

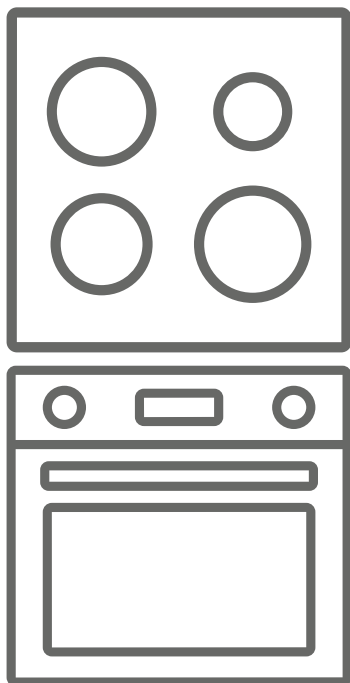


**SR** Ugrađena rerna i podešavanje ploče / Korisničko uputstvo

**EN** Built-in Oven and Hob Set / User Manual

**SI** Komplet vgradne pečice in grelne plošče/uporabniški priročnik

**MK** Вградена печка и плоча за готвење / Прирачник за корисник



**SET2111401**

## Hvala vam što ste odabrali naš proizvod.

Ovo Uputstvo za upotrebu sadrži važne sigurnosne informacije i uputstva za rukovanje i održavanje vašeg uređaja.

Molimo vas da pročitate ovo Uputstvo za upotrebu pre korišćenja vašeg uređaja i čuvajte ovo uputstvo za ubuduće.

Simbol	Tip	Značenje
	<b>UPOZORENJE</b>	Rizik od ozbiljne povrede ili smrti
	<b>RIZIK OD ELEKTRIČNOG UDARA</b>	Rizik od visokog napona
	<b>POŽAR</b>	Upozorenje: Rizik od požara / zapaljivi materijali
	<b>PAŽNJA</b>	Rizik od povrede ili štete
	<b>VAŽNA NAPOMENA</b>	Pravilno rukovanje sistemom

# SADRŽAJ


1.BEZBEDNOSNA UPUTSTVA.....	4
1.1 Opšta bezbednosna upozorenja.....	4
1.2 Instalaciona upozorenja.....	7
1.3 U toku korišćenja.....	8
1.4 U toku čišćenja i održavanja.....	9
2.INSTALACIJA I PRIPREMA ZA KORIŠĆENJE .....	11
2.1 Uputstva za instaliranje .....	11
2.2 Instaliranje uređaja .....	11
Instaliranje rerne.....	12
2.3 Električno povezivanje i bezbednost .....	13
3.FUNKCIJE PROIZVODA.....	14
4.KORIŠĆENJE PROIZVODA.....	16
4.1 Kontrole ploče.....	16
Tabela za kuvanje.....	19
4.2 Upotreba mehaničkog tajmera .....	19
5.ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE .....	21
5.1 Čišćenje .....	21
5.2 Održavanje .....	22
6.REŠAVANJE PROBLEMA & TRANSPORT .....	23
6.1 Rešavanje problema.....	23
6.2 Transport .....	23
7.TEHNIČKE SPECIFIKACIJE.....	24
7.1 Energetska klasa .....	24



# 1. BEZBEDNOSNA UPUTSTVA


- Pažljivo pročitajte sva uputstva pre korišćenja uređaja i držite ih na odgovarajućem mestu za referencu kada je to potrebno.
- Ovo uputstvo je pripremljeno za više od jednog modela tako da vaš uređaj možda neće imati neke funkcije koje su ovde opisane. Zato je važno da obratite naročitu pažnju na bilo koje cifre dok čitate uputstvo za korišćenje.

## 1.1 Opšta bezbednOsna upOzOrenja


- Ovaj uređaj mogu da koriste deca od 8 godina i starija i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim mogućnostima ili ona bez iskustva i znanja ako im je pruženo nadgledanje ili instrukcija u vezi sa korišćenjem uređaja na bezbedan način i ako razumeju opasnosti koje postoje. Deca ne treba da se igraju sa uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne treba da se izvrši od strane dece bez nadgledanja.

 **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi pristupni delovi postaju topli u toku korišćenja. Treba voditi računa da se izbegne dodirivanje elemenata koji greju. Držite decu mlađu od 8 godine podalje osim ako nisu stalno pod nadzorom.


  **UPOZORENJE:** Kuvanje na ploči bez nadzora sa masnoćom ili uljem može da bude opasno i može da dovede do požara. NIKADA ne pokušavajte da ugasite požar sa vodom, već isključite uređaj i zatim pokrijte plamen sa poklopcem ili ćebetom za požar.


 **OPREZ:** Proces kuvanja mora da se nadgleda. Kratkotrajni proces kuvanja mora da se neprekidno nadgleda

 **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Ne čuvajte stvari na površini za kuvanje.

 **UPOZORENJE:** Ako je površina napukla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost strujnog udara.

- Za modele koji uključuju poklopac ploče, očistite bilo šta što je iscurilo sa poklopca pre upotrebe i dozvolite da se kuvalo ohladi pre nego što zatvorite poklopac.
- Ne rukujte uređajem sa eksternim tajmerom ili odvojenim sistemom daljinske kontrole.
- U toku korišćenja, uređaj postaje topao. Treba voditi računa da se izbegne dodirivanje elemenata za grejanje unutar rerne.
- Ručke mogu da postanu tople nakon kratkog perioda korišćenja.
- Ne koristite jake abrazivne čistače ili mreže da očistite površine rerne. Mogu da ogrebu površinu što može da dovede do naprsnuća vrata od stakla ili štete na površinama.
- Ne koristite sredstva za čišćenje na paru za čišćenje uređaja.


 **UPOZORENJE:** Da biste izbegli mogućnost strujnih udara, postarajte se da uređaj bude isključen pre nego što zamenite lampu.

 **OPREZ:** Dostupni delovi mogu da budu topli kada se koristi kuvanje ili grilovanje. Neka deca budu podalje od uređaja kada se koristi.

- Vaš uređaj je proizveden u skladu sa primenjivim lokalnim i internacionalnim standardima i propisima.
- Održavanje i popravka moraju da se načine samo od strane ovlašćenih servisnih tehničara. Instalacija

i popravka koje je izvršena od strane neovlašćenih tehničara može da vas dovede u opasnost. Ne menjajte niti modifikujte specifikacije uređaja na bilo koji način. Nepravilni štitnici ploče mogu da izazovu nesreće.

- Pre povezivanja uređaja, postarajte se da lokalni distributivni uslovi (priroda gasa i pritisak gasa ili napon struje i frekvencija) i specifikacije uređaja budu kompatibilni. Specifikacije ovog uređaja su navedene na etiketi.

 **OPREZ:** Ovaj uređaj je dizajniran samo za kuvanje hrane i za korišćenje unutar domaćinstva. Ne treba da se koristi u bilo kojoj svrsi ili u drugim primenama, kao što su za korišćenje van domaćinstva, u komercijalnoj okolini ili za grejanje sobe.

- Ne koristite ručke vrata rerne da podignete ili pomerite uređaj.
- Sve moguće mere su se preuzele da bi se obezbedila vaša bezbednost. Pošto staklo može da se polomi, treba da budete pažljivi dok čistite kako biste izbegli ogrebotine. Izbegavajte udaranje ili kucanje po staklu sa dodacima.
- Postarajte se da dovodni kabl nije zaglavljen ili oštećen u toku instalacije. Ako je produžni kabl oštećen, mora biti zamenjen od strane proizvođača, njegovog uslužnog agenta ili slično kvalifikovanih osoba kako bi se sprečila opasnost.
- Ne dajte deci da se penju na vrata rerne ili da sede na njoj dok je otvorena.
- Molimo vas da držite decu ili životinje podalje od uređaja.

## 1.2 INSTALACIONA UPOZORENJA

- Ne rukujte uređajem pre nego što je u potpunosti instaliran.
- Uređaj mora da bude instaliran od strane ovlašćenog tehničara. Proizvođač ne odgovara za bilo kakve štete koje mogu da se izazovu od strane defektivnih zamena i instalacija od strane neovlašćenih ljudi.
- Kada se uređaj otpakuje, postarajte se da nije oštećen u toku transporta. U slučaju bilo kakvog defekta ne koristite uređaj i odmah kontaktirajte kvalifikovanog servisnog agenta. Pošto materijali koji se koriste za pakovanje (najlon, heftalice, stiropor...itd.) mogu da izazovu štetne efekte nad decom, treba da se sakupe i odmah uklone.
- Zaštitite svoj uređaj od atmosferskih efekata. Ne izlažite ga efektima kao što su sunce, kiša, sneg, prašina ili previše vlažnosti.
- Materijali oko uređaja (npr. ormarići) moraju da budu u stanju da izdrže minimalnu temperaturu od 100 °C.
- Uređaj ne sme da bude instaliran iza dekorativnih vrata, kako bi se izbeglo pregrevavanje.

### 1.3 U TOKU KORIŠĆENJA

- Kada prvi put koristite rernu, možda ćete primetiti određeni miris. Ovo je skroz normalno i izazvano je od strane materijala za izolaciju na elementima grejača. Preporučujemo da, pre korišćenja rerne po prvi put, ostavite rernu otvorenom i da je podesite pri maksimalnoj temperaturi na 45 minuta. Postarajte se da okolina u koju je proizvod instaliran bude dobro ventilisana.
- Pazite kada otvarate vrata rerne u toku ili nakon kuvanja. Vrela para iz rerne može da izazove opekotine.
- Ne stavljajte zapaljive ili sagorive materijale u ili u blizinu uređaja kada on radi.
- Uvek koristite rukavice za rernu da biste uklonili i zamenili hranu u rerni.
- Ni pod kojim uslovima ne treba rerna da bude prekrivena aluminijumskom folijom jer može da dođe do pregrevanja.
- Ne stavljajte posuđe ili poslužavnike za pečenje na osnovu rerne dok kuvate. Osnova postaje jako vruća i šteta može da se izvrši nad proizvodom.



Ne ostavljajte rernu bez nadzora dok kuvate tvrdim ili tečnim uljem. Može da se zapali pod ekstremnim grejnim uslovima. Nikada ne sipajte vodu na plamen koji je izazvan uljem, umesto toga isključite rernu i pokrijte pleh poklopcem ili prekrivačem za požar.

- Uvek postavljajte tiganj preko centra zone za kuvanje i okrenite ručke na bezbednu poziciju tako da ne mogu da se udare ili uhvate.
- Ako se proizvod neće koristiti duži vremenski period, isključite glavni kontrolni prekidač.




- Postarajte se da dugmad kontrolnog uređaja uvek bude na poziciji „0“ (stop) poziciji kada se uređaj ne koristi.
- Tacne se nagnju kada se izvuku. Pazite da ne prospete ili ispustite vruću hranu dok je uklanjate iz rerne.
- Ne stavljajte ništa na vrata rerne kada su otvorena. Ovo može da debalansira rernu ili ošteti vrata.
- Ne kačite peškire, krpe ili garderobu na uređaj ili na njegove ručke.


#### **1.4 U TOKU ČIŠĆENJA I ODRŽAVANJA**

- Postarajte se da je uređaj isključen pri glavnom napajanju pre nego što izvršite čišćenje ili održavanje.
- Ne uklanjajte kontrolnu dugmad da biste očistili kontrolnu tablu.
- Da biste održali efikasnost i bezbednost uređaja, preporučujemo da uvek koristite originalne rezervne delove i da pozovete ovlašćene servisne agente u slučaju potrebe.

#### **CE izjava o usklađenosti**

 Izjavljujemo da naši proizvodi zadovoljavaju primenljive evropske direktive, odluke i propise, kao i zahteve navedene u naznačenim standardima.

Ovaj uređaj je projektovan za korišćenje samo u svrhe kuvanja kod kuće. Svaka druga upotreba (kao što je zagrevanje prostorije) je nepravilna i opasna.

 Uputstvo za upotrebu važi za nekoliko modela. Možda ćete primetiti razlike između ovog uputstva i vašeg modela.

## Odlaganje vaše stare mašine



Simbol na ovom proizvodu ili na njegovom pakovanju ukazuje na to da se ovaj proizvod ne može smatrati kućnim otpadom. Umesto toga, treba da se preda na sabirno mesto za reciklažu električne i elektronske opreme.

Pravilnim odlaganjem ovog proizvoda pomažete u sprečavanju mogućih negativnih posledica po životnu okolinu i zdravlje ljudi, do kojih bi došlo usled neodgovarajuće obrade otpada ovog proizvoda. Detaljnije informacije o reciklaži ovog proizvoda potražite u vašoj opštini, komunalnoj službi ili u prodavnici u kojoj ste kupili ovaj proizvod.

## 2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA KORIŠĆENJE

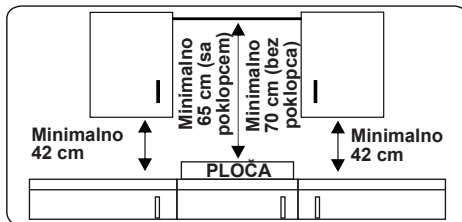
**UPOZORENJE:** Ovaj uređaj mora da instalira ovlašćeni servisni predstavnik ili kvalifikovani tehničar, u skladu sa instrukcijama u ovom vodiču i u skladu sa trenutnim lokalnim propisima.

- Nepravilna instalacija može da izazove štetu i kvar, za šta proizvođač ne prihvata nikakvu odgovornost i garancija neće biti važeća.
- Pre instalacije, postarajte se da lokalni distributivni uslovi (napon struje i frekvencija) i zahtevi uređaja budu kompatibilni. Uslovi podešavanja ovog uređaja su navedeni na etiketi.
- Zakoni, ukazi, direktive i standardi na snazi u zemlji korišćenja treba da se poštuju (bezbednosne regulative, pravilno recikliranje u skladu sa propisima, itd.)

### 2.1 uputstva za Instaliranje

#### Opšta uputstva

- Nakon uklanjanja materijala za pakovanje sa uređaja i njegovih dodataka, proverite da uređaj nije oštećen. Ako sumnjate u oštećenje, ne koristite ga i odmah kontaktirajte ovlašćenog servisnog predstavnika ili kvalifikovanog tehničara.
- Postarajte se da nema zapaljivog ili materijala koji može da se upali u blizini, kao što su zavese, ulje, krpe itd. koje može vatra da uhvati.
- Gornji deo i nameštak oko uređaja moraju da budu napravljeni od materijala koji su otporni na temperature iznad 100 °C.
- Ako je poklopac kuvala ili visećeg dela instaliran iznad uređaja, bezbednosno rastojanje između gornjeg dela za kuvanje i bilo kojeg visećeg dela/ poklopcu kuvala treba da bude onako kako je prikazano ispod.



- Uređaj ne treba da se instalira direktno iznad mašine za pranje posuđa, frižidera, zamrzivača, mašine za pranje ili uređaja za sušenje veša.

### 2.2 Instaliranje uređaja

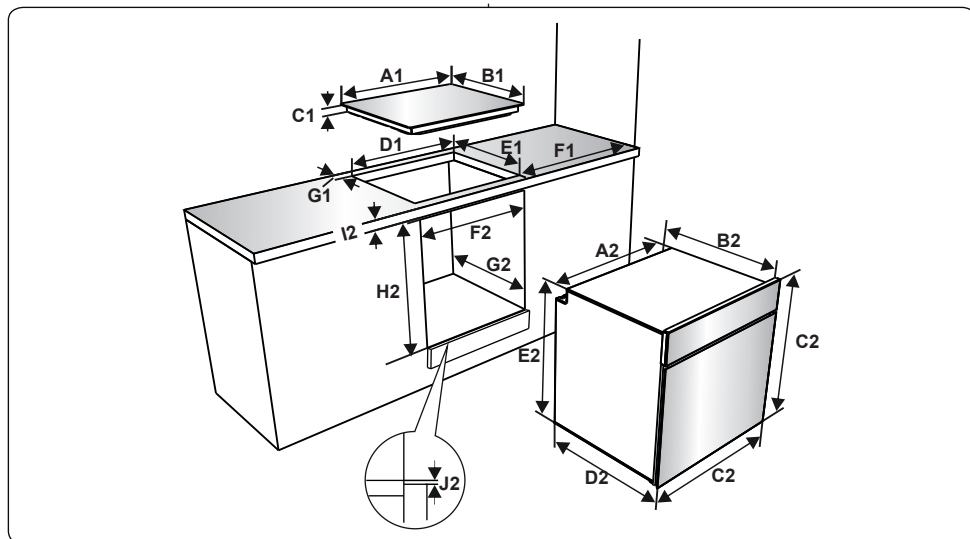
Uređaji su dostavljeni sa opremom za instalaciju i mogu da se instaliraju u radnom delu uz odgovarajuće dimenzije. Dimenzije ploče i instalacija rerne date su ispod.

#### Instalacione dimenzije za ploču

A1 (mm)	590	E1 (mm)	490
B1 (mm)	520	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	41	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

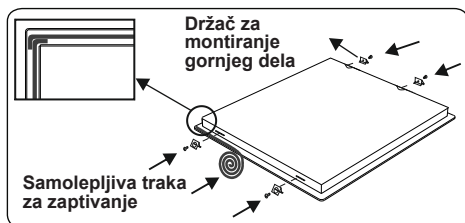
#### Instalacione dimenzije za rernu

A2 (mm)	557	E2 (mm)	574
B2 (mm)	550	min. F2 (mm)	560-580
C2 (mm)	595	min. G2 /J2 (mm)	555/5
D2 (mm)	575	H2 (mm)	600
I2(mm)	25		



### Instaliranje ploče

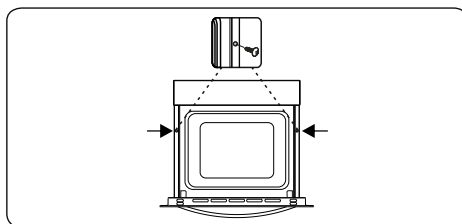
- Primenite dostavljenu jednostranu samolepljivu traku kroz oko nižih uglova gornjeg dela za kuvanje. Ne razvlačite ga.



- Zašrafite 4 držača za montiranje gornjeg dela na bočne zidove uređaja.
- Ubacite uređaj u otvor.

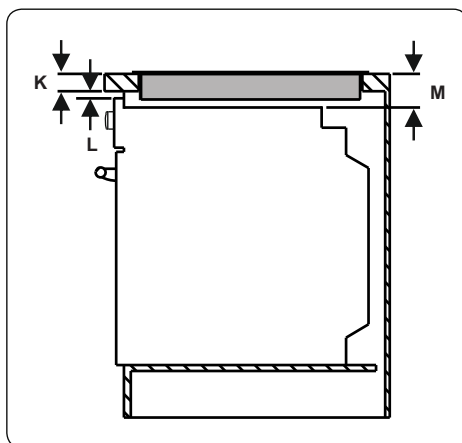
### Instaliranje rerne

- Nakon vršenja električnih povezivanja, ubacite rernu u ormarić gurajući je napred. Otvorite vrata rerne i ubacite 2 šrafova u rupe koje su locirane na okviru rerne. Dok okvir proizvoda dodiruje drvenu površinu ormarića, zategnite šrafove.



### Ako je rerna instalirana ispod ploče:

- Debljina radnog dela, razdaljina između ploče i rerne mora biti kao što je prikazano ciframa za cirkulaciju vazduha.



min. K (mm)	25	min. M (mm)	49
min. L (mm)	5		

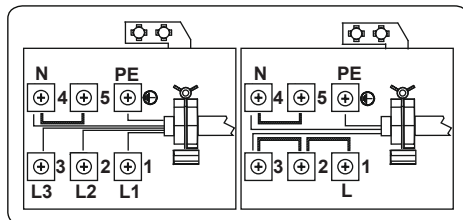
### 2.3 ELEKTRIČNO POVEZIVANJE I BEZBEDNOST

**!** **UPOZORENJE:** Električno povezivanje ovog uređaja treba da se izvrši od strane ovlašćenog servisnog predstavnika ili kvalifikovanog električara, u skladu sa instrukcijama u ovom vodiču i u skladu sa trenutnim lokalnim propisima.

**!** **UPOZORENJE: OVAJ UREĐAJ MORA DA SE UZEMLJI.**

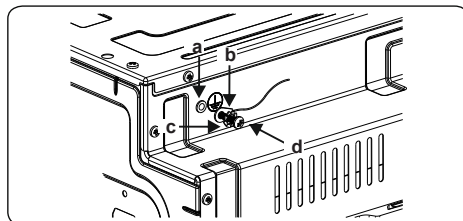
- Pre povezivanja uređaja na dovod napajanja, nivo snage struje uređaja (navedenog na ploči identifikacije uređaja) mora da se proveri zarad provere odgovaranja dostupnim dovodima napona a glavni napon povezivanja struje treba da bude u mogućnosti da ispoštuje rad snage uređaja (takođe je navedeno na ploči identifikacije).
- U toku instalacije, molimo vas da se uverite da se koriste izolirani kabovi. Nepravilno povezivanje može da ošteti vaš uređaj. Ako je glavni kabl oštećen i treba da se zameni, ovo treba da izvrši kvalifikovana osoba.
- Ne koristite adaptere, višestruke utičnice i/ili produžne kablove.
- Kabl za dovod treba da se čuva podalje od vrelih delova uređaja i ne sme da se savije ili kompresuje. U suprotnom će kabl biti oštećen, što će dovesti do kratkog spoja.
- Ako uređaj nije povezan na glavni kabl utičnicom, prekidač za sve polove (sa najmanje 3 mm mesta za kontakt) mora da se koristi kako bi se ispunile bezbednosne regulative.
- Uređaj je dizajniran za dovod napajanja od 220-240 V ~ i 380-415 V 3N~. Ako se vaš dovod razlikuje, kontaktirajte ovlašćenog servisnog zaposlenog ili kvalifikovanog električara.
- Kabl za napajanje (H05VV-F) mora da bude dovoljno dug da se poveže na uređaj, čak i ako uređaj stoji ispred ormarića.
- Postarajte se da sva povezivanja budu adekvatno zavrnutu.

- Fiksirajte kabl za napon u stezniku za kabl a zatim zatvorite poklopac.
- Povezivanje kutije za izvod se nalazi na kutiji za izvod.



- Instalacija žuto-zelenog kabla za uzemljenje treba da se izvrši kao što je prikazano na slici koristeći šraf i perač koji se nalaze u kesi za dokumente. Ova procedura treba da se primeni kada je rena instalirana.

a	Navrtanj	c	Pranje
b	Kabl za uzemljenje	d	Šraf

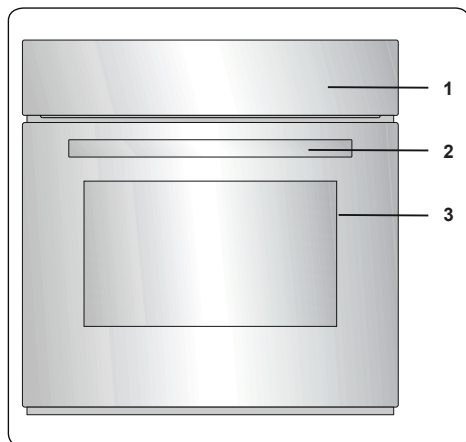


### 3. FUNKCIJE PROIZVODA

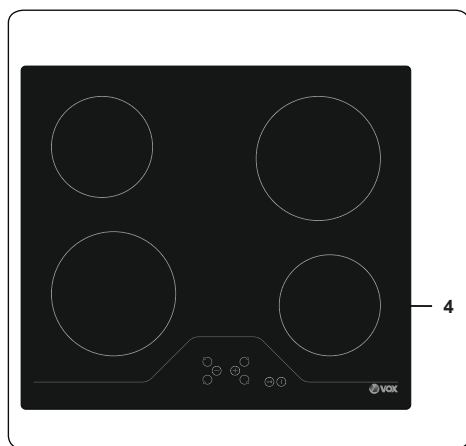


**Važno:** Specifikacije za proizvod se razlikuju i izgled vašeg uređaja može da se razlikuje od onog prikazanog na slikama ispod.

#### Spisak komponenti

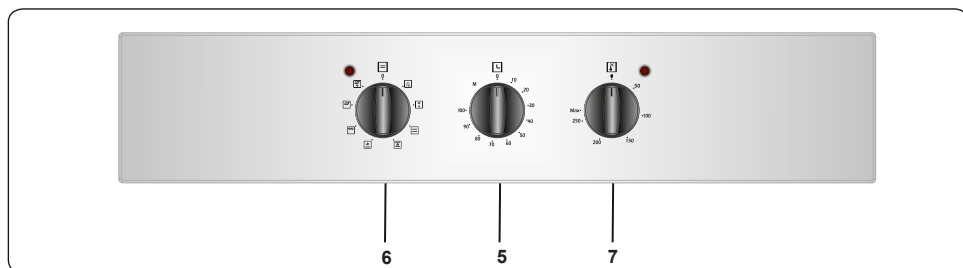


1. Kontrolna tabla
2. Ručka vrata rerne
3. Vrata rerne



4. Električni grejač

## Kontrolna tabla



5. Tajmer

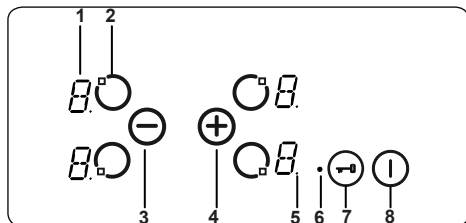
6. Kontrolno dugme za funkcionisanje rene

7. Dugme za termostat rene

## 4. KORIŠĆENJE PROIZVODA

### 4.1 KONTROLE PLOČE

Ploča se kontroliše pritiskajući odgovarajuće elektronsko dugme. Svako dugme koje se pritisne ima zvučni signal.



- 1- Prikaz grejača
- 2- Aktivni/Deaktivni grejač
- 3- Smanjenje podešavanja toplote
- 4- Povećanje podešavanja toplote
- 5- Decimalna tačka
- 6- Indikator zaključavanja ključa
- 7- Zaključavanje ključa
- 8- Uključeno/Isključeno

Opisi režima		
Režim pripravnosti	S-režim	Glavni dovod se primenjuje na kontrolu ploče i svi prikazi grejača su isključeni ili je prikaz postojeće toplote aktivan.
Režim-rukovanja	B-režim	Bar jedan prikaz grejača pokazuje podešavanje toplote između '0' i '9'.
Režim zaključavanja	VR-režim	Kontrola ploče je zaključana.

### Uključivanje i isključivanje uređaja

Ako je uređaj u režimu pripravnosti, stavljen je u režim rukovanja pritiskajući dugme Uključeno/Isključeno (1) najmanje 1 sekundu. Zvučni signal će se čuti da bi pokazao uspešnu radnju.

„0“ će se pojaviti na prikazima grejača i sve decimalne tačke grejača će blještati (1 sekunda uključeno, 1 sekunda isključeno).

Ako nema rukovanja u roku od 10 sekundi, prikazi svih grejača će se isključiti.

Ako su prikazi isključeni, grejač će se poslati u režim pripravnosti.

Ako se pritisne (1) duže od 2 sekunde (u režimu rukovanja), uređaj je isključen i ponovo podešen na S-režim. Uređaj može da se isključi pritiskajući (1) bilo kada; čak

i ako su simultano druga dugmad pritisnuta.

Ako postoji postojeća toplota od grejača, ovo će ukazati na isto podešavanje toplote na prikazu grejača.

### Biranje grejača

Ako je jedan grejač izabran sa odgovarajućim aktivnim/neaktivnim dugmetom za grejanje (2), decimalna tačka prikaza grejača blješti. Za izabrani grejač, možete da podesite nivo toplote između 1 i 9 pritiskajući dugmad za podešavanje toplote (+ ili -).

Dugmad moraju da se pritisnu u roku od 3 sekunde izabranog grejača, u suprotnom će izbor grejača biti izbrisan a podešavanje decimalne tačke grejača će nestati. Ako nema daljih rukovanja u roku od 10 sekundi, grejač se vraća u S-režim.

Podešavanje toplote može uvek da se promeni pritiskajući (+ ili -). Dostupna podešavanja su između 1 i 9.

Svako rukovanje dugmetom ili promena svakog prikaza je oglašeno zvučnim signalom.

### Podesite nivo kuvanja sa i bez pojačanog grejanja

Svi grejači su opremljeni sa funkcijom podspešenom toplotom.

Ako je neophodno podspešivanje toplote, podesite toplotu na trenutni nivo do nivoa 9 pritiskajući samo (-) dugme. Kada se dostigao nivo 9, pritisnite (+) da aktivirate podspešivanje toplote. Prikaz će blještati „A“ menjajući se sa vrednošću podešavanja toplote „9“ da bi prikazao da je podspešivanje toplote aktivno.

Ako je podspešivanje toplote aktivno, grejač će raditi sa maksimalnim napajanjem neko vreme u zavisnosti od podešavanja toplote izabranog pre nego što je podspešivanje toplote aktivirano.

Jednom kada se vreme podspešivanje toplote završi samo će se podešavanje toplote biti na prikazu grejača.

### Podspešivanje toplote može da se deaktivira pritiskajući (-) dok podešavanja toplote ne prikaže „0“.

### Isključite individualne grejače


Grejač može da se isključi na 3 različita načina:

- Simultano pritiskanje (+) i (-) dugmad
- Smanjenje podešavanja toplote na „0“ pritiskajući (-) dugme



- Korišćenje funkcije isključivanja tajmera za odgovarajući grejač

### Simultano rukovanje ⊕ i ⊖ dugmad

Odgovarajući grejač mora da se izabere sa dugmetom za grejanje aktivno/deaktivno , decimalna tačka u vezi sa prikazom grejača će zatim blještati. Da biste isključili grejač, ⊕ i ⊖ mora simultano da se pritisne. Čuće se zvučni signal i „0“ će se pojaviti na prikazu podešavanja toplote kada je ovo uspešno.

Ako je tajmer aktivan za izabrani grejač, „0“ će se pojaviti na grejaču i prikazima tajmera a indikator zone kuvanja i funkcija tajmera će se oba isključiti.

Ako postoji postojeća toplota koja je ostala za ovaj grejač, to će biti ukazano od strane „H“ na prikazu podešavanja toplote.

### Smanjenje podešavanja toplote na „0“ rukujući ⊖ dugmetom

Grejač takođe može da se isključi smanjujući podešavanje grejanja na „0“. Ovo će izazvati da se decimalna tačka grejača, indikator zone kuvanja i prikaz tajmera takođe isključe.

Ako postoji postojeća toplota koja je ostala za ovaj grejač, to će biti ukazano od strane „H“ na prikazu podešavanja toplote.


### Korišćenje funkcije isključivanja tajmera za odgovarajući grejač (ako je dostupno)


Kada se odbrojava do nule, tajmer će se zaustaviti, odgovarajući prikaz grejača će pokazati „0“ a prikaz tajmera će pokazati „00“. Odgovarajući indikator zone kuvanja će nestati.

Dodeljeni indikator dualne/troduple zone izbora se takođe gubi ako je aktivan.


Pored toga, zvučni signal će se čuti kada se tajmer zaustavi. Pritiskanje bilo kojeg dugmeta će utišati tajmer.

### Zaključavanje ključa

Funkcija zaključavanja dugmeta se koristi za podešavanje 'bezbednog režima' na uređaju i može da se koristi samo u režimu rada (B-režim). Funkcija zaključavanja postaje aktivna ako je dugme za zaključavanje  pritisnuto najmanje 2 sekunde. Ovu operaciju potvrđuje zvučni signal i indikator zaključavanja dugmeta će blještati da ukaže da je grejač zaključen.


Ako je grejač zaključen, biće moguće isključiti uređaj pritiskajući , sva druga dugmad su blokirana i neće biti moguće napraviti bilo kakva podešavanja pritiskajući dugmad. Ako je bilo koje drugo dugme

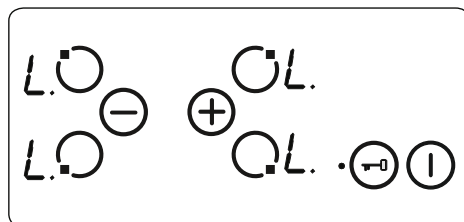
pritisnuto u režimu zaključavanja, zvučni signal će se čuti a indikator zaključavanja dugmeta će blještati.

Samo isključivanje rukovanjem, pritiskajući  je moguće. Međutim, ako je uređaj isključen, ne može se ponovo pokrenuti bez otključavanja.


### Zaključavanje za decu

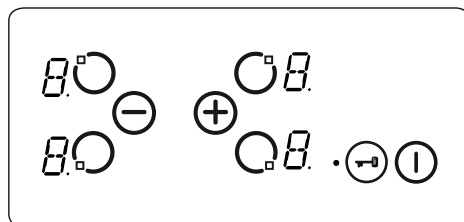
Funkcija zaključavanja za decu se koristi da se zaključa uređaj u komplikovanom procesu iz nekoliko koraka. Zaključavanje za dete (i otključavanje) je dostupno samo u S-režimu.

Prvo,  mora da se pritisne dok se ne čuje zvučni signal, zatim ⊕ i ⊖ mora simultano da se pritisne najmanje 0,5 sekundi, ali ne duže od 1 sekunde. Nakon ovoga, pritisnite ⊕ da aktivirate zaključavanje za decu. Sva četiri prikaza grejača će pokazati kao potvrdu „L“.



U slučaju da minut podsetnik još uvek radi, nastaviće dok se „00“ ne dostigne i tajmer se ne čuje. Nakon potvrde o isticanju tajmera, uređaj je u potpunosti zaključen. Nijedno dugme ne može da se koristi dok god je uređaj zaključen.

Zaključavanje za decu može da se deaktivira na isti način na koji je aktivirano. Nakon što pritisnete  čuje se zvučni signal, ⊕ i ⊖ mora da se simultano pritisne najmanje 0,5 sekundi, nakon toga se pritiska ⊖ samo. Kao potvrda uspešnog otključavanja, „L“ neće više biti prikazano.



## Bezbednosne funkcije kontrole na dodir

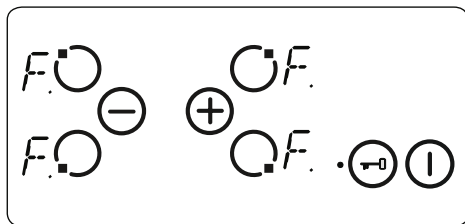
Sledeće bezbednosne funkcije su dostupne da bi se izbegla nenamerna rukovanja.

### Prekidanje bezbednosnog senzora

Senzor nadgledanje je uključeno da bi se sprečio uređaj od neželjenog rada dugmadi. U slučajevima kada su jedno ili više dugmadi pritisnuti duže od 12 sekundi, zvučni signal će se čuti na deset minuta da ukaže na nepravilan rad. Na primer, objekat može biti postavljen na dugme, ili može postojati greška u senzoru i tako dalje.

Bezbednosno isključivanje će izazvati da ploča ode u S-režim i svi prikazi grejača će blještati „F“. Ako više ne postoji pogrešna operacija, i vizuelni i zvučni signali će nestati.

Ako je postojeća toplota prisutna, „H“ će biti prikazano na svim prikazima grejača.

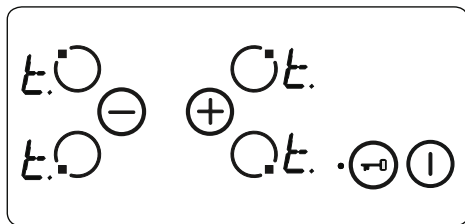


### Isključivanje previsoke temperature

Usled kontrola koje su blizu grejaču u sredini prednjeg dela ploče, može da se desi da nepravilno postavljena šerpa ne oseti senzor bezbednosti isključivanja pa će se ploča ugrevati na vrlo visoku temperaturu. Ovo čini da staklo i dugmadi budu opasni za dodirivanje.

Da bi se sprečila šteta kontrolne ploče, kontrole stalno nadgledaju temperaturu i isključuju je ako dođe do pregrevanja.

Ovo će pokazati slovo „t“ na prikazu grejača dok se temperatura ne smanji.



Kada temperatura padne, „t“ na prikazu grejača će nestati a kontrola jedinice ploče

će se ponovo vratiti u S-režim. Ovo znači da korisnik može da ponovo aktivira uređaj dodirujući ①.

### Ograničenja vremena rukovanja

Jedinica kontrole ploče ima ograničenje u vremenu rukovanja. Ako podešavanje toplote za grejač nije promenjeno neko vreme, grejač će se automatski isključiti. „0“ će se prikazati 10 sekundi, međutim može ostati neke preostale toplote. Ograničenje vremena rukovanja zavisi od izabranog podešavanja toplote.


Nakon automatskog isključivanja grejača, kao što je iznad opisano, grejač može da se koristi i maksimalno vreme rukovanja za ovo podešavanje toplote je primenjeno.

### Funkcije prisutne toplote


Nakon svih procesa kuvanja postoji nešto toplote koja se čuva u vitrokeramičkom staklu koja se zove prisutna toplota. Uređaj okvirno može da izračuna koliko je toplo staklo. Ako je izračunata temperatura veća od + 60 ° C, onda će ovo biti ukazano odgovarajućim prikazom toplote dok god je izračunata temperatura iznad + 60 ° C, čak i kada je uređaj isključen.

Indikator preostale toplote ima najniži prioritet i pregažen je svim drugim prikazom vrednosti, uključujući bezbednosno isključivanje i prikaz greške koda. Kada je napon dostavljen ploči nakon prekida u napajanju, indikator prikaza preostale toplote će blještati. Ako grejač ima preostalu toplotu veću od + 60 ° C pre nego što se prekid napajanja pojavio, prikaz će blještati dok preostala toplota ostane ili dok se grejač ne izabere za drugu radnju kuvanja.

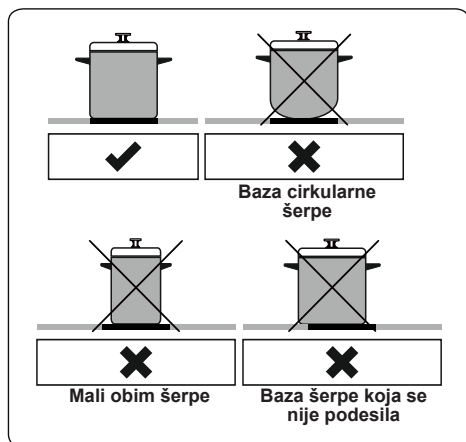
### Nagoveštaji i saveti

 **Važno:** Kada keramički grejači rade pri većim podešavanjima toplote, ugrevana područja mogu da se vide kao da se uključuju i isključuju. Ovo je zbog bezbednosnog uređaja, koji sprečava staklo da se pregreje. Ovo je normalno pri visokim temperaturama, ne izazivajući štetu na ploči i malo odlaganja u vremenu kuvanja.

### UPOZORENJE:

-  Nikada ne rukujte pločom bez tiganja na zoni kuvanja.
- Koristite samo ravne šerle sa dovoljno debelom osnovom.
- Postarajte se da dno tiganja bude suvo pre nego što ga stavite na ploču.

- Dok zona za kuvanje radi, važno je postarati se da tiganj bude pravilno centriran iznad zone.
- Kako bi se sačuvala energija, nikada ne koristite tiganj sa različitim opsezima na ploči koja se koristi.



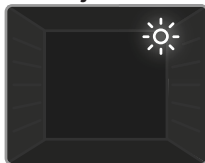
- Ne koristite tiganje sa neravnim dnom jer mogu da ogrebu površinu od staklene keramike.
- Ako je moguće, uvek stavljajte poklopce na posude da biste izbegli gubljenje toplote.
- Temperatura pristupnih delova može da postane visoka dok uređaj radi. Neka deca i životinje budu podalje od ploče u toku rada i dok se u potpunosti ne ohladi nakon rukovanja.
- Ako primetite procep na delu za kuvanje, mora odmah da se isključi i zameni od strane ovlašćenog servisnog zaposlenog lica.

Tabela za kuvanje

Funkcija	Sudovi			
Statični	Lisnato testo	1 - 2	170-190	35-45
	Torta	1 - 2	170-190	30-40
	Kolačići	1 - 2	170-190	30-40
	Gulaš	2	175-200	40-50
	Piletina	1 - 2	200	45-60

Ventilator	Lisnato testo	1 - 2	170-190	25-35
	Torta	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Kolačići	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Gulaš	2	175-200	40-50
	Piletina	1 - 2	200	45-60
Roštiljanje	Ćufte na roštilju	4	200	10-15
	Piletina	*	190	50-60
	Kotlet	3 - 4	200	15-25
	Biftek	4	200	15-25

## Funkcije rerne



### Svetiljka rerne:

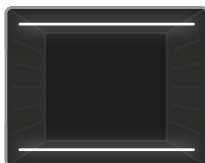
Uključuje se samo svetiljka rerne. Ostaće uključena za vreme kuvanja.



### Funkcija odmrzavanja:

Svetiljka za upozorenje na rerni će se upaliti i ventilator će početi da radi. Za upotrebu funkcije odmrzavanja,

stavite zamrznutu hranu u rernu na policu postavljenu u trećem ležištu od dna. Preporučuje se da postavite pleh ispod hrane koja se odmrzava, da biste prikupili vodu koja se sakuplja usled topljenja leda. Ova funkcija neće skuvati ili ispeći vašu hranu, samo će pomoći odmrzavanje.



### Funkcija statičko pečenje:

Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, i donji i gornji grejači će početi da rade. Funkcija statičko pečenje emituje

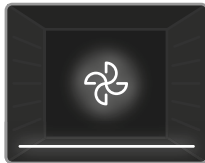
toplotu, i obezbeđuje ravnomerno spremanje hrane. To je idealno za pripremu kolača, torti, pečene testenine, lazanje i pice. Preporučuje se prethodno zagrevanje rerne oko 10 minuta i najbolje se priprema kada se u ovoj funkciji koristi samo jedna policica.



### Funkcija ventilatora:

Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, donji i gornji grejači i ventilator će početi da rade. Ova funkcija je

dobra za pečenje peciva. Pečenje se obavlja putem donjeg i gornjeg grejača u rerni i putem ventilatora koji omogućava cirkulaciju vazduha, što će omogućiti blagi efekat roštilja na hrani. Preporučuje se da prethodno zagrežete rernu oko 10 minuta.



### Funkcija donjeg grejanja i ventilator:

Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, i donji grejač i ventilator će početi da rade.

Ventilator i funkcija donji grejač su idealni za pripremu hrane, kao što je pica, ravnomerno za kratak period. Dok ventilator jednako raspoređuje toplotu u rerni, donji grejač peče hranu. Preporučuje se da prethodno zagrežete rernu oko 10 minuta.

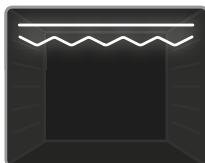


### Funkcija roštilja:

Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, i gornji grejač će početi da radi. Ova funkcija se koristi za roštiljanje

hrane i tostove na gornjim policama rerne. Blago nanesite ulje na rešetku da biste sprečili da se hrana zalepi i postavite hranu na centar rešetke. Uvek stavite pleh ispod hrane u cilju prikupljanja ulja ili masti koji kaplju. Preporučuje se da prethodno zagrežete rernu oko 10 minuta.

**⚠ Upozorenje:** Prilikom roštiljanja, vrata rerne moraju biti zatvorena, a temperaturu rerne treba podesiti na 190°C.

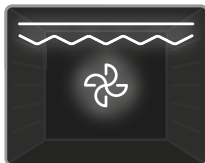


### Funkcija brzog roštiljanja:

Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, i gril i gornji grejači će početi da rade.

Funkcija se koristi za brže roštiljanje i za hranu sa većom površinom, kao što je meso. Koristite gornje police rerne. Blago nanesite ulje na rešetku da biste sprečili da se hrana zalepi i postavite hranu na centar rešetke. Uvek stavite pleh ispod hrane u cilju prikupljanja ulja ili masti koji kaplju. Preporučuje se da prethodno zagrežete rernu oko 10 minuta.

**⚠ Upozorenje:** Prilikom roštiljanja, vrata rerne moraju biti zatvorena, a temperaturu rerne treba podesiti na 190°C.



### Funkcija dvostruki roštilj i ventilator:

Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, i roštilj, gornji grejači i ventilator će početi da

rade. Funkcija se koristi za brže roštiljanje i za hranu sa većom površinom. Oba grejača i grejač za roštilj se aktiviraju zajedno sa ventilatorom u cilju omogućavanja jednakog pečenja. Koristite gornje police rerne. Blago nanesite ulje na rešetku da biste sprečili da se hrana zalepi i postavite hranu na centar

rešetke. Uvek stavite pleh ispod hrane u cilju prikupljanja ulja ili masti koji kaplju. Preporučuje se da prethodno zagrejete rernu oko 10 minuta.

**! Upozorenje:** Prilikom roštiljanja, vrata rerne moraju biti zatvorena, a temperaturu rerne treba podesiti na 190°C.

## 4.2 UPOTREBA MEHANIČKOG TAJMERA

Opis funkcije	
M	Manuelni režim
0.....100	Podešavanje tajmera

### Manuelni režim

Kada podesite prekidač tajmera na položaj "M" moći ćete kontinuirano da koristite vašu rernu. Kada tajmer dođe do nule, rerna se automatski gasi i čuje se zvuk upozorenja.

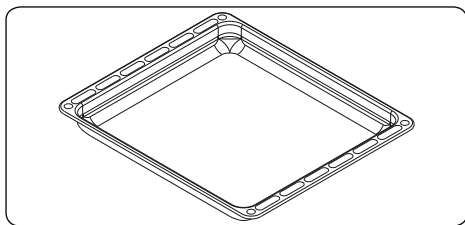
### Podešavanje tajmera

Podesite željeno vreme kuvanja okretanjem prekidača tajmera između 0 i 100 minuta. Kada tajmer dođe do nule, rerna se automatski gasi i čuje se zvuk upozorenja.

### Duboki poslužavnik

Duboki poslužavnik je najbolje koristiti za kuvana jela.

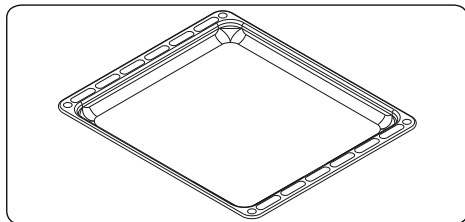
Postavite poslužavnik na bilo koju policu i gurnite do kraja da budete sigurni da je pravilno postavljen.



### Plitki poslužavnik

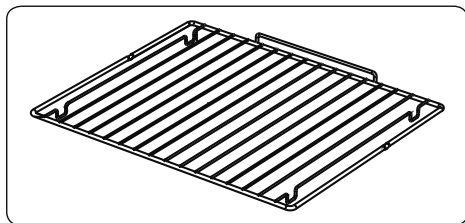
Plitki poslužavnik je najbolje koristiti za pečenje peciva.

Postavite poslužavnik na bilo koju policu i gurnite do kraja da budete sigurni da je pravilno postavljen.



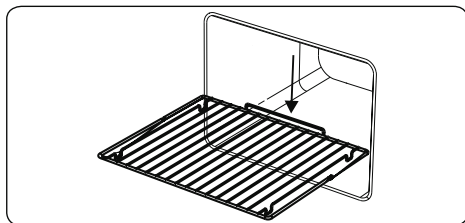
### Žičana rešetka

Najbolje je koristiti žičanu rešetku za pripremu hrane u sudovima pogodnim za rerne.



### ! UPOZORENJE

Stavite rešetku na odgovarajuću policu u rerni i gurnite do kraja.



## 5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

### 5.1 Čišćenje

**!** **UPOZORENJE:** Isključite uređaj i ostavite da se ohladi pre čišćenja.

#### Opšta uputstva

- Pre nego što počnete da koristite sredstvo za čišćenje vašeg uređaja, proverite da li je prikladno i da li ga je preporučio proizvođač.
- Koristite kremasta ili tečna sredstva za čišćenje koja ne sadrže čestice. Ne koristite kaustične (korozivne) paste, abrazivna sredstva u prahu, čeličnu žicu ili tvrde alate za čišćenje jer mogu da oštete površine šporeta.

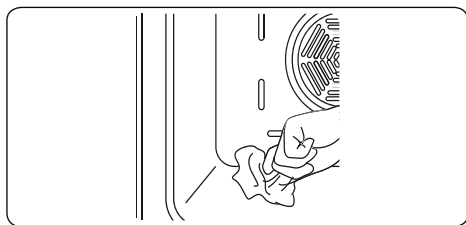
**!** Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže čestice zato što mogu oštetiti površine od stakla, emajla i/ili boju na vašem uređaju.

- U slučaju da vam isteče bilo kakva tečnost, odmah očistite da ne bi došlo do oštećenja delova.

**!** Ne koristite paročistače za čišćenje bilo kog dela ovog uređaja.

#### Čišćenje unutrašnjosti rerne

- Unutrašnjost emajlirane rerne se najbolje čisti dok je rerna topla.
- Posle svake upotrebe obrišite rernu mekom krpom koja je natopljena sapunicom. Zatim, ponovo obrišite rernu vlažnom krpom i osušite je.
- Potrebno je povremeno koristiti tečna sredstva za čišćenje da bi se temeljno očistila rerna.



#### Čišćenje keramičkog stakla

Keramičko staklo može držati teško posuđe ali se može slomiti ako je udareno oštrim predmetom.

**!** **UPOZORENJE :** Keramička ploča za kuvanje - ako je površina naprsla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost strujnog udara.

- Koristite kremasta ili tečna sredstva za čišćenje vitrokeramičkog stakla. Zatim, isplaknite i osušite staklo temeljno suvom krpom.

**!** Nemojte koristiti materijale za čišćenje čelika jer mogu oštetiti staklo.

- Ako su u osnovi ili premazu posuđa korišćene površine sa niskom tačkom topljenja, iste mogu oštetiti staklokeramičku ploču za kuvanje. Ako plastika, aluminijumska folija, šećer ili šećerna hrana padnu na vruću staklokeramičku ploču za kuvanje, molimo da je što pre i što bezbednije ostružete sa vruće površine. Ako se ove supstance istope mogu oštetiti staklokeramičku ploču za kuvanje. Kada kuvate stvari sa puno šećera kao džem, ako je moguće stavite odgovarajuću posrednu zaštitnu podlogu.
- Prašina na površini mora biti očišćena vlažnom krpom.
- Bilo kakve promene boje keramičkog takla neće uticati na strukturu ili trajnost keramike i iste nisu rezultat promene materijala.

Promene boje keramičkog stakla mogu se javiti iz brojnih razloga:

1. Delovi hrane nisu očišćeni sa površine.
2. Upotreba nepravilnog posuđa na ploči za kuvanje može erodirati površinu.
3. Upotreba pogrešnih materijala za čišćenje.


#### Čišćenje staklenih delova

- Redovno čistite staklene delove vašeg uređaja.
- Koristite sredstvo za čišćenje stakla za unutrašnje i spoljašnje staklene delove. Zatim, isplaknite ih i osušite temeljno suvom krpom.

#### Čišćenje emajliranih delova


- Redovno čistite emajlirane delove vašeg uređaja.
- Brišite emajlirane delove mekom krpom koja je natopljena sapunicom. Zatim, obrišite ih ponovo vlažnom krpom i osušite ih.


 Ne čistite emajlirane delove dok su još vrući od kuvanja.

 Nemojte da ostavljate sirće, kafu, mleko, so, vodu, sok od limuna ili paradajza u dodiru sa emajliranim delovima duže vremena.

### Čišćenje delova od nerđajućeg čelika (ako ih ima)

- Redovno čistite delove vašeg uređaja koji su od nerđajućeg čelika.
- Obrišite delove od nerđajućeg čelika mekom krpom koja je natopljena samo vodom. Zatim ih osušite temeljno suvom krpom.


 Ne čistite delove od nerđajućeg čelika dok su još vrući od kuvanja.

 Nemojte da ostavljate sirće, kafu, mleko, so, vodu, sok od limuna ili paradajza u dodiru sa delovima od nerđajućeg čelika duže vremena.


### Čišćenje ofarbanih površina (ako ih ima)

- Fleke od paradajza, paradajz sosa, kečapa, limuna, naftnih derivata, mleka, šećeraste hrane, šećerastih pića i kafe mogu se očistiti odmah krpom umočenom u toplu vodu. Ako se ove fleke ne očiste i dopustite da se osuše na površinama gde su, nemojte ih ribati tvrdim predmetima (šiljastim predmetima, čeličnim ili plastičnim žicama za ribanje, sunderom za sudove koji oštećuje površine) ili čistiti sredstvima za čišćenje koja sadrže visoke nivoe alkohola, odstranjivače fleka, odmašćivače, abrazivne hemikalije za površine. U suprotnom se može javiti korozija na praškasto ofarbanim površinama i mogu se pojaviti fleke. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu štetu izazvanu upotrebom neadekvatnih proizvoda za čišćenje ili metoda čišćenja.

## 5.2 Održavanje

 **UPOZORENJE:** Održavanje ovog uređaja treba vršiti samo ovlašćeni serviser ili kvalifikovani električar.

### Promena svetiljke rene

 **UPOZORENJE:** Isključite uređaj i ostavite da se ohladi pre čišćenja.

- Izvadite stakleni poklopac, zatim izvadite i sijalicu.

- Stavite novu sijalicu (otpornu na 300 °C) da zamenite sijalicu koju ste izvadili (230 V, 15-25 Watt, tip E14).
- Vratite stakleni poklopac na mesto i možete koristiti renu.
- Proizvod sadrži izvor svetlosti energetske efikasnosti klase G.
- Krajni korisnik ne može zameniti izvor svetlosti. Potrebna je usluga nakon prodaje.
- Uključeni izvor svetlosti nije namijenjen za upotrebu u drugim aplikacijama.



 Svetiljka je projektovana specijalno za upotrebu u kuhinjskim aparatima. Nije pogodna za osvetljavanje prostorija u domaćinstvu.

## 6. REŠAVANJE PROBLEMA & TRANSPORT

### 6.1 REŠAVANJE PROBLEMA



Ako i dalje imate problem nakon što pređete ove osnovne korake za rešavanje problema, molimo vas da stupite u kontakt sa ovlašćenim serviserom ili kvalifikovanim električarom.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Ne uključuje se ploča ili zone za kuvanje.	Nema napajanja.	Proverite osigurač uređaja u domaćinstvu. Proverite da li postoji prekid u napajanju zbog upotrebe drugih uređaja.
Rerna se ne uključuje.	Isključeno je napajanje.	Proverite da li uređaj ima napajanje. Proverite da li drugi kuhinjski uređaji rade.
Rerna se ne zagreva ili se nedovoljno zagreva.	Temperatura rerne nije pravilno podešena. Vrata rerne nisu zatvorena.	Proverite da li je temperatura rerne pravilno podešena.
Hrana se ne peče ravnomerno u rerni.	Police rerne nisu pravilno postavljene.	Proverite da li koristite preporučenu temperaturu i položaj police. Ne otvarajte često vrata rerne osim ako pečete stvari koje treba okretati. Ako često otvarate vrata, unutrašnja temperatura može biti niža i ovo utiče na rezultate vašeg kuvanja.
Svetlo u rerni (ako ga ima) ne radi.	Pregorela je sijalica. Napajanje je prekinuto ili isključeno.	Zamenite sijalicu u skladu sa uputstvom. Proverite da li je napajanje uključeno u utičnicu.
Dugmad tajmera ne mogu da se pritisnu pravilno	Strana materija je zaglavljena između dugmadi tajmera. Model na dodir: na kontrolnoj ploči ima vlage. Podešena je funkcija zaključavanja dugmadi.	Uklonite stranu materiju i pokušajte ponovo. Uklonite vlagu i pokušajte ponovo. Proverite da li je podešena funkcija zaključavanja dugmadi.
Ventilator rerne (ako ga ima) bučno radi.	Vibriraju police u rerni.	Proverite da li je rerna ravna. Proverite da li police ili pribor za kuvanje vibriraju ili dodiruju zadnju ploču rerne.

### 6.2 Transport


Ako je potrebno da izvršite transport proizvoda, koristite originalnu ambalažu i nosite je u originalnom pakovanju. Pratite oznake za transport na ambalaži. Zalepite trakom sve posebne delove za proizvod da ne bi došlo do oštećenja prilikom transporta.


Ako ne čuvate originalnu ambalažu, pripremite kutiju za transport tako što je uređaj, a posebno njegove spoljašnje površine, zaštićen od spoljašnjih oštećenja.



## 7. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

### 7.1 ENERGETSKA KLASA






Marka		
Model		SET2111401
Tip ploče za kuvanje		Električna
Broj zona za kuvanje		4
Tehnologija grejanja 1		Radijantna
Veličina 1	cm	Ø14,5
Potrošnja energije 1	Wh/kg	192,0
Tehnologija grejanja 2		Radijantna
Veličina 2	cm	Ø14,5
Potrošnja energije 2	Wh/kg	192,0
Tehnologija grejanja 3		Radijantna
Veličina 3	cm	Ø18,0
Potrošnja energije 3	Wh/kg	192,0
Tehnologija grejanja 4		Radijantna
Veličina 4	cm	Ø18,0
Potrošnja energije 4	Wh/kg	192,0
Potrošnja energije kod ploče za kuvanje	Wh/kg	192,0
Ova ploča za kuvanje je u skladu sa EN 60350-2		
Saveti za uštedu energije		
Ploča za kuvanje		
- Koristite posuđe za kuvanje sa ravnim dnom.		
- Koristite posuđe za kuvanje odgovarajućih dimenzija.		
- Koristite posuđe za kuvanje sa poklopcem.		
- Smanjite količinu tečnosti ili masti.		
- Kada tečnost počne da ključa, smanjite temperaturu.		

Marka		
Model		SET2111401
Tip rerne		ELEKTRIČNA
Težina	kg	25,8
Indeks energetske efikasnosti - standardna		104,9
Indeks energetske efikasnosti - sa ventilatorom		95,1
Energetska klasa		A
Potrošnja energije (struje) - standardna	kWh/ciklus	0,86
Potrošnja energije (struje) - sa ventilatorom	kWh/ciklus	0,78
Broj otvora		1
Izvor toplote		ELEKTRIČNA
Zapremina	l	65
Ova rerna je u skladu sa EN 60350-1		
<p>Saveti za uštedu energije</p> <p>Rerna</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jela spremajte zajedno, ako je moguće.</li> <li>- Održavajte kratko vreme predzagrevanja.</li> <li>- Nemojte da produžavate vreme pečenja.</li> <li>- Nemojte da zaboravite da isključite rernu na kraju kuvanja.</li> <li>- Nemojte da otvarate vrata rerne tokom perioda kuvanja.</li> </ul>		

**Thank you for choosing this product.**

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	<b>WARNING</b>	Serious injury or death risk
	<b>RISK OF ELECTRIC SHOCK</b>	Dangerous voltage risk
	<b>FIRE</b>	Warning; Risk of fire / flammable materials
	<b>CAUTION</b>	Injury or property damage risk
	<b>IMPORTANT / NOTE</b>	Operating the system correctly

# CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	3
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	10
2.1 Instructions for the Installer .....	10
2.2 Installation of the appliances .....	10
Installation of the hob.....	11
Installation of the oven.....	11
2.3 Electrical Connection and Safety.....	12
3.PRODUCT FEATURES .....	13
4.USE OF PRODUCT .....	15
4.1 Hob Controls.....	15
4.2 Use of the Mechanical Timer.....	20
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	21
5.1 Cleaning .....	21
5.2 Maintenance.....	23
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....	24
6.1 Troubleshooting.....	24
6.2 Transport .....	24



# 1.SAFETY INSTRUCTIONS


- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

## General Safety Warnings


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.


  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.


 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

 **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

 **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.


- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Handles may get hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surface which may result in shattering of the door glass or damage to the surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shocks, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or

- modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this appliance.

### **Installation Warnings**


- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised

- technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

#### During Use

- When you first use your oven, you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food



- in the oven.
  - Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
  - Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.
-  Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
  - If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.
  - Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when the appliance is not in use.
  - The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the oven.
  - Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
  - Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

### **During Cleaning and Maintenance**


- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance.
- Do not remove the control knobs to clean the control

- panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

## CE Declaration of conformity

**CE** We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

## Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

## 2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

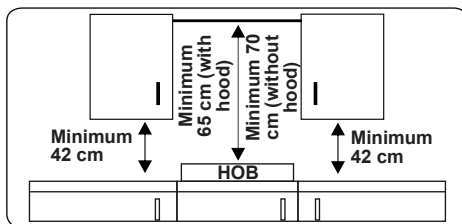
**WARNING** : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

### 2.1 Instructions for the Installer

#### General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.



- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

### 2.2 Installation Of the appliances

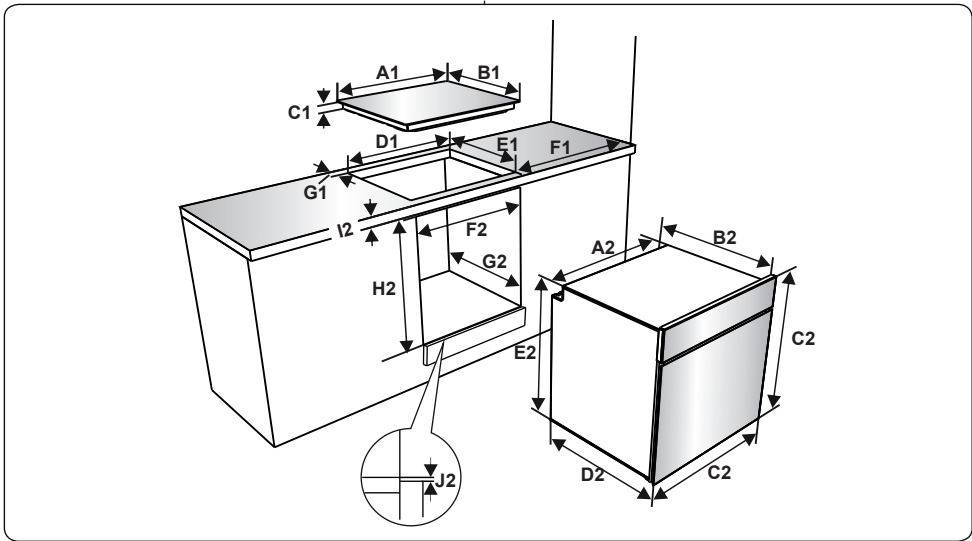
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

#### Installation dimensions for hob

A1 (mm)	590	E1 (mm)	490
B1 (mm)	520	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	41	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

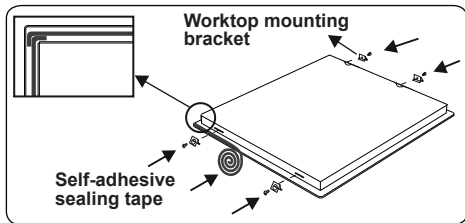
#### Installation dimensions for oven

A2 (mm)	557	E2 (mm)	574
B2 (mm)	550	min. F2 (mm)	560-580
C2 (mm)	595	min. G2 /J2 (mm)	555/5
D2 (mm)	575	H2 (mm)	600
I2(mm)	25		



**Installation of the hob**

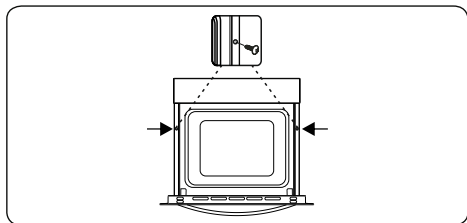
- Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch it.



- Screw the 4 worktop mounting brackets on to the side walls of the appliance.
- Insert the appliance into the aperture.

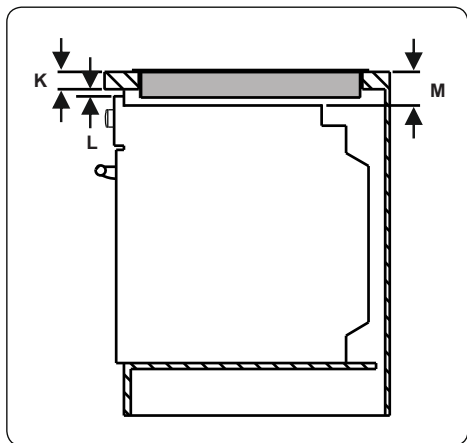
**Installation of the oven**

- After making the electrical connections, insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of the cabinet, tighten the screws.



**If the oven is installed under a hob:**

- The thickness of the worktop, the distances between the hob and the oven must be as shown in the figures for air circulation.



min. K (mm)	25	min. M (mm)	49
min. L (mm)	5		

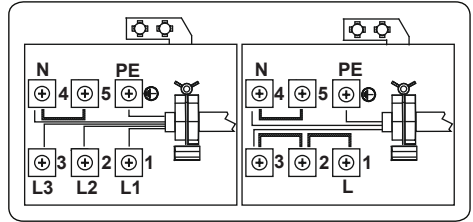
### 2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

**WARNING:** The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

**WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

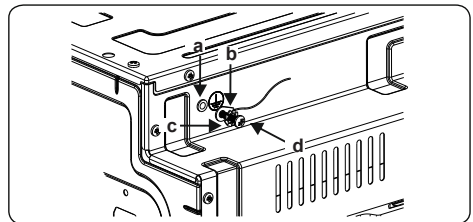
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified person.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240V ~ and 380-415V 3N~. If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.

- The terminal box connection is placed on the terminal box.



- Installation of the yellow-green grounding cable should be done as shown in the picture using the screw and washer located in the document bag. This procedure should be applied when the oven is installed.

a	Nut	c	Washer
b	Grounding cable	d	Screw

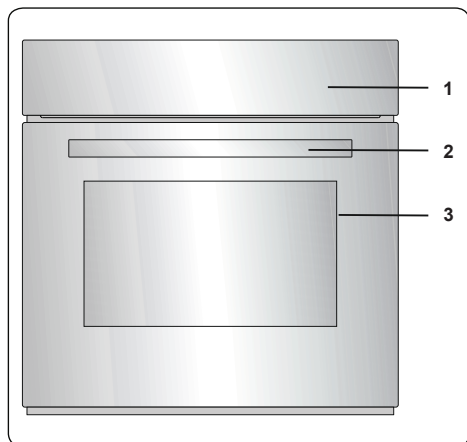


### 3. PRODUCT FEATURES

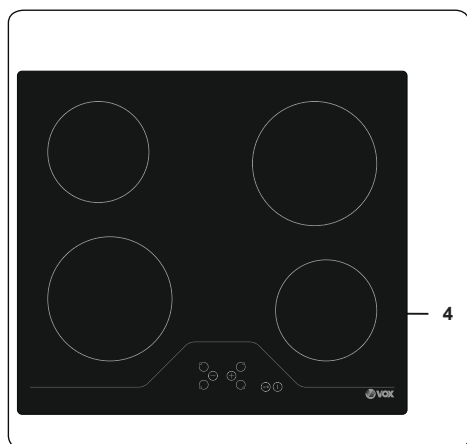


**Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### List of Components

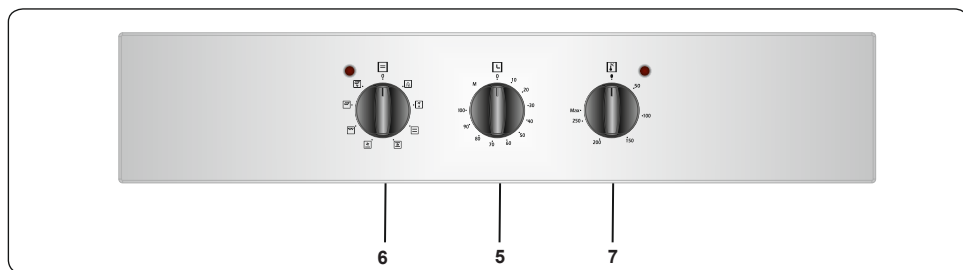


1. Control Panel
2. Oven Door Handle
3. Oven Door



4. Electric Heater

## Control Panel



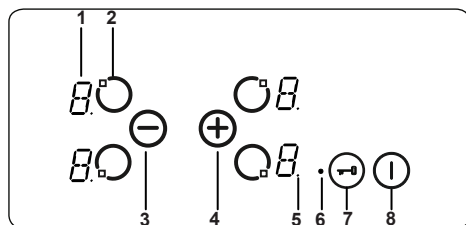
- 5. Timer
- 6. Oven Function Control Knob
- 7. Oven Thermostat Knob
- 8. Hob Control Knob



## 4 USE OF PRODUCT

### 4.1 hob cOntrOls

The hob is controlled by pressing the appropriate electronic button. Each button pressed is followed by a buzzer sound.



- 1- Heater display
- 2- Activate/Deactivate heater
- 3- Heat setting decrease
- 4- Heat setting increase
- 5- Decimal point
- 6- Key lock indicator
- 7- Key lock
- 8- On/Off

Mode Descriptions		
Stand-By-Mode	S-Mode	Mains supply is applied to the hob control and all heater displays are off or a residual heat display is active.
Operating-Mode	B-Mode	At least one heater display shows a heat setting between '0' and '9'.
Lock Mode	VR-Mode	The hob control is locked.

### Switching the Appliance On and Off

If the appliance is in Stand-By mode, it is put in Operating mode by pressing the On/Off button ① for at least 1 second. A buzzer will sound to indicate the successful operation.

A "0" will appear on all heater displays and all decimal points corresponding to the heaters will flash (1 second on, 1 second off).

If there is no operation within 10 seconds, all heater displays will switch off.

If the displays do switch off, the heater will be sent into Stand-By mode.

If ① is pressed for more than 2 seconds (in Operating mode), the appliance will switch off and will enter S-Mode again. The appliance can be switched off by pressing

① at any time; even if other buttons are pressed simultaneously.

If there is any residual heat from a heater, this will be indicated in the corresponding heater display.

### Selecting a Heater

If a single heater is chosen with the corresponding Activate/Deactivate Heater Button ②, the decimal point of the heater display will flash. For the selected heater, you can set the heat level between 1 and 9 by pressing the Heat Setting Buttons ③ or ④.

The buttons must be pressed within 3 seconds of selecting a heater, otherwise the heater selection will be erased and the heat setting decimal point will disappear. If there is no further operation within 10 seconds, the heater reverts back to S-Mode.

The heat setting can always be changed by pressing ⑤ or ⑥. The available settings are between 1 and 9.

Each button operation or each display change is accompanied by a buzzer sound.

### Set Cooking Level with and without Heat Boost

All heaters are equipped with the heat boost function.

If the heat boost is required, set the heat from the current level to level 9 by pressing the ⑥ button only. Once level 9 has been reached, press ④ to activate the heat boost. The display will flash "A" alternating with the heat setting value "9" to show the heat boost is active.

If the heat boost is active, the heater will operate with maximum power for a period of time dependent on the heat setting selected before the heat boost was activated.

Once the heat boost time has ended, only the heat setting will be indicated on the heater display.


The heat boost can be deactivated by pressing ⑥ until the heat setting "0" is displayed.

### Switching Off Individual Heaters

A heater can be switched off in 3 different ways:

- Simultaneous pressing of ④ and ⑥ buttons
- Reduction of the heat setting to '0' by pressing the ⑥ button
- Use of the timer switch-off function for the corresponding heater.

## Simultaneous operation of ⊕ and ⊖ buttons

The corresponding heater must be chosen with the Activate/Deactivate Heater Button , the Decimal Point of the related Heater Display will then flash. To switch off the heater, ⊕ and ⊖ must be pressed simultaneously. A buzzer will sound and "0" will appear in the heat setting display when this is successful.

If the timer is active for the selected heater, then "0" will appear in the heater and timer displays, and the related Cooking Zone Indicator and the Timer Function will both switch off.

If there is any residual heat for the heater, this will be indicated by a "H" in the heat setting display.

## Reduction of the heat setting to "0" by operating ⊖ button

The heater can also be switched off by reducing the heat setting to "0". This will cause the associated Decimal Point of the heater, the related Cooking Zone Indicator and the Timer Display to all switch off, also.

If there is any residual heat for the heater, this will be indicated by a "H" in the heat setting display.


## Use of the timer switch-off function for the corresponding heater (if available)


After counting down to zero, the timer will stop, the corresponding Heater Display will show "0" and the Timer Display will read '00'. The corresponding Cooking Zone Indicator will disappear.

An assigned Dual/Triple Zone Selection Indicator will also disappear if it is active.


Additionally, the buzzer will sound when the timer stops. Pressing any button will silence the timer.

## Key Lock

The key lock function is used to set 'safe mode' on the appliance and can only be used in Operating Mode (B-Mode). The lock function becomes active when the key Lock button  is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer and the Key Lock Indicator will flash to indicate the heater is locked.


If the heater is locked, it will only be possible to switch the appliance off by pressing , all other buttons are blocked and it will not be possible to make any adjustments by pressing the buttons. If any other button is pressed in the lock mode,

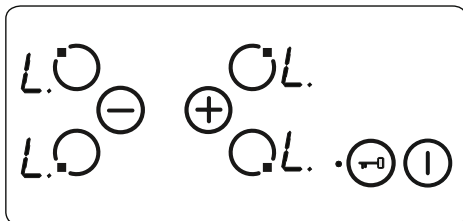
the buzzer will sound and the Key Lock Indicator will flash.

Only the switch-off operation by pressing  is possible. However, if the appliance is switched off, it can not be restarted again without being unlocked.


## Child Lock

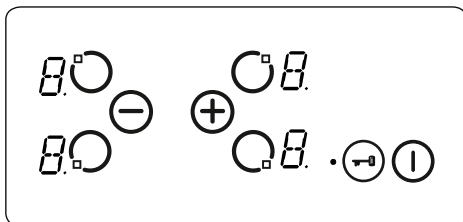
The child lock function is used to lock the appliance in a complicated, multi-step process. Child lock (and unlocking) is only available in the S-Mode.

First,  must be pressed until the buzzer sounds, then ⊕ and ⊖ must be pressed simultaneously for at least 0.5 seconds, but no longer than 1 second. Following this, touch ⊕ to activate the child lock. All four heater displays will show "L" as confirmation.



If the minute minder timer is still running, it will proceed until "00" is reached and the timer will beep. After confirmation of timer completion, the appliance will be fully locked. None of the buttons can be used as long as the appliance is locked.

Child lock can be deactivated in the same way that it is activated. After pressing  a beep is heard, ⊕ and ⊖ have to be pressed simultaneously for at least 0.5 seconds, followed by pressing ⊖ only. As confirmation for successful unlocking, "L" will no longer be displayed.



## Touch Control Safety Functions

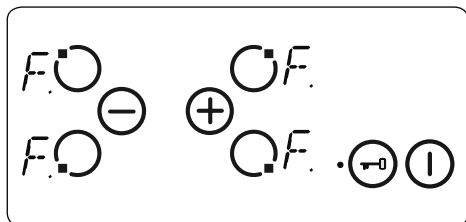
The following safety functions are available to avoid unintended operations.

## Sensor Safety Cut-Off

Button monitoring is included to prevent the appliance from unwanted button operation. In cases where one or more buttons are pressed for longer than 12 seconds, the buzzer will sound for ten minutes to indicate an incorrect operation. For example, an object may be placed on a button, or there could be a sensor failure and so on.

The safety switch-off will cause the hob to go into S-mode and all heater displays will flash "F". If there is no incorrect operation present, both the visual and audible signals will disappear.

If residual heat is present, "H" will be displayed on all other heater displays.

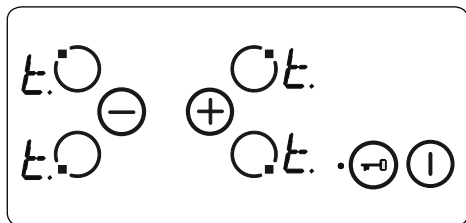


## Over Temperature Switch-Off

Due to the controls being very close to the heater in the middle of the front of the hob, it can occur that an incorrectly placed pot is not sensed by the sensor safety cut-off therefore heating up the hob to a very high temperature. This makes the glass and the buttons dangerous to touch.

To prevent the hob control unit from damage, the controls constantly monitor the temperature and switch off if overheating occurs.

This will be indicated by the letter "t" in the heater display until the temperature decreases.



Once the temperature has dropped, the "t" in the heater display will disappear and the hob control unit will revert back into S-Mode. This means that the user can reactivate the appliance by pressing (I).

## Operating Time Limitations

The hob control unit has a limitation on the operating time. If the heat setting for a heater has not been changed for a certain time, the heater will switch off automatically. A "0" will be displayed for 10 seconds, however there may be some residual heat present. The limit of the operating time depends on the selected heat setting.


After a heater automatically switches off, as described above, the heater can be used and the maximum operating time for this heat setting is applied.

## Residual Heat Functions

After all cooking processes, some heat will be stored in the vitroceramic glass called residual heat. The appliance can calculate roughly how hot this glass is. If the calculated temperature is higher than + 60 ° C, then this will be indicated in the corresponding heater display for as long as the calculated temperature remains above + 60 ° C, even after the appliance has been switched off.

The residual heat indicator has the lowest priority and is overwritten by every other display value, including during safety switch-off and the displaying of an error code. When voltage is supplied to the hob after a power interruption, the residual heat display indicator will flash. If a heater had a residual heat of greater than + 60 ° C before the power interruption occurred, the display will flash while the residual heat remains or until the heater is selected for another cooking operation.

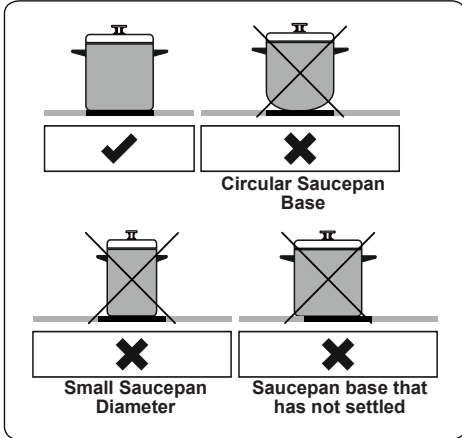
## Hints and Tips

 **Important:** When ceramic heaters are operated in higher heat settings, the heated areas may be seen switching on and off. This is due to a safety device, which prevents the glass from overheating. This is normal at high temperatures, causing no damage to the hob and little delay in cooking times.

 **WARNING:**

- Never operate the hob without pans on the cooking zone.
- Use only flat saucepans with a sufficiently thick base.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the hob.
- While the cooking zone is in operation, it is important to ensure that the pan is centred correctly above the zone.

- In order to conserve energy, never use a pan with a different diameter to hotplate being used.



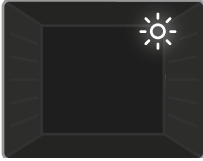
- Do not use saucepans with rough bottoms since these can scratch the glass ceramic surface.
- If possible, always place lids on the pans to avoid heat loss.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. Keep children and animals well away from the hob during operation and until it has fully cooled after operation.
- If you notice a crack on the cooktop, it must be switched off immediately and replaced by authorised service personnel.

Cooking Table

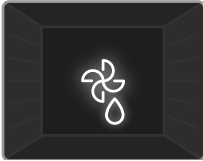
Function	Dishes			
Static	Puff Pastry	1 - 2	170-190	35-45
	Cake	1 - 2	170-190	30-40
	Cookie	1 - 2	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	1 - 2	200	45-60

Fan	Puff Pastry	1 - 2	170-190	25-35
	Cake	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Cookie	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	1 - 2	200	45-60
Grilling	Grilled meatballs	4	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	3 - 4	200	15-25
	Beefsteak	4	200	15-25

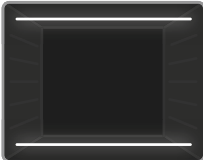
## Oven Functions



**Oven Lamp:** Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



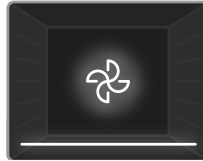
**Defrost Function:** The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



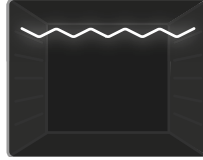
**Static Cooking Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



**Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating. This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes. The fan and lower heating function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short period of time. The fan evenly disperses the heat of the oven, while the lower heating element bakes the food.

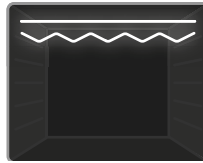


**Lower Heating and Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower heating element and fan will start operating. The lower heating and fan function is ideal for heating foods evenly in a short time. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



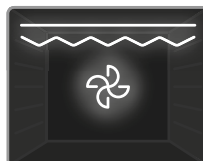
**Grilling Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for grilling and toasting foods on the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



**Faster Grilling Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating elements will start operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



**Double Grill and Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and fan will start operating. This function is used for

faster grilling of thicker food and for grilling of food with a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

#### 4.2 USE OF THE MECHANICAL TIMER

Function Description	
M	Manual operation
0.....100	Operating by adjusting the timer

##### Manual operation

When you set the timer button to the “M” position, you will be able to continuously run your oven. When you set the timer button to the “0” position, the oven will not operate.

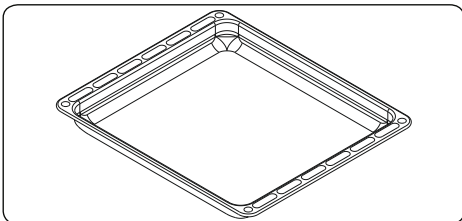
##### Operating by adjusting the timer

Set the desired cooking time by turning the timer knob to between 0 and 100 minutes. When the timer reaches zero, the oven will automatically switch off and an audible warning will sound.

##### The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

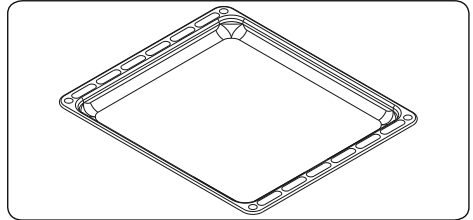
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



##### The Shallow Tray

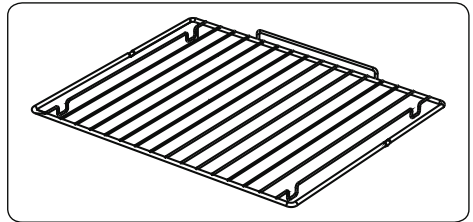
The shallow tray is best used for baking pastries.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



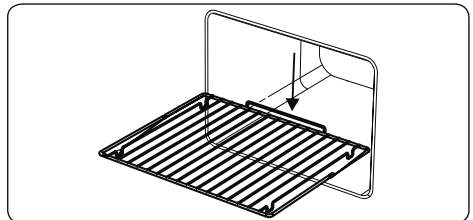
##### The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



##### WARNING

Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



# 5. CLEANING AND MAINTENANCE

## 5.1 CLEANING

**⚠ WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

### General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

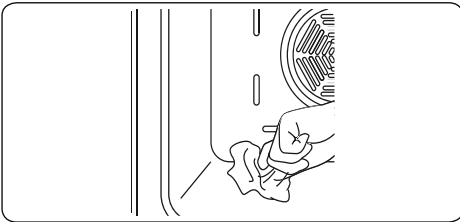
**🚫** Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

**🚫** Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

### Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.





## Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.

**⚠ WARNING :** Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroceramic glass. Then, rinse and dry the glass thoroughly with a dry cloth.



Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.

- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.
- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.

## Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

## Cleaning the Enamelled Parts

- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then,

wipe them over again with a wet cloth and dry them.



Do not clean the enamelled parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the enamel for a long time.

## Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

## Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.



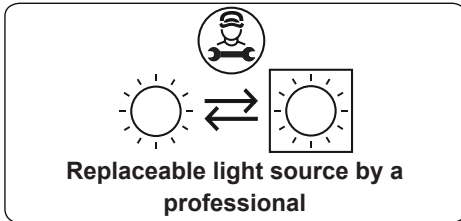
## 5.2 Maintenance

**⚠ WARNING:** The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

### Changing the Oven Lamp

**⚠ WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



**⚠** The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

## 6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

### 6.1 TROUBLESHOOTING




If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check the oven temperature control knob is set correctly.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.

### 6.2 transport

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.


If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

Brand		
Model		SET2111401
Type of oven		ELECTRIC
Mass	kg	25,8
Number of cavities		1
Heat source		ELECTRIC
Volume	l	65
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0,86
Energy consumption (electricity) – fan forced	kWh/cycle	0,78
Energy Efficiency Index - conventional		104,9
Energy Efficiency Index – fan forced		95,1
Energy Class		A
This oven complies with EN 60350-1		

## Energy Saving Tips

### Oven

- Cook the meals together, if possible
- Keep the pre-heating time short.
- Do not elongate cooking time.
- Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking.
- Do not open oven door during cooking period.

Brand		
Model		SET2111401
Type of hob		ELECTRIC
Number of cooking zones		4
Heating Technology – 1		Radiant
Size – 1	cm	Ø14,5
Energy consumption – 1	Wh/kg	192,0
Heating Technology – 2		Radiant
Size – 2	cm	Ø14,5
Energy consumption – 2	Wh/kg	192,0
Heating Technology – 3		Radiant
Size – 3	cm	Ø18,0
Energy consumption – 3	Wh/kg	192,0
Heating Technology – 4		Radiant
Size – 4	cm	Ø18,0
Energy consumption – 4	Wh/kg	192,0
Energy consumption of hob	Wh/kg	192,0
This hob complies with EN 60350-2		

## Energy Saving Tips






### Hob

- Use cookwares having flat base.
- Use cookwares with proper size.
- Use cookwares with lid.
- Minimize the amount of liquid or fat.
- When liquid starts boiling, reduce the setting.

### Hvala, ker ste izbrali ta izdelek.

Ta uporabniški priročnik vsebuje pomembne varnostne informacije in navodila glede delovanja in vzdrževanja naprave.

Pred uporabo naprave si vzemite čas in preberite ta uporabniški priročnik ter ga shranite za kasnejšo uporabo.

Ikona	Tip	Pomen
	<b>OPOZORILO</b>	Resna poškodba ali smrtna nevarnost
	<b>NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA</b>	Tveganje za nevarno napetost
	<b>POŽAR</b>	Opozorilo; nevarnost požara/vnetljivi materiali
	<b>SVARILO</b>	Tveganje za poškodbo ali poškodbo lastnine
	<b>POMEMBNO/OPOMBA</b>	Pravilno upravljanje sistema

# VSEBINA


1.VARNOSTNA NAVODILA.....	4
1.1 Splošna varnostna opozorila .....	4
1.2 Namestitvena opozorila .....	6
1.3 Med uporabo .....	7
1.4 Med čiščenjem in vzdrževanjem.....	8
2.NAMESTITEV IN PRIPRAVA ZA UPORABO .....	10
2.1 Navodila za monterja.....	10
2.2 Namestitev naprav.....	10
Namestitev pečice .....	11
2.3 Električna povezava in varnost.....	12
3.LASTNOSTI IZDELKA.....	13
4.UPORABA IZDELKA .....	15
4.1 Krmilniki kuhalne plošče .....	15
Tabela kuhanja .....	18
4.2 Uporaba mehanskega časovnika .....	18
5.ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE .....	20
5.1 Čiščenje .....	20
5.2 Vzdrževanje.....	21
6.ODPRAVLJANJE TEŽAV IN PREVOZ .....	22
6.1 Odpravljanje težav.....	22
6.2 Prevoz .....	22



# 1. VARNOSTNA NAVODILA


- Pred uporabo naprave natančno preberite vsa navodila in jih shranite na priročnem mestu, če jih boste potrebovali.
- Ta priročnik je bil pripravljen za več kot en model, zato vaša naprava morda nima nekaterih lastnosti, opisanih v priročniku. Zato je posebej pomembno, da ste pri branju tega priročnika še posebej pozorni na slike.



## 1.1 SPLOŠNA VARNOSTNA OPOZORILA


- To napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let ali več in osebe, ki imajo zmanjšane telesne, čutne ali umske zmožnosti ali so brez izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so prejele navodila za varno uporabo naprave in razumejo vpletena tveganja. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo opravljati čiščenja ali vzdrževanja naprave brez nadzora.

 **OPOZORILO:** Naprava in njeni dostopni deli postanejo vroči med uporabo. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo približevati napravi brez nadzora.


  **OPOZORILO:** Nenadzorovano kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem je lahko nevarno in lahko povzroči požar. Požara NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak napravo izklopite in ogenj pokrijte s pokrovom ali požarno odejo.


 **POZOR:** Postopek kuhanja morate nadzorovati. Kratkotrajen postopek kuhanja morate neprekinjeno nadzorovati.

  **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte stvari.

 **⚠️ OPOZORILO:** Če je površina razpokana, izklopite napravo, da ne pride do električnega udara.

- Pri modelih, ki imajo pokrov grelne plošče, pred uporabo očistite vsa razlitja in počakajte, da se štedilnik ohladi, šele nato zaprite pokrov.
- Naprave ne upravljajte z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinski nadzor.
- Med uporabo se bo naprava segrela. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov znotraj pečice.
- Po zelo kratkem času uporabe ročaji postanejo vroči.
- Za čiščenje površin pečice ne uporabljajte abrazivnih čistil, saj lahko opraskajo površino, kar lahko povzroči razbitje steklenih vrat ali poškodbo površin.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov.

 **⚠️ OPOZORILO:** Da se izognete možnosti električnih udarov, pred zamenjavo luči poskrbite, da je naprava izklopljena.

 **⚠️ POZOR:** Med kuhanjem ali pečenjem so lahko dostopni deli vroči. Kadar je naprava v uporabi, poskrbite, da se ji otroci ne približujejo.

- Vaša naprava je proizvedena v skladu z ustreznimi lokalnimi in mednarodnimi standardi in predpisi.
- Vzdrževanje in popravila smejo izvajati le pooblašteni serviserji. Namestitev in popravila, ki jih izvede nepooblaščen serviser, so lahko nevarna. Kakršno koli spreminjanje specifikacij naprave je lahko nevarno. Neprimerna varovala grelne plošče lahko povzročijo nesreče.
- Pred priključitvijo naprave preverite, da so lokalni pogoji distribucije (narava plina in plinskega tlaka



ali električne napetosti in frekvence) in specifikacije naprave združljivi. Specifikacije za to napravo so navedene na etiketi.

**⚠ POZOR:** Ta naprava je zasnovana samo za peko hrane in je namenjena le za notranjo uporabo v gospodinjstvu. Ne sme uporabljati za druge namene, kot je npr. negospodinjska uporaba ali v poslovnem okolju ali za ogrevanje prostorov.

- Naprave po poskušajte dvigniti ali premakniti z vlečenjem ročajev na vratih pečice.
- Sprejeti so bili vsi mogoči ukrepi za zagotavljanje vaše varnosti. Ker se lahko steklo zlomi, bodite previdni pri čiščenju, da stekla ne opraskate. Poskrbite, da s pripomočki ne boste udarjali ali trkali po steklu.
- Pazite, da med namestitvijo napajalni kabel ni zagozden. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, serviser ali podobna usposobljena oseba, da bi se izognili tveganjem.
- Medtem ko so vrata pečice odprta, otroci ne smejo plezati po vratih ali sedeti na njih.
- Poskrbite, da se otroci in domače živali ne bodo zadrževali v bližini naprave.

## 1.2 NAMESTITVENA OPOZORILA



- Naprave ne uporabljajte, preden ni dokončno nameščena.
- Napravo mora namestiti pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za škodo, ki bi jo lahko povzročila neustreznost postavitve in namestitve s strani nepooblaščenih oseb.
- Ko je naprava razpakirana, preverite, da se med prevozom ni poškodovala. V primeru okvare naprave ne uporabljajte in se nemudoma obrnite

na pooblaščen servis. Ker so materiali embalaže (najlon, spenjači, stiropor itd.) lahko nevarni za otroke, jih nemudoma zberite in odstranite.

- Napravo zaščitite pred vplivi iz okolja. Ne izpostavljajte je soncu, dežju, snegu, prahu ali preveliki vlagi.
- Materiali, ki obdajajo napravo (npr. kuhinjske omarice) morajo biti sposobni vzdržati temperaturo najmanj 100 °C.
- Da se izognete pregrevanju, naprave ne smete namestiti za dekorativna vrata.

### **1.3 MED UPORABO**

- Pri prvi uporabo pečice lahko opazite rahel vonj. To je popolnoma normalno in je posledica izolacijskih materialov na grelnih elementih. Predlagamo, da pred prvo uporabo pečico pustite prazno in jo za 45 minut nastavite na najvišjo temperaturo. Poskrbite, da bo okolje, v katerem je nameščen izdelek, dobro prezračeno.
- Po končanem pečenju vrata pečice previdno odprite. Vroča para iz pečice lahko povzroči opekline.
- Med delovanjem v napravo ali v bližino naprave ne dajajte vnetljivih ali gorljivih materialov.
- Za odstranjevanje hrane iz pečice uporabljajte rokavice za pečico.
- Pečice v nobenem primeru ne obložite z aluminijasto folijo, saj lahko pride do pregrevanja.
- Med kuhanjem ne postavljajte posode ali pekačev neposredno na dno pečice. Podstavek se zelo segreje in na izdelku lahko pride do poškodb.

  Štedilnika ne pustite nenadzorovanega, medtem ko kuhate s trdo ali tekočo maščobo. Pri močnem segrevanju se lahko vnamejo. Nikoli ne vlivajte vode na ogenj, ki ga povzroči olje. Namesto tega izklopite štedilnik in ponev pokrijte s pokrovom ali požarno odejo.

- Poneve vedno položite na sredino kuhalne plošče, ročaje pa obrnite na varno mesto, da jih ni mogoče prevrniti ali zgrabiti.
- Če izdelka dlje časa ne boste uporabljali, izklopite glavno krmilno stikalo.
- Pazite, da so krmilni gumbi naprave vedno v položaju »0« (ustavljeno), ko naprave ne uporabljate.
- Pladenj nagnite, ko ga potegnete ven. Ko hrano jemljete iz pečice, pazite, da je ne razlijete ali da vam ne pade.
- Ko so vrata pečice odprta, nanje ničesar ne postavljajte. To lahko povzroči neravnovesje pečice ali poškoduje vrata.
- Brisač, krp ali oblačil ne obešajte na napravo ali njene ročaje.


#### **1.4 MED ČIŠČENJEM IN VZDRŽEVANJEM**

- Pred izvajanjem kakršnega koli čiščenja ali vzdrževanja poskrbite, da bo naprava izklopljena iz omrežja.
- Ne odstranite krmilnih gumbov, da bi očistili nadzorno ploščo.
- Da bi ohranili učinkovitost in varnost naprave, vam priporočamo, da vedno uporabljate originalne rezervne dele in da pokličete naše pooblašene serviserje, če je to potrebno.

## Izjava o skladnosti CE

**CE** Zagotavljamo, da so naši izdelki skladni z ustreznimi evropskimi direktivami, sklepi in predpisi ter zahtevami, ki so navedene v referenčnih standardih.

Ta naprava je bila zasnovana za uporabo pri kuhanju doma. Vsaka druga uporaba (kot je ogrevanje prostora) je neprimerna in nevarna.

 Navodila za uporabo se nanašajo na več modelov. Opazite lahko razlike med temi navodili in svojim modelom.

## Odlaganje stare naprave



Ta simbol na izdelku ali embalaži označuje, da z izdelkom ne smete ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Predati ga morate na ustrezno zbiralno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. S pravilnim odlaganjem tega izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice na okolje in zdravje ljudi, do česar lahko pride v primeru neustreznega odstranjevanja tega izdelka. Za bolj podrobne informacije o recikliranju tega izdelka se obrnite na lokalni mestni urad, službo za odlaganje gospodinjskih odpadkov ali trgovca, pri katerem ste izdelek kupili.

## 2. NAMESTITEV IN PRIPRAVA ZA UPORABO

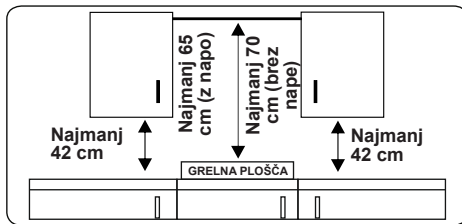
**!** **OPOZORILO:** To napravo mora namestiti pooblaščen serviser ali usposobljen tehnik v skladu z navodili v tem priročniku in v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.

- Nepravilna namestitev lahko povzroči škodo in poškodbo, za katero proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti, garancija pa ne velja.
- Pred namestitvijo preverite, da so lokalni pogoji distribucije (električna napetost in frekvenca) in nastavitve naprave združljivi. Pogoji nastavitve za to napravo so navedeni na etiketi.
- Upoštevat je treba zakone, odloke, direktive in standarde, ki veljajo v državi uporabe (varnostni predpisi, ustrezno recikliranje v skladu s predpisi itd.).
- Če izdelek vsebuje odstranljiva vodila za police (rešetke) in uporabniški priročnik vključuje recepte, kot je jogurt, je treba rešetke odstraniti in pečica mora delovati v določenem načinu kuhanja. Informacije o odstranitvi žične police so vključene v razdelek ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE.

### 2.1 NAVODILA ZA MONTERJA

#### Splošna navodila

- Odstranite embalažni material z naprave in dodatkov ter preverite, da naprava ni poškodovana. Če sumite, da obstaja kakršna koli poškodba, naprave ne uporabljajte in se nemudoma obrnite na pooblaščenega serviserja ali usposobljenega tehnika.
- Poskrbite, da v neposredni bližini naprave ni vnetljivih ali gorljivih materialov kot so zavese, olja, krpe, itd., ki hitro zagorijo.
- Delovna površina in pohištvo, ki obkroža napravo mora biti izdelano iz materialov, ki so odporni na temperature nad 100 °C.
- Če je nad napravo nameščena napa ali kuhinjska omarica, mora biti med površino štedilnika in kuhinjsko omarico/napo spodaj prikazana varnostna razdalja.



- Naprave ne nameščajte neposredno nad pomivalni stroj, hladilnik, zamrzovalnik, pralni stroj ali sušilni stroj.

### 2.2 namestitev napra v

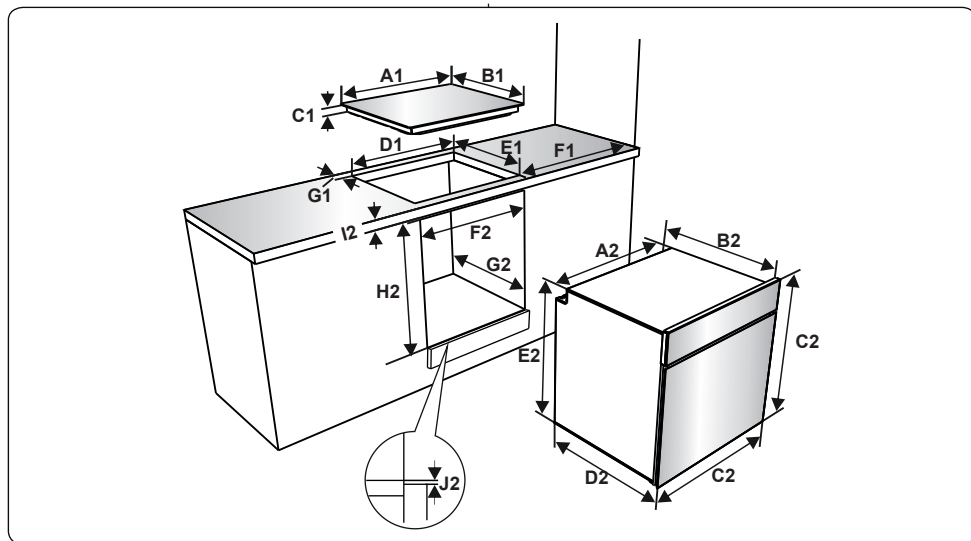
Naprave imajo priložen komplete za namestitev in jih je mogoče namestiti v delovne površine ustreznih dimenzij. Dimenzije za namestitev grelne plošče in pečice so podane v nadaljevanju.

#### Dimenzije za namestitev grelne plošče

A1 (mm)	590	E1 (mm)	490
B1 (mm)	520	najmanj F1 (mm)	50
C1 (mm)	41	najmanj G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

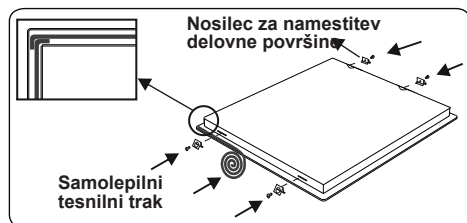
#### Dimenzije za namestitev pečice

A2 (mm)	557	E2 (mm)	574
B2 (mm)	550	najmanj F2 (mm)	560–580
C2 (mm)	595	najmanj G2/J2 (mm)	555/5
D2 (mm)	575	H2 (mm)	600
I2(mm)	25		



### Namestitev grelne plošče

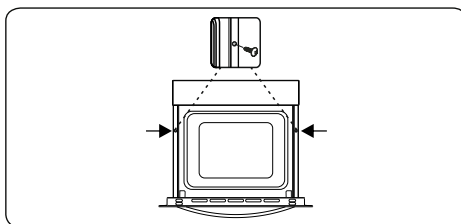
- Priložen enostranski samolepilni tesnilni trak namestite okoli celotnega spodnjega roba štedilnika. Ne raztegujte ga.



- 4 nosilce delovne površine privijte na stranske stene naprave.
- Napravo vstavite v odprtino.

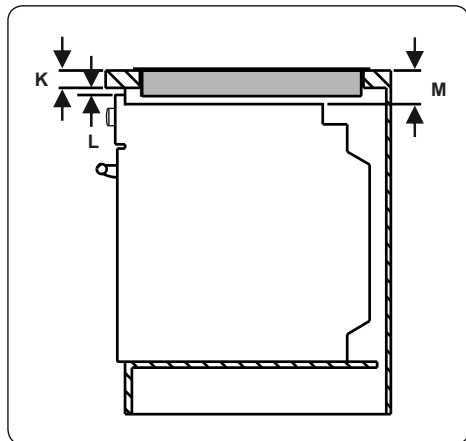
### Namestitev pečice

- Po vzpostavitvi električnih povezav pečico vstavite v kuhinjsko omarico, tako da jo potisnete naprej. Odprite vrata pečice in vstavite dva vijaka v luknji na okvirju pečice. Medtem ko se okvir izdelka dotika lesene površine kuhinjske omarice, privijte vijake.



### Če je pečica nameščena pod grelno ploščo:

- Debelina delovne površine ter razdalje med grelno ploščo in pečico morajo biti enake tistim, prikazanim na slikah, da omogočajo kroženje zraka.



najmanj K (mm)	25	najmanj M (mm)	49
najmanj L (mm)	5		

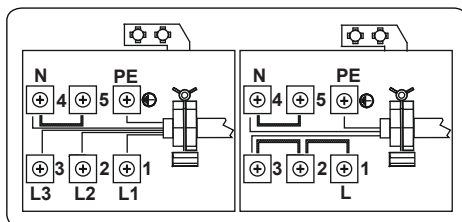
### 2.3 ELEKTRIČNA POVEZAVA IN VARNOST

**! OPOZORILO:** Električno povezavo te naprave mora izvesti pooblaščen servisler ali usposobljen električar v skladu z navodili v tem priročniku in v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.

**! OPOZORILO: NAPRAVA MORA BITI OZEMLJENA.**

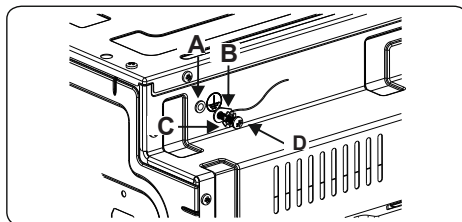
- Preden napravo priključite na električno napajanje, preverite skladnost nazivne napetosti naprave (odtiskane na identifikacijski ploščici naprave) z razpoložljivo omrežno napetostjo, omrežno električno ožičenje pa mora biti sposobno obvladati nazivno moč naprave (prav tako navedeno na identifikacijski ploščici).
- Med nameščanjem uporabite samo izolirane kable. Nepravilna priključitev lahko poškoduje napravo. Če je omrežni kabel poškodovan in ga je treba zamenjati, mora to opraviti usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte adapterjev, več vtičnic in/ali podaljškov.
- Napajalni kabel ne sme biti v bližini vročih delov naprave in ga ne smete upogibati ali stiskati. Drugače se lahko kabel poškoduje in povzroči kratek stik.

- Če naprava z omrežjem ni povezana s pomočjo vtiča, uporabite prekinjevalec stikala za vse pole (z vsaj 3 mm kontaktnega prostora), da boste izpolnjevali varnostne predpise.
- Naprava je zasnovana za napajanje 220–240 V ~ in 380–415 V 3 N ~. Če je vaše napajanje drugačno, se obrnite na pooblaščenega servislerja ali usposobljenega električarja.
- Napajalni kabel (H05VV-F) mora biti dovolj dolg, da ga lahko priključite v napravo, tudi če naprava stoji na sprednji strani kuhinjske omarice.
- Prepričajte se, da so vsi priključki dovolj pritrjeni.
- Napajalni kabel pritrdite v kabelsko sponko in zaprite pokrov.
- Priključek priključne omarice se nahaja na priključni omarici.



- Namestitev rumeno-zelenega ozemljitvenega kabla mora biti izvedena s pomočjo vijaka in podložke, ki se nahajata v torbi z dokumenti, kot je prikazano na sliki. Ta postopek izvedite, ko je pečica nameščena.

A	B	C	D
Matica	Ozemljitveni kabel	Podložka	Vijak

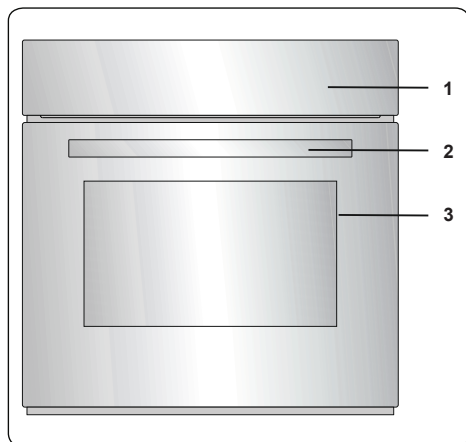


### 3. LASTNOSTI IZDELKA

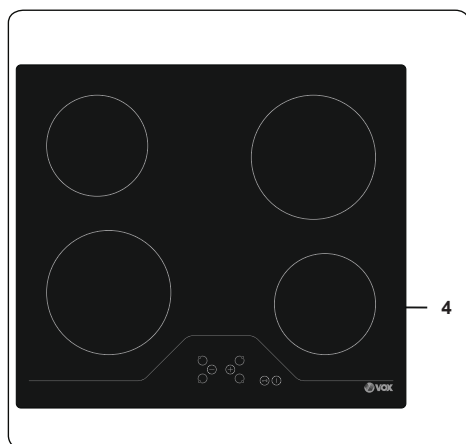


**Pomembno:** Specifikacije za izdelek se razlikujejo in videz vaše naprave se lahko razlikuje od naprave, prikazane na slikah v nadaljevanju.

**Seznam delov:**



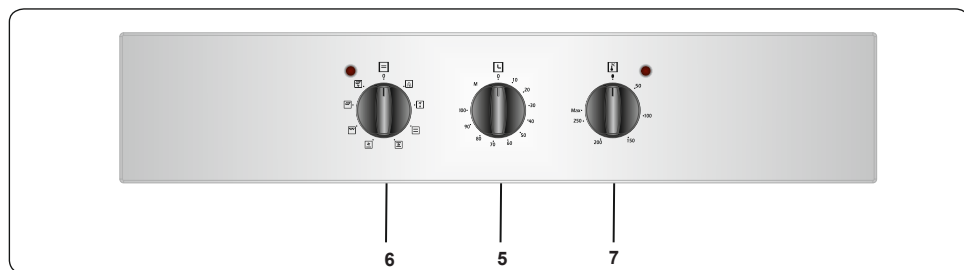
1. Nadzorna plošča
2. Ročaj na vratih pečice
3. Vrata pečice



- 4 Električni grelnik



## Nadzorna plošča



5. Časovnik

6. Kontrolni gumb za funkcijo pečice

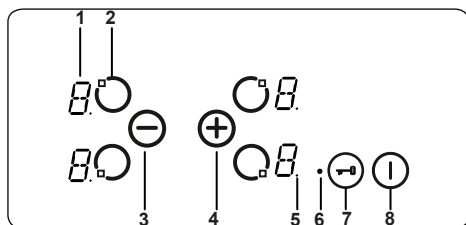
7. Termostatski gumb pečice

8. Kontrolni gumb grelne plošče

## 4. UPORABA IZDELKA

### 4.1 KRMILNIKI KUHALNE PLOŠČE

Kuhalno ploščo nadzorujete z elektronskimi gumbi. Ob vsakem pritisku gumba se sproži zvočni signal.



- 1 – Zaslonski grelnik
- 2 – Vklon/Izklop grelnika
- 3 – Nižje temperaturne nastavitve
- 4 – Višje temperaturne nastavitve
- 5 – Decimalna vejica
- 6 – Simbol za ključavnico
- 7 – Ključavnica
- 8 – Vklon/Izklop

Opisi načinov delovanja		
Način Stand-By-Mode (stanje pripravljenosti)	Način S-Mode	Z električnim omrežjem so povezani le krmilniki kuhalne plošče, medtem ko so vsi zasloni grelnikov izključeni (vključen je lahko samo zaslon za preostalo toploto).
Način Operating-Mode (stanje delovanja)	Način B-Mode	Vsaj en zaslon prikazuje moč grelnika med '0' in '9'.
Način Lock Mode (ključavnica)	Način VR-Mode	Krmilniki kuhalne plošče so zaklenjeni.

#### Vklon ali izklon naprave

Da napravo preklopite iz stanja pripravljenosti v stanje delovanja, pritisnite gumb Vklon/Izklop in ga držite ① vsaj eno sekundo. Ob uspešnem preklopu boste zaslišali zvočni signal.

Na vseh zaslonih se bo prikazal znak "0", ob vsakem pa bo enkrat na sekundo utripala decimalna vejica.

Če v naslednjih desetih sekundah naprave ne boste uporabljali, se bodo zasloni izklopili.

Če se zasloni ne izklopijo, se bo grelnik preklopil v stanje pripravljenosti.

Če v stanju delovanja držite gumb ① več kot dve sekundi, se bo naprava izklopila in znova prešla v način S-Mode. Napravo lahko kadarkoli izklopite z gumbom ①, tudi če hkrati pritisnete druge gumbe.

Če bo v grelniku shranjena preostala toplota, vas bo ustrezen zaslon na to opozoril.

#### Izbira grelnika

Ko grelnik izberete z gumbom Vklon/Izklop grelnika ②, bo na zaslonu izbranega grelnika pričela utripati decimalna vejica. Temperaturno moč izbranega grelnika lahko nastavite z gumboma ③ ali ④ (izbirate lahko med vrednostmi od 1 do 9).

Temperaturno moč morate nastaviti v treh sekundah po izbiri grelnika, saj se bo v nasprotnem primeru decimalna vejica izbrisala in vam onemogočila nastavitve temperature moči. Če v naslednjih 10 sekundah naprave ne boste uporabljali, bo samodejno prešla v način S-Mode.

Temperaturno moč lahko kadarkoli spreminjate z gumboma ③ ali ④. Vedno lahko izbirate med vrednostmi od 1 do 9.

Ob vsakem pritisku gumba ali spremembi na zaslonu boste zaslišali zvočni signal.

#### Nastavite moč kuhanja z ali brez funkcije Heat Boost.

Vsi grelniki so opremljeni s funkcijo Heat Boost za hitro zvišanje temperature.

Za vklop funkcije Heat Boost najprej z gumbom ⑤ zvišajte trenutno temperaturno nastavitve na vrednost 9. Ko je vrednost 9 nastavljena, pritisnite gumb ⑥, da vklopite funkcijo Heat Boost. Na zaslonu bosta posamično utripala znak "A" in vrednost temperaturne nastavitve "9", kar pomeni, da je funkcija Heat Boost vklopljena.

Ko je funkcija Heat Boost vklopljena, bo grelnik pričel delovati z največjo močjo (čas delovanja je odvisen od temperaturnih nastavitvev pred vklopom funkcije Heat Boost).

Ko se delovanje funkcije Heat Boost prekine, bo na zaslonu prikazana le temperaturna nastavitvev.

Funkcijo Heat Boost lahko izklopite z gumbom ⑥, ki ga držite, dokler se na zaslonu ne prikaže znak "0".

## Izklop posameznih grelnikov

Grelnik lahko izklopite na tri načine, tako da:

- naenkrat pritisnete gumba ⊕ in ⊖;
- z gumbom ⊖ znižate temperaturno nastavev na "0";
- nastavite časovnik za samodejni izklop posameznega grelnika.

## Izklop z gumboma ⊕ in ⊖

☉ Grelnik izberite z gumbom Vklop/Izklop grelnika ; na zaslonu izbranega grelnika bo pričela utripati decimalna vejica. Za izklop grelnika hkrati pritisnite gumba ⊕ in ⊖. Po uspešnem izklopu grelnika boste zaslišali zvočni signal, na zaslonu pa se bo prikazal znak "0".

Če ste za izklop grelnika nastavili časovnik, se bo na zaslonu grelnika in časovnika prikazal znak "0", indikator kahalnega območja in funkcija časovnika pa se bosta izklopila.

Če bo v grelniku shranjena preostala toplota, se bo na zaslonu za nastavev temperature prikazal znak "H".

## Znižanje temperaturnih nastavev na "0" z gumbom ⊖

Grelnik lahko izklopite tudi tako, da temperaturne nastavevte znižate na "0". S tem boste izklopili tudi decimalno vejico zadevnega grelnika, indikator kahalnega območja in časovnik.

Če bo v grelniku shranjena preostala toplota, se bo na zaslonu za nastavev temperature prikazal znak "H".

## Nastavev časovnika za samodejni izklop posameznega grelnika (če je na voljo)

Po odštevanju do nič se bo časovnik ustavil, na zaslonu zadevnega grelnika se bo prikazal znak "0", na zaslonu časovnika pa "00". Izklopil se bo zadevni indikator kahalnega območja.

Izklopil se bo tudi indikator dvojnega/trojnega kahalnega območja, v kolikor je vklopljen.

Ko se bo časovnik ustavil, boste zaslišali zvočni signal. Zvočni signal utišate s pritiskom na katerikoli gumb.

## Ključavnica

Funkcijo ključavnice uporabljate za nastavev 'varnega načina' na napravi in jo lahko vklopite le, kadar je naprava v delovnem načinu (način B-Mode). Funkcijo

ključavnice vklopite tako, da dve sekundi držite gumb za zaklep krmilnikov ⊕. Po uspešnem vklopu funkcije boste zaslišali zvočni signal, na zaslonu pa bo pričel utripati simbol za ključavnico.

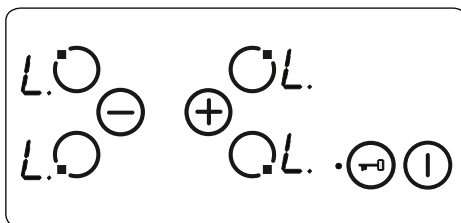
Ko je grelnik zaklenjen, ga lahko izklopite samo z gumbom ⊕; vsi ostali gumbi so onemogočeni in z njimi ni mogoče spreminjati nastavev. Če v zaklenjenem načinu pritisnete katerikoli drug gumb, boste zaslišali zvočni signal, na zaslonu pa bo pričel utripati simbol za ključavnico.

Uporabljate lahko le gumb ⊕ za izklop naprave. Ko napravo izklopite in jo želite ponovno vklopiti, jo morate najprej odkleniti.

## Zaklep za otroke

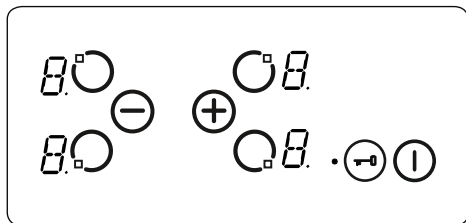
Zaklep za otroke vam omogoča, da napravo zaklenete v zapletenem, večstopenjskem postopku. Zaklep za otroke lahko uporabljate le v načinu S-Mode.

Najprej pritisnite gumb ⊕ in počakajte na zvočni signal. Nato hkrati pritisnite gumba ⊕ in ⊖ ter ju držite vsaj pol sekunde, vendar ne več kot eno sekundo. Za vklop zaklepa za otroke pritisnite gumb ⊕. Na vseh štirih zaslonih grelnikov se bo v potrditev prikazal znak "L".



Nastavljen časovnik bo odšteval do "00", nakar boste zaslišali zvočni signal. Po zvočnem signalu časovnika se bo naprava popolnoma zaklenila. V zaklenjenem načinu nobenega od gumbov ni mogoče uporabljati.

Zaklep za otroke izklopite po enakem postopku, kot ste ga vklopili. Najprej pritisnite gumb ⊕ in počakajte na zvočni signal. Nato hkrati pritisnite gumba ⊕ in ⊖ ter ju držite vsaj pol sekunde. Na koncu pritisnite samo tipko ⊖. Ko napravo uspešno odklenete, se bo znak "L" izbrisal z zaslona.



### Varnostne funkcije krmilnikov

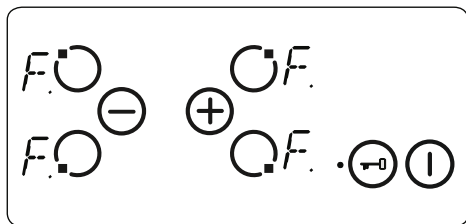
Spodaj navedene varnostne funkcije preprečujejo nehoteno uporabo gumbov.

#### Varnostno stikalo za tipala

Naprava nadzoruje gumbе, da bi preprečila nehoteno uporabo gumbov. Če za več kot 12 sekund pritiskate na gumb, se bo vklopil zvočni signal in vas opozoril na nepravilno delovanje (dolžina zvočnega signala je 10 minut). Do tega lahko pride, če kakšen predmet prekriva gumb, ali je prišlo do okvare tipala ipd.

Varnostno stikalo bo kuhalno ploščo prestavilo v način S-Mode, na vseh zaslonih grelnikov pa bo utripal znak "F". Če ne pride do nepravilnega delovanja naprave, se bodo izklopili vsi vizualni in zvočni signali.

Če bo v grelniku shranjena preostala toplota, se bo na vseh ostalih zaslonih prikazal znak "H".

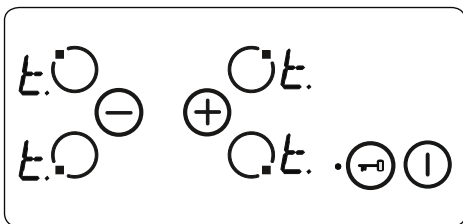


#### Varnostno stikalo za previsoko temperaturo

Ker se krmilniki nahajajo blizu grelnika na sredini sprednjega dela kuhalne plošče, se lahko zgodi, da varnostno stikalo za tipala ne zazna nepravilno nameščene posode, ki kuhalno ploščo segreje do zelo visoke temperature. Steklo in gumbi lahko postanejo izredno vroči.

Da bi preprečili poškodbe na krmilni enoti kuhalne plošče, krmilniki neprestano nadzirajo temperaturo in se v primeru pregretja izklopijo.

Na zaslonu grelnika se bo prikazal znak "t", ki se do znižanja temperature ne bo izklopil.



Ko se temperatura zniža, bo znak "t" izginil z zaslona, kuhalna plošča pa se bo vrnila v način S-Mode. Napravo lahko sedaj ponovno zaženete z gumbom ①.

#### Časovne omejitve delovanja

Krmilna enota kuhalne plošče omejuje čas delovanja naprave. Če temperature nastavitve grelnika določen čas ne spreminjate, se bo grelnik samodejno izklopil. Na zaslonu se bo za deset sekund prikazal znak "0", čeprav bo v grelniku morda shranjene nekaj preostale toplote. Časovna omejitev delovanja je odvisna od izbrane temperature nastavitve.

Po samodejnem izklopu grelnika (opisano zgoraj) lahko grelnik znova vklopite. Časovna omejitev delovanja se bo ponastavila glede na izbrano temperaturno nastavitve.

#### Funkcije preostale toplote

Po uporabi kuhalne plošče bo v steklokeramični plošči shranjena toplota, imenovana preostala toplota. Naprava lahko približno izračuna temperaturo stekla. Če izračunana temperatura presega + 60 °C, se bo temperatura prikazala na zaslonu zadevnega grelnika in bo ostala prikazana, dokler se steklo ne bo ohladilo pod + 60 °C. Temperatura bo prikazana tudi v primeru, če napravo izklopite.

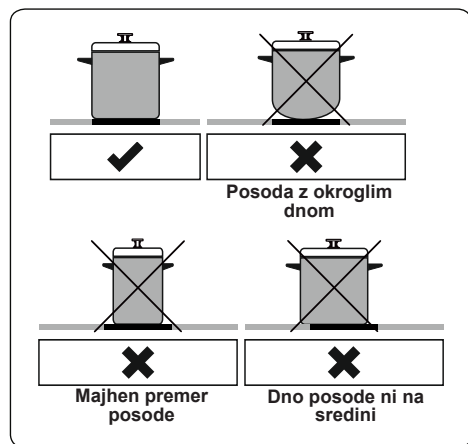
Indikator preostale toplote ima najnižjo prioriteto in ne bo prikazan, če bo prikazana katerakoli druga vrednost, vključno z varnostnim stikalom in prikazom oznake za napako. Ko je naprava po električnem izpadu znova povezana na električno omrežje, bo na zaslonu utripal indikator preostale toplote. Če je pred izpadom elektrike preostala toplota na grelniku znašala več kot + 60 °C, bo zaslon pričel utripati, dokler se grelnik ne ohladi ali izberete drug način delovanja grelnika.

## Namigi in nasveti

**Pomembno:** Kadar keramične grelnike uporabljate pri višjih temperaturnih nastavitvah, se lahko območja segrevanja vklaplajo in izklaplajo. To se dogaja zaradi varnostne naprave, ki preprečuje pregrevanje stekla. Pri visokih temperaturah je to normalno in ne poškoduje kuhalne plošče, povzroči pa le majhne zakasnitve pri časih kuhanja.

### ⚠ OPOZORILO:

- Območja kuhanja nikoli ne uporabljajte brez ponev.
- Uporabljajte samo poneve z ravnim in dovolj debelim dnom.
- Preden posodo postavite na kuhalno ploščo, se prepričajte, da je dno suho.
- Ko območje kuhanja deluje, je pomembno, da pazite, da je posoda pravilno postavljena v sredini območja kuhanja.
- Če želite prihraniti energijo, nikoli ne uporabljajte posode, ki ima drugačen premer od kuhalne plošče.



- Ne uporabljajte posode z grobim dnom, saj lahko opraska keramično površino.
- Če je mogoče, na posodo vedno namestite pokrovko, da preprečite izgubo toplote.
- Med delovanjem naprave je lahko temperatura dostopnih delov visoka. Med delovanjem kuhalne plošče in dokler se po uporabi popolnoma

ne ohladi naj se otroci in živali ne približujejo plošči.

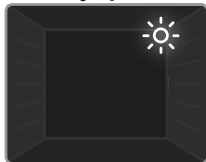
- Če na kuhalni plošči opazite razpoko, jo nemudoma izklopite, zamenja pa naj jo pooblaščen servisno osebje.

Tabela kuhanja

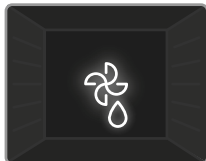
Funkcija	Jedi			
				min.
Statični	Listnato pecivo	1 - 2	170-190	35-45
	Torta	1 - 2	170-190	30-40
	Piškot	1 - 2	170-190	30-40
	Enolončnica	2	175-200	40-50
	Piščanec	1 - 2	200	45-60
Ventilator	Listnato pecivo	1 - 2	170-190	25-35
	Torta	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Piškot	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Enolončnica	2	175-200	40-50
	Piščanec	1 - 2	200	45-60
Pečenje na žaru	Mesne kroglice na žaru	4	200	10-15
	Piščanec	*	190	50-60
	Kotlet	3 - 4	200	15-25
	Goveji zrezek	4	200	15-25

\*če je na voljo, kuhajte s pečenim piščančjim nabodalom.

## Funkcije pečice

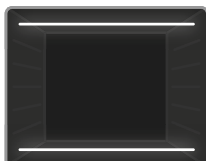


**Luč pečice:** Zasvetila bo samo luč pečice. Med trajanjem funkcije pečenja bo še naprej svetila.



**Funkcija odtajanja:** Opozorilne lučke pečice bodo zasvetile in ventilator bo začel delovati. Če želite uporabiti funkcijo odtajanja, zamrznjeno

hrano položite v pečico na polico, ki se nahaja v tretji reži od spodaj navzgor. Priporočeno je, da pod hrano, ki se odtaja, postavite pladenj in tako ujamete vodo, ki se nabira od taljenja ledu. Ta funkcija ne bo skuhalo ali spekla vaše hrane, ampak jo bo samo pomagala odtaliti.



**Funkcija statičnega pečenja:** Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, zgornji in spodnji grelni element

začneta delovati. Funkcija statičnega pečenja oddaja toploto in zagotavlja enakomerno pečenje hrane. To je idealno za pripravo peciv, tort, pečenih testenin, lazanje in pice. Pri tej funkciji je priporočeno 10 minut predhodno segreti pečico in hrano peči samo na eni polici naenkrat.



**Funkcija ventilatorja:** Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, zgornji in spodnji grelni element ter ventilator začnejo delovati. Ta

funkcija je primerna za peko peciva. Pečenje se izvede s spodnjim in zgornjim grelnim elementom znotraj pečice in s pomočjo ventilatorja, ki omogoča kroženje zraka, kar daje jedem rahel učinek žara. Priporočeno je, da pečico predhodno segreti 10 minut.



**Funkcija spodnjega segrevanja in funkcija ventilator:** Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, spodnji grelni element

in ventilator pa začneta delovati. Ventilator in spodnja grelna funkcija sta idealna za enakomerno pečenje hrane, kot je pica, v kratkem času. Medtem ko ventilator enakomerno razporedi toploto po pečici, spodnji grelni element speče hrano. Priporočeno je, da pečico predhodno segreti 10 minut.

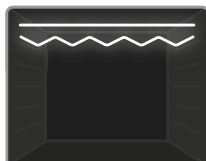


**Funkcija žara:** Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, grelni element žara začne delovati. Ta funkcija se uporablja

za pečenje na žaru in pečenje hrane na zgornjih policah pečice. Mrežo rahlo premažite z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano na sredino mreže. Pod hrano vedno postavite pladenj, da ujamete kapljice olja ali maščobe. Priporočeno je, da pečico predhodno segreti 10 minut.



**Opozorilo:** Ko pečete na žaru, morajo biti vrata pečice zaprta, temperatura pečice pa mora biti nastavljena na 190 °C.

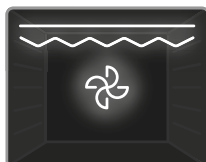


**Funkcija hitrejšega žara:** Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, grelni element žara in zgornji grelni element

začneta delovati. Ta funkcija se uporablja za hitrejše pečenje na žaru in pečenje hrane na žaru z večjo površino, kot je pečenje mesa. Uporabite zgornje police pečice. Mrežo rahlo premažite z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano na sredino mreže. Pod hrano vedno postavite pladenj, da ujamete kapljice olja ali maščobe. Priporočeno je, da pečico predhodno segreti 10 minut.



**Opozorilo:** Ko pečete na žaru, morajo biti vrata pečice zaprta, temperatura pečice pa mora biti nastavljena na 190 °C.



**Funkcija dvojni žar in ventilator** Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, grelni element žara, zgornji grelni element in ventilator

začnejo delovati. Funkcija se uporablja za hitrejše pečenje debelejših hrane na žaru in

za pečenje hrane z večjo površino na žaru. Grelni elementi in žar delujejo skupaj z ventilatorjem in zagotavljajo enakomerno pečenje. Uporabite zgornje police pečice. Mrežo rahlo premažite z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano na sredino mreže. Pod hrano vedno postavite pladenj, da ujamete kapljice olja ali maščobe. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.

**! Opozorilo:** Ko pečete na žaru, morajo biti vrata pečice zaprta, temperatura pečice pa mora biti nastavljena na 190 °C.

#### 4.2 UPORABA MEHANSKEGA ČASOVNIKA

Opis funkcije	
M	Ročno upravljanje
0.....100	Upravljanje z nastavljanjem časovnika

#### Ročno upravljanje

Ko je tipka časovnika v položaju »M«, lahko neprestano uporabljate pečico. Ko je tipka časovnika v položaju »0«, pečica ne bo delovala.

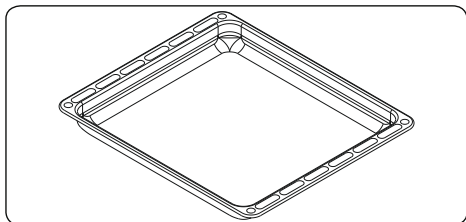
#### Upravljanje z nastavljanjem časovnika

Želeni čas kuhanja nastavite z obračanjem gumba med vrednostmi od 0 do 100 minut. Ko časovnik pride do nič, se bo pečica samodejno izklopila in zaslisali boste zvočno opozorilo.

#### Globoki pladenj

Globoki pladenj je najbolj primeren za pripravo enolončnic.

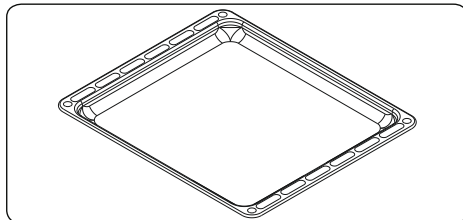
Za pravilno namestitev pladnja ga položite na katero koli polico in ga potisnite do konca.



#### Plitki pladenj

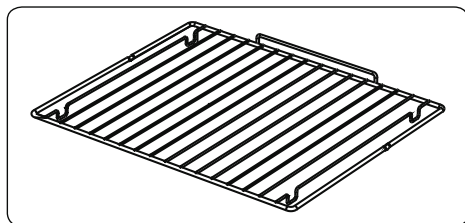
Plitki pladenj je najboljši za peko sladice.

Za pravilno namestitev pladnja ga položite na katero koli polico in ga potisnite do konca.



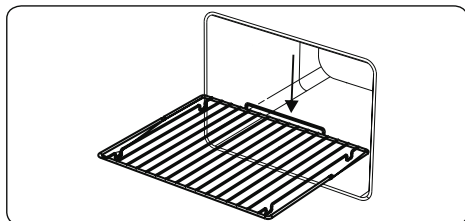
#### Žična mreža

Žična mreža je najboljša za peko na žaru ali obdelavo živil v posodah, primernih za uporabo v pečici.



#### ! OPOZORILO

Mrežo namestite na katero koli polico v notranjosti pečice in jo pravilno potisnite do konca.



## 5. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

### 5.1 Čiščenje

**!** **OPOZORILO:** Napravo izklopite in počakajte, da se ohladi, šele nato začnite s čiščenjem.

#### Splošna navodila

- Preverite, ali so čistilni materiali ustrezni in priporočeni s strani proizvajalca, preden jih uporabite na pečici.
- Uporabite kremaste čistilce ali tekoča čistila, ki ne vsebujejo delčkov. Ne uporabljajte jedkih (korozivnih) krem, abrazivnih čistilnih praškov, debele žičnate volne ali trdega orodja, saj lahko poškodujejo površine štedilnika.

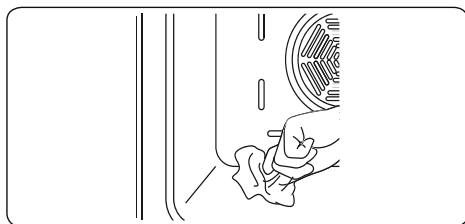
**!** Ne uporabljajte čistil, ki vsebujejo delce, saj lahko slednji opraskajo steklo, emajlirane in/ali prebarvane dele vaše naprave.

- Če pride do izlivanja katere koli tekočine, jo takoj očistite, da se izognete poškodbam delov.

**!** Za čiščenje katerih koli delov naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov.

#### Čiščenje notranjosti pečice

- Notranjost emajliranih pečic se najbolje očisti, ko je pečica topla.
- Po vsaki uporabi obrišite pečico z mehko krpo, namočeno v milnico. Nato pečico ponovno obrišite z mokro krpo in jo osušite.
- Da boste pečico lahko popolnoma očistili, boste občasno morali uporabiti tekoč čistilni material.



#### Čiščenje keramičnega stekla

Keramično steklo lahko drži težke pripomočke, vendar lahko počni, če ga udarimo z ostrim predmetom.

**!** **OPOZORILO:** Keramične kuhalne plošče – Če je površina razpokana, izklopite napravo, da preprečite pojav električnega udara, in pokličite servis.

- Za čiščenje steklokeramičnega stekla uporabite kremasto ali tekoče čistilo. Steklo nato sperite in temeljito osušite s suho krpo.

**!** Ne uporabljajte čistilnih materialov, namenjenih kovini, saj lahko poškodujejo steklo.

- Če se v dnu ali prevlekah posode uporabljajo snovi z nizkim tališčem, lahko poškodujejo steklokeramično kuhavno ploščo. Če na steklokeramično kuhavno ploščo padejo plastika, aluminijasta folija, sladkor ali sladka živila, jih čim prej varno postrgajte z vroče površine. Če se te snovi stopijo, lahko poškodujejo steklokeramično kuhavno ploščo. Kadar kuhate zelo sladke jedi, kot je marmelada, predhodno nanesite plast ustreznega zaščitnega sredstva, če je mogoče.
- Prah na površini odstranite z mokro krpo.
- Kakršne koli spremembe barve keramičnega stekla ne bodo vplivale na strukturo ali trpežnost keramike in se ne pojavijo zaradi spremembe v materialu.

Spremembe barve keramičnega stekla se lahko pojavijo zaradi številnih razlogov:

1. Razlita živila niso bila očiščena s površine.
2. Uporaba nepravilne posode na grelni plošči povzroči razjedanje plošče.
3. Uporaba napačnih čistilnih materialov

#### Čiščenje steklenih delov

- Steklene dele naprave redno čistite.
- Za čiščenje notranjosti in zunanosti steklenih delov uporabite čistilno sredstvo za steklo. Nato jih sperite in temeljito osušite s suho krpo.

#### Čiščenje emajliranih delov

- Emajlirane dele naprave redno čistite.
- Emajlirane dele obrišite z mehko krpo, namočeno v milnico. Nato jih ponovno obrišite z mokro krpo in jih osušite.

**!** Emajliranih delov ne čistite, ko so še vroči od kuhanja.

**!** Kisa, kave, mleka, soli, vode, limone ali paradiznikovega soka ne puščajte v




stiku z emaljiranimi deli dlje časa.

### Čiščenje delov iz nerjavnega jekla (če obstajajo)

- Dele naprave iz nerjavnega jekla redno čistite.
- Dele iz nerjavnega jekla obrišite z mehko krpo, namočeno v milnico. Nato jih temeljito osušite s suho krpo.


 Delov iz nerjavnega jekla ne čistite, ko so še vroči od kuhanja.

 Kisa, kave, mleka, soli, vode, limone ali paradižnikovega soka ne puščajte v stiku z deli iz nerjavnega jekla dlje časa.


### Čiščenje barvanih površin (če je na voljo)

- Liste paradižnika, paradižnikove paste, kečap, limona, oljni derivati, mleko, sladka hrana, sladke pijače in kavo je treba takoj očistiti s krpo, namočeno v toplo vodo. Če teh madežev ne čistite in pustite, da se posušijo na površinah, na katerih so, jih NE drgnite s trdimi predmeti (koničastimi predmeti, jeklenimi in plastičnimi čistilnimi žicami, površinsko škodljivo gobo za posodo) ali s čistilnimi sredstvi, ki vsebujejo visoko vsebnost alkohola, sredstva za odstranjevanje madežev, razmaščevalci, površinske abrazivne kemikalije. V nasprotnem primeru lahko na prašno barvanih površinah pride do korozije in lahko pride do madežev. Proizvajalec ne odgovarja za škodo, nastalo zaradi uporabe neprimernih čistilnih sredstev ali metod.

## 5.2 vzdržev anje

 **OPOZORILO:** Vzdrževanje naprave mora izvesti samo pooblaščen serviser ali usposobljen tehnik.

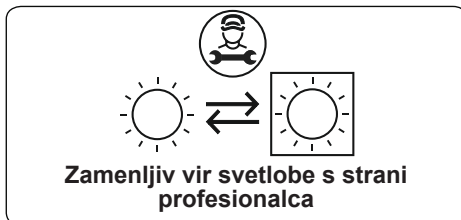
### Menjava luči pečice


 **OPOZORILO:** Napravo izklopite in počakajte, da se ohladi, šele nato jo očistite.

- Odstranite stekleno lečo, nato odstranite žarnico.
- Na mesto stare žarnice (230 V, 15–25 W, tipa E14) namestite novo žarnico (odporno na temperaturo 300 °C).
- Ponovno namestite stekleno lečo in vaša pečica je pripravljena za uporabo.
- Izdelek vsebuje vir svetlobe razreda

energijske učinkovitosti G.

- Vir svetlobe, ki ga končni uporabnik ne more zamenjati. Potrebna je poprodajna servisna storitev.
- Priložen svetelny zdroj nie je určený na použitie v iných aplikáciách.



-  Luč je zasnovana izključno za uporabo v gospodinjskih napravah za kuhanje. Ni primerna za razsvetljavo prostorov.

## 6. ODPRAVLJANJE TEŽAV IN PREVOZ

### 6.1 ODPRAVLJANJE TEŽAV




Če imate z napravo po pregledu teh osnovnih korakov za odpravljanje težav še vedno težave, se obrnite na pooblaščenega serviserja ali usposobljenega tehnika.

Težava	Verjeten vzrok	Rešitev
Grelne plošče ali kuhalnih območij ni mogoče vklopiti.	Ni napajanja.	Preverite varovalko v gospodinjstvu za napravo. S preizkusom drugih naprav preverite, ali je prišlo do prekinitve električnega toka.
Če se pečica ne vklopi.	Napajanje je izklopljeno.	Preverite, ali je na voljo napajanje. Prav tako preverite, ali ostale kuhinjske naprave delujejo.
Ni toplote oziroma pečica se ne segreje.	Nadzor temperature pečice ni pravilno nastavljen. Vrata pečice so ostala odprta.	Preverite, ali je gumb za nadzor temperature pečice pravilno nastavljen.
Pečenje v pečici je neenakomerno.	Police v pečici so nepravilno nameščene.	Preverite, ali uporabljate priporočene temperature in položaje polic. Vrat ne odpirajte pogosto, razen če pečete jedi, ki jih je treba obračati. Če vrata pogosto odpirate, se notranja temperatura zniža, kar vpliva na rezultate pečenja.
Luč pečice (če je na voljo) ne deluje.	Luč je pokvarjena. Električno napajanje je prekinjeno ali izklopljeno.	Luč zamenjajte v skladu z navodili. Prepričajte se, da je električno napajanje vključeno v stenski vtičnici.
Gumbov časovnika ni mogoče ustrezno pritisniti.	Med gumbi časovnika so ujeti tujki. Model na dotik: kontrolna plošča je vlažna. Nastavljena je funkcija zaklepanja tipk.	Odstranite tujke in poskusite znova. Odstranite vlago in poskusite znova. Preverite, ali je nastavljena funkcija zaklepanja tipk.
Ventilator pečice (če obstaja) je hrupen.	Police v pečici se tresejo.	Preverite, ali je pečica uravnotežena. Preverite, ali se police in pekači ne tresejo oziroma ali so v stiku s hrbtno ploščo.

### 6.2 prev Oz

Če morate izdelek prepeljati, uporabite originalno embalažo izdelka in ga nesite v originalni škatli. Upoštevajte znake za prevoz na embalaži. Vse samostojne dele prilepite na izdelek, da preprečite poškodbe izdelka med prevozom.


Če nimate originalne embalaže, pripravite nosilno škatlo, da je naprava, še posebej pa zunanje površine izdelka, zaščitena pred zunanjimi vplivi.

Blagovno znamko		
Model		SET211401
Vrsta pečice		ELEKTRIČNA
Maso	kg	25,8
Število votlin		1
Vir toplote		ELEKTRIČNI
Glasnost	l	65
Poraba energije (elektrika) - konvencionalne	kWh/cikel	0,86
Poraba energije (elektrika) – z ventilatorjem	kWh/cikel	0,78
Indeks energetske učinkovitosti – konvencionalne		104,9
Indeks energetske učinkovitosti – z ventilatorjem		95,1
Energijski razred		A
Ta pečica ustreza EN 60350-1		

## Nasveti za varčevanje z energijo

### Pečico

- Če je le mogoče, si obroke skuhajte skupaj.
- Čas predgrevanja naj bo kratek.
- Ne podaljšujte časa kuhanja.
- Na koncu kuhanja ne pozabite izklopiti pečice.
- Med kuhanjem ne odpirajte vrat pečice.

Blagovno znamko		
Model		SET2111401
Vrsta kuhalne plošče		ELEKTRIČNA
Število kuhališč		4
Ogrevalna tehnologija – 1		Sijoča
Velikost – 1	cm	Ø14,5
Poraba energije – 1	Wh/kg	192,0
Ogrevalna tehnologija – 2		Sijoča
Velikost – 2	cm	Ø14,5
Poraba energije – 2	Wh/kg	192,0
Ogrevalna tehnologija – 3		Sijoča
Velikost – 3	cm	Ø18,0
Poraba energije – 3	Wh/kg	192,0
Ogrevalna tehnologija – 4		Sijoča
Velikost – 4	cm	Ø18,0
Poraba energije – 4	Wh/kg	192,0
Poraba energije kuhalne plošče	Wh/kg	192,0
Ta kuhalna plošča ustreza EN 60350-2		

## Nasveti za varčevanje z energijo






### Kuhalna plošča

- Uporablajte posodo z ravno podlago.
- Uporablajte posodo ustrezne velikosti.
- Uporablajte posodo s pokrovom.
- Zmanjšajte količino tekočine ali maščobe.
- Ko tekočina začne vreti, nastavitev zmanjšajte.

**Ви благодариме што го избравте овој производ.**

Ова Упатство за корисници содржи важни безбедносни информации и упатства за работа со и одржување на Вашиот апарат.

Ви препорачуваме да го прочитате ова Упатство за корисници пред да го користите Вашиот апарат и да го чувате упатството за понатамошна употреба.

Слика	Тип	Значење
	<b>ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ</b>	Ризик од сериозна повреда или смрт
	<b>РИЗИК ОД ЕЛЕКТРИЧЕН УДАР</b>	Ризик од опасен напон
	<b>ПОЖАР</b>	Предупредување; Ризик од пожар / запаливи материјали
	<b>ВНИМАНИЕ</b>	Ризик од повреда или оштетување на имот
	<b>ВАЖНО / НАПОМЕНА</b>	Правилно ракување со системот

# СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	4
1.1 Општи безбедносни предупредувања.....	4
1.2 Предупредувања за инсталацијата .....	7
1.3 За време на употребата .....	8
1.4 За време на чистењето и одржувањето.....	10
2. ИНСТАЛАЦИЈА И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА.....	12
2.1 Упатства за монтажерот .....	12
2.2 Инсталација на апаратите .....	12
Инсталација на рерната .....	13
2.3 Електрично поврзување и безбедност.....	14
3. КАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОИЗВОДОТ .....	15
4. УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ .....	17
4.1 Контроли на плочата .....	17
Маса за готвење .....	21
4.2 Употреба на механички тајмер .....	21
5. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ .....	22
5.1 Чистење .....	22
5.2 Одржување.....	24
6. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ И ТРАНСПОРТ.....	25
6.1 Решавање проблеми .....	25
6.2 Транспорт .....	25

# 1. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА


- Внимателно прочитајте ги сите упатства пред да го користите апаратот и чувајте ги на практично место за да се посоветуваат кога е тоа потребно.
- Ова упатство е подготвено за повеќе од еден модел, па затоа вашиот апарат може да ги нема некои од карактеристиките што се опишани во него. Поради таа причина, важно е да обрнете посебно внимание на сите слики додека го читате упатството за работење.

## 1.1 Општи безбедносни предупредувања



- Овој апарат може да се користи од деца на возраст од 8 години па нагоре, како и од лица со намалени физички, сетилни или умствени способности или со недостаток на искуство и знаење, ако се под надзор или се обучени како да го користат апаратот на безбеден начин и ги разбираат вклучените ризици. Децата не треба да си играат со апаратот. Чистењето и одржувањето не треба да го прават деца без надзор.

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Апаратот и неговите достапни делови се загреваат за време на употребата. Треба да се внимава да не се допрат грејачите. Држете ги подалеку децата помали од 8 години, освен ако не се под постојан надзор.



**🔥 ⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Готвењето без надзор на плочата со маст или масло може да биде опасно и може да заврши со пожар. НИКОГАШ не се обидувајте да го гаснете таквиот оган со вода, туку исклучете го апаратот и покријте го пламенот со капак или ќебе.

 **ВНИМАНИЕ:** Процесот на готвење треба да се надгледува. Краткотрајниот процес на готвење мора да се надгледува постојано

  **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: Не чувајте предмети на површините за готвење.

  **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да се избегне можноста од струен удар.

- За моделите кои вклучуваат капак на плочата, исчистете ги сите истекувања од капакот пред употребата и оставете го шпоретот да се излади пред да го затворите капакот.
- Не ракувајте со апаратот со надворешен тајмер или посебен систем со далечинско управување.
- За време на употребата, апаратот ќе се загрее. Треба да се внимава да не се допрат грејачите во рерната.
- Рачките може да станат жешки по краток период за време на употребата.
- Не користете груби абразивни средства или жици за чистење на површините на рерната. Тие можат да ја изгребат површината што може да резултира со кршење на стаклото на вратата или оштетување на површините.
- Не користете средства на пареа за чистење на апаратот.

  **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** За да се избегне можноста од струјни удари, осигурајте се дека апаратот е исклучен пред заменување на ламбата.



**⚠ ВНИМАНИЕ:** Достапните делови може да бидат жешки при готвење или печење на скара. Држете ги малите деца подалеку од апаратот кога е во употреба.

- Вашиот апарат е произведен во согласност со сите важечки локални и меѓународни стандарди и прописи.
- Одржувањето и поправката треба да се извршуваат само од страна на овластени сервисери. Инсталацијата и поправката кои се извршени од неовластени мајстори може да бидат опасни. Не преправувајте ги или модификувајте ги спецификациите на апаратот на каков било начин. Несоодветните штитници за плочата може да предизвикаат несреќи.
- Пред да го поврзете апаратот, осигурајте се дека локалните услови за дистрибуција (природата на гасот и гасниот притисок или волтажата и фреквенцијата на електричната енергија) и спецификациите на апаратот се компатибилни. Спецификациите за овој апарат се наведени на етикетата.

**⚠ ВНИМАНИЕ:** Овој апарат е дизајниран само за готвење храна и е наменет само за внатрешна употреба во домаќинството. Не треба да се користи за друга намена или за каква било друга примена, како што е употребата вон домот, во комерцијална средина или за затоплување на соба.

- Не ги користете рачките на вратата на рерната за да го кревате или преместувате апаратот.

- Преземени се сите можни мерки за да се осигура вашата безбедност. Бидејќи стаклото може да се скрши, треба да се внимава за време на чистењето за да се избегне гребење. Избегнувајте удирање или тропане на стаклото со додатоци.
- Осигурајте се дека кабелот за напојување со струја не е заглавен или оштетен за време на инсталацијата. Ако кабелот за напојување со струја е оштетен, мора да биде заменет од страна на производителот, неговиот сервисер или други квалификувани лица за да се спречи опасност.
- Не им дозволувајте на децата да се качуваат на вратата на рерната или да седат на неа додека е отворена.
- Држете ги децата и животните подалеку од овој апарат.

## **1.2 предупредувања за инсталација та**



- Не ракувајте со апаратот пред да биде целосно инсталиран.
- Апаратот мора да биде инсталиран од страна на овластен мајстор. Производителот не е одговорен за каква било штета која може да биде предизвикана од неисправно поставување и инсталација од страна на неовластени лица.
- Кога ќе се отпакува апаратот, осигурајте се дека не бил оштетен за време на транспортот. Во случај на дефект, не го користете апаратот и веднаш контактирајте го квалификуваниот сервисер. Материјалите кои се користат за пакување (најлон, хефталици, стиропор...итн.) може да бидат штетни за децата и истите треба веднаш да се соберат и да се отстранат.

- Заштитете го апаратот од атмосферските влијанија. Не го изложувајте на влијанија како што се сонце, дожд, снег, прашина или прекумерна влажност.
- Материјалите околу апаратот (т.е. витрините) мора да бидат способни да издржат минимална температура од 100°C.
- Апаратот не смее да се инсталира позади декоративна врата за да се избегне прегревање.

### **1.3 за време на уп Отребата**

- Кога за првпат ќе ја користите рерната, може да забележите слаба миризба. Ова е сосема нормално и е предизвикано од материјалите за изолација на грејачите. Ви препорачуваме, пред да ја користите рерната за првпат, да ја оставите празна и да ја поставите на максимална температура во рок од 45 минути. Осигурајте се дека средината во која е инсталиран производот е добро проветрена.
- Внимавајте кога ја отворате вратата на рерната за време или по готвењето. Жешката пара од рерната може да предизвика изгореници.
- Не ставајте запаливи или експлозивни материјали во или близу апаратот додека тој работи.
- Секогаш користете ракавици за рерна за да ја вадите и заменуваат храната во рерната.
- Во никој случај рерната не смее да се обложува со алуминиумска фолија бидејќи може да настане прегревање.
- Не ги ставајте садовите или плеховите за печење директно врз основата на рерната додека готвите. Основата станува многу жешка и

може да се предизвика штета на производот.

  Не ја оставајте рерната без надзор додека готвите со цврсти или течни масла. Тие можат да се запалат при услови на прекумерно загревање. Никогаш не турувајте вода на пламењата кои се предизвикани од масло, наместо тоа исклучете ја рерната и покријте ја тавата со нејзиниот капак или ќебе.

- Секогаш позиционирајте ги тавите над центарот на зоната за готвење и свртете ги рачките во безбедна позиција за да не можат да бидат турнати или дофатени.
- Ако производот нема да се користи подолг временски период, исклучете го главното копче.
- Осигурајте се дека копчињата за регулирање на апаратот се секогаш во позиција „0“ (стоп) кога апаратот не е во употреба.
- Плеховите се навалуваат при вадењето. Внимавајте да не ја истурите или испуштите жешката храна додека ја отстранувате од рерната.
- Немојте да ставате ништо врз вратата на рерната кога таа е отворена. Тоа може да ја неурамнотежи рерната или да ја оштети вратата.
- Не закачувајте пешкири, кујнски крпи или облека на апаратот или неговите рачки.

## **1.4 за време на чистењето и Одржувањето**

- Осигурајте се дека апаратот е исклучен од електричната мрежа пред да вршите чистење или одржување.
- Не ги отстранувајте копчињата за регулирање за да го исчистите контролниот панел.
- За да се задржи ефикасноста и безбедноста на вашиот апарат, ви препорачуваме секогаш да користите оригинални резервни делови и да ги повикате нашите овластени сервисери во случај на потреба.

## Декларација за усогласеност на ЕУ



Изјавуваме дека нашите производи ги исполнуваат важечките европски директиви, одлуки и регулативи, како и барањата наведени во посочените стандарди.

Овој апарат е дизајниран да се користи само за готвење во домашни услови. Секоја друга употреба (како што е загревање на просторија) е несоодветна и опасна.



Упатствата за ракување со апаратот се однесуваат на неколку модели. Можеби ќе забележите разлики помеѓу овие упатства и вашиот модел.

### Одлагање на стар апарат



Овој симбол на производот или на неговото пакување значи дека овој производ не треба да се третира како отпад од домаќинство. Наместо тоа, треба да се однесе во соодветен собирен центар за рециклирање на електрична и електронска опрема. Производот треба да се фрли правилно. На тој начин ќе спречите појава на потенцијални негативни последици за животната средина и здравјето на луѓето кои би можеле да настанат поради несоодветно одлагање на овој производ. За подетални информации околу рециклирањето на овој производ, контактирајте со локалните овластени институции, службата за собирање отпад од домаќинствата или продавницата каде што го купивте производот.

## 2. ИНСТАЛАЦИЈА И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

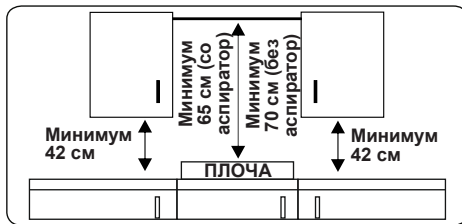
**!** **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** : Овој апарат мора да биде инсталиран од страна на овластено лице за сервисирање или квалификуван мајстор, во согласност со инструкциите од овој водич и во согласност со постојните локални прописи.

- Неправилната инсталација може да предизвика штета и оштетувања за кои производителот нема да сноси одговорност и гаранцијата нема да важи.
- Пред инсталацијата, осигурајте се дека локалните услови за дистрибуција (волтажата и фреквенцијата на електричната енергија) и прилагодувањата на апаратот се компатибилни. Условите за прилагодување на овој апарат се наведени на етикетата.
- Треба да се следат законите, регулативите, директивите и стандардите кои се во сила во земјата на употреба (прописите за безбедност, соодветно рециклирање во согласност со прописите итн.).

### 2.1 упатства за монтажера Ор

#### Општи упатства

- По отстранувањето на материјалот за пакување од апаратот и додаточите, осигурајте се дека апаратот не е оштетен. Ако се сомневате на каква било штета, не го користете и веднаш контактирајте го овластеното лице за сервисирање или квалификуван мајстор.
- Осигурајте се дека нема запаливи или експлозивни материјали во непосредна близина, како завеси, масло, ткаенини итн. кои може да се запалат.
- Работната површина и мебелот што се наоѓаат околу апаратот мора да бидат изработени од материјали отпорни на температури повисоки од 100°C.
- Ако над апаратот треба да се инсталира аспиратор или долап, безбедносното растојание помеѓу плочата за готвење и долапот/аспираторот треба да биде онолку колку што е прикажано подолу.



- Апаратот не треба да се инсталира директно над машина за миење садови, фрижидер, замрзнувач, машина за перење или машина за сушење алишта.

### 2.2 инсталација на апаратите

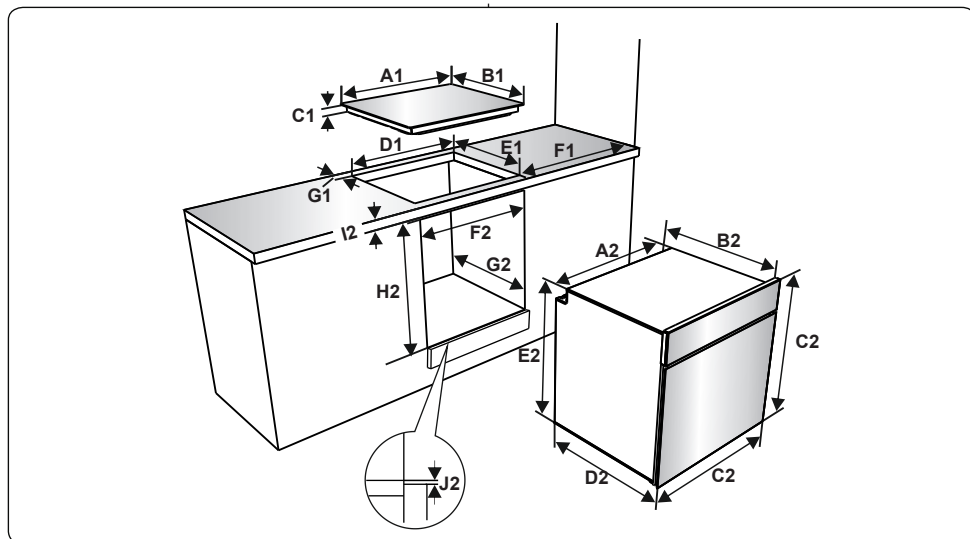
Апаратите се доставени со комплекти за инсталација и може да се инсталираат во површина за готвење со соодветни димензии. Димензиите за инсталацијата на плочата и рерната се дадени подолу.

#### Димензии за инсталација на плочата

<b>A1 (мм)</b>	590	<b>E1 (мм)</b>	490
<b>B1 (мм)</b>	520	<b>мин. F1 (мм)</b>	50
<b>C1 (мм)</b>	41	<b>мин. G1 (мм)</b>	50
<b>D1 (мм)</b>	560		

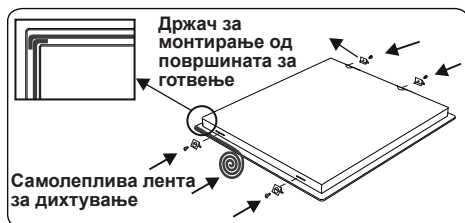
#### Димензии за инсталација на рерната

<b>A2 (мм)</b>	557	<b>E2 (мм)</b>	574
<b>B2 (мм)</b>	550	<b>мин. F2 (мм)</b>	560-580
<b>C2 (мм)</b>	595	<b>мин. G2 /J2 (мм)</b>	555/5
<b>D2 (мм)</b>	575	<b>H2 (мм)</b>	600
<b>I2(мм)</b>	25		



### Инсталација на плочата

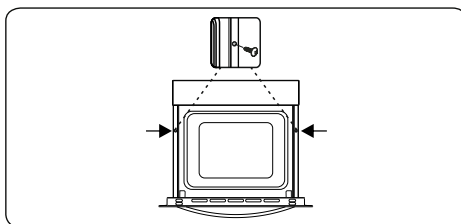
- Нанесете ја доставената еднострана самолеплива лента за дихтување околу долниот раб на плочата за готвење. Не ја растегнувајте.



- Зашрафете ги 4-те држачи за монтирање од површината за готвење на страничните ѕидови на апаратот.
- Вметнете го апаратот во отворот.

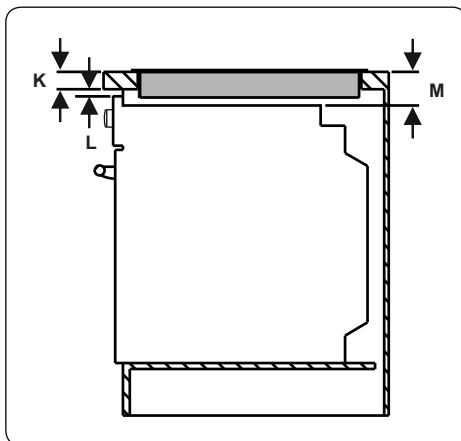
### Инсталација на рерната

- По електричните поврзувања, ставете ја рерната во витрината туркајќи ја напред. Отворете ја вратата на рерната и ставете 2 шрафа во дупките кои се наоѓаат на рамката на рерната. Додека рамката на производот ја допира дрвената површина на витрината, затегнете ги шрафовите.



### Ако рерната е инсталирана под грејна плоча:

- Дебелината на површината за готвење, растојанијата помеѓу плочата и рерната мора да бидат како што е прикажано на сликите за струење на воздухот.





мин. К (мм)	25	мин. М (мм)	49
мин. L (мм)	5		

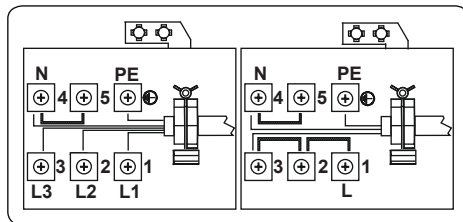
### 2.3 електрично Поврзување и безбеднОст

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Електрично поврзување на овој апарат треба да се изврши од страна на овластено лице за сервисирање или квалификуван електричар, во согласност со инструкциите од овој водич и во согласност со постојните локални прописи.

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: АПАРАТОТ МОРА ДА БИДЕ ЗАЗЕМЈЕН.**

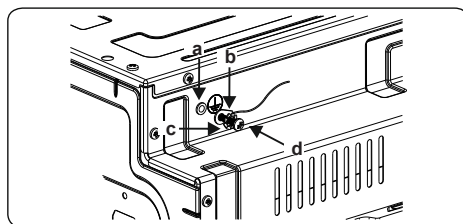
- Пред да го поврзете апаратот со напојувањето, мора да се провери дали номиналниот напон на апаратот (вписан на идентификациската плочка на апаратот) соодветствува со напонот на достапното напојување и дали електричната инсталација е способна да управува со мокноста на апаратот (исто така наведена на идентификациската плочка).
- За време на инсталацијата, осигурајте се дека се користат изолирани кабли. Неправилното поврзување би можело да го оштети вашиот апарат. Ако кабелот за напојување е оштетен и треба да се замени, тоа треба да го направи квалификувано лице.
- Не користете адаптери, повеќекратни штекери и/или продолжени кабли.
- Кабелот за напојување со струја треба да се чува подалеку од жешките делови на апаратот и не смее да се витка или притиска. Во спротивно, кабелот може да се оштети, предизвикувајќи краток спој.
- Ако апаратот не е поврзан на електричната мрежа со приклучок, мора да се користи мултиполарен прекинувач (со контактно растојание од најмалку 3 мм) за да се исполнат прописите за безбедност.
- Апаратот е дизајниран за напојување од 220-240 волти ~ и 380-415 волти 3N~. Ако вашето напојување е поинакво, контактирајте го овластеното лице за сервисирање или квалификуван електричар.
- Кабелот за напојување (H05VV-F) мора да биде доволно долг за да се поврзе со апаратот, дури и ако апаратот стои пред неговата витрина.
- Осигурајте се дека сите поврзувања се соодветно затегнати.

- Фиксирајте го кабелот за напојување во штипалката за кабли, а потоа затворете го капакот.
- Поврзувањето на терминалната кутија е поставено на терминалната кутија.



- Инсталацијата на жолто-зелениот кабел за заземјување треба да се направи како што е прикажано на сликата со помош на шрафот и подлошката што се наоѓаат во кесата со документи. Оваа постапка треба да се примени кога се инсталира рерната.

a	Навртка	c	Подлошка
b	Кабел за заземјување	d	Шраф

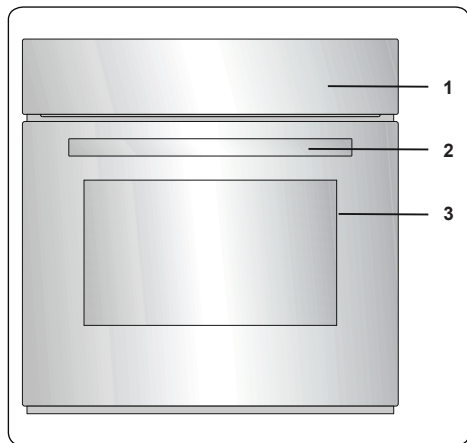


### 3. КАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОИЗВОДОТ

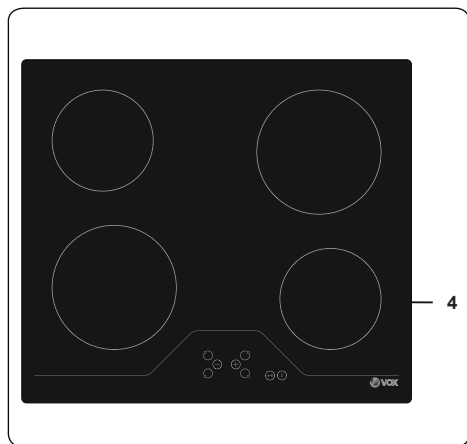


**Важно:** Спецификациите за производот варираат и изгледот на вашиот апарат може да се разликува од оној што е прикажан на сликите подолу.

#### Листа на составни делови

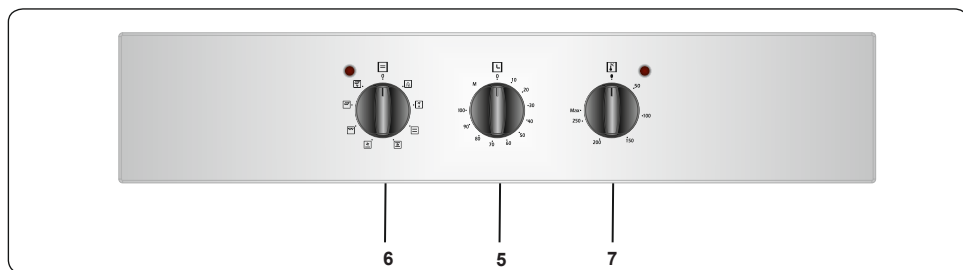


1. Контролен панел
2. Рачка на вратата на рерната
3. Врата на рерната



4. Електричен грејач

## Контролен панел

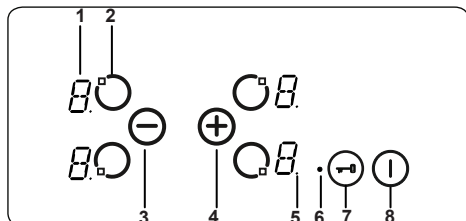


- 5. Тајмер
- 6. Контролно копче за функции на рерната
- 7. Копче за термостатот на рерната

## 4. УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ

### 4.1 КОНТРОЛИ НА ПЛОЧАТА

Плочата се контролира со притискање на соодветното електронско копче. Секое притискање на копчињата е проследено со звучен сигнал.



- 1- Екран на грејач
- 2- Активирање/Деактивирање на грејач
- 3- Намалување на поставката за топлина
- 4- Зголемување на поставката за топлина
- 5- Децимална точка
- 6- Индикатор на копчето за заклучување
- 7- Копче за заклучување
- 8- Вклучено/Исклучено

Описи на режимите		
Режим на мирување	S-режим	Електричното напојување е употребено на контролите на плочата и сите екрани на грејачите се исклучени или екранот за преостанатата топлина е активен.
Режим на работење	B-режим	Најмалку еден екран на грејач покажува поставување на топлината помеѓу „0“ и „9“.
Режим на заклучување	VR-режим	Контролите на плочата се заклучени.

### Вклучување и исклучување на апаратот

Ако апаратот се наоѓа во режим на мирување, ќе можете да го ставите во режим на работење со притискање на копчето вклучено/исклучено ① најмалку 1 секунда. Ќе се огласи звучен сигнал за да ја означи успешната операција.

„0“ ќе се појави на сите екрани на грејачите и сите децимални точки што одговараат на грејачите ќе трепкаат (1 секунда вклучено, 1 секунда исклучено).

Ако нема работење во рок од 10 секунди,

екраните на сите грејачи ќе се исклучат.

Ако екраните се исклучат, грејачот ќе биде испратен во режим на мирување.

Ако ① се притисне повеќе од 2 секунди (во режим на работење), апаратот ќе се исклучи и повторно ќе влезе во S-режим. Апаратот може да се исклучи со притискање на ① во кое било време; дури и ако другите копчиња се притиснати истовремено.

Ако постои каква било преостаната топлина од грејачот, тоа ќе биде наведено во соодветниот екран на грејачот.

### Избирање на грејач

Ако се одбере единствен грејач со соодветното копче за активирање/деактивирање на грејач ②, децималната точка на екранот на грејачот ќе трепка. За избраниот грејач, можете да го наместите нивото на топлина помеѓу 1 и 9 со притискање на копчињата за поставување на топлина ⊕ или ⊖.

Копчињата мора да се притиснат во рок од 3 секунди од избирање на грејачот, инаку изборот на грејач ќе се избрише и децималната точка за поставување на топлината ќе исчезне. Ако нема понатамошно работење во рок од 10 секунди, грејачот се враќа назад во S-режим.

Поставувањето на топлината секогаш може да се промени со притискање на ⊕ или ⊖. Достапните поставки се помеѓу 1 и 9.

Секое работење со копчињата или секоја промена на екранот е придружена со звучен сигнал.

### Поставување на ниво за готвење со и без зголемување на топлината


Сите грејачи се опремени со функцијата за зголемување на топлината.

Ако е потребно зголемување на топлината, поставете ја топлината од моменталното ниво на ниво 9 само со притискање на копчето ⊖. Штом ќе се достигне нивото 9, притиснете на ⊕ за да го активирате зголемувањето на топлината. Екранот ќе трепка „A“ наизменично со вредноста за поставување на топлината „9“ за да покаже дека зголемувањето на топлината е активно.

Ако зголемувањето на топлината е активно, грејачот ќе работи со максимална моќ одреден временски




период во зависност од поставувањето на топлината избрано пред да се активира зголемувањето на топлината.

Штом ќе заврши времето на зголемување на топлината, на екранот на грејачот ќе биде прикажано само поставувањето на топлината.

**Зголемувањето на топлината може да се деактивира со притискање на**  сè додека не се прикаже поставувањето на топлината „0“.




### **Исклучување на индивидуалните грејачи**

Грејачот може да се исклучи на 3 различни начини:

- Истовремено притискање на копчињата  и 
- Намалување на поставувањето на топлината до „0“ со притискање на копчето 
- Користење на функцијата за исклучување на тајмерот за соодветниот грејач.

### **Истовремено работење на копчињата**

 и 

Соодветниот грејач мора да се одбере со копчето за активирање/деактивирање на грејач , децималната точка за соодветниот екран на грејачот тогаш ќе трепка. За да се исклучи грејачот,  и  мора истовремено да се притиснат. Ќе се огласи звучен сигнал и ќе се појави „0“ на екранот за поставување на топлината кога ова е успешно.

Ако тајмерот е активен за избраниот грејач, тогаш ќе се појави „0“ на екраните на грејачите и тајмерите, а соодветниот индикатор на зоната на готвење и функцијата за тајмер обете ќе се исклучат.

Ако постои каква било преостаната топлина за грејачот, тоа ќе биде означено со „Н“ на екранот за поставување на топлината.

### **Намалување на поставувањето на топлината до „0“ со работење на копчето**

Грејачот исто така може да се исклучи со намалување на поставувањето на топлината до „0“. Тоа ќе предизвика придружната децимална точка на грејачот, соодветниот индикатор на зоната на готвење и екранот на тајмерот сите да се исклучат, исто така.

Ако постои каква било преостаната топлина за грејачот, тоа ќе биде означено со „Н“ на екранот за поставување на топлината.


### **Користење на функцијата за исклучување на тајмерот за соодветниот грејач (ако е достапна)**


Откако ќе одброи до нула, тајмерот ќе запре, соодветниот екран на грејачот ќе покаже „0“, а екранот на тајмерот ќе прочита „00“. Соодветниот индикатор на зоната на готвење ќе исчезне.


Исто така, ќе исчезне и назначениот индикатор за избор на две/три зони ако е активен.

Покрај тоа, ќе се огласи звучниот сигнал кога ќе запре тајмерот. Со притискање на кое било копче ќе се стими тајмерот.

### **Копче за заклучување**





Функцијата за заклучување на копчињата се користи за да се постави „безбеден режим“ на апаратот и може да се користи само во режим на работење (В-режим). Функцијата за заклучување станува активна кога копчето за заклучување  е притиснато барем 2 секунди. Оваа операција е потврдена со звучен сигнал, а индикаторот на копчето за заклучување ќе трепне за да покаже дека грејачот е заклучен.

Ако грејачот е заклучен, можно ќе биде да се исклучи апаратот само со притискање на , сите други копчиња се блокирани и нема да биде можно да се вршат никакви прилагодувања со притискање на копчињата. Ако се притисне кое било друго копче во режимот на заклучување, ќе се огласи звучниот сигнал и индикаторот на копчето за заклучување ќе трепне.

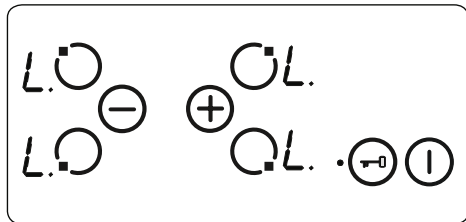
Можна е само операција за исклучување со притискање на . Сепак, ако апаратот е исклучен, не може да се рестартира пак без да се отклучи.

### **Заштита на деца**

Функцијата за заштита на деца се користи за заклучување на апаратот во сложен процес од повеќе чекори. Заклучувањето (и отклучувањето) за заштита на деца е достапно само во S-режим.

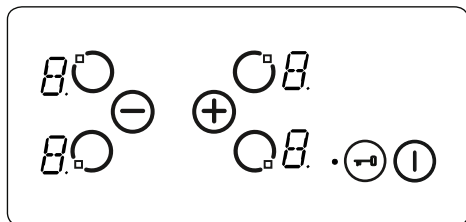
Прво,  мора да се притисне сè додека не се огласи звучниот сигнал, а потоа истовремено мора да се притиснат  и  најмалку 0,5 секунди, но не подолго од 1 секунда. По ова, допрете на  за

да ја активирате заштитата на деца.  
Сите четири екрани на грејачите ќе покажат „L“ како потврда.



Ако тајмерот со аларм сè уште работи, ќе продолжи сè додека не се стигне до „00“ и тајмерот ќе бипне. По потврдувањето на завршувањето на тајмерот, апаратот целосно ќе се заклучи. Ниту едно од копчињата нема да може да се користи сè додека е заклучен апаратот.

Заштитата за деца може да се деактивира на истиот начин на кој се активира. По притискањето на **1** ќе се слушне бипкање, истовремено мора да се притиснат **+** и **-** најмалку 0,5 секунди, проследено само со притискање на **-**. Како потврда за успешното отклучување, „L“ повеќе нема да се прикажува.



### Безбедносни функции на контролите на допир

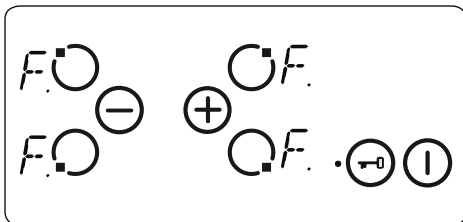
Следниве безбедносни функции се достапни за да се избегнат непланираните операции.

### Безбедносно исклучување со помош на сензор

Вклучено е набљудување на копчињата за да го спречите апаратот од несакано работење на копчињата. Во случаите каде едно или повеќе копчиња се притиснати подолго од 12 секунди, звучниот сигнал ќе се огласи десет минути за да сигнализира неправилно работење. На пример, на почето може да е поставен некој предмет или може да има дефект на сензорите итн.

Безбедносното исклучување ќе предизвика плочата да отиде во S-режим и сите екрани на грејачите ќе трепнат „F“. Ако нема неправилно работење, и визуелните и звучните сигнали ќе исчезнат.

Ако е присутна преостаната топлина, „H“ ќе се прикаже на сите други екрани на грејачите.

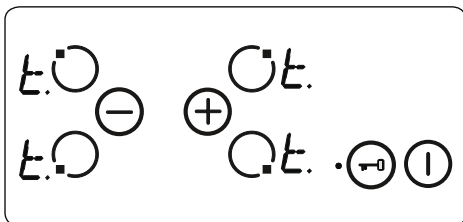


### Исклучување поради прегревање

Бидејќи контролите се наоѓаат многу блиску до грејачот во средината на предниот дел на плочата, може да се случи неправилно поставеното тенџере да не биде почувствувано од безбедносното исклучување со помош на сензор, поради што се загрева плочата до многу висока температура. Тоа ги прави стаклото и копчињата опасни на допир.

За да се спречи контролната единица на плочата од оштетување, контролите постојано ја следат температурата и се исклучуваат ако се случи прегревање.

Тоа ќе биде означено со буквата „t“ на екранот на грејачот сè додека не се намали температурата.



Штом ќе се спушти температурата, „t“ на екранот на грејачот ќе исчезне и контролната единица на плочата ќе се врати назад во S-режим. Ова значи дека корисникот може да го реактивира апаратот со притискање на **1**.

## Ограничувања на времето на работење

Контролната единица на плочата има ограничување на времето на работење. Ако поставувањето на топлината за грејачот не е променето одреден временски период, грејачот автоматски ќе се исклучи. „0“ ќе се прикажува 10 секунди, сепак може да има присутна одредена преостаната топлина. Границата на времето на работење зависи од избраното поставување на топлината.

Откако грејачот автоматски ќе се исклучи, како што е опишано погоре, грејачот може да се користи и се применува максималното време на работење за ова поставување на топлината.

### Функции за преостанатата топлина

По сите процеси на готвење, одредена топлина ќе биде зачувана во витро-керамичкото стакло наречена преостаната топлина. Апаратот може грубо да пресмета приближно колку топло е ова стакло. Ако пресметаната температура е повисока од + 60 ° C, тогаш ова ќе биде прикажано на соодветниот екран на грејачот сè додека пресметаната температура останува над + 60 ° C, дури и откако бил исклучен апаратот.

Индикаторот на преостаната топлина има најмал приоритет и се брише од страна на секоја друга вредност на екранот, вклучително и за време на безбедносното исклучување и прикажувањето на код за грешка. Кога плочата ќе се снабди со напон по прекин на електричната енергија, индикаторот на екранот за преостаната топлина ќе трепка. Ако грејачот имал преостаната топлина поголема од + 60 ° C пред да се случи прекилот на електрична енергија, екранот ќе трепка додека останува преостанатата топлина или сè додека не се избере грејачот за друга операција на готвење.

### Практични совети

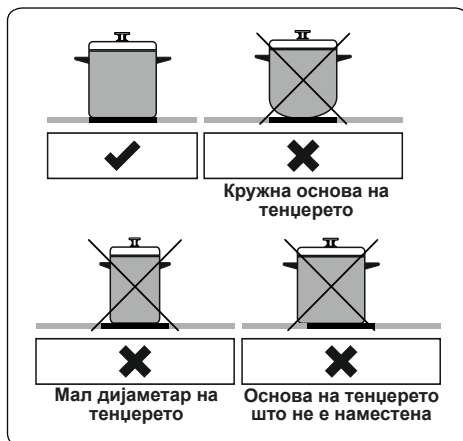


**Важно:** Кога керамичките грејачи работат со повисоки поставки на топлината, може да се види како загреаните области се вклучуваат и исклучуваат. Тоа е поради безбедносниот уред, кој спречува стаклото да се прегрее. Ова е нормално при високи температури, не

предизвикува никакво оштетување на плочата и мало доцнење во времето потребно за готвење.

### ! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

- Никогаш не ракувајте со плочата без тави на зоната за готвење.
- Користете само рамни тенџериња со доволно дебела основа.
- Осигурајте се дека дното на тавата е суво пред да го ставите на плочата.
- Додека работи зоната за готвење, важно е да се осигурате дека тавата е центрирана правилно над зоната.
- За да заштедите енергија, никогаш не користете тава со поинаков дијаметар од ринглата што се користи.



- Не користете тенџериња со грубо дно бидејќи тие може да ја изгребат стаклената керамичка површина.
- Ако е можно, секогаш ставајте капаци на тавите за да избегнете губење на топлината.
- Температурата на достапните делови може да стане висока додека работи апаратот. Држете ги децата и животните што подалеку од плочата за време на работењето и се додека целосно не се изладила по работењето.

- Ако забележите пукнатина на плочата за готвење, таа веднаш мора да се исклучи и да се замени од страна на овластениот сервисер.

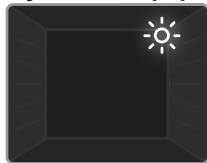
#### Маса за готвење

Функција	Јадења			 min.
Статичка	Лиснато тесто	1 - 2	170-190	35-45
	Торта	1 - 2	170-190	30-40
	Колачи	1 - 2	170-190	30-40
	Вариво	2	175-200	40-50
	Пиле	1 - 2	200	45-60
Вентилатор	Лиснато тесто	1 - 2	170-190	25-35
	Торта	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Колачи	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Вариво	2	175-200	40-50
	Пиле	1 - 2	200	45-60
Печење	Печени кофтиња	4	200	10-15
	Пиле	*	190	50-60
	Одрезок	3 - 4	200	15-25
	Бифтек	4	200	15-25

\* Ако е достапно, гответе со печен пилешки ражен.



## Функции на рерната



**Светилка во рерната:** Ке се вклучи само светилката во рерната. Таа ќе остане вклучена додека е вклучена функцијата за готвење.



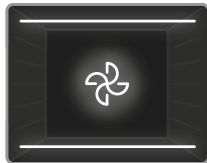
**Функција за одмрзување:** Сигналичките за предупредување во рерната ќе се вклучат и вентилаторот ќе почне да работи. За

користење на функцијата за одмрзување, поставете ја замрзнатата храна на третата полица од дното на рерната. Се препорачува да поставите тава од рерната под храната што се одмрзнува за да ја соберете водата која ќе се создаде од стопениот мраз. Оваа функција нема да ја зготви или испече храната, таа само ќе помогне да се одмрзне.



**Функција за статично готвење:** Термостатот на рерната и сигналичките за предупредување ќе се вклучат и долните и горните грејачи ќе започнат

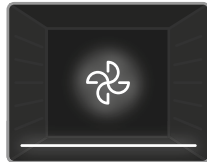
да работат. Функцијата за статично готвење испушта топлина со што се обезбедува рамномерно готвење на храната. Ова е совршено за приготвување на печива, торти, печени тестенини, лазања и пица. Се препорачува рерната прво да се загрева 10 минути и најдобро е да се готви само на една полица во оваа функција.



**Функција на вентилатор:** Термостатот на рерната и сигналичките за предупредување ќе се вклучат и долните и горните

грејачи и вентилаторот ќе започнат да работат. Оваа функција е добра за печење печива. Готвењето се спроведува со горните и долните грејачи во рерната и со вентилаторот кој обезбедува циркулација на воздухот, со што се дава

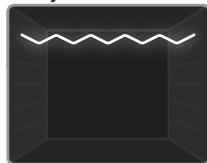
ефект на грил на храната. Се препорачува прво да ја оставите рерната да се загрева 10 минути.



**Функција на долен грејач со вентилатор:**

Термостатот на рерната и сигналичките за предупредување ќе се вклучат и

долните грејачи и вентилаторот ќе започнат да работат. Вентилаторот и функцијата за долно греење се совршени за печење храна, како пица, подеднакво за краток временски период. Вентилаторот рамномерно ја распределува топлината во рерната, додека долниот грејач обезбедува печење на храната. Се препорачува прво да ја оставите рерната да се загрева 10 минути.



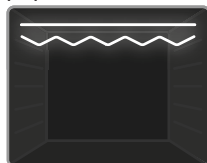
**Функција на грил:**

Термостатот на рерната и сигналичките за предупредување ќе се вклучат и грејачот за грил ќе започне да работи.

Функцијата се користи за печење или затоплување на храната на горните полици на рерната. Полека пребришете ја решетката со масло за да спречите храната да се залепи и поставете ја храната во центарот на решетката. Секогаш ставајте тава одоздола за да ги собира капките од масло и маст. Се препорачува прво да ја оставите рерната да се загрева 10 минути.



**Предупредување:** Кога се пече на грил, вратата на рерната мора да биде затворена и температурата на рерната да биде поставена на 190°C.



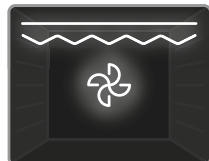
**Функција за побрзо печење со грил:**

Термостатот на рерната и сигналичките за предупредување ќе се вклучат и горните грејачи и

грејачите за грил ќе започнат да работат. Оваа функција се користи за побрзо печење на грил и за печење на храна со поголема површина, како месо. Користете ги горните полици на рерната. Полека пребришете ја решетката со масло за да спречите храната да се залепи и поставете ја храната во центарот на решетката. Секогаш ставајте

тава одоздола за да ги собира капките од масло и маст. Се препорачува прво да ја оставите рерната да се загрева 10 минути.

**Предупредување:** Кога се пече на грил, вратата на рерната мора да биде затворена и температурата на рерната да биде поставена на 190°C.



**Функција на двоен грил со вентилатор:** Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат и грејачите за грил,

како и горните грејачи и вентилаторот ќе започнат да работат. Оваа функција се користи за побрзо печење на грил на подебели парчиња храна и за печење на храна со поголема површина. И грејачите на грилот и горните грејачи подеднакво се напојуваат, заедно со вентилаторот, за да се обезбеди рамномерно готвење. Користете ги горните полица на рерната. Полека пребришете ја решетката со масло за да спречите храната да се залепи и поставете ја храната во центарот на решетката. Секогаш ставајте тава одоздола за да ги собира капките од масло и маст. Се препорачува прво да ја оставите рерната да се загрева 10 минути.

**Предупредување:** Кога се пече на грил, вратата на рерната мора да биде затворена и температурата на рерната да биде поставена на 190°C.

## 4.2 употреба на механички тајмер

Опис на функција	
M	Рачно управување
0.....100	Работа со прилагодување на тајмерот

### Рачно управување

Кога ќе го поставите копчето за тајмерот на позицијата „M“, ќе можете континуирано да ја користите рерната. Кога ќе го поставите копчето за тајмерот на позицијата „0“, рерната нема да работи.

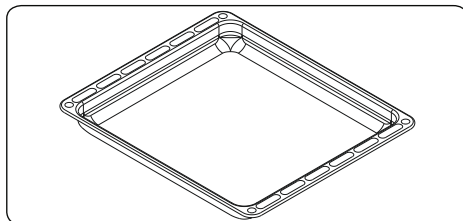
### Работа со прилагодување на тајмерот

Поставете го посакуваното време за готвење со вртење на копчето за тајмерот помеѓу 0 и 100 минути. Кога тајмерот ќе стигне на нула, рерната автоматски ќе се исклучи и ќе слушнете звучен сигнал.

### Длабока тава

Длабоката тава се користи за динстање.

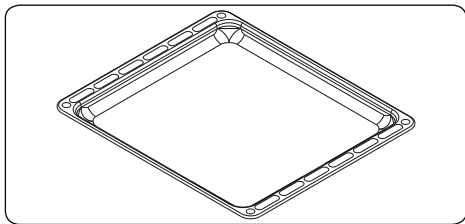
Ставете ја тавата на која било полица и проверете дали е правилно наместена.



### Плитка тава

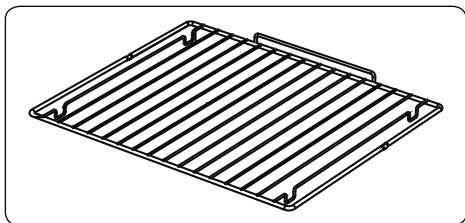
Плитката тава се користи за печење печива.

Ставете ја тавата на која било полица и турнете ја до крај за да бидете сигурни дека е правилно наместена.



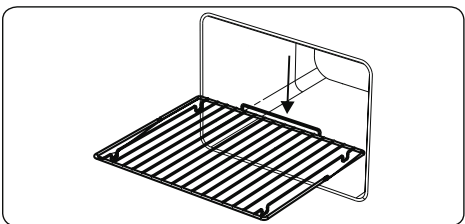
### Решетка

Решетката се користи за печење како на скара или за обработка на храна во садови соодветни за во рерна.



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Ставете ја решетката во соодветниот држач во рерната и турнете ја до крај.



## 5. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

### 5.1 чистење



**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред чистење, исклучете го апаратот и оставете го да се излади.

### Општи упатства

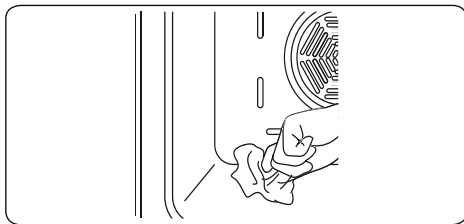
- Пред да ги употребите средствата за чистење на апаратот, проверете дали се соодветни и препорачани од производителот.
  - Користете кремасти или течни средства за чистење кои не содржат честички. Не употребувајте каустични (корозивни) средства, абразивни прашоци, метална жица или тврди алати затоа што може да ги оштетат површините на шпоретот.
-  Не употребувајте средства за чистење кои содржат честички, бидејќи може да го изгребат стаклото, емајлираните и/или обоените делови на апаратот.
- Доколку дојде до прелевање на течност, веднаш избришете за да спречите оштетување.



Не употребувајте чистачи на параа за чистење на деловите на апаратот.


### Чистење на внатрешноста на рерната

- Внатрешноста на емајлираните рерни најдобро се чисти додека рерната е топла.
- По секоја употреба, бришете ја рерната со мека крпа натопена во вода со сапуница. Потоа, повторно избришете ја рерната со мокра крпа и исушете ја. Можеби ќе биде потребно да користите течно средство за чистење одвреме навреме, за целосно да ја исчитистите рерната.




## Чистење на керамичкото стакло

Керамичкото стакло може да издржи тешки садови, но доколку го удриете со остар предмет може да се скрши.

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** : Керамичка плоча - ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да избегнете електричен удар и повикајте сервисер.

- За чистење на витрокерамичкото стакло, употребувајте кремасти или течни средства за чистење. Потоа, исплакнете го и добро исушете го стаклото со сува крпа.

 Не употребувајте средства за чистење кои се наменети за челик, бидејќи може да го оштетат стаклото.

- Ако дното или надворешниот слој на садот за готвење е изработено од супстанции со ниска точка на топење, тие може да ја оштетат стаклената-керамичката површина за готвење. Ако на жешка стаклена-керамичка површина за готвење падне пластика, фолија, шеќер или храна што содржи шеќер, веднаш изгребете ја од жешката површина, најбрзо и најбезбедно што можете. Ако овие супстанции се стопат може да ја оштетат стаклената-керамичката површина за готвење. Кога готвите храна која содржи многу шеќер, како на пример, мармалад, претходно нанесете слој од соодветно заштитно средство, доколку е можно.
- Прашината на површината мора да се исчисти со мокра крпа.
- Промена во бојата на керамичкото стакло нема да влијае на структурата или трајноста на керамиката и истата не настанува поради промена во материјалот.

Промени во бојата на керамичкото стакло може да настанат од повеќе причини:

1. Истурена храна не е исчистена од површината.
2. Употребата на несоодветни садови на плочата може да доведе до ерозија на површината.


3. Употреба на погрешни средства за чистење.


## Чистење на стаклените делови

- Редовно чистете ги стаклените делови на апаратот.
- Употребувајте средство за чистење на стакло за да ја исчистите внатрешноста и надворешноста на стаклените делови. Потоа, исплакнете ги и добро исушете ги со сува крпа.

## Чистење на емајлираните делови

- Чистете ги емајлираните делови со мека крпа натопена во вода со сапуница.
- Бришете ги емајлираните делови со мека крпа натопена во вода со сапуница. Потоа, повторно избришете ги со мокра крпа и исушете ги.

 Немојте да ги чистите емајлираните делови по готвење додека сè уште се жешки.

 Не оставајте оцет, кафе, млеко, сол, вода, лимон или сок од домати да стои на емајлираните делови подолго време.

## Чистење на деловите од не'рѓосувачки челик (ако има)

- Редовно чистете ги деловите од не'рѓосувачки челик на апаратот.
- Бришете ги деловите од не'рѓосувачки челик со мека крпа натопена само во вода. Потоа, добро исушете ги со сува крпа.
- Немојте да ги чистите деловите од не'рѓосувачки челик по готвење додека сè уште се жешки.
- Не оставајте оцет, кафе, млеко, сол, вода, лимон или сок од домати да стои на деловите од не'рѓосувачки челик подолго време.

## Чистење на обоени површини (ако има)

- Дамките од патлиџан, сос од патлиџан, кечап, лимон, нафтени деривати, млеко, храна која содржи шеќер, засладени пијалоци и кафе треба да се исчистат веднаш со крпа натопена во топла вода. Ако не ги исчистите флеките и ги оставите да се исушат на површината на која се наоѓаат, НЕ треба да ги триете со тврди предмети (остри предмети, челични и пластични жици за триење, сунѓер за садови кој може да ја оштети површината) или средства за чистење кои содржат високо ниво на алкохол, средства за чистење флеку, средства за одмастување, абразивни хемикалии. Во спротивно, може да дојде до корозија на површините бојадисани со прашок и може да останат флеку. Производителот нема да биде одговорен за каква било штета предизвикана од употреба на несоодветни производи или методи за чистење.

## 5.2 Одржување

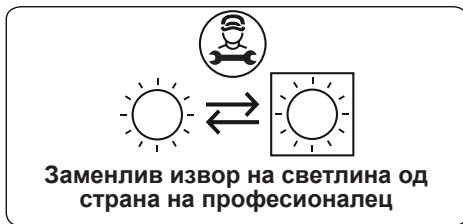
**!** **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Одржувањето на овој апарат треба да го врши само овластен сервисер или квалификуван техничар.

### Менување на светилката во рерната

**!** **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред чистење, исклучете го апаратот и оставете го да се излади.

- Извадете ги стаклените леќи, а потоа извадете ја сијалицата.
- Ставете ја новата сијалица (отпорна на 300 °C) на местото на сијалицата која ја отстранивте (230 V, 15-25 вати, тип E14).
- Заменете ги стаклените леќи и може да ја користите рерната.
- Производот содржи извор на светлина со G класа на енергетска ефикасност.
- Крајниот корисник не може да го заменува изворот на светлина. Потребна е постпродажна услуга.

- Вклучениот извор на светлина не е наменет за употреба во други апликации.



- !** Светилката е дизајнирана конкретно за употреба во апарати за готвење во домаќинството. Не е соодветна за осветлување на соба.

## 6. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ И ТРАНСПОРТ

### 6.1 решавање проблем



Ако сè уште имате проблем со апаратот по проверката на овие основни чекори за решавање проблеми, контактирајте со овластен сервисер или квалификуван техничар.

Проблем	Можна причина	Решение
Плотната или зоните за готвење не можат да се вклучат.	Нема напојување со електрична енергија.	Проверете го домашниот осигурувач за апаратот. Проверете дали има струја со вклучување на други електронски апарати.
Рерната не се вклучува.	Апаратот е исклучен од струја.	Проверете дали има струја. Проверете дали работат другите кујнски апарати.
Рерната не се загрева.	Контролата за температурата во рерна е неточно поставена. Вратата на рерната е оставена отворена.	Проверете дали контролното копче за температурата во рерната е правилно поставено.
Готвењето во рерната е нерамномерно.	Полиците во рерната се неправилно поставени.	Проверете дали се користат препорачаните температури и позиции на полиците. Не отварајте ја вратата често, освен ако не готвите јадења кои треба да се превртуваат. Ако често ја отворате вратата, внатрешната температура ќе биде пониска и тоа може да влијае на резултатот од готвењето.
Светилката во рерната (ако има) не работи.	Светилката е расипана. Напојувањето со струја не е поврзано или е исклучено.	Заменете ја светилката согласно упатствата. Проверете дали е вклучено напојувањето со струја на ѕидниот приклучок.
Копчињата на тајмерот не може да се притиснат соодветно.	Има заглавено туѓа материја помеѓу копчињата на тајмерот. Модел на допир: има влага на контролната табла. Поставена е функцијата за заклучување на копчињата.	Отстранете ја туѓата материја и обидете се повторно. Отстранете ја влагата и обидете се повторно. Проверете дали е поставена функцијата за заклучување на копчињата.
Вентилаторот во рерната (ако има) создава бучава.	Полиците во рерната вибрираат.	Проверете дали рерната е нивелирана. Проверете дали полиците и приборот за печење вибрираат или дали го допираат задниот панел на рерната.

### 6.2 транспорт

Ако треба да го транспортирате производот, користете го оригиналното пакување на производот и пренесувајте го во оригиналната кутија. Следете ги ознаките за транспорт на пакувањето. Залепете ги сите посебни делови за производот за да спречите оштетување на производот за време на транспортот.


Ако го немате оригиналното пакување, подгответе кутија за носење, така што апаратот, особено надворешната површина, да биде заштитена од надворешни влијанија.

Марка		
Модел		SET2111401
Типот на рерната		ЕЛЕКТРИЧНА
Тежина	кг	25,8
Број на отвори		1
Извор на топлина		ЕЛЕКТРИЧНИ
Волумен	л	65
Потрошувачката на енергија (електрична енергија) - стандард	kWh/циклус	0,86
Потрошувачка на енергија (електрична енергија) – со вентилатор	kWh/циклус	0,78
Индекс на енергетска ефикасност - стандард		104,9
Индекс на енергетска ефикасност – со вентилатор		95,1
Енергетска класа		A
Оваа печка е во согласност со EN 60350-1		

## Совети за заштеда на енергија

### Печка

- Подгответе оброци заедно, доколку сте во можност.
- Одржувајте кусо време на загревање.
- Не го зголемувајте времето за печење.
- Не заборавите да ја исклучите печката на крајот на готвењето.
- Не ја отворајте врата на печка за време траење на готвење.

Марка		
Модел		SET2111401
Тип на плочата за готвење		ЕЛЕКТРИЧНА
Број на зони за готвење		4
Технологија за греење – 1		Зрачна
Големина – 1	цм	Ø14,5
Потрошувачката на енергија – 1	Wh/кг	192,0
Технологија за греење – 2		Зрачна
Големина – 2	цм	Ø14,5
Потрошувачка на енергија – 2	Wh/кг	192,0
Технологија за греење – 3		Зрачна
Големина – 3	цм	Ø18,0
Потрошувачка на енергија – 3	Wh/кг	192,0
Технологија за греење – 4		Зрачна
Големина – 4	цм	Ø18,0
Потрошувачка на енергија – 4	Wh/кг	192,0
Потрошувачка на енергија на плочата за готвење	Wh/кг	192,0
Ова плоча е во согласност со ЕН 60350-2		

## Совети за заштеда на енергија

### Плочата за готвење

- Користете прибор за готвење со рамно дно.
- Користете прибор за готвење со соодветни димензии.
- Користете прибор за готвење со капаци.
- Намалете го количество на течност или маснотии.
- Кога течноста ќе зоврие, намалете ја температурата.



**52384741**

