

# VIVAX

Simply good.

**BO-624MS X/G**  
**BO-606FTM X/G**  
**BO-806BFM X**  
**BO-806BFTM X/G**  
**BO-808BFD X/G**

## HR

Upute za uporabu

Jamstveni list / Servisna mjesta

## BIH

Korisničko uputstvo

Garantni list / Servisna mjesta

## SR

Korisničko uputstvo

Informacije potrošačima / Servisna mesta

## CG

Korisničko uputstvo

Izjava o saobraznosti / Servisna mjesta

## MAK

Упатства за употреба

Гарантен лист / Сервисни места

## AL

Udhëzime për shfrytëzim

Fletë garancie / Serviset e autorizuara

## SLO

Navodila za uporabo

Garancijski list / Servisna mesta

## EN

Instruction manual





**BO-624MS X/G**  
**BO-606FTM X/G**  
**BO-806BFM X**  
**BO-806BFTM X/G**  
**BO-808BFD X/G**

**HR BiH CG**

**Upute za uporabu**



Poštovani,

Pakiranje i ambalaža proizvoda (plastične vrećice, stiropor itd) ne smiju ostati unutar doseg djece, zato što su potencijalno opasni. Molimo odložite i pohranite pakiranje i ambalažu sukladno lokalnim propisima.

Preporuka je da pročitate ove upute pažljivo i u cijelosti prije početka korištenja uređaja, kako bi u potpunosti razumjeli kako koristiti uređaj. Molimo vas da se pridržavate svih danih uputa i upozorenja.

Pohranite ove upute na sigurno i znano mjesto za slučaj buduće potrebe. Ukoliko uređaj prodajete ili poklanjate trećoj osobi molimo prosljedite joj i ovaj priručnik kako bi se novi vlasnik upoznao sa funkcijama uređaja i upozorenjima važnim sa sigurnu i neometanu uporabu uređaja.

**OVAJ UREĐAJ MORA BITI INSTALIRAN U SKLADU S VAŽEĆIM PROPISIMA! ISKLJUČIVO GA KORISTITE U DOBRO PROZRAČENIM PROSTORIMA. PAŽLJIVO PROČITAJTE UPUTE PRIJE MONTAŽE ILI KORIŠTENJA OVOG UREĐAJA.**



### **ODRŽAVANJE**

Kad se pećnica uključi prvi put, može ispuštati neugodan miris. Razlog tome je vezivno sredstvo koje se koristi za izolaciju pećnice.

Kako bi miris nestao, pokrenite pećnicu s uobičajenom funkcijom pečenja, 250°C u trajanju od 90 minuta.

Tijekom prve uporabe potpuno je normalno da se pojavi lagani dim i miris. Ako se to dogodi, pričekajte da miris nestane prije stavljanja namirnica u pećnicu.



### **UPOZORENJE:**

Uređaj i njegovi dostupni dijelovi tijekom uporabe postaju vrući. Treba voditi računa da se ne dodiruju grijaći elementi unutar pećnice. Djecu mlađu od 8 godina držite podalje od uređaja osim ako nisu pod stalnim nadzorom.



## VAŽNA I SIGURNOSNA UPOZORENJA

- Ovaj aparat nije namijenjen da ga koriste osobe (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako im je osoba koja je odgovorna za njihovu sigurnost dala nadzor ili uputu o sigurnoj uporabi uređaja.
- Djecu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca dobi od 8 godina i starija i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili ako su dobile upute o korištenju uređaja na siguran način i ako su razumjela opasnosti kojoj mogu biti izložene za vrijeme uporabe.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako nisu pod nadzorom.



**UPOZORENJE:** Neki dostupni dijelovi uređaja mogu se zagrijati tijekom uporabe. Malu djecu treba držati podalje. Treba paziti da se ne dodiruju grijaći elementi unutar pećnice. Djeca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje od uređaja osim ako nisu podneprestanim nadzorom.



- Ručka i upravljačka ploča mogu biti vrući za vrijeme uporabe i neko vrijeme nakon završetka uporabe. Tijekom upotrebe uređaj se zagrijava. Pazite da ne dodirujete grijaće elemente unutar pećnice.



**UPOZORENJE:** Prije zamjene žarulje osigurajte da je uređaj isključen sa napajanja kako biste izbjegli mogućnost električnog udara.

- Ovaj uređaj nije namijenjen da ga se priključuje na vanjske tajmere ili odvojene sustave daljinskog upravljanja.

- Nemojte koristiti abrazivna sredstva ili oštre metalne nožice ili slično za čišćenje staklenih vrata ili kontrolne ploče, jer time nepovratno možete oštetiti površinu stakla.
- Za pećnicu s ugrađenim ventilatorom, prije čišćenja obavezno isključite pećnicu prije uklanjanja štitnika ventilatora, a nakon čišćenja štitnik mora biti vraćen u skladu s uputama.
-  **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Ne odlažite nikakve predmete unutar prostora pećnice.
-  **UPOZORENJE:** Ako je površina uređaja oštećena ili napuknuta, odspojite uređaj s napajanja kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara. Tada kontaktirajte ovlaštenu servis.
- Za čišćenje nije dozvoljena uporaba parnog čistača.
-  **UPOZORENJE:** Da biste izbjegli mogućnost električnog udara, prije zamjene žarulje provjerite je li uređaj isključen s napajanja.
- Ovaj uređaj je proizveden u skladu sa svim lokalnim i međunarodnim sigurnosnim standardima.
- Popravak uređaja smije izvoditi samo ovlaštenu servisnu tehničar. Radove na instalaciji i popravke koje izvode neovlaštene osobe mogu biti opasni. Nemojte na bilo koji način mijenjati ili modoficirati uređaj.
-  **OPREZ:** Ovaj je uređaj namijenjen samo za pečenje i pripremu hrane i namijenjen je samo kućnoj uporabi u zatvorenom prostoru. Ne smije se koristiti u bilo koje druge svrhe, kao npr. za uporabu van domaćinstva, u komercijalne svrhe ili za grijanje prostora.
- Nemojte koristiti ručku vrata pećnice za podizanje ili nošenje uređaja.
- Poduzmite sve moguće sigurnosne mjere kako bi se osigurala sigurna uporaba uređaja. Budući da se staklo može razbiti, tijekom čišćenja treba biti oprezan kako se ne staklo ne bi ogrebalo i oštetilo. Izbjegavajte udaranje o staklo.
- Uvijek pazite da ne prignječite ili oštetite kabel napajanja.

Držite električni kabel vašeg uređaja podalje od vrućih površina. Ne dopustite da dotiče uređaj. Držite kabel podalje od oštih predmeta i vrućih površina. Ako je kabel oštećen ili ga treba zamijeniti, to treba učiniti ovlašteni servis ili tehničar, koristeći odgovarajuće alate, kako bi se izbjegle nezgode.

- Ovaj je uređaj namijenjen je samo za kuhanje i pripremu hrane. Ne smije se koristiti u druge svrhe, na primjer za grijanje prostora.
- Ne dopustite djeci da se penju na vrata pećnice ili da sjede na njima dok su otvorena.

### **Upozorenja vezana za instalaciju uređaja**

- **UPOZORENJE:** Uređaj mora biti uzemljen! Strujni krug s fiksnim ožičenjem mora imati višepolno razdvajanje kontakta putem osigurača ili sklopke u skladu s pravilima spajanja i standardom.
- Molimo potražite potrebne informacije o instaliranoj snazi uređaja na naljepnici koja se nalazi na stražnoj strani uređaja.
- Nemojte koristiti uređaj prije nego ga ugradite u kuhinjski ormarić i pravilno priključite na električno napajanje.
- Pećnica se može smjestiti u kuhinju, kuhinju/blagovaonicu ili drugu sličnu prostoriju, ali ne i u prostor koji sadrži kadu ili tuš.
- Električno napajanje uređaja mora biti izvedeno preko odgovarajućeg 2-polnog izolirajućeg prekidača, koji ima polove odvajanja od minimalno 3mm. Priključak napajanja mora biti lako dostupan.
- Prije spajanja uređaja, uvjerite se da su lokalni uvjeti distribucije (napon i frekvencija električnog napajanja) i specifikacije uređaja kompatibilni.
- Uređaj mora instalirati ovlašteni tehničar. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu štetu koja bi mogla nastati neispravnim postavljanjem i ugradnjom neovlaštenih osoba.
- Kad otpakirate uređaj, provjerite da uređaj nije kojim slučajem oštećen tijekom transporta. U slučaju bilo kakvog problema, nemojte koristiti uređaj i odmah kontaktirajte kvalificirani servis. Materijali koji se koriste za pakiranje (najlon, spojnice, stiropor itd.) mogu biti štetni i opasni za djecu i treba ih odmah ukloniti.

- Zaštitite uređaj od atmosferskih utjecaja. Ne izlažite ga direktnom sunčevom zračenju, kiši, snijegu, prašini ili prekomjernoj vlazi.
- Svi materijali (tj. ormarići) oko uređaja moraju izdržati minimalnu temperaturu od 100°C.

### Za vrijeme uporabe

- Kad se pećnica uključi prvi put, može ispuštati neugodan miris. Razlog tome je vezivno sredstvo koje se koristi za izolaciju pećnice. Kako bi miris nestao, pokrenite pećnicu s uobičajenom funkcijom pečenja, 250°C u trajanju od najmanje 45 minuta.
- Tijekom prve uporabe potpuno je normalno da se pojavi lagani dim i miris. Ako se to dogodi, pričekajte da miris nestane prije stavljanja namirnica u pećnicu
- Za vrijeme uporabe uređaja, u prostoriji se stvara vlaga i toplota. Prostor u kojem koristite pećnicu mora biti stalno dobro provjetran. Budite oprezni kad otvarate vrata pećnice tijekom ili nakon pečenja. Vruća para iz pećnice može prouzročiti opekline.
- Prije početka korištenja uređaja, pazite da uređaj nije smješten u blizini zapaljivih materijala, kao što su zavjese, papir ili zapaljive stvari. Nemojte odlagati zapaljive stvari unutar ili u blizini uređaja.
- Koristite zaštitne rukavice kada koristite uređaj. Nemojte dodirivati vruće površine.
- **OPREZ:** Proces pečenja ili kuhanja treba stalno nadzirati. Kratko kuhanje nadzirite stalno!
- Kuhanje ili pečenje s masnoćom ili uljem može biti opasno i može dovesti do požara. Nikada nemojte hranu koja se prži ili peče ostavljati bez nadzora. Kratko pečenje ili kuhanje nadzirite neprestano. **NIKADA** ne pokušavajte ugasiti vatru vodom. Prvo odspojite uređaj s napajanja i zatim pokrijte plamen, npr. s poklopcem, vatrogasnim pokrivačem ili vlažnom kuhinjskom krpom.
- Ako se proizvod neće koristiti dulje vrijeme, isključite

napajanje uređaja.

- Kada se uređaj ne koristi, uvijek provjerite da su kontrole u položaju "0" (isključeno).
- Kada se izvuku, ladice se nagnju. Pazite da ne prolijete ili ispuštite vruću hranu dok je vadite iz pećnice.
- Nemojte odlagati nikakve predmete na otvorena vrata pećnice. To može dovesti do nestabilnosti pećnice ili oštećenja vrata.
- Ne odlažite teške ili zapaljive predmete (npr. najlon, plastične vrećice, papir, tkanine itd.) u ladicu ispod pećnice. To uključuje i posuđe s plastičnim dodacima (npr. plastične ručke).
- Nemojte vješati ručnike, krpe za suđe ili odjeću o uređaj ili njegove ručke.

### **Tijekom čišćenja i održavanja**

- Prije čišćenja ili održavanja provjerite da li je vaš uređaj odspojen s električnog napajanja.
- Nemojte uklanjati kontrolne tipke u svrhu čišćenja kontrolne ploče.
- Kako bi osigurali učinkovitost i sigurnost rada uređaja, preporučujemo vam da uvijek koristite originalne rezervne dijelove i u slučaju potrebe kontaktirate ovlašteni servis.
- Ne pokušavajte sami popraviti uređaj, kontaktirajte ovlašteni servisni centar. Obratite se ovlaštenom servisnom centru i inzistirajte na korištenju originalnih rezervnih dijelova

### **SMJEŠTAJ UREĐAJA**

Prije nego počnete koristiti uređaj, pažljivo pročitajte poglavlje „**SIGURNOSNA UPOZORENJA**”!

**Prije uporabe uređaja, uklonite sve zapaljive trake, stiropor ili bilo koji drugi ambalažni materijal.**

**Ovaj uređaj smije se koristiti tek nakon što ga instalirate u kuhinjski ormarić.**

**Osigurajte lako odspajanje uređaja sa električnog napajanja, dostupnim utikačem ili osiguračem u fiksnom ožičenju.**

**Uređaj se NE SMIJE postavljati iza ukrasnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje.**

## **STRUJNI PRIKLJUČAK**

Pećnica mora biti postavljena i spojena na izvor električne energije u skladu s uputama proizvođača i od strane ovlaštenog servisnog osoblja.

Uređaj mora biti postavljen u ormarić koji osigurava dobru razinu prozračivanja.

Strujni priključak uređaja mora se izvršiti samo putem utičnica koje su uzemljene u skladu s pravilima. Obratite se ovlaštenom električaru ako na mjestu postavljanja uređaja nema utičnica s prikladnim uzemljenjem.

Proizvođač nipošto nije odgovoran za štetu nastalu uslijed priključivanja uređaja na neuzemljene utičnice.

Utikač pećnice mora biti uzemljen; morate osigurati uzemljenu utičnicu za izvedbu strujnog priključka. Utikač mora uvijek biti lako dostupan nakon postavljanja uređaja. Pećnica je električni uređaj sa sljedećim radnim značajkama: 220-240 V 50/60 Hz. Uređaj zahtijeva izvor izmjenične struje i osigurač od 16 A. Ako se značajke vaše elektroenergetske mreže razlikuju od navedenih vrijednosti, obratite se električaru ili ovlaštenom servisu.

Ako je potrebno zamijeniti električni osigurač, pobrinite se da je strujni priključak izveden kako slijedi:

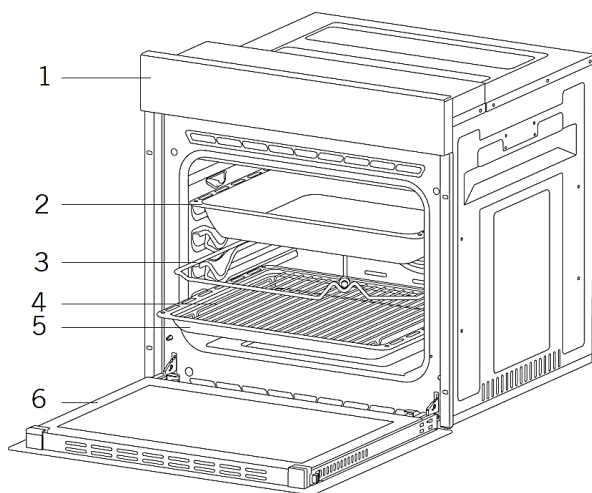
- Faza (kontakt pod naponom) smeđi kabel
- Plavi kabel na neutralni priključak
- Žuto-zeleni kabel na uzemljenje

Prekidači za isključivanje pećnice moraju biti na pristupačnom mjestu za krajnjeg korisnika kad je pećnica konačno postavljena.

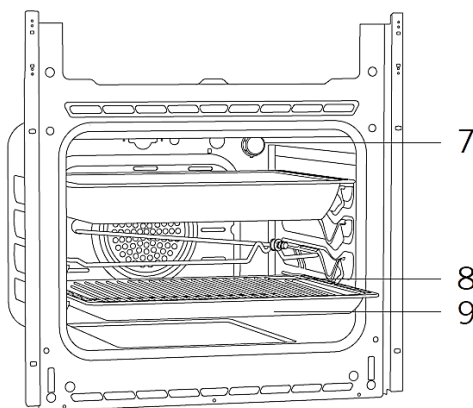
Naponski kabel (utikač) ne smije dodirivati vruće dijelove uređaja.

Ako je naponski kabel (utikač) oštećen, mora ga zamijeniti uvoznik, serviser ili jednako stručno osoblje radi izbjegavanja opasnih situacija.

## DIJELOVI UREĐAJA

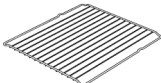
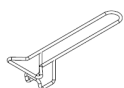


- |                              |                      |
|------------------------------|----------------------|
| 1. Upravljačka ploča         | 4. Rešetkasta polica |
| 2. Duboka posuda *           | 5. Plitka posuda     |
| 3. Držač za pečenje pileta * | 6. Vrata pečnice     |



- |                              |
|------------------------------|
| 7. Rasvjetna žarulja         |
| 8. Žičana rešetka za pladanj |
| 9. Plitka posuda             |

## DODATNA OPREMA

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Duboka posuda *</b><br>Upotrebljava se za pripremu slastica, velikih pečenki i jela s većim udjelom vode. Također se može upotrebljavati kao posuda za sakupljanje ulja ako izravno na roštilju pripremate torte, smrznutu hranu i jela od mesa. |
|    | <b>Posuda / Staklena posuda *</b><br>Upotrebljava se za pripremu slastica (kolačići, biskviti itd.), smrznute hrane.                                                                                                                                |
|    | <b>Okrugla posuda *</b><br>Upotrebljava se za pripremu slastica smrznute hrane.                                                                                                                                                                     |
|    | <b>Posuda za sušenje *</b><br>Koristi se za hranu koju želite osušiti.                                                                                                                                                                              |
|    | <b>Žičana rešetka</b><br>Upotrebljava se za pečenje ili stavljanje hrane u željeni držač.                                                                                                                                                           |
|    | <b>Teleskopska vodicica *</b><br>Pladnjeve i žičane nosače možete jednostavno vaditi i umetati zahvaljujući teleskopskim vodicama.                                                                                                                  |
|   | <b>Ražanj za pile*</b><br>Koristi se za hranu koju treba peći okretanjem.                                                                                                                                                                           |
|  | <b>Žičana rešetka za posude *</b><br>Namirnice koje se mogu zalijepiti tijekom pečenja možete položiti na ovu rešetku za pladanj. Tako ćete spriječiti dodirivanje hrane i pladnja.                                                                 |
|  | <b>Kamen i lopatica za pečenje pizze *</b><br>Upotrebljavaju se za pečenje jela kao što je pizza, kruh, palačinske te za vađenje pečene hrane iz pećnice.                                                                                           |
|  | <b>Ručka posude za pečenje *</b><br>Koristi se za hvatanje vrućih posuda za pečenje.                                                                                                                                                                |

\* Opcija, nije uključena u sve modele

## POSTAVLJANJE UREĐAJA

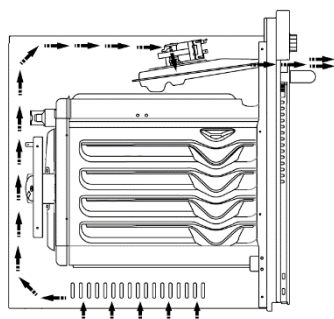
Provjerite odgovara li kućni električni priključak radnim zahtjevima uređaja. Ako ne odgovara, kontaktirajte s električarom ili vodoinstalaterom kako biste prilagodili priključke. Proizvođač ne preuzima odgovornost za štetu koja može nastati nepropisnim rukovanjem od strane neovlaštenih osoba koje također uzrokuje prestanak valjanosti jamstva.

**UPOZORENJE:** Kupac je odgovoran za pripremu lokacije za smještaj proizvoda i odgovarajućeg naponskog priključka.

**UPOZORENJE:** Tijekom postavljanja moraju se poštivati lokalna pravila i norme za uporabu električnih proizvoda.

**UPOZORENJE:** prije postavljanja provjerite postoje li tragovi oštećenja na proizvodu. Nemojte postavljati proizvod koji je oštećen. Oštećeni proizvodi narušavaju vašu sigurnost.

### Važna upozorenja prije postavljanja:



Slika 1

Rashladni tangencijalni ventilator unutar kućišta izbacuje višak pare i sprječava pregrijavanje vanjskih površina tijekom rada pećnice. To je nužan uvjet za bolji rad uređaja i bolju pripremu hrane.

Rashladni ventilator radi i nakon završetka pripreme hrane. Automatski se zaustavlja kad je pećnica dovoljno rashlađena.

Ostavite dovoljno razmaka oko kućišta pećnice kako biste osigurali učinkovit i pravilan rad. Nemojte zanemariti navedeni razmak jer je potreban za ispravno prozračivanje i rad uređaja.

### Pravilan položaj za postavljanje uređaja

Proizvod je namijenjen za montažu na komercijalno dostupne radne plohe. Ostavite dovoljan razmak između proizvoda i kuhinjskih zidova ili namještaja. Crtež na sljedećoj stranici prikazuje točne udaljenosti između pećnice i okolnih zidova (vrijednosti su izražene u mm).

- Površine, sintetski laminati i ljepila moraju biti otporni na toplinu. (od najmanje 100 °C)
- Kuhinjski ormarići moraju biti u ravnini s proizvodom i sigurno učvršćeni.
- Ako se ispod pećnice nalazi ladica, potrebno je postaviti odgovarajući stalak između ladice i pećnice.

**UPOZORENJE:** nemojte postavljati proizvod pored hladnjaka ili škrinje. Toplina koju proizvodi pećnica povećava potrošnju energije rashladnih uređaja.

**UPOZORENJE:** nemojte upotrebljavati vrata i/ili pripadajuću ručicu za prenošenje ili pomicanje uređaja.

**Postavljanje i montiranje ugradbene pećnice od 60 cm**

Prije postavljanja proizvoda odredite lokaciju na kojoj ćete ga upotrebljavati. Proizvod se ne smije postavljati na mjestima koja su pod utjecajem jakog strujanja zraka.

Proizvod moraju prenositi najmanje dvije osobe. Nemojte povlačiti proizvod kako ne biste oštetili podne površine. Uklonite sav unutarnji i vanjski ambalažni materijal. Uklonite sve predmete i dokumente koji se nalaze unutar uređaja.

**Postavljanje ispod radne površine**

Ormarić mora odgovarati dimenzijama koje su prikazane na slici 2.

Ostavite dovoljan razmak u stražnjem dijelu ormarića, kako je prikazano na slici, radi potrebnog prozračivanja uređaja.

Razmak između donjeg i gornjeg dijela radne površine, nakon montaže, označen je s „A“ na slici 5. Razmak je potreban radi prozračivanja i treba ostati nepokriven.

**Postavljanje u povišeni ormarić**

Ormarić mora odgovarati dimenzijama koje su prikazane na slici 4.

U gornjem i donjem dijelu unutrašnjosti ormarića ostavite razmake prema uputama sa slike radi potrebnog prozračivanja uređaja.

**Zahtjevi za postavljanje**

Dimenzije proizvoda prikazane su na slici 3.

Moraju se upotrebljavati površine i materijali za ugradnju koji su otporni na temperature od najmanje 100 °C.

Ugradbeni ormarić mora biti sigurno učvršćen i potpuno ravan kako se proizvod ne bi prevrnuo.

Donja ploha ormarića mora imati minimalnu nosivost od 60 kg.

**Postavljanje i učvršćivanje pećnici**

Za stavljanje pećnice u ormarić potrebne su najmanje tri osobe. Pazite da je okvir pećnice u ravnini s prednjim rubom ormarića. Naponski kabel ne smije biti ispod pećnice, stisnut između pećnice i namještaja ili savinut.

Pričvrstite pećnicu za kuhinjski namještaj s pomoću vijaka koji su isporučeni s proizvodom. Vijci se moraju postaviti kao što je prikazano na slici 5 tj. da prolaze kroz plastiku koja je pričvršćena za okvir proizvoda. Vijci se ne smiju prekomjerno stezati. U suprotnom se mogu istrošiti utori vijaka.

Provjerite je li pećnica sigurno učvršćena nakon montaže. Ako pećnica nije montirana u skladu s uputama, postoji rizik od naginjanja tijekom rada.

### Priključak napajanja

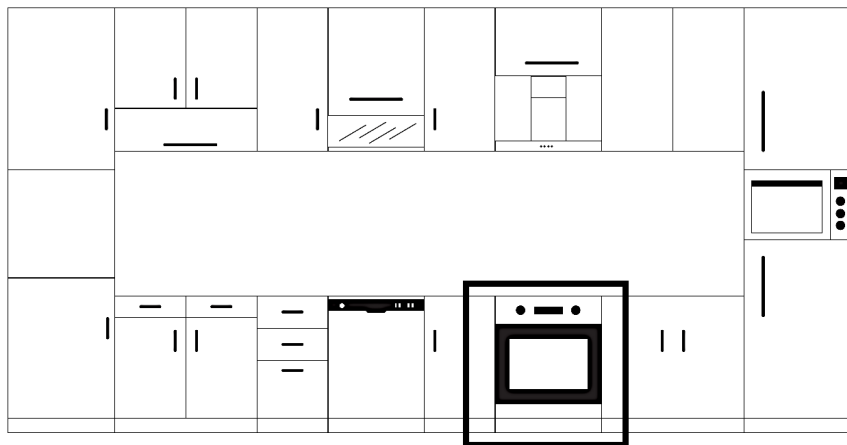
Na mjestu montaže mora postojati odgovarajući priključak napajanja.

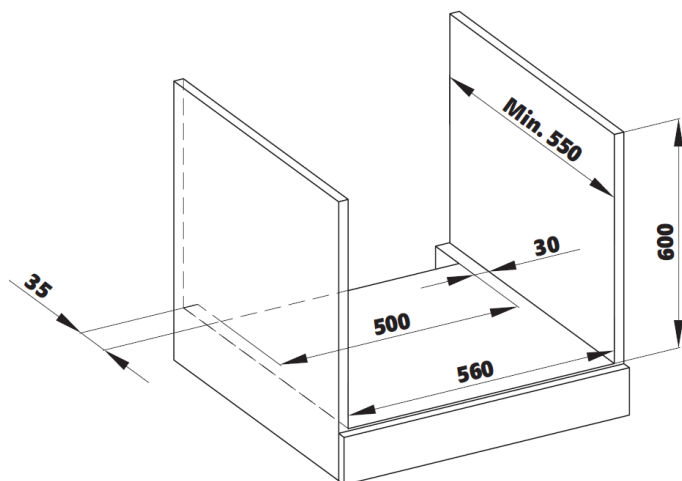
Mrežni napon mora biti u skladu s vrijednostima koje su navedene na tipskoj oznaci proizvoda.

Priključak napajanja proizvoda mora biti izveden u skladu s lokalnim pravilima i normama za uporabu električnih proizvoda.

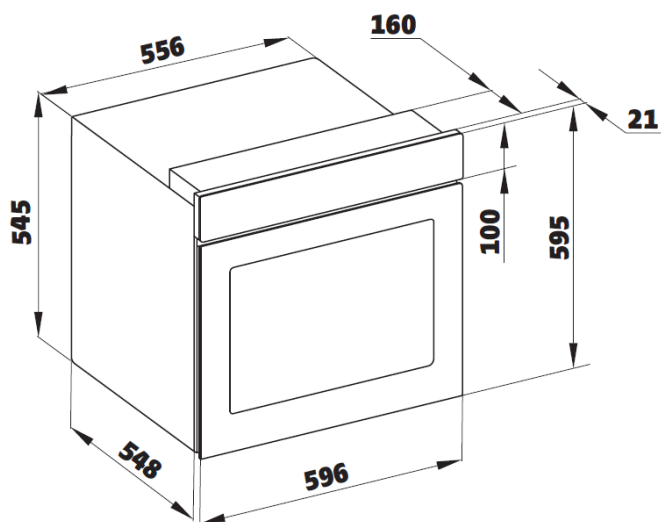
Prije početka montaže odspojite električno napajanje. Nemojte priključivati proizvod na izvor napajanja prije završetka montaže.

## MONTAŽA

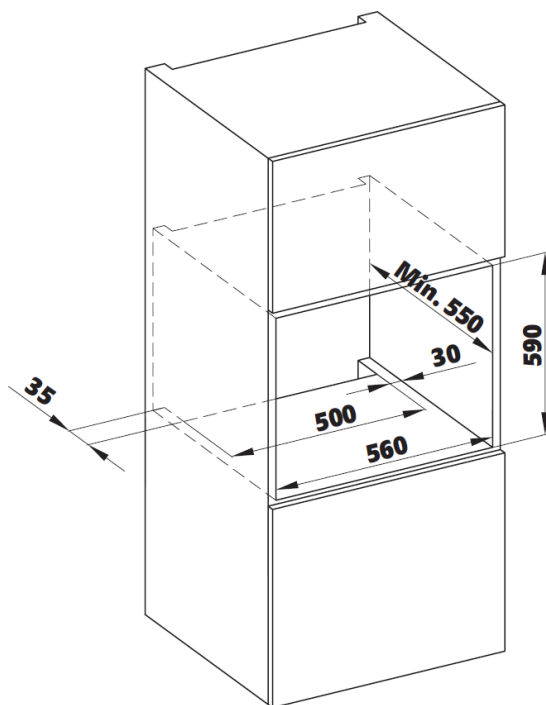
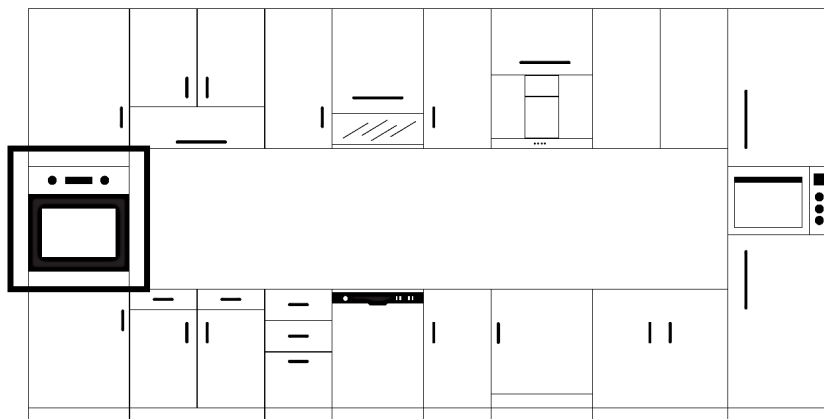




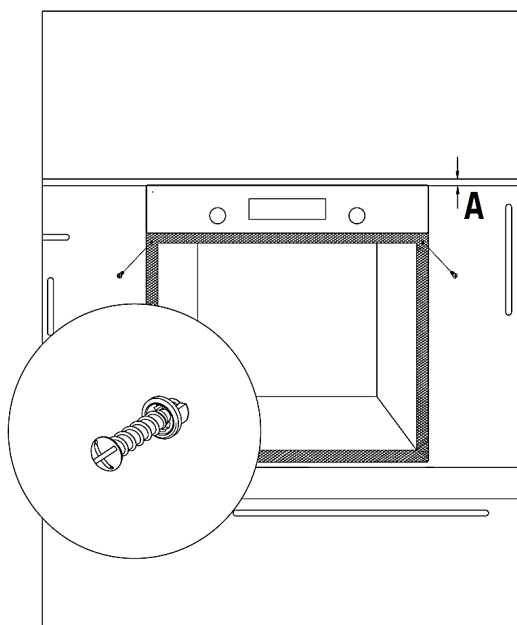
Slika 2



Slika 3



Slika 4



Slika 5

## KONTROLNA PLOČA

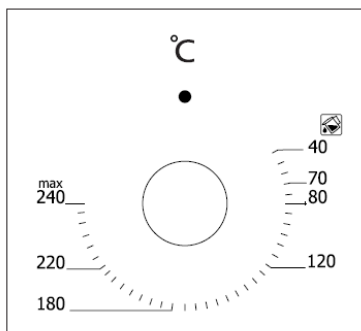


Funkcije pečenja

Mehanički li digitalni tajmer

Temperatura pečenja

**POZOR:** Gornja upravljačka ploča služi samo kao ilustracija. U obzir trebate uzeti upravljačku ploču na svom uređaju.

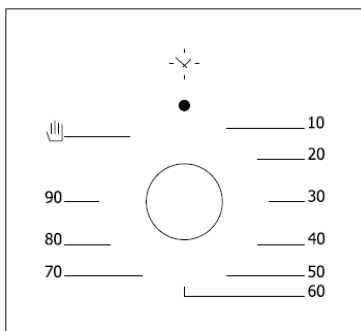


### Okretna kontrola Temperature:

Služi za ugađanje temperature pečenja.

Možete postaviti željenu temperaturu okretanjem tipke nakon stavljanja hrane u pećnicu.

Provjerite tablicu s temperaturama za pripremu različitih namirnica.



### Okretna kontrola mehaničkog Tajmera\*:

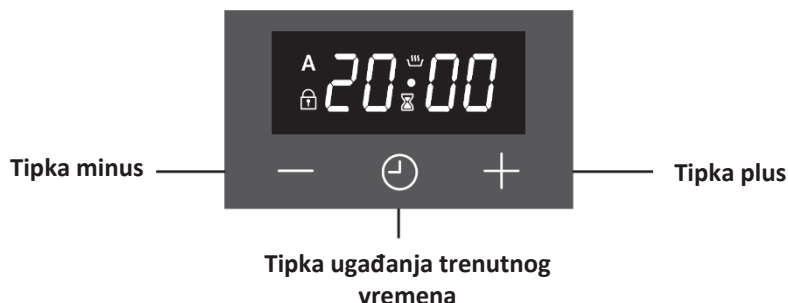
Služi za postavljanje vremena pripreme hrane u pećnici.

Tajmer isključuje grijače po isteku odabranog vremena i zvučnim signalom upozorava korisnika.

Pogledajte tablicu za određena vremena pripreme hrane.

\* Opcija

## DIGITALNI TAJMER \*



\* Opcija

## SIMBOLI NA ZASLONU

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Status pećnice</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Uključeno:</b> Pećnica peče ili je spremna za pečenje.</li> <li>• <b>Isključeno:</b> Pećnica ne peče.</li> </ul>                                                                                                                                                                                   |
|  | <b>Status alarma u minutama</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Uključeno:</b> Alarm u minutama je aktiviran.</li> <li>• <b>Treperenje:</b> Mod podešavanja alarma u minutama, podešavanje je moguće pomoću gumba ili ili je dovršeno podešavanje trenutnog alarma u minutama.</li> <li>• <b>Isključeno:</b> Alarm u minutama nije aktiviran.</li> </ul> |
|  | <b>Roditeljsko zaključavanje</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Uključeno:</b> Roditeljsko zaključavanje je aktivirano.</li> <li>• <b>Isključeno:</b> Roditeljsko zaključavanje nije aktivirano.</li> </ul>                                                                                                                                             |
|  | <b>Status automatskog pečenja</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Uključeno:</b> Aktivan je mod potpunog ili djelomičnog automatskog pečenja.</li> <li>• <b>Treperenje:</b> Automatsko pečenje je završeno ili je uključeno.</li> <li>• <b>Isključeno:</b> Automatsko pečenje nije aktivirano.</li> </ul>                                                |

Elektronički modul za mjerenje vremena omogućuje da hrana koju ste stavili u pećnicu bude gotova u željeno vrijeme. Jednino što trebate uraditi je programirati vrijeme pečenja hrane i vrijeme u koje želite da hrana bude gotova.

Također, uvijek možete koristiti i alarm-sat koje se programira u minutama i koji radi neovisno o radu pećnice.

Može se dogoditi da sat kasni ili žuri i to nije kvar. Sat pećnice može se namjestiti da radi unazad ili unaprijed ovisno o frekvenciji struje te izravno koristi napon struje. To nije kvar.

## KADA SE PEĆNICA UKLJUČI

Kada se pećnica uključi na napajanje, tada će zaslon sata treperiti (simboli trenutnog vremena i ). Grijači pećnice se ne mogu uključiti ako nije postavljeno vrijeme na satu. Naznačeno vrijeme nije točno i treba ga postaviti.

Za aktiviranje pećnice i ugađanje vremena pritisnite tipku  i nastavite s ugađanjem vremena na način opisan u slijedećem poglavlju.

### UGAĐANJE SATA

Ugađanje trenutnog vremena moguće je samo kada niti jedan program pečenja nije u tijeku. Istovremeno pritisnite tipke  i  u trajanju od 3 sekunde za ulazak u mod ugađanja (biti će prikazan simbol dvotočke (:)) između sati i minuta). Koristite tipke  ili  za ugađanje točnog vremena. Maksimalno moguće ugađanje je 23 sata i 59 minuta.

Mod ugađanja će biti otkazan u vremenu od 6 sekundi nakon pritiska zadnje tipke ili se može odmah prekinuti pritiskom na tipku .

**Napomena:** Ugađanje trenutnog vremena aktivira se u prvih 7 sekundi nakon uključivanja pećnice na napajanje.

### UGAĐANJE ALARMA U MINUTAMA

Alarm funkciju možete postaviti tako da postavite trajanje alarma u minutama. Nakon što protekne ugođeno vrijeme, alarm će se oglašiti zvučnim signalom.

Za ugađanje alarma, pritisnite tipku  za pristup modu postavljanje alarma u minutama, na zaslonu će početi treperiti oznaka . Za ugađanje željenog vremena trajanja pritisnite tipke  ili . Maksimalno moguće ugađanje trajanja alarma je 10 sati.

Mod ugađanja će biti otkazan u vremenu od 6 sekundi nakon pritiska zadnje tipke ili se može odmah prekinuti pritiskom na tipku .

### PONIŠTAVANJE ZVUKA ALARMA

Kada protekne postavljeno vrijeme alarma začut će se zvuk alarma, a istovremeno na zaslonu će treperiti oznaka .

Pritisak na bilo koju tipku isključuje zvuk alarma.

Ako se ne pritisne niti jedna tipka, zvuk alarma automatski će se isključiti nakon 5 minuta, ali će se treperenje zaslona nastaviti.

### POLUATUOMATSKO PEČENJE

Ovaj program pečenja namijenjen je početku procesa pečenja u određenom vremenu trajanja, a početak pečenja je trenutno vrijeme. Nakon što postavite željenu funkciju pečenja na pećnici i temperaturu pomoću okretne tipke temperature:

1. Dvaput pritisnite tipku , na zaslonu će zatreperiti oznaka .

Oznaka  i trenutno postavljeno vrijeme trajanja pečenja će se i naizmjenice prikazivati na zaslonu.

2. Pritisnite tipke  ili  za ugađanje trajanja pečenja.
3. 6 sekundi nakon pritiska zadnje tipke ili ako dvaput  pritisnete dovršit će se postavljanje.

Oznaka  i trenutno vrijeme biti će prikazano na zaslonu.

## AUTOMATSKO PEČENJE

Ovaj program za pečenje namijenjen je odgođenom pečenju što se postiže programiranjem vremena u kojem hrana treba biti gotova. Odnosno, pećnica neće odmah početi s radom već će automatski izračunati vrijeme početka pečenja.

1. Napravite korak 1 i 2 postupka poluautomatskog pečenja na gore opisan način  (podešavanje vremena pečenja).
2. Još jednom pritisnite tipku , na zaslonu će treperiti oznaka  i naizmjenično će se prikazivati vrijeme trajanja pečenja.
3. Pritisnite tipke  ili  za postavljenje željeno vrijeme završetka pečenja. Oznaka  će nestati, ali će oznaka  nastaviti treperiti na zaslonu. Ovo označava kako je programirano automatsko pečenja, ali pečenje još nije započelo.
4. 6 sekundi nakon pritiska zadnje tipke dovršit će se postravljanje, a na zaslonu će se prikazivati trenutno vrijeme.

## ZAVRŠETAK AUTOMATSKOG PEČENJA

Nakon što se pečenje automatski završi, početi će treptati oznaka . Alarm se može prekinuti pritiskom na bilo koju tipku. Za otključavanje tipki držite pritisnutu tipku  2 sekunde.

Pritiskom tipke  pećnica će preći na ručni rad.

Ako se ne pritisne nijedna tipka zvučni alarm će biti aktivan 7 minuta.

## NESTANAK NAPAJANJA

Proizvod neće reagirati na kratak nestanak napajanja (oko 50 sekundi) i za ovo vrijeme postavljeno vrijeme sata i vrijeme programa pečenja neće biti otkazano.

Kad nestanak napajanja nije kratkoročan (nestanak dulji od 50 sekundi), pećnica će prestati s radom iz sigurnosnih razloga. Ovo stanje bit će prikazano na zaslonu treptanjem sata i  oznake.

Sat na ekranu će pokazivati **12:00** i biti će potrebno ponovno postavljanje sata. (pogledajte odlomak: Ugađanje sata)

**Napomena:** Simbol koji treperi  pokazuje kako pećnica nije aktivna te kako trebate pristupiti ručnom načinu rada.

## RODITELJSKO ZAKLJUČAVANJE

Ova funkcija namijenjena je sprječavanju izmjena postavki tajmera od strane djece. Ova funkcija aktivirat će se automatski u roku od 30 sekundi nakon što se pritisne

zadnja tipka. Na zaslonu će se pojaviti oznaka .

Za deaktivaciju ove funkcije pritisnite tipku  u trajanju od 3 sekunde. Oznaka  će nestati sa prikaza.

## POSTAVLJANJE OPCIJA

### Zvuk alarma:

Pritisnite i držite tipku **+** u trajanju od 3 sekunde što će rezultirati emitiranjem trenutnog zvuka alarma. Pritiskom na tipke **+** ili **-** možete odabrati 3 dostupna zvuka alarma. Zadnji emitirani zvuk alarma automatski će se zabilježiti kao odabrani zvuk.

6 sekundi nakon pritiska zadnje tipke ili pritiskom na tipku **⌚**, dovršit će se ugađanje.

### Ugađanje osvjetljenja zaslona:

Pritisnete i držite tipku **+** u trajanju od 3 sekunde za prikaz trenutne postavke osvjetljenja.

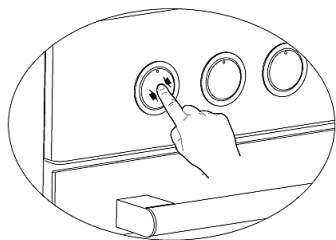
Pritisnete tipke **+** ili **-** za ugađanje 8 dostupnih razina osvjetljenja. Zadnja postavka osvjetljenja automatski će se zabilježiti kao odabrana postavka.

6 sekundi nakon pritiska zadnje tipke ili pritiskom na tipku **⌚**, dovršit će se ugađanje.

**Napomena:** Zadana postavka je najviša postavka.

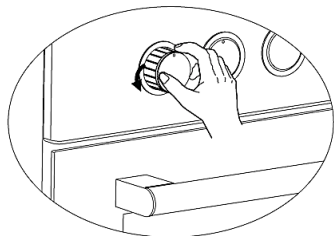
**Napomena:** Opcije koje se mogu programirati trajno su memorirane i aktivirat će se nakon svakog nestanka napajanja.

### Pop-up kontrole\*



Ugađanje funkcija ili temperature moguće je jedino onda kada je okretna kontrola izvučena.

Pritisnite okretnu kontrolu, kao što je prikazano na slici s lijeve strane, kako biste je izbacili.



Sada možete izvršiti željeno ugađanje okretanjem kontrole prema lijevo ili desno.

\*Opcija: ne svi modeli

## **UPORABA PEČNICE**

### **Prva uporaba pećnice**

Nakon prikljućivanja pećnice na napajanje i prije prve uporabe obavezno postupite prema sljedećim uputama:

1. Uklonite sve etikete ili dodatni pribor iz unutrašnjosti pećnice. Ako postoji, uklonite zaštitnu foliju s prednje strane uređaja.
2. Obrišite unutrašnjost pećnice pomoću blago navlažene krpe kako biste uklonili prašinu i ostatke ambalažnog materijala. Unutrašnjost pećnice mora biti prazna i čista. Priključite pećnicu na napajanje.
3. Postavite kontrolu termostata na najvišu temperaturu (maks. 240 °C) i ostavite pećnicu da radi 30 minuta sa zatvorenim vratima. Možete se pojaviti malo dima i osjetiti određeni miris. To je uobićajeno.
4. Nakon što se pećnica ohladi, obrišite unutrašnjost pećnice s malo tople vode i deterdženta, a zatim i sa suhom čistom krpom. Sada se možete koristiti pećnicom.

### **Uobićajena uporaba pećnice**

1. Kako biste počeli pripremati hranu, namjestite željenu temperaturu pomoću kontrole termostata.
2. Možete postaviti željeno vrijeme pomoću odgovarajuće tipke na modelima s mehanićkim Tajmerom. Tajmer isključuje grijaće po isteku odabranog vremena i zvućnim signalom upozorava korisnika.
3. Za modele s digitalnim Tajmerom, Tajmer isključuje grijaće po isteku odabranog vremena i oglašava zvućni signal sukladno odabranim postavkama.
4. Sustav hlađenja uređaja radi i nakon završetka pećenja. Nemojte isključivati uređaj s napajanja jer pećnica zahtjeva odvođenje topline nakon završetka procesa pećenja. Sustav automatski zaustavlja ventilator hlađenja kad je pećnica dovoljno rashlađena.

### **Uporaba Grill funkcije\***

1. Kada hranu postavite na najgornju policu/rešetku tada hrana ne smije dodirivati Grill grijać.
2. Prilikom Grill pećenja možete prethodno zagrijati pećnicu na 5 minuta. Ako je potrebno, hranu povremeno okrenite na drugu stranu.
3. Hrana treba biti na sredini radi maksimalnog protoka zraka u pećnici.

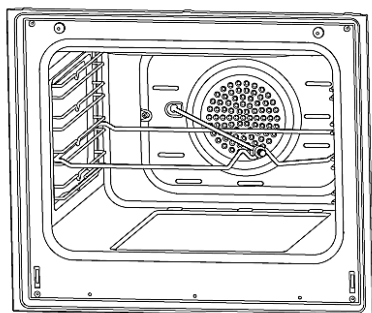
## Uključivanje Grill funkcije;

1. Kontrolu postavite iznad simbola Grill funkcije.
2. Zatim, postavite željenu temperaturu kontrolom termostata.

## Isključivanje Grilla;

Kontrole funkcije i Termostata postavite na položaj isključeno.

**POZOR:** Tijekom Grill pečenja držite vrata pećnice zatvorena.

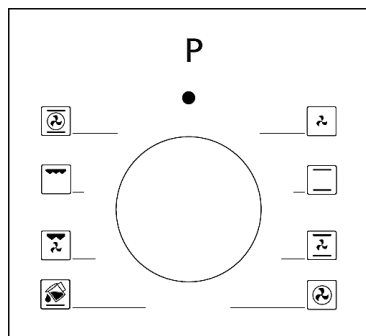


Slika 6

## Korištenje Ražnja za piletinu \*

Stavite šipku ražnja na okvir. Lagano gurnite okvir šipke ražnja u pećnicu i na željenu razinu. Postavite posudu za prikupljanje masnoće na dno za prikupljanje masnoće. U posudu za prikupljanje masnoće dodajte malo vode za lakše čišćenje. Ne zaboravite ukloniti plastični dio sa šipke ražnja. Nakon pečenja, zavijte plastičnu ručku na štapić za ražanj i izvadite hranu iz pećnice.

## PROGRAMI PEČENJA



### Kontrola za odabir programa:

Služi da odabir grijača koji će se upotrebljavati za pripremu hrane u pećnici.

Opis programa i funkcija naveden je u nastavku.

Neki grijači i programi povezani s tim grijačima nisu dostupni na svim modelima, ovisno o modelu pećnice.

U nastavku su navedene vrste programa i važne napomene za njihovu uporabu koje vam pomažu u pripremi jela.

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Donji i gornji grijač način rada. Donji i gornji grijač rade zajedno. Hrana se zagrijava prema dolje i prema gore u isto vrijeme. Ovaj program se može koristiti za pripremu hrane kao što su kolači, pizza, keksi i kolačići.                                                                                                                                                          |
|  | Donji grijač, gornji grijač i ventilator rade zajedno. Vrući zrak ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi kroz unutrašnjost pećnice pomoću ventilatora. Prikladno za pečenje hrane poput kolača, kekasa, lazanja: mesa.                                                                                                                                                                |
|  | Program turbo i ventilator rade zajedno. Prikladno za pečenje na različitim razinama držača.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | Višefunkcionalno (3D). Donji-gornji grijač za pečenje, turbo i ventilator rade zajedno. Prikladno za pečenje i prženje. Ventilator brzo i ravnomjerno raspoređuje vrući zrak po pećnici, dok gornji i donji grijači rade zajedno. Prikladno za pripremu hrane na intenzivnoj vrućini. Za pečenje koristite jednu ladicu.                                                                |
|  | Roštilj radi. Koristi se za pečenje mesa poput odrezaka i ribe. Za roštilj, stavite hranu na roštilj, a roštilj na gornji držač (pogledajte položaje držača). Postavite posudu na donju rešetku i u nju sipajte vodu tijekom roštiljanja.                                                                                                                                               |
|  | Program roštilja i ventilator rade zajedno. Vrući zrak ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi kroz unutrašnjost pećnice pomoću ventilatora. Koristi se za pečenje mesa poput odrezaka i ribe. Za roštilj, stavite hranu na roštilj, a roštilj na gornji držač (pogledajte položaje držača). Postavite posudu na donju rešetku i u nju sipajte vodu tijekom roštiljanja.               |
|  | Program roštilja i ventilator rade zajedno. Vrući zrak ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi kroz unutrašnjost pećnice pomoću ventilatora. Koristi se za pečenje manjih komada mesa poput odrezaka i ribe. Za roštilj, stavite hranu na roštilj, a roštilj na gornji držač (pogledajte položaje držača). Postavite posudu na donju rešetku i u nju sipajte vodu tijekom roštiljanja. |
|  | Gornji grijač i ražanj za piletinu rade zajedno. Koristi se za hranu koju treba peći okretanjem.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | Gornji grijač radi. Koristite ga za grijanje ili pečenje malih komada hrane.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | Donji grijač radi. Odaberite ovaj program pri kraju vremena pečenja ako je želite zapeći i donji dio hrane.                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | Pećnica se nije zagrijala. Rade samo ventilator i svjetlo. Prikladno za odmrzavanje zamrznute hrane.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | Donji grijač, ventilator i turbo rade zajedno. Vrući zrak ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi kroz unutrašnjost pećnice pomoću ventilatora. Prikladno je za pečenje pizze.                                                                                                                                                                                                         |
|  | Donji grijač i ventilator rade zajedno. Vrući zrak ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi kroz unutrašnjost pećnice pomoću ventilatora. Koristite za pečenje hrane poput voćnih kolača, itd.                                                                                                                                                                                          |
|  | Gornji grijač i ventilator rade zajedno. Vrući zrak ravnomjerno je raspoređen i brzo prolazi kroz unutrašnjost pećnice pomoću ventilatora. Koristite ga za grijanje ili pečenje malih komada hrane.                                                                                                                                                                                     |
|  | Pećnica se nije zagrijala. Rade samo ventilator i svjetlo. Prikladno za odmrzavanje zamrznute hrane.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | Donji grijač radi. Odaberite ovaj program pri kraju vremena pečenja ako je želite zapeći i donji dio hrane. Također, ova funkcija se koristi za čišćenje parom. (pogledajte čišćenje parom)                                                                                                                                                                                             |
|  | Koristi se za osvetljenje pećnice. Svjetlo radi automatski za sve funkcije pripreme hrane.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

## PREPORUKE ZA KUHANJE

U sljedećoj tablici možete pronaći informacije o vrstama hrane koje smo testirali i utvrdili njihove vrijednosti kuhanja u našim laboratorijima. Vrijeme kuhanja može varirati ovisno o naponu mreže, kvaliteti materijala koji se kuha, količini i temperaturi. Jela koja ćete kuhati prema ovim vrijednostima možda vam neće odgovarati. Možete postaviti različite vrijednosti kako biste postigli različite okuse i rezultate koji odgovaraju vašem ukusu provođenjem testova.

**UPOZORENJE:** Pećnicu je potrebno zagrijati 7-10 minuta prije stavljanja hrane u nju.

## TABLICA S PODACIMA ZA PRIPREMU HRANE

60 Litara

| Hrana              | Priprema funkcija                                                                                                                                                         | Temperatura (°C) | Položaj polica | Priprema vrijeme (min.) |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|-------------------------|
| Torta              |  /      | 170-180          | 2-3            | 30-35                   |
| Mala torta         |  /      | 170-180          | 2              | 25-30                   |
| Pita               |  /      | 180-200          | 2              | 35-45                   |
| Slastice           |                                                                                          | 180-190          | 2              | 20-25                   |
| Kolačići           |                                                                                          | 170-180          | 2              | 20-25                   |
| Pita od jabuka     |  /      | 180-190          | 1-2            | 50-70                   |
| Biskvit torta      |                                                                                         | 150/150*         | 2              | 20-25                   |
| Pizza              |  /  | 180-200          | 3              | 20-30                   |
| Lazanje            |                                                                                        | 180-200          | 2-3            | 25-40                   |
| Meringue torta     |                                                                                        | 100              | 2              | 50-60                   |
| Riba s roštilja ** |                                                                                        | 200-220          | 3              | 25-35                   |
| Riba na žaru **    |                                                                                        | 200-220          | 3              | 25-35                   |
| Teleći odrezak **  |                                                                                        | Max.             | 3-4            | 15-20                   |
| Mesne okruglice ** |                                                                                        | Max.             | 3-4            | 20-25                   |

## 80 Litara

| Hrana              | Priprema funkcija                                                                                                                                                     | Temperatura (°C) | Položaj polica | Priprema vrijeme (min.) |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|-------------------------|
| Torta              |  /  | 170-180          | 2-3            | 30-35                   |
| Mala torta         |  /  | 170-180          | 2-3            | 25-30                   |
| Pita               |  /  | 180-200          | 2-3            | 35-45                   |
| Slastice           |                                                                                      | 180-190          | 2-3            | 20-25                   |
| Kolačići           |  /  | 170-180          | 2-3            | 20-25                   |
| Pita od jabuka     |  /  | 180-190          | 2-3            | 50-70                   |
| Biskvit torta      |  /  | 200/150*         | 2-3            | 20-25                   |
| Pizza              |  /  | 180-200          | 3              | 20-30                   |
| Lazanje            |                                                                                      | 180-200          | 2-3            | 25-40                   |
| Meringue torta     |  /  | 100              | 2-3            | 50-70                   |
| Riba s roštilja ** |  /  | 200-220          | 2-3            | 25-35                   |
| Riba na žaru **    |                                                                                      | 190 -200/-220    | 3-4            | 25-35                   |
| Teleći odrezak **  |                                                                                      | Max.             | 4-5            | 30-35                   |
| Mesne okruglice ** |                                                                                      | Max.             | 4-5            | 25-30                   |

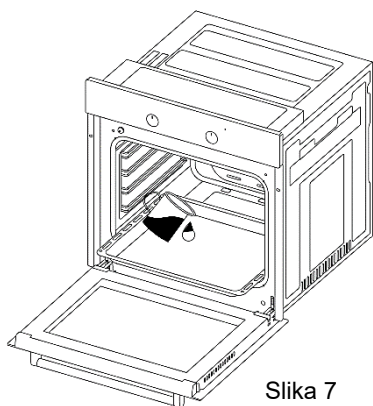
\* Nemojte prethodno zagrijavati. Prvu polovicu vremena pecite pri temperaturi od 200 °C, a drugu polovicu pri 150 °C.

\*\* Hranu okrenite nakon isteka polovice vremena pečenja.

## ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

1. Izvucite utikač naponskog kabela iz zidne utičnice.
2. Nemojte čistiti unutarnje dijelove, bočne stjenke, pladnjeve ili ostale dijelove s pomoću krutog pribora kao što je četka s čvrstim čekinjama, čelična vuna ili nož. Nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva za čišćenje, deterdžent ili ostale materijale koji mogu oštetiti površinu pećnice.
3. Unutrašnjost pećnice obrišite vlažnom krpom umočenom u sapunicu, temeljito isperite očišćene površine i osušite ih s pomoću meke krpe.
4. Staklene površine čistite s pomoću posebnog sredstva za čišćenje stakla.
5. Nemojte čistiti uređaj s pomoću parnog čistača.
6. Tijekom čišćenja uređaja nemojte upotrebljavati zapaljiva sredstva poput kiseline, razrjeđivača i plina.
7. Nemojte prati nijedan dio proizvoda u stroju za pranje posuđa.
8. Za uklanjanje prljavštine i mrlja koristite se kalijevim (mekim) sapunom.

## ČIŠĆENJE UZ POMOĆ PARE\*



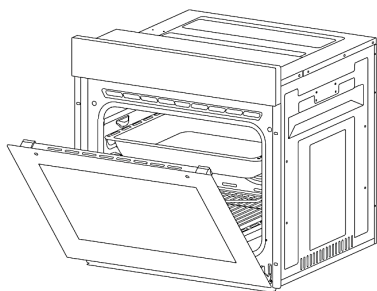
Slika 7

Omogućuje uklanjanje naslaga prljavštine koje su omekšale zahvaljujući oslobađanju pare u pećnici.

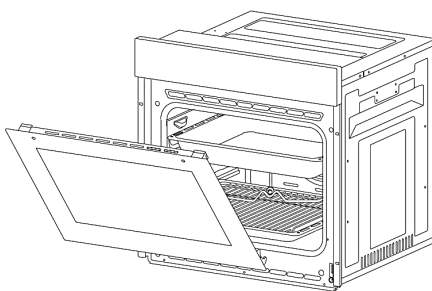
1. Uklonite sve predmete iz unutrašnjosti pećnice.
2. Ulijte pola litre vode u pladanj i stavite ga na dno pećnice.
3. Postavite prekidač u položaj za čišćenje s pomoću pare.
4. Postavite termostatski na 70°C stupnjeva i ostavite pećnicu da radi 30 minuta.
5. Nakon isteka 30 minuta, otvorite vrata pećnice i obrišite unutarnje površine s pomoću vlažne krpe.
6. Za uklanjanje tvrdokornih naslaga prljavštine poslužite se sredstvom za čišćenje posuđa, toplom vodom i mekom krpom, a zatim suhom krpom osušite očišćene površine.

\*Opcija

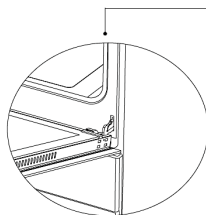
## ČIŠĆENJE I MONTIRANJE VRATA PEĆNICE



Slika 8

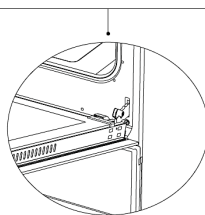


Slika 9



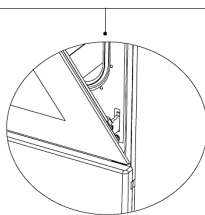
Slika 8.1

Otvorite vrata povlačenjem prema sebi. Sada otključajte šarku vrata povlačenjem šarke prema gore s pomoću odvijača kao što je prikazano na slici 8.1.



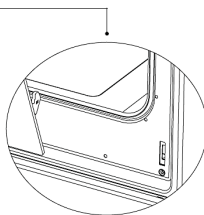
Slika 8.2

Postavite šarku na najširi mogući kut kao na slici 8.2. Pomaknite obje šarke koje povezuju pećnicu s vratima u isti položaj.



Slika 9.1

Zatvorite vrata pećnice tako da dođu u dodir sa šarkama kao na slici 9.1.



Slika 9.2

Kako biste lakše uklonili vrata pećnice kada su skoro u zatvorenom položaju, primite ih s obje ruke kao na slici 9.2 i povucite prema gore.

Vrata pećnice možete ponovno postaviti na isti način na koji ste ih skinuli, ali obrnutim redoslijedom.

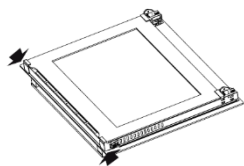
## ČIŠĆENJE STAKALA NA PEĆNICI

Vaš proizvod se može neznatno razlikovati od prikaza na crtežu. Slijedite odgovarajući korak za svoj proizvod.

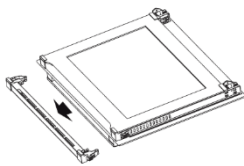
Povucite plastične osigurače s lijeve i desne strane kako je to prikazano na slici 10 i povucite profil prema sebi kako je to prikazano na slici 11.

Kada uklonite profil staklo je slobodno kao na slici 12. Oslobođeno staklo pažljivo povucite prema sebi. Ako je potrebno, srednje staklo možete ukloniti na isti način. Vanjsko staklo je pričvršćeno na profil vrata pećnice. Nakon što se odvoji staklo možete lako očistiti.

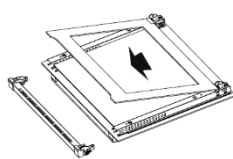
Kada se čišćenje i održavanje dovrši možete vratiti stakla i profil koristeći obrnuti postupak uklanjanja. Provjerite da li je staklo umetnuto u pravilnom smjeru i da li je profil pravilno postavljen.



**Slika 10**



**Slika 11**



**Slika 12**

Uklonite vijke na lijevoj i desnoj strani kao što je prikazano na slici 13.

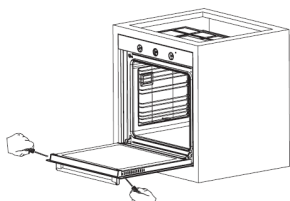
Profil skinite povlačenjem prema gore kao što je prikazano na slici 14.

Kada uklonite profil, staklo je slobodno kao na slici 15.

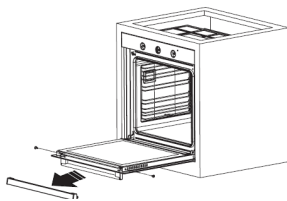
Oslobođeno staklo pažljivo povucite prema sebi. Ako je potrebno, srednje staklo možete ukloniti na isti način.

Vanjsko staklo je pričvršćeno na profil vrata pećnice. Nakon što se oslobodi staklo možete lako očistiti.

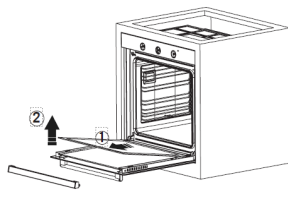
Kada se čišćenje i održavanje dovrši možete vratiti stakla i profil koristeći obrnuti postupak uklanjanja. Provjerite je li staklo umetnuto u pravilnom smjeru i je li profil pravilno postavljen.



**Slika 13**



**Slika 14**



**Slika 15**

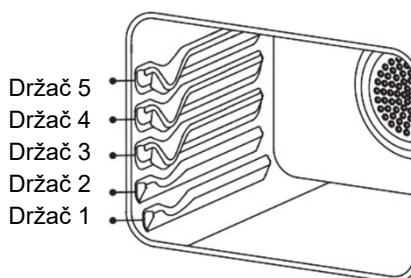
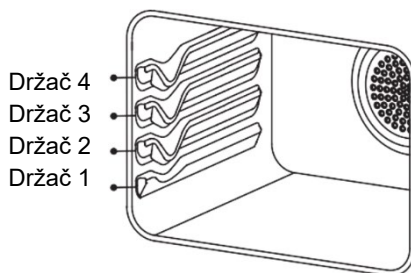
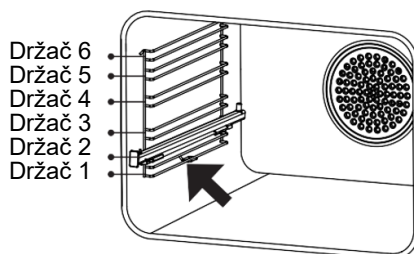
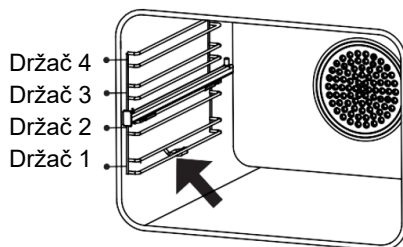
## Katalitičke ploče \*

Katalitičke stijenke nalaze se iza žičanih vodilica pećnice, na desnoj i lijevoj stijenci. Katalitička ploča uklanja neugodan miris i omogućuje korištenje vašeg uređaja na najbolji način. S vremenom mirisi ulja i hrane prodiru u emajlirane stijenke pećnice i grijaće elemente. Katalitička ploča upija sve mirise hrane i ulja te ih spaljuje tijekom pečenja kako bi pećnica uvijek bila čista.

## Uklanjanje katalitičkih ploča

Za uklanjanje katalitičke ploče; prvo uklonite žičane vodilice-nosače. Nakon što se žičani nosači uklone, katalitička ploča će biti slobodna. Preporuča se zamjena katalitičke ploče svake 2-3 godine.

## Položaji Držača



**Napomena:** Ovisno o konfiguraciji pećnice, može biti 4, 5 ili 6 držača. Obratite pažnju na držače vaše pećnice.

Jako je važno da držače ispravno postavite u pećnicu. Položaji držača prikazani su na slici. Na donju ili gornji držač možete staviti dublje posude ili standardnu posudu.

## Postavljanje i uklanjanje držača

Pritisnite spojke prikazane sa strelicama na gornjim slikama, prvo uklonite donju, a zatim gornju stranu držača. Za postavljanje držača obrnite postupak uklanjanja držača.

## Zamjena žarulje

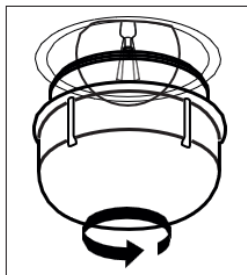
**UPOZORENJE:** Prije zamijene žarulje provjerite da li je pećnica isključena sa električnog napajanja kako biste izbjegli opasnost od strujnog udara.

Prvo isključite napajanje uređaja i provjerite da je u potpunosti hladan.

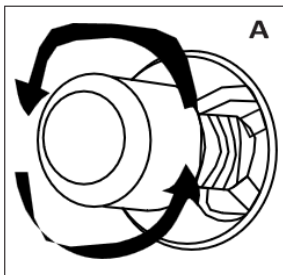
Okretanjem obrnuto od kazaljke na satu uklonite zaštitno staklo kako je prikazano na slici. Ako imate poteškoća s okretanjem zaštitnog stakla, poslužite se plastičnim rukavicama radi boljeg pranja.

Zatim odvrnite staru žarulju i postavite novu istih tehničkih karakteristika.

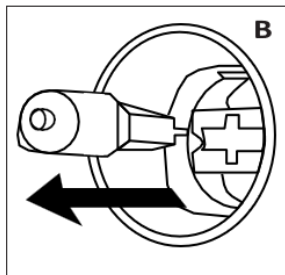
Ponovno postavite zaštitno staklo, priključite električno napajanje.



Slika 16



Slika 17



Slika 18

**UPOZORENJE:** Ovaj proizvod sadrži izvor svjetlosti s razredom energetske učinkovitosti G.

## RJEŠAVANJE PROBLEMA



Probleme koji se mogu pojaviti prilikom uporabe proizvoda možete riješiti provjerom sljedećih navoda prije nego što pozovete servis radi popravka

| Problem                                                | Mogući uzrok                                                                              | Riješenje                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pećnica se ne može uključiti.                          | Napajanje je isključeno.                                                                  | Provjerite postoji li napajanje. Također provjerite rade li ostali kuhinjski uređaji.                                                                                                                                                                                                                 |
| Pećnica ne grije.                                      | Kontrola temperature pećnice nije ispravno postavljena. Vrata pećnice ostala su otvorena. | Provjerite je li kontrola temperature pećnice pravilno postavljena.                                                                                                                                                                                                                                   |
| Pećenje nije ujednačeno.                               | Položaj police ili posude u pećnici nije ispravan                                         | Provjerite koristite li preporučenu temperaturu i položaji polica. Osigurajte da položaj polica nije prenizak ili previsok.<br>Ne otvarajte često vrata ako ne pečete hranu koju treba okrenuti. Ako vrata često otvarate, unutarnja temperatura bit će niža i to može utjecati na rezultate pečenja. |
| Ne radi rasvjeta pećnice.                              | Žarulja je neispravna. Električno napajanje je isključeno                                 | Zamijenite žarulju.<br>Provjerite postoji li napajanje.                                                                                                                                                                                                                                               |
| Rad ventilatora (ako postoji u vašem modelu) je bučan. | Police unutar pećnice vibriraju.                                                          | Provjerite da li su police u pećnici ispravno postavljene i da li je pećnica u ravni.<br>Provjerite da police i posude ne vibriraju ili ne dodiruju stražnju stranicu pećnice.                                                                                                                        |

## PREPORUKE ZA UŠETEDU ENERGIJE

- Ako je moguće, pečite više obroka zajedno.
- Zagrijavajte pećnicu kraće vrijeme. Nemojte produljivati vrijeme pečenja
- Kada je pećenje završeno, po mogućnosti i nešto prije, isključite pećnicu
- Nemojte nepotrebno otvarati vrata pećnice

## TEHNIČKE INFORMACIJE

| Model                 | BO-624MS X<br>BO-624MS G | BO-606FTM X<br>BO-606FTM G | BO-806BFM X       |
|-----------------------|--------------------------|----------------------------|-------------------|
| Tip rerne             | Električni               | Električni                 | Električni        |
| Napajanje             | 220-240V~ 50-60Hz        | 220-240V~ 50-60Hz          | 220-240V~ 50-60Hz |
| Dimenzije             | 596 x 545 x 548mm        | 596 x 545 x 548mm          | 596 x 545 x 548mm |
| Ugradne dimenzije     | 560 x 600 x 550mm        | 560 x 600 x 550mm          | 560 x 600 x 550mm |
| Zapremina rerne       | 62L                      | 60L                        | 80L               |
| Snaga                 | 2,2 kW                   | 2,3 kW                     | 2,5 kW            |
| Broj programa pečenja | 3 + Svjetlo              | 5+ Svjetlo                 | 5+ Svjetlo        |
| Tajmer                | -                        | Mehanički                  | -                 |
| Ventilator pečenja    | Da                       | Da                         | Da                |
| Ventilator hlađenja   | -                        | Da                         | Da                |

| Model                 | BO-806BFTM X<br>BO-806BFTM G | BO-808BFD X<br>BO-808BFD G |
|-----------------------|------------------------------|----------------------------|
| Tip rerne             | Električni                   | Električni                 |
| Napajanje             | 220-240V~ 50-60Hz            | 220-240V~ 50-60Hz          |
| Dimenzije             | 596 x 545 x 548mm            | 596 x 545 x 548mm          |
| Ugradne dimenzije     | 560 x 600 x 550mm            | 560 x 600 x 550mm          |
| Zapremina rerne       | 80L                          | 80L                        |
| Snaga                 | 2,5 kW                       | 2,5 kW                     |
| Broj programa pečenja | 5 + Svjetlo                  | 7+ Svjetlo                 |
| Tajmer                | Mehanički                    | Digitalni                  |
| Ventilator pečenja    | Da                           | Da                         |
| Ventilator hlađenja   | Da                           | Da                         |

### Prijateljski odnos prema okolišu i odlaganje elektroničkog otpada



Proizvodi označeni ovim simbolom označavaju da proizvod spada u grupu električne i elektroničke opreme (EE Proizvodi) te se ne smiju odlagati zajedno s kućnim ili glomaznim otpadom.

Ispravnim postupanjem, zbrinjavanjem i recikliranjem proizvoda, sprječavate potencijalne negativne posljedice na ljudsko zdravlje i okoliš, koji mogu nastati zbog neadekvatnoga zbrinjavanja ili bacanja ovog proizvoda. Za više informacija o recikliranju i zbrinjavanju ovog

proizvoda, molim kontaktirajte M SAN Grupu, vaš lokalni ured za zbrinjavanje opasnog otpada ili vašu trgovinu gdje ste kupili proizvod.

Više informacija možete pronaći na [www.elektrootpad.com](http://www.elektrootpad.com) i [info@elektrootpad.com](mailto:info@elektrootpad.com) ili pozivom na broj 062 606 062.

### EU izjava o sukladnosti

Ovaj uređaj proizveden je u skladu sa važećim Europskim normama

I u skladu je sa svim važećim Direktivama I Regulativama.

EU Izjavu o sukladnosti možete preuzeti sa sljedećeg linka:

**[www.msan.hr/dokumentacija/artikala](http://www.msan.hr/dokumentacija/artikala)**





**BO-624MS X/G**  
**BO-606FTM X/G**  
**BO-806BFM X**  
**BO-806BFTM X/G**  
**BO-808BFD X/G**

**SRB BiH CG**

**Uputstva za upotrebu**



Poštovani,

Pakovanje i ambalaža proizvoda (plastične kese, stiropor itd) držite van domašaja dece zato što su potencijalno opasni. Odložite pakovanje i ambalažu u skladu sa lokalnim propisima.

Preporuka je da pažljivo pročitate ova uputstva pre upotrebe uređaja kako biste u potpunosti razumeli kako upotrebljavati uređaj.

Pridržavajte se svih datih uputstava i upozorenja.

Sačuvajte uputstva za slučaj da vam kasnije zatrebaju. Ukoliko uređaj prodajete ili poklanjate trećoj osobi, prosledite joj i ovaj priručnik kako bi se novi vlasnik upoznao sa funkcijama uređaja i upozorenjima važnim za bezbednu i nesmetanu upotrebu uređaja.

Ovo uputstvo pripremljeno je za više modela. Neke od funkcija, navedenih u uputstvu, možda neće da budu dostupne na vašem uređaju.

**OVAJ UREĐAJ MORA BITI INSTALIRAN U SKLADU S VAŽEĆIM PROPISIMA U DRŽAVI UGRADNJE! ISKLJUČIVO GA KORISTITE U DOBRO PROVETRENIM PROSTORIMA. PAŽLJIVO PROČITAJTE UPUTSTVO PRE MONTAŽE ILI KORIŠĆENJA OVOG UREĐAJA.**



## **ODRŽAVANJE**

Kad se rerna uključi prvi put, može ispuštati nepodesan miris. Razlog tome je vezivno sredstvo koje se koristi za izolaciju rerne.

Kako bi miris nestao, pokrenite rernu s uobičajenom funkcijom pečenja, 250°C u trajanju od 90 minuta.

Tokom prve upotrebe potpuno je normalno da se pojavi lagani dim i miris. Ako se to dogodi, pričekajte da miris nestane pre stavljanja namirnica u rernu.



## **UPOZORENJE:**

Uređaj i njegovi dostupni delovi tokom upotrebe postaju vrući. Treba voditi računa da se ne dodiruju grejni elementi unutar rerne. Decu mlađu od 8 godina držite podalje od uređaja osim ako nisu pod stalnim nadzorom.



## VAŽNA I SIGURNOSNA UPOZORENJA

- Ovaj aparat nije namenjen da ga koriste osobe (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzibilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako im je osoba koja je odgovorna za njihovu bezbednost dala nadzor ili uputstvo o sigurnoj upotrebi uređaja.
- Decu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju sa uređajem.
- Ovaj uređaj mogu koristiti deca uzrasta od 8 godina i starija i osobe sa smanjenim fizičkim, senzibilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili ako su dobile instrukcije o korišćenju uređaja na siguran način i ako su razumela opasnosti kojoj mogu biti izložene za vreme upotrebe.
- Deca se ne smiju igrati sa uređajem.
- Čišćenje i održavanje ne smeju obavljati deca, osim ako nisu pod nadzorom.



**UPOZORENJE:** Neki dostupni delovi uređaja mogu se zagreјati tokom upotrebe. Malu decu treba držati podalje. Treba paziti da se ne dodiruju greјni elementi unutar rerne. Deca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje od uređaja osim ako nisu pod neprestanim nadzorom.



- Ručka i upravljačka ploča mogu biti vrući za vreme upotrebe i neko vreme nakon završetka upotrebe. Tokom upotrebe uređaj se zagreva. Treba voditi računa da ne dodirujete greјne elemente unutar rerne.



**UPOZORENJE:** Pre zamene sijalice osigurajte da je uređaj isključen sa napajanja kako biste izbegli mogućnost električnog udara.

- Ovaj uređaj nije namenjen da se priključuje na dodatne tajmere ili odvojene sisteme daljinskog upravljanja.

- Nemojte koristiti abrazivna sredstva ili oštre metalne nožice ili slično za čišćenje staklenih vrata ili kontrolne ploče, jer time nepovratno možete oštetiti površinu stakla.
- Za rernu sa ugrađenim ventilatorom, pre čišćenja obavezno isključite rernu pre uklanjanja štitnika ventilatora, a nakon čišćenja štitnik mora biti vraćen u skladu sa upustvom.
-  **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Ne odlažite nikakve predmete unutar prostora rerne.
-  **UPOZORENJE:** Ako je površina uređaja oštećena ili napuknuta, odspojite uređaj sa napajanja kako biste izbegli mogućnost strujnog udara. Tada kontaktirajte ovlašćeni servis.
- Za čišćenje nije dozvoljena upotreba parnog čistača.
-  **UPOZORENJE:** Da biste izbegli mogućnost električnog udara, pre zamene sijalice proverite da li je uređaj isključen sa napajanja.
- Ovaj uređaj je proizveden u skladu sa svim lokalnim i međunarodnim sigurnosnim standardima.
- Popravak uređaja sme izvoditi samo ovlašćeni servisni tehničar. Radove na instalaciji i popravke koje izvode neovlašćene osobe mogu biti opasni. Nemojte na bilo koji način menjati ili modifikovati uređaj.
-  **OPREZ:** Ovaj je uređaj namenjen samo za pečenje i pripremu hrane i namenjen je samo kućnoj upotrebi u zatvorenom prostoru. Ne sme se koristiti u bilo koje druge svrhe, kao npr. za upotrebu van domaćinstva, u komercijalne svrhe ili za grejanje prostora.
- Nemojte koristiti ručku vrata rerne za podizanje ili nošenje uređaja.
- Preduzmite sve moguće sigurnosne mere kako bi se osigurala bezbedna upotreba uređaja. Budući da se staklo može razbiti, tokom čišćenja treba biti oprezan kako se ne staklo ne bi ogrebalo i oštetilo. Izbegavajte udaranje o staklo.

- Uvek pazite da ne prignječite ili oštetite kabl napajanja. Držite električni kabl vašeg uređaja podalje od vrućih površina. Ne dopustite da dotiče uređaj. Držite kabl podalje od oštih predmeta i vrućih površina. Ako je kabl oštećen ili ga treba zameniti, to treba učiniti ovlašćeni servis ili tehničar, koristeći odgovarajuće alate, kako bi se izbegle nezgode.
- Ovaj uređaj je namenjen samo za kuvanje i pripremu hrane. Ne sme se koristiti u druge svrhe, na primer za grejanje prostora.
- Ne dopustite deci da se penju na vrata rerne ili da sede na njima dok su otvorena.

### **Upozorenja vezana za instalaciju uređaja**

- **UPOZORENJE:** Uređaj mora biti uzemljen! Strujni krug sa fiksnim ožičenjem mora imati višepolno razvdajanje kontakta putem osigurača ili sklopke u skladu sa pravilima za priključenje i standardom.
- Molimo potražite potrebne informacije o instaliranoj snazi uređaja na nalepnici koja se nalazi na zadnjoj strani uređaja.
- Nemojte koristiti uređaj pre nego ga ugradite u kuhinjski ormarić i pravilno priključite na električno napajanje.
- Rerna se može smestiti u kuhinju, kuhinju/trpezariju ili drugu sličnu prostoriju, ali ne i u prostor koji sadrži kadu ili tuš.
- Električno napajanje uređaja mora biti izvedeno preko odgovarajućeg 2-polnog izolacionog prekidača, koji ima polove odvajanja od minimalno 3mm. Priključak napajanja mora biti lako dostupan.
- Pre spajanja uređaja, uverite se da su lokalni uslovi distribucije (napon i frekvencija električnog napajanja) i specifikacije uređaja kompatibilni.
- Uređaj mora instalirati ovlašćeni tehničar. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu štetu koja bi mogla nastati neispravnim podešavanjem i ugradnjom od strane neovlašćenih osoba.
- Kad otpakujete uređaj, proverite da uređaj nije kojim slučajem oštećen tokom transporta. U slučaju bilo kakvog problema, nemojte koristiti uređaj i odmah kontaktirajte ovlašćeni servis.

Materijali koji se koriste za pakovanje (najlon, spojnice, stiropor itd.) mogu biti štetni i opasni za decu i treba ih odmah ukloniti.

- Zaštitite uređaj od atmosferskih uticaja. Ne izlažite ga direktnom sunčevom zračenju, kiši, snegu, prašini ili prekomernoj vlazi.
- Svi materijali (tj. ormarići) oko uređaja moraju izdržati minimalnu temperaturu od 100°C.

## Za vreme upotrebe

- Kad se rerna uključi prvi put, može ispuštati nepodesan miris. Razlog tome je vezivno sredstvo koje se koristi za izolaciju rerne. Kako bi miris nestao, uključite rernu na uobičajenu funkciju pečenja, 250°C u trajanju od najmanje 45 minuta.
- Tokom prve upotrebe potpuno je normalno da se pojavi lagani dim i miris. Ako se to dogodi, sačekajte da miris nestane pre stavljanja namirnica u rernu
- Za vreme upotrebe uređaja, u prostoriji se stvara vlaga i toplota. Prostor u kojem koristite rernu mora biti stalno dobro provetran. Budite oprezni kad otvarate vrata rerne tokom ili nakon pečenja. Vruća para iz rerne može prouzročiti opekotine.
- Pre početka korišćenja uređaja, pazite da uređaj nije smešten u blizini zapaljivih materijala, kao što su zavese, papir ili zapaljive stvari. Nemojte odlagati zapaljive stvari unutar ili u blizini uređaja.
- Koristite zaštitne rukavice kada koristite uređaj. Nemojte dodirivati vruće površine.
- **OPREZ:** Proces pečenja ili kuvanja treba stalno nadzirati. Kratko kuvanje nadzirite stalno!
- Kuvanje ili pečenje s masnoćom ili uljem može biti opasno i može dovesti do požara. Nikada nemojte hranu koja se prži ili peče ostavljati bez nadzora. Kratko pečenje ili kuvanje nadzirite neprestano. **NIKADA** ne pokušavajte ugasiti vatru vodom. Prvo odspojite uređaj sa napajanja i zatim pokrijte plamen, npr. s poklopcem, vatrogasnim pokrivačem ili vlažnom kuhinjskom krpom.

- Ako se proizvod neće koristiti duže vreme, isključite napajanje uređaja.
- Kada se uređaj ne koristi, uvek proverite da su kontrole u položaju "0" (isključeno).
- Kada se izvuku, plehovi se nagnju. Pazite da ne prolijete ili isпустите vruću hranu dok je vadite iz rerne.
- Nemojte odlagati nikakve predmete na otvorena vrata rerne. To može dovesti do nestabilnosti rerne ili oštećenja vrata.
- Ne odlažite teške ili zapaljive predmete (npr. najlon, plastične kese, papir, tkanine itd.) u fioku ispod rerne. To uključuje i posuđe s plastičnim dodacima (npr. plastične ručke).
- Nemojte vešati peškire, krpe za suđe ili odeću na uređaju ili njegovim ručkama.

### **Tokom čišćenja i održavanja**

- Pre čišćenja ili održavanja proverite da li je vaš uređaj isključen sa električnog napajanja.
- Nemojte uklanjati kontrolne tastere u svrhu čišćenja kontrolne ploče.
- Kako bi osigurali efikasnost i bezbednost rada uređaja, preporučujemo vam da uvek koristite originalne rezervne delove i u slučaju potrebe kontaktirate ovlašćeni servis.
- Ne pokušavajte sami da popravite uređaj, kontaktirajte ovlašćeni servisni centar. Obratite se ovlašćenom servisnom centru i insistirajte na korišćenju originalnih rezervnih delova.

## **SMEŠTAJ UREĐAJA**

Pre nego što počnete da koristite uređaj, pažljivo pročitajte poglavlje „**SIGURNOSNA UPOZORENJA**”!

**Pre upotrebe uređaja, uklonite sve zapaljive trake, stiropor ili bilo koji drugi ambalažni materijal.**

**Ovaj uređaj sme se koristiti tek nakon što ga instalirate u kuhinjski ormarić.**

**Osigurajte lako odspajanje uređaja sa električnog napajanja, dostupnim utikačem ili osiguračem u fiksnom ožičenju.**

**Uređaj NE SME biti instaliran iza dekorativnih vrata kako bi se izbeglo pregrevanje.**

## **ELEKTRIČNO PRIKLJUČENJE**

Rerna mora biti pravilno instalirana i priključena na svoje mesto u skladu sa uputstvima proizvođača i od strane ovlašćenog servisa.

Rerna mora biti instalirana u okruženju koje obezbeđuje visoku ventilaciju.

Električno povezivanje uređaja se mora izvršiti samo preko utičnica koje imaju uzemljenje u skladu sa pravilima.

Obratite se ovlašćenom električaru ako ne postoji utičnica sa uzemljenjem na mestu gde će uređaj biti postavljen. Proizvođač ni u kom slučaju ne snosi odgovornost za štetu nastalu usled priključenja uređaja na neuzemljenu utičnicu.

Utikač vaše pećnice mora biti uzemljen, proverite da li je utičnica za utikač uzemljena. Utikač mora da biti na mestu kome se može lako pristupiti nakon instalacije.

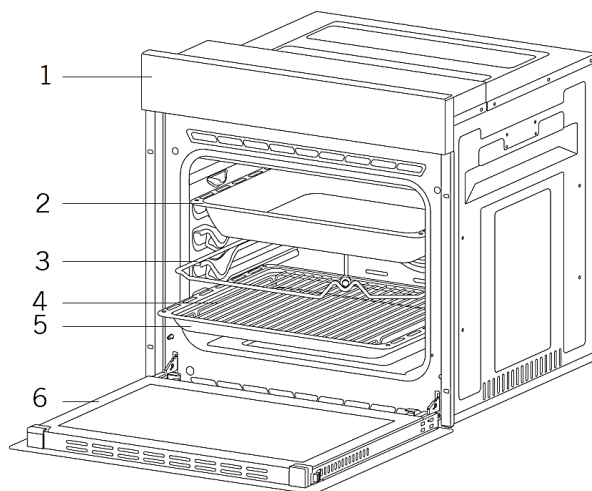
Vaša rerna je proizvedena za AC električno napajanje 220-240 V 50/60 Hz i zahteva osigurač od 16 A. Ako se vaša električna mreža razlikuje od navedenih vrednosti, obratite se električaru ili ovlašćenom servisu.

Budite sigurni da je električno povezivanje izvedeno na sledeći način:

- Braon kabl na fazni priključak (priključak pod naponom)
- Plavi kabl na nulti priključak
- Žuto-zeleni kabl na priključak za uzemljenje

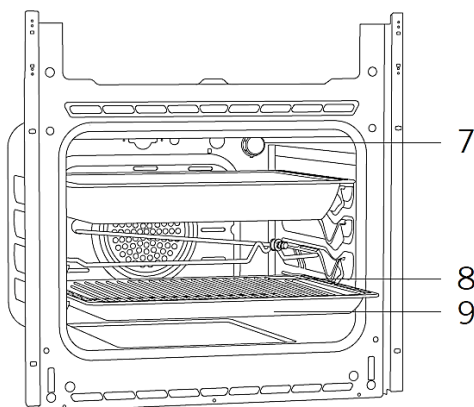
Prekidači za isključivanje rerne moraju biti na pristupačnom mestu za krajnjeg korisnika, kada je rerna postavljena na svoje mesto.

Kabl za napajanje (kabl utikača) ne sme da dodiruje vruće delove uređaja. Ako je kabl za napajanje (kabl utikača) oštećen mora biti zamenjen od strane uvoznika ili ovlašćenog servisera ili kvalifikovanog osoblja, kako bi se sprečila opasnost od strujnog udara.

**UPUTSTVO ZA UPOTREBU**

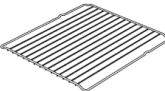
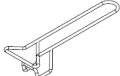
- 1. Kontrolna ploča
- 2. Duboki pleh \*
- 3. Ražanj za pečenje \*

- 4. Žičana gril polica
- 5. Standardni pleh
- 6. Vrata rerne



- 7. Osvetljenje
- 8. Gril polica
- 9. Standardni pleh

## PRIBOR

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Duboki pleh *</b><br>Koristi se za peciva, pečenja, tečnu hranu. Može se koristiti i kao posuda za sakupljanje ulja ako pečete direktno na roštilju, za smrznutu hranu i jela od mesa.                             |
|    | <b>PI / Staklena posuda *</b><br>Koristi se za peciva (kolači, keksi itd.), smrznutu hranu.                                                                                                                           |
|    | <b>Okrugli pleh *</b><br>Koristi se za zamrznuta peciva.                                                                                                                                                              |
|    | <b>Posuda za sušenje *</b><br>Koristi se za hranu koja se želi osušiti.                                                                                                                                               |
|    | <b>Žičana gril polica</b><br>Koristi se za gril pečenje ili posude sa predmetima za pečenje. Preporuka je da ako postavite komade mesa na rešetku, da ispod postavite plitku posudu kako masnoća ne bi kapala na dno. |
|    | <b>Teleskopske vođice*</b><br>Plehovi i žičane ploce mogu se lako ukloniti i instalirati zahvaljujući teleskopskim šinama                                                                                             |
|   | <b>Ražanj za pile*</b><br>Koristi se za hranu koju treba peći okretanjem.                                                                                                                                             |
|  | <b>Žičana gril polica *</b><br>Namirnice koje se lepe tokom kuvanja, kao što je biftek, stavljaju se na rešetku. Tako se sprečava kontakt hrane sa posudom i lepljenje.                                               |
|  | <b>Pizza kamena ploča I pekarska lopatica *</b><br>Koristi se za pečenje peciva kao što su pica, hleb, palačinke i vađenje pečenih namirnica iz rerne.                                                                |
|  | <b>Držać za plehove *</b><br>Koristi se za držanje vrućih plehova, posuda.                                                                                                                                            |

\* Opcija, nije uključena u sve modele

## INSTALACIJA

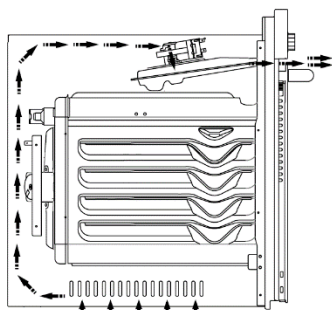
Uverite se da je električna instalacija odgovarajuća za puštanje u rad uređaja. Ako nije, pozovite ovlašćenog servisera ili kvalifikovanu osobu da izvrši neophodne radove. Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za štetu nastalu usled radova od strane neovlašćenih i nekvalifikovanih osoba i garancija za proizvod postaje nevažeća.

**UPOZORENJE:** Odgovornost kupca je da pripremi mesto na koje će proizvod biti postavljen, kao i da pripremi mesto za električno priključenje.

**UPOZORENJE:** Moraju se poštovati lokalni standardi tokom električne instalacije proizvoda.

**UPOZORENJE:** Proverite da li postoje neka oštećenja na proizvodu pre nego što ga instalirate. Nemojte instalirati proizvod ako je oštećen. Oštećeni proizvodi predstavljaju opasnost po vašu bezbednost.

### Važna upozorenja za instalaciju:



Slika 1

Ventilator za hlađenje treba da izbaci dodatnu paru i spreči pregrevanje spoljašnjih površina rerne, tokom rada. Ovo je neophodan uslov za bolji rad uređaja i bolje kuvanje. Ventilator za hlađenje će nastaviti sa radom nakon završetka kuvanja. Ventilator će se automatski zaustaviti nakon što se hlađenje rerne završi.

Mora se ostaviti slobodan prostor iza kućišta gde ćete postaviti uređaj, neophodan za rad ventilacionog sistema za efikasano hlađenje i dobar rad rerne.

### Izbor mesta za Instalaciju:

Proizvod je dizajniran da se montira na ili ispod radne ploče. Između proizvoda i kuhinjskih zidova ili nameštaja mora biti ostavljena bezbedna udaljenost. Pogledajte crtež na sledećoj stranici za odgovarajuća rastojanja (vrednosti u mm).

- Korišćene površine, sintetički laminati i lepkovi moraju biti otporni na toplotu. (minimum 100 °C)
- Kuhinjski ormarići moraju biti u ravni sa proizvodom i osigurani.
- Ako ispod rerne postoji fioka, između rerne i fioke se mora postaviti polica.

**UPOZORENJE:** Ne postavljajte proizvod pored frižidera ili zamrzivača. Toplota koju emituje proizvod povećava potrošnju energije rashladnih uređaja.

**UPOZORENJE:** Nemojte koristiti vrata i/ili ručku za nošenje ili pomeranje proizvoda.

**Instalacija i montaža ugradne pećnice od 60 cm**

Mesto upotrebe proizvoda mora biti određeno pre početka instalacije. Proizvod se ne sme instalirati na mestima koja su pod dejstvom jakog strujanja vazduha. Nosite proizvod sa najmanje dve osobe.

Nemojte vući proizvod, možete oštetiti pod. Uklonite sav transportni materijal unutar i izvan proizvoda. Uklonite sve materijale i dokumente u proizvodu.

**Instalacija ispod pulta**

Ormar za ugradnju mora da odgovara dimenzijama datim na *slici 2*.

Mora se obezbediti slobodan prostor u zadnjem delu ormara kao što je prikazano na slici kako bi se mogla postići neophodna ventilacija.

Nakon montaže, razmak između donjeg i gornjeg dela pulta je označen na *slici 5* sa „A“. Služi za ventilaciju i ne bi trebalo da bude pokriven.

**Instalacija u povišenom ormaru**

Ormar mora da odgovara dimenzijama datim na *slici 4*.

Razmaci prema dimenzijama navedenim na slici moraju biti obezbeđeni u zadnjem delu ormara, u gornjem i donjem delu kako bi se ostvarila neophodna ventilacija.

**Zahtevi za Instalaciju**

Dimenzije proizvoda su date na *slici 3*.

Površine nameštaja za montažu i montažni materijali koji se koriste moraju imati minimalnu otpornost na temperaturu od 100 °C.

Ormar za montažu mora biti obezbeđen i sa ravnim podom, da se proizvod ne bi prevrnuo. Pod ormara mora imati čvrstoću koja može izdržati minimalno opterećenje od 60 kg.

**Postavljanje i obezbeđivanje rerne**

Stavite rernu u ormar uz pomoć dvoje ili više ljudi. Uverite se da se okvir rerne i prednja ivica ormara ravnomerno poklapaju. Kabl za napajanje ne sme da bude ispod rerne, pritisnut između rerne i nameštaja ili da se savija.

Pričvrstite rernu za nameštaj pomoću vijaka koji ste dobili uz proizvod.

Vijci se moraju montirati kao što je prikazano na *slici 5*, provlačeći ih kroz plastiku pričvršćenu za okvir proizvoda. Vijci se ne smeju previše zategnuti, suprotno se mogu istrošiti.

Proverite nakon montaže da se rerna ne pomera. Ako rerna nije montirana u skladu sa uputstvima, postoji opasnost od prevrtanja tokom rada.

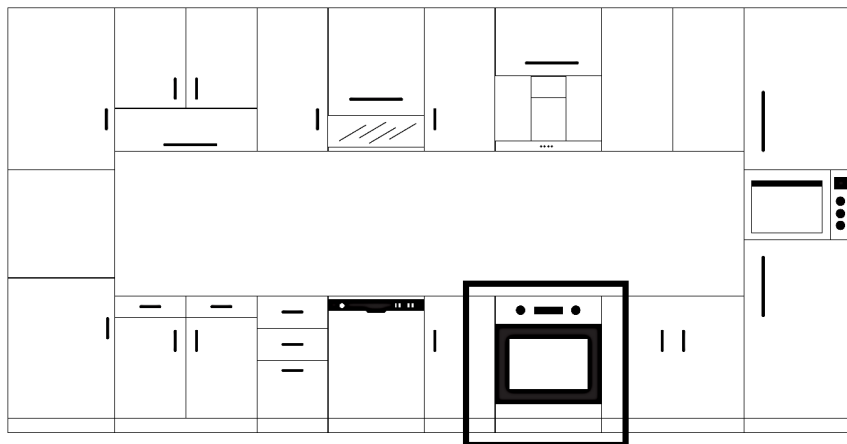
## Električno povezivanje

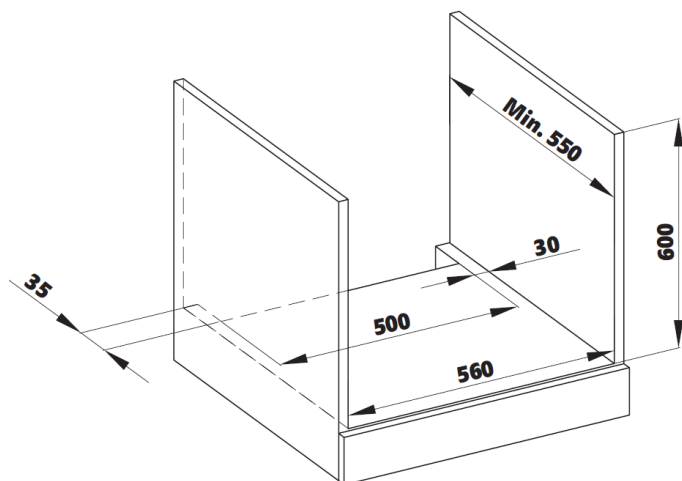
Mesto ugradnje proizvoda mora imati odgovarajuću električnu instalaciju. Mrežni napon mora biti kompatibilan sa vrednostima navedenim na nalepnici proizvoda.

Povezivanje proizvoda mora biti izvedeno u skladu sa lokalnim i nacionalnim električnim zahtevima.

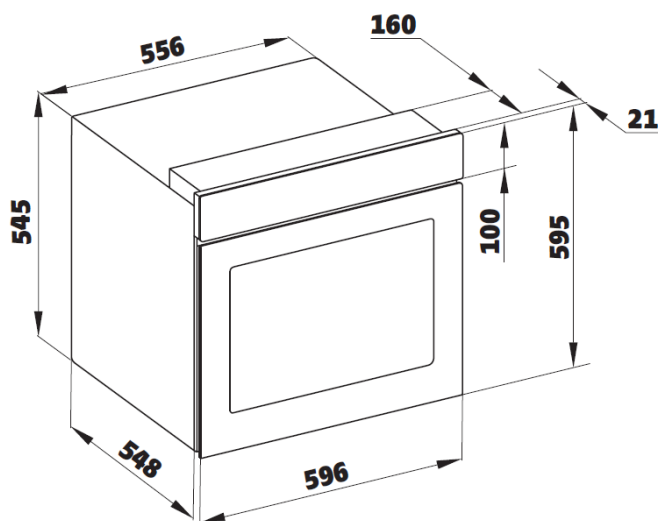
Pre početka montaže isključite mrežno napajanje. Nemojte povezivati proizvod na mrežu dok se njegova montaža ne završi.

## MONTAŽA

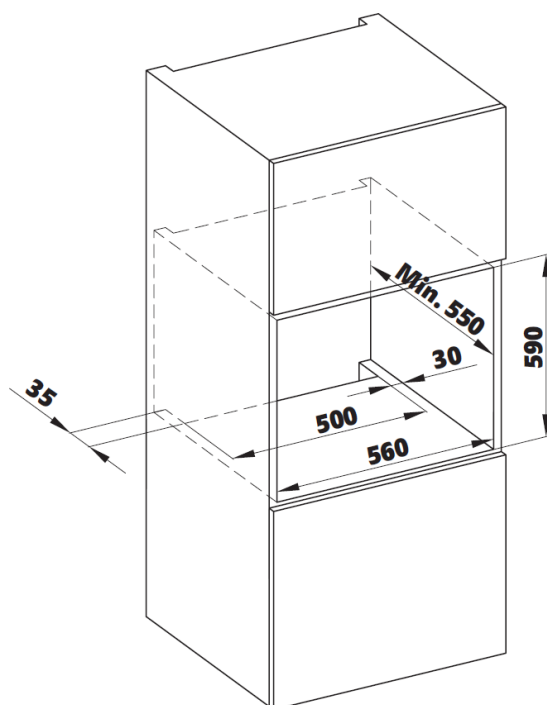
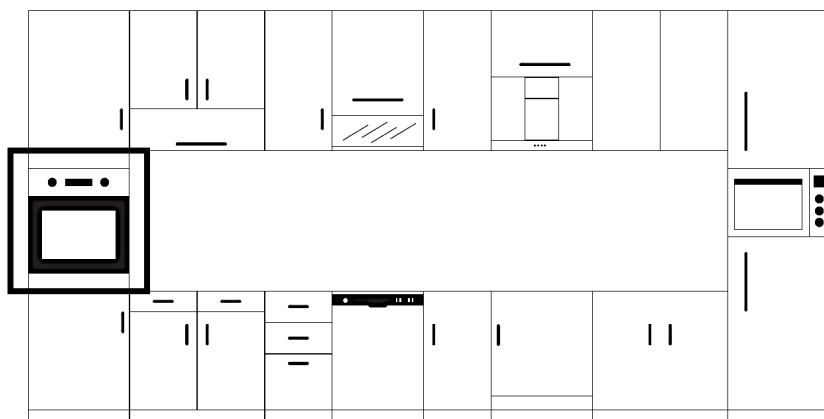




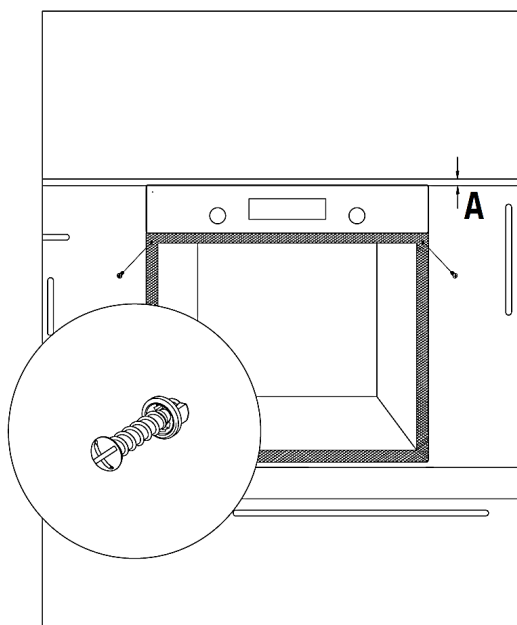
Slika 2



Slika 3



Slika 4

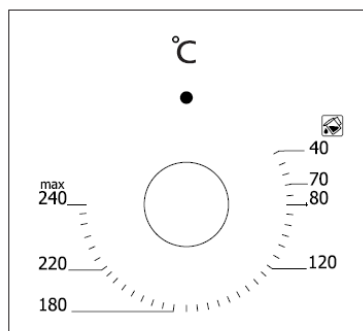


Slika 5

## KONTROLNA PLOČA

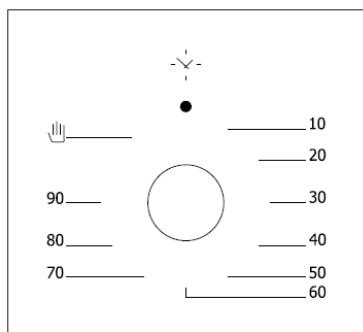


**UPOZORENJE:** Upravljačka ploča na slici iznad je samo u svrhu ilustracije. Pogledajte upravljačku ploču na svom uređaju.



### Termostat Dugme:

Omogućava podešavanje temperature kuvanja hrane koja se priprema u rerni. Možete podesiti željenu temperaturu okretanjem dugmeta nakon što stavite hranu u rernu. Proverite tabelu kuvanja koja se odnosi na temperature kuvanja različitih namirnica.



**Mehaničko Tajmer Dugme\*:** Omogućava određivanje vremena za kuvanje hrane u rerni. Tajmer isključuje grejače kada istekne podešeno vreme i upozorava vas zvonjavom. Pogledajte tabelu kuvanja za potrebno vreme kuvanja.

\* Opcija

## DIGITALNI TAJMER \*



Dugme za podešavanje trenutnog vremena

\* Opcija

## ZNAKOVI NA DIGITALNOM DISPLEJU

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Pokazivač stanja rerne</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>On:</b> Rerna je uključena, peče ili je spremna da peče.</li> <li>• <b>Off:</b> Rerna nije uključena.</li> </ul>                                                                                                                                                         |
|  | <b>Pokazivač stanja alarma u minutima</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Uključeno on:</b> Aktiviranje alarma u minutima.</li> <li>• <b>Blinkanje:</b> Mod za podešavanje alarma u minutima, podešavanje je moguće sa  i  trenutno podešavanje alarma u minutima je završeno.</li> <li>• <b>Off:</b> Alarm nije aktiviran.</li> </ul> |
|  | <b>Pokazivač stanja zaključavanja za decu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>On:</b> Uključeno zaključavanje za decu.</li> <li>• <b>Off:</b> Isključeno zaključavanje za decu.</li> </ul>                                                                                                                                             |
|  | <b>Pokazivač stanja za automatsko pečenje</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>On:</b> Uključeno automatsko potpuno ili delimično pečenje.</li> <li>• <b>Blinkanje:</b> Automatsko pečenje je završeno ili uključeno.</li> <li>• <b>Off:</b> Automatsko pečenje nije uključeno</li> </ul>                                               |

Tajmer vam omogućava da stavite hranu u rernu da bi se pripremila u željeno vreme. Sve što treba da uradite je da programirate vreme kuvanja i vreme kada želite da se hrana pripremi.

Pored toga sat na rerni se programira u minutama, nezavisno od rerne.

U slučaju da sat rerne ne prikazuje tačno vreme, to nije kvar. Sat direktno koristi mrežni napon i zavisi od frekvencije struje. Ovo nije kvar i vreme se može ručno podesiti.

### KADA SE RERNA UKLJUČI

Kada se rerna uključi na napajanje, trenutno vreme i znak će treptati. Prikazano vreme nije tačno i treba ga podesiti.

### Nije moguće uključiti grejače pećnice ako vreme nije podešeno!

Da biste aktivirali rernu, pritisnite i podesite tačno vreme, kao što je opisano u nastavku.

## PODEŠAVANJE SATA

Podešavanje trenutnog vremena je moguće samo kada program pečenja nije u toku. Pritisnite istovremeno  i  i zadržite 3 sekunde da bi ste ušli u podešavanje, a zatim će se pojaviti znak (:) između sata i minuta. Koristite  ili  da podesite željeno vreme. Maksimalno moguće podešavanje trajanja je 23 sata i 59 minuta. Iz režima podešavanja će se izaći u roku od 6 sekundi nakon poslednjeg pritiska dugmeta ili se može odmah izaći pritiskom na dugme .

**Napomena:** Podešavanje trenutnog vremena se aktivira u prvih 7 sekundi nakon uključivanja rerne.

## PODEŠAVANJE ALARMA

Ovom funkcijom možete podesiti trajanje alarma u minutima. Nakon isteka podešenog vremena, alarm će se aktivirati i reprodukovati zvuk. Jednom pritisnite dugme  za pristup podešavanju alarma u minutima, znak  će početi da treperi na ekranu. Da podesite željeno trajanje koristite  i . Maksimalno moguće podešavanje trajanja je 10 sati.

Iz režima podešavanja će se izaći u roku od 6 sekundi nakon poslednjeg pritiska dugmeta ili se može odmah izaći pritiskom na dugme .

## OTKAZIVANJE ZVUKA ALARMA

Kada za alarm istekne podešeno vreme, alarm će se oglasiti i znak  će treptati na displeju. Zvuk alarma se zaustavlja pritiskom na bilo koje dugme.

Ako se ne pritisne nijedno dugme, alarm će se automatski isključiti nakon 5 minuta, ali će treptanje da se nastavi.

## POLUAUTOMATSKO PEČENJE

Ovaj program pečenja je namenjen za trenutni početak pečenja u određenom trajanju. Nakon podešavanja željene funkcije rerne i temperature pomoću dugmeta za izbor programa rerne:

1. Pritisnite dugme  dva puta, znak  će treptati na displeju.  displej će prikazati, jedno za drugim i vreme pečenja.
2. Koristite  i  da podesite željeno vreme pečenja.
3. Šest sekundi nakon pritiska poslednjeg dugmeta ili ako pritisnete dva puta  podešavanje će biti završeno.

Nakon toga znak  i trenutno vreme biće trajno prikazani na displeju.

## AUTOMATSKO PEČENJE

Ovaj program pečenja je namenjen za odloženo pečenje koje se postiže programiranjem vremena za koje jelo treba da bude spremno. Rerna neće odmah početi da peče, već će automatski izračunati vreme početka pečenja.

1. Izvršite korake 1 i 2 poluautomatskog postupka pečenja kao što je prethodno opisano  (podešavanje vremena pečenja).
2. Pritisnite ponovo dugme , znak  će treptati na displeju i vreme pečenja će biti prikazano jedno za drugim.
3. Koristite  i  da podesite željeno vreme završetka pečenja. Znak  će nestati, ali će znak  nastaviti da trepće na displeju. Ovo znači da je automatsko pečenje programirano, ali da samo pečenje još nije počelo.
4. Šest sekundi nakon pritiska poslednjeg dugmeta ili ako pritisnete dva puta , podešavanje će biti završeno i trenutno vreme će biti prikazano na displeju.

## KRAJ AUTOMATSKOG PEČENJA

Kada se pečenje automatski zaustavi, znak  će početi da se trepće. Alarm se može prekinuti pritiskom na bilo koje dugme. Za otključavanje dugmeta , pritisnite dugme  2 sekunde.

Pritiskom na dugme rerne prelazite na ručne funkcije. Ako se ne pritisne nijedno dugme, zvučni alarm će se oglasiti za 7 minuta.

## U SLUČAJU PRESTANKA NAPAJANJA

Proizvod (Displej) neće reagovati na kratak prekid napajanja (do oko 50 sekundi) i tokom tog vremena će nastaviti da radi prethodno podešeno vreme.

U slučaju dužeg prestanka napajanja (nestanak struje duži od 50 sekundi), rerna će prestati da radi iz bezbednosnih razloga. Ovo stanje će biti prikazano na ekranu isključivanjem sata i znaka  i uključivanjem. Sat na ekranu će pokazati 12:00 i biće potrebno da se podesi. (pogledajte podešavanje vremena)

**Napomena:** Treperenje znaka  označava da rerna nije aktivirana i da treba da pristupite ručnom režimu.

## ZAKLJUČAVANJE ZA DECU

Ova funkcija je namenjena da spreči neovlašćene promene podešavanja tajmera. Ova funkcija će se aktivirati u roku od 30 sekundi od poslednjeg pritiska dugmeta.

Znak  će se pojaviti na displeju.

Da biste deaktivirali ovu funkciju, pritisnite dugme  3 sekunde i pojaviće se znak .

## PROGRAMABILNE OPCIJE

### Zvuk Alarma:

Pritisnite i držite dugme  3 sekunde, što će rezultirati trenutnim zvukom alarma. Ako pritisnete dugmad  i  možete da se krećete kroz 3 dostupna zvuka alarma. Poslednji zvuk alarma biće automatski snimljen kao izabrani zvuk, 6 sekundi nakon pritiska na poslednje dugme ili pritiskom na dugme , podešavanje će biti završeno.

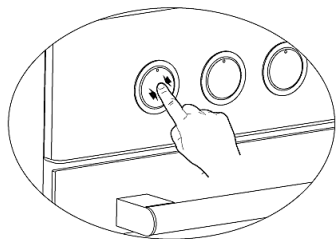
### Podešavanje osvetljenosti:

Ako pritisnete i držite 3 sekunde dugme , biće prikazana trenutno podešena osvetljenost. Ako pritisnete dugmad  i  tada možete da krećete kroz 8 dostupnih podešavanja osvetljenja. Poslednje podešavanje osvetljenja biće automatski snimljeno kao izabrano podešavanje, 6 sekundi nakon pritiska na poslednje dugme ili pritiskom na dugme , podešavanje će biti završeno.

**Napomena:** Fabrički je podešeno na najviše osvetljenje.

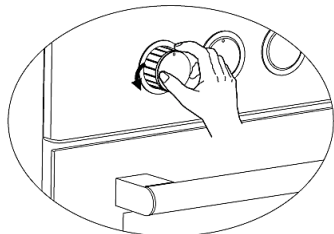
**Napomena:** Programabilne opcije su trajno sačuvane i biće aktivirane nakon svakog nestanka struje.

### Korišćenje “pop-up” dugmeta \*



Podešavanje se može izvršiti samo kada je dugme u izvučenom položaju za modele sa ovom opcijom.

Pritiskom na dugme kao što je prikazano na slici sa leve strane. Uverite se da je dugme iskočilo.



Možete izvršiti neophodna podešavanja okretanjem udesno ili ulevo kada dugme dovoljno iskoči.

## **KORIŠĆENJE RERNE**

### **Prva upotreba rerne**

Stvari koje morate da uradite prilikom prve upotrebe vaše rerne, nakon što izvršite neophodno priključivanje prema uputstvima:

1. Uklonite etikete ili dodatke pričvršćene unutar rerne. Ako postoji, izvadite zaštitnu foliju sa prednje strane uređaja.
2. Uklonite prašinu i ostatke pakovanja brisanjem unutrašnjosti rerne vlažnom krpom. Unutrašnjost rerne mora biti prazna. Priključite kabl uređaja u električnu utičnicu.
3. Postavite dugme termostata na najvišu temperaturu (240 Max. °C) i ostavite rernu 30 minuta sa zatvorenim vratima. U međuvremenu se može pojaviti lagani dim i miris i to je normalna situacija.
4. Nakon što se ohladi, obrišite unutrašnjost rerne toplom vodom sa deterdžentom, a zatim osušite čistom krpom. Sada možete koristiti svoju rernu.

### **Normalna upotreba rerne**

1. Da biste započeli kuvanje podesite dugme termostata i temperaturu na kojoj želite da kuvate hranu.
2. Možete podesiti vreme kuvanja na bilo koje željeno vreme, korišćenjem dugmeta na modelima sa mehaničkim tajmerom. Tajmer će isključiti grejače kada vreme istekne i dati zvučni signal upozorenja kao zvono.
3. Tajmer isključuje grejače i daje zvučni signal kada vreme kuvanja istekne u skladu sa podešavanjem, kod modela sa digitalnim tajmerom.
4. Sistem za hlađenje uređaja će nastaviti da radi nakon završetka kuvanja. Ne prekidajte napajanje uređaja u ovoj situaciji koja je neophodna da bi se uređaj ohladio. Sistem će se isključiti nakon što se hlađenje završi.

### **Korišćenje grila**

1. Kada postavite gril na gornju rešetku, hrana na grilu ne sme da dodiruje gril.
2. Možete prethodno zagrejati 5 minuta dok pečete na roštilju. Ako je potrebno, hranu možete preokrenuti.
3. Hrana treba da bude u sredini grila kako bi se obezbedio maksimalan protok vazduha kroz rernu.

### **Uključenje grila:**

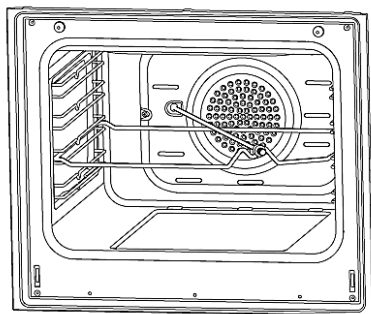
1. Postavite funkcijsko dugme na oznaku grila.
2. Zatim podesite gril na željenu temperaturu

### **Isključenje grila;**

Postavite funkcijsko dugme u položaj isključeno.

**UPOZORENJE:** Držite vrata rerne zatvorena dok pečete na roštilju.

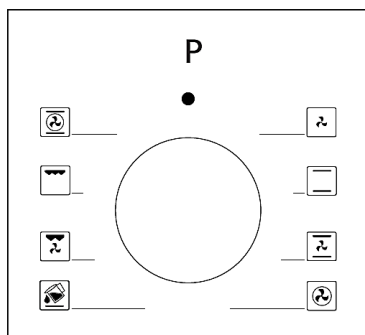
## Korišćenje za pečenje piletine \*



Slika 6

Postavite ražanj na ram. Postavite ram ražnja u rernu na željenu visinu. Postavite posudu za kapanje preko dna rerne da sakuplja masnoću. Dodajte malo vode u posudu za kapanje radi lakšeg čišćenja. Ne zaboravite da uklonite plastični deo sa ražnja. Nakon pečenja, zašrafite plastičnu ručku na ražanj i izvadite hranu iz rerne.

## IZBOR PROGRAMA



### Dugme za program:

Pomaže da se podesi pomoću kojih grejača će se kuvati hrana stavljena u rernu. Izbor programa na ovom dugmetu i njihove funkcije su navedene u nastavku. Svaki model možda nema sve tipove grejača, pa samim tim nije moguće njihovo programiranje.

Izbor programa na vašem uređaju i njihova važna objašnjenja su dati u nastavku.

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Režim donjeg i gornjeg grejača. Donji i gornji grejači rade zajedno. Hrana se zagreva istovremeno odozdo i odozgo. Ovaj program se može koristiti za pripremu jela kao što su kolači, pica, biskviti i kolačići.                                                                                                                                                                                           |
|  | Donji grejač, gornji grejač i ventilator rade zajedno. Vruć vazduh se ravnomerno raspoređuje i brzo prolazi kroz unutrašnjost rerne pomoću ventilatora. Pogodno za pečenje hrane kao što su kolači, kekisi, lazanje: meso.                                                                                                                                                                                 |
|  | Turbo program i ventilator rade zajedno. Pogodno za pečenje na različitim nivoima rešetki.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | Multifunkcionalan (3D). Donji-gornji grejač za pečenje, turbo i ventilator rade zajedno. Pogodno za pečenje i prženje. Ventilator brzo i ravnomerno raspoređuje vruć vazduh po rerni, dok gornji i donji grejači rade zajedno. Pogodno za pripremu hrane na jakoj vatri. Koristite jedan pleh za pečenje.                                                                                                  |
|  | Roštilj radi. Koristi se za pečenje mesa kao što su odresci i riba. Za pečenje na roštilju, stavite hranu na roštilj, a roštilj na gornju rešetku (pogledajte položaje rešetki). Stavite posudu na donju rešetku i sipajte vodu u nju dok pečete na roštilju.                                                                                                                                              |
|  | Program roštilja i ventilator rade zajedno. Vruć vazduh se ravnomerno raspoređuje i brzo prolazi kroz unutrašnjost rerne pomoću ventilatora. Koristi se za pečenje mesa kao što su odresci i riba. Za pečenje na roštilju, stavite hranu na roštilj, a roštilj na gornju rešetku (pogledajte položaje rešetki). Stavite posudu na donju rešetku i sipajte vodu u nju dok pečete na roštilju.               |
|  | Program roštilja i ventilator rade zajedno. Vruć vazduh se ravnomerno raspoređuje i brzo prolazi kroz unutrašnjost rerne pomoću ventilatora. Koristi se za pečenje manjih komada mesa kao što su odresci i riba. Za pečenje na roštilju, stavite hranu na roštilj, a roštilj na gornju rešetku (pogledajte položaje rešetki). Stavite posudu na donju rešetku i sipajte vodu u nju dok pečete na roštilju. |
|  | Gornji grejač i ražnjić za piletinu rade zajedno. Koristi se za hranu koja se mora peći okretanjem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | Gornji grejač radi. Koristite ga za zagrevanje ili pečenje malih komada hrane.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | Donji grejač radi. Izaberite ovaj program pred kraj vremena kuvanja ako želite da i donja strana hrane porumeni.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | Rerna se nije zagrejala. Samo ventilator i svetlo rade. Pogodno za odmrzavanje zamrznute hrane.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | Donji grejač, ventilator i turbo rade zajedno. Vruć vazduh se ravnomerno raspoređuje i brzo prolazi kroz unutrašnjost rerne pomoću ventilatora. Pogodno je za pečenje pice.                                                                                                                                                                                                                                |
|  | Donji grejač i ventilator rade zajedno. Vruć vazduh se ravnomerno raspoređuje i brzo prolazi kroz unutrašnjost rerne pomoću ventilatora. Koristite za pečenje jela kao što su voćni kolači itd.                                                                                                                                                                                                            |
|  | Gornji grejač i ventilator rade zajedno. Vruć vazduh se ravnomerno raspoređuje i brzo prolazi kroz unutrašnjost rerne pomoću ventilatora. Koristite ga za zagrevanje ili pečenje malih komada hrane.                                                                                                                                                                                                       |
|  | Rerna se nije zagrejala. Samo ventilator i svetlo rade. Pogodno za odmrzavanje zamrznute hrane.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | Donji grejač radi. Izaberite ovaj program pred kraj vremena kuvanja ako želite da porumeni i donja strana hrane. Ova funkcija se takođe koristi za čišćenje parom. (videti čišćenje parom)                                                                                                                                                                                                                 |
|  | Koristi se za osvetljavanje peći. Svetlo radi automatski za sve funkcije kuvanja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

## PREPORUKE ZA KUVANJE

U sledećoj tabeli možete pronaći informacije o vrstama hrane koje smo testirali u našim laboratorijama i prepoznali prednosti kod njihovog kuvanja. Vreme kuvanja može da varira u zavisnosti od napona mreže, kvaliteta hrane koja se kuva, količine i temperature. Pripremljena jela korišćenjem ovih vrednosti možda se neće svideti vašem ukusu. Možete podesiti različite vrednosti za dobijanje različitih ukusa i rezultata koji odgovaraju vašem ukusu tako što ćete napraviti testove.

**UPOZORENJE:** Rerna se mora prethodno zagrejati 7-10 minuta pre stavljanja hrane u nju.

## Tabela kuvanja

60 Litara

| Recepti             | Funkcija kuvanja                                                                    | Temperatura kuvanja (°C) | Nivo police | Vreme (min.) |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------|--------------|
| Torta               |    | 170-180                  | 2-3         | 30-35        |
| Mali kolači         |    | 170-180                  | 2           | 25-30        |
| Pite                |    | 180-200                  | 2           | 35-45        |
| Peciva              |    | 180-190                  | 2           | 20-25        |
| Kolačići            |    | 170-180                  | 2           | 20-25        |
| Pita od jabuka      |   | 180-190                  | 1-2         | 50-70        |
| Biskviti            |  | 150/150*                 | 2           | 20-25        |
| Pizza               |  | 180-200                  | 3           | 20-30        |
| Lazanje             |  | 180-200                  | 2-3         | 25-40        |
| Kolači od belanaca  |  | 100                      | 2           | 50-60        |
| Pečenje piletine ** |  | 200-220                  | 3           | 25-35        |
| Pečenje ribe **     |  | 200-220                  | 3           | 25-35        |
| Biftek **           |  | Max.                     | 3-4         | 15-20        |
| Pečenje mesa **     |  | Max.                     | 3-4         | 20-25        |

**80 Litara**

| Hrana               | Priprema funkcija                                                                                                                                                     | Temperatura (°C) | Položaj polica | Priprema vrijeme (min.) |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|-------------------------|
| Torta               |  /  | 170-180          | 2-3            | 30-35                   |
| Mali kolači         |  /  | 170-180          | 2-3            | 25-30                   |
| Pite                |  /  | 180-200          | 2-3            | 35-45                   |
| Peciva              |                                                                                      | 180-190          | 2-3            | 20-25                   |
| Kolačići            |  /  | 170-180          | 2-3            | 20-25                   |
| Pita od jabuka      |  /  | 180-190          | 2-3            | 50-70                   |
| Biskviti            |  /  | 200/150*         | 2-3            | 20-25                   |
| Pizza               |  /  | 180-200          | 3              | 20-30                   |
| Lazanje             |                                                                                      | 180-200          | 2-3            | 25-40                   |
| Kolači od belanaca  |  /  | 100              | 2-3            | 50-70                   |
| Pečenje piletine ** |  /  | 200-220          | 2-3            | 25-35                   |
| Pečenje ribe **     |                                                                                      | 190 -200/-220    | 3-4            | 25-35                   |
| Biftek **           |                                                                                      | Max.             | 4-5            | 30-35                   |
| Pečenje mesa **     |                                                                                      | Max.             | 4-5            | 25-30                   |

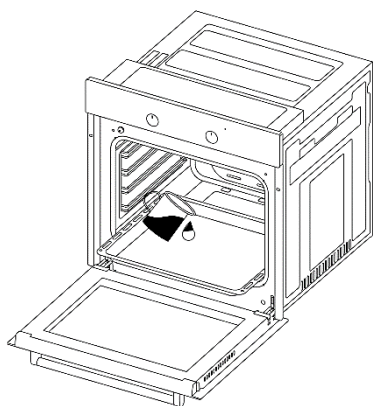
\* Nemojte prethodno zagrevati. Preporučuje se da prva polovina vremena pečenja bude na 200 °C, dok druga polovina na 150 °C.

\*\* Hrana se mora okrenuti nakon polovine vremena za pečenje.

## ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

1. Izvucite utikač iz električne utičnice.
2. Nemojte čistiti unutrašnje delove, panele, tacne i druge delove proizvoda tvrdim predmetima kao što su četka sa čekinjama, žičana vuna ili nož. Nemojte koristiti materijale za grebanje ili abrazivne materijale i deterdžente.
3. Nakon što očistite unutrašnje delove proizvoda sapunom i krpom, isperite, a zatim dobro osušite mekom krpom.
4. Očistite staklene površine posebnim materijalom za čišćenje stakla.
5. Nemojte čistiti proizvod parnim čistačima.
6. Nikada ne koristite zapaljive materije kao što su kiselina, razređivač i gas, dok čistite svoj proizvod.
7. Ne perite nijedan deo proizvoda u mašini za pranje sudova.
8. Koristite kalijum stearat (meki sapun) za prljavštinu i mrlje.

## ČIŠĆENJE PAROM \*



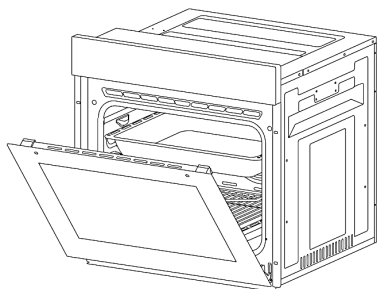
Slika 7

Omogućava čišćenje prljavštine omekšane zahvaljujući pari koja se stvara u pećnici.

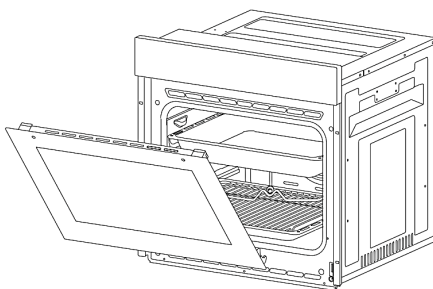
1. Uklonite sav pribor iz rerne.
2. Stavite pleh na dno rerne i sipajte u njega pola litra vode.
3. Postavite programsko dugme na oznaku programa čišćenja parom.
4. Podesite termostatski na 70 °C stepeni i uključite rernu na 30 minuta.
5. Nakon 30 minuta rada rerne, otvorite vrata rerne i obrišite unutrašnje površine mokrom krpom.
6. Koristite tečnost za pranje sudova, toplu vodu i meku krpu za tvrdokornu prljavštinu, a zatim očišćene površine obrišite suvom krpom.

\*Opcija

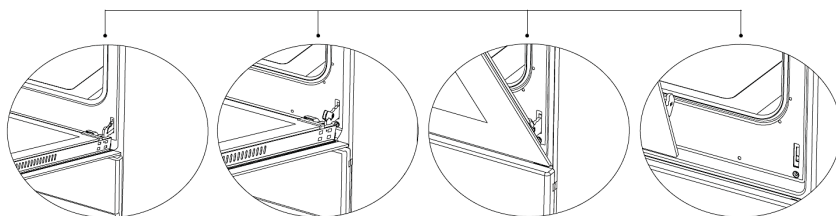
## ČIŠĆENJE I MONTAŽA VRATA RERNE



Slika 8



Slika 9

**Slika 8.1**

Potpuno otvorite vrata povlačenjem vrata pećnice prema sebi. Zatim izvršite operaciju otključavanja povlačenjem brave šarke nagore uz pomoć odvijača kao što je prikazano na slici 8.1.

**Slika 8.2**

Postavite bravu šarke na najširi ugao kao na slici 8.2. Postavite obe šarke koje povezuju vrata rerne sa pećnicom u isti položaj

**Slika 9.1**

Kasnije zatvorite otvorena vrata pećnice tako da budu u poziciji da budu u kontaktu sa šarkama kao na slici 9.1.

**Slika 9.2**

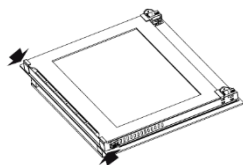
Za lakše skidanje vrata rerne, kada se približe zatvorenom položaju, držite poklopac sa dve ruke kao na slici 9.2 i povucite nagore.

Da biste vratili vrata rerne nazad, ponovite operacije obrnutim redosledom, od onoga što ste uradili dok ste otvarali vrata.

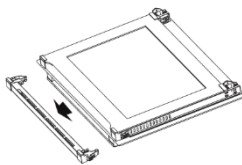
## ČIŠĆENJE STAKLA NA VRATIMA

Vaš proizvod se može razlikovati. Sledite odgovarajući korak za vaš proizvod.

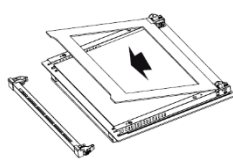
Pritisnite plastične reze sa leve i desne strane kao što je prikazano na *slici 10* i podignite profil povlačenjem prema sebi kao što je prikazano na *slici 11*. Staklo će biti slobodno nakon što se profil ukloni kao što je prikazano na *slici 12*. Oslobođeno staklo pažljivo povucite prema vama. Po potrebi, na isti način može se ukloniti i srednje staklo. Spoljno staklo je pričvršćeno za profil vrata rerne. Možete lako da očistite stakla nakon što su razdvojena. Kada se čišćenje i održavanje završi, vratite staklo obrnutim redosledom u odnosu na postupak uklanjanja. Uverite se da je staklo umetnuto u pravom smeru i da je profil pravilno postavljen.



Slika 10

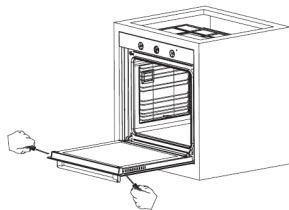


Slika 11

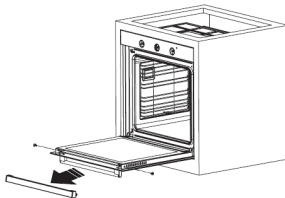


Slika 12

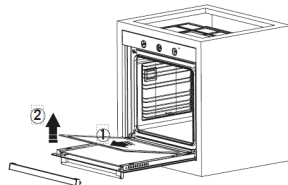
Uklonite zavrtnje sa leve i desne strane, kao što je prikazano na *slici 13*. Uklonite profil tako što ćete ga povući prema sebi, kao što je prikazano na *slici 14*. Staklo će biti slobodno nakon uklanjanja profila, kao što je prikazano na *slici 15*. Pažljivo povucite oslobođeno staklo prema vama. Po potrebi se na isti način može ukloniti i srednje staklo. Spoljno staklo je pričvršćeno za profil vrata rerne. Možete lako da ga očistite pošto je oslobođen pristup. Kada se čišćenje i održavanje završi, vratite staklo obrnutim redosledom u odnosu na postupak uklanjanja. Uverite se da je staklo umetnuto u pravom smeru i da je profil pravilno postavljen.



Slika 13



Slika 14



Slika 15

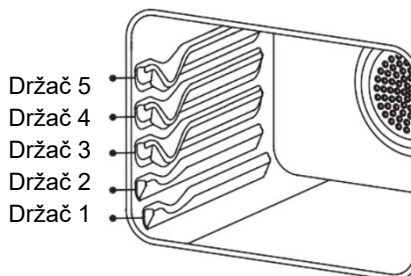
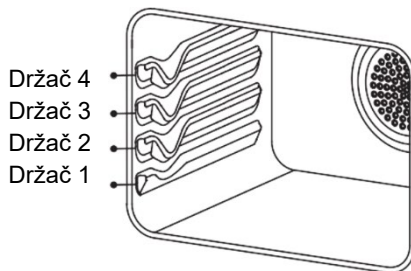
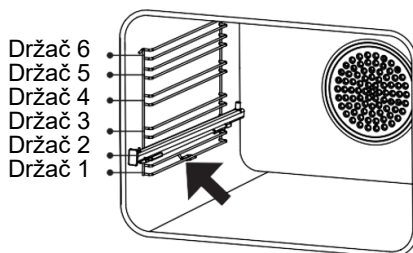
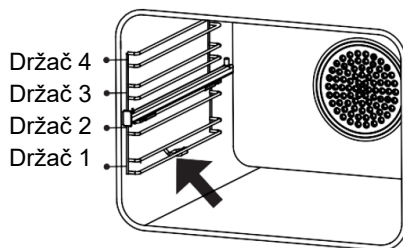
## Katalitičke ploče

Nalaze se iza žičanih rešetki rerne, na desnom i levom zidu rerne. Katalitička ploča uklanja neprijatan miris i omogućava korišćenje vašeg uređaja na najbolji način. Vremenom mirisi ulja i hrane prodiru u emajlirane zidove rerne i grejne elemente. Katalitička ploča upija sve mirise hrane i ulja i sagoreva ih tokom kuvanja da bi očistila vašu rernu.

## Odvajanje katalitičke ploče

Za uklanjanje katalitičke ploče, prvo uklonite žičane police. Kada se žičani police uklone, katalitička ploče će biti slobodne. Preporučuje se zamena katalitičkih ploča jednom u 2-3 godine.

## Položaji Držača



**Napomena:** U zavisnosti od konfiguracije rerne, može biti 4, 5 ili 6 držača. Obratite pažnju na ručke vaše rerne.

Veoma je važno da pravilno postavite držače u rernu. Položaji držača su prikazani na slici. Možete postaviti dublje posude ili standardnu posudu na donju ili gornju rešetku.

## Instaliranje i uklanjanje držača

Pritisnite kopče prikazane strelicama na gornjim slikama, prvo uklonite donju, a zatim gornju stranu držača. Da biste instalirali držač, ponovite postupak obrnutim od onog za uklanjanje držača.

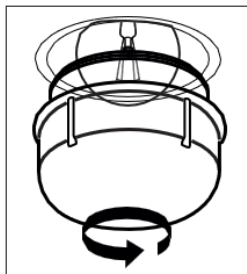
## Zamena sijalice u rerni

**UPOZORENJE:** Da biste izbegli strujni udar, proverite da li je strujni krug uređaja otvoren pre nego što promenite lampu. (Otvoreno kolo znači da je napajanje isključeno). Prvo isključite uređaj iz struje i uverite se da je uređaj hladan.

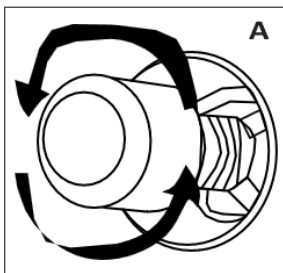
Uklonite zaštitno staklo okretanjem kako je prikazano na slici sa leve strane. Ako imate poteškoća sa okretanjem, u lakšem okretanju će pomoći korišćenje plastičnih rukavica.

Zatim uklonite sijalicu okretanjem i instalirajte novu sijalicu sa istim specifikacijama.

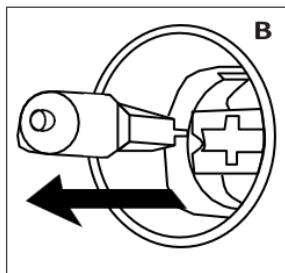
Ponovo postavite zaštitno staklo, priključite kabl za napajanje uređaja u električnu utičnicu. Sada možete koristiti svoju rernu.



Slika 16



Slika 17



Slika 18

**UPOZORENJE:** Ovaj proizvod sadrži izvor svetlosti sa klasom energetske efikasnosti **G**.

## OTKLANJANJE PROBLEMA



Ako i dalje imate problema sa uređajem nakon provere ovih osnovnih koraka za rešavanje problema, obratite se ovlašćenom servisu ili kvalifikovanom tehničaru.

| Problem                                                | Mogući uzrok                                                                          | Rešenje                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rerna se ne može uključiti.                            | Napajanje je isključeno.                                                              | Proverite da li postoji napajanje. Takođe proverite da li rade ostali kuhinjski uređaji.                                                                                                                                                                                                              |
| Rerna ne greje.                                        | Kontrola temperature rerne nije ispravno podešena.<br>Vrata rerne ostala su otvorena. | Proverite da li je kontrola temperature rerne pravilno podešena.                                                                                                                                                                                                                                      |
| Pečenje nije ujednačeno                                | Položaj police ili posude u rerni nije ispravan                                       | Proverite da li koristite preporučenu temperaturu i položaji police. Obezbedite da položaj police nije prenizak ili previsok.<br>Ne otvarajte često vrata ako ne pečete hranu koju treba okrenuti. Ako vrata često otvarate, unutrašnja temperatura biće niža i to može uticati na rezultate pečenja. |
| Ne radi rasveta rerne.                                 | Sijalica je neispravna.<br>Električno napajanje je isključeno                         | Zamenite sijalicu.<br>Proverite da li postoji napajanje.                                                                                                                                                                                                                                              |
| Rad ventilatora (ako postoji u vašem modelu) je bučan. | Police unutar rerne vibriraju.                                                        | Proverite da li su police u rerni ispravno podešene i da li je rerna u ravni.<br>Proverite da police i posude vibriraju ili dodiruju zadnju stranicu rerne.                                                                                                                                           |

## PREPORUKE ZA UŠETEDU ENERGIJE

- Ako je moguće, vršite pečenje više obroka zajedno.
- Zagrevajte rernu kraće vreme, nemojte produžavati vreme pečenja.
- Kada je pečenje završeno, po mogućnosti isključite rernu nešto pre.
- Nemojte pespotrebitno otvarati vrata rerne.

## TEHNIČKE INFORMACIJE

| Model                 | <b>BO-624MS X<br/>BO-624MS G</b> | <b>BO-606FTM X<br/>BO-606FTM G</b> | <b>BO-806BFM X</b> |
|-----------------------|----------------------------------|------------------------------------|--------------------|
| Tip rerne             | Električni                       | Električni                         | Električni         |
| Napajanje             | 220-240V~ 50-60Hz                | 220-240V~ 50-60Hz                  | 220-240V~ 50-60Hz  |
| Dimenzije             | 596 x 545 x 548mm                | 596 x 545 x 548mm                  | 596 x 545 x 548mm  |
| Ugradne dimenzije     | 560 x 600 x 550mm                | 560 x 600 x 550mm                  | 560 x 600 x 550mm  |
| Zapremina rerne       | 62L                              | 60L                                | 80L                |
| Snaga                 | 2,2 kW                           | 2,3 kW                             | 2,5 kW             |
| Broj programa pečenja | 3 + Svetlo                       | 5+ Svetlo                          | 5+ Svetlo          |
| Tajmer                | -                                | Mehanički                          | -                  |
| Ventilator pečenja    | Da                               | Da                                 | Da                 |
| Ventilator hlađenja   | -                                | Da                                 | Da                 |

| Model                 | <b>BO-806BFTM X<br/>BO-806BFTM G</b> | <b>BO-808BFD X<br/>BO-808BFD G</b> |
|-----------------------|--------------------------------------|------------------------------------|
| Tip rerne             | Električni                           | Električni                         |
| Napajanje             | 220-240V~ 50-60Hz                    | 220-240V~ 50-60Hz                  |
| Dimenzije             | 596 x 545 x 548mm                    | 596 x 545 x 548mm                  |
| Ugradne dimenzije     | 560 x 600 x 550mm                    | 560 x 600 x 550mm                  |
| Zapremina rerne       | 80L                                  | 80L                                |
| Snaga                 | 2,5 kW                               | 2,5 kW                             |
| Broj programa pečenja | 5 + Svetlo                           | 7+ Svetlo                          |
| Tajmer                | Mehanički                            | Digitalni                          |
| Ventilator pečenja    | Da                                   | Da                                 |
| Ventilator hlađenja   | Da                                   | Da                                 |

### Odlaganje u otpad stare električne i elektronske opreme



Proizvodi označeni ovim simbolom pripadaju grupi električne i elektronske opreme (EE proizvodi) i ne smeju da se odlažu zajedno sa kućnim otpadom. Kad postane neupotrebljiv, ovaj proizvod bi trebalo predati u najbliži centar za prikupljanje i reciklažu električnog i elektronskog otpada. Na taj način sprečavamo negativne posledice na okolinu i zdravlje i čuvamo prirodne resurse. Za detaljne informacije o sakupljanju EE otpada obratite se prodavcu kod kojeg ste kupili uređaj ili pogledajte na stranici [www.ereciklaza.com](http://www.ereciklaza.com).

### Izjava o usaglašenosti

Ovaj uređaj proizveden je u skladu sa važećim evropskim standardima i u skladu je sa svim važećim direktivama i regulativama. Za izjavu o usaglašenosti, kontaktirajte sa:

KimTec d.o.o., Viline vode bb, Slobodna zona Beograd L12/4, 11000 Beograd. Telefon: 011 2070 600, Fax: 011 2070 854, 011 3313 596

E-mail: [prodaja@kimtec.rs](mailto:prodaja@kimtec.rs)

Izjavu o usaglašenosti možete preuzeti sa sledećeg linka:

[www.msan.hr/dokumentacijaartikala](http://www.msan.hr/dokumentacijaartikala)





**BO-624MS X/G**  
**BO-606FTM X/G**  
**BO-806BFM X**  
**BO-806BFTM X/G**  
**BO-808BFD X/G**

**МК**

**Упатства за употреба**



Почитувани,

Пакувањето и амбалажата на производот (пластични ќеси, стиropop и т.н.) не смеат да останат на дофат на деца, бидејќи се потенцијална опасност. Ве молиме исфрлете ги пакувањето и амбалажата во согласност со локалните прописи.

Се препорачува да го прочитате ова упатство во целост пред да почнете со користење на уредот, за комплетно да го разберете користењето на уредот. Ве молиме да се придржувате на дадените упатства и предупредувања.

Зачувајте го ова упатство на безбедно место за понатамошна употреба. Доколку уредот го продадете или поклоните на трета личност ве молиме дајте им го и ова упатство за новиот сопственик да се запознае со функциите на уредот и со важните предупредувања за безбедност и непречено користење на уредот.

**ОВОЈ УРЕД МОРА ДА СЕ ИНСТАЛИРА ВО СОГЛАСНОСТ СО ВАЖЕЧКИТЕ ПРОПИСИ! КОРИСТЕТЕ ГО ВО ИСКЛУЧИВО ДОБРО ОСВЕТЛЕНИ ПРОСТОРИИ. ВНИМАТЕЛНО ПРОЧИТЕЈАТЕ ГО УПАТСТВОТО ПРЕД ДА ГО МОНТИРАТЕ ИЛИ КОРИСТИТЕ ОВОЈ УРЕД.**



### **ОДРЖУВАЊЕ**

Кога релната ќе ја вклучите за прв пат, може да испушти непријатен мирис. Причината за тоа е средство кое се користи за изолација на релната.

За мирисот да исчезне, вклучете ја релната на вообичаена функција за печење, 250°C во рок од 90 минути.

При првото користење нормално е да се појави малку чад и мирис. Ако се случи тоа, почекајте мирисот да исчезне пред да ставите храна во релната.



### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:**

Уредот и неговите достапни делови за време на користењето стануваат топли. Внимавајте да не ги допирате грејните елементи во релната. Деца помлади од 8 години држете ги подалеку од уредот, освен ако не се под постојан надзор.



## ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА

- Овој апарат не е наменет за користење од лица (вклучувајќи и деца) со намалена физичка, сетилна или ментална способност или со недоволно искуство или знаење, освен ако лицето кое е одговорно за нивната безбедност не ги надгледува или ги запознала за безбедно користење на уредот.
- Децата треба да се надгледуваат за да не си играат со уредот.
- Овој уред може да го користат деца на возраст од 8 години и постари и лица со намален физички, сетилни и ментални способности или со недоволно искуство и знаење ако се под надзор или добиле упатства за користење на уредот на безбеден начин и ако ги разбрале опасностите на кои може да бидат изложени за време на користењето.
- Деца не смеат да си играат со уредот.
- Чистење и одржување не смеат да го прават деца, освен ако не се под надзор.



**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Некои достапни делови на уредот може да се загреат за време на користењето. Малите деца треба да се држат настрана. Внимавајте да не ги допирате елементите за греење во релната. Деца помлади од 8 години треба да бидат подалеку од уредот освен ако не се под постојан надзор.



- Рачката и контролната плоча може да бидат топли за време на користењето и некое време по завршувањето со користење. За време на употребата, апаратите се загреваат. Треба да се внимава да не се допираат грејните елементи во релната.



**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред да ја замените сијалицата

проверете дали уредот е исклучен од струја за да избегнете можност од електричен удар.

- Овој уред не е наменет да се поврзува со надворешни тајмери или посебни системи за далечинско управување.
- Не користете абразивни средства или остри метални ножици или слично за чистење на стаклената врата или контролната плоча, бидејќи со тоа трајно може да ја оштетите површината на стаклото.
- За релна со вграден вентилатор, немојте да заборавите да ја исклучите релната пред да ја чистите и пред да го отстраните штитникот за вентилатор, а откако ќе завршите со чистење штитникот мора да го вратите во согласност со упатствата.

-  **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: Не оставајте никакви предмети во релната.

-  **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината на уредот е оштетен или напукнат, откачете го уредот од струја за да избегнете можност од струен удар. Потоа обратете се во овластениот сервис.

- К е дозволено користење на чистач на пареа.

-  **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Да избегнете можност од електричен удар, пред да ја замените сијалицата проверите дали уредот е исклучен од струја.

- Овој уред е произведен во согласност со сите локални и меѓународни безбедносни стандарди.
- Сервисирање на уредот смее да прави само овласен сервисер. Работата за време на инсталирање и сервисирање кој ги изведува неовластено лице може да бидат опасни. Во ниеден случај немојте да го менувате или модифицирате уредот.

 **ВНИМАНИЕ:** Овој уред е наменет само за печење и подготовка на храна и е наменет исклучиво за домашна употреба во затворен простор. Не смее да се користи во било кои други цели, како на пр. за користење надвор од

домаќинството, во комерцијални намени или за греење на просторот.

- Рачката од вратата на релната не ја користете за подигнување или носење на уредот.
- Преземете ги сите можни безбедносни мерки да обезбедите безбедно користење на уредот. Бидејќи стаклото може да се скрши, за време на чистењето бидете внимателни за стаклото да не се изгреба и оштети. Изгнувајте да удирате во стаклото.
- Секогаш внимавајте да не го згмечите или оштетите кабелот за струја. Електричниот кабел од уредот држете го подалеку од топли површини. Не дозволувајте да го допира уредот. Кабелот држете го подалеку од остри предмети и топли површини. Ако кабелот е оштетен или треба да се замени, тоа треба да го направи овластен сервис или сервисер со помош на соодветни алати, за да избегнете несреќи.
- Овој уред е наменет само за користење во кујни и за подготвување храна. Не смее да се користи во други цели, на пр. за греење на простории.
- Не дозволувајте деца да се качуваат на вратата од релната или да седат врз неа додека е отворена.

### **Предупредувања за инсталирање на уредот**

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот мора да е заземјен! Фиксното струјно коло мора да име повеќеполно исклучување на контактот преку осигурувач или склопка во согласност со правилата и стандардот за поврзување.
- Ве молиме побарајте ја потребната информација за инсталираната моќ на уредот на етикетата која се наоѓа на задниот дел од уредот.
- Уредот не го користите пред да го вградите во кујнски елемент и правилно да го приклучите на електричното напојување.
- Релната може да се стави во кујна, кујна/трпезарија или друга слична просторија, но не и на место каде има када или туш.
- Електричното напојување на уредот мора да се изведе преку соодветен 2-полен изолиран прекинувач, кој има

одвојување наполовите од минимум 3mm. Приклучокот за напојување мора да е лесно достапен.

- Пред да го поврзете уредот, проверете дали локалните услови за дистрибуција (напон и фреквенција на електрично напојување) и спецификациите на уредот се компатибилни.
- Уредот мора да го инсталира овластен техничар. Производителот не е одговорен за било каква штета која може да се случи со неисправно поставување и вградување од неовластено лице.
- Кога уредот ќе го отпакувате, проверете случајно да не е оштетен уредот при транспортот. Во случај на било каков проблем, не го користете уредот и веднаш контактирајте го овластениот сервис. Материјалите кои се користат за пакување (најлон, прицврстувачи, стирпор и т.н.) може да бидат штетни и опасни за деца и треба веднаш да се отстранат.
- Заштитете го уредот од атмосферскио влијание. Не го изложувајте на директни сончеви зраци, дожд, снег, прашина или прекумерна влага.
- Сите материјали (т.е. ормани) околу уредот мора да издржуваат минимална температура од 100°C.

### **За време на употребата**

- Кога релната ќе ја вклучите за прв пат, може да испушти непријатен мирис. Причината за тоа е средството кое се користи за изолација на релната. За мирисот да исчезне, вклучете ја релната со вообичаена функција за печење на 250°C најмалку 45 минути.
- За време на првото користење нормално е да се појави малку чад и мирис. Ако се случи тоа, почекајте мирисот да исчезне пред да ја ставите храната во релната
- За време на користење на уредот, во просторијата се создава влага и топлина. Просторот во кој ја користите релната мора да биде добро проветруван. Бидете внимателни кога ја отварата вратата од релната за време

или по печењето. Топлата пареа од релната може да предизвика изгореници.

- Пред да почнете да го користите уредот, внимавајте уредот да не е поставен близу запаливи материјали, како што се завеси, хартија или апаливи работи. Не ставајте запаливи работи во или во близина на уредот.
- Користите заштитени ракавици кога го користите уредот. Не ги допирајте топлиите површини.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесот на печење или готвење треба постојано да го надгледувате. Краткото готвење следете го постојано!
- Готвење или печење со маст или зејтин може да биде опасно и може да предизвика пожар. Храна која се пржи или пече никогаш не ја оставајте без надзор. Кратко печење или готвење постојано надгледувајте. **НИКОГАШ** не се обидувајте да згаснете оган со вода. Прво откачете го уредот од струја и потоа покријте го пламенот, на пр. со капак, противпожарна покривка или влажна кујна крпа.
- Ако производот нема да се користи подолго време, исклучете го уредот од струја.
- Кога уредот не се користи, секогаш проверете дали контролите се во позиција "0" (исклучено).
- Кога ќе се извлечат, фиоките се навалуваат. Внимавајте да не истурите или испуштите топла храна додека ја вадите од релната.
- Не оставајте никакви предмети врз отворената врата од релната. Тоа може да предизвика нестабилност на релната или да ја оштети вратата.
- Не оставајте тешки или запаливи предмети (на пр. најлон, пластични ќеси, хартика, ткаенина и т.н.) во фиоката под релната. Тоа вклучува и садови со со пластични додатоци (на пр. пластични рачки).
- Не закачувајте пешкири, крпи за садови или облека на уредот или на неговите рачки.

## **При чистење и одржување**

- Пред да го чистите или одржувате проверете дали уредот е откачен од струја.
- Не ги вадете контролните копчиња за да ја исчистите контролната плоча.
- За да осигурате ефикасност и безбедност на уредот, ви препорачуваме секогаш да користите оригинални резервни делови и во случај на потреба обратете се во овластениот сервис.
- Не се обидувајте сами да го поправите уредот, обратете се во овластениот сервис. Обратете се кај овластениот сервис и инсистирајте да користат оригинални резервни делови,

## **ПОСТАВУВАЊЕ НА УРЕДОТ**

Пред да почнете да го користите уредот, внимателно прочитајте го делот **„БЕЗБЕДНОСНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА“**!

Пред да го користите уредот, отстранете ги сите запаливи ленти, стиропор или било кој друг дел од амбалажата.

Овој уред може да се користи откако ќе го инсталирате во кујнскиот елемент.

Обезбедете лесно откачување на уредот од струја, достапен штекер или осигурач во фиксно ожичување.

Апаратот НЕ смее да се инсталира зад декоративна врата за да се избегне прегревање.

## ЕЛЕКТРИЧНО ПРИКЛУЧУВАЊЕ

Оваа печка мора да биде правилно инсталирана и поврзана на нејзиното место во согласност со упатствата на производителот и од овластен сервис.

Апаратот мора да се монтира во простор што обезбедува добра вентилација. Електричното поврзување на апаратот мора да се врши само преку приклучоци кои имаат систем за заземјување опремен во согласност со правилата.

Контактирајте со овластен електричар доколку нема штекер што одговара на заземјениот систем каде што ќе се постави апаратот. Производствената компанија во никој случај не е одговорна за штетите што произлегуваат од поврзувањето на незаземјените приклучоци со апаратот.

Приклучокот на вашата рерна мора да биде заземјен; проверете дали штекерот за приклучокот е заземјен. Приклучокот мора да се наоѓа на место до кое може лесно да се пристапи по инсталацијата.

Вашата рерна е наменета да користи 220-240 V 50/60 Hz соодветно напојување со наизменична струја и бара осигурувач од 16 амperi. Ако вашата мрежа за напојување се разликува од овие наведени вредности, обратете се кај електричар или кај вашиот овластен сервис.

Кога треба да го замените електричниот осигурувач, проверете дали електричното поврзување е направено на следниов начин:

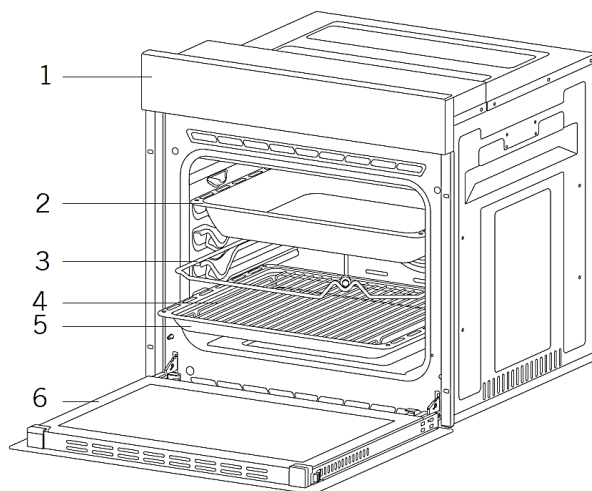
- Фазен приклучок (до приклучокот за напојување) - кафеав кабел
- Син кабел до неутрален терминал
- Жолто-зелен кабел до терминал за заземјување

Прекинувачите за исклучување на рерната мора да бидат на достапно место за корисникот кога рерната е поставена на нејзиното место.

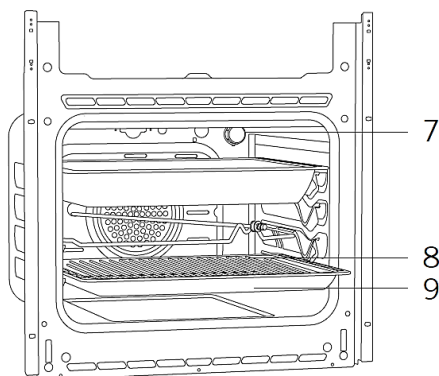
Кабелот за напојување (приклучен кабел) не смее да допира жешки делови од апаратот.

Ако кабелот за напојување (приклучен кабел) е оштетен, овој кабел мора да го замени увозникот или неговиот сервисер или подеднакво компетентен персонал за да се спречи опасна ситуација.

## ПРЕТСТАВУВАЊЕ НА АПАРАТОТ

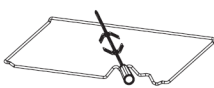
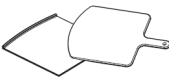
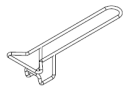


- |                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| 1. Контролна табла        | 4. Решетка за скара |
| 2. Длабок сад *           | 5. Стандардна фиока |
| 3. Печено пилешко ражен * | 6. Врата на перната |



- |                     |
|---------------------|
| 7. Светилка         |
| 8. Решетка за скара |
| 9. Стандардна фиока |

## ДОДАТОЦИ

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Длабок послужавник *</b><br>Се користи за пециво, големи печења, водена храна. Може да се користи и како сад за собирање масло ако се печат директно на скара колачи, замрзната храна или јадења со месо. |
|    | <b>Послужавник / стаклен послужавник *</b><br>Се користи за пециво (колачиња, бисквити итн.), замрзната храна.                                                                                               |
|    | <b>Кружен послужавник *</b><br>Се користи за пециво замрзната храна.                                                                                                                                         |
|    | <b>Послужавник за сушење *</b><br>Се користи за храна која сакате да се исуши.                                                                                                                               |
|    | <b>Решетка за скара</b><br>Се користи за печење или ставање на храна за готвење, печење или замрзната храна на решетката.                                                                                    |
|    | <b>Телескопска шина *</b><br>Послужавниците и жичаните решетки може лесно да се отстранат и инсталираат благодарение на телескопските шини.                                                                  |
|   | <b>Печено пилешко *</b><br>Се користи за храна наменета за готвење со ротација.                                                                                                                              |
|  | <b>Решетка за скара *</b><br>Храната што се лепи додека готвите, како што е стек, се ставаат на решетката за скара. Така се спречува контактот на храната со садот и лепење.                                 |
|  | <b>Камен за пица и лопатка *</b><br>Се користат за печење печива како пица, леб, палачинки и за вадење на печената храна од рерната.                                                                         |
|  | <b>Рачка за фиока *</b><br>Се користи за држење топли послужавници.                                                                                                                                          |

\* Опција, не е вклучена во сите модели

## ИНСТАЛАЦИЈА

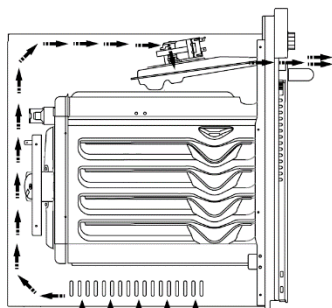
Уверете се дека електричната инсталација е соодветна за функционирање на апаратот. Ако не, повикајте електричар и водоводчија за да ги направат потребните подготовки. Производствената фирма не може да биде одговорна за штетите што ќе настанат поради операции од неовластени лица и гаранцијата на производот станува неважечка.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Одговорност на купувачот е да ја подготви локацијата на која ќе биде ставен производот и исто така да се подготви електричната мрежа.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** За време на инсталацијата на производот мора да се почитуваат правилата за електричните локални стандарди.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Проверете дали има оштетување на производот пред да го инсталирате. Не го инсталирајте производот ако е оштетен. Оштетените производи претставуваат опасност за вашата безбедност.

### Важни предупредувања за инсталација:



Слика 1

Вентилаторот за ладење треба да извади дополнителна пареа и да спречи прегревање на надворешните површини на апаратот за време на работата на рерната. Ова е неопходен услов за подобра работа на апаратот и подобро готвење. Вентилаторот за ладење ќе продолжи да работи по завршувањето на готвењето. Вентилаторот автоматски ќе престане откако ќе заврши ладењето.

За ефикасно и добро работење мора да се остави простор зад куќиштето каде што ќе го поставите апаратот. Овој пропуст не треба

да се игнорира бидејќи е потребен за да функционира системот за вентилација на апаратот.

### Вистинско место за инсталација

Производот е дизајниран да се монтира на работни површини достапни на пазарот. Мора да се остави безбедно растојание помеѓу производот и кујнските сидови или мебелот. Погледнете го цртежот даден на следната страница за соодветни растојанија. (вредности во mm).

- Искористените површини, синтетичките ламинати и лепилата мора да бидат отпорни на топлина. (минимум 100 °C)
- Кујнските плакари мора да бидат на ниво со производот и обезбедени.
- Ако има фиока под рерната, мора да се постави решетка помеѓу рерната и фиоката.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Не го инсталирајте производот до фрижидери или ладилници. Топлината што ја емитува производот ја зголемува потрошувачката на енергија на уредите за ладење.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Не ја користете вратичката и/или рачката за носење или преместување на производот.

### **Инсталација и монтажа на вградена рерна 60 cm**

Местото на употреба на производот мора биде познато пред да се започне со инсталацијата. Производот не смее да се инсталира на места кои се под дејство на силен проток на воздух. Носете го производот со најмалку две лица.

Не го влечете производот за да не се оштети подот. Отстранете ги сите транспортни материјали внатре и надвор од производот. Отстранете ги сите материјали и документи во производот.

### **Инсталација под работна површина**

Кабината мора да одговара на димензиите дадени на слика 2.

Мора да се обезбеди простор на задниот дел од кабината како што е наведено на сликата за да може да се постигне потребната вентилација.

По монтажата, растојанието помеѓу горниот дел на печката и долниот дел од работната површина е означено на слика 5 со „А“. Тој е за вентилација и не треба да биде покриен.

### **Инсталација на подигната позиција**

Кабината мора да одговара на димензиите дадени на слика 4.

Празнините со димензиите наведени на сликата мора да се обезбедат на задниот дел на кабината, горните и долните делови за да може да се постигне потребната вентилација.

### **Барања за инсталација**

Димензиите на производот се дадени на слика 3.

Површините за мебел за монтирање и монтажни материјали што треба да се користат мора да имаат минимална температурна отпорност од 100 °C.

Кабината за монтирање мора да биде обезбедена, а нејзиниот под мора да биде рамен за производот да не се навалува.

Подот во кабината мора да има минимална цврстина што може да поднесе товар од 60 kg.

### **Поставување и обезбедување на рерната**

Ставете ја рерната во кабинетот со двајца или повеќе луѓе. Погрижете се рамката на рерната и предниот раб на мебелот да се совпаѓаат подеднакво. Доводниот кабел не смее да биде под рерната, стиснете го помеѓу рерната и мебелот или свиткајте го кабелот.

Прицврстете ја рерната на мебелот со помош на завртките обезбедени со производот.

Завртките мора да се монтираат како што е прикажано на слика 5, поминувајќи ги низ пластика прикачена на рамката на производот. Завртките не смеат премногу да се затегнуваат. Во спротивно, може да се оштетат завртките.

Проверете дали рерната не се поместува по монтирањето. Ако рерната не е монтирана во согласност со упатствата, постои ризик од навалување за време на работата.

### Електрична врска

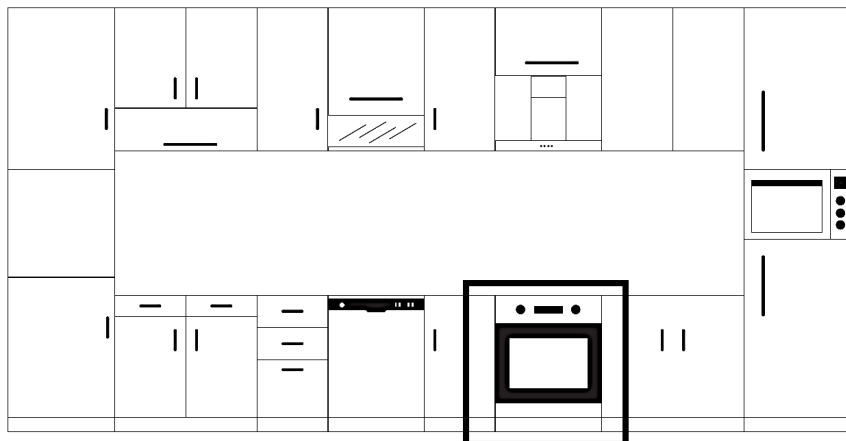
Местото за монтирање на производот мора да има соодветна електрична инсталација.

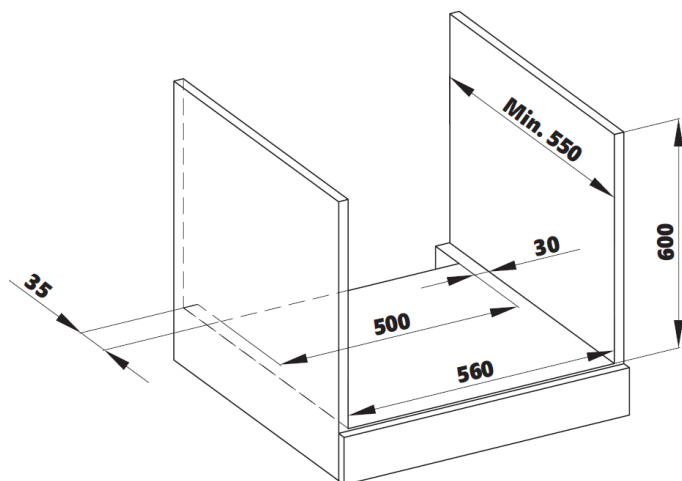
Напонот на мрежата мора да биде компатибилен со вредностите дадени на етикетата за типот на производот.

Поврзувањето на производот мора да се изврши во согласност со локалните и националните барања за електрична енергија.

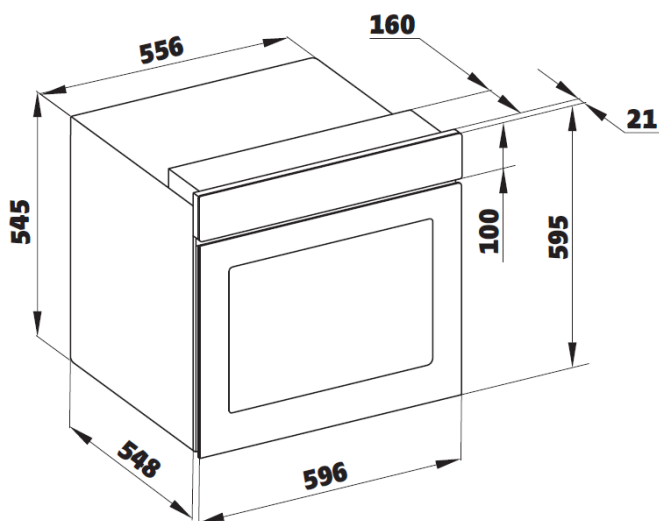
Пред да започнете со монтажа, исклучете го напојувањето од мрежата. Не поврзувајте го производот на мрежа додека не заврши неговото монтирање.

## МОНТАЖА

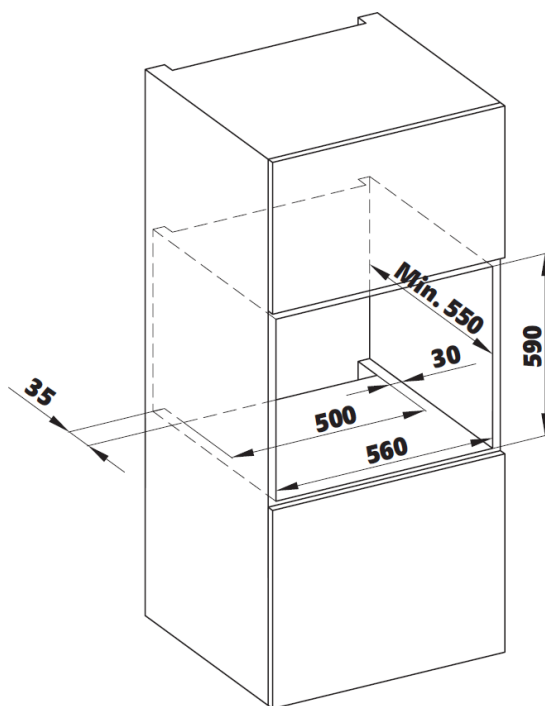
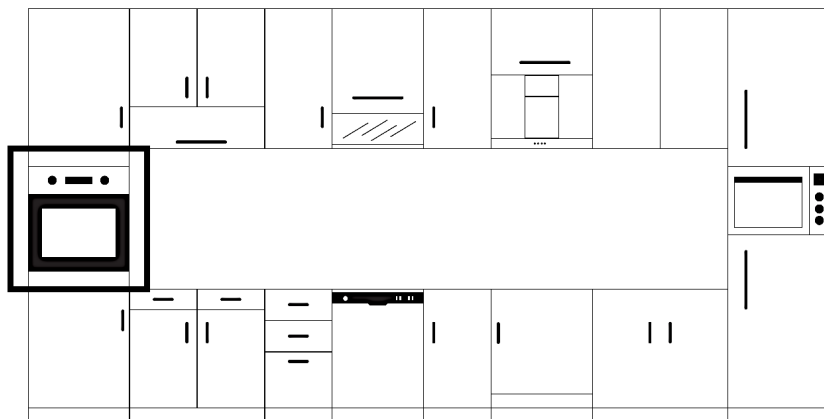




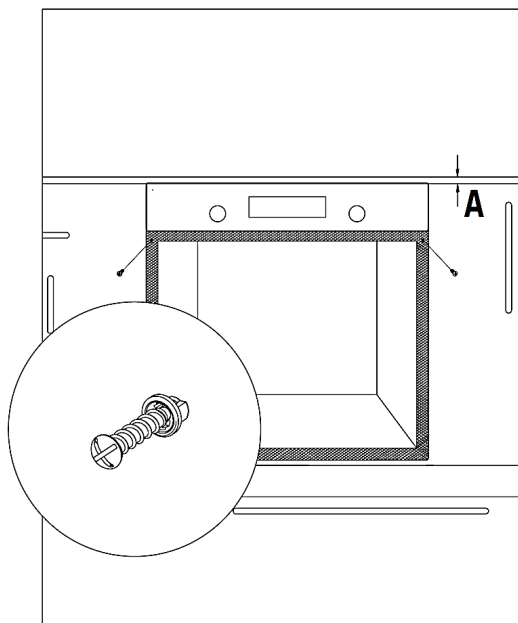
Слика 2



Слика 3

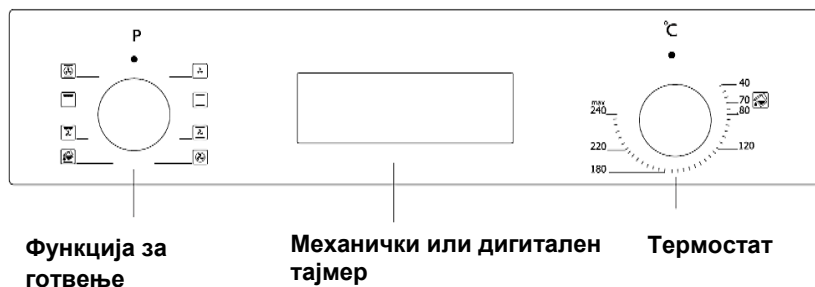


Слика 4

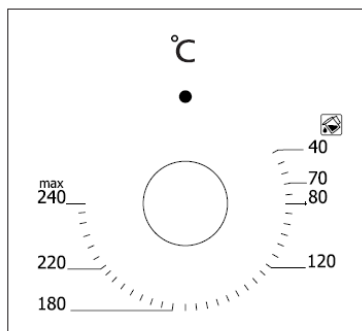


Слика 5

## КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

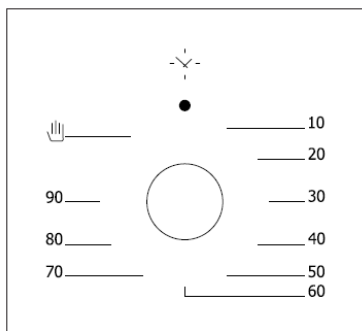


**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Контролната табла погоре е само за илустрација. Контролната табла на вашиот уред може да се разликува.



#### Копче за термостат:

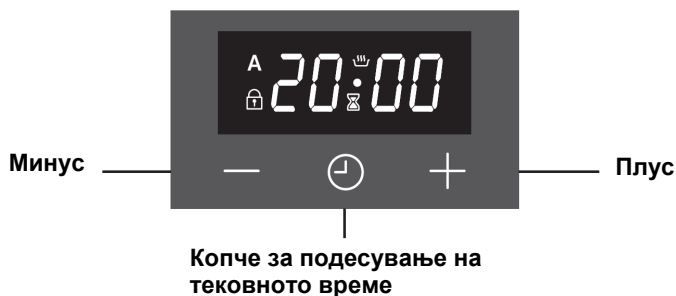
Помага да се постави температурата за готвење на храната што треба да се готви во рерната. Можете да ја поставите саканата температура со вртење на копчето откако ќе ја ставите храната во рерната. Проверете ја табелата за готвење поврзана со температурите за готвење на различни видови храна.



#### Копче за механички тајмер \*:

Помага да се одреди времето за готвење на храната во рерната. Тајмерот ги исклучува греалките кога истекува поставеното време и ве предупредува со свонење. Видете ја табелата за готвење за времињата на готвење.

## ДИГИТАЛЕН ТАЈМЕР\*



## СИМБОЛИ НА ДИГИТАЛЕН ЕКРАН

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Индикатор за статусот на рерната</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Вклучено:</b> Рерната пече или е подготвена за печење.</li> <li>• <b>Исклучено:</b> Рерната е исклучена.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | <b>Индикатор за статус на аларм за неколку минути</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Вклучено:</b> Се активира алармот за минути.</li> <li>• <b>Трепкање:</b> Режимот за поставување аларм за неколку минути, поставувањето е можно со  и  тековното поставување на алармот во минути е завршено.</li> <li>• <b>Исклучено:</b> Алармот не се активира за неколку минути.</li> </ul> |
|  | <b>Индикатор за блокада за деца</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Вклучено:</b> Заклучувањето за деца е активирано.</li> <li>• <b>Исклучено:</b> Заклучувањето за деца не е активирано.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | <b>Автоматски индикатор за статусот на печење</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Вклучено:</b> Целосно или делумно автоматско печење.</li> <li>• <b>Трепкање:</b> Автоматското печење е завршено или вклучено.</li> <li>• <b>Исклучено:</b> Автоматското печење не е активирано.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                           |

Електронскиот модул за тајминг ви овозможува да ставите храна во рерната за да се направи во саканото време. Сè што треба да направите е да го програмирате времето за готвење и времето во кое сакате да ја подготвите храната.

Дополнително, алармот на рерната се програмира со минути што е независно од рерната.

Во случај часовникот да не го прикажува точното време, тоа не е дефект. Часовникот на рерната може да се постави да работи наназад или нанапред во зависност од фреквенцијата на струјата и директно го користи напонот. Ова не е дефект.

## Рерната е вклучена

Кога рерната е вклучена, но не е активна, тековното време и симболите ќе трепкаат . Посоченото време е неточно и треба да се постави.

За да ја вклучите рерната, притиснете  и продолжете со прилагодување на тековното време како што е опишано подолу.

## ПРИЛАГОДУВАЊЕ НА ТЕКОВНО ВРЕМЕ

Поставувањето на тековното време е можно само кога не е во тек програма за печење. Притиснете и задржете  и  за 3 секунди во исто време за да влезете во режимот на поставки, а потоа симболот на две точки (:) ќе биде помеѓу часови и минути. Користете или  или  поставете го саканото времетраење. Максималното можно подесување за времетраење е 23 часа и 59 минути. Режимот за поставување ќе излезе во рок од 6 секунди откако ќе се притисне последното копче или може веднаш да се прекине со притискање на  копче.

**Забелешка:** Тековното поставување на времето се активира во првите 7 секунди по вклучувањето на рерната.

## ПРИЛАГОДУВАЊЕ НА АЛАРМОТ ЗА МИНУТИ

Во оваа функција, можете да го поставите времетраењето во минути. Откако ќе помине поставеното време, алармот ќе се активира и ќе репродуцира звук. Откако ќе го притиснете копчето  за да пристапите до режимот за прилагодување на алармот за неколку минути, симболот  ќе почне да трепка на екранот. Користете го за да го поставите саканото времетраење  и . Максималното можно подесување за времетраење е 10 часа. Режимот за поставување ќе излезе во рок од 6 секунди откако ќе се притисне последното копче или може веднаш да се прекине со притискање на копчето .

## ОТКАЖУВАЊЕ НА ЗВУК ЗА АЛАРМ

Кога ќе истече поставеното време за аларм, алармот ќе се огласи за неколку минути и симболот  ќе трепка на екранот во исто време. Со притискање на кое било копче се запира звукот на алармот и неговата примена. Ако не се притисне копче, алармот автоматски ќе се исклучи по 5 минути, но трепкањето ќе продолжи.

## ПОЛУАВТОМАТСКО ПЕЧЕЊЕ

Оваа програма за печење е наменета за моментален почеток на печење за одредено времетраење. По поставувањето на саканата функција и температура на рерната со помош на колото за избор на програма за рерната:

1. Притиснете го  копче двапати, симболот  ќе трепка на екранот.

 на екранот ќе се прикаже, едно по друго, времето на печење.

2. Користете  и  копче за да го поставите саканото време за печење.
3. Шест секунди по притискање на последното копче или ако притиснете двапати  поставувањето ќе биде завршено.  трајно ќе се прикажува на екранот, а тековното време ќе се прикаже на екранот.

## ЦЕЛОСНО АВТОМАТСКО ПЕЧЕЊЕ

Оваа програма за печење е наменета за одложено печење кое се постигнува со програмирање на времето во кое храната треба да биде готова. Рерната нема веднаш да почне да се пече, туку автоматски ќе го пресмета времето за почеток на печењето.

1. Изведете ги чекорите 1 и 2 од постапката за полуавтоматско печење како што е опишано погоре  (поставување на времето за печење).
2. Притиснете  повторно копче, симбол  ќе трепка на екранот и времето на печење ќе се прикажува едно по друго.
3. Користете  и  копче за да го поставите саканото време на завршување на печењето  симболот ќе исчезне, но симболот  ќе продолжи да трепка на екранот. Ова покажува дека автоматското печење е програмирано, но печењето сè уште не е започнато.
4. Шест секунди по притискање на последното копче или притискање, поставката ќе се заврши и тековното време ќе се прикаже на екранот.

## КРАЈ НА АВТОМАТСКО ПЕЧЕЊЕ

Штом печењето автоматски ќе престане, иконата  ќе почне да се вклучува и исклучува. Алармот може да се прекине со притискање на кое било копче. За да го отклучите копчето , задржете го  копче за 2 секунди. Со притискање на копчето на рерната ќе се префрли на рачна работа. Ако не се притисне копче, звучниот аларм ќе се огласи 7 минути.

## ПРЕКИН НА ЕЛЕКТРИЧНА ЕНЕРГИЈА

Производот нема да реагира на краток прекин на напојувањето (до околу 50 секунди) и за ова време времето што претходно беше поставено ќе продолжи да работи.

Во случај на прекин на електричната енергија што не е краткотрајно (прекин на струја подолг од 50 минути), рерната ќе престане да работи од безбедносни причини. Овој статус ќе се прикаже на екранот со вртење на часовникот и иконата  вклучување и исклучување. Часовникот на екранот ќе покаже 12:00 часот и ќе треба да го поставите часовникот. (види прилагодување на времето)

**Забелешка:** Симболот што трепка  покажува дека рерната не е активирана и дека треба да пристапите до рачниот режим.

## БРАВА ЗА ДЕТЕ

Оваа функција е наменета да спречи неовластени промени на поставките на тајмерот. Оваа функција ќе се активира во рок од 30 секунди откако ќе се притисне последното копче.  ќе се појави. За да ја исклучите оваа функција, притиснете го копчето  за 3 секунди.  ќе исчезне.

## ПРОГРАМАБИЛНИ ОПЦИИ

### Звук на аларм:

Притиснете и задржете го копчето **⊖** за 3 секунди, што ќе резултира со тековниот звук на алармот. Ако ги притиснете копчињата **⊕** и **⊖** може да се движите низ 3-те достапни звуци на аларм. Звукот на последниот емитиран аларм автоматски ќе се сними како избран звук, 6 секунди по притискање на последното копче или притискање **⊕**, поставката ќе биде завршена.

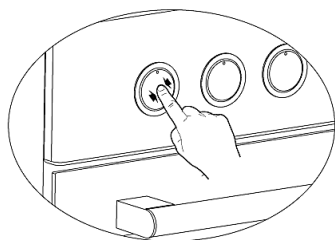
### Прилагодување на осветленоста:

Ако го притиснете и држите копчето **⊕** за 3 секунди, ќе се прикаже моменталната поставка за осветленост. Ако притиснете **⊕** и **⊖** потоа можете да се движите низ 8-те достапни поставки за осветлување. Последната поставка за осветлување автоматски ќе се запише како избрана поставка, 6 секунди по притискање на последното копче или притискање **⊕**, поставката ќе биде завршена.

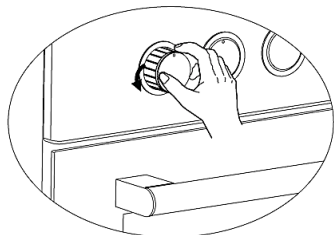
**Забелешка:** Стандардната поставка е највисоката поставка.

**Забелешка:** Програмабилните опции се трајно зачувани и ќе се активираат по секој прекин на напојувањето.

### Користење на скокачко копче\*



Прилагодувањето може да се направи само кога копчето е исклучено за моделите со копче што се појавува.



Погрижете се тоа копче да се појави со притискање на копчето како што е прикажано на сликата од левата страна.

Можете да ги направите потребните прилагодувања со вртење надесно или налево кога копчето ќе се појави доволно.

\*опција

## КОРИСТЕЊЕ НА РЕРНАТА

### Почетна употреба на рерната

Еве ги работите што мора да ги направите при првата употреба на рерната откако ќе ги направите потребните врски според упатствата:

1. Отстранете ги етикетите или додатоците закачени внатре во рерната. Доколку ги има, извадете го заштитното фолио на предната страна на апаратот.
2. Отстранете ја прашината и остатоците од пакувањето со бришење на внатрешноста на рерната со влажна крпа. Внатрешноста на рерната мора да биде празна. Приклучете го кабелот на апаратот во електричниот штекер.
3. Поставете го копчето за термостатот на највисока температура (240 макс. °C) и вклучете ја рерната 30 минути со затворена врата. Во меѓувреме може да се појави благ чад и мирис и тоа е нормална ситуација.
4. Избришете ја внатрешноста на рерната со малку топла вода со детергент откако ќе стане ладна и потоа исушете ја со чиста крпа. Сега можете да ја користите вашата рерна.

### Нормална употреба на рерната

1. Прилагодете го копчето за термостатот и температурата на која сакате да ја готвите храната за да почне да се готви.
2. Можете да го поставите времето за готвење на кое било посакувано време со користење на копчето кај моделите со механички тајмер. Тајмерот ќе ги исклучи грејачите кога ќе истече времето и ќе даде предупредувачки звучен сигнал додека свони.
3. Тајмерот ги исклучува грејачите и дава звучен сигнал кога времето за готвење истекува во согласност со информациите внесени во моделите со дигитален тајмер.
4. Системот за ладење на апаратот ќе продолжи да работи откако ќе заврши готвењето. Не го прекинувајте напојувањето на апаратот во оваа ситуација што е потребно за апаратот да се излади. Системот ќе се исклучи откако ќе заврши ладењето.

### Користење на скарата

1. Кога ја ставате скарата на горната решетка, храната на скарата не смее да го допира грејачот.
2. Можете да загреете 5 минути додека печете на скара. Доколку е потребно, можете да ја превртите храната наопаку.
3. Храната треба да биде во центарот на скарата за да обезбеди максимален проток на воздух низ рерната.

### За да ја вклучите скарата;

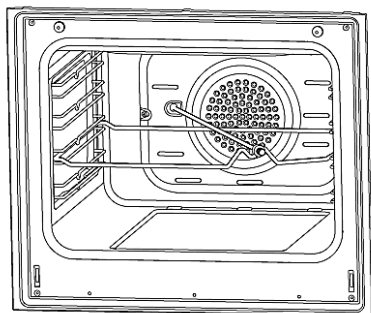
1. Ставете го функциското копче над симболот за скара.
2. Потоа, поставете го на саканата температура на скарата.

### За да ја исклучите скарата;

Поставете го функциското копче на позиција исклучено.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Чувајте ја вратата на рерната затворена додека печете на скара.

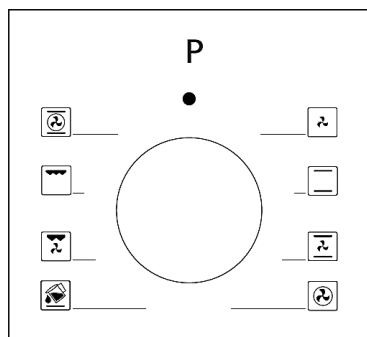
## Користење на ражанот за печење пиле \*



Ставете го раженот на рамката. Ставете ја рамката за ражанот во рерната на саканото ниво. Ставете ја тавата за собирање на мрснотиите на дното од рерната. Додадете малку вода во тавата за лесно чистење. Не заборавајте да го извадите пластичниот дел од рамката. По печењето на скара, зашрафете ја пластичната рачка на раженот и извадете ја храната од рерната.

Слика 6

## ВИДОВИ ПРОГРАМИ



**Копче за програма:** Помага да се избере со кои греалки ќе се готви храната ставена во рерната. Видовите програми за ова копче и нивните функции се наведени подолу. Секој модел може да ги нема сите типови грејачи и со тоа нема да може да се изберат овие типови на грејачи.

Видовите на програми за загревање во вашиот апарат и важните објаснувања за нив се дадени подолу за да можете да готвите различна храна привлечна за вашиот вкус.

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Долниот и горниот грејач работат заедно. Храната се загрева надолу и нагоре истовремено. Оваа програма може да се користи за готвење храна како што се торти, пица, бисквити и колачиња.                                                                                                                                                                                                            |
|  | Долниот, горниот грејач и вентилаторот работат заедно. Топлиот воздух се распределува подеднакво и брзо во рерната благодарение на вентилаторот. Погодно за готвење храна како што се колачи, колачиња, лазањи, месо.                                                                                                                                                                               |
|  | Турбото и вентилаторот работат заедно. Погодно за готвење на различни нивоа на решетката.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | Мултифункционален (3D). Готвење Долниот-горниот грејач, турбото и вентилаторот работат заедно. Погодно за готвење и пржење. Топлиот воздух се распределува брзо и рамномерно во рерната преку вентилаторот, додека горниот и долниот грејач работат истовремено. Погодно за готвење со интензивна топлина. Користете еден плех за готвење.                                                          |
|  | Скара работи. Се користи за печење месо како што се стекови и риба. За печење на скара, ставете ја храната на скарата, а скарата на горната решетка (видете ги позициите на решетката). Ставете го плехот на долната решетка и ставете вода во него додека печете на скара.                                                                                                                         |
|  | Скара и вентилаторот работат заедно. Топлиот воздух се распределува подеднакво и брзо во рерната благодарение на вентилаторот. Се користи за печење месо како што се стекови и риба. За печење на скара, ставете ја храната на скарата, а скарата на горната решетка (видете ги позициите на решетката). Ставете го плехот на долната решетка и ставете вода во него додека печете.                 |
|  | Скара и вентилаторот работат заедно. Топлиот воздух се распределува подеднакво и брзо во рерната благодарение на вентилаторот. Се користи за печење месо во мали порции, како што се стекови и риба. За печење на скара, ставете ја храната на скарата, а скарата на горната решетка (видете ги позициите на решетката). Ставете го плехот на долната решетка и ставете вода во него додека печете. |
|  | Горното загревање и печењето пилешко работат заедно. Се користи за храна наменета за готвење со ротирање.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | Работи горниот грејач. Се користи за загревање или печење многу мали парчиња храна.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | Се вклучува пониско греење. Изберете ја оваа програма кон крајот на времето за готвење ако треба да се пече и долниот дел од храната што се готви.                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | Рерната не се загрева. Работи само вентилаторот и светилката. Погодно за одмрзнување на замрзната храна.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | Долниот грејач, вентилаторот и турбото работат заедно. Топлиот воздух се распределува подеднакво и брзо во рерната благодарение на вентилаторот. Практично е за готвење пица.                                                                                                                                                                                                                       |
|  | Долниот грејач и вентилаторот работат заедно. Топлиот воздух се распределува подеднакво и брзо во рерната благодарение на вентилаторот. Користете го за готвење храна како овошни колачи итн.                                                                                                                                                                                                       |
|  | Горниот грејач и вентилаторот работат заедно. Топлиот воздух се распределува подеднакво и брзо во рерната благодарение на вентилаторот. Се користи за загревање или печење многу мали парчиња храна.                                                                                                                                                                                                |
|  | Рерната не се загрева. Работи само вентилаторот и светилката. Погодно за одмрзнување на замрзната храна.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | Се вклучува пониско греење. Изберете ја оваа програма кон крајот на времето за готвење ако треба да се пече и долниот дел од храната што се готви. Оваа функција се користи и за чистење со пареа. (видете чистење со пареа)                                                                                                                                                                        |
|  | Се користи за осветлување на рерната. Ламбата работи автоматски низ сите функции за готвење.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

## ПРЕПОРАКИ ЗА ГОТВЕЊЕ

Во следната табела можете да ги најдете информациите за видовите храна што ги тестиравме и ги идентификувавме нивните вредности за готвење во нашите лаборатории. Времето на готвење може да варира во зависност од напонот на мрежата, квалитетот на материјалот што треба да се готви, количината и температурата. Јадењата за готвење со користење на овие вредности може да не се привлечни на вашиот вкус. Можете да поставите различни вредности за добивање различни вкусови и резултати привлечни за вашиот вкус со правење тестови.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Рерната мора да се загрее 7-10 минути пред да ја ставите храната во неа.

## Табела за готвење

60 литри

| Рецепти             | Функција за готвење                                                                 | Температура на готвење (°C) | Решетка за готвење | Време (мин.) |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------|--------------|
| Торта               |    | 170-180                     | 2-3                | 30-35        |
| Мала торта          |    | 170-180                     | 2                  | 25-30        |
| Пита                |    | 180-200                     | 2                  | 35-45        |
| Пециво              |    | 180-190                     | 2                  | 20-25        |
| Колаче              |    | 170-180                     | 2                  | 20-25        |
| Пита од јаболка     |   | 180-190                     | 1-2                | 50-70        |
| Пандишпан           |  | 150/150*                    | 2                  | 20-25        |
| Пица                |  | 180-200                     | 3                  | 20-30        |
| Лазањи              |  | 180-200                     | 2-3                | 25-40        |
| Меренга             |  | 100                         | 2                  | 50-60        |
| Пилешко на скара ** |  | 200-220                     | 3                  | 25-35        |
| Риба на скара **    |  | 200-220                     | 3                  | 25-35        |
| Телешки стек **     |  | Макс.                       | 3-4                | 15-20        |
| Ќофтиња на скара ** |  | Макс.                       | 3-4                | 20-25        |

## 80 литри

| Рецепти             | Функција за готвење                                                               | Температура на готвење (°C) | Решетка за готвење | Време (мин.) |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------|--------------|
| Торта               |  | 170-180                     | 2-3                | 30-35        |
| Мала торта          |  | 170-180                     | 2-3                | 25-30        |
| Пита                |  | 180-200                     | 2-3                | 35-45        |
| Пециво              |  | 180-190                     | 2-3                | 20-25        |
| Колаче              |  | 170-180                     | 2-3                | 20-25        |
| Пита од јаболка     |  | 180-190                     | 2-3                | 50-70        |
| Пандишпан           |  | 200/150*                    | 2-3                | 20-25        |
| Пица                |  | 180-200                     | 3                  | 20-30        |
| Лазањи              |  | 180-200                     | 2-3                | 25-40        |
| Меренга             |  | 100                         | 2-3                | 50-70        |
| Пилешко на скара ** |  | 200-220                     | 2-3                | 25-35        |
| Риба на скара **    |  | 190 -200/-220               | 3-4                | 25-35        |
| Телешки стек **     |  | Макс.                       | 4-5                | 30-35        |
| Кофтиња на скара ** |  | Макс.                       | 4-5                | 25-30        |

\* Не загревајте претходно. Првата половина од времето за готвење се препорачува да биде на 200 °C додека другата половина на 150 °C.

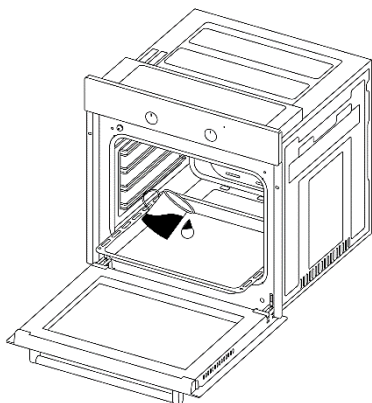
\*\* Храната мора да се преврти по половина од времето за готвење.

## ОДРЖУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ

1. Извадете го приклучокот за струја од штекерот.
2. Не чистете ги внатрешните делови, панелот, фиоките и другите делови на производот со тврди алатки како четка со влакна, жичана волна или нож. Не користете абразивни материјали, материјали за гребење или детергент.
3. Исплакнете откако ќе ги избришете деловите на внатрешните делови на производот со сапуница и крпа, а потоа исушете темелно со мека крпа.
4. Исчистете ги стаклените површини со специјален материјал за чистење стакло.
5. Не чистете го вашиот производ со средства за чистење на пареа.
6. Никогаш не користете запаливи материи како киселина, разредувач и гас додека го чистите вашиот производ.

7. Не мијте ниту еден дел од производот во машина за миење садови.
8. Користете калиум стеарат (мек сапун) за нечистотија и дамки.

## ЧИСТЕЊЕ СО ПАРЕА\*



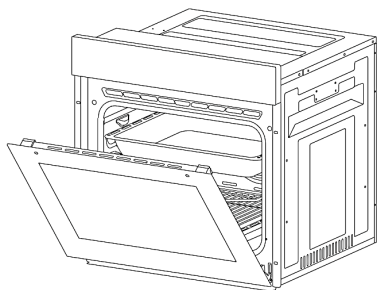
Слика 7

Овозможува чистење на дамките кои омекнуваат благодарение на пареата што се создава во рерната.

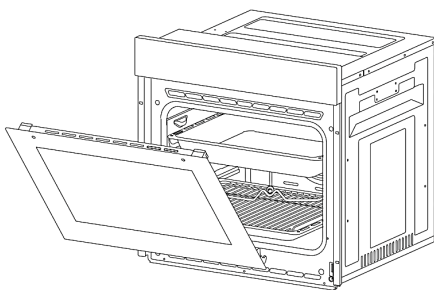
1. Извадете ги сите додатоци во рерната.
2. Истурете половина литар вода во плехот и ставете го садот.
3. Поставете го прекинувачот на режимот за чистење со пареа.
4. Поставете го термостатот на 70 °C степени и вклучете ја рерната 30 минути.
5. Откако ќе работите рерната 30 минути, отворете ја вратата од рерната и избришете ги внатрешните површини со влажна крпа.
6. Користете течност за миење садови, топла вода и мека крпа за тврдоглава нечистотија, а потоа исушете ја областа што штотуку сте ја исчистиле со сува крпа.

\* Опција

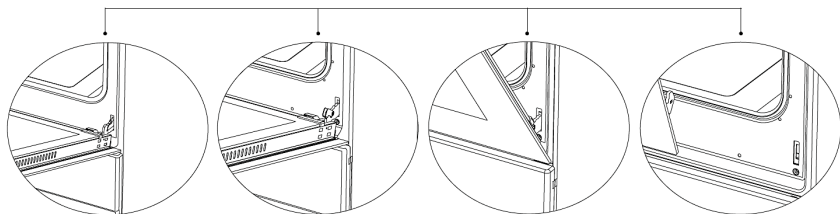
## ЧИСТЕЊЕ И МОНТАЖА НА ВРАТАТА НА РЕРНАТА



Слика 8



Слика 9



Слика 8.1

Отворете ја вратата целосно со повлекување на вратата на рерната кон себе. Потоа извршете ја операцијата за отклучување со повлекување на бравата на шарката нагоре со помош на шрафцигер како што е прикажано на слика 8.1.

Слика 8.2

Поставете ја бравата на шарката на најширок агол како на слика 8.2. Прилагодете ги двете шарки што ја поврзуваат вратата на рерната со рерната на иста положба.

Слика 9.1

Подоцна, затворете ја отворената врата на рерната така што ќе биде во позиција да контактира со бравата на шарката како на слика 9.1.

Слика 9.2

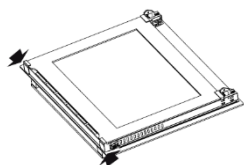
За полесно отстранување на вратата на рерната, кога ќе се приближи до затворена положба, држете го капакот со две раце како на слика 9.2 и повлечете го нагоре.

Направете обратно соодветно на она што сте го направиле додека ја отворате вратата за повторно да ја инсталирате вратата на рерната назад.

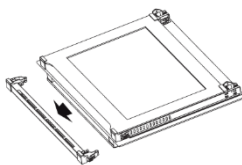
## ЧИСТЕЊЕ НА СТАКЛОТО ОД РЕРНА

Вашиот производ може да се разликува. Следете го соодветниот чекор за вашиот производ.

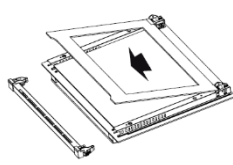
Притиснете ги пластичните брави на левата и десната страна како што е прикажано на Слика 10 и подигнете го профилот повлекувајќи го кон себе како што е прикажано на слика 11. Стаклото ќе биде слободно откако ќе се извади профилот како што е прикажано на слика 12. Внимателно повлечете го стаклото што се ослободи кон вас. Доколку е потребно, на ист начин може да се отстрани и средното стакло. Надворешното стакло е фиксирано на профилот на вратата на рерната. Можете лесно да ги исчистите стаклата откако ќе се одвојат. Откако ќе заврши чистењето и одржувањето, можете да ги поставите стаклата и профилот така што ќе ја извршите постапката за отстранување обратно. Проверете дали стаклото е вметнато во правилна насока и дали профилот е правилно поставен.



Слика 10

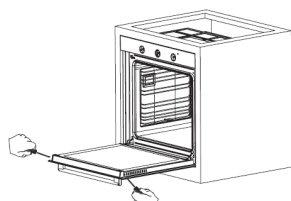


Слика 11

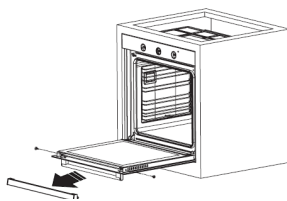


Слика 12

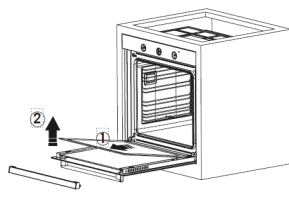
Отстранете ги завртките од левата и десната страна како што е прикажано на слика 13. Отстранете го профилот влечејќи го кон себе како што е прикажано на слика 14. Стаклото ќе биде слободно откако ќе се извади профилот како што е прикажано на слика 15. Внимателно повлечете го стаклото што се ослободило кон вас. Доколку е потребно, на ист начин може да се отстрани и средното стакло. Надворешното стакло е фиксирано на профилот на вратата на рерната. Можете лесно да го исчистите стаклото откако ќе се ослободи. Откако ќе заврши чистењето и одржувањето, можете да ги поставите стаклата и профилот така што ќе ја извршите постапката за отстранување обратно. Проверете дали стаклата се вметнати во правилна насока и дали профилот е



Слика 13



Слика 14



Слика 15

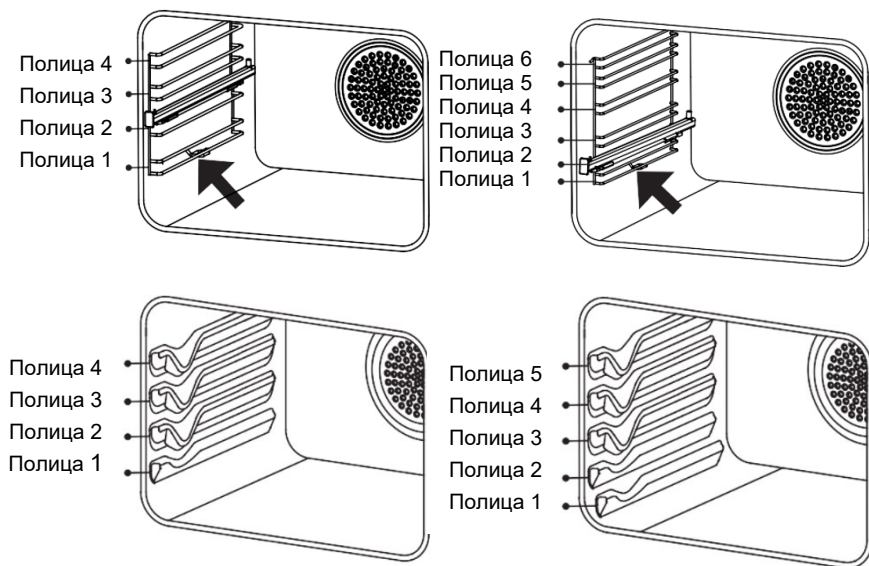
## Каталитички панел

Се наоѓа зад жичаните решетки на рерната, на десниот и левиот сид од шуплината на рерната. Каталитичкиот панел го отстранува лошиот мирис и овозможува користење на вашиот апарат со неговите најдобри перформанси. Со текот на времето, мирисите на маслото и храната продираат во емајлираните сидови на рерната и грејните елементи. Каталитичкиот панел ги апсорбира сите мириси на храна и масло и ги согорува за време на готвењето за да ја исчисти вашата рерна.

## Одвојување на каталитичкиот панел

За отстранување на каталитички панел; прво отстранете ги жичаните водилки. Откако ќе се отстранат жичаните водилки, каталитичкиот панел ќе биде слободен. Се препорачува да се замени каталитичката плоча еднаш на секои 2-3 години.

## Позиции на решетката



**Забелешка:** Во зависност од конфигурацијата на вашата рерна, може да има 4, 5 или 6 решетки. Обрнете внимание само на решетките на вашата рерна.

Важно е правилно да ја поставите решетката во рерната. Позициите на решетките се прикажани на сликите погоре. Можете да поставите длабок плех или стандарден плех на долната и горната решетка.

## Инсталирање и отстранување на полици

Притиснете ги спојките прикажани со стрелки на сликите погоре, прво отстранете ја долната, а потоа и горната страна од полиците. За да инсталирате полици; обратна постапка за отстранување на решетката.

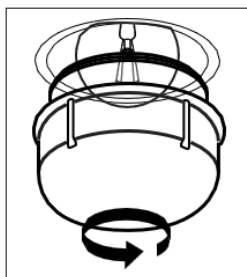
### Замена на светилка во рерната

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** За да избегнете електричен удар, проверете дали колото на апаратот е отворено пред да ја смените светилката. (Ако колото е отворено значи дека напојувањето е исклучено) Прво исклучете го апаратот од струја и проверете дали апаратот е ладен.

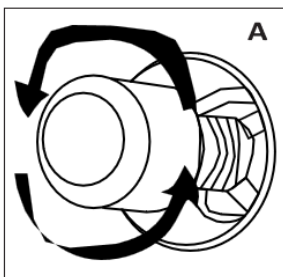
Отстранете ја заштитата од стакло со вртење како што е прикажано на сликата на левата страна. Ако имате потешкотии во вртењето, тогаш користењето на пластични ракавици ќе ви помогне во вртењето.

Потоа извадете ја светилката со вртење, инсталирајте ја новата светилка со истите спецификации.

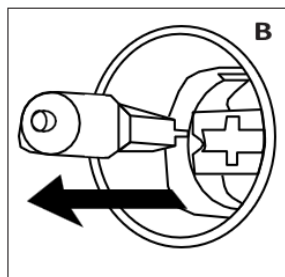
Повторно инсталирајте ја стаклената заштита, приклучете го кабелот за напојување на апаратот во електричен приклучок и со тоа замената на сијалицата е завршена. Сега можете да ја користите вашата рерна.



Слика 16



Слика 17



Слика 18

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Овој производ содржи извор на светлина со класа на енергетска ефикасност Г.

## ОТСТРАНУВАЊЕ НА ПРОБЛЕМ



Ако се уште имате проблем со уредот откако ќе ги проверите овие основни чекори за решавање на проблемот, обратете се во овластениот сервис или квалификуван техничар.

| Проблем                                                     | Можна причина                                                                                           | Решение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Релната не може да се вклучи.                               | Напојувањето е исклучено.                                                                               | Проверете дали има напојување. Исто така проверете дали работат и останатите кујнски апарати.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Релната не грее.                                            | Контролата за температура на релната не е дотерана правилно.<br>Вратата од релната е останата отворена. | Проверете дали правилно е дотерана контролата за температура на релната.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Печењето не е изедначено.                                   | Позицијата на полиците или садовите во релната не е правилна                                            | Проверете дали користете препорачана температура и позиција на полицата. Внимавајте позицијата на полицата да не е прениска или превисока.<br>Не ја отварајте вратата често ако не печете храна која треба да се сврти. Ако често ја отварате вратата, внатрешната температура ќе се намалува и тоа може да влијае врз резултатите на печење. |
| Осветлувањето на релната не работи.                         | Сијалицата не е исправна.<br>Електричното напојување е исклучено                                        | Заменете ја сијалицата.<br>Проверете дали има напојување.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Работата на вентилаторот (ако во вашиот модел има) е бучна. | Полиците во релната вибрираат.                                                                          | Проверете дали полиците во релната правилно се поставени и дали релната е израмнета.<br>Проверете да не вибрираат полиците и садовите или не допираат странично на релната.                                                                                                                                                                   |

## ПРЕПОРАКИ ЗА ЗАШТЕДА НА ЕНЕРГИЈА

- Ако е можно, печете неколку оброка заедно.
- Релната загревајте ја пократко време. Не го продолжувајте времето за печење
- Кога печењето е завршено, по можност и нешто порано, исклучете ја релната
- Не ја отварајте вратата од релната без потреба

## ТЕХНИЧКИ ИНФОРМАЦИИ

| Модел                  | BO-624MS X<br>BO-624MS G | BO-606FTM X<br>BO-606FTM G | BO-806BFM X        |
|------------------------|--------------------------|----------------------------|--------------------|
| Тип на печка           | Електричен               | Електричен                 | Електричен         |
| Напојување             | 220-240V~ 50-60Hz        | 220-240V~ 50-60Hz          | 220-240V~ 50-60Hz  |
| Големина на производот | 596 x 545 x 548 мм       | 596 x 545 x 548 мм         | 596 x 545 x 548 мм |
| Вграден во димензии    | 560 x 600 x 550 мм       | 560 x 600 x 550 мм         | 560 x 600 x 550 мм |
| Волумен на празнина    | 62 литри                 | 60 литри                   | 80 литри           |
| Моќ                    | 2,2 kW                   | 2,3 kW                     | 2,5 kW             |
| Програми за готвење    | 3 + Светло               | 5+ Светло                  | 5+ Светло          |
| Тајмер                 | -                        | Механички                  | -                  |
| Вентилатор за ладење   | Да                       | Да                         | Да                 |
| Конвекциски вентилатор | -                        | Да                         | Да                 |

| Модел                  | BO-806BFTM X<br>BO-806BFTM G | BO-808BFD X<br>BO-808BFD G |
|------------------------|------------------------------|----------------------------|
| Тип на печка           | Електричен                   | Електричен                 |
| Напојување             | 220-240V~ 50-60Hz            | 220-240V~ 50-60Hz          |
| Големина на производот | 596 x 545 x 548 мм           | 596 x 545 x 548 мм         |
| Вграден во димензии    | 560 x 600 x 550 мм           | 560 x 600 x 550 мм         |
| Волумен на празнина    | 80 литри                     | 80 литри                   |
| Моќ                    | 2,5 kW                       | 2,5 kW                     |
| Програми за готвење    | 5 + Светло                   | 7+ Светло                  |
| Тајмер                 | Механички                    | Дигитално                  |
| Вентилатор за ладење   | Да                           | Да                         |
| Конвекциски вентилатор | Да                           | Да                         |

### Еколошки и електронско отстранување на отпад



Производи означени со овој симбол означуваат дека спротивот спаѓа во група на електрична и електронска опрема (ЕЕ производи) и не смеат да се исфрлаат заедно со домаќински или гломазен отпад. Со правилно постапување, згрижување и рециклирање на производот, спречуваат од потенцијални негативни последици на човековото здравје и околината, кои можат да настанат поради неадекватна грижа и исфрлање на овој производ proizvoda.

За повеќе информации за рециклирање и грижа за овој производ, ве молиме контактирајте вашата локална канцеларија за отстранување опасен отпад или продавницата каде што сте го купиле производот

### ЕУ изјава за усогласеност

Овој уред е произведен во согласност со применливи европски стандарди и во согласност со сите применливи Директиви и Регулации.

ЕУ изјавата за усогласеност можете да ја превземете од следниот линк: [www.msan.hr/dokumentacijaartikala](http://www.msan.hr/dokumentacijaartikala)



# Deklarata e konformitetit

Prodhuesi është ekskluzivisht përgjegjës për lëshimin e deklaratës së konformitetit të BE-së

## Emri dhe adresa e prodhuesit:

M SAN Grupa d.o.o.  
Dugoselska ulica 5, 10372 Rugvica, Hrvatska (Croatia)

## Subjekti i deklaratës:

**Produkt:** FURRË ELEKTRIKE E INTEGRUAR  
**Emri i markës:** VIVAX  
**Model:** BO-624MS X, BO-624MS G, BO-606FTM X, BO-606FTM G, BO-806BFM X,  
BO-806BFTM X, BO-806BFTM G, BO-808BFD X, BO-808BFD G

**Objekti i deklaratës në fjalë është në përputhje me legjislacionin përkatës të Unionit për harmonizim:**

1. EMC Direktiva 2014/30/EU
2. LVD Direktiva 2014/35/EU
3. ErP Direktiva 2009/125/EC
4. RoHS Direktiva 2011/65/EU

**Referenca në standardet e harmonizuara të aplikuara ose referenca në specifikimin teknik në lidhje me të cilin deklarohet konformiteti:**

EN IEC 55014-1:2021  
EN IEC 55014-2:2021  
EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021  
EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021  
EN 61000-4-2:2009  
EN IEC 61000-4-3:2020  
EN 61000-4-4:2012  
EN 61000-4-5:2014+A1:2017  
EN 61000-4-6:2014  
EN IEC 61000-4-11:2020  
EN 60335-1:2012/A15:2021  
EN 60335-2-6:2015+A1:2020+A11:2020  
EN 62233:2008+AC:2008  
EN 60350-1:2016+A1:2021  
IEC 62321-4:2013+AMD1:2017  
IEC 62321-5:2013  
IEC 62321-6:2015  
IEC 62321-7-1:2015  
IEC 62321-7-2:2017  
IEC 62321-8:2017

Skopje, 30.4.2025

**Vendi dhe data e lëshimit**

**Nënshkruar**



Margareta Gnjatovic Spirov  
Manager

**Emri i funksioni / nënshkrimi**

# Изјава за усогласеност

За издавање на ЕУ изјавата за усогласеност одговорен е исклучиво производителот.

Назив и адреса на производителот:

M SAN Grupa d.o.o.

Dugoselska ulica 5, 10372 Rugvica, Hrvatska (Croatia)

Предмет на изјавата:

Производ: ВГРАДЛИВА ФУРЕДНА

Назив на бренд: VIVAX

Модел: BO-624MS X, BO-624MS G, BO-606FTM X, BO-606FTM G, BO-806BFM X,  
BO-806BFTM X, BO-806BFTM G, BO-808BFD X, BO-808BFD G

Предметот на наведената изјава е во согласност со соодветна законска регулатива на Унијата за усогласување:

1. EMC Direktiva 2014/30/EU
2. LVD Direktiva 2014/35/EU
3. ErP Direktiva 2009/125/EC
4. RoHS Direktiva 2011/65/EU

Референца на применетите ускладени норми или референци на техничката спецификација во врска со која се изјавува усогласеност:

EN IEC 55014-1:2021  
EN IEC 55014-2:2021  
EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021  
EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021  
EN 61000-4-2:2009  
EN IEC 61000-4-3:2020  
EN 61000-4-4:2012  
EN 61000-4-5:2014+A1:2017  
EN 61000-4-6:2014  
EN IEC 61000-4-11:2020  
EN 60335-1:2012/A15:2021  
EN 60335-2-6:2015+A1:2020+A11:2020  
EN 62233:2008+AC:2008  
EN 60350-1:2016+A1:2021  
IEC 62321-4:2013+AMD1:2017  
IEC 62321-5:2013  
IEC 62321-6:2015  
IEC 62321-7-1:2015  
IEC 62321-7-2:2017  
IEC 62321-8:2017

Скопје, 30.4.2025

Место и датум на издавање



Потпишано

  
  
Margareta Gjajovic Spirov  
Управител  
Име / функција / потпис

Паком Компани дооел Скопје, Македонија  
Факс 829, 1000 Скопје, Р. Северна Македонија  
ЕДБ: МК4030992148501, ЈЛБ Банка АД с-ка 210-0453086101-55  
Тел.: ++389 (0)2 3202 800 Факс: ++389 (0)2 3202 892  
<http://www.pakom.com.mk> E-mail: [finance@pakom.com.mk](mailto:finance@pakom.com.mk)





**BO-624MS X/G**  
**BO-606FTM X/G**  
**BO-806BFM X**  
**BO-806BFTM X/G**  
**BO-808BFD X/G**

**AL**

**Udhëzime për shfrytëzim**



**I, e nderuar konsumator-e,**

Pjesët e paketimit (qeset plastike, polistireni etj.) Nuk guxojnë të lihen pranë fëmijëve, pasi që ato janë potencialisht të rrezikshme. Ju lutemi asgjësojeni/ hidhni paketimin me kujdes me mjetet e duhura.

Për këtë qëllim, ju rekomandojmë që të lexoni me kujdes të gjithë udhëzuesin para se të përdorni produktin dhe ta mbani atë si referencë. Nëse e transferoni pajisjen tek një palë e tretë, ju lutemi jepjani këtë manual, pronarit të ripër t'u njohur me funksionet e pajisjes dhe paralajmërimet që lidhen me përdorimin e sigurtë të pajisjes.

**KJO PAJISJE DUHET TË INSTALOHET NË PËRPUTHSHMËRI TË PLOTË ME RREGULLORET NË FUQI SI DHE DUHET TË PËRDORET VETËM NË NJË HAPËSIRË TË VENTILUAR MIRË. LEXONI UDHËZIMET PARA SE TA INSTALONI DHE PARA SE TA FILLONI PËRDORIMIN E KËSAJ PAJISJE.**

**MIRËMBAJTJA**

Kur furra ndizet për herë të parë, mund të lirojë një erë të pakëndshme. Kjo është për shkak të lidhësit të përdorur për panelet izoluese brenda furrës.

Ju lutemi ndezeni/ ekzekutoni produktin e ri bosh me funksionin e gatimit konvencional, në temperaturë prej 250°C për 90 minuta për të pastruar papastërtitë e vajit brenda zgavrës.

Gjatë përdorimit të parë, është krejt normale që do të ketë një tym dhe erë të lehtë. Nëse kjo ndodh, ju thjesht prisni që aroma të pastrohet para se ta fusni ushqimin në furrë.

**PARALAJMËRIM:**

Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të keni kujdes që të mos prekni elementet e ngrohjes. Mbani fëmijët nën moshën 8 vjeç larg në rast se nuk mbikëqyren vazhdimisht.



## **PARALAJMËRIME TË RËNDËSISHME DHE TË SIGURISË**

- Pajisja nuk duhet të përdoret nga persona (përfshirë fëmijët) me aftësi të reduktuara fizike, shqisore ose mendore, ose me mungesë të përvojës dhe njohurive, përveç nëse u është dhënë mbikëqyrje ose udhëzime.
- Fëmijët duhet të jenë nën mbikëqyrje në mënyrë që të mos luajnë me pajisjen.
- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e më lartë dhe nga persona me aftësi të reduktuara fizike, shqisore ose mendore ose pa përvojë dhe njohuri nëse atyre u është dhënë mbikëqyrje ose udhëzim në lidhje me përdorimin e pajisjes në një mënyrë të sigurt dhe janë të aftë t'i kuptojnë rreziqet e përfshira.
- Fëmijët nuk duhet të luajnë me këtë pajisje.
- Pastrimi dhe mirëmbajtja e përdoruesit nuk duhet të bëhen nga fëmijët pa mbikëqyrje.



**PARALAJMËRIM:** Pjesa e arritshme mund të nxehet gjatë përdorimit. Fëmijët e vegjël duhet të mbahen larg. Duhet pasur kujdes që të mos prekni elementet e ngrohjes brenda furrës. Fëmijët nën moshën 8 vjeç duhet të mbahen larg nëse nuk janë të mbikëqyrrur vazhdimisht.



- Dorezat dhe paneli i kontrollit mund të nxehen pas një periudhe të shkurtër gjatë përdorimit. Gjatë përdorimit, pajisjet nxehen. Duhet të tregohet kujdes që të mos prekni elementët ngrohës brenda furrës.



**PARALAJMËRIM:** Sigurohuni që pajisja të jetë fikur para se të zëvendësoni llambën për të shmangur mundësinë e goditjes/ shokut elektrik.

- Pajisja nuk ka për qëllim të funksionojë me anë të një kohëmatësi të jashtëm ose një sistemi të veçantë të telekomandës.
- Mos përdorni pastrues të ashpër, gërryes ose kruajtës të mprehtë metali për të pastruar xhamin e derës së furrës pasi ato mund të gërvishtin sipërfaqen, gjë që mund të rezultojë në copëtim të xhamit/ qelqit.
- Për furrën me një ventilator të inkorporuar, para pastrimit furra duhet të fiket para se të hiqni mbrojtësin e furrës dhe pas pastrimit, mbrojtësi duhet të zëvendësohet në përputhje me udhëzimet.
-  **PARALAJMËRIM:** Rrezik nga zjarri: Mos vendosni artikuj mbi/ në sipërfaqet e gatimit.
-  **PARALAJMËRIM:** Në rast se sipërfaqja është plasaritur, fiken pajisjen për të shmangur mundësinë e goditjes/ shokut elektrik.
- Mos e përdorni pajisjen me një kohëmatës të jashtëm ose me një sistem të veçantë të telekomandës.
- Mos përdorni pastrues me avull për pastrimin e pajisjes.
-  **PARALAJMËRIM:** Për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të jetë fikur para se të zëvendësoni llampën.
- Pajisja juaj është prodhuar në përputhje me të gjitha standardet dhe rregulloret e zbatueshme vendore dhe ndërkombëtare.
- Puna e mirëmbajtjes dhe riparimit duhet të kryhet vetëm nga teknikë të autorizuar të shërbimit. Puna e instalimit dhe riparimit që kryhet nga teknikë të paaautorizuar mund të jetë e rrezikshme. Mos i ndryshoni ose modifikoni specifikimet e pajisjes në asnjë mënyrë. Mbrojtëset e papërshtatshme të pllakës mund të shkaktojnë aksidente.
-  **KUJDES:** Kjo pajisje është krijuar vetëm për gatimin e ushqimit dhe është menduar vetëm për përdorim shtëpiak në

shtëpi. Nuk duhet të përdoret për ndonjë qëllim tjetër ose për ndonjë aplikim tjetër, siç është për përdorim jo shtëpiak, në një mjedis komercial ose për ngrohjen e një dhome.

- Mos përdorni dorezat e dyerve të furrës për të ngritur ose lëvizur pajisjen.
- Janë marrë të gjitha masat e mundshme për të garantuar sigurinë tuaj. Meqenëse xhami/ qelqi mund të thyhet, duhet të keni kujdes gjatë pastrimit për të shmangur gërvishtjet. Shmangni goditjen ose trokitjen e xhamit me aksesorë.
- Sigurohuni që kordoni i furnizimit të mos jetë bllokuar ose dëmtuar gjatë instalimit. Mbajeni kabllon elektrike të furrës tuaj larg zonave të nxehta; mos i lini të prekin pajisjen. Mbajini ato larg anëve të mprehta dhe sipërfaqeve të nxehta Nëse kordoni i furnizimit është dëmtuar, ai duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit ose persona të kualifikuar në mënyrë të ngjashme për të parandaluar një rrezik.
- Kjo pajisje është vetëm për qëllime gatimi. Nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera, për shembull ngrohja e dhomës. Të gjitha pajisjet tona janë vetëm për përdorim shtëpiak, jo për përdorim komercial.
- Mos i lini fëmijët të ngjiten në derën e furrës ose të ulen mbi të përderisa është e hapur.

### **Paralajmërime rreth instalimit**

- **PARALAJMËRIM:** Kjo pajisje duhet të tokëzohet! Një mjet shkëputjeje me të gjitha polët duhet të përfshihet në instalimet elektrike fikse në përputhje me rregullat e instalimeve elektrike.
- Ju lutemi gjeni informacionin e kërkuar si energji dhe vlerësime për tenxhere tuaj nga etiketa e vlerësimit që është prapa pajisjes.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ajo të instalohet plotësisht dhe të fiksohet në kabinet.
- Furra mund të jetë e vendosur në një kuzhinë, dhomë e ngrënies ose në një dhomë pranë shtratit, por jo në një dhomë që përmban një banjë ose dush.

- Furra duhet të furnizohet përmes një çelësi të përshtatshëm izolues të dy shtyllave, që ka ndarjen e kontaktit të paktën 3 mm në të gjitha shtyllat e vendosura në një pozicion të arritshëm lehtësisht ngjitur me njësinë.
- Para se të lidhni pajisjen tuaj, sigurohuni që kushtet e shpërndarjes lokale (voltazhi dhe frekuenca e energjisë elektrike) dhe specifikimet e pajisjes janë të përshtatshme.
- Specifikimet për këtë pajisje janë të shënuara në etiketë.
- Pajisja duhet të instalohet nga një teknik i autorizuar. Prodhuesi nuk është përgjegjës për ndonjë dëm që mund të shkaktohet nga vendosja dhe instalimi i dëmtuar nga njerëz të paautorizuar.
- Kur pajisja është e çpaketuar, sigurohuni që ajo të mos jetë dëmtuar gjatë transportit. Në rast të ndonjë defekti mos përdorni pajisjen dhe menjëherë kontaktoni një agjent të kualifikuar të shërbimit. Materialet e përdorura për paketim (najloni, staplerët, polisteroli, etj.) mund të jenë të dëmshëm për fëmijët dhe ato duhet të mbliidhen dhe hiqen menjëherë.
- Mbroni pajisjen tuaj nga atmosfera. Mos e ekspozoni ndaj efekteve të tilla si dielli, shiu, bora, pluhuri ose lagështia e tepërt.
- Çdo material (d.m.th. dollapët) rreth pajisjes duhet të jetë në gjendje të përballojë një temperaturë minimale prej 100°C.

### **Gjatë përdorimit**

- Kur përdorni për herë të parë furrën tuaj mund të vëreni një erë të lehtë. Kjo është krejtësisht normale dhe shkaktohet nga materialet izoluese në elementët e ngrohësit. Ne sugjerojmë që, para se të përdorni furrën tuaj për herë të parë, ta lini bosh dhe ta vendosni në temperaturën maksimale për 45 minuta. Sigurohuni që mjedisi në të cilin është instaluar produkti të jetë i ajrosur mirë. Kini kujdes kur hapni derën e furrës gjatë ose pas gatimit. Avulli i nxehtë nga furra mund të shkaktojë djegie.
- Mos vendosni materiale të ndezshme ose të djegshme në ose pranë pajisjes kur ajo është duke funksionuar/ punuar.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr dhe vendosur ushqimin në furrë.
- **KUJDES:** Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret. Një proces i gatimit afatshkurtër duhet të mbikëqyret vazhdimisht.

- Mos e lini shporetin pa mbikëqyrje përderisa gatuani me vajra të ngurta ose të lëngëta. Ato mund të marrin flakë në kushte ekstreme të ngrohjes. **Asnjëherë mos derdhni ujë** në flakë që shkaktohen nga vaji, përkundrazi fiken tenxheren dhe mbulojeni enën me kapakun e saj ose një batanije zjarri.
- Nëse produkti nuk përdoret për një periudhë të gjatë kohore, fikni çelësin kryesor të kontrollit. Fikni valvulën e gazit kur pajisjet e gazit nuk përdoret.
- Sigurohuni që dorezat e kontrollit të pajisjes janë gjithmonë në pozicionin “0” (ndalesa) kur nuk është duke u përdorur.
- Sirtarët anojnë kur tërhiqen. Kini kujdes që të mos derdhni dhe mos hidhni ushqim të nxehtë përderisa e hiqni atë nga furrat.
- Mos vendosni asgjë në derën e furrës kur ajo është e hapur. Kjo mund të prish balancin e furrës ose të dëmtojë derën.
- Mos vendosni sende të rënda ose të ndezshme (p.sh. najlon, qese plastike, letër, leckë, etj.) brenda sirtarëve. Kjo përfshin enë gatimi me pajisje plastike (p.sh. doreza).
- Mos varni peshqirë, mbulesa enësh ose rroba tek pajisja ose dorezat e saj.

### **Pastrimi dhe Mirëmbajtja**

- Sigurohuni që pajisja juaj të jetë fikur në rrjetin elektrik përpara se të kryeni ndonjë operacion pastrimi ose mirëmbajtjeje.
- Mos i hiqni dorezat e kontrollit për të pastruar panelin e kontrollit.
- Për të ruajtur efikasitetin dhe sigurinë e pajisjes suaj, ju rekomandojmë që të përdorni gjithmonë pjesë këmbimi origjinale dhe të telefononi agjentët tanë të autorizuar të shërbimit në rast nevojë.
- Mos u përpiqni të riparoni pajisjen vetë, ju lutemi kontaktoni një qendër të autorizuar shërbimi. Kontaktoni një qendër të autorizuar të shërbimit dhe insistoni në përdorimin e pjesëve rezervë origjinale.

## **POZICIONI I PAJISJES**

Para se të filloni të përdorni pajisjen, ju lutemi lexoni me kujdes kapitullin **"PARALAJMRIME TË RËNDËSISHME DHE SIGURIA"**!

Para se të përdorni furrën, ju lutemi hiqni të gjitha shiritat e ndezshëm, polisterol ose çdo material tjetër ambalazhi. Merrni gjithashtu manualin e përdorimit dhe materiale të tjera të ndezshme nga pajisja.

Kjo pajisje duhet të përdoret vetëm pasi ta keni instaluar në dollapin e kuzhinës ose në bazë.

Lejoni çkyçjen e pajisjes pas instalimit, me prizë të qasshme ose kaloni në instalimet elektrike fikse.

Pajisja NUK duhet të instalohet pas një dere dekorative për të shmangur mbinxehjen.

## LIDHJA ELEKTRIKE/ ELECTRICAL CONNECTION

Kjo furrë duhet të instalohet dhe lidhet në vendin e saj në mënyrë korrekte sipas udhëzimeve të prodhuesit dhe nga një servis i autorizuar.

Pajisja duhet të instalohet në një mbyllje furre që siguron ajrosje të lartë. Lidhjet elektrike të pajisjes duhet të kryhen vetëm nëpërmjet prizave me sistem tokëzimi të pajisur në përputhje me rregullat.

Kontaktoni një elektrikist të autorizuar në rast se nuk ka prizë që përputhet me sistemin e tokëzuar ku do të vendoset pajisja. Kompania prodhuese nuk është aspak përgjegjëse për dëmet që vijnë nga lidhja e prizave pa tokëzim me pajisjen.

Spina e furrës suaj duhet të jetë e tokëzuar; sigurohuni që priza për spinën të jetë e tokëzuar. Priza duhet të jetë e vendosur në një vend që mund të arrihet pas instalimit.

Furra juaj është prodhuar si 220-240 V 50/60 Hz. Në përputhje me furnizimin me energji AC dhe kërkon një siguresë 16 Amper. Në rast se rrjeti juaj i energjisë është i ndryshëm nga këto vlera të treguara, drejtojuni një elektrikisti ose shërbimit tuaj të autorizuar.

Kur duhet të zëvendësoni siguresën elektrike, ju lutemi sigurohuni që lidhja elektrike të bëhet si më poshtë:

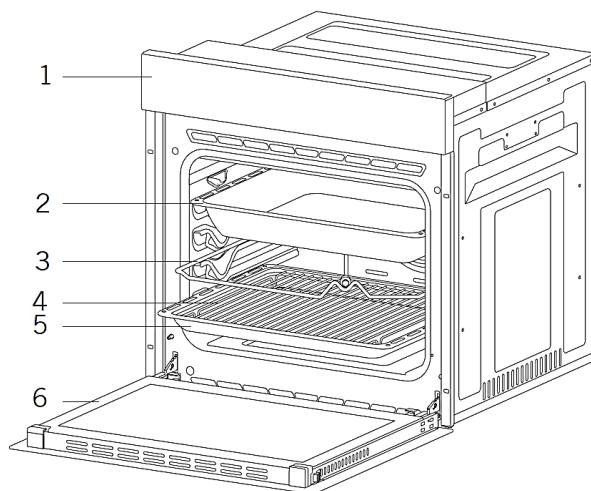
- Faza e kabllos ngjyrë kafe (në terminalin e drejtpërdrejtë)/ Phase (to live terminal) brown cable
- Kabloja e kaltërt tek terminali neutral/ Blue cable to neutral terminal
- Kabloja e verdho- gjelbërt në terminalin e tokëzimit/ Yellow-green cable to earth terminal

Çelësat e shkyçjes së furrës duhet të jenë në një vend të çasshëm për përdoruesin e fundit ndërsa furra është në vendin e saj.

Kabloja e furnizimit me energji elektrike (kablo në prizë) nuk duhet të prekë pjesët e nxehta të pajisjes.

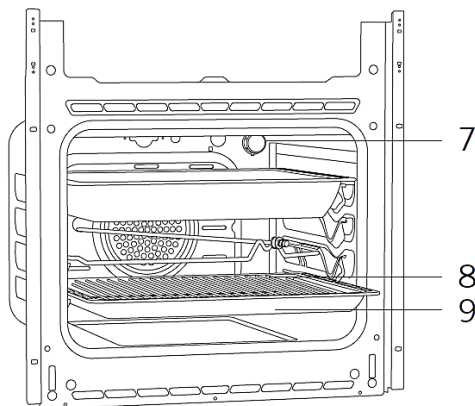
Në rast se kordoni i furnizimit (kabloja në prizë) është dëmtuar, ky kordon duhet të zëvendësohet nga importuesi ose agjenti i tij i shërbimit ose një personel po aq kompetent për të parandaluar një situatë të rrezikshme.

## PREZANTIMI I PAJISJES



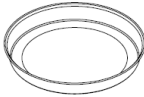
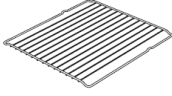
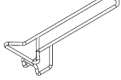
1. Paneli kontrollues/ Control panel
2. Tabaku i thellë/ Deep tray \*
3. Hell për pjekje t'pulës/ Roast chicken skewer \*

4. Tabaku në skarë me tela/ In tray wire grill
5. Tabaku Standard/ Standard tray
6. Dera e furrës/ Oven door



7. Llamba/ Lamp
8. Tabaku me tela për skarë / In tray wire grill
9. Tabaku Standard/ Standard tray

## AKSESORËT/ ACCESSORIES

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Tabaku i thellë/ Deep tray *</b><br>Përdoret për pasta, pjekje të mëdha, ushqime me ujë. Mund të përdoret gjithashtu si enë për grumbullimin e vajit në rast se e pjekni direkt në skarë me kek, ushqime të ngrira dhe pjata me mish. |
|    | <b>Tabaku/ Tray / Tabaku prej xhami/ Glass tray *</b><br>Përdoret për pasta (tortëza, biskota etj.), ushqime të ngrira.                                                                                                                  |
|    | <b>Tabaku rrethor/ Circular tray *</b><br>Përdoret për pasta të ngrira.                                                                                                                                                                  |
|    | <b>Tabaku i tharjes/ Drying tray *</b><br>Përdoret për ushqime që duan të thahen.                                                                                                                                                        |
|    | <b>Grilë me tela/ Wire grill</b><br>Përdoret për pjekjen ose vendosjen e ushqimeve për t'u pjekur, skuqur dhe ato të ngrira në raftin e dëshiruar.                                                                                       |
|    | <b>Binar teleskopik */ Telescopic rail*</b><br>Tabaku dhe raftet me tela mund të hiqen dhe instalohen lehtësisht falë shiritave teleskopik.                                                                                              |
|   | <b>Pulë e pjekur *</b><br>Përdoret për ushqime që synojnë të gatuhet duke u rrotulluar.                                                                                                                                                  |
|  | <b>Tabaka skarë teli */ In tray wire grill *</b><br>Ushqimet që ngjiten gjatë gatimit, si bifteku, vendosen në skarë në tabaka. Kështu parandalohet kontakti i ushqimit me tabaka dhe ngjitja.                                           |
|  | <b>Guri dhe lëvorja e picës */ Pizza stone and peel *</b><br>Ato përdoren për pjekjen e pastave si pica, bukë, petulla dhe për të hequr ushqimin e pjekur nga furra.                                                                     |
|  | <b>Doreza e tabakut/ Tray handle *</b><br>Kjo përdoret për të mbajtur tabakët e nxehtë.                                                                                                                                                  |

\* Opsion, nuk përfshihet në të gjitha modelet

## INSTALIMI / INSTALLATION

Sigurohuni që instalimi elektrik të jetë i përshtatshëm për vënien në punë të pajisjes. Në rast se nuk është, telefononi një elektrikist dhe hidraulik për të bërë rregullimet e nevojshme. Firma prodhuese nuk mund të mbajë përgjegjësi për dëmet që mund të lindin për shkak të operacioneve nga njerëz të paautorizuar dhe garancia e produktit bëhet e pavlefshme.

**KUJDES:** Është përgjegjësi e klientit që të përgatisë vendndodhjen ku do të vendoset produkti dhe gjithashtu të ketë përgatitur njësinë e energjisë elektrike.

**KUJDES:** Rregullat për standardet lokale elektrike duhet të respektohen gjatë instalimit të produktit.

**KUJDES:** Kontrolloni për ndonjë dëmtim të produktit përpara se ta instaloni. Mos e instaloni produktin në rast se është i dëmtuar. Produktet e dëmtuara paraqesin rrezik për sigurinë tuaj.

### Paralajmërime të rëndësishme për Instalim/ Important Warnings for Installation:

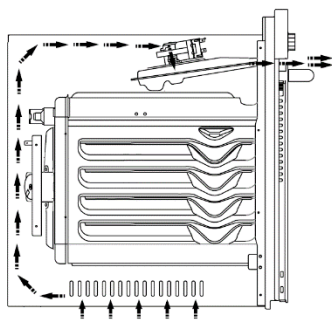


Figura 1

Cooling Ventilatori i ftohjes duhet të nxjerrë avull shtesë dhe të parandalojë mbinxehjen e sipërfaqeve të jashtme të pajisjes gjatë funksionimit të furrës. Ky është një kusht i domosdoshëm për funksionimin më të mirë të pajisjes dhe gatimin më të mirë. Ventilatori i ftohjes do të vazhdojë të funksionojë pas përfundimit të gatimit. Ventilatori do të ndalet automatikisht pas përfundimit të ftohjes.

Duhet të lihet një hapësirë pas mbylljes ku do të vendosni pajisjen për funksionim efikas dhe të mirë. Kjo hapësirë nuk duhet të injorohet pasi kërkohet që sistemi i ventilimit të pajisjes të funksionojë

### Vendi i duhur për instalim/ Right Place For Installation

Produkti është projektuar për t'u montuar në tavolinat e punës të blera nga tregu. Duhet të lihet një distancë e sigurt midis produktit dhe mureve ose mobiljeve të kuzhinës. Shihni vizatimin e dhënë në faqen tjetër për distancat e duhura. (vlerat në mm).

- Sipërfaqet e përdorura, laminat sintetike dhe ngjitesit duhet të jenë rezistente ndaj nxehtësisë. (minimumi 100 °C)
- Dollapët e kuzhinës duhet të jenë në nivel me produktin dhe të siguar.
- Në rast se ka një sirtar poshtë furrës, duhet të vendoset një raft midis furrës dhe sirtarit.

**KUJDES:** Mos e instaloni produktin pranë frigoriferëve ose ftohësve. Nxehtësia e emetuar nga produkti rrit konsumin e energjisë së pajisjeve ftohëse.

**KUJDES:** Mos përdorni derën dhe/ose dorezën për të mbajtur ose lëvizur produktin.

## **Instalimi dhe montimi i furrës së integruar montuese 60 cm/ 60 cm Built-In Oven Installation And Mounting**

Vendi i përdorimit të produktit duhet të vendoset përpara fillimit të instalimit. Produkti nuk duhet të instalohet në vende të cilat janë nën ndikimin e rrjedhës së fortë të ajrit. Mbajeni produktin me të paktën dy persona.

Mos e tërhiqni produktin në mënyrë që dysHEMEJA të mos dëmtohet. Hiqni të gjitha materialet e transportit brenda dhe jashtë produktit. Hiqni të gjitha materialet dhe dokumentet në produkt.

### **Instalimi nën banak/ Installation Under Counter**

Kabina duhet të përputhet me dimensionet e dhëna në *figurën 2*.

Duhet të sigurohet një hapësirë në pjesën e pasme të kabinës siç tregohet në figurë në mënyrë që të arrihet ajrosja e nevojshme.

Pas montimit, hapësira ndërmjet pjesës së poshtme dhe të sipërme të banakut tregohet në figurën 5 me "A". Është për ventilim dhe nuk duhet të mbulohet.

### **Instalimi në një kabinet të ngritur/ Installation In An Elevated Cabinet**

Kabina duhet të përputhet me dimensionet e dhëna në *figurën 4*.

Hapësirat me dimensionet e treguara në figurë duhet të sigurohen në pjesën e pasme të kabinës, pjesët e sipërme dhe të poshtme në mënyrë që të arrihet ajrosja e nevojshme.

### **Kërkesat e instalimit/ Installation Requirements**

Dimensionet e produktit janë dhënë në *figurën 3*.

Sipërfaqet e mobiljeve për montimin dhe montimin e materialeve që do të përdoren duhet të kenë një rezistencë minimale ndaj temperaturës 100 °C.

Kabina e montimit duhet të jetë e siguruar dhe dysHEMEJA e saj duhet të jetë e rrafshët në mënyrë që produkti të mos anohet.

DysHEMEJA e kabinës duhet të ketë një forcë minimale që mund të përballojë një ngarkesë prej 60 kg.

### **Vendosja dhe sigurimi i furrës/ Placing And Securing The Oven**

Vendoseni furrën në kabinën me dy ose më shumë persona. Sigurohuni që korniza e furrës dhe skaji i përparmë i mobiljeve të përputhen në mënyrë të njëtrajtshme. Kordoni i furnizimit nuk duhet të jetë nën furrë, vendoseni midis furrës dhe mobiljeve ose përkuleni.

Fiksojeni furrën në mobilje duke përdorur vidhat e dhëna me produktin.

Vidhat duhet të montohen siç tregohet në figurën 5 duke i kaluar nëpër plastikë të ngjitur në kornizën e produktit. Vidhat nuk duhet të shtrëngohen shumë. Përndryshe, prizat e vidhave mund të jenë të konsumuara.

Kontrolloni që furra të mos lëvizë pas montimit. Në rast se furra nuk është montuar në përputhje me udhëzimet, ekziston rreziku i animit gjatë përdorimit/ funksionimit.

### Lidhja Elektrike/ Electrical Connection

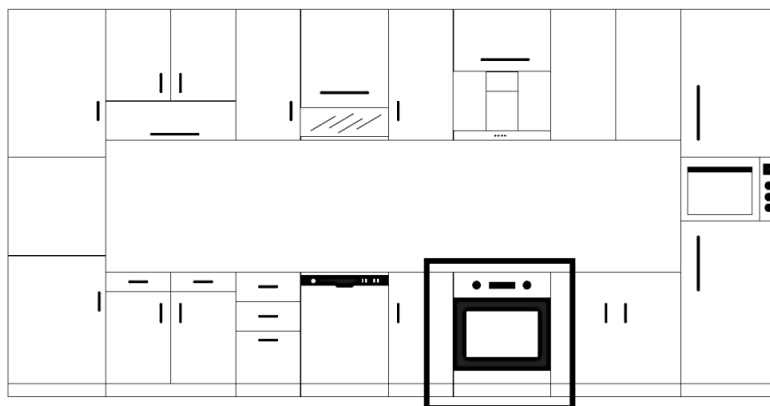
Vendi i montimit të produktit duhet të ketë instalimin e duhur elektrik.

Tensioni i rrjetit duhet të jetë i pajtueshëm me vlerat e dhëna në etiketën e llojit të produktit.

Lidhja e produktit duhet të bëhet në përputhje me kërkesat elektrike lokale dhe kombëtare.

Përpara se të filloni montimin, shkëputni rrymën nga rrjeti. Mos e lidhni produktin me rrjetin derisa të përfundojë montimi i tij.

## MONTIMI / MOUNTING



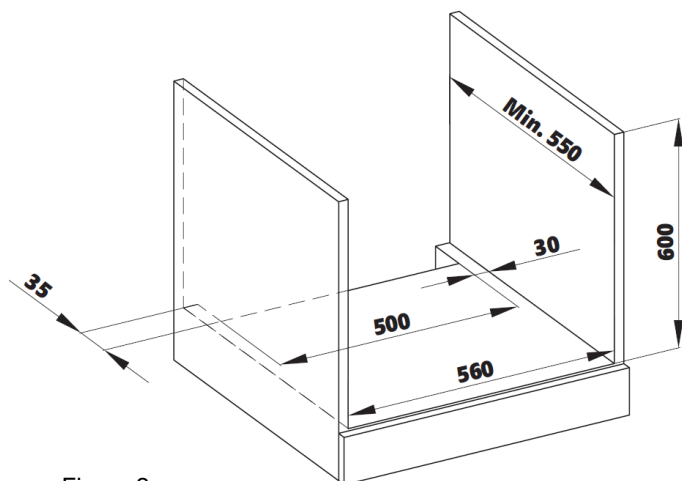


Figura 2

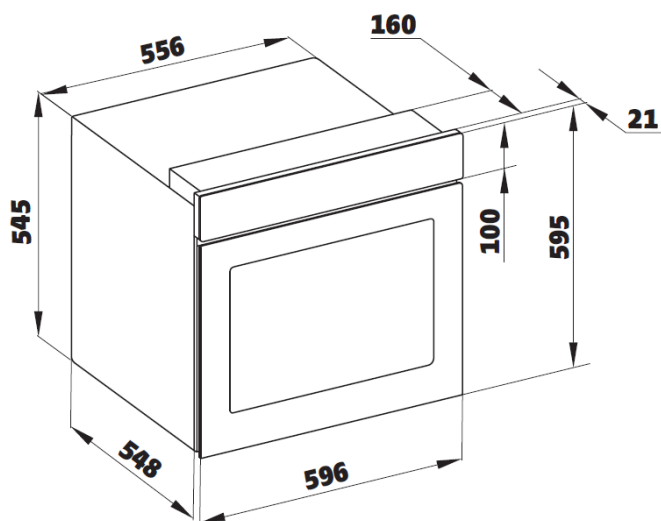


Figura 3

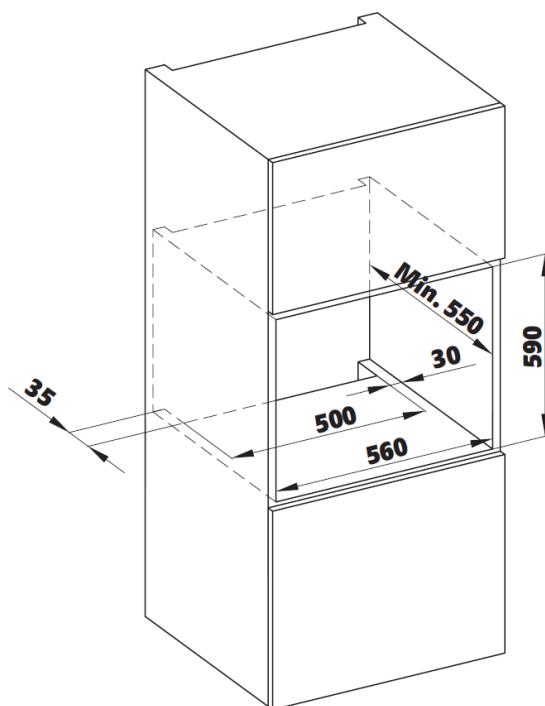
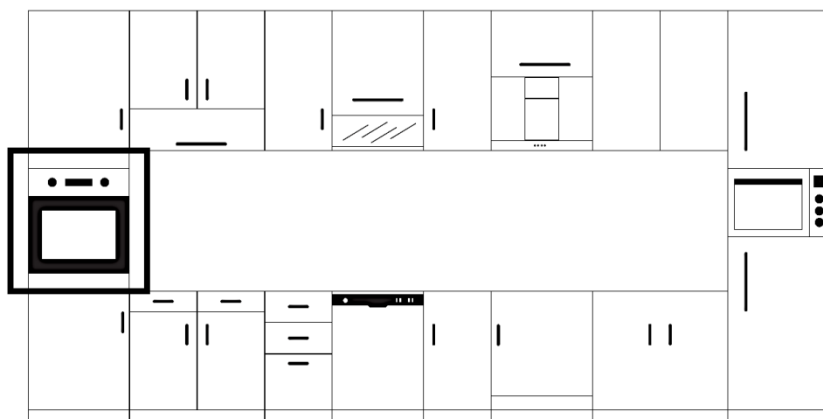


Figura 4

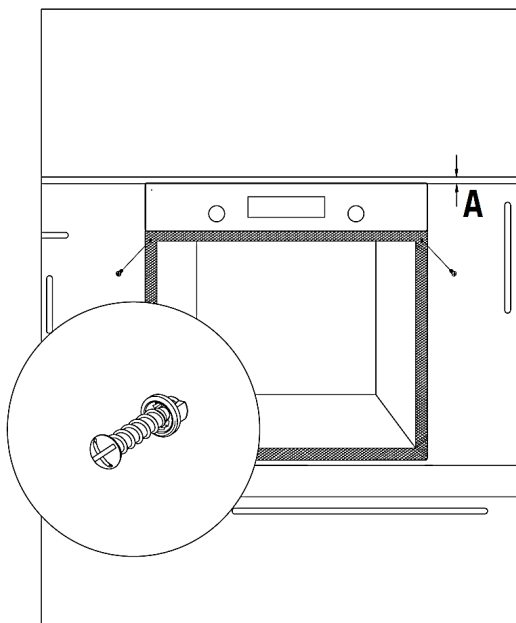
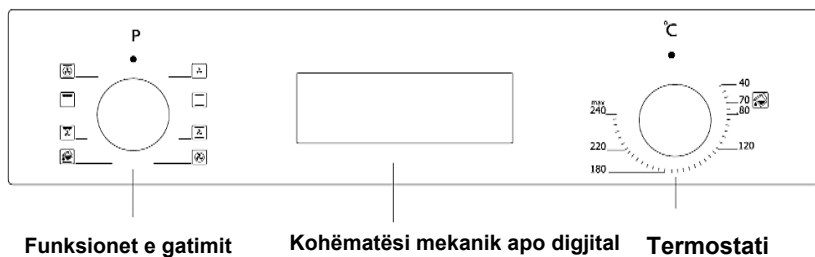
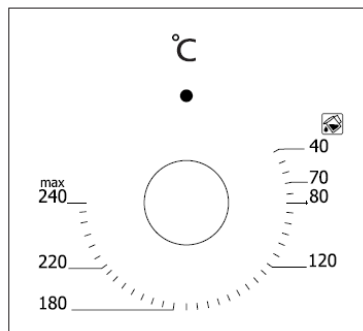


Figura 5

## PANELI KONTROLLUES/ CONTROL PANEL

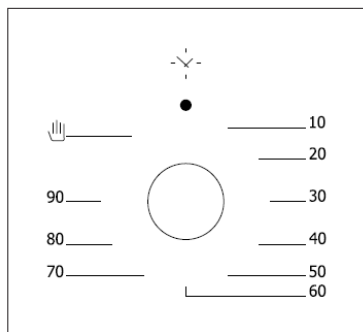


**KUJDES:** Paneli i kontrollit të mësipërm është vetëm për qëllime ilustrimi. Merrni parasysh panelin e kontrollit në pajisjen tuaj.



### Butoni i termostatit:

Ndihmon për të vendosur temperaturën e gatimit të ushqimit që do të gatuhet në furrë. Mund të vendosni temperaturën e dëshiruar duke rrotulluar butonin pasi të keni vendosur ushqimin në furrë. Kontrolloni tabelën e gatimit në lidhje me temperaturat e gatimit të ushqimeve të ndryshme.



### Butoni Mekanik i Kohës /Mechanical Timer Button \*:

Ndihmon në caktimin e kohës që ushqimi të gatuhet/ pjeket në furrë. Kohëmatësi i çaktivizon ngrohësit kur skadon koha e caktuar dhe ju paralajmëron duke rënë zile. Shihni tabelën e gatimit për kohëzgjatjen e gatimit.

## KOHËMATËSI DIGJITAL/ DIGITAL TIMER\*



Butoni i vendosjes së kohës aktuale

## SIMBOLET NË EKTRANIN DIGJITAL/ SYMBOLS ON DIGITAL SCREEN

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Treguesi i gjendjes së furrës/ Oven status indicator</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Aktivizo/ On:</b> Furra është duke pjekur apo është e gatshme për të pjekur.</li> <li>• <b>Fik/ Off:</b> Furra nuk pjekë.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | <b>Treguesi i gjendjes së alarmit në minuta/ Alarm status indicator in minutes</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>E aktivizuar/ Turned on:</b> Alarmi në minuta është aktivizuar.</li> <li>• <b>Duke shëndritur/ Blinking:</b> Modaliteti i operacioneve të alarmit në minutea, operacionet janë të mundshme me  dhe  operacionet e alarmit akutal në minuta janë kompletuar.</li> <li>• <b>E fikur/ Off:</b> Alarmi nuk është aktivizuar në minuta.</li> </ul> |
|  | <b>Treguesi i bllokimit për fëmijë/ Blockade indicator for children</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>E aktivizuar/ On:</b> Kyçësi për fëmijë është aktivizuar.</li> <li>• <b>E fikur/ Off:</b> Kyçësi i fëmijëve nuk është aktivizuar.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | <b>Treguesi i gjendjes së pjekjes automatike/ Automatic baking status indicator</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>E ndezur/ On:</b> Modaliteti i plotë ose i pjesshëm automatik është aktiv.</li> <li>• <b>Shndëritja/ Blinking:</b> Pjekja automatike është kompletuar apo duke vazhduar.</li> <li>• <b>E fikur/ Off:</b> Pjekja Automatike nuk është aktivizuar.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                    |

Moduli elektronik i kohës ju lejon të vendosni ushqimin në furrë për t'u bërë në kohën e dëshiruar. E tëra çfarë ju duhet të bëni është të programoni kohën e gatimit dhe kohën që dëshironi të gatuani ushqimin.

Përveç kësaj, ora e alarmit të furrës programohet me minuta që është e pavarur nga furra.

Në rast se ora nuk tregon kohën e duhur, nuk është një mosfunksionim. Ora e furrës mund të vendoset që të funksionojë mbrapa ose përpara në varësi të frekuencës së rrymës dhe përdor tensionin drejtpërdrejt. Ky nuk është një mosfunksionim.

## Furra është Aktivizuar/ Oven turned ON

Kur furra është e ndezur, por jo aktive, koha aktuale dhe simbolet do të pulsojnë  ë. Koha e treguar është e pasaktë dhe duhet të caktohet. Për të aktivizuar furrën, shtypni  dhe vazhdoni të rregulloni kohën aktuale siç përshkruhet më poshtë.

## NDRYSHIMI I KOHËS AKTUALE/ CURRENT TIME ADJUSTMENT

Vendosja e orës aktuale është e mundur vetëm kur asnjë program pjekjeje nuk është në zhvillim e sipër. Shtypeni dhe mbajeni të shtypur  dhe  për 3 sekonda në të njëjtën kohë për të hyrë në modalitetin e operacioneve, dhe pastaj simboli i kolonës (:) do të jetë brenda orëve dhe minutave. Përdoreni  ose  për të vendosur kohëzgjatjen e dëshiruar. Kohëzgjatja maksimale e mundshme është 23 orë e 59 minuta. Modaliteti i cilësimit do të dalë brenda 6 sekondave pasi të shtypet butoni i fundit ose mund të ndërpritet menjëherë duke e shtypur butonin .

**Vërjetje:** Cilësimi aktual i kohës aktivizohet në 7 sekondat e para pas ndezjes së furrës.

## RREGULLIMI I MINUTAVE TË ALARMIT/ MINUTES ALARM ADJUSTMENT

Në këtë funksion, mund të caktoni kohëzgjatjen në minuta. Pasi të ketë kaluar koha e caktuar, alarmi do të aktivizohet dhe do të luajë zërin. Sapo të keni shtypur butonin  për t'u qasur tek modaliteti i ndryshimit të alarmit në minuta, simboli  do të fillojë të shndërit në ekran. Përdoreni  dhe  për të vendosur kohëzgjatjen e dëshiruar. Kohëzgjatja maksimale e mundshme është 10 orë. Modaliteti i cilësimit do të dalë brenda 6 sekondave pasi të shtypet butoni i fundit ose mund të ndalet menjëherë duke shtypur butonin .

## ANULIMI I TINGULLIT TË ALARMIT/ CANCELING ALARM SOUND

Kur të ketë kaluar koha e caktuar e alarmit, alarmi do të bjerë në minuta dhe simboli  do të shëndris në ekran në të njëjtën kohë. Shtypja e ndonjërit nga butonat ndalon tingullin e alarmit dhe aplikimin e tij Pressing. Në rast se asnjë buton nuk është shtypur, alarmi do të fiket automatikisht pas 5 minutash, por shndëritja/ flashing do të vazhdojë.

## PJEKJA GJYSËM AUTOMATIKE / SEMI-AUTOMATIC BAKING

Ky program i pjekjes është menduar për fillimin aktual të pjekjes për një kohëzgjatje të caktuar. Pasi të keni vendosur funksionin dhe temperaturën e dëshiruar të furrës duke përdorur qarkun e përzgjedhjes së programit të furrës:

1. Shtypeni butonin  dy herë, simboli  do të shndërisë në ekran.  paraqitja do të shfaq, njëra pas tjetrës kohën e pjekjes/ gatimit.
2. Përdoreni butonin  dhe  për të vendosur kohen e dëshiruar të gatimit/ pjekjes.
3. Gjashtë sekonda pasi të keni shtypur butonin e fundit apo në rast se ju e shtypni dy herë  operacioni do të kompletohet.  do të shfaqet përherë në ekran, dhe koha aktuale do të shfaqet në ekran.

## PJEKJA E PLOTË AUTOMATIKE / FULLY AUTOMATIC BAKING

Ky program pjekjeje është i destinuar për pjekje me vonesë që arrihet me programimin e kohës në të cilën ushqimi duhet të jetë gati. Furra nuk do të fillojë të pëqet menjëherë, por do të llogarisë automatikisht kohën e fillimit të pjekjes.

1. Performoni hapat 1 dhe 2 të procedurës gjysëm automatike të pjekjes siç është përshkruar në pjesën e mësipërme **E<sub>n</sub>d** (vendosja e kohës së pjekjes/ setting the baking time).
2. Shtypeni butonin  përsëri, simboli **A** do të shndëris në ekran dhe koha e pjekjes/ gatimit do të shfaqet njëra pas tjetrës.
3. Përdoreni butonin  dhe  për të vendosur kohën e dëshiruar të përfundimit të gatimit/ pjekjes. Simboli **A** do të zhduket, por simboli  do të vazhdojë të shëndris në ekran. Kjo tregon se pjekja automatike është programuar, por pjekja nuk ka filluar ende.
4. Gjashtë sekonda pas shtypjes ose shtypjes së butonit të fundit, cilësimi do të përfundojë dhe ora aktuale do të shfaqet në ekran.

## PËRFUNDIMI I PJEKJES AUTOMATIKE / END OF AUTOMATIC BAKING

Sapo të jetë ndalur/ ndërprerë pjekja, ikona **A** do të fillojë të aktivizohet/ to turn on dhe të fiket/ off. Alarmi mund të ndërpritet duke shtypur cilindro buton. Për të çkyçur/ unlock butonin , mbajeni butonin  për 2 sekonda. Shtypja e butonit të furrës do të kalojë në funksionimin manual. Në rast se nuk shtypet asnjë buton, alarmi zanor do të bie për 7 minuta.

## NDËRPRERJA E ENERGJISË/ POWER OUTAGE

Produkti nuk do të reagojë ndaj një ndërprerjeje të shkurtër të energjisë (deri në rreth 50 sekonda) dhe gjatë kësaj kohe koha që ishte caktuar paraprakisht do të vazhdojë të funksionojë.

Në rast të një ndërprerjeje jo afatshkurtër të rrymës (ndërprerje e energjisë më e gjatë se 50 minuta), furra do të ndalojë së punuari për arsye sigurie.

Ky status do të shfaqet në ekran duke rrotulluar orën dhe ikonën **A** aktive/ on dhe fikje/ off. Ora në ekran do të tregojë 12:00 dhe do të jetë e nevojshme të vendosni orën. (shih rregullimin e kohës).

**Vërejtje:** Simboli shndëritës **A** tregon se furra nuk është aktivizuar dhe se ju keni nevojë t'i çaseni modalitetit manual.

## KYÇËSI PËR FËMIJË/ CHILD LOCK

Ky funksion synon të parandalojë ndryshimet e paautorizuara në cilësimet e kohëmatësit. Ky funksion do të aktivizohet brenda 30 sekondave pasi të jetë shtypur

butoni i fundit.  do të shfaqet. Për të deaktivizuar këtë funksion, shtypeni butonin  për 3 sekonda.  kjo do të zhduket.

## OPSIONET E PROGRAMUESHME / PROGRAMMABLE OPTIONS

### Tingulli i alarmit:

Shtypeni dhe mbajeni butonin  për 3 sekonda, e cila do të rezultojë në tingullin aktual të alarmit. Në rast se ju shtypni butonat e alarmit  dhe  ju mund të lëvizni përgjatë 3 tingujve të disponueshme të alrameve. Tingulli i alarmit të transmetimit të fundit do të regjistrohet automatikisht si tingulli i zgjedhur. 6 sekonda pasi të keni shtypur butonin e fundit ose pasi të keni shtypur , operacioni do të jetë i kompletuar.

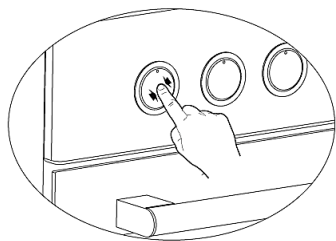
### Rregullimi i ndriçimit / Brightness adjustment:

Në rast se e shtypni dhe e mbani të shtypur butonin  për 3 sekonda, operacioni i ndriçimit aktual do të shfaqet. Në rast se ju e shtypni butonin  dhe , atëherë ju mund të lëvizni përgjatë 8 operacioneve të disponueshme të ndriçimit. Operacioni i fundit i ndriçimit do të regjistrohet automatikisht si operacion i zgjedhur. 6 sekonda pasi të keni shtypur butonin e fundit apo pasi të keni shtypur , operacioni do të jetë i kompletuar.

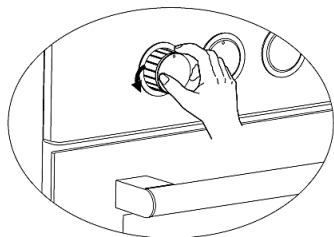
**Vërejtje:** Cilësimi i paracaktuar është cilësimi më i lartë.

**Vërejtje:** Opsionet e programueshme ruhen përgjithmonë dhe do të aktivizohen pas çdo ndërprerjeje të energjisë.

### Përdorimi i butonit pop-up\*/ Using Pop-up Button\*



Rregullimi mund të bëhet vetëm kur shfaqet butoni për modelet me butonin kërcyes.



Sigurohuni që butoni të hapet duke shtypur butonin siç tregohet në figurën në anën e majtë.

Mund të bëni rregullimet e nevojshme duke u kthyer djathtas ose majtas kur butoni hapet mjaftueshëm.

## PËRDORIMI I FURRËS / USING THE OVEN

### Përdorimi fillestar i furrës/ Initial Use Of Oven

Këtu janë gjërat që duhet të bëni në përdorimin e parë të furrës pasi të keni bërë lidhjet e nevojshme sipas udhëzimeve:

1. Hiqni etiketat ose aksesoret e ngjitur brenda furrës. Në rast se ka, hiqni fletën mbrojtëse në anën e përparme të pajisjes.
2. Hiqni pluhurin dhe mbetjet e paketimit duke fshirë brendësinë e furrës me një leckë të lagur. Brenda furrës duhet të jetë bosh. Futni kabllon e pajisjes në prizën elektrike.
3. Vendoseni butonin e termostatit në temperaturën më të lartë (Maks. 240 °C) dhe ndizni furrën për 30 minuta me derën e mbyllur. Ndërkohë mund të shfaqet një tym dhe erë e lehtë dhe kjo është një situatë normale.
4. Fshijeni brendësinë e furrës me ujë pak të ngrohtë me detergjent pasi të jetë ftohur dhe më pas thajeni me një leckë të pastër. Tani mund të përdorni furrën tuaj.

### Përdorimi Normal i Furrës/ Normal Use Of Oven

1. Rregulloni butonin e termostatit dhe temperaturën në të cilën dëshironi të gatواني ushqimin për të filluar gatimin.
2. Mund të vendosni kohën e gatimit në çdo kohë të dëshiruar duke përdorur butonin e modeleve me kohëmatës mekanik. Kohëmatësi do t'i çaktivizojë ngrohësit kur të skadojë koha dhe do të japë një bip/ tingull paralajmërues ndërsa bie.
3. Kohëmatësi i fik ngrohësit dhe jep sinjal zanor kur skadon koha e gatimit në përputhje me informacionin e futur në modelet me kohëmatës dixhital.
4. Sistemi i ftohjes së pajisjes do të vazhdojë të funksionojë pas përfundimit të gatimit. Mos e ndërpreni rrymën e pajisjes në këtë situatë që kërkohet që pajisja të ftohet. Sistemi do të fiket pas përfundimit të ftohjes.

### Përdorimi i Grillit/ Using The Grill

1. Kur vendosni skarën në raftin e sipërm, ushqimi në skarë nuk duhet të prekë skarën.
2. Mund ta ngrohni paraprakisht për 5 minuta gjatë grillit. Në rast se është e nevojshme, mund ta ktheni ushqimin me kokë poshtë.
3. Ushqimi duhet të jetë në qendër të skarës për të siguruar rrjedhjen maksimale të ajrit nëpër furrë.

### Për ta aktivizuar grillin/ To turn on the grill;

1. Vendoseni butonin e funksionit mbi simbolin e skarës.
2. Më pas, vendoseni në temperaturën e dëshiruar të skarës.

### Për ta fikur grillin/ To turn the grill off;

Vendoseni butonin e funksionit në pozicionin e fikur.

**KUJDES:** Mbajeni derën e furrës mbyllur gjatë grillit.

## Përdoreni pjekësin e pulës/ Using Chicken Roasting \*

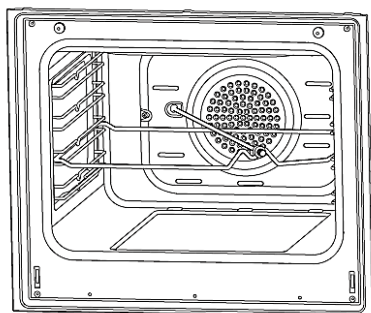
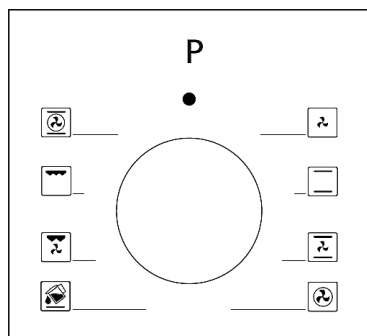


Figura 6

Vendosni spit në kornizë. Rrëshqiteni kornizën e spit në furrë në nivelin e dëshiruar. Gjeni një tigan që pikon nëpër fund në mënyrë që të mbledhni rrjedhjen. Shtoni pak ujë në një tigan pikues për pastrim të lehtë. Mos harroni të hiqni pjesën plastike nga spit. Pas pjekjes, vidhni dorezën e plastikës në hell dhe nxirreni ushqimin nga furra.

## LLOJET E PROGRAMEVE / PROGRAM TYPES



### Butoni i Programit/ Program Button:

Ndihmon për të vendosur se me cilët ngrohës do të gatuhet ushqimi i vendosur në furrë. Llojet e programeve të ngrohësit në këtë buton dhe funksionet e tyre tregohen më poshtë. Çdo model mund të mos ketë të gjitha llojet e ngrohësve dhe kështu të programojë llojet e këtyre ngrohësve.

Llojet e programeve të ngrohjes në pajisjen tuaj dhe shpjegime të rëndësishme për to janë dhënë më poshtë, në mënyrë që të mund të gatuani ushqime të ndryshme sipas shijes tuaj.

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Ngrohja e poshtme dhe e sipërme punojnë së bashku. Ushqimi ngrohet poshtë dhe lart në të njëjtën kohë. Ky program mund të përdoret për të gatuar ushqime të tilla si ëmbëlsira, pica, biskota dhe biskota.                                                                                                                                                                                                         |
|    | Ngrohja e poshtme, ngrohja e sipërme dhe ventilatori punojnë së bashku. Ajri i nxehtë shpërndahet në mënyrë të barabartë dhe të shpejtë brenda furrës falë ventilatorit. I përshtatshëm për gatimin e ushqimeve të tilla si ëmbëlsira, biskota, lazanja, mish.                                                                                                                                                     |
|    | Turbo dhe ventilatori funksionojnë së bashku. I përshtatshëm për gatim në nivele të ndryshme të raftit.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|    | Shumëfunksional (3D). Gatim Ngrohja e poshtme-e sipërme, turbo dhe ventilatori punojnë së bashku. I përshtatshëm për gatim dhe skuqje. Ajri i nxehtë shpërndahet shpejt dhe në mënyrë të barabartë në furrë nga ventilatori, ndërsa ngrohësit e sipërm dhe të poshtëm punojnë njëkohësisht. I përshtatshëm për gatim me nxehtësi të fortë. Përdorni një tepsitë të vetme për gatim.                                |
|    | Skara vihet në punë. Përdoret për të pjekur mishra të tillë si bifteke dhe peshk. Për të pjekur në skarë, vendoseni ushqimin në skarë dhe skarën në raftin e sipërm (shihni pozicionet e raftit). Vendoseni tavën në raftin e poshtëm dhe hidhni ujë brenda saj gjatë gatimit.                                                                                                                                     |
|    | Skara dhe ventilatori funksionojnë së bashku. Ajri i nxehtë shpërndahet në mënyrë të barabartë dhe të shpejtë brenda furrës falë ventilatorit. Përdoret për të pjekur mishra të tillë si bifteke dhe peshk. Për të pjekur në skarë, vendoseni ushqimin në skarë dhe skarën në raftin e sipërm (shihni pozicionet e raftit). Vendoseni tavën në raftin e poshtëm dhe hidhni ujë brenda saj gjatë gatimit.           |
|    | Skara dhe ventilatori funksionojnë së bashku. Ajri i nxehtë shpërndahet në mënyrë të barabartë dhe të shpejtë brenda furrës falë ventilatorit. Përdoret për të pjekur mish në porcione të vogla si bifteke dhe peshk. Për të pjekur në skarë, vendoseni ushqimin në skarë dhe skarën në raftin e sipërm (shihni pozicionet e raftit). Vendoseni tavën në raftin e poshtëm dhe hidhni ujë brenda saj gjatë gatimit. |
|    | Ngrohja e sipërme dhe pjekja e pulës funksionojnë së bashku. Përdoret për ushqimin që do të gatuhet duke e rrotulluar.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|    | Nxehja e sipërme është në punë. Përdoret për ngrohjen ose pjekjen e copave shumë të vogla të ushqimit.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|    | Përdoret ngrohja më e ulët. Zgjidhni këtë program drejt fundit të kohës së gatimit nëse do të piqet edhe pjesa e poshtme e ushqimit që po gatuhet.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|   | Furra nuk është e nxehtë. Vetëm ventilatori dhe llamba funksionojnë. I përshtatshëm për shkrirjen e ushqimit të akullit.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | Ngrohja më e ulët, ventilatori dhe turboja punojnë së bashku. Ajri i nxehtë shpërndahet në mënyrë të barabartë dhe të shpejtë brenda furrës falë ventilatorit. Është i përshtatshëm për gatimin e piceve.                                                                                                                                                                                                          |
|  | Ngrohja më e ulët dhe ventilatori punojnë së bashku. Ajri i nxehtë shpërndahet në mënyrë të barabartë dhe të shpejtë brenda furrës falë ventilatorit. Përdoreni atë për të gatuar ushqime si ëmbëlsira me fruta etj.                                                                                                                                                                                               |
|  | Ngrohësi i sipërm dhe ventilatori punojnë së bashku. Ajri i nxehtë shpërndahet në mënyrë të barabartë dhe të shpejtë brenda furrës falë ventilatorit. Përdoret për ngrohjen ose pjekjen e copave shumë të vogla të ushqimit.                                                                                                                                                                                       |
|  | Furra nuk është e nxehtë. Vetëm ventilatori dhe llamba funksionojnë. I përshtatshëm për shkrirjen e ushqimit të akullit.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | Nxehja më e ulët është në punë. Zgjidhni këtë program drejt fundit të kohës së gatimit nëse do të piqet edhe pjesa e poshtme e ushqimit që po gatuhet. Gjithashtu, ky funksion përdoret për pastrim me avull. (shih pastrim me avull)                                                                                                                                                                              |
|  | Përdoret për ndriçimin e furrës. Llamba funksionon automatikisht në të gjitha funksionet e gatimit.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## REKOMANDIMET E GATIMIT/ COOKING RECOMMENDATIONS

Në tabelën e mëposhtme mund të gjeni informacionin e llojeve të ushqimeve të cilat ne i testuam dhe identifikuam vlerat e tyre të gatimit në laboratorët tanë. Kohët e gatimit mund të ndryshojnë në varësi të tensionit të rrjetit, cilësisë së materialit që do të gatuhet, sasisë dhe temperaturës. Enët për të gatuar duke përdorur këto vlera mund të mos i pëlqejnë shijes tuaj. Ju mund të vendosni vlera të ndryshme për të marrë shije të ndryshme dhe rezultate tërheqëse për shijen tuaj duke bërë teste.

**KUJDES:** Furra duhet të ngrohet paraprakisht për 7-10 minutea para se ta vendosni ushqimin në të.

## Tabela e Gatimit/ Cooking Table

| Recetat                 | Funksioni Gatimit                                                                                                                                                       | Temperatura Gatimit (°C) | Rafti i Gatimit | Koha (min.) |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------|-------------|
| Tortë                   |  /    | 170-180                  | 2-3             | 30-35       |
| Tortë e vogël           |  /    | 170-180                  | 2               | 25-30       |
| Pite/ Pie               |  /    | 180-200                  | 2               | 35-45       |
| Pasta                   |                                                                                        | 180-190                  | 2               | 20-25       |
| Biskota                 |                                                                                        | 170-180                  | 2               | 20-25       |
| Pite me mollë           |  /    | 180-190                  | 1-2             | 50-70       |
| Tortë e butë/<br>Sponge |                                                                                        | 150/150*                 | 2               | 20-25       |
| Pica                    |  /  | 180-200                  | 3               | 20-30       |
| Lazanje                 |                                                                                      | 180-200                  | 2-3             | 25-40       |
| Meringue                |                                                                                      | 100                      | 2               | 50-60       |
| Pulë n' grill **        |                                                                                      | 200-220                  | 3               | 25-35       |
| Peshk n' grill **       |                                                                                      | 200-220                  | 3               | 25-35       |
| Mish viçi**             |                                                                                      | Maks.                    | 3-4             | 15-20       |
| Topa mishi n'grill **   |                                                                                      | Maks.                    | 3-4             | 20-25       |

| Recetat                 | Funksioni Gatimit                                                                 | Temperatura Gatimit (°C) | Rafti i Gatimit | Koha (min.) |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------|-------------|
| Tortë                   |  | 170-180                  | 2-3             | 30-35       |
| Tortë e vogël           |  | 170-180                  | 2-3             | 25-30       |
| Pite/ Pie               |  | 180-200                  | 2-3             | 35-45       |
| Pasta                   |  | 180-190                  | 2-3             | 20-25       |
| Biskota                 |  | 170-180                  | 2-3             | 20-25       |
| Pite me mollë           |  | 180-190                  | 2-3             | 50-70       |
| Tortë e butë/<br>Sponge |  | 200/150*                 | 2-3             | 20-25       |
| Pica                    |  | 180-200                  | 3               | 20-30       |
| Lazanje                 |  | 180-200                  | 2-3             | 25-40       |
| Meringue                |  | 100                      | 2-3             | 50-70       |
| Pulë n grill **         |  | 200-220                  | 2-3             | 25-35       |
| Peshk n' grill **       |  | 190 -200/-220            | 3-4             | 25-35       |
| Mish vçi**              |  | Maks.                    | 4-5             | 30-35       |
| Topa mishi n'grill **   |  | Maks.                    | 4-5             | 25-30       |

\* Mos e ngrohni paraprakisht. Gjysma e parë e gatimit rekomandohet të jetë në 200 °C ndërsa gjysma tjetër në 150 °C.

\*\* Ushqimi duhet të kthehet/ rrotullohet pas gjysmës së kohës së gatimit.

## MIRËMBAJTJA DHE PASTRIMI

1. Hiqeni spinën nga priza elektrike.
2. Mos i pastroni pjesët e brendshme, panelin, tabaka dhe pjesë të tjera të produktit me mjete të forta si furça me qime, lesh teli ose thikë. Mos përdorni materiale gërryese, gërvishtëse ose detergjent.
3. Shpëljajeni pasi të keni fshirë pjesët në pjesët e brendshme të produktit me sapun leckë, më pas thajeni tërësisht me një leckë të butë.
4. Pastroni sipërfaqet e xhamit me material të posaçëm për pastrimin e xhamit.
5. Mos e pastroni produktin tuaj me pastrues me avull.
6. Asnjëherë mos përdorni lëndë djegëse si acid, hollues dhe gaz gjatë pastrimit të produktit tuaj.
7. Mos lani asnjë pjesë të produktit në makinë larëse enësh.
8. Përdorni stearat kaliumi (sapun i butë) për papastërtitë dhe njollat

## PASTRIMI I BAZËS/ STEAM CLEANING\*

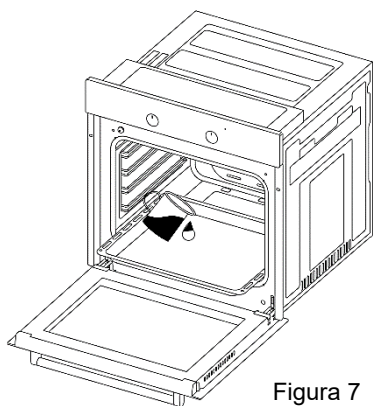


Figura 7

Mundëson pastrimin e dherave të zbutura falë avullit që krijohet në furrë.

1. Hiqni të gjithë aksesoret në furrë.
2. Hidhni gjysmë litër ujë në tepsi dhe vendoseni tabakanë në fund të zierësit/boiler.
3. Vendoseni çelësin në modalitetin e pastrimit me avull.
4. Vendosni termostatin në 70 °C gradë dhe vini në punë furrën për 30 minuta.
5. Pasi ta përdorni furrën për 30 minuta, hapni derën e furrës dhe fshijini sipërfaqet e brendshme me një leckë të lagur.
6. Përdorni lëng për larjen e enëve, ujë të ngrohtë dhe një leckë të butë për papastërtitë e forta, më pas thani zonën që sapo keni pastruar me një leckë të thatë.

\* Opcion

## PASTRIMI DHE MONTIMI I DERËS SË FURRËS

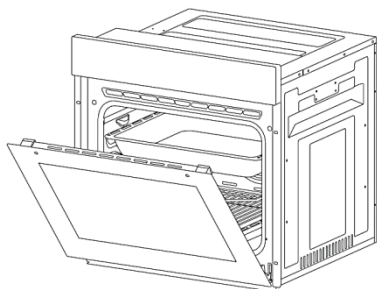


Figura 8

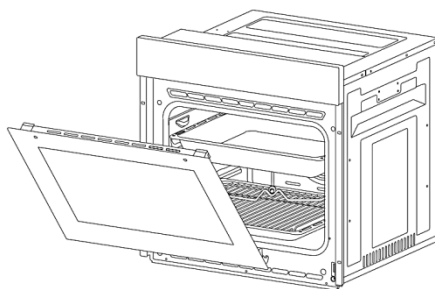
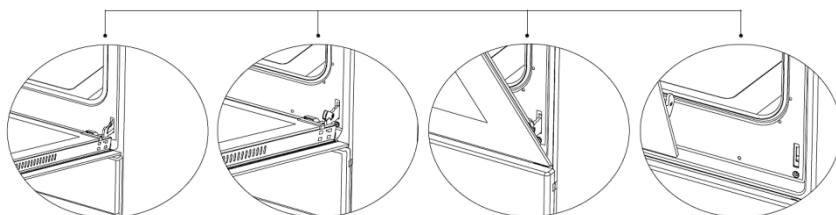


Figura 9



**Figura 8.1**

Hapeni derën plotësisht duke e tërhequr derën e furrës drejt vetes. Më pas kryeni funksionin e shkyçjes duke e tërhequr bllokimin e menteshës lart me ndihmën e kaçavidës siç tregohet në figurën 8.1.

**Figura 8.2**

Vendoseni bllokimin e menteshës në këndin më të gjerë si në figurën 8.2. Rregulloni të dy menteshat që lidhin derën e furrës me furrën në të njëjtin pozicion.

**Figura 9.1**

Më vonë, mbyllni derën e hapur të furrës në mënyrë që të jetë në gjendje të kontaktojë me bllokimin e menteshës si në figurën 9.1.

**Figura 9.2**

Për heqjen më të lehtë të derës së furrës, kur ajo i afrohet pozicionit të mbylltur, mbajeni kapakun me dy duar si në figurën 9.2 dhe tërhiqeni lart.

Përformoni anasjelltas, përkatësisht atë që keni bërë gjatë hapjes së derës për të riinstaluar derën e furrës mbrapa.

## PASTRIMI I XHAMIT TË FURRËS

Produkti i juaj mund të dallojë. Ndiqni hapin e përshtatshëm për produktin tuaj.

Shtypni shulat plastike në anën e majtë dhe të djathtë siç tregohet në figurën 10 dhe ngrini profilin duke e tërhequr drejt jush siç tregohet në figurën 11. Xhami do të jetë i lirë pasi të hiqet profili siç tregohet në figurën 12. Tërhiqeni me kujdes xhamin që është bërë i lirë ndaj jush. Nëse është e nevojshme, xhami i mesit mund të hiqet në të njëjtën mënyrë. Xhami i jashtëm është i fiksuar në profilin e derës së furrës. Ju mund t'i pastroni me lehtësi xhamat pasi ato të jenë ndarë. Pasi të ketë përfunduar pastrimi dhe mirëmbajtja, mund të zëvendësoni xhamat dhe profilin duke kryer procedurën e heqjes në të kundërt. Sigurohuni që xhami të jetë futur në drejtimin e duhur dhe që profili të jetë vendosur siç duhet.

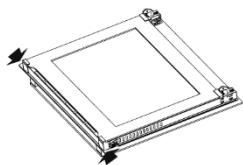


Figura 10

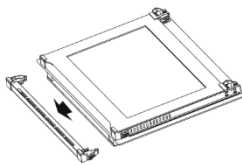


Figura 11

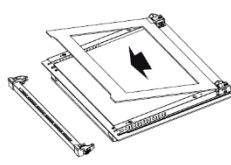


Figura 12

Hiqni vidhat në anën e majtë dhe të djathtë siç tregohet në figurën 13. Hiqni profilin duke e tërhequr drejt jush siç tregohet në figurën 14. Xhami do të jetë i lirë pasi të hiqet profili siç tregohet në figurën 15. Tërhiqeni me kujdes xhamin e lire në drejtimin tuaj. Në rast se është e nevojshme, xhami i mesit mund të hiqet në të njëjtën mënyrë. Xhami i jashtëm është i fiksuar në profilin e derës së furrës. Ju mund ta pastroni me lehtësi xhamin pasi të jetë lëshuar. Pasi të ketë përfunduar pastrimi dhe mirëmbajtja, mund të zëvendësoni syzet dhe profilin duke kryer procedurën e heqjes anasjelltas. Sigurohuni që xhami të jetë futur në drejtimin e duhur dhe që profili të jetë vendosur siç duhet.

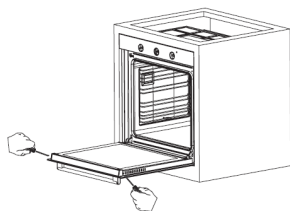


Figura 13

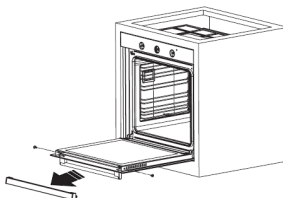


Figura 14

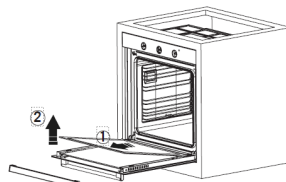


Figura 15

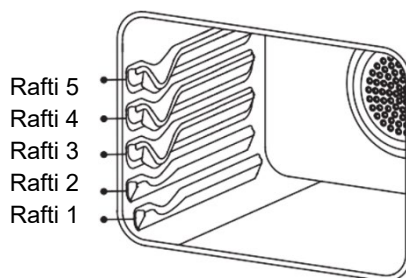
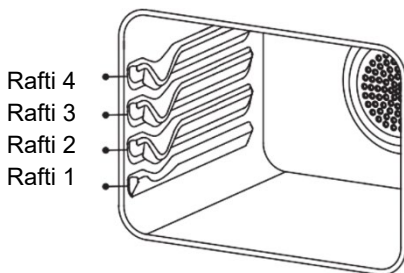
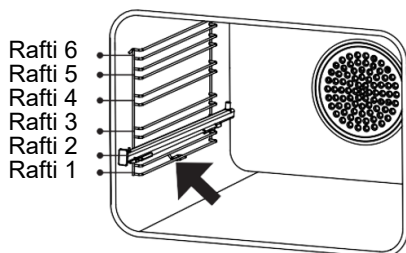
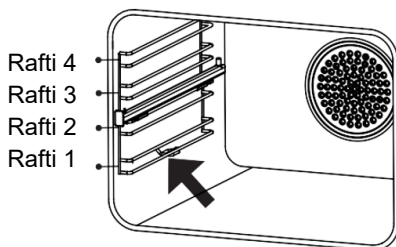
## Paneli Katalitik/ Catalytic Panel

Ndodhet pas rafteve me tela të furrës, në muret e djathta dhe të majta të zgavrës së furrës. Paneli katalitik heq aromën e padëshirueshme dhe siguron përdorimin e pajisjes suaj me performancën e saj më të mirë. Me kalimin e kohës, aroma e vajit dhe e ushqimit depërton në muret e furrës të emaluar dhe elementët e ngrohjes. Paneli katalitik thith çdo erë ushqimi dhe vaji dhe i djeg ato gjatë gatimit për të pastruar furrën tuaj.

## Shkëputja e panelit katalitik/ Detaching catalytic panel

Për të hequr panelin katalitik; së pari hiqni raftet e telit. Pasi të hiqen raftet e telit, paneli katalitik do të jetë i lirë. Këshillohet që paneli katalitik të ndërrohet një herë në 2-3 vjet.

## Pozicionet e rafteve



**Shënim:**Në varësi të konfigurimit të furrës suaj, mund të ketë 4, 5 ose 6 raftet. Kushtojini vëmendje vetëm rafteve të furrës suaj.

Është e rëndësishme ta vendosni raftin në furrë siç duhet. Pozicionet e rafteve tregohen në figurat më sipër. Mund të vendosni një tepsi të thellë ose një tepsi standarde në raftin e poshtëm dhe të sipërm.

## Instalimi dhe heqja e rafteve

Shtypni kapëset e treguara me shigjeta në figurat më sipër, së pari hiqni anën e poshtme dhe pastaj anën e sipërme të rafteve. Për të instaluar raftet; bëni procedurën

## Zëvendësimi i Llambës së Furrës/ Replacing Oven Lamp

**KUJDES:** Për të shmangur goditjen elektrike, sigurohuni që qarku i pajisjes të jetë i hapur përpara se të ndërroni llambën. (Të kesh qark të hapur do të thotë që rryma është e fikur) Fillimisht shkëputeni nga rryma e pajisjes dhe sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë.

Hiqni mbrojtjen e xhamit duke e rrotulluar siç tregohet në figurën në anën e majtë. Në rast se keni vështirësi në kthim, atëherë përdorimi i dorezave plastike do t'ju ndihmojë në kthim.

Më pas hiqni llambën duke e kthyer, instaloni llambën e re me të njëjtat specifika. Riinstaloni mbrojtjen e xhamit, futni kabllon e rrymës së pajisjes në prizën elektrike dhe zëvendësojeni plotësisht. Tani mund të përdorni furrën tuaj.

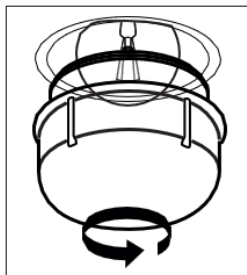


Figura 16

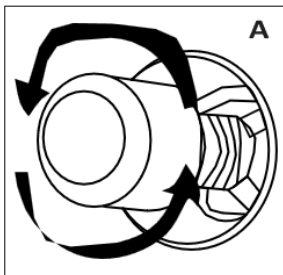


Figura 17

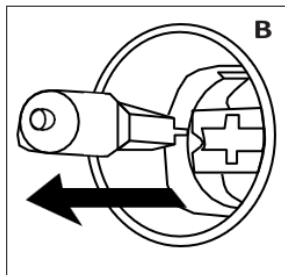


Figura 18

**KUJDES:** Ky produkt përmban një burim drite të klasës G të efikasitetit të energjisë.

## ZGJIDHJA E PROBLEMEVE



Në rast se keni ende ndonjë problem me pajisjen tuaj edhe pasi të keni kontrolluar këto hapa themelorë të zgjidhjes së problemit, ju lutemi kontaktoni një person të autorizuar të shërbimit ose një teknik të kualifikuar.

| Problemi                                                                   | Shkaktari i Mundshëm                                                                                          | Zgjidhja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Furra nuk është duke u ndezur.                                             | Fuqia/ rryma është fikur.                                                                                     | Kontrolloni në rast se ka furnizim me rrymë. Poashtu kontrolloni në rast se pajisjet e tjera të kuzhinës janë duke funksionuar.                                                                                                                                                                                                                 |
| Nuk ka nxehtësi apo furra nuk është duke u ngrohur.                        | Kontrolluesi i temperaturës së furres është vendosur në mënyrë jo të saktë.<br>Dera e furrës ka qenë e hapur. | Kontrolloni në rast se doreza e kontrolluesit të temperaturës së furrës është vendosur saktë.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Pjekja nuk është e njëjtë/ proporcionale brenda furrës.                    | Raftet e furrës janë pozicionuar në mënyrë jo të saktë.                                                       | Kontrolloni që temperaturat e rekomanduara dhe pozicionet e rafteve të jenë duke u shfrytëzuar.<br>Mos e hapni shpesh derën e furrës përveç në rast se jeni duke gatuar diçka që hapja e derës është e domosdoshme. Nëse e hapni shpesh derën, temperatura e brendshme do të jetë më e ulët dhe kjo do të ndikojë në rezultatin e gatimit tuaj. |
| Ndriçimi i furrës (në rast se është e qasshme) nuk është duke funksionuar. | Llampa/ Ndriçimi ka dështuar.<br>Furnizimi Elektrik është çkyçur ose është fikur.                             | Zëvendësoni llambën sipas udhëzimeve.<br>Sigurohuni që furnizimi elektrik të jetë i qarkullueshëm nga e gjithë priza elektrike.                                                                                                                                                                                                                 |
| Ventilatori i furrës (nëse është në dispozicion) është i zhurmshëm.        | Raftat e furres janë duke u lëkundur/ dridhur.                                                                | Kontrolloni se furra është nivelizuar.<br>Kontrolloni që raftet dhe çdo gatim të mos jenë të lëkundshme ose në kontakt me panelin e pasmë.                                                                                                                                                                                                      |

## KËSHILLA PËR KURSIMIN E ENERGJISË SË FURRËS

- Përgaditni shujtat së bashku për aq sa është e mundshme.
- Shkurtojeni Kohën e ngrohjes paraprake.
- Mos e stërzgjatni kohën e gatimit.
- Mos harroni që ta fikni furrën pasi ta keni përfunduar gatimin.
- Mos e hapni derën gjatë periudhës së gatimit.

## INFORMACIONET TEKNIKE

| Modeli                                | BO-624MS X<br>BO-624MS G | BO-606FTM X<br>BO-606FTM G | BO-806BFM X        |
|---------------------------------------|--------------------------|----------------------------|--------------------|
| Lloji I furrës                        | Elektrike                | Elektrike                  | Elektrike          |
| Fuqia e furnizimit/<br>Power Supply   | 220-240V~ 50-60Hz        | 220-240V~ 50-60Hz          | 220-240V~ 50-60Hz  |
| Madhësia e produktit                  | 596 x 545 x 548 mm       | 596 x 545 x 548 mm         | 596 x 545 x 548 mm |
| Dimensionet e montimit                | 560 x 600 x 550 mm       | 560 x 600 x 550 mm         | 560 x 600 x 550 mm |
| Volumi I thellësisë/<br>Cavity Volume | 62L                      | 60L                        | 80L                |
| Fuqia/ Power                          | 2,2 kW                   | 2,3 kW                     | 2,5 kW             |
| Programet e gatimit                   | 3 + Dritë                | 5+ Dritë                   | 5+ Dritë           |
| Kohëmatësi/ Timer                     | -                        | Mekanike                   | -                  |
| Ventilatori Ftohës/<br>Cooling Fan    | Po                       | Po                         | Po                 |
| Ventilator Konveksional               | -                        | Po                         | Po                 |

| Modeli                                | BO-806BFTM X<br>BO-806BFTM G | BO-808BFD X<br>BO-808BFD G |
|---------------------------------------|------------------------------|----------------------------|
| Lloji I furrës                        | Elektrike                    | Elektrike                  |
| Fuqia e furnizimit/<br>Power Supply   | 220-240V~ 50-60Hz            | 220-240V~ 50-60Hz          |
| Madhësia e produktit                  | 596 x 545 x 548 mm           | 596 x 545 x 548 mm         |
| Dimensionet e montimit                | 560 x 600 x 550 mm           | 560 x 600 x 550 mm         |
| Volumi I thellësisë/<br>Cavity Volume | 80L                          | 80L                        |
| Fuqia/ Power                          | 2,5 kW                       | 2,5 kW                     |
| Programet e gatimit                   | 5 + Dritë                    | 7+ Dritë                   |
| Kohëmatësi/ Timer                     | Mekanike                     | Dixhitale                  |
| Ventilatori Ftohës/<br>Cooling Fan    | Po                           | Po                         |
| Ventilator Konveksional               | Po                           | Po                         |

### Asgjësimi i Pjisjeve Elektrike dhe Elektronike



Për të mbrojtur mjedisin tonë dhe për të ricikluar lëndët e para të përdorura sa më plotësisht që të jetë e mundur, konsumatorit i kërkohet të kthejë pajisjet e pa shërbyeshme në sistemin e mbledhjes publike për elektrike dhe elektronike.

Simboli i kryqëzuar tregon se ky produkt duhet të kthehet në pikën e grumbullimit të mbetjeve elektronike për ta ushqyer atë duke e bërë reciklimin më të mirë të mundshëm të lëndës së parë.

Duke siguruar këtë produkt ju do të parandaloni efektet e mundshme negative në mjedis dhe në shëndetin e njeriut, të cilat përndryshe mund të shkaktohen për shkak të hedhjes jo të duhur të këtij produkti. Me reciklimin e materialeve nga ky produkt, ju do të ndihmoni në ruajtjen e një mjedisi të shëndetshëm dhe burimeve natyrore. Për informacion të detajuar në lidhje me mbledhjen e produkteve EE kontaktoni shitësin ku e keni blerë produktin.

### Deklarata Evropiane e Përputhshmërisë (EU Declaration)

Kjo pajisje është prodhuar në përputhje me standardet e zbatueshme Evropiane dhe në përputhje me të gjitha Direktivat dhe Rregulloret në fuqi.

Deklarata e BE-së e konformitetit mund të shkarkohet nga vegëza vijuese:

[www.msan.hr/dokumentacija/artikala](http://www.msan.hr/dokumentacija/artikala)







**BO-624MS X/G**  
**BO-606FTM X/G**  
**BO-806BFM X**  
**BO-806BFTM X/G**  
**BO-808BFD X/G**

**SLO**

**Navodila za uporabo**



Dragi kupec,

Kosov embalaže (plastične vrečke, polistiren ipd.) ne hranite izven dosega otrok, saj so lahko potencialno nevarni. Pazljivo in ustrezno zavrzite embalažo.

V ta namen priporočamo, da pred uporabo izdelka natančno preberete celoten priročnik in ga shranite kot referenco za nadaljnjo uporabo. Če napravo prenesete na tretjo osebo, posredujte ta priročnik tudi novemu lastniku, da bo poznal funkcije naprave in opozorila, ki so pomembna za varno uporabo naprave.

**TA APARAT MORA BITI NAMESTITEV V SKLADU Z VELJAVNIMI PREDPISI IN SE LAHKO UPORABLJATI SAMO V DOBRO PREZRAČENIH PROSTORIH. PREBERITE NAVODILA PRED NAMESTITVO ALI UPORABO TE NAPRAVE**



### **VZDRŽEVANJE**

Ko prvič vklopite pečico, lahko oddaja neprijeten vonj. Razlog za to je vezivo, ki se uporablja za izolacijske plošče v pečici.

Zaženite nov prazen izdelek z običajno funkcijo kuhanja, 250 °C, 90 minut, da očistite nečistoče olja v pečici.

Med prvo uporabo je povsem normalno, da izstopata dim in vonjave. Če se to zgodi, počakajte, da se vonj izpusti, preden date hrano v pečico.



### **OPOZORILO:**

Naprava in njeni dostopni deli se med uporabo segrejejo. Paziti je treba, da se ne dotaknete grelnih elementov. Otroke, mlajše od 8 let, hranite stran, razen če jih nenehno spremljate.



## POMEMBNA OPOZORILA IN VARNOST..OPOZORILA

- Naprave ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi zmožnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, razen če so za to pod nadzorom ali navodili.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se zagotovi, da se z napravo ne igrajo.
- To napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe brez izkušenj ali znanja, če so ustrezno nadzorovani ali poučeni o uporabi naprave in razumejo tveganje, ki ga s tem prevzeti.
- Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- Otroci ne smejo opravljati čistilnih in vzdrževalnih del brez nadzora.



**OPOZORILO:** Dostopni del se lahko med uporabo segreje. Majhne otroke je treba držati stran od naprave. Paziti je treba, da se ne dotaknete grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, morajo biti pod stalnim nadzorom.



- Ročaji in nadzorna plošča se lahko med uporabo segrejejo. Med uporabo se aparat segreje. Pazite, da se ne dotikate grelnih elementov v notranjosti pečice.



**OPOZORILO:** Pred zamenjavo žarnice se prepričajte, da je aparat izklopljen, da preprečite električni udar.

- Ta naprava ni namenjena za upravljanje z zunanjim daljinskim upravljalnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- Za čiščenje stekla vrat pečice ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino stekla, kar lahko razbije steklo.
- Pri pečici z vgrajenim ventilatorjem je treba pečico pred

čiščenjem pred odstranitvijo pokrova pečice izklopiti, po čiščenju pa pokrov zamenjati v skladu z navodila.

-  **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Ne shranjujte predmetov na kuhalne površine.
-  **OPOZORILO:** Če je površina razpokana, izklopite aparat, da preprečite možnost električnega udara.
- Naprave ne uporabljajte z zunanjim časovnikom ali ločenim daljinskim upravljalnikom.
- Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnih čistilnikov.
-  **OPOZORILO:** Da se izognete možnosti električnega udara, se pred zamenjavo žarnice prepričajte, da je aparat izklopljen.
- Vaša naprava je izdelana v skladu z vsemi veljavnimi lokalnimi in mednarodnimi standardi in predpisi.
- Vzdrževanje in popravila lahko izvaja samo pooblaščen servisno osebje. Namestitvev in popravila, ki jih izvajajo nepooblašчени tehniki, so lahko nevarni. Naprave ali njenih specifikacij na noben način ne spreminjajte. Neustrezna zaščita kuhalne plošče lahko povzroči nesrečo.

 **POZOR:** Ta naprava je zasnovana samo za kuhanje in je namenjena samo za domačo uporabo. Ne sme se uporabljati za noben drug namen ali kakršno koli drugo uporabo, na primer za nego gospodinjstva, v poslovnem okolju ali za ogrevanje prostorov.

- Ne uporabljajte ročajev vrat pečice za dvigovanje ali premikanje aparata.
- Za vašo varnost so bili sprejeti vsi možni ukrepi. Ker se steklo lahko zlomi, pazite, da ga med čiščenjem ne opraskate. Izogibajte se udarcem ali trkanju po steklu z dodatki.
- Prepričajte se, da napajalni kabel med namestitvijo ni upognjen ali poškodovan. Električni kabel pečice hranite stran od vročih območij; ne dovolite, da se kabel dotakne naprave. Kabel hranite stran od ostrih stranic in segretyh površin. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec,

njegov serviser ali podobno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.

- Ta naprava je samo za kuhanje. Ne sme se uporabljati za druge namene, kot je ogrevanje prostorov. Vsi naši aparati so namenjeni samo za domačo uporabo in ne za komercialno uporabo.
- Otroci ne smejo plezati ali sedeti na vratih pečice, ko so odprta.

### **Opozorila o namestitvi**

- **OPOZORILO:** Naprava mora biti ozemljena! Fiksni odklop mora biti opremljen s popolno napravo za odklop v skladu s pravili ožičenja
- Poiščite zahtevane podatke, saj so moč in nazivne vrednosti vašega štedilnika navedene na nalepki na zadnji strani aparata.
- Naprave ne uporabljajte, dokler ni v celoti nameščena in pritrjena na omaro.
- Pečico lahko namestite v kuhinjo, kuhinjo/jedilnico ali spalnico, vendar je ne smete vgraditi v prostor s kadjo ali prho.
- Pečica mora biti napajana prek ustreznega dvopolnega izolirnega stikala s kontaktno razdaljo najmanj 3 mm na vseh polih, ki se nahajajo na lahko dostopnem mestu prienoto.
- Pred priključitvijo naprave se prepričajte, da so lokalni pogoji distribucije (napetost in frekvenca) in specifikacije naprave združljivi.
- Specifikacije te naprave so navedene na nalepki.
- Napravo mora namestiti pooblaščen tehnik. Proizvajalec ne odgovarja za škodo, ki bi lahko nastala zaradi napačne namestitve in namestitve, ki jo opravijo nepooblaščen osebe.
- Ko je naprava razpakirana, se prepričajte, da ni bila poškodovana med transportom. V primeru kakršne koli okvare naprave ne uporabljajte in takoj pokličite usposobljenega serviserja. Materiali, ki se uporabljajo za embalažo (najlon, sponke, stiropor itd.), so lahko škodljivi za otroke in jih je treba takoj zbrati in odstraniti.

- Zaščitite napravo pred vremenskimi vplivi. Ne izpostavljajte ga vplivom, kot so sonce, dež, sneg, prah ali prekomerna vlaga.
- Vsi materiali (npr. omare) okoli aparata morajo vzdržati temperaturo najmanj 100°C.

## Med uporabo

- Ko pečico uporabljate prvič, lahko zavohate rahel vonj. To je povsem normalno in je posledica izolacijskih materialov na grelnih elementih. Priporočamo, da pred prvo uporabo pustite pečico prazno in jo nastavite na najvišjo temperaturo za 45 minut. Prepričajte se, da je okolje, v katerem je izdelek nameščen, dobro prezračeno. Bodite previdni pri odpiranju vrat pečice med ali po kuhanju. Vroča para iz pečice lahko povzroči opekline.
- Med napravo ali v njeno bližino ne postavljajte vnetljivih ali vnetljivih materialov.
- Vedno uporabljajte kuharske rokavice, da odstranite in zamenjate hrano v pečici.
- **POZOR:** Postopek kuhanja mora biti nadzorovan. Kratkotrajni proces kuhanja je treba nenehno spremljati.
- Med kuhanjem s trdnimi maščobami ali tekočimi olji ne puščajte štedilnika brez nadzora. Pri ekstremnih pogojih segrevanja se lahko maščobe vnamejo. Nikoli ne prilivajte vode na ogenj, ki ga povzroča olje, ugasnite štedilnik in ponev pokrijte s pokrovom ali požarno odejo.
- Če izdelka dlje časa ne boste uporabljali, izklopite glavno krmilno stikalo. Zaprite plinski ventil, ko plinske naprave ne uporabljate.
- Prepričajte se, da so gumbi za upravljanje naprave vedno v položaju "0" (stop), ko naprava ni v uporabi.
- Ko se pladnji izvlačejo, jih je mogoče nagniti. Pazite, da vroče hrane ne polijete ali pade na tla, medtem ko jo vzamete iz pečice.

- Ne postavljajte ničesar na vrata pečice, ko so odprta. To lahko povzroči neuravnoteženost pečice ali poškodbe vrat.
- V predal ne odlagajte težkih ali vnetljivih predmetov (npr. najlon, plastične vrečke, papir, krpe itd.). Sem spadajo tudi posode s plastičnimi dodatki (npr. ročaji).
- Na aparat ali ročaje ne obešajte brisač, kuhinjskih brisač ali oblačil.

### **Med čiščenjem in vzdrževanjem**

- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem se prepričajte, da je aparat izključen iz električnega omrežja.
- Za čiščenje nadzorne plošče ne odstranjajte nadzornih gumbov.
- Za ohranjanje učinkovitosti in varnosti vaše naprave priporočamo, da vedno uporabljate originalne nadomestne dele in po potrebi pokličete pooblaščenega serviserja.
- Naprave ne poskušajte popraviti sami, ampak se obrnite na pooblaščen servisni center. Obrnite se na pooblaščen servis in vztrajajte pri uporabi originalnih rezervnih delov

## **POLOŽAJ NAPRAVE**

Pred uporabo aparata natančno preberite razdelek »POMEMBNA IN VARNOSTNA OPOZORILA«!

**Pred uporabo pečice odstranite vse vnetljive trakove, stiropor ali drugo embalažo. Iz naprave odstranite tudi navodila za uporabo in druge vnetljive materiale.**

**To napravo smete uporabljati šele po vgradnji v kuhinjsko omarico ali na podstavek.**

**Po namestitvi odklopite napravo z dostopnim vtičem ali stikalom v fiksni napeljavi.**

**Naprave NE smete namestiti za okrasnimi vrati, da preprečite pregrevanje.**

## **TOKOVNI KONEKTOR**

Pečico morate namestiti in priključiti na vir napajanja v skladu z navodili proizvajalca in s strani pooblaščenega serviserja.

Napravo je treba postaviti v omaro, ki zagotavlja dobro stopnjo prezračevanja.

Električni priklop naprave je dovoljen samo preko vtičnic, ki so ozemljene v skladu s pravili. Če na mestu namestitve ni vtičnic z ustrezno ozemljitvijo, se obrnite na usposobljenega električarja.

Proizvajalec nikakor ne odgovarja za škodo, ki bi nastala zaradi priključitve naprave na neozemljene vtičnice.

Vtič pečice mora biti ozemljen; za vtičnico morate zagotoviti ozemljeno vtičnico. Po namestitvi naprave mora biti vtič vedno lahko dostopen.

Pečica je električni aparat z naslednjimi delovnimi značilnostmi: 220-240 V 50/60 Hz. Naprava potrebuje vir izmeničnega toka in varovalko 16 A. Če se lastnosti vašega električnega omrežja razlikujejo od navedenih vrednosti, se obrnite na električarja ali pooblaščen servis.

Če je treba zamenjati električno varovalko, se prepričajte, da je napajalni priključek naslednji:

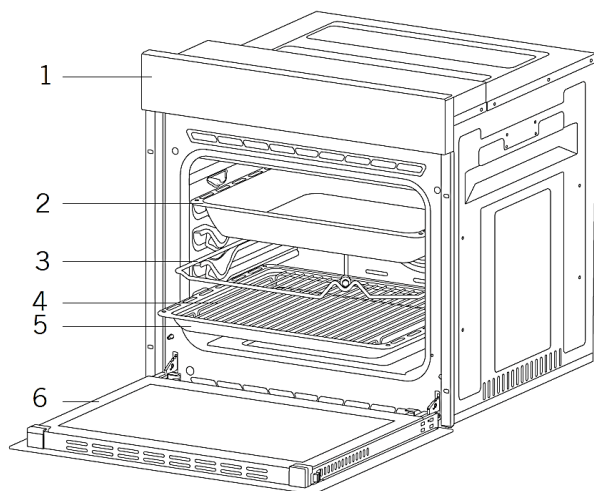
- Fazni (kontakt pod napetostjo) rjav kabel
- Modri kabel na nevtralni konektor
- Rumeno-zelen ozemljitveni kabel

Ko je pečica končno nameščena, morajo biti stikala za izklop pečice na dostopnem mestu za končnega uporabnika.

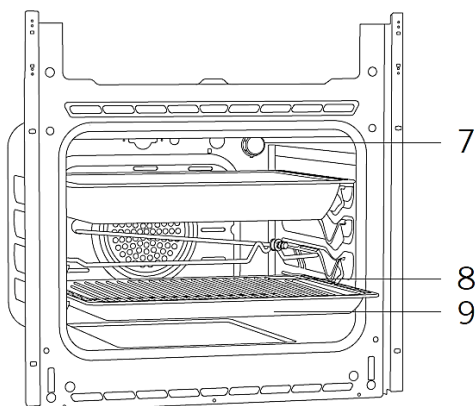
Napajalni kabel (vtič) se ne sme dotikati vročih delov aparata.

Če je napajalni kabel (vtič) poškodovan, ga mora zamenjati uvoznik, serviser ali usposobljeno osebje, da se izognete nevarnim situacijam.

## DELI NAPRAVE

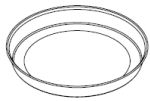
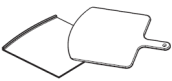
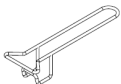


- |                              |                       |
|------------------------------|-----------------------|
| 1. Nadzorna plošča           | 4. Stojalo za pladnje |
| 2. Globok pladenj *          | 5. Navaden pladenj    |
| 3. Držalo za peko piščanca * | 6. Vrata pečice       |



- |                       |
|-----------------------|
| 7. Žarnica            |
| 8. Stojalo za pladnje |
| 9. Navaden pladenj    |

## DODATNA OPREMA

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Globok pladenj *</b><br>Uporablja se za pripravo sladici, velikih pečenk in jedi z večjim deležem vode. Uporabite ga lahko tudi kot posodo za zbiranje olja, če torte, zamrznjeno hrano in mesne jedi pripravljate neposredno na žaru. |
|    | <b>Pladenj / Stekljeni pladenj *</b><br>Uporablja se za pripravo sladici (piškoti, piškoti ipd.), zamrznjenih živil.                                                                                                                      |
|    | <b>Okrogel pladenj *</b><br>Uporablja se za pripravo sladici iz zamrznjene hrane.                                                                                                                                                         |
|    | <b>Posoda za sušenje *</b><br>Uporablja se za hrano, ki jo želite posušiti.                                                                                                                                                               |
|    | <b>Žična rešetka</b><br>Uporablja se za peko ali polaganje hrane v želeno držalo.                                                                                                                                                         |
|    | <b>Teleskopsko vodilo *</b><br>Pladnje in nosilce žice je mogoče enostavno odstraniti in vstaviti zahvaljujoč teleskopskim vodilom.                                                                                                       |
|   | <b>Piščancja pečenka *</b><br>Uporablja se za živila, ki so namenjena kuhanju z vrtenjem.                                                                                                                                                 |
|  | <b>Rešetka za žično pladnje *</b><br>Živila, ki jih med peko lahko lepite, lahko položite na to stojalo za pladenj. To bo preprečilo dotik hrane in pladnjev.                                                                             |
|  | <b>Kamen in lopata za peko pic *</b><br>Uporabljajo se za peko jedi, kot so pica, kruh, palačinke in za odstranjevanje pečene hrane iz pečice.                                                                                            |
|  | <b>Ročaj pekača *</b><br>Uporablja se za lovljenje vročih jedi za peko.                                                                                                                                                                   |

\* Dodatna oprema, ni vključena v vse modele

## NAMESTITEV NAPRAVE

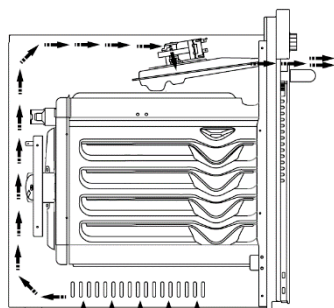
Preverite, ali domači električni priključek ustreza delovnim zahtevam naprave. Če ne, se obrnite na električarja ali vodovodarja, da prilagodi povezave. Proizvajalec ne prevzema nikakršne odgovornosti za škodo, ki bi lahko nastala zaradi nepravilnega ravnanja s strani nepooblaščenih oseb, kar povzroči tudi prenehanje garancije.

**OPOZORILO:**Kupec je odgovoren za pripravo lokacije za izdelek in ustreznega napetostnega priključka.

**OPOZORILO:**Med namestitvijo je treba upoštevati lokalne predpise in predpise za uporabo električnih izdelkov.

**OPOZORILO:**pred namestitvijo preverite, ali je izdelek poškodovan. Ne nameščajte poškodovanega izdelka. Poškodovani izdelki ogrožajo vašo varnost.

### Pomembna opozorila pred namestitvijo:



Slika 1

Hladilni ventilator odvaja odvečno paro in preprečuje pregrevanje zunanjih površin med delovanjem peči. To je nujen pogoj za boljše delovanje aparata in boljšo pripravo hrane.

Hladilni ventilator še naprej deluje po končani pripravi hrane. Samodejno se ustavi, ko je pečica dovolj ohlajena.

Okoli ohišja peči pustite dovolj prostora, da zagotovite učinkovito in pravilno delovanje. Ne zanemarite določene razdalje, saj je potrebna za pravilno prezračevanje in delovanje naprave.

### Pravilen položaj za nastavitev naprave

Izdelek je namenjen montaži na komercialno dostopne delovne plošče. Pustite dovolj prostora med izdelkom in kuhinjskimi stenami ali pohištvo. Risba na naslednji strani prikazuje natančne razdalje med pečico in okoliškimi stenami (vrednosti so izražene v mm).

- Površine, sintetični laminati in lepila morajo biti toplotno odporni. (od najmanj 100 °C)
- Kuhinjske omare morajo biti poravnane z izdelkom in varno pritrjene.
- Če je pod pečico predal, je treba med predal in pečico namestiti ustrezno stojalo.

**OPOZORILO:**izdelka ne postavljajte poleg hladilnika ali komode. Toplota, ki jo proizvaja pečica, poveča porabo energije hladilnih naprav.

**OPOZORILO:**ne uporabljajte vrat in/ali ustreznega ročaja za prenašanje ali premikanje naprave.

**Montaža in montaža vgradne pečice 60 cm**

Pred namestitvijo izdelka določite lokacijo, kjer ga boste uporabljali. Izdelka ne smete namestiti na mestih, ki jih prizadenejo močni zračni tokovi.

Izdelek morajo nositi najmanj tri osebe. Ne vlecite izdelka, da ne poškodujete talnih površin. Odstranite ves notranji in zunanji embalažni material. Odstranite vse predmete in dokumente v napravi.

**Postavitev pod delovno površino**

Omara mora ustrezati dimenzijam, prikazanim na sliki 2.

Na zadnji strani omare pustite dovolj prostora, kot je prikazano na sliki, za potrebno prezračevanje naprave.

Razdalja med spodnjim in zgornjim delom delovne površine je po namestitvi označena z "A" na sliki 5. Razdalja je potrebna za prezračevanje in mora ostati nepokrita.

**Postavitev v dvignjeno omaro**

Omara mora ustrezati dimenzijam, prikazanim na sliki 4.

V zgornjem in spodnjem delu notranjosti omare pustite vrzeli v skladu z navodili na sliki, da omogočite prezračevanje naprave.

**Zahteve za namestitev**

Dimenzije izdelka so prikazane na sliki 3.

Uporabiti je treba površine in montažne materiale, ki so odporni na temperature najmanj 100 °C.

Vgradna omarica mora biti varno pritrjena in popolnoma ravna, da se izdelek ne prevrne.

Spodnja površina omare mora imeti minimalno nosilnost 60 kg.

**Namestitev in pritrditev pečice**

Za postavitev pečice v omaro potrebujejo vsaj tri osebe. Prepričajte se, da je okvir pečice poravnan s sprednjim robom omare. Napajalni kabel ne sme biti pod pečico, stisnjen med pečico in pohištvom ali upognjen.

Pečico pritrdite na kuhinjsko pohištvo z vijaki, ki so priloženi izdelku. Vijaki morajo biti nameščeni, kot je prikazano na sliki 5, torej skozi plastiko, ki je pritrjena na okvir izdelka. Vijakov ne smete preveč zategniti. V nasprotnem primeru se lahko utori vijakov obrabijo.

Prepričajte se, da je pečica po namestitvi varno pritrjena. Če pečica ni nameščena v skladu z navodili, obstaja nevarnost nagibanja med delovanjem.

### Napajalni priključek

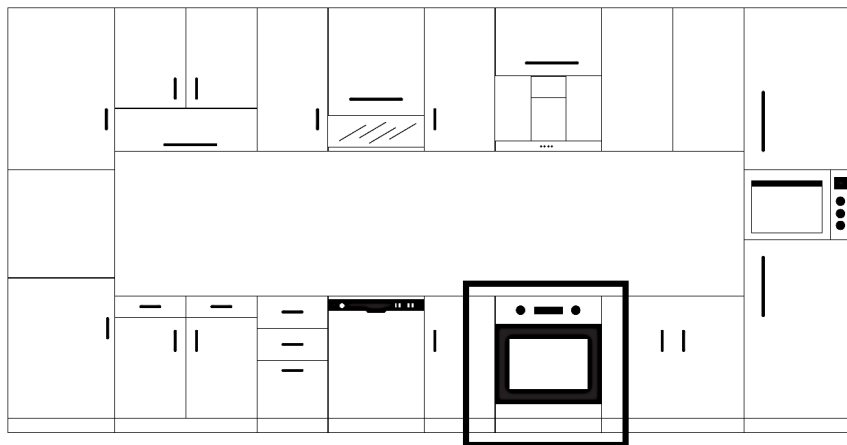
Na mestu namestitve mora biti ustrezen električni priključek.

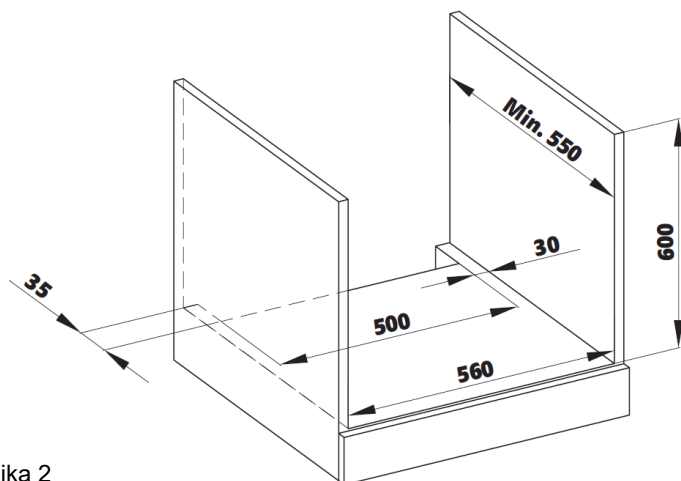
Omrežna napetost mora biti v skladu z vrednostmi, navedenimi na oznaki tipa izdelka.

Električni priključek izdelka mora biti izveden v skladu z lokalnimi pravili in predpisi za uporabo električnih izdelkov.

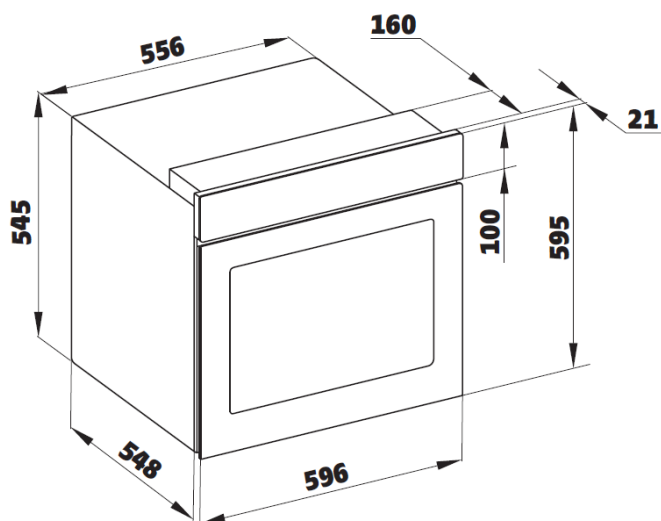
Pred začetkom namestitve izključite napajanje. Izdelka ne priključujte na vir napajanja, preden dokončate namestitev.

## MONTAŽA

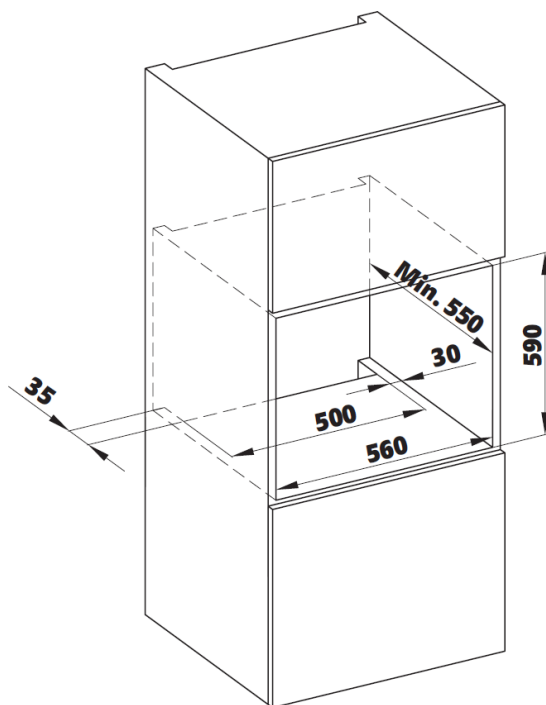
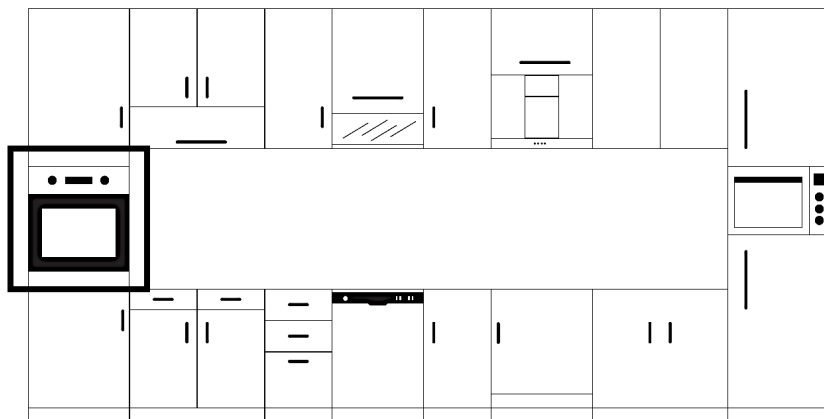




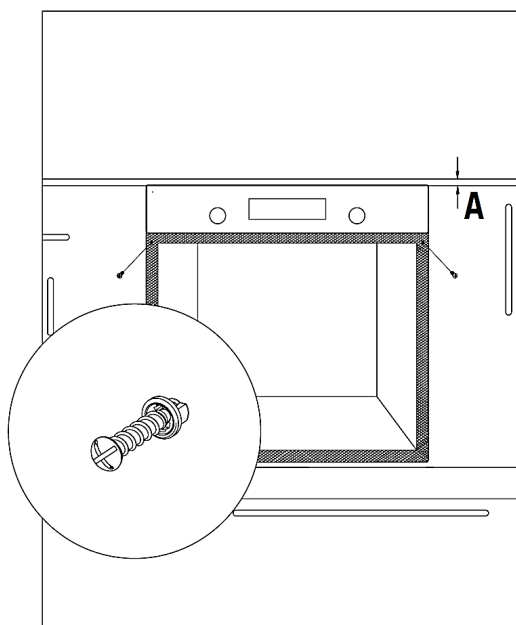
Slika 2



Slika 3



Slika 4

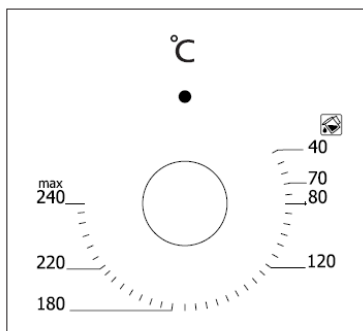


Slika 5

## NADZORNA PLOŠČA

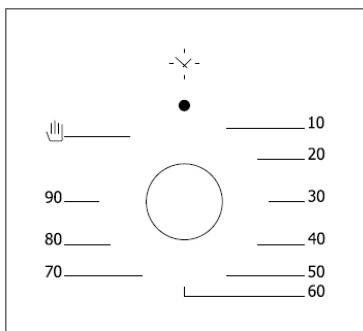


**POZOR:** Zgornja nadzorna plošča je samo za ponazoritev. Upoštevati morate nadzorno ploščo na vaši napravi.



### Gumb termostata:

Uporablja se za izbiro temperature kuhanja za pripravo hrane v pečici. Želeno temperaturo lahko nastavite tako, da zavrtite gumb, potem ko ste hrano postavili v pečico. Preverite temperaturno tabelo za pripravo različnih živil.



### Mehanski gumb časovnika \*:

Služi za nastavitve časa priprave hrane v pečici. Programator izklopi grelnike po poteku izbranega časa in s piskom opozori uporabnika. Za določene čase kuhanja glejte tabelo.

## DIGITALNI ČASOVNIK\*



## SIMBOLI NA EKRANU

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Indikator stanja pečice</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>na:</b>Pečica je pečena ali pripravljena za peko.</li> <li>• <b>Izključeno:</b>Pečica se ne peče.</li> </ul>                                                                                                                                                               |
|  | <b>Indikator stanja alarma v minutah</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>na:</b>Alarm v minutah je aktiviran.</li> <li>• <b>utripanje:</b>Način nastavitve alarma v minutah, nastavev je možna s tipko ali ali pa je trenutna nastavev alarma v minutah zaključena.</li> <li>• <b>Izključeno:</b>Alarm v minutah ni aktiviran.</li> </ul> |
|  | <b>Indikator blokade za otroke</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>na:</b>Otroška ključavnica je aktivirana.</li> <li>• <b>Izključeno:</b>Otroška ključavnica ni aktivirana.</li> </ul>                                                                                                                                                   |
|  | <b>Samodejni indikator stanja pečenja</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>na:</b>Aktiven je popoln ali delni avtomatski način peke.</li> <li>• <b>utripanje:</b>Samodejno pečenje je končano ali vklopljeno.</li> <li>• <b>Izključeno:</b>Samodejno pečenje ni aktivirano.</li> </ul>                                                     |

Elektronski časovni modul omogoča, da se hrana, ki jo daste v pečico, izgovori ob zelenem času. Vse kar morate storiti je, da programirate čas kuhanja in čas, ko želite, da je hrana pripravljena.

Uporabite lahko tudi budilko, programirano po minutah, ki je neodvisna od pečice.

Če ura zamuja ali se mudi, ne gre za okvaro. Uro pečice lahko nastavite tako, da teče nazaj ali naprej, odvisno od frekvence toka in neposredno uporablja napetost. To ni okvara.

## KO JE PEČICA VKLOPLJENA

Ko je pečica vklopljena, vendar ni aktivna, utripajo trenutni čas in simboli . Navedeni čas je napačen in ga je treba nastaviti. Za vklop pečice pritisnite  in nadaljujte s prilagajanjem trenutnega časa, kot je opisano spodaj.

## PRILAGODITEV TRENUTNEGA ČASA

Nastavitev trenutnega časa je možna le, če program peke ne poteka. Hkrati pritisnite  in  za 3 sekunde, da vstopite v nastavitveni način, nato pa bo simbol dvopičja med urami in minutami. Uporabite katero koli  oz  nastavi želeno trajanje. Največje možno trajanje je 23 ur in 59 minut.

Nastavitveni način bo izstopil v 6 sekundah po pritisku zadnjega gumba ali pa ga je mogoče takoj prekiniti s pritiskom na  gumb.

**Opomba:** Trenutna nastavitev časa se aktivira v prvih 7 sekundah po vklopu pečice.

## NASTAVITEV ALARMA V MINUTAH

V tej funkciji lahko nastavite trajanje v minutah. Po poteku nastavljenega časa se oglasi alarm. Enkrat pritisnite gumb  za dostop do načina nastavitve alarma v nekaj minutah, bo zaslon začel utripati  simbol. Uporabite za nastavitev zelenega trajanja  oz . Največje možno trajanje je 10 ur. Nastavitveni način bo izstopil v 6 sekundah po pritisku zadnjega gumba ali pa ga je mogoče takoj ustaviti s pritiskom na gumb .

## PREKLIC ZVOKA ALARMA

Ko poteče nastavljeni čas alarma, se alarm oglasi v minutah in simbol utripa na zaslonu hkrati. .

S pritiskom na kateri koli gumb ustavite zvok alarma in njegovo uporabo.

Če ne pritisnete nobenega gumba, se alarm samodejno izklopi po 5 minutah, vendar se bo utripanje nadaljevalo.

## POL-AVTOMATSKA PEKA

Ta program za peko je namenjen trenutnemu začetku peke za določen čas. Po nastavitvi zelene funkcije pečice in temperature s pomočjo kroga za izbiro programa pečice:

1. Dvakrat pritisnite gumb , na zaslonu utripa simbol .  
 se prikažejo eden za drugim, ki prikazujejo trajanje peke.
2. Z uporabo gumbov  oz  nastavite želeni čas peke.
3. 6 sekund po pritisku na zadnji gumb ali dvakrat  s pritiskom bo nastavitev dokončana . na zaslonu bo trajno prikazan, na zaslonu pa bo prikazan trenutni čas.

## POPOLNO AVTOMATSKO PEČENJE

Ta program peke je namenjen zakasnjnemu pečenju, ki se doseže s programiranjem časa, v katerem naj bo hrana pripravljena. To pomeni, da se pečica ne bo začela peči takoj, ampak bo samodejno izračunala čas začetka peke.

1. Na vrhu izvedite koraka 1 in 2 polavtomatskega postopka peke **End** opisan način (nastavitev časa peke).
2. Ponovno pritisnite gumb , na zaslonu utripa simbol **A** in čas peke se bo prikazal eden za drugim na zaslonu.
3. Z uporabo gumbov  oz  nastavite želeni končni čas peke. **A** simbol bo izginil, simbol pa bo izginil  še naprej utripa na zaslonu. To pomeni, da je bilo samodejno pečenje programirano, vendar se peka še ni začela.
4. 6 sekund po pritisku na zadnji gumb ali pritisku se nastavitev zaključi in na zaslonu se prikaže trenutni čas.

## KONEC AVTOMATSKE PEKA

Ko se pečenje samodejno ustavi, se bo ikona začela vklopiti in izklopiti **A**. Alarm lahko prekinete s pritiskom na katero koli tipko. Za odklepanje držite tipke  gumb pritisnjen 2 sekundi. S pritiskom na gumb  pečica preklopi na ročno delovanje. Če ne pritisnete nobene tipke, se bo zvočni alarm oglasil 7 minut.

## IZPAD ELEKTRIKE

Izdelek se ne bo odzval na kratkotrajno izpad električne energije (do približno 50 sekund) in v tem času bosta čas navijanja in dnevni čas še naprej delovala.

V primeru izpada električne energije, ki ni kratkotrajen (izpad električne energije daljši od 50 minut), bo pečica iz varnostnih razlogov prenehala delovati. To stanje bo prikazano na zaslonu z vklopom in izklopom ure in **A** ikone na zaslonu. Ura na zaslonu bo pokazala 12:00 in uro bo treba nastaviti. (glej vključitev)

**Opomba:** Utripajoči simbol **A** kaže, da pečica ni aktivirana in da morate dostopati do ročnega načina.

## BLOKADA ZA OTROKE

Ta funkcija je namenjena preprečevanju nepooblaščenih sprememb nastavitev časovnika. Ta funkcija se bo aktivirala v 30 sekundah po zadnjem pritisku na gumb.



se bo prikazal. Če želite izklopiti to funkcijo, pritisnite  gumb za 3 sekunde.



bo izginilo.

## MOŽNOSTI, KI JIH JE MOŽNOST

### Zvok alarma:

Pritisnite in držite tipko  za 3 sekunde, kar bo povzročilo oddajanje trenutnega zvoka alarma. Če pritisnete tipke  oz  pomikate se lahko po 3 razpoložljivih zvokih alarma. Zadnji oddani zvok alarma se samodejno posname kot izbrani zvok. 6 sekund po pritisku na zadnji gumb ali pritisk , bo nastavev končana.

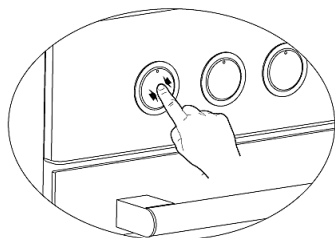
### Nastavev svetlosti:

Če pritisnete in držite tipko  trenutna nastavev svetlosti bo prikazana za 3 sekunde. Če pritisnete tipke  oz  nato se lahko pomikate po 8 razpoložljivih nastavitvah osvetlitve. Zadnja nastavev osvetlitve bo samodejno zabeležena kot izbrana nastavev. 6 sekund po pritisku na zadnji gumb ali pritisk , bo nastavev končana.

**Opomba:** privzeta nastavev je najvišja nastavev.

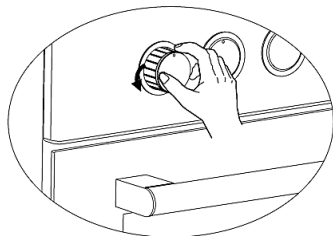
**Opomba:** Možnosti, ki jih je mogoče programirati, so trajno shranjene in se bodo aktivirale po vsakem izpadu električne energije.

### Uporaba pojavnega gumba \*



Prilagoditev je možna samo, ko je gumb na pojavnem modelu izvržen.

Pritisnite gumb, kot je prikazano na sliki na levi, da ga sprostite.



Želene nastavitve lahko izvedete tako, da obrnete ključ v levo ali desno, ko je dovolj izvržen.

## **UPORABA PEČICE**

### **Prva uporaba pečice**

Po priključitvi pečice na vir napajanja in pred prvo uporabo upoštevajte naslednja navodila:

1. Odstranite nalepke ali dodatke iz notranjosti pečice. Če obstaja, odstranite zaščitno folijo s sprednje strani naprave.
2. Notranjost pečice obrišite z vlažno krpo, da odstranite prah in ostanke embalažnega materiala. Notranjost pečice mora biti prazna. Priključite kabel naprave v električno vtičnico.
3. Gumb termostata nastavite na najvišjo temperaturo (maks. 240 °C) in pustite pečico delovati 30 minut z zaprtimi vrati. Vidite lahko nekaj dima in šibek vonj. To je običajno.
4. Ko se ohladi, notranjost pečice obrišite z malo tople vode in detergenta ter nato s suho krpo. Zdaj lahko uporabite pečico.

### **Skupna uporaba pečice**

1. Za začetek priprave hrane nastavite zeleno temperaturo s tipko termostata.
2. Želeni čas lahko nastavite z ustreznim gumbom na modelih z mehanskim programatorjem. Programator izklopi grelnike po poteku izbranega časa in s piskom opozori uporabnika.
3. Programator izklopi grelnike po poteku izbranega časa in zapiska v skladu z izbranimi nastavitvami pri modelih z digitalnim programatorjem.
4. Hladilni sistem naprave deluje tudi po koncu priprave hrane. Naprave ne izklaplajte v primerih, ko je za hlajenje pečice potrebna elektrika. Sistem se samodejno ustavi, ko se pečica dovolj ohladi.

### **Uporaba žara (Grill)**

1. Ko postavite žar na zgornjo palico, se hrana na žaru ne sme dotikati žara.
2. Pri pečenju na žaru lahko pečico segrejete 5 minut. Po potrebi lahko hrano obrnete na drugo stran.
3. Hrana mora biti na sredini žara za največji pretok zraka v pečici.

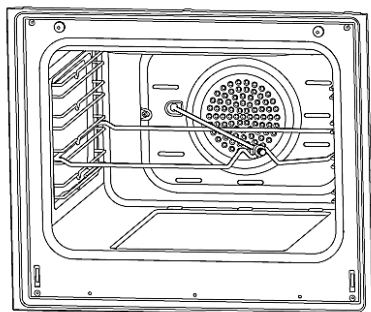
#### **Vklop žara;**

1. Postavite funkcijski gumb nad simbol žara.
2. Nato nastavite zeleno temperaturo žara.

#### **Izklop žara;**

Funkcijski gumb nastavite v položaj za izklop.

**POZOR:** Med pečenjem na žaru naj bodo vrata pečice zaprta.

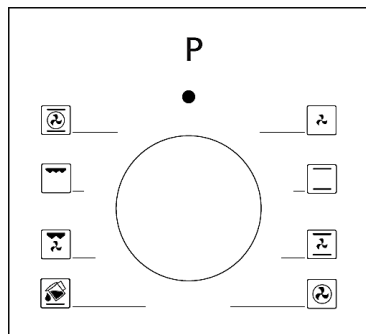


Slika 6

### Uporaba žara z žago \*

Postavite palico za nabodala na okvir. Nežno potisnite okvir palice za nabodala v pečico in na želeno raven. Posodo za zbiranje maščob postavite na dno za hitro zbiranje. V posodo za maščobo dodajte malo vode, da jo boste lažje očistili. Ne pozabite odstraniti plastičnega dela s palice za nabodala. Po peki ovijte plastični ročaj na nabodalo in hrano odstranite iz pečice.

## VRSTE PROGRAMOV



### Tipka za izbiro programa:

Služi za izbiro grelnika, ki bo uporabljen za pripravo hrane v pečici. Vrste programov in njihove funkcije so navedene spodaj. Nekateri grelniki in programi, povezani s temi grelniki, niso na voljo pri vseh modelih pečic.

Spodaj so vrste programov ogrevanja in pomembne opombe za njihovo uporabo, ki vam bodo v pomoč pri pripravi različnih jedi za vsak okus.

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Spodnje in zgornje segrevanje delujeta skupaj. Jed se hkrati segreva navzdol in navzgor. Ta program se lahko uporablja za pripravo jedi, kot so torte, pica, piškoti in keksi.                                                                                                                                                                |
|    | Spodnje gretje, zgornje gretje in ventilator delujejo skupaj. Vroč zrak se zaradi ventilatorja enakomerno in hitro porazdeli po pečici. Primerno za pripravo jedi, kot so torte, piškoti, lazanja, meso.                                                                                                                                      |
|    | Turbo in ventilator delujeta skupaj. Primerno za kuhanje na različnih nivojih rešetk.                                                                                                                                                                                                                                                         |
|    | Večfunkcijsko (3D). Kuhanje Spodnje - zgornje gretje, turbo in ventilator delujejo skupaj. Primerno za kuhanje in cvrtje. Vroč zrak se hitro in enakomerno porazdeli po pečici z ventilatorjem, medtem ko zgornji in spodnji grelec delujeta hkrati. Primerno za kuhanje z visoko temperaturo. Za kuhanje uporabite en sam pekač.             |
|    | Žar deluje. Uporablja se za peko mesa, kot so zrezki in ribe. Za peko na žaru postavite hrano na žar, žar pa na zgornjo rešetko (glejte položaje rešetk). Pladenj postavite na spodnjo rešetko in med peko na žaru vanj nalijte vodo.                                                                                                         |
|    | Žar in ventilator delujeta skupaj. Vroč zrak se zaradi ventilatorja enakomerno in hitro porazdeli po pečici. Uporablja se za peko mesa, kot so zrezki in ribe. Za peko na žaru postavite hrano na žar, žar pa na zgornjo rešetko (glejte položaje rešetk). Pekač postavite na spodnjo rešetko in med peko nalijte vodo vanj.                  |
|    | Žar in ventilator delujeta skupaj. Vroč zrak se zaradi ventilatorja enakomerno in hitro porazdeli po pečici. Uporablja se za peko majhnih porcij mesa, kot so zrezki in ribe. Za peko na žaru postavite hrano na žar, žar pa na zgornjo rešetko (glejte položaje rešetk). Pladenj postavite na spodnjo rešetko in med peko nalijte vodo vanj. |
|    | Zgornje segrevanje in pečenje piščanca delujeta skupaj. Uporablja se za hrano, ki jo je treba kuhati z vrtenjem.                                                                                                                                                                                                                              |
|    | Zgornje gretje je vklopljeno. Uporablja se za segrevanje ali pečenje zelo majhnih kosov hrane.                                                                                                                                                                                                                                                |
|    | Vklopljeno je spodnje segrevanje. Ta program izberite proti koncu časa kuhanja, če želite zapeči tudi spodnji del hrane.                                                                                                                                                                                                                      |
|   | Pečica se ne segreva. Delujeta samo ventilator in lučka. Primerno za odtajevanje ledene hrane.                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | Spodnje segrevanje, ventilator in turbo delujejo skupaj. Vroč zrak se zaradi ventilatorja enakomerno in hitro porazdeli po pečici. Primerno je za peko pice.                                                                                                                                                                                  |
|  | Spodnje gretje in ventilator delujeta skupaj. Vroč zrak se zaradi ventilatorja enakomerno in hitro porazdeli po pečici. Uporabite ga za peko hrane, kot so sadne torte itd.                                                                                                                                                                   |
|  | Zgornje gretje in ventilator delujeta skupaj. Vroč zrak se zaradi ventilatorja enakomerno in hitro porazdeli po pečici. Uporablja se za segrevanje ali pečenje zelo majhnih kosov hrane.                                                                                                                                                      |
|  | Pečica se ne segreva. Delujeta samo ventilator in lučka. Primerno za odtajevanje ledene hrane.                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | Vklopljeno je spodnje segrevanje. Ta program izberite proti koncu časa kuhanja, če želite popeči tudi spodnji del hrane. Ta funkcija se uporablja tudi za čiščenje s paro. (glejte čiščenje s paro)                                                                                                                                           |
|  | Uporablja se za osvetlitev pečice. Luč deluje samodejno pri vseh funkcijah kuhanja.                                                                                                                                                                                                                                                           |

## NASVETI ZA PRIPRAVO HRANE

Naslednja tabela vsebuje informacije o živilih, ki smo jih testirali v našem laboratoriju in uporabili za določitev ustreznih vrednosti v zvezi z njihovo pripravo. Čas priprave se lahko razlikuje glede na moč toka, kakovost in količino hrane ter temperaturo pečenja. Hrana, ki jo pripravite po teh navodilih, morda ne bo ustrezala vašemu okusu. Navedene vrednosti lahko prilagodite, da dobite različne rezultate in okus hrane.

**OPOZORILO:** pečico segrejte na želeno temperaturo 7-10 minut pred polaganjem hrane.

## PODATKOVNA TABELA ZA PRIPRAVO HRANE

60 Litrov

| Hrana             | Priprava funkcijo                                                                   | Temperatura (°C) | Položaj polico | Priprava čas (min.) |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|---------------------|
| Torta             |    | 170–180          | 2–3            | 30–35               |
| Majhna torta      |    | 170–180          | 2              | 25–30               |
| Pita              |    | 180–200          | 2              | 35–45               |
| Sladkarije        |    | 180–190          | 2              | 20–25               |
| piškotki          |    | 170–180          | 2              | 20–25               |
| jabolčna pita     |   | 180–190          | 1–2            | 50–70               |
| Biskvit           |  | 150/150*         | 2              | 20–25               |
| pica              |  | 180–200          | 3              | 20–30               |
| lazanja           |  | 180–200          | 2–3            | 25–40               |
| Meringue torta    |  | 100              | 2              | 50–60               |
| Riba na žaru **   |  | 200–220          | 3              | 25–35               |
| Riba na žaru **   |  | 200–220          | 3              | 25–35               |
| Telečji zrezek ** |  | Maks.            | 3–4            | 15–20               |
| mesne kroglice**  |  | Maks.            | 3–4            | 20–25               |

80 Litrov

| Hrana             | Priprava funkcijo                                                                 | Temperatura (°C) | Položaj polico | Priprava čas (min.) |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|---------------------|
| Torta             |  | 170–180          | 2–3            | 30–35               |
| Majhna torta      |  | 170–180          | 2–3            | 25–30               |
| Pita              |  | 180–200          | 2–3            | 35–45               |
| Sladkarije        |  | 180–190          | 2–3            | 20–25               |
| piškotki          |  | 170–180          | 2–3            | 20–25               |
| jabolčna pita     |  | 180–190          | 2–3            | 50–70               |
| Biskvit           |  | 200/150*         | 2–3            | 20–25               |
| pica              |  | 180–200          | 3              | 20–30               |
| lazanja           |  | 180–200          | 2–3            | 25–40               |
| Meringue torta    |  | 100              | 2–3            | 50–70               |
| Riba na žaru **   |  | 200–220          | 2–3            | 25–35               |
| Riba na žaru **   |  | 190 -200/-220    | 3–4            | 25–35               |
| Telečji zrezek ** |  | Maks.            | 4–5            | 30–35               |
| mesne kroglice**  |  | Maks.            | 4–5            | 25–30               |

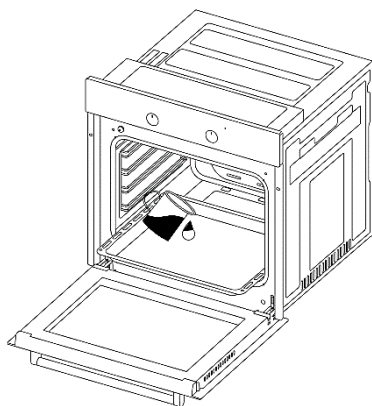
\* Ne segrevajte predhodno. Prvo polovico pečemo pri 200°C, drugo polovico pa pri 150°C.

\*\* Po preteku polovice časa peke obrnite živilo.

## VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

1. Izključite napajalni kabel iz zidne vtičnice.
2. Notranjih delov, stranskih sten, pladnjev ali drugih delov ne čistite s trdimi dodatki, kot so krtača s trdimi ščetinami, jeklena volna ali nož. Ne uporabljajte abrazivnih čistil, detergentov ali drugih materialov, ki lahko poškodujejo površino pečice.
3. Notranjost pečice obrišite z vlažno krpo, namočeno v milnico, temeljito sperite očiščene površine in jih posušite z mehko krpo.
4. Steklene površine očistite s posebnim čistilom za steklo.
5. Aparata ne čistite s parnim čistilcem.
6. Pri čiščenju aparata ne uporabljajte vnetljivih snovi, kot so kislina, razredčilo ali plin.
7. Nobenega dela izdelka ne pomivajte v pomivalnem stroju.
8. Za odstranitev umazanije in madežev uporabite kalijevo (mehko) milo.

## ČIŠČENJE S PARO\*



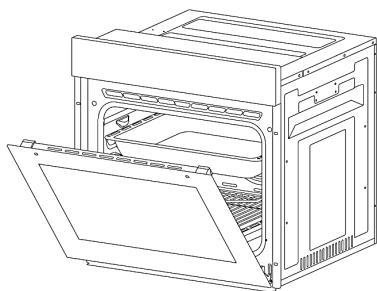
Slika 7

Omogoča vam, da odstranite usedline umazanije, ki so se zmežčale zaradi sproščanja pare v pečici.

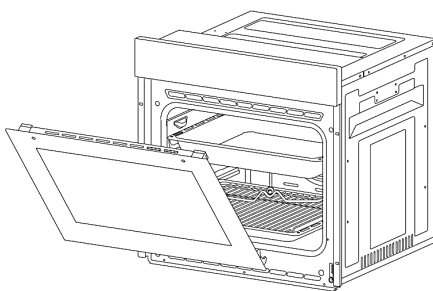
1. Odstranite vse predmete iz notranjosti pečice.
2. V pekač nalijemo pol litra vode in ga položimo na dno pečice.
3. Nastavite stikalo v položaj za čiščenje s paro.
4. Termostat nastavite na 70 °C in pečico pustite delovati 30 minut.
5. Po 30 minutah odprite vrata pečice in notranjost obrišite z vlažno krpo.
6. Za odstranitev trdovratnih usedlin umazanije uporabite detergent za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo, nato pa očiščene površine posušite s suho krpo.

\*Možnost

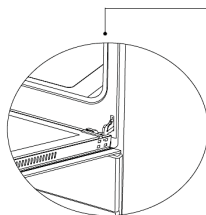
## ČIŠČENJE IN MONTAŽA VRAT PEČICE



Slika 8

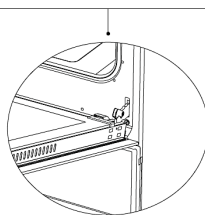


Slika 9



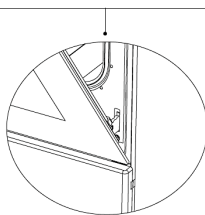
Slika 8.1

Odprite vrata tako, da povlečete proti sebi. Zdaj odklenite vrata tako, da z izvijačem povlečete tečaj navzgor, kot je prikazano na sliki 8.1.



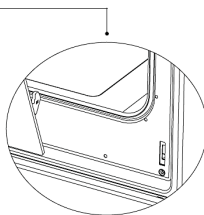
Slika 8.2

Tečaj postavite pod čim širšim kotom, kot je prikazano na sliki 8.2. Oba tečaja, ki povezujeta pečico z vrati, premaknite v enak položaj..



Slika 9.1

Zaprite vrata pečice tako, da pridejo v stik s tečaji, kot je prikazano na sliki 9.1.



Slika 9.2

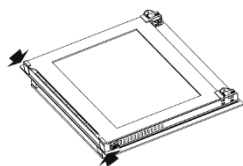
Za lažje odstranjevanje vrat pečice, ko so skoraj zaprta, jih primite z obema rokama, kot je prikazano na sliki 9.2, in povlecite navzgor.

Vrata pečice lahko znova namestite na enak način kot ste jih odstranili, vendar v obratnem vrstnem redu.

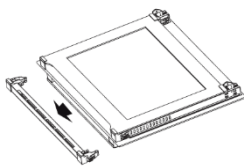
## ČISTILNO STEKLO NA PEČICI

Vaš izdelek se lahko razlikuje. Sledite ustreznemu koraku za vaš izdelek.

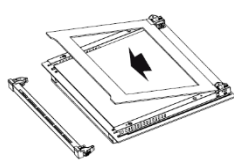
Povlecite plastična zapaha na levi in desni, kot je prikazano na sliki 10 in povlecite profil proti sebi, kot je prikazano na sliki 11. Ko odstranite profil, je steklo prosto, kot je prikazano na sliki 12. Previdno povlecite sproščeno steklo proti sebi. Po potrebi lahko na enak način odstranite srednje steklo. Zunanje steklo je pritrjeno na profil vrat pečice. Ko je steklo odstranjeno, ga lahko enostavno očistite. Ko je čiščenje in vzdrževanje končano, lahko steklo in profil obnovite z obratnim postopkom odstranitve. Prepričajte se, da je steklo vstavljeno v pravilni smeri in da je profil pravilno nameščen.



Slika 10

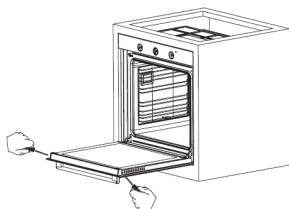


Slika 11

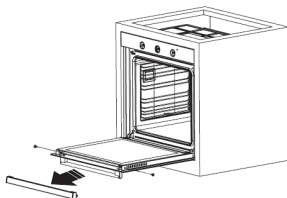


Slika 12

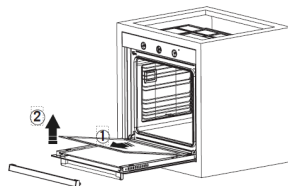
Odstranite vijaka na levi in desni strani, kot je prikazano na sliki 13. Odstranite profil tako, da ga povlečete navzgor, kot je prikazano na sliki 14. Ko odstranite profil, je steklo prosto, kot je prikazano na sliki 15. Previdno povlecite sproščeno steklo proti sebi. Po potrebi lahko na enak način odstranite srednje steklo. Zunanje steklo je pritrjeno na profil vrat pečice. Ko steklo sprostite, ga lahko enostavno očistite. Ko je čiščenje in vzdrževanje končano, lahko steklo in profil obnovite z obratnim postopkom odstranitve. Prepričajte se, da je steklo vstavljeno v pravilni smeri in da je profil pravilno nameščen.



Slika 13



Slika 14



Slika 15

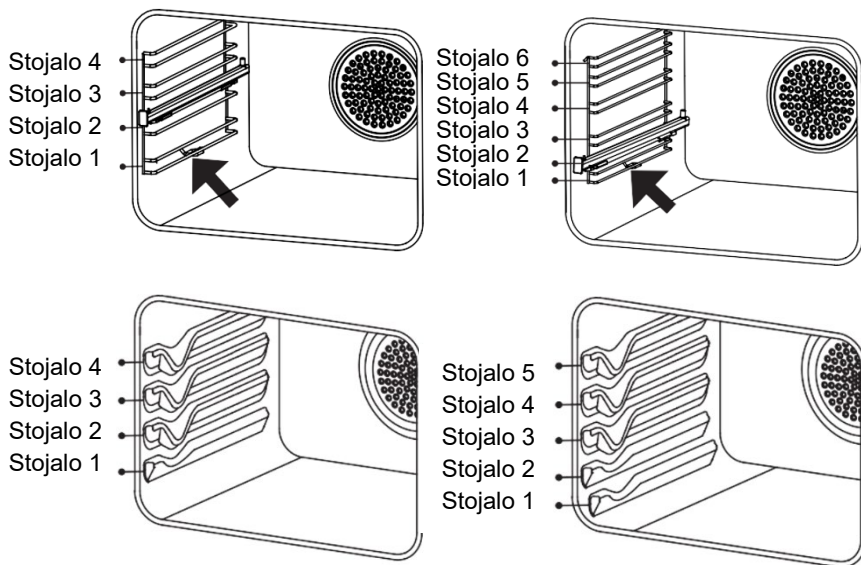
## Katalitska plošča

Nahaja se za rešetkami pečice, ob desni in levi steni votline pečice. Katalitična plošča odstrani neprijeten vonj in poskrbi za najboljšo uporabo vaše naprave. Sčasoma se vonji olja in hrane prodrejo v emajlirane stene pečice in grelne elemente. Katalitična plošča absorbira vse vonjave hrane in olja ter jih med kuhanjem zažge, da očisti vašo pečico.

## Odstranitev katalitične plošče

To remove catalytic panel; first remove the wire racks. Once wire racks are removed, catalytic panel will be free. It is advised to replace the catalytic panel once every 2-3 years.

## Položaji stojal



**Opomba:** Odvisno od konfiguracije vaše pečice je lahko 4, 5 ali 6 rešetk. Bodite pozorni le na rešetke vaše pečice.

Pomembno je, da rešetko pravilno namestite v pečico. Položaji rešetk so prikazani na zgornjih slikah. V spodnjo in zgornjo rešetko lahko postavite globok ali standardni pekač.

## Namestitev in odstranitev regalov

Pritisnite sponke, ki so na zgornjih slikah označene s puščicami, najprej odstranite spodnjo in nato zgornjo stran regalov. Za namestitev regalov postopek odstranitve ponovite v obratnem vrstnem redu.

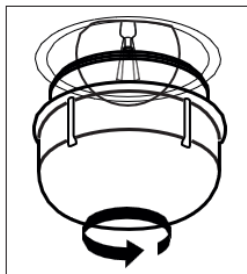
## Zamenjava žarnice v pečici

**OPOZORILO:** Da se izognete električnemu udaru, se prepričajte, da je vezje naprave odprto, preden zamenjate žarnico. (če je tokokrog odprt, pomeni, da je napajanje izklopljeno) Najprej izključite napajanje naprave in se prepričajte, da je naprava hladna.

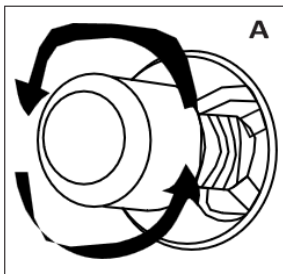
Odstranite zaščito za steklo z obračanjem, kot je prikazano na sliki na levi strani. Če imate težave pri obračanju, vam bodo pri obračanju pomagale plastične rokavice.

Nato odstranite žarnico z obračanjem, namestite novo žarnico z enakimi specifikacijami.

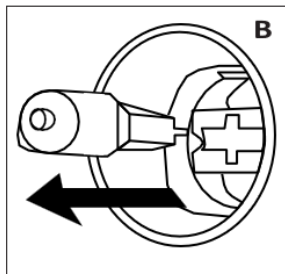
Ponovno namestite zaščito za steklo, priključite napajalni kabel aparata v električno vtičnico in popolnoma zamenjajte. Zdaj lahko uporabite svojo pečico.



Slika 16



Slika 17



Slika 18

**OPOZORILO:** Ta izdelek vsebuje vir svetlobe razreda energijske učinkovitosti G.

## ODPRAVLJANJE TEŽAV



Če imate po tem, ko ste preverili te osnovne korake za odpravljanje težav, še vedno težave z napravo, se obrnite na pooblaščenega serviserja ali usposobljenega tehnika.

| Težava                                        | Možen vzrok                                                                              | Rešitev                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pečica se ne vklopi.                          | Napajanje je izklopljeno.                                                                | Prepričajte se, da je napajanje vklopljeno. Preverite tudi delovanje drugih kuhinjskih aparatov.                                                                                                                                                          |
| Ni toplote ali pa se pečica ne segreje.       | Regulacija temperature pečice ni pravilno nastavljena.<br>Vrata pečice so ostala odprta. | Preverite, ali je gumb za nastavitev temperature pečice pravilno nastavljen.                                                                                                                                                                              |
| Kuhanje v pečici je neenakomerno.             | Police v pečici niso pravilno nameščene.                                                 | Preverite, ali so uporabljene priporočene temperature in položaji police.<br>Ne odpirajte vrat pogosto, razen če kuhate stvari, ki jih je treba obrniti. Če pogosto odpirate vrata, bo notranja temperatura nižja, kar lahko vpliva na rezultate kuhanja. |
| Luč pečice (če je na voljo) ne deluje.        | Žarnica je pokvarjena.<br>Napajanje je prekinjeno ali izklopljeno.                       | Zamenjajte žarnico v skladu z navodili.<br>Prepričajte se, da je električna vtičnica vklopljena.                                                                                                                                                          |
| Ventilator pečice (če je na voljo) je hrupen. | Police v pečici vibrirajo.                                                               | Prepričajte se, da je pečica ravna.<br>Pazite, da police in pekač ne vibrirajo in ne pridejo v stik s hrbtno stranjo pečice.                                                                                                                              |

## NASVETI ZA VARČEVANJE ENERGIJE

- Če je mogoče, jedi kuhajte skupaj.
- Čas predgrevanja mora biti kratek.
- Ne podaljšujte časa kuhanja.
- Na koncu kuhanja ne pozabite izklopiti pečice.
- Med kuhanjem ne odpirajte vrat pečice.

## TEHNIČNE INFORMACIJE

| Model                   | <b>BO-624MS X<br/>BO-624MS G</b> | <b>BO-606FTM X<br/>BO-606FTM G</b> | <b>BO-806BFM X</b>   |
|-------------------------|----------------------------------|------------------------------------|----------------------|
| Vrsta pečice            | Električni                       | Električni                         | Električni           |
| Napajanje               | 220–240 V ~ 50–60 Hz             | 220–240 V ~ 50–60 Hz               | 220–240 V ~ 50–60 Hz |
| Velikost izdelka        | 596 x 545 x 548 mm               | 596 x 545 x 548 mm                 | 596 x 545 x 548 mm   |
| Vgrajene dimenzije      | 560 x 600 x 550 mm               | 560 x 600 x 550 mm                 | 560 x 600 x 550 mm   |
| Prostornina pečice      | 62L                              | 60 l                               | 80L                  |
| Moč                     | 2,2 kW                           | 2,3 kW                             | 2,5 kW               |
| Programi za kuhanje     | 3 + Svetloba                     | 5+ Svetloba                        | 5+ Svetloba          |
| ura                     | -                                | Mehanski                           | -                    |
| Konvekcijski ventilator | Da                               | Da                                 | Da                   |
| Ventilator              | -                                | Da                                 | Da                   |

| Model                   | <b>BO-806BFTM X<br/>BO-806BFTM G</b> | <b>BO-808BFD X<br/>BO-808BFD G</b> |
|-------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|
| Vrsta pečice            | Električni                           | Električni                         |
| Napajanje               | 220–240 V ~ 50–60 Hz                 | 220–240 V ~ 50–60 Hz               |
| Velikost izdelka        | 596 x 545 x 548 mm                   | 596 x 545 x 548 mm                 |
| Vgrajene dimenzije      | 560 x 600 x 550 mm                   | 560 x 600 x 550 mm                 |
| Prostornina pečice      | 80L                                  | 80L                                |
| Moč                     | 2,5 kW                               | 2,5 kW                             |
| Programi za kuhanje     | 5 + Svetloba                         | 7+ Svetloba                        |
| ura                     | Mehanski                             | Digitalno                          |
| Konvekcijski ventilator | Da                                   | Da                                 |
| Ventilator              | Da                                   | Da                                 |

### Odstranjevanje električne in elektronske opreme



Z namenom varovanja našega okolja in čim bolj popolne recikliranja uporabljenih surovin naprošamo potrošnika, da vso neuporabno opremo vrne v sistem javnega zbiranja električne in elektronske opreme.

Simbol prečrtanega smetnjaka na kolesih označuje, da je treba ta izdelek vrniti na zbirno mesto za elektronske odpadke, da bi ga čim bolje reciklirali.

S pravilnim odlaganjem tega izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi, ki bi jih sicer lahko povzročilo neustrezno ravnanje z odpadki tega izdelka. Z recikliranjem materialov iz tega izdelka boste pripomogli k ohranjanju zdravega okolja in naravnih virov. Za podrobne informacije o zbiranju izdelkov EE se obrnite na prodajalca, pri katerem ste izdelek kupili.

### Izjava EU o skladnosti

Ta naprava je izdelana v skladu z veljavnimi evropskimi standardi in v skladu z vsemi veljavnimi direktivami in predpisi.

Izjavo EU o skladnosti lahko prenesete na naslednji povezavi: [www.msan.hr/dokumentacijaartikala](http://www.msan.hr/dokumentacijaartikala)





**BO-624MS X/G**  
**BO-606FTM X/G**  
**BO-806BFM X**  
**BO-806BFTM X/G**  
**BO-808BFD X/G**

**ENG**

**Instruction Manual**



Dear Customer,

Pieces of packaging (plastic bags, polystyrene etc.) must not be left within reach of children, as they are potentially dangerous. Please dispose of packaging thoughtfully by the appropriate means.

To this effect, we recommend that you read the entire guide carefully before operating the product and keep it as a reference. If you transfer the device to a third party, please give them this manual, to the new owner familiar with the device functions and warnings relevant to the safe use of the device.

**THIS APPLIANCE SHALL BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH THE REGULATIONS IN FORCE AND ONLY USED IN A WELL VENTILATED SPACE. READ THE INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING OR USING THIS APPLIANCE**



## **MAINTENANCE**

When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven.

Please run up the new empty product with the conventional cooking function, 250 °C, 90 minutes to clean oil impurities inside the cavity.

During the first use, it is completely normal that there will be a slight smoke and odors. If it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.



## **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.



## IMPORTANT AND SAFETY..WARNINGS

- The Appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
- Children being supervised not to play with the appliance
- 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 shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.



**WARNING:** Accessible part may become hot during use. Young children should be kept away. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.



- Handles and control panel may get hot after a short period during use. During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.



**WARNING:** Ensure that appliance is switched off before replace the lamp to avoid the possibility of electric shock.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
  - For oven with incorporated a fan, before cleaning the oven must be switched off before removing the oven guard and after cleaning, the guard must be replaced in accordance with instructions.
  -  **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.
  - Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
  - Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
  -  **WARNING:** To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.
  - 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.
-  **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. Keep the electrical cable of your oven away from the hot areas; do not let them touch the appliance. Keep them away from sharp sides and heated surfaces. 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.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating. All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.

### Installation Warnings

- **WARNING:** This appliance must be earthed! An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules
- Please find required information as power and ratings for your cooker from rating label which is located behind of appliance.
- Do not operate the appliance before it is fully installed and fixed in cabinet.
- The oven may be located in a kitchen, a kitchen/diner or bed-sitting room but not in a room containing a bath or shower.
- The oven must be supplied via a suitable double pole isolating switch, having contact separation of at least 3 mm in all poles placed in a readily accessible position adjacent to the unit.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible.
- The specifications for this appliance are stated on the label.
- 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 case of any 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 from the atmosphere. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Any materials (i.e. cabinets) around the appliance must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.

### 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.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Do not leave the cooker 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 cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.
- 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 it is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the ovens.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not place heavy or flammable items (e.g. nylon, plastic bag, paper, cloth, etc.) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).
- 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 operations.
- 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.
- Do not attempt to repair the appliance yourself, please contact an authorized service center. Contact an authorized service center and insist on the use of original spare parts

## **POSITION OF THE APPLIANCE**

Before you start to use appliance, please carefully read „**IMPORTANT AND SAFETY WARNINGS**” chapter!

**Before using oven, please remove all flammable tapes, styrofoam or any other ambalage materials. Also take out user manual and other flammable materials from appliance. This device should use only after you installed into kitchen cabinet or base.**

**Allow disconnection of the appliance after installation, by accessible plug or switch in the fixed wiring.**

**The appliance must NOT be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.**

## **ELECTRICAL CONNECTION**

This oven must be installed and connected to its place correctly according to manufacturer instructions and by an authorized service.

Appliance must be installed in an oven enclosure providing high ventilation.

Electrical connections of the appliance must be made only via sockets having earth system furnished in compliance with rules.

Contact an authorized electrician if there is no socket complying with the earthed system at where appliance will be placed. Manufacturing company is by no means responsible for damage resulting from connection of non-earthed sockets to appliance.

Plug of your oven must be earthed; ensure that socket for the plug is earthed. Plug must be located in a place that can be accessed after installation.

Your oven has been manufactured as 220-240 V 50/60 Hz. AC power supply compliant and requires a 16 Amp fuse. If your power network is different that these indicated values, refer to an electrician or your authorized service.

When you need to replace the electrical fuse, please ensure that electrical connection is made as follows:

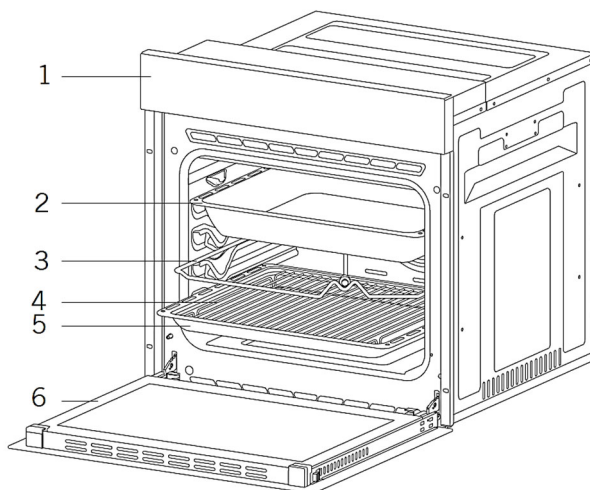
- Phase (to live terminal) brown cable
- Blue cable to neutral terminal
- Yellow-green cable to earth terminal

Oven disconnecting switches must be in an accessible place for final user while oven is in its place.

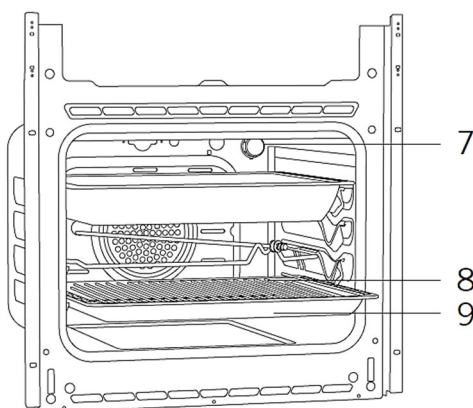
Power supply cable (plug in cable) mustn't touch hot parts of the appliance.

If supply cord (plug in cable) is damaged, this cord must be replaced by the importer or its service agent or an equally competent personnel to prevent a hazardous situation.

## INTRODUCING THE APPLIANCE

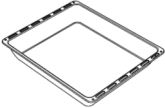
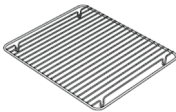
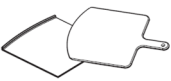
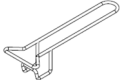


- |                           |                       |
|---------------------------|-----------------------|
| 1. Control panel          | 4. In tray wire grill |
| 2. Deep tray *            | 5. Standard tray      |
| 3. Roast chicken skewer * | 6. Oven door          |



- |                       |
|-----------------------|
| 7. Lamp               |
| 8. In tray wire grill |
| 9. Standard tray      |

## ACCESSORIES

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Deep tray *</b><br>Used for pastry, big roasts, watery foods. It can also be used as oil collect-ing container if you roast directly on grill with cake, frozen foods and meat dishes. |
|    | <b>Tray / Glass tray *</b><br>Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.                                                                                                       |
|    | <b>Circular tray *</b><br>Used for pastry frozen foods.                                                                                                                                   |
|    | <b>Drying tray *</b><br>It is used for foods that want to be dried.                                                                                                                       |
|    | <b>Wire grill</b><br>Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.                                                                                |
|    | <b>Telescopic rail *</b><br>Trays and wire racks can be removed and installed easily thanks to tele-scopic rails.                                                                         |
|   | <b>Chicken roast *</b><br>It is used for foods intended to be cooked by being rotated.                                                                                                    |
|  | <b>In tray wire grill *</b><br>Foods to stick while cooking such as steak are placed on in tray grill. This contact of food with tray and sticking are prevented.                         |
|  | <b>Pizza stone and peel *</b><br>They are used for baking pastries such as pizza, bread, pancake and removing baked food from the oven.                                                   |
|  | <b>Tray handle *</b><br>It is used to hold hot trays.                                                                                                                                     |

\* Option, not included in all models

## INSTALLATION

Ensure that electrical installation is suitable for operationalising the appliance. If not, call an electrician and plumber to make necessary arrangements. Manufacturing firm can't be hold responsible for damages to arise due to operations by unauthorized people and product warranty becomes void.

**WARNING:** It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power utility prepared.

**WARNING:** The rules about electrical local standards must be adhered to during product installation.

**WARNING:** Check for any damage on the product before installing it. Do not have product installed if it's damaged. Damaged products pose danger for your safety.

### Important Warnings for Installation:

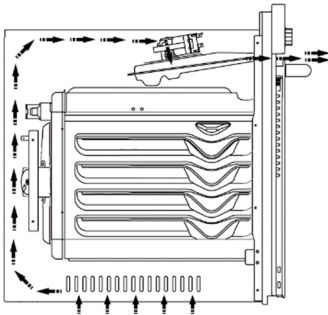


Figure 1

Cooling fan shall take extra steam out and prevent outer surfaces of appliance from overheating during operation of oven. This is a necessary condition for better appliance operation and better cooking. Cooling fan shall continue operation after cooking is finished. Fan shall automatically stop after cooling is completed.

A clearance must be left behind the enclosure where you'll place the appliance for efficient and good operation. This clearance shouldn't be ignored as it's required for ventilation system of the appliance to operate.

### Right Place For Installation

Product has been designed to be mounted to worktops procured from market. A safe distance must be left between the product and kitchen walls or furniture. See the drawing provided on the next page for proper distances. (values in mm).

- Used surfaces, synthetic laminates and adhesives must be heat resistant. (minimum 100 °C)
- Kitchen cupboards must be level with product and secured.
- If there is a drawer below the oven, a rack must be placed between oven and drawer.

**WARNING:** Do not install the product next to refrigerators or coolers. The heat emitted by the product increases the energy consumption of cooling devices.

**WARNING:** Do not use door and/or handle to carry or move the product.

### **60 cm Built-In Oven Installation And Mounting**

Place of use for product must be located before starting installation. Product mustn't be installed in places which are under the effect of strong air flow. Carry the product with minimum two people.

Do not drag the product so that floor isn't damaged. Remove all transportation materials inside and outside the product. Remove all materials and documents in the product.

### **Installation Under Counter**

Cabin must match the dimensions provided in *figure 2*.

A clearance must be provided at the rear part of the cabin as indicated in the figure so that necessary ventilation can be achieved.

After mounting, the clearance between lower and upper part of the counter is indicated in figure 5 with "A". It's for ventilation and shouldn't be covered.

### **Installation In An Elevated Cabinet**

Cabin must match the dimensions provided in *figure 4*.

The clearances with the dimensions indicated in the figure must be provided at the rear part of cabin, upper and lower sections so that necessary ventilation can be achieved.

### **Installation Requirements**

Product dimensions are provided in the figure 3.

Furniture surfaces for mounting and mounting materials to be used must have a minimum temperature resistance of 100 °C.

Mounting cabin must be secured and its floor must be plane for product not to tilt over.

Cabin floor must have a minimum strength that would handle a load of 60 kg.

### **Placing And Securing The Oven**

Place the oven into the cabin with two or more people. Ensure that oven's frame and front edge of the furniture match uniformly. Supply cord mustn't be under the oven, squeeze in between oven and furniture or bend.

Fix the oven to the furniture by using the screws provided with the product.

Screws must be mounted as shown in figure 5 by passing them through plastics attached to frame of the product. Screws mustn't be overtightened. Otherwise, screw sockets might be worn.

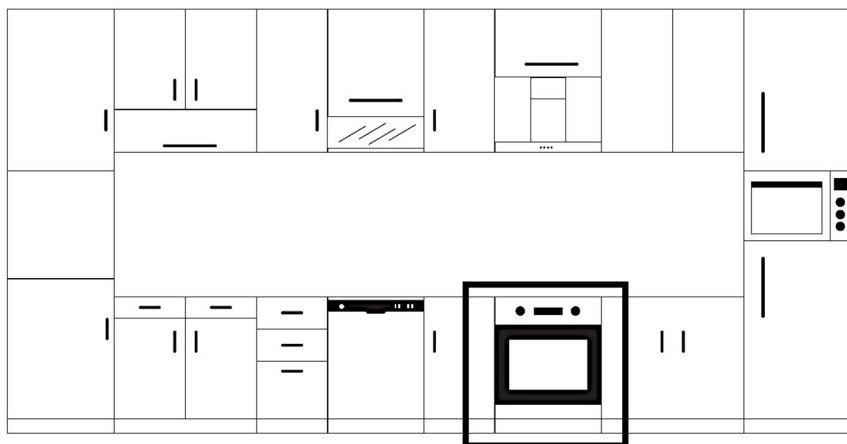
Check that oven doesn't move after mounting. If oven isn't mounted in accordance with instructions, there is a risk of tilt over during operation.

**Electrical Connection**

Mounting place of the product must have appropriate electrical installation.  
Network voltage must be compatible with the values provided on type label of product.

Product connection must be made in accordance with local and national electrical requirements.

Before starting the mounting disconnect network power. Do not connect the product to network until its mounting is completed.

**MOUNTING**

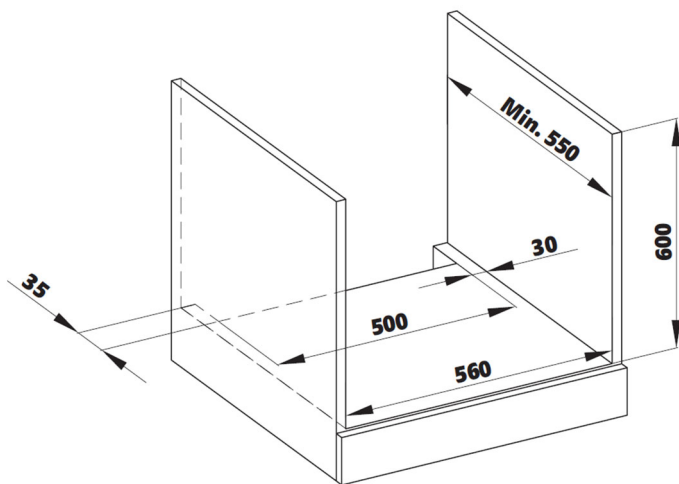


Figure 2

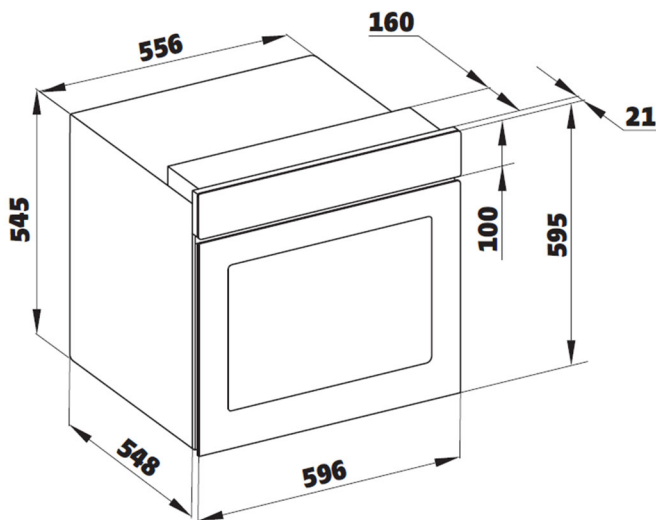


Figure 3

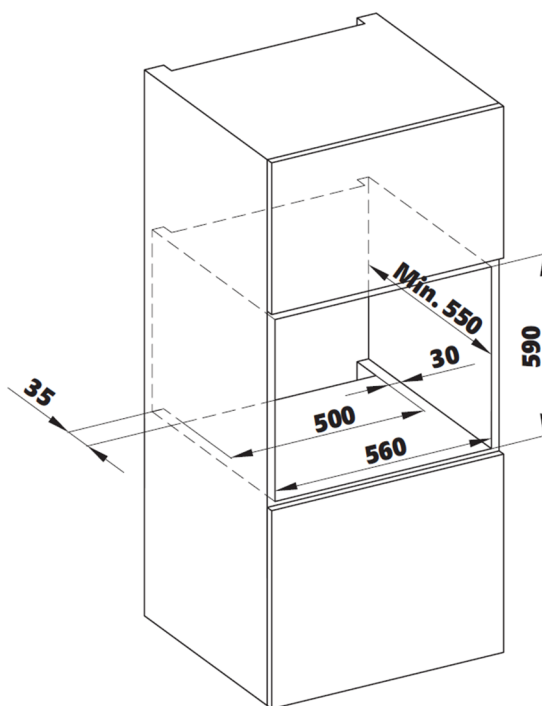
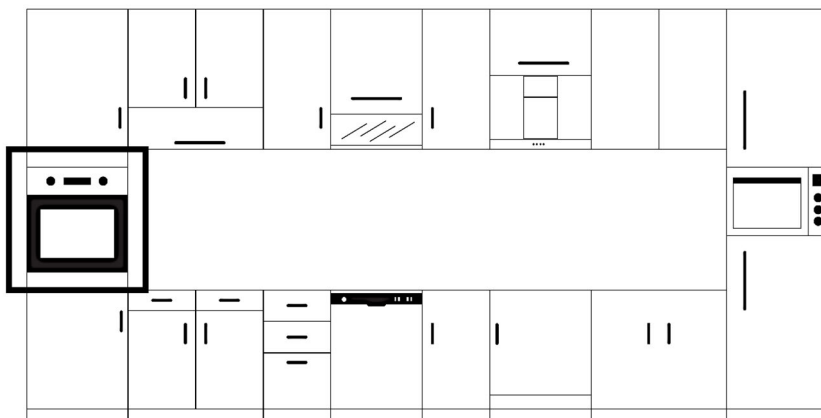


Figure 4

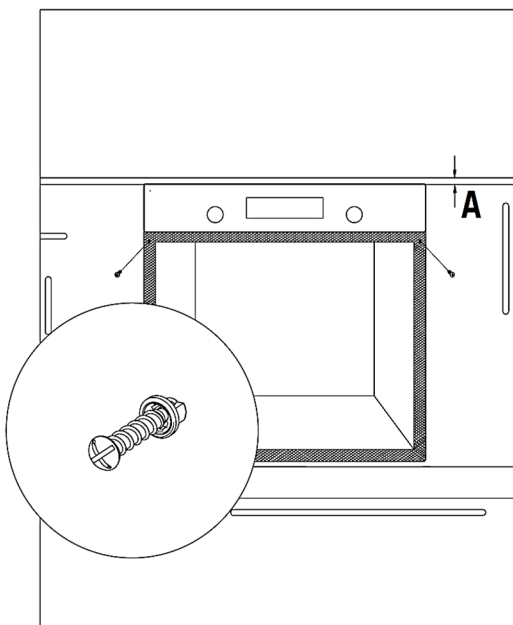
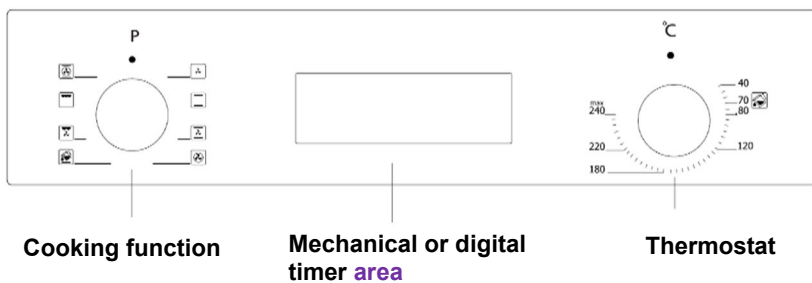
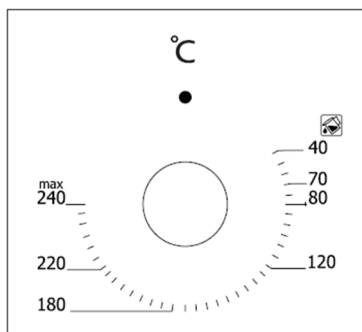


Figure 5

## CONTROL PANEL



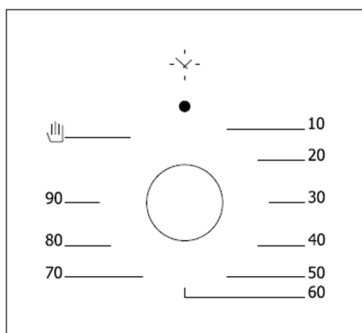
**WARNING:** The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.



**Thermostat Button:** Helps to set cooking temperature of the food to be cooked in the oven.

You can set the desired temperature by turning the button after placing the food into the oven.

Check cooking table related to cooking temperatures of different foods.

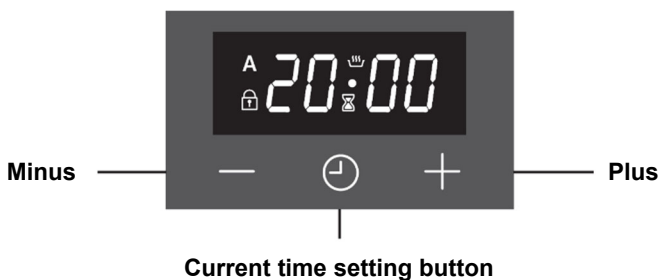


**Mechanical Timer Button \*:** Helps to set time for the food to be cooked in the oven.

Timer de-energizes the heaters when set time expires and warns you by ringing.

See cooking table for cooking times.

## DIGITAL TIMER\*



## SYMBOLS ON DIGITAL SCREEN

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Oven status indicator</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>On:</b> The oven bakes or is ready to bake.</li> <li>• <b>Off:</b> The oven does not bake.</li> </ul>                                                                                                                                                                               |
|  | <b>Alarm status indicator in minutes</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Turned on:</b> Alarm in minutes is activated.</li> <li>• <b>Blinking:</b> Alarm setting mode in minutes, setting is possible with the  and  the current alarm setting in minutes is completed.</li> <li>• <b>Off:</b> The alarm is not activated in minutes.</li> </ul> |
|  | <b>Blockade indicator for children</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>On:</b> The child lock is activated.</li> <li>• <b>Off:</b> The child lock is not activated.</li> </ul>                                                                                                                                                                   |
|  | <b>Automatic baking status indicator</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>On:</b> Full or partial automatic baking mode is active.</li> <li>• <b>Blinking:</b> Automatic baking is complete or on.</li> <li>• <b>Off:</b> Automatic baking is not activated.</li> </ul>                                                                           |

The electronic timing module allows you to put food in the oven to be done at the desired time. All you need to do is program the cooking time and the time you want the food to be done.

In addition, oven alarm clock is programmed by minutes that is oven independent.

In case the clock is not displaying correct time it is not a malfunction. The oven clock can be set to run backwards or forwards depending on the frequency of the current and uses the voltage directly. This is not a malfunction.

## Oven turned ON

When the oven is on but not active, the current time and symbols will flash . The indicated time is incorrect and needs to be set. To activate the oven, press and proceed to adjust the current time as described below.

## CURRENT TIME ADJUSTMENT

Setting the current time is only possible when no baking program is in progress. Press and hold  and  for 3 seconds at the same time to enter the setting mode, and then the colon symbol (:) will be between hours and minutes. Use either  or  to set the desired duration. The maximum possible duration setting is 23 hours and 59 minutes. The setting mode will be exited within 6 seconds after the last button is pressed or can be interrupted immediately by pressing the .

**Note:** The current time setting is activated in the first 7 seconds after switching on the oven.

## MINUTES ALARM ADJUSTMENT

In this function, you can set the duration in minutes. After set time has elapsed, the alarm will be activated and play sound. Once you press button  to access the alarm adjustment mode in minutes, the  symbol will start flashing on the screen. Use to set the desired duration  and . The maximum possible duration setting is 10 hours. The setting mode will be exited within 6 seconds after the last button is pressed or can be stopped immediately by pressing the button .

## CANCELING ALARM SOUND

When the set alarm time has elapsed, the alarm will sound in minutes and the  symbol will flash on the display at the same time. Pressing any button stops the alarm sound and its application. If no button is pressed, the alarm will turn off automatically after 5 minutes, but the flashing will continue.

## SEMI-AUTOMATIC BAKING

This baking program is intended for the current start of baking for a certain duration. After setting the desired oven function and temperature using the oven program selection circuit:

1. Press the  button twice, the symbol  will flash on the screen.  
 display will show, one after the other, the baking time.
2. Use  and  button to set the desired baking time.
3. Six seconds after pressing the last button or if you press twice  setting will be completed.  it will be permanently displayed on the screen, and the current time will be displayed on the screen.

## FULLY AUTOMATIC BAKING

This baking program is intended for delayed baking which is achieved by programming time in which the food should be ready. Oven will not start baking immediately but will automatically calculate the baking start time.

1. Perform steps 1 and 2 of the semi-automatic baking procedure as described above  (setting the baking time).
2. Press  button again, symbol  will flash on the display and the baking time will be displayed one after the other.
3. Use  and  button to set the desired baking end time.  symbol will disappear, but the symbol  will continue to flash on the screen. This indicates that automatic baking has been programmed, but baking has not yet started.
4. Six seconds after pressing the last button or pressing, the setting will be completed and the current time will be displayed on the screen.

## END OF AUTOMATIC BAKING

Once baking is automatically stopped, the icon  will start to turn on and off. The alarm can be interrupted by pressing any button. To unlock the button , hold down the  button for 2 seconds. Pressing the oven button will switch to manual operation. If no button is pressed, the audible alarm will sound for 7 minutes.

## POWER OUTAGE

The product will not react to a short power failure (up to about 50 seconds) and during this time the time that was previously set will continue to work.

In the event of a power failure that is not short-term (power outage longer than 50 seconds), the oven will stop operating for safety reasons. This status will be displayed on the screen by turning the clock and icon  on and off. The clock on the screen will show 12:00 and it will be necessary to set the clock. (see time adjustment)

**Note:** The flashing symbol  indicates that the oven is not activated and that you need to access manual mode.

## CHILD LOCK

This function is intended to prevent unauthorized changes to the timer settings. This function will be activated within 30 seconds after the last button is pressed.  will appear. To deactivate this function, press the button  for 3 seconds.  it will disappear.

## PROGRAMMABLE OPTIONS

### Alarm sound:

Press and hold the button  for 3 seconds, which will result in the current alarm sound. If you press the buttons  and  you can scroll through the 3 available alarm sounds. The last broadcast alarm sound will be automatically recorded as the selected sound. 6 seconds after pressing the last button or pressing , the setting will be completed.

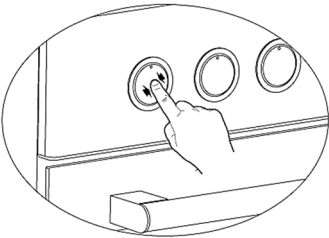
### Brightness adjustment:

If you press and hold the button  for 3 seconds, the current brightness setting will be displayed. If you press  and  button then you can scroll through the 8 available lighting settings. The last lighting setting will be automatically recorded as the selected setting. 6 seconds after pressing the last button or pressing , the setting will be completed.

**Note:** The default setting is the highest setting.

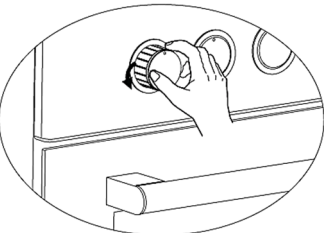
**Note:** The programmable options are permanently stored and will be activated after each power failure.

### Using Pop-up Button\*



Adjustment can be made only when button is popped for models with pop-up button.

Make sure that button is popped by pressing on the button as shown in the figure at left side.



You can make necessary adjustments by turning right or left when button is popped enough.

\*option

## USING THE OVEN

### Initial Use Of Oven

Here are the things you must do at first use of your oven after making its necessary connections as per instructions:

1. Remove labels or accessories attached inside the oven. If any, take out the protective folio on front side of the appliance.
2. Remove dust and package residues by wiping inside of the oven with a damp cloth. Inside of oven must be empty. Plug the cable of appliance into the electrical socket.
3. Set the thermostat button to the highest temperature (240 Max. °C) and run the oven for 30 minutes with its door closed. Meanwhile a slight smoke and smell might occur and that's a normal situation.
4. Wipe inside of the oven with a slightly warm water with detergent after it becomes cold and then dry with a clean cloth. Now you can use your oven.

### Normal Use Of Oven

1. Adjust thermostat button and temperature at which you want to cook the food to start cooking.
2. You can set cooking time to any desired time by using the button at models with mechanical timer. Timer will de-energize heaters when time expired and provide warning beep as ringing.
3. Timer turns the heaters off and provides audible signal when cooking time expires in line with the information entered in the models with digital timer.
4. Cooling system of the appliance will continue to operate after cooking is completed. Do not cut the power of appliance in this situation which is required for appliance to cool down. System will shut down after cooling is completed.

### Using The Grill

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.
2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.
3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

#### **To turn on the Grill;**

1. Place the function button over the grill symbol.
2. Then, set it to the desired grill temperature.

#### **To turn the Grill off;**

Set the function button to the off position.

**WARNING:** Keep the oven door closed while grilling.

## Using Chicken Roasting \*

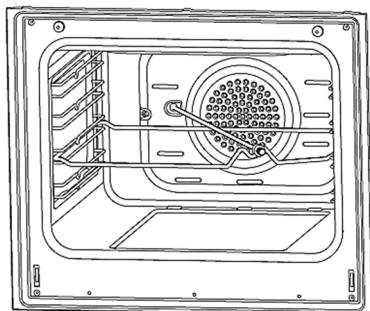
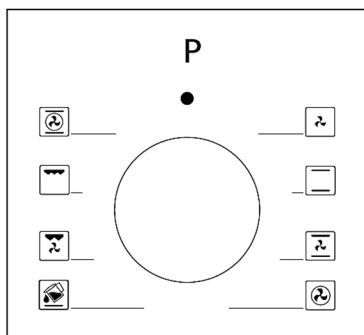


Figure 6

Place the spit on the frame. Slide turn spit frame into the oven at the desired level. Locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fat. Add some water in dripping pan for easy cleaning. Do not forget to remove plastic part from spit. After grilling, screw the plastic handle to the skewer and take out the food from oven.

## PROGRAM TYPES



**Program Button:** Helps to set with which heaters the food placed in oven will be cooked. Heater program types in this button and their functions are stated below. Every model might not have all heater types and thus program types of these heaters.

Heating program types in your appliance and important explanations of them are provided below for you can cook different foods appealing to your taste.

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Lower and upper heating work together. The food is heated downwards and upwards at the same time. This program may be used to cook foods such as cakes, pizza, biscuits and cookies.                                                                                                                                                                |
|    | Lower heating, upper heating and fan work together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to , the fan. Suitable for cooking foods such as cakes, cookies, lasagne, meat.                                                                                                                                               |
|    | Turbo and fan operate together. Suitable for cooking on different rack levels.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|    | Multi Functional (3D). Cooking Lower- upper heating, turbo and fan work together. Suitable for cooking and frying. The hot air is distributed quickly and evenly in the oven by the fan, while the top and bottom heaters work simultaneously. Suitable for cooking with intense heat. Use a single tray for cooking.                               |
|    | Grill is operated. Used to grill meats such as steaks and fish. To grill, place the food on the grill and the grill on the top rack (see rack positions). Place tray to the lower rack and put water inside the tray while grilling.                                                                                                                |
|    | The grill and fan operate together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to , the fan. Used to grill meats such as steaks and fish. To grill, place the food on the grill and the grill on the top rack (see rack positions). Place tray to the lower rack and put water inside the tray while grilling.               |
|    | The grill and fan operate together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to , the fan. Used to grill small-portion meats such as steaks and fish. To grill, place the food on the grill and the grill on the top rack (see rack positions). Place tray to the lower rack and put water inside the tray while grilling. |
|    | Upper heating and chicken roast work together. Used for food intended to be cooked by rotating.                                                                                                                                                                                                                                                     |
|    | Upper heating is operated. Used for heating or roasting very small pieces food.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|    | Lower heating is operated. Select this program towards the end of the cooking time if the bottom of the food being cooked shall be roasted, too.                                                                                                                                                                                                    |
|   | The oven is not heated. Only the fan and lamp work. Suitable for defrosting icy food.                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | Lower heating, fan and turbo work together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to , the fan. It is convenient for cooking pizza.                                                                                                                                                                                     |
|  | Lower heating and fan work together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to , the fan. Use it to cook food like fruit cakes, etc.                                                                                                                                                                                     |
|  | Upper heating and fan work together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to , the fan. Used for heating or roasting very small pieces food.                                                                                                                                                                           |
|  | The oven is not heated. Only the fan and lamp work. Suitable for defrosting icy food.                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | Lower heating is operated. Select this program towards the end of the cooking time if the bottom of the food being cooked shall be roasted, too. Also this function is used for steam cleaning. (see. steam cleaning)                                                                                                                               |
|  | It is used for lighting the oven. The lamp operates automatically across all cooking functions.                                                                                                                                                                                                                                                     |

## COOKING RECOMMENDATIONS

You can find in the following table the information of food types which we tested and identified their cooking values in our labs. Cooking times can vary depending on the network voltage, quality of material to be cooked, quantity and temperature. Dishes to cook by using these values might not appeal to your taste. You can set various values for obtaining different tastes and results appealing to your taste by making tests.

**WARNING:** Oven must be preheated for 7-10 minutes before placing the food in it.

## Cooking Table

60 litres

| Recipes             | Cooking fuction                                                                                                                                                           | Cooking temperature (°C) | Cooking rack | Time (min.) |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------|-------------|
| Cake                |  /      | 170-180                  | 2-3          | 30-35       |
| Small cake          |  /      | 170-180                  | 2            | 25-30       |
| Pie                 |  /      | 180-200                  | 2            | 35-45       |
| Pastry              |                                                                                          | 180-190                  | 2            | 20-25       |
| Cookie              |                                                                                          | 170-180                  | 2            | 20-25       |
| Apple pie           |  /    | 180-190                  | 1-2          | 50-70       |
| Sponge cake         |                                                                                        | 150/150*                 | 2            | 20-25       |
| Pizza               |  /  | 180-200                  | 3            | 20-30       |
| Lasagne             |                                                                                        | 180-200                  | 2-3          | 25-40       |
| Meringue            |                                                                                        | 100                      | 2            | 50-60       |
| Grilled chicken **  |                                                                                        | 200-220                  | 3            | 25-35       |
| Grilled fish **     |                                                                                        | 200-220                  | 3            | 25-35       |
| Calf steak **       |                                                                                        | Max.                     | 3-4          | 15-20       |
| Grilled meatball ** |                                                                                        | Max.                     | 3-4          | 20-25       |

**80 litres**

| Recipes             | Cooking fuction                                                                                                                                                       | Cooking temperature (°C) | Cooking rack | Time (min.) |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------|-------------|
| Cake                |  /  | 170-180                  | 2-3          | 30-35       |
| Small cake          |  /  | 170-180                  | 2-3          | 25-30       |
| Pie                 |  /  | 180-200                  | 2-3          | 35-45       |
| Pastry              |                                                                                      | 180-190                  | 2-3          | 20-25       |
| Cookie              |  /  | 170-180                  | 2-3          | 20-25       |
| Apple pie           |  /  | 180-190                  | 2-3          | 50-70       |
| Sponge cake         |  /  | 200/150*                 | 2-3          | 20-25       |
| Pizza               |  /  | 180-200                  | 3            | 20-30       |
| Lasagne             |                                                                                      | 180-200                  | 2-3          | 25-40       |
| Meringue            |  /  | 100                      | 2-3          | 50-70       |
| Grilled chicken **  |  /  | 200-220                  | 2-3          | 25-35       |
| Grilled fish **     |                                                                                      | 190 -200/-220            | 3-4          | 25-35       |
| Calf steak **       |                                                                                      | Max.                     | 4-5          | 30-35       |
| Grilled meatball ** |                                                                                      | Max.                     | 4-5          | 25-30       |

\* Do not preheat. First half of cooking time is recommended to be at 200 °C de while the other half at 150 °C.

\*\* Food must be turned after half of the cooking time.

## MAINTENANCE and CLEANING

1. Remove the power plug from electrical socket.
2. Do not clean inner parts, panel, trays and other parts of the product with hard tools such as bristle brush, wire wool or knife. Do not use abrasive, scratching materials or detergent.
3. Rinse after wiping the parts at inner parts of the product with soapy cloth, then dry thoroughly with a soft cloth.
4. Clean glass surfaces with special glass cleaning material.
5. Do not clean your product with steam cleaners.
6. Never use combustibles like acid, thinner and gas while cleaning your product.
7. Do not wash any part of the product in dishwasher.
8. Use potassium stearate (soft soap) for dirt and stains.

## STEAM CLEANING

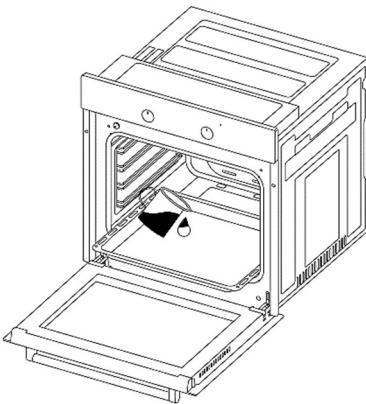


Figure 7

It enables cleaning the soils softened thanks to the steam to be generated in the oven.

1. Remove all the accessories in the oven.
2. Pour a half litre of water into the tray and Place the tray at the bottom of the boiler.
3. Set the switch to the steam cleaning mode.
4. Set the thermostat to 70 °C degrees and operate the oven for 30 minutes.
5. After operating the oven for 30 minutes, open the oven door and wipe the inner surfaces with a wet cloth.
6. Use dish-washing liquid, warm water and a soft cloth for stubborn dirt, then dry off the area you have just cleaned with a dry cloth.

## CLEANING AND MOUNTING OVEN DOOR

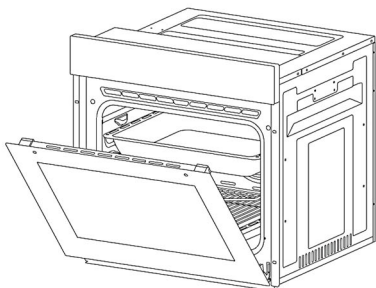


Figure 8

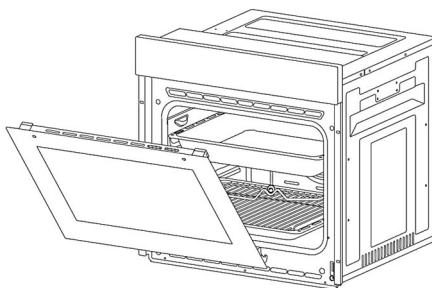
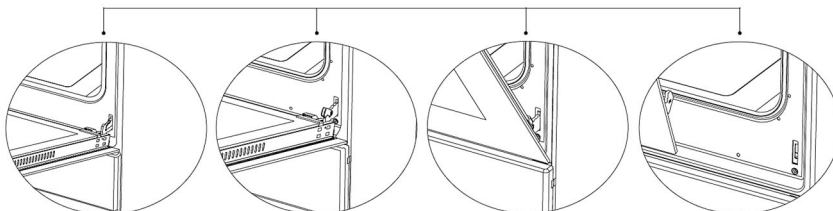


Figure 9



**Figure 8.1**

Open the door fully by pulling the oven door toward yourself. Then perform unlock operation by pulling the hinge lock upwards with the aid of screwdriver as indicated in figure 8.1.

**Figure 8.2**

Set the hinge lock to the widest angle as in figure 8.2. Adjust both hinges connecting oven door to the oven to the same position.

**Figure 9.1**

Later, close the opened oven door so that it will be in a position to contact with hinge lock as in figure 9.1.

**Figure 9.2**

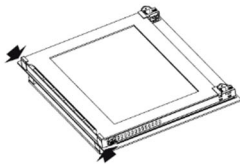
For easier removal of oven door, when it comes close to closed position, hold the cover with two hands as in figure 9.2 and pull upwards.

Reversely perform respectively what you did while opening door to reinstall oven door back.

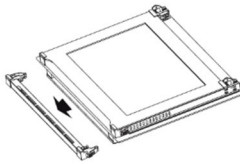
## OVEN GLASS CLEANING

Your product may differ. Follow the appropriate step for your product.

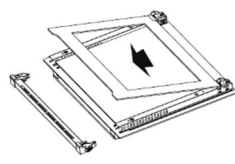
Press the plastic latches on the left and right sides as shown in Figure 10 and lift the the profile by pulling it towards you as shown in Figure 11. Glass will be free after the profile is removed as shown in Figure 12. Carefully pull the glass that has become free toward you. If necessary, the middle glass can also be removed in the same way. The outer glass is fixed to the oven door profile. You may easily clean the glasses after they have been separated. Once the cleaning and maintenance is complete, you can replace the glasses and the profile by performing the removal procedure in reverse. Make sure that the glass is inserted in the correct direction and that the profile is seated properly.



**Figure 10**

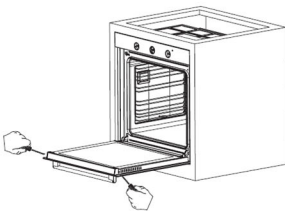


**Figure 11**

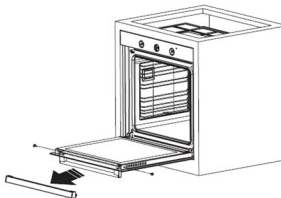


**Figure 12**

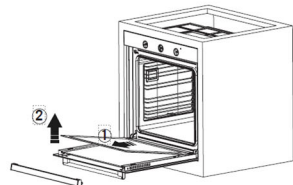
Remove the screws on the left and right sides as shown in Figure 13. Remove the profile by pulling it towards you as shown in Figure 14. Glass will be free after the profile is removed as shown in Figure 15. Carefully pull the glass that has become free toward you. If necessary, the middle glass can also be removed in the same way. The outer glass is fixed to the oven door profile. You may easily clean the glass once it has been released. Once the cleaning and maintenance is complete, you can replace the glasses and the profile by performing the removal procedure in reverse. Make sure that the glass is inserted in the correct direction and that the profile is seated properly.



**Figure 13**



**Figure 14**



**Figure 15**

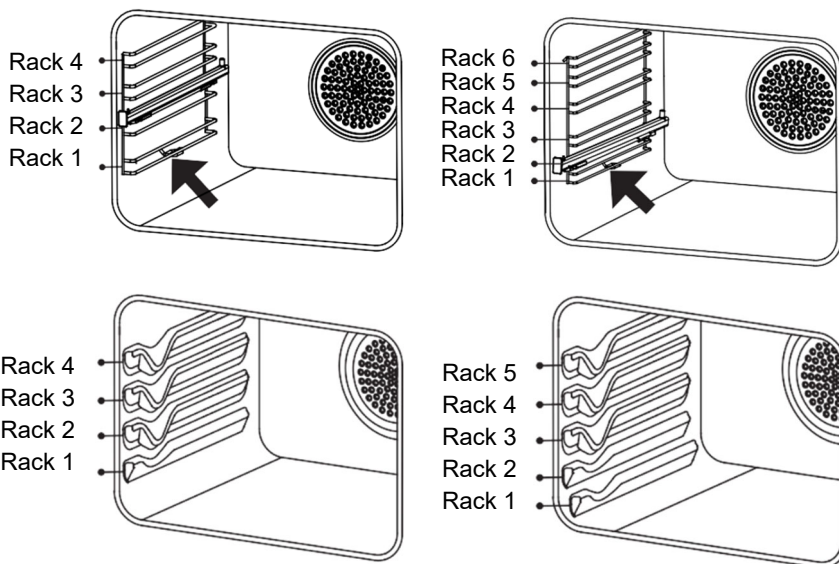
## Catalytic Panel

It is located behind the wire racks of the oven, at the right and left walls of oven cavity. Catalytic panel removes offensive odour and provides using your appliance at its best performance. Over time, oil and food odours permeate into enamelled oven walls and heating elements. Catalytic panel absorbs any food and oil odours, and burns them during cooking to clean your oven.

## Detaching catalytic panel

To remove catalytic panel; first remove the wire racks. Once wire racks are removed, catalytic panel will be free. It is advised to replace the catalytic panel once every 2-3 years.

## Rack Positions



**Note:** Depending on the configuration of your oven, there may be 4,5 or 6 racks. Only pay attention to the racks of your oven.

It is important to place the rack into the oven properly. Rack positions are shown in the figures above. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper racks.

## Installing And Removing Racks

Press the clips shown with arrows in the figures above, first remove the lower and then the upper side of racks. To install racks; reverse the procedure for removing rack.

## Replacing Oven Lamp

**WARNING:** To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off) First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications.

Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.

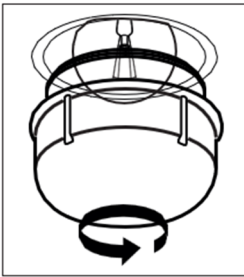


Figure 16

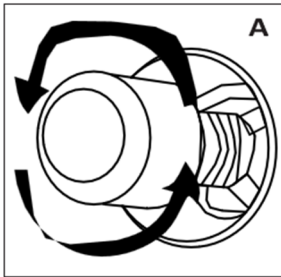


Figure 17

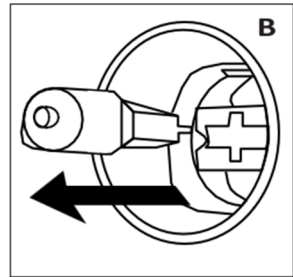


Figure 18

**WARNING:** This product contains a light source of energy efficiency class G.

## TROUBLESHOOTING



You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

### Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions.

| Problem                                     | Possible Cause                                                                | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.<br>Oven door has been left open. | Check that 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.<br>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.<br>Electrical supply is disconnected or switched off.        | Replace lamp according to the instructions.<br>Make sure the electrical supply is turned on at the wall socket outlet.                                                                                                                                                                   |
| The oven fan (if available) is noisy.       | Oven shelves are vibrating.                                                   | Check that the oven is level.<br>Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.                                                                                                                                                      |

## 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.

## TECHNICAL INFORMATION

| Model                 | <b>BO-624MS X</b><br><b>BO-624MS G</b> | <b>BO-606FTM X</b><br><b>BO-606FTM G</b> | <b>BO-806BFM X</b> |
|-----------------------|----------------------------------------|------------------------------------------|--------------------|
| Tip pećnice           | Electric                               | Electric                                 | Electric           |
| Napajanje             | 220-240V~ 50-60Hz                      | 220-240V~ 50-60Hz                        | 220-240V~ 50-60Hz  |
| Dimenzije             | 596 x 545 x 548mm                      | 596 x 545 x 548mm                        | 596 x 545 x 548mm  |
| Ugradbena mjera       | 560 x 600 x 550mm                      | 560 x 600 x 550mm                        | 560 x 600 x 550mm  |
| Volumen pećnice       | 62L                                    | 60L                                      | 80L                |
| Snaga                 | 2,2 kW                                 | 2,3 kW                                   | 2,5 kW             |
| Proj programa pečenja | 3 + Light                              | 5+ Light                                 | 5+ Light           |
| Timer                 | -                                      | Mechanical                               | -                  |
| Ventilato pečenja     | Yes                                    | Yes                                      | Yes                |
| Ventilator hlađenja   | -                                      | Yes                                      | Yes                |

| Model                 | <b>BO-806BFTM X</b><br><b>BO-806BFTM G</b> | <b>BO-808BFD X</b><br><b>BO-808BFD G</b> |
|-----------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------|
| Tip pećnice           | Electric                                   | Electric                                 |
| Napajanje             | 220-240V~ 50-60Hz                          | 220-240V~ 50-60Hz                        |
| Dimenzije             | 596 x 545 x 548mm                          | 596 x 545 x 548mm                        |
| Ugradbena mjera       | 560 x 600 x 550mm                          | 560 x 600 x 550mm                        |
| Volumen pećnice       | 80L                                        | 80L                                      |
| Snaga                 | 2,5 kW                                     | 2,5 kW                                   |
| Proj programa pečenja | 5 + Light                                  | 7+ Light                                 |
| Timer                 | Mechanical                                 | Digital                                  |
| Ventilato pečenja     | Yes                                        | Yes                                      |
| Ventilator hlađenja   | Yes                                        | Yes                                      |

## Disposal of Electrical and Electronic Equipment



To protect our environment and to recycle the raw materials used as completely as possible, the consumer is asked to return unserviceable equipment to the public collection system for electrical and electronic.

The symbol of the crossed indicates that this product must be returned to the collection point for electronic waste to feed it by recycling the best possible raw material recycling.

By ensuring this product you will prevent possible negative effects on the environment and human health, which could otherwise be caused due to improper disposal of that product. The recycling of materials from this product, you will help to preserve a healthy environment and natural resources.

For detailed information about the collection of EE products contact the dealer where you purchased the product.

## EU Declaraton of Conformity

This device is manufactured in accordance with the applicable European standards and in accordance with all applicable Directives and Regulations. EU declaration of conformity can be downloaded from the following link:

[www.msan.hr/dokumentacija/artikala](http://www.msan.hr/dokumentacija/artikala)





# JAMSTVENI LIST

# VIVAX

# HR

MODEL UREĐAJA

SERIJSKI BROJ

DATUM PRODAJE

BROJ RAČUNA PRODAVATELJA

POTPIS I PEČAT PRODAVATELJA

|  |
|--|
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

1. Ovim jamstvom M SAN Grupa kao davatelj jamstva u Republici Hrvatskoj jamči besplatan popravak istog u skladu s važećim propisima i u skladu s uvjetima opisanim u ovom jamstvenom listu.
- Ovim jamstvom jamčimo da će predmet ovog jamstva raditi bez pogreške uzrokovane eventualnom lošom izradom ili lošim materijalom izrade. Svi, eventualno nastali, kvarovi biti će besplatno otklonjeni u ovlaštenom servisu u jamstvenom roku.
2. **UVJETI JAMSTVA** Jamstveni rok počinje od dana kupnje proizvoda i traje:

|                              |                                                                                                                                                              |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>60 MJESECI (5 godina)</b> | <b>HLADNJACI,<br/>VERTIKALNE I HORIZONTALNE LEDENICE</b>                                                                                                     |
| <b>36 MJESECI (3 godine)</b> | <b>SAMOSTOJEĆI ŠTEDNJACI, PERILICE I SUŠILICE<br/>RUBLJA, PERILICE SUĐA, KUHINJSKE NAPE<br/>UGRADBENE PEĆNICE I PLOČE, KUHINJSKE NAPE<br/>GRUJALICE VODE</b> |

3. U slučaju kvara na proizvodu koji je predmet ovog jamstva, obvezujemo se da ćemo isti popraviti u najkraćem mogućem roku, a najkasnije u roku od 45 dana. Ako se proizvod ne može popraviti ili se ne popravi u roku od 45 dana, biti će zamijenjen novim. Jamstvo će biti produženo za vrijeme trajanja popravka.
4. Jamstvo se priznaje samo uz račun o kupnji, te uz ovaj jamstveni list koji mora biti ispravno popunjen odnosno mora sadržavati datum prodaje, pečat i potpis prodavatelja.
5. **JAMSTVO NE OBUHVAĆA**
- Redovnu provjeru, održavanje uz zamjenu dijelova koji se troše normalnom uporabom (baterije, lampice, filtri, brtve vrata i sl.), prilagođavanje ili promjene za poboljšanje proizvoda za primjenu koji nisu opisane u tehničkim uputama za korištenje, osim ako je za te preinake predložena suglasnost M SAN GRUPA d.o.o.
6. **Jamstvo se ne priznaje u sljedećim slučajevima:**
- Ako kupac ne predoči ispravan jamstveni list i račun o kupnji.
- Ako se kupac nije pridržavao uputa o korištenju proizvoda.
- Ako je proizvod otvaran, prepravlján ili popravljan od neovlaštene osobe.
- Ako su kvarovi na proizvodu nastali djelovanjem više sile kao što su: udar groma, strujni udari u električnoj mreži, elementarne nepogode i slično. Ako su kvarovi nastali oštećivanjem zbog nepropisane upotrebe ili nepravilnim transportom (lom, oštećenje površina ili promjenu boje uslijed izlaganja sunčevoj svjetlosti ili starenja proizvoda). Ako je kvar uzrokovan kvarom sustava na koji je proizvod priključen.
- Ovo jamstvo vrijedi samo za robu kupljenu u Republici Hrvatskoj i na teritoriji Rep. Hrvatske i ne mijenja zakonska potrošačka prava važeća u Republici Hrvatskoj u odnosu na ona koja propisuje proizvođač.
7. Izjavu o sukladnosti i presliku izvorne Izjave sukladnosti (EU Declaration of Conformity) možete jednostavno preuzeti na našoj internetskoj stranici [www.msan.hr/dokumentacija/artikala](http://www.msan.hr/dokumentacija/artikala)

**Davatelj jamstva:** M SAN GRUPA d.o.o., Dugoselska ulica 5, 10372 Rugvica, HR, Tel: 01/3654-961

**CENTRALNI SERVIS:** MR servis d.o.o, Dugoselska cesta 5, 10370 Rugvica

**Tel: +385 1 640 1111 Fax: +385 1 365 4982 , Web: [www.mrservis.hr](http://www.mrservis.hr)**

**E-mail za opće upite: [info@mrservis.hr](mailto:info@mrservis.hr), E-mail za prodajne upite: [prodaja@mrservis.hr](mailto:prodaja@mrservis.hr)**

DATUM PRIMITKA  
UREĐAJA NA SERVIS

DATUM POPRAVKA

DATUM PRIMITKA  
UREĐAJA NA SERVIS

DATUM POPRAVKA

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

# POPIS SERVISNIH MJESTA

# VIVAX

# HR

| Grad                  | Servis                       | Adresa                   | Telefon      | E-mail                         |
|-----------------------|------------------------------|--------------------------|--------------|--------------------------------|
| <b>Bjelovar</b>       | CSKA, obrt za ser. kuć. ap.  | Ivana Mažuranića 3       | 098 1966 452 | sasa.bedekovic@live.com        |
| <b>Čazma</b>          | Vreš servis                  | Franje Vidovića 35       | 043 771 924  | servis.trgovina.vres@gmail.com |
| <b>Đakovo</b>         | Gajski d.o.o.                | Trg N.Šubića.Zrinskog 57 | 095 849 1159 | gajski@os.t-com.hr             |
| <b>Ivankovo</b>       | Servis Nikica, obrt za pop.  | Franje Trenka 24         | 099 6952 945 | nikicaservis@gmail.com         |
| <b>Koprivnica</b>     | Servis Kuhar                 | Varaždinska cesta 23     | 091 5076 500 | servis.kuhar@gmail.com         |
| <b>Krapina</b>        | Zvonček                      | Ulica Branka Samca 1A    | 099 410 9935 | zvoncek.servis@gmail.com       |
| <b>Križevci</b>       | Elektro Babić                | Zagorska ulica 86        | 098 9813 181 | Elektrobb.bb@gmail.com         |
| <b>Otočac</b>         | Ledeni, Obrt za trg.i usluge | Trg popa M.Mesića 5/12   | 091 2842 040 | ledeni27@gmail.com             |
| <b>Osijek-Brijest</b> | LL SERVIS j.d.o.o.           | Ulica Vojlovica 17       | 091 951 9518 | llservis.hr@gmail.com          |
| <b>Pazin</b>          | Eler elektromeh. obrt        | Ivoli 112d               | 091 2529 541 | erikmladen@gmail.com           |
| <b>Samobor</b>        | Servis HUSTA                 | Voćarska 2, Samob.otok   | 098 367 752  | hustaservis@gmail.com          |
| <b>Sisak</b>          | Servis Kramarić              | Ul. Marijana Celjaka 6   | 097 7676 822 | krama14181@gmail.com           |
| <b>Slavonski Brod</b> | Servis Bence j.d.o.o.        | Strma 20                 | 091 7989 063 | bencealen@gmail.com            |
| <b>Split</b>          | Andabaka d.o.o.              | Kopilica 21A             | 09 2540 089  | servis@andabaka.hr             |
| <b>Šibenik</b>        | Tehno Jelčić d.o.o.          | 8. Dalm. ud. brigade 71  | 091 2250 906 | tehnojelcic@net.hr             |
| <b>Trilj-Sinj</b>     | Pešo d.o.o.                  | Dubrovačka 1             | 098 422 573  | peso@st.t-com.hr               |
| <b>Varaždin</b>       | Marković obrt za el. usluge  | Krešimira Filića 9       | 042 210 588  | servis.markovicvz@gmail.com    |
| <b>Vela Luka</b>      | Bage tech d.o.o.             | Ulica 56 br 14/2         | 095 6813 016 | bage@inet.hr                   |
| <b>Virovitica</b>     | FRUK d.o.o.                  | Dravska 20               | 098 403 631  | komercijala@fruk.hr            |
| <b>Viškovo-Rijeka</b> | E.E.K.A grupa j.d.o.o.       | Viškovo 90               | 051 228 401  | serviseeka@gmail.com           |
| <b>Vukovar</b>        | Jagetić, Elektro-meh. obrt   | Radnička 63              | 095 2202 200 | elmehjago@gmail.com            |
| <b>Zagreb-Rugvica</b> | MR servis d.o.o.             | Dugoselska cesta 5       | 01 6401 111  | vivax@mrservis.hr              |

**POŠTOVANI!**

Zahvaljujemo Vam na kupovini Vivax proizvoda i nadamo se da ćete biti zadovoljni izborom.  
MOLIMO VAS DA PRE UPOTREBE PROIZVODA PAŽLJIVO PROČITATE TEHNIČKU DOKUMENTACIJU I DA SE PRILIKOM UPOTREBE PRIDRŽAVATE PRILožENIH UPUTSTAVA

**OSNOVNI PODACI O PROIZVODU (Popunjava prodavac)**

|                                       |                                                                                                                                  |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MODEL UREDAJA</b>                  |                                                                                                                                  |
| <b>SERIJSKI BROJ</b>                  |                                                                                                                                  |
| <b>DATUM PREDAJE POTROŠAČU</b>        |                                                                                                                                  |
| <b>BROJ RAČUNA - FISKALNOG ISEČKA</b> |                                                                                                                                  |
| <b>NAZIV I ADRESA PRODAVCA</b>        |                                                                                                                                  |
| <b>POTPIS I PEČAT PRODAVCA</b>        |                                                                                                                                  |
| <b>24+36 MESECI *</b>                 | <b>FRIZIDERI, VERTIKALNI I HORIZONTALNI ZAMRZIVAČI</b>                                                                           |
| <b>24+12 MESECI *</b>                 | <b>ŠPORETI, VEŠ MAŠINE I MAŠINE ZA SUŠENJE VEŠA, MAŠINE ZA PRANJE SUDA, KUHINJSKI ASPIRATORI, UGRADNE RERNE I PLOČE, BOJLERI</b> |

\*2 godine zakonske saobraznosti + 12 ili 36 meseci dodatne garancije u skladu sa vrstom proizvoda navedenim u tabeli

**PRAVA POTROŠAČA NA OSNOVU ZAKONA O ZAŠTITI POTROŠAČA**

U skladu sa članom 49. Zakona o zaštiti potrošača roba je saobrazna ako:

- odgovara opisu koji je dao prodavac i ako ima svojstva robe koju je prodavac pokazao potrošaču kao uzorak ili model,
- ima svojstva potrebna za naročitu upotrebu za koju je potrošač nabavlja, a koja je bila poznata prodavcu ili mu je morala biti poznata u vreme zaključenja ugovora,
- ako ima svojstva potrebna za redovnu upotrebu robe iste vrste,
- po kvalitetu i funkcionisanju odgovara onome što je uobičajeno kod robe iste vrste i što potrošač može osnovano da očekuje s obzirom na prirodu robe i javna obećanja o posebnim svojstvima robe data od strane prodavca, proizvođača ili njihovim predstavnika, naročito ako je obećanje učinjeno putem oglasa ili na ambalaži robe.

**Član 51. Zakona o zaštiti potrošača**

Ako isporučena roba nije saobrazna ugovoru, potrošač koji je obavestio prodavca o nesaobraznosti ima pravo da zahteva od prodavca da otkloni nesaobraznost, bez naknade, opravkom ili zamenom ili da zahteva odgovarajuće umanjeње cene ili da raskine ugovor u pogledu te robe.

Potrošač ima pravo da bira između opravke ili zamene kao načina otklanjanja nesaobraznosti robe.

Ako otklanjanje nesaobraznosti u skladu sa stavom 2. ovog člana nije moguće, potrošač ima pravo da zahteva odgovarajuće umanjeње cene ili raskid ugovora ako:

- 1) nesaobraznost ne može da se otkloni opravkom ili zamenom uopšte, ni u primerenom roku;
- 2) ne može da ostvari pravo na opravku ili zamenu, to jest ako prodavac nije izvršio opravku ili zamenu u primerenom roku;
- 3) opravka ili zamena ne može da se sprovede bez značajnijih nepogodnosti za potrošača zbog prirode robe i njene namene;
- 4) otklanjanje nesaobraznosti opravkom ili zamenom predstavlja nesrazmerno opterećenje za prodavca.

Nesrazmerno opterećenje za prodavca u smislu stava 3. tačka 4) ovog člana, javlja se ako u poređenju sa umanjeњem cene i raskidom ugovora, stvara preterane troškove, uzimajući u obzir:

- 1) vrednost robe koju bi imala da je saobrazna ugovoru;
- 2) značaj saobraznosti u konkretnom slučaju;
- 3) da li se nesaobraznost može otkloniti bez značajnijih nepogodnosti za potrošača.

Potrošač ima pravo da zahteva zamenу, odgovarajuće umanjeње cene ili da raskine ugovor zbog istog ili drugog nedostatka saobraznosti koji se posle prve opravke pojavi, a ponovna opravka je moguća samo uz izričitu saglasnost potrošača.

Uzimajući u obzir prirodu robe i svrhu zbog koje je potrošač nabavio, opravka ili zamena mora se izvršiti u primerenom roku bez značajnih neugodnosti za potrošača i uz njegovу saglasnost.

Ako se nesaobraznost pojavi u roku od šest meseci od dana prelaska rizika na potrošača, potrošač ima pravo da bira između zahteva da se nesaobraznost otkloni zamenom, odgovarajućim umanjeњem cene ili da izjavi da raskida ugovor.

Ako se nesaobraznost pojavi u roku od šest meseci od dana prelaska rizika na potrošača, otklanjanje nesaobraznosti moguće je opravkom uz izričitu saglasnost potrošača.

Sve troškove koji su neophodni da bi roba postala saobrazna ugovoru, a naročito troškove rada, materijala, preuzimanja i isporuke, snosi prodavac.

Za obaveze prodavca prema potrošaču, koje nastanu usled nesaobraznosti robe, prodavac ima pravo da zahteva od proizvođača u lancu nabavke te robe, da mu naknadi ono što je ispunio po osnovu te obaveze.

Potrošač ne može da raskine ugovor ako je nesaobraznost robe neznatna.

Prava iz stava 1. ovog člana ne utiču na pravo potrošača da zahteva od prodavca naknadu štete koja potiče od nesaobraznosti robe, u skladu sa opštim pravilima o odgovornosti za štetu.

**Ova garancija ne isključuje niti utiče na prava koja Vi kao potrošač imate na osnovu Zakona o zaštiti potrošača i koja ostvarujete u vezi sa saobraznošću robe u roku od 24 meseca od kupovine ovog uređaja.**

Ova izjava garantuje da će proizvod i po isteku roka saobraznosti od 2 godine shodno Zakonu o zaštiti potrošača, u dodatnom periodu od 12, odnosno 36 meseci u zavisnosti od vrste proizvoda datim u tabeli 1., ispravno funkcionisati pod uslovima predviđenim ovim garantnim listom.

**DAVALAC GARANCIJE:** KIM-TEC d.o.o. Beograd, MB 17586491, Viline Vode bb, Beograd

#### **DUŽINA TRAJANJA GARANCIJE I TERITORIJA:**

**Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.**

Tabela 1.

|                       |                                                                                                                                  |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>24+36 MESECI *</b> | <b>FRIZIDERI, VERTIKALNI I HORIZONTALNI ZAMRZIVAČI</b>                                                                           |
| <b>24+12 MESECI *</b> | <b>ŠPORETI, VEŠ MAŠINE I MAŠINE ZA SUŠENJE VEŠA, MAŠINE ZA PRANJE SUĐA, KUHINJSKI ASPIRATORI, UGRADNE RERNE I PLOČE, BOJLERI</b> |

\*2 godine zakonske saobraznosti + 12 ili 36 meseci dodatne garancije u skladu sa vrstom proizvoda navedenim u tabeli

#### **SADRŽINA GARANCIJE, USLOVI I POSTUPAK OSTVARIVANJA PRAVA IZ GARANCIJE**

##### **IZJAVA DAVAOCA GARANCIJE**

Proizvodi imaju propisane, odnosno deklarisanе karakteristike kvaliteta.

Proizvod će u garantnom roku ispravno funkcionisati ako se primenjuju data tehnička uputstva i poštuju granice izdržljivosti koje propisuje proizvođač. Davalac garancije se obavezuje da će besplatno otkloniti kvarove i nedostatke u ovlašćenom servisu, zbog kojih proizvod ne funkcioniše ispravno.

Garancija i garantni rok počinju teći, istekom roka od 2 godine (24 meseca) zakonske saobraznosti i traje 12, odnosno 36 meseci u zavisnosti od vrste proizvoda datim u tabeli 1. Prava iz garancije ostvarujete prilaganjem overenog i popunjenog garantnog lista.

Davalac garancije se obavezuje da će na Vaš zahtev, izražen u garantnom roku, otkloniti u svojim, odnosno ugovorenim servisnim odeljenjima, kvarove i tehničke nedostatke proizvoda koji su nastali prilikom normalne i pravilne (u skladu sa uputstvom) upotrebe, u vremenu za koje se garancija daje.

Ukoliko kvar ili nedostaci ne budu otklonjeni u roku od 45 dana od dana prijema proizvoda od korisnika, davalac garancije se obavezuje da će neispravan proizvod zameniti istim takvim ispravnim ili proizvodom sličnih karakteristika ili omogućiti kupcu povrat novca preko prodavca kod koga je proizvod kupljen.

Davalac garancije se obavezuje da će obezbediti servis uređaja u ukupnom roku od 12, odnosno 36 meseci u zavisnosti od vrste proizvoda datim u tabeli 1., a koji počinje teći od dana kupovine (24 meseca u skladu sa Zakonom o zaštiti potrošača+ 12 ili 36 meseci u skladu sa ovom garancijom).

##### **Garancija ne važi u sledećim uslovima:**

- Ako se kupac nije pridržavao proizvođačkog uputstva i uputstva o upotrebi proizvoda
- Ako je kupac nestručno i nebriljivo postupao s proizvodom
- Ako je proizvod servisirala ili otvarala neovlašćena osoba
- Profesionalne upotrebe proizvoda

U garanciju ne ulaze oštećenja prouzrokovana prilikom transporta nakon isporuke, oštećenja zbog nepravilne montaže ili održavanja, korišćenja neodgovarajućeg potrošnog materijala (prema propisanom) mehanička oštećenja nastala krivicom korisnika, oštećenja zbog varijacije napona električne mreže, udara groma i pratećih pojava.

**U garanciju ne spadaju delovi koji se troše i to: daljinski upravljač i baterije i sl.**

##### **OBAVEZE KORISNIKA**

1. Vlasnik aparata dužan je da vodi računa o ispravnoj overi garantnog lista bez čega garantni list ne važi.
2. Da se pridržava uslova garancije i da se pre prve upotrebe uređaja upozna sa uslovima ove garancije i tehničkom dokumentacijom.
3. Da se eksploatacija uređaja vrši u skladu sa uputstvima navedenim u pripadajućoj tehničkoj dokumentaciji.
4. Da obezbedi odgovarajući ambijent u kome će biti smešten uređaj:
  - Relativna vlažnost vazduha od 10 do 90%
  - Zaštita od direktnog sunčevog zračenja
  - Zaštita od prašine i kondenzujuće vlage
  - Zaštita od raznih vrsta elektromagnetnih zračenja
5. Da obezbedi stabilan izvor mrežnog napajanja (varijacije napona max. 10%, varijacije učestanosti max. 30%).
6. Da obezbedi uzemljenu elektroinstalaciju kako bi se izbegle razlike potencijala.
7. Da po mogućnosti sačuva svu priloženu tehničku dokumentaciju.

## USLOVI GARANCIJE

1. Garanti rok počinje istekom roka saobraznosti od 2 godine u skladu sa Zakonom o zaštiti potrošača i traje 12, odnosno 36 meseci u zavisnosti od vrste proizvoda datim u Tabeli 1. Prava iz garancije ostvarujete prilaganjem overenog i popunjenog garantnog lista.
2. Kupac gubi pravo na garanciju, ako se kvar izazove nepridržavanjem datih uputstava za upotrebu, ukoliko dođe do mehaničkog oštećenja proizvoda pri upotrebi i ako su na proizvodu vršene bilo kakve popravke od strane neovlašćenih lica.
3. Garancija se ne priznaje ako je proizvod pretrpeo strujni udar ili udar groma.

## VAŽNE NAPOMENE

1. Pre uključivanja aparata pročitajte uputstvo koje je priloženo uz svaki aparat. Pre nego što se obratite za tehničku pomoć nekom od naših ovlašćenih servisa, molimo Vas da proverite da li su obezbeđeni svi potrebni uslovi za normalan rad aparata.
2. U slučaju opravke, garantni rok će se produžiti onoliko koliko je kupac bio lišen upotrebe proizvoda.
3. **Sve popravke aparata obavljaju se isključivo u ovlašćenim servisima. Spisak se nalazi u uputstvu za upotrebu.**
4. Zamenjeni delovi ili proizvod postaju vlasništvo davaoca garancija.
5. U slučaju zamene proizvoda ne važi nova garancija, već se ostatak garantnog roka prenosi na novi proizvod.

|                                    |  |  |
|------------------------------------|--|--|
| DATUM PRIJEMA<br>UREĐAJA NA SERVIS |  |  |
| DATUM POPRAVKE                     |  |  |
| DATUM PRIJEMA<br>UREĐAJA NA SERVIS |  |  |
| DATUM POPRAVKE                     |  |  |
| DATUM PRIJEMA<br>UREĐAJA NA SERVIS |  |  |
| DATUM POPRAVKA                     |  |  |

## POPIS SERVISNIH MESTA

# VIVAX

**SR**

**Centralni servis: KIM-TEC d.o.o., Viline vode bb, Slob. zona Bg, Beograd**  
**Tel: 011-33 13 568 E-mail: servis@kimtec.rs**

| Mesto            | Servis                  | Adresa                       | Telefon      | E-mail                        |
|------------------|-------------------------|------------------------------|--------------|-------------------------------|
| Apatin           | Zr Elektra              | Juke Kolaka 53               | 063-8225-294 | elektraapatin@gmail.com       |
| Bačka palanka    | Servis Bele Teh.-Bane   | Beogradska 19                | 064-1920980  | alimpicbane@gmail.com         |
| Bačka topola     | Elektromont-BŽ          | Košut Lajoša 59              | 060-3139-565 | elektromont.bz@gmail.com      |
| Bačka topola     | K&K Elektro             | Lenjinova 75                 | 069-1070-411 | kandkelektro@gmail.com        |
| Barajevo         | Dnl Elektro             | Dragise Aleksica 27A         | 063-8819-184 | dugacki777@gmail.com          |
| Batočina         | Matix 2019              | Nemanjina 1A                 | 064-4243-999 | servismatix@gmail.com         |
| Bečej            | G2 Servis               | Holo Ferenca 70              | 063-8363-776 | g2servis@gmail.com            |
| Bor              | Elektron Sc             | Treći Oktobar 39B            | 061-7154-178 | elektronsc.bor@gmail.com      |
| Čuprija          | Aca Servis Mijatovac    | Mijatovac Bb                 | 063-7078-485 | servisaca1@gmail.com          |
| Deliblato        | Elektro Frigo Bane      | Marašala Tita 51             | 064-4324-974 | elfri.bane@gmail.com          |
| Despotovac       | Željko Radosavljević Pr | Plažane, Despotovac          | 064-3310-444 | radosavljeviczeljko@yahoo.com |
| Gornji Milanovac | Sztr "Frigoservis"      | Vojvode Milana Obrenovića 35 | 064-1274-269 | frigoservisgm@gmail.com       |
| Grdelica         | Fantazija 035           | Moravska12                   | 063-7078-485 | servisaca1@gmail.com          |

|                      |                                            |                             |               |                                |
|----------------------|--------------------------------------------|-----------------------------|---------------|--------------------------------|
| <b>Indija</b>        | Pešut servis Indija                        | Zmaj Jovina 19              | 069-1992000   | elektroindija@gmail.com        |
| <b>Jagodina</b>      | Cold Klima Centar                          | Majora Tepica 17 Spr. 1     | 069-4054-455  | klimatecentarcold@gmail.com    |
| <b>Jagodina</b>      | Fm Elektro                                 | Kneza Lazara L1,Lok.7       | 064-3612-816  | filipovic.g@gmail.com          |
| <b>Kikinda</b>       | SD Elektro                                 | Kralja Petra Prvog 88       | 063-8015-779  | dragan.sdelektro@gmail.com     |
| <b>Kragujevac</b>    | Exclusive Jelena                           | Kneza Mihaila 89            | 066-6-360-630 | v1111@mts.rs                   |
| <b>Kragujevac</b>    | Fokus                                      | Ljubiše Bogdanovića 14      | 065-3144-004  | fokuselectro@gmail.com         |
| <b>Kragujevac</b>    | Mega Frigo                                 | Vladimira Rolovića 30       | 064-9756-126  | miloshdjordjevic3008@gmail.com |
| <b>Kragujevac</b>    | Sevis Cool                                 | Kneza Mihajla 52-A          | 063-8136-351  | serviscoolkg@eunet.rs          |
| <b>Kragujevac</b>    | Sloboda-Cherry                             | Kneza Mihaila 89            | 066-6360-630  | v1111@mts.rs                   |
| <b>Kraljevo</b>      | Trg.-Usl. Radnja Bočo                      | Kralja Petra 149            | 064-1813-999  | office@boco.rs                 |
| <b>Kraljevo</b>      | Servis Rade Končar                         | Radničkog Bataljona 23      | 063-443-510   | koncarservis@mts.rs            |
| <b>Kruševac</b>      | Frigo Elektro Milenkovic                   | Kosovska 166                | 062-1643-266  | frigoelektro2000@gmail.com     |
| <b>Kruševac</b>      | Proiz. Rash. Opr i Servis Frigolux 037     | Kosančičeva 11              | 0640544450    | frigolux037@gmail.com          |
| <b>Kruševac</b>      | Servis Bele Teh. Elgor                     | Kralja Petra Prvog 105      | 037-456-149   | gorelektro@gmail.com           |
| <b>Leskovac</b>      | Frigo Bora Sztr                            | 29. Novembra Bb Grdelica    | 064-1955-127  | frigobora@yahoo.com            |
| <b>Leskovac</b>      | Frigo-Sistem                               | Jna 38                      | 063-7603-509  | draganfrigosistem@yahoo.com    |
| <b>Leskovac</b>      | Gms Frigoterm                              | Kopaonicka 7                | 065-2812-620  | gmsfrigoterm@gmail.com         |
| <b>Leskovac</b>      | Szr Servis "El"                            | Đure Đakovića 5             | 064-1749-509  | elservis016@gmail.com          |
| <b>Loznica</b>       | Klimafriigo Tim                            | Kneza Mihaila 16            | 063-314 317   | lotesla80@gmail.com            |
| <b>Loznica</b>       | S.Z.R. Univerzal                           | Vojvode Putnika 7           | 064-8568-206  | univerzal015@gmail.com         |
| <b>Loznica</b>       | Frigomaster                                | Bože Perića 63              | 064-4166-144  | sreten.pantelic@gmail.com      |
| <b>Malo Crniće</b>   | Dejan Božić Pr                             | Malo Crniće bb              | 065-8631-449  | bozic.dejan62@gmail.com        |
| <b>Mionica</b>       | Servis Bele Tehnike Sbt                    | Selo Dučić Gornja Toplica   | 063-8649-810  | slavica.bavas@gmail.com        |
| <b>Mladenovac</b>    | Servis Bele Teh. "Nip"                     | Radomira Marića 25 Rajkovac | 063-8016-378  | ntpantic@gmail.com             |
| <b>Negotin</b>       | Servis Bele Teh. P.N.                      | Stefanije Mihajlović 19     | 064-0023-700  | popservis@yahoo.com            |
| <b>Niš</b>           | Frigomark                                  | Subotička 12                | 064-2869-648  | aleksandarm985@gmail.com       |
| <b>Niš</b>           | Frigomarket Promet                         | Jovana Ristića 55           | 065-8967-347  | frigomarketservis@hotmail.com  |
| <b>Nova Crnja</b>    | Elko Tpr - Srpska Crnja                    | Bosanska 116                | 064-6579-146  | vrbljanacboris12@gmail.com     |
| <b>Novi Kneževac</b> | Elektroservis                              | Zmaj Jovina 67              | 063-539-720   | gaborrac@yahoo.de              |
| <b>Novi Pazar</b>    | Next-Technology                            | Stevana Nemanje 39          | 0693237322    | info@next.rs                   |
| <b>Novi Pazar</b>    | Frigof Service                             | Doktora Tirše 26            | 066-6-314151  | frigofservis@gmail.com         |
| <b>Novi Sad</b>      | Frigo-Milan Szr                            | Ljubena Karavelova 17       | 064-1143-903  | frigomilan85@gmail.com         |
| <b>Novi Sad</b>      | Servisni Centar Siler                      | Partizanska 65 Rumenka      | 061-3216-300  | servisnicentarsiler@gmail.com  |
| <b>Obrenovac</b>     | Tv Servis Obrenovac                        | Kralja Milutina 23B         | 069-2340-736  | tvobrenovac@gmail.com          |
| <b>Obrenovac</b>     | Web Services d.o.o.                        | Pavlovića Kraj 7            | 060-3442-630  | servis@frigotehnika.rs         |
| <b>Odžaci</b>        | Servis Bele Tehnike I Klima Uređaja Elemir | Železnički Red 25           | 064-4491-955  | buckinjo09@gmail.com           |
| <b>Osečina</b>       | Frigo Servis Nikolić                       | Vojvode Stepe Bb            | 064-4740-388  | frigoservisnikolic@gmail.com   |
| <b>Pančevo</b>       | Ser, Rash. Sistema i Trgovina Ratković     | Semberijska 14              | 063-472-524   | ratkovicmrm@gmail.com          |
| <b>Pirot</b>         | Eko Mraz                                   | Dragoljuba Milenkovića 28   | 063-8220-748  | ekomrazpirot@gmail.com         |
| <b>Požarevac</b>     | Agatel d.o.o.                              | Nemanjina 11                | 060-6410-766  | agateldoo@gmail.com            |

|                                |                                                           |                               |              |                                 |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------|---------------------------------|
| <b>Priboj</b>                  | Haris Muratović Pr<br>Post. El. Inst.                     | Limska Bb                     | 0645596825   | haris.m22@hotmail.com           |
| <b>Prijepolje</b>              | Frigo Tehnika 2017                                        | Ivanje Bb 31300<br>Prijepolje | 064-14925-13 | ivanje033@gmail.com             |
| <b>Smederevo</b>               | Fine Cooling                                              | Kosovke Devojke 11            | 060-5005-663 | finecooling026@gmail.com        |
| <b>Smederevska<br/>Palanka</b> | Marinko Majstor                                           | Srpskog Ustanka 123-2         | 063-7747-441 | marinkosd2@gmail.com            |
| <b>Sombor</b>                  | Elektron-M Ztkr                                           | Nikole Vukičevića 5-2         | 063-7732-675 | elektronm00@gmail.com           |
| <b>Sombor</b>                  | Servis Dale                                               | Miladina I Nikole Kunica<br>7 | 063-554-082  | stankovic.so@sbb.rs             |
| <b>Srbobran</b>                | Elektroservis Peđa Sztr                                   | Miladina Jocića 18            | 063-544-822  | predrag676@gmail.com            |
| <b>Srpski Miletić</b>          | Frigodado                                                 | Dunavska 11                   | 063-593-466  | dado9939@gmail.com              |
| <b>Stara Pazova</b>            | Sistem Plus Servis                                        | Zmaj Jovina 15                | 060-6606-891 | ablgservis1@gmail.com           |
| <b>Subotica</b>                | Laslo Antunović Pr<br>Električar 024                      | Jelene Četković 22            | 061-2701-854 | servis@elektricar024.com        |
| <b>Subotica</b>                | WM Servis                                                 | Ruzmarina 2                   | 063-519-505  | office@wmservis.rs              |
| <b>Šabac</b>                   | Central Service d.o.o.                                    | Prote Smiljanića 52           | 015-319-530  | centralservice@c-electronic.com |
| <b>Šabac</b>                   | Ztr Radnja Obradović                                      | Kralja Milana 47A             | 015-344-997  | overa@ptt.rs                    |
| <b>Trstenik</b>                | Popravka El. Uređ.<br>Radan Pantelić                      | Miodraga Lukovica 37          | 063-658-203  | radanp8@gmail.com               |
| <b>Užice</b>                   | Elektrouniverzal                                          | Vidovdanska 32                | 064-6145-809 | euue977@gmail.com               |
| <b>Valjevo</b>                 | Servis Frigo-Elektro                                      | Čegarska 11                   | 014-226-964  | frigoelektrova@gmail.com        |
| <b>Velika Plana</b>            | Elektro-Servis-Rakić                                      | Velimira Gajića 20<br>Krnjevo | 063-8267-835 | rakicigor654@gmail.com          |
| <b>Veliko Gradište</b>         | Szr Frigo Servis                                          | Vojvode Milenka 3             | 063-7781-820 | draganstojkovic64@gmail.com     |
| <b>Vladičin Han</b>            | Proizvodnja Elekt.<br>Elem. i uslug                       | Mihajla Pupina 7              | 063-8701-964 | pesic6725@gmail.com             |
| <b>Vranje</b>                  | Servis Bele Tehnike<br>Elektroluks Ristić<br>Srečko       | Nemanjina Bb                  | 063-420-821  | gorenjevranje@gmail.com         |
| <b>Vršac</b>                   | R.Z.P.K.A.I Trgovina<br>Beoservis                         | Svetozara Miletica 84         | 064-5403-280 | nedic.s@sbb.rs                  |
| <b>Vršac</b>                   | Zanatska rad. za<br>popravku i održ.<br>aparata Remenjakk | Fruskogorska 21               | 0691239118   | remenjak.z@sbb.rs               |
| <b>Zaječar</b>                 | Milenković Servis<br>Obod 2                               | Kursulina 20                  | 063-485-875  | vitaobod@gmail.com              |
| <b>Zrenjanin</b>               | Servis Gagić                                              | Rade Trnića 31                | 064-2674-400 | gagicr@gmail.com                |
| <b>Zrenjanin</b>               | Servis Bele Tehnike<br>Zdravko Petrović                   | Bačka 130                     | 063-515-562  | frigozima@gmail.com             |

# GARANTNI LIST

# VIVAX

# BiH

**MODEL****SERIJSKI BROJ****DATUM PRODAJE****BROJ RAČUNA PRODAVATELJA****POTPIS I PEČAT PRODAVATELJA**

|  |
|--|
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

## GARANCIJSKA IZJAVA

1. Ovom garancijom garantira proizvođač proizvoda, preko KIM TEC d.o.o., kao uvoznika i davatelja garancije u Bosni i Hercegovini besplatan popravak istog u skladu s važećim propisima i u skladu s uvjetima opisanim u ovom garantnom listu. Ovom garancijom garantiramo da će predmet ove garancije raditi bez greške uzrokovane eventualnom lošom izradom i lošim materijalom izrade. Svi eventualno nastali kvarovi biti će besplatno otklonjeni u ovlaštenom servisu u garantnom roku.

2. **UVJETI GARANCIJE:** Garantni rok počinje teći od dana kupnje proizvoda i traje:

|                              |                                                                                                                                |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>60 MJESECI (5 godina)</b> | <b>HLADNJACI,<br/>VERTIKALNE I HORIZONTALNE ŠKRINJE</b>                                                                        |
| <b>36 MJESECI (3 godine)</b> | <b>ŠTEDNJACI, PERILICE I SUŠILICE RUBLJA, PERILICE<br/>SUĐA, KUHINJSKE NAPE, UGRADBENE PEĆNICE I<br/>PLOČE, GRIJALICE VODE</b> |

3. U slučaju kvara na proizvodu koji je predmet ove garancije, obavezujemo se da ćemo isti popraviti u najkraćem mogućem roku, a najkasnije u roku od 30 dana. Ako se proizvod ne može popraviti ili se ne popravi u roku od 30 dana, biti će zamijenjen novim.

4. Garancija se priznaje samo uz račun o kupnji, te uz ovaj garantni list koji mora biti ispravno popunjen odnosno mora sadržavati datum prodaje, pečat i potpis prodavatelja.

5. Davalac garancije osigurava servis i rezervne dijelove 7 godina od datuma kupnje.

## GARANCIJA NE OBUHVAĆA:

6. Redovnu provjeru, održavanje uz zamjenu dijelova koji se troše normalnom upotrebom. Prilagođavanje ili promjene za poboljšanje proizvoda za primjenu koji nisu opisane u tehničkim uputama za korištenje, osim ako je za te preinake predložena suglasnost KIM TEC d.o.o.

7. Garancija se ne priznaje u sljedećim slučajevima:

- Ako kupac ne predloži ispravan garantni list i račun o kupnji. Ako se kupac nije pridržavao uputa o korištenju proizvoda. Ako je proizvod otvaran, prepravljn ili popravljan od neovlaštene osobe.
- Ako su kvarovi na proizvodu nastali djelovanjem više sile kao što su: udar groma, strujni udar u eletoričnoj mreži, elementarne nepogode i slično. Ako su kvarovi nastali oštećivanjem zbog nepropisane upotrebe ili nepravilnim transportiranjem. Ako je kvar nastao greškom u sustavu na koji je proizvod priključen.

8. Ovaj garantni list ne mijenja zakonska potrošačka prava važeća u Bosni i Hercegovini u odnosu na ona koja propisuje proizvođač.

**Naziv tvrtke davatelja jamstva :** KIM TEC d.o.o., Poslovni Centar 96-2, 72250 Vitez,

**Tel:** 030/718-844, **Fax:** 033/755-996, **E-mail:** [servis@kimtec.ba](mailto:servis@kimtec.ba)

EU Izjava o sukladnosti dostupna je na stranici: [www.msan.hr/dokumentacija/artikala](http://www.msan.hr/dokumentacija/artikala)

**DATUM PRIJEMA  
ARTIKLA NA SERVIS****DATUM POPRAVKE****DATUM PRIJEMA  
ARTIKLA NA SERVIS****DATUM POPRAVKE****DATUM PRIJEMA  
ARTIKLA NA SERVIS****DATUM POPRAVKE**

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**Centralni servis: KIM TEC d.o.o., Poslovni centar 96-2, 72250 Vitez**

**Tel: 030/718-844, Fax: 033/755-996, E-mail: [servis@kimtec.ba](mailto:servis@kimtec.ba)**

**Radno vrijeme: pon-pet: 8:30 – 17:00h**

| Grad               | Servis                                | Adresa                   | Telefon                     | E-mail                          |
|--------------------|---------------------------------------|--------------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| <b>Banovići</b>    | Klimatronic                           | 119 Muslim brd. brig.    | 061 287 708                 | klimatronic@yahoo.com           |
| <b>Banja Luka</b>  | Servis Preradović                     | Oplenačka br.2.          | 051 280 500<br>051 280 505  | preradovic@blic.net             |
| <b>Banja Luka</b>  | Delta PC s.p.                         | Srpska 107               | 051 2016292                 |                                 |
| <b>Banja Luka</b>  | Klima Mont.                           | Pavle Radna 12           | 066 232 999<br>063 795 293  | klimamont.bl@gmail.ba           |
| <b>Banja Luka</b>  | Sloboda SOD                           | Milice Stojadinović S.6  | 065 523 658<br>051 438 908  | bojanic89@blic.net              |
| <b>Banja Luka</b>  | Elektronik Servis s.p.<br>Rosić       | Zemunska 6               | 051 354-802                 |                                 |
| <b>Bihać</b>       | Elektronik d.o.o.                     | Trg Slobode 8            | 037 222 626,                | asimdelic@net.hr                |
| <b>Bijeljina</b>   | Elektro servis ZTR                    | Dimitrija Tucakovića 160 | 055 243 900<br>065 517 553  | elektroservisbn@gmail.com       |
| <b>Brčko</b>       | MD Montel d.o.o.                      | Braće Čuskića            | 065/532 001                 | mdmontel@gmail.com              |
| <b>Derвента</b>    | AMD elektro                           | Vase Pelagića 80         | 065 634 985                 |                                 |
| <b>Derвента</b>    | Audio Video Centar s.<br>Danijel S.P. | N. Pašića 44             | 065 076 788                 |                                 |
| <b>Doboj</b>       | EM-elektronik                         | Kralja Aleksandra 211    | 066 804 663                 | em.elektronik@hotmail.com       |
| <b>Gračanica</b>   | Dinnet d.o.o.                         | Kamenica bb              | 062 346 289                 | muhidin@gmail.com               |
| <b>Gradačac</b>    | Elektroservis Hido                    | H.K. Gradašćevića 110    | 061 103 900,<br>061 178 431 |                                 |
| <b>Gradačac</b>    | Sema servis kuć. ap.                  | Železnička bb            | 061 940 111                 |                                 |
| <b>Gradiška</b>    | Perić s.r. s.p.                       | Gradiške brigade bb      | 051 816 238                 | servisperic33@gmail.com         |
| <b>Gradiška</b>    | Frigoelektro                          | 5. Kozarske brigade 11   | 066 488 479                 | frigoelektro.servis15@gmail.com |
| <b>Kotor Varoš</b> | SDM servis                            | Stefana Nemanje bb       | 065/587-740,<br>065 848 542 | sdmsservis@live.com             |
| <b>Livno</b>       | Servis Penjak                         | Brina bb                 | 063-154-807                 | grgo8penjak@gmail.com           |
| <b>Lukavac</b>     | PC oner d.o.o.                        | Branilaca Bosne bb       | 035 555 999,<br>061-724-775 | doo.pconer@yahoo.com            |
| <b>Ljubuški</b>    | Elektroservis                         | Veljaci bb               | 063 372 605                 | servis.bradvica@tel.net.ba      |
| <b>Mostar</b>      | Obrt Servis kućanskih<br>aparata      | Hamida Vuka 27           | 063 845 090                 | skainc_mostar@outlook.com       |
| <b>Mostar</b>      | PC centar d.o.o.                      | Kralja Tvrtka 5          | 036 313 110                 | prodaja@pcc.ba                  |
| <b>Posušje</b>     | Digitrend d.o.o.                      | Vukovarska bb            | 039 680 920                 | mobsservis@digitrend.ba         |
| <b>Prijedor</b>    | AC Frigo                              | Aerodromska ulica 3B     | 065 659 612                 |                                 |

|                    |                                          |                          |                             |                                    |
|--------------------|------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| <b>Prijedor</b>    | Klima San                                | Porodice Pavičić br. 4.  | 065 585 969                 | milanklimasan@gmail.com            |
| <b>Rogatica</b>    | Elektromehanika                          | Zanatski trg br.1        | 065 341 135                 | elektrom@teol.net                  |
| <b>Sanski Most</b> | H-Mont                                   | Banjalučka 21            | 062 5370298                 |                                    |
| <b>Sarajevo</b>    | BD Serv.bije. tehni.<br>Spomenka Balaban | Ravnogorska 15           | 065 516 733                 | daliborbalaban77357@gmail.com      |
| <b>Sarajevo</b>    | Per Aspera                               | Zagrebačka 4C            | 033 222 234                 | asperas@bih.net.ba                 |
| <b>Sarajevo</b>    | OR Klima-X                               | Hrasnica, put Famosa 6   | 061 256 283                 | haris.klimax@gmail.com             |
| <b>Sarajevo</b>    | OR Techno Servis                         | Samira Čatovića Kobre 41 | 061 510 745                 |                                    |
| <b>Tešanj</b>      | EL-MAX Elektro                           | Tešanjaka bb             | 062 755 225                 | elektro.elmax@gmail.com            |
| <b>Tešanj</b>      | Mepromex                                 | Lepenica                 | 032 662 795                 | tehnikamepromex@hotmail.com        |
| <b>Trebinje</b>    | Elektro-Mehanika<br>Milojević s.p.       | Zasad bb                 | 065 691419,<br>059 260 694  | elektromehanika@teol.net           |
| <b>Tuzla</b>       | Euroline d.o.o.                          | Stupine 37               | 061 101 717,<br>035 276 228 | euroline_tz@hotmail.com            |
| <b>Tuzla</b>       | Frigo Servis                             | Nesiba Malkića 6         | 061 724 026                 | frigoservis@hotmail.com            |
| <b>Tuzla</b>       | OR Arktik klima                          | Stjepana Matijevića 21   | 061 496 811                 | arctikklima@outlook.com            |
| <b>Vitez</b>       | Eltih s.z.r.                             | Stjepana Radića 78       | 063 333 401                 | eltih@tel.net.ba                   |
| <b>Vitez</b>       | Kim Tec-Servis d.o.o.                    | Poslovni centar 96-2     | 030 718 844                 | servis@kimtec.ba                   |
| <b>Zenica</b>      | Central elektro servis                   | Sejmenska 17             | 062 305 426                 | servicecentralelectronic@gmail.com |
| <b>Zenica</b>      | Intercom                                 | Vrandučka 71b            | 032 446 580                 | mdmontel@gmail.com                 |

# IZJAVA O SAOBRAZNOSTI

# VIVAX

# CG

## OSNOVNI PODACI O PROIZVODU (Popunjava trgovac)

|                                 |                                                                                                                           |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MODEL UREĐAJA                   |                                                                                                                           |
| SERIJSKI BROJ                   |                                                                                                                           |
| DATUM PRODAJE                   |                                                                                                                           |
| BROJ RAČUNA / FISKALNOG ISJEČKA |                                                                                                                           |
| POTPIS I PEČAT TRGOVCA          |                                                                                                                           |
| 24+36 MJESECI                   | FRIŽIDERI, VERTIKALNI I HORIZONTALNI ZAMRZIVAČI                                                                           |
| 24+12 MJESECI                   | ŠPORETI, VEŠ MAŠINE I MAŠINE ZA SUŠENJE VEŠA, MAŠINE ZA PRANJE SUDA, KUHINJSKI ASPIRATORI, UGRADNE RERNE I PLOČE, BOJLERI |

### POŠTOVANI!

Zahvaljujemo Vam na kupovini Vivax proizvoda i nadamo se da ćete biti zadovoljni izborom.

MOLIMO VAS DA PRIJE UPOTREBE PROIZVODA PAŽLJIVO PROČITATE TEHNIČKU DOKUMENTACIJU I DA SE PRILIKOM UPOTREBE PRIDRŽAVATE PRILOŽENIH UPUTSTAVA

### PRAVA POTROŠAČA NA OSNOVU ZAKONA O ZAŠTITI POTROŠAČA

U skladu sa članom 43 Zakona o zaštiti potrošača roba je saobrazna ako:

- odgovara opisu koji je dao trgovac i ima svojstva robe koju je trgovac pokazao potrošaču kao uzorak ili model, osim ako su uzorak ili model pokazani samo radi obavještenja;
- ima svojstva potrebna za naročitu upotrebu za koju je potrošač nabavlja, a koja je bila poznata trgovcu ili mu je morala biti poznata u vrijeme zaključenja ugovora;
- ima svojstva potrebna za redovnu upotrebu robe iste vrste;
- ima svojstva i osobine koje su izričito ili prećutno ugovorene, odnosno propisane;
- po kvalitetu i funkcionalnosti odgovara uobičajenim karakteristikama robe iste vrste koje potrošač može osnovano da očekuje, s obzirom na prirodu robe i javno obećanje o posebnim svojstvima robe dato od strane trgovca, proizvođača ili njihovih predstavnika, naročito ako je obećanje učinjeno oglašom ili na ambalaži robe.
- Ako isporučena roba nije saobrazna ugovoru (član 46 Zakona o zaštiti potrošača), potrošač ima pravo da zahtijeva od trgovca da se nesaobraznost otkloni bez naknade, opravkom ili zamjenom, odnosno da zahtijeva odgovarajuće umanjjenje cijene ili da raskine ugovor uz povraćaj plaćenog iznosa.
- Potrošač ima pravo da bira između zahtjeva da se nesaobraznost otkloni opravljanjem ili zamjenom, osim ako je izabrani zahtjev nemoguć ili ako predstavlja nesrazmjerno opterećenje za trgovca.
- Nesrazmjerno opterećenje iz stava 2 ovog člana postoji ako izabrani zahtjev, u odnosu na alternativni zahtjev, stvara pretjerane troškove za trgovca, uzimajući u obzir:
  - vrijednost robe koju bi imala da je saobrazna ugovoru;
  - značaj saobraznosti u konkretnom slučaju;
  - da li se alternativni zahtjev može ostvariti bez značajnijih neugodnosti za potrošača.
- Trgovac je dužan da opravku ili zamjenu izvrši u primjerenom roku, ali ne dužem od 15 dana od dana podnošenja zahtjeva i bez značajnijih neugodnosti za potrošača, uzimajući u obzir prirodu robe i svrhu zbog koje je potrošač nabavio.
- Troškove neophodne da se roba saobrazi ugovoru (troškovi rada, materijala, preuzimanja, isporuke i dr.) plaća trgovac.
- Potrošač ima pravo da zahtijeva umanjjenje cijene ili raskid ugovora uz povraćaj plaćenog iznosa, ako ne može da ostvari pravo na opravku ili zamjenu ili ako trgovac nije izvršio opravku ili zamjenu u roku iz stava 4 ovog člana ili ako opravka ili zamjena nije moguća bez značajnijih neugodnosti za potrošača.
- Potrošač ne može da raskine ugovor ako je nesaobraznost robe neznatna.

Prava iz stava 1 ovog člana ne utiču na pravo potrošača da zahtijeva od trgovca na-knadu štete koja potiče od nesaobraznosti u skladu sa opštim pravilima o odgovornosti za štetu. Ova garancija ne isključuje niti utiče na prava koja Vi kao potrošač imate na osnovu Zakona o zaštiti potrošača i koja ostvarujete u vezi sa saobraznošću robe u roku od 24 mjeseca od kupovine ovog uređaja.

Ova izjava garantuje da će proizvod i po isteku roka saobraznosti od 2 godine shodno Zakonu o zaštiti potrošača, u dodatnom periodu od 12 ili 36 meseci u zavisnosti od vrste uređaja ispravno funkcionisati pod uslovima predviđenim ovim garantnim listom.

### Garancija važi na teritoriji Crne Gore

#### Garancija ne važi u sljedećim uslovima:

- Ako se kupac nije pridržavao proizvođačkog uputstva i uputstva o upotrebi proizvoda.
- Ako je kupac nestručno i nebriljivo postupao s proizvodom.
- Ako je proizvod servisirala ili otvarala neovlasćena osoba.
- Oštećenja prouzrokovana prilikom transporta nakon isporuke
- Oštećenja zbog nepravilne montaže ili održavanja, korišćenja neodgovarajućeg potrošnog materijala (prema propisanom), mehanička oštećenja nastala krivicom korisnika,
- Oštećenja zbog varijacije napona električne mreže, udara groma i pratećih pojava.

### OBAVEZE KORISNIKA

- Da se pridržava uslova garancije i da se prije prve upotrebe uređaja upozna sa uslovima ove garancije i tehničkom dokumentacijom.

2. Da se eksploatacija uređaja vrši u skladu sa uputstvima navedenim u pripadajućoj tehničkoj dokumentaciji.
3. Da obezbijedi odgovarajući ambijent u kome će biti smješten uređaj:
  - Relativna vlažnost vazduha od 10 do 90%
  - Zaštita od direktnog sunčevog zračenja
  - Zaštita od prašine i kondenzujuće vlage
  - Zaštita od raznih vrsta elektromagnetnih zračenja
4. Da obezbijedi stabilan izvor mrežnog napajanja (varijacije napona max. 10%, varijacije učestanosti max. 30%).
5. Da obezbijedi uzemljenu elektroinstalaciju kako bi se izbjegle razlike potencijala.
6. Da po mogućnosti sačuva svu priloženu tehničku dokumentaciju.

#### IZJAVA DAVAČA GARANCIJE

1. Proizvodi imaju propisane, odnosno deklarirane karakteristike kvaliteta. Davalac garancije, u garantnom roku, o svom trošku osigurava otklanjanje kvarova i nedostataka proizvoda koji proizilaze iz nepodudarnosti stvarnih sa propisanim, odnosno deklariranim karakteristikama kvaliteta proizvoda. U slučaju neizvršenja ove obaveze davalac garancije će izvršiti poravku ili zamijeniti proizvod novim istih ili sličnih karakteristika ili omogućiti kupcu povrat novca preko prodavca kod koga je uređaj kupljen.
2. Proizvod će u garantnom roku ispravno funkcionisati ako se primjenjuju data tehnička uputstva. Davalac garancije se obavezuje da će besplatno otkloniti kvarove i nedostatke u ovlaštenom servisu, zbog kojih proizvod ne funkcioniše ispravno.
3. Vlasnik aparata dužan je da vodi računa o ispravnoj ovjeri garantnog lista bez čega garantni list ne važi.
4. Rok obezbjeđenog servisiranja proizvoda je 36 ili 60 meseci od dana kupovine, u zavisnosti od vrste uređaja skladu sa ovom garancijom (24 mjeseca u skladu sa Zakonom o zaštiti potrošača+ 12 ili 36 meseci, u zavisnosti od vrste uređaja, kako je određeno garancijom).

#### USLOVI GARANCIJE

1. Garantni rok počinje istekom roka saobraznosti od 2 godine u skladu sa Zakonom o zaštiti potrošača i traje 12 ili 36 meseci u zavisnosti od vrste uređaja a kao što je navedeno u garantnom listu. Prava iz garancije ostvarujete prilaganjem ovjerenog i popunjenog garantnog lista.
2. Kupac gubi pravo na garanciju, ako se kvar izazove nepridržavanjem datih uputstava za upotrebu, ukoliko dođe do mehaničkog oštećenja proizvoda pri upotrebi i ako su na proizvodu vršene bilo kakve popravke od strane neovlašćenih lica.
3. Garancija se ne priznaje ako je proizvod pretrpio strujni udar ili udar groma.

#### VAŽNE NAPOMENE

1. Pre uključivanja aparata pročitajte uputstvo koje je priloženo uz svaki aparat. Pre nego što se obratite za tehničku pomoć ovlaštenom servisu, molimo Vas da provjerite da li su obezbjeđeni svi potrebni uslovi za normalan rad aparata.
2. U slučaju opravke, garantni rok će se produžiti onoliko koliko je kupac bio lišen upotrebe stvari.
3. Sve popravke aparata obavljaju se isključivo u ovlaštenom servisu. Naziv davaoca izjave o saobraznosti: Kim Tec CG d.o.o., Čemovsko polje bb, 81000 Podgorica, Crna Gora

#### CENTRALNI SERVIS (CALLCENTAR):

**Kim Tec CG d.o.o., Čemovsko Polje bb, 81000 Podgorica**

**Tel: 020/608-251, E-mail za opšte upite: [servis@kimtec-cg.com](mailto:servis@kimtec-cg.com)**

|                                           |  |  |
|-------------------------------------------|--|--|
| <b>DATUM PRIJEMA<br/>UREĐAJA U SERVIS</b> |  |  |
| <b>DATUM POPRAVKE</b>                     |  |  |
| <b>DATUM PRIJEMA<br/>UREĐAJA U SERVIS</b> |  |  |
| <b>DATUM POPRAVKE</b>                     |  |  |

## SPISAK SERVISNIH MJESTA **VIVAX** **CG**

| Grad                | Servis                   | Adresa                       | Telefon     | E-mail                   |
|---------------------|--------------------------|------------------------------|-------------|--------------------------|
| <b>Bar, Ulcinj</b>  | Frigo Tim                | Đerđ Kastrioti Skenderbeg bb | 069/066-333 | frigotim@outlook.com     |
| <b>Bijelo Polje</b> | Frigo Elektro Trubljanin | Tršova bb                    | 069/371532  | frigoelektrobp@yahoo.com |
| <b>Herceg-Novi</b>  | Kompresor                | Njegoševa 150                | 069/951606  | kompresor@t-com.me       |
| <b>Nikšić</b>       | Elko Frigo Team d.o.o.   | Staro selo 1                 | 068/000-701 | duskomicovic82@gmail.com |
| <b>Pdgorica</b>     | Tehno Frost d.o.o.       | Lovčenska bb                 | 069/065-355 | tehnofrost@gmail.com     |
| <b>Plav</b>         | E&C d.o.o.               | Čaršijska bb                 | 067/900-777 | eic@t-com.me             |

# ГАРАНТЕН ЛИСТ

# VIVAX

# МК

МОДЕЛ НА УРЕД

СЕРИСКИ БРОЈ

ДАТУМ НА ПРОДАЖБА

БРОЈ НА СМЕТКА

НАПРОДАВАЧОТ

ПОТПИС И ПЕЧАТ НА ПРОД.

|  |
|--|
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

## ПОЧИТУВАНИ!

Ви благодариме што купивте уред на VIVAX и се надеваме дека сте задоволни со изборот. Доколку во текот на гарантниот рок се јави потреба од поправка на производот, побарајте совет од продавачот кој ви го продал производот или контактирајте со нас на долунаведените броеви и адреси. **ВЕ МОЛИМЕ ПРЕД УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ ВНИМАТЕЛНО ДА ГИ ПРОЧИТАТЕ УПАТСТВАТА ПРИЛОЖЕНИ КОН ПРОИЗВОДОТ!**

- Со оваа гаранција производителот на производот, преку ПАКОМ КОМПАНИ д.о.о.е.л како увозник и давател на гаранцијата во Република Македонија, гарантира бесплатна поправка согласно важечките прописи и условите наведени во овој гарантен лист. Со оваа гаранција Ви гарантираме дека предметот на гаранцијата ќе работи без грешки предизвикани од можно лоша изработка и употреба на лош материјал во изработката. Сите вакви дефекти ќе бидат бесплатно отстранети во овластените сервиси на увозникот во гарантен рок.

## ГАРАНТНИ УСЛОВИ:

- Гарантниот рок започнува да тече од денот на купувањето на производот и трае:

|                             |                                                                                                                                                          |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>60 месеци (5 години)</b> | <b>ФРИЖИДЕРИ,<br/>ВЕРТИКАЛНИ И ХОРИЗОНТАЛНИ ЗАМРЗНУВАЧИ</b>                                                                                              |
| <b>36 месеци (3 години)</b> | <b>ШПОРЕТИ, МАШИНИ ЗА АЛИШТА И МАШИНИ ЗА<br/>СУШЕЊЕ АЛИШТА, МАШИНИ ЗА ПЕРЕЊЕ НА САДОВИ,<br/>КУЈНСКИ АСПИРАТОРИ, ВГРАДЛИВИ РЕРНИ И ПЛОЧИ,<br/>БОЛЛЕРИ</b> |

- Во случај на појава на дефект кај производот кој е предмет на оваа гаранција се обврзуваме дека ќе го поправиме во најкраток можен рок, а најдоцна во рок од 30 дена. Ако производот не може да се поправи или не биде поправен во рок од 30 дена ќе биде заменет со нов. Ако поправката на производот трае подолго од 10 дена, гаранцијата се продолжува за времетраење на поправката.
- Гаранцијата се признава само со приложување сметка за купување и со овој гарантен лист кој мора да биде правилно пополнет од страна на продавачот односно мора да содржи модел и сериски број, датум на продажба, печат и потпис на продавачот.
- Извршителот на гаранцијата обезбедува сервис и резервни делови 5 години од датумот на производство.

## ГАРАНЦИЈАТА НЕ ОПФАЌА:

- Редовни проверки, одржување и замена на потрошни материјали. Прилагодувања или промени за подобрување на производот за намени кои не се опишани во техничките упатства за употреба, освен ако за тие промени не се согласил увозникот ПАКОМ КОМПАНИ д.о.о.е.л

## ГАРАНЦИЈАТА НЕ СЕ ПРИЗНАВА ВО СЛЕДНИВЕ СЛУЧАИ:

- Ако купувачот не приложи исправен гарантен лист и сметка.
  - Ако купувачот не се придржувал до упатствата за употреба на производот.
  - Ако производот бил отворан, преправан или поправан од неовластени лица.
  - Ако дефектите кај производот биле предизвикани од виши сили, како удар од гром, струен удар во електричната мрежа, елементарни непогоди и сл.
  - Ако дефектите настанале поради непрописна употреба или неправилен транспорт.
  - Ако дефектот настанал поради грешка на системот кон кој бил приклучен производот.
- Оваа гаранција не ги менува законските права кои што важат во Република Македонија во однос на правата што ги пропишува увозникот. **Изјава:** Потрошувачот ги има законските права кои произлегуваат од националното законодавство кое ја регулира продажбата на производите и дека овие права не се загрозени со гаранцијата.

Централен сервис:

**ПАКОМ КОМПАНИ, ул Јадранска магистрала 12, 1000 Скопје**

**Тел.: 02/3202 893. Факс: 02/ 3202 892.**

**M: [servis@pakom.com.mk](mailto:servis@pakom.com.mk)**

**[www.pakom.com.mk](http://www.pakom.com.mk), [www.vivax.com](http://www.vivax.com)**

|                                       |
|---------------------------------------|
| ДАТУМ НА ПРИЕМ НА<br>УРЕДОТ ВО СЕРВИС |
| ДАТУМ НА ПОПРАВАЊЕ                    |
| ДАТУМ НА ПРИЕМ НА<br>УРЕДОТ ВО СЕРВИС |
| ДАТУМ НА ПОПРАВАЊЕ                    |
| ДАТУМ НА ПРИЕМ НА<br>УРЕДОТ ВО СЕРВИС |
| ДАТУМ НА ПОПРАВАЊЕ                    |

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

## СПИСОК НА СЕРВИСИ

# VIVAX

## МК

| Град                                          | Сервис                    | Адреса                         | Телефон     | Е-пошта                      |
|-----------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------|-------------|------------------------------|
| Скопје                                        | Балша Сервис              | Втора Македонска<br>Бригада 80 | 070 220 754 | servis.balsha@yahoo.com      |
| Скопје<br>Куманово                            | Конде НК                  | Горно Соње 6/19                | 077 752 011 | robertaleksandra@gmail.com   |
| Штип                                          | Пако Сервис               | Косовска 105                   | 070 720 709 | dejandimov112@gmail.com      |
| Кавадарци                                     | Далас Експрес             | Вишешница 6                    | 070 218 213 | servis_ekspert@yahoo.com     |
| Кавадарци                                     | Аце Сервис                | Бел Камен 45                   | 070 394 374 | aceservis@t.mk               |
| Свети Николе                                  | С-М                       | Ленинова бб                    | 070 632 829 | servis_sm@yahoo.com          |
| Гевгелија                                     | Хот Контрол               | Солунска 5                     | 075 650 888 | hotkontrol@yahoo.com         |
| Прилеп                                        | МИС Електрокомпани        | 11 Октомври 7А                 | 048 427 009 | mis_servis@yahoo.com         |
| Кочани                                        | Електрома                 | Тошо Арсов 5                   | 078 216 112 | elektromatika85@gmail.com    |
| Крива Паланка                                 | Ампер Младен              | Борис Трајковски 19            | 031 374 083 | amper_servis@t.mk            |
| Кичево                                        | Разлади ЕМ-АА             | 4-ти Јули 125                  | 071 338 875 | ilioskialeksandar@yahoo.com  |
| Битола                                        | Фригомонт                 | Трифун Пановски 28             | 070 269 313 | Frigomontdva@LIVE.COM        |
| Битола                                        | Електролукс               | Девеани 15                     | 070 207 833 | elektrolux@t.mk              |
| Тетово                                        | Стартер Фон               | ул. 120 бр.10                  | 044 333 590 | starterace@yahoo.com         |
| Тетово                                        | Сервис Бат Бе<br>Електрик | Благоја Тоска 193              | 070 510 399 | elektrowatbe@gmail.com       |
| Гостивар                                      | Сонти Плус                | ЈНА 97                         | 070 215 685 | srsvkonti@gmail.com          |
| Гостивар                                      | Сервис Фриго              | Никола Парапунов 72            | 070 215 420 | hadis_s@hotmail.com          |
| Дебар                                         | Кренар МД                 | нас. Велец бр.2                | 070 443 361 | krenar-md@live.com           |
| Пехчево, Берово,<br>Делчево, Мак.<br>Каменица | Кватро Сервис             |                                | 078 700 835 | servisdelcevo@yahoo.com      |
| Пехчево, Берово,<br>Делчево, Мак.<br>Каменица | Алфа Електротехника       | Ванчо Китанов 17               | 070 639 030 | alfaelektrotehnika@gmail.com |
| Охрид                                         | Рит Електроника           | Туристичка 44а                 | 046 261 281 | ritel@t-home.mk              |
| Охрид                                         | Ник Про Сервис            | Стефчо Илоски 5                | 077 638 270 | nikproservis@gmail.com       |
| Струга                                        | Лед Електроника           | Цветан Димов 22                | 070 304 724 | zlatko.na18@gmail.com        |
| Струга                                        | Мактри Ојлески            | Наум Наумоски Борче<br>28      | 075 521 691 | ljubco.ojleski@hotmail.com   |

# FLETGARNCIONI

# VIVAX

# MK (AL)

EMRI PRODUKTIT

LLOJI DHE MODELI

PRODHUESI

EMËRTIMI APO EMRI I SHITËSIT

NUMRI SERIAL

VULA: NËNSHKRIMI I PËRSONIT

|  |
|--|
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

## TË NDERUAR BLERËSI!

Faleminderit për blerjen tuaj dhe shpresoj se ju do të jenë të kënaqur me përzgjedhjen. Nëse periudha e garancionit është e nevojshme për të riparuar produktin, ju lutem konsultohuni me shitësin Apo me me përonin i ciljua shet produktin tone JU LUTEM LEXONI ME KUJDESPARAPËRDORIMITPRODUKTIT DOKUMENTET TEKNIKE DHE MANUALET CILAT JANË VENDOSUR NË KUTI!

## GARANCI DEKLARATA:

Kjo fletgarancion ju garanton që prodhuesi, nëpërmjet Pakom Kompani doeel, si një importues dhe ofrues i sigurisë në Republikën e Kosovës, një riparim të lirë të njëjtë në përputhje me rregullat e zbatueshme në pajtim me kushtet e përshkruara në këtë fletgarancion

## KUSHTET E GARANCIONIT:

1. Kjo fletgarancion, ne garantojmë se ju do të jetë subjekt i kësaj pune garancisë pa gabime të mundshme të shkaktuara nga mjeshtri e profesionalizuar dhe të materialit të dobët. Të gjitha gabimet mund të ndodhin ne do të korrigjohen pa pagesë në një shërbim garancion të autorizuar.
2. **PERIUDHA EGARANCIONIT.**Garancioni fillon nga dita eblerjes dhe vazhdon deri:

|                         |                                                                                             |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>60 Muaj (5 Vite)</b> | <b>FRIGORIFERË,<br/>FRIZAT VERTIKALË DHE FRIZAT</b>                                         |
| <b>36 Muaj (3 Vite)</b> | <b>SHPORETAT, MAKINAT E LARJES SE<br/>TESHAVE, FURAT MONTUESE, ENELARSET,<br/>BOILERET.</b> |

3. Në rast prishjes produktit do të mbulohet nga ky garancion , zotohemi për të rregulluar njëjtin sa më shpejt të jetë e mundur, dhe jo më vonë se 30 ditë. Nëse produkti nuk mund të riparohet ose nuk riparohet brenda 30 ditëve, ajo do të zëvendësohet. Nëse procedura riparimit zgjat më shumë se 10 ditë, garancioni do të shtvhet për kohëzgjatjen e riparimit.
4. Garancioni është e njohur vetëm me një faturë të shitjes, dhe me kartën e garancionit e cila duhet të plotësohet si duhet dhe duhet të përfshijë datën e shitjes, vula dhe nënshkrimi shitësit.
5. Ofruesi i garancisë ofron shërbim dhe kopje rezervë për 5 vjet nga data e prodhimit.

## GARANCIONI NUK MBULON

6. Inspektimit të rregullt, mirëmbajtjen ndrrimi i pjesve hargjuese.
7. Rregullim ose ndryshim në përmirësimin e produktit për zbatimin që nuk janë përshkruar në udhëzimet teknike për përdorim, përvec modifikime paraqitura Me pëlqimi Pakom Kompani doeel.

## GARANCIONI NUK PRANOHEK NE KËTO RASTE :

- Nëse një klienti nuk paraqet kartën e saktë garancionit dhe faturën blerse.
  - Në qoftë se blerësi nuk përmbush udhëzimet mbi përdorimin e produktit.
  - Nëse produkti është i hapur, modifikuar ose riparuar nga personi i paautorizuar.
  - Nëse dështimet produktit janë shkaktuar nga forca madhore, të tilla si rrufeja, electriciteti në fatkeqësitë e rrjetit elektrike.
- Nëse dështime shkaktuar dëme nga përdorimi i pavend ose transportit të pahijshme. Nëse defekt është një defekt në sistemin në të cilën produkti është i lidhur.

**Shërbimi qendror: PAKOM KOMPANI, ul Jadranska magistra 12, 1000 Shkup**  
**Tel.: 02/3202 893. Faks: 02/ 3202 892**  
**M: servis@pakom.com.mk**  
**www.pakom.com.mk, www.vivax.com**

|                                 |
|---------------------------------|
| DATA PRANIMIT PAISJES<br>SERVIS |
| DATA RIPARIMIT                  |
| DATA PRANIMIT PAISJES<br>SERVIS |
| DATA RIPARIMIT                  |
| DATA PRANIMIT PAISJES<br>SERVIS |
| DATA RIPARIMIT                  |

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

## SHERBEMI I AUTORIZUAR

# VIVAX

## MK (AL)

| Qyteti                                 | Shërbimi               | Adresë                         | Telefoni    | E-mail                       |
|----------------------------------------|------------------------|--------------------------------|-------------|------------------------------|
| Manastir                               | Frigomont              | Trifun Panovski 28             | 070 269 313 | frigomontdva@live.com        |
| Manastir                               | Elektroluks            | Deveani 15                     | 070 207 833 | elektrolux@t.mk              |
| Dibër                                  | Krenar MD              | nas.Venec br.2                 | 070 443 361 | krenar-md@live.com           |
| Gjevgjeli                              | Hot Kontrol            | Solunska 5                     | 075 650 888 | hotkontrol@yahoo.com         |
| Gostivari                              | Sonti Plus             | JNA 97                         | 070 215 685 | srvskonti@gmail.com          |
| Gostivari                              | Servis Frigo           | Nikola Parapunov 75            | 070 215 420 | hadis_s@hotmail.com          |
| Kavadari                               | Dalas Ekspres          | Visheshnica 6                  | 070 218 213 | servis_ekspert@yahoo.com     |
| Kavadari                               | Ace Servis             | Bel Kamen 45                   | 070 394 374 | aceservis@t.mk               |
| Kërçovë                                | Razladi EM-AA          | 4-ti Juli 125                  | 071 338 875 | ilioskialeksandar@yahoo.com  |
| Kočani                                 | Elektroma              | Tosho Arsov 5                  | 078 216 112 | elektromatika85@gmail.com    |
| Pallanka e shtrembër                   | Amper Mladen           | Boris Trajkovski 19            | 031 374 083 | amper_servis@t.mk            |
| Ohër                                   | Rit Elektronika        | Turisticka 44a                 | 046 261 281 | ritel@t-home.mk              |
| Ohër                                   | Nik Pro Servis         | Stefco Iloski 5                | 077 638 270 | nikproservis@gmail.com       |
| Pehçevë, Berovë,<br>Dellçevë, Kamenicë | Kvatro Servis          |                                | 078 700 835 | servisdelcevo@yahoo.com      |
| Pehçevë, Berovë,<br>Dellçevë, Kamenicë | Alfa Elektrotehnika    | Vanco Kitanov 17               | 070 639 030 | alfaelektrotehnika@gmail.com |
| Prilep                                 | MIS Elektrokompani     | 11 Oktomvri 7A                 | 048 427 009 | mis_servis@yahoo.com         |
| Gjilpere                               | Pako Servis            | Kosovska 105                   | 070 720 709 | dejandimov112@gmail.com      |
| Shkupi                                 | Balsha Servis          | Vtora Makedonska<br>Brigada 80 | 070 220 754 | servis.balsha@yahoo.com      |
| Shkup/Kumanovë                         | Konde NK               | Gorno Sonje 6/19               | 077 752 011 | robertaleksandra@gmail.com   |
| Torno                                  | Led Elektronika        | Cvetan Dimov 22                | 070 304 724 | zlatko_na18@gmail.com        |
| Torno                                  | Maktri Ojleski         | Naum Naumoski<br>Borce 28      | 075 521 691 | ljubco.ojleski@hotmail.com   |
| Shën Nikolla                           | S-M                    | Leninova bb                    | 070 632 829 | servis_sm@yahoo.com          |
| Tetovë                                 | Starter Fon            | ul.120 br.10                   | 044 333 590 | starterace@yahoo.com         |
| Tetovë                                 | Servis Bat Be Elektrik | Blagoja Toska 193              | 070 510 399 | elektrowatbe@gmail.com       |

# FLETGARANÇIONI

# VIVAX

# KS

EMRI PRODUKTIT

LLOJI DHE MODELI

PRODHUESI

EMËRTIMI APO EMRI I SHITËSIT

NUMRI SERIAL

VULA: NËNSHKRIMI I PËRSONIT

|  |
|--|
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

## TË NDERUAR BLERËS!

Faleminderit për blerjen tuaj dhe shpresoj se ju do të jenë të kënaqur me përzgjedhjen. Nëse periodha e garancionit është e nevojshme për të riparuar produktin, ju lutem konsultohuni me shitësin Apo me me përonin i ciljua shet produktin tone JU LUTEM LEXONI ME KUJDESPARAPËRDORIMITPRODUKTIT DOKUMENTET TEKNIKE DHE MANUALET CILAT JANË VENDOSUR NË KUTI!

## GARANCI DEKLARATA:

Kjo fletgarancion ju garanton që prodhuesi, nëpërmjet AskTec Ltd, si një importues dhe ofrues i sigurisë në Republikën e Kosovës, një riparim të lirë të njëjtë në përputhje me rregullat e zbatueshme në pajtim me kushtet e përshkruara në këtë fletgarancion

## KUSHTET E GARANCIONIT:

1. Kjo fletgarancion, ne garantojmë se ju do të jetë subjekti i kësaj pune garancisë pa gabime të mundshme të shkaktuara nga mjeshtëri e profesionalizuar dhe të materialit të dobët. Të gjitha gabimet mund të ndodhin ne do të korrigjohen pa pagesë në një shërbim garancion të autorizuar.
2. **PERIUDHA EGARANCIONIT.**Garancioni fillon nga dita eblerjes dhe vazhdon deri:

|                         |                                                                                             |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>60 Muaj (5 Vite)</b> | <b>FRIGORIFERË,<br/>FRIZAT VERTIKALË DHE FRIZAT</b>                                         |
| <b>36 Muaj (3 Vite)</b> | <b>SHPORETAT, MAKINAT E LARJES SE<br/>TESHAVE, FURAT MONTUESE, ENELARSET,<br/>BOILERET.</b> |

3. Në rast prishjes produktit do të mbulohet nga ky garancion , zotohemi për të rregulluar njëjtin sa më shpejt të jetë e mundur, dhe jo më vonë se 45 ditë. Nëse produkti nuk mund të riparohet ose nuk riparohet brenda 45 ditëve, ajo do të zëvendësohet.
4. Nëse procedura riparimit zgjat më shumë se 10 ditë, garancioni do të shtyhet për kohëzgjatjen e riparimit.
5. Garancioni është e njohur vetëm me një faturë të shitjes, dhe me kartën e garancionit e cila duhet të plotësohet si duhet dhe duhet të përfshijë datën e shitjes, vula dhe nënshkrimi shitësit.

## GARANCIONI NUK MBULON

6. Inspektimit të rregullt, mirëmbajtjen ndërrimi i pjesve hargjuese.
7. Rregullim ose ndryshim në përmirësimin e produktit për zbatimin që nuk janë përshkruar në udhëzimet teknike për përdorim, përvec modifikime paraqitura Me pëlqimi AskTec LLC

## GARANCIONI NUK PRANOHEK NE KËTO RASTE :

- Nëse një klienti nuk paraqet kartën e saktë garancionit dhe faturën blerse.
- Në qoftë se blerësi nuk përmbush udhëzimet mbi përdorimin e produktit.
- Nëse produkti është i hapur, modifikuar ose riparuar nga personi i paautorizuar.
- Nëse dështimet produktit janë shkaktuar nga forca madhore, të tilla si rrufeja, electriciteti në fatkeqësitë e rrjetit elektrike.
- Nëse dështime shkaktuar dëme nga përdorimi i pavend ose transportit të pahijshme. Nëse defekt është një defekt në sistemin në të cilën produkti është i lidhur.

|                                 |
|---------------------------------|
| DATA PRANIMIT PAISJES<br>SERVIS |
| DATA RIPARIMIT                  |
| DATA PRANIMIT PAISJES<br>SERVIS |
| DATA RIPARIMIT                  |
| DATA PRANIMIT PAISJES<br>SERVIS |
| DATA RIPARIMIT                  |

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

SHERBEMI I AUTORIZUAR

VIVAX

KS

VIVAX Kondicioneret; Teknika e bardhe dhe pajisjet e vogla shtepiake

Ask Tec d.o.o.  
Tahir Zajmi (Kosovatex)  
10000 Prishtinë, Kosovë  
Tel: +381 38 771 001  
Fax: +381 38 771 000

| Qyteti          | Pika e shërbimit           | Adresë                                          | Telefoni     | E-mail                        |
|-----------------|----------------------------|-------------------------------------------------|--------------|-------------------------------|
| Gjakove         | General Computers          | Rr.Mixheni nr 19                                | 045-520 580  | generalcomputers1@hotmail.com |
| Glllogoc-Drenas | Servis Xhela Gorenje L.L.C | Gillofoc - Poklek , Rruga Bjete Rexhepi , Nr.32 | 049 515 253  |                               |
| Kamenic         | Nexha Commerce SH.P.K.     | Kamenicë, 53, Adem Jashari nn                   | 044 5902 888 | nexhacommerce@hotmail.com     |
| Prishtinë       | Ask Tec d.o.o.             | Tahir Zajmi (Kosovatex)                         | 038 771 001  | info@asktec-ks.com            |

# GARANCIJSKI LIST

# VIVAX

# SLO

MODEL NAPRAVE

SERIJSKA ŠTEVILKA

DATUM DOBAVE BLAGA

ŠTEVILKA PRODAJALČEVEGA RAČUNA

PRODAJNO MESTO

PODPIS IN ŽIG PRODAJALCA

|  |
|--|
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

**SPOŠTOVANI!** Zahvaljujemo se vam za nakup naprave in upamo, da boste s svojo izbiro zadovoljni. Če bo v garancijskem obdobju potrebno popravilo izdelka, vas prosimo, da se posvetujete s pooblaščenim prodajalcem, ki vam je izdelek prodal, ali pa nas pokličite na spodaj navedeno številko oz. nas obiščite na navedenem naslovu. **PROSIMO VAS, DA PRED UPORABO NATANČNO PREBERETE TEHNIČNO DOKUMENTACIJO IN PRILOŽENA NAVODILA!**

## GARANCIJSKA IZJAVA

- S to garancijsko izjavo uvoznik jamči za kakovost izdelka oz. brezhibno delovanje v garancijskem roku, če ga boste uporabljali v skladu z njegovim namenom in priloženimi navodili. Proizvajalec izdelka prek ekskluzivnega uvoznika oz. zastopnika ter dajalca garancije v Republiki Sloveniji jamči brezplačno popravilo izdelka v skladu z veljavnimi predpisi in pogoji, opisanimi v tem garancijskem listu. Vse morebitne okvare bodo v garancijskem roku brezplačno odpravljene pri pooblaščenem serviserju.
- Garancijski rok začne veljati z dnem nakupa izdelka in za:

|                            |                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>60 MESECEV (5 let)</b>  | <b>HLADILNIKI,ZAMRZOVALNE OMARE TER SKRINJE</b>                                                                                                                                       |
| <b>24 MESECEV (2 leta)</b> | <b>LED TV<br/>SAMOSTOJEČI ŠTEDILNIKI, PRALNI IN SUŠILNI STROJI,<br/>POMIVALNI STROJI, KUHINJSKE NAPE VGRADNE PEČICE IN<br/>KUHALNE PLOŠČE, KUHINJSKE NAPE, GRELNICI VODE-BOJLERJI</b> |
| <b>12 MESECEV (1 leto)</b> | <b>MALI GOSPODINJSKI APARATI (VKLJUČNO Z MIKROVALOVNIMI<br/>PEČICAMI, GRELCI IN RADIATORJI), AUDIO I DVB-T SPREJEMNIKI,<br/>PAMETNI TELEFONI IN PAMETNE NAPRAVE</b>                   |

- Napake na izdelku morajo biti odpravljene v skupno 30 dneh od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen serviser prejel zahtevo za odpravo napak.Rok za odpravo napak se lahko izjemoma podaljša z obvestilom za največ 15 dni, kadar je to potrebno za dokončanje popravila. To podaljšanje upošteva naravo in kompleksnost blaga, naravo in resnost neskladnosti ter napor, potreben za dokončanje popravila ali zamenjavo. Proizvajalec mora potrošnika pred iztekom 30-dnevnega roka obvestiti o razlogih za podaljšanje roka in o številu dodatnih dni. Če popravilo ni opravljeno v predvidenem roku, proizvajalec, pooblaščen serviser, uvoznik ali prodajalec brezplačno zamenja izdelek ali okvarjeni del z novim in brezhibnim. Če izdelek ali njegov del v predvidenem roku ni popravljen niti zamenjan z novim, lahko potrošnik zahteva vračilo celotne kupnine ali sorazmerno znižanje kupnine. Če se neskladnost izdelka pojavi v manj kot 30 dneh od dobave, lahko potrošnik zahteva neposredno vračilo plačanega zneska. V primeru zamenjave z novim izdelkom začne garancijski rok znova teči od dneva zamenjave. Za zamenjano blago ali bistveni del, zamenjan z novim, proizvajalec izda nov garancijski list.
- Pravice potrošnika v primeru neskladnosti blaga**  
če blago ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali ustreznem oglaševalskem sporočilu, ima potrošnik pravico do:

**Brezplačnega popravila ali zamenjave blaga,**  
**Vračila kupnine,** če popravilo ali zamenjava nista mogoča v razumnem roku,  
**Zmanjšanja kupnine,** če blago delno deluje, vendar ne v celoti kot bi moralo,  
**Povračila stroškov popravila,** če je potrošnik napako odpravil na lastne stroške, ker prodajalec ali proizvajalec tega ni storil v zakonskem roku.

za uveljavljanje garancije mora potrošnik predložiti originalni račun in garancijski list. pravice iz naslova garancije potrošnik uveljavlja pri prodajalcu ali pooblaščenem servisu.

- Proizvajalec ali pooblaščen servis lahko potrošniku med popravilo blaga, za katero je izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če nadomestno blago ni zagotovljeno, ima potrošnik pravico do odškodnine za škodo, ki jo je utrpel zaradi nezmožnosti uporabe blaga od trenutka zahteve za popravilo ali zamenjavo do njune izvedbe.
- Rok za rešitev reklamacije:** Prodajalec mora o zahtevi potrošnika odločiti **nemudoma**, najpozneje pa v roku **8 dni** od prejema zahteve. Če je za odpravo napake potreben daljši čas, mora prodajalec potrošnika o tem obvestiti v istem roku in mu sporočiti predvideni rok popravila. **Popravilo ali zamenjava blaga mora biti opravljena najkasneje v 45 dneh od prejema reklamacije.** Če napaka ni odpravljena v tem roku, mora prodajalec potrošniku brezplačno zagotoviti nov, enakovreden izdelek.

7. Proizvajalec krije stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim.
8. Garancija se prizna le ob predložitvi računa ter garancijskega lista, ki mora biti pravilno izpolnjen oziroma mora vsebovati datum prodaje, žig in podpis prodajalca.
9. Čas, v katerem uvoznik zagotavlja servis, vzdrževanje, nadomestne dele in priklopne aparate, je vsaj 3 leta po preteku garancijskega roka.
10. Prodajalec ni usposobljen za tehnično presojo glede morebitnih okvar in tako tudi ne more odločati o zamenjavi izdelka brez mnenja pooblaščenega servisa o okvari.
11. Potrošnik ima zakonsko pravico, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahteve. Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga;
12. Garancija velja samo na območju Republike Slovenije.
13. **Pomembno obvestilo za potrošnike:** Potrošnik ima zakonsko pravico, da v primeru neskladnosti blaga **brezplačno uveljavlja jamčevalne zahteve zoper prodajalca** v skladu z veljavno zakonodajo. garancija **ne izključuje in ne omejuje** pravic potrošnika, ki izhajajo iz **obveznega jamstva za skladnost blaga** po določilih vzpot-1

**GARANCIJA NE VKLJUČUJE:** Rednih pregledov, vzdrževanja z menjavo potrošnih delov ob normalni uporabi, prilagajanja ali spreminjanja izdelka z namenom izboljšanja ter uporabe, ki ni opisana v tehničnih navodilih za uporabo, razen, če je za te spremembe uvoznik predhodno dal soglasje.

**GARANCIJA SE NE PRIZNA:**

- če kupec ne predloži veljavnega garancijskega lista in računa o nakupu, nepravilne vgradnje, uporabe in vzdrževanja izdelka in popravila s strani nepooblaščenih oseb in vgraditve neoriginalnih sestavnih delov izdelka,
- v primeru malomarnega ravnanja z izdelkom, poškodb, ki so nastale zaradi mehanskih udarcev po krivdi kupca oziroma tretje osebe, napak, ki so posledica motenj iz okolja (naravne nesreče, udar strele, električne napeljave, elektromagnetne motnje in podobno),
- v primeru Potrošnega materiala (žarnice, tesnila, posodice za led, filtra svežega zraka, penastega filtra in podobno,
- v primeru povečanja glasnosti in estetskega izgleda aparata, ki je posledica staranja in ne vpliva na funkcionalnost izdelka,
- v primeru vibracij, pomikanja izdelka po prostoru in glasnega delovanja, ki je posledica nepravilno izravnanih nastavljivih nogic.

Izjava EU o skladnosti je na voljo na spletni strani: [www.msan.hr/dokumentacija/artikala](http://www.msan.hr/dokumentacija/artikala)

**Izdelek na trgu EU postavlja:**

**M SAN GRUPA d.o.o., Dugoselska ulica 5, 10372 Rugvica, Croatia**

**Tel: +385 1 3654-961, Fax: +385 1 365 4982**

**e-mail: [info@mrsevis.hr](mailto:info@mrsevis.hr), [prodaja@mrsevis.hr](mailto:prodaja@mrsevis.hr), <http://www.vivax.com>**

|                                            |
|--------------------------------------------|
| <b>DATUM SPREJEMA<br/>NAPRAVE V SERVIS</b> |
| <b>DATUM POPRAVILA</b>                     |
| <b>DATUM SPREJEMA<br/>NAPRAVE V SERVIS</b> |
| <b>DATUM POPRAVILA</b>                     |
| <b>DATUM SPREJEMA<br/>NAPRAVE V SERVIS</b> |
| <b>DATUM POPRAVILA</b>                     |

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

## SEZNAM SERVISNIH MESTA

# VIVAX

## SLO

### • LED TV; BELA TEHNIKA; MALI GOSPODINJSKI APARATI

(vključno z mikrovalovnimi pečicami, grelci in radiatorji)

**NTT d.o.o.**

Štrbenkova 4, 3320 VELENJE

Tel.03 897 39 50 ; E-mail. [servis@ntt.si](mailto:servis@ntt.si)

Web: <http://www.ntt.si/>

**SerVic d.o.o.**

Trpinčeva ulica 37A, 1000 LJUBLJANA

Tel. 01 601 01 50; E-mail. [info@svc.si](mailto:info@svc.si)

Web: <http://www.servic.si>

### • PAMETNE NAPRAVE, SMART TELEFONI, TABLICE

**NTT d.o.o.**

Štrbenkova 4, 3320 VELENJE

Tel.03 897 39 50 ; E-mail. [servis@ntt.si](mailto:servis@ntt.si); Web: <http://www.ntt.si/>

**PRODUCT FICHE (EN) / INFORMACIJSKI LIST (HR) / INFORMATIVNI LIST (SRB) /  
ИНФОРМАТИВЕН ЛИСТ (МАК) / INFORMACION GUIDE (AL) / PODATKOVNA  
KARTICA (SL) / INFORMAČNÍ LIST (CZ) / INFORMAČNÝ LIST (SK) / KARTE  
PRODUKTU (PL) / ПРОДУКТОВ ФИШ (БГ) / TERMÉKISMERTETŐ ADATLAP (HU) /  
DATENBLATT (DE) / PRESCRIZIONI RELATIVE ALLE INFORMAZIONI (IT) /  
INFORMATIE-EISEN (NE) / CERINȚE PRIVIND INFORMAȚIILE (RO)**

**MODEL:** BO-806BFM X, BO-806BFTM G,  
BO-806BFTM X

| <b>A</b> | <b>PRODUCT FICHE</b>                                                                                                                                                                                                            | <b>INFORMACIJSKI LIST</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                    |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>B</b> | Brand                                                                                                                                                                                                                           | Robna marka                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>VIVAX</b>                                       |
| <b>C</b> | Oven Type (Elec. = Electric, Gas = Gas)                                                                                                                                                                                         | Vrsta Pečnice (Elec. = Električna, Gas = Plinska)                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Elec.</b>                                       |
| <b>D</b> | Model Identification                                                                                                                                                                                                            | Naziv modela                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>BO-806BFM X, BO-806BFTM G,<br/>BO-806BFTM X</b> |
| <b>E</b> | Mass of the appliance (kg)                                                                                                                                                                                                      | Masa uređaja (kg)                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>31</b>                                          |
| <b>F</b> | Number of cavities                                                                                                                                                                                                              | Broj prostora za pečenje                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>1</b>                                           |
| <b>G</b> | Heat source per cavity (Electric or Gas)                                                                                                                                                                                        | Izvor topline po prostoru za pečenje (Elec. = Električna, Gas = Plinska)                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Elec.</b>                                       |
| <b>H</b> | Volume per cavity (L)                                                                                                                                                                                                           | Zapremina po prostoru za pečenje (L)                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>80</b>                                          |
| <b>I</b> | Energy consumption $EC_{electric\ cavity}$ required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (kWh/cycle)                       | Potrošnja energije $EC_{električni\ prostor\ za\ pečenje}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (kWh/ciklus)                                  | <b>0,85</b>                                        |
| <b>J</b> | Energy consumption $EC_{electric\ cavity}$ required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (kWh/cycle)                         | Potrošnja energije $EC_{električni\ prostor\ za\ pečenje}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (kWh/ciklus)                               | <b>0,84</b>                                        |
| <b>K</b> | Energy consumption $EC_{gas\ cavity}$ required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy) (MJ/cycle kWh/cycle* *1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle) | Potrošnja energije $EC_{plinski\ prostor\ za\ pečenje}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje plinske pećnice za vrijeme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna energija plina) (MJ/ciklus kWh/ciklus* *1 kWh/ciklus = 3,6 MJ/ciklus) | <b>-</b>                                           |
| <b>L</b> | Energy consumption $EC_{gas\ cavity}$ required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy) (MJ/cycle kWh/cycle)                                | Potrošnja energije $EC_{plinski\ prostor\ za\ pečenje}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje plinske pećnice za vrijeme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna energija plina) (MJ/ciklus kWh/ciklus)                                   | <b>-</b>                                           |
| <b>M</b> | Energy Efficiency Index per cavity $EEl_{cavity}$                                                                                                                                                                               | Indeks energetske učinkovitost po prostoru za pečenje $EEl_{prostor\ za\ pečenje}$                                                                                                                                                                                                                         | <b>94,4</b>                                        |
| <b>N</b> | The energy efficiency class of the model for each cavity                                                                                                                                                                        | Razred energetske učinkovitosti modela za svaki prostor za pečenje                                                                                                                                                                                                                                         | <b>A</b>                                           |

**PRODUCT FICHE (EN) / INFORMACIJSKI LIST (HR) / INFORMATIVNI LIST (SRB) /  
ИНФОРМАТИВЕН ЛИСТ (MAK) / INFORMACION GUIDE (AL) / PODATKOVNA  
KARTICA (SL) / INFORMAČNÍ LIST (CZ) / INFORMAČNÝ LIST (SK) / KARTE  
PRODUKTU (PL) / ПРОДУКТОВ ФИШ (BG) / TERMÉKISMERTETŐ ADATLAP (HU) /  
DATENBLATT (DE) / PRESCRIZIONI RELATIVE ALLE INFORMAZIONI (IT) /  
INFORMATIE-EISEN (NE) / CERINȚE PRIVIND INFORMAȚIILE (RO)**

**MODEL: BO-808BFD G  
BO-808BFD X**

| <b>A</b> | <b>PRODUCT FICHE</b>                                                                                                                                                                                                            | <b>INFORMACIJSKI LIST</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                    |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| <b>B</b> | Brand                                                                                                                                                                                                                           | Robna marka                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>VIVAX</b>                       |
| <b>C</b> | Oven Type (Elec. = Electric, Gas = Gas)                                                                                                                                                                                         | Vrsta Pećnice (Elec. = Električna, Gas = Plinska)                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Elec.</b>                       |
| <b>D</b> | Model Identification                                                                                                                                                                                                            | Naziv modela                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>BO-808BFD G<br/>BO-808BFD X</b> |
| <b>E</b> | Mass of the appliance (kg)                                                                                                                                                                                                      | Masa uređaja (kg)                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>31</b>                          |
| <b>F</b> | Number of cavities                                                                                                                                                                                                              | Broj prostora za pečenje                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>1</b>                           |
| <b>G</b> | Heat source per cavity (Electric or Gas)                                                                                                                                                                                        | Izvor topline po prostoru za pečenje (Elec. = Električna, Gas = Plinska)                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Elec.</b>                       |
| <b>H</b> | Volume per cavity (L)                                                                                                                                                                                                           | Zapremina po prostoru za pečenje (L)                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>80</b>                          |
| <b>I</b> | Energy consumption $EC_{electric\ cavity}$ required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (kWh/cycle)                       | Potrošnja energije $EC_{električni\ prostor\ za\ pečenje}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (kWh/ciklus)                                  | <b>0,85</b>                        |
| <b>J</b> | Energy consumption $EC_{electric\ cavity}$ required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (kWh/cycle)                         | Potrošnja energije $EC_{električni\ prostor\ za\ pečenje}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (kWh/ciklus)                               | <b>0,84</b>                        |
| <b>K</b> | Energy consumption $EC_{gas\ cavity}$ required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy) (MJ/cycle kWh/cycle* *1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle) | Potrošnja energije $EC_{plinski\ prostor\ za\ pečenje}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje plinske pećnice za vrijeme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna energija plina) (MJ/ciklus kWh/ciklus* *1 kWh/ciklus = 3,6 MJ/ciklus) | <b>-</b>                           |
| <b>L</b> | Energy consumption $EC_{gas\ cavity}$ required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy) (MJ/cycle kWh/cycle)                                | Potrošnja energije $EC_{plinski\ prostor\ za\ pečenje}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje plinske pećnice za vrijeme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna energija plina) (MJ/ciklus kWh/ciklus)                                   | <b>-</b>                           |
| <b>M</b> | Energy Efficiency Index per cavity $EEI_{cavity}$                                                                                                                                                                               | Indeks energetske učinkovitost po prostoru za pečenje $EEI_{prostor\ za\ pečenje}$                                                                                                                                                                                                                         | <b>94,4</b>                        |
| <b>N</b> | The energy efficiency class of the model for each cavity                                                                                                                                                                        | Razred energetske učinkovitosti modela za svaki prostor za pečenje                                                                                                                                                                                                                                         | <b>A</b>                           |

**PRODUCT FICHE (EN) / INFORMACIJSKI LIST (HR) / INFORMATIVNI LIST (SRB) /  
ИНФОРМАТИВЕН ЛИСТ (MAK) / INFORMACION GUIDE (AL) / PODATKOVNA  
KARTICA (SL) / INFORMAČNÍ LIST (CZ) / INFORMAČNÝ LIST (SK) / KARTE  
PRODUKTU (PL) / ПРОДУКТОВ ФИШ (BG) / TERMÉKISMERTETŐ ADATLAP (HU) /  
DATENBLATT (DE) / PRESCRIZIONI RELATIVE ALLE INFORMAZIONI (IT) /  
INFORMATIE-EISEN (NE) / CERINȚE PRIVIND INFORMAȚIILE (RO)**

**MODEL: BO-624MS G  
BO-624MS X**

| <b>A</b> | <b>PRODUCT FICHE</b>                                                                                                                                                                                                                  | <b>INFORMACIJSKI LIST</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                  |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| <b>B</b> | Brand                                                                                                                                                                                                                                 | Robna marka                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>VIVAX</b>                     |
| <b>C</b> | Oven Type (Elec. = Electric, Gas = Gas)                                                                                                                                                                                               | Vrsta Pećnice (Elec. = Električna, Gas = Plinska)                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Elec.</b>                     |
| <b>D</b> | Model Identification                                                                                                                                                                                                                  | Naziv modela                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>BO-624MS G<br/>BO-624MS X</b> |
| <b>E</b> | Mass of the appliance (kg)                                                                                                                                                                                                            | Masa uređaja (kg)                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>31</b>                        |
| <b>F</b> | Number of cavities                                                                                                                                                                                                                    | Broj prostora za pečenje                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>1</b>                         |
| <b>G</b> | Heat source per cavity (Electric or Gas)                                                                                                                                                                                              | Izvor topline po prostoru za pečenje (Elec. = Električna, Gas = Plinska)                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Elec.</b>                     |
| <b>H</b> | Volume per cavity (L)                                                                                                                                                                                                                 | Zapremina po prostoru za pečenje (L)                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>62</b>                        |
| <b>I</b> | Energy consumption $EC_{\text{electric cavity}}$ required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (kWh/cycle)                       | Potrošnja energije $EC_{\text{električni prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (kWh/ciklus)                                  | <b>0,77</b>                      |
| <b>J</b> | Energy consumption $EC_{\text{electric cavity}}$ required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (kWh/cycle)                         | Potrošnja energije $EC_{\text{električni prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (kWh/ciklus)                               | -                                |
| <b>K</b> | Energy consumption $EC_{\text{gas cavity}}$ required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy) (MJ/cycle kWh/cycle* *1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle) | Potrošnja energije $EC_{\text{plinski prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje plinske pećnice za vrijeme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna energija plina) (MJ/ciklus kWh/ciklus* *1 kWh/ciklus = 3,6 MJ/ciklus) | -                                |
| <b>L</b> | Energy consumption $EC_{\text{gas cavity}}$ required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy) (MJ/cycle kWh/cycle)                                | Potrošnja energije $EC_{\text{plinski prostor za pečenje}}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje plinske pećnice za vrijeme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna energija plina) (MJ/ciklus kWh/ciklus)                                   | -                                |
| <b>M</b> | Energy Efficiency Index per cavity $EEI_{\text{cavity}}$                                                                                                                                                                              | Indeks energetske učinkovitost po prostoru za pečenje $EEI_{\text{prostor za pečenje}}$                                                                                                                                                                                                                        | <b>95,1</b>                      |
| <b>N</b> | The energy efficiency class of the model for each cavity                                                                                                                                                                              | Razred energetske učinkovitosti modela za svaki prostor za pečenje                                                                                                                                                                                                                                             | <b>A</b>                         |

**PRODUCT FICHE (EN) / INFORMACIJSKI LIST (HR) / INFORMATIVNI LIST (SRB) /  
ИНФОРМАТИВЕН ЛИСТ (MAK) / INFORMACION GUIDE (AL) / PODATKOVNA  
KARTICA (SL) / INFORMAČNÍ LIST (CZ) / INFORMAČNÝ LIST (SK) / KARTE  
PRODUKTU (PL) / ПРОДУКТОВ ФИШ (BG) / TERMÉKISMERTETŐ ADATLAP (HU) /  
DATENBLATT (DE) / PRESCRIZIONI RELATIVE ALLE INFORMAZIONI (IT) /  
INFORMATIE-EISEN (NE) / CERINȚE PRIVIND INFORMAȚIILE (RO)**

**MODEL: BO-606FTM G  
BO-606FTM X**

| <b>A</b> | <b>PRODUCT FICHE</b>                                                                                                                                                                                                            | <b>INFORMACIJSKI LIST</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                    |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| <b>B</b> | Brand                                                                                                                                                                                                                           | Robna marka                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>VIVAX</b>                       |
| <b>C</b> | Oven Type (Elec. = Electric, Gas = Gas)                                                                                                                                                                                         | Vrsta Pećnice (Elec. = Električna, Gas = Plinska)                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Elec.</b>                       |
| <b>D</b> | Model Identification                                                                                                                                                                                                            | Naziv modela                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>BO-606FTM G<br/>BO-606FTM X</b> |
| <b>E</b> | Mass of the appliance (kg)                                                                                                                                                                                                      | Masa uređaja (kg)                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>31</b>                          |
| <b>F</b> | Number of cavities                                                                                                                                                                                                              | Broj prostora za pečenje                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>1</b>                           |
| <b>G</b> | Heat source per cavity (Electric or Gas)                                                                                                                                                                                        | Izvor topline po prostoru za pečenje (Elec. = Električna, Gas = Plinska)                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Elec.</b>                       |
| <b>H</b> | Volume per cavity (L)                                                                                                                                                                                                           | Zapremina po prostoru za pečenje (L)                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>60</b>                          |
| <b>I</b> | Energy consumption $EC_{electric\ cavity}$ required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (kWh/cycle)                       | Potrošnja energije $EC_{električni\ prostor\ za\ pečenje}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (kWh/ciklus)                                  | <b>0,76</b>                        |
| <b>J</b> | Energy consumption $EC_{electric\ cavity}$ required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (kWh/cycle)                         | Potrošnja energije $EC_{električni\ prostor\ za\ pečenje}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (kWh/ciklus)                               | <b>0,75</b>                        |
| <b>K</b> | Energy consumption $EC_{gas\ cavity}$ required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy) (MJ/cycle kWh/cycle* *1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle) | Potrošnja energije $EC_{plinski\ prostor\ za\ pečenje}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje plinske pećnice za vrijeme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna energija plina) (MJ/ciklus kWh/ciklus* *1 kWh/ciklus = 3,6 MJ/ciklus) | <b>-</b>                           |
| <b>L</b> | Energy consumption $EC_{gas\ cavity}$ required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy) (MJ/cycle kWh/cycle)                                | Potrošnja energije $EC_{plinski\ prostor\ za\ pečenje}$ potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje plinske pećnice za vrijeme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna energija plina) (MJ/ciklus kWh/ciklus)                                   | <b>-</b>                           |
| <b>M</b> | Energy Efficiency Index per cavity $EEI_{cavity}$                                                                                                                                                                               | Indeks energetske učinkovitost po prostoru za pečenje $EEI_{prostor\ za\ pečenje}$                                                                                                                                                                                                                         | <b>93,8</b>                        |
| <b>N</b> | The energy efficiency class of the model for each cavity                                                                                                                                                                        | Razred energetske učinkovitosti modela za svaki prostor za pečenje                                                                                                                                                                                                                                         | <b>A</b>                           |

|          | Srpski                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Македонски                                                                                                                                                                                                                                                                              | Shqiptar                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A</b> | Informativni list                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Информативен лист                                                                                                                                                                                                                                                                       | Informacion guide                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>B</b> | Robna marka                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Комерцијална марка                                                                                                                                                                                                                                                                      | Markë                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>C</b> | Vrsta rerne (Elec. = Električna, Gas = Plinska)                                                                                                                                                                                                                                                      | Врста на рерна (Elec.=Електрична, Gas=Плинска)                                                                                                                                                                                                                                          | Loji I furrës (Elec. = elektrike, Gas = me gaz)                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>D</b> | Naziv modela                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Модел                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Loji I pajisjes                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>E</b> | Masa uređaja (kg)                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Маса на уредот (кг)                                                                                                                                                                                                                                                                     | Pesha e pajisjes (kg)                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>F</b> | Broj prostora za pečenje                                                                                                                                                                                                                                                                             | Број на просторот за печење                                                                                                                                                                                                                                                             | Numri I hapësirave për pjekje                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>G</b> | Izvor toplote po prostoru za pečenje (Elec. = Električna, Gas = Plinska)                                                                                                                                                                                                                             | Извор на топлина во простор за печење (Elec.=Електрична, Gas=Плинска)                                                                                                                                                                                                                   | Burimi I nxehtesise ne hapësiren per pjekje (Elec. = elektrike, Gas = me gaz)                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>H</b> | Volumen po prostoru za pečenje (L)                                                                                                                                                                                                                                                                   | Запремина во простор за печење (л)                                                                                                                                                                                                                                                      | Vëllimi I hapësirës për pjekje                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>I</b> | Potrošnja energije $EC_{električni\ prostor\ za\ pečenje}$ potrebna za zagrevanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne rerne za vreme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (kWh/ciklus)                                  | Потрошувачка на енергија $EC_{електричен\ простор\ за\ печење}$ потребна за загревање при стандардно оптеретување во просторот за печење на електричната рерна за време на циклусот при вообичаен начин на работа во просторот за печење (количина електрична енергија) (kWh/циклус)    | Konsumi i energjisë elektrike $EC_{superfaqja\ e\ pjekjes\ me\ rrymë}$ e nevojshme për ngrohje në një ngarkesë standarde në hapësiren për pjekje të furrës elektrike gjatë një cikli në mënyrë normale, hapësira për pjekje (energija elektrike finale) (kWh/ciklus)                                      |
| <b>J</b> | Potrošnja energije $EC_{električni\ prostor\ za\ pečenje}$ potrebna za zagrevanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne rerne za vreme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (kWh/ciklus)                               | Потрошувачка на енергија $EC_{електричен\ простор\ за\ печење}$ потребна за загревање при стандардно оптеретување во просторот за печење на електричната рерна за време на циклусот при начин на работа со вентилаторво просторот за печење (количина електрична енергија) (kWh/циклус) | Konsumi i energjisë elektrike $EC_{superfaqja\ elektrike\ për\ pjekje}$ e nevojshme për ngrohje në një ngarkesë standarde në hapësiren për pjekje të furrës elektrike gjatë një cikli në me ventilator, hapësira për pjekje (energija elektrike finale) (kWh/ciklus)                                      |
| <b>K</b> | Potrošnja energije $EC_{plinski\ prostor\ za\ pečenje}$ potrebna za zagrevanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje plinske rerne za vreme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna energija plina) (MJ/ciklus kWh/ciklus* *1 kWh/ciklus = 3,6 MJ/ciklus) | Потрошувачка на енергија $EC_{плински\ простор\ за\ печење}$ потребна за загревање при стандардни оптеретувања во простор за печење на плинската рерна за време на циклусот при начин на работа со вентилатор (количина на плинска енергија) (MJ/циклус**1kWh/циклус=3,6MJ/циклус)      | Konsumi i energjisë elektrike $EC_{superfaqja\ e\ pjekjes\ me\ gas\ e}$ e nevojshme për ngrohje në një ngarkesë standarde në hapësiren për pjekje të furrës me gas gjatë një cikli në me ventilator, hapësira për pjekje (energija finale e gasit) (MJ/ciklus kWh/ciklus* *1 kWh/ciklus = 3,6 MJ/ciklus)  |
| <b>L</b> | Potrošnja energije $EC_{plinski\ prostor\ za\ pečenje}$ potrebna za zagrevanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje plinske rerne za vreme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna energija plina) (MJ/ciklus kWh/ciklus)                                   | Потрошувачка на енергија $EC_{плински\ простор\ за\ печење}$ потребна за загревање при стандардни оптеретувања во простор за печење на плинската рерна за време на циклусот при вообичаен начин на работа (количина енергија на плин) (MJ/циклус kWh/циклус)                            | Konsumi i energjisë elektrike $EC_{superfaqja\ e\ pjekjes\ me\ gas\ e}$ e nevojshme për ngrohje në një ngarkesë standarde në hapësiren për pjekje të furrës me gas gjatë një cikli në mënyrë normale, hapësira për pjekje (energija finale e gasit) (MJ/ciklus kWh/ciklus* *1 kWh/ciklus = 3,6 MJ/ciklus) |
| <b>M</b> | Indeks energetske efikasnosti po prostoru za pečenje $EEI_{\text{prostor za pečenje}}$                                                                                                                                                                                                               | Индекс на енергетска ефикасност во просторот за печење $EEI_{\text{простор за печење}}$                                                                                                                                                                                                 | Indeksi i efikasitetit të energjisë në hapësirën për pjekje $EEI_{\text{hapësira për pjekje}}$                                                                                                                                                                                                            |
| <b>N</b> | Razred energetske efikasnosti modela za svaki prostor za pečenje                                                                                                                                                                                                                                     | Модели за енергетска ефикасност за секоја област за печење                                                                                                                                                                                                                              | Modelet e efikasitetit të energjisë për çdo zonë për pjekje                                                                                                                                                                                                                                               |

|   | Slovenščina                                                                                                                                                                                                                                                                       | Čeština                                                                                                                                                                                                                                                               | Slovák                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A | PODATKOVNA KARTICA                                                                                                                                                                                                                                                                | INFORMAČNÍ LIST (CZ)                                                                                                                                                                                                                                                  | INFORMAČNÝ LIST (SK)                                                                                                                                                                                                                                                  |
| B | Robna marka                                                                                                                                                                                                                                                                       | Značka                                                                                                                                                                                                                                                                | Značka                                                                                                                                                                                                                                                                |
| C | Vrsta pečiće (Elec. = Električna, Gas = Plin)                                                                                                                                                                                                                                     | Typ mrazničky (Elec. = Elektrfina, Gas = Plyn)                                                                                                                                                                                                                        | Typ mrazničky (Elec. = Elektrická, Gas = plyn)                                                                                                                                                                                                                        |
| D | Oznaka modela                                                                                                                                                                                                                                                                     | Značka modelu                                                                                                                                                                                                                                                         | Identifikačný kód model                                                                                                                                                                                                                                               |
| E | Masa aparata (kg)                                                                                                                                                                                                                                                                 | Hmotnost (kg)                                                                                                                                                                                                                                                         | Závažia (kg)                                                                                                                                                                                                                                                          |
| F | Število prostorov za peko                                                                                                                                                                                                                                                         | Počet pečicích prostorů                                                                                                                                                                                                                                               | Počet vykurovacích častí                                                                                                                                                                                                                                              |
| G | Vir toplote za vsak prostor za peko (Elec. = Električna, Gas = Plin)                                                                                                                                                                                                              | Zdroj tepla jednotlivých pečicích prostorů (Elec = Elektrfina, Gas = plyn)                                                                                                                                                                                            | Zdroj tepla na vykurovaciu časť (Elec. = Elektrická, Gas = Plyn)                                                                                                                                                                                                      |
| H | Prostornina vsakega prostora za peko                                                                                                                                                                                                                                              | Objem jednotlivých pečicích prostorů (l)                                                                                                                                                                                                                              | Objem na vykurovaciu časť (l)                                                                                                                                                                                                                                         |
| I | Poraba energije (električna energija) $EC_{elektr\acute{c}ni\,prostor\,za\,peko}$ ki je potrebna za segrevanje standardizirane vsebine v prostoru za peko električno segrevane pečiće v ciklu v običajnem načinu za vsak prostor za peko (končna električna energija) (kWh/cikel) | Spotřeba energie (elektriny $EC_{electric\,cavity}$ ) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie) (kWh/cyklus)               | Spotřeba energie (elektriny $EC_{electric\,cavity}$ ) potřebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia) (kWh/cyklus)      |
| J | Poraba energije $EC_{elektr\acute{c}ni\,prostor\,za\,peko}$ ki je potrebna za segrevanje standardizirane vsebine v prostoru za peko električno segrevane pečiće v ciklu v načinu z ventilatorjem za vsak prostor za peko (končna električna energija) (kWh/cikel)                 | Spotřeba energie ( $EC_{electric\,cavity}$ ) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jedno-tlivých pečicích prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie) (kWh/cyklus)                          | Spotřeba energie (elektriny $EC_{electric\,cavity}$ ) potřebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia) (kWh/cyklus) |
| K | Poraba energije $EC_{plinski\,prostor\,za\,peko}$ ki je potrebna za segrevanje standardizirane vsebine v prostoru za peko plinske pečiće v ciklu v običajnem načinu za vsak prostor za peko (končna energija iz plina) (MJ/cikel kWh/cikel* *1 kWh/cikel = 3,6 MJ/cikel)          | Spotřeba energie $EC_{gas\,cavity}$ potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech trouby ohříváné plynem během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná energie plynu) (MJ/cyklus, kWh/cyklus* * 1kWh/cyklus = 3,6MJ/cyklus) | Spotřeba energie $EC_{gas\,cavity}$ potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie na plyn počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná energia plynu) (MJ/cyklus, kWh/cyklus* * 1kWh/cyklus = 3,6MJ/cyklus)            |
| L | Poraba energije $EC_{plinski\,prostor\,za\,peko}$ ki je potrebna za segrevanje standardizirane vsebine v prostoru za peko plinske pečiće v ciklu v načinu z ventilatorjem za vsak prostor za peko (končna energija iz plina) (MJ/cikel kWh/cikel)                                 | Spotřeba energie $EC_{gas\,cavity}$ potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech trouby ohříváné plynem během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná energie plynu) (MJ/cykles, kWh/cykles)                                  | Spotřeba energie $EC_{gas\,cavity}$ potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie na plyn počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná energia plynu) (MJ/cyklus, kWh/cyklus)                                     |
| M | Indeks energetske učinkovitosti za vsak prostor za peko $EEI_{prostor\,za\,peko}$                                                                                                                                                                                                 | Index energetické účinnosti jednotlivých pečicích prostorů $EEI_{cavity}$                                                                                                                                                                                             | Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť $EEI_{cavity}$                                                                                                                                                                                                       |
| N | Razred energetske učinkovitosti modela za vsako območje peke                                                                                                                                                                                                                      | Třída energetické účinnosti třídy pro každý vypalovací prostor                                                                                                                                                                                                        | Trieda energetickej účinnosti triedy pre každý spaľovací priestor                                                                                                                                                                                                     |



# VIVAX