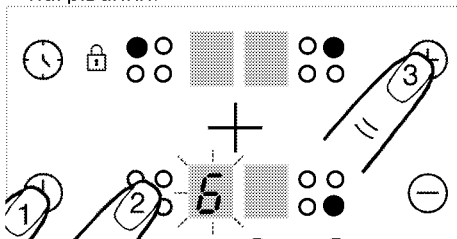
» Функцію блокування від дітей буде вимкнено, а на дисплеях усіх зон нагрівання зникне символ "L".




Функція таймера

Ця функція спрощує приготування їжі. Під час процесу приготування буде відсутня необхідність у нагляді за духовою шафою. Зона нагрівання вимкнеться автоматично в заданий час.

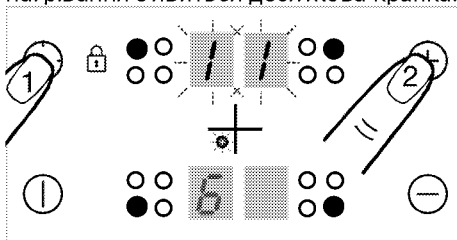
Вмикання таймера

1. Торкніться клавіші , щоб увімкнути варильну панель.
2. Оберіть потрібну зону нагрівання, торкнувшись клавіші вибору зони нагрівання.





3. Торкніться клавіш  або , щоб установити потрібний рівень температури.
4. Торкніться клавіші , щоб увімкнути таймер.

На дисплеї таймера відобразиться символ "00", а на дисплеї вибраної зони нагрівання з'явиться десяткова крапка.



- i** Дисплеї правої задньої та лівої задньої зони нагрівання служать у якості дисплея таймера, коли таймер активний.

5. Торкніться клавіші  або , щоб встановити потрібний час.



- i** Таймер можна налаштувати лише для зон нагрівання, які вже використовуються.
- i** Повторіть вищезазначені процедури для інших зон нагрівання, для яких хочете налаштувати таймер.
- i** Таймер не можна налаштувати, якщо не обрано зону нагрівання та значення температури зони нагрівання.
- i** Коли буде вибрано зону нагрівання, для якої було налаштовано таймер, ви зможете побачити час, що залишається, ще раз натиснувши клавішу .

Вимикання таймера

По завершенні встановленого часу варильна панель автоматично вимкнеться та прозвучить попереджувальний сигнал. Щоб вимкнути його, натисніть будь-яку клавішу.

Завчасне вимикання таймерів

У випадку завчасного вимикання таймера варильна панель працюватиме при встановленій температурі, доки не буде вимкнена.

1. Оберіть зону нагрівання, яку хочете вимкнути.
2. Торкніться клавіші , щоб увімкнути таймер.
3. Доки "00" не з'явиться на екрані таймера, торкайтеся клавіші , щоб установити значення на "00".

Світло у формі крапки на дисплеї відповідної зони нагрівання і сам дисплей повністю вимикаються, після блимання протягом певного часу, і таймер скасовується.

Безпечне й ефективне використання індукційних зон нагрівання

Принципи роботи: індукційна варильна панель обігріває посуд безпосередньо, тому має різноманітні переваги порівняно з іншими типами варильних панелей. Індукційна варильна панель працює ефективніше, а її поверхня не нагрівається. Індукційна варильна панель оснащена надійними запобіжними системами, які забезпечують найвищий рівень безпеки використання.

- i** Варильна панель може бути оснащена індукційними зонами нагрівання діаметром 145, 180 і 210-280 мм, залежно від моделі. В індукційному способі нагрівання кожна зона нагрівання визначає встановлений на ній посуд. Енергія подається лише в місці контакту посуду з зоною нагрівання, що забезпечує мінімальне енергоспоживання.

Система автоматичного вимкнення

Система управління плитою включає систему автоматичного вимкнення. Якщо одна або кілька зон конфорки залишаються увімкненими, зона конфорки через деякий час автоматично вимикається (див. Таблицю-1). У разі встановлення таймера на конфорку екран таймера також вимикається. Обмеження часу для автоматичного вимкнення залежить від обраного рівня температури. Для цього рівня температури застосовується максимальний робочий період. Користувач може знову керувати зоною конфорки після її автоматичного вимкнення, як описано вище.

Таблиця-1: Періоди автоматичного вимкнення

Рівень температури	Періоди автоматичного вимкнення - години
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 хв
P (Прискорений розігрів)	5-10 хв (*)
(*) За 5 хвилин варильна панель перейде на рівень 9.	

Захист від перегріву

Варильна панель має кілька датчиків захисту від перегріву. У разі перегріву може відбутися таке:

- Зона нагрівання, що працює, може вимкнутися.
- Обраний рівень нагрівання може знизитися. Проте цей стан не відображається на індикаторі.


Система захисту від переливання


Варильна панель оснащена системою захисту від переливання. Якщо на панель управління переллється рідина, система захисту від переливання негайно вимкне подачу електроенергії та варильну панель. У цей час на дисплеї відобразиться попереджувальний символ "F".

Точне налаштування потужності

Одним із принципів роботи індукційної варильної панелі є негайна реакція на команди. Вона швидко змінює

налаштування потужності, Таким чином, ви маєте можливість запобігти переливанню рідини (води, молока тощо) з посуду, навіть коли вона вже піднялася до краю.

 Якщо поверхня сенсорної панелі управління знаходиться під інтенсивним потоком пари, система управління може вимкнутися, та прозвучить сигнал про помилку.

 Поверхня сенсорної панелі управління має бути чистою. В іншому разі це може спричинити помилки в роботі.

6 Загальна інформація щодо приготування їжі

У цьому розділі ви знайдете поради щодо підготування та приготування ваших страв.

Загальні попередження про приготування їжі на плиті

- Не заповнюйте каструлю рослинною олією понад третину. Під час нагрівання олії не залишайте варильну панель без нагляду. Перегріта олія може спричинити пожежу. **Не намагайтеся загасити пожежу водою!** При займанні олії накрийте посуд ковдрою чи вологою тканиною. Якщо це безпечно, вимкніть варильну панель і зателефонуйте до пожежної служби.
- Перед смаженням продуктів завжди видаляйте з них надлишки води і

повільно кладіть всередину розігрітої олії. Переконайтесь, що заморожені продукти розморожені перед смаженням.

- Під час нагрівання масла переконайтесь, що казан, який ви використовуєте, сухий і тримайте кришку відкритою.
- Рекомендації щодо приготування їжі з енергозбереженням можна знайти в розділі «Інструкції з охорони навколишнього середовища».
- Температурні та часові значення для приготування їжі можуть бути різними в залежності від рецепту та об'єму. З цієї причини ці значення наводяться як діапазони.

7 Догляд і технічне обслуговування

Загальна інформація щодо очищення

▲ Загальні попередження

- Зачекайте, поки виріб охолоне, перш ніж його чистити. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Не наносіть миючі засоби безпосередньо на гарячі поверхні. Це може призвести до постійних плям.
- Прилад слід ретельно очищати та висушувати після кожного використання. Так, залишки їжі легко очищаються, і ці залишки не буде спалено при повторному використанні виробу. Таким чином, термін служби приладу продовжується, і зменшуються кількість часто виникаючих проблем.
- Не використовуйте засоби для чищення парою.
- Деякі миючі та чистячі засоби можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте абразивні миючі засоби, чистячі порошки, чистячі креми, засоби видалення накипу або гострі предмети.
- Не потрібно використовувати спеціальні миючі засоби для чищення після кожного використання. Очистіть прилад посудомийним засобом, теплою водою та м'якою тканиною або губкою та висушіть сухою тканиною з мікрофібри.
- Упевнитесь, що повністю витераєте залишки рідини після чищення та негайно відчіщаєте будь-яку їжу, яка бризкає під час готування.
- Не мийте будь-які компоненти приладу в посудомийній машині.

Для варильної панелі:

- Кислотні забруднення, такі як молоко, томатна паста та олія, можуть викликати постійні плями на варильних поверхнях та компонентах конфорок/конфорок. Очистіть заліті рідини одразу після охолодження варильної панелі, вимкнувши її.

Поверхні з нержавіючої сталі

- Не використовуйте чистячі засоби, що містять кислоту або хлор, для очищення поверхонь та ручок з нержавіючої сталі.
- Поверхня з нержавіючої сталі може змінювати колір з часом. Це нормально. Після кожного використання очищайте миючим засобом, придатним для поверхонь з нержавіючої сталі.
- Чистіть м'якою мильною тканиною та рідким (не дряпаючим) миючим засобом, придатним для нержавіючих поверхонь, обережно протираючи в одному напрямку.
- Негайно, не чекаючи видаляйте вапно, масло, крохмаль, молоко та білкові плями на нержавіючих і скляних поверхнях. Плями можуть іржавіти протягом тривалого часу.

Скляні поверхні

- При очищенні скляних поверхонь не використовуйте скребки з твердих металів та абразивні миючі матеріали. Вони можуть пошкодити скляну поверхню.
- Очистіть виріб за допомогою засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини з мікрофібри для скляних поверхонь, та висушіть його сухою тканиною.
- Якщо після чищення залишився миючий засіб, протріть його холодною водою і висушіть м'якою та сухою тканиною з мікрофібри. Залишки миючого засобу можуть пошкодити скляну поверхню наступного разу.
- Ні в якому разі не слід очищати висушені залишки на скляній поверхні зубчастими ножами, металеву губкою або подібними дряпаючими інструментами.
- Ви можете видалити плями кальцію (жовті плями) на скляній поверхні за допомогою комерційно доступного засобу для видалення накипу за допомогою засобу, с такими складовими як оцет або лимонний сік.

- Якщо поверхня сильно забруднена, нанесіть губкою засіб для чищення на пляму і довго чекайте, щоб вона зпрацювала. Потім очистіть скляну поверхню мокрою ганчіркою.
- Знебарвлення та плями на скляній поверхні це нормально та не є дефектами.

Пластикові деталі та пофарбовані поверхні

- Очистіть пластикові частини та пофарбовані поверхні за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть їх сухою ганчіркою.
- Не використовуйте тверді металеві скрепки та абразивні чистячі засоби. Вони можуть пошкодити поверхні.
- Переконайтеся, що з'єднання частин приладу не залишаються вологими та з миючим засобом. В іншому випадку на цих з'єднаннях може виникнути корозія.

Чищення плити

Скляна поверхня приготування

Виконайте кроки з чищення скляних поверхонь зазначені у розділі «Загальні відомості про очищення» при чищенні скляних поверхонь для готування. Ви можете виконати чищення відповідно до наведеної нижче інформації в особливих випадках.

- Продукти на основі цукру, такі як темні вершки, крохмаль і сироп, слід

негайно очищати, не чекаючи поки поверхня охолоне. Інакше скляна поверхня для готування може остаточно пошкодитися.

- Не використовуйте чистячі засоби поки поверхня для готування гаряча, інакше можуть з'явитись постійні плями.

Очищення панелі управління

- Під час очищення панелей та ручки регулятора, протріть панель та ручки вологою м'якою тканиною та висушіть сухою тканиною. Не знімайте ручки та прокладки під ними для чищення панель управління. Так можна пошкодити панель управління та ручки.
- Під час чищення панелей з нержавіючої сталі та ручки регулятора не використовуйте засоби для чищення нержавіючої сталі на ручках та біля них. Індикатори навколо регуляторів можуть бути пошкоджені.
- Сенсорні кнопки слід очистити за допомогою вологої м'якої ганчірки та висушити сухою ганчіркою. Якщо ваш виріб має функцію блокування елементів управління, перед проведенням очищення панелі управління слід застосувати цю функцію. Інакше сенсорні кнопки можуть працювати неправильно.

8 Пошук та усунення несправностей

Якщо ви не можете усунути несправності, хоча ви виконали інструкції в цьому розділі, зверніться до авторизованого сервісного центру або ліцензованого спеціаліста чи торговельного представника, у якого ви придбали виріб. Ніколи не намагайтеся самостійно відремонтувати несправний виріб.

Виріб не працює.

- Мережевий запобіжник несправний або спрацював. >>> *Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть їх або виконайте скидання.*
- Виріб не підключено до (заземленої) розетки. >>> *Перевірте підключення.*
- Кнопки / регулятори на панелі управління не функціонують. >>> *Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування клавіш, можливо ця функція була увімкнена. Будь ласка, вимкніть її.*
- Дисплей не активується, коли ви знову вмикаєте конфорку. >>> *Відключіть прилад за допомогою автоматичного вимикача. Зачекайте мінімум 20 секунд, а потім знову підключіть.*
- Активовано захист від перегрівання. >>> *Дайте конфорці охолонути.*
- Невірно вибрано посуд для приготування. >>> *Перевірте посуд.*

"#" позначка з'являється на дисплеї зони приготування.

- Ви не помістили посуд в зону активного приготування. >>> **Перевірте наявність посуду в зоні приготування їжі.**
- Ваш посуд не призначений для індукційного приготування їжі. >>> *Переконайтесь, що ваш посуд сумісний з індукційною конфоркою.*
- Посуд не розташований належним чином по центру або нижня поверхня посуду недостатньо широка для зони приготування. >>> *Виберіть достатньо широкий посуд і правильно розташуйте посуд у зоні приготування їжі.*
- Посуд або зона приготування їжі перегрівається. >>> *Дайте їм охолонути.*

Вибрана зона приготування їжі раптово вимикається під час роботи.

- Можливо вийшов час приготування для вибраної зони приготування. >>> *Необхідно встановити новий час приготування або завершити приготування їжі.*
- Активовано захист від перегрівання. >>> *Дайте конфорці охолонути.*
- Сенсорна панель управління може бути закрита сторонніми предметами. >>> *Видаліть сторонній предмет з панелі.*

Посуд не нагрівається, навіть якщо зона приготування їжі увімкнена.

- Ваш посуд не призначений для індукційного приготування їжі. >>> *Переконайтесь, що ваш посуд сумісний з індукційною конфоркою.*
- Посуд не розташований належним чином по центру або нижня поверхня посуду недостатньо широка для зони приготування. >>> *Виберіть достатньо широкий посуд і правильно розташуйте посуд у зоні приготування їжі.*

Вентилятор охолодження продовжує працювати навіть після вимкнення конфорки.

- Це не є несправністю. Вентилятор охолодження буде продовжувати працювати, поки електронний сенсор конфорки не охолоне до відповідної температури.

Шум від плити під час варіння

Під час готування з плити можуть чути деякі звуки. Ці звуки зумовлені складом посуду для готування. Ці звуки є нормальними, вони не є несправністю, і вони є частиною індукційної технології.

Можливі шуми та причини

- **Шум вентилятора:** Плита оснащена вентилятором, який автоматично активується відповідно до температури приладу. Вентилятор має різні робочі рівні і працює на різних рівнях відповідно до температури.
- **Низькі звуки, схожі на робочий шум трансформатора:** Це пов'язано з природою індукційної технології. Оскільки тепло передається безпосередньо на основу варильної посудини, такі звукові сигнали можуть чути відповідно до матеріалу посуду для готування. Таким чином, різні шуми можна чути з різного посуду.
- **Шум розтріскування:** Причиною цього є структура і матеріал основи посуду для готування. Якщо кухонна посудина виготовлена з різних шарів з різними матеріалами, можна чути звуки розтріскування.
- **Шум ниття:** Звук ниття можна почути, коли дві зони готування на одній стороні плити використовуються для приготування їжі з різним рівнем готування.

Коди помилок/причини та можливі рішення - Для плити

Коди помилок	Причини помилок	Можливі рішення
E 22 E 26	Індукційна плита перегріта.	Вимкніть індукційну плиту і почекайте, поки вона охолоне. Помилка повинна бути усунена, коли температура плити знизиться нижче меж.
E 46	Одна або кілька клавіш утримуються натиснутими більше 10 секунд. На панелі керування залишився предмет, або на елемент керування впливає пара.	Проблема вирішиться, коли ви заберете руку від плити. Проблема повинна бути вирішена після очищення панелі управління.
E 47	Горщик, придатний для індукційного нагрівання, не використовується.	Помилка повинна бути усунена, у разі використання горщика, придатного для індукційного нагрівання.
E 1 - E 15	Помилка зв'язку на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 16 - E 21	Помилка датчика температури на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 23 E 24	Помилка програмного забезпечення на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 25	Помилка роботи вентилятора на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 31 - E 45	Помилка апаратного забезпечення електронної плати на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.

Коди помилок	Причини помилок	Можливі рішення
E 48 E 49 E 51	Помилка датчика на індукційній плиті.	Сенсорна апаратура повинна бути сумісна з умовами експлуатації. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 52 - E 57	Помилка високої температури на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту і почекайте, поки вона охолоне. Помилка повинна бути усунена, коли температура сенсора знизиться нижче меж. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.

Виробник: "Arçelik A.S."

"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445, Туреччина
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Söğütözü, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,
адреса: Бізнес Парк «Європасаж» 01033, м. Київ, вул. Сім'ї Прахових, 58/10, 1-й поверх,
тел/факс.: 0-800-500-4-3-2:

Термін служби десять років

Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити, зателефонувавши на гарячу лінію 0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць. Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.

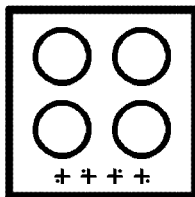
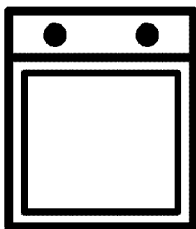


Ugradbena pećnica

Uputstvo za upotrebu

Ugradbena pećnica

Korisnički priručnik



BBSM13300XM

BS / HR

385.4422.53/R.AB/11.05.2023/4-1

7754886713



RECIKLIRANI I
RECIKLABILNI PAPIR

Poštovani korisnici,

Prije uporabe proizvoda, pročitajte ovaj priručnik.

Beko Hvala na odabiru proizvoda. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju učinkovitost. Da biste to postigli, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data prije uporabe proizvoda i sačuvajte istu za naknadnu referencu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Pratite uputstva obrađujući pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u uputstvu za upotrebu. Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja 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.

Korisnički priručnik sadrži sljedeće simbole:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozljedu.

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



Opasnost koja može za rezultat imati opekotine zbog kontakta s vrućim površinama.



Važne informacije ili korisni savjeti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu!



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

1 Sigurnosna uputstva 4

Namjena..... 4
 Sigurnost djece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca 4
 Električna sigurnost 5
 Sigurnost u transportu 7
 Sigurnost pri ugradnji 7
 Sigurnost upotrebe 7
 Upozorenja o temperaturi..... 8
 Uporaba dodataka..... 8
 Sigurnost kuvanja..... 8
 Sigurnost pri održavanju i čišćenju..... 9

2 Uputstva za zaštitu okoliša 11

Propis o odlaganju otpada..... 11
 Usklađenost sa WEEE Direktivom i odlaganje otpadnog proizvoda 11
 Odlaganje materijala za pakovanje..... 11
 Preporuke za štednju energije 11

3 Vaš proizvod 12

Predstavljanje proizvoda..... 12
 Predstavljanje i uporaba kontrolne table proizvoda..... 13
 Kontrola rerne..... 13
 Radne funkcije rerne 14
 Dodaci uređaja..... 15
 Korišćenje dodataka uređaja..... 16
 Tehničke specifikacije 18

4 Prva uporaba 19

Prvo postavljanje vremena 19
 Prvo čišćenje 19

5 Kako rukovati pećnicom 21

Opće informacije o uporabi rerne 21
 Rad kontrolne jedinice rerne..... 21
 Postavke 24

6 Opće informacije o spremanju hrane 26

Opća upozorenja o spremanju hrane u rerni 26
 Peciva i hrana iz rerne..... 26
 Meso, riba i meso od peradi..... 28
 Gril 29
 Testna jela..... 30

7 Održavanje i njega 32

Opće informacije o čišćenju 32
 Čišćenje dodataka 33
 Čišćenje kontrolne table 33
 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane) 33
 Jednostavno paročišćenje..... 34
 Čišćenje vrata rerne..... 34
 Skidanje unutarnjeg stakla sa vrata rerne..... 36
 Čišćenje sijalice u rerni 36

8 Rješavanje problema 38

1 Sigurnosna uputstva

- Ovaj odjeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od tjelesnih ozljeda ili oštećenja imovine.
 - Ako je proizvod prenešen na drugu osobu ili polovni uređaj dat na korišćenje, uz proizvod treba isporučiti uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda, druga relevantna dokumenta i dodatke.
 - Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati kao rezultat nepoštovanja ovih uputstava.
 - Ako se ne pridržavate ovih uputstava, bilo koja garancija biće poništena.
 - **▲** Ugradnju i popravke uvijek treba da obavlja proizvođač, ovlašćeni servis ili lica koja je imenovao uvoznik.
 - **▲** Koristite samo originalne rezervne djelove i dodatke.
 - **▲** Ne pokušavajte popraviti i mijenjati nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
 - **▲** Ne izvodite tehničke modifikacije na proizvodu.
- ▲ Namjena**
- Ovaj proizvod je dizajniran za kućnu upotrebu. On nije namijenjen za komercijalnu upotrebu.
 - Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Uređaj je predviđen za upotrebu u kuhinjskim i kućnim kuhinjama u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima.
 - **UPOZORENJE:** Ovaj proizvod treba koristiti samo za spremanje hrane. Ne treba ga koristiti u različite svrhe, poput zagrijavanja prostorije.
 - Pećnica se može koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i grilovanje hrane.
 - Ovaj proizvod ne treba koristiti za grijanje, zagrijavanje tanjura, kačenje ručnika ili odjeće na ručki za potrebe sušenja.
- ▲ Sigurnost djece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca**
- Ovaj proizvod mogu koristiti djeca sa 8 i više godina starosti i osobe sa fizičkim,

- čulnim ili mentalnim nedostacima i osobama bez znanja ili iskustva, isključivo ukoliko su pod nadzorom i kada im se objasni način sigurne upotrebe aparata i moguće opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca nikada ne smiju da čiste i održavaju uređaj, sem ako se nalaze pod nadzorom odrasle osobe.
 - Ovaj proizvod ne smiju koristiti osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima (uključujući djecu), osim ako se drže pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
 - Djecu treba nadzirati da bi se obezbijedilo da se ne igraju sa ovim uređajem.
 - Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati, penjati se ili ulaziti u proizvod.
 - Ne stavljajte predmete na proizvod koje djeca mogu da dohvate.
 - **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Djecu držite dalje od proizvoda.

- Ambalažni materijal čuvajte izvan dohvata djece. Postoji rizik od ozljede i gušenja!
- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite djeci da sjede na njima. Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki na vratima rerne.
- (Ako vaš proizvod ima utikač) Zbog sigurnosti djece, isključite utikač i onemogućite rad proizvoda prije nego ga odložite.



Električna sigurnost

- Uređaj povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa voltažom navedenom na tipskoj naljepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez uzemljenja u skladu sa lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak proizvoda moraju biti na lako dostupnom mjestu (na koje neće uticati plamen štednjaka). Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uređaj priključen mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, sklopka, itd.), u

skladu s propisima koji uređuju napajanje električnom energijom i odvajanje svih polova od mreže.

- Proizvod se ne smije priključiti u utičnicu tokom ugradnje, popravke i transporta.
- Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrijednostima napona struje i frekvencije navedene na tipskoj naljepnici.
- (Ako vaš proizvod nema kabel za napajanje) Koristite samo priključni kabel naveden u odjeljku „Tehničke specifikacije“.
- Ne gurajte kabel za napajanje ispod ili iza proizvoda. Ne stavljajte teške predmete na kabel za napajanje. Kabel za napajanje ne treba da se savija, prelama i ne smije da dođe u kontakt sa bilo kojim izvorom topline.
- Dok rerna radi, i njena stražnja površina se zagrijeva. Kablovi za napajanje ne smiju dodirivati zadnju površinu, ukoliko je taj slučaj, priključci se mogu oštetiti.
- Pazite da ne zaglavite električni kabel između vrata rerne i okvira i ne postavljajte

ga na vruće površine. U suprotnom, može se istopiti izolacija kabela i može doći do požara usljed nastanka kratkog spoja.

- Koristite samo originalni kabel. Ne koristite odsječene ili oštećene kablove ili produžne kablove.
 - Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašćeni servis ili osoba koju je odredila kompanija uvoznik, kako bi se spriječile moguće opasnosti.
 - **UPOZORENJE:** Prije zamjene sijalice u rerni, isključite proizvod sa napajanja da biste izbjegli opasnost od strujnih udara. Isključite proizvod ili isključite osigurač u kutiji s osiguračima.
- (Ako vaš proizvod ima utikač)
- Ne priključujte proizvod u utičnicu koja je labava, ispala iz svog ležišta, slomljena, prljava, masna, uz rizik od kontakta s vodom (na primjer, voda koja može procuriti iz šaltera).
 - Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama! Ne vucite za kabel kada isključujete uređaj iz struje, uvijek vucite za utikač.

- Provjerite da li je utikač proizvoda čvrsto priključen u utičnicu da se izbjegne stvaranje luka.

Sigurnost u transportu

- Prije transporta proizvoda isključite proizvod sa napajanja.
- Proizvod je težak, potrebno je da ga nose najmanje dvije osobe.
- Ne koristite vrata i/ili ručku za transport ili premještanje proizvoda.
- Ne stavljajte druge predmete na uređaj i nosite ga uspravno.
- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli karton i čvrsto ga zalijepite. Učvrstite proizvod trakom kako ne bi došlo do oštećenja uklonjivih ili pokretnih djelova proizvoda ili samog proizvoda.
- Pogledajte cijeli proizvod da bi utvrdili da li ima oštećenja koja su mogla nastati tokom transporta.

Sigurnost pri ugradnji

- Prije ugradnje proizvoda, provjerite da li ima oštećenja. Ako je proizvod oštećen, nemojte ga ugrađivati.

- Ne postavljajte proizvod u blizini izvora toplote (radijatori, štednjak i sl.).
- Držite sve ventilacione kanale otvorenima oko proizvoda.
- Da biste spriječili pregrijavanje, proizvod ne treba postavljati iza ukrasnih vrata.

Sigurnost upotrebe

- Obavezno isključite proizvod nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme, isključite ga sa napajanja ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite neispravan ili oštećen proizvod. Ako postoje, isključite električne/plinske priključke proizvoda i pozovite ovlašćeni servis.
- Ne koristite proizvod sa uklonjenim ili polomljenim staklima prednjih vrata.
- Ne penjite se na proizvod da biste dohvatili bilo šta ili iz bilo kojeg drugog razloga.
- Ne koristite proizvod u situacijama koje mogu utjecati na vaše rasuđivanje, kao što su korišćenje opojnih sredstava i/ili upotreba alkohola.

- Zapaljivi predmeti ostavljeni u području za pripremu hrane mogu se zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u području za pripremu hrane.
- Ručka rerne nije sušilica za ručnike. Kada koristite proizvod, ne kačite ručnike, rukavice ili sličan tekstil.
- Šarke na vratima proizvoda se pomjeraju i zatežu prilikom otvaranja i zatvaranja vrata. Kada otvarate/zatvarate vrata, ne držite dio sa šarkama.

Upozorenja o temperaturi

- **UPOZORENJE:** Dok proizvod radi, izloženi djelovi će biti vrući. Ne dirajte proizvod i grijaće elemente. Djeca mlađa od 8 godina ne smiju se približavati proizvodu bez odrasle osobe.
- Ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale u blizini proizvoda, jer će ivice biti vruće tokom rada.
- Budući da para može izaći iz rerne, držite se na propisnoj udaljenosti dok otvarate vrata rerne. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima.

- Proizvod može biti vruć tijekom uporabe. Ne dirajte zagrijane odjeljke, unutrašnje djelove rerne, grijaće elemente itd.
- Kada stavljate hranu u vruću rernu, vadite hranu itd., uvijek koristite rukavice otporne na toplinu.

Uporaba dodataka

- Važno je da metalna rešetka i pleh budu propisno postavljeni na njihova predviđena mjesta. Za detaljne informacije pogledajte odjeljak "Uporaba dodataka".
- Dodaci mogu oštetiti staklo na vratima prilikom zatvaranja vrata proizvoda. Dodatke uvijek gurnite do kraja prostora za pečenje.

Sigurnost kuvanja

- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može se zapaliti ako je izložen vrućim površinama, tako uzrokujući požar.
- Ostaci hrane, ulje itd. mogu se zapaliti u prostoru za spremanje hrane. Prije spremanja hrane uklonite krupnije nečistoće.

- Opasnost od trovanja hranom. Ne čuvajte hranu u rerni duže od sat vremena prije i posle pripreme. U suprotnom možete izazvati trovanje hranom ili bolesti.
- Ne zagrijevajte zatvorene limenke i staklene posude. Nastali pritisak može dovesti do pucanja tegle.
- Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za rernu (pleh, žičani gril, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrijanu rernu. Uklonite suvišne komade papira za pečenje sa dodataka ili posude kako biste izbjegli dodir s grijaćim elementima rerne. Nikada ne koristite papir za pečenje na temperaturi u rerni većoj od maksimalne temperature korišćenja navedene na papiru za pečenje koji koristite. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno rerne.
- Pleh za pečenje, tanjure ili aluminijumsku foliju ne postavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota može oštetiti osnovu rerne.
- Za vrijeme 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. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji dio grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.



Sigurnost pri održavanju i čišćenju

- Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od strujnog udara!
- Ne čistite proizvod paročistačima, jer to može izazvati strujni udar.
- Za čišćenje stakla prednjih vrata rerne/(ako postoje) gornjih stakala rerne nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugače, žičanu vunu ili sredstva za izbjeljivanje. Ovi materijali mogu prouzrokovati ogrebotine i pucanje staklenih površina.
- Kontrolnu ploču uvijek održavajte čistom i suhom.

Vlažna i prljava površina
može prouzrokovati

probleme u radu sa
funkcijama.

2 Uputstva za zaštitu okoliša

Propis o odlaganju otpada Usklađenost sa WEEE Direktivom i odlaganje otpadnog proizvoda



Ovaj proizvod je u skladu sa EU WEEE Direktivom (2012/19/EU). Ovaj proizvod posjeduje klasifikacijski simbol za otpadnu električnu i elektroničku opremu (WEEE).

Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih dijelova koji se mogu ponovo upotrijebiti i koji su pogodni za recikliranje. Nemojte odlagati otpadni proizvod s običnim kućnim i drugim otpadima čiji je vijeka trajanja prošao. Odnosite taj otpad na odlagalište za reciklažu električne i elektroničke opreme. Molimo vas posavjetujte se sa lokalnim institucijama da saznate gdje se nalaze ova odlagališta. Odgovarajuće odlaganje korištenih uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posljedica na okoliš i zdravlje ljudi.

Usklađenost sa RoHS Direktivom:

Proizvod koji ste kupili je u skladu sa EU RoHS Direktivom (2011/65/EU). On ne sadrži nikakve štetne i zabranjene materijale specificirane u ovoj Direktivi.

Odlaganje materijala za pakovanje

- Materijal za pakovanje predstavlja opasnost po djecu. Čuvajte materijal za pakovanje na sigurnom mjestu van

dohvata djece. Materijali za pakovanje ovog proizvoda napravljeni su od reciklirajućeg materijala. Pravilno ih odložite i sortirajte ih u skladu sa uputstvima za reciklažu otpada. Nemojte ih odlagati zajedno sa običnim kućnim otpadom.

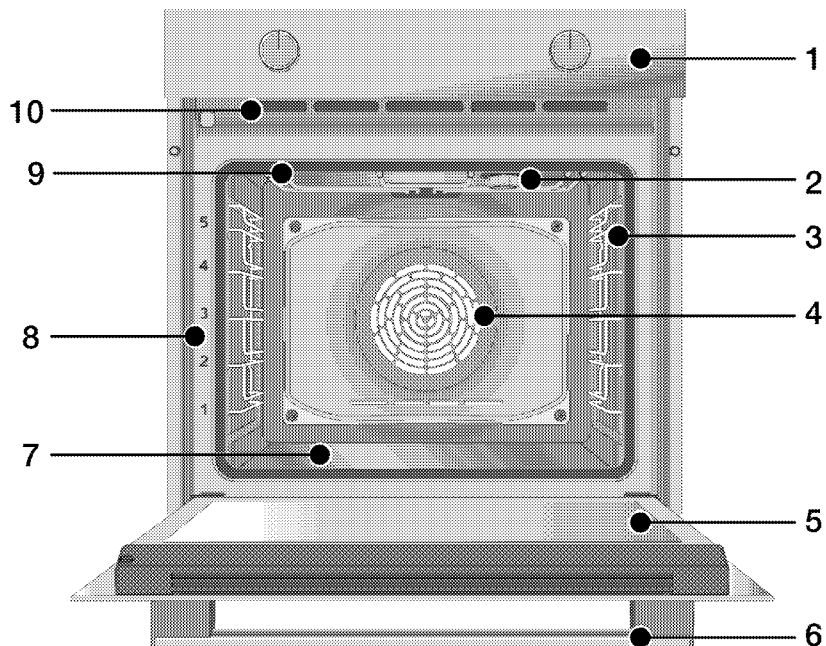
Preporuke za štednju energije

Informacije o energetskej efikasnosti prema EU 66/2014 mogu se pronaći na karti proizvoda date uz proizvod. Sljedeći prijedlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski učinkovit način:

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

3 Vaš proizvod

Predstavljanje proizvoda



1 Kontrolna tabla

2 Sijalica*

3 Žičane police**

4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)

5 Vrata

6 Ručka

7 Donji grijač (donja čelična ploča)

8 Pozicije police

9 Gornji grijač

10 Ventilacioni otvori

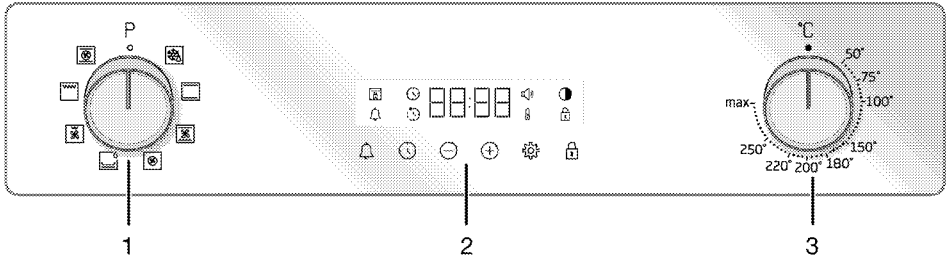
* Zavisi od modela. Vaš proizvod možda nema sijalicu ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

** Zavisi od modela. Možda vaš proizvod nema žičane police. Na slici, žičane police su prikazane kao primjeri.

Predstavljanje i uporaba 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.

Kontrola rerne



- 1 Dugme za izbor funkcije
- 2 Tajmer
- 3 Dugme za temperaturu

Ako vaš proizvod ima okruglo dugme/dugmad pomoću kojeg se njime upravlja, to dugme se može uvući u ploču i izaći van nakon pritiska na isto kod nekih modela. 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.

Dugme za izbor funkcije

Pomoću dugmeta za izbor funkcije možete odabrati radne funkcije rerne. Birati možete okretanjem ulijevo/udesno od početnog (gornjeg) položaja.

Dugme za temperaturu

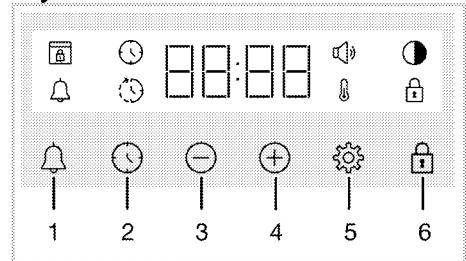
Pomoću dugmeta za temperaturu možete da izaberete temperaturu na koj želite da spremate hranu. Okrenite u smjeru kazaljke na satu od početnog (gornjeg) položaja da biste izabrali.

Indikator temperature

Simbol temperature na zaslonu vam pokazuje nivo temperature unutar rerne. Simbol temperature pojavljuje se na zaslonu kada započne spemanje hrane, a simbol temperature nestaje kada dostigne postavljenu temperaturu. Kada temperatura

u rerni padne ispod postavljene temperature, simbol temperature se ponovo pojavljuje.

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 jačine zvuka
- : Simbol zaključavanja vrata*

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

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.

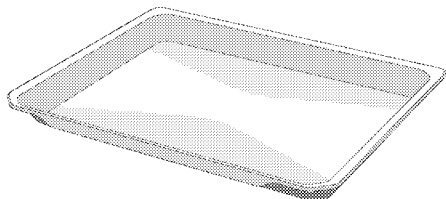
Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Rad sa ventilatorom	-	Rerna se ne zagrijeva. Radi samo ventilator (na zadnjoj strani). Odgovara za otapanje zamrznute hrane, sporo i na sobnoj temperaturi i za rashlađivanje pečene hrane. Vrijeme potrebno za odmrzavanje cijelog komada mesa duže je od vremena odmrzavanja hrane sa žitaricama.
	Gornji i donji grijač	*	Hranu zagrijevaju gornji i donji grijač istovremeno. Pogodno za kolače i gulaše u kalupima za pečenje ili kolače i peciva. Pečenje u samo jednom plehu.
	Donji grijač	*	Uključen je samo donji grijač. Pogodan je za hranu kojoj je potrebno da malo potamni sa donje strane. Ovu funkciju treba koristiti i za jednostavno paročišćenje.
	Gornji i donji grijač + ventilator	*	Vrući vazduh zagrijan gornjim i donjim grijačima raspoređuje se ravnomjerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pečenje u samo jednom plehu.
	Grijanje s ventilatorom	*	Vrući vazduh zagrijan toplim ventilatorom raspoređuje se ravnomjerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pogodan je za spremanje hrane u više posuda na različitim nivoima polica.
	Funkcija "3D"	*	Gornji grijač, donji grijač i topli ventilator. Svi dijelovi proizvoda se ravnomjerno i brzo peku. Pečenje u samo jednom plehu.
	Puni gril	*	Veliki gril na gornjem dijelu rerne radi. Pogodan je za grilovanje velikih količina.
	Niski gril + ventilator	*	Vruć vazduh zagrijan tokom funkcije malog grila brzo se raspoređuje u rerni ventilatorom. Pogodan je za grilovanje malih količina.

* Vaš proizvod radi u temperaturnom opsegu navedenom na okruglom dugmetu za temperaturu.

Dodaci uređaja

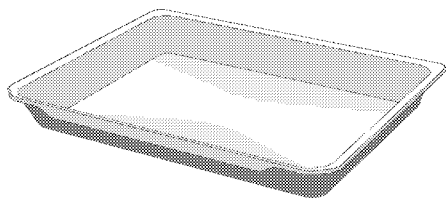
Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odjeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Možda uz vaš uređaj ne postoji svaki dodatak opisan u uputstvu za upotrebu.

NAPOMENA : Plehovi uz vaš uređaj se mogu deformirati zbog uticaja temperature. Navedeno neće uticati na rad uređaja. Deformacija nestaje kada se pleh ohladi.



Standardni pleh

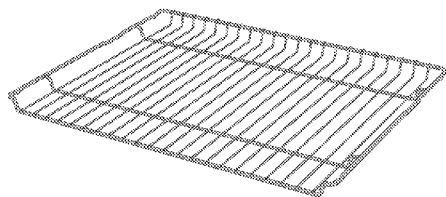
Koristi se za tijesta, smrznutu hranu i velike komade pečenja.



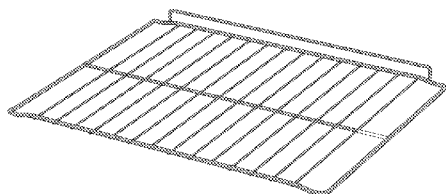
Duboki pleh

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

Modeli sa žičanim policama:



Modeli bez žičanih polic:



Žičani gril

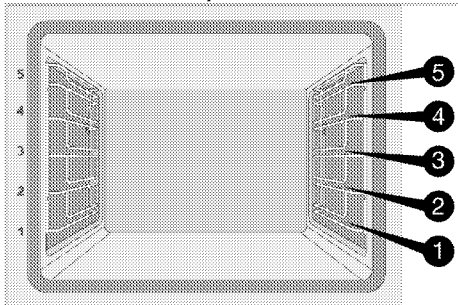
Koristi se za pečenje ili stavljanje hrane koja će se peći, pržiti ili kuhati u kaserolama na željenuolicu.

Korišćenje dodatka uređaja

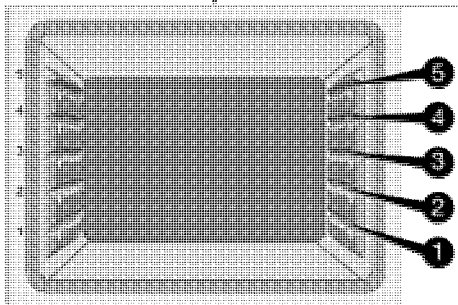
Police za pripremu hrane

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

Modeli sa žičanim policama



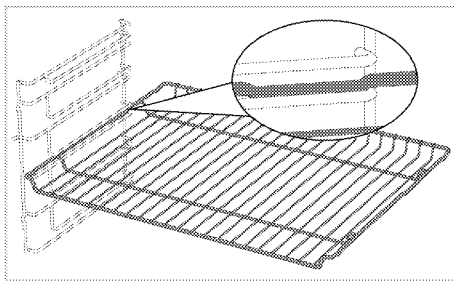
Modeli bez žičanih policia



Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

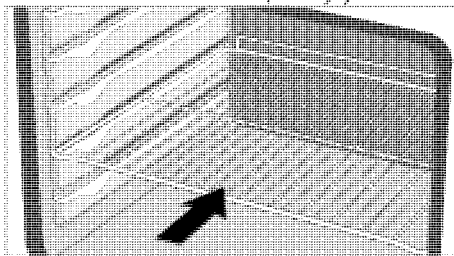
Modeli sa žičanim policama:

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 pečenja, žica za gril mora biti pričvršćena graničnikom na žičanoj polici. Ne smije mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid rerne.



Modeli bez žičanih policia:

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.

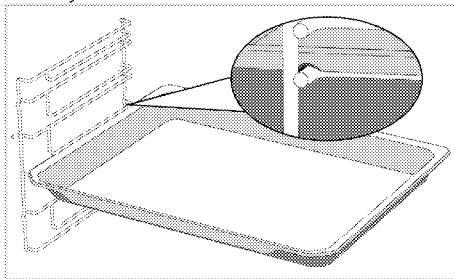


Postavljanje pleha na police za pečenje

Modeli 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.

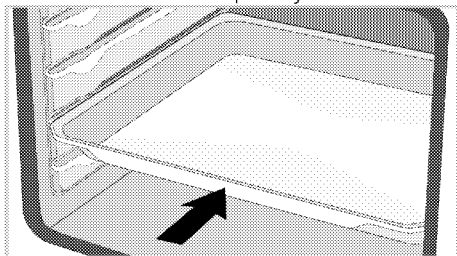
Za bolje rezultate pečenja, pleh mora biti pričvršćen graničnikom za žičanu policu. Ne smije mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid rerne.



Modeli bez žičanih policia:

Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u

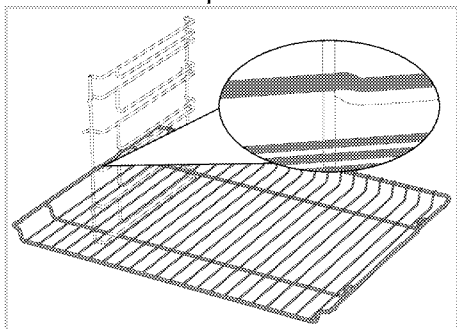
samo jednom smjeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



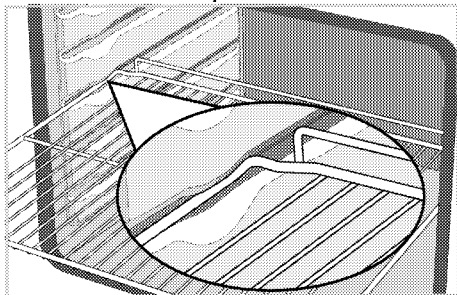
Funkcija zaustavljanja žice za grill

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

Modeli sa žičanim policama



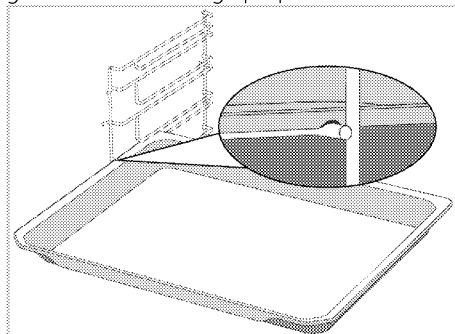
Modeli bez žičanih policica



Funkcija zaustavljanja pleha za žicu za grill - Modeli sa žičanim policama

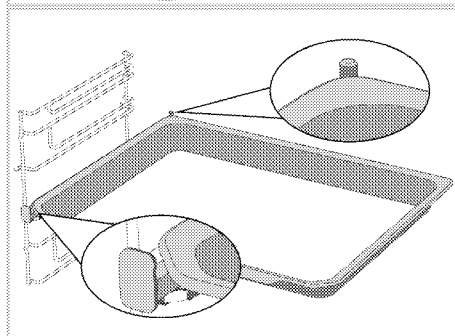
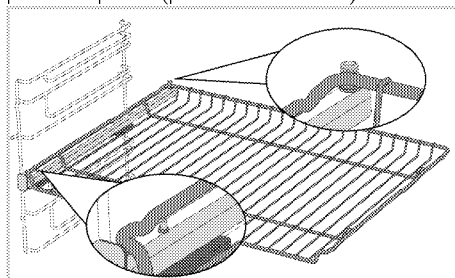
Postoji i funkcija graničnika koji sprječava ispadanje pleha sa žičane police. Prilikom

uklanjanja pleha, otpustite ga sa zapreke sa zadnje strane i povucite prema sebi dok ne dosegne graničnik. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.



Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske šine-Modeli sa žičanim policama i teleskopskim šinama

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 ispuččenja na prednjem i zadnjem dijelu šine pravilno postavljena na ivice žičane police ili pleha (prikazano na slici).



Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije

Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimenzije za ugradnju rerne (visina / širina / dubina)	590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
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	2,6 kW
Vrsta rerne	Multifunkcionalna rerna

Osnove: Informacije o energetskej naljepnici električnih rerni date su u skladu sa standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ove vrijednosti su određene sa standardnim opterećenjem sa donjim i gornjim grijačem i sa grijanjem pomoću ventilatora (ako postoji). 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.

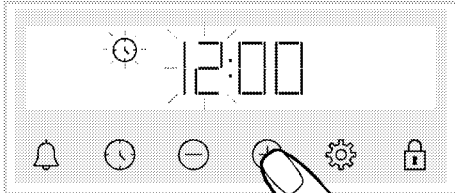
4 Prva uporaba

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

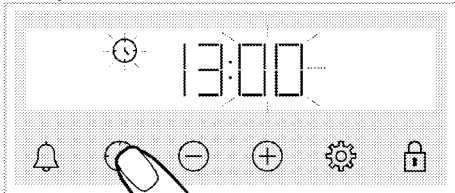
Prvo postavljanje vremena

i Uvijek podesite doba dana prije upotrebe pećnice. Ako ga ne postavite, ne možete kuhati u nekim modelima pećnica.

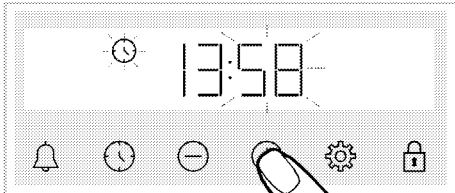
1. Kad prvi put uključite uređaj, na zaslonu će treptati polje za sate „12:00“ i simbol ⌚.
2. Podesite tačno vrijeme dodirrom na ⏸/⏪.



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



4. Podesite minute dana dodirrom na ⏸/⏪.



5. Potvrdite postavke dodirrom na tipku ⌚ ili ⚙️.

» Tačno vrijeme je postavljeno i simbol ⌚ nestaje sa zaslona.

i Ako prvo vrijeme nije postavljeno, „12:00“ i simboli ⌚ nastavljaju da trepte i rerna neće početi raditi. Da bi vaša rerna 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 „Postavka“.

i Postavke tačnog vremena se otkazuju u slučaju nestanka struje. Isto je potrebno opet podesiti.

Prvo 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 grijači u vašem proizvodu. Pogledajte "Radne funkcije rerne". U sljedećem odjeljku možete saznati kako koristiti rernu.
5. Sačekajte da se rerna ohladi.
6. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunderom i osušite krpom.

Prije upotrebe dodataka;

Očistite dodatke koje izvadite iz rerne vodom sa deterdžentom i mekanim sunderom za čišćenje.

NAPOMENA Neki deterdženti i materijali za čišćenje mogu izazvati oštećenja na površini. Nemojte koristiti agresivne deterdžente, praškove/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete dok čistite.

NAPOMENA Dim i miris mogu se javiti tokom nekoliko sati prilikom inicijalnog puštanja u rad. To je sasvim normalno. Osigurajte da je prostorija dobro ventilirana da bi se uklonio dim i miris. Izbjegavajte direktno inhaliranje dima i mirisa koji se ispušta.

5 Kako rukovati pećnicom

Opće informacije o uporabi rerne Ventilator (*Možda ne postoji 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 rerne.

Nemojte ničim pokrivati ove otvore za ventilaciju. U suprotnom, rerna se može pregrijati.

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 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.

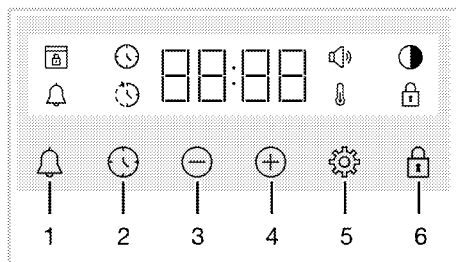
Svijetlo u rerni

Sijalica rerne se uključuje kada rerna počne da peče. U nekim je modelima sijalica upaljena tijekom pečenja, dok se u nekim modelima isključuje nakon određenog vremena.

Rad kontrolne jedinice rerne

Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu rerne







- i** Maksimalno vrijeme koje može biti podešeno za kraj kuhanja je 5 sata i 59 minuta. Program će biti poništen u slučaju prekida u napajanju. Morate ponovo programirati pećnicu.
- i** Prilikom bilo kakve postavke, odgovarajući simboli trepere na zaslonu. Sačekajte nakratko da se postavke sačuvaju.
- i** Ako je izvršena neka postavka spremanja hrane, tačno vrijeme se ne može podešiti.
- i** Ako je vrijeme spremanja hrane postavljeno, kada započne spremanje hrane, preostalo vrijeme se prikazuje na zaslonu.
- i** U slučajevima kada je postavljeno vrijeme spremanja hrane ili vrijeme završetka spremanja hrane; možete automatski otkazati dužim dodirnom na tipku ⌚.



- 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 osvetljenja
-  : Simbol zaključavanja tipki
-  : Simbol temperature
-  : Simbol jačine zvuka
-  : Simbol zaključavanja vrata*

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

Uključivanje reme

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.

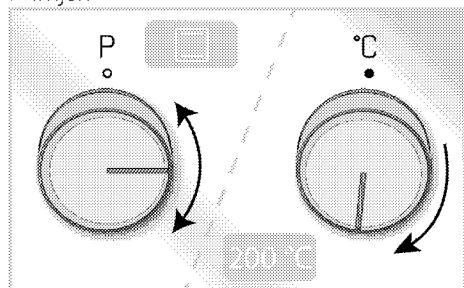
Isključivanje reme

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 rene


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.

Primjer:





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.

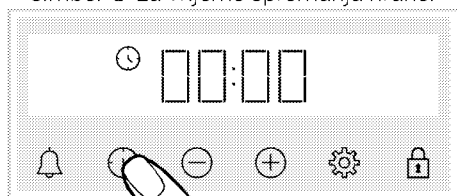
» Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a  će se pojaviti na zaslonu. Kada temperatura u rerni dostigne postavljenu temperaturu,




simbol  nestaje. Rerna se ne isključuje automatski jer se ručno spremanje hrane obavlja bez postavke vremena za spremanje hrane. Morate sami kontrolisati 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 postavkom vremena spremanja hrane;

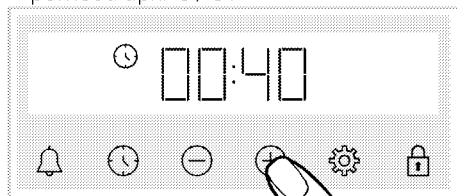
Rernu možete automatski isključiti po isteku vremena odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu i postavke vremena spremanja hrane na tajmeru.

1. Izaberite funkciju rada za spremanje hrane.
2. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol  za vrijeme spremanja hrane.





3. 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  / .



3. 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  pojavljuje se na zaslonu. Kada temperatura u rerni dostigne postavljenu temperaturu, simbol  nestaje.



5. Nakon isteka vremena postavljenog za spremanje hrane, na zaslonu će se pojaviti "End" i simbol  treperi dok tajmer ispušta zvučni signal

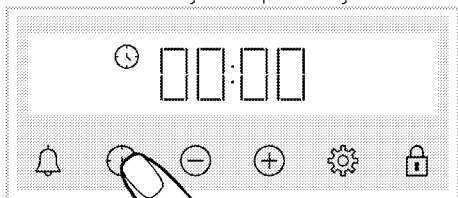
6. Upozorenje se oglašava dva minuta. Pritisnite bilo koju tipku da biste zaustavili upozorenje. Upozorenje se zaustavlja i na zaslonu se prikazuje tačno vrijeme.




Da vrijeme završetka spremanja hrane podesite na odloženo; (Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.

***Možda nije dostupno kod vašeg modela.)**

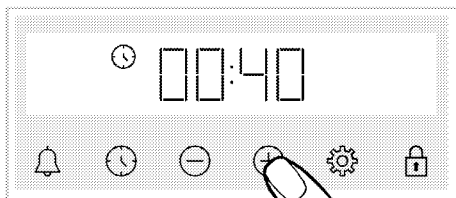
odabirom temperature i radne funkcije specifične za vaše jelo, možete podesiti vrijeme spremanja hrane i vrijeme spemanja hrane na odloženo vrijeme, omogućavajući rerni da se automatski pokrene i isključi.

1. Izaberite funkciju rada za spremanje hrane.
2. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol  za vrijeme spremanja hrane.






i 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  / .

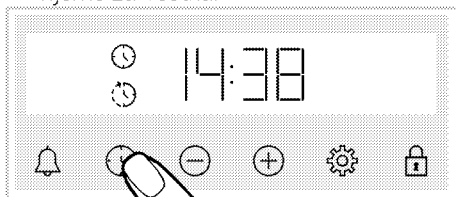
3. Podesite vrijeme spremanja hrane pomoću tipki  / .



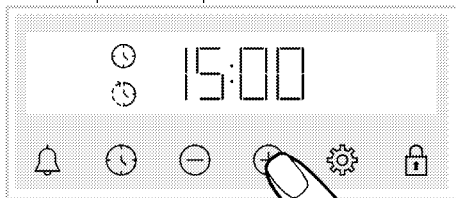
i vrijeme spremanja hrane povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.




» Nakon što je postavljeno vrijeme spremanja hrane, simbol  neprekidno se prikazuje na zaslonu.

4. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol  da biste ponovno postavili vrijeme završetka.





5. Podesite vrijeme završetka spremanja hrane pomoću tipki  / .




» Nakon što je postavljeno vrijeme završetka spremanja hrane, simbol  i simbol  sa simbolom vremenskog perioda će se neprekidno pojavljivati na zaslonu. Čim započne spremanje hrane, simbol  nestaje.

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

» **Vrijeme rerne automatski izračunava vrijeme početka spremanja hrane oduzimajući vrijeme spremanja hrane od vremena završetka spremanja hrane koje ste podesili.** Kada se dostigne vrijeme početka spremanja hrane, aktivirana je odabrana funkcija i rerna se zagrijeva do zadane temperature. Postavljeno vrijeme

spremanja hrane počinje odbrojavati i  pojavljuje se na zaslonu. Kada temperatura u rerni dostigne postavljenu temperaturu, simbol  nestaje.



7. Nakon isteka vremena postavljenog za spremanje hrane, na zaslonu će se pojaviti "End" i simbol  treperi dok tajmer ispušta zvučni signal
8. Upozorenje se oglašava dva minuta. Pritisnite bilo koju tipku da biste zaustavili upozorenje. Upozorenje se zaustavlja i na zaslonu se prikazuje tačno vrijeme.

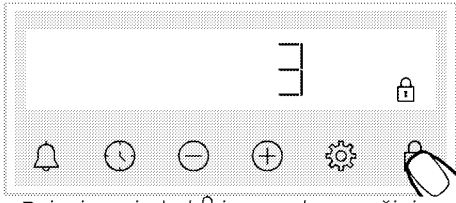
i Ako se na kraju zvučnog upozorenja pritisne bilo koja tipka, rerna će ponovno početi raditi. Da biste spriječili da rerna ponovno radi na kraju upozorenja, vratite okruglo dugme za temperaturu i okruglo dugme za odabir funkcija na poziciju „0“ (isključeno) i isključite rernu.



Postavke


Uključivanje zaključavanja tipki

Možete spriječiti ometanja na upravljačkoj jedinici aktiviranjem funkcije zaključavanja tipki.

1. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .






» Pojavi se simbol  i na zaslonu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada se odbrojavanje završi, aktivira se zaključavanje tastera. Kada se dodirne bilo koja tipka dok je postavka zaključavanja tipki, tajmer daje zvučni signal i simbol  treperi.

i Ako prestanete da dodirujete tipku  prije nego što odbrojavanje završi, zaključavanje tipki se neće aktivirati. Ako prestanete da dodirujete tipku prije završetka odbrojavanja, zaključavanje tipki se neće aktivirati.

i Tipke za tajmer se ne mogu koristiti kada je zaključavanje tipki aktivirano. Zaključavanje tipki se neće otkazati u slučaju nestanka struje.



Deaktiviranje zaključavanja tipki

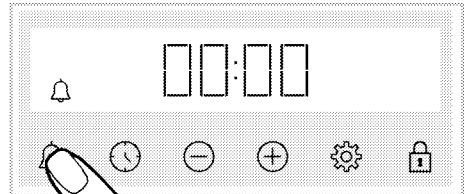
1. Dodirnite  dok sa zaslona ne nestane simbol .
- » Simbol  nestaje i zaključavanje tipki je onemogućeno na zaslonu.

Postavke alarma

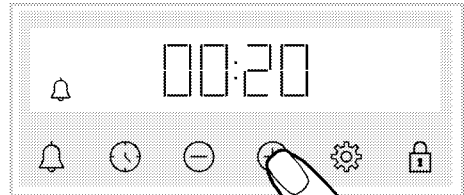
Tajmer uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsjetnik koji se ne odnosi samo na spremanje hrane. Sat sa alarmom nema utjecaja na funkcije rerne. Koristi se za upozorenje. Na primjer, alarm možete da koristite kada želite da okrenete hranu u rerni u određeno vrijeme. Čim istekne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


i Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.


1. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .



2.  Podesite alarm pomoću  tipki.



» Nakon postavke vremena alarma, simbol  ostaje upaljen i vrijeme alarma počinje da odbrojava. Ako su vrijeme alarma i vrijeme kuhanja postavljeni istovremeno, na zaslonu se prikazuje kraće vrijeme.




3. Po isteku vremena alarma, simbol  počinje da treperi i daje vam zvučno upozorenje.


Isključivanje alarma

1. Na kraju vremena alarma, zvuk upozorenja traje dva minuta. Dodirnite bilo koju tipku da biste zaustavili zvuk upozorenja.

» Upozorenje se zaustavlja i na zaslonu se prikazuje tačno vrijeme.

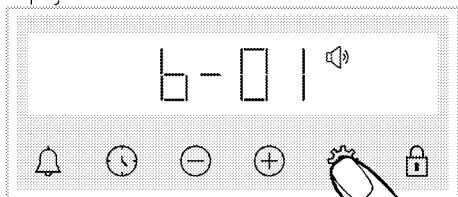
Ako želite da otkazete alarm;


1. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol  da biste ponovo podesili vrijeme alarma. Dodirujte tipku  dok ne prikaže „00:00“.

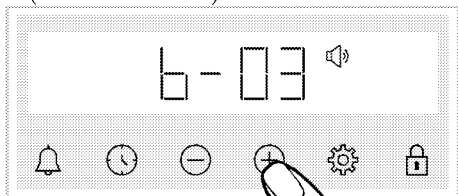
2.  takođe možete otkazati alarm dugim pritiskom na tipku.


Promjena jačine zvuka

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



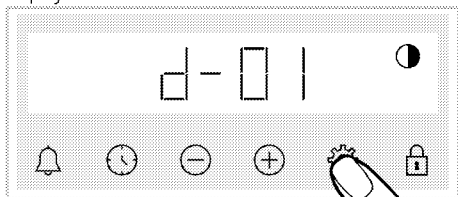
2. Podesite željeni nivo pomoću tipki  (b-01-b-02-b-03)




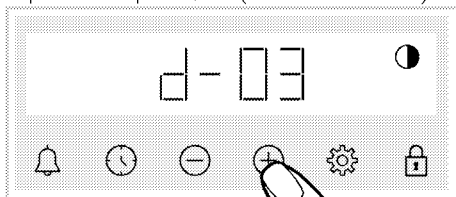
3. Dodirnite tipku  da biste potvrdili, ili će se postavke aktivirati ubrzo bez dodirivanja tipki.


Postavka osvjetljenosti zaslona

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





2. Podesite željeni nivo osvjetljenosti pomoću tipki  (d-01-d-02-d-03)



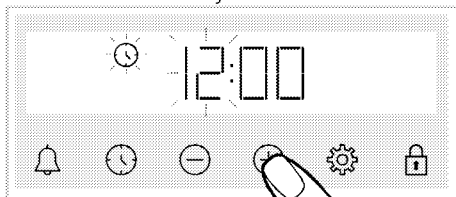
» Dodirnite tipku  da biste potvrdili, ili će se postavke aktivirati ubrzo bez dodirivanja tipki.


Promjena tačnog vremena

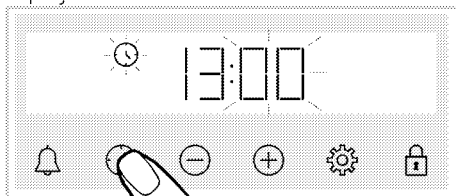
na vašoj rerni; da promijenite doba dana koje ste prethodno podesili,

1. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .

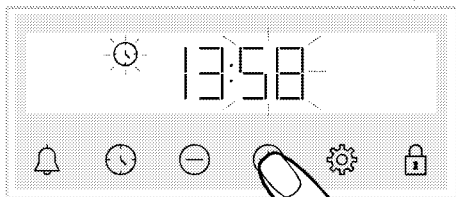
2. Podesite tačno vrijeme dodiranjem na .






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



4. Podesite minute dana dodiranjem na .



5. Potvrdite postavke dodiranjem na tipku  ili .

» Tačno vrijeme je postavljeno i simbol  nestaje sa zaslona.

6 Opće informacije o spremanju hrane

Ovaj odjeljak sadrži savjete za pripremu i pečenje hrane.

Pored toga, možete pronaći i neka od jela koje je testirao proizvođač i najprikladnije postavke za ta jela. Takođe su navedena odgovarajuće postavke rerne i dodatka za ta jela.

Opća upozorenja o spremanju hrane u rerni

- Dok otvarate vrata rerne za vrijeme ili nakon spremanja hrane, 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 spremanja hrane može stvoriti kondenzovane kapljice vode na unutrašnjosti i spoljašnjosti rerne 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 rerne prije nego što započnete sa spremanjem hrane. Dodaci koji ostanu u rerni 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 dodatka 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 pripremljene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturnom opsegu.
- Za dobar učinak pripreme stavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne

mijenjajte položaj police tijekom pripreme hrane.

Peciva i hrana iz rerne

Opće informacije

- Da biste postigli dobre performanse pečenja preporučujemo uporabu dodatka proizvoda. Ako koristite vanjski 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 rernu nakon prethodnog zagrijavanja
- Ako ćete hranu spremati uz upotrebu posuda 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 svježi i na sobnoj temperaturi.
- Status spremanja proizvoda može varirati u zavisnosti od količine hrane i veličine posuda.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžuju vrijeme kuhanja, a donja površina peciva ne zaglađuje ravnomjerno.
- Ako tijekom kuhanja koristite papir za kuhanje, na donjoj površini hrane može se primijetiti malo smeđe boje. U tom slučaju, možda ćete trebati produžiti vrijeme kuhanja za oko 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 policu rerne.

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 unutra dobro pečen, ali spolja je ljepljiv, koristite manju količinu tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.
- 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.

Savjeti za pečenje peciva

- 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.
- 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.

Stol za kuhanje peciva i hrane u pećnici

Prijedlozi za kuhanje s jednim pladnjem

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	pozicija polica	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvimo)
Kolači u plehu	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač	3	180	30 ... 40
Kolači u kalupu	Kalup za kolače na žičanom grilu**	Grijanje s ventilatorom	2	180	30 ... 40
	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	Modeli sa žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih policama: 2	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Gornji i donji grijač	2	160	30 ... 40
	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Grijanje s ventilatorom	2	160	30 ... 40
Keksići	Pleh za tijesta*	Gornji i donji grijač	3	170	25 ... 35
	Pleh za tijesta*	Grijanje s ventilatorom	3	170	20 ... 30
Peciva	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač + ventilator	2	200	35 ... 45
	Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	2	180	35 ... 45
Punjena peciva	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač	2	200	20 ... 30
	Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	3	180	20 ... 30

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Cijeli hleb	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač	3	200	30 ... 40
	Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	3	200	30 ... 40
Lazanje	Stakleni / metalni pravokutni kalup na rešetki od žice**	Gornji i donji grijač	2 ili 3	200	30 ... 40
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70
	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Grijanje s ventilatorom	2	170	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.

Prijedlozi za kuhanje s dva pladnja

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Sitni kolači	2 _ Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	2 _ 4	Modeli sa žičanim policama: 150 Modeli bez žičanih polica: 140	Modeli sa žičanim policama: 25 ... 40
	4 _ Pleh za tijesta*				Modeli bez žičanih polica: 30 ... 45
Keksići	2 _ Standardni pleh* 4 _ Pleh za tijesta*	Grijanje s ventilatorom	2 _ 4	170	25 ... 35
Peciva	1 _ Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	1 _ 4	180	35 ... 45
	4 _ Pleh za tijesta*				
Punjena peciva	2 _ Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	2 _ 4	180	20 ... 30
	4 _ Pleh za tijesta*				

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.

Meso, riba i meso od peradi

Ključne tačke pečenja

- Pečenje cijelog pileta, čurke 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 retni 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.
- Hranu preporučenu u tabeli za kuvanje kuvajte u jednoj tacni.

Stol za spremanje mesa, ribe i peradi

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (ekvivalent)
Štek (cijeli) / Prženi (1 kg)	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač + ventilator	3	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Janjeća plečka (1.5 - 2.0 kg)	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač + ventilator	3	15 min. 250/max, zatim 170	110 ... 120
Pržena piletina (1.8-2 kg)	Žičani gril* Stavite jednu posudu na donju policu	Gornji i donji grijač + ventilator	2	15 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
	Žičani gril* Stavite jednu posudu na donju policu	Grijanje s ventilatorom	2	200 ... 220	60 ... 80
	Žičani gril* Stavite jednu posudu na donju policu	Funkcija "3D"	2	15 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
Ćurka (5.5 kg)	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač + ventilator	1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Standardni pleh*	Funkcija "3D"	1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Žičani gril* Stavite jednu posudu na donju policu	Gornji i donji grijač + ventilator	3	200	20 ... 30
	Žičani gril* Stavite jednu posudu na donju policu	Funkcija "3D"	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.

Gril

Kada grilujete 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 rerne. Nikada ne grilujte sa otvorenim**

vratima rerne. 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 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 cjelokupnu površinu grila. Takav pleh možda nije priložen uz proizvod.

Dodajte malo vode u pleh zbog lakšeg

čišćenja.

Stol za roštiljanje

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija policia	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimaino) (okvirno)
Riba	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 35
Piletina u komadima	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 35
Ćufte (junetina) - 12 komadići	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Janjeći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Odrezak - (rezani)	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 policia	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimaino) (okvirno)
Riba	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	200	30 ... 35
Piletina u komadima	Žičani gril	Niski gril + ventilator	4	250	25 ... 35
Ćufte (junetina) - 12 komadići	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, zatim 180 ... 190	90 ... 110

Nemojte prethodno zagrijavati hranu za grilovanje prikazanu u ovoj tabeli za grilovanje.

Testna jela

- Jela u ovoj tabeli pripremljena su u skladu sa standardom EN 60350-1 kako bi se

olakšalo testiranje proizvoda za kontrolne ustanove.

Stol za kuhanje testne hrane

Prijedlozi za kuhanje s jednim pladnjem

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija policia	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimaino) (okvirno)
	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač	3	140	20 ... 30
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	Modeli sa žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih policia: 2	140	15 ... 25
Sitni kolači	Standardni pleh*	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
	Standardni pleh*	Grijanje s ventilatorom	Modeli sa žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih policama: 2	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Gornji i donji grijač	2	160	30 ... 40
	Okrugli kalup za kolače, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Grijanje s ventilatorom	2	160	30 ... 40
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70
	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Grijanje s ventilatorom	2	170	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.

Prijedlozi za kuhanje s dva pladnja

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	2-Standardni pleh* 4-Pleh za tijesta*	Grijanje s ventilatorom	2 - 4	140	15 ... 25
Sitni kolači	2-Standardni pleh* 4-Pleh za tijesta*	Grijanje s ventilatorom	2 - 4	Modeli sa žičanim policama: 150 Modeli bez žičanih policama: 140	Modeli sa žičanim policama: 25 ... 40 Modeli bez žičanih policama: 30 ... 45

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.

Gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vrijeme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Testirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 4
Čufte (junetina) - 12 komadići	Žičani gril	4	250	20 ... 30

Hranu okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

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

7 Održavanje i njega

Opće informacije o čišćenju

⚠ Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne koristite deterdžente izravno na vruće površine. To može prouzrokovati trajne mrlje.
- Uređaj treba temeljito očistiti i osušiti nakon svakog postupka. Na taj način ćete lakše ukloniti ostatke hrane, čime izbjegavate da ti ostaci izgore tokom sljedeće upotrebe uređaja. Stoga se uvijek trajanja uređaja produžava i problemi s kojima se često suočavate se smanjuju.
- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje, sredstva za čišćenje kamenca ili oštre predmete tokom čišćenja.
- Prilikom čišćenja nakon svake upotrebe nije potrebno koristiti posebno sredstvo za čišćenje. Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuda, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom od mikrovlakana.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu okolo tijekom pečenja.
- Ne perite nijednu komponentu uređaja u mašini za pranje posuda.

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.
- Nerđajuća ili površina od inoksa može vremenom promijeniti boju. To je normalno. Nakon svakog postupka očistite deterdžentom pogodnim za nerđajuću ili površinu od inoksa.
- Za čišćenje koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) pogodnim za površine od inoksa, obratite pažnju da brišete samo u jednom pravcu.

- Odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba, mlijeka i proteina sa površina od inoksa bez mrlja i staklenih površina bez odlaganja. Mrlje mogu zardati nakon duže vremena.

Emajlirane površine

- Nakon svake upotrebe, površine od emajla očistite deterdžentom za pranje posuda, 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 netvrdojkoru trenutnu nečistoću. (Pogledajte odjeljak „Jednostavno čišćenje parom“)
- Za postojane mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje pećnice i grila koje se preporučuje na mrežnoj lokaciji vašeg proizvoda te sunđer za čišćenje koja ne stvara ogrebotine. Ne koristite neko drugo sredstvo za čišćenje rerne u tom slučaju.
- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, morate sačekati da se rerne ohladi. Čišćenje vrućih površina izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.

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 apsorbiraju ulje zahvaljujući svojoj poroznoj strukturi i počinjtu 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.
- Uređaj očistite deterdžentom za pranje posuda, toplom vodom i krpom od mikrovlakana naročito namijenjenu za staklene površine i osušite suvom krpom od mikrovlakana.

- Ako poslije čišćenja ima ostatka deterdženta, obrišite ga hladnom vodom i osušite čistom i mekom krpom od mikrovlakana. Preostali ostaci deterdženta mogu 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, nanosite sunđerom sredstvo za čišćenje na mrlju 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 posuda, toplom vodom i mekom krpom ili sunđerom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Navedeno može oštetiti površine.
- Vodite računa da spojevi komponenata uređaja ne ostanu vlažni i da na istima ne oстане deterdženta. U suprotnom može doći do korozije na tim spojevima.

Čišćenje dodataka

Ako u uputstvu za upotrebu nije drugačije navedeno, dodatke isporučene uz uređaj ne perite u perilici za suđe.

Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja tabli s kontrolnim gumbima, obrišite tablu i gumbe vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte gumbe i zaptivke ispod da biste očistili tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i gumbe.
- Prilikom čišćenja nehrđajuće ploče s kontrolnim gumbima, nemojte oko gumba koristiti sredstva za čišćenje nehrđajućih površina (od inoxa). Indikatori oko gumba mogu se 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 pogrešno odabrati.

Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane)

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

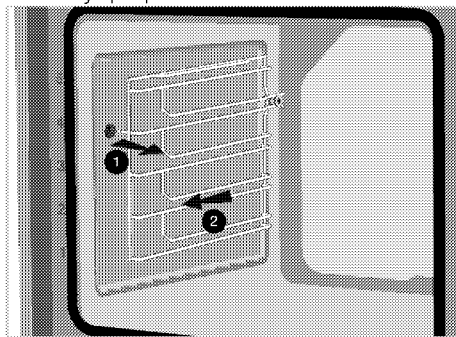
Čišćenje stranica rerne

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 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.



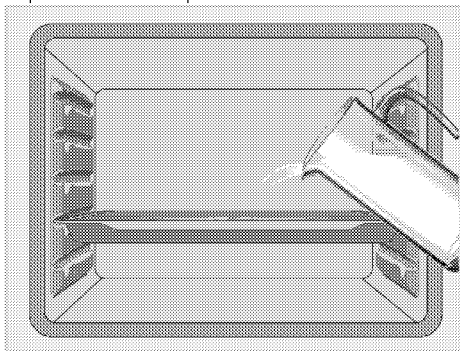
3. Da biste ponovo postavili police, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redoslijedom.

Jednostavno paročišćenje

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

Omogućava jednostavno čišćenje jer prljavštinu (koja nije tvrdokorna) omekšava para koja se formira unutar rerne i kapljice vode koje se kondenzuju na unutrašnjim površinama rerne.

1. Izvadite sve dodatke iz rerne.
2. Sipajte 500 ml vode u pleh rerne i stavite pleh na 2. nivo police u rerni.



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

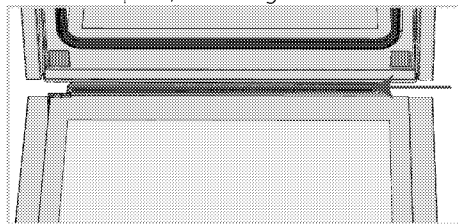
Odmah otvorite vrata i obrišite unutrašnju površinu rerne vlažnim sunderom ili krpom. Kada otvorite vrata, para će izaći. Ovo može stvoriti rizik od opekotina. Budite oprezni prilikom otvaranja vrata rerne.

Koristite toplu vodu sa tečnim deterdžentom, meku krpu ili sunder za čišćenje tvrdokorne prljavštine i obrišite je suvom krpom.

i Tijekom jednostavnog načina čišćenja parom, voda koja se nalazi u bazenu na dnu pećnice kako bi omekšala lagano stvorene ostatke / nečistoće unutar šupljine pećnice, isparit će i kondenzirati se u šupljini pećnice i unutarjem staklu vrata pećnice, pa voda može kapati kada se otvore vrata pećnice. Obrišite kondenzaciju čim se otvore vrata pećnice.

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

modela. Nakon kondenzacije u rerni, u dijelu žleba ispod rerne može biti vode ili vlage. Nakon upotrebe, ovaj kanal bazena očistite vlažnom krpom, a zatim ga osušite.



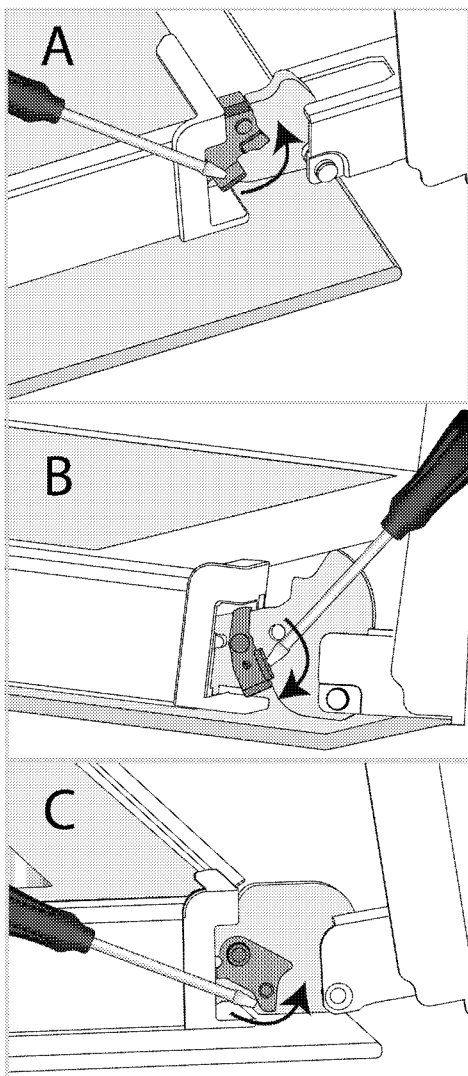
Čišćenje vrata rerne

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

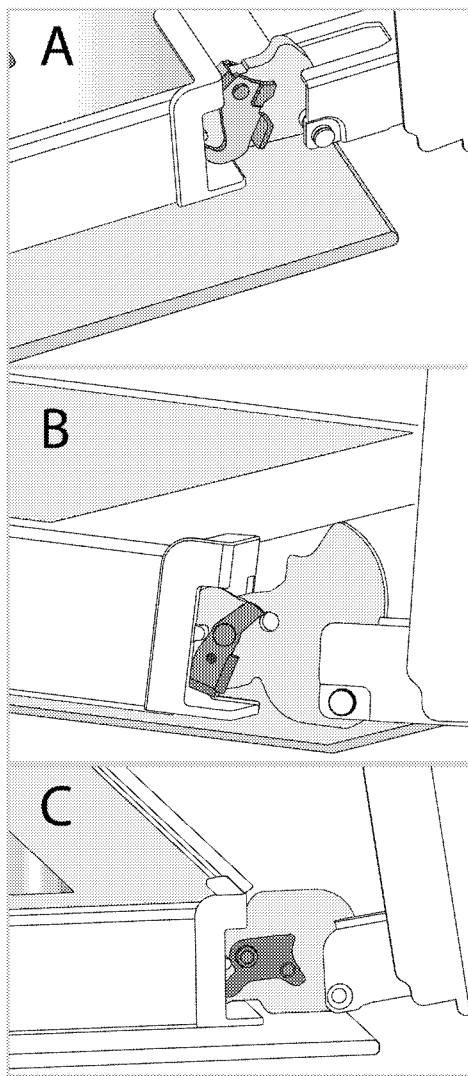
Možete da skinete vrata i staklo rerne da biste ih očistili. Kako ukloniti vrata i staklo objašnjeno je u odjeljcima „Skidanje vrata rerne“ i „Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima rerne“. Nakon što skinete unutrašnje staklo na vratima, očistite ga sredstvom za pranje posuđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom. Staklo obrišite octom, a zatim ga isperite kako bi uklonili ostatke kamenca koji se mogu pojaviti na staklu pećnice.

Skidanje vrata rerne

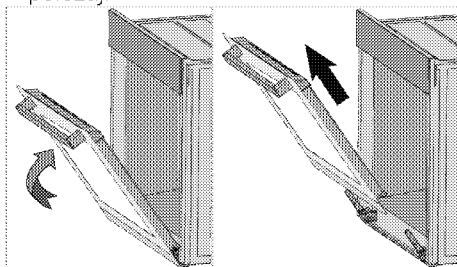
1. Otvorite vrata rerne.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i lijeve strane na vratima tako što ih pritisnete kao što je prikazano na slici. Tip šarke (A), (B), (C) varira ovisno o modelu proizvoda. Donje slike pokazuju kako otvoriti sve tipove šarki.
(A) šarka je dostupna u normalnim tipovima vrata.
(B) šarke tipa dostupne su u tipu zatvaračkim tipovima vrata.
Šarke tipa (C) dostupne su u mekim tipovima vrata koja se otvaraju / zatvaraju.



Brava sa šarkama - zatvoreni položaj



Brava sa šarkama - otvoreni položaj
3. Postavite vrata rene u poluzatvoren položaj.



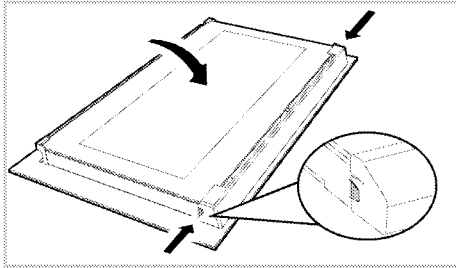
4. Skinite vrata tako što ćete ih izvući naviše da biste ih oslobodili iz lijeve i desne šarke.

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

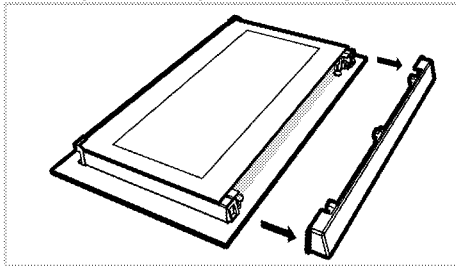
Skidanje unutarnjeg stakla sa vrata rerne

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

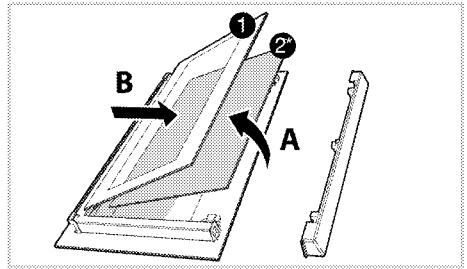
1. Otvorite vrata rerne.



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 s unutrašnje strane

2* Unutrašnja staklena ploča (*Možda ne postoji kod vašeg modela.)

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). Unutarnje staklo (2) mora biti pričvršćeno na plastični prorez najbliži staklenoj ploči s unutrašnje strane (1).

6. Prilikom ponovnog postavljanja staklene ploče s unutrašnje strane (1) provjerite da li štampana strana stakla leži licem prema unutarnjem staklu. Od ključnog je značaja da donji uglovi staklene ploče s unutrašnje strane (1) nalegnu u donje plastične proreze.

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

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 zamijeniti sijalicu prema postupku opisanom u sljedećem odjeljku.

Zamjena sijalice u rerni

⚠ Opšta upozorenja

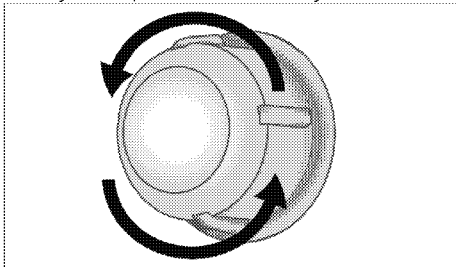
- Prije mijenjanja sijalice provjerite da li je uređaj isključen sa napajanja elektrinom energijom i da li se ohladio, kako biste

izbjegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!

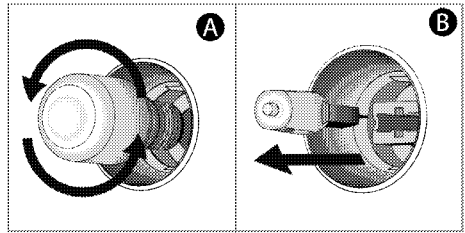
- U ovoj pećnici koristi se žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 W, visine manje od 60 mm, promjera manje od 30 mm ili halogena lampa sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 W. Svjetiljke su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 °C. Lampe za pećnicu možete nabaviti od ovlaštenog serviseru ili tehničara sa licencom.
- 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 rena ima okruglu sijalicu:

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



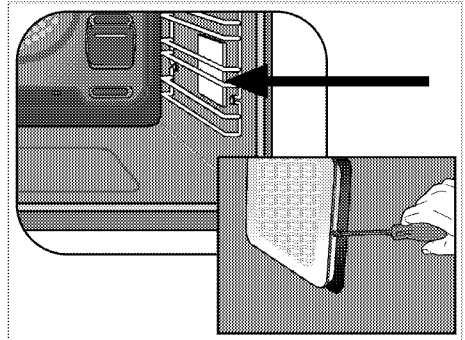
3. Ako je sijalica vaše rene tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rene kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamijenite je novom.



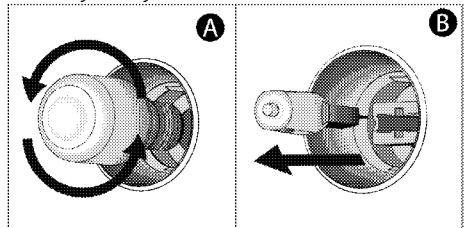
4. Vratite zaštitno staklo.

Ako vaša rena ima kockastu sijalicu,

1. isključite uređaj iz struje.
2. Uklonite žičane police kao što je opisano.



3. Šrafciгерom podignite zaštitno staklo sijalice.
4. Ako je sijalica vaše rene tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rene 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

Konsultujte ovlaštenog servisera ili tehničara sa licencom ili dobavljača kod koga ste kupili uređaj ako ne možete da riješite problem iako ste primijenili instrukcije u ovom dijelu. Nikada ne pokušavajte da sami popravite uređaj koji je u kvaru.

Iz rene izlazi para kada je u upotrebi.

- Normalno je da para izlazi iz rene tokom rada. >>> *Ovo nije kvar.*

Kapljice vode nastaju tokom spremanja hrane.

- Para koja nastaje tokom spremanja hrane može se kondenzovati i formirati kapljice vode kada dođe u dodir sa hladnim površinama uređaja. >>> *Ovo nije kvar.*

Iz uređaja se čuje metalni zvuk kada se grije i hladi.

- Kada se metalni dijelovi griju, šire se i izazivaju zvukove. >>> *Ovo nije kvar.*

Uređaj ne radi.

- Osigurač je pokvaren ili je iskočio. >>> *Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je neophodno, zamijenite ih ili resetujte.*
- Uređaj nije uključen u uzemljenu utičnicu. >>> *Provjerite gdje je uključen strujni kabl.*
- Dugmad/okrugla dugmad tasteri na kontrolnoj tabli ne funkcionišu. >>> *Ako je vaš proizvod opremljen funkcijom zaključavanja tipki, možda je omogućeno zaključavanje tipki. Onemogućite tu funkciju.*

Sijalica u rerni je u kvaru.

- Sijalica u rerni je pokvarena. >>> *Zamijenite sijalicu u rerni.*
- Nema struje. >>> *Provjerite ima li struje. Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je potrebno, zamijenite ili resetujte osigurače*

Rerna ne grije.

- Možda nije podešena na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu. >>> *Podesite rernu na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu.*
- Kod modela koji su opremljeni tajmerom, tajmer nije podešen. >>> *Podesite vrijeme.*
- Nema struje. >>> *Provjerite ima li struje. Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je potrebno, zamijenite ili resetujte osigurače*

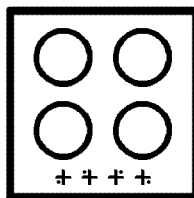
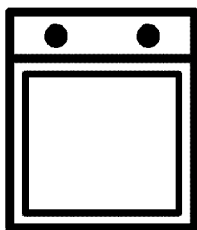
(Kod modela sa tajmerom) Zaslon sata treperi ili je uključen simbol sata.

- Došlo je do prethodnog prekida napajanja električnom energijom. >>> *Podesite vrijeme/isključite proizvod i ponovo ga uključite.*



Ugradbena pećnica

Korisnički priručnik



HR



RECIKLIRANI I
RECIKLAŽNI PAPIR

Poštovani korisniče,

Prije postavljanja uređaja pročitajte priručnik.

Beko zahvaljujemo na odabiru ovog proizvoda. Želimo da vam ovaj proizvod, proizveden primjenom visokokvalitetne i najsuvremenije tehnologije, učinkovito radi. Zbog toga pažljivo pročitajte ovaj priručnik i ostalu priloženu dokumentaciju prije upotrebe proizvoda i čuvajte ih za buduću upotrebu. Ako proizvod odlučite proslijediti nekom drugom tada mu proslijedite i ovaj priručnik. Pridržavajte se uputa vodeći računa o svim informacijama i upozorenjima navedenim u korisničkom priručniku.

Pridržavajte se svih upozorenja i informacija 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.

Korisnički priručnik sadrži sljedeće simbole:



Opasnost koja može rezultirati smrću ili ozljedom.

NAPOMENA Opasnost koja može rezultirati materijalnim oštećenjem proizvoda ili njegovog okruženja.



Opasnost koja može rezultirati opeklinama zbog kontakta s vrućim površinama.



Važne informacije ili korisni savjeti za korištenje.



Pročitajte korisnički priručnik.



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

1 Sigurnosne upute 4

Namjena..... 4
 Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca 4
 Električna sigurnost 5
 Siguran transport..... 7
 Sigurna instalacija..... 7
 Sigurna upotreba..... 7
 Temperaturna upozorenja..... 8
 Upotreba pribora..... 8
 Sigurnost prilikom kuhanja..... 8
 Sigurno održavanje i čišćenje 9

2 Upute za zaštitu okoliša 10

Određbe za zbrinjavanje otpada..... 10
 Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada..... 10
 Odlaganje materijala pakiranja 10
 Preporuke za uštedu energije 10

3 Vaš proizvod 11

Predstavljanje proizvoda..... 11
 Upute i upotreba upravljačke ploče proizvoda..... 12
 Upravljanje pećnicom..... 12
 Radne funkcije pećnice 13
 Pribor proizvoda 14
 Upotreba pribora proizvoda..... 15
 Tehničke specifikacije 17

4 Prva uporaba 18

Prvo podešavanje 18
 Prvo čišćenje 18

5 Kako raditi s pećnicom 20

Opće informacije o upotrebi pećnice 20
 Rad upravljačke jedinice pećnice..... 20
 Postavke 23

6 Opće informacije o kuhanju 25

Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici 25
 Slatice i jela iz pećnice..... 25
 Meso, riba i perad 27
 Roštilj 28
 Ispitivanje hrane..... 29

7 Održavanje 31

Opće informacije o čišćenju 31
 Čišćenje pribora 32
 Čišćenje upravljačke ploče..... 32
 Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja)..... 32
 Jednostavno čišćenje parom 32
 Čišćenje vrata pećnice..... 33
 Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice 35
 Čišćenje lampice pećnice..... 35

8 Rješavanje problema 37

1 Sigurnosne upute

- Ovaj odjeljak sadrži informacije o sigurnosti koje će vam pomoći spriječiti opasnosti nastanka tjelesnih ozljeda i oštećenja materijala.
 - Ako će se proizvod ustupiti drugoj osobi ili će se koristiti kao rabljeni proizvod tada s proizvodom treba dostaviti korisnički priručnik, naljepnice na proizvodu i druge relevantne dokumente i dodatke.
 - Naša tvrtka neće biti odgovorna za bilo kakvu štetu nastalu kao rezultat nepridržavanja ovih uputa.
 - Ne pridržavanje ovih uputa poništava sva jamstva.
 - **▲** Instalaciju i popravak uvijek treba obaviti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba koju je odredio uvoznik.
 - **▲** Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor.
 - **▲** Ne pokušavajte popravljati te ne zamjenjujte dijelove proizvoda sami osim ako to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku.
 - **▲** Na obavljajte tehničke promjene na proizvodu.
- ▲ Namjena**
- Ovaj uređaj namijenjen je uporabi u kućanstvu. Nije namijenjen za komercijalnu uporabu.
 - Ne koristite proizvod u vrtu, na balkonima ili na otvorenom. Uređaj je namijenjen upotrebi 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, grijanje kuhinjskog posuđa, vješanje ručnika ili odjeće na ručke kako bi se osušili
- ▲ Sigurnost djece, ranjivih osoba i kućnih ljubimaca**
- Djeca starija od 8 godina i starija te ljudi sa smanjenim tjelesnim, psihičkim, senzornim i mentalnim

- sposobnostima, kao i neupućene ili neiskusne osobe, mogu koristiti ovaj uređaj ako su pod nadzorom i ako su upućeni u sigurnu uporabu uređaja, kao i povezane opasnosti..
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju čistiti ni vršiti korisničko održavanje uređaja, osim ako ih netko ne nadzire.
 - Ovaj uređaj ne smiju koristiti osobe sa smanjenim tjelesnim, psihičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima (uključujući djecu), osim ako nisu pod nadzorom ili ako su upućeni u rad proizvoda.
 - Djeca moraju biti pod nadzorom te treba voditi računa da se ne igraju s proizvodom.
 - Električni proizvodi su opasni za djecu i kućne ljubimce. Djeca i kućni ljubimci ne smiju se igrati s, penjati se na ili ulaziti u proizvod.
 - Na proizvod ne stavljajte predmete koje djeca mogu dohvatiti.
 - **UPOZORENJE:** Za vrijeme upotrebe pristupne površine proizvoda su vruće. Držite djecu dalje od proizvod.
 - Sav ambalažni materijal držite izvan dohvata djece. Postoji opasnost od ozljede i gušenja.
 - Kada su vrata otvorena tada ne postavljajte nikakav težak predmet na vrata i ne dozvolite djeci da sjede na njima. Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki vrata.
 - (Ako vaš proizvod ima utikač) Zbog sigurnosti djece, isključite strujni utikač tako da se proizvodom ne može rukovati prije zbrinjavanja proizvoda.



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 proizvoda treba biti na lako dostupnom mjestu (gdje ga neće zahvatiti plamen sa štednjaka). 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.

- Tijekom instalacije, popravka ili transporta proizvod ne smije biti ukopčan u strujnu utičnicu.
- Proizvod ukopčajte u uzemljenu utičnicu koja naponom i frekvencijom odgovara vrijednostima na nazivnoj pločici.
- (Ako vaš proizvod nema opskrbni kabel) Koristite samo priključni kabel naveden 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.
- Dok pećnica radi i njezina stražnja površina postaje vruća. Strujni kabeli ne smiju dodirivati stražnju površinu, priključci se mogu oštetiti.
- Ne gnječite električne kabele s vratima pećnice i ne provlačite ih preko vrućih površina. Ako dođe do otapanja kabela to može

izazvati kratki spoj u pećnici ili zapaljenje.

- Koristite samo originalni kabel. Ne koristite oštećene ili presječene kabele ni produžne kabele.
- 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 utikač)
- Ne ukopčajte proizvod u utičnicu koja je olabavljena, ispada iz svog otvora, je slomljena, nečista, masna ili postoji opasnost od dodira s vodom (na primjer, voda koja može iscuriti s kuhinjske radne površine).
- Utikač nikad ne dirajte mokrim rukama! Za iskapčanje, ne držite kabel, uvijek držite utikač.
- Pobrinite se da utikač uređaja bude ispravno uključen u strujnu utičnicu i tako izbjegnite iskrenje.

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.
- Ne stavljajte stvari na proizvod i nosite proizvod tako da bude uspravan.
- Kada trebate transportirati proizvod omotajte ga sa zaštitnom folijom sa zračnim jastučićima ili debelim kartonom i dobro zalijepite. Dobro stegnite proizvod ljepljivom trakom i tako spriječite ispadanje ili pomicanje dijelova proizvoda i oštećenje proizvoda.
- Provjerite opći izgled vašeg proizvoda i pogledajte ima li oštećenja nastalih tijekom transporta.

Sigurna instalacija

- Prije instalacije proizvoda provjerite je li proizvod oštećen. Ako je proizvod oštećen nemojte ga instalirati.

- Proizvod ne instalirajte pored izvora topline (radijatora, peći, itd.).
- Neka svi ventilacijski otvori oko proizvoda budu otvoreni.
- Radi sprječavanja pregrijavanja proizvod se ne smije postavljati iza ukrasnih pregrada.

Sigurna upotreba

- Provjerite je li proizvod isključen nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vrijeme iskopčajte ili isključite osigurač u razvodnoj kutiji.
- Ne koristite oštećeni ili neispravan proizvod. Ako postoje, odspojite električne/plinske priključke proizvoda i nazovite ovlašteni servis.
- Ne koristite proizvod ako mu je staklo na prednjim vratima napuklo ili uklonjeno.
- Ne penjite se na proizvod kako biste nešto dohvatili te ni iz drugog razloga.
- Ne koristite proizvod u situacijama koje mogu utjecati na vašu procjenu, poput konzumiranja droge i/ili alkohola.
- Zapaljivi predmeti koji se drže u prostoru za kuhanje

mogu se zapaliti. Nikad ne čuvajte zapaljive predmete u prostoru za kuhanje.

- Ručka pećnice nije namijenjena za sušenje kuhinjskih krpa. Kada koristite proizvod ne vješajte kuhinjske krpe, rukavice ili slične tkanine.
- Šarke na vratima proizvoda pomiču se i zatežu prilikom otvaranja i zatvaranja vrata. Prilikom otvaranja/zatvaranja vrata ne držite dio sa šarkama.

Temperaturna upozorenja

- **UPOZORENJE:** Dok proizvod radi, izloženi dijelovi postat će vrući. Ne dirajte proizvod ni grijače. Djeca mlađa od 8 godina ne smije se približavati proizvodu ako uz njih nije odrasla osoba.
- Pored proizvoda ne stavljajte zapaljive/eksplozivne materijale jer će rubovi biti vrući prilikom rada.
- Može se ispustiti para stoga se držite podalje kada otvarate vrata pećnice. Para vam može opeći ruke, lice i/ili oči.
- Proizvod može postati vruć tijekom uporabe. Ne dirajte vruće dijelove, unutarne dijelove pećice, grijače, itd.

- Prilikom stavljanja ili vađenja hrane iz pećnice uvijek koristite kuhinjske rukavice otporne na toplinu.

Upotreba pribora

- Važno je da žičana rešetka roštilja i protvan budu ispravno postavljeni na žičanu rešetku. Detaljne informacije pogledajte u odjeljku „Upotreba pribora“.
- Pribor može oštetiti staklena vrata kada zatvarate vrata proizvoda. Pribor uvijek gurnite do kraja područja za pripremu hrane.

Sigurnost prilikom kuhanja.

- Budite pažljivi kad u jelu koristite alkohol. Pri visokim temperaturama alkohol hlapi i može se zapaliti kada je izložen vrućoj površiti i tako izazvati požar.
- Ostaci hrane, ulje, itd. na prostoru za kuhanje mogu se zapaliti. Prije kuhanja, uklonite takvu nečistoću.
- 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. Nastali tlak može izazvati njihovu eksploziju.
- Masni papir postavite u posudu za kuhanje ili na pribor pećnice (protvan, žičanu rešetku, itd.) s hranom i stavite ih u zagrijanu pećnicu. Uklonite sav višak masnog papira koji visi s pribora ili posude i tako izbjegnite opasnost od kontakta s grijačima pećnice. Nikad ne koristite masni papir u pećnici kada je temperatura veća od maksimalne temperature navedene na masnom papiru kojeg koristite. Masni papir nikad ne postavljajte na dno pećnice.
- Protvan za pečenje, posude ili aluminijsku foliju nikad ne stavljajte izravno na dno pećnice. Nakupljena toplina može oštetiti donju plohu pećnice.
- 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. Također, hranu ne stavljajte previše daleko na zadnji kraj roštilja. Ovo je najvruće područje i masna hrana se može zapaliti.



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!
- Ne čistite proizvod s parnim čistačima je to može izazvati strujni udar.
- Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugalice, žičanu vunu ili izbjeljivače za čišćenje prednjih staklenih vrata pećnice/gornjih staklenih vrata pećnice (ako postoje). Ti materijali mogu ogrepsti ili slomiti staklene površine.
- Upravljačku ploču uvijek održavajte čistom i suhom. Vlažna i prljava površina može izazvati probleme prilikom upravljanja funkcijama.

2 Upute za zaštitu okoliša

Odredbe za zbrinjavanje otpada Usklađenost s Direktivom o električnom i elektroničkom opremom (WEEE) i zbrinjavanju otpada



Ovaj proizvod usklađen je s EU Direktivom WEEE (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi klasifikacijsku oznaku za električni i elektronski otpad (WEEE).

Ovaj je proizvod proizveden s visokokvalitetnim dijelovima i materijalima koji se mogu ponovno upotrijebiti i prikladni su za reciklažu. Ne odlažite otpadne uređaje s normalnim otpadom iz kućanstva i drugim otpadom na kraju servisnog vijeka. Odnosite ga u sabirni centar za recikliranje električne i elektroničke opreme. Obratite se lokalnim vlastima da biste saznali više informacija o sabirnim centrima.

Odgovarajuće odlaganje korištenih uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posljedica na okoliš i ljudsko zdravlje.

Usklađenost s Direktivom o zabrani uporabe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi (RoHS):

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

Odlaganje materijala pakiranja

- Električni aparati su opasni za djecu. Držite materijale pakiranja na sigurnom

mjestu izvan domašaja djece. Materijali pakiranja proizvoda su proizvedeni od recikliranih materijala. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu s uputama o odlaganju recikliranog otpada. Ne odlažite ih s uobičajenim otpadom iz kućanstva.

Preporuke za uštedu energije

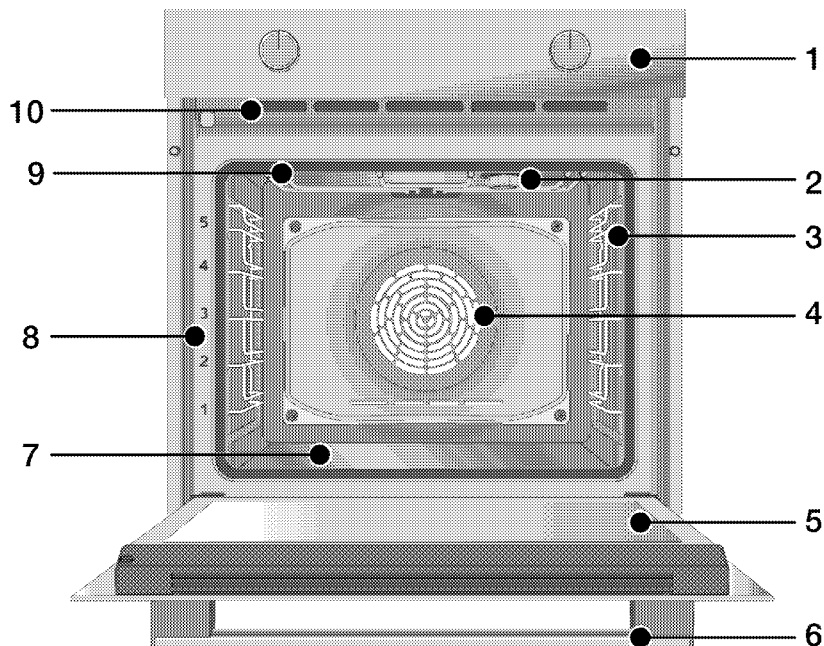
Podaci o energetskej učinkovitosti prema EU 66/2014 mogu se pronaći na karti proizvoda koja se nalazi uz proizvod.

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

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

3 Vaš proizvod

Predstavljanje proizvoda



1 Kontrolna ploča

2 Lampica*

3 Police od žice**

4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)

5 Vrata

6 Ručka

7 Donji grijač (donja čelična ploča)

8 Položaji polica

9 Gornji grijač

10 Ventilacijske rupe

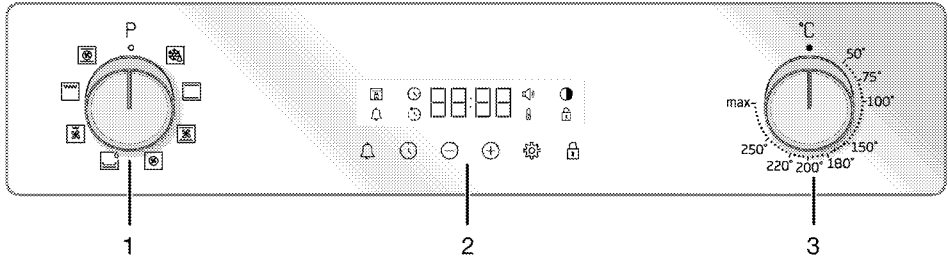
* Ovisi o modelu. Vaš proizvod možda nema lampicu ili se vrsta i mjesto lampice mogu razlikovati od ilustracije.

** Ovisi o modelu. Vaš proizvod može biti bez žičanih polica. Na ilustraciji su kao primjeri prikazane žičane police.

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.

Upravljanje pećnicom



- 1 Gumb za odabir funkcije
- 2 Tajmer
- 3 Gumb za temperaturu

Ako se proizvodom upravlja pomoću okretnih gumba, tada ti okretni gumbi mogu biti postavljeni na ploči te izlaze ako ih se pritisne na nekim modelima. Za postavke podešene pomoću ovih okretnih gumba, prvo pritisnite odgovarajući okretni gumb i izvucite ga. Nakon podešavanja, ponovno ga pritisnite i zamijenite okretni gumb.

Gumb za odabir funkcije

Pomoću okretnog gumba za odabir funkcije možete odabrati radne funkcije pećnice. Za odabir okrenite lijevo/desno od zatvorenog (gornjeg) položaja.

Gumb za temperaturu

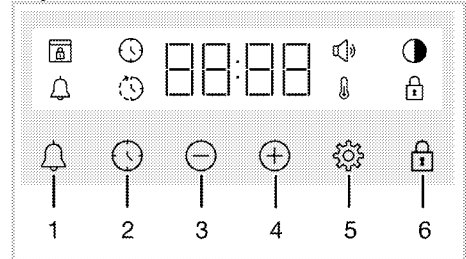
Možete odabrati temperaturu na kojoj želite peći s okretnim gumbom temperature. Za odabir okrenite u smjeru kazaljke na satu od zatvorenog (gornjeg) položaja.

Pokazatelj temperature

Unutarnju temperaturu pećnice možete saznati prema simbolu temperature na zaslonu. Simbol temperature pojavljuje se na zaslonu kada pećnica počne peći i nestaje kada se dosegne podešena temperatura. Kada temperatura unutar pećnice padne ispod podešene temperature









tada se simbol temperature ponovno pojavljuje.

Tajmer



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

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

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.

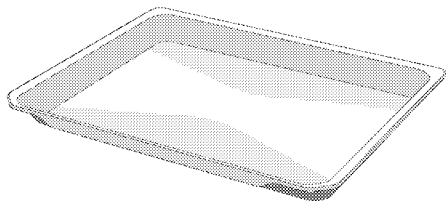
Simbol funkcije	Opis funkcije	Raspon temperature (°C)	Opis i upotreba
	Rad s ventilatorom	-	Pećnica se nije zagrijala. Radi samo ventilator (na stražnjoj stijenci). Zamrznuta hrana s granulama se polako odmrzava na sobnoj temperaturi, kuhana hrana je ohlađena.
	Gornji i donji grijač	*	Hrana se istovremeno grije od gore i dolje. Prikladno za kolače i gulaše u kalupima za pečenje ili za kolače i slastice. Peče se samo u jednoj posudi.
	Donji grijač	*	Uključen je samo donji grijač. Prikladno za hranu koja treba potamnjati 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.
	Zagrijavanje ventilatorom	*	Vrući zrak kojeg zagrijava grijač ventilatora ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi pećnicom pomoću ventilatora. Prikladno za pečenje u više posuda na polica različite razine.
	Funkcija „3D“	*	Rade gornji grijač, donji grijač i grijač ventilatora. Svi dijelovi proizvoda peču jednako i brzo. 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.

* Vaš proizvod radi s rasponom temperature naznačenim na kolu temperature.

Pribor proizvoda

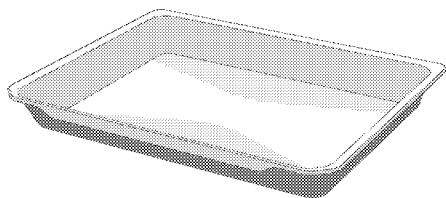
Za proizvod postoji razni pribor. U ovom dijelu dostupan je opis pribora i opis ispravne upotrebe. Ovisno o modelu proizvoda, dostavljeni pribor može se razlikovati. Sav pribor opisan u ovim uputama za upotrebu možda nije dostupan u vašem proizvodu.

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



Standardni pladanj

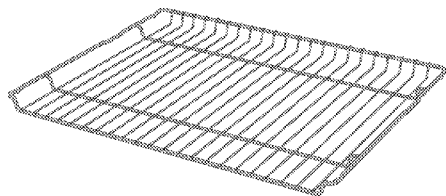
Koristi se za slastice, zamrznutu hranu ili prženje velikih komada.



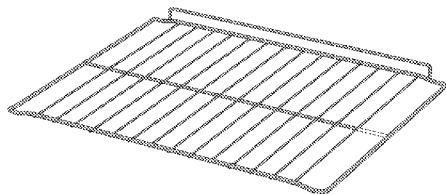
Duboki pladanj

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

Modeli s žičanim policama:



Modeli bez žičanih polica:



Žičana rešetka za roštilj

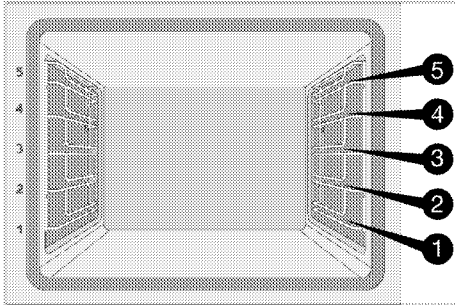
Koristite je za prženje ili za postavljanje hrane koja će se peći, pržiti i dinstati na željenoj polici pećnice.

Upotreba pribora proizvoda

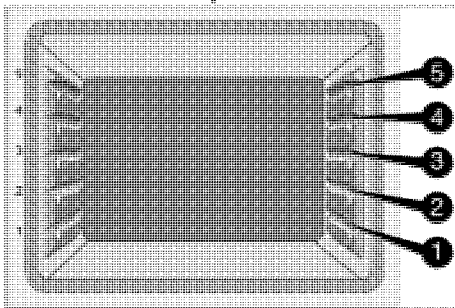
Police za pečenje

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

Modeli s žičanim policama



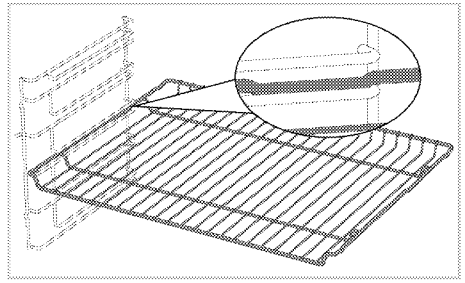
Modeli bez žičanih policia



Stavite žičanu rešetku roštilja na police za pečenje

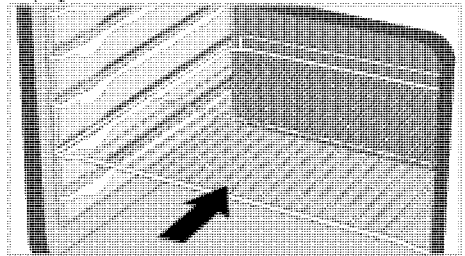
Modeli s žičanim policama:

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 policu sa žicom. Ne smije preći dalje od zatvarača i doći u kontakt sa stražnjom stijenkom pećnice.



Modeli bez žičanih policia:

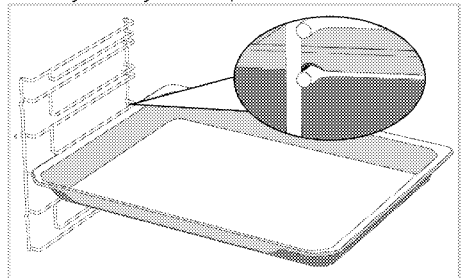
Jako je važno da žičanu rešetku roštilja ispravno postavite na bočne police. Žičana rešetka roštilja ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom stavljanja žičane rešetke roštilja na željenu policu otvoreni dio mora biti okrenut prema naprijed.



Stavljanje posude na police za pečenje

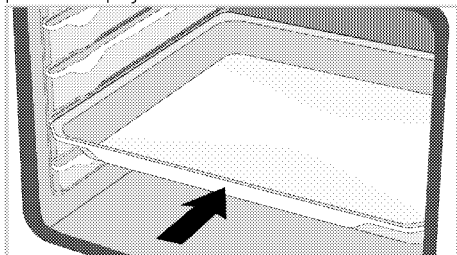
Modeli s žičanim policama:

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 policu sa žicom. Ne smije preći dalje od zatvarača i doći u kontakt sa stražnjom stijenkom pećnice.



Modeli bez žičanih policia:

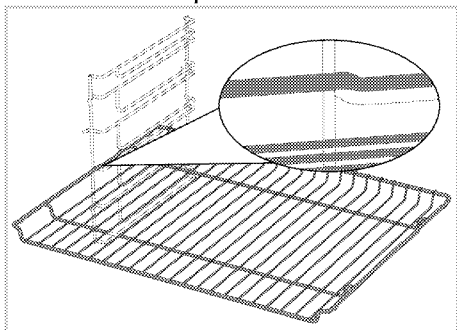
Jako je važno da posude ispravno stavite na bočne police. Posuda ima jedan smjer prilikom stavljanja na policu. Prilikom stavljanja posude na željenu policu dio za kojeg se posuda drži mora biti okrenut prema naprijed.



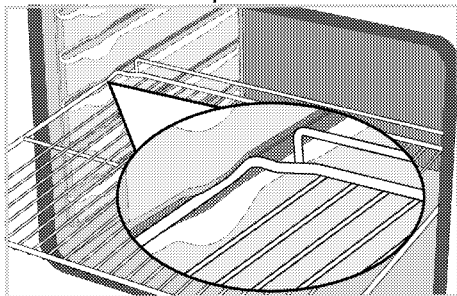
Funkcija zatvarača žičane rešetke roštilja

Funkcija zatvarača je sprječiti žičanu rešetku roštilja da padne s police sa žicom. 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.

Modeli s žičanim policama

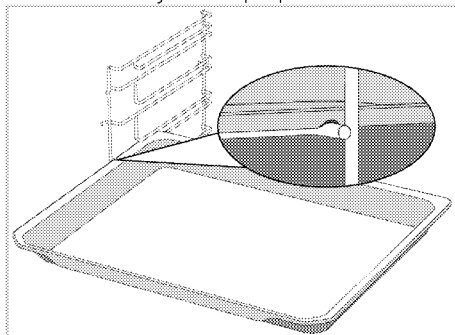


Modeli bez žičanih policama



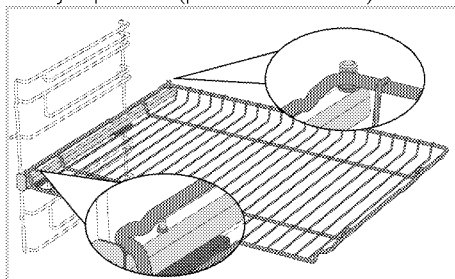
Funkcija zatvarača posude žičane rešetke roštilja - Modeli s žičanim policama

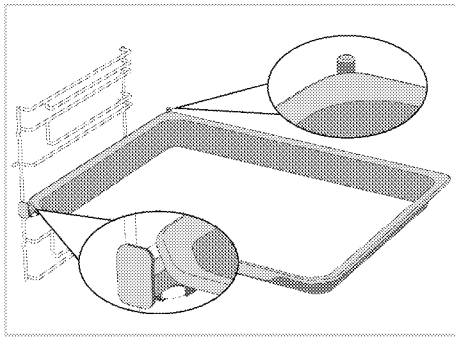
Postoji i funkcija zatvarača koja sprječava posudu da padne sa žičane rešetke. Prilikom uklanjanja posude, otpustite je sa stražnje blokade i povucite prema sebi dok ne dođe do zatvarača. Morate preći preko zatvarača ako je želite potpuno ukloniti.



Ispravno postavljanje žičane rešetke roštilja i teleskopske vodilice-Modeli s žičanim policama i teleskopskim tračnicama

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).





Tehničke specifikacije

Opće specifikacije

Vanjske dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Instalacijske dimenzije pećnice (visina/širina/dubina)	590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
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	2.6 kW
Tip pećnice	Višenamjenska pećnica

Osnovno: Informacije na energetske oznaci električnih pećnica je navedene su u skladu sa standardom EN 60350-1/IEC 60350-1. Te vrijednosti su utvrđene pod standardnim opterećenjem s funkcijama donjeg-gornjeg grijača ili upotrebom tih grijača s ventilatorom (ako postoji).

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

- i** Tehničke specifikacije mogu biti promijenjene bez prethodne obavijesti zbog poboljšanja kvalitete proizvoda.
- i** Slike u ovom priručniku su shematske i ne moraju točno odgovarati proizvodu.
- i** 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.

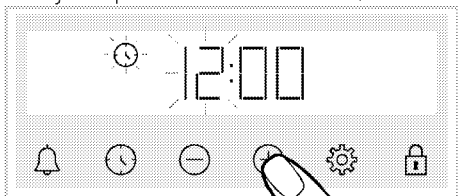
4 Prva uporaba

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

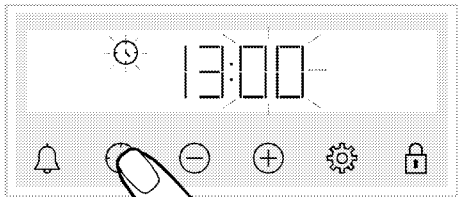
Prvo podešavanje

i Uvijek podesite doba dana prije upotrebe pećnice. Ako ga ne postavite, ne možete kuhati u nekim modelima pećnica.

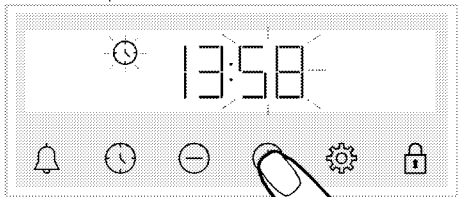
1. Kada se pećnica uključi prvi put na polju sata prikazat će se "12:00", a simbol ☀ će treperiti.
2. Vrijeme podesite dodirnom na \oplus/\ominus .



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



4. Minute podesite dodirnom na \oplus/\ominus .



5. Postavke podesite dodirnom na gumb ☀ ili ⚙.

» Vrijeme je podešeno, a simbol ☀ nestaje sa zaslona.

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

i U slučaju nestanka struje poništiti će se trenutno vrijeme. Treba se ponovno podesiti.

Prvo 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“. 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 agresivna sredstva za čišćenje, prašak/kreme za čišćenje ili bilo kakve oštre predmete.

NAPOMENA Dim i neugodni miris mogu nastajati tijekom nekoliko sati tijekom prvog rada. To je normalno. Pazite da je u sobi dobra ventilacija da biste uklonili dim i miris. Izbjegnite izravnu inhalaciju dima i mirisa kojeg emitira.

5 Kako raditi s pećnicom

Opće informacije o upotrebi pećnice

Ventilator za hlađenje (Možda ne postoji 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.

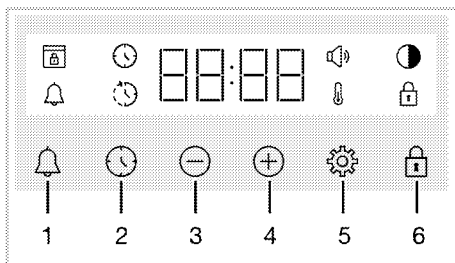
Ventilator za hlađenje nastavlja raditi za vrijeme rada pećnice ili nakon što se pećnica isključi (približno 20-30 minuta). Ako pripremate hranu programiranjem tajmera pećnice na kraju vremena pripreme hrane, ventilator za hlađenje isključuje se sa svim funkcijama. Korisnik ne može odrediti vrijeme rada 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 isključuje nakon nekog vremena.




Rad upravljačke jedinice pećnice Općenita upozorenja za upravljačku jedinicu pećnice






- i** Maksimalno vrijeme koje se može postaviti za vrijeme kraja kuhanja je 5 sata 59 minuta.
U slučaju nestanka struje, program će biti opozvan. Morate reprogramirati pećnicu.
- i** Prilikom svakog podešavanja, na zaslonu će treperiti odgovarajući simboli. Kratko pričekajte dok se postavke ne spremne.
- i** Ako ste podesili bilo koju postavku pečenja tada se točno vrijeme ne može podesiti.
- i** Ako je vrijeme pečenja podešeno kada je pečenje počelo tada se na zaslonu prikazuje preostalo vrijeme.
- i** U slučajevima kada je podešeno vrijeme pečenja ili vrijeme završetka pečenja, tada ih možete automatski poništiti dugim dodiranjem na gumb .



- 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 kuhanja
-  : Simbol vremena završetka kuhanja*
-  : Simbol alarma

-  : Simbol svjetline
-  : Simbol zaključavanja tipki
-  : Simbol temperature
-  : Simbol glasnoće
-  : Simbol zaključavanja vrata*

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

Uključivanje pećnice

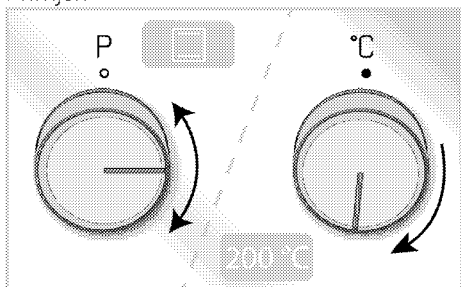
Kada odaberete radnu funkciju za pečenje pomoću okretnog gumba odabira funkcije i podesite odgovarajuću temperaturu pomoću okretnog gumba temperature tada pećnica počinje s radom.



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. Primjer:





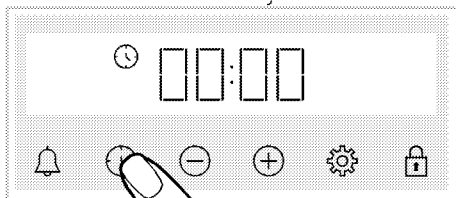
1. Odaberite radnu funkciju s kojom želite peći pomoću okretnog gumba odabira funkcije.
2. Podesite temperaturu na kojoj želite peći pomoću okretnog gumba temperature.
 - » Pećnica će započeti s radom odmah na odabranoj temperaturi i s odabranom funkcijom, a na zaslonu se pojavljuje . Kada temperatura unutar pećnice dosegne podešenu temperaturu tada nestaje simbol . Pećnica se neće automatski isključiti jer je u načinu ručno podešenog pečenja bez podešenog vremena pečenja. Sami morate 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;

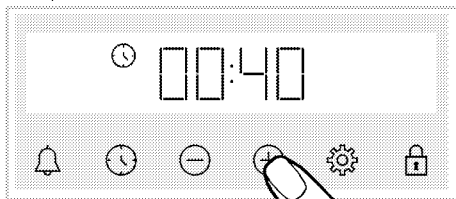
Možete podesiti pećnicu na automatsko isključivanje na kraju vremena odabirom temperature i radne funkcije pećnice karakteristične za hranu te podesiti vrijeme pečenja na tajmeru.

1. Odabir radne funkcije za pečenje
2. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol vremena kuhanja .




1. 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 .



1. 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 odbrojavanje podešenog vremena pečenja, a na zaslonu se pojavljuje . Kada temperatura unutar pećnice

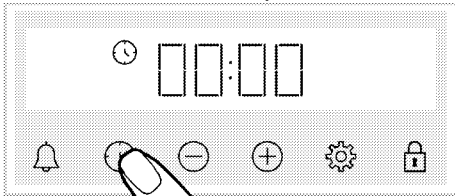
dosegne podešenu temperaturu tada nestaje simbol 🕒.

5. Kada istekne podešeno vrijeme pečenja na zaslonu se pojavljuje „Kraj“ treperi simbol 🕒 i čuje se zvuk tajmera.
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 točno vrijeme.

Za podešavanje vremena pečenja na kasnije vrijeme; (Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Možda nije dostupan na vašem proizvodu.)

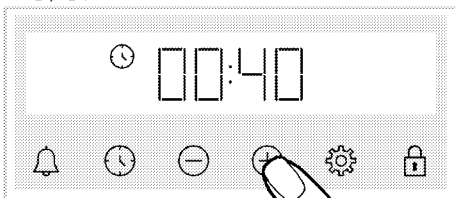
Odabirom temperature i radne funkcije karakteristične za jelo, možete podesiti vrijeme pečenja i vrijeme završetka pečenja na kasnije vrijeme, tako će pećnica automatski početi i završiti s radom.

1. Odabir radne funkcije za pečenje
2. Dodirnite 🕒 dok se na zaslonu ne pojavi simbol vremena 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 +/-.

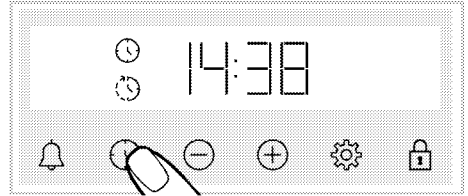
3. Vrijeme pečenja podesite pomoću gumba +/-.



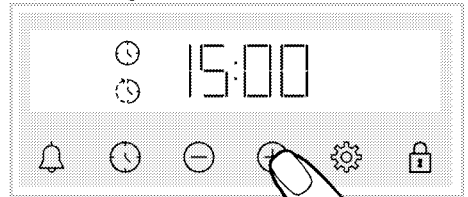
- 📘 Vrijeme pečenja povećava se za 1 minutu prvih 15 minuta, nakon 15 minuta ono se povećava za 5 minuta.

» Nakon podešavanja vremena pečenja na zaslon se neprekidno prikazuje simbol 🕒.

4. Dodirnite 🕒 dok se na zaslonu ne pojavi simbol završetka vremena pečenja 🕒.



5. Vrijeme završetka pečenja podesite pomoću gumba +/-.



» Kada je podešeno vrijeme završetka pečenja, simbol 🕒 i simbol 🕒 sa simbolom vremenskog razdoblja neprekidno su prikazani na zaslonu. Čim pečenje započne, simbol 🕒 nestaje.

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

» **Vrijeme početka pečenja oduzimanjem vremena pečenja od vremena završetka pečenja kojeg ste podesili.** Kada dođe vrijeme početka pečenja odabrana funkcija rada se aktivira i pećnica se zagrijava na podešenu temperaturu.

Počinje odbrojavanje podešenog vremena pečenja, a na zaslonu se pojavljuje 🕒. Kada temperatura unutar pećnice dosegne podešenu temperaturu tada nestaje simbol 🕒.



7. Kada istekne podešeno vrijeme pečenja na zaslonu se pojavljuje „Kraj“ treperi simbol 🕒 i čuje se zvuk tajmera.
8. Začut će se zvučno upozorenje u trajanju od dvije minute. Za isključivanje upozorenja pritisnite bilo koji gumb. Upozorenje prestaje, a na zaslonu se prikazuje točno vrijeme.

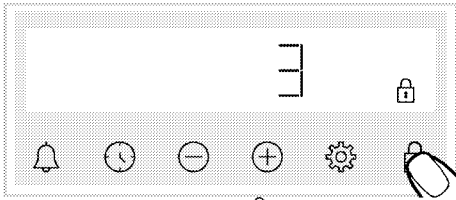
i Ako pritisnete bilo koji gumb na kraju zvučnog upozorenje tada će pećnica opet početi s radom. Ako želite spriječiti ponovni početak rada pećnice na kraju upozorenja, tada podesite okretni gumb temperature i funkcije na **položaj "0"** (isključeno) i isključite pećnicu.



Postavke


Uključivanje zaključavanja gumba

Možete spriječiti da se upravljačka jedinica dira tako da aktivirate funkciju zaključavanja gumba.

1. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .






» Prikazat će se simbol  te će započeti odbrojavanje 3-2-1. Kada se odbrojavanje završi tada je aktivirano zaključavanje gumba. Kada se dodirne bilo koji gumb dok je aktivirano zaključavanje gumba tajmer će se oglasiti zvučnim signalom, a simbol  će treperiti.

i Ako prestanete dodirivati gumb  prije završetka odbrojavanja tada se zaključavanje gumba neće aktivirati.

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

Isključivanje zaključavanja tipki

1. Dodirnite  dok na zaslonu ne nestane simbol .



» Simbol  nestaje, a na zaslonu je deaktivirano zaključavanje gumba.

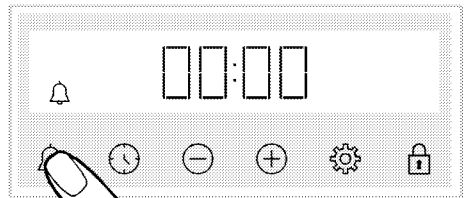
Podešavanje alarma

Tajmer proizvoda možete koristiti i za druga upozorenja ili kao podsjetnik osim za kuhanje.

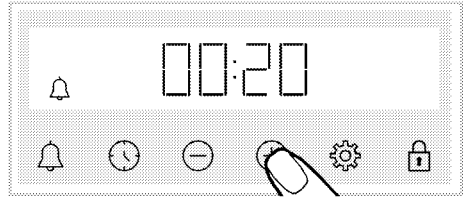
Alarm sata ne utječe na radne funkcije pećnice. Koristite u svrhu upozorenja. Na primjer, alarm sata možete koristiti kada želite okrenuti hranu u pećnici nakon nekog vremena. Čim istekne vrijeme koje podesite sat će vas na to upozoriti.


i Maksimalno vrijeme alarma može biti 23 sata i 59 minuta.


1. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .



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 zvuk upozorenja na dvije minute. Za isključivanje upozorenja dodirnite bilo koji gumb.


» Zvučno upozorenje prestaje, a na zaslonu se prikazuje trenutno vrijeme.

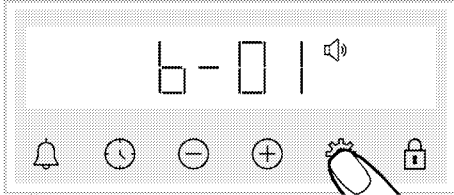
Ako želite poništiti alarm;


1. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol  i resetirajte vrijeme alarma. Dodirnite gumb  dok se ne pojavi "00:00".

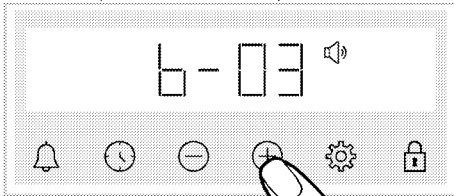
2.  alarm možete poništiti i dugim pritiskom na gumb.

Promjena razine glasnoće.

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



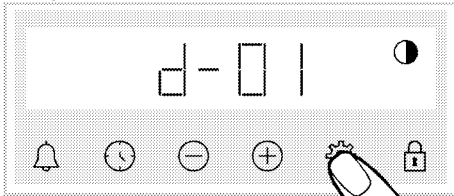
2. Željenu razinu podesite pomoću gumba . (b-01-b-02-b-03)




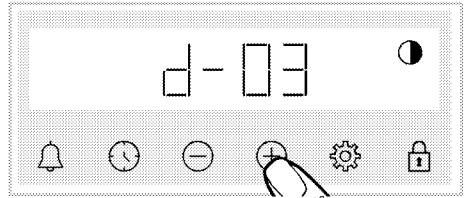
3. Za potvrdu pritisnite gumb  ili se postavka aktivira kratko bez diranja gumba.


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)




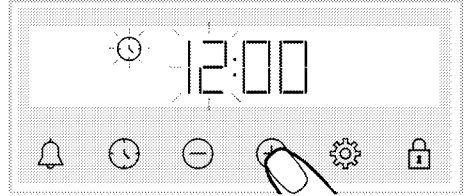
» Za potvrdu pritisnite gumb  ili se postavka aktivira kratko bez diranja gumba.

Promjena točnog vremena

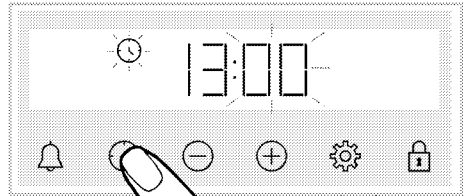
Na pećnici, za promjenu točnog vremena kojeg ste prethodno postavili,


1. Dodirnite  dok se na zaslonu ne pojavi simbol .

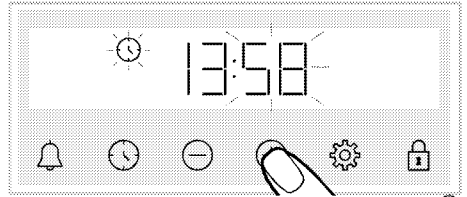
2. Vrijeme podesite dodirrom na .




3. Za aktiviranje polja minute dodirnite gumb  ili .



4. Minute podesite dodirrom na .



5. Postavke podesite dodirrom na gumb  ili .

» Vrijeme je podeseno, a simbol  nestaje sa zaslona.

6 Opće informacije o kuhanju

U ovom odjeljku opisani su savjeti za pripremu i pripremu hrane.

Uz to, moći ćete pronaći neku hranu koju su proizvođači ispitali i postavke koje najbolje odgovaraju toj hrani. Naznačeni su i odgovarajuće postavke pećnice i pribor za tu hranu.

Opća upozorenja u vezi pripreme hrane u pećnici.

- Kada otvarate vrata pećnice za vrijeme ili nakon pripreme 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 sprječiti pripremu hrane u skladu s točnim vrijednostima.
- Za hranu koju ćete spremati prema vlastitom receptu možete pogledati referencu slične hrane navedenu u tablicama 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 posuda za kuhanje u kojem ćete pripremati hranu. Masni papiri koji prelazi posudu može predstavljati opasnost od opeklina 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.

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 peći 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 svježie i na sobnoj temperaturi.
- Status pečenja proizvoda može se razlikovati ovisno o količini hrane i veličini posuda za kuhanje.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produljuju vrijeme kuhanja, a donja površina peciva ne zaglađuje ravnomjerno.
- Ako tijekom kuhanja koristite papir za kuhanje, na donjoj površini hrane može se primijetiti malo smeđe boje. U tom ćete slučaju možda trebati produžiti vrijeme kuhanja za oko 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.

Savjeti za pečenje kolača

- Ako je kolač presuh, povećajte temperaturu za 10 ° C 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 se dobro ispekao unutra, ali je izvana ljepljiv, tada koristite malu količinu tekućine, smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.

Savjeti za pečenje slastica

- 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 površini, 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.

Stol za kuhanje peciva i hrane u pećnici Prijedlozi za kuhanje s jednim pladnjem

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min) (približno)
Torte u pladnju	Standardni pladanj*	Gornji i donji grijač	3	180	30 ... 40
Torte u kalupu	Kalup za torte na rešetki od žice**	Zagrijavanje ventilatorom	2	180	30 ... 40
	Standardni pladanj*	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Kolačići	Standardni pladanj*	Zagrijavanje ventilatorom	Modeli s žičanim policama: 3	150	25 ... 35
			Modeli bez žičanih policama: 2		
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na rešetki od žice**	Gornji i donji grijač	2	160	30 ... 40
	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na rešetki od žice**	Zagrijavanje ventilatorom	2	160	30 ... 40
Keksi	Pladanj za peciva*	Gornji i donji grijač	3	170	25 ... 35
	Pladanj za peciva*	Zagrijavanje ventilatorom	3	170	20 ... 30
Peciva od tijesta	Standardni pladanj*	Donji/gornji grijač s ventilatorom	2	200	35 ... 45
	Standardni pladanj*	Zagrijavanje ventilatorom	2	180	35 ... 45
Pecivo bogato sastojcima	Standardni pladanj*	Gornji i donji grijač	2	200	20 ... 30
	Standardni pladanj*	Zagrijavanje ventilatorom	3	180	20 ... 30
Cjelov kruh	Standardni pladanj*	Gornji i donji grijač	3	200	30 ... 40
	Standardni pladanj*	Zagrijavanje ventilatorom	3	200	30 ... 40

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min) (približno)
Lazanje	Stakleni / metalni pravokutni kalup na rešetki od žice**	Gornji i donji grijač	2 ili 3	200	30 ... 40
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na rešetki od žice**	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70
	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na rešetki od žice**	Zagrijavanje ventilatorom	2	170	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.

Prijedlozi za kuhanje s dva pladnja

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min) (približno)
Kolačići	2 _ Standardni pladanj* 4 _ Pladanj za peciva*	Zagrijavanje ventilatorom	2 _ 4	Modeli s žičanim policama: 150 Modeli bez žičanih policama: 140	Modeli s žičanim policama: 25 ... 40 Modeli bez žičanih policama: 30 ... 45
Keksi	2 _ Standardni pladanj* 4 _ Pladanj za peciva*	Zagrijavanje ventilatorom	2 _ 4	170	25 ... 35
Peciva od tijesta	1 _ Standardni pladanj* 4 _ Pladanj za peciva*	Zagrijavanje ventilatorom	1 _ 4	180	35 ... 45
Pecivo bogato sastojcima	2 _ Standardni pladanj* 4 _ Pladanj za peciva*	Zagrijavanje ventilatorom	2 _ 4	180	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.

Meso, riba i perad

Ključne točke pečenja

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

- Kada istekne vrijeme pripreme hrane, ostavite meso u pećnici na 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 полицu u posudu koja je otporna na toplinu.
- Hranu preporučenu u stolu za kuhanje kuhajte s jednim pladnjem.

Stol za spremanje mesa, ribe i peradi

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min) (približno)
Odrezak (cjelovit) / pečen (1 kg)	Standardni pladanj*	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	15 min. vrijednosti 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min) (približno)
Janjeća koljenica (1.5 - 2.0 kg)	Standardni pladanj*	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	15 min. vrijednosti 250/max, zatim 170	110 ... 120
	Žičana rešetka za roštilj* Stavite jedan pladanj na donju полицu	Donji/gornji grijač s ventilatorom	2	15 min. vrijednosti 250/max, zatim 190	60 ... 80
Pečena piletina (1.8-2 kg)	Žičana rešetka za roštilj* Stavite jedan pladanj na donju полицu	Zagrijavanje ventilatorom	2	200 ... 220	60 ... 80
	Žičana rešetka za roštilj* Stavite jedan pladanj na donju полицu	Funkcija „3D“	2	15 min. vrijednosti 250/max, zatim 190	60 ... 80
Purica (5.5 kg)	Standardni pladanj*	Donji/gornji grijač s ventilatorom	1	25 min. vrijednosti 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Standardni pladanj*	Funkcija „3D“	1	25 min. vrijednosti 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Žičana rešetka za roštilj* Stavite jedan pladanj na donju полицu	Donji/gornji grijač s ventilatorom	3	200	20 ... 30
	Žičana rešetka za roštilj* Stavite jedan pladanj na donju полицu	Funkcija „3D“	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.

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, kobalice 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.

Stol za roštiljanje

Hrana	Dodaci koji se koriste	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min) (približno)
Riba	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	20 ... 25
Pileći komadi	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	25 ... 35
Ćufta (govedina) - 12 komadi	Žičana rešetka za roštilj	4	250	20 ... 30
Janjeći kotlet	Žičana rešetka za roštilj	4 - 5	250	20 ... 25
Odrezak - (narezan)	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.

Okrnite komade hrane nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.

Donji roštilj s ventilatorom

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (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 (govedina) - 12 komadi	Žičana rešetka za roštilj	Donji roštilj s ventilatorom	4	250	30 ... 40
Odrezak (cjelovit) / pečen (1 kg)	Žičana rešetka za roštilj Stavite jedan pladanj na donju полицu	Donji roštilj s ventilatorom	3	15 min. vrijednosti 250, zatim 180 ... 190	90 ... 110

Nemojte prethodno zagrijavati svu grilovanu hranu na ovom stolu za roštilj.

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.

Stol za kuhanje testne hrane

Prijedlozi za kuhanje s jednim pladnjem

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min) (približno)
	Standardni pladanj*	Gornji i donji grijač	3	140	20 ... 30
Prhko tijesto (slatki kolačić)	Standardni pladanj*	Zagrijavanje ventilatorom	Modeli s žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih policama: 2	140	15 ... 25

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min) (približno)
	Standardni pladanj*	Gornji i donji grijač	3	160	25 ... 35
Kolačići	Standardni pladanj*	Zagrijavanje ventilatorom	Modeli s žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih policama: 2	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na rešetki od žice**	Gornji i donji grijač	2	160	30 ... 40
	Okrugli kalup za torte, promjera 26 cm sa stezaljkom na rešetki od žice**	Zagrijavanje ventilatorom	2	160	30 ... 40
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na rešetki od žice**	Gornji i donji grijač	2	180	50 ... 70
	Okrugli crni metalni kalup, promjera 20 cm na rešetki od žice**	Zagrijavanje ventilatorom	2	170	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.

Prijedlozi za kuhanje s dva pladnja

Hrana	Dodaci koji se koriste	Operativna funkcija	Položaj police	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (min) (približno)
Prhko tijesto (slatki kolačić)	2-Standardni pladanj* 4-Pladanj za peciva*	Zagrijavanje ventilatorom	2 - 4	140	15 ... 25
Kolačići	2-Standardni pladanj* 4-Pladanj za peciva*	Zagrijavanje ventilatorom	2 - 4	Modeli s žičanim policama: 150 Modeli bez žičanih policama: 140	Modeli s žičanim policama: 25 ... 40 Modeli bez žičanih policama: 30 ... 45

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 kuhanja (min) (približno)
Prepečen kruh	Žičana rešetka za roštilj	4	250	1 ... 4
Čufita (govedina) - 12 komadi	Žičana rešetka za roštilj	4	250	20 ... 30

Okrenite hranu nakon 1/2 ukupnog vremena grilovanja.

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

7 Održavanje

Opće informacije o čišćenju

▲ Opća upozorenja

- Pričekajte da se proizvod ohladi prije čišćenja. Vruće površine mogu uzrokovati opekline!
- Sredstvo za čišćenje ne nanosite izravno na vruće površine. To može izazvati trajne mrlje.
- Uređaj se treba dobro očistiti i osušiti nakon svake upotrebe. Stoga se ostaci hrane mogu lako očistiti te neće zagoriti kada se uređaj ponovno bude koristio. Tako će se produžiti vijek trajanja proizvoda i smanjiti pojava čestih problema.
- Za čišćenje uređaja ne koristite parne čistače.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivne deterdžente, prašak za čišćenje, kreme za čišćenje, sredstva za uklanjanje vodenog kamenca ili oštre predmete tijekom čišćenja.
- Za čišćenje nakon svake upotrebe nisu potrebna posebna sredstva za čišćenje. Uređaj očistite pomoću deterdženta za pranje suda, tople vode i mekane krpe ili spužve i osušite ga sa suhom krpom od mikrovlakana.
- Pripazite i obrišite svu preostalu vodu nakon čišćenja, a tijekom kuhanja odmah očistite svu hranu koja je poprskala površinu.
- Niti jedan dio uređaja ne perite u perilici suda.

Površine od inoksa i nehrđajućeg čelika

- Ne koristite kisela sredstva za čišćenje i ona koja sadrže klor za čišćenje površina i ručki od inoksa ili nehrđajućeg čelika.
- Površine od nehrđajućeg čelika ili 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 površinama od inoksa - nehrđajućeg čelika i stakla odmah uklonite bez čekanja. Mrlje mogu zahrdati tijekom dužeg vremena.

Emajlirane površine

- Nakon svake upotrebe očistite emajlirane površine pomoću deterdženta za pranje suda, mlakom vodom i mekanom krpom ili spužvom te ih osušite suhom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju jednostavnog parnog čišćenja tada lagano netvrdo kornu čistoću možete jednostavno očistiti parnim čišćenjem. (Pogledajte dio „Jednostavno parno čišćenje“)
- 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.
- Pećnica se mora ohladiti prije čišćenja dijela za pečenje. Čišćenje vrućih površina može izazvati opasnost od požara i oštetiti površinu od emajla.

Katalitičke površine

- Bočne stijenke područja za kuhanje mogu biti emajlirane ili katalitičke površine. To se razlikuje ovisno o modelu.
- Katalitičke stijenke imaju lagano 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 suda, 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 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 nanesite 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. To može oštetiti površine.
- Pripazite da spojevi dijelova uređaja ne ostanu vlažni i da na njima nema deterdžena. U protivnom, na spojevima može nastati korozija.

Čišćenje pribora

Osim ako nije drukčije navedeno u ovom priručniku ne perite pribor proizvoda u perilici posuđa.

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, mekanom 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.

Čišćenje unutrašnjosti pećnice (područje pečenja)

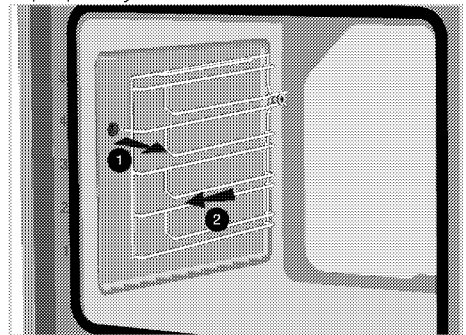
Pridržavajte se koraka čišćenja navedenih u dijelu „Opće informacije o čišćenju“ u skladu s vrstom površine pećnice.

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 stijenke“. 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 površine 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.

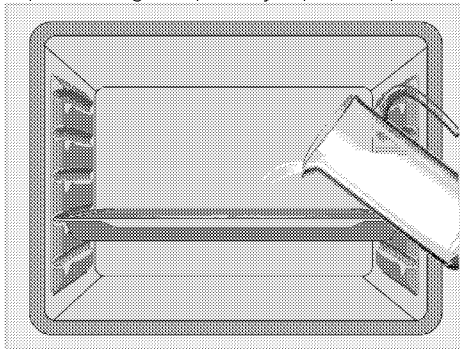
Jednostavno čišćenje parom

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

Ono osigurava jednostavno čišćenje jer se prljavština (ako nije dugo odstajala) omekšava parom koja nastaje u pećnici i

kapljicama vode koje se kondenziraju na unutarnjim stijenkama pećnice.

1. Izvadite sav pribor iz pećnice.
2. Ulijte 500 ml vode u protvan za pečenje i postavite ga na položaj 2. police u pećnici.



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

Odmah otvorite vrata i obrišite unutrašnjost pećnice vlažnom spužvom ili krpom. Kada otvorite vrata izaći će para. Ovo može predstavljati opasnost od opekline. Budite pažljivi kada otvarate vrata pećnice. Koristite toplu vodu s tekućinom za pranje, mekanu krpu ili spužvu za čišćenje tvrdokornih mrlja te obrišite suhom krpom.

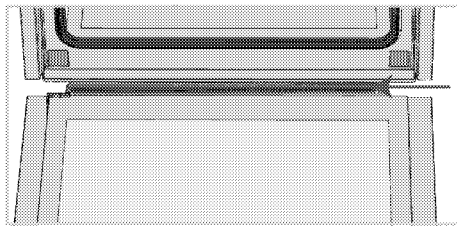
i Tijekom jednostavnog načina čišćenja parom, voda koja se nalazi u bazenu na dnu pećnice kako bi omekšala lagano stvorene ostatke / nečistoće unutar šupljine pećnice, isparit će i kondenzirati se u šupljini pećnice i unutarnjem staklu vrata pećnice, pa voda može kapati kad se otvore vrata pećnice. Obrišite kondenzaciju čim se otvore vrata pećnice.

Razlikuje se ovisno o modelu proizvoda.

Možda nije dostupan na vašem proizvodu.

Nakon kondenzacije u pećnici, u bazenskom kanalu ispod pećnice može biti vode ili vlage.

Nakon upotrebe, ovaj kanal bazena očistite vlažnom krpom, a zatim ga osušite.



Čišćenje vrata pećnice

i Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje, metalne strugalice, žičanu vunu ili izbjeljivače za čišćenje vrata i stakla 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. Obrišite staklo s octom i isprite ga kako bi se uklonili ostaci vodenog kamenca koji se mogu nakupiti na staklu pećnice.

Uklanjanje vrata pećnice

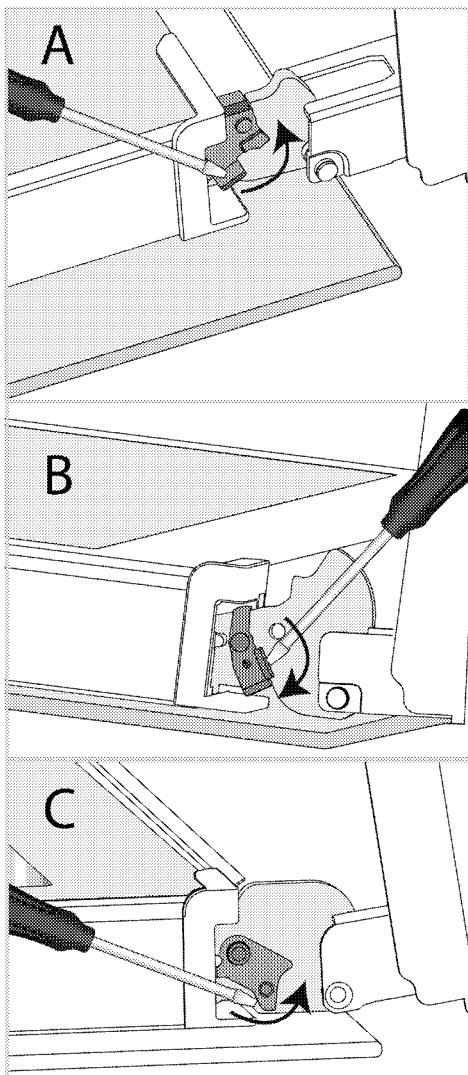
1. Otvorite vrata pećnice.
2. Otvorite kvačice na šarkama vrata s desne i lijeve strane pritiskom prema dolje kako je pokazano na slici.

Tip šarke (A), (B), (C) razlikuje se ovisno o modelu proizvoda. Donje slike pokazuju kako otvoriti sve vrste šarki.

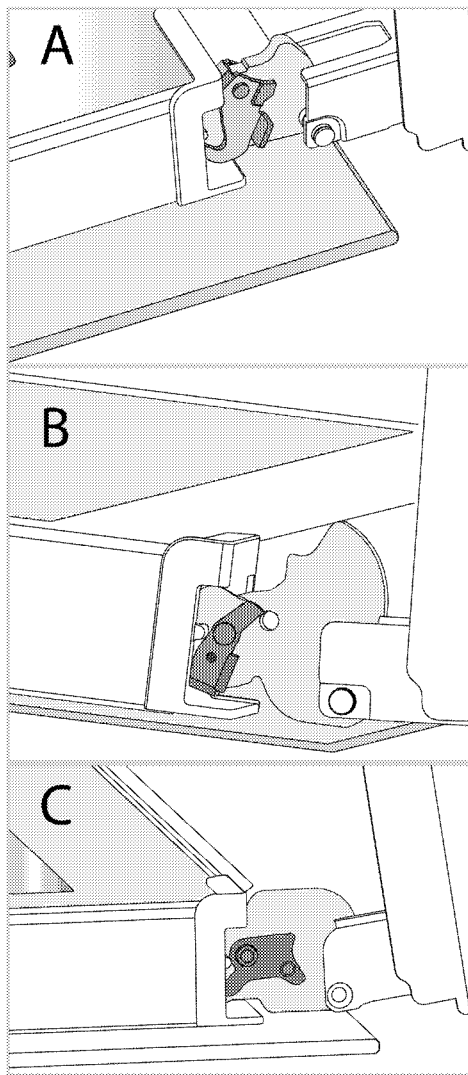
Zglob tipa (A) dostupan je u normalnim tipovima vrata.

(B) šarke tipa dostupne su u tipu vrata s mekim zatvaranjem.

Šarka tipa (C) dostupna je u mekim tipovima vrata koja se otvaraju / zatvaraju.

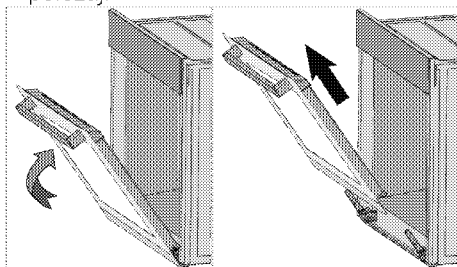


Brava sa šarkama - zatvoren položaj



Brava sa šarkama - otvoren položaj

3. Postavite vrata pećnice u poluotvoreni položaj.



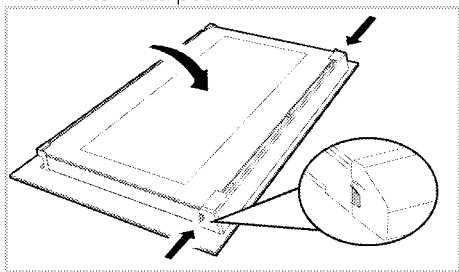
4. Povucite uklonjena vrata prema gore i oslobodite ih s desne i lijeve šarke te ih uklonite.

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

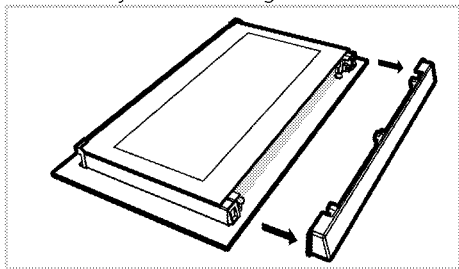
Uklanjanje unutarnjeg stakla na vratima pećnice

Unutarnje staklo prednjih vrata proizvoda može se ukloniti zbog čišćenja.

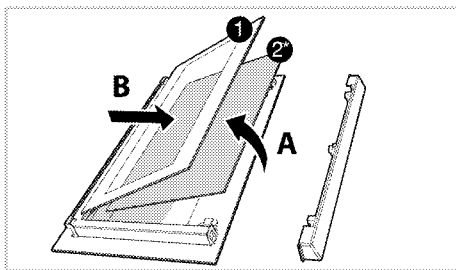
1. Otvorite vrata pećnice.



2. Povucite plastični dio, pričvršćen na gornjem dijelu prednjih vrata, prema sebi istovremeno pritisnite 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 Posljednja unutarnja staklena ploča
- 2* Unutarnja staklena ploča (Možda ne postoji na vašem proizvodu.)
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 utore.
7. Gurnite plastični dio prema okviru dok ne čujete zvuk „klik“.

Čišćenje lampice pećnice

U slučaju da stakleni poklopac svjetla pećnice na području kuhanja postane prljav očistite ga s deterdžentom za pranje posuda, 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

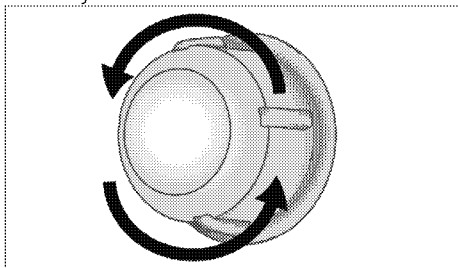
⚠ Opća upozorenja

- Izbjegnite opasnost od strujnog udara prilikom zamjene svjetla pećnice i odspojite električne priključke te pričekajte da se pećnica ohladi. Vruće površine mogu izazvati opekline!

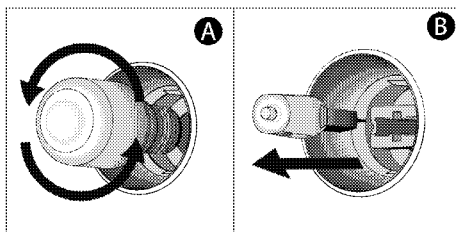
- U ovoj pećnici koristi se žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 W, visine manje od 60 mm, promjera manje od 30 mm ili halogena žarulja s utičnicom tipa G9, snage manje od 60 W. Svjetiljke su prikladne za rad na temperaturama iznad 300 ° C. Svjetiljke za pećnicu možete nabaviti od ovlaštenog servisera ili tehničara s licencom.
- 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.



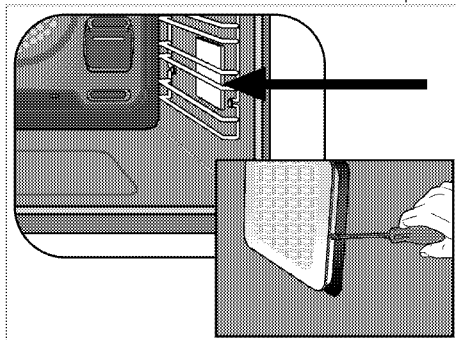
3. Ako je svjetlo vaše pećnice vrste (A) prikazano na donjoj slici tada okrenite svjetlo pećnice kako je prikazano na slici i zamijenite ga novim. Ako je model vrste (B) izvucite ga na način prikazan na slici i zamijenite ga novim.



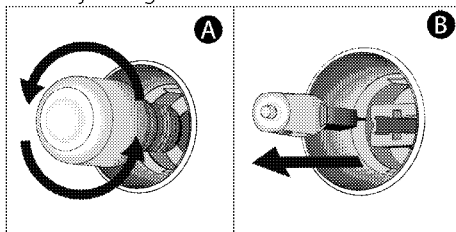
4. Ponovno pričvrstite zaštitno staklo.

Ako vaša pećnica ima kvadratno svjetlo,

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



3. Podignite zaštitno staklo svjetla pomoću odvijača.
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.

8 Rješavanje problema

Posavjetujte se s ovlaštenim servisnim zastupnikom ili licenciranim tehničarom ili zastupnikom kod kojeg ste kupili proizvod ako ne možete riješiti problem nakon što ste primijenili upute iz ovog dijela. Nikada ne pokušavajte sami popraviti pokvareni proizvod.

Kada se koristi pećnica ispušta paru.

- Normalno je da para izlazi tijekom rada. >>> *To nije kvar.*

Za vrijeme pečenja voda kaplje.

- Para koja se stvara tijekom pečenja može se kondenzirati i stvara kapljice vode kada dodirne hladne površine proizvoda. >>> *To nije kvar.*

Prilikom zagrijavanja i hlađenja proizvod stvara metalni zvuk.

- Kad se metalni dijelovi zagriju, mogu se širiti i stvarati buku. >>> *To nije kvar.*

Uređaj ne radi.

- Možda je glavni osigurač pokvaren ili je se isklonio. >>> *Provjerite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je potrebno, zamijenite ih ili resetirajte.*
- Uređaj nije uključen u (uzemljenu) utičnicu. >>> *Provjerite spoj utikača.*
- Ne rade gumb/okretni gumb/prekidači na upravljačkoj ploči. >>> *Ako je proizvod opremljen funkcijom zaključavanja gumba tada je možda aktivirano zaključavanje gumba. Deaktivirajte ga.*

Ne radi svjetlo pećnice.

- Svjetlo pećnice je u kvaru. >>> *Zamijenite svjetlo pećnice.*
- Nestalo je struje. >>> *Provjerite ima li struje. Provjerite osigurače na razvodnoj ploči. Ako je potrebno, zamijenite osigurač ili ga resetirajte.*

Pećnica se ne zagrijava.

- Ne može se podesiti određena funkcija pečenja i/ili temperatura. >>> *Podesite pećnicu na određenu funkcija pečenja i/ili temperature.*
- Kod modela opremljenih tajmerom, tajmer nije podešen. >>> *Podesite tajmere.*
- Nestalo je struje. >>> *Provjerite ima li struje. Provjerite osigurače na razvodnoj ploči. Ako je potrebno, zamijenite osigurač ili ga resetirajte.*

(Kod modela s tajmerom) Zaslona sata teperi ili svijetli simbol sata.

- Prethodno je došlo do nestanka struje. >>> *Podesite vrijeme/isključite i ponovno uključite proizvod.*

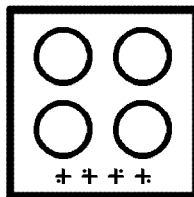
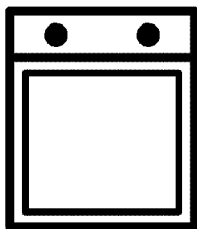


Рерна за вградување

Упатство за корисникот

Ugradna pećnica

Korisnički priručnik



BBSM13300XM

MK / SB

385.4422.53/R.AB/11.05.2023/4-2

7754886713



PÄRSTRÄDÄTS UN
PÄRSTRÄDÄJAMS PÄPĪRS

Почитуван потрошувачу,

Ве молиме, прочитајте го ова упатство пред да го користите производот!

Веко Ви благодариме што го избравте овој производ. Сакаме вашиот производ, изработен со висок квалитет и технологија, да ви служи најдобро што може. За таа цел, внимателно прочитајте го ова упатство и останатата документација пред да го користите и чувајте ги во случај да ви затребаат. Ако му го дадете овој производ на некој друг, дајте му го и упатството за употреба. Следете ги упатствата и обрнете внимание на сите информации и предупредувања што се наведени внатре.

Следете ги сите информации и предупредувања што се наведени во упатството за употреба. На тој начин ќе се заштитите себеси и вашиот производ од опасностите што би можеле да настанат.

Чувајте го ова упатство за употреба. Ако му го дадете овој производ на некој друг, дајте му го и упатството за употреба.

Упатството за користење ги содржи следниве симболи:



Опасност што би можела да води до смрт или повреда.

ЗАБЕЛЕШКА Опасност што би можела да предизвика материјална штета по производот и неговата околина.



Опасност што би можела да доведе до изгореници поради контакт со жешки површини.



Важни информации или корисни совети.



Прочитајте го упатството за употреба.



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

<u>1 Упатства за безбедно користење</u>	<u>4</u>	<u>4 Прва употреба</u>	<u>20</u>
Цел и намена	4	Прво подесување на времето	20
Безбедност на деца, ранливи лица и миленичиња	5	Прво чистење	20
Безбедност при електричното поврзување	6	<u>5 Како се ракува со рерната</u>	<u>22</u>
Безбедност при транспорт	7	Општи информации за користење на рерната	22
Безбедност при инсталирањето	8	Работа со единицата за контрола на рерната	22
Безбедно користење	8	Поставки	25
Предупредувања за температурата	9	<u>6 Општи информации за готвењето</u>	<u>28</u>
Употреба на додатоките	9	Општи предупредувања за готвење во рерната	28
Безбедност при готвењето	9	Печива и печени јадења	28
Безбедност при одржување и чистење	10	Месо, риба и пилешко	31
		Скара	32
		Тестирани намирници	33
<u>2 Упатства за зачувување на животната средина</u>	<u>12</u>	<u>7 Одржување и грижа</u>	<u>35</u>
Регулирање на отпадот	12	Општи информации за чистење	35
Усогласување со Директивата за фрлање на електронска и електрична опрема и за одлагање на отпадот ..	12	Чистење на додатоките	36
Фрлање на материјалот за пакување ..	12	Чистење на контролната табла	36
Совети за заштеда на енергија	12	Чистење на внатрешноста на рерната (просторот за готвење)	36
<u>3 Вашиот производ</u>	<u>13</u>	Лесно чистење со пареа	37
Запознавање со производот	13	Чистење на вратата на рерната	38
Вовед и намена на контролната табла на производот	14	Вадење на внатрешните стакла на вратата на рерната	39
Контрола на рерната	14	Чистење на сијаличката на рерната	40
Функции за работа на рерната	15	<u>8 Решавање проблеми</u>	<u>42</u>
Додатоци на производот	16		
Употреба на додатоките на производот	16		
Технички спецификации	19		

1 Упатства за безбедно користење

- Овој дел содржи упатства за безбедно користење за да не дојде до повреди или материјални штети.
 - Ако производот му го давате на друго лице или вие го користите од втора рака, упатството за употреба, етикетите за производот, сета документација и додатната опрема треба да се достават заедно со производот.
 - Нашата компанија нема да биде одговорна за секаква штета што може да настане како последица на пропустот да се следат овие упатства.
 - Поради пропустот да се следат овие упатства гаранцијата може да изгуби важност.
 - **⚠** Инсталирањето и поправките секогаш треба да ги врши произведувачот, овластен сервис или лице одредено од увозникот.
 - **⚠** Користете само оригинални резервни делови и додатна опрема.
 - **⚠** Не се обидувајте да поправате и да заменувате некој дел од производот освен ако тоа не е јасно наведено во упатството за употреба.
 - **⚠** Не правете технички измени на производот.
- ⚠ Цел и намена**
- Производот е наменет за домашна употреба. Не е погоден за комерцијална употреба.
 - Не го користете во градини, на балкони или во друг надворешен простор. Апаратот е наменет да се користи во кујни за домаќинства и во персоналот во продавници, канцеларии и други работни околии.
 - **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Производот треба да се користи само за готвење. Не треба да се користи за други цели, како на пример, за загревање на просторијата.
 - Рерната може да се користи за одмрзнување, печење, пржење и подготвување на храната на скара.
 - Овој производ не смее да се користи за греење на

простории, загревање на чинии или закачување на пешкири и крпи на рачката за да се сушат.



Безбедност на деца, ранливи лица и миленичиња

- Овој производ можат да го користат деца над 8 години, како и лица со намалени физички, сензорни или ментални вештини или не се доволно искусни и упатени, но само ако се под нечиј надзор или ако се запознаени со безбедното користење и опасностите што ги носи овој производ.
- Деца не смеат да си играат со производот. Чистењето и одржувањето не треба да го извршуваат деца освен ако се под нечиј надзор.
- Овој производ не смеат да го користат лица со ограничени физички, сензорни или ментални способности (вклучувајќи и деца), освен ако се под нечиј надзор или ги добиваат потребните упатства.
- Децата мора да бидат надгледувани за да не си играат со уредот.
- Електричните производи се опасни за деца и миленичиња. Деца и миленичиња не смеат да си играат, да се качуваат или да влегуваат во производот.
- Врз производот не ставајте предмети што децата можат да ги дофатат.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** За време на употребата, достапните површини на производот се жешки. Децата треба да бидат подалеку од производот.
- Материјалите од амбалажата треба да бидат подалеку од деца. Постои опасност да се повредат или задушат.
- Кога вратата е отворена, не ставајте врз неа тешки предмети и не дозволувајте им на децата да седат на неа. Така рерната може да се преврти или да се оштетат шарките на вратата.
- (Ако вашиот производ има приклучок) Заради безбедност на децата, пред да го однесете

производот во отпад, исклучете го од струјната мрежа и направете го неупотреблив.



Безбедност при електричното поврзување

- Приклучете го производот на штекер со заземјување заштитен со осигурувач кој одговара на вредностите наведени на етикетата со типот на производот. Заземјувањето нека го изврши квалификуван електричар. Не го користете производот без заземјување во склад со локалните/државните прописи.
- Штекерот или електричното поврзување на производот треба да биде на лесно достапно место (каде што нема да го достигне пламенот од ринглата). Ако тоа не е изводливо, на електричната инсталација треба да има механизам (осигурувач, прекинувач итн.) за кој е поврзан производот, во склад со струјните прописи, и кој ги одвојува сите полови од мрежата.
- Производот не смее да биде приклучен на штекер додека се инсталира, поправа и транспортира.
- Приклучете го производот на штекер кој одговара на волтажата и фреквенцијата наведени на етикетата со типот на производот.
- (Ако вашиот производ нема кабел за напојување) Користете само приклучен кабел наведен во делот „Технички спецификации“.
- Не го туркајте електричниот кабел под или зад производот. Не ставајте тешки предмети врз кабелот. Кабелот не треба да се превиткува, гмечи и допира до извор на топлина.
- Додека работи рерната, се загрева и нејзината задна површина. Електричните кабли не смеат да ја допираат задната површина, инаку конекциите може да се оштетат.
- Не ги туркајте електричните кабли во вратата на релната и не ги префрлајте над жешки површини. Може да предизвикате краток спој

на рерната и таа да се запали поради топењето на кабелот.

- Користете само оригинален кабел. Не користете исечени или оштетени кабли или продолжни кабли.
- Ако кабелот е оштетен, мора да го замени производителот, овластен сервис или лице одредено од увозната компанија со цел да се спречат евентуални опасности.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред да ја замените сијаличката на рерната, задолжително исклучете го апаратот од електричната мрежа за да не дојде до електричен удар. Извадете го приклучокот од штекерот или извадете го осигурувачот од разводната табла.

(Ако вашиот производ има приклучок)

- Не го приклучувајте производот на штекер што е разлабавен или изваден од лежиштето, скршен, валкан, измастен или под ризик да дојде во допир со вода (на пример, од резервоарот може да истекнува вода).

- Не го допирајте приклучокот со мокри раце! За да го извадите штекерот, не го фаќајте кабелот туку секогаш држете го приклучокот.
- Проверете дали приклучокот на производот е безбедно ставен во штекерот за да не се појават искри.



Безбедност при

транспорт

- Исклучете го производот од електричната мрежа пред да го транспортирате.
- Производот е тежок и затоа треба да го носат најмалку двајца луѓе.
- Не ја користете вратата и/или рачката за да го транспортирате или преместувате производот.
- Не ставајте други предмети врз апаратот и носете го во исправена положба.
- Кога ќе треба да го транспортирате, завиткајте го со најлон со воздушни балончиња или дебел картон и цврсто залепете го со селотејп. Цврсто залепете ја амбалажата со селотејп за да не се оштетат

преносливите или подвижните делови на производот и самиот производ.

- Проверете го целокупниот изглед на производот за да видите дали се оштетил за време на транспортот.



Безбедност при инсталирањето

- Пред да се инсталира производот, проверете дали има некакви оштетувања. Ако производот е оштетен, не го инсталирајте.
- Не го инсталирајте во близина на извори на топлина (радијатори, печки и сл.).
- Сите протоци на вентилација околу производот оставете ги слободни.
- За да не дојде до прегревање, производот не смее да се инсталира зад декоративни врати.



Безбедно користење

- Задолжително исклучувајте го производот по секоја употреба.
- Ако не го користите подолго време, извадете

го приклучокот од штекер или извадете го осигурувачот од разводната табла.

- Не ракувајте со дефектен или оштетен производ. Ако има, прекинете ги конекциите со струја/плин на производот и повикајте овластен сервис.
- Не го користете производот со извадено или скршено стакло на предната врата.
- Не се качувајте на производот за да дофатите нешто или од која било друга причина.
- Не го користете производот во состојби што можат да влијаат врз вашето просудување, како на пример, при земање дрога и/или конзумирање алкохол.
- Ако има запаливи предмети во просторијата каде што се готви, може да се запалат. Не чувајте запаливи предмети во близина на местото каде што се готви.
- Рачката на рерната не служи за сушење крпи. Додека го користите производот, не закачувајте на него крпи,

- ракавици или слични ткаенини.
- Шарките на вратата на производот се мрдаат и се затегнуваат при отворањето и затворањето на вратата. Кога ја отворате/затворате вратата, не го допирајте делот каде што се шарките.

Предупредувања за температурата

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Додека производот работи, изложените делови ќе бидат жешки. Не го допирајте производот и грејните елементи. Децата помали од 8 години не треба да бидат во близина на производот без надзор на возрастна лице.
- Не ставајте запаливи/експлозивни материјали во близина на производот, бидејќи неговите рабови ќе бидат жешки додека работи.
- Бидејќи може да излегува пара, бидете настрана додека ја отворате вратата на рерната. Парата може да ви ја изгори раката, лицето и/или очите.

- Производот може да биде жешок додека се користи. Не ги допирајте жешките комори, внатрешните делови на рерната, грејните елементи и сл.
- Кога во жешка рерна ставате или вадите храна и сл., секогаш користете огрноотпорни ракавици за рерна.

Употреба на додатоците

- Важно е жичената решетка и садот за готвење да бидат исправно наместени на металните полици. За подетални информации погледнете во делот "Намена на додатоците".
- Додатоците може да го оштетат стаклото на вратата кога ќе ја затворате. Секогаш туркајте ги до крајот на просторот за готвење.

Безбедност при готвењето

- Бидете внимателни кога користите алкохол при готвењето. Алкохолот испарува на високи температури и може да се запали кога е изложен на

врели површини,
предизвикувајќи пожар.

- Отпадоците од храна, масло и сл. во просторијата за готвење можат да се запалат. Пред да готвите, отстранете ги таквите нечистотии.
- Опасност од труење со храна: Не оставајте храна во рерната подолго од еден час пред и по готвењето. Така може да дојде до труење со храна и болести.
- Не загревајте затворени лименки и стаклени тегли. Од насобраниот притисок теглата може да прсне.
- Хартијата за готвење наместете ја на садовите за готвење или на додатоците за рерната (тавче, жичена решетка и сл.) заедно со храната и ставете ја во претходно загреана рерна. Отстранете го вишокот хартија што виси од садовите за готвење за да не ги допре грејните елементи на рерната. Никогаш не користете хартија за печење на температура повисока од максималната што е дозволена за хартијата

што ја користите. Никогаш не ставајте хартија за печење на дното на рерната.

- Не ставајте тавчиња, чинии или алуминиумска фолија директно врз дното на рерната. Акумулираната топлина може да го оштети дното на рерната.
- Затворете ја вратата на рерната додека готвите на скара. Од жешките површини може да се изгорите!
- Храната што не е погодна за скара може да предизвика пожар. Гответе на скара само храна што е погодна за силен оган. Исто така, не ја ставајте храната премногу далеку во задниот дел на скарата. Тоа е највзрелиот простор и масната храна може да се запали.



Безбедност при оддржување 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 опасност од
електричен удар!

- Не чистете го производот со средства за чистење на пареа бидејќи ова може да предизвика електричен удар.
- Не користете груби абразивни средства за чистење, метални стругалки, жична волна или варикина за чистење на надворешното стакло

од вратата на рерната /
(доколку има) стаклото од
горната врата на рерната.
Овие материјали можат да
предизвикаат гребенење и
кршење на стаклените
површини.

- Контролната табла секогаш нека биде чиста и сува. Мократа и валкана површина може да предизвика проблеми при мesteњето на функциите.

2 Упатства за зачувување на животната средина

Регулирање на отпадот

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



Овој отпад е усогласен со Директивата на ЕУ за фрлање на електронска и електрична опрема (2012/19/EU). Овој производ го носи симболот за класификација на отпадот од електрична и електронска опрема (WEEE).

Овој производ е произведен со многу квалитетни делови и материјали коишто може да се користат одново и се соодветни за рециклирање. Не фрлајте го производот со нормалниот домашен отпад и со друг отпад кога веќе нема да го користите. Однесете го во собирен центар за рециклирање на електрична и електронска опрема. Консултирајте се со овластените тела во општината за да дознаете каде има собирни центри. Соодветното отстранување на користениот апарат помага да се спречат потенцијалните негативни последици врз животната средина и здравјето на луѓето.

Усогласување со Директивата за ограничување на опасните материји:

Производот што го купивте е усогласен со отпад е усогласен со Директивата за ограничување на опасните материји (2011/65/EU). Не содржи штетни и забранети материјали коишто се наведени во Директивата.

Фрлање на материјалот за пакување

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

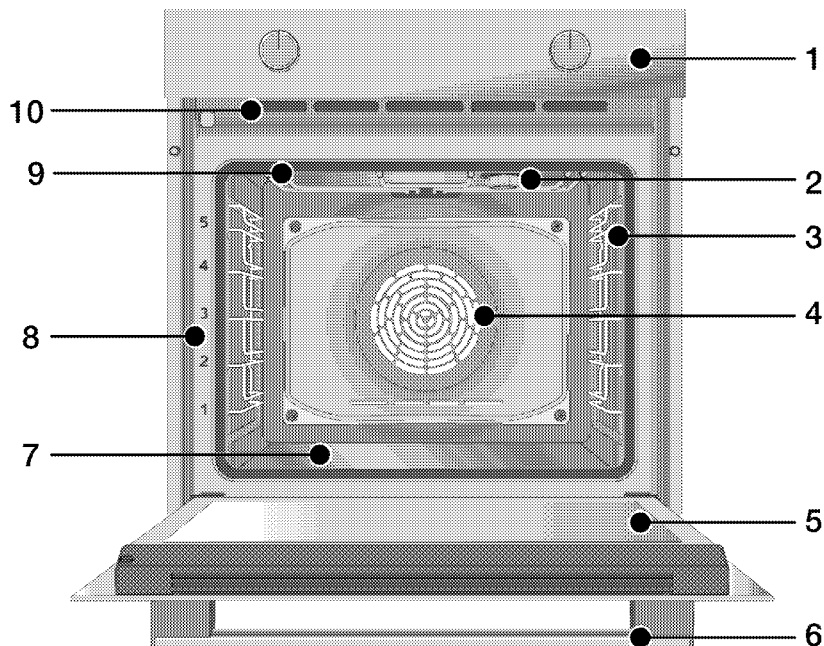
Совети за заштеда на енергија

Информации за енергетска ефикасност според ЕУ 66/2014 може да се најдат на листот на производот даден со производот. Следниве предлози ќе ви помогнат да го користите производот на еколошки и енергетски ефикасен начин:

- Одмрзнете ја замрзнатата храна пред готвењето.
- Во рерната користете темни или емајлирани садови бидејќи подобро ја пренесуваат топлината.
- Исклучете го шпоретот 5 до 10 минути пред крајот на готвењето за да се продолжи готвењето. Така ќе заштедите и до 20% струја бидејќи ќе се искористи акумулираната топлина.
- Ако е наведено во рецептот или во упатството за користење, однапред загрејте ја рерната. Не ја отворајте често вратата на рерната за време на готвењето.
- Ако е можно, гответе истовремено повеќе од едно јадење во рерната. Можете да готвите истовремено со тоа што ќе ставите два сада за готвење на металната полица. Исто така, ако готвите јадења веднаш едно по друго, ќе се заштеди енергија бидејќи рерната нема да ја изгуби топлината.

3 Вашиот производ

Запознавање со производот



- 1 Контролна табла
- 2 Сијаличка*
- 3 Жичени полица**
- 4 Мотор на вентилаторот (задна челична плоча)
- 5 Врата
- 6 Рачка
- 7 Долен греач (долна челична плоча)
- 8 Положби на полиците
- 9 Горен греач

- 10 Дупчиња за вентилација

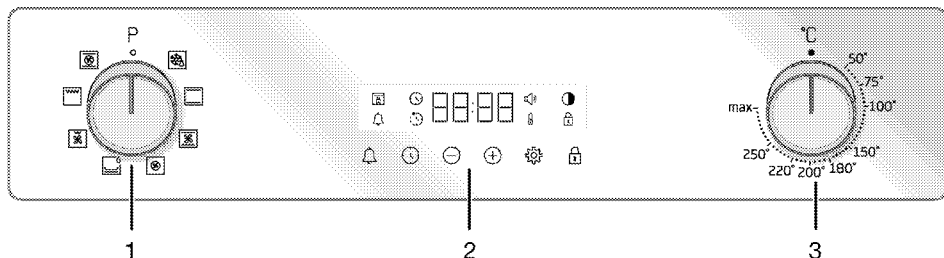
* Зависи од моделот. Можеби вашиот производ нема сијаличка, или типот и местоположбата на сијаличката се разликуваат од она што е прикажано на илустрацијата.

** Зависи од моделот. Вашиот производ можеби нема жичени полица. На илустрацијата жичените полица се прикажани како пример.

Вовед и намена на контролната табла на производот

Во овој дел ќе најдете општ преглед и основна намена на контролната табла на производот. Може да има разлики во сликите и во некои карактеристики во зависност од моделот на производот.

Контрола на рерната



- 1 Тркалце за избирање на функција
- 2 Тајмер
- 3 Тркалце за температурата

Ако има тркалца за контрола на производот, тие може да се сместени на контролната табла и кај некои модели може да се вовлекуваат и извлекуваат. За да програмирате со нив, најнапред притиснете го навнатре соодветното тркалце, а потоа извлекете го. По внесените измени, повторно притиснете го тркалцето и вратете го на место.

Тркалце за избирање на функција

Можете да ги избирате функциите на рерната со тркалцето за избор на функција. За таа цел вртете го тркалцето лево или десно од нултата положба (горе).

Тркалце за температурата

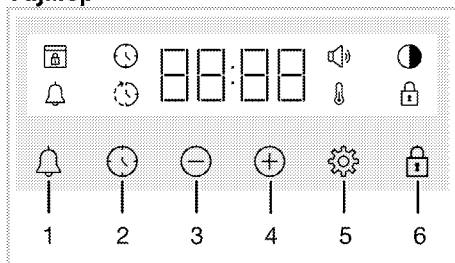
Со тркалцето за температура може да ја изберете температурата на која сакате да готвите. За таа цел вртете го тркалцето од нултата положба (горе) во правец на стрелките на часовникот.

Индикатор на температурата

Од симболот за температура на дисплејот може да видите колкава е внатрешната температура на рерната. На дисплејот се појавува симболот за температура кога апаратот почнува да работи, а исчезнува кога ќе се постигне програмираната температура. Кога

температурата во рерната ќе падне под одредената вредност, истиот симбол 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










Симболи на дисплејот

- : Симбол за време за готвење
- : Симбол за завршно време на готвење*
- : Симбол за аларм
- : Симбол за осветленоста
- : Симбол за заклучување со клуч
- : Симбол за температура
- : Симбол за гласност
- : Симбол за заклучена врата*

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

Функции за работа на рерната

На табелата со функции се прикажани функциите што можете да ги користите за вашата рерна, како и највисоката и најниската температура што можат да се наместат за тие функции. Редоследот на функции прикажан овде може да се разликува од редоследот во вашиот производ.

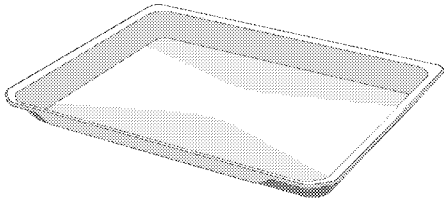
Симбол на функцијата	Опис на функцијата	Температурен опсег (°C)	Опис и употреба
	Работа со вентилатор	-	Рерната не е загреана. Работи само вентилаторот (на задниот ѕид). Замрзнатата храна со гранули полека се одмрзнува на собна температура, а зготвената храна се лади. Времето потребно да се одмрзне парче месо е подолго од време потребно за храна со житарки.
	Загревање на дното и на плафонот	*	Храната истовремено се загрева и одозгора и одоздола. Погодно за торти и чорби во калапи за печење или за торти и печива. Се готви само со еден сад.
 	Загревање одоздола	*	Работи само долниот греач. Погодно за храна што треба да се потпече одоздола. Оваа функција треба да се користи и за лесно чистење со пареа.
	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	*	Жешкиот воздух од горниот и долниот греач се распоредува рамномерно и брзо низ рерната со помош на вентилаторот. Се готви само со еден сад.
	Загревање со вентилатор	*	Жешкиот воздух од греачот на вентилаторот се распоредува рамномерно и брзо низ рерната со помош на вентилаторот. Погодно за готвење на храна во повеќе садови на полиците.
	"3D" функција	*	Горниот греач, долниот греач и греачот на вентилаторот работат. Сите делови на храната се готват рамномерно и брзо. Се готви само со еден сад.
	Цела скара	*	Големата скара на плафонот на рерната работи. Погодно за готвење на скара на големи количества храна.
	Долна скара со помош на вентилатор	*	Жешкиот воздух од малата скара брзо се распоредува низ рерната со помош на вентилаторот. Погодно за готвење на скара на помали количества храна.

* Производот работи во температурниот опсег наведен на тркалцето за температура.

Додатоци на производот

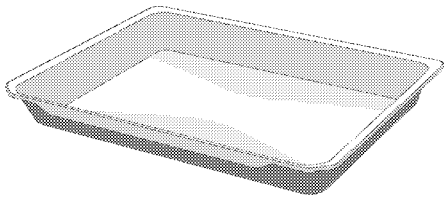
Со вашиот производ се приложени различни додатоци. Во овој дел е даден опис на додатоците и нивна исправна примена. Во зависност од моделот на производот, приложените додатоци се разликуваат. Сите додатоци опишани во упатството можеби не се приложени и со вашиот производ.

ЗАБЕЛЕШКА : Садовите што се приложени со вашиот производ може да се деформираат од ефектот на температурата. Ова нема никакво влијание врз работата на производот. Деформацијата се губи кога садот ќе се излади.



Стандарден сад

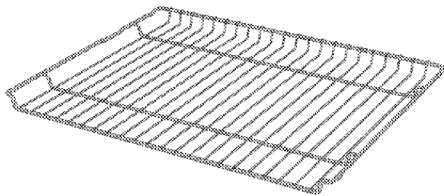
Се користи за печива, замрзната храна и пржење на големи парчиња.



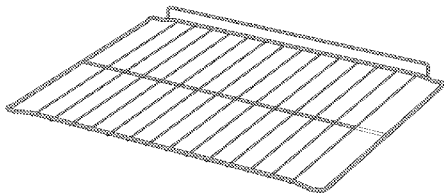
Длабок сад

Се користи за печива, пржење на големи парчиња храна, течна храна или за собирање на маслата што капат при готвењето на скара.

Модел со жичени полица:



Модел без жичени полица:



Жичена скара

Се користи за пржење или за ставање на храната што треба да се пече, пржи или вари на саканата полица.

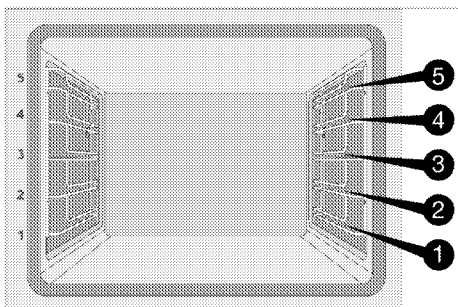
Употреба на додатоците на производот

Полици за готвење

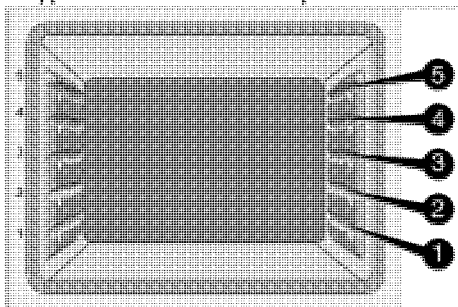
Има 5 нивоа на кои можат да се постават полиците во просторот за готвење. Можете да го видите

редоследот на полиците од броевите на предната рамка на рерната.

Модел со жичени полица



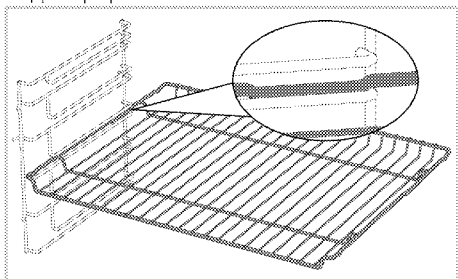
Модели без жичени полици



Поставување на раженот на полиците за готвење

Модели со жичени полици:

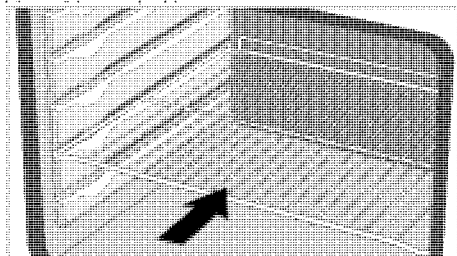
Многу е важно жичената решетка исправно да се намести на страничните метални полици. Додека се мести жичената решетка на саканата полица, отворениот дел мора да биде напред. За подобро готвење, жичената решетка мора да се прицврсти со затвораот на металната полица. Не смее да преминува преку затвораот и да го допира задниот сид на рерната.



Модели без жичени полици:

Многу е важно жечената решетка исправно да се намести на страничните полици. Жечената решетка има еден

правец кога се поставува на полицата. Додека се мести жичената решетка на саканата полица, отворениот дел мора да биде напред.

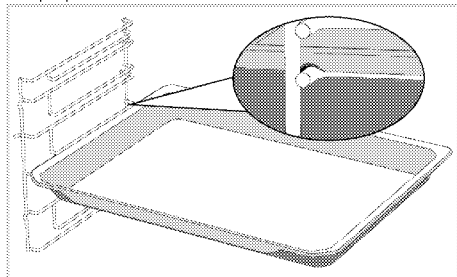


Ставање на садот врз полиците за готвење

Модели со жичени полици:

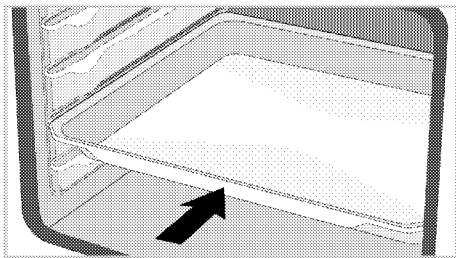
Многу е важно и сатовите исправно да се наместат на страничните метални полици. Додека се става садот на саканата полица, неговата страна што е направена да се држи со рака мора да биде свртена напред.

За подобро готвење, садот мора да биде прицврстен со затвораот на металната полица. Не смее да преминува преку затвораот и да го допира задниот сид на рерната.



Модели без жичени полици:

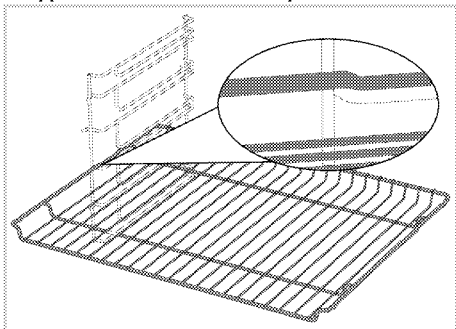
Многу е важно и сатовите исправно да се наместат на страничните полици. Садот има еден правец кога се поставува на полицата. Додека се става садот на саканата полица, неговата страна што е направена да се држи со рака мора да биде свртена напред.



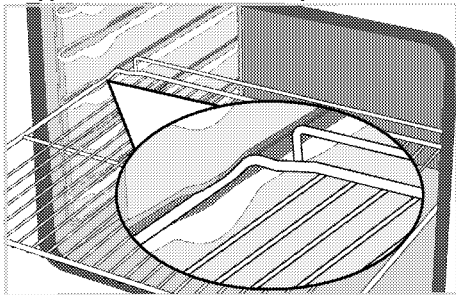
Затворач на жечената решетка

Жечената решетка има затворач за да не излегува надвор од металната полица. Со оваа функција можете лесно и безбедно да ја вадите храната. Додека ја вадите жичената решетка, можете да ја повлечете напред сè додека не дојде до затворачот. Мора да преминете преку затворачот за целосно да го извадите.

Модели со жичени полица



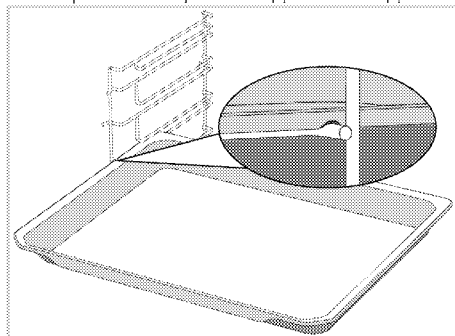
Модели без жичени полица



Затворач на садот на жечената решетка Модели со жичени полица

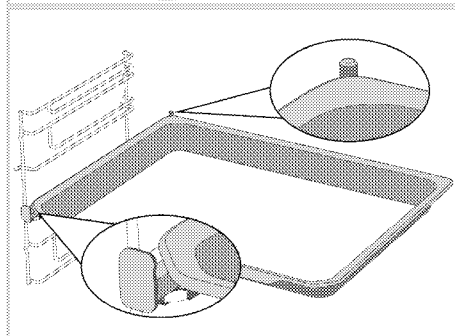
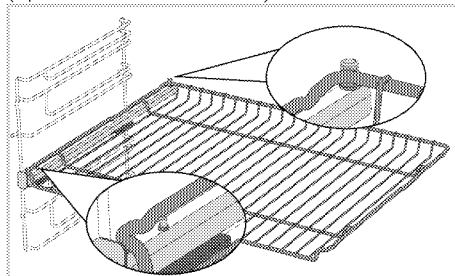
Има затворач за да се спречи садот на жечената решетка да излегува од металната полица. Додека го вадите садот, ослободете го од задниот клуч и повлечете го кон себе сè додека не дојде

до затворачот. Мора да преминете преку затворачот за целосно да го извадите.



Исправно поставување на жечената решетка и садот на телескопските шини Модели со жичени полица и телескопски шини

Благодарение на телескопските шини, садовите и жечената решетка лесно можат да се наместат и да се извадат. Кога се користат садови и жечени решетки со телескопските шини, треба да се внимава иглите, кои се наоѓаат на предниот и на задниот дел на телескопските шини, да бидат потпрени на краевите на раженот и на садот (прикажано на сликата).



Технички спецификации

Општи спецификации

Надворешни димензии на производот (висина/ширина/должина)	595 mm/594 mm/567 mm
Димензии за инсталирање на рерната (висина/ширина/должина)	590 или 600 mm/560 mm/мин. 550 mm
Волтажа/фреквенција	220-240 V~; 50 Hz
Вид на кабел и напречен пресек што одговараат со овој производ	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Вкупна потрошувачка на струја	2,6 kW
Тип на рерна	Мултифункционална рерна

Основни податоци: Информациите на етикетата за енергетски податоци на електричните рерни се дадени во склад со стандардот EN 60350-1 / IEC 60350-1. Овие вредности се одредени под стандардна тежина со операциите горен-долен греач или греење со помош на вентилатор (ако има).
Моделот со заштеда на енергија е определен во склад со следнава приоритизација во зависност од тоа дали соодветната функција постои на производот или не: 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 бидат променети без претходно известување за да се подобри квалитетот на производот.



Цифрите во овој прирачник се шематски и може да не одговараат целосно на вашиот производ.



Вредностите што се наведени на етикетите на производот или во неговата документација се добиени во лабораториски услови во склад со важечки стандарди. Во зависност од условите во кои се користи и од околината во која се наоѓа производот, овие вредности може да варираат.

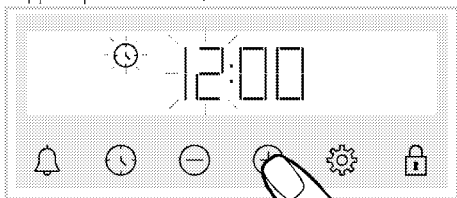
4 Прва употреба

Пред да почнете да го користите производот, препорачливо е да го направите она што е наведено во следните делови од ова упатство.

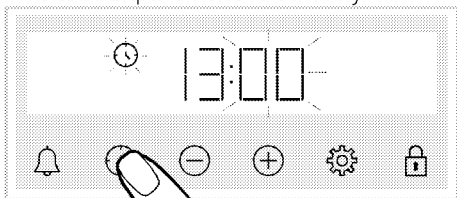
Прво подесување на времето

i Секогаш поставувајте го времето од денот пред да ја користите рерната. Ако не го поставите, не можете да готвите во некои модели на рерна.

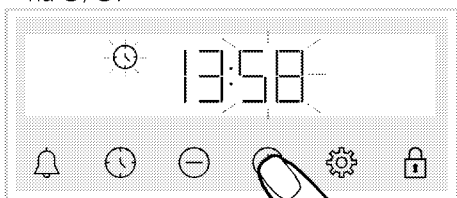
1. Кога рерната прв пат ќе се вклучи во струја, на дисплејот ќе светка полето за часови "12:00" и симболот ⌚.
2. Наместете го точното време со допирање на ⏸/⏹.



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



4. Наместете ги минутите со допирање на ⏸/⏹.



5. Потврдете со допирање на копчето ⌚ или ⚙.

» Точното време е наместено и од екранот ќе исчезне симболот ⌚.

i Ако не се намести времето за прв пат, симболите "12:00" и ⌚ ќе продолжат да светкаат и рерната нема да почне да работи. За да работи рерната, мора да го потврдите времето со тоа што ќе го наместите точното време или ќе го допрете копчето ⌚ кога времето е на "12:00". Подоцна може да го смените наместеното време, како што е опишано во делот "Поставки".

i Програмираните поставки на времето се бришат ако снема струја. Треба повторно да се наместат.

Прво чистење

1. Тргнете ги сите материјали од амбалажата.
2. Извадете ги од рерната сите додатоци што се доставени заедно со производот.
3. Вклучете го производот 30 минути, а потоа исклучете го. На тој начин остатоците и словите што можеби останале во рерната за време на производството изгоруваат и се чистат.
4. Кога го вклучувате производот, изберете ја највисоката температура и функцијата со која работат сите греачи. Видете "Функции за работа на рерната". Во следниот дел ќе дознаете како да се работи со рерната.
5. Почекајте рерната да се излади.
6. Избришете ги површините на производот со влажна крпа или сунѓер, а потоа исушете ги со сува крпа.

Пред да ги користите додатоците:

Исчистете ги додатоците што сте ги извадиле од рерната со насапунета вода и мек сунѓер.

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

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

5 Како се ракува со рерната

Општи информации за користење на рерната

Вентилатор за ладење (Може да не постои на вашиот производ.)

Производот има вентилатор за ладење. Вентилаторот автоматски се активира кога е потребно и ги лади и предниот дел од производот и мебелот. Автоматски се деактивира кога ладењето ќе заврши. Низ вратата на рерната излегува жежок воздух. Не ги покривајте овие отвори за вентилација. Во спротивно, рерната може да се прегрее.

Вентилаторот за ладење работи додека работи и рерната или откако таа ќе биде исклучена (приближно 20-30 минути). Ако готвите со програмирање на тајмерот на рерната, откако ќе истече времето за готвење вентилаторот за ладење се исклучува заедно со сите други функции. Времето на работа на вентилаторот за ладење не може да го одреди корисникот. Тој се вклучува и исклучува автоматски. Тоа не е грешка.

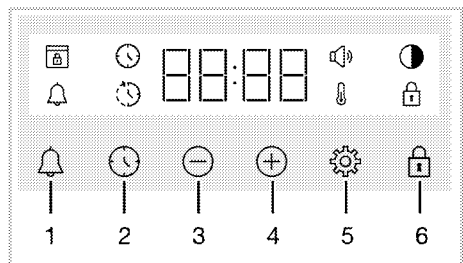
Осветлување на рерната

Сијаличката на рерната се вклучува кога рерната ќе почне со готвење. Кај некои модели сијаличката свети за време на готвењето, додека кај други модели таа се исклучува по некое време.

Работа со единицата за контрола на рерната

Општи предупредувања за единицата за контрола на рерната









- i** Максималното време за поставување на крајот на процесот на готвење е 5 часа и 59 минути
Програмата се откажува ако снеса струја. Мора одново да ја програмирате рерната.
- i** Додека правите промени, на дисплејот ќе светкаат соодветните симболи. Почекајте малку за да се зачуваат поставките.
- i** Ако се направени некакви поставки поврзани со готвењето, точното време не може да се промени.
- i** Ако времето на готвење се намести откако почнало готвењето, на екранот е покажано преостанатото време.
- i** Во случаи кога е наместено времето на готвење или завршното време на готвење, можете да ги поништите автоматски со допирање на копчето ⌚ подолго време.



- 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 за готвење
-  : Симбол за завршно време на готвење*
-  : Симбол за аларм
-  : Симбол за осветленоста
-  : Симбол за заклучување со клуч
-  : Симбол за температура
-  : Симбол за гласност
-  : Симбол за заклучена врата*

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

Вклучување на рерната

Кога ќе изберете функција со која сакате да готвите користејќи го тркалцето за избор на функција и ќе наместите извесна температура со тркалцето за температура, рерната ќе почне да работи.

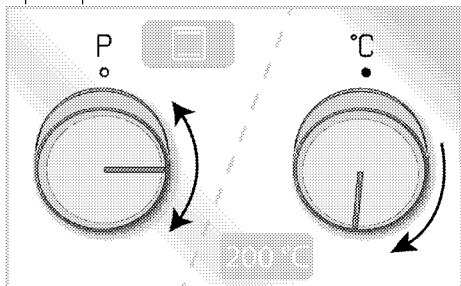
Исклучување на рерната

Можете да ја исклучите рерната со тоа што ќе го свртите тркалцето за избор на функција и тркалцето за температура во положба кога е исклучено (нагоре).

Мануелно готвење за да се избере температура и функција за работа на рерната



Можете да готвите со мануелна контрола (под ваша контрола) без да програмирате време на готвење со тоа што ќе изберете температура и функција погодни за храната што ја готвите.

Пример:





1. Изберете ја функцијата со која сакате да готвите користејќи го тркалцето за избор на функција.

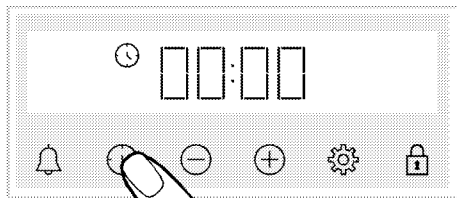
2. Наместете ја температурата на која сакате да готвите користејќи го тркалцето за температура.




» Рерната веднаш ќе почне да работи со избраната функција и температура, и на екранот ќе се појави . Кога температурата во рерната ќе ја достигне програмираната температура, симболот  ќе исчезне. Рерната не се исклучува автоматски бидејќи кај мануелното готвење не се програмира времето на готвење. Мора лично да го контролирате готвењето и да ја исклучите. Кога ќе завршите со готвење, исклучете ја рерната со тоа што ќе го свртите тркалцето за избор на функција и тркалцето за температура во положба кога е исклучено (нагоре).


Готвење со програмирање на времето на готвење

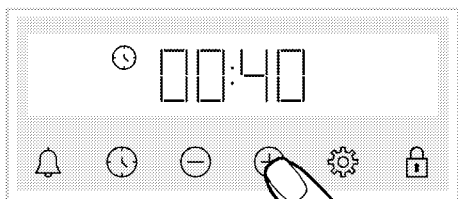
Можете да програмирате рерната да се исклучи автоматски со тоа што ќе ги изберете температурата и функцијата соодветни за храната што се готви и со тајмерот ќе го програмирате времето на готвење.

1. Изберете ја функција за готвењето.
2. Допирајте  сè додека на дисплејот не се појави симболот  за времето на готвење.



-  Откако ќе ја изберете функцијата и температурата, можете да го наместите времето на готвење за 30 минути со директно допирање на копчето  за брзо поставување на времето на готвење, а да го промените времето со копчињата .

3. Наместете го времето на готвење со копчињата .



- i** Времето на 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 наместете ја температурата со тркалцето за температура.

» Рерната веднаш ќе почне да работи со избраната функција и температура. Програмираното време на готвење почнува да одбројува и на дисплејот се појавува . Кога температурата во рерната ќе ја достигне програмираната температура, симболот ќе исчезне.

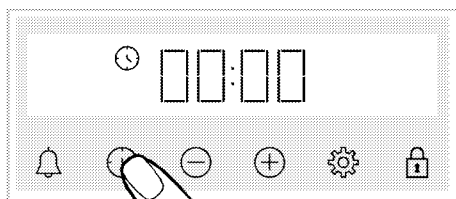
5. Откако ќе заврши програмираното време на готвење, на екранот се појавува "End" (Крај), симболот светка и тајмерот титка.

6. Сигналот се слуша 2 минути. Притиснете го било кое копче за да го запрете сигналот. Сигналот запира и на екранот се појавува точното време.

Програмирање на завршното време на готвење за подоцна (Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел.)

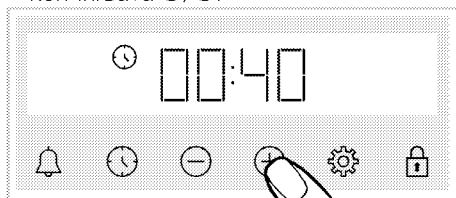
Со тоа што ќе изберете температура и функција соодветни на храната што се готви, можете да го програмирате времето на готвење и завршното време на готвење за нешто подоцна, со што рерната ќе почне да работи и ќе се исклучи автоматски.

1. Изберете ја функција за готвењето.
2. Допирајте сè додека на дисплејот не се појави симболот за времето на готвење.



- i** Откако ќе ја изберете функцијата и температурата, можете да го наместите времето на готвење за 30 минути со директно допирање на копчето за брзо поставување на времето на готвење, а да го промените времето со копчињата /.

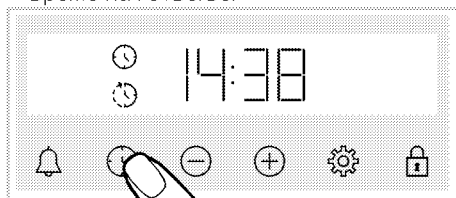
3. Наместете го времето на готвење со копчињата /.



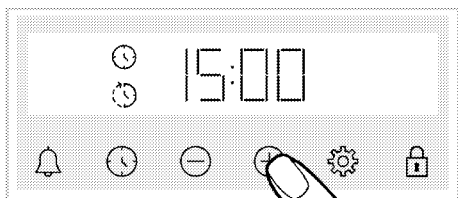
- i** Времето на готвење се зголемува за 1 минута во првите 15 минути, а по 15 минути се зголемува за 5 минути.

» Откако ќе го наместите времето на готвење, на екранот постојано стои симболот .

4. Допирајте сè додека на дисплејот не се појави симболот за завршното време на готвење.



5. Наместете го завршното време со копчињата /.



» Откако ќе го наместите времето на готвење, на екранот постојано ќе стои симболот ⌚ и симболот ⌚ заедно со симболот на времетраењето. Штом ќе почне готвењето, симболот ⌚ исчезнува.

6. Ставете ја храната во рерната и наместете ја температурата со тркалцето за температура.

» **Часовникот на рерната го пресметува времето кога треба да почне готвењето со тоа што го одзема времето на готвење од завршното време што сте го програмирале.** Кога ќе дојде почетното време на готвење, се активира избраната функција и рерната се загрева до програмираната температура. Програмираното време на готвење почнува да одбројува и на дисплејот се појавува ⌚. Кога температурата во рерната ќе ја достигне програмираната температура, симболот ⌚ ќе исчезне.

7. Откако ќе заврши програмираното време на готвење, на екранот се појавува "End" (Крај), симболот ⌚ светка и тајмерот титка.



8. Сигналот се слуша 2 минути. Притиснете го било кое копче за да го запрете сигналот. Сигналот запира и на екранот се појавува точното време.

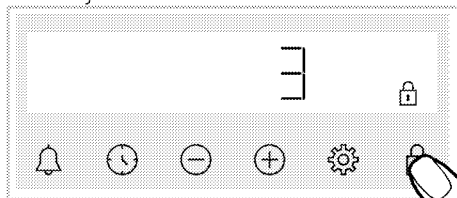
i Ако се притисне било кое копче на крајот на звучниот сигнал, рерната повторно ќе почне да работи. За да не почне рерната повторно да работи на крајот на сигналот, ставете ги тркалцата за функција и за температура на "0" (исклучено) и исклучете ја рерната.



Поставки


Активирање на клучот

Може да спречите некој да чепка во контролната единица со тоа што ќе ја активирате функцијата за заклучување со клуч.

1. Допирајте  сè додека на дисплејот не се појави симболот .






» Се појавува симболот  и на екранот почнува одбројување 3-2-1. Кога одбројувањето ќе заврши, клучот е активиран. Ако се допре било кое копче додека е наместен клучот, тајмерот дава звучен сигнал и светка симболот .

i Ако престанете да го  допирате копчето пред да заврши одбројувањето, клучот нема да биде активиран.

i Копчињата на тајмерот не можат да се користат додека е активиран клучот. Клучот нема да се поништи ако смена струја.

Деактивирање на клучот

1. Допирајте  сè додека од дисплејот не исчезне симболот .



» Симболот  исчезнува и на дисплејот клучот е деактивиран.

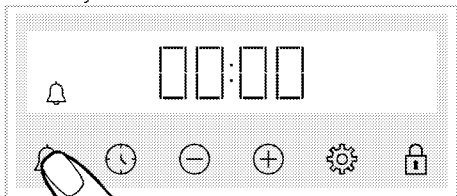
Местење на алармот



Може да го користите тајмерот на производот и за разни предупредувања и потсетувања освен за готвење. Часовникот на алармот нема никакво влијание врз функциите за работа на рерната. Кога се користи за предупредување. На пример, можете да го користите алармот кога сакате да ја превртите храната во рерната во одредено време. Штом ќе истече

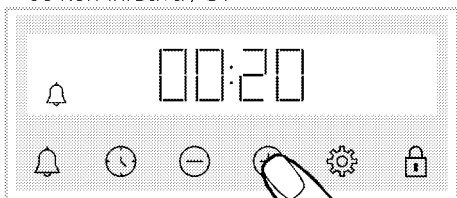
времето што сте го програмирале, часовникот ќе даде звучен сигнал.


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


1. Допирајте  сè додека на дисплејот не се појави симболот .



2.  Наместете го времето на алармот со копчињата .



» Откако ќе го наместите времето на алармот, симболот  останува да свети и на дисплејот почнува да одбројува времето на алармот. Ако алармот и времето на готвење се наместени на ист термин, на дисплејот ќе се појави пократкото време.




3. Кога ќе истече времето на алармот, симболот  ќе почне да светка и ќе даде звучен сигнал за предупредување.


Исклучување на алармот

1. Кога ќе заврши времето на алармот, звучниот сигнал се слуша две минути. Притиснете на кое било кое копче за да го запрете сигналот.



» Сигналот ќе престане и на дисплејот ќе се појави точното време.

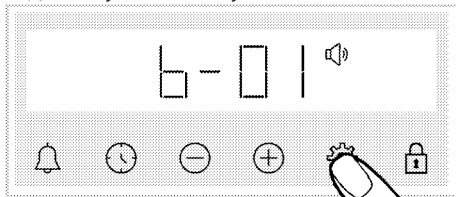
Ако сакате да го поништите алармот:



1. Допирајте  сè додека на екранот не се појави симболот  за да се ресетира времето на алармот. Допирајте го копчето  сè додека не се покаже "00:00".

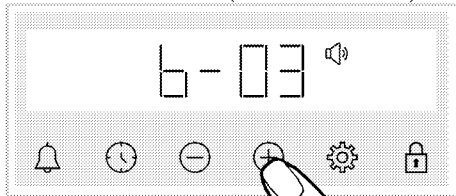
2.  Можете да го поништите алармот и со долго притискање на копчето.


Менување на јачината на звукот.

1. Допирајте го копчето  сè додека на дисплејот не се појави симболот .





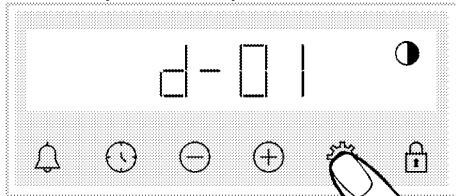
2. Наместете ја јачината на звукот со копчињата /. (b-01-b-02-b-03)





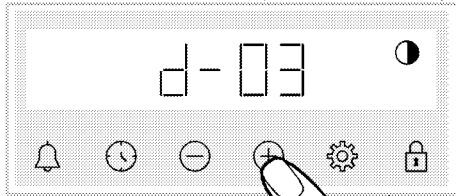
3. За потврда допрете го копчето , или програмата ќе се активира за кратко време без притискање на некое копче.


Местење на осветленоста на дисплејот

1. Допирајте го копчето  сè додека на дисплејот не се појави симболот .







2. Наместете го степенот на осветленост со копчињата /. (d-01-d-02-d-03)

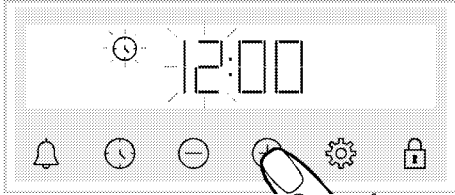



» За потврда допрете го копчето , или програмата ќе се активира за кратко време без притискање на некое копче.

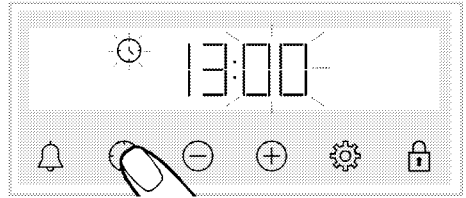
Менување на точното време



На рерната, за да го промените точното време што сте го наместиле претходно,

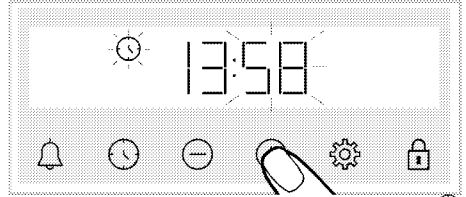
1. Допирајте  сè додека на дисплејот не се појави симболот .
2. Наместете го точното време со допирање на /.






3. Допрете ги копчињата  или  за да го активирате полето за минути.



4. Наместете ги минутите со допирање на /.



5. Потврдете со допирање на копчето  или .

» Точното време е наместено и од екранот ќе исчезне симболот .

6 Општи информации за готвењето

Овој дел содржи совети за подготвување и готвење на храната.

Освен тоа, наведени се и некои намирници што се тестирани од производителот и кои се најпогодните поставки за тие намирници. Исто така, наведени се и соодветните поставки за рерната и додатоците што треба да се користат при подготовката на таа храна.

Општи предупредувања за готвење во рерната

- Додека ја отворате вратата на рерната за време или после готвењето, може нагло да излезе врел млаз од пареа. Пареата може да ви ја изгори раката, лицето и/или очите. Кога ја отворате вратата на рерната, тргнете се настрана.
- Силната пареа што се создала при готвењето може да создаде кондензирани водени капки во внатрешноста и надворешноста на рерната, како и врз горните делови на мебелот поради температурната разлика. Ова е нормална физичка појава.
- Температурата на готвење и времето на готвење што се дадени за разни јадења се разликуваат во зависност од рецептот и количеството. Затоа, тие вредности се дадени во поширок опсег.
- Пред да почнете со готвење, секогаш вадете ги од рерната додатоците што не ги користите. Doddatoците што ќе останат во рерната може да спречат храната да се зготви според соодветните вредности.
- За храната што ја готвите по свој рецепт можете да ги погледнете вредностите дадени за слични јадења во табелите за готвење.
- Со користење на приложените додатоци ќе имате најдобри резултати при готвењето. Секогаш обрнувајте внимание на предупредувањата и информациите од производителот за другата купена опрема за готвење што ќе ја користите.

- Сечете ја хартијата за готвење на соодветни димензии во однос на садот во кој ќе готвите. Хартијата за готвење што излегува од садот може да предизвика изгореници и да влијае врз квалитетот на готвењето. Хартијата за готвење користете ја во температурниот опсег за кој е наменета.
- За подобри резултати при готвењето, ставајте ја храната на препорачаната полица. Не ја менувајте положбата на полицата за време на готвењето.

Печива и печени јадења

Општи информации

- Препорачуваме да се користат додатоците на производот за најдобри резултати во готвењето. Ако имате намера да користите садови за готвење набавени од друго место, одберете темни, нелепливи и огноотпорни садови.
- Ако на табелата за готвење се препорачува петходно загревање, ставете ја храната во рерната дури откако претходно сте ја загреале.
- Ако имате намера да готвите со опремата за готвење на раженот, ставете ја во средината на раженот, 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 производите може да се разликува во зависност од количеството на храна и големината на сатовите за готвење.
- Металните, керамичките и стаклените калапи го продолжуваат времето на готвење, а долната површина на храната за печиво не се кафеаво рамномерно.
- Ако користите хартија за готвење за време на готвењето, може да се забележи малку зацврвеност на долната површина на храната. Во овој случај, можеби ќе треба да го продолжите времето за готвење околу 10 минути.

- Вредностите наведени во табелите за готвење се одредени врз база на тестирања извршени во нашите лаборатории. Вредностите што ви одговараат вам може да се разликуваат од овие вредности.
- Ставете ја храната на соодветна полица што е препорачана во табелата за готвење. Најдолната полица на рерната е полица 1.

Совети за печење торти

- Ако тортата е премногу сува, зголемете ја температурата за 10°C и скратете го времето на печење.
- Ако тортата е влажна, употребете мало количество течност или намалете ја температурата за 10°C.
- Ако врвот на тортата е потемнет, ставете ја на пониска полица, намалете ја температурата и продолжете го времето на печење.
- Ако однатре е добро испечена но еднадвор е леплива, употребете помало количество течност, намалете

ја температурата и продолжете го времето на печење.

Совети за печење печива

- Ако печивото е премногу суво, зголемете ја температурата за 10°C и скратете го времето на печење. Натопете ги парчињата тесто со смеса од млеко, масло, јајце и јогурт.
- Ако печивото се пече многу бавно, водете сметка тестото да не претече од садот.
- Ако печивото е заруменето на површината но одоздола не е печено, погрижете се количеството сос што ќе го употребите за печивото да не биде премногу на дното на печивото. За рамномерно поруменување, потрудете се рамномерно да го размачкате сосот помеѓу парчињата тесто и печивото.
- Печете го печивото во положба и на температура како што е наведено на табелата за готвење. Ако долниот дел сè уште не е доволно заруменет, при следното печење ставете го на долната полица.

Табела за готвење на печива и храна во рерна

Предлози за готвење со една лента

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибли.)
Колачи во тавче	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	3	180	30 ... 40
Колачи во калап	Калап за колач на жичена скара**	Загревање со вентилатор	2	180	30 ... 40
	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	3	160	25 ... 35
Ситни колачи	Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	Модели со жичени полици: 3 Модели без жичени полици: 2	150	25 ... 35
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
	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm со затворац за жичена скара**	Загревање со вентилатор	2	160	30 ... 40

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибли.)
Бисквити	Сад за печива*	Загревање на дното и на плафонот	3	170	25 ... 35
	Сад за печива*	Загревање со вентилатор	3	170	20 ... 30
Печиво од тесто	Стандарден сад*	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	2	200	35 ... 45
	Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	2	180	35 ... 45
Печиво	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	2	200	20 ... 30
	Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	3	180	20 ... 30
Интегрален леб	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	3	200	30 ... 40
	Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	3	200	30 ... 40
Лазања	Калап за колач на жичена скара**	Загревање на дното и на плафонот	2 или 3	200	30 ... 40
Пита од јаболко	Црн метален калап за со дијаметар од 20 см на жичена скара**	Загревање на дното и на плафонот	2	180	50 ... 70
	Црн метален калап за со дијаметар од 20 см на жичена скара**	Загревање со вентилатор	2	170	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.

Предлози за готвење со два плека

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибли.)
Ситни колачи	2_ Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	2_ 4	Модел со жичени полици: 150 Модел без жичени полици: 140	Модел со жичени полици: 25 ... 40
	4_ Сад за печива*				Модел без жичени полици: 30 ... 45
Бисквити	2_ Стандарден сад* 4_ Сад за печива*	Загревање со вентилатор	2_ 4	170	25 ... 35

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Печиво од тесто	1_ Стандарден сад* 4_ Сад за печива*	Загревање со вентилатор	1_ 4	180	35 ... 45
Печиво	2_ Стандарден сад* 4_ Сад за печива*	Загревање со вентилатор	2_ 4	180	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.

Месо, риба и пилешко

Клучните точки за печење

- Ако пред готвењето ги зачините со сок од лимон и бибер пилешко, мисирката и големите парчиња месо, многу подобро ќе се зготват.
- Потребни се 15 до 30 минути повеќе за да се испржи месо со коски отколку филети.
- Треба да се пресметата околу 4 до 5 минути време на готвење за еден сантиметар дебелина на месото.
- Откако ќе истече времето на готвење, оставете го месото во рерната уште 10 минути. Така сокот од месото подобро се распоредува низ печеното месо и не истекува кога ќе се пресече месото.
- Рибата треба да се стави на средната или на ниската полица во огноотпорна чинија.
- Гответе ја храната препорачана во масата за готвење со еден сад.

Табела за готвење месо, риба и пилешко

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Кременадла (цела) / Бифтек (1 kg)	Стандарден сад*	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	3	15 минути 250/max, потоа, 180 ... 190	60 ... 80
Јагнешки бут (1.5 - 2.0 kg)	Стандарден сад*	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	3	15 минути 250/max, потоа, 170	110 ... 120
Рестовано пилешко (1.8-2 kg)	Жичена скара* Ставете еден сад на пониска полца	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	2	15 минути 250/max, потоа, 190	60 ... 80
	Жичена скара* Ставете еден сад на пониска полца	Загревање со вентилатор	2	200 ... 220	60 ... 80
	Жичена скара* Ставете еден сад на пониска полца	"3D" функција	2	15 минути 250/max, потоа, 190	60 ... 80
Мисирка (5.5 kg)	Стандарден сад*	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	1	25 минути 250/max, потоа, 180 ... 190	150 ... 210

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
	Стандарден сад*	"3D" функција	1	25 минути 250/max, потоа, 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Жичена скара* Ставете еден сад на пониска полца	Загревање на дното/плафонот со помош на вентилатор	3	200	20 ... 30
	Жичена скара* Ставете еден сад на пониска полца	"3D" функција	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.

Скара

Црвеното месо, рибата и пилешкото брзо ќе потемнат кога се готват на скара, ќе имаат убава кора и нема да бидат суви. Филетите, ражените, кобасиците и сочниот зеленчук (домати, кромид и сл.) се особено погодни за готвење на скара.

Општи предупредувања

- Храната што не е погодна за скара може да предизвика пожар. Гответе на скара само храна што е погодна за силен оган. Исто така, не ја ставајте храната премногу далеку во задниот дел на скарата. Тоа е највредиот простор и масната храна може да се запали.
- **Затворете ја вратата на рерната додека готвите на скара. Никогаш не гответе на скара со отворена врата на рерната. Од жешките површини може да се изгорите!**

Главни совети во врска со скарата

- За скарата подгответе храна со што е можно послична дебелина и тежина.
- Наместете ги парчињата на жичената решетка или во садот за жичената решетка на тој начин што ќе ги распоредите во рамките на димензиите на греачот.
- Во зависност од тоа колку се дебели парчињата што се готват на скара, времето на печење дадено на табелата може да биде различно.
- Ставете ја жичената решетка или садот на саканото ниво во рерната. Ако готвите на жичената решетка, ставете го садот за рерна на најдолната полица за да ги собира маснотиите. Садот за рерна што ќе го ставите треба да биде со димензии што ќе ја опфатат целата површина на скарата. Овој сад може да не биде вклучен со производот. Ставете малку вода во садот за рерна за да може полесно да се исчисти.

Табела за готвење на скара

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Риба	Жичена скара	4 - 5	250	20 ... 25
Парчиња пилешко	Жичена скара	4 - 5	250	25 ... 35
Кофте (говедско) - 12 парчиња	Жичена скара	4	250	20 ... 30
Јагнешка кремнадла	Жичена скара	4 - 5	250	20 ... 25
Кремнадла - (кришки)	Жичена скара	4 - 5	250	25 ... 30
Телешка кремнадла	Жичена скара	4 - 5	250	25 ... 30

Храна	Додатоци што треба да се користат	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
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 готвење (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 (говедско) - 12 парчиња	Жичена скара	Долна скара со помош на вентилатор	4	250	30 ... 40
Кременадла (цела) / Бифтек (1 kg)	Жичена скара Ставете еден сад на пониска полца	Долна скара со помош на вентилатор	3	15 минути 250, потоа, 180 ... 190	90 ... 110

Не треба претходно загревање за сите намирници од оваа табела.

Тестирани намирници

- Намирниците во оваа табела за готвење се подготвени според стандардот EN 60350-1 за да се олесни

тестирањето на производот од страна на институциите за контрола.

Табела за готвење за тестирање намирници

Предлози за готвење со една лента

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Колачи	Стандарден сад*	Загревање на дното и на плафонот	3	140	20 ... 30
		Загревање со вентилатор	Модели со жичени полици: 3 Модели без жичени полици: 2	140	15 ... 25
		Загревање на дното и на плафонот	3	160	25 ... 35
Ситни колачи	Стандарден сад*	Загревање со вентилатор	Модели со жичени полици: 3 Модели без жичени полици: 2	150	25 ... 35

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Пандишпан	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm со затворач за жичена скара**	Загревање на дното и на плафонот	2	160	30 ... 40
	Кружен калап за колач со дијаметар од 26 cm со затворач за жичена скара**	Загревање со вентилатор	2	160	30 ... 40
Пита од јаболко	Црн метален калап за со дијаметар од 20 cm на жичена скара**	Загревање на дното и на плафонот	2	180	50 ... 70
	Црн метален калап за со дијаметар од 20 cm на жичена скара**	Загревање со вентилатор	2	170	50 ... 70

Се препорачува претходно загревање на секоја намириница.

* 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.

Предлози за готвење со два плека

Храна	Додатоци што треба да се користат	Функција за работа	Позиција на полицата	Температура (°C)	Време на готвење (минути) (прибл.)
Колачи	2-Стандарден сад* 4-Сад за печива*	Загревање со вентилатор	2 - 4	140	15 ... 25
Ситни колачи	2-Стандарден сад* 4-Сад за печива*	Загревање со вентилатор	2 - 4	Модели со жичени полици: 150 Модели без жичени полици: 140	Модели со жичени полици: 25 ... 40 Модели без жичени полици: 30 ... 45

Се препорачува претходно загревање на секоја намириница.

* 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 готвење (минути) (прибл.)
Тост	Жичена скара	4	250	1 ... 4
Ќофте (говедско) - 12 парчиња	Жичена скара	4	250	20 ... 30

Превртете ја храната по 1/2 од вкупното време на готвење на скара.

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

7 Одржување и грижа

Општи информации за чистење

▲ Општи предупредувања

- Почекајте апаратот да се олади пред да го чистите. Од жешките површини може да се изгорите!
- Не нанесувајте детергенти директно врз жешки површини. Така може да останат трајни дамки.
- Апаратот треба добро да се исчисти и исуши по секоја употреба. Така остатоците од храна лесно ќе се исчистат и нема да гонат при следното користење на апаратот. На тој начин векот на траење на апаратот ќе се продолжи и проблемите што најчесто се јавуваат ќе бидат сведени на минимум.
- При чистењето не користете средства за чистење на пареа.
- Некои детергенти или средства за чистење можат да ја оштетат површината. Не чистете со абразивни детергенти, прашоци, пасти, отстранувачи на бигор или остри предмети.
- Нема потреба по секое готвење да се чисти со некое специјално средство. Исчистете го апаратот со средство за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и пребришете го со сува микрофибер крпа.
- Не заборавајте целосно да ја избришете сета течност што останала од чистењето и веднаш исчистете кога ќе прсне храна при готвењето.
- Немојте да миете ниту еден елемент од апаратот во машина за миење садови.

Површини од инокс и нерѓосувачки челик

- Немојте да користете киселина или средства за чистење на база на хлор за да ги чистите површините и дршките од нерѓосувачки челик или инокс.
- Површините од инокс или нерѓосувачки челик може да ја променат бојата со текот на времето. Ова е нормално. По секоја употреба,

исчистете ги со детергент погоден за нерѓосувачки или инокс површини.

- Чистете со мека насапунета крпа и течен детергент (што не гребе) погоден за инокс површини, при што ќе бришете само во една насока.
- Веднаш отстранете ги дамките од бигор, масло, скроб, млеко и протеини од инокс, нерѓосувачки и стаклени површини. Дамките може да кородираат по подолго време.

Емајлирани површини

- По секоја употреба, исчистете ги емајлираните површини со детергент за миење садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и пребришете ги со сува крпа.
- Ако производот има функција за лесно чистење со пареа, можете да ја употребите за лесна, површна нечистотија. (Видете го делот "Лесно чистење на пареа")
- За упорни 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.
- Рерната мора да се олади за да го исчистите просторот за готвење. Чистењето на жешки површини ќе предизвика опасност од пожар и ќе ја оштети емајлираната површина.

Каталитички површини

- Страничните сидови во просторот за готвење можат да бидат обложени само со емајл или каталитички сидови. Кај секој модел тоа е различно.
- Каталитичките сидови имаат лесна мат и порозна површина. Каталитичките сидови на рерната не треба да се чистат.
- Каталитичките површини апсорбираат маснотии поради нивната порозна структура и почнуваат да блескаат кога површината е заситена со маснотии, во тој случај препорачливо е да се заменат.

Стаклени површини

- Кога чистите стаклени површини, немојте да користите тврди метални предмети што гребат или абразивни материјали за чистење. Тие може да ја оштетат стаклената површина.
- Исчистете го апаратот со детергент за миене садови, топла вода и микрофибер крпа специјално наменета за стаклени површини и пребришете го со сува микрофибер крпа.
- Ако останал детергент по чистењето, избришете го со ладна вода и пребришете со чиста и сува микрофибер крпа. Остатоците од детергент може да ја оштетат стаклената површина при следното чистење.
- Во никој случај исушените остатоци врз стаклената површина не смеат да се чистат со назабени ножеви, жичени сунѓерчиња или слични предмети што гребат.
- Дамките од калциум (жолти дамки) врз стаклените површини може да ги отстраните со средство за чистење што се продава во продавниците, со некое средство за отстранување бигор како што е оцетот, или со сок од лимон.
- Ако површината е многу валкана, нанесете го средството за чистење со сунѓер и почекајте подолго време за да почне да дејствува како што треба. Потоа исчистете ја стаклената површина со мокра крпа.
- Избледената боја и дамките на стаклената површина се нормална појава и не се дефекти.

Пластични делови и обоени површини

- Пластичните делови и обоените површини чистете ги со детергент за миене садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и пребришете ги со сува крпа.
- Немојте да користите тврди метални предмети што гребат или абразивни средства за чистење. Тие може да ги оштетат површините.
- Внимавајте спојките на елементите на апаратот да не останат мокри и со

остатоци од детергент. Инаку на тие спојки може да се појави корозија.

Чистење на додатоците

Освен ако во упатството не е наведено поинаку, не ги мијте додатоците на овој производ во машина за садови.

Чистење на контролната табла

- Кога ја чистите таблата со контролни тркалца, избришете ги таблата и тркалцата со влажна мека крпа и пребришете ја со сува крпа. Не ги тргајте тркалцата и дихтунзите под нив додека ја чистите контролната табла. Така контролната табла и тркалцата може да се оштетат.
- Додека ги чистите инокс таблите со контролни тркалца, немојте да ја чистите површината околу тркалцата со средства за чистење инокс. Индикаторите околу тркалцата може да се избришат.
- Чистете ги контролните табли на допир со влажна мека крпа и пребришете ги со сува крпа. Ако вашиот производ има функција за заklучување, наместете го заklучувањето пред да ја чистите контролната табла. Инаку со копчињата може да дадете неисправна команда.

Чистење на внатрешноста на рерната (просторот за готвење)

Следете ги чекорите опишани во делот "Општи информации за чистење" во зависност од видот на површините во рерната.

Чистење на страничните ѕидови на рерната

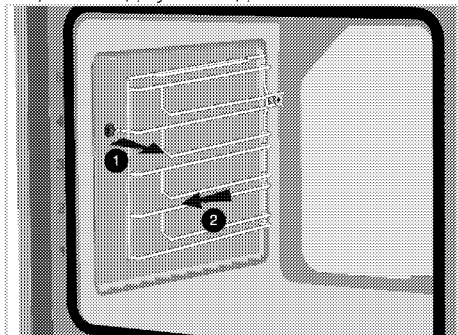
Страничните ѕидови на просторот за готвење можат да бидат обложени само со емајл или каталитички ѕидови. Тоа зависи од моделот. Ако има каталитички ѕид, прочитајте во делот "Каталитички ѕидови".

Ако вашиот производ е модел со метални полици, извадете ги полиците пред да ги чистите страничните ѕидови. Потоа исчистете ги ѕидовите како што е опишано во делот "Општи информации

за чистење“ во зависност од видот на површината на страничните сидови.

За да ги извадите страничните метални полици:

1. Отстранете го предниот дел на металната полица со тоа што ќе го повлечете страничниот сид во спротивната насока.
2. Повлечете ја полицата кон себе за целосно да ја извадите.



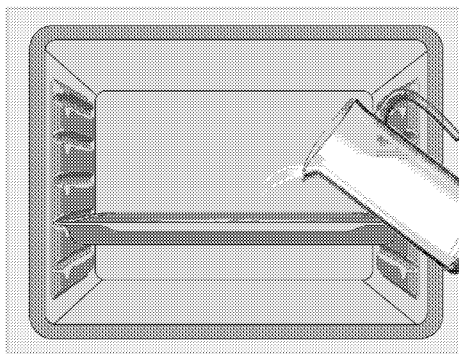
3. За да ги вратите полиците назад, мора да ги повторите истите чекори како при вадењето, но обратно.

Лесно чистење со пареа

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

Обезбедува лесно чистење бидејќи нечистотијата (која не останала премногу долго) е омекната од пареата што се формира во рерната и водените капки се кондензираат на внатрешните површини на рерната.

1. Извадете ја од рерната сета опрема за готвење.
2. Сипете 500 ml вода во садот на рерната и ставете го на втората решетка.



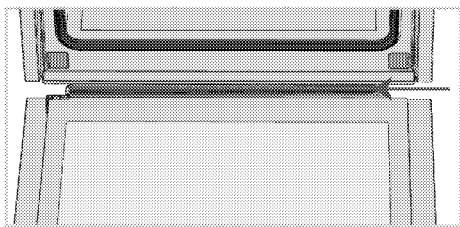
3. Наместете ја рерната на функцијата за лесно чистење со пареа и пуштете ја да работи 15 минути на 100°C.

Веднаш отворете ја вратата и избришете ги внатрешните површини на рерната со влажен сунѓер или крпа. Кога ќе ја отворите вратата, ќе излезе пареа. Тогаш постои опасност да се изгорите. Бидете внимателни кога ќе ја отворите вратата.

Употребете топла вода со течност за миење садови и мека крпа или сунѓер за да ја исчистите упорната нечистотија, а потоа избришете со сува крпа.

i За време на лесниот режим на чистење на пареа, водата што е во базенот на дното на рерната за да омекне лесно формираните остатоци / нечистотија во шуплината на рерната, ќе испари и ќе се кондензира во шуплината на рерната и во внатрешното стакло од вратата на рерната, затоа водата може да капе кога ќе се отвори вратата на рерната. Избришете ја кондензацијата веднаш штом се отвори вратата на рерната.

Се разликува во зависност од моделот на производот. Може да не е достапен во вашиот модел. По кондензацијата на водата, може да има вода или влага во каналот на садот под рерната. По употреба, исчистете го овој канал со базен со влажна крпа и потоа исушете го.



Чистење на вратата на рерната

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

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

Вадење на вратата на рерната

1. Отворете ја вратата на рерната.
2. Отворете ги левата и десната спојница на лежиштето на шарките на предната врата со притискање надолу, како што е прикажано на сликата.

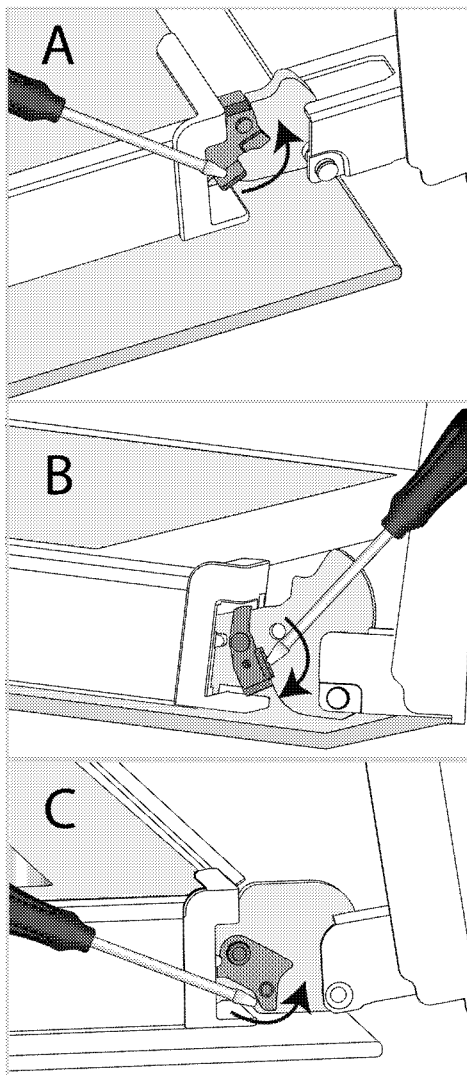
Типот на шарката (А), (В), (С) варира во зависност од моделот на производот.

Бројките подолу покажуваат како да се отворат сите типови на шарки.

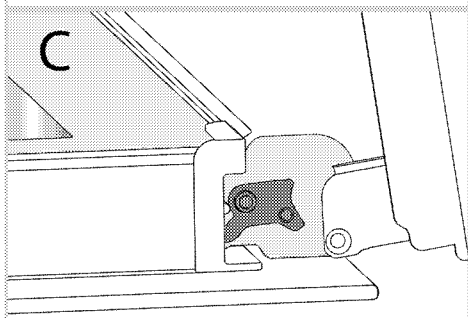
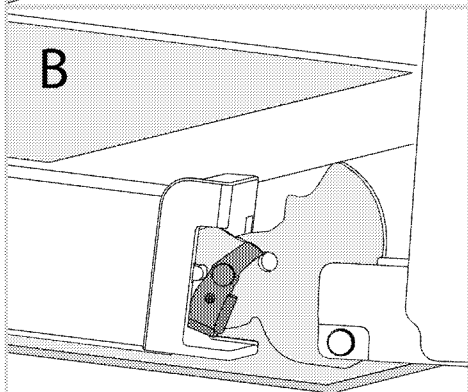
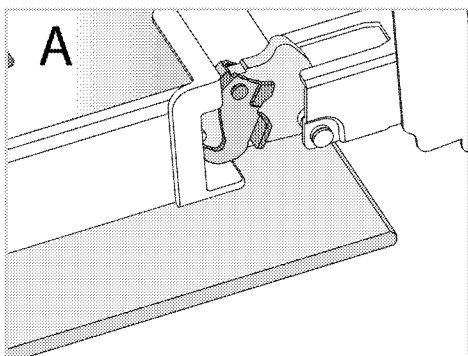
Шарката од типот (А) е достапна во нормални типови на врати.

Шарка од типот (В) е достапна во типови на меки затворачки врати.

Шарка од типот (С) е достапна во типови на меки отворени / затворачки врати.

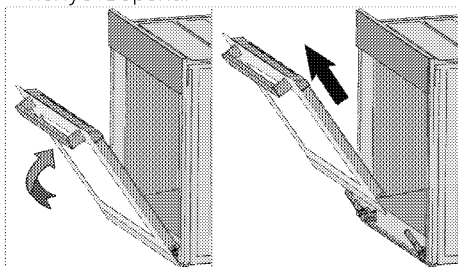


Шарка - затворена позиција



Шарка - отворена позиција

3. Вратата на рерната нека биде полуотворена.



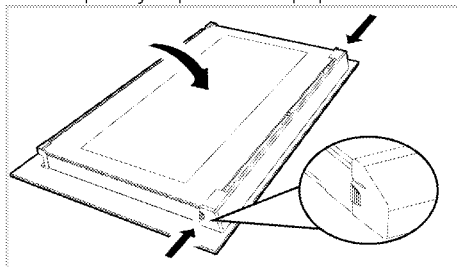
4. Повлечете ја вратата нагоре за да ја ослободите од левата и десната шарка и целосно да ја извадите.

i За да ја вратите вратата назад, мора да ги повторите истите чекори како при вадењето, но обратно. Кога ќе ја местите вратата, не заборавајте да ги затворите спојниците на лежиштата на шарките.

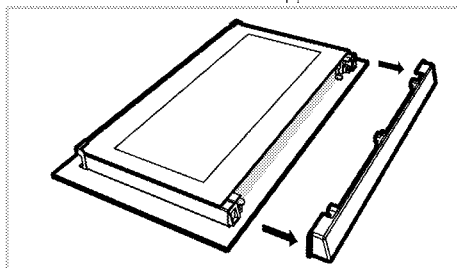
Вадење на внатрешните стакла на вратата на рерната

Внатрешното стакло на предната врата на производот може да се извади за да се исчисти.

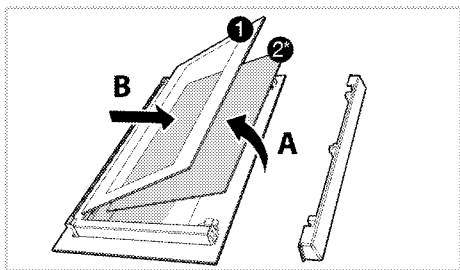
1. Отворете ја вратата на рерната.



2. Туркајте го пластичниот елемент прицврстен за горниот дел на предната врата кон себе со тоа што истовремено ќе притискате на точките за притискање на двете страни на елементот и ќе го извадите.



3. Како што е прикажано на сликата, нежно подигнете го највнатрешното стакло (1) кон 'A', а потоа извадете го повлекувајќи го кон 'B'.



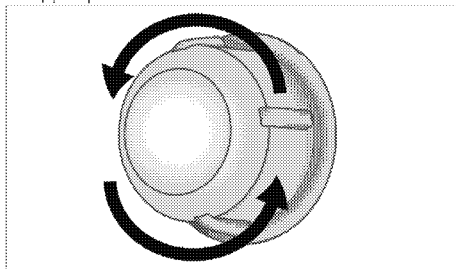
Заменување на сијаличката на рерната

⚠ Општи предупредувања

- За да се избегне ризик од електричен удар, пред да ја замените сијаличката исклучете го производот од електричната мрежа и почekaјте рерната да се излади. Од жешките површини може да се изгорите!
- Во оваа печка, се користи блескаво светилка со моќност помала од 40 W, висина помала од 60 mm, дијаметар помал од 30 mm или халогена светилка со приклучок тип G9, моќност помала од 60 W. Светилките се погодни за работа на температури над 300 °C. Светилки во рерната може да се добијат од овластени сервисни агенти или техничар со лиценца.
- Местоположбата на сијаличката на рерната може да се разликува од она што е прикажано на сликата.
- Сијаличката што се користи во овој производ не е погодна за осветлување на домашни простории. Намената на оваа сијаличка е да му олесни на корисникот да ги гледа прехранбените продукти.
- Сијаличките што се користат во овој уред мора да издржат екстремни физички услови, како што се температури над 50°C.

Ако вашата рерна има кружна сијаличка,

1. Исклучете го производот од електричната мрежа.
2. Отстранете го стаклениот капак со тоа што ќе го вртите во спротивен правец од стрелките на часовникот.



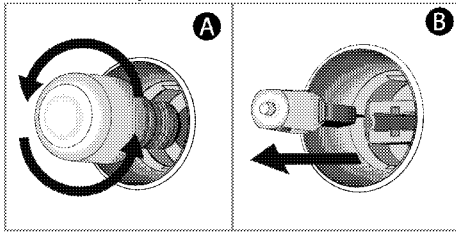
3. Ако сијаличката е тип (A) прикажан на сликата подолу, вртете ја како што е

1. Највнатрешна стаклена плоча
- 2* Внатрешна стаклена плоча (Може да не постои на вашиот производ.)
4. Ако вашиот производ има внатрешно стакло (2), повторете ја истата постапка за да го извадите (2).
5. Првиот чекор во повторното составување на вратата е повторно да се спои внатрешното стакло (2). Поставете го засечениот раб на стаклото да се спои со засечениот раб на пластичниот процеп. (Ако вашиот производ има внатрешно стакло). Внатрешното стакло (2) мора да биде прицврстено за пластичниот процеп што е најблиску до највнатрешното стакло (1).
6. Кога го прицврстувате највнатрешното стакло (1), обрнете внимание да ја ставите отпечатената страна на стаклото врз внатрешното стакло. Многу е важно долните кошеви на највнатрешното стакло (1) да се спојат со долните пластични процепи.
7. Туркајте го пластичниот елемент кон рамката сè додека не кликне.

Чистење на сијаличката на рерната

Ако се извалка стаклениот капак на сијаличката на рерната во просторот за готвење, исчистете го со детергент за миене садови, топла вода и мека крпа или сунѓер и пребришете го со сува крпа. Ако сијаличката на рерната престане да работи, можете да ја замените следејќи ги следниве упатства.

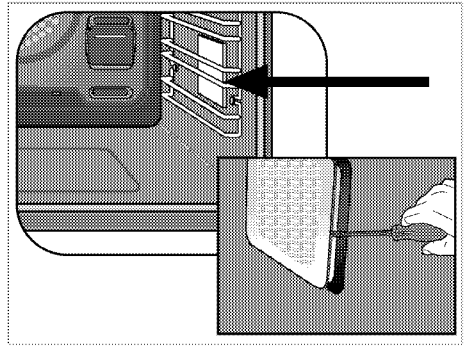
прикажано на сликата и заменете ја со нова. Ако е од типот (B), извлечете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова.



4. Повторно наместете го стаклениот капак.

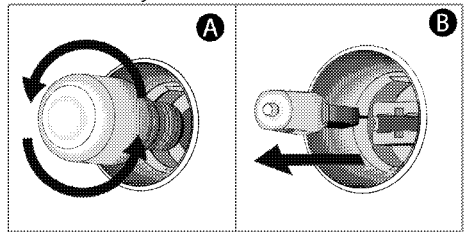
Ако вашата рерна има четириаголна сијаличка,

1. Исклучете го производот од електричната мрежа.
2. Отстранете ги металните полица како што е опишано.



3. Со шрафцигер подигнете го заштитниот капак на сијаличката.

4. Ако сијаличката е тип (A) прикажан на сликата подолу, вртете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова. Ако е од типот (B), извлечете ја како што е прикажано на сликата и заменете ја со нова.



5. Повторно наместете ги стаклениот капак и металните полица.

8 Решавање проблеми

Консултирајте се со овластен сервис, стручно лице или одговорно лице од компанијата од која сте го купиле производот ако не можете да го решите проблемот дури и откако сте ги примениле упатствата дадени во овој дел. Никогаш не се обидувајте сами да го поправате расипаниот производ.

Во рерната се создава пареа додека работи.

- Нормално е да излегува пареа додека работи. >>> *Тоа не значи дека се работи за дефект.*

При готвењето се создаваат водени капки.

- Пареата што се крева при готвењето може да кондензира и да создаде водени капки поради допир со студените површини на производот. >>> *Тоа не значи дека се работи за дефект.*

Производот испушта метални звуци додека се загрева и лади.

- Кога се загреваат металните делови, тие се шират и создаваат звук. >>> *Тоа не значи дека се работи за дефект.*

Производот не работи.

- Прекинувачот е расипан или се изместил. >>> *Проверете ги прекинувачите на разводната табла. Ако е потребно, заменете ги или добро наместете ги.*
- Производот не е приклучен за заземјен штекер. >>> *Проверете ја врската со штекерот.*
- Копчињата/тркалцата на контролната табла не работат. >>> *Ако вашиот производ има функција за заклучување со клуч, можеби е активирана. Деактивирајте ја.*

Светлото во рерната не работи.

- Сијаличката на рерната е расипана. >>> *Заменете ја сијаличката на рерната.*
- Нема доток на струја. >>> *Проверете дали има струја. Проверете ги прекинувачите на разводната табла. Ако е потребно, заменете ги или добро наместете ги осигурувачите.*

Рерната не грее.

- Можеби не е ставена на извесна функција за готвење и/или температура. >>> *Ставете ја рерната на извесна функција за готвење и/или температура.*
- Кај моделите што имаат тајмер, тајмерот не е подесен. >>> *Подесете го времето.*
- Нема доток на струја. >>> *Проверете дали има струја. Проверете ги прекинувачите на разводната табла. Ако е потребно, заменете ги или добро наместете ги осигурувачите.*

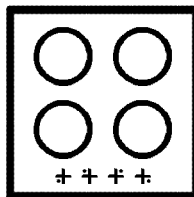
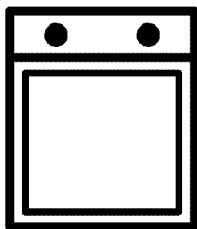
(Кај моделите со тајмер) Дисплејот за часовникот трепка или симболот за часовникот е вклучен.

- Претходно снемало струја. >>> *Наместете го времето / Исклучете го производот и повторно вклучете го.*



Ugradna pećnica

Korisnički priručnik



Poštovani korisnici,

Pre upotrebe proizvoda, pročitajte ovaj priručnik.

Beko Hvala što ste odabrali proizvod. Želimo da vam proizvod, proizveden uz visoki kvalitet i tehnologiju, pruži najbolju efikasnost. Da biste to postigli, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data pre upotrebe proizvoda i sačuvajte istu za naknadnu referencu. Ako ovaj uređaj predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Pratite uputstva obrađujući pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u uputstvu za upotrebu. Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja 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.

Korisnički priručnik sadrži sledeće simbole:



Opasnost koja može za rezultat imati smrt ili ozledu.

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



Opasnost koja može za rezultat imati opekotine zbog kontakta s vrućim površinama.



Važne informacije ili korisni saveti za upotrebu.



Pročitajte uputstvo za upotrebu!



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

1 Bezbednosna uputstva 4

Namena..... 4
 Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca 4
 Električna bezbednost..... 5
 Bezbednost u transportu 7
 Bezbednost pri ugradnji 7
 Bezbednost upotrebe 7
 Upozorenja o temperaturi..... 8
 Upotreba dodatka 8
 Bezbednost kuvanja..... 8
 Bezbednost pri održavanju i čišćenju..... 9

2 Uputstva za zaštitu životne sredine 11

Propis o odlaganju otpada..... 11
 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada 11
 Odlaganje ambalažnog materijala 11
 Preporuke za uštedu energije 11

3 Vaš proizvod 12

Predstavljanje proizvoda..... 12
 Predstavljanje i upotreba kontrolne table proizvoda 13
 Kontrola rerne..... 13
 Radne funkcije rerne 14
 Dodaci uređaja..... 15
 Korišćenje dodatka uređaja..... 16
 Tehničke specifikacije 18

4 Prva upotreba 19

Prvo postavljanje vremena 19
 Prvo čišćenje 19

5 Kako rukovati rernom 21

Opšte informacije o upotrebi rerne..... 21
 Rad kontrolne jedinice rerne..... 21
 Podešavanja 24

6 Opšte informacije o pečenju 26

Opšta upozorenja o spremanju hrane u rerni 26
 Peciva i hrana iz rerne..... 26
 Meso, riba i živinsko meso..... 28
 Gril29
 Testna jela..... 30

7 Održavanje i nega 32

Opšte informacije o čišćenju..... 32
 Čišćenje dodatka 33
 Čišćenje kontrolne table 33
 Čišćenje unutrašnjosti rerne (površina za spremanje hrane) 33
 Jednostavno paročišćenje..... 33
 Čišćenje vrata rerne..... 34
 Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne 36
 Čišćenje sijalice u rerni 36

8 Rešavanje problema 38

1 Bezbednosna uputstva

- Ovaj odeljak sadrži bezbednosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od rizika od telesnih ozleda ili oštećenja imovine.
 - Ako je proizvod prenešen na drugu osobu ili polovni uređaj dat na korišćenje, uz proizvod treba isporučiti uputstvo za upotrebu, etikete proizvoda, druga relevantna dokumenta i dodatke.
 - Naša kompanija ne snosi odgovornost za štetu koja može nastati kao rezultat nepoštovanja ovih uputstava.
 - Ako se ne pridržavate ovih uputstava, bilo koja garancija biće poništena.
 - **▲** Ugradnju i popravke uvek treba da obavlja proizvođač, ovlašćeni servis ili lica koja je imenovao uvoznik.
 - **▲** Koristite isključivo originalne rezervne delove i dodatke.
 - **▲** Ne pokušavajte da popravite i ne menjajte nijednu komponentu proizvoda ako to nije jasno naznačeno u uputstvu za upotrebu.
 - **▲** Ne izvodite tehničke modifikacije na proizvodu.
- ▲ Namena**
- Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. On nije namenjen za komercijalnu upotrebu.
 - Ne koristite proizvod u baštama, na balkonima ili drugim okruženjima na otvorenom. Uređaj je predviđen za upotrebu u kuhinjama i domaćinstvima 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 grejanje, zagrevanje tanjira, kačenje peškira ili odeće na ručici za potrebe sušenja.
- ▲ Bezbednost dece, ugroženih osoba i kućnih ljubimaca**
- Ovaj proizvod mogu koristiti deca sa 8 i više godina starosti i osobe sa fizičkim,

čulnim ili mentalnim nedostacima i osobama bez znanja ili iskustva, isključivo ukoliko su pod nadzorom i kada im se objašnjava način bezbedne upotrebe aparata i moguće opasnosti.

- Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca nikada ne smeju da čiste i održavaju uređaj, sem ako se nalaze pod nadzorom odrasle osobe.
- Ovaj proizvod ne smeju koristiti osobe sa fizičkim, čulnim ili mentalnim nedostacima (uključujući decu), osim ako se drže pod nadzorom ili dobiju potrebna uputstva.
- Decu treba nadzirati kako bi se obezbedilo da se ne igraju sa ovim uređajem.
- Električni proizvodi su opasni za decu i kućne ljubimce. Deca i kućni ljubimci ne smeju se igrati, penjati se ili ulaziti u proizvod.
- Ne stavljajte predmete na proizvod koje deca mogu da dohvate.
- **UPOZORENJE:** Tokom upotrebe, dostupne površine proizvoda su vruće. Decu držite dalje od proizvoda.

- Ambalažni materijal čuvajte izvan dohvata djece. Postoji rizik od ozlede i gušenja!
- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite deci da sede na njima. Možete izazvati prevrtanje ili oštećenje šarki na vratima rerne.
- (Ako vaš proizvod ima utikač) Zbog bezbednosti dece, isključite utikač i onemogućite rad proizvoda pre nego što ga odložite.



Električna bezbednost

- Uređaj povežite na uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem sa voltažom navedenom na tipskoj nalepnici. Uzemljenje mora uvesti kvalifikovani električar. Ne koristite proizvod bez uzemljenja u skladu sa lokalnim/nacionalnim propisima.
- Utikač ili električni priključak proizvoda moraju biti na lako dostupnom mestu (na koje neće uticati plamen peći). Ako to nije moguće, na električnoj instalaciji na koju je uređaj priključen mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač, sklopka, itd.), u skladu s propisima

koji uređuju napajanje elektrinom energijom i odvajanje svih polova od mreže.

- Proizvod se ne sme priključiti u utičnicu tokom ugradnje, popravke i transporta.
- Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu koja odgovara vrednostima napona struje i frekvencije navedene na tipskoj nalepnici.
- (Ako vaš proizvod nema kabl za napajanje) Koristite samo priključni kabl naveden 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.
- Dok rerna radi, i njena stražnja površina se zagreva. Kablovi za napajanje ne smeju dodirivati zadnju površinu, ukoliko je taj slučaj, priključci se mogu oštetiti.
- Pazite da ne zaglavite električni kabl između vrata rerne i okvira i ne postavljajte ga na vruće površine. U suprotnom, može se istopiti

izolacija kabla i može doći do požara usled nastanka kratkog spoja.

- Koristite samo originalni kabl. Ne koristite odsečene ili oštećene kablove ili produžne kablove.
 - 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 utikač)
- Ne priključujte proizvod u utičnicu koja je labava, ispala iz svog ležišta, slomljena, prljava, masna, uz rizik od kontakta sa vodom (na primer, voda koja može procuriti iz šaltera).
 - Nikada ne dodirujte utikač vlažnim rukama! Ne vucite za kabl kada isključujete uređaj iz struje, uvek vucite za utikač.
 - Proverite da li je utikač proizvoda čvrsto priključen u

utičnicu da se izbegne stvaranje luka.

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.
- Ne stavljajte druge predmete na uređaj i nosite ga uspravno.
- Kada treba da transportujete proizvod, zamotajte ga u ambalažni materijal ili debeli karton i čvrsto ga zalepite. Učvrstite proizvod trakom kako ne bi došlo do oštećenja uklonjivih ili pokretnih delova proizvoda ili samog proizvoda.
- Pogledajte celi proizvod da bi utvrdili da li ima oštećenja koja su mogla nastati tokom transporta.

Bezbednost pri ugradnji

- Pre ugradnje proizvoda, proverite da li ima oštećenja. Ako je proizvod oštećen, nemojte ga ugrađivati.

- Ne postavljajte proizvod u blizini izvora toplote (radijatori, šporet i sl.).
- Držite sve ventilacione kanale otvorenima oko proizvoda.
- Da biste sprečili pregrevanje, proizvod ne treba postavljati iza ukrasnih vrata.

Bezbednost upotrebe

- Obavezno isključite proizvod nakon svake upotrebe.
- Ako proizvod ne koristite duže vreme, isključite ga sa napajanja ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.
- Ne koristite neispravan ili oštećen proizvod. Ako postoje, isključite električne/plinske priključke proizvoda i pozovite ovlašćeni servis.
- Ne koristite proizvod sa uklonjenim ili polomljenim staklima prednjih vrata.
- Ne penjite se na proizvod da biste dohvatili bilo šta ili iz bilo kojeg drugog razloga.
- Ne koristite proizvod u situacijama koje mogu uticati na vaše rasuđivanje, kao što su korišćenje opojnih sredstava i/ili upotreba alkohola.

- Zapaljivi predmeti ostavljeni u području za pripremu hrane mogu se zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u području za pripremu hrane.
- Ručka rerne nije sušilica za peškire. Kada koristite proizvod, ne kačite peškire, rukavice ili sličan tekstil.
- Šarke na vratima proizvoda se pomeraju i zatežu prilikom otvaranja i zatvaranja vrata. Kada otvarate/zatvarate vrata, ne držite deo sa šarkama.

Upozorenja o temperaturi

- **UPOZORENJE:** Dok proizvod radi, izloženi delovi će biti vrući. Ne dirajte proizvod i grejne elemente. Deca mlađa od 8 godina ne smeju se približavati proizvodu bez odrasle osobe.
- Ne stavlajte zapaljive/eksplozivne materijale u blizini proizvoda, jer će ivice biti vruće tokom rada.
- Budući da para može izaći iz rerne, držite se na propisnoj udaljenosti dok otvarate vrata rerne. Para može izazvati opekotine na rukama, licu i/ili očima.

- Proizvod može biti vruć tokom upotrebe. Ne dirajte zagrejane odeljke, unutrašnje delove rerne, grejne elemente itd.
- Kada stavljate hranu u vruću rernu, vadite hranu itd., uvek koristite rukavice otporne na toplotu.

Upotreba dodataka

- Važno je da metalna rešetka i pleh budu propisno postavljeni na predviđena mesta za iste. Za detaljne informacije pogledajte odeljak "Upotreba dodataka".
- Dodaci mogu oštetiti staklo na vratima prilikom zatvaranja vrata proizvoda. Dodatke uvek gurnite do kraja prostora za pečenje.

Bezbednost kuvanja

- Budite oprezni kada koristite alkohol u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može se zapaliti ako je izložen vrućim površinama, tako uzrokujući požar.
- Ostaci hrane, ulje itd. mogu se zapaliti u prostoru za spremanje hrane. Pre spremanja hrane uklonite krupnije nečistoće.

- 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 limenke i staklene posude. Nastali pritisak može dovesti do pucanja tegle.
- Stavite papir za pečenje u posuđe ili pribor za rernu (pleh, žičani gril, itd.) s hranom i stavite ga u prethodno zagrejanu rernu. Uklonite suvišne komade papira za pečenje sa dodataka ili posude kako biste izbegli dodir s grijaćim elementima rerne. Nikada ne koristite papir za pečenje na temperaturi u rerni većoj od maksimalne temperature korišćenja navedene na papiru za pečenje koji koristite. Nikada ne stavljajte papir za pečenje na dno rerne.
- Pleh za pečenje, tanjire ili aluminijumsku foliju ne postavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota može oštetiti osnovu rerne.
- 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. Takođe, hranu ne stavljajte predaleko u zadnji deo grila. Ovo je najtoplije područje i masna hrana se može zapaliti.



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 strujnog udara!
- Ne čistite proizvod paročistačima, jer to može izazvati strujni udar.
- Za čišćenje stakla prednjih vrata rerne/(ako postoje) gornjih stakala 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.
- Kontrolnu tablu uvek održavajte čistom i suvom.

Vlažna i prljava površina
može prouzrokovati

probleme u radu sa
funkcijama.

2 Uputstva za zaštitu životne sredine

Propis o odlaganju otpada

Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada



Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske Unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi znak klasifikacije za električni i elektronski otpad (WEEE).

Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za reciklažu. Nemojte odlagati proizvod u otpad sa običnim kućnim otpadom i drugim otpadima na kraju veka trajanja. Odložite ga u centar za sakupljanje i reciklažu električnog i elektronskog otpada. Konsultujte se sa svojim lokalnim vlastima da biste saznali o ovim centrima za sakupljanje otpada.

Odgovarajuće odlaganje korišćenih uređaja pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po 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.

Odlaganje ambalažnog materijala

- Ambalažni materijali su opasni po decu. Ambalažni materijal čuvajte na

bezbednom mestu, van domašaja dece. Ambalažni materijali za ovaj proizvod su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu sa uputstvima za recikliranje otpada. Ne odlažite ih sa običnim kućnim otpadom.

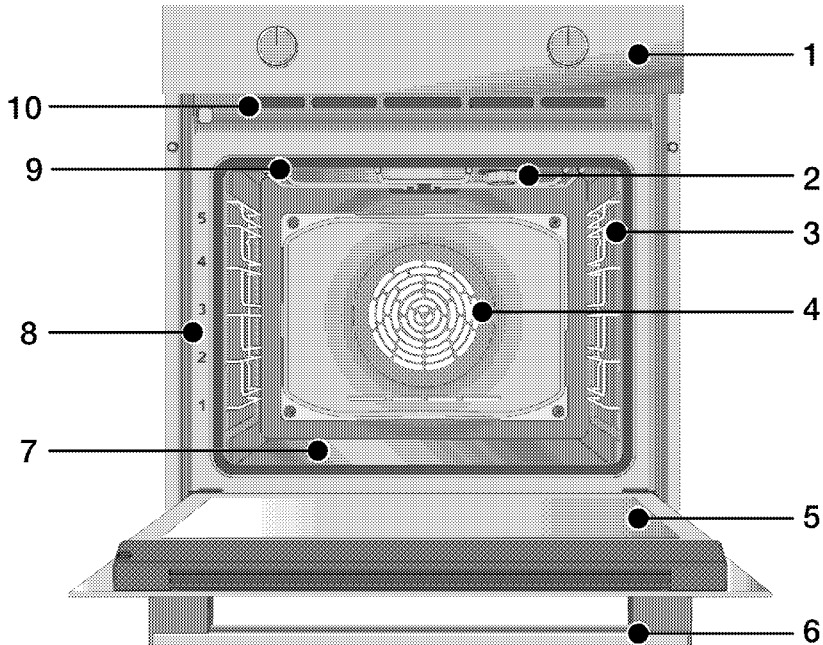
Preporuke za uštedu energije

Informacije o energetskej efikasnosti prema EU 66/2014 mogu se pronaći na karti proizvoda koji je priložen uz proizvod. Sledeći predlozi će vam pomoći da svoj proizvod upotrebljavate na ekološki i energetski efikasan način:

- Zamrznutu hranu odmrznite pre spremanja.
- U rerni koristite tamne ili emajlirane posude koje bolje prenose toplotu.
- Isključite proizvod 5 do 10 minuta pre isteka vremena za produženo kuvanje. Sada možete uštedeti do 20% električne energije upotrebom toplote.
- Ako je navedeno u receptu ili uputstvu za upotrebu, uvek izvršite prethodno zagrevanje. Ne otvarajte vrata rerne često tokom pripreme hrane.
- Pokušajte da istovremeno pečete više jela u rerni. Možete istovremeno spremati hranu postavljanjem dve posude za pečenje na metalnu rešetku. Osim toga, ako spremate jela jedno za drugim, to će uštedjeti energiju jer rerma neće izgubiti na svojoj toploti.

3 Vaš proizvod

Predstavljanje proizvoda



1 Kontrolna tabla

2 Sijalica*

3 Žičane police**

4 Motor ventilatora (iza čelične ploče)

5 Vrata

6 Ručka

7 Donji grejač (donja čelična ploča)

8 Pozicije police

9 Gornji grejač

10 Ventilacioni otvori

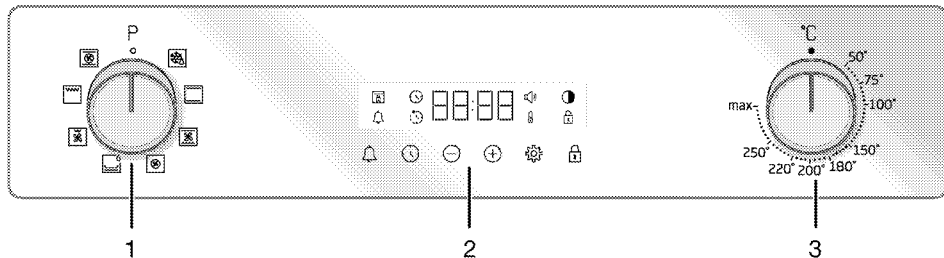
* Zavisi od modela. Vaš proizvod možda nema sijalicu ili se vrsta i lokacija sijalice mogu razlikovati od slike.

** Zavisi od modela. Možda vaš proizvod nema žičane police. Na slici, žičane police su prikazane kao primeri.

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.

Kontrola rerne



- 1 Dugme za izbor funkcije
- 2 Tajmer
- 3 Dugme za temperaturu

Ako vaš proizvod ima okruglo dugme/dugmad pomoću kojeg se njime upravlja, to dugme se može uvući u ploču i izaći van nakon pritiska na isto kod nekih modela. 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.

Dugme za izbor funkcije

Pomoću dugmeta za izbor funkcije možete odabrati radne funkcije rerne. Birati možete okretanjem levo/desno od početnog (gornjeg) položaja.

Dugme za temperaturu

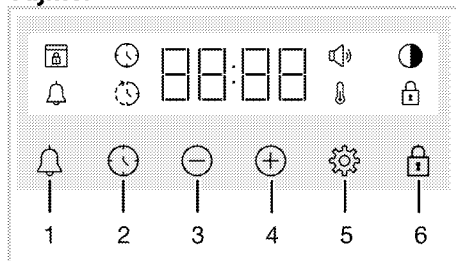
Pomoću dugmeta za temperaturu možete da izaberete temperaturu na koj želite da spremate hranu. Okrenite u smeru kazaljke na satu od početnog (gornjeg) položaja da biste izabrali.

Indikator temperature

Simbol temperature na ekranu vam pokazuje nivo temperature unutar rerne. Simbol temperature pojavljuje se na ekranu kada započne spemanje hrane, a simbol temperature nestaje kada dostigne podešenu temperaturu. Kada temperatura u

rerne padne ispod podešene temperature, simbol temperature se ponovo pojavljuje.

Tajmer



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









Simboli na ekranu

- : Simbol za vreme pečenja
- : Simbol za kraj vremena pečenja*
- : Simbol alarma
- : Simbol nivoa osvetljenja
- : Simbol zaključavanja tastera
- : Simbol temperature
- : Simbol jačine zvuka
- : Simbol zaključavanja vrata*

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

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.

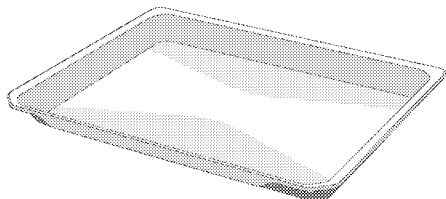
Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturni opseg (°C)	Opis i upotreba
	Rad sa ventilatorom	-	Rerna se ne zagreva. Radi samo ventilator (na zadnjoj strani). Odgovara za otapanje zamrznute hrane, sporo i na sobnoj temperaturi i za rashlađivanje pečene hrane. Vreme potrebno za odmrzavanje celog komada mesa duže je od vremena odmrzavanja hrane koja sadrži žitarice.
	Gornji i donji grejač	*	Hranu zagrevaju gornji i donji grejač istovremeno. Pogodno za kolače i gulaše u kalupima za pečenje ili kolače i peciva. Pečenje u samo jednom plehu.
	Donji grejač	*	Uključen je samo donji grejač. Pogodan je hranu kojoj je potrebno da malo potamni sa donje strane. 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.
	Grejanje s ventilatorom	*	Vrući vazduh zagrejan toplim ventilatorom raspoređuje se ravnomerno i brzo kroz rernu pomoću ventilatora. Pogodan je za spremanje hrane u više posuda na različitim nivoima polica.
	Funkcija "3D"	*	Gornji grejač, donji grejač i topli ventilator. Svi delovi proizvoda se ravnomerno i brzo peku. 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.

* Vaš proizvod radi u temperaturnom opsegu navedenom na okruglom dugmetu za temperaturu.

Dodaci uređaja

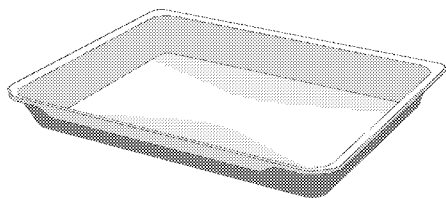
Uz vaš uređaj su isporučeni razni dodaci. U ovom odeljku dostupni su opisi dodataka i opisi pravilnog korišćenja. Dodaci koji se dostavljaju uz uređaj se mogu razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Možda uz vaš uređaj ne postoji svaki dodatak opisan u uputstvu za upotrebu.

NAPOMENA : Plehovi uz vaš uređaj se mogu deformisati zbog uticaja temperature. Navedeno neće uticati na rad uređaja. Deformacija nestaje kada se pleh ohladi.



Standardni pleh

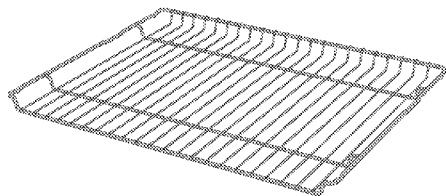
Koristi se za testa, smrznutu hranu i velike komade pečenja.



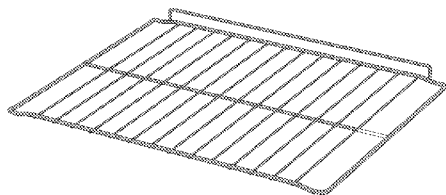
Duboki pleh

Koristi se za testo, velike komade pečenja, sočna jela ili za sakupljanje masnoće tokom grilovanja.

Modeli sa žičanim policama:



Modeli bez žičanih polica:



Žičani gril

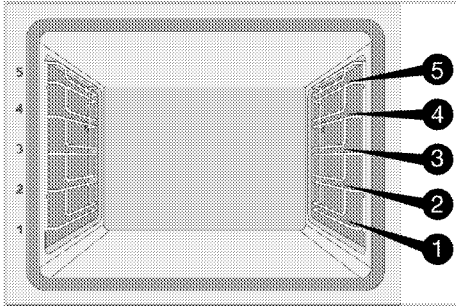
Koristi se za pečenje ili stavljanje hrane hrane koja će se peći, pržiti ili kuvati u kaserolama na željenu policu.

Korišćenje dodatka uređaja

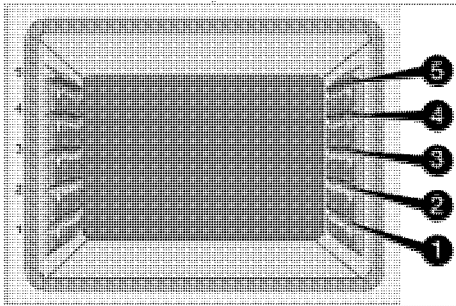
Police za pripremu hrane

Postoji 5 nivoa položaja polica u prostoru za pripremu hrane. Redosled polica je označen brojevima na prednjem okviru rerne.

Modeli sa žičanim policama



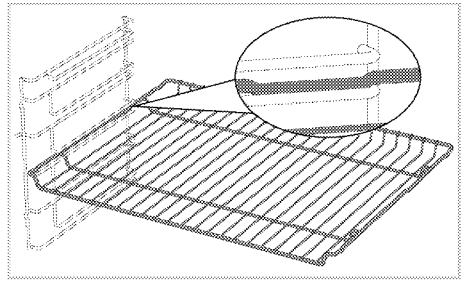
Modeli bez žičanih polica



Postavljanje žice za gril na policama za pečenje

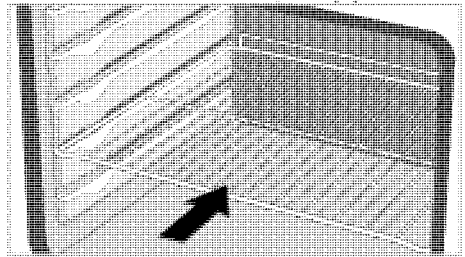
Modeli sa žičanim policama:

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 pečenja, žica za gril mora biti pričvršćena graničnikom na žičanoj polici. Ne sme mimoći taj graničnik i dodirivati stražnji zid rerne.



Modeli bez žičanih polica:

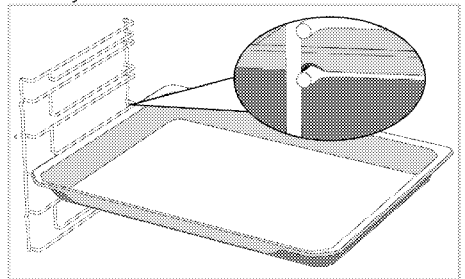
Ključno je da žicu za gril propisno postavite na bočne police. Žica za gril se u samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate žicu za gril na policu, otvoreni deo mora biti na prednjoj strani.



Postavljanje pleha na police za pečenje

Modeli sa žičanim policama:

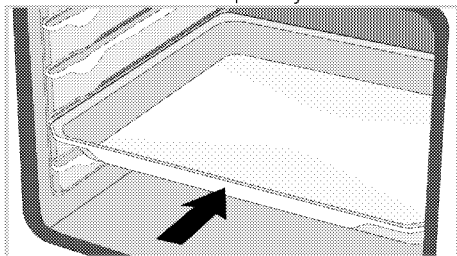
Takođe je od presudnog značaja pravilno postaviti plehove na žičane bočne police. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane. Za bolje rezultate pečenja, pleh mora biti pričvršćen graničnikom za žičanu policu. Ne sme mimoći taj graničnik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



Modeli bez žičanih polica:

Takođe je od presudnog značaja propisno postaviti plehove na bočne police. Pleh se u

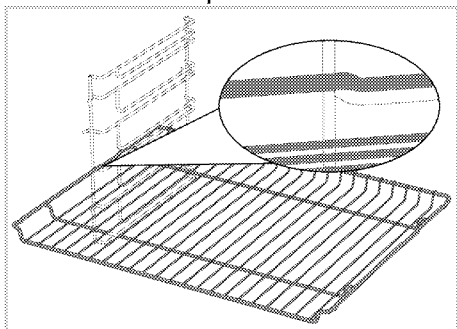
samo jednom smeru može postaviti na policu. Dok postavljate pleh na željenu policu, njegova strana dizajnirana za držanje mora biti okrenuta sa prednje strane.



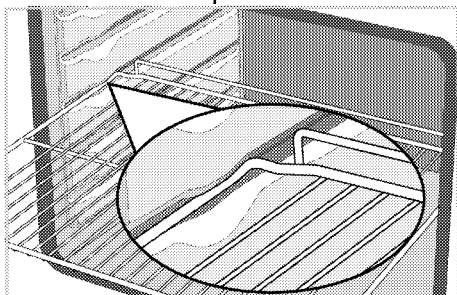
Funkcija zaustavljanja žice za gril

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.

Modeli sa žičanim policama



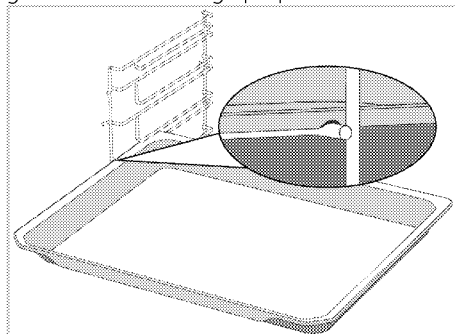
Modeli bez žičanih policica



Funkcija zaustavljanja pleha za žicu za gril - Modeli sa žičanim policama

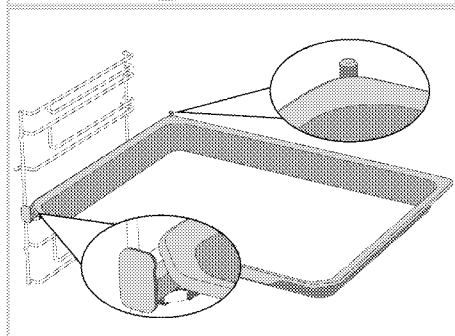
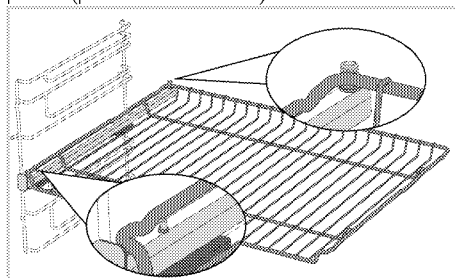
Postoji i funkcija graničnika koji sprečava ispadanje pleha sa žičane police. Prilikom

uklanjanja pleha, otpustite ga sa zapreke sa zadnje strane i povucite prema sebi dok ne dosegne graničnik. Morate preći preko graničnika da biste ga potpuno izvukli.



Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske šine-Modeli sa žičanim policama i teleskopskim šinama

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 ispučenja na prednjem i zadnjem delu šine pravilno postavljena na ivice žičane police ili pleha (prikazano na slici).






Tehničke specifikacije

Opšte specifikacije

Spoljne dimenzije proizvoda (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimenzije za ugradnju rerne (visina / širina / dubina)	590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
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 energije	2,6 kW
Vrsta rerne	Multifunkcionalna rerna

Osnove: Informacije o energetske nalepnici električnih rerni date su u skladu sa standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ove vrednosti su određene sa standardnim opterećenjem sa donjim i gornjim grejačem i sa grejanjem pomoću ventilatora (ako postoji). 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.

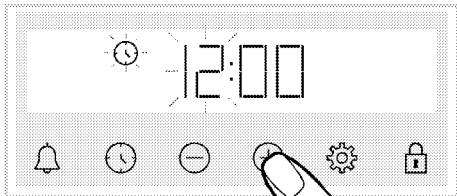
4 Prva upotreba

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

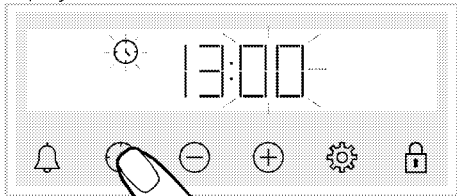
Prvo postavljanje vremena

i Uvek podesite doba dana pre upotrebe rerne. Ako ga ne podesite, ne možete da kuvate u nekim modelima pećnica.

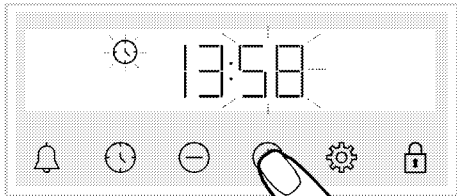
1. Kad prvi put uključite uređaj, na ekranu će treptati polje za sate „12:00“ i simbol ⌚.
2. Podesite tačno vreme dodiranjem na ⊕/⊖.



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



4. Podesite minute dana dodiranjem na ⊕/⊖.



5. Potvrdite podešavanje dodiranjem na tipku ⌚ ili ⚙️.

» Tačno vreme je podešeno i simbol ⌚ nestaje sa ekrana.

i Ako prvo vreme nije podešeno, „12:00“ i simboli ⌚ nastavljaju da trepte i rerne neće početi da radi. Da bi vaša rerne radila, morate da potvrdite tačno vreme dana tako što ćete podesiti tačno vreme ili dodirnuti tipku ⌚ kada tačno vreme bude „12:00“. Kasnije možete promeniti podešavanje tačnog vremena, kao što je opisano u odeljku „Podešavanja“.

i Podešavanje tačnog vremena se otkazuje u slučaju nestanka struje. Isto je potrebno opet podesiti.

Prvo 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. Pogledajte "Radne funkcije rerne". U sledećem odeljku možete saznati kako koristiti rernu.
5. Sačekajte da se rerne ohladi.
6. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunderom i osušite krpom.

Pre upotrebe dodataka;

Očistite dodatke koje izvadite iz rerne vodom sa deterdžentom i mekanim sunderom za čišćenje.

NAPOMENA Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina. Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

NAPOMENA Tokom prvog uključivanja se par sati može javiti dim i osetiti neobičan miris. To je potpuno normalno. Pobrinite se da soba ima dobru ventilaciju radi uklanjanja dima i neobičnog mirisa. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se osećaju.

5 Kako rukovati renom

Opšte informacije o upotrebi rerne Ventilator (*Možda ne postoji 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 pregrijati.

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 pripreme 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.

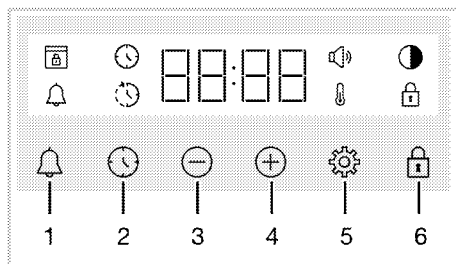
Svetlo u remi

Sijalica rerne se uključuje kada rerna počne da peče. U nekim je modelima sijalica upaljena tokom pečenja, dok se u nekim modelima isključuje nakon određenog vremena.

Rad kontrolne jedinice rerne

Opšta upozorenja za kontrolnu jedinicu rerne







- i** Maksimalno vreme koje se može podešiti za kraj kuvanja je 5 sati 59 minuta.
Program se poništava u slučaju nestanka struje. Morate reprogramirati rernu.
- i** Prilikom bilo kakvog podešavanja, odgovarajući simboli trepere na ekranu. Sačekajte nakratko da se podešavanja sačuvaju.
- i** Ako je izvršeno neko podešavanje spremanja hrane, tačno vreme se ne može podešiti.
- i** Ako je vreme spremanja hrane podešeno, kada započne spremanje hrane, preostalo vreme se prikazuje na ekranu.
- i** U slučajevima kada je podešeno vreme spremanja hrane ili vreme završetka spremanja hrane; možete automatski otkazati dužim dodirnom na tipku ⌚.



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

Simboli na ekranu

- ⌚ : Simbol za vreme pečenja
- ⌚ : Simbol za kraj vremena pečenja*

-  : Simbol alarma
-  : Simbol nivoa osvetljenja
-  : Simbol zaključavanja tastera
-  : Simbol temperature
-  : Simbol jačine zvuka
-  : Simbol zaključavanja vrata*

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

Uključivanje reme

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.

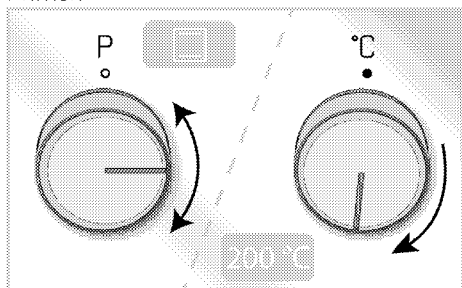
Isključivanje reme

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 rene

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.

Primer:





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.

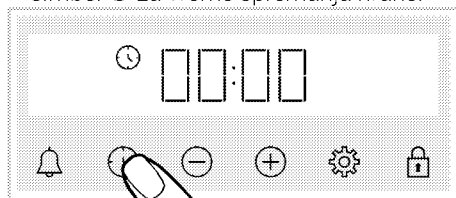
» Vaša rerna će odmah početi da radi na izabranoj funkciji i temperaturi, a  će se pojaviti na ekranu. Kada temperatura u rerni dostigne podešenu temperaturu, simbol 




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;

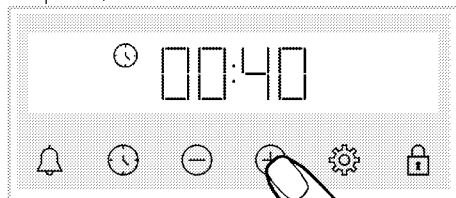
Rernu možete automatski isključiti po isteku vremena odabirom temperature i radne funkcije specifične za vašu hranu i podešavanjem vremena spremanja hrane na tajmeru.

1. Izaberite funkciju rada za spremanje hrane.
2. Dodirnite  dok se na ekranu ne pojavi simbol  za vreme spremanja hrane.





- i** Nakon što podesite funkciju rada i temperaturu, možete podesiti vreme spremanja hrane na 30 minuta tako što ćete direktno dodirnuti tipku  za brzo podešavanje vremena spremanja hrane i promeniti vreme pomoću tipki /.


3. Podesite vreme spremanja hrane pomoću tipki /.



- i** 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  pojavljuje se na ekranu. Kada temperatura u rerni dostigne podešenu temperaturu, simbol  nestaje.



5. Nakon isteka vremena podešenog za spremanje hrane, na ekranu će se pojaviti "End" i simbol  treperi dok tajmer ispušta zvučni signal

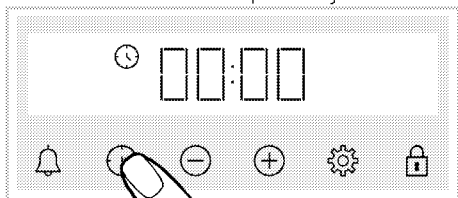
6. Upozorenje se oglašava dva minuta. Pritisnite bilo koju tipku da biste zaustavili upozorenje. Upozorenje se zaustavlja i na ekranu se prikazuje tačno vreme.



Da vreme završetka spremanja hrane podesite na odloženo; (Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda.

***Možda nije dostupno kod vašeg modela.)**

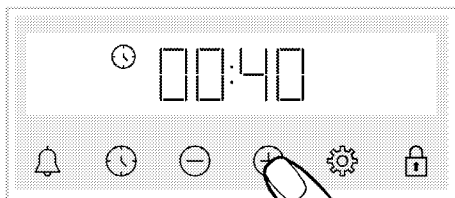
odabirom temperature i radne funkcije specifične za vaše jelo, možete podesiti vreme spremanja hrane i vreme spemanja hrane na odloženo vreme, omogućavajući rerni da se automatski pokrene i isključi.

1. Izaberite funkciju rada za spremanje hrane.
2. Dodirnite  dok se na ekranu ne pojavi simbol  za vreme spremanja hrane.






i Nakon što podesite funkciju rada i temperaturu, možete podesiti vreme spremanja hrane na 30 minuta tako što ćete direktno dodirnuti tipku  za brzo podešavanje vremena spremanja hrane i promeniti vreme pomoću tipki /

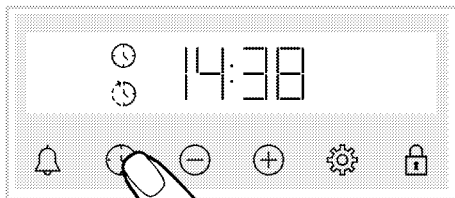
3. Podesite vreme spremanja hrane pomoću tipki /



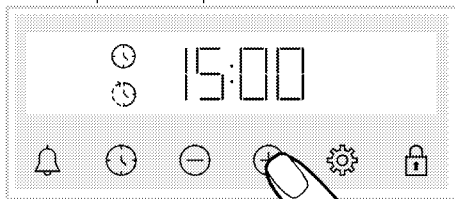
i vreme spremanja hrane povećava se za 1 minut u prvih 15 minuta, nakon 15 minuta povećava se za 5 minuta.




» Nakon što je podešeno vreme spremanja hrane, simbol  neprekidno se prikazuje na ekranu.

4. Dodirnite  dok se na ekranu ne pojavi simbol  da biste ponovo podesili vreme završetka.





5. Podesite vreme završetka spremanja hrane pomoću tipki /




» Nakon što je podešeno vreme završetka spremanja hrane, simbol  i simbol  sa simbolom vremenskog perioda će se neprekidno pojavljivati na ekranu. Čim započne spremanje hrane, simbol  nestaje.

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

» **Vreme rerne automatski izračunava vreme početka spremanja hrane oduzimajući vreme spremanja hrane od vremena završetka spremanja hrane koje ste podesili.** Kada se dostigne vreme početka spremanja hrane, aktivirana je odabrana funkcija i rerna se zagreva do zadate temperature. Podešeno vreme spremanja hrane počinje odbrojavati i 

pojavljuje se na ekranu. Kada temperatura u rerni dostigne podešenu temperaturu, simbol  nestaje.

7. Nakon isteka vremena podešenog za spremanje hrane, na ekranu će se pojaviti "End" i simbol  treperi dok tajmer ispušta zvučni signal



8. Upozorenje se oglašava dva minuta. Pritisnite bilo koju tipku da biste zaustavili upozorenje. Upozorenje se zaustavlja i na ekranu se prikazuje tačno vreme.

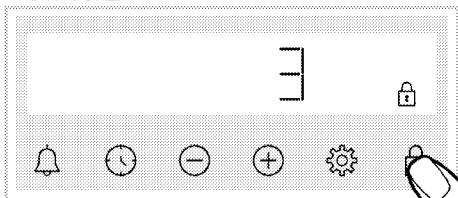
i Ako se na kraju zvučnog upozorenja pritisne bilo koja tipka, rerna će ponovo početi raditi. Da biste sprečili da rerna ponovo radi na kraju upozorenja, vratite okruglo dugme za temperaturu i okruglo dugme za odabir funkcija na poziciju „0“ (isključeno) i isključite rernu.



Podešavanja


Uključivanje zaključavanja tipki

Možete sprečiti ometanja na upravljačkoj jedinici aktiviranjem funkcije zaključavanja tipki.

1. Dodirnite  dok se na ekranu ne pojavi simbol .






» Pojavi se simbol  i na ekranu počinje odbrojavanje 3-2-1. Kada se odbrojavanje završi, aktivira se zaključavanje tastera. Kada se dodirne bilo koja tipka dok je podešeno zaključavanje tipki, tajmer daje zvučni signal i simbol  treperi.

i Ako prestanete da dodirujete tipku  pre nego što odbrojavanje završi, zaključavanje tipki se neće aktivirati. Ako prestanete da dodirujete tipku pre završetka odbrojavanja, zaključavanje tipki se neće aktivirati.

i Tipke za tajmer se ne mogu koristiti kada je zaključavanje tipki aktivirano. Zaključavanje tipki se neće otkazati u slučaju nestanka struje.

Isključivanje zaključavanja tipki



1. Dodirnite  dok sa ekrana ne nestane simbol .

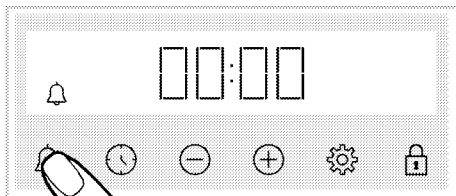
» Simbol  nestaje i zaključavanje tipki je onemogućeno na ekranu.

Podešavanje alarma

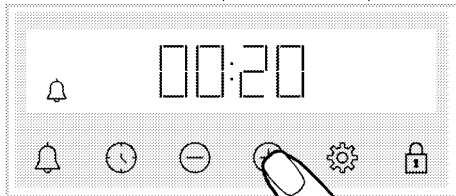
Tajmer uređaja takođe možete da koristite za bilo kakvo upozorenje ili podsetnik koji se ne odnosi samo na spremanje hrane. Sat sa alarmom nema uticaja na funkcije rerne. Koristi se za upozorenje. Na primer, alarm možete da koristite kada želite da okrenete hranu u rerni u određeno vreme. Čim istekne vreme koje ste postavili, sat vam daje zvučno upozorenje.


i Maksimalno vreme alarma može da bude 23 sati i 59 minuta.


1. Dodirnite  dok se na ekranu ne pojavi simbol .



2.  Podesite alarm pomoću  tipki.



» Nakon podešavanja vremena alarma, simbol  ostaje upaljen i vreme alarma počinje da odbrojava. Ako su vreme alarma i vreme kuvanja postavljeni istovremeno, na ekranu se prikazuje kraće vreme.




3. Po isteku vremena alarma, simbol  počinje da treperi i daje vam zvučno upozorenje.


Isključivanje alarma

1. Na kraju vremena alarma, zvuk upozorenja traje dva minuta. Dodirnite bilo koju tipku da biste zaustavili zvuk upozorenja.



» Upozorenje se zaustavlja i na ekranu se prikazuje tačno vreme.

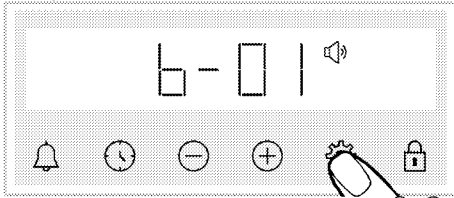
Ako želite da otkazete alarm;



1. Dodirnite  dok se na ekranu ne pojavi simbol  da biste ponovo podesili vreme alarma. Dodirujte tipku  dok ne prikaže „00:00“.

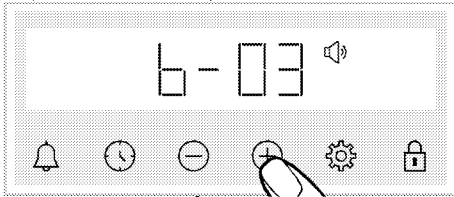
2.  takođe možete otkazati alarm dugim pritiskom na tipku.


Promena jačine zvuka

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



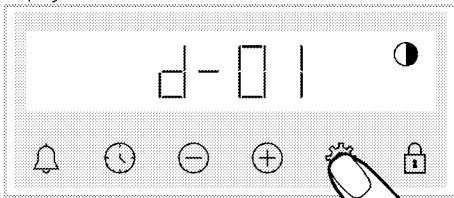
2. Podesite željeni nivo pomoću tipki / . (b-01-b-02-b-03)





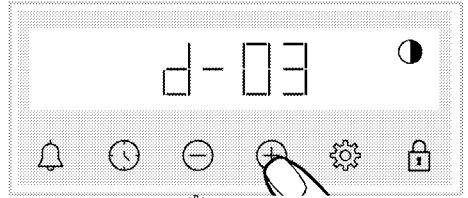
3. Dodirnite tipku  da biste potvrdili, ili će se podešavanje aktivirati ubrzo bez dodirivanja tipki.


Podešavanje osvetljenosti ekrana

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





2. Podesite željeni nivo osvetljenosti pomoću tipki / . (d-01-d-02-d-03)



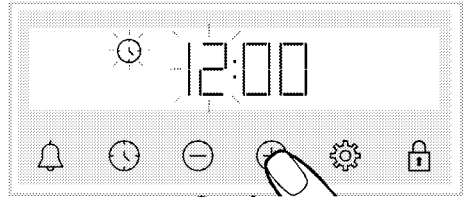
» Dodirnite tipku  da biste potvrdili, ili će se podešavanje aktivirati ubrzo bez dodirivanja tipki.

Promena tačnog vremena

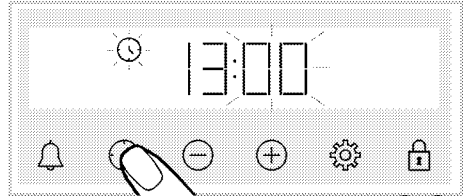
na vašoj rerni; da promenite doba dana koje ste prethodno podesili,

1. Dodirnite  dok se na ekranu ne pojavi simbol .

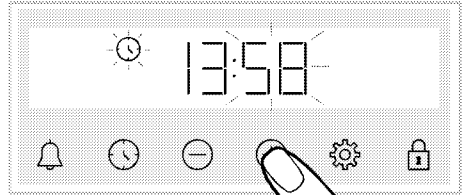
2. Podesite tačno vreme dodiranjem na / .






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



4. Podesite minute dana dodiranjem na / .



5. Potvrdite podešavanje dodiranjem na tipku  ili .

» Tačno vreme je podešeno i simbol  nestaje sa ekrana.

6 Opšte informacije o pečenju

Ovaj odeljak sadrži savete za pripremu i pečenje hrane.

Pored toga, možete pronaći i neka od jela koje je testirao proizvođač i najprikladnija podešavanja za ta jela. Takođe su navedena odgovarajuća podešavanja rerne i dodatka za ta jela.

Opšta upozorenja o spremanju hrane u rerni

- Dok otvarate vrata rerne za vreme ili nakon spremanja hrane, 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 spremanja hrane 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 neupotrebjene 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 pripremljene hrane. Koristite papir za pečenje koji ćete koristiti u navedenom temperaturnom opsegu.
- Za dobre performanse pripreme stavite hranu na preporučenu ispravnu policu. Ne

menjajte položaj police tokom pripreme hrane.

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 posuda 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 proizvoda može varirati u zavisnosti od količine hrane i veličine posuda.
- Metalni, keramički i stakleni kalupi produžavaju vreme kuvanja, a donja površina peciva ne zaglađuje ravnomerno.
- Ako tokom kuvanja koristite papir za kuvanje, na donjoj površini namirnica može se primetiti malo smeđe boje. U ovom slučaju, možda ćete morati da produžite vreme kuvanja za oko 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 policu rerne.

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 unutra dobro pečen, ali spolja je lepljiv, koristite manju količinu tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.
- 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.

Saveti za pečenje peciva

- 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.

Tabela za spremanje peciva i hrane za pečenje

Predlozi za kuvanje sa jednim pladnjem

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvimo)
Kolači u plehu	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	180	30 ... 40
Kolači u kalupu	Kalup za torte na žičanom grilu**	Grejanje s ventilatorom	2	180	30 ... 40
	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35
Sitni kolači	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	Modeli sa žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih policama: 2	150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	160	30 ... 40
	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Grejanje s ventilatorom	2	160	30 ... 40
Keksići	Pleh za testa*	Gornji i donji grejač	3	170	25 ... 35
	Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	3	170	20 ... 30
Peciva	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač + ventilator	2	200	35 ... 45
	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	2	180	35 ... 45
Punjena peciva	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	2	200	20 ... 30

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (maksimalno)
	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	3	150	20 ... 30
Celi hleb	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	200	30 ... 40
	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	3	200	30 ... 40
Lazanje	Stakleni/metalni pravougaoni kalup na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2 ili 3	200	30 ... 40
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 70
	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Grejanje s ventilatorom	2	170	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.

Predlozi za kuvanje sa dva pleha

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (maksimalno)
Sitni kolači	2 _ Standardni pleh* 4 _ Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	2 _ 4	Modeli sa žičanim policama: 150 Modeli bez žičanih policica: 140	Modeli sa žičanim policama: 25 ... 40 Modeli bez žičanih policica: 30 ... 45
Keksići	2 _ Standardni pleh* 4 _ Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	2 _ 4	170	25 ... 35
Peciva	1 _ Standardni pleh* 4 _ Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	1 _ 4	180	35 ... 45
Punjena peciva	2 _ Standardni pleh* 4 _ Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	2 _ 4	180	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.

Meso, riba i živinsko meso

Ključne tačke pečenja

- 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.
- Hranu preporučenu u tabeli za kuvanje kuvajte na jednom poslužavniku.

Tabela za spremanje mesa, ribe i živinskog mesa

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Policija	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimizirano) (maksimalno)
Stek (celi) / Prženi (1 kg)	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač + ventilator	3	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Jagneća plečka (1.5 - 2.0 kg)	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač + ventilator	3	15 min. 250/max, zatim 170	110 ... 120
Pržena piletina (1.8-2 kg)	Žičani gril* Stavite jednu posudu na donju policu	Gornji i donji grejač + ventilator	2	15 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
	Žičani gril* Stavite jednu posudu na donju policu	Grejanje s ventilatorom	2	200 ... 220	60 ... 80
	Žičani gril* Stavite jednu posudu na donju policu	Funkcija "3D"	2	15 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
Ćurka (5.5 kg)	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač + ventilator	1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Standardni pleh*	Funkcija "3D"	1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Žičani gril* Stavite jednu posudu na donju policu	Gornji i donji grejač + ventilator	3	200	20 ... 30
	Žičani gril* Stavite jednu posudu na donju policu	Funkcija "3D"	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.

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!**

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.

Tabela za grilovanje

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Riba	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Piletina u komadima	Žičani gril	4 - 5	250	25 ... 35
Ćufte (junetina) - 12 komadići	Žičani gril	4	250	20 ... 30
Jagnjeći kotleti	Žičani gril	4 - 5	250	20 ... 25
Stek - (rezani)	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.

Niski gril + ventilator

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (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 (junetina) - 12 komadići	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, zatim 180 ... 190	90 ... 110

Nemojte prethodno zagrevati hranu za grilovanje prikazanu u ovoj tabeli za grilovanje.

Testna jela

- Jela u ovoj tabeli pripremljena su u skladu sa standardom EN 60350-1 kako bi se

olakšalo testiranje proizvoda za kontrolne ustanove.

Tabela načina spremanja testne hrane

Predlozi za kuvanje sa jednim pladnjem

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija polica	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	140	20 ... 30
	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	Modeli sa žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih polica: 2		15 ... 25
Sitni kolači	Standardni pleh*	Gornji i donji grejač	3	160	25 ... 35

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)	
	Standardni pleh*	Grejanje s ventilatorom	Modeli sa žičanim policama: 3 Modeli bez žičanih police: 2		150	25 ... 35
Biskvit torta	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	160	30 ... 40	
	Okrugli kalup za torte, prečnika 26 cm sa stezaljkom na žičanom grilu**	Grejanje s ventilatorom	2	160	30 ... 40	
Pita od jabuka	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Gornji i donji grejač	2	180	50 ... 70	
	Okrugli crni metalni kalup, prečnika 20 cm na žičanom grilu**	Grejanje s ventilatorom	2	170	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.

Predlozi za kuvanje sa dva pleha

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Radna funkcija	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Pecivo (slatki kolačić)	2-Standardni pleh* 4-Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	140	15 ... 25
Sitni kolači	2-Standardni pleh* 4-Pleh za testa*	Grejanje s ventilatorom	2 - 4	Modeli sa žičanim policama: 150 Modeli bez žičanih police: 140	Modeli sa žičanim policama: 25 ... 40 Modeli bez žičanih police: 30 ... 45

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.

Gril

Hrana	Dodaci koje možete koristiti	Pozicija police	Temperatura (°C)	Vreme spremanja hrane (minimalno) (okvirno)
Testirani hleb	Žičani gril	4	250	1 ... 4
Ćufte (junetina) - 12 komadići	Žičani gril	4	250	20 ... 30

Hranu okrenite nakon 1/2 ukupnog vremena spremanja hrane.

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

7 Održavanje i nega

Opšte informacije o čišćenju

▲ Opšta upozorenja

- Sačekajte da se uređaj ohladi pre čišćenja. Vruće površine mogu izazvati opekotine!
- Ne primenjujte deterdžente direktno na vruće površine. To može da prouzrokuje tvrdokorne mrlje.
- Uređaj treba temeljito očistiti i osušiti nakon svakog korišćenja. Na taj način se lakše uklanjaju ostaci pečenja, čime izbegavate da ti ostaci izgore tokom sledeće upotrebe uređaja. Tako se produžuje trajnost uređaja i smanjuju se česti problemi.
- Ne koristite sredstva za paročišćenje za čišćenje uređaja.
- Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivne deterdžente, praške za čišćenje, kreme za čišćenje, sredstva za otklanjanje kamenca ili oštre predmete tokom čišćenja.
- Nije potrebno posebno sredstvo za čišćenje nakon svake upotrebe. Uređaj očistite sapunom za pranje suđa, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom od mikrovlakana.
- Obavezno nakon čišćenja potpuno obrišite preostalu tečnost i odmah očistite hranu isprskanu oko tokom pečenja.
- Nijedan deo uređaja ne perite u mašini za pranje suđa.

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.
- Nerđajuće ili inoks površine mogu promeniti boju tokom vremena. To je normalno. Nakon svakog rada, očistite deterdžentom prikladnim za nerđajuću i inoks površinu.
- Koristite meku krpu sa tečnim deterdžentom (neabrazivnim) za čišćenje ovakvih delova uređaja prikladnim za površine od inoksa i pazite da brišete samo u jednom pravcu.

- Smesta odstranite mrlje od kamenca, ulja, škroba, mleka i proteina na nerđajućim inoks i staklenim površinama. Mrlje mogu zardati nakon duže vremena.

Emajlirane površine

- Nakon svake upotrebe, površine od emajla očistite deterdžentom za pranje posuda, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom.
- Ako vaš proizvod ima funkciju lakog čišćenja parom, možete izvršiti lako čišćenje parom za netvrdokornu trenutnu nečistoću. (Pogledajte odeljak „Jednostavno čišćenje parom“)
- Za tvrdokorne mrlje može se koristiti sredstvo za čišćenje rerne i grila koje se preporučuje na internet stranici vašeg proizvođača i sunder za čišćenje koje ne ostavlja ogrebotine. Ne koristite neko drugo sredstvo za čišćenje rerne u tom slučaju.
- Da biste očistili prostor predviđen za spremanje hrane, morate sačekati da se pećnica ohladi. Čišćenje na vrućim površinama izazvaće i opasnost od požara i oštećenja emajlirane površine.

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 pećnice 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.
- Uređaj očistite deterdžentom za pranje suđa, toplom vodom i mekom krpom od mikrovlakana namenjenom za staklene površine i osušite suvom krpom od mikrovlakana.

- Ako posle čišćenja ima ostataka deterdženta, obrišite ih hladnom vodom i osušite mekom krpom od mikrovlakana. Preostali ostaci deterdženta mogu oštetiti staklenu površinu.
- Ni pod kojim uslovima ostatke osušene na staklenoj površini ne treba očistiti 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, sunderom nanesite sredstvo za čišćenje na mrlju i sačekajte duže vreme da 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 posuda, toplom vodom i mekom krpom ili sunderom i osušite suvom krpom.
- Ne koristite strugače od tvrdog metala i abrazivna sredstva za čišćenje. Navedeno može oštetiti površine.
- Budite ubeđeni da spojevi delova uređaja ne ostanu vlažni i sa njih uklonite deterdžent. U suprotnom se na tim spojevima može pojaviti korozija.

Čišćenje dodataka

Ako u uputstvu za upotrebu nije drugačije navedeno, dodatke isporučene uz uređaj ne perite u mašini za pranje suda.

Čišćenje kontrolne table

- Prilikom čišćenja tabli s kontrolnim dugmetom, obrišite tablu i dugmad vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ne uklanjajte dugmad i zaptivke ispod da biste očistili kontrolnu tablu. Na taj način možete oštetiti kontrolnu tablu i dugmad.
- Tokom čišćenja ploča od inoksa sa kontrolnim dugmetom nemojte koristiti sredstva za čišćenje inoksa oko dugmadi. To može da izbriše indikatore oko dugmadi.

- Očistite kontrolnu tablu osetljivu na dodir vlažnom mekom krpom i osušite suvom krpom. Ako vaš proizvod ima funkciju zaključavanja tipki, postavite zaključavanje tipki pre čišćenja kontrolne table. Ako postupite drugačije, tipke možete nepropisno odabrati.

Čišćenje unutrašnjosti rene (površina za spremanje hrane)

Sledite korake čišćenja opisane u odeljku „Opšte informacije o čišćenju“ prema tipovima površine u vašoj reni.

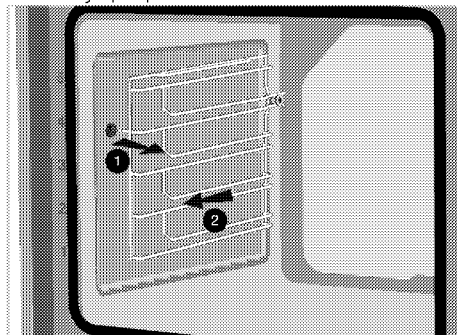
Čišćenje stranica rene

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“ 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.



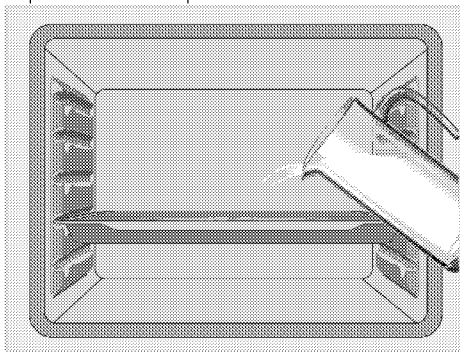
3. Da biste ponovo postavili police, obavite iste korake kao tokom skidanja, ali obrnutim redosledom.

Jednostavno paročišćenje

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

Omogućava jednostavno čišćenje jer prljavštinu (koja nije tvrdokorna) omekšava para koja se formira unutar rerne i kapljice vode koje se kondenzuju na unutrašnjim površinama rerne.

1. Izvadite sve dodatke iz rerne.
2. Sipajte 500 ml vode u pleh rerne i stavite pleh na 2. nivo police u rerni.



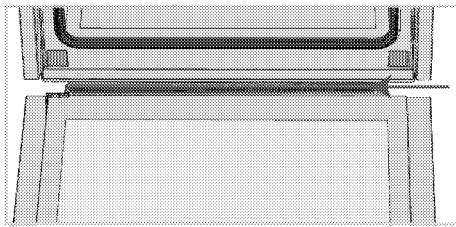
3. Podesite pećnicu na režim jednostavnog paročišćenja i uključite je na 100°C tokom 15 minuta.

Odmah otvorite vrata i obrišite unutrašnju površinu rerne vlažnim sunderom ili krpom. Kada otvorite vrata, para će izaći. Ovo može stvoriti rizik od opekotina. Budite oprezni prilikom otvaranja vrata rerne.

Koristite toplu vodu sa tečnim deterdžentom, meku krpu ili sunder za čišćenje tvrdokorne prljavštine i obrišite je suvom krpom.

i Tokom režima lakog čišćenja parom, voda koja se nalazi u bazenu na dnu pećnice da omekša blago stvorene ostatke / nečistoće unutar šupljine pećnice isparavače i kondenzovati se u šupljini rerne i unutrašnjem staklu vrata pećnice, pa voda može kapati kada se vrata pećnice otvore. Obrišite kondenzaciju čim se otvore vrata rerne.

Razlikuje se u zavisnosti od modela proizvoda. *Možda nije dostupno kod vašeg modela. Nakon kondenzacije u rerni, u bazenu ispod pećnice može biti vode ili vlage. Nakon upotrebe, ovaj kanal bazena očistite vlažnom krpom, a zatim ga osušite.



Čišćenje vrata rerne

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

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 sunderom i osušite suvom krpom. Staklo obrišite sirčetom, a zatim isperite kako biste uklonili ostatke kamenca koji se mogu pojaviti na staklu rerne.

Skidanje vrata rerne

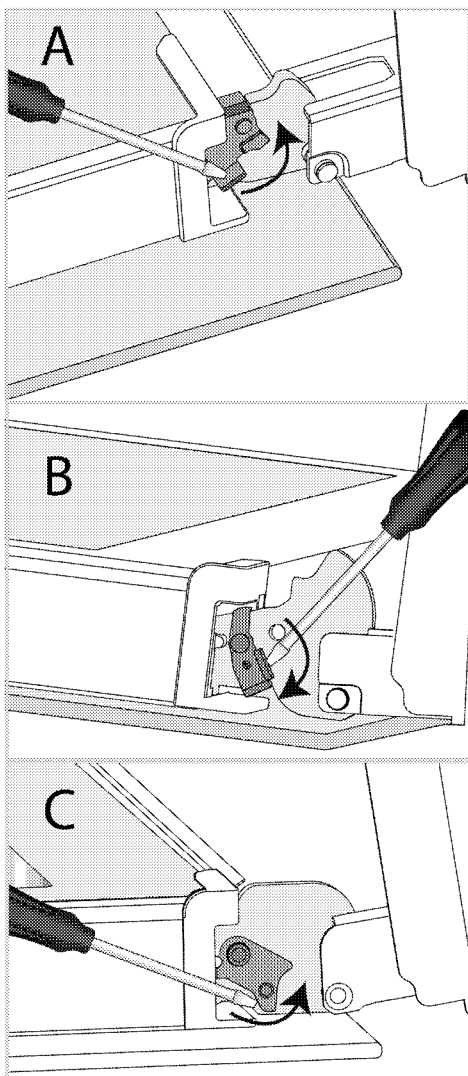
1. Otvorite vrata rerne.
2. Otvorite klipse na šarkama sa desne i leve strane na vratima tako što ih pritisnete kao što je prikazano na slici.

Tip šarke (A), (B), (C) varira u zavisnosti od modela proizvoda. Donje slike prikazuju kako se otvaraju sve vrste šarki.

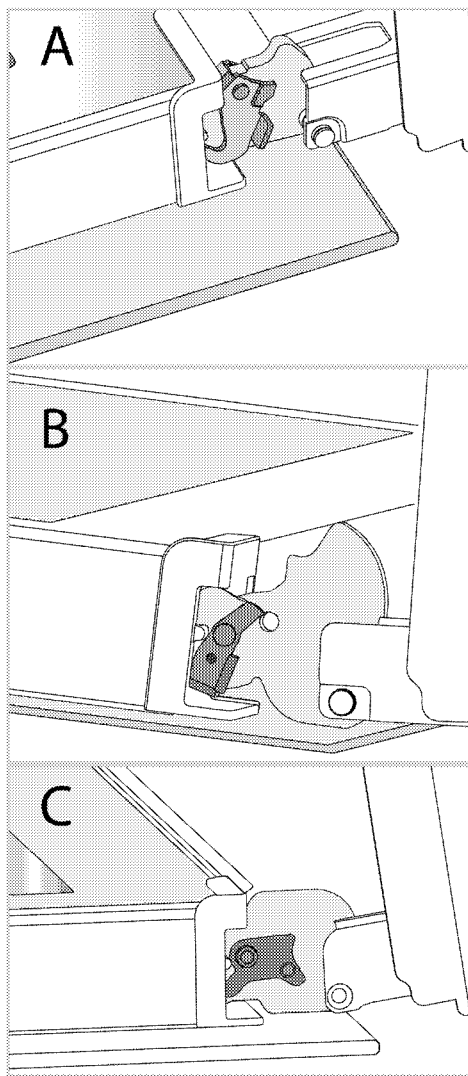
(A) šarke su dostupne u normalnim tipovima vrata.

(B) šarke tipa dostupne su kod tipova vrata sa mekim zatvaranjem.

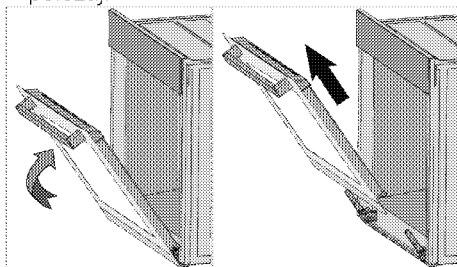
Šarke tipa (C) dostupne su u mekim tipovima vrata koja se otvaraju / zatvaraju.



Brava sa šarkama - zatvoreni položaj



Brava sa šarkama - otvoreni položaj
3. Postavite vrata rene u poluzatvoren položaj.



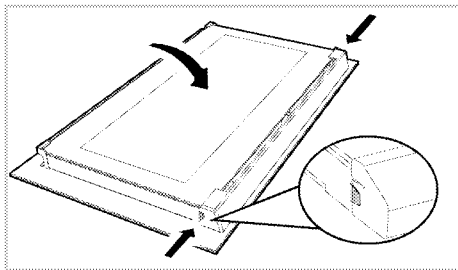
4. Skinite vrata tako što ćete ih izvući naviše da biste ih oslobodili iz leve i desne šarke.

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

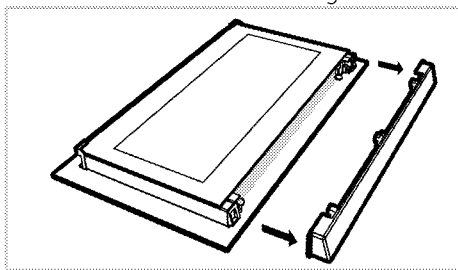
Skidanje unutrašnjeg stakla sa vrata rerne

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

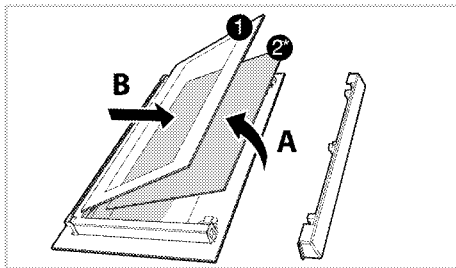
1. Otvorite vrata rerne.



2. Povucite plastični deo pričvršćen na gornjem delu ulaznih vrata prema sebi istovremeno pritiskom 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* Unutrašnja staklena ploča (*Možda ne postoji kod vašeg modela.)

4. Ako vaš proizvod ima unutrašnjue 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 prorezu. (Ako vaš proizvod ima unutrašnje staklo). Unutrašnje staklo (2) mora biti pričvršćeno na plastični prorez najbliži staklenoj ploči s unutrašnje strane (1).

6. Prilikom ponovnog poslavljanja 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“.

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

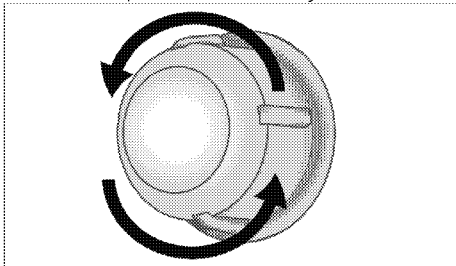
- Pre menjanja sijalice proverite da li je uređaj isključen sa napajanja elektrinom energijom i da li se ohladio, kako biste

izbegli rizik od strujnog udara. Vruće površine mogu izazvati opekotine!

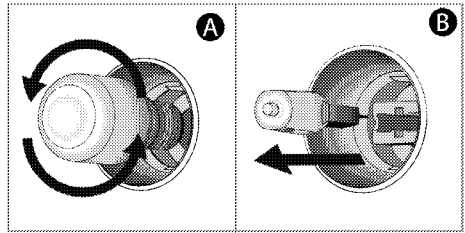
- U ovoj pećnici se koristi žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 V, visine manje od 60 mm, prečnika manje od 30 mm ili halogena lampa sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 V. Lampe su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 ° C. Lampe za pećnicu možete nabaviti od ovlašćenog servisera ili tehničara sa licencom.
- 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 temperature iznad 50°C.

Ako vaša rena ima okruglu sijalicu:

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



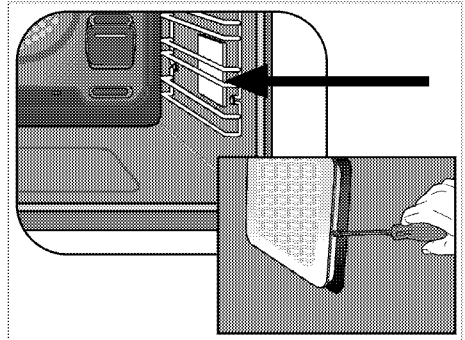
3. Ako je sijalica vaše rene tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rene kao što je prikazano na slici i zamenite je novom. Ako je model tipa (B), izvucite je kao što je prikazano na slici i zamenite je novom.



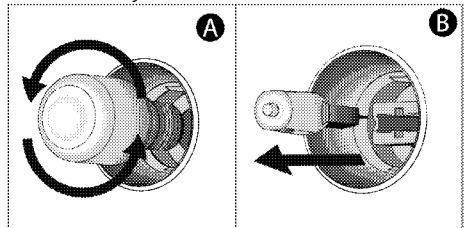
4. Vratite zaštitno staklo.

Ako vaša rena ima kockastu sijalicu,

1. isključite uređaj iz struje.
2. Uklonite žičane police kao što je opisano.



3. Šrafcigerom podignite zaštitno staklo sijalice.
4. Ako je sijalica vaše rene tipa (A) prikazana na donjoj slici, okrenite sijalicu rene 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

Konsultujte ovlašćenog servisera ili tehničara sa licencom ili dobavljača kod koga ste kupili uređaj ako ne možete da rešite problem iako ste primenili instrukcije u ovom delu. Nikada ne pokušavajte da sami popravite uređaj koji je u kvaru.

Iz rene izlazi para kada je u upotrebi.

- Normalno je da para izlazi iz rene tokom rada. >>> *Ovo nije kvar.*

Kapljice vode nastaju tokom spremanja hrane.

- Para koja nastaje tokom spremanja hrane može se kondenzovati i formirati kapljice vode kada dođe u dodir sa hladnim površinama uređaja. >>> *Ovo nije kvar.*

Iz uređaja se čuje metalni zvuk kada se greje i hladi.

- Kada se metalni delovi greju, šire se i izazivaju zvukove. >>> *Ovo nije kvar.*

Uređaj ne radi.

- Osigurač je pokvaren ili je iskočio. >>> *Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je neophodno, zamenite ih ili resetujte.*
- Uređaj nije uključen u uzemljenu utičnicu. >>> *Proverite gde je uključen strujni kabl.*
- Dugmad/okrugla dugmad tasteri na kontrolnoj tabli ne funkcionišu. >>> *Ako je vaš proizvod opremljen funkcijom zaključavanja tipku, možda je omogućeno zaključavanje tipki. Onemogućite tu funkciju.*

Sijalica u rerni je u kvaru.

- Sijalica u rerni je pokvarena. >>> *Zamenite sijalicu u rerni.*
- Nema struje. >>> *Proverite ima li struje. Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je potrebno, zamenite ili resetujte osigurače*

Rerna ne greje.

- Možda nije podešena na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu. >>> *Podesite rernu na određenu funkciju za spremanje hrane i/ili temperaturu.*
- Kod modela koji su opremljeni tajmerom, tajmer nije podešen. >>> *Podesite vreme.*
- Nema struje. >>> *Proverite ima li struje. Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je potrebno, zamenite ili resetujte osigurače*

(Kod modela sa tajmerom) Ekran sata treperi ili je uključen simbol sata.

- Došlo je do prethodnog prekida napajanja električnom energijom. >>> *Podesite vreme/isključite proizvod i ponovo ga uključite.*

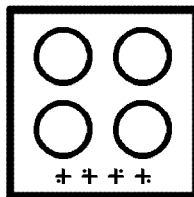
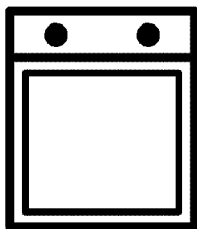


Vgrajena pečica

Navodila za uporabo

Four Encastrable

Manuel d'utilisation



BBSM13300XM

SL / FR

385.4422.53/R.AB/11.05.2023/4-3

7754886713



RECIKLIRANI PAPIR in
PAPIR ZA RECIKLIRANJE

Spoštovani kupec,

Pred uporabo izdelka preberite ta priročnik.

Beko Hvala, ker ste izbrali ta izdelek. Upamo, da vam bo ta aparat, izdelan z visoko kakovostjo in moderno tehnologijo, nudil najboljšo učinkovitost. Zato pred uporabo izdelka skrbno preberite ta priročnik in vso ostalo priloženo dokumentacijo ter shranite dokumentacijo za kasnejšo uporabo. Če izdelek izročite nekemu drugemu, priložite tudi navodila. Upoštevajte vsa navodila, informacije in opozorila, ki jih vsebuje uporabniški priročnik.

Upoštevajte vsa opozorila in opozorila v uporabniškem priročniku. Na ta način boste zaščitili sebe in izdelek pred morebitnimi nevarnostmi.

Shranite uporabniški priročnik. Če izdelek izročite nekemu drugemu, priložite tudi navodila.

Uporabniški priročnik uporablja naslednje simbole:



Nevarnost, ki lahko privede do poškodb ali celo smrti.

OPOMBA Nevarnost, ki lahko privede do stvarne škode na izdelku ali okoljske škode.



Nevarnost, ki lahko privede do opeklin zaradi stika z vročimi površinami.



Pomembne informacije in koristni nasveti za uporabo.



Preberite uporabniški priročnik.



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

<u>1 Varnostna navodila</u>	4	<u>4 Pri prvi uporabi</u>	18
Namen uporabe	4	Nastavitev pri prvi uporabi	18
Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali	4	Prvo čiščenje	18
Varnost pri uporabi elektrike	5	<u>5 Uporaba pečice</u>	19
Varnost pri transportu	6	Splošne informacije o uporabi pečice	19
Varnost pri namestitvi	7	Uporaba upravljalne plošče pečice	19
Varnost pri uporabi	7	Nastavitve	21
Opozorila glede temperature	8	<u>6 Splošne informacije o peki</u>	24
Uporaba dodatkov	8	Splošna opozorila glede peke	24
Varnost pri peki	8	Pekovski izdelki in pečene jedi	24
Varnost pri vzdrževanju in čiščenju	9	Meso, ribe in perutnina	26
<u>2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja</u>	10	Žar 27	
Uredba glede odpadkov	10	Jedi za preizkus	28
Skladnost z direktivo OEEQ in odstranjevanjem odpadnih izdelkov ..	10	<u>7 Vzdrževanje in čiščenje</u>	30
Odstranjevanje embalaže	10	Splošne informacije o čiščenju	30
Priporočila za varčevanje z energijo	10	Čiščenje dodatkov in pripomočkov	31
<u>3 Vaša naprava</u>	11	Čiščenje upravljalne plošče	31
Predstavitev izdelka	11	Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko)	31
Uvod v upravljalno ploščo naprave in njena uporaba	12	Enostavno čiščenje s paro	31
Upravljanje pečice	12	Čiščenje vratc pečice	32
Funkcije delovanja pečice	13	Demontaža notranjega stekla vratc pečice	34
Dodatki k napravi	14	Čiščenje luči v pečici	34
Uporaba dodatkov k napravi	15	<u>8 Odpravljanje težav</u>	36
Tehnični podatki	17		

1 Varnostna navodila

- Ta razdelek vsebuje varnostna navodila, ki vas varujejo pred nevarnostjo nastanka telesnih poškodb in materialne škode.
 - Če napravo predate drugi osebi ali če kupite rabljeno napravo, morajo biti napravi priloženi uporabniški priročnik, nalepke na napravi, druga pomembna dokumentacija in pribor.
 - Naše podjetje ne bo odgovorno za morebitno škodo, ki lahko nastane kot posledica neupoštevanja teh navodil.
 - Neupoštevanje teh navodil povzroči prenehanje garancije.
 - **!** Namestitev in popravila naj vedno izvaja proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik.
 - **!** Uporabljajte samo originalne rezervne dele in pribor.
 - **!** Ne izvajajte popravil ali zamenjave nobenega dela aparata, razen če je to izrecno navedeno v navodilih za uporabo.
 - **!** Ne izvajajte tehničnih sprememb aparata.
- !** **Namen uporabe**
- Ta aparat je namenjen za domačo uporabo. Ni primeren za komercialno uporabo.
 - Te naprave ne uporabljajte v vrtovih, na balkonih ali drugih okoljih na prostem. Naprava je namenjena uporabi v kuhinjskih prostorih gospodinjstev in osebja v trgovinah, 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.
 - Ta naprava se ne sme uporabljati za ogrevanje, segrevanje krožnikov, obešanje brisač na ročaj ali sušenje perila.
- !** **Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali**
- Napravo lahko uporabljajo osebe, starejše od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali

- s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so pod nadzorom oziroma so dobili navodila o varni uporabi naprave ter razumejo možne nevarnosti.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci naprave ne smejo čistiti in vzdrževati, razen če so pod nadzorom odrasle osebe.
 - Te naprave naj ne uporabljajo osebe (tudi otroci) z zmanjšanimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi, razen če so pod nadzorom ali pa so jim bili dani napotki glede varne uporabe.
 - Otroci naj bodo pod nadzorom, da se z napravo ne bi igrali.
 - Električni aparati so nevarni za otroke in domače živali. Otroci in domače živali se z napravo ne smejo igrati, plezati nanjo ali vstopati vanjo.
 - Na aparat ne postavljajte predmetov, ki jih lahko dosežejo otroci.
 - **OPOZORILO:** Med uporabo so površine, dosegljive na dotik, lahko vroče. Otroci naj se ne zadržujejo v bližini naprave.
 - Embalažo hranite izven dosega otrok. Obstaja

nevarnost poškodb in zadužitve.

- Ko so vratca odprta, ne postavljajte težkih predmetov nanje in ne dovolite otrokom, da sedijo na njih. Pečica se lahko prevrne ali pa se poškodujejo tečaji.
- (Če ima vaš izdelek vtič) Preden napravo zavržete, zaradi varnosti otrok odklopite vtič in poskrbite, da naprava ne bo več delovala.



Varnost pri uporabi elektrike

- 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 dobro dostopnem mestu (kjer ne bo učinka vročine iz pečice). Če to ni mogoče, mora biti v električno inštalacijo vgrajen odklopnik (varovalka, stikalo ipd.) za izklop naprave v skladu s predpisi za električno napeljavo.

- Odklopnik mora prekiniti vse pole od omrežja.
- Med nameščanjem, popravili ali prenašanjem naprava ne sme biti priključena na električno omrežje.
 - Vtič priklopite v vtičnico, ki ima enako napetost in frekvenco, kot je navedeno na tipski ploščici.
 - (Če vaš izdelek nima napajalnega kabla) Uporabite priključni kabel, ki je določen 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.
 - Med uporabo se hrbtna stran pečice močno segreje. Kabel se ne sme dotikati hrbtne površine, saj se lahko poškoduje.
 - Kabel se ne sme zagozditi med vratci pečice in ne sme biti napeljan prek vročih površin. Če se izolacija kabla stali, lahko pride do kratkega stika in celo požara.
 - Uporabljajte samo originalen kabel. Ne uporabljajte poškodovanih kablov in kabelskih podaljškov.
 - 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 vaš izdelek vtič)
- Naprave ne priključujte v razrahljano, demontirano, polomljeno, umazano, mastno vtičnico ali vtičnico, ki lahko pride v stik z vodo (npr. če voda kaplja z delovne površine).
 - Ne dotikajte se vtiča z mokrimi rokami! Ko izvlečete vtič iz vtičnice, vedno primite za vtič in ne za kabel.
 - Vtič mora biti trdno vstavljen v vtičnico, da ne pride do iskrenja.



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.
- Med prenašanjem ne postavljajte drugih predmetov na aparat in prenašajte aparat v pokončni legi.
- Pred prenašanjem aparata ga ovijte s penasto folijo ali debelejšo lepenko ter ga ovijte z lepilnim trakom. Aparat tesno ovijte z lepilnim trakom, da zaščitite premične dele aparata pred poškodbami.
- Vse dele aparata pregledajte glede poškodb, nastalih med transportom.

Varnost pri namestitvi

- Pred namestitvijo aparata preverite, ali je nepoškodovan. Če je aparat poškodovan, ga ne nameščajte.
- Aparata ne postavljajte poleg virov toplote (radiatorjev, peči itd.).
- Vse odprtine za prezračevanje morajo ostati odprte.
- Aparat ne sme biti nameščen za okrasnimi vrati, saj se lahko v nasprotnem pregreje.

Varnost pri uporabi

- Po vsaki uporabi izključite napravo.
- Če naprave dalj časa ne boste uporabljali, izvlecite vtič iz vtičnice ali odstranite varovalko iz podnožja.
- Ne uporabljajte okvarjene ali poškodovane naprave. V primeru okvare ali poškodbe naprave odklopite električne in plinske povezave in pokličite pooblaščen servis.
- Če so steklena vratca odstranjena ali zlomljena, naprave ne uporabljajte.
- Ne stopajte na napravo z namenom, da bi dosegli višje postavljene predmete.
- Naprave ne uporabljajte v primerih neprisebnosti, npr. pod vplivom alkohola in mamil.
- V kuhinji ne hranite vnetljivih snovi, saj lahko pride do požara. V kuhinji ne shranjujte vnetljivih snovi.
- Ročaj pečice ni sušilnik za brisače. Pri uporabi naprave na ročaj ne obešajte brisač, rokavic in podobnih tekstilnih izdelkov.
- Tečajji vratc naprave se premikajo in pritrdijo vratca v odprtem in zaprtem položaju. Pri odpiranju in zapiranju

vratc ne segajte v področje tečajev.

Opozorila glede

temperature

- **OPOZORILO:** Med delovanjem aparata so izpostavljeni deli vroči. Ne dotikajte se aparata in grelcev. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne zadržujejo ob aparatu brez prisotnosti odrasle osebe.
- V bližini naprave ne shranjujte vnetljivih ali eksplozivnih snovi, saj so površine aparata med delovanjem vroče.
- Ker se pri odpiranju vratc sprošča vroča para, se držite stran. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči.
- Aparat je med uporabo lahko vroč. Ne dotikajte se vročih delov, delov v notranjosti pečice, grelcev itd.
- Ko postavljate hrano v pečico ali odstranjujete hrano iz pečice, vedno uporabljajte na toploto odporne rokavice.

Uporaba dodatkov

- Pomembno je, da žično rešetko in pekače pravilno postavite na police. Za

podrobne informacije glejte razdelek Uporaba dodatkov.

- Dodatki lahko med zapiranjem vratc poškodujejo steklena vratca. Dodatke vedno potisnite v pečico do konca.

Varnost pri peki

- Bodite previdni pri uporabi alkohola v jedeh. Alkohol pri višjih temperaturah izhlapeva in se ob stiku z vročimi površinami lahko vname.
- V kuhinji ne hranite ostankov hrane, rabljenega olja itd., saj lahko pride do požara. Pred peko odstranite vso grobo umazanijo.
- Nevarnost zastrupitve s hrano Ne hranite v pečici več kot eno uro pred in po peki. V nasprotnem lahko pride do zastrupitve s hrano ali bolezni.
- Ne segrevajte zaprtih konzerv in steklenih kozarcev. Ustvarjeni tlak lahko povzroči, da posoda eksplodira.
- Položite papir za peko v posodo ali v dodatek k pečici (pekač, žična rešetka itd.) z naloženimi jedmi v pečico. Odrežite odvečni papir za peko, ki visi čez robove

- pekača ali posode, da se ne more dotikati sten pečice in grelcev. Ne uporabljajte papirja za peko, če pečete pri višji temperaturi, kot je predpisana najvišja temperatura papirja za peko. Papirja za peko nikoli ne polagajte na dno pečice.
- Ne polagajte pekačev, krožnikov ali aluminijaste folije neposredno na dno pečice. Nakopičena toplota lahko poškoduje dno pečice.
 - 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 prav tako ne postavljajte preblizu grelca za žar. To je najbolj vroče področje v pečici in maščobe se lahko vnamejo.

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!
- Naprave ne čistite s parnimi čistilniki, saj lahko to povzroči električni udar.
- Za čiščenje sprednjega oz. zgornjega stekla vratc pečice (če obstaja) ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, jeklene volne ali belil. Ti materiali lahko na steklu pustijo praske in razpoke.
- Nadzorna plošča naj bo vedno čista in suha. Vlažna in umazana površina lahko povzroči težave pri delovanju funkcij.

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja

Uredba glede odpadkov

Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjevanjem odpadnih izdelkov



Izdelek je v skladu z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Izdelek vsebuje simbol za razvrstitev odpadne električne in elektronske opreme (OEE0).

Izdelek je bil izdelan z visokokakovostnimi sestavnimi deli in materiali, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Odsluženega odpadnega izdelka ne odlagajte z običajnimi gospodinjskimi in drugimi odpadki. Odnosite ga na center za zbiranje in recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh centrih za zbiranje se obrnite na lokalne oblasti.

Ustrezno odstranjevanje uporabljenega aparata pomaga preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

Skladnost z direktivo RoHS:

Izdelek, ki ste ga kupili, je v skladu z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih materialov, ki so navedeni v direktivi.

Odstranjevanje embalaže

- Embalaža je nevarna za otroke. Embalažo hranite na varnem, stran od otrok.

Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za odstranjevanje reciklažnih odpadkov. Ne odstranjujte jih z običajnimi gospodinjskimi odpadki.

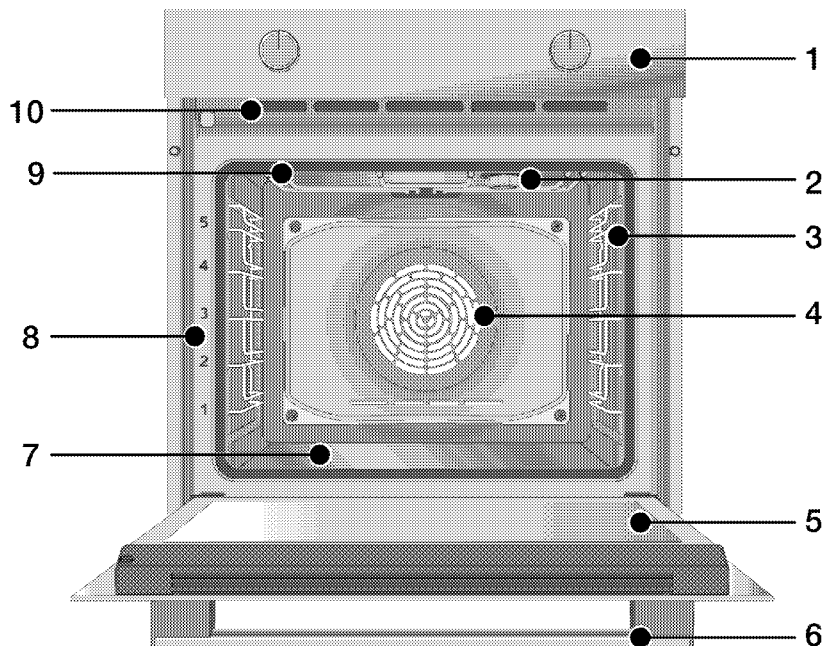
Prporočila za varčevanje z energijo

Podatke o energetske učinkovitosti v skladu z EU 66/2014 najdete na podatkovni listi izdelka, priloženi izdelku. 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.
- 5 do 10 minut pred koncem peke izključite aparat. Lahko prihranite do 20 % električne energije, če uporabite preostalo toploto.
- Če recept ali uporabniški priročnik svetujeta predgrevanje, to vedno upoštevajte. Med peko ne odpirajte vrat pečice prepogosto.
- Poskušajte pripravljati več jedi hkrati v pečici. Hkrati lahko pečete tako, da na rešetko postavite dve posodi. Lahko tudi pečete dve jedi drugo za drugo, s tem boste prihranili energijo, ker bo pečica še vroča.

3 Vaša naprava

Predstavitev izdelka



1 Upravljalna plošča

2 Lučka*

3 Žične police**

4 Motor ventilatorja (za jekleno ploščo)

5 Vratca

6 Ročaj

7 Spodnji grelec (spodnja jeklena plošča)

8 Položaji polic

9 Zgornji grelnik

10 Luknjice ventilatorja

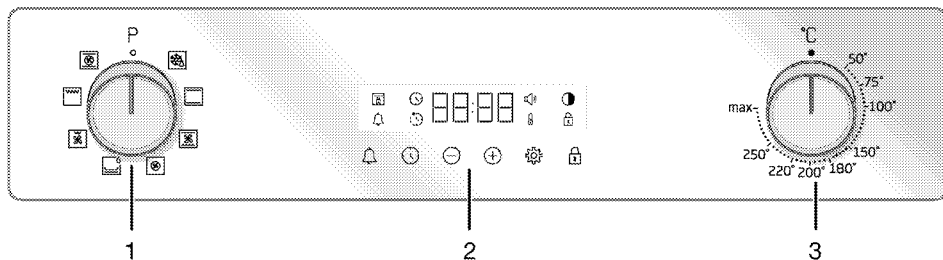
* Odvisno od modela. Vaš aparat morda nima lučke, ali pa se tip in mesto lučke razlikujeta od slike.

** Odvisno od modela. Vaš aparat je morda brez žičnih polic. Na sliki so prikazane žične police kot primer.

Uvod v upravljalno ploščo naprave 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.

Upravljanje pečice



- 1 Gumb za izbiro funkcije
- 2 Časovnik
- 3 Gumb za nastavitev temperature

Pri nekaterih modelih so upravljalni gumbi spuščeni v upravljalno ploščo in se prikažejo iz upravljalne plošče, ko pritisnete na tipko. Pri teh modelih najprej pritisnete na ustrezno tipko, da boste lahko upravljali pečico. Ko izvedete nastavitve, znova pritisnete na tipko, da se gumbi umaknejo.

Gumb za izbiro funkcije

Z gumbom za izbiro funkcije izberete način delovanja pečice (funkcijo). Za izbiro funkcije zavrtite gumb v levo ali desno od ničelnega položaja (navzgor).

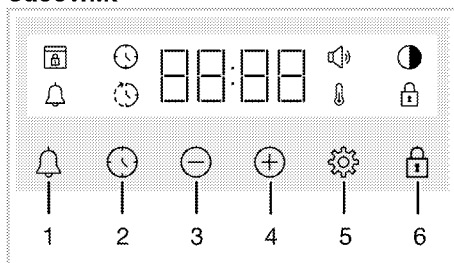
Gumb za nastavitev temperature

Z gumbom za nastavitev temperature lahko nastavite temperaturo. Za izbiro temperature zavrtite gumb v smeri urnega kazalca od ničelnega položaja (navzgor).

Indikator temperature









Temperaturo v notranjosti pečice nakazuje simbol za temperaturo. Ko vključite pečico, se prikaže simbol za temperaturo, in ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, simbol za temperaturo izgine. Ko temperatura v pečici pade pod nastavljeno vrednost, se simbol za temperaturo znova prikaže.

Časovnik



- 1 Tipka za alarm
- 2 Tipka za nastavitev časa
- 3 Tipka za zmanjševanje
- 4 Tipka za povečevanje
- 5 Tipka za nastavitev
- 6 Tipka za zaklepanje










Simbol na zaslonu

-  : Simbol za čas peke
-  : Simbol za konec časa peke*
-  : Simbol za alarm
-  : Simbol za svetlost
-  : Simbol za zaklepanje
-  : Simbol za temperaturo
-  : Simbol za glasnost
-  : Simbol za zaklepanje vrat*

* Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.

Funkcije delovanja pečice

V tabeli funkcij pečice najdete načine uporabe, ki jih lahko uporabite pri vaši pečici, in najvišje in najnižje temperature, ki jih lahko proizvede vaša pečica. Vsi tukaj prikazani načini delovanja morda ne veljajo za vaš aparat.

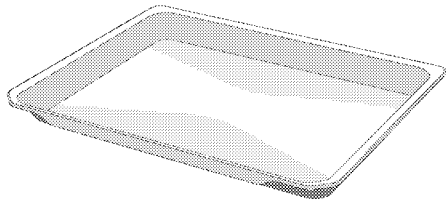
Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturno območje (°C)	Opis in uporaba
	Delovanje z ventilatorjem	-	Pečica ni segreta. Deluje samo ventilator (na zadnji steni pečice). Zmrznjena hrana v zrnih se pri sobni temperaturi počasi odtaja, pečena hrana se ohladi. Čas, potreben za odmrzovanje celotnega kosa mesa, je daljši kot odmrzovanje mesa v koščkih.
	Zgornji in spodnji grelec	*	Hrana se hkrati segreva od spodaj in od zgoraj. Primerno za torte in obare v modelih za torte ali piškote in pecivo. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Spodnji grelec	*	Vključen je samo spodnji grelec. Primerno in hrano, ki se jo zapeče po vrhu.
			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.
	Grelec ventilatorja	*	Vroč zrak, ki ga segreva grelec ventilatorja, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Primerno za peko z več pekači na policah na različnih višinah.
	Funkcija »3d«	*	Delujejo zgornji grelec, spodnji grelec in grelec ventilatorja. Vsi deli hrane se segrevajo hitro in enakomerno. 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.

* Naprava deluje pri temperaturi, označeni na gumbu za nastavitev temperature.

Dodatki k napravi

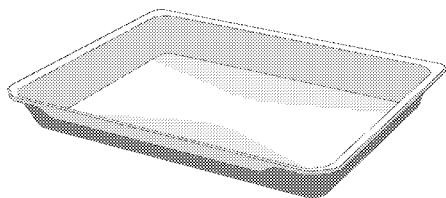
Vaša naprava ima lahko različne dodatke. V tem razdelku bodo opisani dodatki in njihova pravilna uporaba. Obseg dodatkov je odvisen od modela naprave. Vsi dodatki, opisani v tem uporabniškem priročniku, morda za vašo napravo niso na voljo.

OPOMBA : Zaradi temperature se pekači lahko v napravi zvijejo. Vendar pa to ne vpliva na njihovo uporabo. Ko se pekač ohladi, se vrne v osnovno obliko.



Standardni pekač

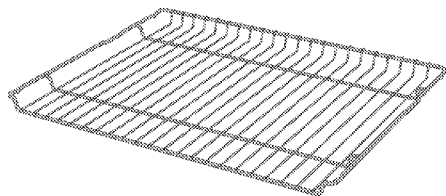
Uporablja se za pecivo, zmrznjeno hrano in cvrtje večjih kosov.



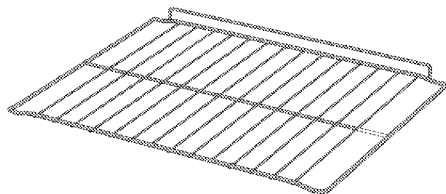
Globoki pekač

Uporablja se za pecivo, peko večjih kosov, sočno hrano ali za prestrezanje maščobe pri peki na žaru.

Modeli z žičnimi policami:



Modeli brez žičnih polic:



Žična rešetka

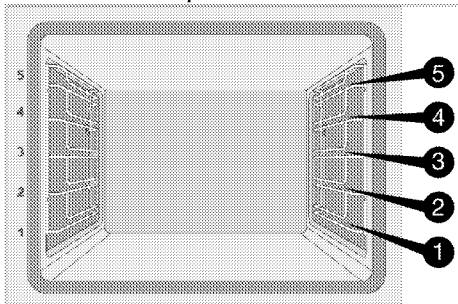
Uporablja se za peko ali postavljanje posode za peko ali kuhanje na zeleno višino rešetke.

Uporaba dodatkov k napravi

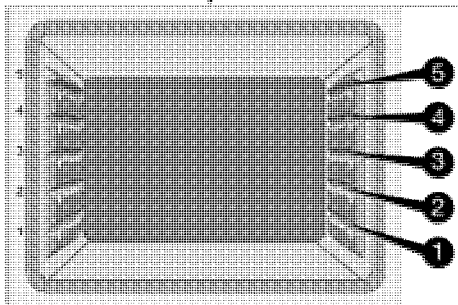
Police za pekače

V pečici lahko postavite police na 5 različnih višin. Oznake polic lahko vidite tudi po številkah na sprednjem okviru pečice.

Modeli z žičnimi policami



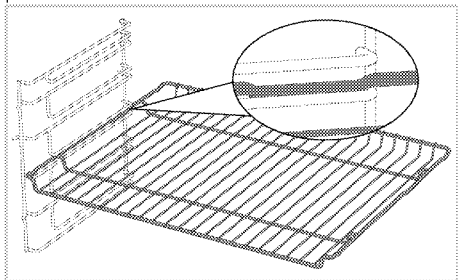
Modeli brez žičnih polic



Postavitev žične rešetke na police

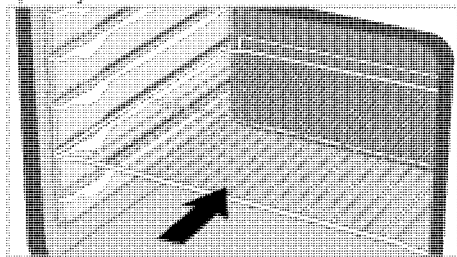
Modeli z žičnimi policami:

Pomembno je, da rešetko pravilno namestite v pečico. Ko postavljate rešetko na zeleno polico, mora biti odprti del spredaj. Rešetka mora biti pritrjena z zaustavljalom na žično polico. Ne sme se premakniti čez zaustavljalno in priti v stik s hrbtno steno pečice.



Modeli brez žičnih polic:

Pomembno je, da rešetko pravilno namestite v pečico. Pri vstavljanju rešetke pazite na njeno orientacijo. Ko postavljate rešetko na zeleno polico, mora biti odprti del spredaj.



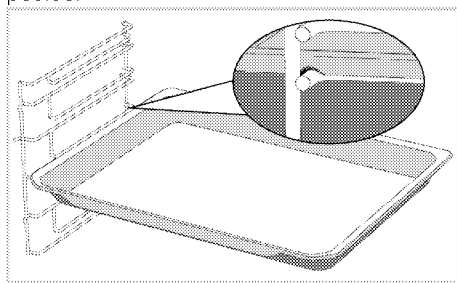
Postavitev pekača na police

Modeli z žičnimi policami:

Pomembno je, da pekač pravilno položite v pečico.

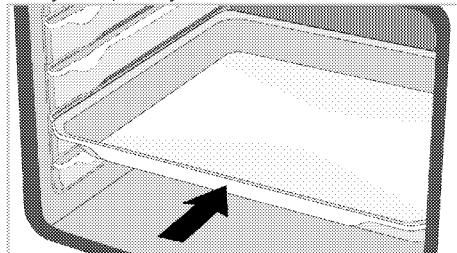
Ko postavljate pekač na zeleno polico, mora biti del z ročajem spredaj.

Pekač mora biti pritrjen z zaustavljalom na žično polico. Ne sme se premakniti čez zaustavljalno in priti v stik s hrbtno steno pečice.



Modeli brez žičnih polic:

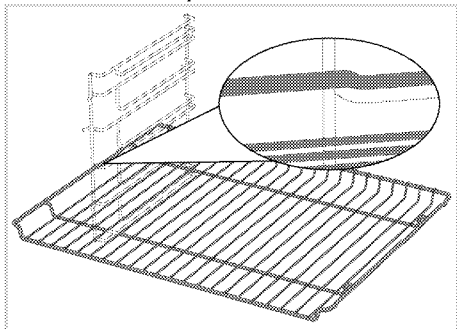
Pomembno je, da pekač pravilno položite na stransko polico. Pri vstavljanju pekača pazite na njegovo orientacijo. Ko postavljate pekač na zeleno polico, mora biti del z ročajem spredaj.



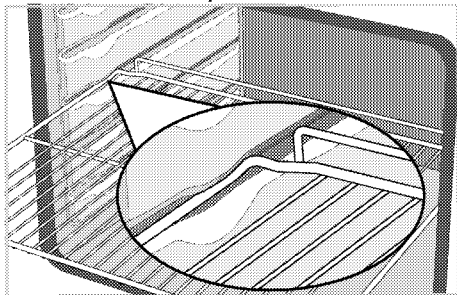
Delovanje zaustavljala žične rešetke

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.

Modeli z žičnimi policami

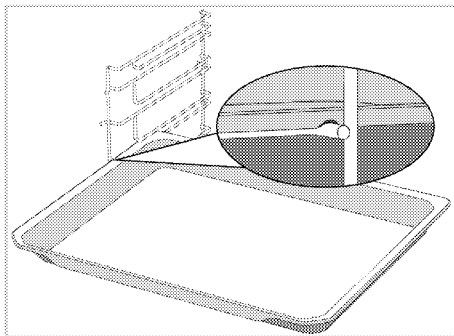


Modeli brez žičnih polic



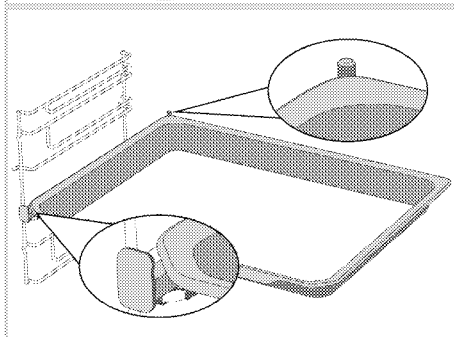
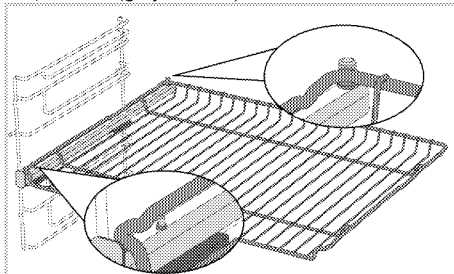
Delovanje zaustavljala žične rešetke - Modeli z žičnimi policami

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, jo povlecite čez zaustavljalo.



Pravilna postavitev žične rešetke in pekača na teleskopska vodila - Modeli 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).






Tehnični podatki

Splošni podatki

Zunanje mere aparata (višina x širina x globina)	595 mm/594 mm/567 mm
Vgradne mere aparata (višina x širina x globina)	590 ali 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napetost in 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	2.6 kW
Vrsta pečice	Večfunkcijska pečica

Osnove: Podatki o energijski nalepki za električne pečice so v skladu s standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Te vrednosti so določene pri standardni obremenitvi s spodnjim in zgornjim grelcem ali z gretjem s podporo ventilatorja (če je funkcija vgrajena). Energijski razred učinkovitosti je določen glede na to, ali je določena funkcija vgrajena v izdelek ali ne: 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.

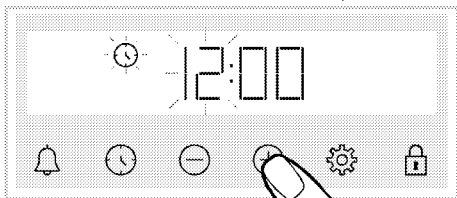
4 Pri prvi uporabi

Pred prvo uporabo vašega aparata priporočamo, da izvedete postopke, opisane v naslednjih razdelkih.

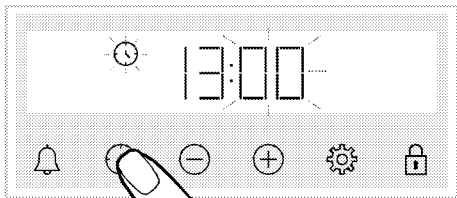
Nastavitev pri prvi uporabi

i Pred uporabo pečice vedno nastavite čas dneva. Če ga ne nastavite, v nekaterih modelih pečic ne morete kuhati.

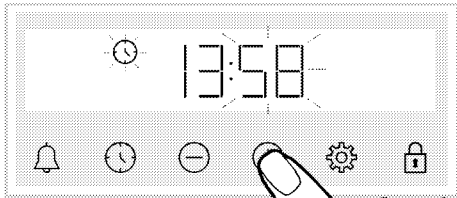
1. Po prvem vklopu pečice bosta na zaslonu utripala prikaz časa »12:00« in simbol ☹.
2. Nastavite čas z dotikom na ⊕/⊖.



3. Da aktivirate polje za minute, se dotaknite ☹ ali ⚙.



4. Nastavite minute z dotikom na ⊕/⊖.



5. Potrdite nastavev z dotikom na ☹ ali ⚙.
» Zdaj je čas nastavljen in simbol ☹ na zaslonu izgine.

i 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«.

i Če pride do izpada elektrike, se nastavev časa izbriše. Čas je treba znova nastaviti.

Prvo čiščenje

1. Odstranite vso embalažo.
2. Iz pečice odstranite vse priložene dodatke.
3. Vključite aparat za 30 minut in ga nato izključite. 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«. 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 Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.

OPOMBA Med prvim delovanjem lahko oddajanje vonja in dima traja nekaj ur. To je povsem običajno. Prostor naj bo dobro prezračen, da odstranite dim in vonj. Izognite se neposrednemu vdihovanju dima in vonja, ki ga oddaja naprava.

5 Uporaba pečice

Splošne informacije o uporabi pečice

Ventilator za hlajenje (Morda ne obstaja 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 pohoštvo. Po izvedenem hlajenju se ventilator samodejno izključi. 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 izključite (približno 20_30 minut po izklopu). Če uporabljate programsko uro pečice, se ventilator za hlajenje izključi ob koncu peke skupaj z ostalimi funkcijami. Uporabnik ne more nastavljati časa delovanja ventilatorja za hlajenje. Ta se izključi samodejno. To ni napaka.

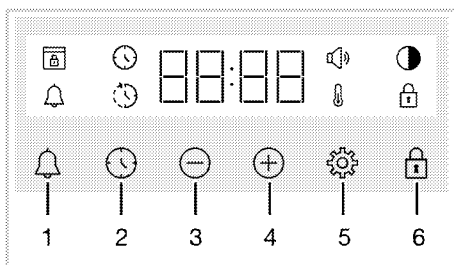
Lučka v pečici

Lučka v pečici se vključi, ko vključite grelce pečice. Pri nekaterih modelih lučka med peko ves čas sveti, pri drugih pa po določenem času ugasne.

Uporaba upravljalne plošče pečice







Splošna opozorila za upravljalno ploščo pečice


- i** Najdaljši čas, ki ga lahko nastavite za konec pečenja je 5 ur in 59 minut. Program se bo ob morebitnem izpadu električnega toka preklical. Program morate ponovno nastaviti.
- i** Med prilagajanjem nastavitve ustrezni simboli na zaslonu utripajo. Počakajte nekaj časa, da se nastavitve shranijo.
- i** Če ste izvedli katero od nastavitvev, ure ne bo mogoče nastavljati.
- i** Če je ob začetku peke nastavljen čas peke, bo na zaslonu prikazan preostali čas.
- i** Ko je nastavljen čas peke ali končni čas peke, lahko prekličete nastavitve, tako da pritisnete in za nekaj časa zadržite tipko .



- 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 čas peke
-  : Simbol za konec časa peke*
-  : Simbol za alarm
-  : Simbol za svetlost
-  : Simbol za zaklepanje
-  : Simbol za temperaturo

 : Simbol za glasnost

 : Simbol za zaklepanje vrat*

* Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.

Vklop pečice

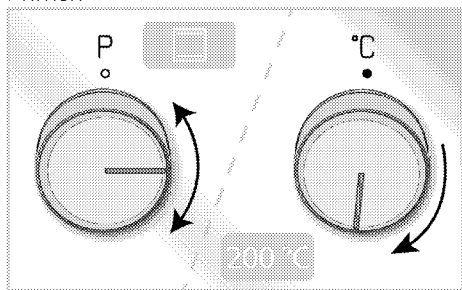
Ko z gumbom za izbiranje funkcije izberete zeleno funkcijo in nastavite temperaturo, se pečica začne segrevati.



Izklop pečice

Gumb za izbiro funkcije in gumb za temperaturo zavrtite v položaj za izklop (navzgor).

Ročna nastavev 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. Primer:





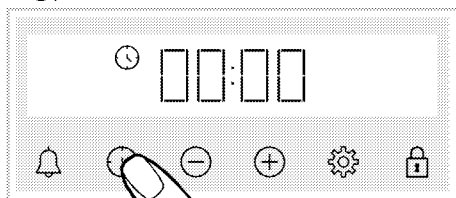
1. Z gumbom za izbiro funkcije izberite zeleni način delovanja.
 2. Z gumbom za nastavev temperature nastavite zeleno temperaturo.
- » Takoj ko nastavite način delovanja in temperaturo, se pečica prične segrevati in na zaslonu se prikaže simbol . Ko temperatura v pečici doseže nastavljeno vrednost, simbol  izgine. Pečica se ne izključi samodejno, saj pri ročni nastavitvi ne vnesete časa peke. Po končani peki jo morate izključiti sami. Ko je hrana pečena, gumb za izbiro funkcije in gumb za temperaturo zavrtite v položaj za izklop (navzgor).




Uporaba pečice z nastavitvijo časa peke

Izberite temperaturo, način delovanja in na programski uri nastavite čas peke. Pečica se

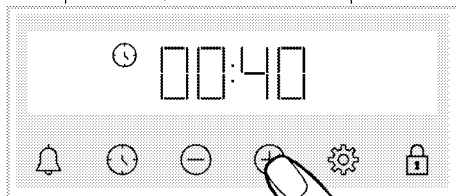
bo po iztečenem času peke samodejno izključila.


1. Izberite zeleni način delovanja.
2. Pritiskajte na , dokler se za nastavev časa peke na zaslonu ne prikaže simbol .






-  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.





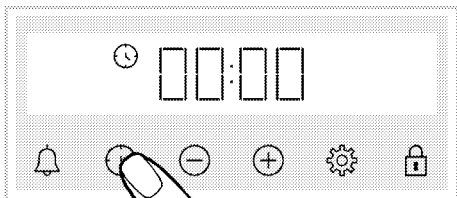
-  V prvih 15 minutah čas peke narašča v korakih po 1 minuto, po 15 minutah pa v korakih po 5 minut.




4. Vstavite hrano v pečico in z gumbom za nastavev temperature nastavite zeleno temperaturo.
- » Takoj ko nastavite način delovanja in temperaturo, se pečica prične segrevati. Nastavljeni čas peke se prične odšteti in na zaslonu je prikazan simbol . Ko temperatura v pečici doseže nastavljeno vrednost, simbol  izgine.
5. Ko je peka končana, se na zaslonu prikaže »End«, simbol  utripa in oglasi se zvok programske ure.
 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.

Nastavitev končnega časa peke (Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.)

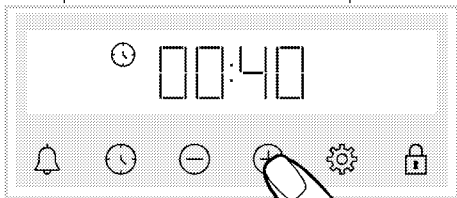
Ko izberete za vašo jed primerno temperaturo in način delovanja pečice, lahko nastavite čas peke in končni čas peke, tako da se bo pečica vključila kasneje in tudi samodejno izklučila.

1. Izberite zeleni način delovanja.
2. Pritiskajte na , dokler se za nastavev časa peke na zaslonu ne prikaže simbol .





- i** 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.

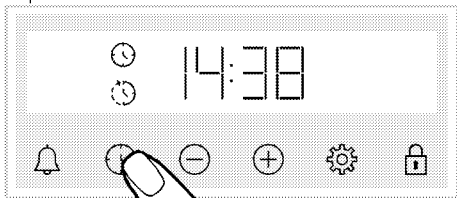
3. S tipkama / nastavite čas peke.





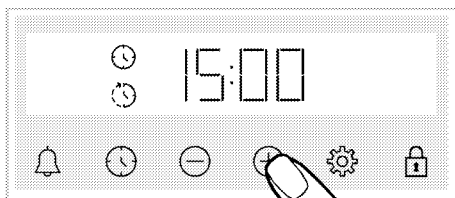
- i** V prvih 15 minutah čas peke narašča v korakih po 1 minuto, po 15 minutah pa v korakih po 5 minut.







» Ko je čas peke nastavljen, je na zaslonu stalno prikazan simbol .

4. Pritiskajte na , dokler se za nastavev končnega časa peke na zaslonu ne prikaže simbol .



5. S tipkama / nastavite končni čas peke.




- » Ko je nastavljen končni čas peke, so na zaslonu prikazani simbol , simbol  in simbol z nastavljenim časom. Ko pečica prične peči, simbol  izgine.
6. Vstavite hrano v pečico in z gumbom za nastavev temperature nastavite želeno temperaturo.
 - » **Programska ura samodejno izračuna začetni čas peke, tako da čas peke odšteje od nastavljenega končnega časa.** Ko je dosežen začetni čas peke, se aktivira izbrani način delovanja in pečica se segreje na nastavljeno temperaturo. Nastavljeni čas peke se prične odšteti in na zaslonu je prikazan simbol . Ko temperatura v pečici doseže nastavljeno vrednost, simbol  izgine.
 7. Ko je peka končana, se na zaslonu prikaže »End«, simbol  utripa in oglasi se zvok programske ure.
 8. Opozorilni zvok se oddaja dve minuti. Za izklop opozorilnega zvoka pritisnite katerokoli tipko. Opozorilni zvok se utiša in na zaslonu se prikaže trenutni čas.

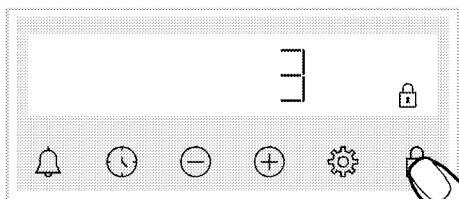
- i** Če ob koncu opozorilnega zvoka pritisnete katero koli tipko, bo pečica spet pričela delovati. Da preprečite ponovno delovanje pečice ob koncu opozorila, prestavite gumb za temperaturo in gumb za izbiro funkcije v položaj »0« (izključeno) in izključite pečico.



Nastavitve


Aktiviranje varovala tipk

Upravljanje aparata lahko preprečite, tako da aktivirate varovalo tipk.

1. Dotaknite se tipke  in jo držite, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .






» Prikaže se simbol  in na zaslonu poteka odštevanje 3-2-1. Po pretečenem odštevanju so tipke zaklenjene. Če se dotaknete katere koli tipke, ko je varovalo tipk aktivno, se zasliši zvočni signal in simbol  utripa.

i Če spustite tipko  preden poteče odštevanje, varovalo tipk ne bo aktivirano. Če se dotaknete tipke, varovalo tipk ne bo aktivirano.

i Ko je varovalo tipk vključeno, tipk programske ure ni mogoče upravljati. Če pride do izpada elektrike, se nastavitev varovala tipk ne prekliče.

Deaktiviranje varovala tipk

1. Dotaknite se tipke  in jo držite, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .

» Simbol  izgine in varovalo tipk je onemogočeno.

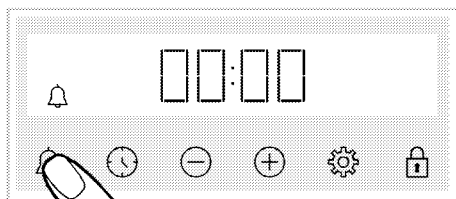
Nastavitev alarma

Programsko uro aparata lahko uporabite tudi za nastavitev opomnikov in ne le za peko.

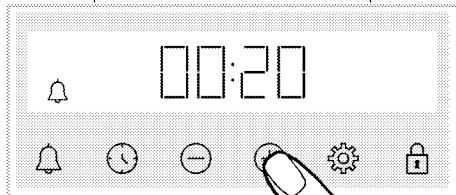
Programska ura nima vpliva na delovanje pečice. Uporablja se za nastavitev opozoril. Na primer, lahko nastavite opomnik, da je treba po določenem času obrniti meso v pečici. Ko nastavljeni čas poteče, se oglasi zvočno opozorilo.


i Najdaljši čas do vklopa alarma je 23 ur in 59 minut.


1. Dotaknite se tipke  in jo držite, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .



2. S tipkama  /  nastavite čas opozorila.



» Ko ste nastavili alarm, bo simbol  osvetljen in na zaslonu bo prikazano odštevanje časa opozorila. Če hkrati nastavite čas opozorila in čas peke, bo na zaslonu prikazan čas, ki je krajši.




3. Ko nastavljeni čas opozorila poteče, prične simbol  utripati in oglasi se zvočni signal.


Izklop opozorila

1. Ko se čas opozorila izteče, se zasliši zvočni signal. Za izklop opozorilnega zvoka pritisnite katerokoli tipko.

» Opozorilni zvok se utiša in na zaslonu se prikaže trenutni čas.

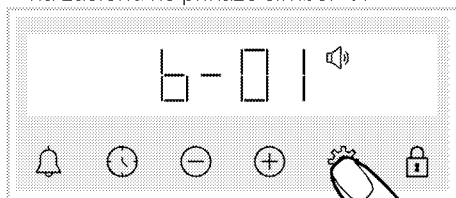
Preklic opozorila

1. Pritiskajte na , dokler se za ponastavitev časa opozorila na zaslonu ne prikaže simbol . Dotaknite se tipke  in jo držite, dokler zaslon ne kaže »00:00«.

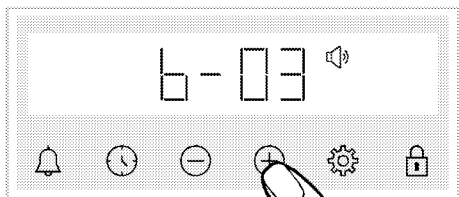
2.  Alarm lahko prekličete tudi z dolgim pritiskom na tipko.


Nastavitev glasnosti

1. Dotaknite se tipke  in jo držite, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .





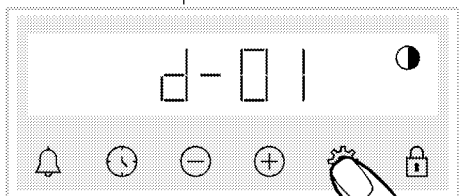
2. S tipkama  /  nastavite glasnost. (b-01-b-02-b-03)




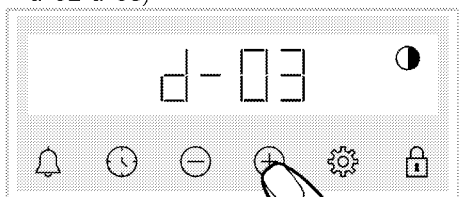
3. Za potrditev se dotaknite tipke  ali pa se nastavev aktivira v kratkem času brez dotika tipke.


Nastavev svetlosti zaslona

1. Dotaknite se tipke  in jo držite, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .






2. S tipkama / nastavite svetlost. (d-01-d-02-d-03)

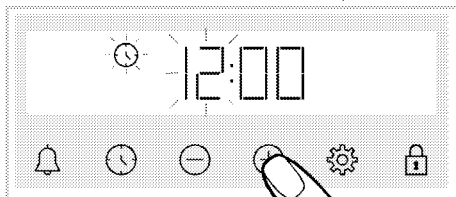




» Za potrditev se dotaknite tipke  ali pa se nastavev aktivira v kratkem času brez dotika tipke.

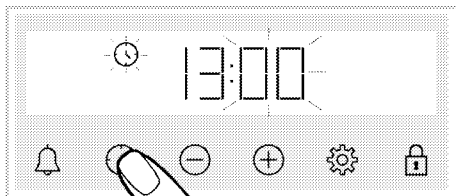
Nastavev časa


Prilagoditev nastavljenе ure na pečici

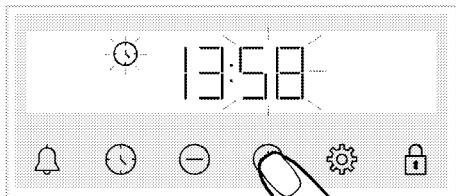
1. Dotaknite se tipke  in jo držite, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .
2. Nastavite čas z dotikom na .



3. Da aktivirate polje za minute, se dotaknite  ali .



4. Nastavite minute z dotikom na .



5. Potrdite nastavev z dotikom na  ali .

» Zdaj je čas nastavljen in simbol  na zaslonu izgine.

6 Splošne informacije o peki

Ta razdelek vsebuje koristne namige za pripravo in peko jedi.

Obenem lahko tukaj najdete jedi, ki jih je preizkusil proizvajalec, in najprimernejše nastavitve zanje. Predstavljene so tudi primerne nastavitve pečice za te jedi.

Splošna opozorila glede peke

- 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.

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 kalupi podaljšajo čas kuhanja in spodnja površina peciva ne porjavi enakomerno.
- Če med kuhanjem uporabljate kuhalni papir, lahko na spodnji površini hrane opazite malo porjavenja. V tem primeru boste morda morali čas kuhanja podaljšati za približno 10 minut.
- 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.

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 pečena, zunanja površina pa lepljiva, uporabite manj tekočine v testu, znižajte temperaturo in podaljšajte čas peke.

Namigi za pripravo pekovskih izdelkov

- Če 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.

Tabela za pripravo testenin in peke v pečici Predlogi za kuhanje z enim pladnjem

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
torta v pekaču	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	3	180	30 ... 40
torta v modelu	Model za torto na žični polici**	Grelec ventilatorja	2	180	30 ... 40
drobno pecivo	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 ... 35
	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	Modeli z žičnimi policami: 3 Modeli brez žičnih polic: 2	150	25 ... 35
biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico**	Zgornji in spodnji grelec	2	160	30 ... 40
	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico**	Grelec ventilatorja	2	160	30 ... 40
piškoti	Pekač za pecivo*	Zgornji in spodnji grelec	3	170	25 ... 35
	Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	3	170	20 ... 30
pecivo iz listnatega testa	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	200	35 ... 45
	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	2	180	35 ... 45
pecivo iz krhkega testa	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	2	200	20 ... 30
	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	3	180	20 ... 30
Cel kruh	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	3	200	30 ... 40
	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	3	200	30 ... 40
lazanja	Steklen/kovinski pravokoten model na žični polici**	Zgornji in spodnji grelec	2 ali 3	200	30 ... 40
jabolčna pita	Črni kovinski model, premera 20 cm, za na žično polico**	Zgornji in spodnji grelec	2	180	50 ... 70
	Črni kovinski model, premera 20 cm, za na žično polico**	Grelec ventilatorja	2	170	50 ... 70
pica	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	2	200 ... 220	10 ... 20

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
-------	-------------------	-----------------	----------------	------------------	------------------------------

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.

Predlogi za kuhanje z dvema pladnoma

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
-------	-------------------	-----------------	----------------	------------------	------------------------------

drobno pecivo	2 Standardni pekač* 4 Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	2 _ 4	Modeli z žičnimi policami: 150 Modeli brez žičnih polic: 140	Modeli z žičnimi policami: 25 ... 40 Modeli brez žičnih polic: 30 ... 45
---------------	---	---------------------	-------	---	---

piškoti	2 Standardni pekač* 4 Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	2 _ 4	170	25 ... 35
---------	---	---------------------	-------	-----	-----------

pecivo iz listnatega testa	1 Standardni pekač* 4 Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	1 _ 4	180	35 ... 45
----------------------------	---	---------------------	-------	-----	-----------

pecivo iz krhkega testa	2 Standardni pekač* 4 Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	2 _ 4	180	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.

Meso, ribe in perutnina

Ključne točke pri praženju

- 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.
- Po končani peki pustite 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.
- Hrano, priporočeno v kuhalni mizi, skuhajte z enim pladnjem.

Tabela za pripravo mesa, rib in perutnine

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
-------	-------------------	-----------------	----------------	------------------	------------------------------

pečenka (1 kg)	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	15 minut 250/max, nato 180 ... 190	60 ... 80
----------------	-------------------	--	---	---------------------------------------	-----------

jagnječja krača (1.5 - 2.0 kg)	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	15 minut 250/max, nato 170	110 ... 120
--------------------------------	-------------------	--	---	-------------------------------	-------------

pečen piščanec (1.8-2 kg)	Žična rešetka* Postavite pekač na spodnjo polico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	15 minut 250/max, nato 190	60 ... 80
---------------------------	--	--	---	-------------------------------	-----------

	Žična rešetka* Postavite pekač na spodnjo polico.	Grelec ventilatorja	2	200 ... 220	60 ... 80
--	--	---------------------	---	-------------	-----------

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
puran (5.5 kg)	Žična rešetka* Postavite pekač na spodnjo polico.	Funkcija »3d«	2	15 minut 250/max, nato 190	60 ... 80
	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	1	25 minut 250/max, nato 180 ... 190	150 ... 210
	Standardni pekač*	Funkcija »3d«	1	25 minut 250/max, nato 180 ... 190	150 ... 210
ribe	Žična rešetka* Postavite pekač na spodnjo polico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	200	20 ... 30
	Žična rešetka* Postavite pekač na spodnjo polico.	Funkcija »3d«	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.

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 polico 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 priprave (minut, pribl.)
ribe	Žična rešetka	4 - 5	250	20 ... 25
piščančji kosi	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 35
mesne kroglice (govedina) - 12 kosi	Žična rešetka	4	250	20 ... 30
jagnječje zarezbnice	Žična rešetka	4 - 5	250	20 ... 25
zrezki - (narezan)	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 30
telečje zarezbnice	Žična rešetka	4 - 5	250	25 ... 30
pečena zelenjava	Žična rešetka	4 - 5	220	20 ... 30
toast	Žična rešetka	4	250	1 ... 4

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
-------	-------------------	----------------	------------------	------------------------------

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 priprave (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 (govedina) - 12 kosi	Žična rešetka	Delni žar s podporo ventilatorja	4	250	30 ... 40
pečenka (1 kg)	Žična rešetka Postavite pekač na spodnjo police.	Delni žar s podporo ventilatorja	3	15 minut 250, nato 180 ... 190	90 ... 110

Za vse vrste hrane v tej tabeli predgrevanje ni potrebno.

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.

Tabela za pripravo preizkusnih jedi

Predlogi za kuhanje z enim pladnjem

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
piškoti shortbread	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	3	140	20 ... 30
	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	Modeli z žičnimi polici: 3 Modeli brez žičnih polic: 2	140	15 ... 25
drobno pecivo	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 ... 35
	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	Modeli z žičnimi polici: 3 Modeli brez žičnih polic: 2	150	25 ... 35
biskvit	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično police**	Zgornji in spodnji grelec	2	160	30 ... 40
	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično police**	Grelec ventilatorja	2	160	30 ... 40
jabolčna pita	Črni kovinski model, premera 20 cm, za na žično police**	Zgornji in spodnji grelec	2	180	50 ... 70
	Črni kovinski model, premera 20 cm, za na žično police**	Grelec ventilatorja	2	170	50 ... 70

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
-------	-------------------	-----------------	----------------	------------------	------------------------------

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.

Predlogi za kuhanje z dvema pladnoma

Hrana	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
pekioti shortbread	2-Standardni pekač* 4-Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	2 - 4	140	15 ... 25
drobno pecivo	2-Standardni pekač* 4-Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	2 - 4	Modeli z žičnimi policami: 150 Modeli brez žičnih polic: 140	Modeli z žičnimi policami: 25 ... 40 Modeli brez žičnih polic: 30 ... 45

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 priprave (minut, pribl.)
toast	Žična rešetka	4	250	1 ... 4
mesne kroglice (govedina) - 12 kosi	Žična rešetka	4	250	20 ... 30

Po 1/2 skupnega časa peke na žaru obrnite hrano.

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.

7 Vzdrževanje in čiščenje

Splošne informacije o čiščenju

▲ Splošna opozorila

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Detergentov ne nanašajte neposredno na vroče površine. To lahko povzroči trajne madeže.
- Aparat po vsaki uporabi temeljito očistite in posušite. Tako ostanke hrane enostavno očistite in preprečite, da bi se ti ostanki sežgali, ko aparat pozneje ponovno uporabite. Tako se življenjska doba aparata podaljša in težave, s katerimi se pogosto srečujemo, se zmanjšajo.
- Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- Nekateri detergenti ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Med čiščenjem ne uporabljajte abrazivnih detergentov, čistilnih praškov, čistilnih krem, sredstev za odstranjevanje vodnega kamna ali ostrih predmetov.
- Po vsaki uporabi ni potrebno posebno čistilno sredstvo za čiščenje plošč. Aparat očistite z milom za posodo, toplo vodo in mehko krpo ali gobo ter posušite s suho krpo iz mikrovladen.
- Po čiščenju temeljito obrišite preostalo tekočino in tudi takoj očistite morebitno pršenje, ki nastaja med kuhanjem.
- Nobenega dela aparata ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Površine iz nerjavečega jekla

- Za čiščenje površin in ročajev iz nerjavečega jekla ne uporabljajte kislin ali čistil, ki vsebujejo klor.
- Nerjaveča ali inox površina lahko sčasoma spremeni barvo. To je običajno. Po vsaki uporabi očistite z detergentom, primernim za nerjavečo ali inox površino.
- Očistite z mehko krpo in tekočim detergentom (ki med čiščenjem ne povzroča prask), primernim za inox površine, pri čemer pazite, da čistite v eno smer.
- Takoj odstranite madeže apna, olja, škroba, mleka in beljakovin z nerjavečo

inox in steklene površine. Madeži lahko čez dalj časa povzročijo rjavenje.

Emajlirane površine

- Po vsaki uporabi emajlirane površine očistite z detergentom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobo ter jih posušite s suho krpo.
- Če ima vaš aparat vgrajeno funkcijo enostavnega čiščenja s paro, lahko to funkcijo uporabite za enostavno čiščenje svežih madežev. (Glejte razdelek »Enostavno čiščenje s paro«.)
- 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.
- Pred čiščenjem se mora pečica v celoti ohladiti. Čiščenje vročih površin povzroča nevarnost požara in poškodbe emajlirane površine.

Katalitične površine

- Stranske stene pečice so lahko emajlirane ali katalitične. To je odvisno od modela.
- Katalitične površine imajo rahlo motno in porozno površino. Teh površin ni treba čistiti.
- Zahvaljujoč svoji porozni strukturi lahko katalitične površine 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 detergentom za posodo, toplo vodo in krpo za steklene površine iz mikrovladen ter posušite s suho krpo iz mikrovladen.
- Če po čiščenju ostane detergent, ga obrišite s hladno vodo in posušite s čisto in suho krpo iz mikrovladen. Ostanki čistila lahko poškodujejo steklene površine.
- Izsušenih ostankov na stekleni površini nikakor ne smete očistiti z noži z nazobčanimi rezili, jekleno volno ali podobnimi orodji, ki povzročajo praske.

- 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, z gobico nanesite čistilno sredstvo na madež in počakajte tako dolgo, da deluje. 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.
- Pazite, da spoji komponent aparata ne ostanejo vlažni in z detergentom. V nasprotnem primeru lahko na teh spojih nastane korozija.

Čiščenje dodatkov in pripomočkov

Razen če je v uporabniškem priročniku navedeno drugače, dodatkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Čiščenje upravljalne plošče

- Ko čistite plošče z gumbi, jih obrišite ploščice in gumbice z vlažno, mehko krpo in osušite s suho krpo. Za čiščenje upravljalne ploščice ne odstranjujte gumbov in tesnil spodaj. Upravljalna ploščica in gumbi se lahko poškodujejo.
- Med čiščenjem inox plošč z upravljalnimi gumbi, okoli gumbov ne uporabljajte čistilnih sredstev za inox. Indikatorji okoli gumbov so lahko izbrisani.
- 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 ploščice. V nasprotnem primeru lahko pride do sproženja katere od tipk.

Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko)

Upošteвайте korake čiščenja, opisane v razdelku »Splošne informacije o čiščenju« glede na vrste površin, ki so v vaši pečici.

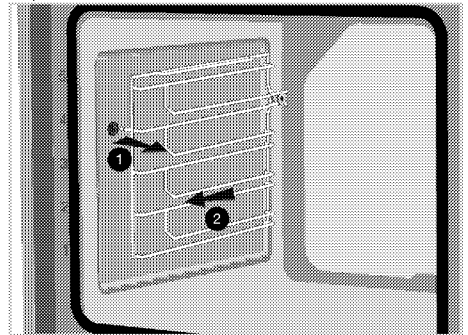
Čiščenje stranskih sten pečice

Stranske stene pečice so lahko zaščitene z emajlom ali elektroforetičnim lakom. To je odvisno od modela. Če so stene pečice zaščitene z elektroforetičnim lakom, 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.



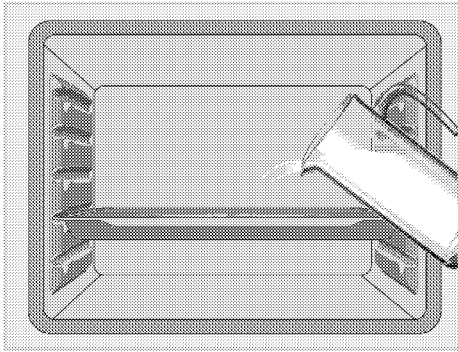
3. Da znova namestite nosilce polic, izvedite postopek v obratnem vrstnem redu.

Enostavno čiščenje s paro

Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.

Čiščenje je lažje, ker se stara sprijeta umazanija zaradi pare, ki se ustvarja v pečici, zmehča s pomočjo vodnih kapljic, ki se nabirajo na stenah pečice.

1. Iz pečice odstranite ves pribor.
2. Nalijte 500 ml vode v pekač in položite pekač na drugo polico v pečici.



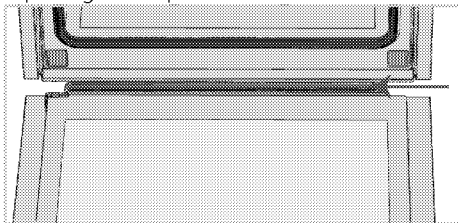
3. Nastavite pečico na enostavno čiščenje s paro in naj 15 minut deluje pri 100 °C.

Odprite vratca in takoj obrišite notranje površine pečice z vlažno krpo ali gobico. Ko odprete vratca, bo iz pečice uhajala para. Ta lahko povzroči opekline. Pri odpiranju vratc bodite zelo previdni.

Preostale nečistoče odstranite s toplo vodo in čistilom, mehko krpo ali gobico, na koncu pečice obrišite s suho krpo.

i V načinu enostavnega čiščenja s paro bo voda, ki je v bazenu na dnu pečice, da zmehča rahlo nastale ostanke / umazanijo v notranjosti pečice, izhlapela in se kondenzirala v notranjosti pečice in na notranjem steklu vrat pečice, zato lahko voda kaplja ko se vrata pečice odprejo. Takoj ob odpiranju vrat pečice obrišite kondenzat.

Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu. Kondenzirana voda se lahko nabere tudi v kanalu pod pečico. Po uporabi ta kanal bazena očistite z vlažno krpo in ga nato posušite.



Čiščenje vratc pečice

i Za čiščenje vratc in stekla pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, jeklene volne ali belil.

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. Steklo očistite s kisom in nato sperite, da s stekla pečice odstranite možne ostanke vodnega kamna.

Demontaža vratc pečice

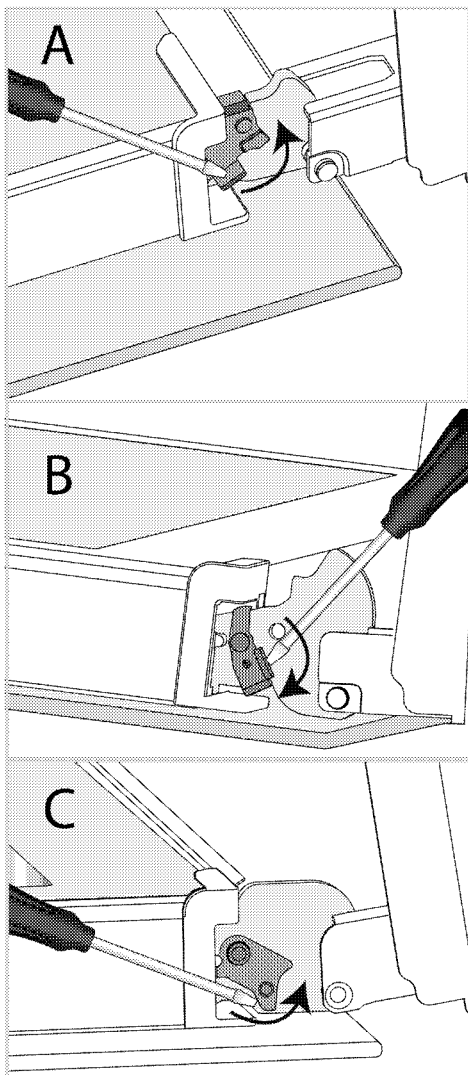
1. Odprite vrata pečice.
2. Odprite sponke na srednjem podnožju tečaja vratc na levi in desni strani, tako da jih pritisnete navzdol, kot je prikazano na sliki.

Tip tečaja (A), (B), (C) se razlikuje glede na model izdelka. Spodnje slike kažejo, kako odpreti vse tipe tečajev.

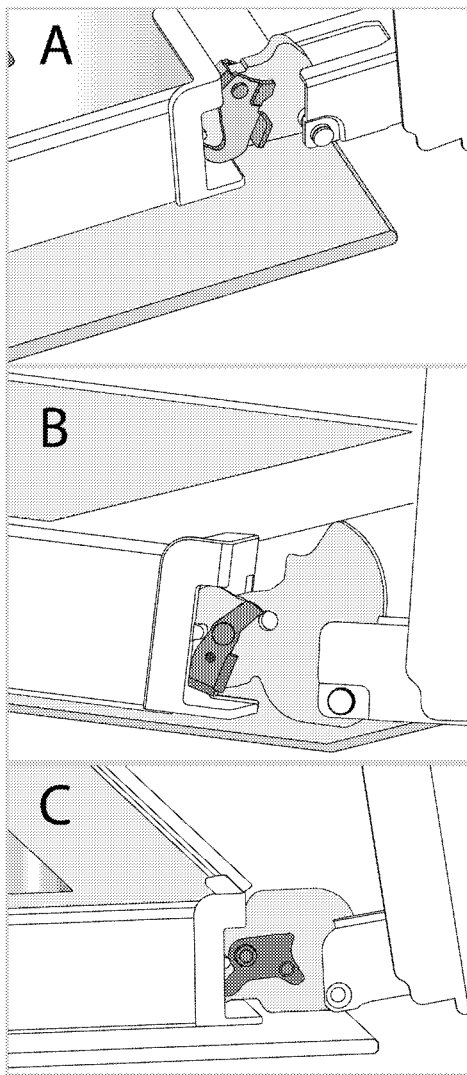
Šarnir tipa A je na voljo pri običajnih tipih vrat.

Šarnir tipa (B) je na voljo v tipih vrat z mehkim zapiranjem.

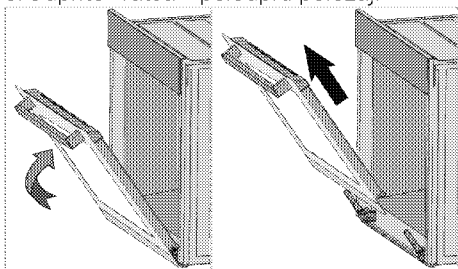
Šarnir tipa (C) je na voljo v tipih vrat z mehkim odpiranjem / zapiranjem.



Tečaj - zaprti položaj



Tečaj - odprti položaj
3. Odprite vratca v polodprti položaj.



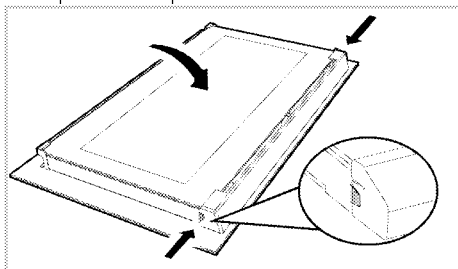
4. Vratca povlecite navzgor, da jih sprostite od levega in desnega tečaja, ter jih odstranite.

i Da znova namestite vratca, izvedite postopek v obratnem vrstnem redu. Pri montaži vratc ne pozabite zapreti sponk na podnožjih tečajev.

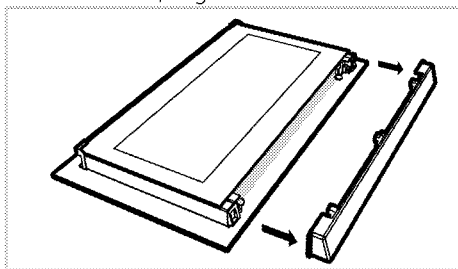
Demontaža notranjega stekla vratc pečice

Za čiščenje lahko demontirate celotno notranje steklo vratc aparata.

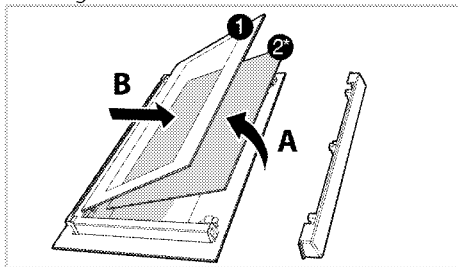
1. Odprite vrata pečice.



2. Povlecite plastični del, pritrjen na zgornji del vratc, proti sebi, tako da istočasno pritiskate na pritiskne 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* Notranja steklena plošča (Morda ne obstaja 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«.

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.

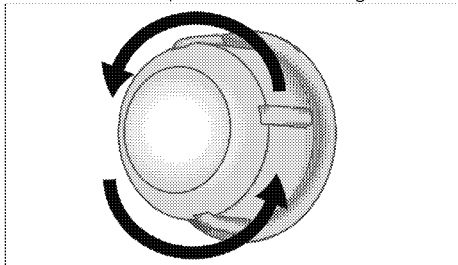
Zamenjava žarnice v pečici

⚠ Splošna opozorila

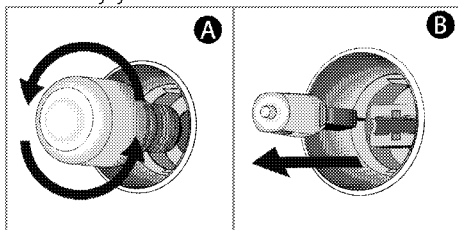
- Da preprečite električni udar pri menjavi žarnice, odklopite pečico od električnega omrežja in počakajte, da se ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- V tej pečici se uporablja žarnica z žarilno nitko z močjo manj kot 40 W, višino manj kot 60 mm, premerom manj kot 30 mm ali halogensko svetilko z vtičnico tipa G9, moč manj kot 60 W. Svetilke so primerne za delovanje pri temperaturah nad 300 ° C. Svetilke za pečico lahko dobite pri pooblaščenem serviserju ali tehniku z licenco.
- 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 urinega kazalca.



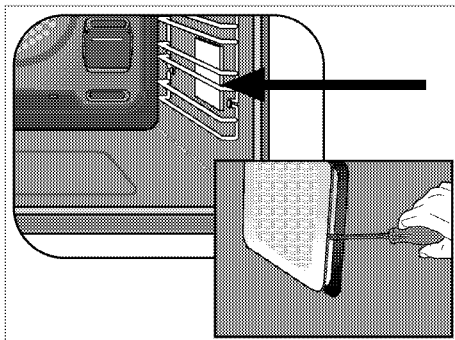
3. Če vaša žarnica ustreza tipu A na spodnji sliki, jo zavrtite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo. Če je vaša žarnica tipa B, jo izvlecite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo.



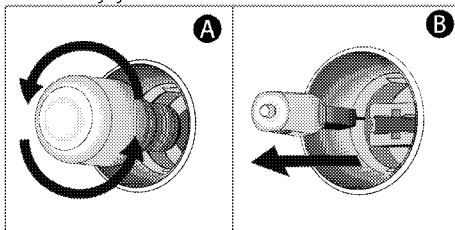
4. Znova namestite stekleni pokrov.

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.
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, in jo zamenjajte z novo.



5. Znova namestite zaščitno stekelce in žične rešetke.

8 Odpravljanje težav

Če težav ne morete odpraviti po navodilih v tem razdelku, se posvetujte s pooblaščenim servisierjem ali tehnikom iz podjetja, kjer ste izdelek kupili. Nikoli ne poskušajte sami popravljati okvarjenega aparata.

Pečica med delovanjem proizvaja paro.

- Para med delovanjem uhaaja, kar je normalen pojav. >>> *To ni napaka.*

Med peko nastajajo vodne kapljice.

- Para, ki nastaja med peko, lahko kondenzira in ob dotiku s hladnimi površinami aparata tvori vodne kapljice. >>> *To ni napaka.*

Izdelek med segrevanjem in ohlajanjem proizvaja kovinske zvoke.

- Ko se kovinski deli segrevajo in ohlajajo, se širijo in krčijo ter proizvajajo zvoke. >>> *To ni napaka.*

Aparat ne deluje.

- Varovalka je pregorela ali izključila. >>> *Preverite varovalke v omarici varovalk. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.*
- Aparat ni priključen v (ozemljeno) vtičnico. >>> *Preverite priključitev napajanja.*
- Gumbi/tipke na upravljalni plošči ne delujejo. >>> *Če je vaš aparat opremljen s funkcijo varovala tipk, je ta funkcija morda onemogočena. Onemogočite funkcijo.*

Lučka v pečici ne deluje.

- Žarnica v pečici je okvarjena. >>> *Zamenjajte žarnico v pečici.*
- Izpad električnega napajanja. >>> *Preverite, ali je prisotno električno napajanje. Preverite varovalke v omarici varovalk. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.*

Pečica ne greje.

- Morda način delovanja in/ali temperatura ni nastavljena. >>> *Nastavite ustrezen način delovanja in/ali temperaturo.*
- Pri modelih s programsko uro, morda ura ni nastavljena. >>> *Nastavite uro.*
- Izpad električnega napajanja. >>> *Preverite, ali je prisotno električno napajanje. Preverite varovalke v omarici varovalk. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.*

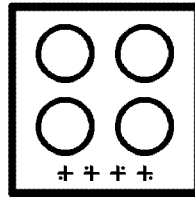
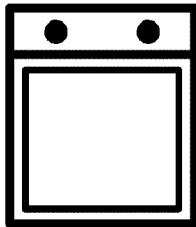
(Pri modelih s programsko uro) Prikaz ure utripa ali pa je prikazan simbol za uro.

- Prišlo je do izpada elektrike. >>> *Nastavite čas / Izključite aparat in ga znova vključite.*



Four Encastrable

Manuel d'utilisation



FR



PAPIER ENTièrement
RECYCLÉ ET RECYCLABLE

Chère cliente, cher client,

Veillez lire ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

Beko Nous vous remercions d'avoir choisi le produit. 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 et conservez-les comme référence. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Suivez les instructions en prenant en compte toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation.

Tenez compte de toutes les informations et de tous les avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre les dangers qui peuvent survenir.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel.

Le manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.

REMARQUE Danger pouvant entraîner des dommages matériels à l'appareil ou à son environnement.



Danger pouvant entraîner des brûlures par contact avec des surfaces chaudes.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



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

1 Consignes de sécurité 4

Objectif de l'utilisation 4
 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques 5
 Sécurité électrique..... 6
 Sécurité des transports..... 7
 Sécurité pendant l'installation..... 7
 Sécurité d'utilisation 8
 Alertes de température..... 8
 Utilisation des accessoires..... 9
 Consignes de sécurité relatives à la cuisson 9
 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage 10

2 Instructions relatives à l'environnement 11

Règlement sur les déchets 11
 Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets..... 11
 Élimination des emballages 11
 Recommandations pour économiser l'énergie..... 11

3 Votre appareil 12

Présentation de l'appareil 12
 Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil 13
 Panneau de contrôle du four..... 13
 Fonctions du four 14
 Accessoires de l'appareil 15
 Utilisation des accessoires de l'appareil.. 16
 Caractéristiques techniques 19

4 Première utilisation 20

Réglage de l'heure pour la première fois.. 20
 Premier nettoyage 20

5 Utilisation du four 22

Informations générales relatives à l'utilisation du four 22
 Fonctionnement de l'unité de commande du four..... 22
 Paramètres 25

6 Informations générales sur la cuisson 28

Avertissements généraux sur la cuisson au four 28
 Pâtisseries et aliments cuits au four..... 28
 Viande, poisson et volaille 30
 Gril32
 Cuisson standard..... 33

7 Maintenance et entretien 35

Consignes de nettoyage générales..... 35
 Nettoyage des accessoires 36
 Nettoyage du panneau de commande..... 36
 Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)..... 36
 Nettoyage facile à la vapeur 37
 Nettoyage de la porte du four..... 37
 Retrait de la vitre intérieure de la porte du four 39
 Nettoyage de la lampe du four..... 40

8 Dépannage 42

1 Consignes de sécurité

- Cette section comprend les consignes de sécurité nécessaires à la prévention des risques de blessures physiques ou de dommage matériel.
 - Si l'appareil est remis à une autre personne ou utilisé en seconde main, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil, les autres documents et accessoires pertinents doivent être également être remis.
 - Notre société ne saurait être tenue responsable des dommages qui pourraient résulter du non-respect de ces instructions.
 - Le non-respect de ces instructions entraîne l'annulation de toute garantie.
 - ⚠ Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service autorisé ou une personne désignée par l'importateur.
 - ⚠ Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
 - ⚠ N'essayez pas de réparer ou de remplacer les pièces de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.
 - ⚠ N'effectuez pas de modifications techniques sur l'appareil.
- ### ⚠ Objectif de l'utilisation
- Ce produit est conçu pour un usage domestique. Il n'est donc pas destiné à un usage commercial.
 - N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. L'appareil est destiné à être utilisé dans les cuisines du ménage et du personnel dans les magasins, bureaux et 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.
 - Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, frire et griller les aliments.
 - Cet appareil ne doit pas être utilisé comme chauffage ou plaque chauffante. Il n'est pas recommandé de suspendre les serviettes ou les

vêtements sur la poignée pour les faire sécher.



Sécurité des enfants, 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 placez pas d'objets sur l'appareil de sorte que les enfants puissent les atteindre.
- **AVERTISSEMENT** : Pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
- Lorsque la porte est ouverte, n'y posez aucun objet lourd et ne laissez pas les enfants s'asseoir au-dessus. Vous risquez de faire basculer le four ou d'endommager les charnières de la porte.
- (Si votre produit a une prise) Pour la sécurité des enfants, débranchez la prise d'alimentation et rendez l'appareil inutilisable avant de le mettre au rebut.



Sécurité électrique

- Branchez l'appareil à un courant avec 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 le raccordement électrique de l'appareil doit se trouver dans un endroit facilement accessible (où il ne sera pas affecté par la flamme de la plaque). Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- L'appareil ne doit pas être branché dans la prise pendant l'installation, la réparation et le transport.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- (Si votre produit n'a pas de cordon d'alimentation) Utilisez uniquement le câble de raccordement indiqué 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, écrasé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- Lorsque le four fonctionne, sa surface arrière devient également chaude. Les cordons d'alimentation ne doivent pas toucher la surface arrière, les raccords peuvent être endommagés.
- Évitez de bloquer les câbles électriques dans la porte du four et ne les faites pas passer sur des surfaces chaudes. Vous risquez de provoquer un court-circuit dans le four et un incendie en raison de la fonte du câble.
- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles coupés ou endommagés ni de rallonges.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être

remplacé par un fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.

- **AVERTISSEMENT** : Avant de remplacer la lampe du four, veillez à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pour éviter tout risque d'électrocution. Débranchez l'appareil ou désactivez le fusible de la boîte à fusibles.

(Si votre produit a une prise)

- Ne branchez pas l'appareil dans une prise de courant mal fixée, sortie de son support, cassée, sale, huileuse, avec un risque de contact avec de l'eau (par exemple, de l'eau qui peut s'écouler du comptoir).
- Évitez de toucher la fiche avec des mains humides ! Pour débrancher l'appareil, tenez toujours la fiche ; ne tirez pas sur le cordon.
- Assurez-vous que la fiche de l'appareil est bien branchée dans la prise de courant pour éviter la formation d'arcs électriques.



Sécurité des transports

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- L'appareil est lourd, portez-le avec au moins deux personnes.
- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer le produit.
- Ne posez pas d'autres articles sur l'appareil et transportez-le en position verticale.
- 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. Fixez fermement l'appareil avec du ruban adhésif pour éviter d'endommager l'appareil et ses pièces amovibles ou mobiles.
- Vérifiez l'aspect général de l'appareil afin de détecter tout dommage qui aurait pu se produire lors du transport.



Sécurité pendant

l'installation

- Avant d'installer l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas en-

dommagé. S'il est endommagé, ne l'installez pas.

- Ne l'installez pas à proximité de sources de chaleur (radiateurs, cuisinières, etc.).
- Gardez tous les conduits de ventilation ouverts autour de l'appareil.
- Pour éviter la surchauffe, n'installez pas l'appareil derrière des portes décoratives.



Sécurité d'utilisation

- Veillez à éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez le fusible de la boîte à fusibles.
- Ne l'utilisez pas s'il est défectueux ou endommagé. Le cas échéant, débranchez ses raccordements électriques / de gaz et appelez le service autorisé.
- N'utilisez pas l'appareil si la porte avant en verre a été retirée ou est fissurée.
- Ne montez pas sur l'appareil pour atteindre quoi que ce soit ou pour toute autre raison.
- N'utilisez pas l'appareil dans des situations qui peuvent influencer votre jugement,

telles que la consommation de drogues et/ou d'alcool.

- Les objets inflammables conservés dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Ne rangez jamais les objets inflammables dans la zone de cuisson.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Lorsque vous utilisez l'appareil, n'y accrochez pas de serviettes, de gants, ni de textiles similaires.
- Les charnières de la porte de l'appareil se déplacent et se resserrent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte. Lors de l'ouverture / la fermeture de la porte, ne tenez pas la pièce par les charnières.



Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Pendant le fonctionnement de l'appareil, les pièces exposées seront chaudes. Ne touchez pas l'appareil et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil sans la présence d'un adulte.
- Ne placez pas de matières inflammables ou explosives à proximité de l'appareil, car

les bords seront chauds pendant son utilisation.

- Éloignez-vous lors de l'ouverture de la porte du four, car il peut dégager de la vapeur. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et / ou les yeux.
- L'appareil peut être chaud pendant son utilisation. Ne touchez pas aux compartiments chauds, aux pièces internes du four, aux éléments chauffants, etc.
- Lorsque vous placez des aliments dans le four chaud, retirez-les, etc. utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur.



Utilisation des accessoires

- Il est important de placer correctement la grille métallique et le plateau sur les étagères métalliques. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Utilisation des accessoires ».
- Les accessoires peuvent endommager la vitre de la porte lors de la fermeture de la porte de l'appareil. Poussez toujours les accessoires jusqu'à l'extrémité de la zone de cuisson.



Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à des températures élevées et peut prendre feu lorsqu'il est exposé à des surfaces chaudes, provoquant un incendie.
- Les déchets alimentaires, l'huile, etc. dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Avant la cuisson, enlevez ces grosses saletés.
- Risque d'intoxication alimentaire : Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Sinon, ils peuvent provoquer des intoxications alimentaires ou des maladies.
- Ne chauffez pas les boîtes de conserve et les bocaux en verre fermés. La pression accumulée peut faire éclater le bocal.
- Placez le papier sulfurisé dans un ustensile de cuisson ou sur le four (plateau, grille métallique, etc.) avec des aliments et placez-le dans le four préchauffé. Retirez tout le papier sulfurisé excédant qui déborde de l'accessoire

ou du récipient pour éviter qu'il ne touche les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais de papier sulfurisé à une température de four supérieure à la température d'utilisation maximale spécifiée sur le papier que vous utilisez. Ne mettez jamais le papier sulfurisé en contact avec le four.

- Ne placez pas les plateaux de cuisson, les plaques ou le papier d'aluminium directement au fond du four. La chaleur accumulée peut endommager la base du four.
- Fermez la porte du four pendant la grillade. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.



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 nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la vitre de la porte avant / (le cas échéant) vitre de la porte supérieure du four. Ces matériaux peuvent provoquer des rayures sur les surfaces en verre et leur rupture.
- Gardez toujours le panneau de commande propre et sec. Le fait de disposer d'une surface humide et sale peut entraîner des problèmes de fonctionnement.

2 Instructions relatives à l'environnement

Règlement sur les déchets

Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

L'élimination appropriée des appareils usagés permet d'éviter les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la directive LdSD :

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Élimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu

sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

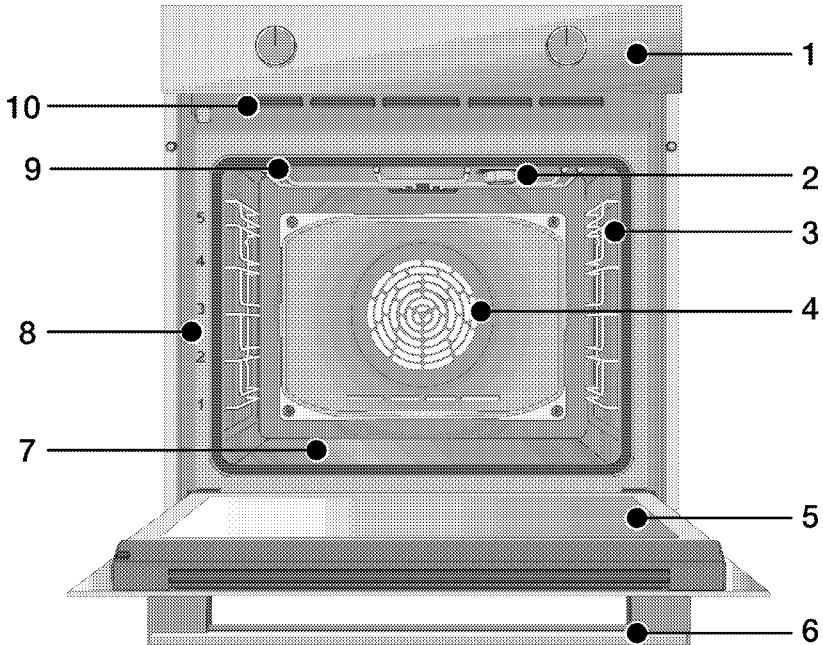
Recommandations pour économiser l'énergie

Des informations sur l'efficacité énergétique selon EU 66/2014 peuvent être trouvées sur la fiche produit fournie avec le produit. Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

- Décongelez les aliments congelés avant de les faire cuire.
- Dans le four, utilisez des récipients sombres ou émaillés qui transmettent mieux la chaleur.
- Éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour une cuisson prolongée. Vous pouvez désormais économiser jusqu'à 20 % d'électricité en utilisant la chaleur.
- S'il est indiqué dans la recette ou le manuel d'utilisation, préchauffez toujours. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plus d'un plat à la fois au four. Vous pouvez cuisiner en même temps en plaçant deux récipients de cuisson sur l'étagère métallique. De plus, si vous faites cuire vos repas l'un après l'autre, vous économiserez de l'énergie, car le four ne perdra pas sa chaleur.

3 Votre appareil

Présentation de l'appareil



- 1 Panneau de commande
- 2 Lampe*
- 3 Étagères grillagées**
- 4 Moteur du ventilateur (derrière la plaque d'acier)
- 5 Porte
- 6 Poignée
- 7 Élément chauffant inférieur (plaque d'acier inférieure)
- 8 Positions de l'étagère
- 9 Réchauffeur supérieur
- 10 Orifices de ventilation

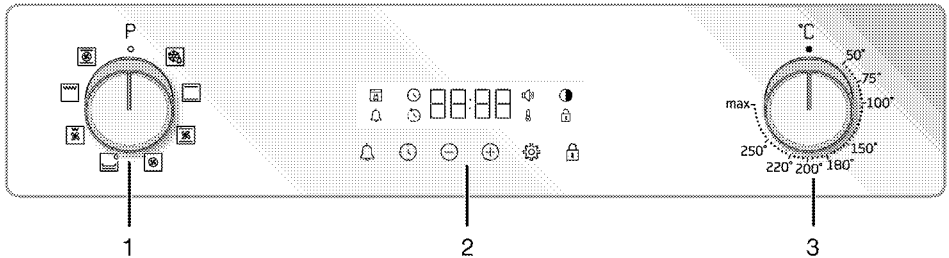
* Cela dépend du modèle. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'une lampe, ou que le type et l'emplacement de la lampe soient différents de ce qu'indique l'illustration.

** Cela dépend du modèle. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'étagères grillagées. Dans l'illustration, des étagères grillagées sont indiquées à titre d'exemple.

Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil

Dans cette section, vous trouverez l'aperçu et les utilisations de base du panneau de commande de l'appareil. Les images et certaines caractéristiques peuvent varier selon le type d'appareil.

Panneau de contrôle du four



- 1 Bouton de sélection de fonctions
- 2 Minuterie
- 3 Bouton pour température

Si des boutons contrôlent votre produit, ceux-ci peuvent être rétractables sur certains modèles et sortir en cas de pression dessus. Pour effectuer les réglages à l'aide de ces boutons, il convient d'enfoncer au préalable le bouton correspondant et le retirer. Après avoir effectué votre réglage, appuyez à nouveau et remettez le bouton en place.

Bouton de sélection de fonctions

Vous pouvez sélectionner les fonctions d'utilisation du four à l'aide du bouton de sélection des fonctions. Tournez à gauche / à droite à partir de la position éteint (en haut) pour sélectionner.

Bouton pour température

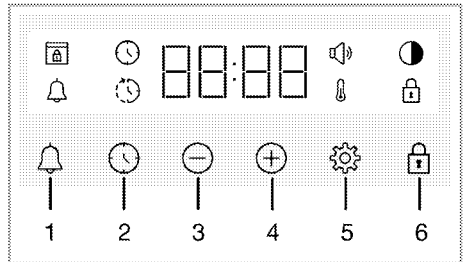
Vous pouvez sélectionner la température de cuisson de votre choix à l'aide du bouton de réglage de la température. Tournez dans le sens horaire à partir de la position éteint (en haut) pour sélectionner.

Indicateur de température

Vous pouvez déterminer la température interne du four grâce au symbole de température à l'écran. Le symbole de température apparaît à l'écran lorsque la cuisson commence, et disparaît lorsque l'appareil atteint la température réglée. Lorsque la température interne du four chute en dessous de la









température définie, le symbole de température réapparaît.

Minuterie



- 1 Touche d'alarme
- 2 Touche de réglage du minuteur
- 3 Touche de diminution de la valeur
- 4 Touche d'augmentation de la valeur
- 5 Touche des réglages
- 6 Touche de verrouillage des commandes









Symboles d'affichage

-  : Symbole du temps de cuisson
-  : Symbole de l'heure de fin de cuisson*
-  : Symbole d'alarme
-  : Symbole de luminosité
-  : Le symbole de verrouillage des commandes
-  : Symbole de température
-  : Symbole du volume
-  : Symbole de verrouillage de la porte*

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Fonctions du four

Sur le tableau de fonctions, vous trouverez les fonctions de cuisson que vous pouvez utiliser dans votre four et les températures les plus élevées et les plus basses qui peuvent être réglées pour ces fonctions. L'ordre des modes de fonctionnement indiqués ici peut être différent de la disposition sur votre l'appareil.

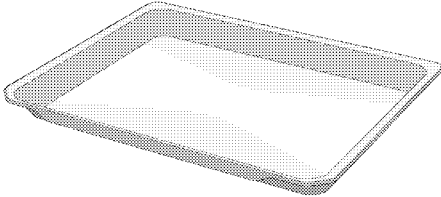
Symbole de fonction	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Décongélation avec ventilateur	-	Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (sur la paroi de fond) fonctionne. Les aliments congelés avec des granulés sont lentement décongelés à température ambiante et les aliments cuits sont refroidis. Le temps nécessaire pour décongeler un morceau de viande entier est plus long que celui qu'il faut pour les aliments à base de céréales.
	Convection naturelle	*	Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Approprié pour les gâteaux et les ragoûts dans les moules de cuisson et les pâtisseries. La cuisson se fait avec un seul plateau.
	Chauffage par le bas	*	Seul le chauffage inférieur est en marche. Il convient aux aliments dont le fond doit être bruni. Cette fonction doit également être utilisée pour faciliter le nettoyage à la vapeur.
	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	*	L'air chauffé par les appareils de chauffage supérieur et inférieur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait avec un seul plateau.
	Chaleur tournante	*	L'air chauffé par l'élément chauffant du ventilateur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. Il convient à la cuisson de vos aliments sur plusieurs plateaux à différents niveaux d'étagères.
	Fonction « 3D »	*	Les résistances de voûte, sole et annulaire fonctionnent au même temps que le ventilateur. Toutes les parties du produit sont cuites de la même façon et rapidement. La cuisson se fait avec un seul plateau.
	Grille complète	*	La grande grille au plafond du four fonctionne. Il convient aux grillades en grandes quantités.
	Gril inférieur assisté par ventilateur	*	L'air chauffé par la petite grille est rapidement distribué dans le four grâce au ventilateur. Elle convient aux grillades en petites quantités.

* Votre appareil fonctionne dans la plage de température indiquée sur le bouton de température.

Accessoires de l'appareil

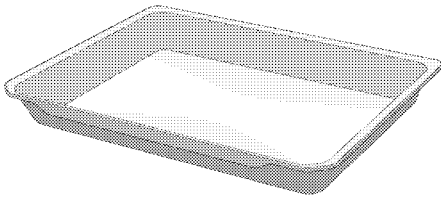
Votre appareil comporte divers accessoires. Cette section fournit une description des accessoires et des orientations pour une utilisation correcte. Selon le modèle de l'appareil, l'accessoire fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.

REMARQUE : Les plateaux de votre appareil peuvent être déformés sous l'effet de la température. Ceci n'a aucun effet sur la fonction. La déformation disparaît lorsque le plateau refroidit.



Lèche-frite standard

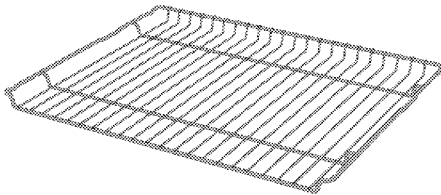
Il est utilisé pour les pâtisseries, les aliments surgelés et la friture de gros morceaux.



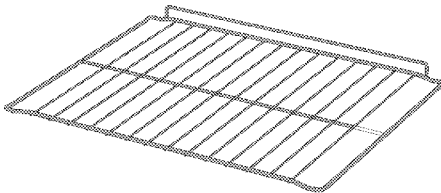
Lèche-frite profond

Il est utilisé pour les pâtisseries, la friture de gros morceaux, les aliments juteux ou pour la collecte d'huiles coulantes lors des grillades.

Modèles pour gradins métalliques:



Modèles pour cavité sans gradins métalliques:



Grille métallique

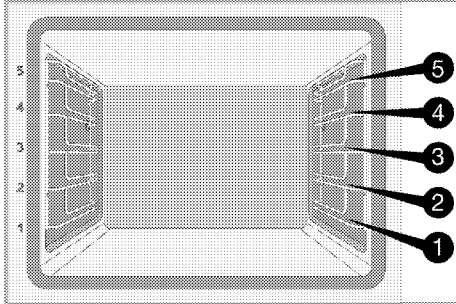
Il est utilisé pour griller ou placer les aliments à cuire, frire et mijoter sur la grille désirée.

Utilisation des accessoires de l'appareil

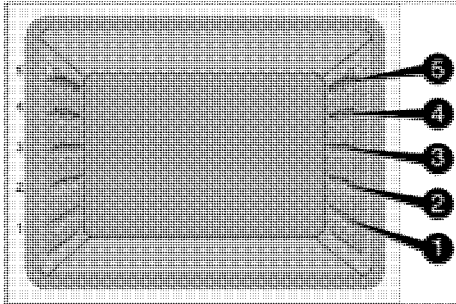
Gradins du four

Il existe 5 niveaux de position des étagères dans la zone de cuisson. Vous pouvez également voir l'ordre des étagères en regardant les numéros figurant sur le cadre frontal du four.

Modèles pour gradins métalliques



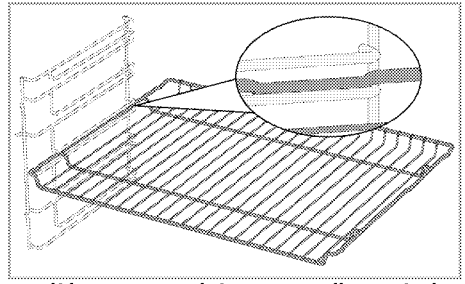
Modèles pour cavité sans gradins métalliques



Mise en place de la grille métallique et de la lèchefrite sur les étagères de cuisine

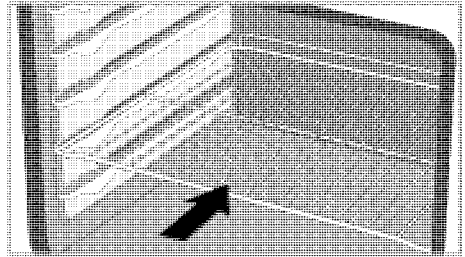
Modèles pour gradins métalliques:

Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les latérales. En plaçant la grille métallique sur le gradin souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, la grille métallique doit être fixée avec la butée sur. Elle ne doit pas dépasser la butée et entrer contact avec la paroi arrière du four.



Modèles pour cavité sans gradins métalliques:

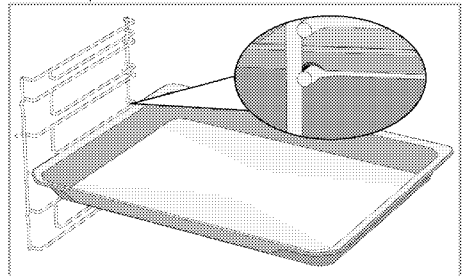
Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.



Mise en place de la lèchefrite sur les étagères de cuisine

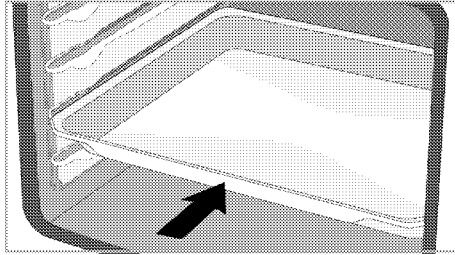
Modèles pour gradins métalliques:

Il est également important de bien placer les sur les gradins métalliques latérales. Lorsque vous placez le plateau sur gradin souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, le plateau doit être fixé avec la butée sur métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer contact avec la paroi arrière du four.



Modèles pour cavité sans gradins métalliques:

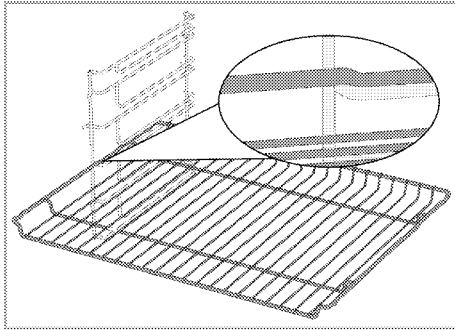
Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères latérales. Le plateau n'est orienté que vers une seule direction lorsqu'il est placé sur l'étagère. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.



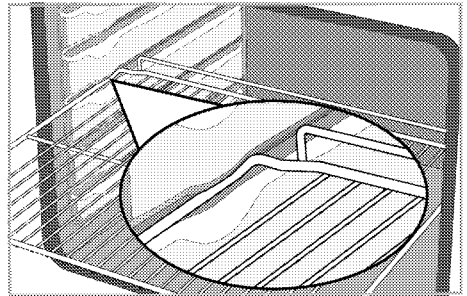
Conception de la butée du grillage

Il existe une conception de la de butée qui empêche la grille métallique de basculer de du gradin métallique. Grâce à cette fonction, vous pouvez sortir votre nourriture facilement et en toute sécurité. Tout en retirant la grille métallique, vous pouvez la tirer vers l'avant jusqu'à ce qu'elle atteigne la butée. Vous devez passer au-dessus de la butée pour l'enlever complètement.

Modèles pour gradins métalliques

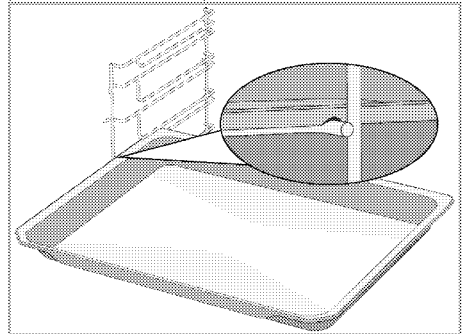


Modèles pour cavité sans gradins métalliques



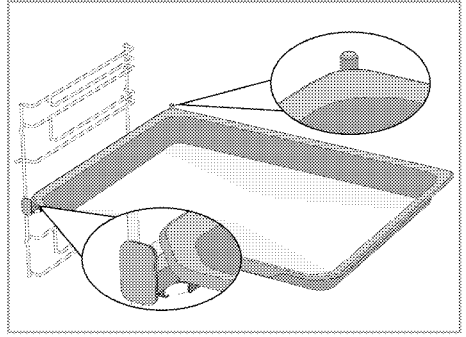
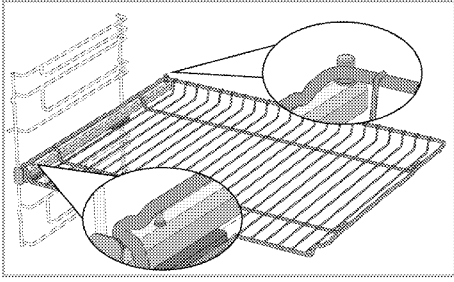
Conception de la butée de la grille effacer métallique Modèles pour gradins métalliques

Il existe également une conception de la de butée qui empêche le plateau de basculer de métallique. Tout en enlevant le plateau, dégagez-le du verrou arrière et tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il atteigne le bouchon. Vous devez passer au-dessus de la butée pour l'enlever complètement.



Mise en place appropriée de la grille métallique et de la lèchefrite sur les rails télescopiques Modèles et rails télescopiques

Grâce aux rails télescopiques, les plateaux ou la grille métallique peuvent être facilement installés et retirés. Lors de l'utilisation de plateaux et de grilles métalliques avec le rail télescopique, il faut s'assurer que les broches, à l'avant et à l'arrière des rails télescopiques, reposent sur les bords de la grille et du plateau (comme indiqué sur la figure).



Caractéristiques techniques

Spécifications générales

Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimension d'installation du four (hauteur/largeur/profondeur)	590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Tension/fréquence	220-240 V~; 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consommation totale d'énergie	2.6 kW
Type de fours	Four multifonction

Classique : Les informations figurant sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont données conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées sous charge standard avec des fonctions de chauffage par le bas ou par ventilateur (le cas échéant).

La classe d'efficacité énergétique est déterminée selon l'ordre de priorité suivant, selon que les fonctions pertinentes existent ou non sur l'appareil : 1-Chaleur tournante éco, 2-Chaleur tournante 3- Gril inférieur assisté par ventilateur, 4-Convection naturelle.



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.

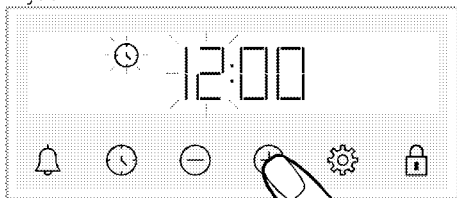
4 Première utilisation

Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :

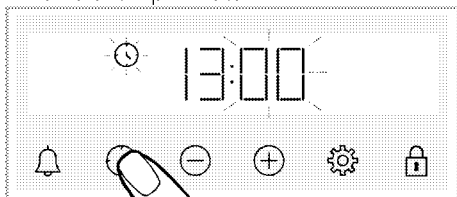
Réglage de l'heure pour la première fois


i Réglez toujours l'heure de la journée avant d'utiliser votre four. Si vous ne le réglez pas, vous ne pouvez pas cuisiner dans certains modèles de four.

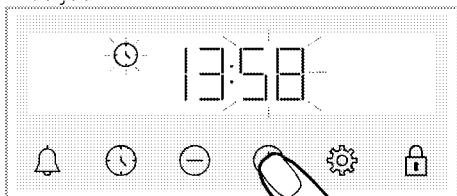
1. Lorsque vous allumez le four pour la première fois, le champ Heure « 12:00 » et le symbole  clignotent sur l'écran.
2. Appuyez sur  pour régler l'heure du jour.






3. Appuyez sur la touche  ou  pour activer le champ Minute.





4. Appuyez sur  pour régler les minutes du jour.



5. Appuyez sur la touche  ou  pour confirmer le réglage.

» L'heure du jour est réglée et le symbole  disparaît de l'écran.

i Si vous ne réglez pas la première heure, « 12:00 » et les symboles  continueront à clignoter et votre four ne démarrera pas. Pour que votre four fonctionne, vous devez confirmer l'heure de la journée en la réglant ou en appuyant sur la touche  lorsqu'elle est à « 12:00 ». Vous pouvez modifier les réglages de l'heure de la journée plus tard, tel que décrit dans la section « Réglages ».

i Les réglages de l'heure actuelle sont annulés en cas de panne de courant. Ils doivent être réajustés.

Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tous les accessoires du four prévu à l'intérieur du produit.
3. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus et les couches qui ont pu rester dans le four pendant la fabrication sont brûlés et nettoyés.
4. Lorsque vous utilisez l'appareil, sélectionnez la température la plus élevée et la fonction de cuisson que tous les appareils de chauffage de votre appareil utilisent. Voir « Fonctions de cuisson du four ». Vous pouvez apprendre comment faire fonctionner le four dans la section suivante.
5. Veuillez attendre que le four refroidisse.
6. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

Avant d'utiliser les accessoires ;

Nettoyez les accessoires que vous retirez du four avec de l'eau savonneuse et une éponge de nettoyage douce.

REMARQUE La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

REMARQUE Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez de respirer la fumée et l'odeur qui se dégagent.

5 Utilisation du four

Informations générales relatives à l'utilisation du four

Ventilateur de refroidissement (Votre appareil peut ne pas en être équipé.)

Votre produit est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement est activé automatiquement en cas de besoin et refroidit à la fois la face avant de l'appareil et le four. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. L'air chaud sort par la porte du four. Évitez de couvrir ces ouvertures de ventilation. Sinon, le four risque de surchauffer.







Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant le fonctionnement du four ou après l'arrêt du four (pendant environ 20 à 30 minutes). Si vous cuisinez en programmant la minuterie du four, à la fin du temps de cuisson, le ventilateur de refroidissement s'éteint au même moment que toutes les fonctions. L'utilisateur ne peut pas déterminer la durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement. Il s'allume et s'éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.

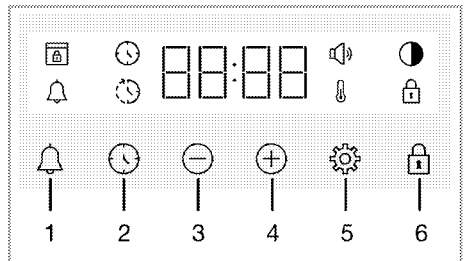
Éclairage du four

La lampe du four s'allume lorsque le four entame la cuisson. Sur certains modèles, la lampe reste allumée pendant la cuisson, tandis que sur d'autres, elle s'éteint après un certain temps.

Fonctionnement de l'unité de commande du four


Avertissements généraux sur l'unité de commande du four








-  Le temps limite réglable pour la fin de la cuisson est de 5 heures et 59 minutes.
Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devrez reprogrammer le four.
-  Lors des réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran. Veuillez patienter quelques instants pendant l'enregistrement des réglages.
-  Lorsqu'un réglage de cuisson a été effectué, l'heure de la journée ne peut pas être réglée.
-  Lorsque le temps de cuisson est réglé au début de la cuisson, le temps restant s'affiche à l'écran.
-  Dans les cas où le temps de cuisson ou le temps de fin de cuisson est défini, vous pouvez annuler automatiquement en appuyant longuement sur la touche .



- 1 Touche d'alarme
- 2 Touche de réglage du minuteur
- 3 Touche de diminution de la valeur
- 4 Touche d'augmentation de la valeur
- 5 Touche des réglages
- 6 Touche de verrouillage des commandes

Symboles d'affichage

 : Symbole du temps de cuisson

-  : Symbole de l'heure de fin de cuisson*
-  : Symbole d'alarme
-  : Symbole de luminosité
-  : Le symbole de verrouillage des commandes
-  : Symbole de température
-  : Symbole du volume
-  : Symbole de verrouillage de la porte*

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Mise en marche du four

Lorsque vous sélectionnez une fonction de cuisson à l'aide du bouton de sélection de fonctions et que vous réglez une température donnée à l'aide du bouton de température, le four se met en marche.

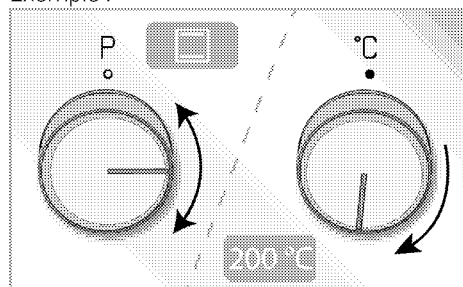
Arrêt du four


Vous pouvez arrêter le four en tournant le bouton de sélection de fonctions et le bouton de température en position arrêt (haut).


Cuisson manuelle par la sélection de la température et de la fonction de cuisson du four

Vous pouvez cuisiner à l'aide d'une commande manuelle (sous votre propre contrôle) sans régler le temps de cuisson en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments.

Exemple :





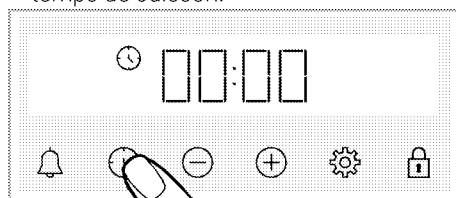
1. Sélectionnez la fonction de cuisson à l'aide du bouton de sélection de fonctions.
 2. Réglez la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de température.
- » Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées, et  s'affiche à l'écran. Lorsque la



température interne du four atteint la température définie, le symbole  disparaît. Le four ne s'arrête pas automatiquement puisque la cuisson manuelle ne comprend pas le réglage du temps de cuisson. Vous devez contrôler vous-même la cuisson et l'arrêter. Lorsque votre cuisson est terminée, arrêtez le four en tournant le bouton de sélection de fonctions et le bouton de température en position arrêt (haut).


Cuisson avec durée programmée

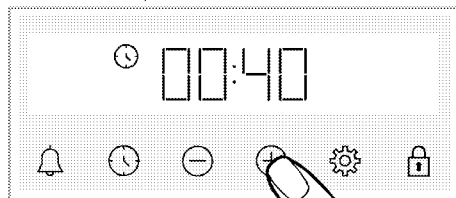
Vous pouvez programmer le four pour qu'il s'arrête automatiquement à la fin du temps en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments et en réglant le temps de cuisson sur la minuterie.

1. Sélectionnez une fonction de cuisson pour la cuisson.
2. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran pour indiquer le temps de cuisson.





- i** Une fois la fonction et la température réglées, vous pouvez régler le temps de cuisson pour 30 minutes en appuyant directement sur la touche  pour un réglage rapide du temps de cuisson et modifier le temps à l'aide des touches .


3. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches .



i Le temps de cuisson augmente d'une minute dans les 15 premières minutes, après 15 minutes il augmente de 5 minutes.

4. Mettez vos aliments au four et réglez la température à l'aide du bouton de température.



» Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Le compte à rebours du temps de cuisson défini commence et  s'affiche à l'écran. Lorsque la température interne du four atteint la température définie, le symbole  disparaît.

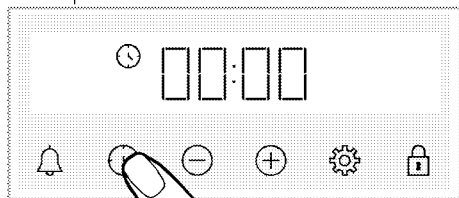
5. Une fois le temps de cuisson défini terminé, "End" s'affiche à l'écran, le symbole  clignote et le signal sonore retentit.




6. L'avertissement retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement. L'avertissement s'arrête et l'heure de la journée s'affiche à l'écran.



Pour régler le temps de fin de cuisson à une heure ultérieure ; (Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.)

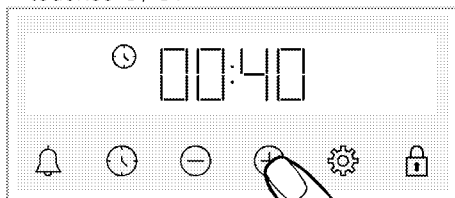
En sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à votre repas, vous pouvez régler le temps de cuisson et le temps de fin de cuisson à une heure ultérieure, ce qui permet au four de démarrer et d'arrêter la cuisson automatiquement.

1. Sélectionnez une fonction de cuisson pour la cuisson.
2. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran pour indiquer le temps de cuisson.






i Une fois la fonction et la température réglées, vous pouvez régler le temps de cuisson pour 30 minutes en appuyant directement sur la touche  pour un réglage rapide du temps de cuisson et modifier le temps à l'aide des touches /.

3. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches /.





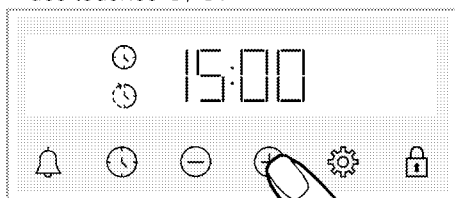
i Le temps de cuisson augmente d'une minute dans les 15 premières minutes, après 15 minutes il augmente de 5 minutes.




» Une fois le temps de cuisson réglé, le symbole  s'affiche en permanence à l'écran.

4. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran pour indiquer le temps de fin de cuisson.





5. Réglez le temps de fin de cuisson à l'aide des touches /.




» Une fois le temps de fin de cuisson réglé, les symboles  et , ainsi que le symbole de période de temps s'affichent en permanence à l'écran. Le symbole  disparaît dès le démarrage de la cuisson.


6. Mettez vos aliments au four et réglez la température à l'aide du bouton de température.

» **La minuterie du four calcule le temps de début de cuisson en déduisant le temps de cuisson à partir du temps de fin de cuisson défini.**

Lorsque le temps de début de cuisson arrive, la fonction sélectionnée est activée et le four est chauffé jusqu'à la température réglée. Le compte à rebours du temps de cuisson défini commence et  s'affiche à l'écran. Lorsque la température interne du four atteint la température définie, le symbole  disparaît.

7. Une fois le temps de cuisson défini terminé, "End" s'affiche à l'écran, le symbole  clignote et le signal sonore retentit.



8. L'avertissement retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement. L'avertissement s'arrête et l'heure de la journée s'affiche à l'écran.

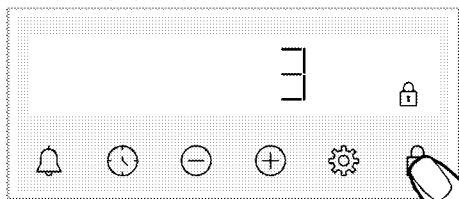
 Si vous appuyez sur une touche à la fin de l'avertissement sonore, le four se remet en marche. Pour éviter que le four ne fonctionne à nouveau à la fin de l'avertissement, mettez le bouton de température et le bouton de fonction en position « 0 » (Arrêt) et le four s'arrête.


Paramètres


Activation du verrouillage de touches



Vous pouvez empêcher que l'unité de commande n'interfère en activant la fonction de verrouillage de touches.


1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.





» Le symbole  s'affiche et le compte à rebours 3-2-1 commence à décompter à l'écran. Lorsque le compte à rebours est terminé, le verrouillage de touches s'active.


Lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche et que le verrouillage de touches est activé, la minuterie émet un signal sonore et le symbole  clignote.

 Si vous arrêtez d'appuyer sur la touche  avant la fin du compte à rebours, le verrouillage de touches ne s'active pas.

 Les touches de la minuterie ne peuvent pas être utilisées lorsque le verrouillage de touches est activé. Le verrouillage de touches ne se désactive pas en cas de panne de courant.

Désactivation du verrouillage de touches


1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  disparaisse de l'écran.



» Le symbole  disparaît et le verrouillage de touches à l'écran se désactive.

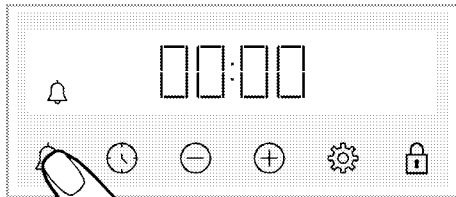
Réglage de l'alarme

Vous pouvez également utiliser la minuterie de l'appareil pour tout avertissement ou rappel autre que la cuisson.

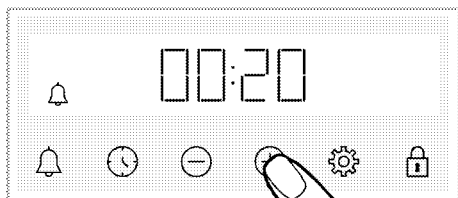
L'horloge de l'alarme n'a aucun impact sur le fonctionnement du four. Il peut être utilisé pour à des fins d'avertissement. Par exemple, vous pouvez utiliser l'alarme lorsque vous voulez retourner les aliments au four à une certaine heure. Dès que l'heure que vous avez fixée est écoulée, l'horloge vous avertit grâce à un signal sonore.

 L'heure d'alarme maximum de cuisson est de 23 heures et 59 minutes.

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.



2.  Réglez l'heure de l'alarme à l'aide des touches .



- » Après avoir réglé l'heure de l'alarme, le symbole 🔔 reste allumé et le compte à rebours de l'heure de l'alarme commence à l'écran. Si l'heure de l'alarme et le temps de cuisson sont réglés en même temps, le temps le plus court s'affiche à l'écran.
- Une fois que l'heure de l'alarme est écoulée, le symbole 🔔 commence à clignoter et un avertissement sonore retentit.

Désactivation de l'alarme

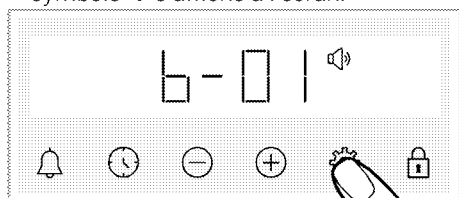
- Une fois le temps de l'alarme écoulé, l'avertissement sonore retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore.
- » L'avertissement sonore s'arrête et l'heure du jour s'affiche à l'écran.

Si vous souhaitez désactiver l'alarme ;

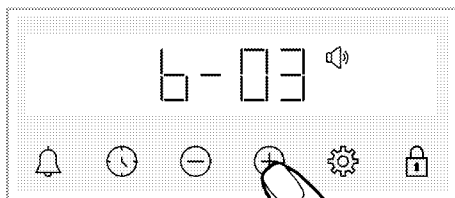
- Appuyez sur 🔔 jusqu'à ce que le symbole 🔔 s'affiche à l'écran pour réinitialiser l'heure de l'alarme. Appuyez sur la touche ⊖ jusqu'à ce que « 00:00 » s'affiche.
- 🔔 vous pouvez également désactiver l'alarme en appuyant longuement sur la touche.

Changement du niveau du volume

- Appuyez sur la touche ⚙️ jusqu'à ce que le symbole 🔊 s'affiche à l'écran.



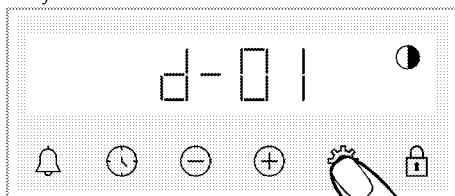
- Réglez le niveau souhaité à l'aide des touches ⊕/⊖. (b-01-b-02-b-03)



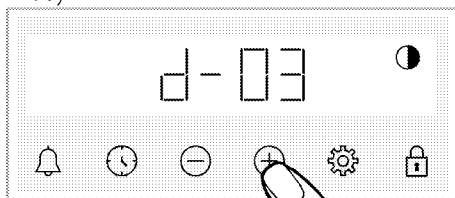
- Appuyez sur la touche ⚙️ pour confirmer, à défaut, le réglage s'active brièvement sans que vous n'appuyiez sur une touche.

Réglage de la luminosité de l'écran

- Appuyez sur la touche ⚙️ jusqu'à ce que le symbole 🌙 s'affiche à l'écran.



- Réglez le degré de luminosité souhaité à l'aide des touches ⊕/⊖. (d-01-d-02-d-03)

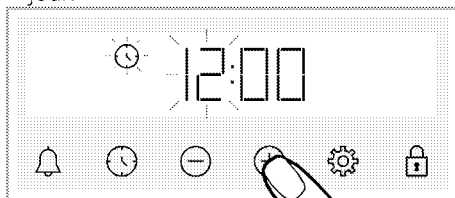


- » Appuyez sur la touche ⚙️ pour confirmer, à défaut, le réglage s'active brièvement sans que vous n'appuyiez sur une touche.

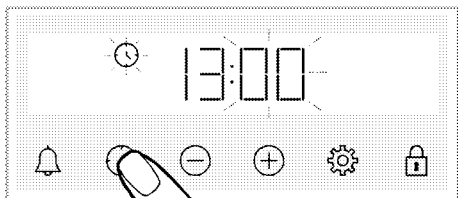
Modification de l'heure

Sur votre four ; pour modifier l'heure du jour que vous avez précédemment définie,

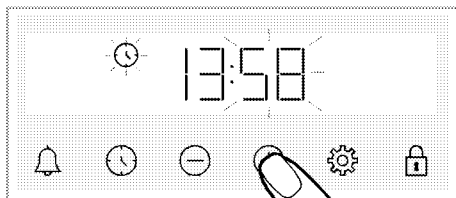
- Appuyez sur ⚙️ jusqu'à ce que le symbole 🕒 s'affiche à l'écran.
- Appuyez sur ⊕/⊖ pour régler l'heure du jour.



- Appuyez sur la touche 🕒 ou ⚙️ pour activer le champ Minute.



4. Appuyez sur \oplus/\ominus pour régler les minutes.



5. Appuyez sur la touche \odot ou \otimes pour confirmer le réglage.

» L'heure est réglée et le symbole \odot disparaît de l'écran.

6 Informations générales sur la cuisson

Cette section décrit les conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments. De plus, vous pouvez également trouver certains des aliments testés par les producteurs et les cadres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et des accessoires appropriés pour ces aliments y sont également indiqués.

Avertissements généraux sur la cuisson au four

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et / ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four peuvent empêcher que vos aliments cuisent à de valeurs de température appropriées.
- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.
- L'utilisation des accessoires fournis vous permet d'obtenir les meilleures performances de cuisson. Prêtez toujours attention aux avertissements et aux informations fournis par le fabricant pour d'autres ustensiles de cuisine que vous utilisez.
- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé déborde du récipient, cela peut causer des brûlures et affecter la qualité de votre

cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.

- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.

Pâtisseries et aliments cuits au four

Informations générales

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil pour obtenir une bonne performance de cuisson. Si vous comptez utiliser un ustensile de cuisson autre que ceux fournis, optez pour un ustensile de couleur sombre, antiadhésif et résistant à la chaleur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite.
- Si vous comptez cuisiner à l'aide d'ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille, et non près du mur arrière.
- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication des pâtisseries doivent être frais et à température ambiante.
- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et la surface inférieure des pâtisseries ne brunissent pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier de cuisson pendant la cuisson, un peu de brunissement peut être observé sur la surface inférieure des aliments. Dans ce cas, vous devrez peut-être prolonger votre temps de cuisson d'environ 10 minutes.
- Les valeurs indiquées dans les tables de cuisson sont déterminées à la suite des tests effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent être différentes de celles-ci.
- Placez vos aliments sur l'étagère appropriée recommandée dans la table de cuisson. Reportez-vous à l'étagère inférieure du four comme étagère 1.

Conseils pour la cuisson des gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est pâteux, utilisez une petite quantité de liquide ou réduisez la température de 10 °C.
- Si le dessus du gâteau est brûlé, placez-le sur une étagère inférieure, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- S'il est correctement cuit à l'intérieur, mais que l'extérieur est collant, utilisez une plus petite quantité de liquide, réduisez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la cuisson des pâtisseries

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et diminuez le

temps de cuisson. Humidifiez les feuilles de pâte à l'aide d'une sauce composée d'un mélange de lait, d'huile, d'œuf et de yaourt.

- Si la pâtisserie cuit lentement, veillez à ce que l'épaisseur de la pâte que vous avez préparée ne déborde pas du plateau.
- Si la surface de la pâte est dorée et que le fond n'est pas cuit, assurez-vous que la quantité de sauce utilisée au fond de la pâte n'est pas trop importante. Pour que la pâtisserie soit dorée de façon uniforme, essayez d'étaler uniformément la sauce entre les feuilles de pâte et la pâte.
- Faites cuire votre pâte à la position et à la température spécifiées dans la table de cuisson. Si le fond n'est toujours pas assez doré, placez-le sur une étagère inférieure pour la prochaine cuisson.

Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (min, maximum)
Gâteaux dans le plateau	Lèche-frite standard*	Convection naturelle	3	180	30 ... 40
Gâteaux dans le moule	Moule à gâteau sur la grille métallique**	Chaleur tournante	2	180	30 ... 40
	Lèche-frite standard*	Convection naturelle	3	160	25 ... 35
Petits gâteaux	Lèche-frite standard*	Chaleur tournante	Modèles pour gradins métalliques: 3		25 ... 35
			Modèles pour cavité sans gradins métalliques: 2		
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Convection naturelle	2	160	30 ... 40
	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Chaleur tournante	2	160	30 ... 40
Biscuit	Lèche-frite de pâtisseries*	Convection naturelle	3	170	25 ... 35
	Lèche-frite de pâtisseries*	Chaleur tournante	3	170	20 ... 30
Pâte à tarte	Lèche-frite standard*	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	200	35 ... 45

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
	Lèche-frite standard*	Chaleur tournante	2	180	35 ... 45
Pâtisserie riche	Lèche-frite standard*	Convection naturelle	2	200	20 ... 30
	Lèche-frite standard*	Chaleur tournante	3	180	20 ... 30
Pain entier	Lèche-frite standard*	Convection naturelle	3	200	30 ... 40
	Lèche-frite standard*	Chaleur tournante	3	200	30 ... 40
Lasagnes	Moule rectangulaire en verre / métal sur grille métallique**	Convection naturelle	2 ou 3	200	30 ... 40
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Convection naturelle	2	180	50 ... 70
	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Chaleur tournante	2	170	50 ... 70
Pizza	Lèche-frite standard*	Convection naturelle	2	200 ... 220	10 ... 20

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Suggestions pour cuisiner avec deux plateaux

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	2 _ Lèche-frite standard*	Chaleur tournante	2 _ 4	Modèles pour gradins métalliques: 150 Modèles pour cavité sans gradins métalliques: 140	Modèles pour gradins métalliques: 25 ... 40 Modèles pour cavité sans gradins métalliques: 30 ... 45
	4 _ Lèche-frite de pâtisseries*				
Biscuit	2 _ Lèche-frite standard* 4 _ Lèche-frite de pâtisseries*	Chaleur tournante	2 _ 4	170	25 ... 35
Pâte à tarte	1 _ Lèche-frite standard* 4 _ Lèche-frite de pâtisseries*	Chaleur tournante	1 _ 4	180	35 ... 45
Pâtisserie riche	2 _ Lèche-frite standard* 4 _ Lèche-frite de pâtisseries*	Chaleur tournante	2 _ 4	180	20 ... 30

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Viande, poisson et volaille

Les points clés de la cuisson

- L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre avant la cuisson de tout le pou-

let, de la dinde et des gros morceaux de viande permettra d'améliorer la qualité de la cuisson.

- Il faut 15 à 30 minutes de plus pour faire cuire une viande désossée que de faire frire un filet.
- Vous devez calculer environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson par centimètre d'épaisseur de la viande.
- Une fois la durée de cuisson terminée, gardez la viande au four pendant environ 10 minutes. Le jus de la viande est mieux réparti sur la viande frite et ne ressort pas lorsque vous découpez la viande.
- Le poisson doit être placé sur une étagère de niveau moyen ou bas dans une assiette résistante à la chaleur.
- Cuire les aliments recommandés dans la table de cuisson avec un seul plateau.

Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Steak (entier) / Rôti (1 kg)	Lèche-frite standard*	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	15 mn 250/max, puis 180 ... 190	60 ... 80
Jarret d'agneau (1.5 - 2.0 kg)	Lèche-frite standard*	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	15 mn 250/max, puis 170	110 ... 120
Poulet rôti (1.8- 2 kg)	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	15 mn 250/max, puis 190	60 ... 80
	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Chaleur tournante	2	200 ... 220	60 ... 80
	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Fonction « 3D »	2	15 mn 250/max, puis 190	60 ... 80
Turquie (5.5 kg)	Lèche-frite standard*	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	1	25 mn 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
	Lèche-frite standard*	Fonction « 3D »	1	25 mn 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	200	20 ... 30
	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Fonction « 3D »	3	200	20 ... 30

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Gril

La viande rouge, le poisson et la volaille brunissent rapidement lorsqu'ils sont grillés, ils gardent une belle croûte et ne se dessèchent pas. Les filets de viande, les brochettes, les saucisses ainsi que les légumes juteux (tomates, oignons, etc.) sont particulièrement adaptés aux grillades.

Avertissements généraux

- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.
- **Fermez la porte du four pendant la grillade. Ne faites jamais de grillade avec la porte du four ouverte. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !**

Les points clés des grillades

- Préparez autant que possible des aliments dont l'épaisseur et le poids sont similaires à la grille.
- Placez les morceaux à griller sur la grille métallique ou sur la grille de barbecue métallique en les répartissant sans dépasser les dimensions de l'appareil de chauffage.
- Les durées de cuisson indiquées sur le tableau peuvent varier en fonction de l'épaisseur des morceaux à griller.
- Faites glisser la grille métallique ou la grille de barbecue métallique jusqu'au niveau souhaité dans le four. Si vous cuisinez sur la grille métallique, faites glisser la plaque de four vers l'étagère inférieure pour récupérer l'huile. La plaque de four que vous allez faire glisser doit être dimensionnée de manière à couvrir toute la surface de la grille. Ce plateau peut ne pas être inclus dans l'appareil. Mettez un peu d'eau dans la plaque de four pour faciliter le nettoyage.

Table barbecue

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Poisson	Grille métallique	4 - 5	250	20 ... 25
Morceaux de volaille	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 35
Boulettes de viande (boeuf) - 12 pièces	Grille métallique	4	250	20 ... 30
Côtelette d'agneau	Grille métallique	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (tranché)	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 30
Côtelette de veau	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 30
Gratin de légumes	Grille métallique	4 - 5	220	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	4	250	1 ... 4

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.

Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.

Gril inférieur assisté par ventilateur

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Poisson	Grille métallique	Gril inférieur assisté par ventilateur	4	200	30 ... 35
Morceaux de volaille	Grille métallique	Gril inférieur assisté par ventilateur	4	250	25 ... 35
Boulettes de viande (boeuf) - 12 pièces	Grille métallique	Gril inférieur assisté par ventilateur	4	250	30 ... 40
Steak (entier) / Rôti (1 kg)	Grille métallique Placez un plateau sur une étagère inférieure	Gril inférieur assisté par ventilateur	3	15 mn 250, puis 180 ... 190	90 ... 110

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'organe	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
---------	-----------------------	------------------------	----------------------	------------------	-------------------------------------

Ne préchauffez pas tous les aliments grillés dans cette table barbecue.

Cuisson standard

EN 60350-1 afin de faciliter les tests de l'appareil pour les instituts de contrôle.

- Les aliments de cette table de cuisson sont préparés conformément à la norme

Tableau de cuisson pour aliments expérimentaux

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'organe	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
	Lèche-frite standard*	Convection naturelle	3	140	20 ... 30
Sablé (biscuit sucré)	Lèche-frite standard*	Chaleur tournante	Modèles pour gradins métalliques: 3	140	15 ... 25
			Modèles pour cavité sans gradins métalliques: 2		
Petits gâteaux	Lèche-frite standard*	Chaleur tournante	Modèles pour gradins métalliques: 3	150	25 ... 35
			Modèles pour cavité sans gradins métalliques: 2		
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Convection naturelle	2	160	30 ... 40
	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Chaleur tournante	2	160	30 ... 40
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Convection naturelle	2	180	50 ... 70
	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Chaleur tournante	2	170	50 ... 70

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Suggestions pour cuisiner avec deux plateaux

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Sablé (biscuit sucré)	2-Lèche-frite standard* 4-Lèche-frite de pâtisseries*	Chaleur tournante	2 - 4	140	15 ... 25
Petits gâteaux	2-Lèche-frite standard* 4-Lèche-frite de pâtisseries*	Chaleur tournante	2 - 4	Modèles pour gradins métalliques: 150 Modèles pour cavité sans gradins métalliques: 140	Modèles pour gradins métalliques: 25 ... 40 Modèles pour cavité sans gradins métalliques: 30 ... 45

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Gril

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Pain grillé	Grille métallique	4	250	1 ... 4
Boulettes de viande (boeuf) - 12 pièces	Grille métallique	4	250	20 ... 30

Retournez les aliments après la moitié du temps total de grillage.

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.

7 Maintenance et entretien

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 opération. 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 peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage, de détartrants ou d'objets pointus pendant le nettoyage.
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage spécial pour le nettoyage après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide de savon à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibras.
- 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 dans un lave-vaisselle.

Surfaces en inox et en acier inoxydable

- 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.
- Retirez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéine sur les surfaces en acier-inox et en verre. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.

Surfaces émaillées

- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces émaillées 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.
- Si votre appareil est doté d'une fonction de nettoyage facile à la vapeur, vous pouvez faire du nettoyage facile à la vapeur pour la saleté légère non permanente. (Voir la section « Nettoyage à la vapeur facile »)
- Pour les taches tenaces, vous pouvez utiliser le nettoyant pour four et grill recommandé sur le site Web de la marque de votre produit et un tampon à récurer non abrasif. N'utilisez pas de produit de nettoyage de four externe.
- Pour nettoyer le foyer, laissez le four refroidir. Le nettoyage sur des surfaces chaudes crée à la fois un risque d'incendie et des dommages à la surface émaillée.

Surfaces catalytiques

- Les parois latérales du foyer ne peuvent être recouvertes que par des parois émaillées ou catalytiques. Cela varie selon le modèle.
- Les parois catalytiques ont une surface légèrement mate et poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four.
- Les surfaces catalytiques absorbent de l'huile grâce à sa structure poreuse et commencent à briller lorsque la surface est saturée d'huile, dans ce cas il est recommandé de remplacer les pièces.

Surfaces en verre

- Lors du nettoyage 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 microfibras spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibras.
- 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 microfibras 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 aussi humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder.

Nettoyage des accessoires

Sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation, ne lavez pas les accessoires du produit au lave-vaisselle.

Nettoyage du panneau de commande

- Lors du nettoyage des panneaux et du bouton de commande, essuyez le panneau et les boutons à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les boutons et les joints en dessous pour nettoyer le panneau de commande. 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 des boutons. Les indicateurs situés autour des boutons 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 appareil dispose d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant d'effectuer le nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)

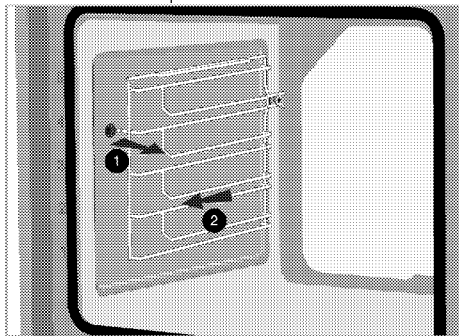
Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de votre four.

Nettoyage des parois latérales du four

Les parois latérales de la zone de cuisson ne peuvent être recouvertes que par des parois émaillées ou catalytiques. Cela varie selon le modèle. S'il existe une paroi catalytique, reportez-vous à la section « Parois catalytiques » pour plus d'informations. Si votre produit est un modèle à étagères grillagées, retirez les étagères grillagées avant de nettoyer vos parois latérales. Terminez ensuite le nettoyage tel que décrit dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de la paroi latérale.

Pour retirer les gradins métalliques latérales :

1. Retirez la partie avant de l'étagère métallique en la tirant sur la paroi latérale dans la direction opposée.
2. Tirez l'étagère grillagée vers vous pour l'enlever complètement.



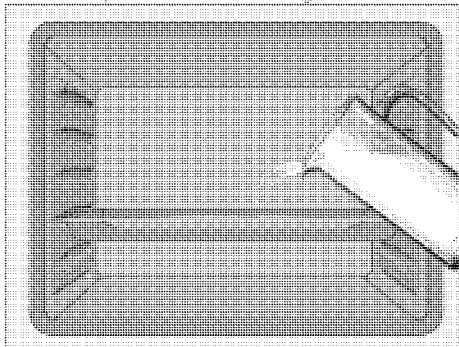
3. Pour insérer à nouveau les étagères, les procédures appliquées lors de leur retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement.

Nettoyage facile à la vapeur

Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Il assure un nettoyage facile, car la saleté (n'ayant pas attendu trop longtemps) est ramollie par la vapeur qui se forme à l'intérieur du four et les gouttes d'eau se condensent sur les surfaces intérieures du four.

1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.
2. Versez 500 ml d'eau dans le plateau du four et placez-le sur la 2e grille du four.



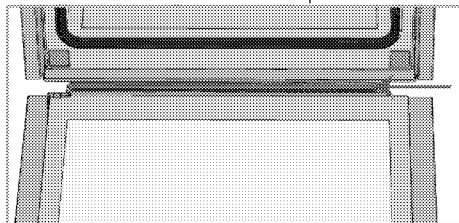
3. Réglez le four en mode de nettoyage facile à la vapeur et faites-le fonctionner à 100 °C pendant 15 minutes.

Ouvrez immédiatement la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec une éponge ou un chiffon humide. En ouvrant la porte, la vapeur s'échappe. Cela peut provoquer un risque de brûlure. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four.

Utilisez de l'eau chaude avec du liquide de lavage, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la saleté persistante et essuyez-la à l'aide d'un chiffon sec.

- i** Pendant le mode de nettoyage à la vapeur facile, l'eau qui se trouve dans la piscine à la base du four pour ramollir les résidus / saletés légèrement formés dans la cavité du four s'évapore et se condense dans la cavité du four et la vitre intérieure de la porte du four, par conséquent de l'eau peut couler. Lorsque la porte du four est ouverte. Essayez la condensation dès que la porte du four est ouverte.

Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil. Après la condensation dans le four, de l'eau ou de l'humidité peut se trouver dans le canal du réservoir sous le four. Après utilisation, nettoyez ce canal de piscine avec un chiffon humide puis séchez-le.



Nettoyage de la porte du four

- i** N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la porte et le verre du four.

Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La

procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « Retrait de la porte du four » et « Retrait des vitres intérieures de la porte ». Après avoir retiré les vitres intérieures de la porte, nettoyez-les 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. Essuyez le verre avec du vinaigre. Rincez-le ensuite pour éliminer les résidus de calcaire qui peuvent se trouver sur la vitre du four.

Retrait de la porte du four

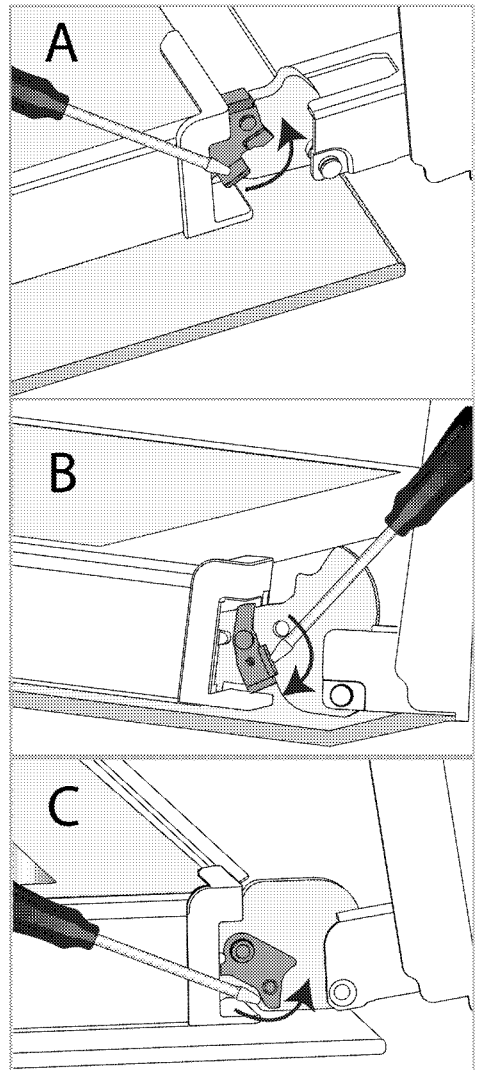
1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en appuyant vers le bas comme illustré sur la figure.

Le type de charnière (A), (B), (C) varie en fonction du modèle de produit. Les figures ci-dessous montrent comment ouvrir tous les types de charnières.

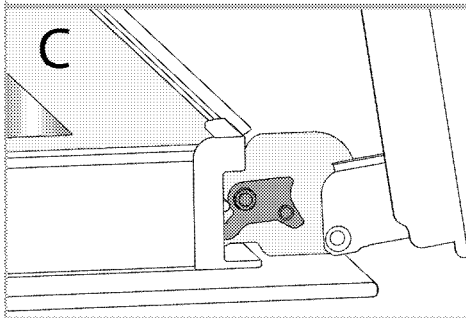
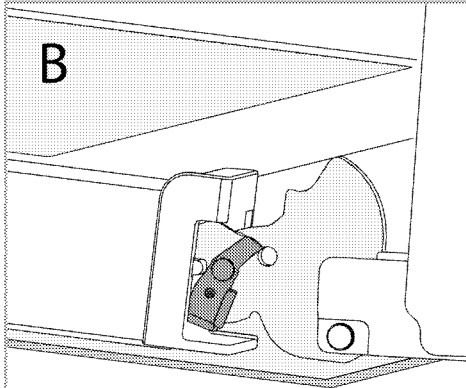
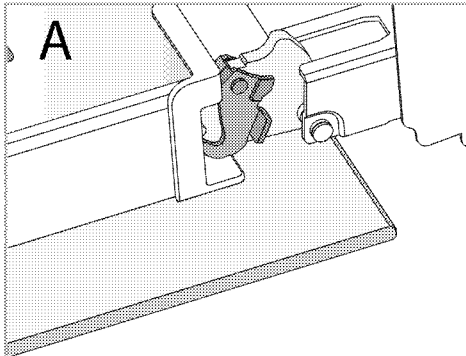
La charnière de type (A) est disponible dans les types de porte normaux.

La charnière de type (B) est disponible dans les types de portes à fermeture douce.

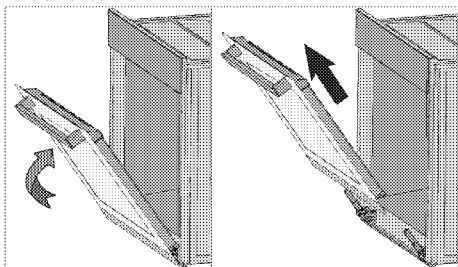
La charnière de type (C) est disponible dans les types de portes à ouverture / fermeture en douceur.



Verrouillage de charnière - position fermée



Verrouillage de charnière - position ouverte
3. Mettez la porte du four en position semi-ouverte.



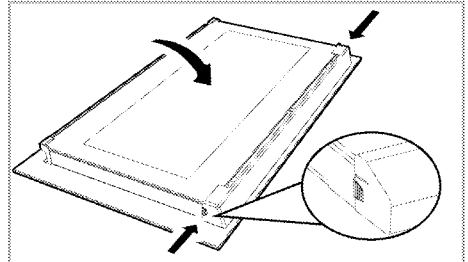
4. Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

i Pour fixer à nouveau la porte, les procédures appliquées lors du retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement. Lors de l'installation de la porte, assurez-vous de fermer les attaches sur le support de charnière.

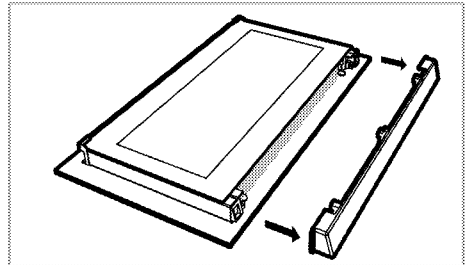
Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

Vous pouvez retirer la vitre intérieure de la porte avant de l'appareil pour le nettoyage.

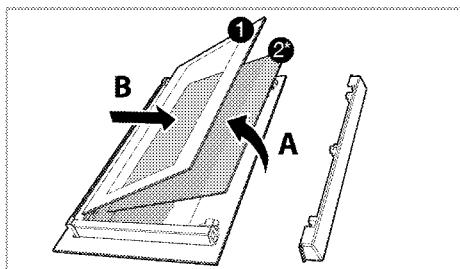
1. Ouvrez la porte du four.



2. Tirez vers vous le composant en plastique fixé sur la partie supérieure de la porte avant en appuyant simultanément sur les points de pression des deux côtés du composant et retirez-le.



3. Soulevez délicatement la vitre intérieure (1) vers « A » puis retirez-la en tirant vers « B » comme l'illustre la figure.



- 1 Panneau de la vitre la plus intérieure
- 2* Panneau de la vitre intérieure (Votre appareil peut ne pas en être équipé.)
4. Si votre appareil est doté d'une vitre intérieure (2), répétez la même procédure pour la retirer (2).
5. La première étape du montage de la porte consiste à insérer la vitre intérieure (2). Placez le bord biseauté de la vitre de manière à ce qu'il rejoigne le bord biseauté de la fente en plastique. (Si votre appareil comporte une vitre intérieure). La vitre intérieure (2) doit être fixée à la fente en plastique la plus proche de la vitre intérieure (1).
6. Lorsque vous remontez la vitre intérieure (1), veillez à placer le côté imprimé de la vitre sur la vitre intérieure. Il est essentiel de placer les coins inférieurs de la vitre (1) pour atteindre les fentes inférieures en plastique.
7. Poussez le composant en plastique vers le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

Nettoyage de la lampe du four

Au cas où la porte en verre de la lampe du four de la zone de cuisson est sale, nettoyez-la à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-la à l'aide d'un chiffon sec. En cas de panne de la lampe du four, vous pouvez la remplacer en suivant les étapes suivantes.

Remplacement de la lampe du four

⚠ Avertissements généraux

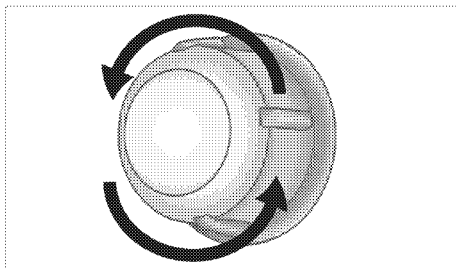
- Pour éviter tout risque de choc électrique avant de remplacer la lampe du four, débranchez le connecteur électrique et patientez que le four refroidisse. Les sur-

faces chaudes peuvent causer des brûlures !

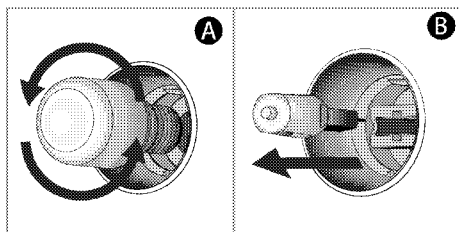
- Dans ce four, une lampe à incandescence d'une puissance inférieure à 40 W, d'une hauteur inférieure à 60 mm, d'un diamètre inférieur à 30 mm ou une lampe halogène à culot de type G9, d'une puissance inférieure à 60 W est utilisée. Les lampes conviennent pour un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes du four peuvent être obtenues auprès d'agents de service agréés ou d'un technicien titulaire d'une licence.
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée dans la figure.
- La lampe utilisée dans cet appareil n'est pas adaptée à l'éclairage des pièces de la maison. Cette lampe permet à l'utilisateur de voir les aliments.
- Les lampes utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez le couvercle en verre en le tournant dans le sens antihoraire.



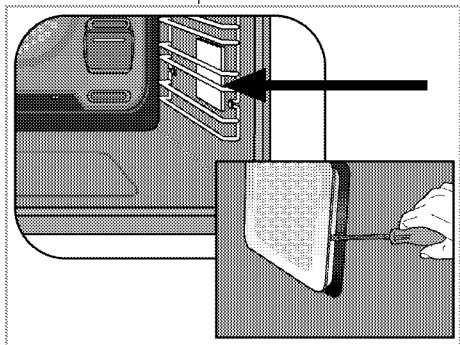
3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. Si le type (B) est un modèle, retirez-la comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle.



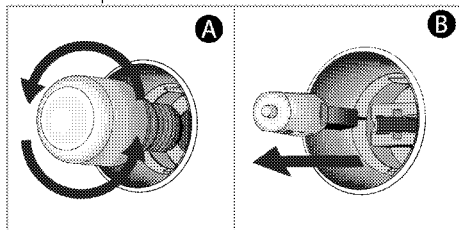
4. Remettez le couvercle en verre.

Si votre four est équipé d'une lampe carrée,

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez les étagères grillagées conformément à la description.



3. Soulevez le couvercle de protection en verre de la lampe à l'aide d'un tournevis.
4. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. Si le type (B) est un modèle, retirez-la comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle.



5. Remettez le couvercle en verre et les étagères grillagées.

8 Dépannage

Si vous ne parvenez pas à résoudre la panne bien que vous ayez appliqué les instructions indiquées dans cette section, consultez l'agent ou le technicien de maintenance agréé ou le fournisseur auprès duquel vous avez acheté l'appareil. N'essayez jamais de réparer vous-même un appareil défectueux.

Le four émet de la vapeur lorsqu'il est utilisé.

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

Des gouttes d'eau se forment pendant la cuisson.

- La vapeur qui est émise pendant la cuisson peut se condenser et former des gouttelettes d'eau lorsqu'elle frappe les surfaces froides de l'appareil. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

L'appareil émet des bruits métalliques lorsqu'il chauffe ou refroidit.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se dilater et entraîner des bruits. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible secteur est défectueux ou s'est déclenché. >>> *Vérifiez les fusibles qui se trouvent dans la boîte à fusibles. Remplacez-les ou réinitialisez-les si nécessaire.*
- La fiche de l'appareil n'est pas correctement insérée dans la prise (mise à la terre). >>> *Vérifiez la fiche de raccordement.*
- Les boutons / clés du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> *Si votre appareil est équipé d'une fonction de verrouillage des touches, le verrouillage des touches peut être activé. Veuillez le désactiver.*

Le voyant du four ne fonctionne pas.

- La lampe du four est défectueuse. >>> *Remplacez la lampe du four.*
- L'électricité est coupée >>> *Vérifiez s'il y a de l'électricité. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réinitialisez les fusibles si nécessaire.*

Le four ne chauffe pas.

- Il n'est peut-être pas réglé sur une certaine fonction de cuisson et / ou à une certaine température. >>> *Réglez le four sur une certaine fonction de cuisson et / ou à une certaine température.*
- Pour les modèles équipés d'un minuteur, le minuteur n'est peut-être pas réglé. >>> *Réglez la durée.*
- L'électricité est coupée >>> *Vérifiez s'il y a de l'électricité. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réinitialisez les fusibles si nécessaire.*

(Dans les modèles avec minuteur) L'affichage de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé.

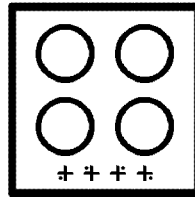
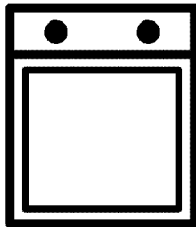
- Une précédente panne d'électricité s'est produite. >>> *Réglez la durée / Allumez l'appareil et remettez-le en marche.*



Points de collecte sur www.quefaire-demadesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Вбудована духовка
Посібник користувача

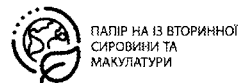


BBSM13300XM

UK

385.4422.53/R.AB/11.05.2023/4-4

7754886713



Шановний покупцю!

Перед використанням виробу прочитайте це керівництво.

Веко дякуємо вам за вибір нашого виробу. Ми бажаємо, щоб ваш вироб, який виготовлено з високою якістю та технологією, працював найкращім та найефективнішим чином. Для цього уважно ознайомтеся з цим керівництвом та будь-якою іншою документацією, наданою перед використанням виробу, і зберігайте його як орієнтир. При передачі цього продукту іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача. Дотримуйтесь інструкцій, беручи до уваги всю інформацію та попередження, викладені в посібнику користувача.

Звертайте увагу на всю інформацію та попередження в посібнику користувача. Таким чином, ви захистите себе і свій вироб від небезпек, що можуть виникнути.

Дотримуйтесь посібника користувача. При передачі цього продукту іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача.

Посібник користувача містить такі позначки:



Небезпека, яка може призвести до смерті або травми.

ПРИМІТКА Небезпека, що може призвести до матеріальної шкоди виробу або його навколишньому середовищу.



Небезпека, що може спричинити опіки через контакт з гарячими поверхнями.



Важлива інформація або корисні поради.



Прочитайте посібник користувача.



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

1 Інструкції з техніки безпеки 4

Мета використання.....	4
Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин	5
Електрична безпека	6
Безпека під час транспортування.....	7
Безпечне встановлення	8
Безпека використання	8
Застереження щодо температури	8
Використання приладдя	9
Безпека при готуванні	9
Безпечне обслуговування та очищення	10

2 Екологічні інструкції 11

Правила щодо відходів	11
Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів	11
Утилізація пакувальних матеріалів....	11
Поради з енергозбереження	11

3 Ваш виріб 12

Опис виробу.....	12
Знайомство та використання панелі управління виробом.....	13
Управління піччю	13
Функції печі.....	14
Додаткове приладдя	15
Використання додаткового приладдя	16
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	18

4 Перше використання 19

Перше налаштування.....	19
Перша чистка	19

5 Використання духовки 20

Загальна інформація щодо використання духової шафи	20
Функціонування блоку управління піччю	20
Параметри	23

6 Загальна інформація щодо приготування їжі 25

Загальні застереження про приготування їжі в духовці.....	25
Випічка та їжа в духовці	25
М'ясо, риба та птиця.....	28
Гриль	29
Тестові продукти	30

7 Догляд і технічне обслуговування 32

Загальна інформація щодо очищення	32
Чищення приладдя	33
Очищення панелі управління.....	33
Очищення внутрішньої частини духовки (зона приготування їжі)	33
Легке чищення парою.....	34
Очищення дверцят духовки.....	34
Зняття внутрішнього скла дверцят печі	36
Чищення лампи печі	36

8 Пошук та усунення несправностей 38

1 Інструкції з техніки безпеки

- Цей розділ містить інструкції з техніки безпеки, які допоможуть запобігти будь-яким ризикам отримання особистих травм або матеріальних збитків.
 - Якщо виріб буде передано іншій особі або використано як бувший у використанні: посібник з експлуатації, етикетки виробу, інші відповідні документи та приладдя слід передати разом із виробом.
 - Наша компанія не несе відповідальності за будь-яку шкоду, яка може статися внаслідок невиконання цих інструкцій.
 - Недотримання цих інструкцій призводить до втрати будь-яких гарантій.
 - **▲** Завжди монтажні та ремонтні роботи має виконувати виробник, уповноважений сервіс або особа, визначена імпортером.
 - **▲** Використовуйте лише оригінальні запчастини та приладдя.
 - **▲** Не намагайтеся ремонтувати або замінювати будь-яку деталь виробу, якщо це чітко не зазначено в посібнику з експлуатації.
 - **▲** Не робіть технічні модифікації виробу.
- ▲** **Мета використання**
- Цей виріб призначений для домашнього використання. Він не підходить для комерційного використання.
 - Не використовуйте виріб у садах, на балконах чи інших приміщеннях на відкритому повітрі. Прилад призначений для використання в домашніх приміщеннях та на кухні персоналу в магазинах, офісах та інших робочих середовищах.
 - **УВАГА:** Цей продукт слід використовувати лише для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад для обігріву приміщення.
 - Піч можна використовувати для розморожування, запікання, смаження та грилювання їжі.
 - Цей продукт не слід використовувати для

обігріву, нагрівання плити, підвішування рушників або одягу на ручці для сушіння.



Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин

- Цей продукт можна використовувати дітям 8 років і старше, а також людям, які недостатньо розвинені у фізичних, сенсорних або розумових навичках або не мають досвіду та знань, якщо їх контролюють чи навчають щодо безпечного використання та небезпек виробу.
- Не дозволяйте дітям бавитися з виробом. Прибирання та обслуговування не повинне виконуватись дітьми, якщо хтось не наглядає за ними.
- Цей продукт не слід використовувати людям з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями (включаючи дітей), якщо вони не знаходяться під наглядом або не отримують необхідних інструкцій.
- Дітей слід контролювати та не дозволяти грати з виробом.
- Електротехнічні вироби є небезпечними для дітей і домашніх тварин. Діти та домашні тварини не повинні грати, залазити на або всередину виробу.
- Не кладіть на виріб предмети, до яких можуть дотягнутися діти.
- **УВАГА:** Під час використання доступні поверхні виробу нагріваються. Тримайте дітей подалі від виробу.
- Зберігайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці. Існує небезпека травм і задушення.
- Коли дверцята відчинені, не кладіть на них важких предметів і не дозволяйте дітям сидіти на них. Це може спричинити перекидання печі або пошкодження петель дверцят.
- (Якщо ваш виріб має штепсельну вилку) Для безпеки дітей відключіть шнур живлення та зробіть пристрій непридатним перед утилізацією виробу.



Електрична безпека

- Підключіть виріб до заземленої розетки, захищеної запобіжником, що відповідає поточним номіналам, зазначеним на етикетці типу. Монтаж заземлення має бути виконаний кваліфікованим електриком. Не використовуйте виріб без заземлення відповідно до місцевих/національних норм.
- Вилка або електричне з'єднання виробу повинні знаходитися у легкодоступному місці (там, де на нього не буде впливати полум'я печі). Якщо це неможливо, на електричній установці, до якої підключається виріб, повинен бути встановлений механізм (запобіжник, вимикач тощо), відповідно до електричних норм та з відокремленням всіх елементів від мережі.
- Виріб має вимикатись з розетки під час встановлення, ремонту та транспортування.
- Підключіть виріб до розетки, яка відповідає значенню напруги та частоти, зазначеному на етикетці типу.
- (Якщо у вашому виробі відсутній шнур живлення) Використовуйте тільки з'єднувальний кабель, зазначений у розділі «Технічні умови».
- Не затискуйте шнур живлення під і за виробом. Не кладіть важкі предмети на шнур живлення. Шнур живлення не повинен бути зігнутий, розламаний, або контактувати з будь-яким джерелом тепла.
- Під час роботи печі її задня поверхня також нагрівається. Шнури живлення не повинні торкатися задньої поверхні, можливо пошкодження з'єднань.
- Не затискайте електричні кабелі у дверцятах печі та не кладіть їх по гарячих поверхнях. Це може призвести до короткого замикання та загоряння внаслідок плавлення кабелю.
- Використовуйте лише оригінальний кабель. Не використовуйте порізані або пошкоджені кабелі чи подовжувачі.

- Якщо шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, уповноваженим сервісом або особою, яка буде зазначена компанією-імпортером, з метою запобігання можливих небезпек.
- **УВАГА:** Перш ніж замінювати лампу печі, обов'язково відключіть виріб від мережі живлення, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом. Відключіть виріб або вимкніть запобіжник в електричному щитку.
(Якщо ваш виріб має штепсельну вилку)
- Не підключайте виріб до розетки, яка є розхитаною, зламаною, брудною, жирною, з ризиком потрапляння води (наприклад, води, яка може протікти зі стола).
- Ніколи не торкайтеся вилки мокрими руками! Щоб вимкнути шнур, не тримайте шнур, завжди тримайте вилку.
- Переконайтесь, що вилка виробу надійно підключена до розетки, щоб уникнути дуги.



Безпека під час транспортування

- Від'єднайте виріб від мережі живлення перед транспортуванням.
- Зважайте на те, що виріб доволі важкий, тому для його перенесення необхідно щонайменше дві особи.
- Забороняється використовувати дверцята та / або ручку для транспортування та переміщення виробу.
- Забороняється класти інші предмети на виріб. Виріб слід переносити лише у вертикальному положенні.
- У разі необхідності транспортування виробу, оберніть його пакувальним бульбашковим матеріалом або товстим картоном і щільно зафіксуйте за допомогою клейкої стрічки. Зафіксуйте виріб щільно за допомогою клейкої стрічки, щоб запобігти пошкодження знімних або рухомих частин виробу та самого виробу.
- Перевірте загальний зовнішній вигляд виробу на наявність пошкоджень, які могли виникнути під час транспортування.



Безпечне встановлення

- Перед встановленням виробу його слід перевірити на пошкодження. Забороняється встановлювати виріб у випадку виявлення ознак пошкодження.
- Забороняється встановлювати виріб біля нагрівальних приладів (радіаторів опалення, печі і т.п.).
- Забороняється блокувати вентиляційні отвори виробу.
- Задля запобігання перегріванню, виріб не слід встановлювати за декоративними дверима.



Безпека використання

- Переконайтесь, що виріб вимкнено після кожного використання.
- Якщо ви не використовуєте виріб тривалий час, від'єднайте його від мережі або вимкніть запобіжник в електричному щитку.
- Не використовуйте дефектний або пошкоджений виріб. В такому разі, від'єднайте електроенергію/газове з'єднання виробу і зателефонуйте до авторизованого сервісу.

- Не використовуйте виріб із знятим або розбитим склом передніх дверцят.
- Не лізьте на виріб, щоб дістатися до чого-небудь або з будь-якої іншої причини.
- Не використовуйте продукт у стану зміненої свідомості, наприклад, під час прийому ліків та/або вживання алкоголю.
- Легкозаймисті предмети, що знаходяться в зоні приготування їжі, можуть загорітися. Ніколи не зберігайте легкозаймисті предмети в зоні приготування.
- Ручка печі — це не сушарка для рушників. Під час використання виробу не вішайте рушники, рукавички або подібний текстиль.
- Петлі дверцят виробу переміщуються і затягуються при відкриванні і закриванні дверцят. Відчиняючи / закриваючи двері, не тримайте деталь за петлями.



Застереження щодо температури

- **УВАГА:** Відкриті частини виробу можуть нагріватися до дуже високих температур під час роботи.

Забороняється торкатися виробу та нагрівальних елементів. Дітям до 8 років забороняється наближатися до виробу без супроводу дорослих.

- Забороняється зберігати легко займисті або вибухонебезпечні матеріали біля виробу, оскільки його бічні поверхні можуть нагріватися до дуже високих температур під час роботи.
- Дотримуйтесь безпечної дистанції під час відкриття дверцят духової шафи у зв'язку з небезпекою вивільненої пари. Пара може спричинити опіки шкіри рук, обличчя або очей.
- Виріб може нагріватися до дуже високих температур під час роботи. Забороняється торкатися гарячих відділень, внутрішньої поверхні духової шафи, нагрівальних елементів тощо.
- Завжди використовуйте жаростійкі рукавиці, коли ви поміщаєте їжу у духову шафу або виймаєте її.

Використання приладдя

- Важливо правильно встановити решітку для гриля та деко на решітчатих полицях. Ви

можете ознайомитися з додатковою інформацією у розділі «Використання приладдя».

- Приладдя може пошкодити скло дверцят під час закриття дверцят виробу. Завжди розміщуйте приладдя повністю і до упору у зоні приготування їжі.

Безпека при готуванні

- Будьте обережні при застосовуванні алкоголю в їжі. Алкоголь випаровується при високій температурі і може спіймати вогонь з гарячих поверхонь, спричинивши пожежу.
- Харчові відходи, олія тощо у зоні приготування їжі можуть загорітися. Перед приготуванням приберіть такий бруд.
- Небезпека харчового отруєння: Не зберігайте їжу в печі більше години до і після приготування. В іншому випадку це може призвести до харчового отруєння або хвороб.
- Не нагрівайте закриті бляшані та скляні банки. Накопичений тиск може призвести до розриву банку.
- Помістіть жиростійкий папір у посуд або на

приладдя печі (деко, решітку для гриля тощо) з продуктами харчування та поставте їх у попередньо розігріту піч. Видаліть зайві шматки жиростійкого паперу, що звисають з приладдя або контейнера, щоб уникнути дотику до нагрівальних елементів печі. Ніколи не використовуйте жиростійкий папір при температурі печі вище максимальної температури використання, зазначеної на жиростійкому папері, який ви використовуєте. Ніколи не кладіть жирозахисний папір на основу печі.

- Не ставте форми для випічки, тарілки або алюмінієву фольгу безпосередньо на дно печі. Накопичене тепло може пошкодити основу печі.
- Зачиніть дверцята печі під час грилювання. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Непридатна для грилю їжа несе небезпеку пожежі. Готуйте на грилі тільки ту їжу, яка підходить для сильного вогню грилю. Також не кладіть їжу занадто далеко в задню

частину гриля. Це найгарячіша зона, і жирна їжа може загорітися.



Безпечне

обслуговування та очищення

- Перш ніж чистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Ніколи не мийте виріб, розпилюючи або наливаючи на нього воду! Існує небезпека ураження електричним струмом!
- Не чистіть виріб пароочисниками, оскільки це може спричинити ураження електричним струмом.
- Не використовуйте жорсткі абразивні чистячі засоби, металеві скребки, металеві мочалки або відбілювачі для чищення скла передніх дверцят печі / (якщо є) скла верхнього дверцята печі. Ці матеріали можуть призвести до подряпин та зламів скляних поверхонь.
- Завжди тримайте панель управління чистою та сухою. Волога і забруднена поверхня може спричинити проблеми з функціонуванням.

2 Екологічні інструкції

Правила щодо відходів Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE).

Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади. Відповідне утилізація використаного приладу допомагає запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей.

Відповідність Директиві щодо обмеження використанням шкідливих речовин (RoHS)

Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

Утилізація пакувальних матеріалів

- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які

підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

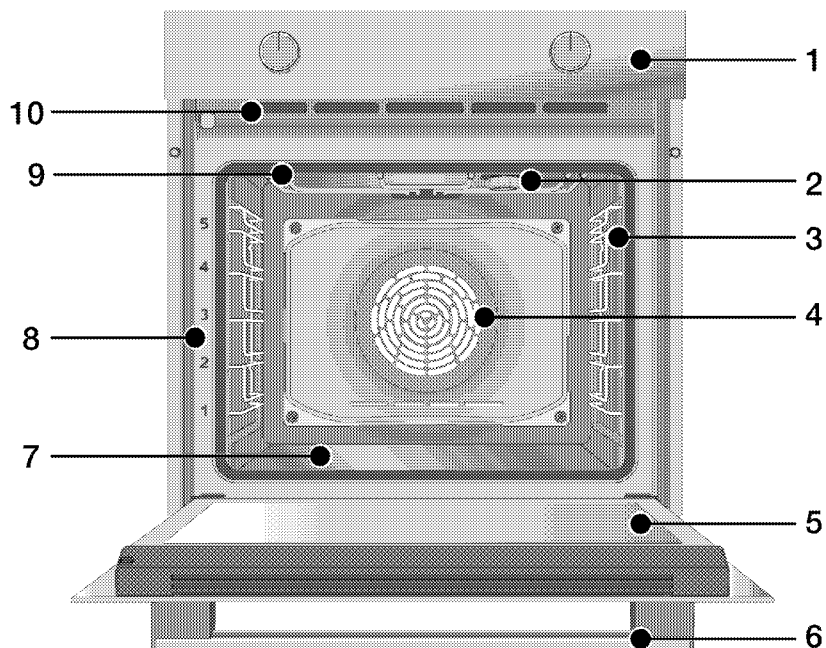
Поради з енергозбереження

Інформацію про енергоефективність відповідно до ЄС 66/2014 можна знайти на фішці продукту, наданій із продуктом. Наступні рекомендації допоможуть вам використовувати ваш продукт в екологічній та енергоефективній спосіб:

- Разморозуйте заморожену їжу перед приготуванням.
- У духовці використовуйте темні або емальовані ємності, які краще передають тепло.
- Вимкніть виріб за 5-10 хвилин до закінчення часу приготування для тривалого приготування. Тепер ви можете заощадити до 20% електроенергії, використовуючи існуюче тепло.
- Якщо це зазначено в рецепті чи посібнику користувача, завжди попередньо розігрійте. Не відкривайте дверцята печі часто під час приготування їжі.
- Намагайтеся готувати одночасно більше однієї страви в духовці. Ви можете готувати одночасно, помістивши два контейнери для приготування їжі на решітчасту полицю. Крім того, якщо ви готуєте їжу одна за одною, це заощадить енергію, оскільки духовка не втратить тепло.

3 Ваш виріб

Опис виробу



- 1 Панель управління
- 2 Лампа*
- 3 Дротяні полицки**
- 4 електродвигун вентилятора (за сталевною пластиною)
- 5 Дверцята
- 6 Рукяотка
- 7 Нижній розігрівач (нижня сталева пластина)
- 8 Положення полицок
- 9 Верхній розігрівач
- 10 Вентиляційні отвори

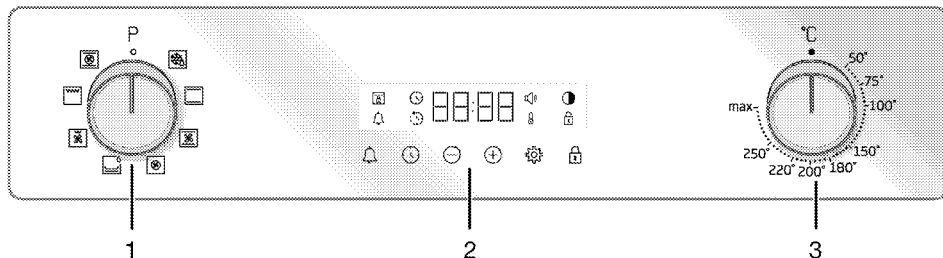
* Залежить від моделі У вашому виробі може не бути лампи, або тип і розташування лампи можуть відрізнитися від ілюстрації.

** Залежить від моделі Ваш виріб може бути без дротяних полицок. На ілюстрації дротяні полицки показані як приклади.

Знайомство та використання панелі управління виробом

У цьому розділі ви можете знайти огляд і основи користування панеллю управління виробом. Можуть бути відмінності в зображеннях та деяких характеристиках залежно від типу виробу.

Управління піччю



- 1 Ручка вибору функції
- 2 Таймер
- 3 Ручка температури

Якщо на вашому виробі є ручки для управління, на деяких моделях їх можна заглибити в панелі, та при натисканні вони знову висунуться. Щоб налаштувати ці ручки, спочатку натисніть відповідну ручку і витягніть її. Зробивши налаштування, знову натисніть і замініть її.

Ручка вибору функції

Ви можете вибрати робочі функції печі за допомогою регулятора вибору функції. Для вибору поверніть ліворуч / праворуч із закритого (верхнього) положення.

Ручка температури

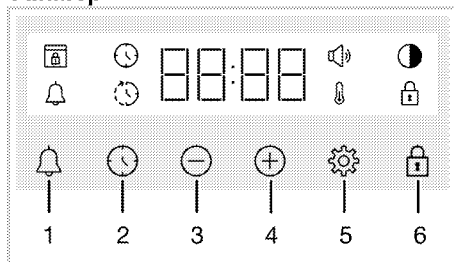
Ви можете вибрати температуру, якою потрібно готувати за допомогою ручки регулятора температури. Поверніть за годинниковою стрілкою із закритого (верхнього) положення, щоб вибрати.

Індикатор температури

Ви можете дізнатися внутрішню температуру печі з позначки температури на дисплеї. Позначка температури з'являється на дисплеї коли починається готування, та зникає, коли вона досягає заданої температури. Коли температура всередині печі опускається нижче встановлених

температур, з'являється позначка температури.

Таймер



- 1 Кнопка сигналу попередження
- 2 Кнопка налаштування часу
- 3 Кнопка зменшення
- 4 Кнопка збільшення
- 5 Кнопка налаштувань
- 6 Кнопка блокування кнопок



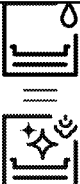





Символи на дисплеї

- : Символ часу приготування
- : Символ закінчення часу приготування*
- : Символ сигналу попередження
- : Символ яскравості
- : Символ блокування кнопок
- : Символ температури
- : Символ гучності
- : Символ блокування дверцят*

* Варіюється залежно від моделі виробу. Може не бути у вашому виробі.

Функції печі

В таблиці функцій показані робочі функції, які можна використовувати у вашій печі, та найвищі та найнижчі температури, які можна встановити для цих функцій. Порядок наведених тут режимів роботи може відрізнятись від їх розташування у вашому виробі.

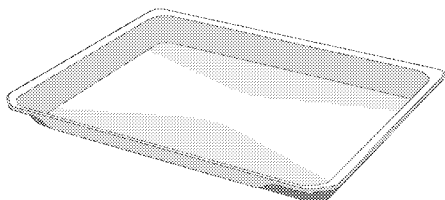
Позначка функції	Опис функції	Діапазон температур (°C)	Опис та використання
	Робота з вентилятором	-	Піч не нагрівається. Працює тільки вентилятор (на задній стінці). Заморожена їжа з гранулами повільно розморожується при кімнатній температурі, готова їжа охолоджується. Для розморожування цілого шматка м'яса необхідно більше часу, порівняно зі злаковими продуктами.
	Верхній і нижній нагрівальні елементи	*	Їжа нагрівається одночасно зверху і знизу. Підходить для тортів і рагу в формах для випічки або тортів і тістечок. Готування їжі здійснюється в одному деко.
	Нагрівання знизу	*	Увімкнений лише нижній нагрівач. Підходить до продуктів, які потребують підрум'янення знизу. Цю функцію слід використовувати також для легкої чистки парою.
	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	*	Гаряче повітря, що нагрівається верхніми та нижніми нагрівачами, розподіляється рівномірно та швидко по всій печі за допомогою вентилятора. Готування їжі здійснюється в одному деко.
	Нагрівання вентилятором	*	Гаряче повітря, що нагрівається нагрівачем вентилятора, розподіляється рівномірно та швидко по всій печі за допомогою вентилятора. Підходить для приготування їжі на різних деко на різних рівнях полиць.
	Функція «3D»	*	Працюють верхній нагрівач, нижній нагрівач та вентилятор. Всі частини виробу готують однаково і швидко. Готування їжі здійснюється в одному деко.
	Повний гриль	*	Працює великий гриль на стелі печі. Підходить для грилювання великих порцій.
	Малий гриль за допомогою вентилятора	*	Гаряче повітря, нагріте невеликим грилем, розподіляється стрімко по всій духовці за допомогою вентилятора. Підходить для грилювання невеликих порцій.

* Ваш виріб працює в температурному діапазоні, зазначеному на ручці регулятора температури.

Додаткове приладдя

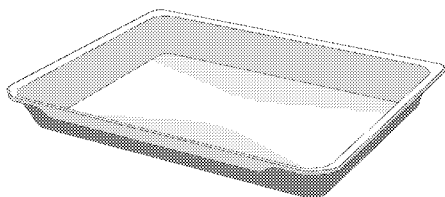
У вашому виробі є різне приладдя. У цьому розділі є описи приладдя та описи правильного використання. Залежно від моделі виробу, допоміжне приладдя, що постачається, може змінюватись. Все приладдя, описане в посібнику користувача, може бути недоступними у вашому виробі.

ПРИМІТКА : Лотки у вашому виробі можуть деформуватися під впливом температури. Це не впливає на функціональність. Деформація зникає, коли деко охолоне.



Стандартний лоток

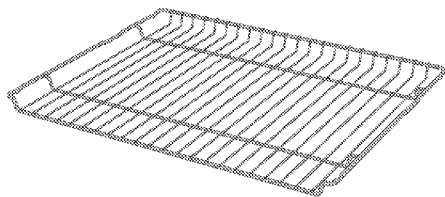
Його використовують для випічки, заморожених продуктів і смаження великих шматочків.



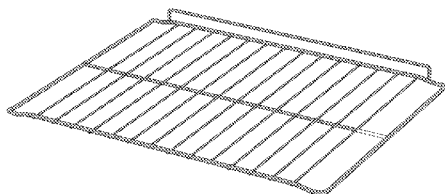
Глибокий лоток

Застосовується для випічки, смаження великих шматочків, соковитої їжі або для збору рідких олій при приготуванні на грилі.

Моделі з дротяними полицками:



Моделі без дротяних полицок:



Дротяний гриль

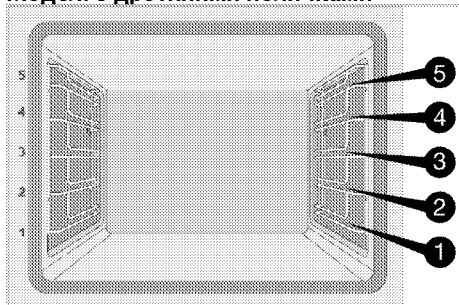
Його використовують для смаження або розміщення їжі, яку потрібно запікати, смажити і тушкувати на потрібній полиці.

Використання додаткового приладдя

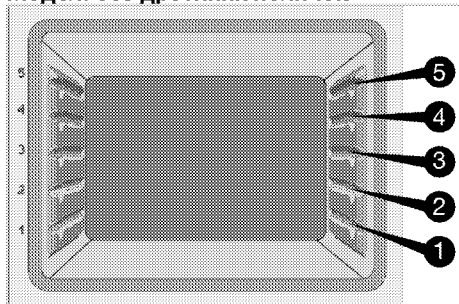
Полички для приготування

У зоні приготування їжі є 5 рівнів положення полиць. Ви також можете побачити пронумерований порядок полиць на передній рамі печі.

Моделі з дротяними поличками



Моделі без дротяних поличок

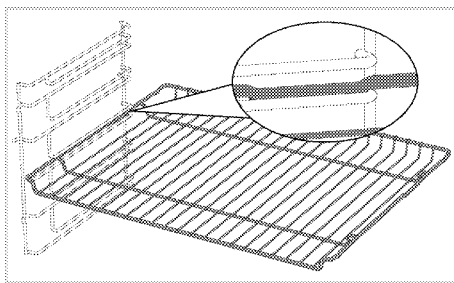


Розміщення решітки для гриля на полицях для приготування

Моделі з дротяними поличками:

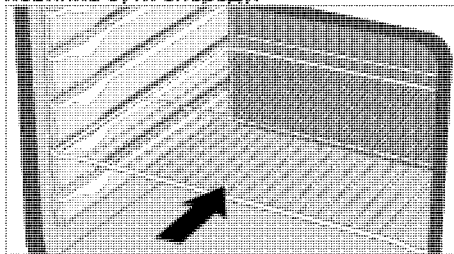
Важливо правильно розмістити решітку для гриля на бічних поличках.

Розміщуючи решітку для гриля на потрібній полиці, відкрита секція повинна бути спереду. Для кращого приготування решітку для гриля необхідно закріпити затвором на решітчатій полиці. Вона не повинна проходити через затвор та торкатись задньої стінки печі.



Моделі без дротяних поличок:

Важливо правильно розмістити решітку для гриля на бічних поличках. Решітка для гриля може бути розміщена на полиці лише в один напрямок. Розміщуючи решітку для гриля на потрібній полиці, відкрита секція повинна бути спереду.

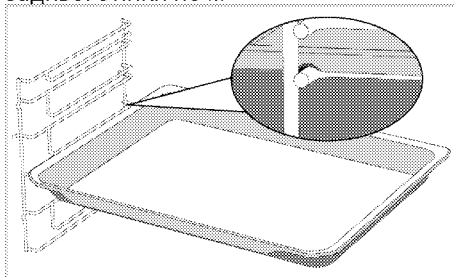


Розміщення лотка на полицях для приготування їжі

Моделі з дротяними поличками:

Також важливо правильно розмістити лоток на решітчатих бічних поличках. Розміщуючи деко на потрібній полиці, його сторона для тримання повинна знаходитися спереду.

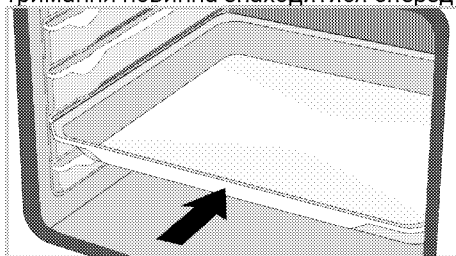
Для кращого приготування деко необхідно закріпити затвором на решітчатій полиці. Вона не повинна проходити через затвор та торкатись задньої стінки печі.



Моделі без дротяних поличок:

Також важливо правильно розмістити лотки на бічних поличках. Деко може

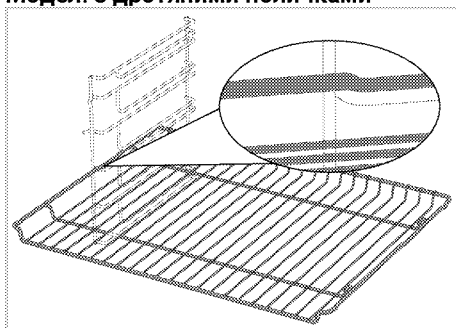
бути розміщено на полиці лише в один напрямок. Розміщуючи деко на потрібній полиці, його сторона для тримання повинна знаходитися спереду.



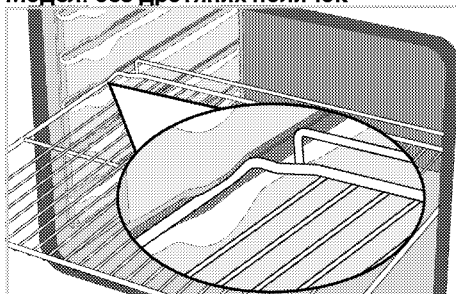
Функція затвора решітки для гриля

Існує функція затвора, щоб запобігти скиданню решітки з решітчастої полиці. За допомогою цієї функції ви можете легко та безпечно вийняти свою їжу. Виймаючи решітку для гриля, ви можете тягнути її вперед, поки вона не досягне затвора. Ви повинні пронести через затвор, щоб повністю його зняти.

Моделі з дрітряними полицками



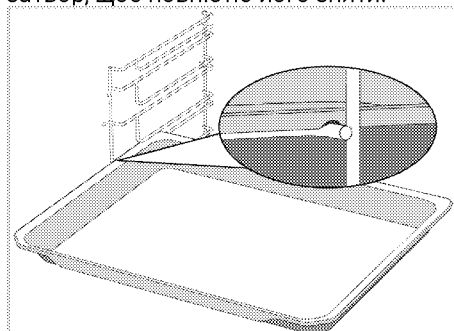
Моделі без дрітрянних полицчок



Функція затвора лотка решітки для гриля – Моделі з дрітряними полицками

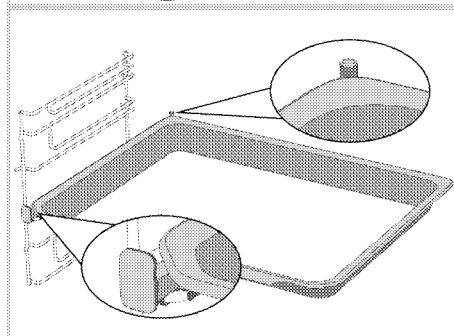
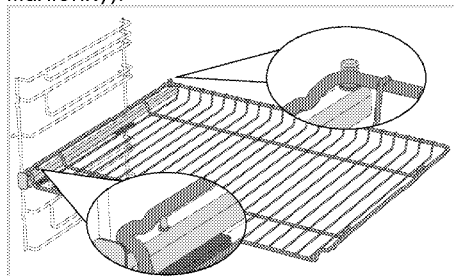
Також є функція затвора, щоб запобігти скиданню лотка з решітчастої полиці. Виймаючи деко, вийміть його із

заднього замка та потягніть його до себе, поки воно не дістанеться до затвора. Ви повинні пронести через затвор, щоб повністю його зняти.



Правильне розміщення решітки для гриля та лотка на телескопічних рейках – Моделі з дрітряними полицками та телескопічними рейками

Завдяки телескопічним рейкам, лотки або решітки для гриля можна легко встановити та зняти. Користуючись лотками та решітками для грилю з телескопічною рейкою, слід подбати про те, щоб шпильки на передній і задній стороні телескопічних рейок опиралися до країв решітки та лотка (показано на малюнку).



ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Загальні характеристики

Зовнішні розміри виробу (висота/ширина/глибина)	595 мм/594 мм/567 мм
Габарити установки печі (висота/ширина/глибина)	590 або 600 мм/560 мм/мін. 550 мм
Напруга / частота	220-240 В~; 50 Гц
Тип кабелю та поперечний розріз, що використовується/підходить для використання у виробі	мін. H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Загальне енергоспоживання	2.6 кВт
Тип духовки	Багатофункціональна духовка

Основна інформація: Інформація на енергетичній етикетці електричних печей подається відповідно до стандарту EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ці значення визначаються за стандартним навантаженням з роботою нижнього-верхнього нагрівача або допоміжного вентилятора (якщо є).

Клас енергоефективності визначається відповідно до наступної пріоритетності залежно від того, існують відповідні функції на виробі чи ні: 1-Еко-нагрівання вентилятором, 2-Нагрівання вентилятором 3- Малий гриль за допомогою вентилятора, 4-Верхній і нижній нагрівальні елементи.



Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього попередження для поліпшення якості продукту.



Зображення в цьому посібнику є схематичними і можуть не точно збігатися з вашим продуктом.



Значення, зазначені на етикетках виробу або в супровідній документації, отримуються в лабораторних умовах відповідно до відповідних стандартів. Залежно від експлуатаційних та екологічних умов виробу ці значення можуть змінюватися.

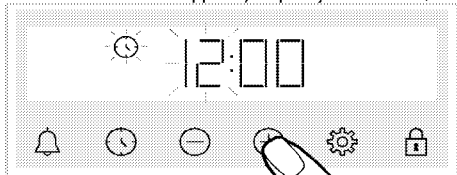
4 Перше використання

Будь ласка, перед початком використання виробу виконайте вказані дії у наступних розділах.

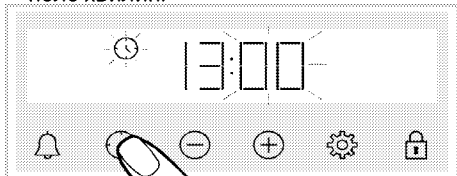
Перше налаштування

i Завжди встановлюйте час доби перед тим, як користуватися духовкою. Якщо ви цього не встановите, у деяких моделях духовки не можна готувати.

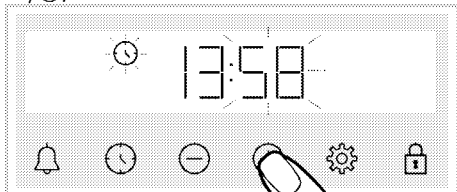
1. Коли піч ввімкнеться вперше, на дисплеї блимає поле годинника «12:00» та позначка.
2. Встановіть час доби, торкнувшись +/−.



3. Натисніть або , щоб активувати поле хвилин.



4. Встановіть хвилини дня, торкаючись +/−.



5. Підтвердьте налаштування, натиснувши кнопку або .
» Час доби встановлено, і позначка зникає з екрану.

i Якщо час не було встановлено, «12:00» та позначка продовжують блимати, і піч не почне працювати. Щоб ваша духовка працювала, ви повинні підтвердити час доби, встановивши час доби або торкнувшись кнопки о «12:00». Ви можете змінити налаштування часу доби пізніше, як описано в розділі «Налаштування».

i Поточні налаштування часу скидаються у разі відключення живлення. Їх потрібно буде переналаштувати.

Перша чистка

1. Видаліть всі упаковочні матеріали.
2. Витягніть усе приладдя з духової шафи, що поставлено з виробом.
3. Увімкніть виріб на 30 хвилин, а потім вимкніть його. Таким чином, залишки та шари, які, можливо, залишилися в печі під час виробництва, спалюються та очищаються.
4. Коли ви користуєтесь виробом, виберіть найвищу функцію с найвищою температурою, а також, з якою працюють усі нагрівальні елементи виробу. Див. «Функції печі». Як користуватися піччю ви можете дізнатися у наступному розділі.
5. Зачекайте, поки духовка охолоне.
6. Протріть поверхню виробу вологою ганчіркою або губкою та висушіть тканиною.

Перед використанням приладдя:

Почистіть приладдя, яке виймає з духовки, м'якою губкою для чищення.

ПРИМІТКА Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

ПРИМІТКА Після першого вмикання протягом кількох годин можуть з'явитися запах і дим. Це цілком нормально. Забезпечте достатню вентиляцію приміщення, щоб усунути дим і запах. Не вдихайте дим і запахи, що виділяються.

5 Використання духовки

Загальна інформація щодо використання духової шафи Вентилятор охолодження (Може не існувати у вашому виробі.)

У вашому виробі використовується вентилятор охолодження. Вентилятор охолодження активується автоматично тоді, коли це необхідно, та охолоджує фронтальну поверхню виробу та меблі. Він автоматично вимикається по завершенню процесу охолодження. Гаряче повітря виводиться через дверцята духової шафи. Забороняється у будь-який спосіб блокувати ці вентиляційні отвори. Невиконання цієї вимоги може призвести до надмірного нагрівання духової шафи. Вентилятор охолодження продовжує працювати під час використання духової шафи або після її вимкнення (приблизно протягом 20-30 хвилин). Якщо ви використовуєте програмні налаштування таймеру духової шафи під час приготування їжі, вентилятор охолодження буде вимкнено по завершенню часу приготування страви разом з усіма іншими функціями. Користувач не може змінювати налаштування часу роботи вентилятора охолодження. Він вмикається та вимикається автоматично. Це не є несправністю.

Освітлення духової шафи

Лампа освітлення духової шафи вмикається автоматично на початку приготування страви. У деяких моделях лампа залишається ввімкненою під час приготування їжі, а у інших моделях вона вимикається через деякий час.

Функціонування блоку управління піччю

Загальні застереження для пристрою керування піччю.


i Максимальний час налаштування для завершення процесу приготування становить 5 години 59 хвилин.

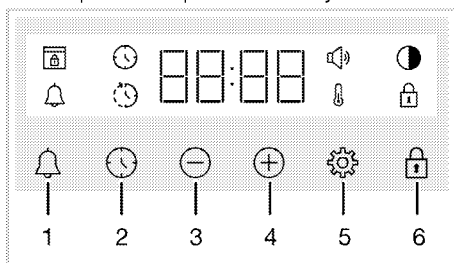
У разі перебоїв електроживлення виконання програм припиняється. У цьому разі необхідно перепрограмувати духову шафу.

i Під час внесення будь-яких налаштувань відповідні позначки блимають дисплеї. Будь ласка, зачекайте трохи, щоб налаштування були збережені.

i Якщо встановлено будь-яке налаштування щодо готування, час доби не може бути змінено.









i Якщо час готування встановлено на початку готування, на екрані відобразиться час, що залишився.

i Якщо встановлено час готування або час закінчення приготування: ви можете автоматично скасувати його, натискаючи на кнопку  протягом тривалого часу.



- 1 Кнопка сигналу попередження
- 2 Кнопка налаштування часу
- 3 Кнопка зменшення
- 4 Кнопка збільшення
- 5 Кнопка налаштувань
- 6 Кнопка блокування кнопок

Символи на дисплеї

-  : Символ часу приготування
-  : Символ закінчення часу приготування*
-  : Символ сигналу попередження
-  : Символ яскравості
-  : Символ блокування кнопок
-  : Символ температури
-  : Символ гучності
-  : Символ блокування дверцят*

* Варіюється залежно від моделі виробу. Може не бути у вашому виробі.

Увімкнення печі

Вибравши функцію для приготування за допомогою регулятора вибору функції та встановивши певну температуру за допомогою регулятора температури, піч почне працювати.

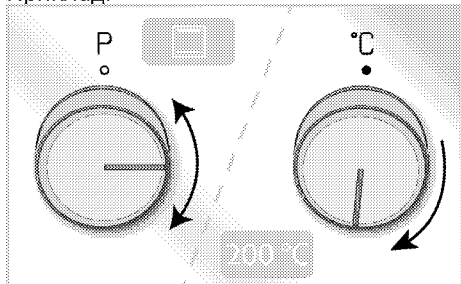
Вимкніть піч

Ви можете вимкнути піч за допомогою повороту ручки вибору функції і регулятора температури до вимкненої (вгору) позиції.

Для приготування в ручному режимі оберіть температуру та робочу функцію печі

Ви можете готувати в ручному режимі (самостійно), не встановлюючи час готування, вибравши температуру та функцію для вашої їжі.

Приклад:



1. За допомогою регулятора вибору функції оберіть функцію, якою бажаєте скористатись для приготування.



2. Встановіть температуру, з якою бажаєте готувати, використовуючи регулятор температури.

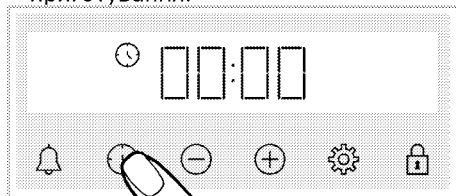
» Ваша піч почне працювати негайно за обраною функцією і температурою, та  відобразиться на екрані. Коли температура всередині духовки досягне встановленої температури, позначка  зникне. Піч не вимикається автоматично, оскільки приготування в ручному режимі використовується без встановлення часу приготування. Ви повинні контролювати приготування їжі самостійно і вимикати її. Після закінчення приготування вимкніть духовку, повернувши регулятор вибору функції та регулятор температури в положення вимкнення (вгору).




Готування з встановленням часу приготування.


Можете вимкнути духовку автоматично наприкінці певного часу, вибравши температуру та функцію, характерну для вашої їжі, та встановивши таймер на певний час приготування.

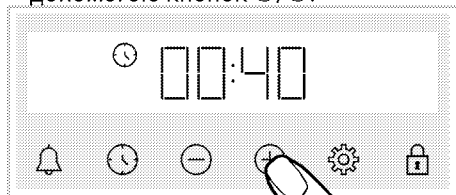
1. Виберіть функцію для приготування їжі.


2. Тисніть на  поки позначка  не з'явиться на дисплеї щодо часу приготування.





 Після встановлення функції і температури, ви можете встановити час приготування – 30 хвилин, натиснувши безпосередньо на кнопку  для швидкого встановлення часу приготування їжі, а також змінювати час за допомогою кнопок .


3. Встановіть час готування за допомогою кнопок .



 Час готування збільшується на 1 хвилину в перші 15 хвилин, через 15 хвилин збільшується на 5 хвилин.

4. Поставте страву в піч та встановіть температуру ручкою регулятора температури.



» Ваша піч почне працювати одразу за обраною функцією і температурою. Встановлений час приготування починає відлічуватись та  відображається на дисплеї. Коли температура всередині духовки досягне встановленої температури, позначка  зникне.

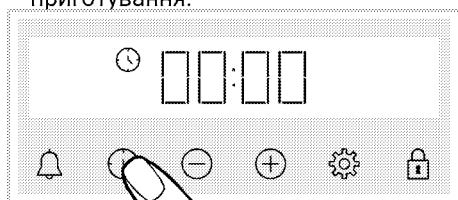
5. Після спливання часу готування, на екрані з'явиться "End" позначка  блиматиме і таймер подаватиме звуковий сигнал



6. Сигнал лунатиме дві хвилини. Натисніть на будь-яку кнопку, щоб зупинити сигнал. Сигнал припиняється і час доби з'явиться на дисплеї.


**Щоб змінити час завершення приготування на пізніший час:
(Варіюється залежно від моделі виробу. Може не бути у вашому виробі.)**

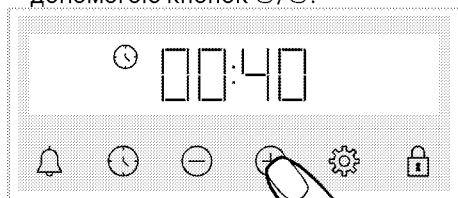
Вибравши температуру та функцію для вашої страви, ви можете встановити час готування та час завершення приготування на більш пізній час, дозволяючи пічці вмикатись та вимикатись автоматично.

1. Виберіть функцію для приготування їжі.
2. Тисніть на  поки позначка  не з'явиться на дисплеї щодо часу приготування.






- i** Після встановлення функції і температури, ви можете встановити час приготування — 30 хвилин, натиснувши безпосередньо на кнопку  для швидкого встановлення часу приготування їжі, а також змінювати час за допомогою кнопок .

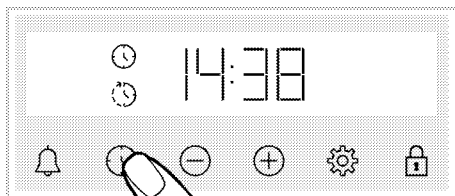
3. Встановіть час готування за допомогою кнопок .




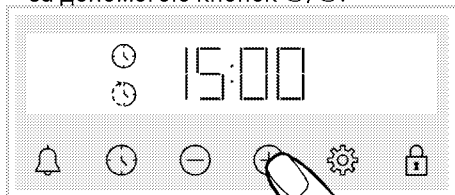
- i** Час готування збільшується на 1 хвилину в перші 15 хвилин, через 15 хвилин збільшується на 5 хвилин.




» Після встановлення часу приготування, позначка  постійно відображається на екрані.

4. Тисніть на  поки позначка  часу завершення приготування не з'явиться на дисплеї.




5. Встановіть час завершення готування за допомогою кнопок .



» Після встановлення часу завершення приготування, позначка  та позначка  протягом встановленого часу буде постійно на дисплеї. Як тільки починається готування, позначка  зникне.

6. Поставте страву в піч та встановіть температуру ручкою регулятора температури.

» **Піч обчислює час початку готування, віднімаючи час готування від встановленого часу завершення приготування.** Коли підійде час початку готування, обраний режим активується і піч нагрівається до встановлених температур. Встановлений час приготування починає відлічуватись та  відображається на дисплеї. Коли температура всередині духовки досягне встановленої температури, позначка  зникне.

7. Після спливання часу готування, на екрані з'явиться "Енд" позначка  блиматиме і таймер подаватиме звуковий сигнал



8. Сигнал лунатиме дві хвилини. Натисніть на будь-яку кнопку, щоб зупинити сигнал. Сигнал припиняється і час доби з'явиться на дисплеї.

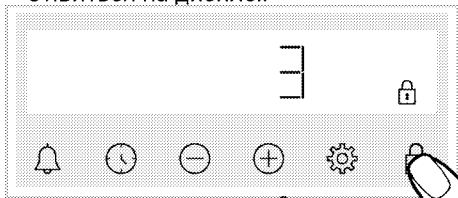
- i** Якщо в кінці сигналу натиснути якусь кнопку, піч знову почне працювати. Щоб уникнути повторної роботи духовки після сигналу, поверніть ручки регулятора температури та функцій до «0» положення (вимкнено) і вимкніть піч.



Параметри


Активация блокування кнопок

Ви можете запобігти зовнішньому впливу на блок управління, активувавши функцію блокування кнопок.

1. Тисніть на  поки позначка  не з'явиться на дисплеї.






» З'являється позначка  та на дисплеї починається відлік 3-2-1. Коли відлік закінчується, активується блокування кнопок. Якщо натиснути будь-яку кнопку коли встановлено блокування, таймер зробить звуковий сигнал і позначка блиматиме .

- i** Якщо ви перестанете тиснути кнопку  до закінчення відліку, блокування кнопок не активується.

- i** Кнопки таймера не можна використовувати пока блокування кнопок Оп. Блокування кнопок не буде скинуто у разі відключення живлення.

Вимкнення блокування кнопок

1. Тисніть на  поки позначка  не зникне з дисплею.

» Позначка  зникне, а блокування кнопок вимкнеться на дисплеї.



Встановлення сигналу

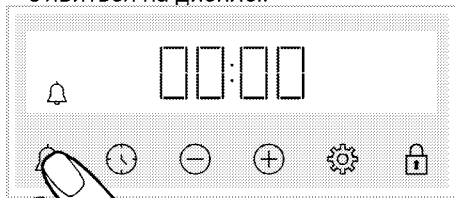
Ви також можете використовувати таймер виробу для будь-якого нагадування або попередження, окрім приготування їжі.




Будильник не впливає на роботу духовки. Використовується в

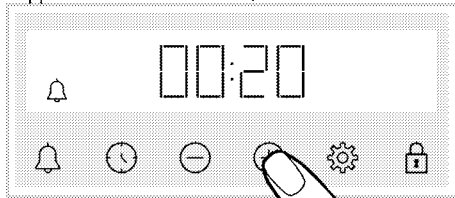
попереджувальних цілях. Наприклад, ви можете використовувати будильник, коли хочете в певний час перевернути їжу в печі. Як тільки час, встановлений вами, мине, пролунає звуковий сигнал попередження.



- i** Максимальний можливий час сигналу будильника становить 23 години 59 хвилин.

1. Тисніть на  поки позначка  не з'явиться на дисплеї.



2.  Встановіть час будильника за допомогою кнопок  / .







- » Після встановлення часу сигналу, позначка  продовжує світитись і на дисплеї починається відлік часу. Якщо час сигналу і час готування встановлюються одночасно, на дисплеї відобразиться коротший час.
3. Після спливання часу сигналу, позначка  почне блимати та лунає звуковий сигнал.



Вимкнення сигналу

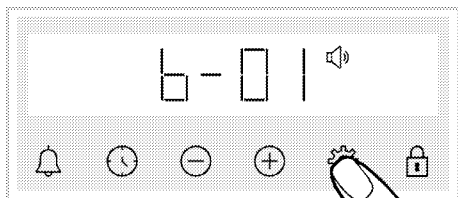
1. Після спливання часу, протягом двох хвилин лунає сигнал. Торкніться будь-якої кнопки щоб зупинити сигнал.
» Сигнал припиняється і час доби з'явиться на дисплеї.

Якщо ви хочете скасувати сигнал:

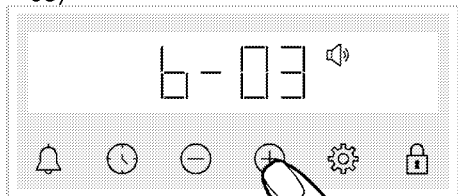
1. Торкніться  поки на дисплеї не з'явиться позначка  щоб скинути час сигналу. Тисніть кнопку  поки не з'явиться «00:00».
2.  ви також можете скасувати будильник тривалим натисканням кнопки.

Зміна рівня гучності

1. Тисніть кнопку  поки на дисплеї не з'явиться позначка .



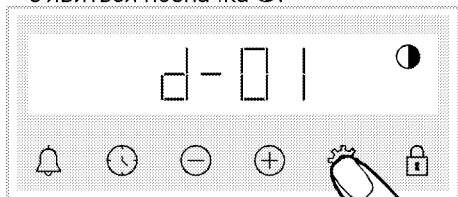
2. Встановіть потрібний рівень за допомогою кнопок \oplus/\ominus . (b-01-b-02-b-03)



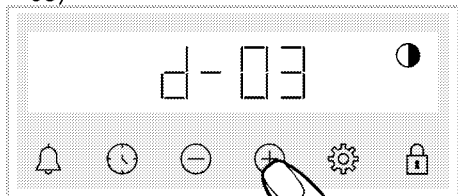
3. Натисніть кнопку ⚙ для підтвердження, або налаштування активується незабаром без натискання кнопки.

Налаштування яскравості дисплея

1. Тисніть кнопку ⚙ поки на дисплеї не з'явиться позначка ☾ .



2. Встановіть бажану яскравість за допомогою кнопок \oplus/\ominus . (d-01-d-02-d-03)



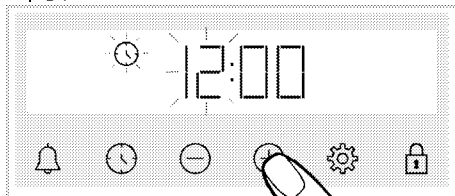
- » Натисніть кнопку ⚙ для підтвердження, або налаштування

активується незабаром без натискання кнопки.

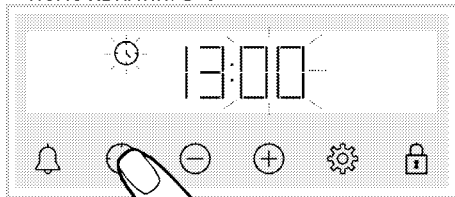
Зміна часу доби

На вашій печі: щоб змінити час доби, який ви встановили раніше,

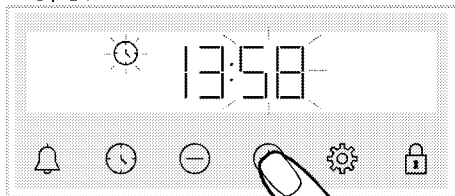
1. Тисніть на ⚙ поки позначка ☾ не з'явиться на дисплеї.
2. Встановіть час доби, торкнувшись \oplus/\ominus .



3. Натисніть на кнопки, щоб активувати поле хвилин. $\text{⌚}/\text{⚙}$



4. Встановіть хвилини дня, торкаючись \oplus/\ominus .



5. Підтвердьте налаштування натиснувши кнопку ⌚ або ⚙ .
» Час доби встановлено, і позначка ☾ зникає з екрану.

6 Загальна інформація щодо приготування їжі

У цьому розділі ви знайдете поради щодо підготування та приготування ваших страв.

Також ви зможете дізнатися про приготування деяких зі страв, які були випробовані виробником, та найбільш важливі налаштування для цих страв. Також у розділі зазначені відповідні налаштування духової шафи та приладдя, що необхідне для цих страв.

Загальні застереження про приготування їжі в духовці

- Відкриваючи дверцята духовки під час приготування їжі або після приготування може з'являтися гаряча пара. Пара може спричинити опіки шкіри рук, обличчя або очей. Відкриваючи дверцята духовки, відійдіть подалі.
- Інтенсивна пара, що утворюється під час приготування їжі, може утворювати конденсовані краплі води на внутрішній та зовнішній стороні духовки та на верхніх частинах меблів через різницю температур. Це нормально та є звичайним фізичним явищем.
- Температурні та часові значення для приготування їжі можуть бути різними в залежності від рецепту та об'єму. З цієї причини ці значення наводяться як діапазони.
- Завжди виймайте зайве приладдя з духовки перед початком приготування. Приладдя, яке залишиться в духовці, може перешкоджати приготуванню їжі із відповідними значеннями.
- Щодо продуктів, які ви будете готувати за власним рецептом, ви можете знайти подібні продукти, наведені в таблицях приготування.
- Використання приладдя, що постачаються з виробом, зробіть приготування ще кращім. Завжди дотримуйтесь попереджень та інформації, наданої виробником щодо іншого приладдя, яке ви будете використовувати.
- Наріжте жирозахисний папір, який ви будете використовувати при приготуванні їжі, у відповідних розмірах до тієї ємності, в якій будете готувати. Якщо жирозахисний папір

перевищує розмір контейнера за виходить за його межі, може спричинити підпал та вплинути на якість вашої їжі. Використовуйте жиростійкий папір у відповідному вказаному на ньому температурному діапазоні.

- Для кращого приготування їжі, помістіть її на рекомендовану правильну полицю. Не змінюйте положення полиці під час готування.

Випічка та їжа в духовці

Загальна інформація

- Ми рекомендуємо використовувати приладдя вироба для вдалого готування. Якщо ви збираєтесь використовувати інше приладдя, віддайте перевагу темному жаростійкому приладдю, такому що не липне.
- Якщо рекомендується попереднє нагрівання в таблиці приготування їжі, обов'язково поставте їжу в піч після попереднього нагрівання.
- Якщо ви збираєтесь готувати за допомогою посуду на решітці для грилю, поставте його посередині решітки, а не біля задньої стінки.
- Всі матеріали, які використовуються для виготовлення виробів тіста, повинні бути свіжими і кімнатної температури.
- Стан приготування продуктів може змінюватися залежно від кількості їжі та розміру посуду.
- Металеві, керамічні та скляні форми продовжують час варіння, а нижня поверхня кондитерських виробів не рівномірно підрум'янюється.
- Якщо ви використовуєте кулінарний папір під час готування, на нижній поверхні їжі може спостерігатися невелике підрум'янення. У цьому випадку вам може знадобитися продовжити час приготування приблизно на 10 хвилин.
- Значення, вказані в таблицях приготування, визначаються в результаті випробувань, проведених в наших лабораторіях. Значення, які підходять для вас, можуть відрізнятися від цих значень.

- Покладіть їжу на відповідну полицю, відповідно до рекомендацій в таблиці приготування. Дивіться нижню полицю печі на полиці 1.

Поради для випікання тортів

- Якщо торт занадто сухий, підвищить температуру на 10 ° C і скорочує час випічки.
- Якщо пиріг вологий, використовуйте невелику кількість рідини або зменшіть температуру на 10 ° C.
- Якщо верх торта згорів, поставте його на нижню полицю, зменшіть температуру і збільшіть час випікання.
- Якщо він добре готується всередині, але зовні липкий, використовуйте меншу кількість рідини, зменшіть температуру та збільште час готування.

Поради для готування випічки

- Якщо випічка занадто суха, збільшіть температуру на 10 ° C і скоротіть час

приготування. Намочіть шар тіста соусом, що складається з молочної, олійної, ячної та йогуртової суміші.

- Якщо випічка готується повільно, переконайтесь, що товщина приготованого тіста не переповною деко.
- Якщо тісто підрум'янюється на поверхні, але дно не готується, переконайтесь, що кількість соусу, який ви будете використовувати для випічки, не буде занадто великим на дні випічки. Для рівномірного підрум'янення спробуйте рівномірно розподілити соус між шарами тіста та випічкою.
- Випікайте у положенні та температурі, відповідно до таблиці готування. Якщо дно все ще недостатньо підрум'янилося, поставте його на нижню полицю для наступного приготування.

Стіл для приготування тістечок і страв у духовці

Пропозиції щодо приготування на одному лотку

Стравя	Аksesуар для використання	Робоча функція	Положення полиць	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Торти в лотку	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	180	30 ... 40
Торти в формі	Форма для торта на дротяному грилі**	Нагрівання вентилятором	2	180	30 ... 40
	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	160	25 ... 35
Маленькі торти	Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	Моделі з дротяними полицьками: 3	150	25 ... 35
			Моделі без дротяних полицьок: 2		
Бісквіт	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	160	30 ... 40
	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі**	Нагрівання вентилятором	2	160	30 ... 40
Печиво	Лоток для тістечок*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	170	25 ... 35
	Лоток для тістечок*	Нагрівання вентилятором	3	170	20 ... 30

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Тістечко з тіста	Стандартний лоток*	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	2	200	35 ... 45
	Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	2	180	35 ... 45
Пірог	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	200	20 ... 30
	Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	3	180	20 ... 30
Цілісний хліб	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	200	30 ... 40
	Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	3	200	30 ... 40
Лазанья	Скляна / металева прямокутна форма на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2 або 3	200	30 ... 40
Яблучний пиріг	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	180	50 ... 70
	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі**	Нагрівання вентилятором	2	170	50 ... 70
Піца	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	200 ... 220	10 ... 20

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.

* Ці акcesуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

** Ці акcesуари не входять у комплект вашого виробу. Вони є у продажу.

Пропозиції щодо приготування на двох лотках

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Маленькі торти	2 – Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	2 – 4	Моделі з дротяними полицками: 150 Моделі без дротяних полицок: 140	Моделі з дротяними полицками: 25 ... 40 Моделі без дротяних полицок: 30 ... 45
	4 – Лоток для тістечок*				
Печиво	2 – Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	2 – 4	170	25 ... 35
	4 – Лоток для тістечок*				
Тістечко з тіста	1 – Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	1 – 4	180	35 ... 45
	4 – Лоток для тістечок*				

Страви	Аксесуар для використання	Робоча функція	Положення полицьки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Пірог	2 –Стандартний лоток* 4 –Лоток для тістечок*	Нагрівання вентилятором	2 – 4	180	20 ... 30

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.

* Ці аксесуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

** Ці аксесуари не входять у комплект вашого виробу. Вони є у продажу.

М'ясо, риба та птиця

Ключові моменти щодо смаження

- Приправляйте курку, індичку та великі шматки м'яса лимонним соком і перцем перед тим, як готувати, це підвищить якість вашої страви.
- Приготування м'яса на кістці потребує на 15-30 хвилин більше, ніж при обсмаженні філе.
- Ви повинні розрахувати приблизно 4-5 хвилин часу варіння на сантиметр товщини м'яса.

- Після закінчення часу готування залиште м'ясо в печі приблизно на 10 хвилин. Сік м'яса краще розподіляється із смаженим м'ясом і не виходить, коли м'ясо розрізається.
- Рибу слід помістити на полиці середнього або низького рівня в жаростійкій тарілці.
- Готуйте продукти, рекомендовані на кулінарному столі, на одному лотку.

Стіл для приготування м'яса, риби та птиці

Страви	Аксесуар для використання	Робоча функція	Положення полицьки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Стейк (цілий) / Смажений (1 кг)	Стандартний лоток*	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	3	15 хв 250/max, потім 180 ... 190	60 ... 80
Бараняча ніжка (1.5 - 2.0 кг)	Стандартний лоток*	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	3	15 хв 250/max, потім 170	110 ... 120
Смажена курка (1.8-2 кг)	Дротяний гриль* Поставте один лоток на нижню полицьку	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	2	15 хв 250/max, потім 190	60 ... 80
	Дротяний гриль* Поставте один лоток на нижню полицьку	Нагрівання вентилятором	2	200 ... 220	60 ... 80
	Дротяний гриль* Поставте один лоток на нижню полицьку	Функція «3D»	2	15 хв 250/max, потім 190	60 ... 80
Індичка (5.5 кг)	Стандартний лоток*	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	1	25 хв 250/max, потім 180 ... 190	150 ... 210
	Стандартний лоток*	Функція «3D»	1	25 хв 250/max, потім 180 ... 190	150 ... 210

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Риба	Дротяний гриль*	Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора	3	200	20 ... 30
	Дротяний гриль*	Функція «3D»	3	200	20 ... 30

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.

* Ці акcesуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

** Ці акcesуари не входять у комплект вашого виробу. Вони є у продажу.

Гриль

Червоне м'ясо, риба та м'ясо птиці швидко підрум'янюються на грилі, тримають красиву скоринку і не висихають. Філейне м'ясо, м'ясо на шпакках, сосиски, а також соковиті овочі (помідори, цибуля і т. д.) особливо підходять для гриля.

Загальні попередження:

- Непридатна для грилю їжа несе небезпеку пожежі. Готуйте на грилі тільки ту їжу, яка підходить для сильного вогню грилю. Також не кладіть їжу занадто далеко в задню частину гриля. Це найгарячіша зона, і жирна їжа може загорітися.
- **Зачиніть дверцята печі під час грилювання. Ніколи не готуйте на грилі із відкритими дверцятами духовки. Гарячі верхні можуть спричинити опіки!**

Ключові моменти готування на грилі

- Готуйте їжу якомога більш подібної товщини та ваги для гриля.
- Покладіть шматки, які слід обсмажити, на решітці для гриля або деко, розподіливши їх, але не перевищуючи розмірів нагрівача.
- Залежно від товщини шматочків, що підлягають обсмажуванню, час приготування, наведений в таблиці, може відрізнятись.
- Посуньте решітчатий мангал або решітчатий деко для гриля на потрібний рівень в печі. Якщо ви готуєте на решітці, посуньте деко печі на нижню полицю, щоб зібрати олію. Деко для духовки, який ви розмістите, повинен бути розміром покриваючим всю площу гриля. Таке деко може не входити у комплект виробу. Налийте трохи води в піддон духовки для легкого очищення.

Стіл для смаження

Страви	Акcesуар для використання	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Риба	Дротяний гриль	4 - 5	250	20 ... 25
Шматочки курки	Дротяний гриль	4 - 5	250	25 ... 35
Фрикаделька (яловичина) - 12 шматочки	Дротяний гриль	4	250	20 ... 30
Відбивна з баранини	Дротяний гриль	4 - 5	250	20 ... 25
Стейк - (нарізаний)	Дротяний гриль	4 - 5	250	25 ... 30
Відбивна з телятини	Дротяний гриль	4 - 5	250	25 ... 30
Овочевий ґратен	Дротяний гриль	4 - 5	220	20 ... 30
Підсмажений хліб	Дротяний гриль	4	250	1 ... 4

Рекомендується попередньо розігрівати протягом 5 хвилин всі страви, які готуються на грилі.

Переверніть шматочки страви через 1/2 загального часу смаження.

Малий гриль за допомогою вентилятора

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Риба	Дротяний гриль	Малий гриль за допомогою вентилятора	4	200	30 ... 35
Шматочки курки	Дротяний гриль	Малий гриль за допомогою вентилятора	4	250	25 ... 35
Фрикаделька (яловичина) - 12 шматочки	Дротяний гриль	Малий гриль за допомогою вентилятора	4	250	30 ... 40
Стейк (цілий) / Смажений (1 кг)	Дротяний гриль Поставте один лоток на нижню полицку	Малий гриль за допомогою вентилятора	3	15 хв 250, потім 180 ... 190	90 ... 110

На цьому гриль-столі попередньо не розігрівайте жодні страви.

Тестові продукти

• Продукти в цій таблиці для приготування готуються відповідно до

стандарту EN 60350-1 для полегшення тестування продукту контрольними установами.

Стіл для приготування страв на пробу

Пропозиції щодо приготування на одному лотку

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Пісочне печиво (солодке печиво)	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	140	20 ... 30
	Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	Моделі з дротяними полицками: 3 Моделі без дротяних полицок: 2	140	15 ... 25
Маленькі торти	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	160	25 ... 35
	Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	Моделі з дротяними полицками: 3 Моделі без дротяних полицок: 2	150	25 ... 35
Бісквіт	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	160	30 ... 40
	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі**	Нагрівання вентилятором	2	160	30 ... 40
Яблучний пиріг	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	180	50 ... 70

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі**	Нагрівання вентилятором	2	170	50 ... 70

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.

* Ці акcesуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

** Ці акcesуари не входять у комплект вашого виробу. Вони є у продажу.

Пропозиції щодо приготування на двох лотках

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Пісочне печиво (солодке печиво)	2-Стандартний лоток* 4-Лоток для тістечок*	Нагрівання вентилятором	2 - 4	140	15 ... 25
Маленькі торти	2-Стандартний лоток* 4-Лоток для тістечок*	Нагрівання вентилятором	2 - 4	Моделі з дротяними полицками: 150 Моделі без дротяних полицок: 140	Моделі з дротяними полицками: 25 ... 40 Моделі без дротяних полицок: 30 ... 45

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.

* Ці акcesуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

** Ці акcesуари не входять у комплект вашого виробу. Вони є у продажу.

Гриль

Страви	Акcesуар для використання	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Підсмажений хліб	Дротяний гриль	4	250	1 ... 4
Фрикаделька (яловичина) - 12 шматочки	Дротяний гриль	4	250	20 ... 30

Переверніть страву через 1/2 загального часу смаження.

Рекомендується попередньо розігрівати протягом 5 хвилин всі страви, які готуються на грилі.

7 Догляд і технічне обслуговування

Загальна інформація щодо очищення

▲ Загальні попередження

- Зачекайте, поки виріб охолоне, перш ніж його очистити. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Не наносіть миючі засоби безпосередньо на гарячі поверхні. Це може призвести до постійних плям.
- Прилад слід ретельно очищати та висушувати після кожного використання. Так, залишки їжі легко очищаються, і ці залишки не буде спалено при повторному використанні виробу. Таким чином, термін служби приладу продовжується, і зменшуються кількість часто виникаючих проблем.
- Не використовуйте засоби для чищення парою.
- Деякі миючі та чистячі засоби можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте абразивні миючі засоби, чистячі порошки, чистячі креми, засоби видалення накипу або гострі предмети.
- Не потрібно використовувати спеціальні миючі засоби для чищення після кожного використання. Очистіть прилад посудомийним засобом, теплою водою та м'якою тканиною або губкою та висушіть сухою тканиною з мікрофібри.
- Упевнитесь, що повністю витераєте залишки рідини після чищення та негайно відчіщаєте будь-яку їжу, яка бризкає під час готування.
- Не мийте будь-які компоненти приладу в посудомийній машині.

Поверхні з нержавіючої сталі

- Не використовуйте чистячі засоби, що містять кислоту або хлор, для очищення поверхонь та ручок з нержавіючої сталі.
- Поверхня з нержавіючої сталі може змінювати колір з часом. Це нормально. Після кожного використання очищайте миючим засобом, придатним для поверхонь з нержавіючої сталі.
- Чистіть м'якою мильною тканиною та рідким (не дряпаючим) миючим

засобом, придатним для нержавіючих поверхонь, обережно протираючи в одному напрямку.

- Негайно, не чекаючи видаляйте вапно, масло, крохмаль, молоко та білкові плями на нержавіючих і скляних поверхнях. Плями можуть іржавіти протягом тривалого часу.

Емальовані поверхні

- Після кожного використання очистіть емальовані поверхні за допомогою засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть його сухою тканиною.
- Якщо ваш виріб має функцію легкого очищення парою, ви можете зробити легке очищення паром від легких непостійних забруднень. (Див. розділ «Легке очищення паром»)
- Для видалення стійких плям можна використовувати очищувач для духовки та гриля, рекомендований на веб-сайті з інформацією про торгову марку придбаного вами виробу, а також металевий шкребок, що не дряпає поверхню. Не використовуйте очищувач, призначений для зовнішніх поверхонь духовки.
- Піч повинна охолонути для прибирання в зоні приготування. Чищення на гарячих поверхнях створить як пожежну небезпеку, так і може призвести до пошкодження поверхні з емалі.

Каталітичні поверхні

- Бічні стінки в зоні готування можуть бути покриті тільки емаллю або каталітичним стінками. Це залежить від моделі.
- Каталітичні стінки мають легку матову і пористу поверхню. Не слід очищати каталітичні стінки печі.
- Каталітичні поверхні поглинають олію завдяки її пористій структурі і починають блищати, коли поверхня насичена олією, в цьому випадку рекомендується замінити деталі.

Скляні поверхні

- При очищенні скляних поверхонь не використовуйте скребки з твердих металів та абразивні миючі матеріали. Вони можуть пошкодити скляну поверхню.

- Очистіть виріб за допомогою засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини з мікрофібри для скляних поверхонь, та висушіть його сухою тканиною.
- Якщо після чищення залишився миючий засіб, протріть його холодною водою і висушіть м'якою та сухою тканиною з мікрофібри. Залишки миючого засобу можуть пошкодити скляну поверхню наступного разу.
- Ні в якому разі не слід очищати висушені залишки на скляній поверхні зубчастими ножами, металевією губкою або подібними дряпаючими інструментами.
- Ви можете видалити плями кальцію (жовті плями) на скляній поверхні за допомогою комерційно доступного засобу для видалення накипу за допомогою засобу, с такими складовими як оцет або лимонний сік.
- Якщо поверхня сильно забруднена, нанесіть губкою засіб для чищення на пляму і довго чекайте, щоб вона зпрацювала. Потім очистіть скляну поверхню мокрою ганчіркою.
- Знебарвлення та плями на скляній поверхні це нормально та не є дефектами.

Пластикові деталі та пофарбовані поверхні

- Очистіть пластикові частини та пофарбовані поверхні за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть їх сухою ганчіркою.
- Не використовуйте тверді металеві скребки та абразивні чистячі засоби. Вони можуть пошкодити поверхні.
- Переконайтеся, що з'єднання частин приладу не залишаються вологими та з миючим засобом. В іншому випадку на цих з'єднаннях може виникнути корозія.

Чищення приладдя

Якщо інше не вказано в посібнику користувача, не мийте приладдя виробу в посудомийній машині.

Очищення панелі управління

- Під час очищення панелей та ручки регулятора, протріть панель та ручки вологою м'якою тканиною та висушіть сухою тканиною. Не знімайте ручки та прокладки під ними для чищення панелі управління. Так можна пошкодити панель управління та ручки.

- Під час чищення панелей з нержавіючої сталі та ручки регулятора не використовуйте засоби для чищення нержавіючої сталі на ручках та біля них. Індикатори навколо регуляторів можуть бути пошкоджені.
- Сенсорні кнопки слід очистити за допомогою вологої м'якої ганчірки та висушити сухою ганчіркою. Якщо ваш виріб має функцію блокування елементів управління, перед проведенням очищення панелі управління слід застосувати цю функцію. Інакше сенсорні кнопки можуть працювати неправильно.

Очищення внутрішньої частини духовки (зона приготування їжі)

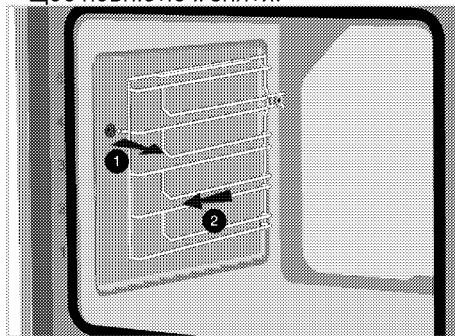
Дотримуйтеся кроків очищення, описаних у розділі «Загальна інформація про очищення» відповідно до типів поверхні у вашій духовці.

Очищення бічних стінок печі

Бічні стінки в зоні готування можуть бути покриті тільки емаллю або каталітичним стінками. Це залежить від моделі. Якщо є каталітична стінка, для отримання інформації зверніться до розділу «Каталітичні стінки». Якщо ваш виріб з решітчастою полицкою, зніміть решітчасту полицю перед чищенням бічних стінок. Потім завершіть очищення, як описано в розділі «Загальна інформація про очищення» відповідно до типу бічної стінки.

Щоб зняти бічні решітчасті полиці:

1. Зніміть передню частину решітчастої полицки, потягнувши її за бічну стінку у зворотному напрямку.
2. Потягніть решітчасту полицку до себе, щоб повністю її зняти.



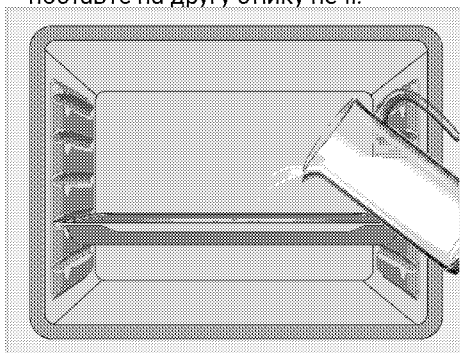
3. Для повторного закріпити полиці, кроки що застосовуються при їх вийманні, мають бути виконані від кінця до початку.

Легке чищення парою

Варіюється залежно від моделі виробу. Може не бути у вашому виробі.

Легке очищення можливо коли бруд (не надто довго чекаючи) розм'якшується паром, яка утворюється всередині печі, і краплі води конденсуються на внутрішніх поверхнях печі.

1. Вийміть усе приладдя з печі.
2. Налийте 500 мл води в деко печі і поставте на другу стійку печі.



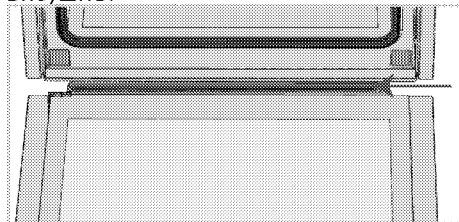
3. Встановіть духовку на режим легкого очищення паром і ввімкніть на 15 хвилин при 100 ° С.

Відкрийте дверцята негайно і протріть внутрішні поверхні духовки вологою губкою або ганчіркою. Відкриваючи дверцята пара буде виходити. Це може призвести до опіку. Будьте обережні, відкриваючи дверцята печі.

Використовуйте теплу воду з миючою рідиною, м'якою ганчіркою або губкою, щоб очистити стійкий бруд і протріть її сухою ганчіркою.

i Під час легкого режиму парового очищення вода, яка знаходиться в басейні біля основи духовки, щоб пом'якшити злегка утворені залишки / бруд у порожнині духовки, випаровуватиметься і конденсуватиметься в порожнині духовки та внутрішньому склі дверцят духовки, отже вода може капати коли дверцята духовки відчинені. Витріть конденсат, як тільки відкриються дверцята духовки.

Варіюється залежно від моделі виробу. Може не бути у вашому виробі. У каналі резервуару під духовкою може накопичуватися вода чи волога, що утворилися у наслідок конденсації. Після використання очистіть цей канал басейну вологою ганчіркою, а потім висушіть.



Очищення дверцят духовки

i Не використовуйте жорсткі абразивні чистячі засоби, металеві скребки, металеві мочалки або відбілювачі для чищення скла передніх дверцят печі.

Ви можете зняти дверцята печі та скляні дверцята для їх очищення. Як зняти дверцята та вікна, пояснено в розділах «Зняття дверцят печі» та «Зняття внутрішніх стекол дверцят». Вийнявши внутрішнє скло дверей, очистіть його за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть їх сухою ганчіркою. Протріть скло оцтом, а потім промийте його, щоб прибрати вапняний наліт, який може утворитися на склі духовки.

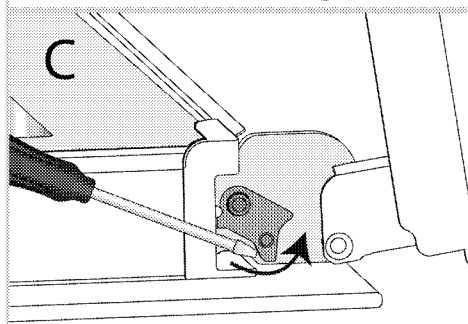
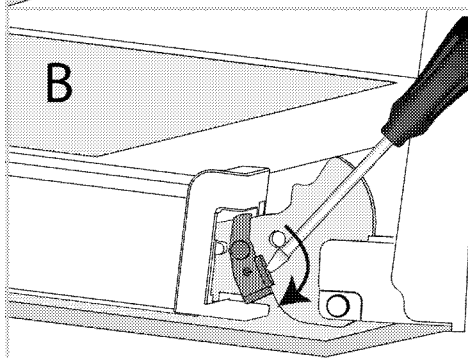
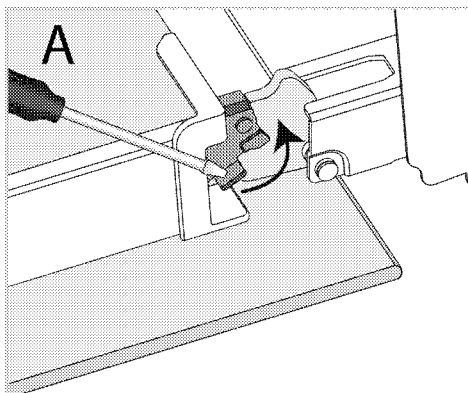
Зняття дверцят печі

1. Відкрийте дверцята печі.
2. Відкрийте затиски цоколя на передній панелі дверцят праворуч і ліворуч, натиснувши вниз, як показано на малюнку.

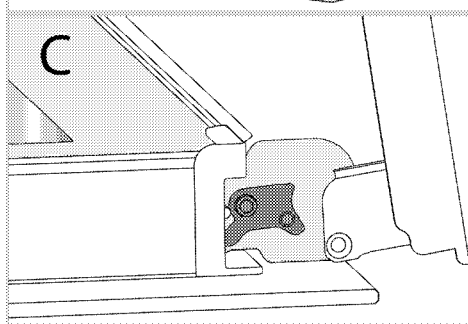
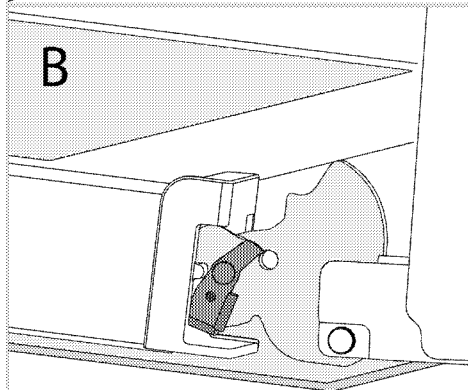
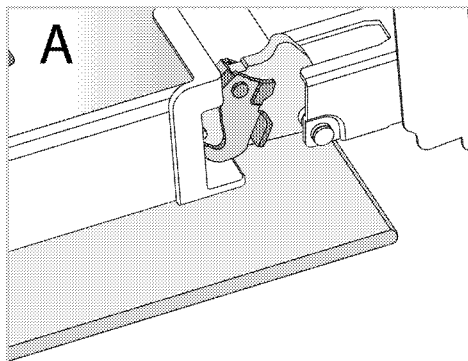
Тип шарніра (А), (В), (С) залежить від моделі виробу. На малюнках нижче показано, як відкрити всі типи петель. (А) петля типу доступна для звичайних типів дверей.

(В) петля типу доступна у типах м'яких дверей.

Петля типу (С) доступна у типах м'яких дверей, що відкриваються / закриваються.

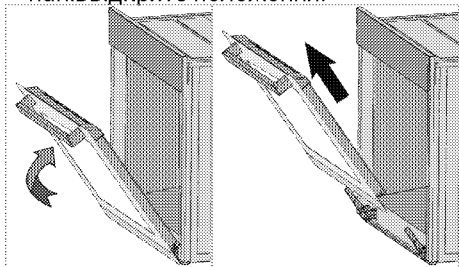


Шарнірний замок - закрите положення



Шарнірний замок - відкрите положення

3. Поставте дверцята духовки в напіввідкрите положення.



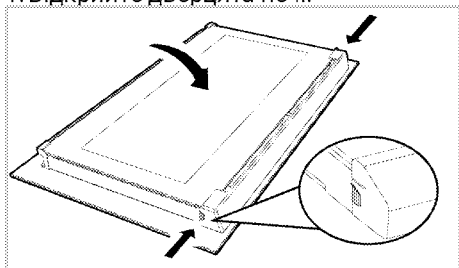
4. Потягніть дверцята вгору, щоб звільнити її з правої та лівої петель і вийняти її.

i Для повторного закріпити дверцят, кроки що застосовуються при їх вийманні, мають бути виконані від кінця до початку. Встановлюючи двері, обов'язково закрийте затиски шарніру.

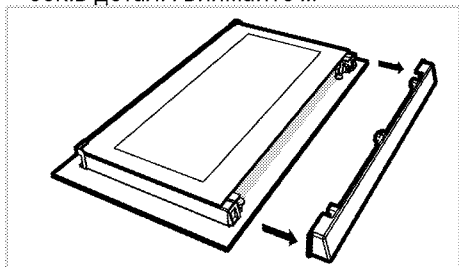
Зняття внутрішнього скла дверцят печі

Внутрішнє скло передніх дверцят виробу може бути видалено для чищення.

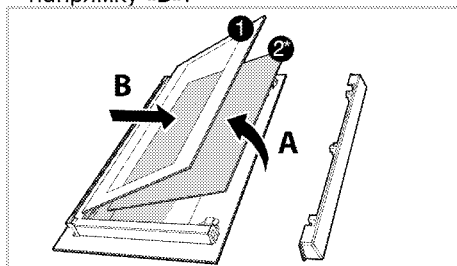
1. Відкрийте дверцята печі.



2. Потягніть пластикову деталь, прикріплену у верхній частині вхідних дверцят, до себе, одночасно натискаючи на точки тиску з обох боків деталі і виймайте її.



3. Як показано на малюнку, обережно підніміть найглибше скло до «А», а потім вийміть його, потягнувши в напрямку «В».



- 1 Сама остання внутрішня скляна панель
2* Внутрішня скляна панель (Може не існувати у вашому виробі.)

4. Якщо ваш виріб має внутрішнє скло (2), повторіть той самий процес, щоб від'єднати його (2).

5. Перший крок перегрупування дверей – зібрати внутрішнє скло (2).

Покладіть скошений край скла відповідно до скошеного краю пластикового слоту. (Якщо ваш виріб має внутрішнє скло). Внутрішнє скло (2) має бути прикріплене до пластикового слоту, найближчого до найглибшого скла (1).

6. Прикріплюючи найглибше скло (1), зверніть увагу на розміщення друкованої сторони скла на другому внутрішньому склі. Важливо розмістити нижні кути найглибшого скла (1), щоб відповідати нижнім пластиковим слотам.

7. Притисніть пластиковий компонент до рами, поки не почується звук «кляцання».

Чищення лампи печі

У випадку, якщо скляна дверцята лампи печі в зоні приготування забрудниться: очистіть за допомогою м'якого засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть сухою ганчіркою. У разі несправності лампи духовки ви можете замінити лампу духовки, дотримуючись інструкцій наступних розділів.

Заміна лампи духовки

⚠ Загальні попередження:

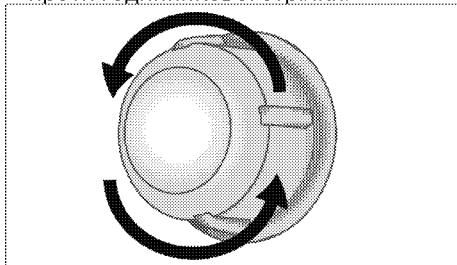
- Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом перед заміною лампи духовки, відключіть електричний роз'єм і зачекайте, поки

під охолоне. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!

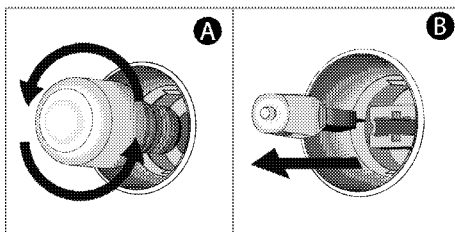
- У цій печі використовується лампа розжарювання потужністю менше 40 Вт, висотою менше 60 мм, діаметром менше 30 мм або галогенна лампа з розеткою типу G9, потужністю менше 60 Вт. Лампи придатні для роботи при температурі вище 300 °С. Лампи для духовки можна отримати у авторизованих сервісних агентів або техніка з ліцензією.
- Положення лампи може відрізнятись від того, як зображено на малюнку.
- Лампа, використана в цьому виробі, не підходить для освітлення домашніх приміщень. Мета цієї лампи — допомогти користувачеві побачити харчові продукти.
- Лампи, що використовуються в цьому виробі, повинні витримувати екстремальні фізичні умови, такі як температури вище 50 °С.

Якщо у вашій печі є кругла лампа,

1. Від'єднайте виріб від електромережі.
2. Зніміть скляну кришку, повернувши її проти годинникової стрілки.



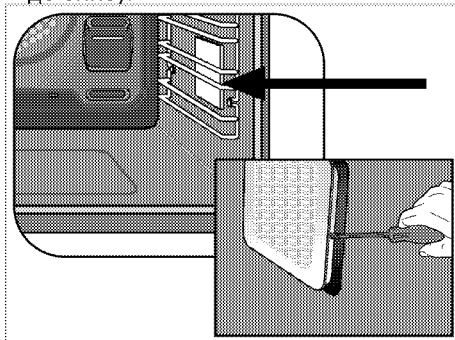
3. Якщо лампа духової шафи типу (А) показана на малюнку нижче, поверніть лампу духовки, як показано на рисунку, та замініть її новою. Якщо модель типу (В) — витягніть її, як показано на зображенні та замініть її новою.



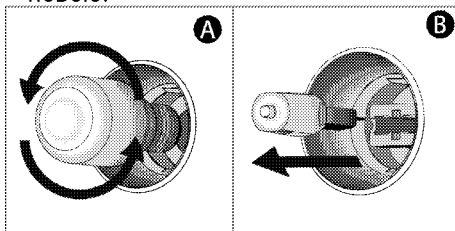
4. Установіть скляну кришку.

Якщо у вашій печі є квадратна лампа,

1. Від'єднайте виріб від електромережі.
2. Зніміть решітчасті полицьки відповідно до опису.



3. Підніміть захисну скляну кришку лампи за допомогою викрутки.
4. Якщо лампа духової шафи типу (А) показана на малюнку нижче, поверніть лампу духовки, як показано на рисунку, та замініть її новою. Якщо модель типу (В) — витягніть її, як показано на зображенні та замініть її новою.



5. Установіть скляну кришку та решітчасті полицьки.

8 Пошук та усунення несправностей

Якщо ви не можете усунути несправності, хоча ви виконали інструкції в цьому розділі, зверніться до авторизованого сервісного центру або ліцензованого спеціаліста чи торговельного представника, у якого ви придбали виріб. Ніколи не намагайтеся самостійно відремонтувати несправний виріб.

Під час використання з духової шафи виходить пара.

• Це нормально, якщо пара виходить під час роботи. >>> *Це не є несправністю.*

Під час приготування їжі створюються краплі води.

• Пара, яка утворюється під час приготування їжі, може конденсуватися і утворювати краплі води, коли вона потрапляє на холодні поверхні виробу. >>> *Це не є несправністю.*

При нагріванні та охолодженні виріб видає металеві шуми.

• При нагріванні металевих деталей вони можуть розширюватися і викликати шум. >>> *Це не є несправністю.*

Виріб не працює.

• Мережевий запобіжник несправний або спрацював. >>> *Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть їх або виконайте скидання.*
• Виріб не підключено до (заземленої) розетки. >>> *Перевірте підключення.*
• Кнопки / регулятори на панелі управління не функціонують. >>> *Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування клавіш, можливо ця функція була увімкнена. Будь ласка, вимкніть її.*

Не працює освітлення духової шафи.

• Несправна лампа духової шафи. >>> *Замініть лампу.*
• Вимкнено живлення. >>> *Перевірте наявність живлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть їх або виконайте скидання.*

Духова шафа не нагрівається.

• Можливо не було встановлено необхідний режим приготування та / або температуру. >>> *Встановіть необхідний режим приготування та / або температуру.*
• У моделях, оснащених таймером, неможливо змінити налаштування таймеру. >>> *Змініть час.*
• Вимкнено живлення. >>> *Перевірте наявність живлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть їх або виконайте скидання.*

(У моделях з таймером) Індикатор годинника блимає або вмикається позначка годинника.

• Мало місце попереднє відключення електроенергії. >>> *Відрегулюйте час / Вимкніть виріб та увімкніть його знову.*

Виробник: "Arçelik A.S."

"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445, Туреччина
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,
адреса: Бізнес Парк «Європсаж» 01033, м. Київ, вул. Сім'ї Прахових, 58/10, 1-й поверх,
тел/факс.: 0-800-500-4-3-2:

Термін служби десять років

Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити, зателефонувавши на гарячу лінію 0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць. Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.

