

## Uputstvo za upotrebu

HYUNDAI mini šporet HY-35302W

# HYUNDAI



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/hyundai-mini-sporet-hy-35302w-akcija-cena/>



# HYUNDAI

**MINI ŠPORET**  
UPUTSTVO ZA UPOTREBU

**HY/35302G/W**  
**HY/45302G/W**

# Sadržaj

---

Tehničke karakteristike .....	3
Važne informacije .....	5
Instalacija .....	8
Instalacija nogara .....	9
Korišćenje mini šporeta.....	10
Delovi i pribor.....	11
Kontrolna ploča .....	14
Korišćenje rerne .....	15
Fermentacija jogurta.....	16
Čišćenje i odlaganje .....	17
Rešavanje problema.....	18
Tabela za pečenje .....	19
Odlaganje otpada .....	22

## Tehničke karakteristike

---

Napon/Frekvencija	220-240V / 50-60 Hz
Ukupna potrošnja energije	1800W
Spoljne dimenzije (širina x visina x dubina)	505 x 325 x 373
Unutrašnje osvetljenje	18 W
Snaga ploča	1500-1000/1000-800 W
Klasa i stepen IP zaštite	KLASA 1 IP20

-  Specifikacije se mogu promeniti bez prethodne najave u cilju poboljšanja kvaliteta proizvoda.
-  Ilustracije u uputstvu su shematske i mogu se razlikovati od vašeg proizvoda
-  Vrednosti navedene na etiketi proizvoda ili u drugim štampanim dokumentima koji dolaze uz proizvod određene su u laboratorijskim uslovima u skladu sa relevantnim standardima. Ove vrednosti mogu varirati u zavisnosti od upotrebe i okolnih uslova.
-  Koristite vašu rernu na uzemljenom utikaču sa osiguračem od najmanje 16A.

---

## Simboli i definicije:

Sledeći simboli se pojavljuju u korisničkom uputstvu.



Važne informacije i korisni saveti za upotrebu



Upozorenje za opasne situacije u vezi sa životom i imovinom



Upozorenje za rizik od električnog udara



Upozorenje za rizik od požara



Zaštita od vrućih površina

# Važne informacije

---

Poštovani kupče,

Proizvedeno u modernim pogonima i podvrgnuto strogim kontrolama kvaliteta, želimo da maksimalno iskoristite vaš proizvod. Stoga, pažljivo pročitajte celo uputstvo pre upotrebe proizvoda i sačuvajte ga kao referencu. Ako proizvod prosledite drugoj osobi, dajte im uputstvo.

1. Proizvod sadrži termostat i samo odgovarajući termostat treba koristiti.
2. Ovaj uređaj NIJE namenjen za upotrebu od strane osoba sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako nisu pod nadzorom ili uputstvom osobe odgovorne za njihovu bezbednost. NE OSTAVLJAJTE ne nadgledan uređaj u blizini dece ili kućnih ljubimaca. Niko nije ovlašćen da rukuje ili čisti ovu opremu ukoliko nije potpuno pročitao i razumeo sve operativna i bezbednosna pravila u ovom uputstvu.
3. Deca starija od 8 godina mogu koristiti ovu opremu pod nadzorom ili nakon odgovarajućeg uputstva. Deca ne smeju manipulirati uređajem.
4. Držite uređaj i strujni kabl van domašaja dece mlađe od 8 godina.
5. Vaša rerna NIJE DIZAJNIRANA da se koristi sa spoljnim tajmerom ili nezavisnim sistemom daljinskog upravljanja.
6. Ovaj uređaj je namenjen za normalnu kućnu upotrebu i slično. NIJE NAMENJEN za upotrebu u komercijalnim ili maloprodajnim okruženjima. Ako se rerna koristi nepravilno ili za profesionalne ili poluprofesionalne svrhe, ili ako se ne koristi u skladu sa uputstvima u korisničkom uputstvu, garancija će biti poništena i proizvođač neće biti odgovoran za bilo kakvu štetu.



7. Upozorenje - Vruće površine: Ovaj simbol označava da pristupačne površine mogu postati veoma vruće tokom rada. Etiketa sa ovim simbolom ne sme se uklanjati. Ne dodirujte vruće površine. Koristite ručke.
8. UVEK postavite uređaj na ravnu, otpornu na toplotu površinu. Namenjeno samo za upotrebu na radnoj površini. NE koristite na nestabilnim površinama. NE koristite uređaj u skućenom prostoru ili ispod visećih ormarića. Da bi se sprečila materijalna šteta od isparenja tokom rada, potrebno je obezbediti dovoljno prostora i ventilaciju. Nikada nemojte koristiti uređaj u blizini zapaljivih materijala kao što su papirni peškiri, zavese ili plastične folije. Osigurajte da kabl NE visi preko ivice stola ili radne površine ili dodiruje vruće površine.
9. OPREZ - VRUĆE POVRŠINE: Ovaj uređaj tokom upotrebe proizvodi prekomernu toplotu i isparenja. Potrebno je preduzeti odgovarajuće mere opreza kako bi se izbegao rizik od lične povrede, požara i materijalne štete.

## Važne informacije

---

10. NE postavljajte prostirku ispod uređaja. Ako morate postaviti aparat na prostirku, preduzmite mere opreza da sprečite klizanje aparata s prostirke.
11. NE postavljajte aparat uz zid ili na vrh drugih uređaja tokom kuvanja. Ostavite najmanje 5 inča ili 13 cm slobodnog prostora na vrhu, pozadi, sa strane i iznad uređaja. NE postavljajte nikakve predmete na vrh uređaja.
12. NE postavljajte aparat na vrh rerne.
13. **UPOZORENJE:** Da biste smanjili rizik od električnog udara, koristite samo isporučene odvojive pribore, tepsije, rešetke, itd. za kuvanje.
14. Korišćenje dodataka koji NISU PREPORUČENI od strane proizvođača aparata može dovesti do povreda.  
 15. Zbog vaše sigurnosti nemojte koristiti rernu bez postavljenog dela za noge.
16. NIKADA ne koristite sa produžnim kablom, kratki strujni kabl (ili odvojnivi kabl) se isporučuje sa uređajem kako bi se smanjio rizik od zapetljavanja ili spoticanja preko dužeg kabla. NIKADA nemojte koristiti utičnicu ispod radne površine.
17. NE koristite aparat na otvorenom.
18. NE koristite ako su kabl ili utikač oštećeni. Ako aparat prestane ispravno da radi tokom upotrebe, odmah ga isključite. NE KORISTITE ILI POKUŠAVAJTE DA POPRAVITE NEISPRAVAN UREĐAJ. Kontaktirajte službu korisničke podrške.
19. Izvucite aparat iz utičnice kada nije u upotrebi i pre čišćenja rerne. Pustite da se rerna ohladi pre nego što instalirate ili uklonite delove. NIKADA nemojte uranjati telo uređaja u vodu. Ako se uređaj ispusti ili slučajno padne u vodu, odmah ga isključite. Ne uranjajte niti ispirajte kabl ili utikač u vodu ili druge tečnosti.
20. Spoljne površine uređaja mogu postati vruće tokom upotrebe. Nosite rukavice za rernu kada rukujete vrućim površinama i komponentama.
21. UVEK isključite aparat iz utičnice nakon upotrebe.
22. Budite izuzetno oprezni kada rukujete uređajem koji sadrži vruće ulje ili druge vruće tečnosti.
23. KORISTITE IZUZETAN OPREZ prilikom uklanjanja tepsija ili odlaganja vruće masti.
24. NE čistite metalnim abrazivnim sunđerom. Delovi mogu otpasti s baze i doći u kontakt sa električnim delovima, stvarajući rizik od udara strujom. Koristite ne-metalne abrazivne sunđere.
25. NE pričvršćujte preveliku hranu ili metalne pribore za uređaj jer to može izazvati požar ili električni udar.
26. Budite izuzetno oprezni kada koristite posude napravljene od materijala koji nije metal ili od materijala koji nije staklo.
27. Ne čuvajte nikakve materijale osim pribora koji su preporučeni od strane proizvođača u ovom uređaju kada nije u upotrebi.

## Važne informacije

---

28. Ne postavljajte nijedan od sledećih materijala u uređaj: Papir, karton, plastiku.
29. Ne pokrivajte posudu za skupljanje prosutog ili druge delove uređaja metalnom folijom, jer to može izazvati pregrevanje uređaja.

### VAŽNO

Posuda za skupljanje prosutog treba da bude postavljena na za to predviđeno mesto. Sva hrana treba biti uklonjena iz nje kada je više od pola puna. Nikada nemojte postavljati posudu za skupljanje prosutog (ili bilo koji drugi pribor) direktno na rernu.

### SAČUVAJTE OVA UPUTSTVA – SAMO ZA KUĆNU UPOTREBU!

#### UPOZORENJE

- NIKADA ne ostavljajte stvari na uređaju.
- NIKADA ne pokrivajte ventilacione otvore koje se nalaze na uređaju.
- Uvek koristite specijalne rukavice za toplotu kada dodirujete tople predmete koje se nalaze u ili na uređaju.
- Nikada ne postavljajte stvari na vrata uređaja kada su otvorena.
- Ne ostavljajte otvorena vrata uređaja duže vreme.
- Vodite računa da stvari ne mogu da ispadnu iz uređaja prilikom zatvaranja vrata.
- Uvek zatvarajte vrata uređaja polako. Uvek držite ručku prilikom otvaranja i zatvaranja vrata od uređaja.

#### UPOZORENJE pri priključivanju strujnog kabla

- Uključite strujni kabl u namenjenu utičnicu. Nijedan drugi uređaj ne treba biti uključen u istu utičnicu. Priključivanje drugih uređaja na istu utičnicu će preopteretiti strujno kolo.
- Ne koristite produžni kabl sa ovim proizvodom.
- Za isključivanje, prvo isključite sve kontrole, a zatim izvucite iz zida.

#### Električna energija

Ako je strujno kolo preopterećeno drugim uređajima, vaš novi uređaj možda neće pravilno raditi. Mora se koristiti na zasebnom strujnom kolu.

Rizik od požara zbog hrane koja nije prikladna za roštilj



Pripremajte samo hranu koja se može kuvati na intenzivnoj vatri roštilja. Ne postavljajte hranu preblizu roštilju. To je najtopliji deo i hrana koja sadrži mast može se zapaliti.

# Instalacija

---

## Pre korišćenja proizvoda..



Kupac je odgovoran za odabir mesta za instalaciju uređaja i pripremu električne instalacije.



Proizvod mora biti instaliran u skladu sa lokalnim elektrotehničkim standardima.



Pre instalacije pregledajte proizvod zbog mogućih oštećenja. Ne instalirajte proizvod ako je oštećen. Oštećeni proizvodi predstavljaju rizik za vašu sigurnost.

## Povezivanje na struju



### Proizvod mora biti korišćen sa uzemljenom linijom!

Proizvođač ne snosi odgovornost za štetu nastalu upotrebom bez uzemljene linije!



Strujni kabl ne sme biti zgnječen, savijen ili prignječen niti doći u kontakt sa vrućim delovima proizvoda. Ako je strujni kabl oštećen, mora ga zameniti kvalifikovani električar.

- Podaci o mrežnom napajanju moraju odgovarati podacima na etiketi sa referencom uređaja. Etiketa sa referencom uređaja nalazi se na poleđini proizvoda.
- Kabl za povezivanje proizvoda mora biti u skladu sa tehničkim specifikacijama i potrošnjom energije; Pogledajte. Tehničke karakteristike strana 3
- Utikač mora biti na lako dostupnom mestu nakon instalacije.
- Garancija za proizvod počinje tek nakon ispravne instalacije.



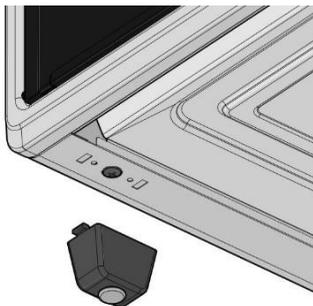
Pre bilo kakve operacije na električnoj instalaciji, molimo vas da isključite uređaj.

# Instalacija nogara



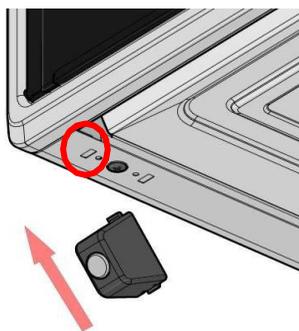
1 : Fiksni deo

2 : Deo koji se pomera



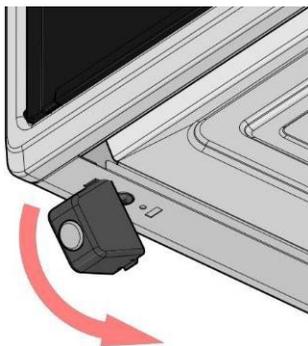
## KORAK-1

Poravnajte plastičnu nogu kao što je prikazano na slici.



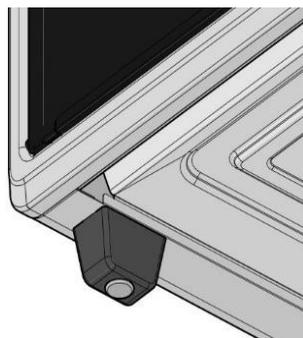
## KORAK-2

Prvo pričvrstite fiksne nogice, bez obzira na smer.



## KORAK-3

Zatim blago pričvrstite nogicu koja se pomera



## KORAK-4

Spojite nogice zajedno sa podnožjem ka vrhu.

# Korišćenje mini šporeta

---

## Prva upotreba

- Uklonite sav ambalažni materijal.
- Ručno operite kuhinjske dodatke pre prve upotrebe. Zatim obrišite spoljašnjost i unutrašnjost rerne toplom, vlažnom krpom i blagim deterdžentom.
- Zatim zagrejte rernu 10 minuta, dok je prazna i sa otvorenim vratima.

**OPREZ:** Kada se koristi prvi put, uređaj može ispustiti dim ili emitovati miris sagorevanja zbog ulja korišćenih za premazivanje i zaštitu grejnih elemenata.

- Naposletku, obrišite aparat vlažnom krpom.

## Rukovanje mini šporetom

- Podesite funkciju rerne u kojoj želite da kuvate.
- Podesite tajmer na željeno vreme ili na ručni položaj (simbol sata).
- Nakon što podesite željenu temperaturu, vaša rerna će početi sa radom.

**UPOZORENJE:** Vaša rerna neće raditi ako su termostat i kontrola rerne uključeni, ali tajmer nije podešen ili prebačen na ručni položaj.

## Delovi i pribor



6\*



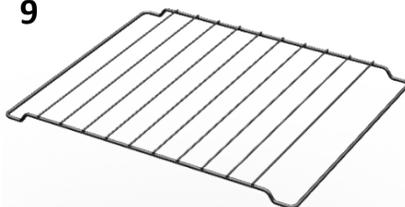
7



8\*



9



10



(\*): Opciono

# Delovi i pribor

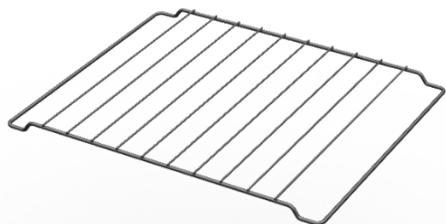
---

1. **Grejna ploča:** To je grejni element. Ne dodirujte golim rukama.
2. **Ručka vrata:** Uvek koristite ručku i izbegavajte dodirivanje staklenih vrata. Staklena vrata mogu postati veoma vruća tokom kuvanja i izazvati povrede.
3. **Staklena vrata:** Čvrsta, izdržljiva kaljena stakla zadržavaju toplotu unutra i obezbeđuju ravnomernu raspodelu toplote. Nikada ne kuvajte sa otvorenim vratima.
4. **Kontrolna tabla:** Sadrži kontrolne dugmiće.
5. **Noge rerne:** Ne koristite rernu bez nogu.
6. **Okrugli pleh:** Koristite na roštilju koji je isporučen sa proizvodom.
7. **Kvadratni pleh:** Koristite ga postavljajući ga na pleh za pečenje po vašem izboru.
8. **Posuda za skupljanje prosutog:** Postavite je direktno ispod grejnih elemenata. Ako pripremate sočnu hranu, posuda za skupljanje prosutog se može napuniti. Ispraznite posudu za skupljanje prosutog kada je više od pola puna. Da ispraznite posudu za skupljanje prosutog tokom kuvanja: Koristeći rukavice za rernu, otvorite poklopac i pažljivo izvucite posudu za skupljanje prosutog iz rerne. Ispraznite posudu za skupljanje prosutog i vratite je u rernu. Zatvorite vrata da završite proces kuvanja.  
(Opciono, možda nije uključeno u vaš proizvod).
9. **Žičani roštilj:** Za postavljanje hleba, peciva i okruglih plehova.
10. **Ražanj za pečenje piletine:** (Opciono, možda nije uključeno u vaš proizvod).

# Delovi i pribor

---

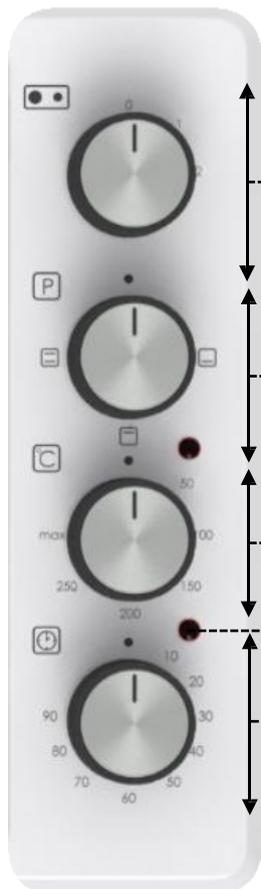
- 4 polica
- 3 polica
- 2 polica
- 1 polica



**Napomena:** Uklonite sav sadržaj iz pakovanja. Uklonite prozirnu ili plavu zaštitnu foliju sa svih dodataka. Sadržaj će varirati u zavisnosti od modela.

# Kontrolna ploča

---



- A. **Dugme za kontrolu grejne ploče:** Koristite za željeni nivo toplote.
- B. **Dugme za funkciju:** Koristite za podešavanje funkcije kuvanja.
- C. **Dugme za kontrolu temperature:** Koristite za podešavanje željene temperature kuvanja.
- D. **Signalna svetlost:** Kada su podešeni način kuvanja i tajmer, svetlo se pali. Gasi se kada unutrašnjost rerne dostigne podešenu temperaturu. Treperenje tokom kuvanja je normalno.
- E. **Tajmer:** Koristite ga za podešavanje željenog vremena kuvanja. Raspon kontrole vremena je 1-90 minuta.

## Korišćenje rerne

	<b>Donji grejač</b> Dostupno je samo donje grejanje. Možete imati hrskavu hranu odozdo i meku odozgo. Pogodno je za picu ili hranu koja treba da se zapeče odozdo.
	<b>Gornji grejač</b> Ako se greje samo odozgo, možete peći kolače sa sjajnim vrhom i kuvati hranu koja treba da se zapeče odozgo.
	<b>Gornji i donji grejač</b> Hrana se peče istovremeno odozgo i odozdo. Možete peći pufnaste kolače, meko pecivo, hrskavo pecivo ili kuvati ukusna jela. Koristite samo jedan pleh za pečenje.
	<b>Gornji i donji grejač sa turbo ventilatorom ( * ).</b> Donji i gornji grejač rade zajedno preko turbo motora. Turbo motor obezbeđuje ravnomernije grejanje. Možete peći meke kolače, peciva ili kuvati ukusna jela. Koristite samo jedan pleh za pečenje.
	<b>Odleđivanje ( * )</b> Pomaže brzo odleđivanje smrznute hrane i štedi vreme. Hranu koju treba odlediti stavite na srednju rešetku iznad roštilja. Stavite pleh za pečenje na najnižu rešetku da uhvati vodu koja se skuplja prilikom odleđivanja.
	<b>Gornji grejač + roštilj ( * ).</b> Grejanjem odozgo možete peći meko meso. Preporučuje se upotreba posude za skupljanje kapi ili običnog pleha. Maksimalna težina za piletinu na ražnju je 2 kg.
	<b>Gril grejanje i roštilj ( * )</b> Zahvaljujući funkciji grila, možete pripremati meko i pečeno meso grejanjem više odozgo. Preporučuje se upotreba posude za skupljanje kapi ili običnog pleha.
	<b>Gril grejanje ( * )</b> Meso se peče na visokoj temperaturi i ostaje sočno iznutra. Možete peći hranu kao što su meso, piletina i riba. Preporučuje se upotreba posude za skupljanje kapi ili običnog pleha.
	<b>Gril grejanje i turbo ventilator ( * )</b> Omogućava grilovanje na više površina ravnomernom raspodelom temperature unutar rerne.
	<b>Donji grejač i turbo ventilator ( * )</b> Donje grejanje i turbo ventilator rade zajedno. Ravnomerna raspodela toplog vazduha u rerni osigurava da se dno hrane poput pita i hleba bolje ispeče i bude hrskavo.

( \* ): Opciono

# Fermentacija jogurta

---

Kada je rerna prazna, izabere se mod jogurta pomoću termostata, prekidač se postavi na , prethodno zagrejte 10 minuta. Za proces fermentacije, prokuvajte sirovo mleko 10-15 minuta. Preporučuje se upotreba čelične posude za kuvanje. Zatim ohladite na temperaturu fermentacije (45°C -50°C).

**SAVET:** Kada je mleko toplo, fermentacija se ne dešava; kada je vruće, jogurt postaje kiseo.

Kada mleko dostigne ovaj temperaturni opseg, dodajte jogurt na sobnoj temperaturi i nežno promešajte.

**SAVET:** Koristite 1 kašiku jogurta na 1 litar mleka.

Stavite nepokriveno mleko na 1 rešetku prethodno zagrejane rerne i zatvorite vrata rerne i podesite tajmer na ručno podešavanje. Ostavite da fermentira 5 sati bez otvaranja. Uklonite plehove na kraju podešenog vremena. Pustite ih da dostignu sobnu temperaturu pola sata bez zatvaranja poklopaca. Zatim zatvorite poklopce i stavite ih u frižider. Držite najmanje 12 sati pre jela.  
(Funkcija fermentacije jogurta je **opciona**, možda nije uključena u vaš proizvod).

# Čišćenje i odlaganje

---

## Čišćenje

Očistite aparat nakon svake upotrebe. Isključite aparat iz struje i osigurajte da se potpuno ohladi pre čišćenja.

1. Obrišite spoljašnjost uređaja toplom, vlažnom krpom i blagim deterdžentom.
2. Za čišćenje vrata, nežno obrišite obe strane koristeći toplu vodu sa deterdžentom i vlažnom krpom. **NE URANJAJTE** uređaj u vodu ili ga perite u mašini za pranje sudova.
3. Očistite unutrašnjost uređaja toplom vodom, blagim deterdžentom i neabrazivnom sunđerom. Ne čistite grejne spirale jer su krhke i mogu se slomiti. Zatim temeljno isperite uređaj čistom, vlažnom krpom. Ne ostavljajte vodu unutar uređaja.
4. Neki deterdženti ili sredstva za čišćenje mogu oštetiti površinu. Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje, praškove/kreme za čišćenje ili oštre predmete.
5. Da biste lako uklonili hranu koja se zalepila za pribor, potopite ih u toplu vodu sa deterdžentom.
6. Preporučuje se da se kisele supstance poput prosutog ulja, limuna itd. odmah očiste.
7. Sve ostale popravke treba obaviti ovlašćeni servisni predstavnik.

## Odlaganje

1. Isključite uređaj iz struje i pustite da se potpuno ohladi.
2. Osigurajte da su svi delovi čisti i suvi.
3. Postavite uređaj na čisto i suvo mesto.

### Lampa u rerni (\*)



**UPOZORENJE:** Kako biste izbegli rizik od strujnog udara, isključite iz struje uređaj pre zamene sijalice i osigurajte da se rerna ohladila.

Uklonite staklenu zaštitu okretanjem.

Zatim zamenite staru sijalicu novom sa istim specifikacijama. Zatim vratite staklenu zaštitu.

Vrsta sijalice je halogena.

**NAPOMENA:** Ne gledajte dugo u halogenu sijalicu.

(Opciono, možda nije uključena u vaš proizvod).

# Rešavanje problema

---

Problem	Uzrok	Rešenje
Uređaj ne radi	Uređaj nije uključen u struju	Uključite uređaj u struju
	Tajmer i temperatura nisu uključeni.	Podesite temperaturu i tajmer.
Uređaj ne peče	Tajmer i temperatura nisu uključeni. Uređaj može biti uključen u utičnicu koja se deli sa drugim uređajima.	Povežite uređaj na pojedinačnu utičnicu
	Aparat je preopterećen.	Koristite manje količine za ravnomerno kuvanje.
Hrana nije ravnomerno ispečena	Temperatura je postavljena prenisko.	Povećajte temperaturu.
	Neka hrana treba da se okreće tokom kuvanja	Neka hrana treba da se okreće tokom kuvanja
Beli dim izlazi iz uređaja	Hrana različitih veličina se peče zajedno.	Pecite hranu slične veličine.
	Ukoliko koristite više nivoa, plehovi se moraju rotirati.	Rotirajte plehove od vrha ka dnu i obrnuto.
Beli dim izlazi iz uređaja	Koristite veće količine ulja.	Odstranite višak ulja krpom.
	Delovi uređaja imaju na sebi višak ulja od prethodnih pečenja.	Očistite delove i unutrašnjost uređaja pre svakog sledećeg korišćenja.

## Tabela za pečenje

---

U tabeli ispod, možete pronaći informacije o namirnicama koje smo testirali u našim laboratorijama i odredili njihove vrednosti pečenja. Vreme pečenja može varirati u zavisnosti od naponske mreže, kvaliteta, količine sastojaka koji se pripremaju, i temperature. Jela koja pripremate koristeći ove vrednosti mogu se ne dopasti vašem ukusu. Možete eksperimentisati i postaviti različite vrednosti da bi postigli različite ukuse i rezultate po vašem ukusu

Jela	Temperatura ( °C )	Vreme pripreme ( min )	Funkcija
Kolač	170-190°C	30 -40	Donji-gornji grejač
Keks			
Pica	200 °C	15 -20	Donji-gornji grejač
Pita	200 °C	30 -40	Donji-gornji grejač
Piletina	Max	150	Gornji grejač
Piletina	Max	60	Gril
Teletina	Max	25 -35	Gornji-donji grejač
Riba			
Odmrzavanje	-	-	Odmrzavanje

**UPOZORENJE:** Prethodno zagrejte rernu pre pečenja. Vreme predzagrevanja je vreme do gašenja indikatorskog svetla po prvi put.

## KLUČNE TAČKE

Kada pečete u rerni, imajte u vidu sledeće.

Činjenica da je vrh hrane pečen ne znači da je unutrašnjost takođe pečena. Hrana koja se peče na visokim temperaturama u kratkom vremenskom periodu će se osušiti. Hrana mora biti pečena duže na niskim temperaturama da bi unutrašnjost bila pravilno pečena.

Kada se peku kolači i peciva, neophodno je prethodno zagrevanje rerne. Ne otvarajte vrata rerne tokom dizanja peciva najmanje 20 minuta. Da biste proverili da li je pecivo gotovo, ubacite čačkalicu i testirajte; ako čačkalica izađe čista, pecivo je gotovo. Ova provera bi trebalo da se obavi nakon što je prošlo 3/4 vremena pečenja.

- Posebno kada pečete crveno meso, so se ne dodaje unapred, već na pola vremena pečenja. Crveno meso se priprema na visokoj temperaturi na početku, a zatim se toplota smanjuje prema kraju.
- Za belo meso, držite toplotu nisku tokom celog procesa pečenja.
- Da proverite da li je meso pečeno, pritisnite meso viljuškom. Kada viljuška lako ulazi u meso, to znači da je meso pečeno.

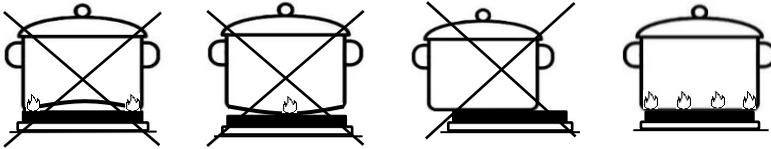
## Saveti vezani za kuvanje



### Rizik od požara zbog hrane koja nije pogodna za roštilj

Grilujte samo hranu koja može biti pečena na jakoj vatri roštilja. Ne stavljajte hranu previše nazad na roštilju. To je najtoplije mesto i hrana koja sadrži mast može se zapaliti.

### Korišćenje posuda za kuvanje ispravno



# Odlaganje otpada

---

Otpisani proizvod odložite na ekološki odgovoran način.



1. Ovaj proizvod je označen simbolom (WEEE) koji ukazuje na to da se otpad od električne i elektronske opreme treba odvojeno sakupljati. To znači da se oprema mora reciklirati ili rastaviti u skladu sa EU direktivom 2002/96/EC kako bi se minimizirao njen uticaj na okolinu. Za više informacija, molimo kontaktirajte vaše lokalne i regionalne vlasti.
2. Elektronski proizvodi koji nisu predmet kontrolisanog sakupljanja otpada predstavljaju potencijalni rizik za okolinu i ljudsko zdravlje zbog zagađivača koje sadrže.
3. Proverite kod vašeg prodavca ili službe za sakupljanje otpada u vašoj zajednici kako da odložite proizvod.
4. Pred odlaganje proizvoda, isključite strujni kabel i slomite bravu poklopca, ako postoji, kako biste zaštitili decu od opasnosti.
5. Materijali pakovanja su opasni za decu, držite sve materijale za pakovanje van domašaja dece.

## INFORMACIJE O PAKOVANJU

Pakovanje proizvoda je napravljeno od reciklabilnih materijala u skladu sa našom nacionalnom legislativom. Ne odlagajte otpad od pakovanja zajedno sa domaćim otpadom ili drugim otpadima, odložite ga u područja za sakupljanje pakovanja koja određuju lokalne vlasti.

# **HYUNDAI**

## **MINI OVEN**

### **INSTRUCTIONAL MANUAL**

**MODEL:**

**HY/35302G/W**

**HY/45302G/W**

---

<b>Technical Features .....</b>	<b>3</b>
<b>Important Safety information .....</b>	<b>4</b>
<b>Installation .....</b>	<b>7</b>
<b>Leg mounting Information .....</b>	<b>8</b>
<b>Using the Oven .....</b>	<b>9</b>
<b>Parts and Accessories .....</b>	<b>10</b>
<b>Control panel.....</b>	<b>12</b>
<b>Usage of Oven Functions.....</b>	<b>13</b>
<b>Yogurt Fermentation.....</b>	<b>14</b>
<b>Cleaning &amp; Storage.....</b>	<b>15</b>
<b>Troubleshooting .....</b>	<b>16</b>
<b>Cooking Plate.....</b>	<b>17</b>
<b>Disposal of waste products .....</b>	<b>18</b>

Voltage/Frequency	220-240V / 50-60 Hz
Total power consumption	1800W
External dimensions (width x height x depth)	505 x 325 x 373
Interior Lighting	18 W
Plate Powers	1500-1000/1000-800 W
Class and IP degree	CLASS 1 IP20

-  Specifications are subject to change without notice to improve product quality.
-  The illustrations in the manual are schematic and may not exactly match your product.
-  The values indicated in the labeling on the product or in other printed documents supplied with the product are determined in a laboratory setting in accordance with the relevant standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.
-  Use your oven on a grounded plug with a fuse rating of at least 16A.

---

## Symbols and Definitions:

The following symbols appear in the user manual.



Important information and useful tips for operation



Warning for dangerous situations with regard to life and property.



Warning for electric shock risk



Warning for fire hazard risk



Protection against hot surfaces

Dear Customer,

Manufactured in modern facilities and subjected to strict quality control, we want you to get the most out of your product. Therefore, read the entire manual carefully before using the product and keep it as a reference source. If you pass the product on to another person, give them the manual.

1. The product contains a thermostat and only a suitable thermostat should be used.
2. This appliance is NOT intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety. DO NOT LEAVE unattended near children or pets. No one is authorized to operate or clean this equipment unless they have fully read and understood all operating and safety instructions in this manual.
3. Children 8 years of age and older may use this equipment under supervision or after proper instruction. Children must not tamper with the appliance.
4. Keep the appliance and power cord out of the reach of children under 8 years of age.
5. Your oven is NOT DESIGNED to be operated from an external timer or an independent remote control system.
6. This appliance is intended for normal household and similar use only. It is NOT INTENDED for use in commercial or retail environments. If this oven is used improperly or for professional or semi-professional purposes, or if it is not used in accordance with the instructions in the user manual, the warranty will be void and the manufacturer will not be held liable for any damages.
7.  **Caution - Hot Surfaces:** This symbol indicates that accessible surfaces may become very hot during operation. The warning label with this symbol must not be removed. Do not touch hot surfaces. Use handles.
8. ALWAYS place the appliance on a flat, heat-resistant surface. Intended for countertop use only. DO NOT operate on unstable surfaces. DO NOT operate the unit in a confined space or under hanging cabinets. To prevent any property damages from fumes released during operation, adequate space and ventilation are required. Never operate the unit near combustible materials such as paper towels, curtains or plastic sheets. Make sure the cord does NOT hang over the edge of a table or countertop or touch hot surfaces.
9. CAUTION - HOT SURFACES: This appliance generates excessive heat and fumes during use. Proper precautions must be taken to avoid the risk of personal injury, fire and property damage.

10. DO NOT place a mat under the unit. If you must place the appliance on a mat, take precautions to prevent the appliance from sliding off the mat.
11. DO NOT place the appliance against the wall or on top of other appliances while cooking. Allow at least 5 inches or 13 cm of clearance on the top, back, sides and top of the unit. DO NOT place any objects on top of the appliance.
12. DO NOT place the appliance on the tops of the oven.
13. WARNING: To minimize the risk of electric shock, use only the supplied removable utensils, trays, grates, etc. for cooking.
14. Using accessories which are NOT RECOMMENDED by the appliance manufacturer may result in injury.
15.  For your safety do not use the oven without mounting leg unit.
16. NEVER use with an extension cord , a short power cord (or detachable power cord) is provided to minimize the risk of tangling or tripping over a longer cord. NEVER use the power outlet under the countertop.
17. DO NOT use the appliance outdoors.
18. DO NOT operate if the cord or plug is damaged. If the appliance malfunctions during use, unplug it immediately. DO NOT USE OR ATTEMPT TO REPAIR A DEFECTIVE UNIT. Contact customer service for assistance.
19. Unplug the appliance when not in use and before cleaning the oven. Allow the oven to cool down before installing or removing parts. NEVER immerse the body in water. If the unit is dropped or accidentally immersed in water, unplug it immediately. Do not immerse or rinse the cord or plug in water or other liquids.
20. The external surfaces of the unit may become hot during use. Wear oven gloves when handling hot surfaces and components.
21. ALWAYS unplug the appliance after use.
22. Use extreme caution when handling an appliance that contains hot oil or other hot liquids.
23. USE EXTREME CAUTION when removing trays or disposing of hot grease.
24. DO NOT clean with a metal scouring pad. Parts may come off the base and come in contact with electrical parts, creating a shock hazard. Use non-metallic scouring pads.
25. DO NOT attach oversized food or metal utensils to the unit as this may cause a fire or electric shock.
26. Use extreme caution when using containers made of a material other than metal or containers made of a material other than glass.
27. Do not store any materials other than the accessories that are recommended by the manufacturer in this unit when not in use.
28. Do not place any of the following materials in the unit: Paper, cardboard, plastic.

29. Do not cover the spill tray or other parts of the unit with metal foil, as this may cause the unit to overheat.

**IMPORTANT**

- The spill tray should be operated in place and all food should be removed from the spill tray when it is more than half full. Never place the spill tray (or any other accessory) directly on the oven.

**KEEP THESE INSTRUCTIONS - FOR HOME USE ONLY**

**! WARNING**

- NEVER place anything on top of the unit.
- NEVER cover the ventilation openings on the top, back and sides of the cooking unit.
- Always use oven gloves when removing anything hot from the unit.
- Never place anything on the oven door when it is open.
- Do not leave the oven door open for extended periods of time.
- Always make sure nothing can come out of the oven before closing the oven door.
- Always close the oven door slowly and do not slam it. Always hold the oven door handle when opening and closing the door.
- **The usage life of this product is 10 (ten) years.**

**WARNING Attaching the power cord**

- Plug the power cord into a designated power outlet. No other devices should be plugged into the same outlet. Plugging other equipment into the outlet will overload the circuit.
- Do not use an extension cord with this product.
- To disconnect, turn off all controls, then unplug from the wall.

**Electrical power**

If the circuit is overloaded with other equipment, your new device may not work properly. It must be operated on a dedicated circuit.



**Fire risk due to food not suitable for the grill**

Only grill the food that can be cooked in intense grill fire.

Do not place the food too far back on the grill. This is the hottest location and food containing fat may catch fire.

### **Before using the product.**



The customer is responsible for choosing where to install the device and preparing the electrical installation.



The product must be installed in accordance with local electrical standards.



Inspect the product for any damage before installation. Do not install the product if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

### **Power connection**



#### **The product must be used with a grounded line!**

The manufacturer is not liable for any damages caused by usage without an earthing line!



The power cord must not be crushed, bended or pinched or come into contact with hot parts of the product. If the power cord is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.

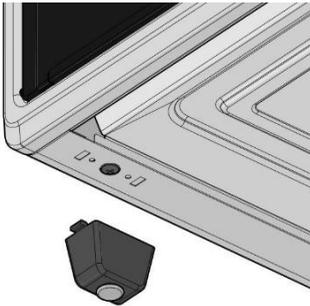
- The data of the mains supply must correspond to the data on the unit reference label of the device. The unit reference label is located on the back of the product.
- The product's connection cable must comply with the technical specifications and power consumption; Check. *Technical features page 3*
- Plug must be in an easily accessible location after installation.
- The warranty for the product starts only after correct installation.



Before initiating any operation on the electrical installation, please unplug the device.

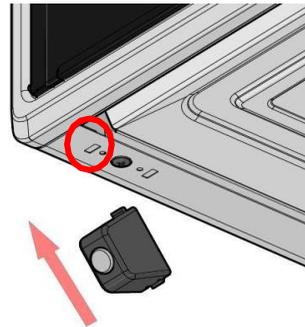


**1 : Fixed Tab**  
**2 : Moving Tab**



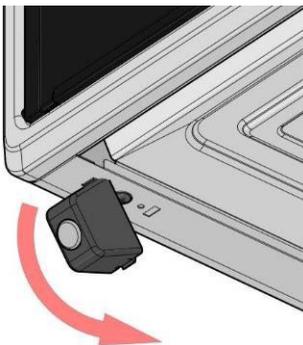
**STEP-1**

Align the leg plastic as shown in the image.



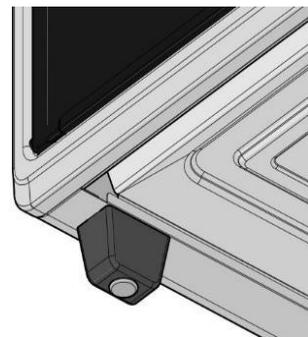
**STEP-2**

Attach the fixed tabs first, regardless of direction.



**STEP-3**

Then attach the movable tab



**STEP-4**

Please use the legs together

## Initial use

- Remove all the packing material.
- Wash the cooking accessories by hand before using them for the first time. Then wipe the outside and inside of the oven with a warm, damp cloth and mild detergent.
- Then preheat the oven for 10 minutes, while empty and with the door open.  
**CAUTION:** When used for the first time, the unit may let out smoke or emit a burning odour due to the oils used to coat and protect the heating elements.
- Finally, wipe the appliance with a damp cloth.

## Operating the Oven

- Set the oven function in which you want to cook.
- Set your timer to the desired time or manual position (clock icon).
- After you set the desired temperature, your oven will start to work.

**WARNING:** Your oven will not work if the thermostat and oven control are on, but the timer is not set or switched to the manual position.



6\*



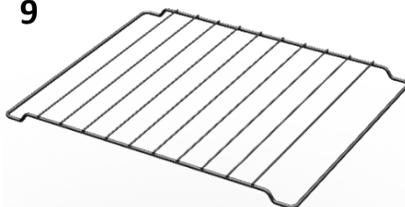
7



8\*



9



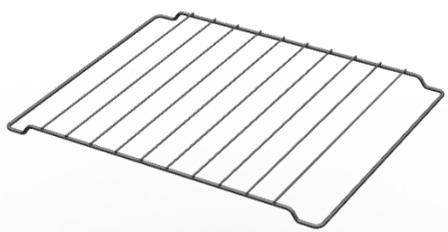
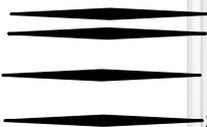
10



(\*): Optional

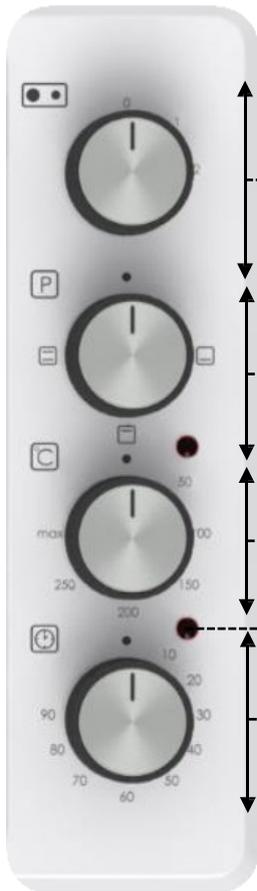
1. **Hotplate:** It is a heating element. Do not touch with bare hands.
2. **Door handle:** Always use the handle and avoid touching the glass door. The glass door can become very hot during cooking and cause injury.
3. **Glass door:** Solid, durable tempered glass keeps the heat inside and provides even heat distribution for food products. Never cook with the door open.
4. **Control panel:** Contains control buttons.
5. **Oven legs:** Do not operate the oven without legs.
6. **Round tray:** Use on the grill delivered with the product.
7. **Square tray:** Use it by placing it on the baking tray of your choice.
8. **Spill tray:** Place it directly under the heating elements. If you are preparing succulent foods, the spill tray may fill. Empty the spill tray when it is more than half full.  
**To empty the spill tray during cooking:** Using oven gloves, open the lid and carefully slide the spill tray out of the oven. Empty the spill tray and place it back in the oven. Close the door to end the cooking process.  
(Optional, may not be included with your product).
9. **Wire grill:** For positioning bread, bagels and round trays.
10. **Grilled chicken skewer and dovetails:** (Optional, may not be included with your product).

4th shelf  
3rd shelf  
2nd shelf  
1st shelf



**Note:** Remove all the contents from the packaging. Remove the clear or blue protective film off all accessories.

The contents will vary depending on the model.



- A. **Hotplate Control Button:** Use for desired heat level.
- B. **Function Button:** Use for setting the cooking function.
- C. **Temperature Control Button:** Use for setting the desired cooking temperature.
- D. **Signal Light:** When cooking mode and timer are set, the light comes on. It goes off when the inside of the oven reaches the set temperature. Flashing during cooking is normal.
- E. **Timer:** Use it to set the desired cooking time. The time control range is 1-90 minutes.

	<p><b>Lower Part Heating</b></p> <p>Only lower heating is available. You can have crispy food on the bottom and soft on the top. It is suitable for pizza or food that needs to be browned from the bottom.</p>
	<p><b>Upper Part Heating</b></p> <p>If you heat only from the top, you can bake cakes with shiny top and cook food that need to be browned on the top.</p>
	<p><b>Upper and Lower Heating</b></p> <p>The food is cooked on the top and at bottom at the same time. You can bake fluffy cakes, soft pastries, crispy pastries or cook delicious casseroles. Use a single tray for cooking.</p>
	<p><b>Top and lower heating with turbo fan (*).</b></p> <p>The lower and the upper heater work together via the turbo motor. The turbo motor provides more even heating. You can bake soft cakes, pastries or cook delicious casseroles. Use a single tray for cooking.</p>
	<p><b>Defrost (*)</b></p> <p>It helps to defrost frozen food in a short time and saves time. Place the food to be defrosted on the middle rack over the grill plate Place a baking sheet on the lowest rack to catch the water that accumulates from defrosting.</p>
	<p><b>Top Heating + Rotisserie Chicken (*).</b></p> <p>By heating from the top, you can cook tender meat. It is recommended to use a drip tray or a regular tray. The maximum weight for rotisserie chicken is 2 kg.</p>
	<p><b>Grill Heating and Rotisserie Chicken(*)</b></p> <p>Due to the grill function, you can cook tender and roasted meat by heating more from the top. It is recommended to use a drip tray or a regular tray.</p>
	<p><b>Grill Heating(*)</b></p> <p>The meat is sealed at high heat and remain juicy inside. You can cook food such as meat, chicken and fish. It is recommended to use a drip tray or a regular tray.</p>
	<p><b>Grill Heater and Turbo Fan (*)</b></p> <p>Allows grilling on multiple surfaces by evenly distributing the temperature inside the oven.</p>
	<p><b>Lower Heating and Turbo Fan (*)</b></p> <p>Lower heating and turbo fan work together. The even distribution of hot air in the oven ensures that the bottom of food such as lahmacun and pita bread are better cooked and crispy.</p>

(\*): Optional

When the oven is empty, the yogurt mode is selected using the thermostat, the switch is set to  It resistance, preheat for 10 minutes. For the fermentation process, boil the raw milk for 10-15 minutes. It is recommended to use a steel pot for boiling. Then cool to fermentation temperature (45°C -50°C).

**HINT:** When the milk is warm, fermentation does not occur; when it is hot, the yogurt becomes sour.

When the milk reaches this temperature range, add the yogurt at room temperature and stir gently.

**HINT:** Use 1 tablespoon of yogurt per 1 liter of milk.

Place uncovered on the 1st rack of preheated oven and close the oven door and set timer to manual setting. Allow to ferment for 5 hours without opening. Remove the trays at the end of the set time. Let them reach room temperature for half an hour without closing the lids. Then close the lids and put them in the refrigerator. Keep at least 12 hours before eating.

(The yogurt fermentation feature is **optional**, it may not be included in your product).

## Cleaning

Clean the appliance after each use. Unplug the appliance and make sure it is completely cooled before cleaning.

1. Wipe the outside of the unit with a warm, damp cloth and mild detergent.
2. To clean the door, gently wipe both sides using warm detergent water and a damp cloth. DO NOT IMMERSE the unit in water or wash it in the dishwasher.
3. Clean the inside of the unit with warm water, a mild detergent and a non-abrasive sponge. Do not clean the heating coils as they are fragile and may break. Then rinse the unit thoroughly with a clean, damp cloth. Do not leave water inside the unit.
4. Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive cleaners, cleaning powders/creams or sharp objects.
5. To easily remove food sticking to the accessories, soak them in warm detergent water.
6. It is recommended that acidic substances such as spilled oil, lemon, etc. be cleaned immediately.
7. All other maintenance should be performed by an authorized service representative.

## Storage

1. Unplug the unit and allow it to cool completely.
2. Make sure all components are clean and dry.
3. Place the unit in a clean and dry location.

## Oven Lamp (\*)



**WARNING:** To avoid electric shock risk, unplug the oven before replacing the lamp and make sure the oven has cooled down.

Remove the glass protector by turning it.

Then remove the lamp and install a new lamp with the same specifications. Finally, install the glass protector in its original position.

The lamp class is tungsten halogen.

**NOTE:** Do not look too long into the halogen lamp.

(Optional, your product may not have one).

<b>Problem</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
	The device is not	Plug in the device.
Device does not work	Timer and temperature did not turn on.	Adjust the temperature and timer.
	The device may be plugged into an outlet that is shared with other devices.	Connect the device to a single outlet.
Does not cook	The appliance is overloaded.	Use small batches to ensure even cooking.
	The temperature is set too low.	Increase the temperature.
Food is not cooked evenly	Some foods need to be flipped during cooking.	Some foods need to be flipped during cooking.
	Food of different sizes are cooked together.	Cook foods of similar size together.
	If more than one rack is used, the trays must be rotated.	Turn the trays from top to bottom or vice versa.
White smoke comes out of the device	Excess oil used.	Remove excess oil with a cloth.
	The accessories have excess oil residue from previous cooking.	Clean the components and the inside of the unit after each use.

# Cooking Table

In the table below, you will find the information about the foods that we have tested in our laboratories and determined their cooking values. Cooking times may vary as per mains voltage, quality, amount of the ingredients to be cooked, and the temperature. Meals you cook using these values may not appeal to your tastes. You can experiment and set different values to achieve different flavours and results to your taste.

Meals	Temperature ( °C )	Cooking time ( min )	Function
Cake	170-190°C	30 -40	Bottom-Top
Cookie			
Pizza	200 °C	15 -20	Bottom-Top
Pie	200 °C	30 -40	Bottom-Top
Chicken Broiler	Max	150	Top
Chicken Broiler	Max	60	Grill
Veal	Max	25 -35	Top-Bottom
Fish			
Defrosting	-	-	Defrosting

**WARNING:** Pre-heat your oven before baking. Pre-heating time is the time until the indicator light goes off for the first time.

## KEY POINTS

When Baking In the Oven, Keep the Following in Mind.

The fact that the top of the food is cooked does not mean that the inside is cooked. Foods cooked at high temperatures in a short time will dry out. Food must be cooked longer at low temperatures for the inside of the food to be properly cooked.

**When cakes and pastries are baked** pre-heating the oven is necessary. Do not open the oven door during the the bakery rising for at least 20 minutes. To check if the pastry is done, insert a toothpick and test; if the toothpick comes out clean, the pastry is done. This check should be done after 3/4 of the baking time has elapsed.

- Especially when cooking **red meat salt is not added beforehand**, but halfway through the cooking time. Red meat is cooked at high heat at the beginning and the heat is reduced towards the end.

--For white meat, **keep the heat low** throughout the cooking process.

---

- To check if the meat is cooked, press into the meat with a fork. When the fork sinks into the meat, the meat is cooked.

## Tips Related to Cooking

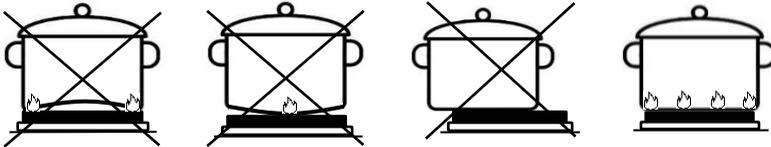


### Fire risk due to food not suitable for the grill

Only grill the food that can be cooked in intense grill fire.

Do not place the food too far back on the grill. This is the hottest location and food containing fat may catch fire.

### Using Cookware Correctly;



# Disposing of the Waste Product.

---

Dispose of the old product in an environmentally sound manner.

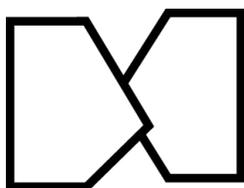
1. This product is marked with a symbol (WEEE) indicating that waste electrical and electronic equipment should be collected separately. This means that the equipment must be recycled or dismantled in accordance with EU Directive 2002/96/EC to minimize its impact on the environment. For more information, please contact your local and regional authorities.



2. Electronic products that are not subject to controlled waste collection pose a potential risk to the environment and human health due to the pollutants they contain.
3. Check with your dealer or the waste collection service in your community on how to dispose of the product.
4. Before disposing of the product, unplug the power cord and break the cover lock, if present, to protect children from danger.
5. Packaging materials are dangerous to children, keep all packaging materials out of the reach of children.

## PACKAGING INFORMATION

The packaging of the product is made of recyclable materials in accordance with our national legislation. Do not dispose the packaging waste together with the household waste or other wastes, dispose it to the packaging collection areas specified by local authorities.



GENUINE PRODUCT OF  
**HYUNDAI CORPORATION**

Imported/Distributed by FILA GRUPA  
Licensed by HYUNDAI Corporation Holdings, Korea

# **HYUNDAI**

## **МИНИ ФУРНА**

### **РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА**

#### **МОДЕЛ:**

**HY/35302G/W**

**HY/45302G/W**

---

<b>Технически характеристики .....</b>	<b>3</b>
<b>Важна информация за безопасност .....</b>	<b>4</b>
<b>Инсталация.....</b>	<b>7</b>
<b>Информация за монтаж на крака .....</b>	<b>8</b>
<b>Използване на фурната .....</b>	<b>9</b>
<b>Части и аксесоари .....</b>	<b>10</b>
<b>Контролен панел.....</b>	<b>12</b>
<b>Използване на функциите на фурната .....</b>	<b>13</b>
<b>Ферментация на кисело мляко .....</b>	<b>14</b>
<b>Почистване и съхранение .....</b>	<b>15</b>
<b>Отстраняване на неизправности. ....</b>	<b>16</b>
<b>Плоча за готвене .....</b>	<b>17</b>
<b>Изхвърляне на отпадъчни продукти .....</b>	<b>18</b>

Напрежение/Честота	220-240V / 50-60 Hz
Обща консумация на енергия	1800W
Външни размери (ширина x височина x дълбочина)	505 x 325 x 373
Вътрешно осветление	18 W
Силите на плочата	1500-1000/1000-800 W
Клас и IP степен	КЛАС 1 IP20



Спецификациите подлежат на промяна без предизвестие с цел подобряване на качеството на продукта.



Илюстрациите в ръководството са схематични и може да не съответстват точно на вашия продукт.



Стойностите, посочени в етикета на продукта или в други печатни документи, доставени с продукта, са определени в лабораторни условия в съответствие с съответните стандарти. Тези стойности може да се различават в зависимост от употребата и условията на околната среда.



Използвайте фурната на заземен щепсел с номинален предпазител най-малко 16А.

---

### Символи и дефиниции:

Следните символи се появяват в ръководството за потребителя.



Важна информация и полезни съвети за работа



Предупреждение за опасни за живота и имуществото ситуации.



Предупреждение за риск от токов удар



Предупреждение за опасност от пожар



Защита срещу горещи повърхности

Уважаеми клиенти,

Произведени в модерни съоръжения и подложени на строг контрол на качеството, ние искаме да извлечете максимума от вашия продукт. Затова прочетете внимателно цялото ръководство, преди да използвате продукта, и го запазете като референтен източник. Ако предадете продукта на друго лице, дайте му ръководството.

1. Продуктът съдържа термостат и трябва да се използва само подходящ термостат.
2. Този уред НЕ е предназначен за използване от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, освен ако не са били наблюдавани или инструктирани относно използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност. НЕ ОСТАВЯЙТЕ без надзор близо до деца или домашни любимци. Никой не е упълномощен да работи или почиства това оборудване, освен ако не е прочел и разбрал напълно всички инструкции за работа и безопасност в това ръководство.
3. Деца на възраст над 8 години могат да използват това оборудване под наблюдение или след подходящо обучение. Децата не трябва да бъркат в уреда.
4. Пазете уреда и захранващия кабел далеч от деца под 8-годишна възраст.
5. Вашата фурна НЕ Е ПРОЕКТИРАНА да се управлява от външен таймер или независима система за дистанционно управление.
6. Този уред е предназначен само за нормална домакинска и подобна употреба. НЕ Е ПРЕДНАЗНАЧЕНО за използване в търговска среда или среда за търговия на дребно. Ако тази фурна се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели, или ако не се използва в съответствие с инструкциите в ръководството за потребителя, гаранцията ще бъде невалидна и производителят няма да носи отговорност за щети.
7.  **Внимание - горещи повърхности:**Този символ показва, че достъпните повърхности могат да станат много горещи по време на работа. Предупредителният етикет с този символ не трябва да се премахва. Не докосвайте горещи повърхности. Използвайте дръжки.
8. ВИНАГИ поставяйте уреда върху равна, топлоустойчива повърхност. Предназначен само за използване на плот. НЕ работете върху нестабилни повърхности. НЕ работете с уреда в затворено пространство или под окачени шкафове. За да се предотвратят всякакви имуществени щети от изпарения, отделяни по време на работа, е необходимо достатъчно пространство и вентилация. Никога не работете с уреда в близост до запалими материали като хартиени кърпи, завеси или найлонови листове. Уверете се, че кабелът НЕ виси над ръба на маса или плот и не докосва горещи

повърхности.

9. **ВНИМАНИЕ - ГОРЕЩИ ПОВЪРХНОСТИ:** Този уред генерира прекомерна топлина и изпарения по време на употреба. Трябва да се вземат подходящи предпазни мерки, за да се избегне рискът от нараняване, пожар и материални щети.

10. НЕ поставяйте подложка под уреда. Ако трябва да поставите уреда върху постелка, вземете предпазни мерки, за да предотвратите изплъзването на уреда от постелката.
11. НЕ поставяйте уреда до стената или върху други уреди, докато готвите. Оставете поне 5 инча или 13 см свободно пространство отгоре, отзад, отстрани и отгоре на устройството. НЕ поставяйте никакви предмети върху уреда.
12. НЕ поставяйте уреда върху горната част на фурната.
13. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: За да сведете до минимум риска от токов удар, използвайте само предоставените подвижни прибори, тави, решетки и др. за готвене.
14. Използването на аксесоари, които НЕ са ПРЕПОРЪЧАНИ от производителя на уреда, може да доведе до нараняване.
15.  За ваша безопасност не използвайте фурната без монтажен крак.
16. НИКОГА не използвайте с удължителен кабел, предоставен е къс захранващ кабел (или подвижен захранващ кабел), за да се сведе до минимум рискът от оплитане или спъване в по-дълъг кабел. НИКОГА не използвайте електрическия контакт под плота.
17. НЕ използвайте уреда на открито.
18. НЕ работете, ако кабелът или щепселът са повредени. Ако уредът не работи по време на употреба, незабавно го изключете от контакта. НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ И НЕ СЕ ОПИТВАЙТЕ ДА РЕМОНТИРАТЕ ДЕФЕКТЕН МОДУЛ. Свържете се с отдела за обслужване на клиенти за помощ.
19. Изключвайте уреда от контакта, когато не го използвате и преди почистване на фурната. Оставете фурната да се охлади, преди да инсталирате или отстраните части. НИКОГА не потапяйте тялото във вода. Ако устройството бъде изпуснато или случайно потопено във вода, незабавно го изключете от контакта. Не потапяйте и не изплаквайте кабела или щепсела във вода или други течности.
20. Външните повърхности на устройството може да се нагорещат по време на употреба. Носете ръкавици за готвене, когато работите с горещи повърхности и компоненти.
21. ВИНАГИ изключвайте уреда от контакта след употреба.
22. Бъдете изключително внимателни, когато боравите с уред, който съдържа горещо масло или други горещи течности.
23. БЪДЕТЕ ИЗКЛЮЧИТЕЛНО ВНИМАТЕЛНИ, когато изваждате тави или изхвърляте гореща мазнина.
24. НЕ почиствайте с метален тампон. Части могат да се отделят от основата и да влязат в контакт с електрически части, създавайки опасност от токов удар. Използвайте неметални тампони за почистване.
25. НЕ поставяйте прекалено големи храни или метални прибори към уреда, тъй

като това може да причини пожар или токов удар.

26. Бъдете изключително внимателни, когато използвате контейнери, направени от материал, различен от метал, или контейнери, направени от материал, различен от стъкло.
27. Не съхранявайте никакви материали, различни от аксесоарите, препоръчани от производителя, в това устройство, когато не се използва.
28. Не поставяйте нито един от следните материали в устройството: хартия, картон, пластмаса.

29. Не покривайте тавата за разливане или други части на уреда с метално фолио, тъй като това може да доведе до прегряване на уреда.

### **ВАЖНО**

- Таблата за разливане трябва да работи на място и цялата храна трябва да се извади от тавата за разливане, когато е пълна повече от половината. Никога не поставяйте тавата за разливане (или друг аксесоар) директно върху фурната.

### **ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ - САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА**

#### **! ВНИМАНИЕ**

- НИКОГА не поставяйте нищо върху устройството.
- НИКОГА не покривайте вентилационните отвори отгоре, отзад и от страни на модула за готвене.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна, когато отстранявате нещо горещо от уреда.
- Никога не поставяйте нищо върху вратата на фурната, когато е отворена.
- Не оставяйте вратата на фурната отворена за продължителни периоди от време.
- Винаги се уверявайте, че нищо не може да излезе от фурната, преди да затворите вратата на фурната.
- Винаги затваряйте бавно вратата на фурната и не я затръшвайте. Винаги

дръжте дръжката на вратата на фурната, когато отваряте и затваряте

#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Съвръзване на хранящия кабел**

- Включете хранящия кабел в определен контакт. Никакви други устройства не трябва да се включват в същия контакт. Включването на друго оборудване в контакта ще претовари веригата.
- Не използвайте удължителен кабел с този продукт.
- За да прекъснете връзката, изключете всички контроли, след което извадете щепсела от стената.

#### **Електрическа сила**

Ако веригата е претоварена с друго оборудване, вашето ново устройство може да не работи правилно. Той трябва да работи по специална верига.



#### **Опасност от пожар поради храна, която не е подходяща за скара**

Печете само храната, която може да бъде приготвена на силен огън на скара. Не поставяйте храната твърде назад върху скарата. Това е най-горещото място и храната, съдържаща мазнини, може да се запали.

### **Преди да използвате продукта.**



Клиентът носи отговорност за избора къде да монтира устройството и подготовката на електрическата инсталация.



Продуктът трябва да бъде инсталиран в съответствие с местните електрически стандарти.



Проверете продукта за повреди преди монтажа. Не монтирайте продукта, ако е повреден. Повредените продукти създават риск за вашата безопасност.

### **Захранване**



#### **Продуктът трябва да се използва със заземен проводник!**

Производителят не носи отговорност за щети, причинени от употреба без заземителна линия!



Захранващият кабел не трябва да се мачка, огъва или прищипва или влиза в контакт с горещи части на продукта. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от квалифициран електротехник.

- Данните на електрическата мрежа трябва да съответстват на данните върху референтния етикет на уреда. Референтният етикет на устройството се намира на гърба на продукта.
- Съвръзващият кабел на продукта трябва да отговаря на техническите спецификации и консумация на енергия; Проверете. Технически характеристики страница 3
- Щепселът трябва да е на леснодостъпно място след монтажа.
- Гаранцията за продукта започва да тече след правилен монтаж.

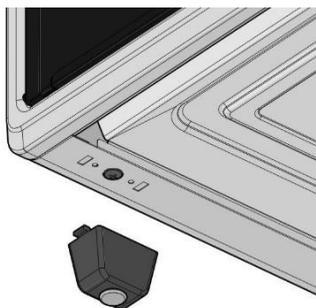


Преди да започнете каквато и да е операция по електрическата инсталация, моля, изключете устройството от контакта.



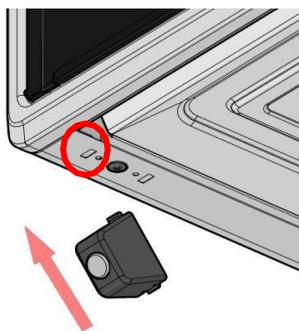
1 : Фиксиран раздел

2 : Преместване на  
раздел

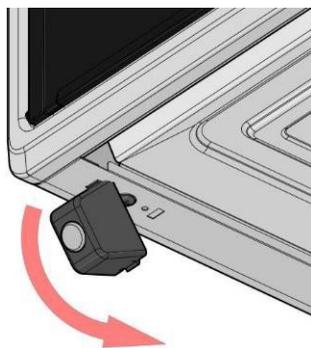


### ЕТАП 1

Подравнете пластмасовия  
крак, както е показано на  
изображението.



След това прикрепете  
подвижното езиче



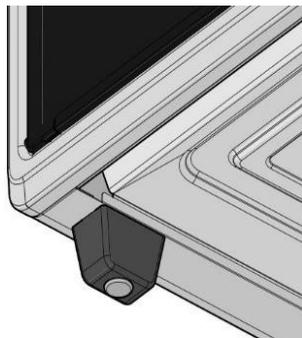
СТЪПКА-3

## **СТЪПКА 2**

Първо прикрепете  
фиксираните пластини,  
независимо от посоката.

## **СТЪПКА-4**

Моля, използвайте краката  
заедно



## Първоначално използване

- Отстранете целия опаковъчен материал.
- Измийте аксесоарите за готвене на ръка, преди да ги използвате за първи път. След това избършете фурната отвън и отвътре с топла, влажна кърпа и мек почистващ препарат.
- След това загрейте предварително фурната за 10 минути, докато е празна и с отворена врата. **ВНИМАНИЕ:** Когато се използва за първи път, уредът може да изпуска дим или миризма на изгоряло поради маслата, използвани за покриване и защита на нагревателните елементи.
- Накрая избършете уреда с влажна кърпа.

## Работа с фурната

- Задайте функцията на фурната, в която искате да готвите.
- Настройте таймера на желаното време или ръчна позиция (икона на часовник).
- След като зададете желаната температура, вашата фурна ще започне да работи.

**ВНИМАНИЕ:** Вашата фурна няма да работи, ако термостатът и управлението на фурната са включени, но таймерът не е настроен или превключен на ръчно положение.



6\*



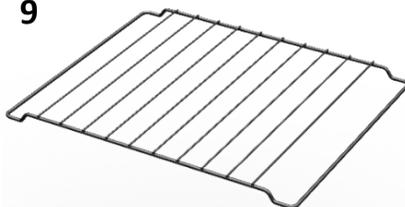
7



8\*



9



10



(\*): По  
избор

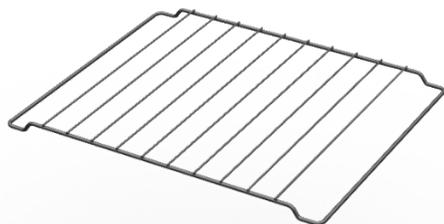
1. **Гореща чиния:** Това е нагревателен елемент. Не пипайте с голи ръце.
2. **Дръжка на врата:** Винаги използвайте дръжката и избягвайте да докосвате стъклената врата. Стъклената врата може да стане много гореща по време на готвене и да причини нараняване.
3. **Стъклена врата:** Масивното, издръжливо закалено стъкло запазва топлината вътре и осигурява равномерно разпределение на топлината за хранителните продукти. Никога не гответе с отворена врата.
4. **Контролен панел:** Съдържа контролни бутони.
5. **Крака на фурната:** Не работете с фурната без крака.
6. **Кръгла тава:** Използвайте върху скарата, доставена с продукта.
7. **Квадратна тава:** Използвайте го, като го поставите върху избраната от вас тава.
8. **Тава за разливане:** Поставете го директно под нагревателните елементи. Ако приготвяте сочни храни, тавата за разливане може да се напълни. Изпразнете тавата за разливане, когато е пълна повече от половината.  
**За да изпразните тавата за разливане по време на готвене:** С помощта на ръкавици за фурна отворете капака и внимателно плъзнете тавата за разливане от фурната. Изпразнете тавата за разливане и я поставете обратно във фурната. Затворете вратата, за да прекратите процеса на готвене.  
(По избор, може да не е включено във вашия продукт).
9. **Телена скара:** За позициониране на хляб, гевреци и кръгли тави.
10. **Пилешко шишче и лястовича опашка на скара:** (По избор, може да не е включено във вашия продукт).

4-ти рафт

3-ти рафт

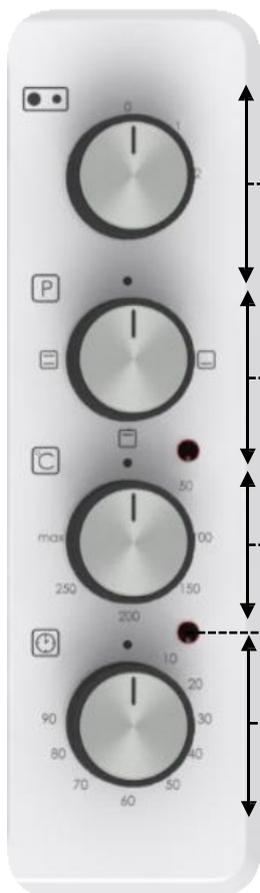
2-ри рафт

1-ви рафт



**Забележка:** Извадете цялото съдържание от опаковката. Отстранете прозрачното или синьо защитно фолио от всички аксесоари.

Съдържанието ще варира в зависимост от модела.



- A. **Бутон за управление на котлона:**Използвайте за желаното ниво на топлина.
- Б. **Функционален бутон:**Използвайте за настройка на функцията за готвене.
- С. **Бутон за контрол на температурата:**Използвайте за настройка на желаното температура на готвене.
- Д. **Сигнална светлина:**Когато режимът на готвене и таймерът са зададени, лампичката светва. Изгасва, когато вътрешността на фурната достигне зададената температура. Мигането по време на готвене е нормално.
- Е. **Таймер:**Използвайте го, за да зададете желаното време за готвене. Диапазонът на контрол на времето е 1-90 минути.

	<p><b>Отопление на долната част</b> Предлага се само по-ниско отопление. Можете да имате хрупкава храна отдолу и мека отгоре. Подходяща е за пица или храна, която трябва да се запече отдолу.</p>
	<p><b>Отопление на горната част</b> Ако нагрявате само отгоре, можете да печете сладкиши с лъскава горна част и да готвите храна, която трябва да покафенее отгоре.</p>
	<p><b>Горно и долно отопление</b> Храната се готви отгоре и отдолу едновременно. Можете да печете пухкави питки, мекички, хрупкави сладкиши или да пригответе вкусни гювечета. Използвайте единична тава за готвене.</p>
	<p><b>Горно и долно отопление с турбо вентилатор( * ).</b> Долният и горният нагревател работят заедно чрез турбо мотора. Турбо моторът осигурява по-равномерно нагряване. Можете да печете меки сладкиши, сладкиши или да готвите вкусни гювечета. Използвайте една тава за готвене.</p>
	<p><b>Размразяване ( * )</b> Помага за размразяване на замразени храни за кратко време и спестява време. Поставете храната за размразяване върху средната решетка върху грил плочата. Поставете тава за печене върху най-долната решетка, за да събере водата, която се натрупва от размразяването.</p>
	<p><b>Горно нагряване + Пиле на скара ( * ).</b> Чрез нагряване отгоре можете да пригответе крехко месо. Препоръчително е да използвате тава за отцеждане или обикновена тава. Максималното тегло на пиле на скара е 2 кг.</p>
	<p><b>Затопляне на скара и пиле на скара( * )</b> Благодарение на функцията грил, можете да пригответе крехко и печено месо, като загреете повече отгоре. Препоръчително е да използвате тава за отцеждане или обикновена тава.</p>
	<p><b>Отопление на скара( * )</b> Месото се запечатва на висока температура и остава сочно отвътре. Можете да готвите храни като месо, пиле и риба. Препоръчително е да използвате тава за отцеждане или обикновена тава.</p>
	<p><b>Нагревател за скара и турбо вентилатор ( * )</b> Позволява печене на множество повърхности чрез равномерно разпределение на температурата във фурната.</p>
	<p><b>Долно отопление и турбо вентилатор ( * )</b> Долното отопление и турбо вентилаторът работят заедно. Равномерното разпределение на горещия въздух във фурната гарантира, че дъното на храна като лахмацун и пита хляб е по-добре изпечено и хрупкаво.</p>

( \* ): По избор

Когато фурната е празна, режимът на кисело мляко се избира с помощта на термостата, превключвателят е настроен на  It устойчивост, загрейте предварително за 10 минути. За процеса на ферментация, варете суровото мляко за 10-15 минути. Препоръчително е да използвате стоманен съд за варене. След това се охлажда до температура на ферментация (45°C-50°C).

**СЪВЕТ:** Когато млякото е топло, не настъпва ферментация; когато е горещо, киселото мляко вкисва.

Когато млякото достигне този температурен диапазон, добавете киселото мляко със стайна температура и разбъркайте внимателно.

**СЪВЕТ:** Използвайте 1 супена лъжица кисело мляко на 1 литър мляко.

Поставете без капак върху 1-вата решетка на предварително загреятата фурна и затворете вратата на фурната и настройте таймера на ръчна настройка. Остава се да ферментира 5 часа без да се отваря. Извадете тавите в края на зададеното време. Оставете ги да достигнат стайна температура за половин час, без да затваряте капациите. След това затворете капациите и ги поставете в хладилника. Съхранявайте поне 12 часа преди хранене.

(Функцията за ферментация на кисело мляко не е задължителна, може да не е включена във вашия продукт).

## Почистване

Почиствайте уреда след всяка употреба. Изключете уреда от контакта и се уверете, че е напълно охладен преди почистване.

1. Избършете външната част на уреда с топла, влажна кърпа и мек почистващ препарат.
2. За да почистите вратата, внимателно избършете двете страни с топла вода с препарат и влажна кърпа. НЕ ПОТАПЯЙТЕ уреда във вода и не го мийте в съдомиялна машина.
3. Почистете вътрешността на модула с топла вода, мек почистващ препарат и неабразивна гъба. Не почиствайте нагревателните бобини, тъй като те са крехки и могат да се счупят. След това изплакнете обилно уреда с чиста, влажна кърпа. Не оставяйте вода вътре в устройството.
4. Някои препарати или почистващи препарати могат да повредят повърхността. Не използвайте абразивни почистващи препарати, почистващи прахове/кремове или остри предмети.
5. За да премахнете лесно полепналата храна по аксесоарите, накиснете ги в топла вода с препарат.
6. Препоръчва се незабавно да се почистят киселинни вещества като разлято масло, лимон и др.
7. Цялата друга поддръжка трябва да се извършва от оторизиран сервизен представител.

## Съхранение

1. Изключете уреда от контакта и го оставете да се охлади напълно.
2. Уверете се, че всички компоненти са чисти и сухи.
3. Поставете уреда на чисто и сухо място.

### Лампа на фурната (\*)



**ВНИМАНИЕ:** За да избегнете риск от токов удар, изключете фурната от контакта, преди да смените лампата и се уверете, че фурната е изстинала.

Отстранете стъкления протектор, като го завъртите.

След това извадете лампата и инсталирайте нова лампа със същите спецификации. Накрая поставете стъкления протектор в първоначалното му положение.

Класът на лампата е волфрамов халоген.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Не гледайте твърде дълго в халогенната лампа. (По избор, вашият продукт може да няма такъв).

проблем	причина	Решение
	Устройството не е	Щепсел в устройството.
Устройството не работи	Таймерът и температурата не се включиха.	Регулирайте температурата и таймера.
	Устройството може да бъде включено в контакт, който се споделя с други устройства.	Свържете устройството към един контакт.
Не готви	Уредът е претоварен.	Използвайте малки партиди, за да осигурите равномерно готвене.
	Температурата е зададена твърде ниска.	Увеличете температурата.
Храната не се приготвя равномерно	Някои храни трябва да се обърнат по време на готвене.	Някои храни трябва да се обърнат по време на готвене.
	Храна с различни размери се приготвя заедно.	Гответе заедно храни с подобен размер.
Бял димизлиза от устройството	Ако се използват повече от една решетка, тавите трябва да се редуват.	Обърнете корите отгоре надолу или обратно.
	Използвано излишно масло.	Отстранете излишното масло с кърпа.
	Акcesoарите имат излишни остатъци от масло от предишно готвене.	Почиствайте компонентите и вътрешността на уреда след всяка употреба.

## Маса за готвене

---

В таблицата по-долу ще намерите информация за храните, които сме тествали в нашите лаборатории и сме определили тяхната готварска стойност. Времето за готвене може да варира в зависимост от мрежовото напрежение, качеството, количеството на съставките за готвене и температурата. Ястията, които приготвяте с тези стойности, може да не се харесат на вкуса ви. Можете да експериментирате и да задавате различни стойности, за да постигнете различни вкусове и резултати по ваш вкус.

Храна	Температура (°C)	Време за готвене (мин.)	функция
Торта	170-190°C	30 -40	Долу-Отгоре
бисквитка			
пица	200 °C	15 -20	Долу-Отгоре
пай	200 °C	30 -40	Долу-Отгоре
Пиле Бройлер	Макс	150	Врър
Пиле Бройлер	Макс	60	Скара
телешко месо	Макс	25 -35	Горе долу
Риба			
Размразяване	-	-	Размразяване

**ВНИМАНИЕ:** Загрейте предварително фурната преди печене. Времето за предварително загряване е времето, докато светлинният индикатор изгасне за първи път.

## КЛЮЧОВИ ТОЧКИ

Когато печете във фурната, имайте предвид следното. Фактът, че горната част на храната е сготвена, не означава, че вътрешността е сготвена. Храните, приготвени на високи температури, ще изсъхнат за кратко време. Храната трябва да се готви по-дълго при ниски температури, за да се сготви правилно вътрешността на храната.

**Когато се пекат сладкиши и сладкиши** необходимо е предварително загряване на фурната. Не отваряйте вратата на фурната по време на втасването на хлебопекарната поне 20 минути. За да проверите дали сладкишът е готов, поставете клечка за зъби и опитайте; ако клечката за зъби излезе чиста, сладкишът е готов. Тази проверка трябва да се направи след изтичане на 3/4 от времето за печене.

-Особено при готвене на червено месо солта не се добавя предварително, а по средата на времето за готвене. Червеното месо се готви на висока температура в началото, а към края котлонът се намалява.

--За бялото месо поддържайте ниска топлина през целия процес на готвене.

---

- За да проверите дали месото е сготвено, натискайте с вилица в месото. Когато вилицата потъне в месото, месото е сготвено.

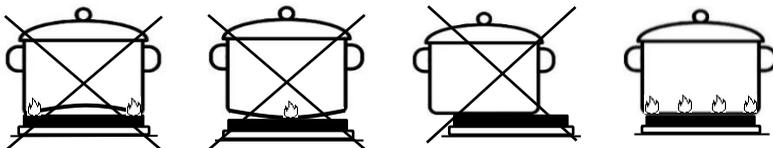
## Съвети, свързани с готвенето



### Опасност от пожар поради храна, която не е подходяща за скара

Печете само храната, която може да бъде приготвена на силен огън на скара.  
Не поставяйте храната твърде назад върху скарата. Това е най-горещото място и храната, съдържаща мазнини, може да се запали.

### Използване на съдовете за готвене правилно;



# Изхвърляне на отпадъчния продукт.

---

Изхвърлете стария продукт по екологосъобразен начин.

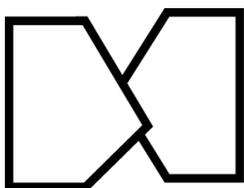
1. Този продукт е маркиран със символ (WEEE), който показва, че отпадъците от електрическо и електронно оборудване трябва да се събират отделно. Това означава, че оборудването трябва да бъде рециклирано или демонтирано в съответствие с Директива 2002/96/ЕС на ЕС, за да се сведе до минимум въздействието му върху околната среда. За повече информация, моля, свържете се с вашите местни и регионални власти.



2. Електронните продукти, които не подлежат на контролирано събиране на отпадъци, представляват потенциален риск за околната среда и човешкото здраве поради съдържащите се в тях замърсители.
3. Консултирайте се с вашия търговец или службата за събиране на отпадъци във вашата общност как да изхвърлите продукта.
4. Преди да изхвърлите продукта, изключете захранващия кабел и счупете ключалката на капака, ако има такава, за да предпазите децата от опасност.
5. Опаковъчните материали са опасни за деца, пазете всички опаковъчни материали далеч от деца.

## ИНФОРМАЦИЯ ЗА ОПАКОВКАТА

Опаковката на продукта е направена от рециклируеми материали в съответствие с националното ни законодателство. Не изхвърляйте отпадъците от опаковки заедно с битовите или други отпадъци, изхвърляйте ги в зоните за събиране на опаковки, определени от местните власти.



GENUINE PRODUCT OF  
**HYUNDAI CORPORATION**

Imported/Distributed by FILA GRUPA  
Licensed by HYUNDAI Corporation Holdings, Korea

---

# **HYUNDAI**

## **FURRA MINI**

**MANUAL UDHËZIMOR**

**MODELI:**

**HY/35302G/W**

**HY/45302G/W**

---

<b>Karakteristikat teknike .....</b>	<b>3</b>
<b>Informacion i rëndësishëm për sigurinë .....</b>	<b>4</b>
<b>Instalimi .....</b>	<b>7</b>
<b>Informacione për montimin e këmbëve .....</b>	<b>8</b>
<b>Përdorimi i furrës.....</b>	<b>9</b>
<b>Pjesë dhe aksesorë .....</b>	<b>10</b>
<b>Paneli i kontrollit .....</b>	<b>12</b>
<b>Përdorimi i funksioneve të furrës .....</b>	<b>13</b>
<b>Fermentimi i kosit.....</b>	<b>14</b>
<b>Pastrim &amp; Magazinim.....</b>	<b>15</b>
<b>Zgjidhja e problemeve. ....</b>	<b>16</b>
<b>Pjatë gatimi .....</b>	<b>17</b>
<b>Hedhja e produkteve të mbeturinave .....</b>	<b>18</b>

Tensioni/Frekuenca	220-240 V / 50-60 Hz
Konsumi total i energjisë	1800 W
Dimensionet e jashtme (gjerësia x lartësi x thellësi)	505 x 325 x 373
Ndriçimi i Brendshëm	18 W
Fuqitë e Pllakës	1500-1000/1000-800 W
Klasa dhe shkalla IP	KLASA 1 IP20

-  Specifikimet mund të ndryshojnë pa paralajmërim për të përmirësuar cilësinë e produktit.
-  Ilustrimet në manual janë skematike dhe mund të mos përputhen saktësisht me produktin tuaj.
-  Vlerat e treguara në etiketën e produktit ose në dokumente të tjera të printuara të furnizuara me produktin përcaktohen në një mjedis laboratorik në përputhje me standardet përkatëse. Këto vlera mund të ndryshojnë në varësi të përdorimit dhe kushteve të ambientit.
-  Përdorni furrën tuaj në një prizë të tokëzuar me një siguresë prej të paktën 16A.

---

## Simbolet dhe përkufizimet:

Simbolet e mëposhtme shfaqen në manualin e përdorimit.



Informacione të rëndësishme dhe këshilla të dobishme për funksionimin



Paralajmërim për situata të rrezikshme për jetën dhe pronën.



Paralajmërim për rrezikun e goditjes elektrike



Paralajmërim për rrezikun e zjarrit



Mbrojtje ndaj sipërfaqeve të nxehta

I dashur klient,

Të prodhuara në ambiente moderne dhe të nënshtruara një kontrolli të rreptë të cilësisë, ne dëshirojmë që ju të përfitoni sa më shumë nga produkti juaj. Prandaj, lexoni me kujdes të gjithë manualin përpara se të përdorni produktin dhe mbajeni si burim referimi. Nëse ia kaloni produktin një personi tjetër, jepini manualin.

1. Produkti përmban një termostat dhe duhet të përdoret vetëm një termostat i përshtatshëm.
2. Kjo pajisje NUK është e destinuar për t'u përdorur nga persona me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore, ose me mungesë përvojë dhe njohurie, përveç nëse atyre u është dhënë mbikëqyrje ose udhëzime në lidhje me përdorimin e pajisjes nga një person përgjegjës për sigurinë e tyre. MOS LËRINI pa mbikëqyrje pranë fëmijëve ose kafshëve shtëpiake. Askush nuk është i autorizuar të përdorë ose pastrojë këtë pajisje nëse nuk i ka lexuar dhe kuptuar plotësisht të gjitha udhëzimet e përdorimit dhe të sigurisë në këtë manual.
3. Fëmijët 8 vjeç e lart mund ta përdorin këtë pajisje nën mbikëqyrjen ose pas udhëzimeve të duhura. Fëmijët nuk duhet të ngacmojnë pajisjen.
4. Mbajeni pajisjen dhe kordonin e rrymës jashtë mundësive të fëmijëve nën 8 vjeç.
5. Furra juaj NUK ËSHTË DIZAJNUAR që të përdoret nga një kohëmatës i jashtëm ose një sistem i pavarur telekomandimi.
6. Kjo pajisje është menduar vetëm për përdorim të zakonshëm shtëpiak dhe të ngjashëm. NUK është i destinuar për përdorim në mjedise tregtare ose me pakicë. Nëse kjo furrë përdoret në mënyrë jo të duhur ose për qëllime profesionale ose gjysmë profesionale, ose nëse nuk përdoret në përputhje me udhëzimet në manualin e përdorimit, garancia do të jetë e pavlefshme dhe prodhuesi nuk do të mbajë përgjegjësi për ndonjë dëmtim.
7.  **Kujdes - Sipërfaqet e nxehta:** Ky simbol tregon se sipërfaqet e aksesueshme mund të nxehen shumë gjatë përdorimit. Etiketa paralajmëruese me këtë simbol nuk duhet të hiqet. Mos prekni sipërfaqet e nxehta. Përdorni dorezat.
8. Vendoseni pajisjen GJITHMONË në një sipërfaqe të sheshtë, rezistente ndaj nxehtësisë. I destinuar vetëm për përdorim në tavolinë. MOS veproni në sipërfaqe të paqëndrueshme. MOS e përdorni njësinë në një hapësirë të mbyllur ose nën kabinate të varura. Për të parandaluar çdo dëmtim të pronës nga tymi i lëshuar gjatë funksionimit, kërkohet hapësirë dhe ventilim i përshtatshëm. Asnjëherë mos e përdorni njësinë pranë materialeve të djegshme si p.sh. peshqirë letre, perde ose fletë plastike. Sigurohuni që kordoni të mos varet mbi buzën e një tavoline ose tavoline ose të mos prekë sipërfaqet e nxehta.
9. KUJDES - SIPËRFAQJA E NXETË: Kjo pajisje gjeneron nxehtësi dhe tym të tepërt gjatë përdorimit. Duhet të merren masat e duhura për të shmangur rrezikun e lëndimit personal, zjarrit dhe dëmtimit të pronës.

10. MOS vendosni një tapet nën njësi. Nëse duhet ta vendosni pajisjen në tapet, merrni masa paraprake për të parandaluar rrëshqitjen e pajisjes nga tapeti.
11. MOS e vendosni pajisjen pas murit ose mbi pajisje të tjera gjatë gatimit. Lejoni të paktën 5 inç ose 13 cm hapësirë në pjesën e sipërme, të pasme, anësore dhe në krye të njësisë. MOS vendosni asnjë objekt sipër pajisjes.
12. MOS e vendosni pajisjen në majë të furrës.
13. PARALAJMËRIM: Për të minimizuar rrezikun e goditjes elektrike, përdorni vetëm enët, tabaka, grila, etj. të lëvizshme për gatim.
14. Përdorimi i aksesorëve që NUK REKOMANDOHEN nga prodhuesi i pajisjes mund të rezultojë në lëndim.
15.  Për sigurinë tuaj, mos e përdorni furrën pa montuar njësinë e këmbëve.
16. Mos përdorni KURRË me një kordon zgjatues, sigurohet një kordon i shkurtër i rrymës (ose kordon i ndashëm i rrymës) për të minimizuar rrezikun e ngatërrimit ose përplasjes mbi një kablo më të gjatë. MOS përdorni KURRË prizën e energjisë nën banak.
17. MOS e përdorni pajisjen jashtë.
18. MOS përdorni nëse kordoni ose spina është dëmtuar. Nëse pajisja nuk funksionon gjatë përdorimit, hiqeni menjëherë nga priza. MOS PËRDORNI OSE MOS PËRPUNONI TË RIPARONI NJË NJËSI TË DIFEKTUARA. Kontaktoni shërbimin e klientit për ndihmë.
19. Hiqeni pajisjen nga priza kur nuk është në përdorim dhe përpara se të pastroni furrën. Lëreni furrën të ftohet përpara se të instaloni ose hiqni pjesët. KURRË mos e zhytni trupin në ujë. Nëse njësia bie ose zhytet aksidentalisht në ujë, hiqeni menjëherë nga priza. Mos e zhytni ose shpëlani kordonin ose spinën në ujë ose lëngje të tjera.
20. Sipërfaqet e jashtme të njësisë mund të nxehen gjatë përdorimit. Vishni doreza furre kur trajtoni sipërfaqe dhe përbërës të nxehtë.
21. GJITHMONË hiqeni pajisjen nga priza pas përdorimit.
22. Kini kujdes ekstrem kur përdorni një pajisje që përmban vaj të nxehtë ose lëngje të tjera të nxehta.
23. PËRDORNI KUJDES SHQYRT kur hiqni tabaka ose hidhni yndyrën e nxehtë.
24. MOS e pastroni me jastëk metalik. Pjesët mund të dalin nga baza dhe të vijnë në kontakt me pjesët elektrike, duke krijuar një rrezik goditjeje. Përdorni jastëkë pastrimi jo metalikë.
25. MOS i bashkëngjitni njësi ushqimore ose enë metalike të mëdha, pasi kjo mund të shkaktojë zjarr ose goditje elektrike.
26. Kini kujdes ekstrem kur përdorni kontejnerë të bërë nga një material tjetër përveç metalit ose kontejnerë të bërë nga një material tjetër përveç qelqit.
27. Mos ruani materiale të tjera përveç aksesorëve që rekomandohen nga prodhuesi në këtë njësi kur nuk janë në përdorim.
28. Mos vendosni asnjë nga materialet e mëposhtme në njësi: Letër, karton, plastikë.

29. Mos e mbuloni tabakën e derdhur ose pjesë të tjera të njësisë me fletë metalike, pasi kjo mund të shkaktojë mbinxehje të njësisë.

#### **E RËNDËSISHME**

- Tabaka e derdhjes duhet të përdoret në vend dhe i gjithë ushqimi duhet të hiqet nga tabaka e derdhjes kur është më shumë se gjysma e mbushur. Asnjëherë mos e vendosni tabakën e derdhur (ose ndonjë aksesor tjetër) direkt në furrë.

#### **MBANI KËTO UDHËZIME - VETËM PËR PËRDORIM NË SHTËPI**

##### **! PARALAJMËRIM**

- KURRË mos vendosni asgjë sipër njësisë.
- Mos i mbuloni asnjëherë hapjet e ventilimit në pjesën e sipërme, të pasme dhe anash të njësisë së gatimit.
- Përdorni gjithmonë doreza furre kur hiqni ndonjë gjë të nxehtë nga njësia.
- Asnjëherë mos vendosni asgjë në derën e furrës kur ajo është e hapur.
- Mos e lini derën e furrës hapur për periudha të gjata kohore.
- Gjithmonë sigurohuni që asgjë të mos dalë nga furra përpara se të mbyllni derën e furrës.
- Gjithmonë mbylleni derën e furrës ngadalë dhe mos e përplasni. Mbajeni gjithmonë dorezën e derës së furrës kur hapni dhe mbyllni derën.

**Jeta e përdorimit të këtij produkti është 10 (dhjetë) vjet.**

##### **PARALAJMËRIM Lidhja e kordonit të rrymës**

- Lidhni kordonin e rrymës në një prizë të caktuar të energjisë. Asnjë pajisje tjetër nuk duhet të futet në të njëjtën prizë. Futja e pajisjeve të tjera në prizë do të mbingarkojë qarkun.
- Mos përdorni kordon zgjatues me këtë produkt.
- Për t'u shkëputur, fikni të gjitha kontrollet dhe më pas shkëputeni nga muri.

##### **Fuqia elektrike**

Nëse qarku është i mbingarkuar me pajisje të tjera, pajisja juaj e re mund të mos funksionojë siç duhet. Duhet të operohet në një qark të dedikuar.



##### **Rrezik zjarri për shkak të ushqimit të papërshtatshëm për skarë**

Piqni në skarë vetëm ushqimet që mund të gatohen në zjarr të fortë në skarë.

Mos e vendosni ushqimin shumë larg në skarë. Ky është vendi më i nxehtë dhe ushqimi që përmban yndyrë mund të marrë flakë.

### **Përpara përdorimit të produktit.**



Konsumatori është përgjegjës për zgjedhjen e vendndodhjes së pajisjes dhe përgatitjen e instalimit elektrik.



Produkti duhet të instalohet në përputhje me standardet lokale elektrike.



Inspektoni produktin për ndonjë dëmtim përpara instalimit. Mos e instaloni produktin nëse është i dëmtuar. Produktet e dëmtuara shkaktojnë rrezik për sigurinë tuaj.

### **Lidhja e energjisë**



#### **Produkti duhet të përdoret me një linjë të tokëzuar!**

Prodhuesi nuk mban përgjegjësi për dëmet e shkaktuara nga përdorimi pa linjë tokëzimi!



Kordoni i rrymës nuk duhet të shtypet, përkulet ose shtrëngohet ose të bjerë në kontakt me pjesët e nxehta të produktit. Nëse kordoni i energjisë është i dëmtuar, ai duhet të zëvendësohet nga një elektrikist i kualifikuar.

- Të dhënat e furnizimit me energji elektrike duhet të korrespondojnë me të dhënat në etiketën e referencës së njësive së pajisjes. Etiketa e referencës së njësive ndodhet në anën e pasme të produktit.
- Kabloja e lidhjes së produktit duhet të jetë në përputhje me specifikimet teknike dhe konsumin e energjisë; Kontrolllo. Karakteristikat teknike faqe 3
- Spina duhet të jetë në një vend lehtësisht të aksesueshëm pas instalimit.
- Garancia për produktin fillon vetëm pas instalimit të saktë.

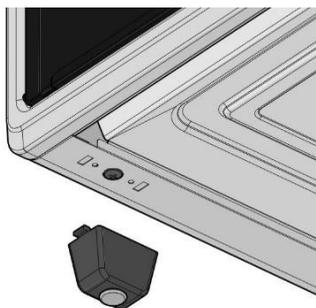


Para se të filloni ndonjë operacion në instalimin elektrik, ju lutemi hiqeni pajisjen nga priza.



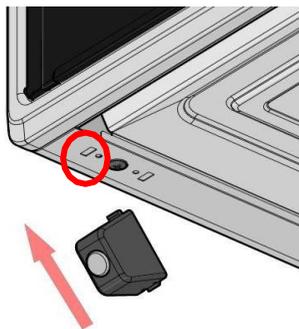
**1 : Skeda e fiksuar**

**2 : Skeda lëvizëse**



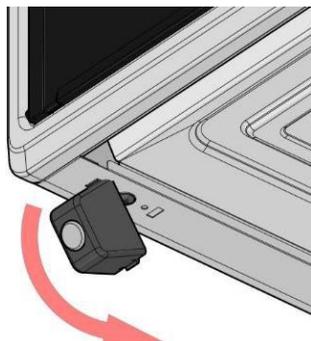
### HAPI 1

Drejtoni plastikën e këmbës siç tregohet në imazh.



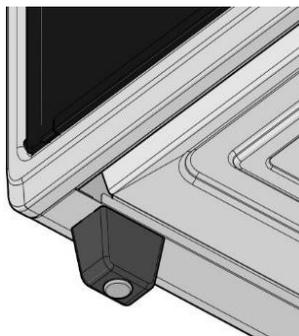
### HAPI-2

Së pari, lidhni skedat fikse, pavarësisht nga drejtimi.



### HAPI-3

Më pas lidhni skedën e lëvizshme



### HAPI-4

Ju lutemi përdorni këmbët së bashku

## **Përdorimi fillestar**

- Hiqni të gjithë materialin e paketimit.
- Lani aksesorët e gatimit me dorë përpara se t'i përdorni për herë të parë. Më pas fshijeni pjesën e jashtme dhe të brendshme të furrës me një leckë të ngrohtë, të lagur dhe detergjent të butë.
- Më pas ngrohni furrën për 10 minuta, bosh dhe me derën e hapur. **KUJDES:** Kur përdoret për herë të parë, njësia mund të lëshojë tym ose të lëshojë një erë djegëse për shkak të vajrave të përdorura për të veshur dhe mbrojtur elementët ngrohës.
- Në fund, fshijeni pajisjen me një leckë të lagur.

## **Funksionimi i furrës**

- Vendosni funksionin e furrës në të cilën dëshironi të gatuni.
- Vendosni kohëmatësin në kohën e dëshiruar ose pozicionin manual (ikona e orës).
- Pasi të keni vendosur temperaturën e dëshiruar, furra juaj do të fillojë të punojë.

**PARALAJMËRIM:**Furra juaj nuk do të funksionojë nëse termostati dhe kontrolli i furrës janë të ndezur, por kohëmatësi nuk është vendosur ose kapur në pozicionin manual.



6\*



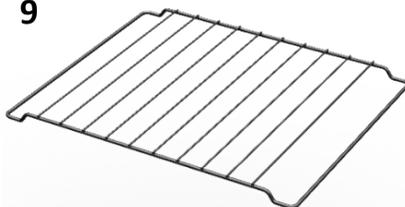
7



8\*



9



10



(\*):  
Fakultative

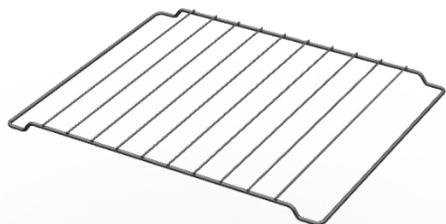
1. **Pjatë e nxehtë:**Është një element ngrohës. Mos prekni me duar të zhveshura.
2. **Doreza e deres:**Përdorni gjithmonë dorezën dhe shmangni prekjen e derës së xhamit. Dera e xhamit mund të nxehet shumë gjatë gatimit dhe të shkaktojë lëndime.
3. **Derë prej xhami:**Xhami i ngurtë dhe i qëndrueshëm e mban nxehtësinë brenda dhe siguron shpërndarje të barabartë të nxehtësisë për produktet ushqimore. Asnjëherë mos gatuani me derën e hapur.
4. **Paneli i kontrollit:**Përmban butona kontrolli.
5. **Këmbët e furrës:**Mos e përdorni furrën pa këmbë.
6. **Tabaka e rrumbullakët:**Përdoreni në skarë të dorëzuar me produktin.
7. **Tabaka katrore:**Përdoreni duke e vendosur në tepsi sipas dëshirës tuaj.
8. **Tabaka e derdhjes:**Vendoseni direkt nën elementët e ngrohjes. Nëse jeni duke përgatitur ushqime të shijshme, tabaka e derdhur mund të mbushet. Zbrazi tabakën e derdhjes kur është më shumë se gjysma e mbushur.  
**Për të zbrazur tabakën e derdhur gjatë gatimit:**Duke përdorur dorezat e furrës, hapni kapakun dhe rrëshqitni me kujdes tepsin e derdhur nga furra. Zbrazi tavën e derdhur dhe vendoseni përsëri në furrë. Mbyllni derën për të përfunduar procesin e gatimit. (Opsionale, mund të mos përfshihet me produktin tuaj).
9. **Grilë me tela:**Për pozicionimin e bukës, bagelave dhe tabakave të rrumbullakëta.
10. **Hell pule të pjekur në skarë dhe bishta pëllumbash:**(Opsionale, mund të mos përfshihet me produktin tuaj).

Rafti i 4-të

Rafti i 3-të

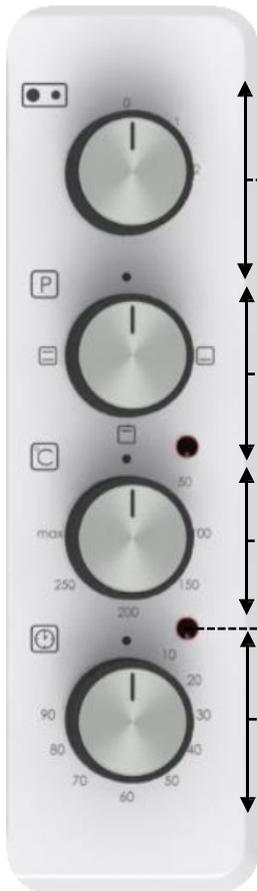
Rafti i dytë

Rafti i parë



**Shënim:**Hiqni të gjithë përmbajtjen nga paketimi. Hiqni filmin mbrojtës të pastër ose blu nga të gjithë aksesorët.

Përmbajtja do të ndryshojë në varësi të modelit.



- A. **Butoni i kontrollit të pllakës së nxehtësisë:**Përdoreni për nivelin e dëshiruar të nxehtësisë.
- B. **Butoni i funksionit:**Përdoreni për të vendosur funksionin e gatimit.
- C. **Butoni i kontrollit të temperaturës:**Përdorni për vendosjen e dëshiruar temperatura e gatimit.
- D. **Drita e sinjalit:**Kur caktohet modaliteti i gatimit dhe kohëmatësi, drita ndizet. Ajo fiket kur pjesa e brendshme e furrës arrin temperaturën e caktuar. Ndezja gjatë gatimit është normale.
- E. **Kohëmatësi:**Përdoreni atë për të vendosur kohën e dëshiruar të gatimit. Gama e kontrollit të kohës është 1-90 minuta.

	<p><b>Ngrohja e pjesës së poshtme</b>  Ka vetëm ngrohje më të ulët. Mund të keni ushqim krokant në fund dhe të butë sipër. Është i përshtatshëm për pica ose ushqim që duhet të skuqet nga fundi.</p>
	<p><b>Ngrohja e pjesës së sipërme</b>  Nëse nxeheni vetëm nga lart, mund të piqni ëmbëlsira me majë me shkëlqim dhe të gatvani ushqime që duhet të skuqen sipër.</p>
	<p><b>Ngrohja e sipërme dhe e poshtme</b>  Ushqimi gatuhet si sipër ashtu edhe poshtë në të njëjtën kohë. Mund të piqni ëmbëlsira me gëzof, pasta të buta, pasta krokante ose të gatvani tava të shijshme. Përdorni një tabaka të vetme për gatim.</p>
	<p><b>Ngrohja e sipërme dhe e poshtme me ventilator turbo (*).</b>  Ngrohësi i poshtëm dhe i sipërm punojnë së bashku nëpërmjet motorit turbo. Motori turbo siguron ngrohje më të barabartë. Mund të piqni ëmbëlsira të buta, pasta ose të gatvani tava të shijshme. Përdorni një tabaka të vetme për gatim.</p>
	<p><b>Shkrirja (*)</b>  Ndhmon në shkrirjen e ushqimit të ngrirë në një kohë të shkurtër dhe kursen kohë. Vendosni ushqimin që do të shkrirhet në raftin e mesëm mbi pjatën e skarës Vendosni një fletë pjekjeje në raftin më të ulët për të kapur ujin që grumbullohet nga shkrirja.</p>
	<p><b>Top Ngrohje + Pulë Rotisserie (*).</b>  Duke e ngrohur nga lart, mund të gatvani mish të butë. Rekomandohet të përdorni një tabaka pikuese ose një tabaka të zakonshme. Pesha maksimale për pulën rotisserie është 2 kg.</p>
	<p><b>Pulë për ngrohje në skarë dhe rotisserie (*)</b>  Për shkak të funksionit të skarës, mund të gatvani mish të butë dhe të pjekur duke e ngrohur më shumë nga lart. Rekomandohet të përdorni një tabaka pikuese ose një tabaka të zakonshme.</p>
	<p><b>Ngrohje me skarë (*)</b>  Mishi mbyllet në zjarr të lartë dhe mbetet i lëngshëm brenda. Mund të gatvani ushqime si mish, pulë dhe peshk. Rekomandohet të përdorni një tabaka pikuese ose një tabaka të zakonshme.</p>
	<p><b>Ngrohës grill dhe ventilator turbo (*)</b>  Lejon pjekjen në skarë në shumë sipërfaqe duke shpërndarë në mënyrë të barabartë temperaturën brenda furrës.</p>
	<p><b>Ngrohje e ulët dhe ventilator turbo (*)</b>  Ngrohja e ulët dhe ventilatori turbo punojnë së bashku. Shpërndarja e barabartë e ajrit të nxehtë në furrë siguron që pjesa e poshtme e ushqimeve si lahmacun dhe buka pita të gatuhet më mirë dhe të jetë krokante.</p>

(\*): Fakultative

Kur furra është bosh, modaliteti i kosit zgjidhet duke përdorur termostatin, çelësi është vendosur në  Rezistenca e It, ngroh paraprakisht për 10 minuta. Për procesin e fermentimit zieni qumështin e papërpunuar për 10-15 minuta. Rekomandohet të përdorni një tenxhere çeliku për zierje. Më pas ftohni në temperaturën e fermentimit (45°C-50°C).

**HINT:** Kur qumështi është i ngrohtë, fermentimi nuk ndodh; kur është nxehtë, kosi bëhet i thartë.

Kur qumështi të arrijë këtë interval të temperaturës, shtoni kosin në temperaturën e dhomës dhe përzieni butësisht.

**HINT:** Përdorni 1 lugë kos për 1 litër qumësht.

Vendoseni të pambuluar në raftin e parë të furrës së parangrohur dhe mbyllni derën e furrës dhe vendoseni kohëmatësin në vendosjen manuale. Lëreni të fermentohet për 5 orë pa e hapur. Hiqni tabakatë në fund të kohës së caktuar. Lëreni të arrijnë temperaturën e dhomës për gjysmë ore pa i mbyllur kapakët. Më pas mbyllni kapakët dhe vendosini në frigorifer. Mbajeni të paktën 12 orë para ngrënies.

(Veçoria e fermentimit të kosit është opsionale, mund të mos përfshihet në produktin tuaj).

## Pastrimi

Pastroni pajisjen pas çdo përdorimi. Hiqeni pajisjen nga priza dhe sigurohuni që të jetë ftohur plotësisht përpara se ta pastroni.

1. Fshijeni pjesën e jashtme të njësisë me një leckë të ngrohtë, të lagur dhe detergjent të butë.
2. Për të pastruar derën, fshijini butësisht të dyja anët duke përdorur ujë të ngrohtë detergjent dhe një leckë të lagur. MOS E zhytni njësinë në ujë ose mos e lani në makinë larëse enësh.
3. Pastroni pjesën e brendshme të njësisë me ujë të ngrohtë, një detergjent të butë dhe një sfungjer jo gërryes. Mos i pastroni bobinat e ngrohjes pasi ato janë të brishta dhe mund të thyhen. Më pas shpëlajeni njësinë tërësisht me një leckë të pastër dhe të lagur. Mos lini ujë brenda njësisë.
4. Disa detergjentë ose agjentë pastrimi mund të dëmtojnë sipërfaqen. Mos përdorni pastrues gërryes, pluhur pastrimi/krem ose objekte të mprehta.
5. Për të hequr lehtësisht ushqimin që ngjitet në aksesoret, zhytini ato në ujë të ngrohtë detergjent.
6. Rekomandohet që të pastrohen menjëherë substancat acidike si vaji i derdhur, limoni etj.
7. Të gjitha mirëmbajtjet e tjera duhet të kryhen nga një përfaqësues i autorizuar i shërbimit.

## Magazinimi

1. Hiqeni njësinë nga priza dhe lëreni të ftohet plotësisht.
2. Sigurohuni që të gjithë përbërësit të jenë të pastër dhe të thatë.
3. Vendoseni njësinë në një vend të pastër dhe të thatë.

## Llamba e furrës (\*)



**PARALAJMËRIM:**Për të shmangur rrezikun e goditjes elektrike, shkëputeni furrën nga priza përpara se të ndërtoni llambën dhe sigurohuni që furra të jetë ftohur.

Hiqni mbrojtësin e xhamit duke e rrotulluar.

Pastaj hiqni llambën dhe instaloni një llambë të re me të njëjtat specifika. Së fundi, instaloni mbrojtësin e xhamit në pozicionin e tij origjinal.

Klasa e llambave është halogjen tungsten.

**SHËNIM:**Mos shikoni shumë gjatë në llambën halogjene.

(Opsionale, produkti juaj mund të mos ketë një të tillë).

Problem	Shkak	Zgjidhje
Pajisja nuk funksionon	Pajisja nuk është	Prizë në pajisje.
	Kohëmatësi dhe temperatura nuk u ndezën.	Rregulloni temperaturën dhe kohëmatësin.
Nuk gatuhet	Pajisja mund të lidhet në një prizë që është e përbashkët me pajisje të tjera.	Lidheni pajisjen me një prizë të vetme.
	Pajisja është e mbingarkuar.	Përdorni tufa të vogla për të siguruar gatim të barabartë.
Ushqimi nuk gatuhet në mënyrë të barabartë	Temperatura është vendosur shumë e ulët.	Rritni temperaturën.
	Disa ushqime duhet të rrotullohen gjatë gatimit.	Disa ushqime duhet të rrotullohen gjatë gatimit.
Tymi i bardhëdel nga pajisja	Ushqimet e madhësive të ndryshme gatohen së bashku.	Gatuani së bashku ushqime me përmasa të ngjashme.
	Nëse përdoret më shumë se një raft, tabakatë duhet të rrotullohen.	Ktheni tabaka nga lart poshtë ose anasjelltas.
	Vaji i tepërt i përdorur.	Hiqni vajin e tepërt me një leckë.
	Aksesorët kanë mbetje vaji të tepërt nga gatimet e mëparshme.	Pastroni komponentët dhe pjesën e brendshme të njësisë pas çdo përdorimi.

# Tavolinë Gatimi

---

Në tabelën e mëposhtme do të gjeni informacionin për ushqimet që kemi testuar në laboratorët tanë dhe kemi përcaktuar vlerat e tyre të gatimit. Kohët e gatimit mund të ndryshojnë në varësi të tensionit, cilësisë, sasisë së përbërësve që do të gatohen dhe temperaturës. Ushqimet që gatvani duke përdorur këto vlera mund të mos i pëlqejnë shijet tuaja. Ju mund të eksperimentoni dhe vendosni vlera të ndryshme për të arritur shije dhe rezultate të ndryshme sipas shijes tuaj.

Ushqimet	Temperatura (°C)	Koha e gatimit (min)	Funksioni
Tortë	170-190°C	30 -40	Poshtë-Top
Biskotë			
Pica	200 °C	15 -20	Poshtë-Top
Byrek	200 °C	30 -40	Poshtë-Top
Broiler pule	Maks	150	Top
Broiler pule	Maks	60	Grill
Mishi i vëçit	Maks	25 -35	Sipër-Poshtë
Peshku			
Shkrirja	-	-	Shkrirja

**PARALAJMËRIM:**Ngrohni furrën tuaj para pjekjes. Koha e parangrohjes është koha derisa drita treguese të fiket për herë të parë.

## PIKAT KRYESORE

Kur piqni në furrë, mbani parasysh sa vijon.

Fakti që pjesa e sipërme e ushqimit është e gatuar, nuk do të thotë që pjesa e brendshme është e gatuar. Ushqimet e gatuar në temperatura të larta në një kohë të shkurtër do të thahen. Ushqimi duhet të gatuhet më gjatë në temperatura të ulëta që pjesa e brendshme e ushqimit të gatuhet siç duhet.

**Kur piqen ëmbëlsira dhe ëmbëlsira** është e nevojshme ngrohja paraprake e furrës. Mos e hapni derën e furrës gjatë ngritjes së furrës për të paktën 20 minuta. Për të kontrolluar nëse pasta është bërë, vendosni një kruese dhëmbësh dhe provoni; nëse kruese dhëmbësh del e pastër, pasta është gati. Ky kontroll duhet të bëhet pasi të kenë kaluar 3/4 e kohës së pjekjes.

-Sidomos kur gatuhet mishin e kuq, kripa nuk shtohet paraprakisht, por në gjysmë të kohës së gatimit. Mishi i kuq zihet në zjarr të lartë në fillim dhe zvogëlohet zjarri drejt fundit.

--Për mishin e bardhë mbajeni nxehtësinë e ulët gjatë gjithë procesit të gatimit.

---

- Për të kontrolluar nëse mishi është gatuar, shtypni mishin me një pirun. Kur piruni zhytet në mish, mishi piqet.

## Këshilla në lidhje me gatimin

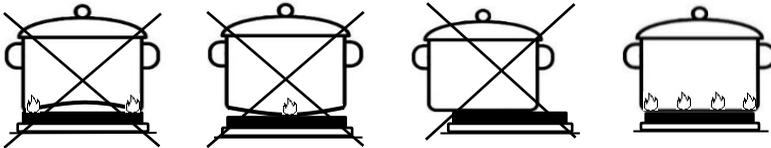


### Rrezik zjarri për shkak të ushqimit të papërshtatshëm për skarë

Piqni në skarë vetëm ushqimet që mund të gatohen në zjarr të fortë në skarë.

Mos e vendosni ushqimin shumë larg në skarë. Ky është vendi më i nxehtë dhe ushqimet që përmbajnë yndyrë mund të marrin flakë.

### Përdorimi i saktë i enëve të gatimit;



# Hedhja e produkteve të mbeturinave.

---

Hidhni produktin e vjetër në një mënyrë të shëndoshë për mjedisin.

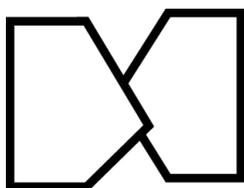
1. Ky produkt është shënuar me një simbol (WEEE) që tregon se mbetjet e pajisjeve elektrike dhe elektronike duhet të mblidhen veçmas. Kjo do të thotë që pajisjet duhet të riciklohen ose çmontohen në përputhje me Direktivën e BE-së 2002/96/EC për të minimizuar ndikimin e saj në mjedis. Për më shumë informacion, ju lutemi kontaktoni autoritetet tuaja lokale dhe rajonale.



2. Produktet elektronike që nuk i nënshtrohen grumbullimit të kontrolluar të mbetjeve paraqesin rrezik potencial për mjedisin dhe shëndetin e njeriut për shkak të ndotësve që përmbajnë.
3. Kontrolloni me shitësin tuaj ose shërbimin e grumbullimit të mbeturinave në komunitetin tuaj se si ta hidhni produktin.
4. Përpara se ta hidhni produktin, shkëputni kordonin elektrik dhe thyeni bllokimin e kapakut, nëse është i pranishëm, për të mbrojtur fëmijët nga rreziku.
5. Materialet e paketimit janë të rrezikshme për fëmijët, mbajini të gjitha materialet e paketimit jashtë mundësive të fëmijëve.

## INFORMACION PËR PAKETIM

Paketimi i produktit është bërë nga materiale të riciklueshme në përputhje me legjislacionin tonë kombëtar. Mos i hidhni mbeturinat e paketimit së bashku me mbetjet shtëpiake ose mbetje të tjera, hidhni ato në zonat e grumbullimit të ambalazheve të përcaktuara nga autoritetet lokale.



GENUINE PRODUCT OF  
**HYUNDAI CORPORATION**

Imported/Distributed by FILA GRUPA  
Licensed by HYUNDAI Corporation Holdings, Korea

---

# **HYUNDAI**

## **МИНИ ПЕРНА**

### **ПРИРАЧНИК ЗА УПАТСТВО**

#### **МОДЕЛ:**

**HY/35302G/W**

**HY/45302G/W**

<b>Технички карактеристики .....</b>	<b>3</b>
<b>Важни информации за безбедност .....</b>	<b>4</b>
<b>Инсталација .....</b>	<b>7</b>
<b>Информации за монтирање на ногата .....</b>	<b>8</b>
<b>Користење на рерната .....</b>	<b>9</b>
<b>Делови и додатоци .....</b>	<b>10</b>
<b>Контролен панел .....</b>	<b>12</b>
<b>Користење на функциите на рерната .....</b>	<b>13</b>
<b>Ферментација на јогурт .....</b>	<b>14</b>
<b>Чистење и складирање .....</b>	<b>15</b>
<b>Решавање проблеми .....</b>	<b>16</b>
<b>Плоча за готвење .....</b>	<b>17</b>
<b>Отстранување на отпадни производи .....</b>	<b>18</b>

Напон/Фреквенција	220-240 V / 50-60 Hz
Вкупна потрошувачка на енергија	1800 W
Надворешни димензии (ширина x висина x длабочина)	505 x 325 x 373
Внатрешно осветлување	18 В
Плоча моќи	1500-1000/1000-800 В
Класа и IP степен	КЛАСА 1 IP20



Спецификациите се предмет на промена без најава за да се подобри квалитетот на производот.



Илустрациите во прирачникот се шематски и можеби не се совпаѓаат точно со вашиот производ.



Вредностите наведени во етикетата на производот или во други печатени документи испорачани со производот се одредуваат во лабораториски услови во согласност со

релевантните стандарди. Овие вредности може да се разликуваат во зависност од употребата и условите на околината.



Користете ја рерната на заземјен приклучок со ознака на осигурувачи од најмалку 16А.

---

### Симболи и дефиниции:

Следниве симболи се појавуваат во упатството за употреба.



Важни информации и корисни совети за работа



Предупредување за опасни ситуации во однос на животот и имотот.



Предупредување за ризик од електричен удар



Предупредување за опасност од пожар



Заштита од жешки површини

Почитуван кориснику,

Произведени во модерни капацитети и подложени на строга контрола на квалитетот, сакаме да го извлечете максимумот од вашиот производ. Затоа, внимателно прочитајте го целото упатство пред да го користите производот и чувајте го како референтен извор. Ако го предадете производот на друго лице, дајте му го упатството.

1. Производот содржи термостат и треба да се користи само соодветен термостат.
2. Овој уред НЕ е наменет за употреба од лица со намалени физички, сетилни или ментални способности, или со недостаток на искуство и знаење, освен ако не им биле дадени надзор или инструкции во врска со употребата на апаратот од лице одговорно за нивната безбедност. НЕ ОСТАВУВАЈТЕ без надзор во близина на деца или домашни миленици. Никој не е овластен да работи или да ја чисти оваа опрема освен ако целосно не ги прочитал и разбрал сите упатства за работа и безбедност во ова упатство.
3. Деца од 8 години и постари може да ја користат оваа опрема под надзор или по соодветни упатства. Децата не смеат да го мешаат апаратот.
4. Чувајте го апаратот и кабелот за напојување подалеку од дофат на деца под 8-годишна возраст.
5. Вашата рерна НЕ Е ДИЗИЈАНИРАНА да се ракува преку надворешен тајмер или независен систем за далечинско управување.
6. Овој апарат е наменет само за нормална употреба во домаќинството и за слична употреба. НЕ Е НАМЕНЕТ за употреба во комерцијални или малопродажни средини. Ако оваа печка се користи неправилно или за професионални или полупрофесионални цели, или ако не се користи во согласност со упатствата во упатството за употреба, гаранцијата ќе биде ништовна и производителот нема да биде одговорен за каква било штета.
7.  **Внимание - Жешки површини:** Овој симбол покажува дека достапните површини може да станат многу жешки за време на работата. Предупредувачката етикета со овој симбол не смее да се отстранува. Не допирајте жешки површини. Користете рачки.
8. СЕКОГАШ ставајте го апаратот на рамна површина отпорна на топлина. Наменет само за употреба на маса. НЕ работете на нестабилни површини. НЕ ракувајте со уредот во затворен простор или под висечки кабинети. За да се спречи било каква материјална штета од испарувањата што се ослободуваат за време на работата, потребен е соодветен простор и вентилација. Никогаш не ракувајте со уредот во близина на запаливи материјали како што се хартиени крпи, завеси или пластични листови. Погрижете се кабелот да НЕ виси над работ на масата или масата или да не допира жешки површини.
9. **ВНИМАНИЕ - ЖЕШКИ ПОВРШИНИ:** Овој апарат создава прекумерна топлина и испарувања за време на употребата. Мора да се преземат соодветни мерки на претпазливост за да се избегне ризикот од лична повреда, пожар и материјална штета.

10. НЕ ставајте подлога под единицата. Ако морате да го ставите апаратот на душек, преземете мерки на претпазливост за да спречите апаратот да се лизне од подлогата.
11. НЕ ставајте го апаратот до сид или врз други апарати додека готвите. Оставете простор од најмалку 5 инчи или 13 см на горниот дел, грбот, страните и горниот дел од уредот. НЕ ставајте предмети над апаратот.
12. НЕ ставајте го апаратот на врвовите на рерната.
13. ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: За да го минимизирате ризикот од електричен удар, користете ги само приложените отстранливи прибор, тацни, решетки и сл. за готвење.
14. Користењето додатоци што НЕ СЕ ПРЕПОРАЧАНИ од производителот на апаратот може да резултира со повреда.
15. За ваша безбедност, не користете ја рерната без да ја монтирате ногалката.
16. НИКОГАШ не користете го со продолжен кабел, обезбеден е краток кабел за напојување (или кабел за напојување што се вади) за да се минимизира ризикот од заплеткување или сопнување на подолг кабел. НИКОГАШ не користете го штекерот под шанкот.
17. НЕ користете го апаратот на отворено.
18. НЕ работете ако кабелот или приклучокот се оштетени. Ако апаратот не функционира за време на употребата, веднаш исклучете го од струја. НЕ КОРИСТЕТЕ И НЕ ОБИДУВАЈТЕ ДА ПОПРАВИТЕ ДЕФЕКТИВНА ЕДИНИЦА. Контактирајте со службата за корисници за помош.
19. Исклучете го апаратот од струја кога не го користите и пред да ја чистите рерната. Оставете ја рерната да се излади пред да монтирате или извадите делови. НИКОГАШ не го потопувајте телото во вода. Ако уредот падне или случајно се потопи во вода, веднаш исклучете го од струја. Не го потопувајте или плакнете кабелот или приклучокот во вода или други течности.
20. Надворешните површини на уредот може да се загреат за време на употребата. Носете ракавици од рерната кога ракувате со топли површини и компоненти.
21. СЕКОГАШ исклучете го апаратот по употреба.
22. Бидете внимателни кога ракувате со апарат кој содржи врело масло или други врели течности.
23. КОРИСТЕТЕ ЕКСТРЕМНО ВНИМАНИЕ кога отстранувате тацни или фрлате топла маст.
24. НЕ чистете со метална рампа за чистење. Деловите може да се откачат од основата и да дојдат во контакт со електричните делови, создавајќи опасност од удар. Користете неметални перничича за чистење.
25. НЕ прикачувајте преголема храна или метален прибор на уредот бидејќи тоа може да предизвика пожар или електричен удар.
26. Бидете внимателни кога користите контејнери направени од материјал различен од метал или контејнери направени од материјал различен од стакло.
27. Не чувајте други материјали освен додатоците препорачани од производителот во овој уред кога не се користат.
28. Не ставајте ниту еден од следниве материјали во уредот: Хартија, картон, пластика.

29. Не покривајте ја фиоката за истурање или други делови од уредот со метална фолија, бидејќи тоа може да предизвика прегревање на уредот.

### **ВАЖНО**

- Садот за излевање треба да се ракува на своето место и сета храна треба да се отстрани од садот за истурање кога е повеќе од половина полна. Никогаш не ставајте го садот за истурање (или кој било друг додаток) директно на рерната.

### **ЧУВАЈТЕ ГИ ОВИЕ УПАТСТВА - САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА**

#### **! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ**

- НИКОГАШ не ставајте ништо над уредот.
- НИКОГАШ не покривајте ги отворите за вентилација на горниот дел, задниот дел и страните на единицата за готвење.
- Секогаш користете ракавици за рерна кога отстранувате нешто жешко од уредот.
- Никогаш не ставајте ништо на вратата на рерната кога е отворена.
- Не оставајте ја вратата на рерната отворена подолго време.
- Секогаш уверувајте се дека ништо не може да излезе од рерната пред да ја затворите вратата на рерната.
- Секогаш затворајте ја вратата на рерната полека и не трескајте ја. Секогаш

држете ја рачката на вратата од рерната кога ја отворате и затворате

#### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ Прикачување на кабелот за напојување**

- Приклучете го кабелот за напојување во назначен штекер. Ниту еден друг уред не треба да се приклучува на истиот штекер. Приклучувањето на друга опрема во штекерот ќе го преоптовари колото.
- Не користете продолжен кабел со овој производ.
- За да се исклучите, исклучете ги сите контроли, а потоа исклучете го од сидот.

#### **Електрична струја**

Ако колото е преоптоварено со друга опрема, вашиот нов уред може да не работи правилно. Мора да се работи на посебно коло.



#### **Опасност од пожар поради храна несоодветна за скара**

Печете ја на скара храната што може да се готви само на интензивен оган на скара.

Не ставајте ја храната премногу наназад на скара. Ова е најжешката локација и храната што содржи масти може да се запали.

### **Пред употреба на производот.**



Клиентот е одговорен да избере каде да го инсталира уредот и да ја подготви електричната инсталација.



Производот мора да се инсталира во согласност со локалните електрични стандарди.



Проверете го производот за било каква штета пред инсталацијата. Не го инсталирајте производот ако е оштетен. Оштетените производи предизвикуваат ризик за вашата безбедност.

### **Поврзување на струја**



#### **Производот мора да се користи со заземјена линија!**

Производителот не е одговорен за какви било штети предизвикани од употреба без заземјување!



Кабелот за напојување не смее да биде смачкан, свиткан или прикљештен или да доаѓа во контакт со жешките делови на производот. Ако кабелот за напојување е оштетен, мора да го замени квалификуван електричар.

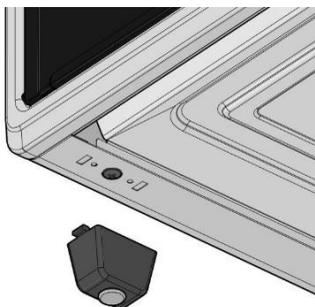
- Податоците од електричната мрежа мора да одговараат на податоците на референтната етикета на единицата на уредот. Референтната етикета на единицата се наоѓа на задната страна на производот.
- Кабелот за поврзување на производот мора да одговара на техничките спецификации и потрошувачката на енергија; Проверете. Технички карактеристики страница 3
- Приклучокот мора да биде на лесно достапно место по инсталацијата.
- Гаранцијата за производот започнува само по правилна инсталација.



Пред да започнете каква било операција на електричната инсталација, исклучете го уредот од струја.

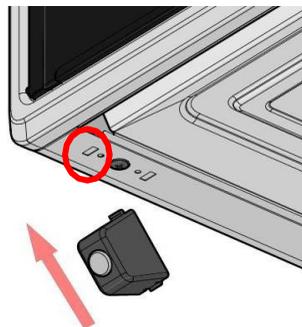


**1 : Поправено јазиче**  
**2 : Подвижна**  
**картичка**



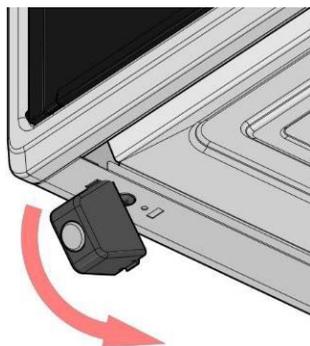
### ЧЕКОР 1

Порамнете ја пластиката  
на ногата како што е  
прикажано на сликата.



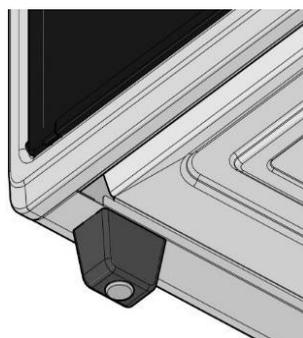
### ЧЕКОР-2

Прво прикачете ги  
Потоа прикачете го  
подвижното јазиче



### ЧЕКОР-3

фиксираните јазичиња, без  
оглед на насоката.



### ЧЕКОР-4

Ве молиме користете ги  
нозете заедно

## Почетна употреба

- Отстранете го целиот материјал за пакување.
- Измијте ги додатоците за готвење рачно пред да ги користите за прв пат. Потоа избришете ја надворешната и внатрешната страна на рерната со топла, влажна крпа и благ детергент.
- Потоа загрејте ја рерната 10 минути, додека е празна и со отворена врата.  
ВНИМАНИЕ: Кога се користи за прв пат, уредот може да испушти чад или да испушта мирис на горење поради маслата што се користат за премачкување и заштита на грејните елементи.
- На крајот, избришете го апаратот со влажна крпа.

## Ракување со рерната

- Поставете ја функцијата на рерната во која сакате да готвите.
- Поставете го тајмерот на саканото време или рачна положба (икона на часовникот).
- Откако ќе ја поставите саканата температура, рерната ќе почне да работи.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Вашата рерна нема да работи ако термостатот и контролата на рерната се вклучени, но тајмерот не е поставен или префрлен во рачна положба.



6\*



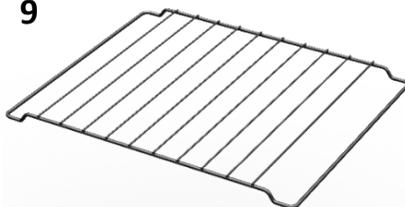
7



8\*



9



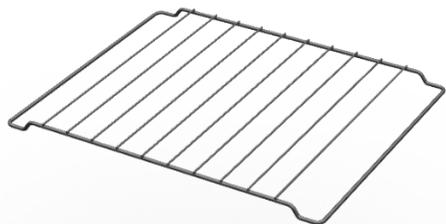
10



(\*):  
Изборен

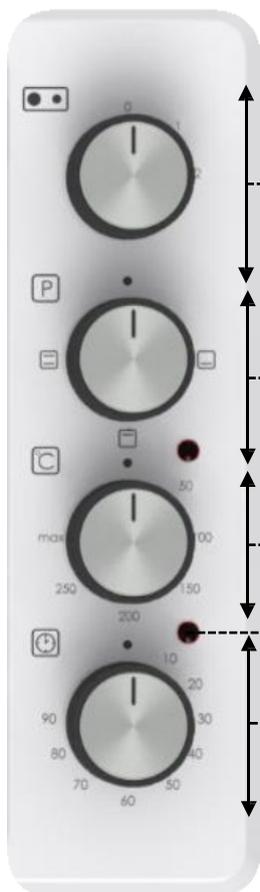
1. **Плоча за готвење:** Тоа е елемент за греење. Не допирајте со голи раце.
2. **Рачка на вратата:** Секогаш користете ја рачката и избегнувајте да ја допирате стаклената врата. Стаклената врата може да се загрее многу за време на готвењето и да предизвика повреда.
3. **Стаклена врата:** Цврстото, издржливо калено стакло ја задржува топлината внатре и обезбедува рамномерна дистрибуција на топлина за прехранбените производи. Никогаш не гответе со отворена врата.
4. **Контролен панел:** Содржи контролни копчиња.
5. **Нозе на рерната:** Не работете со рерната без ногарки.
6. **Тркалезна посуджаник:** Користете на скара испорачана со производот.
7. **Квадратен посуджаник:** Користете го така што ќе го ставите на плехот за печење по ваш избор.
8. **Фиока за истурање:** Ставете го директно под грејните елементи. Ако подготвувате вкусна храна, садот за истурање може да се наполни. Испразнете го садот за излевање кога е пополнет повеќе од половина.  
**За да го испразните садот за истурање за време на готвењето:** Користејќи ракавици од рерната, отворете го капакот и внимателно извлекете го садот за истурање од рерната. Испразнете го садот за истурање и ставете го во рерната. Затворете ја вратата за да го завршите процесот на готвење.  
(Незадолжително, можеби не е вклучено со вашиот производ).
9. **Жица скара:** За позиционирање на леб, феверек и округли посуджаници.
10. **Пилешки ражен и гулабчиња на скара:** (Незадолжително, можеби не е вклучено со вашиот производ).

4-та  
полица 3-  
та полица  
2-ра  
полица 1-  
ва полица



**Забелешка:**Отстранете ја целата содржина од пакувањето. Отстранете ја прозирната или сината заштитна фолија од сите додатоци.

Содржината ќе се разликува во зависност од моделот.



- A. **Копче за контрола на плочата за готвење:** Користете го за посакуваното ниво на топлина.
- B. **Функциско копче:** Користете за поставување на функцијата за готвење.
- C. **Копче за контрола на температурата:** Користете за поставување на саканото температура за готвење.
- D. **Сигнално светло:** Кога се поставени режимот за готвење и тајмерот, светилката се пали. Се гаси кога внатрешноста на рерната ќе ја достигне поставената температура. Трепкањето за време на готвењето е нормално.
- E. **Тајмер:** Користете го за да го поставите саканото време за готвење. Опсегот на контрола на времето е 1-90 минути.

	<p><b>Греење на долниот дел</b>  Достапно е само помало греење. Може да имате крцкава храна одоздола, а мека одозгора. Погоден е за пица или храна која треба да се зарумени од дното.</p>
	<p><b>Греење на горниот дел</b>  Ако се загревате само одозгора, можете да печете колачи со сјаен врв и да готвите храна што треба да се зарумени одозгора.</p>
	<p><b>Горно и Долно Греење</b>  Храната се готви на врвот и на дното истовремено. Можете да печете меки колачи, меки колачи, крцкави колачи или да готвите вкусни тепсија. Користете единечен послужавник за готвење.</p>
	<p><b>Горно и долно греење со турбо вентилатор( * ).</b>  Долниот и горниот грејач работат заедно преку турбомоторот. Турбо моторот обезбедува подеднакво загревање. Можете да печете меки колачи, колачи или да готвите вкусни тепсија. Користете еден послужавник за готвење.</p>
	<p><b>Одмрзнување (*)</b>  Помага да се одмрзне замрзнатата храна за кратко време и заштедува време. Поставете ја храната што треба да се одмрзне на средната решетка над плочата за скара.</p>
	<p><b>Топ Греење + Пилешко роса (*).</b>  Со загревање одозгора, можете да готвите нежно месо. Се препорачува да се користи фиока за капе или обична послужавник. Максималната тежина за пилешко роса е 2 кг.</p>
	<p><b>Греење на скара и пилешко пилешко (*)</b>  Поради функцијата за скара, можете да готвите меко и печено месо со загревање повеќе одозгора. Се препорачува да се користи фиока за капе или обична послужавник.</p>
	<p><b>Греење на скара (*)</b>  Месото се затвора на висока температура и останува сочно внатре. Можете да готвите храна како месо, пилешко и риба. Се препорачува да се користи фиока за капе или обична послужавник.</p>
	<p><b>Грејач на скара и турбо вентилатор (*)</b>  Овозможува печење на повеќе површини со рамномерно распределување на температурата во рерната.</p>
	<p><b>Пониско греење и турбо вентилатор (*)</b>  Пониското греење и турбо вентилаторот работат заедно. Рамномерната распределба на топол воздух во рерната осигурува дека дното на храната како што се лахмачун и пита лебот е подобро сварено и крцкаво.</p>

(\*): Изборен

Кога рерната е празна, режимот за јогурт се избира со помош на термостатот, прекинувачот е поставен на  Отпорност, загрејте 10 минути. За процесот на ферментација, варете го суровото млеко 10-15 минути. Се препорачува да се користи челичен сад за вриење. Потоа се лади до температура на ферментација (45°C-50°C).

**СОВЕТ:** Кога млекото е топло, не се јавува ферментација; кога е жешко, јогуртот станува кисел.

Кога млекото ќе го достигне овој температурен опсег, додадете го јогуртот на собна температура и нежно промешајте.

**СОВЕТ:** Користете 1 лажица јогурт на 1 литар млеко.

Ставете го непокриено на првата решетка од загреаната рерна и затворете ја вратата од рерната и поставете го тајмерот на рачно дотерување. Оставете да ферментира 5 часа без отворање. Отстранете ги фиоките на крајот од поставеното време. Оставете ги да достигнат собна температура половина час без да ги затворите капаците. Потоа затворете ги капаците и ставете ги во фрижидер. Чувајте најмалку 12 часа пред јадење.

(Функцијата за ферментација на јогурт е опционална, можеби не е вклучена во вашиот производ).

## Чистење

Чистете го апаратот по секоја употреба. Исклучете го апаратот од струја и проверете дали е целосно изладен пред да го чистите.

1. Избришете ја надворешната страна на уредот со топла, влажна крпа и благ детергент.
2. За да ја исчистите вратата, нежно избришете ги двете страни со топла вода за детергент и влажна крпа. НЕ ПОПУВАЈТЕ го уредот во вода или не мијте го во машина за миење садови.
3. Исчистете ја внатрешноста на уредот со топла вода, благ детергент и сунѓер што не е абразивен. Не чистете ги грејните калеми бидејќи се крвкы и може да се скршат. Потоа темелно исплакнете го уредот со чиста, влажна крпа. Не оставајте вода во уредот.
4. Некои детергенти или средства за чистење може да ја оштетат површината. Не користете абразивни средства за чистење, прашоци/креми за чистење или остри предмети.
5. За лесно да ја отстраните храната што се лепи за додатоците, натопете ги во топла вода со детергент.
6. Се препорачува веднаш да се исчистат киселите материји како што се истуреното масло, лимонот и сл.
7. Сето друго одржување треба да го изврши овластен сервисер.

## Складирање

1. Исклучете го уредот од струја и оставете го целосно да се излади.
2. Проверете дали сите компоненти се чисти и суви.
3. Ставете го уредот на чиста и суво место.

### Светилка за рерна (\*)



**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** За да избегнете ризик од електричен удар, исклучете ја рерната пред да ја замените светилката и проверете дали рерната е изладена.

Отстранете го штитникот за стакло со вртење.

Потоа отстранете ја светилката и инсталирајте нова светилка со истите спецификации. На крајот, инсталирајте го заштитникот за стакло во првобитната положба.

Класата на светилки е волфрам халоген.

**ЗАБЕЛЕШКА:** Не гледајте премногу долго во халогената ламба. (Незадолжително, вашиот производ може да

Проблем	Причина	Решение
Уредот не работи	Уредот не е	Приклучок во уредот.
	Тајмерот и температурата не се вклучија. Уредот може да биде вклучен во штекер што е споделен со други уреди.	Прилагодете ја температурата и тајмерот. Поврзете го уредот на еден штекер.
Не готви	Апаратот е преоптоварен.	Користете мали серии за да се обезбеди рамномерно готвење.
	Температурата е поставена премногу ниска.	Зголемете ја температурата.
Храната не се готви рамномерно	Некои јадења треба да се превртуваат за време на готвењето.	Некои јадења треба да се превртуваат за време на готвењето.
	Храната со различни големини се готви заедно.	Гответе храна со слична големина заедно.
Бел чадизлегува од уредот	Ако се користат повеќе од една решетка, фиоките мора да се ротираат.	Свртете ги фиоките од врвот до дното или обратно.
	Се користи вишок масло. Приборот има вишок остатоци од масло од претходното готвење.	Отстранете го вишокот масло со крпа. Чистете ги компонентите и внатрешноста на уредот по секоја употреба.

## Табела за готвење

---

Во табелата подолу ќе ги најдете информациите за храната што ја тестиравме во нашите лаборатории и ги утврдивме нивните вредности за готвење. Времето за готвење може да варира во зависност од напонот, квалитетот, количината на состојките што треба да се готват и температурата. Оброците што ги готвите користејќи ги овие вредности можеби нема да ги привлечат вашите вкусови. Можете да експериментирате и да поставите различни вредности за да постигнете различни вкусови и резултати по ваш вкус.

Оброци	Температура (°C)	Време за готвење (мин.)	Функција
Торта	170-190°C	30 -40	Долна-Врв
Колаче			
Пица	200 °C	15-20	Долна-Врв
Пита	200 °C	30 -40	Долна-Врв
Пилешки бројлери	Макс	150	Врв
Пилешки бројлери	Макс	60	Скара
Телешко месо	Макс	25 -35	Горе-Долен
Риба			
Одмрзнување	-	-	Одмрзнување

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Загрејте ја рерната пред да ја печете. Времето за предзагревање е време додека показното светло не се изгасне за прв пат.

## КЛУЧНИТЕ ТОЧКИ

Кога печете во рерна, имајте го на ум следново.

Тоа што горната страна на храната е сварена не значи дека и внатрешноста е сварена. Храната зготвена на високи температури за кратко време ќе се исуши. Храната мора да се готви подолго на ниски температури за внатрешноста на храната да биде правилно зготвена. **Кога се печат колачи и колачи** потребно е претходно загревање на рерната. Не отворајте ја вратата на рерната за време на кревањето на пекарата најмалку 20 минути. За да проверите дали тестото е готово, ставете чепкалка за заби и тестирајте; ако чепкалка за заби излезе чиста, пецивото е готово. Оваа проверка треба да се направи откако ќе поминат 3/4 од времето за печење.

-Особено кога се готви црвено месо сол не се додава претходно, туку на половина од времето за готвење. Црвеното месо на почетокот се готви на силен оган и кон крајот се намалува огнот.

--За белото месо одржувајте ја топлината на ниско ниво во текот на целиот процес на готвење .

---

- Да се провери дали месото е сварено, со вилушка притиснете во месото. Кога вилушката ќе потоне во месото, месото се готви.

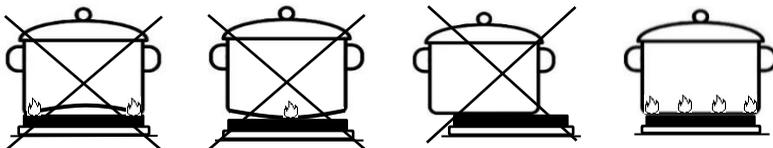
## Совети поврзани со готвењето



### Опасност од пожар поради храна несоодветна за скара

Печете ја на скара храната што може да се готви само на интензивен оган на скара. Не ставајте ја храната премногу наназад на скара. Ова е најжешката локација и храната што содржи маснотии може да се запали.

### Правилно користење на садовите за готвење;



# Отстранување на отпадниот производ.

---

Отстранете го стариот производ на еколошки здрав начин.

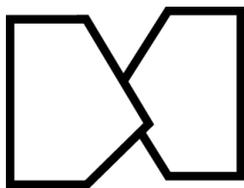
1. Овој производ е означен со симбол (WEEE) што покажува дека отпадната електрична и електронска опрема треба да се собира посебно. Ова значи дека опремата мора да се рециклира или демонтира во согласност со Директивата на ЕУ 2002/96/ЕС за да се минимизира нејзиното влијание врз животната средина. За повеќе информации, ве молиме контактирајте со вашите локални и регионални власти.



2. Електронските производи кои не се предмет на контролирано собирање отпад претставуваат потенцијален ризик за животната средина и здравјето на луѓето поради загадувачите што ги содржат.
3. Проверете кај вашиот продавач или службата за собирање отпад во вашата заедница за тоа како да го фрлите производот.
4. Пред да го фрлите производот, исклучете го кабелот за напојување и скршете ја бравата на капакот, доколку е присутна, за да ги заштитите децата од опасност.
5. Материјалите за пакување се опасни за децата, чувајте ги сите материјали за пакување подалеку од дофат на деца.

## ИНФОРМАЦИИ ЗА ПАКУВАЊЕ

Пакувањето на производот е направено од материјали што може да се рециклираат во согласност со нашето национално законодавство. Не фрлајте го отпадот од пакување заедно со отпадот од домаќинството или друг отпад, фрлајте го во местата за собирање пакувања наведени од локалните власти.



GENUINE PRODUCT OF  
**HYUNDAI CORPORATION**

Imported/Distributed by FILA GRUPA  
Licensed by HYUNDAI Corporation Holdings, Korea

---

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Hyundai, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/hyundai-mini-sporet-hy-35302w-akcija-cena/>