

Uputstvo za upotrebu

VOX ugradna rerna HWFT7315BCT



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/vox-ugradna-rerna-hwft7315bct-akcija-cena/>



SR Ugradna rerana / Korisnički priručnik

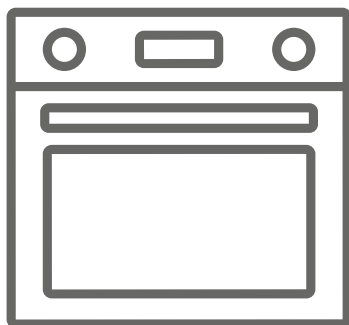
SL Vgradna pečica/Uporabniški priročnik

MK Вградена рерна/Прирачник за корисници

PT Forno Embutido / Manual de Utilizador

HR Ugradbena pećnica / Korisnički priručnik

EN Built-in Oven / User Manual





HWFT7315BCT

Hvala vam što ste odabrali naš proizvod.

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

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

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

SADRŽAJ


1.BEZBEDNOSNA UPUTSTVA.....	4
1.1 Opšta bezbednosna upozorenja.....	4
1.2 Upozorenja kod instalacije.....	6
1.3 Tokom upotrebe.....	7
1.4 Tokom čišćenja i održavanja.....	8
2.INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPOTREBU	10
2.1 Uputstvo za instalaciju.....	10
2.2 Instalacija rerne	10
2.3 Električno povezivanje i bezbednost	11
3.KARAKTERISTIKE PROIZVODA.....	13
4.KORIŠĆENJE PROIZVODA.....	14
4.1 Tabela za kuvanje.....	16
4.2 Koristite kontrolni tajmer punog dodira.....	17
4.3. Podešavanje minutnog podsetnika.....	18
4.4. Dodatna oprema.....	19
5.ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	20
5.1 Čišćenje.....	20
5.2 Održavanje	22
6.REŠAVANJE PROBLEMA I TRANSPORT	23
6.1 Rešavanje problema.....	23
6.2 Transport	23
7.TEHNIČKE SPECIFIKACIJE.....	24
7.1 Energetska klasa	24

1. BEZBEDNOSNA UPUTSTVA



- Pažljivo i u potpunosti pročitajte sva uputstva pre korišćenja uređaja i sačuvajte ih na pristupačnom mestu za upotrebu po potrebi.
- Ovo uputstvo je namenjeno za više od jednog modela pa vaš uređaj možda nema sve opisane funkcije. Zato je važno obratiti posebnu pažnju na sve slike kada čitate uputstvo za upotrebu.

1.1 OPŠTA BEZBEDNOSNA UPOZORENJA

- Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe kojima nedostaju iskustvo i znanje, ako su pod nadzorom ili su dobili uputstva u vezi sa bezbednom upotrebom uređaja i razumeju uključene opasnosti. Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca ne smeju čistiti ili održavati uređaj bez nadzora.

 **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi pristupačni delovi se zagrevaju tokom upotrebe. Budite pažljivi da bi izbegli dodirivanje vrućih elemenata. Decu mlađu od 8 godina treba udaljiti osim u slučaju da ih neprekidno nadgledate.


  **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Nemojte čuvati predmete na površinama za kuvanje.


  **UPOZORENJE:** Ako je površina naprsla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost električnog udara.

- Ovaj aparat nije predviđen da se upravlja putem eksternog tajmera ili posebnog sistema daljinskog upravljača.
- Uređaj se zagreva tokom korišćenja. Budite pažljivi da biste izbegli dodirivanje grejnih elemenata unutar


rerne.

- Ručke mogu postati vruće nakon kratkotrajne upotrebe.
- Ne koristite abrazivna sredstva ili čelične četke za čišćenje stakla na vratima rerne i drugih površina rerne. Tako se mogu ogrebat i površine i može doći do pucanja stakla na vratima ili do oštećenja površina.
- Ne koristite paročistače za čišćenje ovog uređaja.

 **UPOZORENJE:** Da bi izbegli rizik od električnog udara, vodite računa da isključite uređaj pre zamene sijalice.

 **PAŽNJA:** Pristupačni delovi mogu biti vrući kada se kuva ili peče. Vodite računa da se deca ne približavaju uređaju dok se koristi.

- Vaš uređaj je proizveden u skladu sa svim primenljivim lokalnim i međunarodnim standardima i propisima.
- Radove na održavanju i popravci moraju da vrše ovlašćeni serviseri. Instalacija i popravka koje obavljaju neovlašćeni serviseri predstavljaju opasnost po vas. Zabranjeno je menjati specifikacije proizvoda na bilo koji način. Upotreba nepravilnih štitnika za ploče može dovesti do nesrećnog slučaja.
- Pre povezivanja uređaja, proverite da li su lokalni uslovi distribucije (karakteristike i pritisak gasa ili napon i frekvencija električne energije) i specifikacije uređaja kompatibilni. Specifikacije za ovaj uređaj su navedene na etiketi.

 **PAŽNJA:** Ovaj uređaj je namenjen isključivo za pripremu hrane i samo za unutrašnju upotrebu u domaćinstvima. Ne treba ga koristiti u druge svrhe ili primene, kao što je upotreba van domaćinstva, u

komercijalnom okruženju ili za zagrevanje prostorije.

- Ne koristite ručke vrata rerne za podizanje ili pomeranje uređaja.
- Sve moguće mere su preduzete kako bi se osigurala vaša bezbednost. S obzirom na to da staklo može pući, treba da budete oprezni prilikom čišćenja da biste izbegli grebanje. Izbegavajte udaranje ili lupanje stakla dodacima.
- Postarajte se da kabel za napajanje ne bude presavijen ili oštećen tokom instalacije. Ako se kabel za napajanje ošteti, proizvođač, njegovo servisno osoblje ili slične kvalifikovane osobe, treba da ga zamene da bi se sprečila opasnost.
- Ne dozvoljavajte deci da se penju ili da sede na vratima rerne kada su otvorena.
- Molimo vas udaljite decu i kućne ljubimce od ovog uređaja.


1.2 UPOZORENJA KOD INSTALACIJE

- Nemojte da koristite uređaj pre nego što bude u potpunosti instaliran.
- Ovaj uređaj mora da instalira ovlašćeni serviser. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakve štete nastale zbog pogrešnog postavljanja i instalacije od strane neovlašćenih osoba.
- Kada odpakujete uređaj, proverite da li je oštećen tokom transporta. U slučaju nekog nedostatka, nemojte da koristite uređaj i odmah kontaktirajte kvalifikovanog servisera. S obzirom na to da materijali koji se koriste za pakovanje (najlon, spjalice, stiropor itd.) mogu biti štetni po decu, treba ih sakupiti i odmah ukloniti.
- Zaštitite uređaj od atmosferskih uticaja. Ne izlažite uređaj suncu, kiši, snegu, prašini ili preteranoj vlazi.

- Materijali oko uređaja (kuhinjski elementi) moraju biti u stanju da izdrže temperaturu od najmanje 100 °C.
- Uređaj se ne sme postavljati iza dekorativnih vrata, da bi se izbeglo pregrevanje.

1.3 TOKOM UPOTREBE

- Kada prvi put otvorite rernu, možda ćete primetiti blag miris. Ovo je potpuno normalno i dolazi od materijala za izolaciju grejača. Predlažemo, pre nego što prvi put koristite rernu, da je ostavite praznu i podesite na maksimalnu temperaturu na 45 minuta. Vodite računa prostorija gde je instaliran proizvod da bude dobro provetrena.
- Budite pažljivi ako otvarate vrata rerne za vreme ili nakon kuvanja. Vruća para iz rerne može izazvati opekotine.
- Nemojte da stavljate zapaljive ili eksplozivne materijale u uređaj ili u blizini uređaja dok radi.
- Uvek koristite rukavice za rernu kada stavljate ili vadite hranu iz rerne.
- Ni u kom slučaju pećnicu ne treba obložiti aluminijumskom folijom, jer može doći do pregrevanja.
- Ne stavljajte posuđe ili tepsiju direktno na dno pećnice dok kuvate. Baza postaje vrlo vruća i na proizvodu može doći do oštećenja.

 Ne ostavljajte šporet bez nadzora dok kuvate na masti ili ulju. Oni se mogu zapaliti u uslovima visoke toplote. Nikada ne sipajte vodu na požar izazvan uljem, već isključite šporet i pokrijte tiganj poklopcem ili protivpožarnim ćebetom.

- Ako nećete koristiti proizvod duže vremena, isključite glavni prekidač.

- Postarajte se da kontrolna dugmad uređaja uvek budu u položaju „0“ (stop) kada se ne koristi.
- Poslužavnici se naginju kada se izvlače. Vodite računa da ne prospete ili ispustite vruću hranu kada je vadite iz rerne.
- Ne stavljajte ništa na vrata rerne dok su otvorena. Može doći do poremećaja ravnoteže ili do oštećenja vrata.
- Ne ostavljajte peškire, kuhinjske ili druge krpe na uređaj ili na drške.


1.4 TOKOM ČIŠĆENJA I ODRŽAVANJA

- Vodite računa uređaj da bude isključen iz napajanja pre bilo kakvog čišćenja ili održavanja.
- Ne uklanjajte komandnu dugmad radi čišćenja komandne table.
- Da biste održali efikasnost i bezbednost uređaja, preporučujemo vam da uvek koristite originalne rezervne delove i zovete samo ovlašćene servisere, ako je potrebno.

CE izjava o usklađenosti

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

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

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

Odlaganje vaše stare mašine



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

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

2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPOTREBU

! **UPOZORENJE:** Instalaciju uređaja treba da obavi ovlašćeni serviser ili kvalifikovani električar, u skladu sa uputstvima u ovom priručniku i u skladu sa važećim lokalnim propisima.

- Nepravilna instalacija može dovesti do povrede i štete, u kom slučaju proizvođač se ograđuje od odgovornosti i garancija nije validna.
- Pre instalacije, proverite da li su lokalni uslovi distribucije (napon i frekvencija električne energije) i podešavanja na uređaju kompatibilni. Uslovi za podešavanje ovog uređaja su navedeni na etiketi.
- Potrebno je poštovati zakone, propise, direktive i standarde na snazi u državi korišćenja (bezbednosni propisi, pravilna reciklaža u skladu sa propisima itd.).
- Ako proizvod sadrži uklonjive vođice za police (rešetke), a uputstvo za upotrebu uključuje recepte poput jogurta, rešetke trebate ukloniti da bi pećnica radila u definisanom režimu kuvanja. Informacija o uklanjanju rešetke uključena je u odeljku ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.

2.1 UPUTSTVO ZA INSTALACIJU

Opšta uputstva

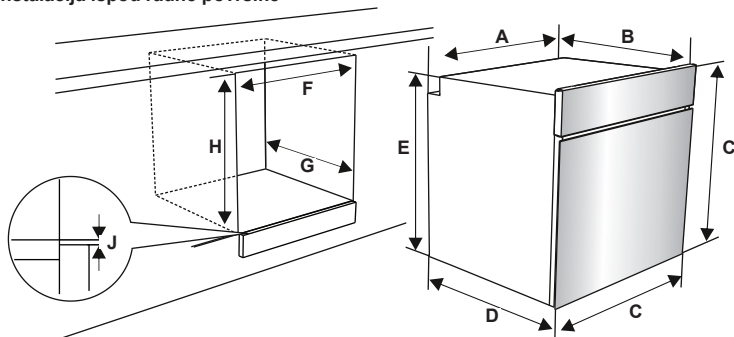
- Nakon uklanjanja pakovanja sa uređaja i sa dodataka, proverite da li je uređaj oštećen. Ako mislite da ima bilo kakvog oštećenja, ne koristite uređaj i odmah pozovite ovlašćeni servis ili kvalifikovanog električara.
- Vodite računa da ne čuvate nikakve zapaljive ili eksplozivne materijale u neposrednoj blizini, kao što su zavese, ulje, krpe ili slični predmeti koji se mogu zapaliti.
- Radna površina i nameštaj oko uređaja moraju biti napravljeni od materijala otporni na temperature preko 100 °C.
- Ovaj uređaj ne treba postaviti direktno iznad mašine za sudove, frižidera, zamrzivača, mašine za pranje ili sušenje veša.

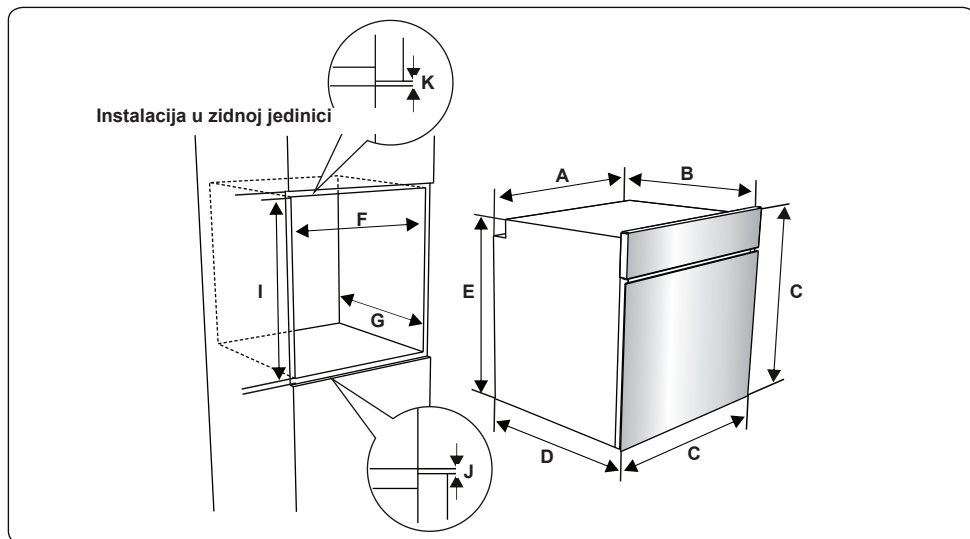
2.2 INSTALACIJA RERNE

Uređaji su isporučeni sa priborom za instalaciju i mogu biti instalirani sa radnom površinom adekvatnih dimenzija. Dimenzije za instalaciju ploče za kuvanje i rerne su date ispod.

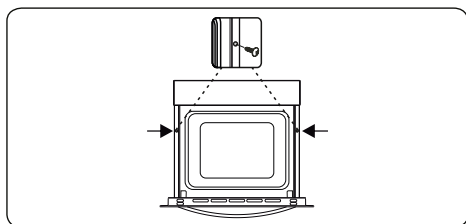
A (mm)	557	min./maks. F (mm)	560/580
B [mm]	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

Instalacija ispod radne površine





Posle sprovođenja električnog povezivanja, stavite rernu u ormar guranjem napred. Otvorite vrata rerne i ubacite 2 zavrtnja u otvore koji se nalaze na ramu rerne. Kada ram proizvoda dodirne drvenu površinu ormara, zategnite zavrtnje.



2.3 ELEKTRIČNO POVEZIVANJE I BEZBEDNOST

! **UPOZORENJE:** Povezivanje napajanja na električnu energiju za ovaj uređaj treba da obavi ovlašćeni serviser ili kvalifikovani električar, u skladu sa uputstvima u ovom priručniku i u skladu sa važećim lokalnim propisima.

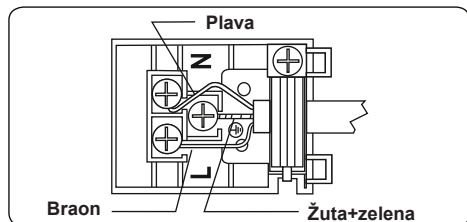
! **UPOZORENJE: OVAJ UREĐAJ MORA DA BUDE UZEMLJEN.**

- Pre nego što povežete uređaj na napajanje, morate proveriti nominalni napon uređaja (odštampan na pločici za identifikaciju uređaja) da budete sigurni da odgovara vašem naponu napajanja električnom energijom, i da električna instalacija može da izdrži nominalnu


struju uređaja (takođe navedena na pločici za identifikaciju).

- Tokom instalacije, postarajte se da koristite izolovane kablove. Nepravilno povezivanje može oštetiti uređaj. Ako je oštećen kabel distribucije i treba ga zameniti, to mora obaviti kvalifikovano lice.
- Ne koristite adaptere, više utičnica i/ili produžne kablove.
- Kabel za napajanje treba udaljiti od vrućih delova uređaja i ne sme se preklapati ili pritiskati. U suprotnom može doći do oštećenja kablova i kratkog spoja.
- Ako uređaj nije priključen na električnu mrežu utikačem, mora se koristiti osigurač (sa najmanje 3 mm prostora za kontakt) da bi se zapazili sigurnosni propisi.
- Uređaj je projektovan za napajanje od 220-240V. Ako imate drugo napajanje, pozovite ovlašćenog servisera ili kvalifikovanog električara.
- Kabel za napajanje (H05VV-F) mora biti dovoljno dug da bi se povezao na uređaj, čak kada uređaj stoji ispred svog ormara.
- Vodite računa da su sve veze dobro pričvršćene.

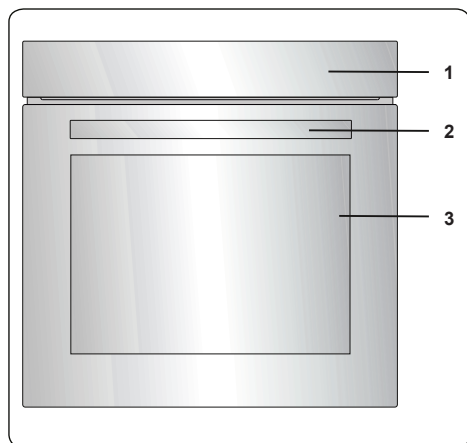
- Priključite kabel za napajanje u utikač i zatvorite poklopac.
- Veza za priključnu kutiju se nalazi na priključnoj kutiji.



3. KARAKTERISTIKE PROIZVODA

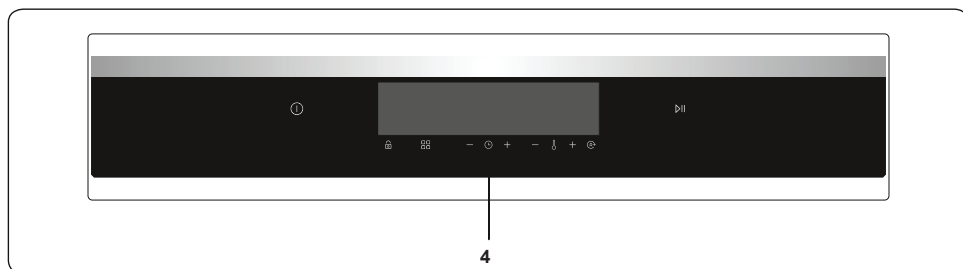
 **Važno:** Specifikacije proizvoda variraju i izgled vašeg uređaja može se razlikovati od uređaja na slikama.

Spisak komponenti



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

Kontrolna tabla



4. Tajmer

4. KORIŠĆENJE PROIZVODA

Funkcije rerne

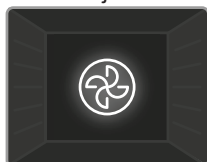
* Funkcije vaše rerne mogu da se razlikuju usled modela vašeg proizvoda.



Funkcija odleđivanja:

Svetla upozorenja rerne će se uključiti i ventilator će početi da radi. Da biste koristili funkciju odleđivanja, uzmite zaleđenu hranu

i stavite je u rernu na policu koja se nalazi na trećem nivou od dole. Preporučuje se da stavite tacnu za rernu ispod hrane za odleđivanje, kako bi se voda koja se pojavljuje usled topljenja leda prikupila. Ova funkcija neće kuvati niti peći vašu hranu, samo će je odlediti.



Turbo funkcija:

Termostat rerne i svetla upozorenja će se uključiti, element grejanja prstena i ventilator će početi da radi. Turbo funkcija

jednako raspršuje toplotu u rerni tako da sva hrana na svim žicama budu jednako skuvana. Preporučuje se da se rerna unapred zagreje na oko 10 minuta.



Funkcija nižeg grejanja:

Svetla upozorenja termostata rerne će se upaliti, element grejanja grila će početi da radi.

Funkcija nižeg grejanja je idealna za pečenje

pice, jer se toplota podiže sa dna rerne i greje hranu. Ova funkcija odgovara grejanju hrane umesto kuvanja.



Funkcija statičkog kuvanja:

Termostat rerne i svetla upozorenja će se uključiti, elementi nižeg i višeg grejanja će početi sa radom.

Funkcija statičkog

kuvanja širi toplotu, starajući se o tome da kuvanje bude ujednačeno. Ovo je idealno za pravljenje testa, kolača, upečenog testa, lazanje i pice. Unapred grejanje rerne na 10 minuta se preporučuje i najbolje je kuvati na jednoj polici pojedinačno u ovoj funkciji.



Funkcija ventilatora:

Termostat rerne i svetla upozorenja će se uključiti, gornji i donji elementi grejanja i ventilator će početi da radi. Ova funkcija je

dobra pri pečenju testa. Kuvanje se vrši od strane donjeg i gornjeg elementa grejanja u okviru rerne i od strane ventilatora koji daje cirkulaciju vazduha, što će dati određeni gril efekat hrani. Preporučuje se da se rerna unapred zagreje na oko 10 minuta.

Ventilator i donja funkcija grejanja je idealna za pečenje hrane, kao što je pica, za kratko vreme. Dok ventilator podjednako širi toplotu rerne, donji element grejanja se stara o pečenju hrane.



Funkcija pice:

Termostat rerne i svetla upozorenja će se uključiti, a prsten, donji element grejanja i ventilator će početi da radi. Ova funkcija je

idealna za pečenje hrane, kao što je pica, podjednako za kratko vreme. Dok ventilator podjednako širi toplotu rerne, donji element grejanja se stara o pečenju testa.



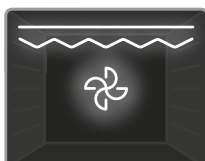
Funkcija bržeg grilovanja:

Termostat rerne i svetla upozorenja će se uključiti, gril i gornji elementi grejanja će početi da radi. Ova

funkcija se koristi za brže grilovanje i za pokrivanje velikog područja površine, kao što je meso. Koristite gornje police rerne. Nežno očistite žicu rešetke sa uljem da biste sprečili da se hrana zalepi i stavite hranu u centar rešetke. Uvek ispod stavite tacnu kako biste uhvatili kapi ulja ili masnoće. Preporučuje se da se rerna unapred zagreje na oko 10 minuta.



Upozorenje: Kada grilujete, vrata rerne moraju da budu zatvorena i temperatura rerne treba da se podesi na 190 C°.



Dupli gril i funkcija ventilatora:

Termostat rerne i svetla upozorenja će se uključiti, gril i gornji elementi grejanja i ventilator će početi da

rade. Ova funkcija se koristi za brže grilovanje deblje hrane i za pokrivanje veće površine. I gornji elementi grejanja i gril će se napajati zajedno sa ventilatorom kako bi se dobilo podjednako kuvanje. Koristite gornje police rerne. Nežno očistite žicu rešetke sa uljem da biste sprečili da se hrana zalepi i stavite hranu u centar rešetke. Uvek ispod stavite tacnu kako biste uhvatili kapi ulja ili masnoće. Preporučuje se da se rerna unapred zagreje na oko 10 minuta.

⚠ Upozorenje: Kada grilujete, vrata rerne moraju da budu zatvorena i temperatura rerne treba da se podesi na 190 C°.



3D funkcija: Termostat rerne i svetlo upozorenja će se upaliti a element grejanja prstena, gornji element grejanja, donji element grejanja i ventilator će početi da

rade. 3D funkcija jednako širi toplotu i brzo u rerni tako da hrana na svim žicama bude podjednako skuvana. Vreme kuvanja će biti kraće od drugih funkcija. Preporučuje se da se rerna unapred zagreje na oko 10 minuta. Pored toga, ova funkcija će načiniti da vaša pečena hrana od testa bude mekša.



Funkcija čišćenja parom Podesite funkciju rerne i termostata na simbol funkcije čišćenja parom (☁). Prospite 200-250 ml vode (oko 1 šolja) u

malu tacnu u dnu rerne. Čišćenje parom radi oko 30 - 60 minuta i pripremiće rernu kako bi se lakše očistila.

HeatWrap tehnologija kuvanja

Postoje dva ventilatora na zadnjem zidu rerne koji rade sa specijalnim algoritmom. Otvori za vazduh na bočnim zidovima rerne nude nezavisni protok vazduha pri svakom nivou tacne. Uz Turbo funkciju ventilatora, vaša rerna vam dopušta da kuvate četiri različita tipa hrane u isto vreme bez mešavine ukusa. Dve tacne i dva žičana držača treba da se koriste za ovo. Tacna treba da se koristi za hranu od testa i da se stavi na gril žice u odgovarajući kontejner (kao što su staklene i keramičke činije za pečenje). Hrana treba da se stavi u rernu po redosledu rerne, gril žice, tacne i gril žice. Možete da pogledate četiri različite tabele za kuvanje za alternativne

kombinacije za kuvanje. Kuvanje četiri jela u isto vreme zahteva više vremena za kuvanje od kuvanja na jednoj tacni.




Kuvanje iz više podloga

Ovaj proizvod ima više mogućnosti kuvanja i može jednako da kuva na svim pozicijama police. Možete da kuvate istu vrstu hrane na više od jedne tacne (do 5) u isto vreme. Ako želite da kuvate istu vrstu hrane, možete da kuvate na više tacni u isto vreme (višestruko kuvanje). Kada podešavate temperaturu kuvanja, izaberite temperaturu koja najviše odgovara za vašu hranu na tabeli za hranu. Pлитka tacna treba da se koristi za višenamensko kuvanje u ovoj rerni.

Funkcija	Posuđe			
Turbo	Morska hrana	5	200	45-55
	Dezert	2		30-40
	Pečenje povrća	3-4		40-50
	Kolač	1	200	25-30
	Testo	5		65-75
	Piletina	3-4		40-50
Čufte	2-3		65-75	

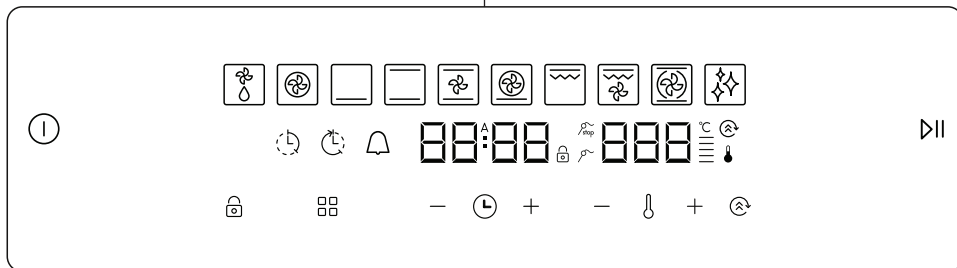
***Vreme dato iznad je ono koje se dobija pod laboratorijskim uslovima i može da se razlikuje u zavisnosti od glavnog napona dovoda i količine kuvane hrane.**

4.1 TABELA ZA KUVANJE

Funkcija	Sudovi			 min.
Statični	Lisnato testo	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Torta	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Kolačići	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Gulaš	2	175-200	40-50
	Piletina	2 - 3 - 4	200	45-60
Ventilator	Lisnato testo	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Torta	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Kolačići	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Gulaš	2	175-200	40-50
	Piletina	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Lisnato testo	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Torta	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Kolačići	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Gulaš	2	175-200	40-50
Roštijanje	Ćufte na roštilju	7	200	10-15
	Piletina	*	190	50-60
	Kotlet	6 - 7	200	15-25
	Biftek	6 - 7	200	15-25

*Ako ga imate kuvajte na ražnju za pečenje pilića.

4.2 KORISTITE KONTROLNI TAJMER PUNOG DODIRA



Opis funkcije							
	Uključeno/ Isključeno		Funkcija brzeg grilovanja	A	Automatsko kuvanje		Zaustavljanje probe za meso
	Odležavanje		Dupli gril + funkcija ventilatora		Traka za temperaturu		Proba za meso
	Turbo funkcija		3D funkcija		Termostat		Vreme kuvanja
	Donja funkcija		Funkcija čišćenja	—	Minus		Kraj vremena kuvanja
	Statička funkcija	888	Prikaz temperature	+	Plus		Minut podsetnika
	Funkcija ventilatora	88:88	Prikaz vremena		Zaključavanje ključa		Podspešivanje
	Funkcija pice		Režim	DII	Reprodukovana- nje/Pauza		Meni funkcija

Uređajem se rukuje koristeći senzore kontrole na dodir. Funkcije se kontrolišu tako što se dodirnu polja senzora.

Kada koristite kontrole postarajte se da pravilno dodirujete polje senzora. Ako vam je dodir previše ravan ili premali, senzori neće pravilno raditi.

Ventilator za hlađenje će se automatski uključiti kako bi površine uređaja bile hladne. Ventilator će nastaviti da radi automatski dok se ne isključi, čak i kada je rema isključena.

Kontrolna jedinica se isključuje nakon 5 minuta ako se nijedna funkcija ne izabere ili ne promeni.

Izbor funkcije rerne


Dodirnite senzor **UKLJUČENO/ ISKLJUČENO** na 2 sekunde kako biste uključili kontrolnu jedinicu. Rerna će ući u režim „**ČEKANJE**“. Funkcija odležavanja dolazi kao podrazumevani režim „**ČEKANJE**“. Međutim, ako se

REPRODUKCIJA/PAUZA senzor ne pritisne, funkcija se neće pokrenuti. U toku ovog režima, moći ćete da izaberete željene funkcije kuvanja, prilagodite temperaturu, aktivirate funkciju „**PODSPEŠENJE**“ kao i da prilagodite vreme kuvanja, kraj vremena kuvanja, tajmer minutnog podsetnika i vreme dana.

U toku režima „**ČEKANJE**“, funkcija željenog kuvanja može da se izabere ako se dodirne dugme senzora. Svaki dodir na senzoru menja funkcije rerne, kao što je ispod prikazano (neke od ovih funkcija kuvanja možda neće postojati u vašem modelu kuvala):

Odležavanje → Turbo → Dno → Dno i gornji deo → Dno i gornji deo sa ventilatorom → Pica → Brže grilovanje (sa/bez okretanja) → Duplo grilovanje sa ventilatorom (sa/bez okretanja) → 3D → Čišćenje prostora

Grejači kojima se rukuje u vezi sa izabranom funkcijom će se prikazati.

Kada se izabere funkcija kuvanja koristeći  senzor, unapred prilagođena vrednost temperature će se prikazati na prikazu temperature. Ovo može da se prilagodi koristeći **PLUS** i **MINUS** senzor dugmad na bočnoj strani dugmeta temperature. Temperatura može da se prilagodi u okviru raspona od 50 °C do 275 °C.

Nakon željene funkcije, temperatura i vreme su izabrani, dodirnite senzor **REPRODUKCIJA/PAUZA** da pokrenete rukovanje funkcije rerne.

Prilagođavanje vremena dana

Kada se ugrađena rerna instalira, vreme dana mora da se podesi prema sledećim uputstvima.

Dodirnite senzor **UKLJUČENO/ ISKLJUČENO** da biste uključili rernu i uđite u režim „**ČEKANJE**“. U toku ovog režima, dodirite dugme senzora **REŽIM** (⌚) na 5 sekundi dok se vreme dana ne izabere. Simbol za vreme će se osvetleti na levoj strani i možete da ga prilagodite koristeći **PLUS** i **MINUS** dugmad senzora na bočnoj strani dugmeta **REŽIM** (⌚). Da biste završili prilagođavanje vremena, dodirnite još jednom senzor **REŽIM** (⌚) ili ne dodirujte nijedno dugme 5 sekunde.

Vreme treba ponovo da se podesi samo ako je uređaj isključen iz dovoda napajanja duži vremenski period.

Podešavanje vremena kuvanja

Vreme kuvanja može da se prilagodi u toku režima „**ČEKANJE**“ ili u toku režima „**UKOVANJE**“.

4.3. Podešavanje minutnog podsetnika

Dodirnite senzor **REŽIM** (⌚) dok simbol minutnog podsetnika ne zasvetli na prikazu vremena i ne pojavi se „**00:00**“. Prilagodite željeni vremenski period za upozorenje signala koristeći senzor dugmad **PLUS** i **MINUS** dok simbol blješti. Kada završite prilagođavanje, ne pritiskajte bilo koju dugmad nekoliko sekundi, zatim će minutni podsetnik biti podešen.

Kada tajmer dođe do nule, zvuk upozorenja za prilagođavanje vremena i minutni podsetnik i „**00:00**“ će blještati na ekranu. Pritiskanje bilo kojeg dugmeta će zaustaviti zvučno upozorenje i simbol nestaje.

Prilagođavanje trajanja vremena kuvanja

Ova funkcija vam pomaže da kuvate određeni vremenski period. Pripremite hranu za kuvanje i stavite je u rernu. Zatim izaberite željenu funkciju kuvanja i temperaturu. Dodirnite senzor **REŽIM** (⌚)

dok ne vidite simbol vremena trajanja na prikazu ekrana vremena. Podesite željeni period kuvanja koristeći senzore **PLUS** i **MINUS** dok je tajmer u ovoj poziciji. Kada završite prilagođavanje, sačekajte dok se trenutno vreme dana ne prikaže i dok simbol trajanja vremena ne ostane osvetljen.


Kada tajmer dođe do nule, rerma će se isključiti, zvuk upozorenja će se čuti a simbol vremena trajanja će blještati na ekranu vremena. Dodirvanje bilo kojeg senzora kontrolne jedinice će okončati zvučno upozorenje.

Podešavanje vremena kraja kuvanja

Ova funkcija se koristi za kuvanje nakon određenog vremenskog perioda i za određeno trajanje vremena. Pripremite hranu za kuvanje i stavite je u rernu. Zatim izaberite željenu funkciju kuvanja i temperaturu.

Dodirnite dugme **REŽIM** (⌚) dok ne vidite simbol vremena trajanja kuvanja na tajmeru ekrana. Podesite željeni period kuvanja koristeći **PLUS** i **MINUS** senzor. Kada završite prilagođavanje vremena trajanja kuvanja, dodirnite **REŽIM** (⌚) dugme senzora dok ne vidite simbol Vremena kraja kuvanja na prikazu vremena. Vreme dana i simbol vremena trajanja kuvanja će blještati. Podesite željeno vreme kuvanja koristeći **PLUS** i **MINUS** senzore. Kada završite prilagođavanje, sačekajte dok se trenutno vreme dana ne prikaže i dok simbol kraja vremena kuvanja ne ostane osvetljen.

Rerna će izračunati vreme rada tako što će oduzeti period kuvanja od podešenog završnog vremena kada će prestati da radi. Tajmer će dati zvučno upozorenje i simbol trajanja vremena kuvanja će početi da blješti. Dodirvanje bilo kojeg dugmeta na tajmeru će okončati zvučno upozorenje.

 Kraj vremena kuvanja ne može da se podesi kada se funkcije grila aktiviraju. Ako je kraj vremena kuvanja podešen pre aktivacije grila, kraj vremena kuvanja će se otkazati nakon što se funkcije grila izaberu.

Prilagođavanje zvuka

Da biste izmenili signal zvuka upozorenja, dok vreme pikaza pokazuje vreme dana, pritisknite i držite **TERMOSTAT** (⬇️) senzor dugme na 5 sekundi dok se ne čuje zvučni signal. Nakon toga, različiti zvuk signala će se čuti svaki put kada se **PLUS** i **MINUS** dugmad pored dugmeta termostata pritiskne.

Postoji pet različitih tipova zvučnih signala. Ako je "tn0" izabrano, svi zvuci će se isključiti osim alarma i zvuka greške. Izaberite zvuk koji želite i bilo koji drugi ne pritiscajte dugme. Nakon kratkog perioda, izabrani zvuk signala će se snimiti.

Funkcija porasta

Ova funkcija se koristi da skрати vreme za unapred grejanje. Možete unapred da zagrežete turbo, ventilator, statično i pica funkcije. Da biste unapred zagrejali, dovoljno je da pritisnete **POSPEŠIVANJE** (⊗) senzor nakon što izaberete željenu funkciju kuvanja.

Koristite ovu funkciju da zagrežete rernu po željenoj temperaturi što je pre moguće. Ovaj režim ne odgovara kuvanju.

Funkcija zaključavanja ključa

Zaključavanje dugmeta se koristi za izbegavanje nenamernih promena nad podešavanjima rerne.

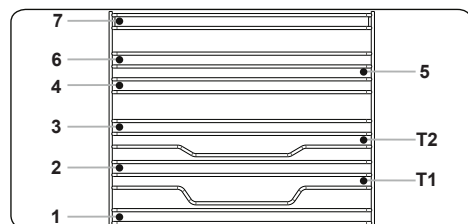
Da biste aktivirali dugme zaključavanja dodirnite senzor **DUGMETA ZAKLJUČAVANJA** (⊗) na 2 sekunde dok ne vidite simbol zaključavanja dugmeta na prikazu. Da biste deaktivirali dugme zaključavanja dodirnite senzor **DUGMETA ZAKLJUČAVANJA** (⊗) na 2 sekunde dok simbol dugmeta zaključavanja ne nestane sa prikaza.

Kada se dugme zaključavanja koristi, samo **UKLJUČENO/ISKLJUČENO** senzor može da se aktivira. Sva druga dugmad će biti zaključana.

4.4 DODATNA OPREMA

EasyFix polica od žice

U potpunosti očistite dodatke toplom vodom, deterdžentom i mekom čistom krpom pri prvoj upotrebi.



- Ubacite dodatak u pravilan položaj unutar rerne.
- Neka bude bar 1 cm prostora između poklopca ventilatora i dodatka.
- Obratite pažnju i uklonite posuđe i/ili

dodatke iz rerne. Topli obroci ili dodaci mogu da izazovu opekotine.

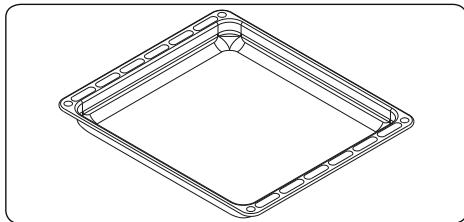
- Dodaci mogu da se deformišu usled toplote. Kada se ohlade, povratite svoj prvobitni izgled i učinak.
- Tacne i mreže od žice mogu da se postave na bilo koji nivo od 1 do 7.
- Teleskopska mreža može da se postavi na nivoe T1, T2.
- Nivo 3 se preporučuje za nivo jednog kuvanja.
- Nivo T2 se preporučuje za nivo jednog kuvanja sa teleskopskom žicom.
- Nivo 2 i nivo 4 se preporučuju za nivo dvostrukog kuvanja.
- Okretna mreža od žice mora da se postavi na nivo 3.
- Nivo T2 se koristi za okretnu mrežu od žice postavljenu sa teleskopskim žicama.

****Dodaci mogu da se razlikuju u zavisnosti od kupljenog modela.

Duboki poslužavnik

Duboki poslužavnik je najbolje koristiti za kuvana jela.

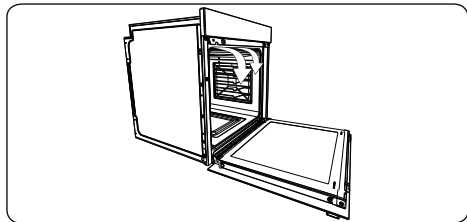
Postavite poslužavnik na bilo koju policu i gurnite do kraja da budete sigurni da je pravilno postavljen.



PRVI NA SVETU

Sistem štitnika za vruć vazduh ugrađenim rernama

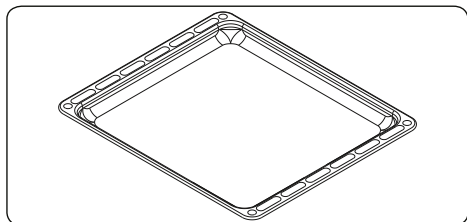
Patentiran sistem štitnika za vruć vazduh sprečava da vruć vazduh dođe do krajnjeg korisnika stvarajući zavesu od vazduha kada se vrata rerne otvore.



Plitki poslužavnik

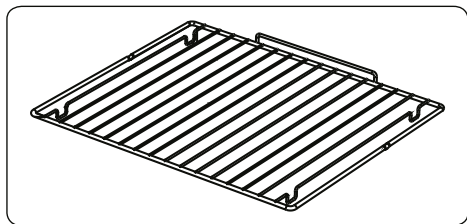
Plitki poslužavnik je najbolje koristiti za pečenje peciva.

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



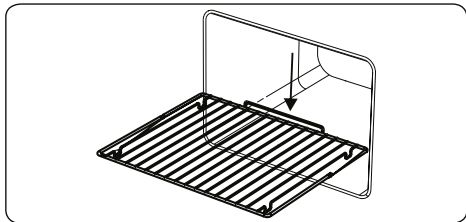
Žičana rešetka

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



⚠ UPOZORENJE

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



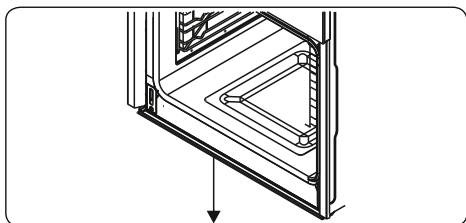
Sakupljač vode

U nekim slučajevima pri kuvanju, može da se javi kondenzacija na unutrašnjem staklu vrata rerne. Ovo nije greška u proizvodnji.

Otvorite vrata rerne u položaj roštiljanja i ostavite ih u ovom položaju 20 sekundi.

Voda će kapljati u sakupljač.

Ohladite rernu i obrišite unutrašnjost vrata suvim peškirom. Ovu proceduru morate primenjivati redovno.



5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

5.1 ČIŠĆENJE

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

Opšta uputstva

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

🚫 Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže čestice zato što mogu oštetiti površine od stakla, emajla i/ili boju na

vašem uređaju.

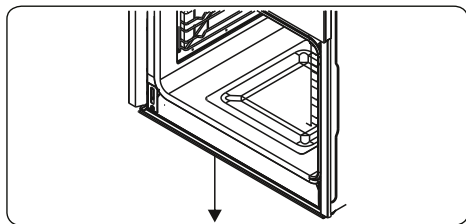
- U slučaju da vam isteče bilo kakva tečnost, odmah očistite da ne bi došlo do oštećenja delova.



Ne koristite paročistače za čišćenje bilo kog dela ovog uređaja.

Čišćenje unutrašnjosti rerne

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



Čišćenje staklenih delova

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

Čišćenje delova od nerđajućeg čelika (ako ih ima)

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



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



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

Čišćenje ofarbanih površina (ako ih ima)

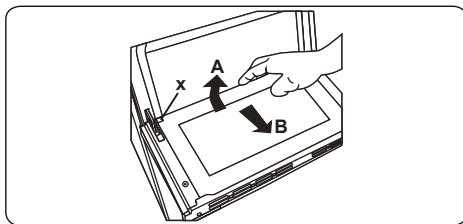
- Fleke od paradajza, paradajz sosa, kečapa, limuna, naftnih derivata, mleka, šećeraste hrane, šećerastih

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

Skidanje unutrašnjeg stakla

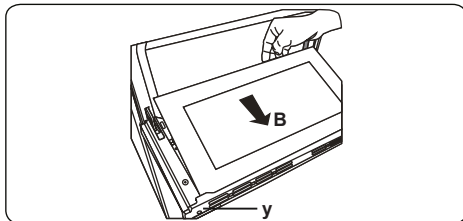
Pre čišćenja staklenih vrata, morate ukloniti vrata rerne, kao što je prikazano na slici.

1. Gurnite staklo u pravcu **B** i oslobodite ga sa držača (**x**). Izvucite staklo u pravcu **A**.

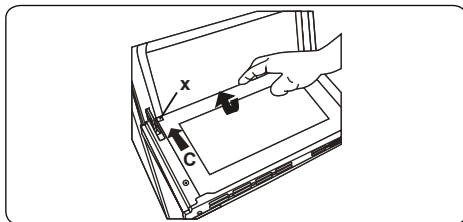



Za zamenu unutrašnjeg stakla:

2. Gurnite staklo prema i ispod lokacije držača (**y**), u pravcu **B**.



3. Stavite staklo ispod mesta držača (**x**) u pravcu **C**.

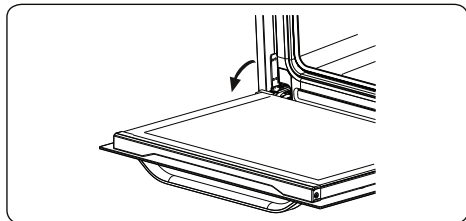


 Ako su vrata rerne od trosslojnog stakla, treći sloj stakla može se skinuti na isti način kao i drugi sloj stakla.

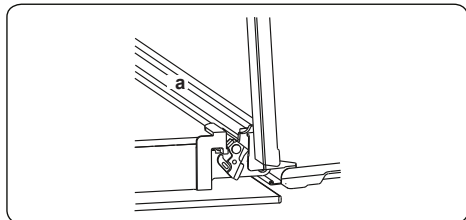
Skidanje vrata rerne

Pre čišćenja staklenih vrata rerne, morate skinuti vrata rerne, kao što je prikazano ispod.

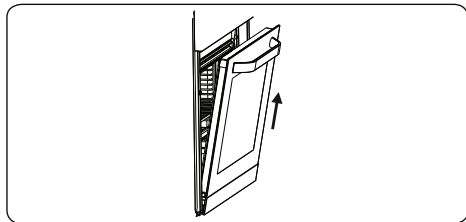
1. Otvorite vrata rerne.



2. Otvorite šarku za zaključavanje (a) (uz pomoć šrafciigera) do krajnjeg položaja.

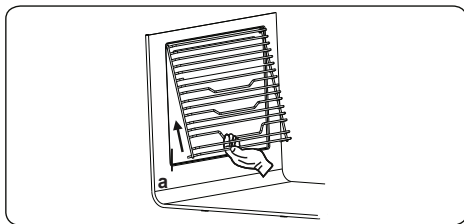


3. Zatvarajte vrata dok ne dođu u položaj da su skoro zatvorena i skinite vrata povlačenjem prema sebi.



Skidanje žičane police


Za skidanje stakla za žicu, povucite stalak za žicu kao što je dato na prikazu. Nakon što ga oslobodite okvira (a), podignite ga prema gore.



5.2 ODRŽAVANJE


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

Promena svetiljke rerne

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

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



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

6. REŠAVANJE PROBLEMA I TRANSPORT

6.1 REŠAVANJE PROBLEMA



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

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Rerna se ne uključuje.	Isključeno je napajanje.	Proverite da li uređaj ima napajanje. Proverite da li drugi kuhinjski uređaji rade.
Rerna se ne zagreva ili se nedovoljno zagreva.	Temperatura rerne nije pravilno podešena. Vrata rerne nisu zatvorena.	Proverite da li je kontrolni prekidač za temperaturu rerne pravilno podešen.
Svetlo u remi (ako ga ima) ne radi.	Pregorela je sijalica. Napajanje je prekinuto ili isključeno.	Zamenite sijalicu u skladu sa uputstvom. Proverite da li je napajanje uključeno u utičnicu.
Hrana se ne peče ravnomerno u rerni.	Police rerne nisu pravilno postavljene.	Proverite da li koristite preporučenu temperaturu i položaj police. Ne otvarajte često vrata rerne osim ako pečete stvari koje treba okretati. Ako često otvarate vrata, unutrašnja temperatura može biti niža i ovo utiče na rezultate vašeg kuvanja.
Dugmad tajmera ne mogu da se pritisnu pravilno	Strana materija je zaglavljena između dugmadi tajmera. Model na dodir: na kontrolnoj ploči ima vlage. Podešena je funkcija zaključavanja dugmadi.	Uklonite stranu materiju i pokušajte ponovo. Uklonite vlagu i pokušajte ponovo. Proverite da li je podešena funkcija zaključavanja dugmadi.
Ventilator rerne (ako ga ima) bučno radi.	Vibriraju police u rerni.	Proverite da li je rerna ravna. Proverite da li police ili pribor za kuvanje vibriraju ili dodiruju zadnju ploču rerne.
Ventilator za hlađenje nastavlja da radi nakon što je rerna isključena.	Elektronski-kontrolisani ventilator rerne se automatski uključuje izvesno vreme da bi ohladio remu.	Ventilator se isključuje automatski kada su elektronske komponente dovoljno ohlađene.
Rerna se isključuje sama.	Elektronski kontrolisane rerne se isključuju automatski ako nijedna funkcija nije aktivna.	Rerna će se isključiti sama automatski radi uštede energije ako nijedna aktivnost nije preduzeta izvesno vreme nakon što ste je uključili ili na kraju programa kuvanja.
Ako su vrata otvorena tokom funkcije podrške ventilatora, unutrašnji ventilator će se zaustaviti.	Elektronski kontrolisane rerne sa prekidačem na vratima će zaustaviti kuvanje ako su vrata rerne otvorena.	To je normalna operacija uređaja, korisna kada kuvate hranu u cilju izbegavanja izlaženja prekomerne količine toplote. Kada su vrata zatvorena, rerna će ponovo pokrenuti normalni rad.


6.2 TRANSPORT

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

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

7. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE





7.1 ENERGETSKA KLASA

Marka		
Model		HWFT7315BCT
Tip rerne		ELEKTRIČNA
Težina	kg	35.7
Indeks energetske efikasnosti - standardna		105.8
Indeks energetske efikasnosti - sa ventilatorom		94.2
Energetska klasa		A
Potrošnja energije (struje) - standardna	kWh/ciklus	0.91
Potrošnja energije (struje) - sa ventilatorom	kWh/ciklus	0.81
Broj otvora		1
Izvor toplote		ELEKTRIČNA
Zapremina	l	73
Ova rerna je u skladu sa EN 60350-1		
Saveti za uštedu energije		
Rerna		
- Jela spremajte zajedno, ako je moguće.		
- Održavajte kratko vreme predzagrevanja.		
- Nemojte da produžavte vreme pečenja.		
- Nemojte da zaboravite da isključite rernu na kraju kuvanja.		
- Nemojte da otvarate vrata rerne tokom perioda kuvanja.		

Hvala, ker ste izbrali ta izdelek.

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

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

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

VSEBINA

1.VARNOSTNA NAVODILA.....	3
1.1 Splošna varnostna opozorila	3
1.2 Namestitvena opozorila.....	5
1.3 Med uporabo	6
1.4 Med čiščenjem in vzdrževanjem.....	7
2.NAMESTITEV IN PRIPRAVA ZA UPORABO	9
2.1 Navodila za monterja.....	9
2.2 Namestitev pečice	9
2.3 Električna povezava in varnost.....	10
3.LASTNOSTI IZDELKA.....	12
4.UPORABA IZDELKA	13
4.1 Tabela kuhanja	15
4.2 Uporaba celotne upravljalne plošče na dotik za časovnik.....	16
4.3. Prilagoditev minutnega opomnika	17
4.4 Dodatki	18
5.ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE	19
5.1 Čiščenje.....	19
5.2 Vzdrževanje.....	21
6.ODPRAVLJANJE TEŽAV IN TRANSPORT	22
6.1 Odpravljanje težav.....	22
6.2 Transport	22

1. VARNOSTNA NAVODILA

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

1.1 SPLOŠNA VARNOSTNA OPOZORILA

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


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


🔥 ⚠ OPOZORILO: Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte stvari.

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


- Naprave ne upravljajte z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinski nadzor.
- Med uporabo se bo naprava segrela. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov znotraj pečice.
- Po zelo kratkem času uporabe ročaji postanejo vroči.

- Za čiščenje stekla vrat pečice in drugih površin pečice ne uporabljajte abrazivnih čistil ali žičnatih gobic. saj lahko opraskajo površino, kar lahko povzroči razbitje steklenih vrat ali poškodbo površin.
- Ne uporabljajte parnih čistilnikov za čiščenje naprave.

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

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

- Vaša naprava je proizvedena v skladu z ustreznimi lokalnimi in mednarodnimi standardi in predpisi.
- Vzdrževanje in popravila smejo izvajati le pooblašteni serviserji. Namestitev in popravila, ki jih izvede nepooblaščen serviser, so lahko nevarna. Kakršno koli spreminjanje specifikacij naprave je lahko nevarno. Neprimerna varovala kuhalne plošče lahko povzročijo nesreče.
- Pred priključitvijo naprave preverite, da so lokalni pogoji distribucije (narava plina in plinskega tlaka ali električne napetosti in frekvence) in specifikacije naprave združljivi. Specifikacije za to napravo so navedene na etiketi.

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

- Naprave po poskušajte dvigniti ali premakniti z vlečenjem ročajev na vratih pečice.
- Sprejeti so bili vsi mogoči ukrepi za zagotavljanje

vaše varnosti. Ker se lahko steklo zlomi, bodite previdni pri čiščenju, da stekla ne opraskate. Poskrbite, da s pripomočki ne boste udarjali ali trkali po steklu.



- Pazite, da med namestitvijo napajalni kabel ni zagozden. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, serviser ali podobna usposobljena oseba, da bi se izognili tveganjem.
- Medtem ko so vrata pečice odprta, otroci ne smejo plezati po vratih ali sedeti na njih.
- Poskrbite, da se otroci in domače živali ne bodo zadrževali v bližini naprave.

1.2 NAMESTITVENA OPOZORILA

- Naprave ne uporabljajte, preden ni dokončno nameščena.
- Napravo mora namestiti pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za škodo, ki bi jo lahko povzročila neustrezna postavitvev in namestitvev s strani nepooblaščenih oseb.
- Ko je naprava razpakirana, preverite, da se med prevozom ni poškodovala. V primeru okvare naprave ne uporabljajte in se nemudoma obrnite na pooblaščen servis. Ker so materiali embalaže (najlon, spenjači, stiropor itd.) lahko nevarni za otroke, jih nemudoma zberite in odstranite.
- Napravo zaščitite pred atmosferskimi vplivi. Ne izpostavljajte je soncu, dežju, snegu, prahu ali preveliki vlagi.
- Materiali, ki obdajajo napravo (npr. kuhinjske omarice), morajo biti sposobni vzdržati temperaturo najmanj 100 °C.
- Da se izognete pregrevanju, naprave ne smete namestiti za dekorativna vrata.

1.3 MED UPORABO

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

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

- Če izdelka dlje časa ne boste uporabljali, izklopite glavno krmilno stikalo.
- Pazite, da so kontrolni gumbi naprave vedno v položaju »0« (ustavljeno), ko naprave ne uporabljate.
- Pladenj nagnite, ko ga potegnete ven. Ko hrano jemljete iz pečice, pazite, da je ne razlijete ali da


vam ne pade.

- Ko so vrata pečice odprta, nanje ničesar ne postavljajte. To lahko povzroči neravnovesje pečice ali poškoduje vrata.
- Brisač, krp ali oblačil ne obešajte na napravo ali njene ročaje.


1.4 MED ČIŠČENJEM IN VZDRŽEVANJEM

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

Izjava o skladnosti CE

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

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

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

Odlaganje stare naprave



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

2. NAMESTITEV IN PRIPRAVA ZA UPORABO

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

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

2.1 NAVODILA ZA MONTERJA

Splošna navodila

- Odstranite embalažni material z

naprave in dodatkov ter preverite, da naprava ni poškodovana. Če sumite, da obstaja kakršna koli poškodba, naprave ne uporabljajte in se nemudoma obrnite na pooblaščenega serviserja ali usposobljenega tehnika.

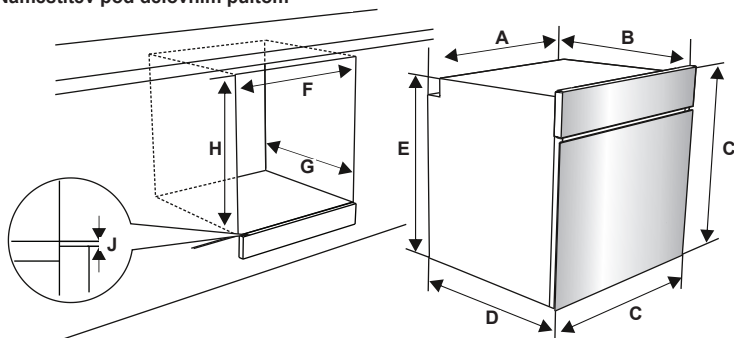
- Poskrbite, da v neposredni bližini naprave ni vnetljivih ali gorljivih materialov kot so zavese, olja, krpe, itd., ki hitro zagorijo.
- Delovna površina in pohoštvo, ki obkroža napravo mora biti izdelano iz materialov, ki so odporni na temperature nad 100 °C.
- Naprave ne nameščajte neposredno nad pomivalni stroj, hladilnik, zamrzovalnik, pralni stroj ali sušilni stroj.

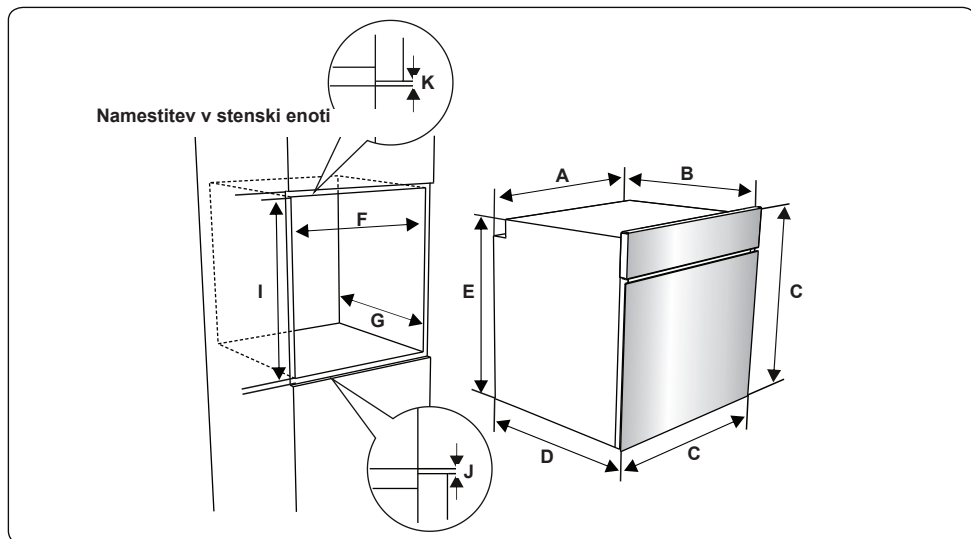
2.2 NAMESTITEV PEČICE

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

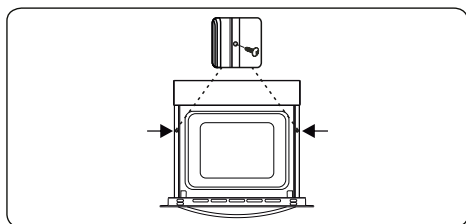
A (mm)	557	min./maks. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

Namestitvev pod delovnim pultom





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



2.3 ELEKTRIČNA POVEZAVA IN VARNOST

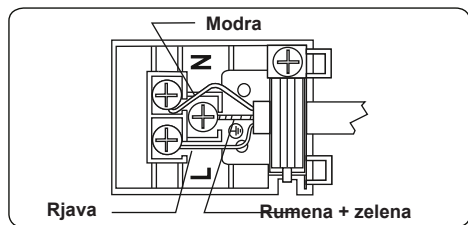
⚠ OPOZORILO: Električno povezavo te naprave mora izvesti pooblaščen servisler ali usposobljen električar v skladu z navodili v tem priročniku in v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.

⚠ OPOZORILO: NAPRAVA MORA BITI OZEMLJENA.


- Preden napravo priključite na električno napajanje, preverite skladnost nazivne napetosti naprave (odtiskane na identifikacijski ploščici naprave) z razpoložljivo omrežno napetostjo, omrežno električno ožičenje pa mora biti sposobno obvladati nazivno moč naprave (prav tako navedeno na identifikacijski ploščici).

- Med nameščanjem uporabite samo izolirane kable. Nepravilna priključitev lahko poškoduje napravo. Če je omrežni kabel poškodovan in ga je treba zamenjati, mora to opraviti usposobljeno osebje.
- Ne uporabljajte adapterjev, več vtičnic in/ali podaljškov.
- Napajalni kabel ne sme biti v bližini vročih delov naprave in ga ne smete upogibati ali stiskati. Drugače se lahko kabel poškoduje in povzroči kratek stik.
- Če naprava z omrežjem ni povezana s pomočjo vtiča, uporabite prekinjevalec stikala za vse pole (z vsaj 3 mm kontaktnega prostora), da boste izpolnjevali varnostne predpise.
- Naprava je zasnovana za napajanje 220-240V. Če je vaše napajanje drugačno, se obrnite na pooblaščenega servislerja ali usposobljenega električarja.
- Napajalni kabel (H05VV-F) mora biti dovolj dolg, da ga lahko priključite v napravo, tudi če naprava stoji na sprednji strani kuhinjske omarice.
- Prepričajte se, da so vsi priključki dovolj pritrjeni.
- Napajalni kabel pritrдите v kabelsko sponko in zaprite pokrov.
- Priključek priključne omarice se nahaja

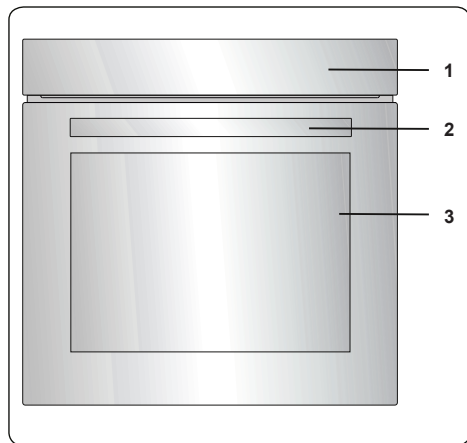
na priključni omarici.



3. LASTNOSTI IZDELKA

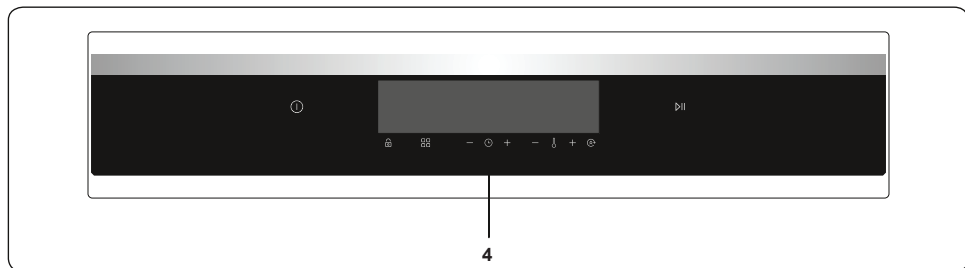
 **Pomembno:** Specifikacije za izdelek se razlikujejo in videz vaše naprave se lahko razlikuje od naprave, prikazane na slikah v nadaljevanju.

Seznam delov:



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

Nadzorna plošča



4. Časovnik

4. UPORABA IZDELKA

Funkcije pečice

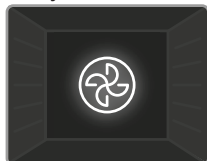
* Funkcije pečice se lahko razlikujejo in so odvisne od modela.



Funkcija odmrzovanja:

Opozorilne lučke pečice se vključijo in ventilator začne delovati. Če želite uporabiti funkcijo

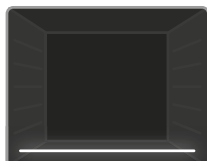
odtajevanja, postavite zmrznjeno hrano v pečico na polico na tretje mesto, gledano s spodnje strani. Priporočamo, da pod hrano za odtajevanje postavite pladenj pečice, ki bo zbiral vodo, ki se je nabrala zaradi staljenega ledu. S to funkcijo hrane ne boste skuhali ali spekli, ampak le lažje odtajali.



Funkcija Turbo:

Termostat in opozorilne lučke pečice bodo vključene, grelni obroč in ventilator začneta delovati. Funkcija turbo enakomerno razprši

toploto v pečici, tako da se vsa hrana na vseh mrežicah kuha enakomerno. Priporočeno je predgrevanje pečice za pribl. 10 minut.



Funkcija gretja spodaj:

Termostat in opozorilne lučke pečice bodo vključene, spodnji grelni element bo začel delovati. Funkcija spodnjega gretja je popolna za

segrevanje pice, saj se vročina dviga z dna pečice in segreva hrano s spodnje strani navzgor. Ta funkcija je primerna za segrevanje hrane namesto kuhanja.



Funkcija statičnega kuhanja:

Termostat in opozorilne lučke pečice bodo vključene, spodnji in zgornji grelni elementi bodo začeli delovati. Funkcija statičnega kuhanja

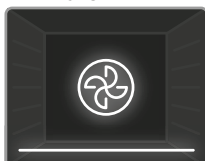
oddaja toploto, kar zagotavlja enakomerno kuhanje hrane. To je popolno za pripravo peciva, tort, testenin, lazanj in pic. Priporočamo predgretje pečice za 10 minut in pri tej funkciji je najbolje kuhati samo na eni polici.



Delovanje ventilatorja:

Termostat in opozorilne lučke pečice se vključijo, zgornji in spodnji grelni element in ventilator začnejo delovati. Ta

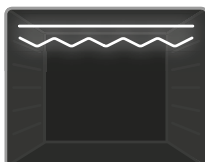
funkcija je dobra za pečenje peciva. Za kuhanje v pečici poskrbita zgornji in spodnji grelni element, ventilator pa zagotavlja kroženje zraka, zaradi česar bo hrana rahlo zapečena. Priporočeno je predgrevanje pečice za pribl. 10 minut. Funkcija spodnjega grelnega elementa in ventilatorja je popolna za enakomerno pečenje hrane, kot je pica, v kratkem času. Ko ventilator enakomerno razporeja toploto po pečici, spodnji grelni element speče hrano.



Funkcija za pico:

Termostat in opozorilne lučke pečice se vključijo, grelni obroč in spodnji grelni elementi ter ventilator začnejo delovati. Ta funkcija je

popolna za enakomerno pečenje hrane, kot je pica, v kratkem času. Ko ventilator enakomerno razporeja toploto po pečici, spodnji grelni element zagotavlja pečenje hrane.

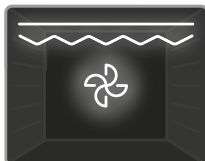


Funkcija za hitrejše pečenje:

Termostat in opozorilne lučke pečice bodo vključene, žar in zgornji grelni elementi bodo začeli delovati. Funkcija se

uporablja za hitrejše pečenje in pokrivanje večjih površin, kot je pečenje mesa. Uporabite zgornje police pečice. Rahlo očistite žično rešetko z oljem, da se hrana ne lepi nanje in postavite hrano na središče rešetke. Pod hrano naj bo vedno pladenj, da ujame kapljice olja ali maščobe. Priporočeno je predgrevanje pečice za pribl. 10 minut.

! Opozorilo: Pri pečenju z žarom morajo biti vrata pečice zaprta in temperatura pečice prilagojena na 190 °C.



Funkcija dvojnega žara in ventilatorja:

Termostat in opozorilne lučke pečice bodo vključene, zgornji grelni element in žar ter ventilator bodo

začeli delovati. Ta funkcija se uporablja za hitrejšo pečenje z žarom debelejša hrane pri večjih površinah. Tako zgornji grelni elementi kot žar bodo delovali skupaj z ventilatorjem za enakomerno kuhanje. Uporabite zgornje police pečice. Rahlo očistite žično rešetko z oljem, da se hrana ne lepi nanje in postavite hrano na središče rešetke. Pod hrano naj bo vedno pladenj, da ujame kapljice olja ali maščobe. Priporočeno je predgrevanje pečice za pribl. 10 minut.

! Opozorilo: Pri pečenju z žarom morajo biti vrata pečice zaprta in temperatura pečice prilagojena na 190 °C.




3D-funkcija: Vključijo se termostat in opozorilne lučke pečice, grelni obroč ter zgornji grelni element, spodnji grelni element in ventilator pa začnejo

delovati. 3D-funkcija enakomerno in hitro razprši toploto v pečici, tako da se vsa hrana na vseh rešetkah enakomerno speče. Čas kuhanja bo krajši kot pri drugih funkcijah. Priporočeno je predgrevanje pečice za pribl. 10 minut.

Poleg tega bo zaradi te funkcije vaše pecivo bolj puhasto in mehko.



Funkcija Vap Clean: Nastavite delovanje pečice in termostata na funkcijo Vap Clean (simbol ) . Vlijte 200–250 ml vode (pribl. 1 skodelico) v velik kovinski pladenj na podnožju pečice. Vap Clean deluje približno 30 – 60 minut in pripravi vašo pečico za enostavno čiščenje.




Tehnologija kuhanja HeatWrap

Na zadnji steni pečice sta dva ventilatorja, ki delujeta po posebnem algoritmu. Zračni dovodi na stranskih stenah pečice zagotavljajo neodvisno distribucijo zraka na vsakem od nivojev pladnjev. S funkcijo Turbo ventilatorja vam pečica omogoča hkratno kuhanje različnih vrst hrane brez mešanja vonjav. Za to je treba uporabiti dva pladnja in dve mrežici. Za pecivo uporabite pladenj, ki ga v primerni posodi (kot so stekleni in keramični pekači) položite na žično rešetko. Hrano je treba v pečico polagati po vrstnem redu: pladenj, mrežica za žar, pladenj in mrežica za žar. Za različne kombinacije kuhanja si lahko

ogledate štiri različne tabele kuhanja. Hkratno kuhanje štirih jedi zahteva več časa kot kuhanje na enem pladnju.




Večplastno kuhanje

Ta izdelek ima več možnosti kuhanja in lahko enakomerno kuha na vseh policah. Na več pladnjih (do 5) lahko istočasno pripravljate isto vrsto hrane. Če želite kuhati isto vrsto hrane, lahko kuhate na več pladnjih hkrati (večkratno kuhanje). Ko nastavljate temperaturo kuhanja, izberite najprimernejšo temperaturo za vašo hrano v tabeli jedi. Pri večkratnem pečenju v tej pečici uporabljajte plitev pladenj.

Funkcija	Jedi			 min.
Turbo	Morska hrana	5	200	45-55
	Posladki	2		30-40
	Praženje zelenjave	3-4		40-50
	Torta	1	200	25-30
	Pecivo	5		65-75
	Piščanec	3-4		40-50
	Mesne kroglice	2-3		65-75

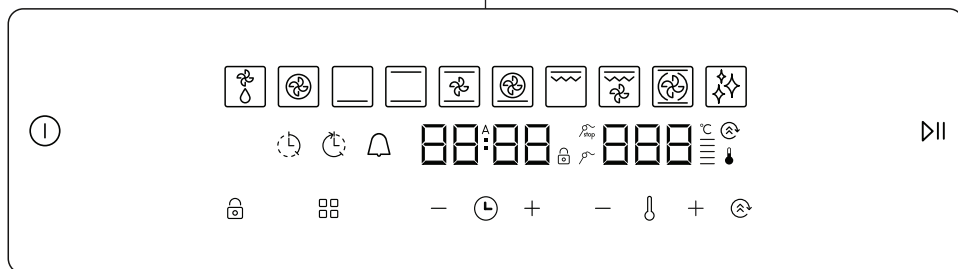
*Zgoraj navedeni časi so pridobljeni v laboratorijskih pogojih in se lahko razlikujejo glede na omrežno napetost in količino kuhane hrane.

4.1 TABELA KUHANJA

Funkcija	Jedi			 min.
Statični	Listnato pecivo	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Torta	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Piškot	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Enolončnica	2	175-200	40-50
	Piščanec	2 - 3 - 4	200	45-60
Ventilator	Listnato pecivo	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Torta	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Piškot	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Enolončnica	2	175-200	40-50
	Piščanec	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Listnato pecivo	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Torta	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Piškot	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Enolončnica	2	175-200	40-50
Pečenje na žaru	Mesne kroglice na žaru	7	200	10-15
	Piščanec	*	190	50-60
	Kotlet	6 - 7	200	15-25
	Goveji zrezek	6 - 7	200	15-25

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

4.2 UPORABA CELOTNE UPRAVLJALNE PLOŠČE NA DOTIK ZA ČASOVNIK



Opis funkcij							
	Vklop/izklop		Funkcija za hitreje pečenje	A	Samodejno kuhanje		Zatič sonde za meso
	Odtajevanje		Funkcija dvojnega žara in ventilatorja		Temperaturna lestvica		Sonda za meso
	Funkcija Turbo		3D-funkcija		Termostat		Čas kuhanja
	Spodnja funkcija		Funkcija čiščenja	—	Minus		Čas zaključka kuhanja
	Statična funkcija	000	Prikaz temperature	+	Plus		Minutni opomnik
	Delovanje ventilatorja:	00:00	Prikaz časa		Zaklepanje		Ojačitev
	Funkcija za pico		Način	▶ 	Predvajanje/premor		Meni s funkcijami

Napravo upravlja s senzorji na dotik. Funkcije se upravlja z dotikom polj senzorja.

Ko uporabljate kontrolnike, se prepričajte, da se neposredno dotikate polj senzorja. Če je vaš dotik preveč rahel ali prešibak, senzorji ne bodo pravilno delovali.

Ventilator hlajenja se vključi samodejno, da ohrani površine naprave hladne. Ventilator bo še naprej deloval, dokler se samodejno ne izkluči, tudi ko je bila pečica izklopljena. Upravljalna enota se izklopi po 5 minutah, če ni izbrana ali spremenjena nobena funkcija.

Izbira funkcij pečice

Dotaknite se senzorja za VKLOP/IZKLOP za 2 sekundi, da vključite upravljalno enoto. Pečica bo vstopila v način »**ČAKANJA**«. Funkcija odtajevanja je privzeta v načinu »**ČAKANJA**«. A se funkcija ne bo začela, če ne pritisnete senzorja **PREDVAJANJE/**

PREMOR. Med tem načinom lahko izberete zelene funkcije kuhanja, prilagodite temperaturo, aktivirate funkcijo **OJAČENJA** in prilagodite čas kuhanja, čas zaključka, minutni opomnik in čas dneva.

Med načinom »**ČAKANJA**« lahko izberete zeleno funkcijo kuhanja z dotikom gumba senzorja . Z vsakim dotikom senzorja spremenite funkcije pečice kot v nadaljevanju (nekatero od teh funkcij kuhanja morda ne bo na voljo v vašem modelu štedilnika):

Odtajevanje → Turbo → Spodaj → Spodaj in zgoraj → Spodaj in zgoraj z ventilatorjem → Pizza → Hitri žar (z/brez turnspit) → Dvojni žar (z/brez turnspit) → 3D → Vap Clean

Prikazani bodo aktivni gretci, povezani z izbrano funkcijo.

Ko je izbrana funkcija kuhanja s senzorjem , bo na zaslonu s temperaturo prikazana

prednastavljena vrednost temperature. Lahko jo prilagodite z gumboma senzorjev temperature **PLUS** in **MINUS**, ki sta na straneh. Temperaturo lahko prilagodite v razponu od 50 °C do 275 °C:

Ko izberete želeno funkcijo, temperaturo in čas, se dotaknite senzorja **PREDVAJANJE/ PREMOR**, da se začne izvajati funkcija pečice.

Nastavitev časa dneva

Po namestitvi pečice najprej prilagodite čas dneva v skladu s spodnjimi navodili.

Dotaknite se senzorja za **VKLOP/IZKLOP**, da vključite pečico in vstopite v način »**ČAKANJA**«. Med tem načinom se dotaknite gumba senzorja **NAČIN** (⌚) za 5 sekund, da izberete čas. Simbol za čas bo osvetljen na levi strani, prilagodite ga lahko z gumbom senzorjev **PLUS** in **MINUS** na strani gumba **NAČIN** (⌚). Za zaključek prilagoditve časa se še enkrat dotaknite senzorja za **NAČIN** (⌚) ali pa se ne dotaknite nobenega gumba 5 sekund.

Čas je treba ponovno nastaviti samo, če je bila naprava odklopljena za dalj časa.

Prilagoditev časa kuhanja

Čas kuhanja lahko prilagodite med načinom »**ČAKANJA**« ali načinom »**DELOVANJA**«.

4.3. Prilagoditev minutnega opomnika

Dotaknite se senzorja **NAČIN** (⌚), dokler ni simbol »minutnega opomnika« osvetljen na prikazu časa in se prikaže »**00:00**«.

Prilagodite želeno časovno obdobje za opozorilni signal z gumboma senzorja **PLUS** in **MINUS**, medtem ko simbol utripa. Ko zaključite prilagoditev, nekaj sekund ne pritisčajte gumbov, nato bo nastavljen minutni opomnik.

Ko časovnik pride do ničle, se bo oglasilo zvočno opozorilo in simbol minutnega opomnika in »**00:00**« bosta utripala na prikazu časa. S pritiskom na kateri koli gumb boste zaustavili zvočno opozorilo in simbol bo izginil.

Prilagoditev trajanja časa kuhanja

S to funkcijo lahko kuhate določeno časovno obdobje. Pripravite hrano za kuhanje in jo vstavite v pečico. Nato izberite želeno funkcijo kuhanja in temperaturo. Dotaknite se gumba senzorja **NAČIN** (⌚), dokler ne vidite simbola časa trajanja na prikazu časa. S senzorjema **PLUS** in **MINUS** nastavite želeni čas kuhanja, medtem ko je časovnik nastavljen. Ko ste zaključili prilagoditev, počakajte, dokler

trenutni čas ni prikazan na zaslonu in simbol časa trajanja ni neprekinjeno osvetljen.


Ko časovnik pride do ničle, se bo pečica izključila, zazvenelo bo zvočno opozorilo in simbol časa trajanja bo utripal na prikazu časa. Če se dotaknete katerega koli senzorja upravljalne enote, se zvočno opozorilo konča.

Prilagoditev časa zaključka kuhanja

S to funkcijo lahko začnete kuhati po določenem časovnem obdobju za določen čas. Pripravite hrano za kuhanje in jo vstavite v pečico. Nato izberite želeno funkcijo kuhanja in temperaturo.

Dotaknite se gumba **NAČIN** (⌚), dokler ne vidite simbola časa trajanja kuhanja na prikazu časa. S senzorjema **PLUS** in **MINUS** nastavite želeni čas kuhanja. Ko ste zaključili nastavitev trajanja časa kuhanja, se dotaknite senzorja gumba za **NAČIN** (⌚), dokler ne vidite simbola čas zaključka kuhanja na prikazu časa. Utripala bosta simbola časa dneva in časa zaključka kuhanja. S senzorjema **PLUS** in **MINUS** nastavite želeni čas zaključka. Ko ste zaključili prilagoditev, počakajte, dokler trenutni čas ni prikazan na zaslonu in simbol časa zaključka kuhanja ni neprekinjeno osvetljen.

Pečica bo izračunala čas delovanja tako, da odšteje čas kuhanja od nastavljenega časa zaključka, ko bo prenehala delovati. Časovnik bo zazvenel z zvočnim opozorilom in simbol časa trajanja bo utripal. Z dotikom katerega koli gumba časovnika se bo zvočno opozorilo izključilo.

 Časa zaključka kuhanja ni mogoče nastaviti, ko so aktivirane funkcije žara. Če je bil čas zaključka kuhanja nastavljen pred aktivacijo funkcij žara, bo čas zaključka kuhanja preklican po izbiri funkcij žara.

Prilagoditev zvoka

Za spremembo opozorilnega signala, ko je prikazan čas dneva, pritisnite in zadržite gumb senzorja **TERMOSTAT** (🔥) za 5 sekund, dokler ne zaslišite zvočnega signala. Nato ob vsakem pritisku gumbov **PLUS** in **MINUS** za termostat zaslišite drugačen zvočni signal. Na voljo je pet različnih vrst zvočnih signalov. Če izberete »tn0«, se vsi zvočni signali izključijo, razen zvočnih signalov alarma in alarma za napako. Izberite zvočni signal, ki ga želite in ne pritisnete drugih gumbov. Po kratkem času bo izbrani pisk signala zabeležen.

Funkcija ojačitve

S to funkcijo skrajšate čas predhodnega segrevanja. Predgrevanje je mogoče pri funkcijah Turbo, ventilator, statično ali pica. Za predgrevanje je dovolj, da pritisnete senzor za **OJACITEV** (⊗), ko ste izbrali zeleno funkcijo kuhanja.

S to funkcijo segrejete pečico na zeleno temperaturo tako hitro, kot je mogoče. Ta način ni primeren za kuhanje.

Funkcija zaklepanja

Z zaklepanjem se izognete nenamernim spremembam nastavitve pečice.

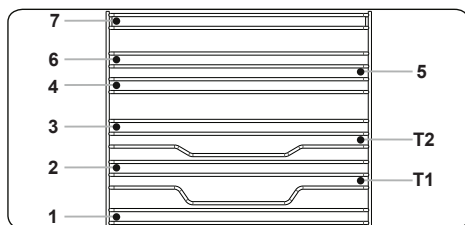
Če želite aktivirati zaklepanje, se dotaknite senzorja za **ZAKLEPANJE** (⊕) za 2 sekundi, dokler ne zagledate simbola ključavnice na zaslonu. Če želite deaktivirati zaklepanje, se dotaknite senzorja za **ZAKLEPANJE** (⊕) za 2 sekundi, dokler simbol ključavnice na zaslonu ne izgine.

Ko je zaklepanje vključeno, lahko aktivirate samo senzor **VKLOPA/IZKLOPA**. Vsi drugi gumbi bodo ostali zaklenjeni.

4.4 DODATKI

Žična rešetka EasyFix

Pred prvo uporabo pripomočke temeljito očistite s toplo vodo, čistilnim sredstvom in mehko čisto krpo.



- Vstavite pripomoček v pečico v pravilnem položaju.
- Med pokrovom ventilatorja in pripomočki naj bo vsaj 1 cm prostora.
- Bodite pazljivi pri odstranjevanju posode in/ali pripomočkov iz pečice. Vroči obroki ali pripomočki lahko povzročijo opekline.
- Pripomočki se lahko z vročino deformirajo. Ko se ohladijo, se bodo vrnili v originalno obliko in videz.
- Pladnje in mrežice lahko namestite na vsak nivo od 1 do 7.
- Iztegljivo vodilo lahko postavite na nivo

T1, T2.

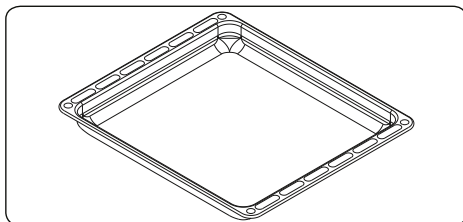
- Nivo 3 priporočamo za kuhanje na enem nivoju.
- Nivo T2 priporočamo za kuhanje na enem nivoju z iztegljivimi vodili.
- Nivo 2 in nivo 4 priporočamo za kuhanje na dveh nivojih.
- Mrežica vrtljivega ražnja mora biti nameščena na nivoju 3.
- Nivo T2 se uporablja za nameščanje mrežice vrtljivega ražnja z iztegljivimi vodili.

****Pripomočki se lahko spremenijo glede na kupljen model.

Globoki pladenj

Globoki pladenj je najbolj primeren za pripravo enolončnic.

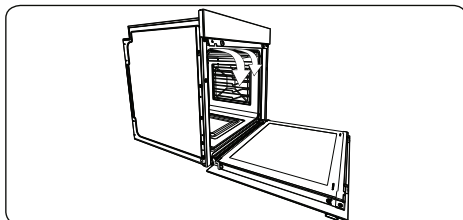
Za pravilno namestitev pladnja ga položite na katero koli polico in ga potisnite do konca.



PRVI NA SVETU

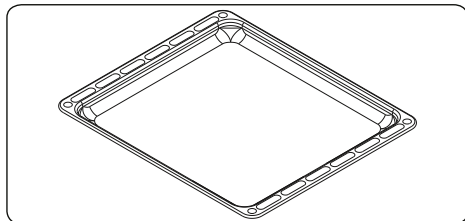
Sistem za zaščito pred vročim zrakom v vgradnih pečicah

Patentiran sistem za zaščito pred vročim zrakom preprečuje, da bi vroč zrak dosegel uporabnika, tako da ustvari zračno zaveso ob odpiranju vrat pečice.



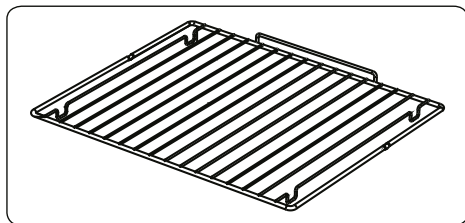
Plitki pladenj

Plitki pladenj je najboljši za peko sladice. Za pravilno namestitev pladnja ga položite na katero koli polico in ga potisnite do konca.



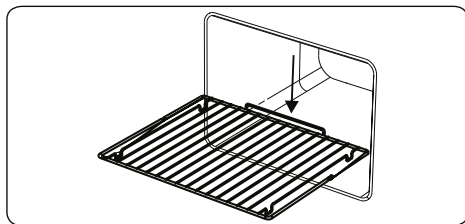
Žična mreža

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



⚠ OPOZORILO

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



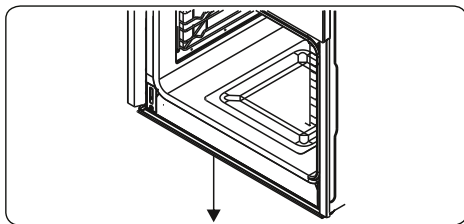
Zbiralnik vode

Pri nekaterih primerih pečenja se lahko na notranjem steklu vrat pečice pojavi kondenzat. To ne nakazuje okvare izdelka.

Vrata pečice odprite v položaj za peko na žaru in jih za 20 sekund pustite v tem položaju.

Voda bo kapljala v zbiralnik.

Pečico ohladite in notranjost vrat obrišite s suho krpo. Ta postopek opravljajte redno.



5. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

5.1 ČIŠČENJE

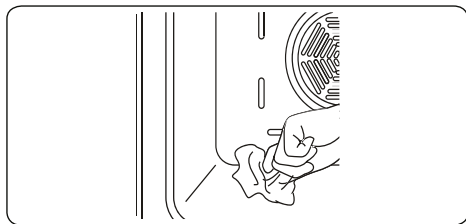
⚠ OPOZORILO: Napravo izklopite in počakajte, da se ohladi, šele nato začnite s čiščenjem.

Splošna navodila

- Preden jih uporabite na pečici, preverite, ali so čistilni materiali ustrezni in jih priporoča proizvajalec.
- Uporabite kremaste čistilce ali tekoča čistila, ki ne vsebujejo delčkov. Ne uporabljajte jedkih (korozivnih) krem, abrazivnih čistilnih praškov, debele žičnate volne ali trdega orodja, saj lahko poškodujejo površine štedilnika.
- **⚠** Ne uporabljajte čistil, ki vsebujejo delce, saj lahko slednji opraskajo steklo, emajlirane in/ali prebarvane dele vaše naprave.
- Če pride do izlivanja katere koli tekočine, jo takoj očistite, da se izognete poškodbam delov.
- **⚠** Za čiščenje katerih koli delov naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov.

Čiščenje notranjosti pečice

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




Čiščenje steklenih delov

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

Čiščenje delov iz nerjavnega jekla (če obstajajo).

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

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

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

Čiščenje barvanih površin (če je na voljo)

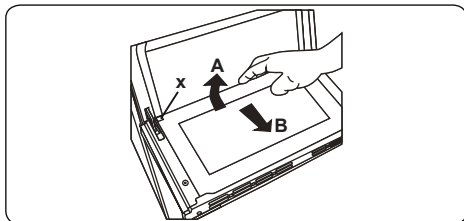
- Liste paradižnika, paradižnikove paste, kečap, limona, oljni derivati, mleko, sladka hrana, sladke pijače in kavo je treba takoj očistiti s krpo, namočeno v toplo vodo. Če teh madežev ne čistite in pustite, da se posušijo na površinah, na katerih so, jih NE drgnite s trdimi predmeti (koničastimi predmeti,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

Odstranjevanje notranjega stekla

Pred čiščenjem steklo vrat pečice

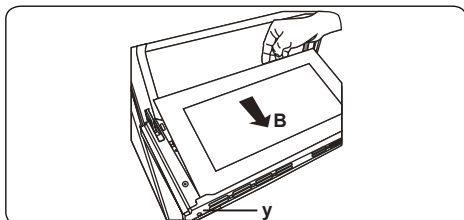
odstranite, kot je prikazano spodaj.

1. Steklo potisnite v smeri **B** in ga sprostite iz lokacijske konzole (**x**). Steklo povlecite v smeri **A**.

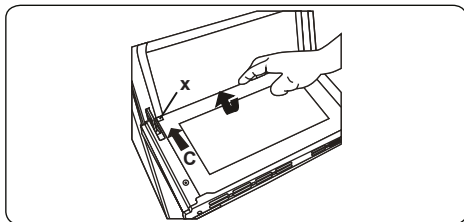



Menjava notranjega stekla:

2. Steklo potisnite naprej in pod lokacijsko konzolo (**y**) v smeri **B**.



3. Steklo namestite pod lokacijsko konzolo (**x**) v smeri **C**.

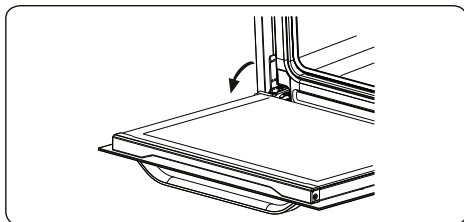


 Če so vrata pečice izdelana iz troslojnega stekla, je tretji sloj stekla mogoče odstraniti enako kot drugega.

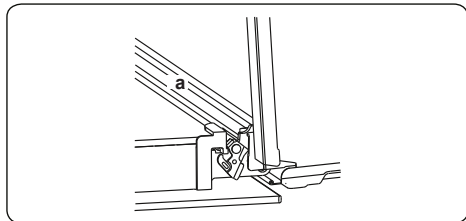
Odstranjevanje vrat pečice

Pred čiščenjem stekla vrat pečice, odstranite vrata pečice, kot je prikazano spodaj.

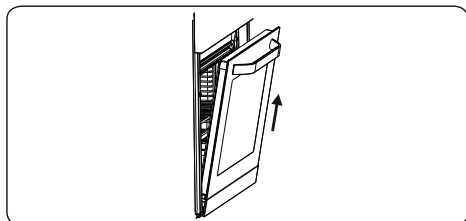
1. Odprite vrata pečice.



2. S pomočjo izvijača odprite zaklepni zapah (a) do končnega položaja.

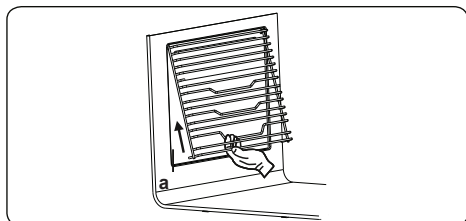


3. Zapirajte vrata, dokler niso skoraj v popolnoma zaprtem položaju, in jih odstranite, tako da jih povlečete proti sebi.



Odstranjevanje rešetke

Če želite odstraniti rešetko, jo povlecite kot je prikazano na sliki. Ko jo sprostite s sponki (a), jo dvignite navzgor.



5.2 VZDRŽEVANJE

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

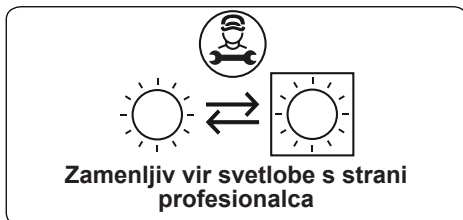
Menjava luči pečice

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

- Odstranite stekleno lečo, nato odstranite žarnico.
- Na mesto stare žarnice (230 V, 15–25

W, tipa E14) namestite novo žarnico (odporno na temperaturo 300 °C).

- Ponovno namestite stekleno lečo in vaša pečica je pripravljena za uporabo.
- Izdelek vsebuje vir svetlobe razreda energijske učinkovitosti G.
- Vir svetlobe, ki ga končni uporabnik ne more zamenjati. Potrebna je poprodajna servisna storitev.
- Priloženi svetelny zdroj nie je určený na použitie v iných aplikáciách.



Zamenljiv vir svetlobe s strani profesionalca

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

6. ODPRAVLJANJE TEŽAV IN TRANSPORT

6.1 ODPRAVLJANJE TEŽAV



Če imate z vašo napravo še vedno težavo po pregledu teh osnovnih napotkov za odpravljanje težav, stopite v stik s pooblaščenim serviserjem ali usposobljenim tehnikom.

Težava	Morebiten vzrok	Rešitev
Pečica se ne vključi.	Napajanje je izklopljeno.	Preverite, ali se napajanje dovaja. Preverite tudi, da druge gospodinjске naprave delujejo.
Ni toplote ali pa se pečica ne segreje.	Temperatura v pečici je napačno nastavljena. Vrata pečice so ostala odprta.	Preverite, da je gumb za upravljanje temperature v pečici pravilno nastavljen.
Lučka pečice (če je na voljo) ne deluje.	Okvara žarnice. Vir napajanja je izklopljen ali prekinjen.	Zamenjajte žarnico v skladu z navodili. Prepričajte se, da je el. napajanje vključeno na stenski vtičnici.
Pečenje v pečici je neenakomerno.	Police pečice so nepravilno nameščene.	Preverite, da so uporabljene priporočene temperature in položaji polic. Vrat ne odpirajte pogosto, razen če kuhate hrano, ki jo je treba obrniti. Če pogosto odpirate vrata, bo temperatura v notranjosti nižja, kar lahko vpliva na rezultate kuhanja.
Na gumbе časovnika ni mogoče ustrezno pritisniti.	Tujek je ujet med gumbi. Model na dotik: vlaga je prišla v upravljalno ploščo. Nastavljena je funkcija zaklepanja.	Odstranite tujek in poskusite znova. Odstranite vlago in poskusite znova. Preverite, ali je nastavljena funkcija zaklepanja.
Ventilator pečice (če je na voljo) je glasen.	Police v pečici se tresejo.	Preverite, ali je pečica ravna. Preverite, da se police in morebitni pekači ne tresejo in da niso v stiku z zadnjo ploščo pečice.
Ventilator pečice deluje tudi, ko je pečica že izklopljena.	Elektronsko krmiljen ventilator pečice samodejno deluje določen čas, da ohladi pečico.	Ventilator se samodejno izklopi, ko se elektronske komponente dovolj ohladijo.
Pečica se je sama izklopila.	Elektronsko krmiljene pečice se samodejno izklopijo, če ne deluje nobena funkcija.	Pečica se zaradi varčevanja z energijo samodejno izklopi, če v določenem časovnem obdobju po njenem vklopu ali po koncu programa kuhanja ni drugega dejanja.
Če se vrata odprejo med funkcijo s pomočjo ventilatorja, se notranji ventilator ustavi.	Elektronsko krmiljene pečice s stikalom na vratih prekinejo kuhanje, če so vrata pečice odprta.	Gre za normalno delovanje naprave, ki je koristno pri kuhanju hrane, ki prepreči prekomerno uhajanje toplote. Ko vrata zaprete, pečica ponovno začne normalno delovati.

6.2 TRANSPORT






Če morate prenesti izdelek, uporabite originalno embalažo izdelka in ga nosite v originalnem ohišju. Upoštevajte transportne oznake na embalaži. Zalepite vse samostojne dele izdelka, da ne poškodujejo izdelka med transportom.

Če nimate originalne embalaže, pripravite škatlo za prenašanje, da so naprava in predvsem njene zunanje površine zaščitene pred zunanjimi vplivi.

Ви благодариме што го избравте овој производ.

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

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

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

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	3
1.1 Општи безбедносни предупредувања.....	3
1.2 Предупредувања за монтирање.....	5
1.3 Во текот на употребата.....	6
1.4 Во текот на чистењето и одржувањето.....	8
2. МОНТИРАЊЕ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА.....	10
2.1 Упатства за инсталатерот.....	10
2.2 Монтирање на рерната.....	10
2.3 Електрично поврзување и безбедност.....	12
3. КАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОИЗВОДОТ.....	13
4. УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ.....	14
4.1 Маса за готвење.....	16
4.2 Користење на целосниот тајмер со контроли на допир.....	17
4.3. Прилагодување на алармот.....	18
4.4 Додатоци.....	19
5. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ.....	21
5.1 Чистење.....	21
5.2 Одржување.....	23
6. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ И ТРАНСПОРТ.....	24
6.1 Решавање проблеми.....	24
6.2 Транспорт.....	24

1. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

- Пред употреба на апаратот внимателно прочитајте ги овие упатства и чувајте ги на соодветно место за да ги прочитате кога ќе има потреба.
- Овој прирачник е изготвен за повеќе модели, затоа Вашиот апарат можеби нема да има некоја од опишаните карактеристики. Од таа причина, важно е да обрнете посебно внимание на сликите додека го читате прирачникот.

1.1 ОПШТИ БЕЗБЕДНОСНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА

- Овој апарат може да го користат деца на и над возраст од 8 години, како и лица со намалена физичка, сетилна или ментална способност или со недостиг на искуство и познавање, ако се под надзор и се упатени за користење на апаратот на безбеден начин, и ги разбираат потенцијалните опасности. Деца не смеат да си играат со апаратот. Деца без надзор не смеат да го чистат или одржуваат апаратот.



⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Апаратот и достапните делови се вжештуваат во текот на употребата. Треба да внимавате да не ги допирате елементите кои се загреваат. Деца помали од 8 години треба да се држат настрана освен ако не се под постојан надзор.


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

⚠ **⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да ја избегнете можноста од електричен удар.

- Не ракувајте со апаратот со надворешен тајмер или посебен систем за далечинско управување.

- Апаратот ќе се загрее во текот на употребата. Треба да внимавате да не ги допирате елементите во рерната кои се загреваат.
- Рачките може да се вжештат за краток временски период во текот на употребата.
- Не употребувајте јаки абразивни чистачи или жици за чистење на стаклото на вратата на рерната и други површини. Тие може да ги изгребат површините што може да резултира со кршење на стаклото на вратата или оштетување на површините.
- Не користете чистачи на параа за чистење на производот.

  **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** За да избегнете можност од електричен удар, проверете дали апаратот е исклучен пред да ја менувате сијаличката.

 **ВНИМАНИЕ:** Кога готвите или печете, достапните делови може да бидат жешки. Кога го користите апаратот, малите деца треба да бидат понастрана од него.

- Производот е произведен во согласност со сите важечки локални и меѓународни стандарди и прописи.
- Одржување и поправка на апаратот треба да вршат само овластени техничари. Монтирањето и поправките што ги вршат неовластени техничари може да бидат опасни. Не менувајте ги спецификациите за производот на никаков начин. Несоодветните штитници за плоча може да предизвикаат незгоди.
- Пред поврзување на уредот, проверете дали локалните услови на дистрибуцијата (природата и притисокот на плинот или напонот на струјата и

фреквенцијата) и спецификациите за производот се компатибилни. Спецификациите за овој апарат се наведени на етикетата.

⚠ ВНИМАНИЕ: Овој апарат е дизајниран само за готвење храна и е наменет само за внатрешна употреба во домаќинствата. Не треба да се користи за ни една друга цел или со никаква друга примена, како што е употреба во надворешни услови, во комерцијална средина или за загревање на просторија.

- Рачките на вратата на рерната не треба да ги користите за кревање или местење на апаратот.
- Преземени се сите можни безбедносни мерки за Вашата безбедност. Бидејќи стаклото може да се скрши, треба да бидете внимателни додека чистите за да избегнете гребење. Избегнувајте да го удирате или чукате стаклото со предмети.
- Внимавајте да не го заглавите или оштетите кабелот за напојување за време на монтирањето. Ако кабелот за напојување е оштетен, мора да биде заменет од производителот, негов сервисер или слични квалификувани лица, со цел да се спречи опасност.
- Не дозволувајте им на децата да се качуваат на вратата од рерната или да седнуваат на неа додека е отворена.
- Чувајте ги децата и животните понастрана од овој апарат.

1.2 ПРЕДУПРЕДУВАЊА ЗА МОНТИРАЊЕ

- Не ракувајте со апаратот пред целосно да биде монтиран.
- Апаратот мора да биде монтиран од овластен техничар. Производителот не е одговорен за

никакви оштетувања што се предизвикани од погрешно поставување и монтирање на апаратот од страна на неовластени лица.

- Кога ќе го отпакувате апаратот, проверете дали не е оштетен при транспортот. Во случај на каков било дефект, не користете го производот и контактирајте со квалификуван техничар веднаш. Материјалите кои се користени за пакување (најлон, спојувалки, стиропор итн.) може да бидат штетни за децата и истите треба веднаш да се соберат и фрлат.
- Заштитете го апаратот од надворешната средина. Не изложувајте го на сонце, дожд, снег, прашина или прекумерна влажност.
- Материјалите околу апаратот (т.е. плакарите) треба да издржат минимална температура од 100 °C.
- Апаратот не смее да се монтира зад декоративна врата со цел да се избегне прегревање.

1.3 ВО ТЕКОТ НА УПОТРЕБАТА

- Првиот пат кога ќе ја користите рерната може да забележите слаба миризма. Тоа е нормално и е предизвикано од материјалите за изолација на елементите за греење. Ние Ви предлагаме, пред да ја користите рерната прв пат, да ја оставите празна и вклучена 45 минути на максимална температура. Погрижете се просторијата во која е монтиран производот да има добро проветрување.
- Внимавајте кога ја отворате вратата на рерната за време на и по готвење. Жешката пара од рерната може да предизвика изгореници.
- Додека апаратот работи, не ставајте запаливи

материјали во или близу до него.

- Секогаш употребувајте ракавица за рерна за да вадите или менувате храна во рерната.
- Под никакви околности рерната не треба да биде обложена со алуминиумска фолија бидејќи може да дојде до прегревање.
- Не ставајте садови или тави за печење директно на основата на рерната додека готвите. Основата може да стане премногу жешка и може да дојде до оштетување на производот.




Не оставајте ја рерната без надзор кога готвите со масла во тврда или течна состојба. Тие може да се запалат во услови на прегревање. Никогаш не истурајте вода на пламен предизвикан од масло туку исклучете ја рерната и покријте ја тавата со нејзиниот капак или со противпожарно ќебе.

- Ако не го користите производот подолго време, исклучете го главниот контролен прекинувач.
- Проверете дали копчињата за контрола се во позиција „0“ (исклучено) кога не се користи плочата.
- Кога ги извлекувате тавите од рерна, тие се закосуваат. Внимавајте да не истурите или испуштите жешка храна кога ја вадите од рерната.
- Не оставајте ништо на вратата на рерната кога е отворена. Тоа може да ја извади рерната од рамнотежа или да ја оштети вратата.
- Не закачувајте крпи, крпи за миеење садови или облека на апаратот или неговите рачки.


1.4 ВО ТЕКОТ НА ЧИСТЕЊЕТО И ОДРЖУВАЊЕТО

- Погрижете се апаратот да биде исклучен од струја пред да извршите какво било чистење или одржување.
- Не вадете ги контролните копчиња за да ја исчистите контролната табла.
- За да се одржи ефикасноста и безбедноста на производот, препорачуваме секогаш да користите оригинални резервни делови и да повикувате само овластен сервис кога ќе ви треба.

Декларација за усогласеност на ЕУ

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

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

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

Одлагање на стар апарат



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

2. МОНТИРАЊЕ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Овој апарат мора да го монтира овластен сервисер или квалификуван техничар, согласно упатствата во овој водич и во согласност со тековните локални прописи.

- Неправилно монтирање може да предизвика повреда и оштетување за коишто производителот не презема одговорност и за коишто нема да важи гаранцијата.
- Пред монтирањето, проверете дали локалните услови на дистрибуција (напонот на струјата и фреквенцијата) и приспособувањата на производот се компатибилни. Условите за приспособување на овој апарат се посочени на етикетата.
- Треба да се почитуваат законите, уредбите, директивите и стандардите кои се на сила во земјата на употреба (безбедносни регулативи, соодветно рециклирање во согласност со регулативите итн.).
- Доколку производот содржи водилки на полици што може да се вадат (решетки) и упатството за корисникот вклучува рецепти како кисело млеко, решетките може да се отстранат и рерната ќе работи во дефинираниот режим на готвење. Информациите за отстранување на решетката се вклучени во делот ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ.

2.1 УПАТСТВА ЗА ИНСТАЛАТОРОТ

Општи упатства

- Откако ќе го извадите материјалот за пакување од апаратот и дополнителните делови, проверете дали е оштетен апаратот. Ако се сомневате дека има каква било штета, не користете го апаратот и веднаш контактирајте со овластен сервисер или квалификуван електричар.
- Погрижете се да нема запаливи материјали во непосредна близина, како завеси, масло, ткаенина итн., кои може да се запалат.
- Работната површина и мебелот кој се наоѓа околу апаратот мора да

бидат направени од материјали кои се отпорни на температури повисоки од 100°C.

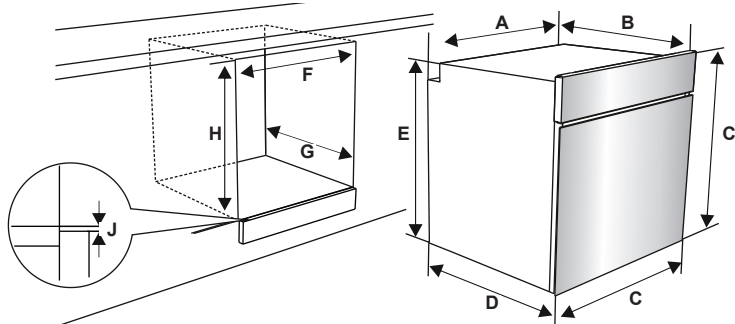
- Апаратот не треба да се монтира директно над машина за миење садови, фрижидер, замрзнувач, машина за перење алишта или машина за сушење алишта.

2.2 МОНТИРАЊЕ НА РЕРНАТА

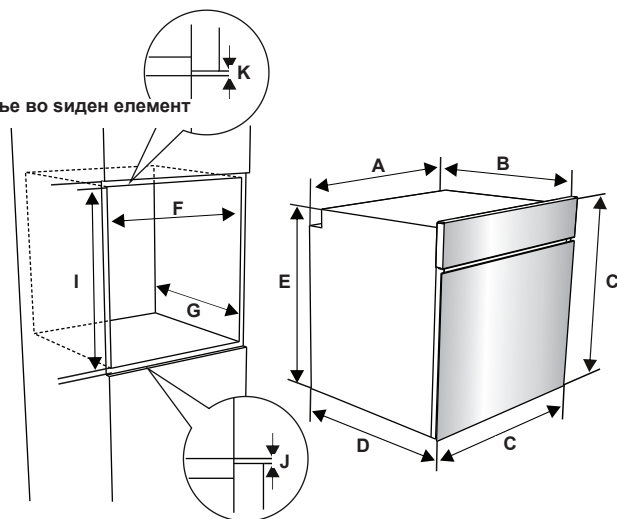
Апаратите се снабдуваат со комплет за инсталација и може да се монтираат на работна површина со соодветните димензии. Димензиите за инсталација на плоча за готвење и рерна се дадени подолу.

A (mm)	557	мин./макс. F (mm)	560/580
B (mm)	550	мин. G (mm)	555
C (mm)	595	мин. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	мин. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

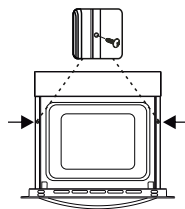
Монтирање под работна површина



Монтирање во сиден елемент



Откако ќе завршите со поврзувањата на струја, вметнете ја рерната во шкафот така што ќе ја туркате напред. Отворете ја вратата на рерната и ставете 2 шрафа во дупките што се наоѓаат на рамката на рерната. Кога рамката на производот ќе ја допре дрвената површина на шкафот, затегнете ги шрафовите.



2.3 ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ И БЕЗБЕДНОСТ

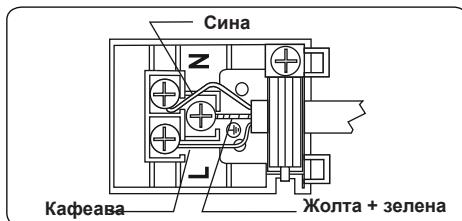
! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Електричното поврзување на овој апарат треба да го изведе овластен сервисер или квалификуван електричар во согласност со упатствата во овој водич и во согласност со тековните локални прописи.

! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: АПАРАТОТ МОРА ДА БИДЕ ЗАЗЕМЈЕН.

- Пред да го поврзете апаратот на струја, мора да проверите дали номиналниот напон на апаратот (испечатен на плочката за идентификација на апаратот) е соодветен со напонот на мрежата за напојување, а жиците за струја треба да имаат капацитет да ги поднесат номиналните вредности на апаратот (исто така наведени на плочката за идентификација).
- За време на инсталацијата задолжително треба да користите изолирани кабли. Неправилно поврзување може да го оштети апаратот. Ако кабелот за напојување е оштетен и треба да се замени, тоа треба да го направи квалификувано лице.
- Не користете адаптери, повеќекратни приклучоци и/или продолжни кабли.
- Кабелот треба да се чува подалеку од жешките делови на апаратот и не смее да се свиткува или притиска. Во спротивно, кабелот може да се оштети и да настане краток спој.
- Ако апаратот не е поврзан на струја со приклучок, мора да се користи мултиполарен изолатор (со најмалку 3 mm простор за контакт) за да се почитуваат безбедносните прописи.
- Апаратот е дизајниран за напојување со струја од 220-240V. Ако вашето напојување е различно, контактирајте со овластен сервисер или квалификуван електричар.
- Кабелот за струја (H05VV-F) мора да биде доволно долг за да може да се поврзе на апаратот, дури и ако апаратот е поставен на предната страна од шкафот.
- Осигурете се дека сите поврзувања

се добро затегнати.

- Прицврстете го кабелот за напојување во стегачот за кабел и затворете го капакот.
- Поврзувањето на кутијата со терминали е поставено на кутијата со терминали.

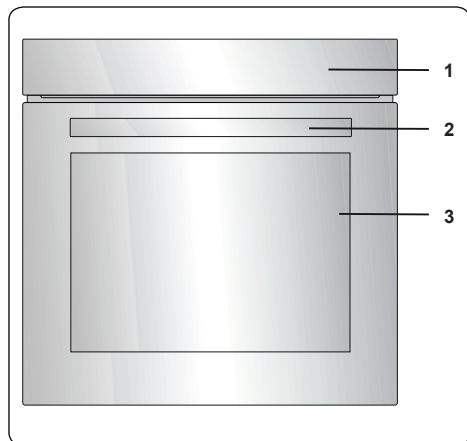


3. КАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОИЗВОДОТ



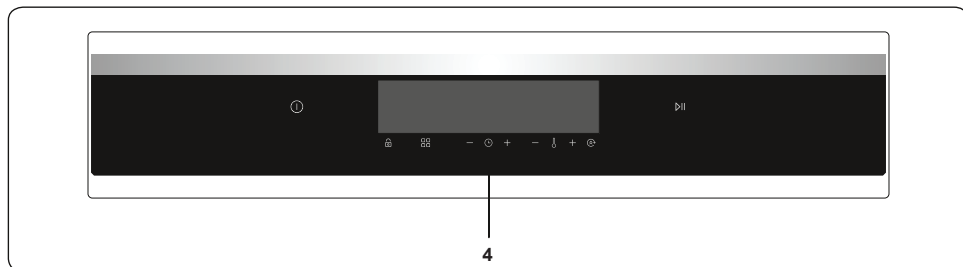
Важно: Спецификациите за овој производ се разликуваат и изгледот на Вашиот апарат може да се разликува од оној покажан на сликите подолу.

Листа на делови



1. Контролна табла
2. Рачка на вратата на рерната
3. Врата на рерната

Контролна табла



4. Тајмер

4. УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ

Функции на рерната

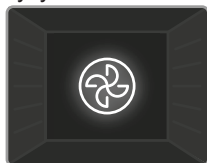
* Функциите на рерната може да се разликуваат во зависност од моделот на вашиот производ.



Функција за одмрзување:

Предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а вентилаторот ќе почне да работи. За

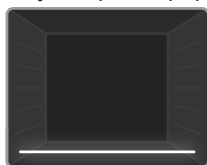
да ја користите функцијата за одмрзување, ставете ја замрзнатата храна во рерната на полицата во третиот отвор од дното. Се препорачува да ставите плех за рерна под храната што се одмрзува за да ја фати акумулираната вода што настанува поради топење на мразот. Оваа функција нема да ја зготви или испече храната, туку само ќе помогне таа да се одмрзне.



Турбо функција:

Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а ринглата и вентилаторот ќе почнат да работат.

Турбо функцијата рамномерно ја распределува топлината во рерната за сета храна на сите држачи да се зготви рамномерно. Препорачливо е претходно да ја загреете рерната околу 10 минути.



Функција за готвење од долу:

Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а долниот грејач ќе почне да работи. Функцијата за готвење од долу е

идеална за загревање на пица бидејќи топлината се крева од дното на рерната и ја загрева храната горе. Оваа функција е погодна за загревање на храна наместо за готвење.



Функција за статично готвење:

Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а долниот и горниот грејач ќе почнат да работат.

Функцијата за статично готвење испушта

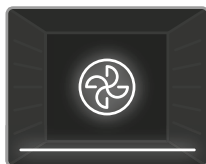
топлина, обезбедувајќи рамномерно готвење на храната. Ова е идеално за подготвување на печива, торти, печени тестенини, лазања и пица. Се препорачува рерната претходно да се загрее околу 10 минути и најдобро е да се користи само една полица кај оваа функција.



Функција за вентилатор:

Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а горниот и долниот грејач и

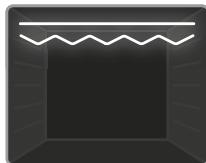
вентилаторот ќе почнат да работат. Оваа функција е добра за печење печива. Готвењето се врши од страна на долниот и горниот грејач во рерната и од страна на вентилаторот, кој овозможува струење на воздухот, давајќи ѝ на храната делумен ефект на печење на скара. Препорачливо е претходно да ја загреете рерната околу 10 минути. Вентилаторот и функцијата за готвење од долу се идеални за печење храна, како што е пица, рамномерно за краток временски период. Вентилаторот рамномерно ја распределува топлината од рерната, додека пак долниот грејач ја пече храната.



Функција за пица:

Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а ринглата, долниот грејач и вентилаторот

ќе почнат да работат. Оваа функција е идеална за печење храна, како што е пица, рамномерно за кратко време. Додека вентилаторот рамномерно ја распределува топлината од рерната, долниот грејач го обезбедува печењето на храната.



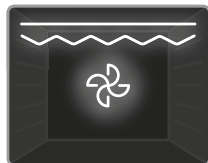
Функција за побрзо печење на скара:

Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а скарата и горниот грејач ќе

почнат да работат. Оваа функција се користи за побрзо печење на скара и за печење на скара на храна со поголема површина, како што е месото. Користете ги горните полици на рерната. Лесно

поминете ја металната решетка со масло за да спречите лепење на храната и ставете ја храната на средината на решетката. Секогаш ставајте плех под храната за да ги фати капките масло или маст. Препорачливо е претходно да ја загреете рерната околу 10 минути.

Предупредување: При печење, вратата од рерната мора да биде затворена, а температурата на рерната треба да се прилагоди на 190°C.



Двојна функција за печење на скара и вентилатор:

Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а скарата, горниот грејач и вентилаторот ќе почнат да работат. Оваа функција се користи за побрзо печење на скара на подебела храна и за печење на скара на храна со поголема површина. И горниот грејач и скарата ќе бидат напоени со електрицитет заедно со вентилаторот за да се обезбеди подеднакво готвење. Користете ги горните полици на рерната. Лесно поминете ја металната решетка со масло за да спречите лепење на храната и ставете ја храната на средината на решетката. Секогаш ставајте плех под храната за да ги фати капките масло или маст. Препорачливо е претходно да ја загреете рерната околу 10 минути.

Предупредување: При печење, вратата од рерната мора да биде затворена, а температурата на рерната треба да се прилагоди на 190°C.



3D функција:

Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а ринглата, горниот грејач, долниот грејач и вентилаторот ќе почнат да работат. 3D функцијата рамномерно и брзо ја распределува топлината во рерната за сета храна на сите држачи да се зготви рамномерно. Времето потребно за готвење ќе биде пократко од другите функции. Препорачливо е претходно да ја загреете рерната околу 10 минути.

Згора на тоа, оваа функција ќе ја направи лиснатата храна испечена покревко и

меко.



Функција за чистење со пара:


Поставете ги функцијата на рерната и термостатот на симболот на функцијата за чистење со пара (☁). Истурете 200-250 мл вода (околу 1 чаша) во големата метална тава на основата на рерната. Чистењето со пара се врши приближно 30 - 60 минути и ќе ја подготви рерната за таа да може лесно да се исчисти.

Технологија за готвење со топлинска обвивка

Во задниот ѕид на рерната има два вентилатори кои работат со специјален алгоритам. Цевките за воздух на страничните ѕидови на рерната обезбедуваат независно распределување на воздухот на секое ниво на плехот. Со функцијата за турбо вентилатор, рерната ви овозможува истовремено да готвите четири различни типови храна без мешање на миризбите. За ова треба да се користат два плеха и две метални решетки. Плехот треба да се користи за лисната храна и да се постави на металната решетка за скара во соодветен сад (како што се стаклени и керамички садови за печење). Храната треба да се постави во рерната по редослед плех, метална решетка за скара, плех и метална решетка за скара. Можете да погледнете четири различни табели за готвење за алтернативни комбинации за готвење. За истовремено готвење на четири јадења потребно е поголемо време на готвење отколку за готвење на еден плех.

Готвење во повеќе слоеви

Овој производ има повеќе можности за готвење и може да се готви рамномерно на сите положби на полиците. Можете истовремено да готвите ист вид храна на повеќе од еден плех (најмногу 5). Ако сакате да готвите ист тип храна, можете истовремено да готвите на повеќе плехови (повеќекратно готвење). При поставување на температурата за готвење, изберете ја најсоодветната температура за вашата храна во табелата за храна. Плиткиот плех треба да се користи за повеќекратно готвење во оваа рерна.

Функција	Јадења			 min.
Турбо	Морска храна	5	200	45-55
	Десерти	2		30-40
	Пржење зеленчук	3-4		40-50
	Торти	1	200	25-30
	Печива	5		65-75
	Пилешко	3-4		40-50
	Ќофтиња	2-3		65-75

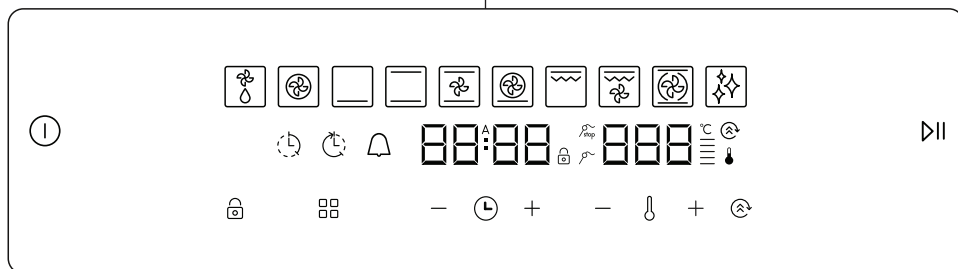
*Времињата дадени погоре се добиени во лабораториски услови и може да варираат во зависност од напонот на напојувањето и количеството на зготвена храна.

4.1 МАСА ЗА ГОТВЕЊЕ

Функција	Јадења			 min.
Статичка	Лиснато тесто	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Торта	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Колачи	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Вариво	2	175-200	40-50
	Пиле	2 - 3 - 4	200	45-60
Вентилатор	Лиснато тесто	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Торта	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Колачи	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Вариво	2	175-200	40-50
	Пиле	2 - 3 - 4	200	45-60
Турбо	Лиснато тесто	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Торта	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Колачи	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Вариво	2	175-200	40-50
Печење	Печени ѓофтиња	7	200	10-15
	Пиле	*	190	50-60
	Одрезок	6 - 7	200	15-25
	Бифтек	6 - 7	200	15-25

* Ако е достапно, гответе со печен пилешки ражен.

4.2 КОРИСТЕЊЕ НА ЦЕЛОСНИОТ ТАЈМЕР СО КОНТРОЛИ НА ДОПИР



Опис на функцијата							
	Вклучено/ Исклучено		Функција за побрзо печење на скара		Автоматско готвење		Стопирање на сондата за месо
	Одмрзување		Двојна функција за печење на скара + вентилатор		Температурна лента		Сонда за месо
	Турбо функција		3D функција		Термостат		Време на готвење
	Функција од долу		Функција за чистење		Минус		Време за завршување на готвењето
	Статична функција		Екран за температура		Плус		Аларм
	Функција за вентилатор		Екран за време		Копче за заклучување		Зголемување на моќта
	Функција за пица		Режим		Пуштање/ Пауза		Мени за функции

Апаратот се ракува со помош на сензори за контролите на допир. Функциите се контролираат со допирање на полињата на сензорот.



Кога ги користите контролите, внимавајте на тоа правилно да го допрете полето на сензорот. Ако допирот е премногу рамен или премногу мал, сензорите нема да работат правилно.

Вентилаторот за ладење ќе се вклучи автоматски за површините на апаратот да бидат ладни. Вентилаторот ќе продолжи да работи сè додека не се исклучи автоматски, дури и откако е исклучена рерната.

Контролната единица ќе се исклучи по 5 минути ако не е избрана или променета ниту една функција.


Избор на функции на рерната

Допирајте го сензорот за **ВКЛУЧУВАЊЕ/ ИСКЛУЧУВАЊЕ** 2 секунди за да ја вклучите контролната единица. Рерната ќе влезе во режим на „**ЧЕКАЊЕ**“. Функцијата за одмрзување доаѓа како стандардна во режимот на „**ЧЕКАЊЕ**“. Сепак, освен ако не се притисне сензорот **ПУШТАЊЕ/ПАУЗА**, функцијата нема да започне. За време на овој режим, ќе можете да ги изберете посакуваните функции за готвење, да ја прилагодите температурата, да ја активирате функцијата за „**ЗГОЛЕМУВАЊЕ НА МОКТА**“, како и да ги прилагодите времето потребно за готвење, времето за завршување, тајмерот за алармот и времето од денот. За време на режимот на „**ЧЕКАЊЕ**“, посакуваната функција за готвење може да се избере со допирање на копчето за

сензорот . Со секој допир на сензорот  ќе се смени функцијата на рерната, како што е прикажано подолу (некои од овие функции за готвење може да ги нема во вашиот модел на шпорет):

Одмрзнување → Турбо → Од долу → Од долу и од горе → Од долу и од горе со вентилатор → Пица → Побрзо печење на скара (со/без ротирачки ражен) → Двојно печење на скара со вентилатор (со/без ротирачки ражен) → 3D → Чистење со пара




Ќе се прикажат грејачите кои работат, а се поврзани со избраната функција.

Кога ќе се избере функција за готвење со помош на сензорот , претходно избраната вредност на температурата ќе се прикаже на екранот за температурата. Ова може да се прилагоди со користење на копчињата за сензорите **ПЛУС** и **МИНУС** кои се наоѓаат странично на копчето за температура. Температурата може да се прилагоди во опсегот од 50°C до 275°C.

Откако се избрани посакуваната функција, температурата и времето, допрете го сензорот **ПУШТАЊЕ/ПАУЗА** за да ја стартувате операцијата за функционирање на рерната.

Прилагодување на времето од денот

Кога е инсталирана рерната, времето од денот мора да се постави според следниве инструкции.

Допрете го сензорот за **ВКЛУЧУВАЊЕ/ИСКЛУЧУВАЊЕ** за да ја вклучите рерната и да влезете во режим на „**ЧЕКАЊЕ**“. За време на овој режим, допирајте го копчето за сензорот за **РЕЖИМ** () во рок од 5 секунди додека не се избере времето од денот. Символот за времето ќе се осветли на левата страна и можете да го прилагодите со користење на копчињата за сензорите **ПЛУС** и **МИНУС** странично од копчето **РЕЖИМ** (). За да го завршите прилагодувањето на времето, повторно допрете на сензорот за **РЕЖИМ** () или не допирајте ниту едно копче во рок од 5 секунди.


Времето ќе треба да се постави повторно само ако апаратот е исклучен од напојувањето долг временски период.

Прилагодување на времето потребно за готвење

Времето потребно за готвење може да се прилагоди за време на режимот на

„**ЧЕКАЊЕ**“ или за време на режимот на „**РАБОТЕЊЕ**“.

4.3. Прилагодување на алармот

Допирајте го сензорот за **РЕЖИМ** () додека символот за аларм не се осветли на екранот за време и не се појави „**00:00**“. Прилагодете го посакуваниот временски период за предупредувачкиот сигнал со користење на копчињата за сензорите **ПЛУС** и **МИНУС** додека трепка символот. Кога ќе завршите со прилагодувањето, не притискајте на копчињата неколку секунди, а потоа ќе се постави тајмерот со аларм.

Кога тајмерот ќе достигне нула, ќе се огласи звучно предупредување, а символот за аларм и „**00:00**“ ќе трепнат на екранот за време. Притиснете на кое било копче за да запре звучното предупредување и символот ќе исчезне.


Прилагодување на времетраењето на готвењето

Оваа функција ви помага да готвите определен временски период. Подгответе ја храната за готвење и ставете ја во рерната. Потоа изберете ги посакуваната функција за готвење и температурата. Допирајте го копчето за сензорот за **РЕЖИМ** () додека не го видите символот за времетраење на екранот за време. Поставете го посакуваниот период на готвење со користење на сензорите **ПЛУС** и **МИНУС** додека тајмерот се наоѓа во оваа позиција. Кога ќе завршите со прилагодувањето, почекајте додека не се прикаже тековното време од денот и додека символот за времетраење не остане осветлен.

Кога тајмерот ќе достигне нула, рерната ќе се исклучи, ќе се огласи звучно предупредување и символот за времетраење ќе трепне на екранот за време. Допрете на кој било сензор на контролната единица за да заврши звукот.


Прилагодување на времето за завршување на готвењето

Оваа функција се користи за да се започне со готвење по одреден временски период и со конкретно времетраење. Подгответе ја храната за готвење и ставете ја во рерната. Потоа, изберете ги посакуваната функција за готвење и температурата.

Допирајте го копчето за **РЕЖИМ** ()

додека не го видите симболот за времетраење на готвењето на екранот за време. Поставете го посакуваниот период на готвење со користење на сензорот **ПЛУС** и **МИНУС**. Кога ќе завршите со прилагодувањето на времетраењето на готвењето, допирајте го копчето за сензорот за **РЕЖИМ** (Ⓢ) додека не го видите симболот за времето на завршување на готвењето на екранот за време. Времето од денот и симболот за времето на завршување на готвењето ќе трепнат. Поставете го посакуваното време на завршување со користење на сензорите **ПЛУС** и **МИНУС**. Кога ќе завршите со прилагодувањето, почекајте додека не се прикаже тековното време од денот и додека симболот за времето на завршување на готвењето не остане осветлен.

Рерната ќе го пресмета времето на работене со одземење на периодот на готвење од наместеното време на завршување, во кое ќе престане да работи. Тајмерот ќе даде звучно предупредување, а симболот за времетраење ќе трепне. Со допирање на било кое копче на тајмерот ќе заврши звучното предупредување.

 Времето за завршување на готвењето не може да се постави кога се активирани функциите за печење на скара. Ако времето за завршување на готвењето било поставено пред да се активираат функциите за печење на скара, времето за завршување на готвењето ќе се откаже откако ќе се изберат функциите за печење на скара.

Прилагодување на звукот

За да го смените звучниот сигнал за предупредување, додека екранот за време го покажува времето од денот, притискајте го и држете го копчето за сензорот **ТЕРМОСТАТ** (Ⓢ) 5 секунди додека не се појави звучен сигнал. После тоа, секогаш кога ќе се притиснат копчињата **ПЛУС** и **МИНУС** веднаш до копчето на термостатот ќе се слушне различен звучен сигнал. Има пет различни типови на звучни сигнали. Ако е избрано „tn0“, сите звуци ќе се исклучат освен звуците за аларм и грешка. Изберете го звукот што го сакате и за кој било друг не притискајте ни едно копче. По кратко време, избраното бипкање ќе се сними.

Функција за зголемување на моќта

Оваа функција се користи за да се

скрати времето на претходно загревање. Можете претходно да загревате во функциите Турбо, Вентилатор, Статична или онаа за правење на Пица. За претходно да загреете, доволно е да го притиснете сензорот за **ЗГОЛЕМУВАЊЕ НА МОКТА** (Ⓢ) откако ќе ја изберете посакуваната функција за готвење.

Користете ја оваа функција за да ја загреете рерната до посакуваната температура колку што е можно побрзо. Овој режим не е погоден за готвење.

Функција за заклучување

Копчето за заклучување се користи за да се избегнат ненамерни промени на поставките на рерната.

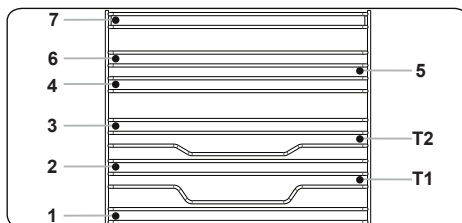
За да го активирате копчето за заклучување, допирајте го копчето за сензорот на **КОПЧЕТО ЗА ЗАКЛУЧУВАЊЕ** (Ⓢ) 2 секунди додека не го видите симболот за заклучување на екранот. За да го деактивирате копчето за заклучување, допирајте го сензорот на **КОПЧЕТО ЗА ЗАКЛУЧУВАЊЕ** (Ⓢ) 2 секунди додека симболот за заклучување не исчезне од екранот.

Кога копчето за заклучување е искористено, може да се активира само копчето за сензорот за **ВКЛУЧУВАЊЕ/ ИСКЛУЧУВАЊЕ**. Сите други копчиња ќе останат заклучени.

4.4 ДОДАТОЦИ

Жичана решетка EasyFix

Темелно исчистете ги додатоците со топла вода, детергент и мека чиста крпа при првата употреба.



- Вметнете го додатокот во точната положба во внатрешноста на рерната.
- Оставете простор од најмалку 1 cm помеѓу капакот на вентилаторот и додатоците.
- Внимавајте при отстранување на садовите и/или додатоците надвор од рерната. Жешките оброци или

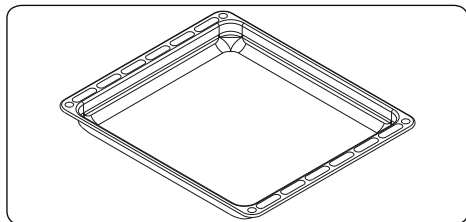
додатоци може да предизвикаат изгореници.

- Додатоците може да се деформираат со топлина. Штом се изладат, ќе си го вратат својот првобитен изглед и перформансите.
- Плеховите и металните решетки може да се позиционираат на кое било ниво од 1 до 7.
- Телескопската шина може да се позиционира на нивоата T1, T2.
- Нивото 3 се препорачува за готвење на едно ниво.
- Нивото T2 се препорачува за готвење на едно ниво со телескопските шини.
- Нивото 2 и нивото 4 се препорачуваат за готвење на две нивоа.
- Металната решетка за ротирачкиот ражен мора да биде позиционирана на нивото 3.
- Нивото T2 се користи за позиционирање на металната решетка за ротирачкиот ражен со телескопските шини.

****Додатоците може да се разликуваат во зависност од купениот модел.

Длабока тава

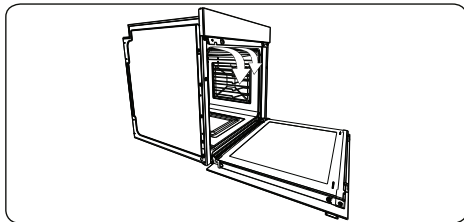
Длабоката тава се користи за динстање. Ставете ја тавата на која било полица и проверете дали е правилно наместена.



ПРВ ВО СВЕТОТ

Систем за заштита од топол воздух во вградените рерни

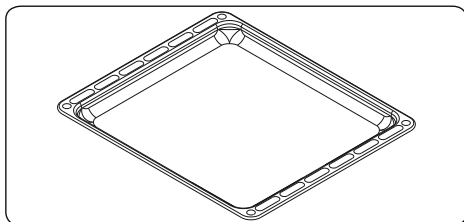
Патентируваниот систем за заштита од топол воздух спречува топлиот воздух да стигне до крајниот корисник така што создава воздушна завеса кога ќе се отвори вратата на рерната.



Плитка тава

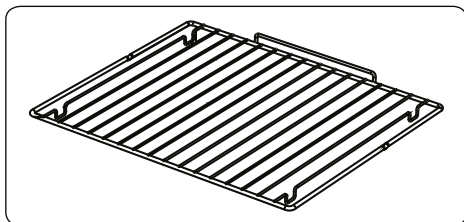
Плитката тава се користи за печење печива.

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



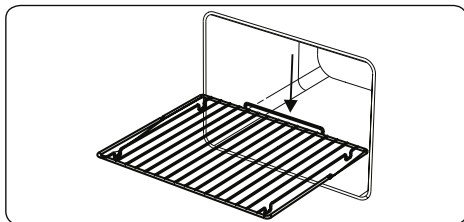
Решетка

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



⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

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



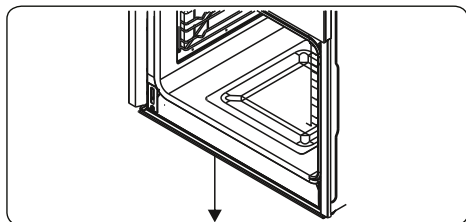
Собирач на вода

Во одредени случаи, додека готвите може да се појави кондензација на внатрешното стакло на вратата на рерната. Тоа не е дефект на производот.

Отворете ја вратата на рерната во позиција на грил и оставете ја во оваа позиција околу 20 секунди.

Водата ќе капе во собирачот.

Изладете ја рерната и избришајте ја внатрешноста на вратата со сува крпа. Оваа постапка треба да се врши редовно.



5. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

5.1 ЧИСТЕЊЕ

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

Општи упатства

- Пред да ги употребите средствата за чистење на апаратот, проверете дали се соодветни и препорачани од производителот.
- Користете кремасти или течни средства за чистење кои не содржат честички. Не употребувајте каустични (корозивни) средства, абразивни прашоци, метална жица или тврди алати затоа што може да ги оштетат површините на шпоретот.

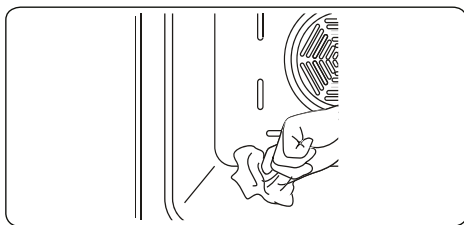
! Не употребувајте средства за чистење кои содржат честички, бидејќи може да го изгребат стаклото, емајлираните и/или обоените делови на апаратот.

- Доколку дојде до прелевање на течност, веднаш избришете за да спречите оштетување.

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

Чистење на внатрешноста на рерната

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



Чистење на стаклените делови

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

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

- Редовно чистете ги деловите од не'рѓосувачки челик на апаратот.
- Бришете ги деловите од не'рѓосувачки челик со мека крпа натопена само во вода. Потоа, добро исушете ги со сува крпа.

! Немојте да ги чистите деловите од не'рѓосувачки челик по готвење додека сè уште се жешки.

! Не оставајте оцет, кафе, млеко, сол, вода, лимон или сок од домати да стои на деловите од не'рѓосувачки челик подолго време.

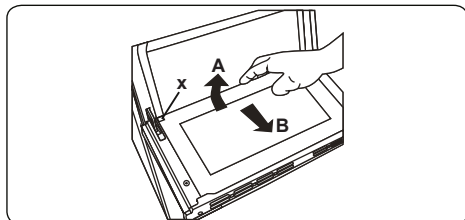
Чистење на обоени површини (ако има)

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

Отстранување на внатрешното стакло

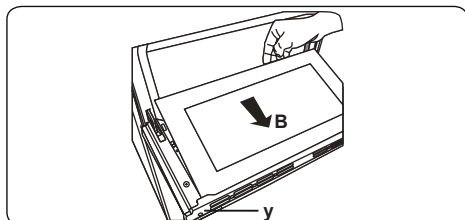
Пред чистење, мора да го извадите стаклото на вратата на рерната, како што е покажано подолу.

1. Поттурнете го стаклото во насока на **В** и пуштете од рачката за локација (**х**). Повлечете го стаклото во насока на **А**.

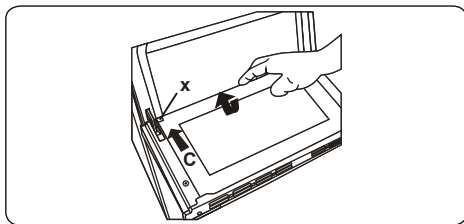


За да го замените внатрешното стакло:

2. Поттурнете го стаклото кон и под рачката за локација (**у**), во насока на **В**.



3. Наместете го стаклото под рачката за локација (**х**) во насока на **С**.

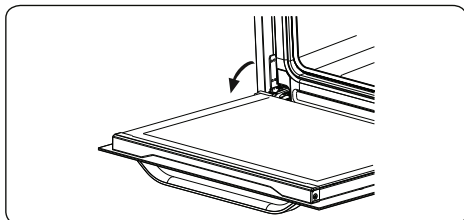


- Ако вратата на рерната е тројно стакло, третиот слој на стакло може да се извади на истиот начин како и вториот слој на стакло.

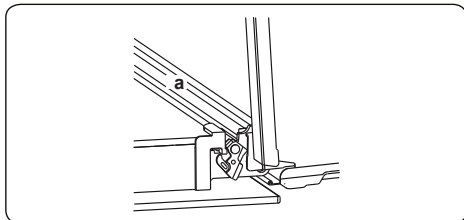
Вадење на вратата на рерната

Пред да го чистите стаклото на вратата на рерната, мора да ја извадите вратата, како што е покажано подолу.

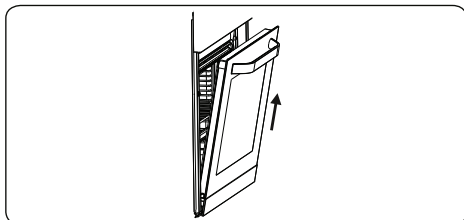
1. Отворете ја вратата на рерната.



2. Отворете ја бравата (**а**) (со шрафцигер) до крај.

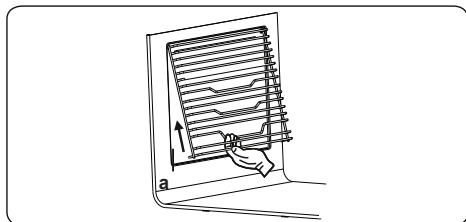


3. Затворете ја вратата додека не биде речиси целосно затворена и извадете ја така што ќе ја повлечете кон Вас.



Вадење на решетката

За да ја извадите решетката, повлечете ја како што е покажано на сликата. Откако ќе ја ослободите од спојниците (a), подигнете ја.



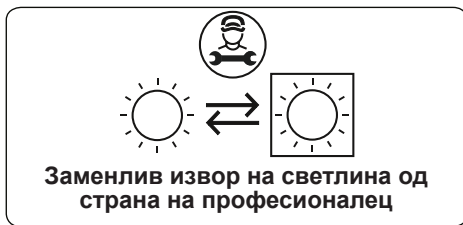
5.2 ОДРЖУВАЊЕ

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

Менување на светилката во рерната

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

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



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

6. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ И ТРАНСПОРТ

6.1 РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ



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

Проблем	Можна причина	Решение
Рерната не се вклучува.	Апаратот е исклучен.	Проверете дали има струја. Проверете дали работат другите кујнски апарати.
Рерната не се загрева.	Контролата за температурата во рерна е неточно поставена. Вратата на рерната е оставена отворена.	Проверете дали контролното копче за температурата во рерната е правилно поставено.
Сијаличката во рерната (ако има) не работи.	Светилката е расипана. Напојувањето со струја не е поврзано или е исклучено.	Заменете ја светилката согласно упатствата. Проверете дали е вклучено напојувањето со струја на ѕидниот приклучок.
Готвењето во рерната е нерамномерно.	Полиците во рерната се неправилно поставени.	Проверете дали се користат препорачаните температури и позиции на полиците. Не отварајте ја вратата често, освен ако не готвите јадења кои треба да се превртуваат. Ако често ја отворате вратата, внатрешната температура ќе биде пониска и тоа може да влијае на резултатот од готвењето.
Копчињата на тајмерот не може да се притиснат соодветно.	Има заглавено туѓа материја помеѓу копчињата на тајмерот. Модел на допир: има влага на контролната табла. Поставена е функцијата за заклучување на копчињата.	Отстранете ја туѓата материја и обидете се повторно. Избришајте ја влагата и обидете се повторно. Проверете дали е поставена функцијата за заклучување на копчињата.
Вентилаторот во рерната (ако има) создава бучава.	Полиците во рерната вибрираат.	Проверете дали рерната е нивелирана. Проверете дали полиците и приборот за печење вибрираат или дали го допираат задниот панел на рерната.
Вентилаторот за ладење продолжува да работи откако ќе ја исклучите рерната.	Вентилаторот на рерната кој се управува електронски, автоматски работи одреден период за да ја излади рерната.	Вентилаторот се исклучува автоматски кога електронските делови се доволно изладени.
Рерната се исклучила сама.	Рерните кои се управуваат електронски се исклучуваат автоматски ако ниедна функција не е активна.	Рерната ќе се исклучи сама автоматски за да заштеди струја ако во одреден период по вклучувањето не е преземена никаква активност или по завршувањето на програмата за готвење.
Ако се отвори вратата додека е активна функцијата за вентилатор, внатрешниот вентилатор ќе престане да работи.	Рерните кои се управуваат електронски кои имаат прекинувач кај вратата ќе престанат да работат ако се отвори вратата на рерната.	Тоа е нормално работење на апаратот и е корисно при готвењето за да се избегне прекумерно губење на топлината. Кога ќе се затвори вратата, рерната повторно ќе почне со нормално работење.

6.2 ТРАНСПОРТ

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

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

Obrigado por escolher este produto.

Este Manual de Utilizador contém informações de segurança e instruções importantes relativamente ao manuseamento e manutenção do seu eletrodoméstico.

Por favor, despenda algum tempo a ler este Manual de Utilizador antes de utilizar o seu eletrodoméstico e guarde-o para referência futura.

Ícone	Tipo	Significado
	NOTA	Risco de lesão grave ou morte
	RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO	Risco de tensão perigosa
	INCÊNDIO	Aviso; risco de incêndio/materiais inflamáveis
	PRECAUÇÃO	Risco de danos materiais ou lesão
	IMPORTANTE / AVISO	Manusear corretamente o sistema

ÍNDICE


1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	3
1.1. Avisos Gerais de Segurança	3
1.2. Avisos de instalação	5
1.3. Durante a Utilização	6
1.4. Durante a Limpeza e Manutenção	7
2. INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO	9
2.1. Instruções para o Instalador	9
2.2. Instalação do Forno	9
2.3. Segurança e Ligação Elétrica	11
3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	12
4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO	13
4.1. Mesa de Cozinhar	15
4.2. Utilização do temporizador digital tátil total	16
4.3. Acertar o temporizador de minuto	17
4.4. Acessórios	18
5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	19
5.1. Limpeza	20
5.2. Manutenção	21
6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRANSPORTE	23
6.1. Resolução de problemas	23
6.2. Transporte	23



1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



- Leia cuidadosamente todas as instruções antes de utilizar o seu eletrodoméstico e guarde-as num local conveniente para consulta quando necessário.
- Este manual foi preparado para mais do que um modelo, portanto, o seu eletrodoméstico poderá não possuir algumas das características aqui descritas. Por esta razão, é importante tomar particular atenção a quaisquer imagens aquando da leitura do manual operativo.

1.1. AVISOS GERAIS DE SEGURANÇA

- Este eletrodoméstico pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade e superior e por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais e físicas reduzidas ou com falta de experiência ou conhecimento a menos que tenham sido supervisionados ou tenham recebido instruções relativamente à utilização do eletrodoméstico de forma segura e que tenham entendido os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não deverão ser realizadas por crianças sem supervisão.



 **NOTA:** O eletrodoméstico e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deverá ser tido cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Mantenha crianças com idade inferior a 8 anos afastadas a menos que tenham supervisão contínua.


  **NOTA:** Perigo de incêndio: Não coloque itens sobre as superfícies de cozedura.

  **NOTA:** Se a superfície estiver rachada, desligue o eletrodoméstico para evitar a possibilidade de choque elétrico.

- Não manuseie o eletrodoméstico através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

- Durante a utilização o eletrodoméstico irá ficar quente. Deverá ser tido cuidado para evitar tocar nos elementos quentes dentro do forno.
- As pegas podem ficar quentes após um curto período durante a utilização.
- Não utilize detergentes abrasivos ou escovas de arame para limpar o vidro da porta do forno ou outras superfícies. Estas podem riscar as superfícies sendo que isto poderá resultar em fracionamento da porta de vidro ou danos nas superfícies.
- Não utilize detergentes de vapor para limpar o eletrodoméstico.

  **NOTA:** Para evitar a possibilidade de choque elétrico, certifique-se de que desliga o eletrodoméstico antes de substituir a lâmpada.

 **CUIDADO:** As partes acessíveis poderão ficar quentes quando cozinhar ou grelhar. Mantenha crianças afastadas do eletrodoméstico quando o mesmo estiver a ser utilizado.

- O seu eletrodoméstico é fabricado de acordo com todas as regulamentações e padrões locais e internacionais.
- Os trabalhos de manutenção e reparação só deverão ser realizados por técnicos de serviço autorizados. Os trabalhos de instalação e reparação que sejam realizados por técnicos não autorizados poderão ser perigosos. Não altere ou modifique, de forma alguma, as especificações do eletrodoméstico. Proteções de placa inadequadas poderão causar acidentes.
- Antes de conectar o seu eletrodoméstico, certifique-se de que as condições de distribuição local (natureza do gás e pressão do gás ou frequência e tensão da eletricidade) e os ajustes do eletrodoméstico são compatíveis. As especificações para este eletrodoméstico são identificadas na etiqueta.

⚠ CUIDADO: Este eletrodoméstico foi concebido apenas para cozinhar alimentos e serve apenas para uso doméstico. Não deverá ser utilizado para qualquer outro propósito ou em qualquer outra aplicação, como por exemplo, utilização não doméstica, em ambiente comercial ou para aquecer uma divisão.

- Não utilize as pegas da porta do forno para levantar ou mover o eletrodoméstico.
- Todas as medidas possíveis foram tomadas para assegurar a sua segurança. Uma vez que o vidro pode partir, deverá ser tido cuidado aquando da limpeza para evitar riscos. Evite bater ou danificar o vidro com acessórios.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não é preso ou danificado durante a instalação. Se o cabo elétrico estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente de serviço ou por pessoas qualificadas similares de modo a evitar perigos.
- Não deixe que crianças subam para a porta do forno ou se sentem na mesma enquanto esta estiver aberta.
- Deve manter as crianças e os animais afastados deste aparelho.

1.2. AVISOS DE INSTALAÇÃO

- Não manuseie o eletrodoméstico antes de o mesmo estar totalmente instalado.
- O eletrodoméstico deverá ser instalado por um técnico autorizado. O fabricante não é responsável por quaisquer danos que possam ter ocorrido devido de uma colocação e instalação ineficientes por parte de pessoas não autorizadas.
- Quando o eletrodoméstico for desembalado, certifique-se de que não foi danificado durante o transporte. Em caso de defeito, não utilize o eletrodoméstico e contacte um agente de serviço



qualificado imediatamente. O material utilizado no embalamento (nylon, agrafos, isopor, etc.) poderá ser perigoso para crianças e deverão ser imediatamente removidos e recolhidos.

- Proteja o seu eletrodoméstico da atmosfera. Não o exponha ao sol, à chuva, à neve, ao pó ou a humidade em excesso.
- Os materiais que rodeiam o eletrodoméstico (ou seja, armários) deverão conseguir suportar uma temperatura mínima de 100 °C.
- O aparelho não pode ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.

1.3. DURANTE A UTILIZAÇÃO

- Quando utilizar o seu forno pela primeira vez é provável que note um ligeiro odor. Isto é perfeitamente normal e causado pelos materiais de isolamento nos elementos do aquecedor. Sugerimos que, antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, o deixe vazio e o coloque à temperatura máxima durante 45 minutos. Certifique-se de que o ambiente no qual o produto é instalado é bem ventilado.
- Tome cuidado quando abrir a porta do forno durante ou após a cozedura. O vapor quente do forno poderá causar queimaduras.
- Não coloque materiais inflamáveis ou combustíveis em ou próximo do eletrodoméstico enquanto o mesmo estiver a funcionar.
- Utilize sempre luvas para remover e substituir a comida no forno.
- Sob nenhuma circunstância deve o forno ser revestido com papel de alumínio, pois pode sobreaquecer.
- Não coloque pratos ou tabuleiros diretamente na base do forno enquanto cozinha. A base torna-se

extremamente quente e pode danificar o produto.

  Não deixe o fogão sozinho quando cozinhar com óleos líquidos ou sólidos. Os mesmos poderão pegar fogo em condições de aquecimento extremas. Nunca coloque água sobre as chamas que são causadas pelo óleo, ao invés disso, desligue o fogão e cubra a panela com a tampa ou com um cobertor de incêndio.

- Se o produto não for utilizado durante um longo período de tempo, desligue o interruptor de controlo principal.
- Certifique-se de que os botões giratórios de controlo do eletrodoméstico estão sempre na posição “0” (stop) quando não estiver a ser utilizado.
- Os tabuleiros inclinam-se quando puxados para fora. Tome cuidado para não derramar ou deixar cair comida quente quando da remoção da mesma do forno.
- Não coloque nada na porta do forno quando a mesma estiver aberta. Isto poderá desequilibrar o forno ou danificar a porta.
- Não pendure toalhas, panos de cozinha ou roupas no eletrodoméstico ou nas suas pegas.


1.4. DURANTE A LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Certifique-se de que o seu eletrodoméstico está desligado da alimentação principal antes de realizar qualquer operação de limpeza ou manutenção.
- Não retire os botões giratórios de controlo para limpar o painel de controlo.
- Para manter a eficiência e a segurança do seu eletrodoméstico, recomendamos que utilize sempre peças suplentes originais e que contacte os agentes de serviço autorizados sempre que necessário.

Declaração de Conformidade CE

CE Declaramos que os nossos produtos cumprem com as Diretivas, Decisões e Regulamentações Europeias e com os requisitos listados nos padrões referenciados.

Este eletrodoméstico foi indicado para ser apenas utilizado para cozinhar em casa. Qualquer outra utilização (como por exemplo, aquecer uma divisão) é inadequada e perigosa.

 As instruções operativas aplicam-se a vários modelos. Poderá notar diferenças entre estas instruções e o seu modelo.

Eliminação da sua máquina antiga



Este símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não poderá ser tratado como resíduo doméstico. Ao invés disso, deverá ser entregue no ponto de recolha adequado para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico. Ao assegurar que este produto é eliminado corretamente, irá ajudar a evitar consequências potencialmente negativas para o ambiente e para a saúde humana que poderiam, de outra forma, ser causadas pelo manuseamento inadequado de resíduos deste produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor, contacte a secretaria da sua cidade, o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou o revendedor onde adquiriu este produto.

2. INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO

! **NOTA:** Este eletrodoméstico deverá ser instalado por uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado, de acordo com as instruções neste guia e em conformidade com as regulamentações locais atuais.

- A instalação incorreta poderá causar lesões ou danos, pelos quais o fabricante não assume qualquer responsabilidade e para os quais a garantia não será válida.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição local (tensão elétrica e frequência) e os ajustes do eletrodoméstico são compatíveis. As condições de ajuste para este eletrodoméstico são identificadas na etiqueta.
- As leis, decretos, diretivas e padrões em vigor no país de utilização devem ser seguidos (regulamentações de segurança, reciclagem adequada de acordo com as regulamentações, etc.).
- Se o produto incluir guias de prateleira amovíveis (prateleiras de grelha) e se o manual do utilizador incluir receitas como iogurte, as prateleiras de grelha devem ser removidas e deve utilizar o forno no modo de confeção definido. As informações relativas à remoção da prateleira de grelha estão incluídas na secção LIMPEZA E MANUTENÇÃO.

2.1. INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

Instruções Gerais

- Após a remoção do material de embalagem do eletrodoméstico e seus acessórios, certifique-se de que o eletrodoméstico não está danificado. Se suspeitar de qualquer dano, não o utilize e contacte, imediatamente uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado.
- Certifique-se de que não existem materiais inflamáveis ou combustíveis nas proximidades, como por exemplo, cortinas, óleo, roupas, etc. que possam pegar fogo.
- A bancada e a mobília circundante ao eletrodoméstico deverão ser fabricadas de materiais resistentes a temperaturas acima de 100 °C.

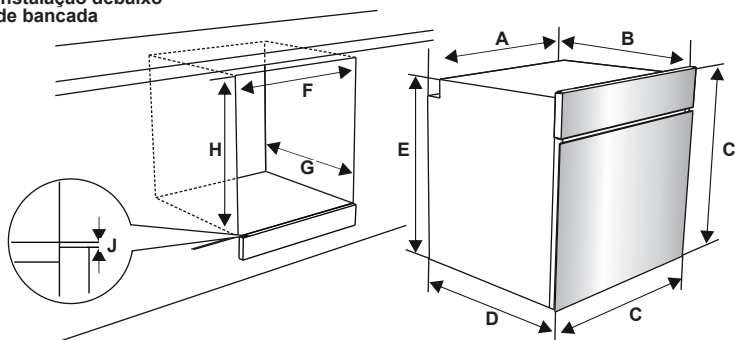
- O eletrodoméstico não deverá ser instalado diretamente por cima de uma máquina de lavar, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou máquina de secar.

2.2. INSTALAÇÃO DO FORNO

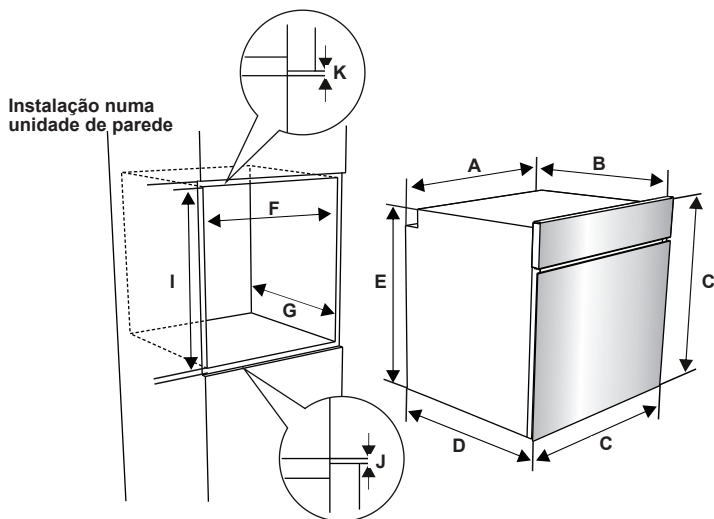
Os eletrodomésticos são fornecidos com kits de instalação e podem ser instalados numa bancada com as dimensões adequadas. As dimensões da placa e a instalação do forno são as indicadas abaixo.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

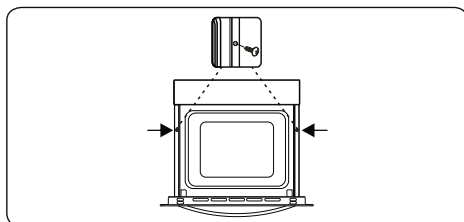
Instalação debaixo de bancada



Instalação numa unidade de parede



Após a realização das conexões elétricas, insira o forno no armário empurrando-o para a frente. Abra a porta do forno e insira 2 parafusos nos orifícios localizados na estrutura do forno. Enquanto a estrutura do produto toca na superfície de madeira do armário, aperte os parafusos.



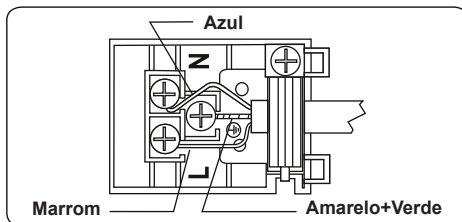
2.3. SEGURANÇA E LIGAÇÃO ELÉTRICA

! NOTA: A ligação elétrica deste eletrodoméstico deverá ser realizada por uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado, de acordo com as instruções neste guia e em conformidade com as regulamentações locais atuais.

! NOTA: O ELETRODOMÉSTICO DEVERÁ TER LIGAÇÃO A TERRA.

- Antes de conectar o eletrodoméstico à alimentação elétrica, a classificação de tensão do eletrodoméstico (indicada na placa de identificação do eletrodoméstico) deverá ser verificada quanto a correspondência com a tensão de alimentação elétrica disponível e a cablagem elétrica principal deverá conseguir manusear a classificação de tensão do eletrodoméstico (também indicada na placa identificadora).
- Durante a instalação, certifique-se de que são utilizados cabos isolados. Uma ligação incorreta poderá danificar o seu eletrodoméstico. Se o cabo principal estiver danificado e necessitar de ser substituído, a substituição deverá ser realizada por pessoal qualificado.
- Não utilize adaptadores, tomadas múltiplas e / ou extensões.
- O cabo de alimentação deverá ser mantido afastado de partes quentes do eletrodoméstico e não deverá ser dobrado ou comprimido. Caso contrário, o cabo poderá ficar danificado, causando um curto circuito.
- Se o eletrodoméstico não estiver conectado à alimentação principal com uma tomada (com pelo menos um espaçamento de contacto de 3 mm), deverá ser utilizado um interruptor isolador multipolar de modo a cumprir com as regulamentações de segurança.
- O eletrodoméstico foi criada para uma tensão de alimentação de 220-240V. Se a sua alimentação for diferente, contacte uma pessoa de serviço autorizada ou um electricista qualificado.
- O cabo elétrico (H05VV-F) deverá ter comprimento suficiente para ser conectado ao eletrodoméstico, mesmo se o eletrodoméstico ficar em frente a este armário.
- Certifique-se de que todas as conexões estão bem apertadas.

- Fixe o cabo de alimentação no grampo do cabo e depois feche a tampa.
- A conexão da caixa terminal é colocada na caixa terminal.

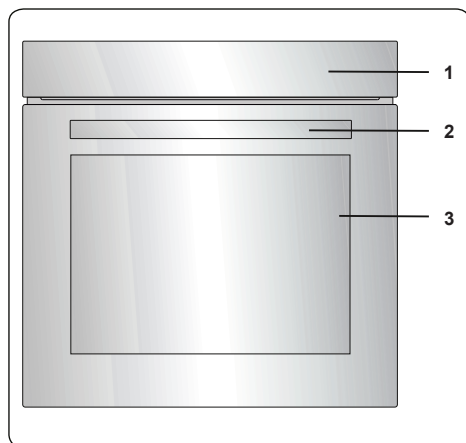


3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



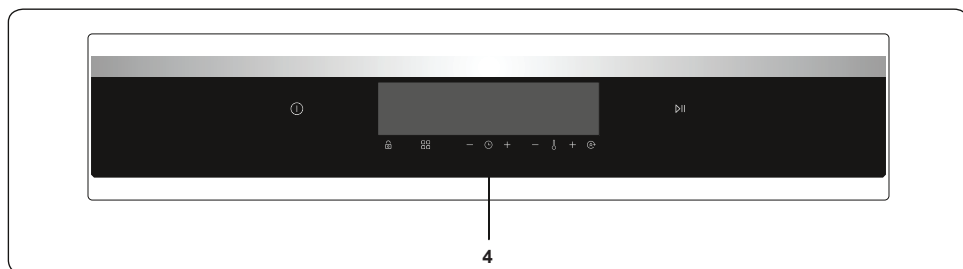
Importante: As especificações do produto variam e a aparência do seu eletrodoméstico poderá ser diferente daquilo que é indicado nas imagens abaixo.

Lista de Componentes



1. Painel de Controlo
2. Pega da Porta do Forno
3. Porta do Forno

Painel de Controlo



4. Temporizador

4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

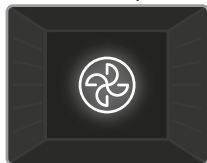
Funções do forno

* As funções do forno podem ser diferentes devido ao modelo do seu produto.



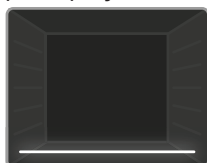
Função de descongelar: As luzes de aviso do forno ligar-se-ão, a ventoinha começará a trabalhar. Para usar a função de descongelar,

coloque os alimentos congelados no forno numa prateleira colocada no terceiro nível a contar de baixo. Recomenda-se que coloque um tabuleiro de forno debaixo dos alimentos a descongelar para recolher a água acumulada do gelo derretido. Esta função não irá cozinhar, nem assar os seus alimentos, apenas os descongelará.



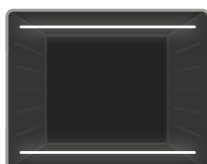
Função turbo: O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, o elemento aquecedor de anel e a ventoinha começarão a funcionar.

A função turbo dispersa o calor uniformemente pelo forno, para que os alimentos em todas as grelhas se cozinhem do mesmo modo. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 10 minutos.



Função de aquecimento inferior: O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, o elemento aquecedor inferior começará a funcionar. A função de

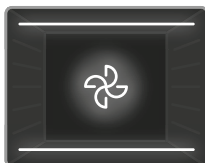
aquecimento inferior é ideal para fazer pizza, pois o calor sobe da parte baixa do forno e aquece os alimentos. Esta função é adequada para aquecer alimentos, em vez de os cozinhar.



Função de cozedura estática: O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, os elementos aquecedores inferior e superior começarão a funcionar. A função de

cozedura estática emite calor, garantindo uma cozedura uniforme dos alimentos. É ideal para fazer massas, bolos, massas frescas, lasanha e pizza. Nesta função,

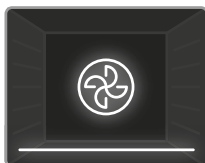
recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 10 minutos e é melhor cozinhar apenas numa prateleira de uma vez.



Função de ventoinha:

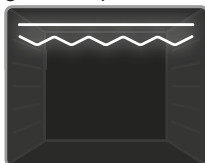
O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, os elementos aquecedores superior, inferior e a ventoinha

começarão a funcionar. Esta função é muito boa para fazer bolos. A cozedura é feita pelo elemento aquecedor inferior e superior dentro do forno e pela ventoinha que faz o ar circular, dando um efeito levemente grelhado aos alimentos. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 10 minutos. A função de ventoinha e de aquecimento inferior é ideal para cozinhar alimentos como pizza em pouco tempo. Enquanto a ventoinha distribui uniformemente o calor do forno, o elemento aquecedor inferior coze os alimentos.



Função de pizza: O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, os elementos

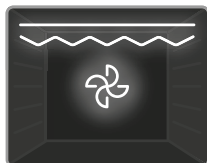
aquecedores de anel, inferior e a ventoinha começarão a funcionar. Esta função é ideal para cozinhar alimentos como pizza uniformemente em pouco tempo. Enquanto a ventoinha distribui uniformemente o calor do forno, o elemento aquecedor inferior garante que os alimentos são cozinhados.



Função de grelhar rápido: O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, os elementos

aquecedores inferior e superior começarão a funcionar. Esta função é usada para grelhar mais depressa e cobrir uma superfície maior, como para grelhar carnes. Use as prateleiras superiores do forno. Pincele levemente a grelha com óleo para evitar que os alimentos se colem e coloque-os no meio desta. Coloque sempre um tabuleiro por baixo para apanhar gotas de óleo ou gordura. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

⚠ Aviso: Quando grelhar, a porta do forno tem de estar fechada e a temperatura deve ser colocada em 190°C.



Função de grelhador duplo e ventoinha: O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, o grill, o elemento aquecedor superior e a ventoinha

começarão a funcionar. Esta função é usada para grelhar mais depressa alimentos densos e para cobrir uma área maior. Tanto o elemento aquecedor superior, como o grelhador serão estimulados em conjunto com a ventoinha para garantir uma cozedura uniforme. Use as prateleiras superiores do forno. Pincele levemente a grelha com óleo para evitar que os alimentos se colem e coloque-os no meio desta. Coloque sempre um tabuleiro por baixo para apanhar gotas de óleo ou gordura. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

⚠ Aviso: Quando grelhar, a porta do forno tem de estar fechada e a temperatura deve ser colocada em 190°C.



Função 3D: O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados e o elemento aquecedor de anel, o elemento aquecedor de cima, o elemento

aquecedor inferior e a ventoinha começarão a funcionar. A função 3D dispersa uniforme e rapidamente o calor pelo forno para que todos os alimentos em todas as grelhas se cozinhem do mesmo modo. O tempo de cozedura será mais curto do que noutras funções. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Além disso, esta função tornará as massas cozidas mais fofas e macias.

👉 Função de limpeza a vapor Defina a função do forno e do termostato para o símbolo da função de limpeza a vapor (👉). Despeje

200-250ml de água (cerca de 1 chávena) no tabuleiro grande na base do forno. A limpeza a vapor dura cerca de 30 - 60 minutos e irá preparar o forno para que possa ser facilmente limpo.

Tecnologia de cozedura HeatWrap

Há duas ventoinhas na parte de trás do

forno que funcionam com um algoritmo especial. Os tubos de ventilação nas paredes laterais do forno oferecem uma distribuição independente do ar em cada nível do tabuleiro. Com a função de ventoinha turbo, o forno permite-lhe cozinhar quatro tipos de alimentos diferentes em simultâneo, sem misturar cheiros. Para isto, devem ser usados dois tabuleiros e duas grelhas de arame. Para bolos deve ser usado um tabuleiro e colocado na grelha de arame num recipiente adequado (como travessas de vidro e cerâmica). Os alimentos devem ser colocados no forno pela ordem de tabuleiro, grelha de arame, tabuleiro e grelha de arame. Pode ver quatro tabelas de cozedura diferentes para fazer combinações de cozedura alternativas. Cozinhar quatro pratos em simultâneo exige mais tempo de cozedura do que cozinhar apenas num tabuleiro.


Cozedura multi-camadas

Este produto tem várias possibilidades de cozedura e pode cozinhar uniformemente em todas as posições da prateleira. Pode cozinhar o mesmo tipo de alimentos em mais do que um tabuleiro (até 5) em simultâneo. Se quiser cozinhar o mesmo tipo de alimentos, pode cozinhar em vários tabuleiros em simultâneo (cozedura múltipla). Ao definir a temperatura de cozedura, selecione a temperatura mais adequada para o seus alimento na tabela de alimentos. O tabuleiro baixo deve ser usado para a cozedura múltipla neste forno.

Função	Pratos			
				min.
Turbo	Marisco	5	200	45-55
	Sobremesa	2		30-40
	Fritar legumes	3-4		40-50
	Bolo	1	200	25-30
	Pastelaria	5		65-75
	Frango	3-4		40-50
	Almôndegas	2-3		65-75

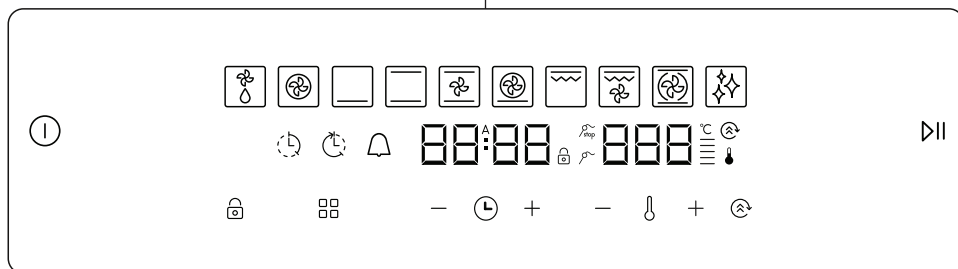
*As durações acima indicadas foram obtidas em condições de laboratório e podem variar em função da voltagem da corrente e da quantidade de alimentos cozinhados.

4.1. MESA DE COZINHAR

Função	Pratos			 min.
Estático	Massa Folhada	2 - 3 - 4	170 - 190	35 - 45
	Bolo	2 - 3 - 4	170 - 190	30 - 40
	Bolachas	2 - 3 - 4	170 - 190	30 - 40
	Guisado	2	175 - 200	40 - 50
	Frango	2 - 3 - 4	200	45 - 60
Ventoinha	Massa Folhada	2 - 3 - 4	170 - 190	25 - 35
	Bolo	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Bolachas	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Guisado	2	175 - 200	40 - 50
	Frango	2 - 3 - 4	200	45 - 60
Turbo	Massa Folhada	2 - 3 - 4	170 - 190	35 - 45
	Bolo	2 - 3 - 4	150 - 170	30 - 40
	Bolachas	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Guisado	2	175 - 200	40 - 50
Grelhar	Almôndegas grelhadas	7	200	10 - 15
	Frango	*	190	50 - 60
	Costeletas	6 - 7	200	15 - 25
	Bife de vaca	6 - 7	200	15 - 25

*Se disponível, cozinhe com espeto para grelhar frango.

4.2. UTILIZAÇÃO DO TEMPORIZADOR DIGITAL TÁTIL TOTAL



Descrição da função							
	Ligar/ Desligar		Função de grelhar mais rápido	A	Cozedura automática		Parar para medir a temperatura da carne
	Descongelar		Grelhador duplo + ventoinha		Barra de temperatura		Temperatura da carne
	Função turbo		Função 3D		Termostato		Tempo de cozedura
	Função da base		Função de limpeza	—	Menos		Tempo do fim da cozedura
	Função estática	000	Mostrador de temperatura	+	Mais		Alarme de minuto
	Função de ventoinha:	00:00	Mostrador do tempo		Bloqueio de teclas		Impulso
	Função de pizza:		Modo		Reproduzir/ Pausa		Menu de funções

O eletrodoméstico funciona através dos sensores de controlo tátil. As funções são controladas ao tocar nos campos dos sensores.

Quando usar os controlos, certifique-se de que toca nos campos dos sensores corretamente. Se o seu toque for muito largo ou muito pequeno, os sensores não irão funcionar corretamente.

A ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente para manter as superfícies do eletrodoméstico frescas. A ventoinha continuará a funcionar até se desligar automaticamente, mesmo depois do forno ter sido desligado.

A unidade de controlo desliga-se ao fim de 5 minutos se não for selecionada ou alterada nenhuma função.

Seleção da função do forno

Toque no sensor de LIGAR/DESLIGAR durante 2 segundos para ligar a unidade


de controlo. O forno entrará no modo de "ESPERA". A função de descongelar vem no modo de "ESPERA" por predefinição. No entanto, até se carregar no sensor de **REPRODUZIR/PAUSA**, a função não se iniciará. Durante este modo poderá selecionar as funções de cozedura desejadas, ajustar a temperatura, ativar a função de "IMPULSO", bem como ajustar a duração da cozedura, o tempo de acabar, o temporizador de minuto e a hora do dia.

Durante o modo de "ESPERA", a função de cozedura desejada pode ser selecionada ao tocar no botão sensor . Cada toque no sensor altera a função do forno como indicado em baixo (algumas destas funções de cozedura podem não se encontrar no seu modelo de forno):

Descongelar → Turbo → Baixo → Baixo e cima → Baixo e cima com ventoinha → Pizza → Grelhar mais rápido (com/sem espeto) → Grill duplo com ventoinha (com/

sem espeto) → 3D → Limpeza a vapor




Serão apresentados os respetivos aquecedores usados na função selecionada.

Quando é selecionada uma função de cozedura com o sensor , o valor da temperatura previamente selecionada será apresentado no mostrador da temperatura. Isto pode ser ajustado com os botões sensores de MAIS e MENOS, que se encontram ao lado do botão de temperatura. A temperatura pode ser ajustada num alcance entre 50°C e 275°C.

Depois de ter sido selecionada a função, temperatura e duração desejadas, toque no sensor de **REPRODUZIR/PAUSA** para iniciar o funcionamento do forno.

Acertar a hora do dia

Quando o forno for instalado, tem de se acertar a hora seguindo as instruções seguintes.


Toque no sensor de **LIGAR/DESLIGAR** para ligar o forno e entrar no modo de "ESPERA". Durante este modo, toque no botão de **MODO** () durante 5 segundos até ser selecionada a hora. O símbolo da hora será iluminado do lado esquerdo e poderá ajustá-lo usando os botões sensores de **MAIS** e **MENOS** ao lado do botão de **MODO** (). Para completar o ajuste da hora, toque no sensor de **MODO** () mais uma vez ou não toque em nenhuns botões durante 5 segundos.

A hora só terá de ser novamente definida caso o eletrodoméstico seja desconectado da rede elétrica durante um período longo.

Acertar a duração da cozedura

A duração da cozedura pode ser definida durante o modo de "ESPERA" ou o modo de "FUNCIONAMENTO".


4.3. Acertar o temporizador de minuto

Toque no sensor de **MODO** () até o símbolo do Temporizador de Minuto se iluminar no mostrador da duração e aparecer a indicação "00:00". Acerte o período de tempo desejado para o sinal de aviso usando os botões sensores de MAIS e MENOS, enquanto o símbolo estiver a piscar. Quando tiver terminado de acertar, não carregue em nenhuns botões durante uns segundos e o temporizador de minuto ficará definido.

Quando o temporizador chegar a zero, ouvir-se-á um sinal sonoro e o símbolo do temporizador de minuto e '00:00' piscarão no mostrador do tempo. Carregue em

qualquer botão para parar o aviso audível e o símbolo desaparecerá.



Acertar o tempo de duração da cozedura

Esta função ajudá-lo-á a cozinhar durante um período fixo. Prepare os alimentos para cozinhar e ponha-os no forno. Depois seleccione a função de cozedura e a temperatura desejadas. Toque no botão sensor de **MODO** () até ver o símbolo de duração do tempo no mostrador do temporizador. Acerte o tempo de cozedura necessário usando os sensores de MAIS e MENOS enquanto o temporizador estiver nesta posição. Quando tiver terminado de acertar espere até aparecer a hora atual e o símbolo de duração do tempo permanecer iluminado.

Quando o temporizador chegar a zero, o forno desligar-se-á, ouvir-se-á um sinal sonoro e o símbolo de duração do tempo piscará no mostrador de tempo. Toque em qualquer sensor da unidade de controlo para parar o som.

Acertar o tempo de fim da cozedura

Esta função é usada para começar a cozinhar após um certo período de tempo, durante uma determinada duração. Prepare os alimentos para cozinhar e ponha-os no forno. Depois seleccione a função de cozedura e a temperatura desejadas.

Toque no botão **MODO** () até ver o símbolo de duração da cozedura no mostrador do mostrador de tempo. Defina o período de cozedura exigido usando o sensor de **MAIS** e **MENOS**. Quando tiver terminado o ajuste da duração da cozedura, toque no botão sensor de **MODO** () até ver o símbolo da hora de fim da cozedura no mostrador da duração. A hora do dia e o símbolo da hora de fim da cozedura irão piscar. Defina a hora de terminar exigira usando os sensores de **MAIS** e **MENOS**. Quando tiver terminado o ajuste espere até aparecer a hora atual e o símbolo de tempo de terminar a cozedura permanecer iluminado.

O forno irá calcular a duração do funcionamento subtraindo o período da cozedura do tempo de terminar definido, quando irá parar de funcionar. O temporizador emitirá um sinal audível e o símbolo de duração da cozedura começará a piscar. O aviso audível parará quando tocar em qualquer botão do temporizador.



O tempo de fim da cozedura não pode ser definido quando as funções do grill

forem ativadas. Se o tempo de fim de cozedura for definido antes de ativar as funções do grill, o tempo de fim de cozedura será cancelado assim que as funções do grill forem selecionadas.

Ajuste do som

Para alterar o som do sinal de aviso, enquanto o mostrador do tempo apresentar a hora do dia, carregue e mantenha o sensor de **TERMOSTATO** (👇) durante 5 segundos até se ouvir um sinal sonoro audível. Depois disso, ouvirá um sinal sonoro diferente de cada vez que carregar nos botões de **MAIS** e **MENOS** ao lado do botão do termostato. Há cinco tipos diferentes de sinal sonoro. Se for selecionado "tn0", serão desligados todos os sons, exceto o alarme e sons de erro. Seleccione o som que quiser e não carregue em mais nenhum botão. Ao fim de um breve período, o apito selecionado será gravado.

Função de impulso

Esta função é usada para reduzir o tempo de pré-aquecimento. Pode pré-aquecer nas funções de turbo, ventoinha, estático ou pizza. Para pré-aquecer, basta carregar no sensor de **IMPULSO** (⊕) depois de selecionar a função de cozedura desejada. Use esta função para aquecer o forno à temperatura desejada o mais depressa possível. Este modo não é adequado para cozinhar.

Função de bloqueio de teclas

O bloqueio de teclas é usado para evitar que se façam alterações indesejadas às definições do forno.

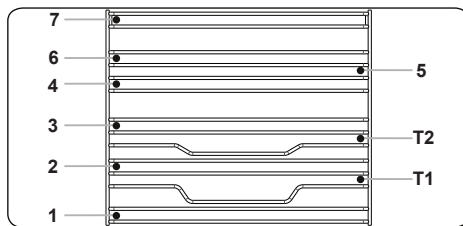
Para ativar o bloqueio das teclas, toque no sensor de **BLOQUEIO DAS TECLAS** (🔒) durante 2 segundos até ver o símbolo do bloqueio das teclas no mostrador. Para desativar o bloqueio das teclas, toque no sensor de **BLOQUEIO DAS TECLAS** (🔒) durante 2 segundos até o símbolo do bloqueio das teclas desaparecer do mostrador.

Quando o bloqueio das teclas estiver ligado, apenas pode ser ativado o sensor de **LIGADO/DESLIGADO**. Todos os outros botões permanecerão bloqueados.

4.4. ACESSÓRIOS

Grelha EasyFix

Antes da primeira utilização, limpe bem os acessórios com água morna, detergente e um pano limpo macio.



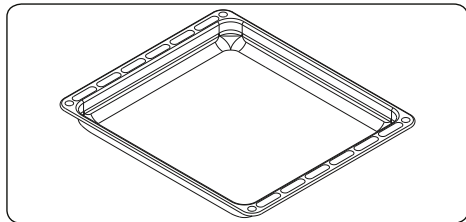
- Insira o acessório na posição correta dentro do forno.
- Deixe pelo menos 1 cm de espaço entre a cobertura da ventoinha e os acessórios.
- Tenha cuidado ao remover os utensílios de cozinha e/ou acessórios do forno. Refeições ou acessórios quentes podem provocar queimaduras.
- Os acessórios podem deformar-se com o calor. Assim que tiverem arrefecido, recuperarão o aspeto e desempenho original.
- Os tabuleiros e as grelhas podem ser colocados em qualquer nível de 1 a 7.
- As calhas telescópicas podem ser colocadas nos níveis T1 e T2.
- O nível 3 é recomendado para a cozedura de nível único.
- O nível T2 é recomendado para a cozedura de nível único com calhas telescópicas.
- O nível 2 e o nível 4 são recomendados para a cozedura de nível duplo.
- A grelha de espeto deve ser colocada no nível 3.
- O nível T2 é usado para colocar a grelha de espeto com as calhas telescópicas.

****Os acessórios podem diferir em função do modelo comprado.

Tabuleiro Fundo

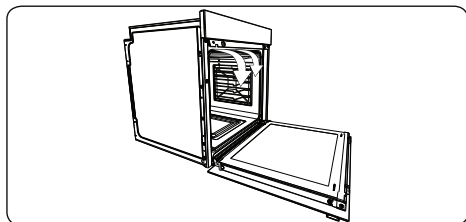
O tabuleiro fundo é mais adequado para cozinhar guisados.

Coloque o tabuleiro em qualquer calha e empurre-o até ao final para se certificar de que está colocado corretamente.



Sistema de Proteção de Ar Quente em Fornos Embutidos

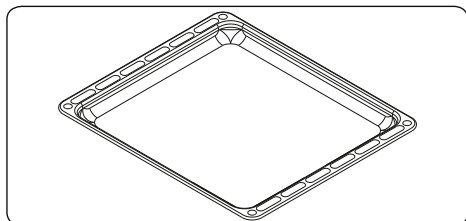
O sistema de proteção de ar quente patenteado evita que ar quente chegue ao utilizador final criando uma cortina de ar quando a porta do forno estiver aberta.



Tabuleiro Raso

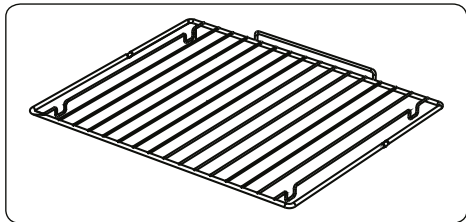
O tabuleiro raso é mais adequado para cozinhar bolos.

Coloque o tabuleiro em qualquer calha e empurre-o até ao final para se certificar de que está colocado corretamente.



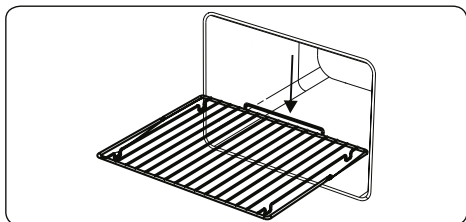
Rede de Arame

A rede de arame deverá ser utilizada para grelhar ou para processar alimentos em recipientes que podem ir ao forno.



AVISO

Coloque a grelha corretamente em qualquer suporte de prateleira correspondente na cavidade do forno e empurre-a até ao fim.



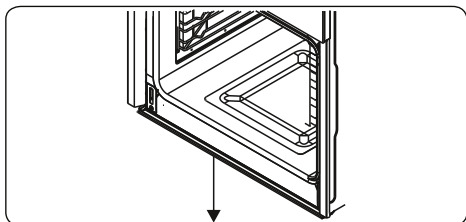
Coletor de Água

Em alguns casos, aquando da cozedura, poderá surgir condensação no vidro interior da porta do forno. Isto não é uma avaria do produto.

Abra a porta do forno para a posição de grelhar e deixe-a nessa posição durante 20 segundos.

A água irá cair para o coletor.

Refresque o forno e limpe o interior da porta com uma toalha seca. Este procedimento deverá ser realizado com regularidade.



5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO


5.1. LIMPEZA

! **NOTA:** Desligue o eletrodoméstico e deixe que o mesmo arrefeça antes de realizar a limpeza.


Instruções Gerais

- Verifique se os materiais de limpeza são os adequados e recomendados pelo fabricante antes de os utilizar no seu eletrodoméstico.

- Utilize detergentes em creme ou líquidos que não contenham partículas. Não utilize cremes cáusticos (corrosivos), pós de limpeza abrasivos, palha de aço ou ferramentas rígidas uma vez que estas podem danificar as superfícies do fogão.

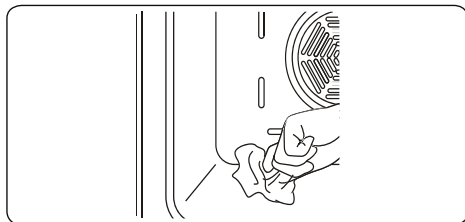
 Não utilize detergentes que contenham partículas uma vez que estas poderão arranhar o vidro, as partes esmaltadas e/ou pintadas do seu eletrodoméstico.

- Se houver derrame de quaisquer líquidos, limpe-os imediatamente para evitar que as partes fiquem danificadas.

 Não utilize detergentes de vapor para limpar qualquer parte do eletrodoméstico.

Limpar o Interior do Forno

- O interior dos fornos esmaltados é mais bem limpo quando o forno está quente.
- Limpe o forno com um pano suave embebido em água com sabão após cada utilização. Depois, limpe novamente o forno com um pano húmido e seque-o.
- Poderá necessitar de utilizar material de limpeza líquido ocasionalmente para limpar, na totalidade, o forno.





Limpar as Partes de Vidro

- Limpe as partes de vidro do seu eletrodoméstico com regularidade.
- Utilize um detergente limpa-vidros para limpar o interior e o exterior das partes de vidro. Depois, enxague e seque-as adequadamente com um pano seco.

Limpar as Partes em Aço Inoxidável (se disponíveis)

- Limpe as partes em aço inoxidável do seu eletrodoméstico com regularidade.
- Limpe as partes em aço inoxidável com um pano suave embebido em água. Depois, seque-as adequadamente com um pano seco.

 Não limpe as partes em aço inoxidável enquanto ainda estão quentes da cozedura.

 Não deixe vinagre, café, leite, sal, água, limão ou sumo de tomate em cima do aço inoxidável durante um longo período de tempo.

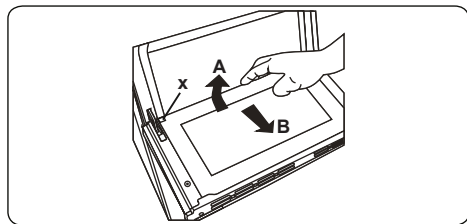
Limpeza de superfícies pintadas (se disponível)

- Nódos de tomate, polpa de tomate, ketchup, limão, derivados de óleo, leite, alimentos açucarados, bebidas açucaradas e café devem ser imediatamente limpas com um pano embebido em água morna. Caso estas manchas não sejam limpas e forem deixadas a secar nas superfícies, NÃO devem ser esfregadas com objetos duros (objetos pontiagudos, esfregões de palha de aço e plástico, esponjas para lavar loiça que possam danificar a superfície) ou produtos de limpeza que contenham elevados níveis de álcool, tira-nódos, desengordurantes, produtos químicos abrasivos para a superfície. Caso contrário, poderá provocar a corrosão das superfícies pintadas a pó e o aparecimento de manchas. O fabricante não será responsabilizado por quaisquer danos causados pela utilização indevida de produtos e métodos de limpeza.

Remoção do Vidro Interior

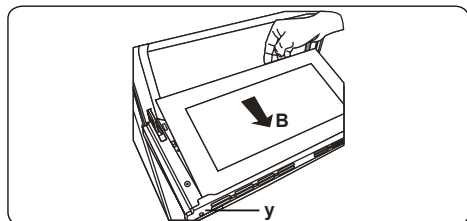
Deve remover o vidro da porta do forno antes de limpeza, tal como indicado abaixo.

1. Empurre o vidro na direção de **B** e retire-o do suporte de localização (**x**). Puxe o vidro na direção de **A**.

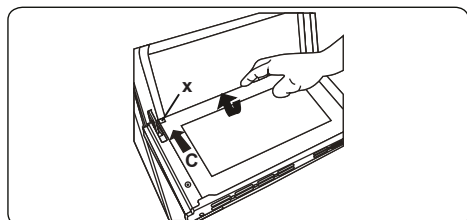



Substituir o vidro interior:

2. Empurre o vidro na direção e debaixo do suporte de localização (y) na direção de B.



3. Coloque o vidro debaixo do suporte de localização (x) na direção de C.

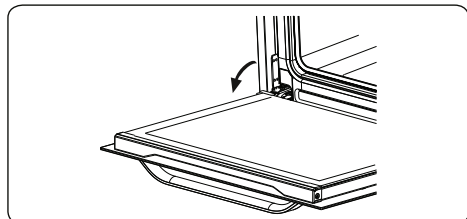


 Se a porta do forno for uma porta de forno de vidro triplo, a camada de vidro tripla pode ser removida da mesma forma que a segunda camada de vidro.

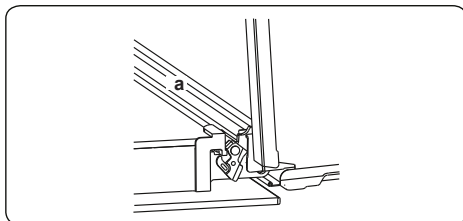
Remoção da Porta do Forno

Antes de limpeza o vidro da porta do forno, deverá remover a porta do forno, tal como indicado abaixo.

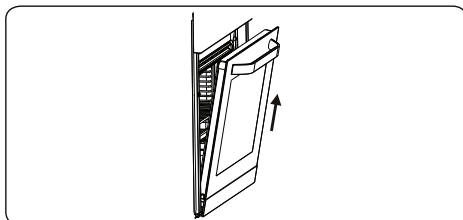
1. Abrir a porta do forno.



2. Abrir o suporte de selim (a) (com a ajuda de uma chave de fendas) até à posição final.

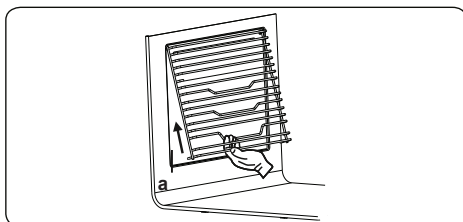


3. Fechar a porta até quase atingir a posição de fecho total e retire a porta puxando-a na sua direção.




Remoção da Prateleira de Rede


Para remover a calha de rede, puxe a calha de rede tal como cliques indicado na imagem. Após a libertar dos cliques (a), levante-a.



5.2. MANUTENÇÃO

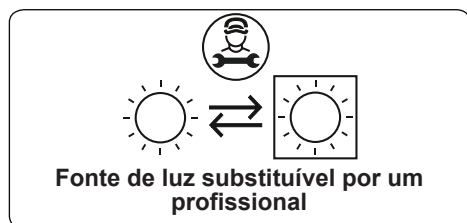
 **NOTA:** A manutenção deste eletrodoméstico deverá ser realizada apenas por uma pessoa de serviço autorizada ou por um técnico qualificado.


Mudar a Lâmpada do Forno

 **NOTA:** Desligue o eletrodoméstico e deixe que o mesmo arrefeça antes de limpar o eletrodoméstico.

- Retire a lente do vidro e depois retire a lâmpada.

- Insira a nova lâmpada (resistente a 300 °C) para substituir a lâmpada que removeu (230 V, 15-25 Watt, Tipo E14).
- Substitua a lente do vidro e o seu forno está pronto a ser utilizado.
- O produto contém uma fonte de luz de classe de eficiência energética G.
- A fonte de luz não pode ser substituída pelo usuário final. É necessário serviço pós-venda.
- A fonte de luz incluída não se destina a ser utilizada noutras aplicações.



 A lâmpada foi criada especificamente para ser utilizada em eletrodomésticos de cozinha. Não é adequada para iluminar uma divisão da casa.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRANSPORTE

6.1. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



Se ainda assim tiver um problema com o seu eletrodoméstico, após a verificação destes passos de resolução de problemas básicos, por favor, entre em contacto com a pessoa de serviço autorizada ou com um técnico qualificado.

Problema	Causa Possível	Solução
O forno não liga.	A alimentação elétrica está desligada.	Verifique se existe alimentação elétrica. Verifique ainda se outros eletrodomésticos da cozinha estão a funcionar.
Não há calor ou o forno não aquece.	O controlo de temperatura do forno está incorretamente definido. A porta do forno foi deixada aberta.	Verifique se o botão giratório de controlo de temperatura do forno está definido corretamente.
A luz do forno (se disponível) não funciona.	A lâmpada está avariada. A alimentação elétrica está desconectada ou desligada.	Substitua a lâmpada de acordo com as instruções indicadas. Certifique-se de que a alimentação elétrica está ligada à tomada na parede.
O cozinhar é uniforme dentro do forno.	As prateleiras do forno estão incorretamente posicionadas.	Verifique se estão as temperaturas recomendadas e as posições da prateleira são as recomendadas. Não abra, de forma frequente, a porta a menos que esteja a cozinhar algo que precise de ser virado. Se abrir a porta do forno com frequência, a temperatura interior será inferior e isto afetará os resultados do seu cozinhado.
Os botões do temporizador não podem ser premidos adequadamente.	Existe material estranho preso entre os botões do temporizador. Modelo tátil: existe humidade no painel de controlo. A função de bloqueio de tecla está definida.	Remova o material estranho e tente novamente. Remova a humidade e tente novamente. Verifique se a função de bloqueio de tecla está definida.
A ventoinha do forno (se disponível) é ruidosa.	As prateleiras do forno estão a vibrar.	Verifique se o forno está nivelado. Verifique se as prateleiras e qualquer material de cozedura não estão a vibrar ou em contacto com o painel traseiro do forno.
A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar após o forno ter sido desligado.	A ventoinha de forno controlada eletronicamente funciona automaticamente durante uma determinada quantidade de tempo para arrefecer o forno.	A ventoinha desliga automaticamente quando os componentes eletrónicos tiverem arrefecido o suficiente.
O forno desligou-se sozinho.	Os fornos controlados eletronicamente desligam automaticamente se nenhuma função estiver a ser utilizada.	O forno desligar-se-á automaticamente para poupar energia se nenhuma ação for realizada dentro de um certo período de tempo após o ligar ou após o fim de um programa de cozedura.
Se a porta for aberta durante uma função com ajuda de ventoinha, a ventoinha interna irá parar.	Os fornos controlados eletronicamente com um interruptor de porta irão parar de cozinhar se a porta do forno estiver aberta.	É uma operação normal do eletrodoméstico, útil quando cozinhamos alimentos de modo a evitar a fuga de calor excessivo. Quando a porta está fechada, o forno irá reiniciar para o funcionamento normal.

6.2. TRANSPORTE

Se necessitar de transportar o produto, utilize a embalagem do produto original e transporte-o utilizando a caixa original. Siga os sinais de transporte indicados na embalagem. Ponha fita-cola em todas as partes independentes do produto para evitar danos no produto durante o transporte.

Se não tiver a embalagem original, prepare uma caixa de transporte para que o eletrodoméstico, especialmente as superfícies exteriores do produto, fique protegido contra ameaças externas.

Hvala vam na odabiru ovog proizvoda.

Ovaj Priručnik za uporabu sadržava važne sigurnosne informacije i upute o radu i održavanju vašeg uređaja.

Molimo odvojite vremena za čitanje ovog Priručnika za uporabu prije uporabe vašeg uređaja i čuvajte ovu knjigu za buduće čitanje.

Ikona	Tip	Značenje
	UPOZORENJE	Rizik od ozbiljne ozljede ili smrti
	RIZIK OD STRUJNOG UDARA	Rizik od opasnog napona
	POŽAR	Upozorenje; Rizik od požara / zapaljivih materijala
	OPREZ	Rizik od ozljede ili oštećenja imovine
	VAŽNO / OPASKA	Koristite sustav pravilno

SADRŽAJ


1. SIGURNOSNE UPUTE	3
1.1 Opća sigurnosna upozorenja.....	3
1.2 Upozorenja za instalaciju.....	5
1.3 Tijekom uporabe	6
1.4 Tijekom čišćenja i održavanja.....	7
2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPORABU	9
2.1 Upute za instalatera.....	9
2.2 Instalacija pećnice	9
2.3 Električni priključak i Sigurnost.....	10
3. ZNAČAJKE PROIZVODA.....	12
4. UPORABA PROIZVODA	13
4.1 Tablica kuhanja.....	15
4.2 Upotreba dodirne upravljačke ploče	16
4.3. Podešavanje minutnog podsjetnika	17
4.4 Pribor	18
5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	19
5.1 Čišćenje.....	19
5.2 Održavanje	21
6. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA I TRANSPORT	22
6.1 Otklanjanje poteškoća	22
6.2 Transport	22

1. SIGURNOSNE UPUTE



- Pozorno pročitajte sve upute prije uporabe vašeg uređaja i držite ih na podesnom mjestu radi upućivanja na njih kada je potrebno.
- Priručnik je pripremljen za više od jednog modela zbog čega vaš uređaj možda neće imati neke značajke opisane u njemu. Iz tog razloga, važno je posvetiti osobitu pažnju svim prikazima dok čitate Priručnik za uporabu.

1.1 OPĆA SIGURNOSNA UPOZORENJA

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 i više godina te osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim mogućnostima ili nedostatkom iskustva ili znanja, osim ako nemaju nadzor ili nisu upućeni glede sigurne uporabe uređaja uz shvaćanje svih štetnih posljedica. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne trebaju provoditi djeca bez kontrole.

 **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe. Trebate izbjegavati doticanja vrućih elemenata. Držite djecu mlađu od 8 godina dalje od uređaja osim ako nisu pod stalnom kontrolom.



  **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Nemojte stavljati stvari na površinama za kuhanje.


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

- Nemojte koristiti uređaj sa dodatnim mjeriteljem vremena ili zasebnim sustavom daljinskog upravljanja.
- Tijekom korištenja uređaj postaje vruć. Trebate


izbjegavati doticanje vrućih elemenata unutar pećnice.

- Ručice mogu postati vruće nakon kratkog razdoblja tijekom uporabe.
- Nemojte koristiti hrapava abrazivna sredstva za čišćenje ili materijale za čišćenje staklenih vrata pećnice i drugih površina. Isti mogu izgrebati površine što može rezultirati lomljenjem stakla vrata ili oštećenje površina.
- Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje uređaja.

  **UPOZORENJE:** Da biste izbjegli mogućnost strujnog udara, osigurajte se da je uređaj isključen prije zamjene lampe.

 **OPREZ:** Pristupačni dijelovi mogu biti vrući pri kuhanju ili grilanju. Držite malu djecu dalje od uređaja kada je u uporabi.

- Vaš uređaj je proizveden sukladno primjenjivim lokalnim i međunarodnim standardima i regulativama.
- Održavanje i popravke trebaju biti provedeni jedino od ovlaštenih servisnih tehničara. Instalacija i popravke provedene od neovlaštenih tehničara mogu biti opasni. Nemojte mijenjati ili modificirati specifikacije uređaja na bilo koji način. Neprikladni štitnici ploče mogu prouzročiti nezgode.
- Prije priključenja vašeg uređaja, osigurajte se da su uvjeti lokalnog snabdijevanja (priroda plina i tlak plina ili strujni napon i frekvencija) i specifikacije uređaja kompatibilni. Specifikacije ovog uređaja su navedene na oznaci.

 **OPREZ:** Ovaj uređaj je dizajniran jedino za kuhanje hrane i namijenjen je jedino za unutarnju uporabu u kućanstvu. Ne treba se koristiti u bilo koje druge svrhe ili u bilo kakvoj drugoj primjeni, kao što je uporaba van

kućanstva u komercijalnoj sredini ili za grijanje prostorija



- Nemojte koristiti ručice vrata pećnice za dizanje i micanje uređaja.
- Sve moguće mjere poduzete su za osiguravanje vaše sigurnosti. Budući da se staklo može slomiti treba biti pažljiv pri čišćenju da bi se izbjeglo grebanje. Izbjegavajte udaranje ili lupanje stakla priborom.
- Uvjerite se da žica za snabdijevanje nije zaglavljena ili oštećena tijekom instalacije. Ako je žica za snabdijevanje oštećena mora biti zamijenjena od proizvođača, njegovog servisnog agenta ili slične kvalificirane osobe u cilju izbjegavanja ozljeda.
- Nemojte dopuštati djeci penjanje na vrata pećnice ili sjedenje na njima dok su otvorena.
- Držite ovaj uređaj izvan dohvata djece i životinja

1.2 UPOZORENJA ZA INSTALACIJU

- Nemojte koristiti uređaj prije njegove pune instalacije.
- Uređaj mora biti instaliran od ovlaštenog tehničara. Proizvođač nije odgovoran za bilo koju štetu koja može biti prouzročena nepravilnim postavljanjem i instalacijom od neovlaštene osobe.
- Dok je uređaj neotpakiran, uvjerite se da nije oštećen tijekom transporta. U slučaju kvara, nemojte koristiti uređaj i odmah kontaktirajte kvalificirani servis. Materijali korišteni za pakiranje (najlon, heftalice, stiropor, itd.) mogu ozlijediti djecu i trebaju se odmah prikupiti i ukloniti.
- Zaštitite vaš uređaj od ozračja. Nemojte ga izlagati suncu, kiši, snijegu, prašini ili pretjeranoj vlažnosti.
- Svi materijali oko uređaja (tj. ormari) moraju biti

- sposobni izdržati najmanju temperaturu od 100°C.
- Uređaj se ne smije instalirati iza dekorativnih vrata da bi se izbjeglo pregrijavanje.

1.3 TIJEKOM UPORABE

- Kada prvi puta koristite vašu pećnicu možete osjetiti blagi miris. Ovo je sasvim formalno i prouzročeno je od izolacijskih materijala na elementima grijača. Preporučamo da prije prve uporabe vaše pećnice istu ostavite praznu i na maksimalnoj temperaturu te ostavite da radi 45 minuta. Uvjerite se da je sredina u kojoj je instaliran proizvod dobro ventilirana.
 - Budite pažljivi pri otvaranju vrata pećnice tijekom kuhanja. Vruća para iz pećnice može prouzročiti opekline.
 - Nemojte stavljati zapaljive ili gorice materijal unutar ili blizu uređaja dok isti radi.
 - Uvijek koristite rukavice za pećnicu za vađenje i zamjenu hrane u pećnici.
 - Ni u kojem slučaju pećnicu ne treba obložiti aluminijskom folijom jer može doći do pregrijavanja.
 - Ne stavljajte posuđe ili tepsiju izravno na bazu pećnice tijekom kuhanja. Baza postaje vrlo vruća i na proizvodu može doći do oštećenja.
-   Nemojte ostavljati pećnicu bez nadzora kada kuhate s čvrstim ili tekućim uljima. Iste može zahvatiti vatra pod ekstremno vrućim uvjetima. Nikada ne stavljajte vodu na plamen prouzročen uljem umjesto isključivanja pećnice i pokrivanja posuđa njegovim poklopcem ili pokrivačem za gašenje požara.
- Ako proizvod nećete koristiti dulje vremensko razdoblje, isključite glavni kontrolni gumb.
 - Uvjerite se da su kontrolni gumbi uređaja uvijek na položaju “0” (stop) kada uređaj nije u uporabi.

- Ladice se naginju kada su izvučene. Budite pažljivi da ne prelijete ili ispustite vruću hranu kada je vadite iz pećnice.
- Nemojte stavljati ništa na vrata pećnice dok su otvorena. Ovo može izbaciti iz ravnoteže ili oštetiti vrata.
- Nemojte vješati ručnike, krpe za posuđe ili krpe na uređaj i njegove ručice.

1.4 TIJEKOM ČIŠĆENJA I ODRŽAVANJA

- Uvjerite se da je vaš uređaj isključen s mreže prije provedbe bilo kakve radnje čišćenja ili održavanja.
- Nemojte skidati kontrolne gumbе za čišćenje kontrolne ploče.
- Za održavanje učinkovitosti i sigurnosti vašeg uređaja, preporučamo da uvijek koristite originalne pričuvne dijelove te da pozovete naše ovlaštene servisere kada to trebate.

CE Izjava o sukladnosti

CE Izjavljujemo da su naši proizvodi sukladni s primjenjivim europskim Direktivama, Odlukama i Uredbama te zahtjevima navedenim u spomenutim standardima.

Uređaj je dizajniran samo za kućnu uporabu. Bilo koja druga uporaba (kao što je grijanje prostorije) je nepogodna i opasna.

 Upute o uporabi odgovaraju za nekoliko modela. Možete primijetiti razlike između ovih uputa i vašeg modela.

Odlaganje vašeg starog stroja



Ovaj znak na proizvodu ili njegovom pakiranju označava da se ovaj proizvod ne smije tretirati kao kućanski otpad. Umjesto toga, treba se predati na odgovarajući otpad za reciklažu električne i elektroničke opreme. Osiguranjem pravilnog odlaganja ovog proizvoda, pomoći ćete u prevenciji mogućih negativnih posljedica za okoliš i ljudsko zdravlje, koje bi prouzročilo neodgovarajuće odlaganje ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o reciklaži ovog proizvoda, javite se Vašim lokalnim vlastima, službi za odvoz smeća ili trgovini gdje ste kupili ovaj proizvod.

2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPORABU

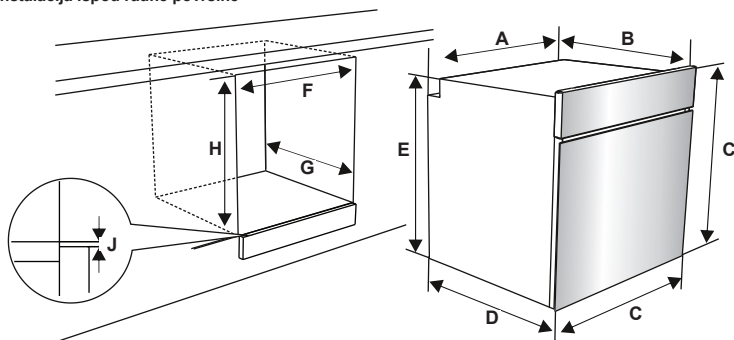
! **UPOZORENJE** : Ovaj uređaj mora biti instaliran od ovlaštenog servisera ili kvalificiranog tehničara, sukladno uputama u ovom vodiču i u skladu s tekućim lokalnim regulativama.

- Nepravilna instalacija može prouzročiti štetu i oštećenja za koje proizvođač ne prihvaća odgovornost i jamstvo neće biti valjano.
- Prije instalacije, osigurajte se da su uvjeti lokalnog snabdijevanja (strujni napon i frekvencija) i postavke uređaja kompatibilni. Uvjeti za podešavanje ovog uređaja su navedeni na oznaci.
- Vrijedeći zakoni, uredbe, direktive i standardi u zemlji uporabe se moraju poštivati (sigurnosni pravilnici, odgovarajuća reciklaža u skladu s pravilnicima, itd.)
- Ako proizvod sadrži uklonjive vodilice za police (žičani stalci) i korisnički priručnik uključuje recepte kao jogurt, žičane stalke trebete ukloniti da bi pećnica radila u definiranom načinu kuhanja. Informacija o uklanjanju žičane police uključena je u odjeljku ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.

2.1 UPUTE ZA INSTALATERA

Opće upute

Instalacija ispod radne površine

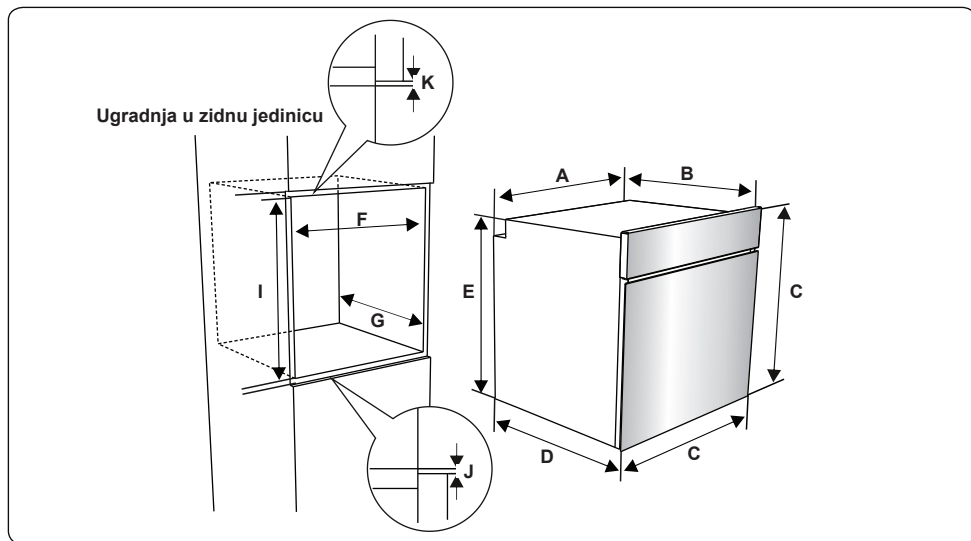


- Nakon skidanja materijala pakiranja s uređaja i njegovih dodataka, pazite da uređaj nije oštećen. Ako sumnjate u bilo kakvu štetu, ne koristite uređaj i javite se odmah ovlaštenom servisu ili kvalificiranom električaru.
- Uvjerite se da u neposrednoj blizini nema zapaljivih ili gorivih materijala kao što su zavjese, ulje, odjeća itd. koje može zahvatiti vatra.
- Radna ploča i namještaj oko uređaja moraju biti napravljeni od materijala otpornih na temperature iznad 100°C.
- Uređaj ne treba instalirati izravno na perilicu posuđa, hladnjak, zamrzivač, perilica ili sušilica rublja.

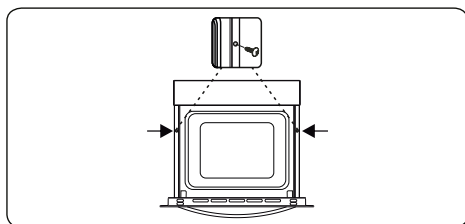
2.2 INSTALACIJA PEĆNICE

Uređaji se isporučuju s instalacijskim kompletima i mogu se ugraditi u radnu ploču odgovarajućih dimenzija. Dimenzije za ugradnju ploče za kuhanje i pećnice date su u nastavku.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		



Nakon električnih priključaka, umetnite pećnicu u element gurajući je naprijed. Otvorite vrata pećnice i umetnite 2 vijka u rupe na okviru pećnice. Kada okvir proizvoda dotakne drvenu površinu elementa, zategnite vijke.



2.3 ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK I SIGURNOST

⚠ UPOZORENJE: Električni priključak ovog uređaja treba obaviti ovlaštenu servisera ili kvalificirani električar, sukladno uputama u ovom vodiču te u skladu s važećim lokalnim regulativama.

⚠ UPOZORENJE: UREĐAJ MORA BITI UZEMLJEN

- Prije priključenja uređaja na struju, morate uraditi provjeru nominalne vrijednosti napona uređaja (zapečaćeno na identifikacijskoj ploči uređaja) kako bi odgovarao snabdijevanju dostupnom mrežnom naponu i električni mrežni vodovi trebaju odgovarati nominalnim vrijednostima struje uređaja (također naznačeno na identifikacijskoj ploči).

- Tijekom instalacije, pazite da koristite izolirane kabele. Pogrešno spajanje može oštetiti Vaš uređaj. Ako je mrežni kabel oštećen i treba ga zamijeniti to može učiniti jedino kvalificirano osoblje.

- Ne koristite adaptere, višestruke utičnice i/ili produžne kabele.

- Žicu za snabdijevanje treba držati dalje od vrućih dijelova uređaja i ne smije biti savijena ili stisnuta. U suprotnom žica može biti oštećena i prouzročiti kratki spoj.

- Ako uređaj nije priključen na mrežu s utičnicom, mora se koristiti svopolni rastavljač (s najmanje 3 mm kontaktnog prostora) da biste ispunili sigurnosne regulative.

- Uređaj je dizajniran za snabdijevanje strujom od 220-240V. Ako je vaše snabdijevanje različito, kontaktirajte ovlaštenog servisera ili kvalificiranog električara.

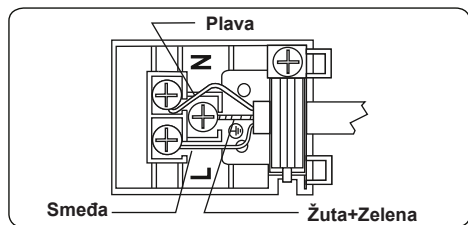
- Kabel za napajanje (H05VV-F) mora biti dovoljno dugačak da se može spojiti na uređaj, čak i ako aparat stoji ispred elementa.

- Osigurajte da su svi priključci adekvatno zategnuti.

- Fiksirajte stezaljku napojnog kabela te zatim zatvorite poklopac.

- Priključak terminalne kutije je smješten

na terminalnoj kutiji.

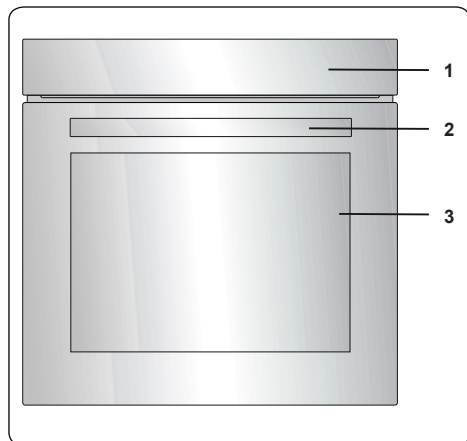


3. ZNAČAJKE PROIZVODA



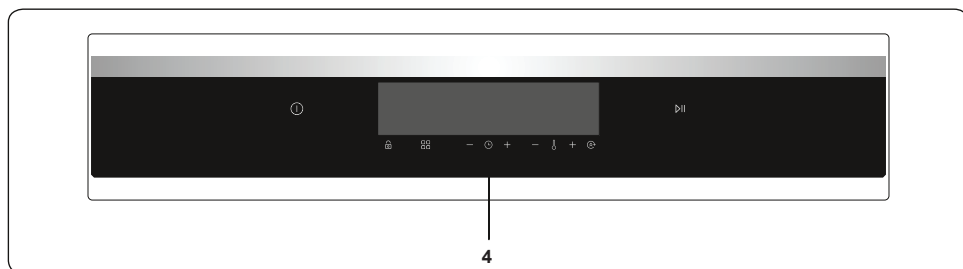
Važno: Specifikacije proizvoda variraju i izgled vašeg uređaja može biti različiti od onog kojeg možete vidjeti na donjem prikazu.

Popis sastavnih dijelova



1. Kontrolna ploča
2. Ručica vrata pećnice
3. Vrata pećnice

Kontrolna ploča

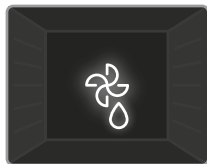


4. Vremenske funkcije

4. UPORABA PROIZVODA

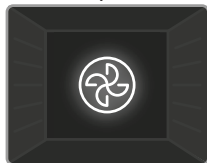
Načini rada pećnice

*Načini rada pećnice razlikuju se od modela do modela.



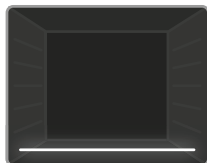
Funkcija odmrzavanja: Upalit će se svjetla upozorenja i uključit će se ventilator. Da biste koristili funkciju odmrzavanja,

zamrznutu hranu stavite u pećnicu na rešetku u treći utrodo. Preporučuje se stavljanje pladnja ispod hrane za odmrzavanje kako bi se u njemu mogla nakupljati sva voda nastala topljenjem leda. Uz pomoć ove funkcije hrana se ne će kuhati ili peći, već će se samo odmrzavati.



Turbo funkcija: Upalit će se termostati i svjetla upozorenja, a prstenasti grijaći element i ventilator početi će s radom. Turbo funkcija

ravnomjerno raspodjeljuje toplinu unutar pećnice kako bi se hrana na svim policama ravnomjerno termički obradila. Preporučuje se 10-minutno predgrijavanje pećnice.



Funkcija donjeg grijanja: Upalit će se termostati i svjetla upozorenja, a donji grijaći element početi će s radom. Funkcija donjeg grijanja idealna je za podgrijavanje

pizze budući da se toplina diže iz donjeg dijela pećnice i zagrijava hranu. Ova funkcija prikladna je zagrijavanje hrane, a ne za pečenje.



Klasično pečenje: Upalit će se termostati i svjetla upozorenja, a donji i gornji grijaći elementi početi će s radom. Klasično pečenje emitira toplinu čime se omogućuje

ravnomjerno pečenje. To je idealno za pravljenje poslastica, torti, pečene tjestenine, lasanji i pizza. Preporučujemo 10-minutno predgrijavanje pećnice, a najbolji rezultat postiže se pripremo jela na samo jednoj polici.



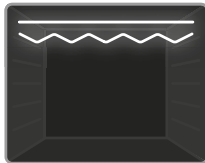
Funkcija ventilatora: Uključit će se termostati i svjetla upozorenja, a gornji i donji grijaći elementi te ventilator početi će s radom. Ova funkcija koristi se za

pečenje jela od tjesta. Unutar pećnice hrana se priprema uz pomoć donjih i gornjih grijaćih elemenata te ventilatora koji omogućuje cirkulaciju zraka. Preporučuje se 10-minutno predgrijavanje pećnice. Funkcija s ventilatorom i donjim grijaćim elementom idealna je za brzo pečenje jela poput pizze. Dok ventilator ravnomjerno raspodjeljuje toplinu po cijeloj pećnici, donji grijaći element obavlja pečenje.



Funkcija Pizza: Uključit će se termostati i svjetla upozorenja, a prstenasti i donji grijaći elementi te ventilator početi će s radom. Ova funkcija idealna je za

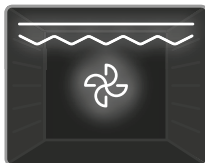
brzo pečenje jela kao što je pizza. Dok ventilator ravnomjerno raspodjeljuje toplinu po cijeloj pećnici, donji grijaći element obavlja pečenje.



Funkcija brzog pečenja: Uključit će se termostati i svjetla upozorenja, a roštilj i gornji grijaći elementi početi će s radom. Ova funkcija služi za brže

pečenje hrane te za pečenje hrane veće površine, kao što je meso. Koristite gornje utore u pećnici. Rešetku premažite uljem kako se hrana ne bi lijepila, a hranu stavite u sredinu rešetke. Ispod rešetke uvijek stavite pladanj na koji će curiti višak ulja ili masnoće. Preporučuje se 10-minutno predgrijavanje pećnice.

⚠ Upozorenje: Kod roštiljanja vrata pećnice moraju biti zatvorena, dok temperatura pećnice mora biti podešena na 190° C.



Funkcija dvostrukog pečenja i ventilatora: Uključit će se termostati i svjetla upozorenja, a roštilj, gornji grijaći elementi i ventilator početi će s radom. Ova

funkcija koristi se za brzo pečenje debljih komada hrane i onih namirnica koje

zausimaju veću površinu. I gornji grijači elementi i rešetka za roštiljanje počēt će s radom zajedno s ventilatorom kako bi se osiguralo jednakomjerno kuhanje. Koristite gornje utore u pećnici. Rešetku premažite uljem kako se hrana ne bi lijepila, a hranu stavite u sredinu rešetke. Ispod rešetke uvijek stavite pladanj na koji će curiti višak ulja ili masnoće. Preporučuje se 10-minutno predgrijavanje pećnice.

Upozorenje: Kod roštiljanja vrata pećnice moraju biti zatvorena, dok temperatura pećnice mora biti podešena na 190° C.



3D funkcija: Uključit će se termostat i svjetla upozorenja, a prstenasti, gornji i donji grijači element te ventilator počēt će s radom.

Funkcija 3D

ravnomjerno raspodjeljuje toplinu unutar pećnice kako bi se sva hrana ravnomjerno termički obradila na svim policama. Vrijeme pečenja bit će kraće nego kod drugih funkcija. Preporučuje se 10-minutno predgrijavanje pećnice.

Osim toga, ova funkcija čini tijesta prozračnima i mekanima.



Funkcija VapClean: Postavite pećnicu i termostat na simbol funkcije Vap Clean (). Ulijte 200-250 ml vode (oko 1 šalice) u veliki metalni pladanj na dnu pećnice. Vap Clean radi 30 - 60 minuta i priprema pećnicu za jednostavno čišćenje.

Tehnologija HeatWrap

Na stražnjoj stijenci pećnice nalaze se dva ventilatora koji rade po posebnom algoritmu. Kanalići za provođenje zraka u bočnim stijenkama omogućuju nezavisno raspoređivanje zraka na svakoj razini (visini rešetke). Funkcija Turbo Fan omogućuje istovremenu pripremu četiriju različitih vrsta hrane bez miješanja mirisa. U tu svrhu možete upotrijebiti dva pladnja i dvije žičane rešetke. Za jela od tijesta upotrijebite pladanj od odgovarajućeg materijala (npr., vatrostalnog stakla ili keramike) i postavite ga na žičanu rešetku. Hranu stavite na pladanj, a zatim pladanj postavite na žičanu rešetku u pećnici. Različite kombinacije potražite u priloženim tablicama. Četiri jela istovremeno pripremaju se dulje od jednog

jela.



Priprema hrane u više slojeva

Ovaj proizvod opremljen je višestrukim mogućnostima te može ravnomjerno pripremati hranu bez obzira na položaj police. Istu vrstu hrane možete pripremati u više pladnjeva (do 5) istovremeno. Ako želite pripremati jela iste vrste, možete ih rasporediti na više pladnjeva istovremeno (višestruka priprema). Prilikom podešavanja temperature odaberite najprikladniju temperaturu za jelo koje pripremate prema podacima u tablici. Pлитki pladanj upotrijebite za višestruku pripremu hrane u ovoj pećnici.

Funkcija	Jela			
Turbo	Morska hrana	5	200	45-55
	Deserti	2		30-40
	Prženje povrća	3-4		40-50
	Kolač	1	25-30	
	Jela od tijesta	5	200	65-75
	Piletina	3-4		40-50
Mesne okruglice	2-3	65-75		

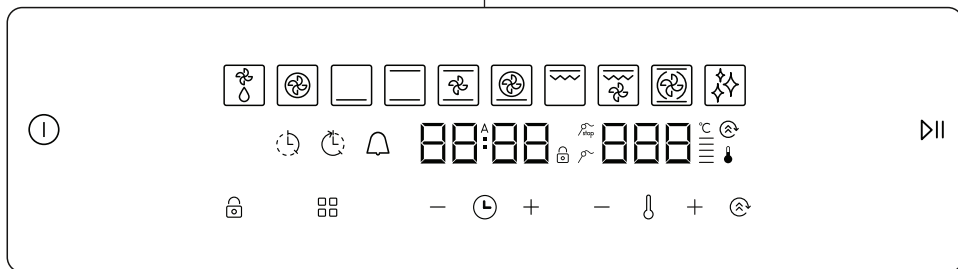
Prethodno navedena vremena procijenjena su u laboratorijskim uvjetima te mogu ovisiti o naponu napajanja i količini hrane.

4.1 TABLICA KUHANJA

Funkcija	Jela			
Statička	Lisnato tijesto	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Torta	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Kolačić	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Paprikaš	2	175-200	40-50
	Piletina	2 - 3 - 4	200	45-60
Ventilator	Lisnato tijesto	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Torta	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Kolačić	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Paprikaš	2	175-200	40-50
	Piletina	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Lisnato tijesto	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Torta	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Kolačić	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Paprikaš	2	175-200	40-50
Grilanje	Grilane mesne okruglice	7	200	10-15
	Piletina	*	190	50-60
	Kotlet	6 - 7	200	15-25
	Beefsteak	6 - 7	200	15-25

*Ako je dostupan kuhajte na ražnju za pečenje piletine.

4.2 UPOTREBA DODIRNE UPRAVLJAČKE PLOČE



Opis funkcije							
	Uključeno/Isključeno		Funkcija brzog pečenja	A	Automatsko kuhanje		Graničnik sonde za meso
	Odmrzavanje		Funkcija dvostrukog roštilja + ventilatora		Šipka za mjerenje temperature		Sonda za meso
	Turbo funkcija		3D funkcija		Termostat		Vrijeme kuhanja
	Donja funkcija		Funkcija čišćenja	—	Minus		Vrijeme završetka pripreme hrane
	Statična funkcija	888	Prikaz temperature	+	Plus		Minutni podsjetnik
	Funkcija ventilatora	88:88	Prikaz vremena		Zaključavanje tipki		Pojačanje grijanja
	Funkcija Pizza		Način rada	▶ 	Reproduciraj/ Pauziraj		Izbornik funkcija

Uređajem se upravlja pomoću senzora dodirnih tipki. Funkcijama se upravlja dodiranjem polja senzora.

Prilikom uporabe dodirnih tipki provjerite dodirujete li polje senzora na ispravan način. Ako je dodir preravan ili premalen, senzori neće raditi ispravno.

Ventilator za hlađenje uključuje se automatski kako bi površina uređaja ostala hladna. Ventilator će nastaviti raditi dok se automatski ne isključi, čak i nakon isključivanja pećnice.

Upravljačka jedinica isključit će se nakon 5 minuta ako se ne odabere ili ne promijeni nijedna funkcija.

Odabir funkcije pećnice


Dvije sekunde dodirujte senzor ON/OFF kako bi se upravljačka jedinica uključila. Pećnica će prijeći u način čekanja („WAIT“). U načinu čekanja („WAIT“) automatski se odabire funkcija

odmrzavanja. Međutim, ako ne pritisnete senzor **PLAY/PAUSE**, funkcija se neće pokrenuti. U ovom načinu možete odabrati funkcije, podesiti temperaturu, aktivirati funkciju pojačanja (**BOOST**) te podesiti trajanje, vrijeme završetka, podsjetnik i vrijeme na satu.

Tijekom načina rada na čekanju (**WAIT**), funkcija kuhanja može se odabrati dodiranjem senzora . Svakim dodirnom senzora mijenja se funkcija pećnice na način prikazan u nastavku (neke od ovih funkcija možda nisu prisutne na vašem modelu uređaja):

Odmrzavanje → Turbo → Dolje → Dolje i gore → Dolje i gore uz ventilator → Pizza → Brže pečenje (uz ražanj ili bez njega) → Dvostruko pečenje uz ventilator (uz ražanj ili bez njega) → 3D → Vap Clean




Prikazuju se upotrijebljeni grijači povezani s odabranom funkcijom.

Kada se pomoću senzora  odabere funkcija kuhanja, na temperaturnom zaslonu prikazat će se vrijednost prethodno podešene temperature. Nju je moguće podesiti tipkama **PLUS** i **MINUS** koje se nalaze sa strane gumba za upravljanje temperaturom. Temperatura se može podesiti u rasponu od 50°C do 275°C.

Nakon odabira funkcije, temperature i vremena dodirnite tipku **PLAY/PAUSE** kako biste pokrenuli funkciju pećnice.

Podešavanje vremena

Nakon instalacije ugradbene pećnice najprije je potrebno podesiti trenutno vrijeme u skladu s uputama u nastavku.


Dodirnite senzor **ON/OFF** kako biste uključili pećnicu u načinu čekanja (**WAIT**). U ovom načinu rada zadržite prst na senzoru načina rada **MODE** () 5 sekundi dok ne podesite vrijeme. S lijeve strane svijetlit će simbol vremena. Podesite vrijeme pomoću senzora **PLUS** i **MINUS** s bočne strane gumba **MODE** (). Da biste dovršili podešavanje vremena, još jedanput dodirnite senzor **MODE** () ili nemojte dodirivati nikakve tipke 5 sekundi.

Vrijeme možete ponovno podesiti ako se napajanje uređaja prekine na dulje vremensko razdoblje.

Podešavanje vremena pečenja


Vrijeme pečenja može se podesiti dok je pećnica u načinu čekanja (**WAIT**) ili tijekom rada (**OPERATING**).

4.3. Podešavanje minutnog podsjetnika

Zadržite prst na senzoru načina rada **MODE** () dok se na zaslonu ne pojavi simbol minutnog podsjetnika i znamenke "00:00". Podesite vremensko razdoblje za zvuk upozorenja uz pomoć senzora **PLUS** i **MINUS** za vrijeme treperenja simbola. Kad završite s podešavanjem, nemojte nekoliko sekundi pritisnuti nikakve tipke. Minutni podsjetnik tada će biti podešen.

Kada mjerач vremena dođe do nule, oglasit će se zvučni signal, a na zaslonu će treperiti simbol za minutni podsjetnik i "00:00". Pritiskom bilo koje tipke isključit će se zvučno upozorenje, a simbol će nestati sa zaslona.

Podešavanje trajanja kuhanja



Pomoću ove funkcije možete kuhati točno određeno vrijeme. Pripremite hranu za kuhanje i stavite ju u pećnicu. Odaberite funkciju pečenja i temperaturu. Dodirujte senzor **MODE** () sve dok se ne pojavi

simbol za trajanje na prikazu vremena. Podesite trajanje uz pomoć senzora **PLUS** i **MINUS** kad se mjerач vremena nalazi u ovom položaju. Kad završite s podešavanjem, pričekajte dok se ne prikaže trenutno vrijeme, a simbol trajanja pečenja ne ostane upaljen.


Kada mjerач vremena dođe do nule, pećnica će se isključiti, čut će se zvučno upozorenje, a na zaslonu će treperiti simbol za trajanje. Dodirivanjem bilo kojeg senzora upravljačke jedinice zaustavit će se zvučno upozorenje.

Podešavanje vremena završetka kuhanja

Ova funkcija koristi se za početak rada nakon određenog vremenskog razdoblja i s određenim vremenskim trajanjem. Pripremite hranu za kuhanje i stavite ju u pećnicu. Odaberite željenu funkciju pečenja i temperaturu.

Dodirujte senzor **MODE** () sve dok se ne prikaže simbol za trajanje na zaslonu vremena. Podesite trajanje pomoću senzora **PLUS** i **MINUS**. Kad završite s podešavanjem vremena pripreme hrane, zadržite prst na senzoru **MODE** () dok se ne prikaže simbol za vrijeme dovršetka pripreme hrane na zaslonu za prikaz vremena. Na zaslonu će treperiti trenutno vrijeme i vrijeme završetka pripreme. Podesite vrijeme završetka pomoću senzora **PLUS** i **MINUS**. Kad završite s podešavanjem, pričekajte dok se ne prikaže trenutno vrijeme, a simbol završetka pečenja ne ostane upaljen.

Pećnica će izračunati vrijeme uključivanja oduzimanjem vremena pečenja od podešenog vremena završetka, u koje prestaje s radom. Mjerач vremena oglasit će se zvukom upozorenja, a simbol trajanja će treperiti. Dodirivanjem bilo kojeg gumba mjerачa vremena zaustavit će se zvuk upozorenja.

 Vrijeme završetka pripreme hrane može se postaviti kada su aktivirane funkcije pečenja. Ako je vrijeme završetka pripreme hrane bilo postavljeno prije aktiviranja funkcija pečenja, vrijeme završetka će se poništiti nakon odabira funkcija pečenja

Podešavanje zvuka

Da biste promijenili zvučni signal upozorenja, 5 sekundi držite pritisnut senzor **THERMOSTAT** () dok je na zaslonu prikazano trenutno vrijeme sve dok ne začujete zvučni signal. Nakon toga, svaki put kad pritisnete tipke **PLUS** i **MINUS**

pokraj tipke termostata čuje se drugačiji zvučni signal. Postoji pet vrsta zvučnog signala. Ako odaberete "tn0", isključuju se svi zvukovi osim zvukova alarma i pogrešaka. Odaberite zvuk i nemojte pritiskati tipke. Nakon kraćeg razdoblja u memoriju će se spremi odabrani zvučni signal.

Funkcija pojačanja

Ova funkcija koristi se za skraćivanje vremena predgrijavanja. Predgrijavanje je moguće uz funkcije Turbo, Fan (Ventilator), Static i Pizza. Za predgrijavanje dovoljno je pritisnuti senzor **BOOST** (☺) nakon odabira funkcije.

Upotrijebite ovu funkciju kako biste što prije zagrijali pećnicu na odgovarajuću temperaturu. Ovaj način rada nije prikladan za pečenje.

Funkcija zaključavanja tipki

Zaključavanje tipki koristi se za izbjegavanje nehotičnih promjena postavki pećnice.

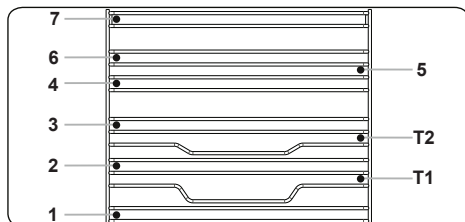
Da biste aktivirali ovu funkciju, 2 sekunde zadržite prst na senzoru **KEY LOCK** (🔒) dok se na zaslonu ne prikaže simbol za zaključavanje tipki. Da biste deaktivirali ovu funkciju, 2 sekunde zadržite prst na senzoru **KEY LOCK** (🔒) dok sa zaslona ne nestane simbol zaključavanja tipki.

Kada se funkcija zaključavanja tipki aktivira, može se aktivirati samo senzor **ON/OFF**. Sve ostale tipke ostaju zaključane.

4.4 PRIBOR

Žičana policica EasyFix

Prije prve upotrebe dobro operite dijelove toplom vodom i deterdžentom te obrišite mekom krpom.



- Umetnite policu na odgovarajuće mjesto unutar pećnice.
- Između poklopca ventilatora i pribora mora biti razmak od barem 1 cm.
- Budite oprezni prilikom uklanjanja posuđa i/ili pribora iz pećnice. Vruća hrana ili pribor mogu uzrokovati

opekline.

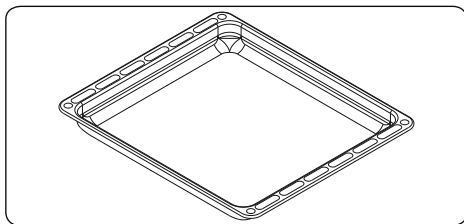
- Pribor se može deformirati pod vrućinom. Kada se ohladi, ponovo će poprimiti izvorni izgled i učinkovitost.
- Police i žičane rešetke mogu se postaviti na bilo koju razinu od 1 do 7.
- Teleskopska šina može se postaviti na razine T1 i T2.
- Razina 3 preporučuje se za kuhanje na jednoj razini.
- Razina T2 preporučuje se za kuhanje na jednoj razini uz teleskopske šine.
- Razine 2 i 4 preporučuju se za kuhanje na dvjema razinama.
- Žičana rešetka s ražnjem mora se postaviti na razinu 3.
- Razina T2 koristi se za namještanje žičane rešetke s ražnjem uz teleskopske šine.

****Pribor se može razlikovati ovisno o kupljenom modelu.

Duboki pladanj

Duboki pladanj najbolje je koristiti za kuhanje variva.

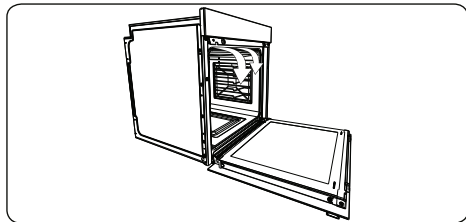
Stavite pladanj na bilo koju gredu i pritisnite do kraja kako biste se osigurali da je postavljen pravilno.



PRVI NA SVIJETU

Sustav zaštite od vrućeg zraka u ugradbenim pećnicama

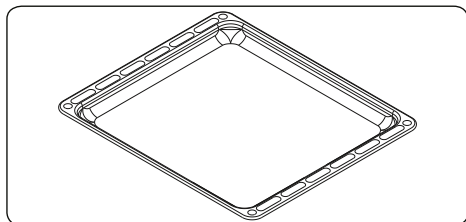
Patentirani sustav zaštite od vrućeg zraka sprječava da vruć zrak dopre do korisnika tako što stvara zračnu zavjesu prilikom otvaranja pećnice.



Plitki pladanj

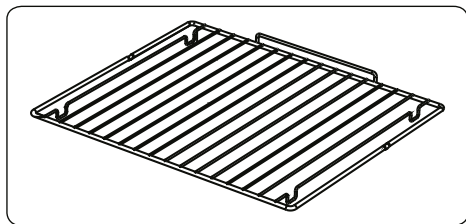
Plitki pladanj najbolje je koristiti za pečenje kolača.

Stavite pladanj na bilo koju gredu i pritisnite do kraja kako biste se osigurali da je postavljen pravilno.



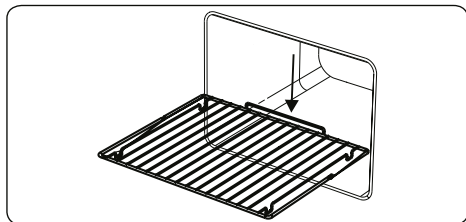
Žičana rešetka

Žičanu rešetku najbolje je koristiti za grilanje ili obradu hrane u posudama pogodnim za pećnice.



⚠ UPOZORENJE

Postavite rešetku pravilno na bilo koju odgovarajuću gredu u šupljini pećnice i gurnite do kraja.



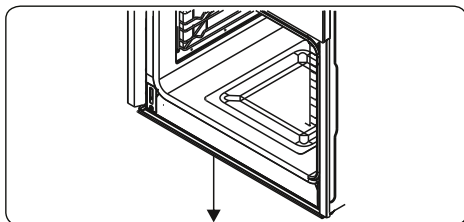
Kolektor vode

U nekim slučajevima, tijekom kuhanja na unutarnjem staklu vrata pećnice može se pojaviti kondenzacija. Ovo nije defekt proizvoda.

Otvorite vrata pećnice u položaj za grilanje i ostavite ih 20 sekundi u tom položaju.

Voda će kapati na kolektor.

Ohladite pećnicu i obrišite unutrašnjost vrata suhim ručnikom. Ovaj se postupak mora redovito primjenjivati.



5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

5.1 ČIŠĆENJE

⚠ UPOZORENJE: Prije čišćenja isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.

Općenite upute

- Prije upotrebe pribora i sredstava za čišćenje na uređaju provjerite jesu li prikladni i odobreni od strane proizvođača.
- Upotrijebite kremasta ili tekuća sredstva za čišćenje koja ne sadrže krute čestice. Nemojte koristiti nagrizajuća (korozivna) sredstva, abrazivna sredstva u prahu, čeličnu vunu ili tvrde alate koji mogu oštetiti površinu štednjaka.

🚫 Nemojte upotrebljavati sredstva za čišćenje koja sadrže krute čestice jer one mogu ogrebat i staklo te emaljirane i/ili obojene dijelove uređaja.

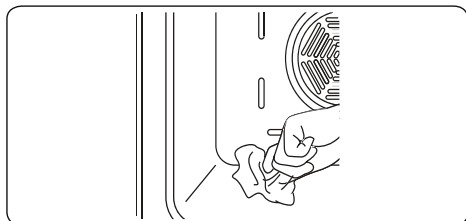
- Sve prolivene tekućine odmah očistite kako ne bi došlo do oštećenja dijelova uređaja.

🚫 Za čišćenje uređaja nemojte koristiti parne čistače.

Čišćenje unutrašnjosti pećnice

- Unutrašnjost emaljirane pećnice najbolje se čisti kada je pećnica topla.

- Nakon svake uporabe pećnicu obrišite mekom krpom namočenom u sapunicu. Zatim ponovo obrišite pećnicu vlažnom krpom i osušite je.
- Za potpuno čišćenje pećnice povremeno ćete možda morati upotrijebiti tekući deterdžent.




Čišćenje staklenih dijelova

- Staklene dijelove uređaja redovito čistite.
- Za čišćenje svih staklenih dijelova upotrijebite sredstvo za pranje stakla. Zatim ih isperite i obrišite suhom krpom.

Čišćenje dijelova od nehrđajućeg čelika (ako su dostupni).

- Redovito čistite dijelove uređaja koji su od nehrđajućeg čelika (ako su dostupni).
- Dijelove uređaja koji su od nehrđajućeg čelika obrišite mekom krpom namočenom u čistu vodu. Zatim ih dobro obrišite suhom krpom.

 Dijelove od nehrđajućeg čelika nemojte čistiti dok su još vrući.

 Na dijelovima od nehrđajućeg čelika nemojte predugo ostavljati ocat, kavu, mlijeko, sol, vodu te sok od limuna ili rajčice.

Čišćenje obojenih površina (ako su dostupne)

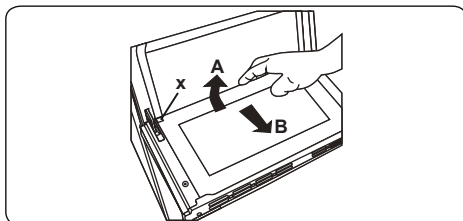
- Mrlje od rajčice, koncentrata rajčice, kečapa, limuna, ulja, mlijeka, poslastica, kave te jela i pića koja sadrže šećer treba odmah očistiti krpom namočenom u toplu vodu. Ako te mrlje ostanu na površinama, **NEMOJTE** ih trljati tvrdim predmetima (šiljatim alatima, čeličnom vunom, oštrim spužvama s plastificiranom površinom i sl.) ni sredstvima za čišćenje koja sadrže puno alkohola, sredstvima za uklanjanje mrlja, odmašćivačima ili abrazivnim kemikalijama. U suprotnom može doći do korozije ili mrlja na površinama

uređaja. Proizvođač nije odgovoran ni za kakve štete uzrokovane upotrebom neodgovarajućih načina i sredstava za čišćenje.

Uklanjanje unutarnjeg stakla

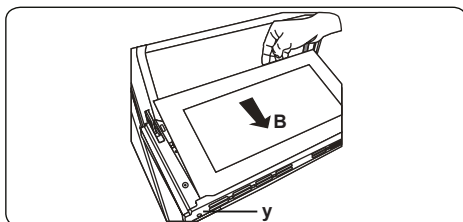
Morate skinuti vrata pećnice prije čišćenja stakla vrata pećnice, kao što je dolje prikazano.

1. Gurnite staklo u smjeru **B** i otpustite iz nosača mjesta (**x**). Izvucite staklo u smjeru **A**.

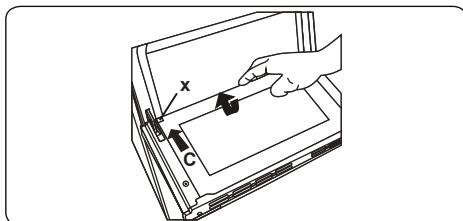



Za zamjenu unutarnjeg stakla:

2. Gurnite staklo prema i ispod nosača mjesta (**y**), u smjeru **B**.



3. Postavite staklo ispod nosača mjesta (**x**), u smjeru **C**.

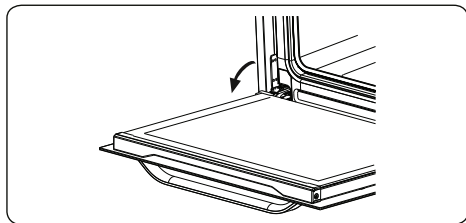


-  Ako su vrata pećnice trostruka staklena vrata peći, treći stakleni sloj može se ukloniti na isti način kao i drugi stakleni sloj.

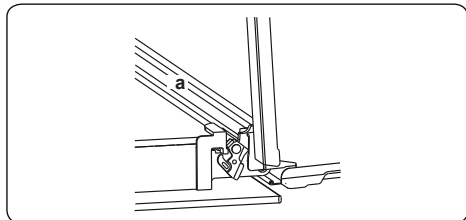
Skidanje vrata pećnice

Prije čišćenja stakla vrata pećnice, morate skinuti vrata pećnice kao što je prikazano dolje.

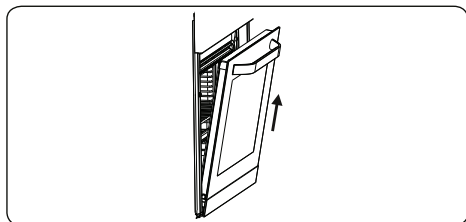
1. Otvorite vrata pećnice.



2. Otvorite kvaku za zaključavanje (a) (uz pomoć odvijača) do krajnjeg položaja.

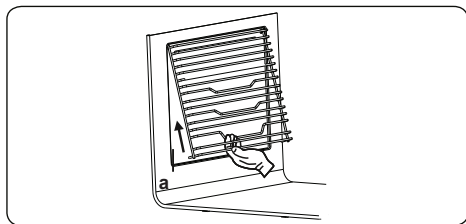


3. Zatvorite vrata sve dok ne dostignu skoro sasvim zatvoreni položaj i skinite vrata povlačenjem prema vama.



Vađenje žičanih vodilica

Povucite žičanu vodilicu kako je prikazano na slici 15, da se oslobodi sa držača (A), a nakon toga, podignite je prema gore (B).



5.2 ODRŽAVANJE

UPOZORENJE: Održavanje ovog uređaja jedino treba provesti autoriziran serviser ili kvalificiran

tehničar.

Zamjena žarulje pećnice

UPOZORENJE: Isključite uređaj i ostavite da se ohladi prije čišćenja vašeg uređaja.

- Uklonite staklene leće a zatim uklonite žarulju.
- Umetnite novu žarulju (otpornu na 300 °C) kako biste zamijenili uklonjenu žarulju (230 V, 15-25 W, Tip E14).
- Postavite staklena leća i vaša pećnica je spremna za uporabu.
- Proizvod sadrži izvor svjetlosti razreda energetske učinkovitosti G.
- Krajnji korisnik ne može zamijeniti izvor svjetlosti. Nakon prodaje potrebna je usluga.
- Uključeni izvor svjetlosti nije namijenjen za upotrebu u drugim aplikacijama.



UPOZORENJE: Svjetiljka je dizajnirana specifično za uporabu u aparatima za kuhanje u kućanstvu. Nije pogodna za rasvjetu kućanskih prostorija.

6. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA I TRANSPORT

6.1 OTKLANJANJE POTEŠKOĆA



Ako nakon ovih osnovnih provjera i dalje budete imali problema, obratite se servisu.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica se ne uključuje.	Isključeno je napajanje.	Provjerite je li uređaj pod napajanjem. Provjerite rade li drugi kućanski uređaji.
Štednjak ne proizvodi toplinu.	Nepravilno je podešena temperatura. Otvorena su vrata pećnice.	Provjerite je li gumb za podešavanje temperature pećnice pravilno postavljen.
Ne radi svjetlo pećnice (ako je primjenjivo).	Neispravna sijalica. Napajanje je u prekidu ili je isključeno.	Zamijenite sijalicu prema uputama. Provjerite je li strujna utičnica pod napajanjem.
Pećnica neravnomjerno peče.	Police pećnice nepravilno su postavljene.	Provjerite koristite li preporučene temperature i položaje polica. Nemojte često otvarati vrata osim ako je hranu potrebno preokrenuti. Ako često otvarate vrata pećnice, temperatura u unutrašnjosti bit će niža, što može utjecati na učinkovitost pečenja.
Tipke mjerača vremena ne mogu se pravilno pritisnuti.	Nakupile su se nečistoće između tipki mjerača vremena. Model s dodirnim kontrolama: vlažna je upravljačka ploča. Aktivirana je funkcija zaključavanja tipki.	Uklonite nakupljene nečistoće i pokušajte ponovo. Obrišite vlagu i pokušajte ponovo. Provjerite je li aktivirana funkcija zaključavanja tipki.
Bučan je ventilator pećnice (ako je ugrađen).	Vibriraju police pećnice.	Provjerite je li pećnica na ravnoj podlozi i dobro nivelirana. Provjerite vibriraju li police ili posuđe za pečenje te jesu li u kontaktu sa stražnjom pločom pećnice.
Ventilator za hlađenje nastavlja raditi kada se pećnica isključuje.	Elektronički upravljani ventilator pećnice nastavlja raditi još neko vrijeme kako bi ohladio pećnicu.	Ventilator se automatski isključuje kada se elektronički dijelovi dovoljno ohlade.
Pećnica se isključila.	Elektronički upravljana pećnica automatski se isključuje ako nijedna funkcija nije u upotrebi.	Pećnica će se automatski isključiti radi uštede energije ako se određeno vrijeme nakon uključivanja ne obavlja nikakva radnja ili nakon dovršetka programa kuhanja.
Ako se vrata otvore tijekom funkcije koja koristi ventilator, unutarnji ventilator će se zaustaviti.	Elektronički upravljane pećnice s prekidačem u vratima prestaju raditi ako se vrata otvore.	Ovo je uobičajena značajka koja je korisna za sprječavanje gubitka topline tijekom pripreme hrane. Kada se vrata zatvore, pećnica nastavlja s radom.

6.2 TRANSPORT






Ako proizvod trebate prevesti, upotrijebite izvornu ambalažu i kutiju. Pridržavajte se oznaka za prijevoz koje su vidljive na ambalaži. Sve slobodne i pomične dijelove pričvrstite ljepljivom trakom za proizvod kako ne bi došlo do oštećenja tijekom transporta.

Ako nemate izvornu ambalažu, pripremite kutiju za prenošenje tako da zaštitite proizvod, a osobito njegovu vanjsku površinu.

Thank you for choosing this product.

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

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

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

CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	3
1.1 General Safety Warnings	3
1.2 Installation Warnings	5
1.3 During Use.....	6
1.4 During Cleaning and Maintenance	7
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	9
2.1 Instructions for the Installer	9
2.2 Installation of the Oven.....	9
2.3 Electrical Connection and Safety.....	11
3.PRODUCT FEATURES	12
4.USE OF PRODUCT	13
4.1 Cooking Table.....	15
4.2 Use of the Full Touch Control Timer	16
4.3. Adjusting the Minute Minder	17
4.4 Accessories	18
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	19
5.1 Cleaning	19
5.2 Maintenance	21
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	22
6.1 Troubleshooting.....	22
6.2 Transport	22



1. SAFETY INSTRUCTIONS



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

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

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

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


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


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

- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside


the oven.

- Handles may get hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean the oven door glass and other surface. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

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

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

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

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

heating a room.



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

1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In case of any defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.

- Any materials (i.e. cabinets) around the appliance must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

1.3 DURING USE

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
 - Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
 - Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
 - Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
 - Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
 - Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.
-   Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.

- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the ovens.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.


1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

CE Declaration of conformity

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

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

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

Disposal of your old machine



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

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

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

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

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

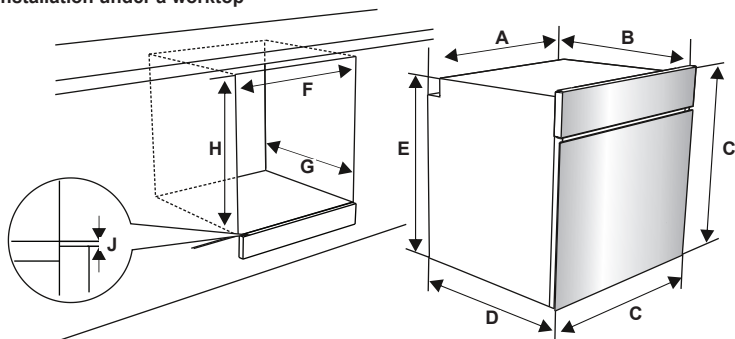
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials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

2.2 INSTALLATION OF THE OVEN

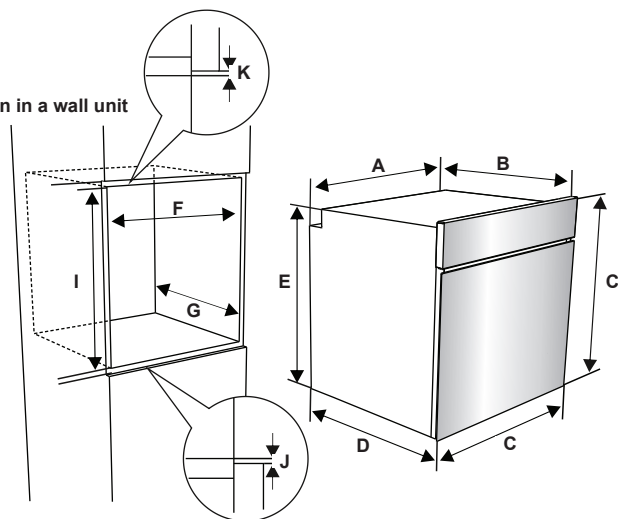
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

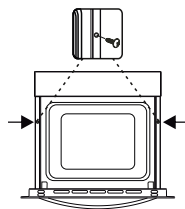
Installation under a worktop



Installation in a wall unit



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

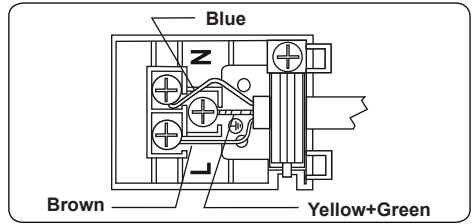


2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY


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

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

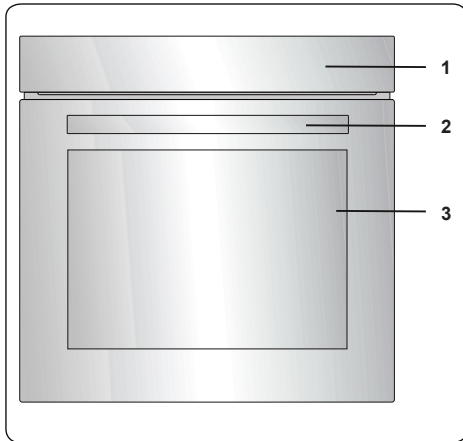
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating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



3. PRODUCT FEATURES

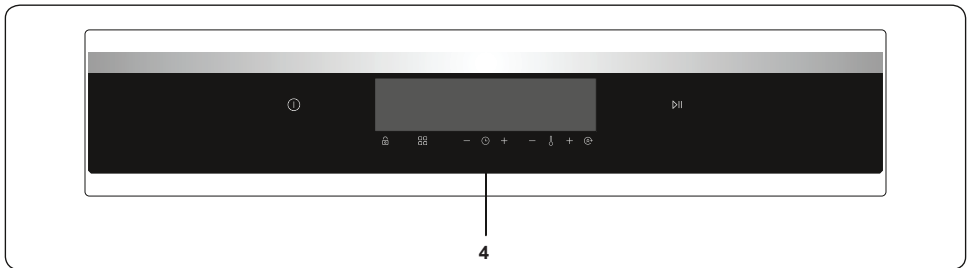
 **Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



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

Control Panel



4. Timer

4. USE OF PRODUCT

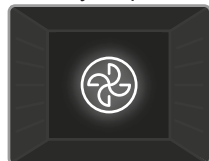
Oven Functions

* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



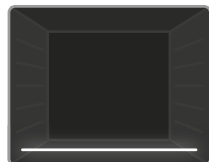
Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



Turbo Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function

evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



Lower Heating Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower heating element will start operating. The lower heating

function is ideal for heating pizza as the heat rises from the bottom of the oven and warms the food up. This function is appropriate for heating food instead of cooking.



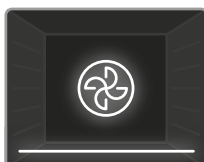
Static Cooking Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



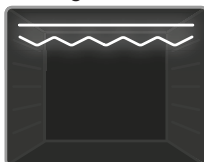
Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

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



Pizza Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function

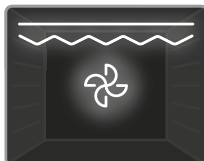
is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.



Faster Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating elements will start

operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

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



Double Grill and Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and fan will

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

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



3D Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element, top heating element, bottom heating element and fan will

start operating. The 3D function evenly disperses the heat and fastly in the oven so all food on all racks will cook and evenly. Cooking time will be shorter than others functions. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes. In addition, this function will make your pastry food baked more fluffy and soft.



Vap Clean Function: Set the oven function and thermostat to the Vap Clean function symbol (☉). Pour 200-250ml of water (about 1 cup) into the large metal pan on the oven base. Vap Clean runs for approximately 30-60 minutes and will prepare your oven so that it can be easily cleaned.

HeatWrap Cooking Technology

There are two fans in the back wall of the oven which operate with a special algorithm. The air ducts on the side walls of the oven provide independent air distribution at each tray level. With the Turbo Fan function, your oven allows you to cook four different food types at the same time without mixing odours. Two trays and two wire grids should be used for this. A tray should be used for pastry foods and placed on the wire grill in a suitable container (such as glass and ceramic baking dishes). Food should be placed in the oven in the order of tray, wire grill, tray and wire grill. You

can look at four different cooking tables for alternative cooking combinations. Cooking four dishes at the same time requires more cooking time than cooking on a single tray.




Multi-Layer Cooking

This product has multiple cooking capabilities and can cook evenly on all shelf positions. You can cook the same kind of food on more than one tray (up to 5) at the same time. If you want to cook the same type of food, you can cook on multiple trays at the same time (multiple cooking). When setting the cooking temperature, select the most suitable temperature for your food in the food table. The shallow tray should be used for multiple cooking in this oven.

Function	Dishes			
				min.
Turbo	Sea Food	5	200	45-55
	Dessert	2		30-40
	Vegetable Frying	3-4		40-50
	Cake	1	200	25-30
	Pastry	5		65-75
	Chicken	3-4		40-50
	Meatball	2-3		65-75

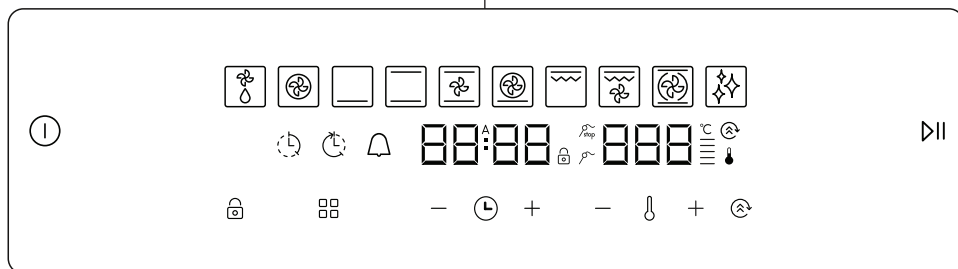
*The times given above are obtained under laboratory conditions, and may vary depending on the mains supply voltage and the amount of food cooked.

4.1 COOKING TABLE

Function	Dishes			 min.
Static	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Fan	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
Grilling	Grilled meatballs	7	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	6 - 7	200	15-25
	Beefsteak	6 - 7	200	15-25

*If available cook with roast chicken skewer.

4.2 USE OF THE FULL TOUCH CONTROL TIMER



Function Description							
	On/Off		Faster Grilling Function		Auto Cooking		Meat Probe Stop
	Defrost		Double Grill + Fan Function		Temperature Bar		Meat Probe
	Turbo Function		3D Function		Thermostat		Cooking Time
	Bottom Function		Cleaning Function		Minus		Cooking End Time
	Static Function		Temperature Display		Plus		Minute Minder
	Fan Function		Time Display		Key Lock		Boost
	Pizza Function		Mode		Play/Pause		Function Menu

The appliance is operated using touch control sensors. The functions are controlled by touching the sensor fields. When you are using the controls, make sure that you touch the sensor field correctly. If your touch is too flat or too small the sensors will not operate correctly.

The cooling fan will switch on automatically in order to keep the surfaces of the appliance cool. The fan will continue to run until it automatically switches off, even after the oven has been switched off.

The control unit will switch off after 5 minutes if no function is selected or changed.

Oven Function Selection

Touch the ON/OFF sensor for 2 seconds to switch the control unit on. The oven will enter "WAIT" mode. Defrost function comes as a default on "WAIT" mode. However, unless the **PLAY/PAUSE** sensor is pressed, the function will not start.

During this mode, you will be able to select the desired cooking functions, adjust the temperature, activate the "BOOST" function, as well as adjust the cooking time, end time, Minute Minder timer and the time of day.

During "WAIT" mode, the desired cooking function can be selected by touching the sensor button. Each touch on the sensor will change the oven function, as shown below (some of these cooking functions may not be present in your cooker model):

Defrost → Turbo → Bottom → Bottom and Top → Bottom and Top with Fan → Pizza → Faster Grilling (with/without turnspit) → Double Grill with Fan (with/without turnspit) → 3D → Vap clean

The operated heaters related to the selected function will be displayed.




When a cooking function is selected using the sensor, the previously selected

temperature value will show on the Temperature display. This can be adjusted using the **PLUS** and **MINUS** sensor buttons on the side of the temperature button. The temperature can be adjusted within the range of 50°C to 275°C.

After the desired function, temperature and time have been selected, touch the **PLAY/PAUSE** sensor to start the oven function operation.

Adjusting the Time of Day

When the oven has been installed, the time of day must be set according to the following instructions.


Touch the **ON/OFF** sensor to switch the oven on and enter **"WAIT"** mode. During this mode, touch the **MODE**() sensor button for 5 second until the day time is selected. The symbol for the time will illuminate on the left side and you can adjust it using the **PLUS** and **MINUS** sensor buttons on the side of the **MODE**() button. To complete the time adjustment, touch the **MODE**() sensor once again or do not touch any button for 5 seconds.

The time will only have to be set again if the appliance is disconnected from the power supply for a long period of time.

Adjusting the Cooking Time


The cooking time can be adjusted during **"WAIT"** mode or during **"OPERATING"** mode.

4.3. Adjusting the Minute Minder

Touch the **MODE**() sensor until the Minute Minder symbol illuminates on the Time display and **"00:00"** appears. Adjust the desired time period for the warning signal using the **PLUS** and **MINUS** sensor buttons while the symbol is flashing. When you have completed the adjustment, do not press any buttons for a few seconds, then the Minute Minder timer will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound, and the Minute Minder symbol and **"00:00"** will flash on the Time display. Press any button to stop the audible warning and the symbol will disappear.

Adjusting the Cooking Duration Time



This function helps you to cook for a fixed period of time. Prepare the food for cooking and put it in the oven. Then select the desired cooking function and the temperature. Touch the **MODE**() sensor button until you see the Duration Time symbol on the Time display. Set the

required cooking period using the **PLUS** and **MINUS** sensors while the timer is in this position. When you have completed the adjustment, wait until the current time of day is displayed and until the Duration Time symbol remains illuminated.


When the timer reaches zero, the oven will switch off, an audible warning will sound and the Duration Time symbol will flash on the Time display. Touch any sensor on the control unit to end the sound.

Adjusting the Cooking End Time


This function is used to begin cooking after a certain period of time and for a specific duration of time. Prepare the food for cooking and put it in the oven. Then, select the desired cooking function and the temperature.

Touch the **MODE**() button until you see the Cooking Duration Time symbol on the Time display. Set the required cooking period using the **PLUS** and **MINUS** sensor. When you have completed the adjustment the Cooking Duration Time, touch the **MODE**() sensor button until you see the Cooking End Time symbol on the Time display. The time of day and the Cooking End Time symbol will flash. Set the required finish time using the **PLUS** and **MINUS** sensors. When you have completed the adjustment, wait until the current time of day is displayed and until the Cooking End Time symbol remains illuminated.

The oven will calculate the operating time by deducting the cooking period from the set finishing time, at which it will stop operating. The timer will give an audible warning and the Duration Time symbol will flash. Touching any button on the timer will end the audible warning.

 The cooking end time cannot be set when the grill functions are activated. If the cooking end time was set before activating the grill functions, the cooking end time will be canceled after the grill functions are selected.

Sound Adjustment

To change the warning signal sound, while the time display shows the time of day, press and hold the **THERMOSTAT** () sensor button for 5 seconds until there is an audible signal sound. After that, different signal sound will be heard each time the **PLUS** and **MINUS** buttons next to the thermostat button are pressed. There are five different types of signal sounds. If "tn0" is selected, all sounds will be turned off

except alarm and error sounds. Select the sound you want and any other do not press a button. After a short time the selected beep will be recorded.

Boost Function

This function is used to shorten the preheating time. You can preheat in Turbo, Fan, Static or Pizza functions. In order to preheat, it is sufficient to press the **BOOST** (⊕) sensor after selecting the desired cooking function.

Use this function to heat the oven the desired temperature as quickly as possible. This mode is not appropriate for cooking.

Key Lock Function

The key lock is used to avoid unintentional changes to oven settings.

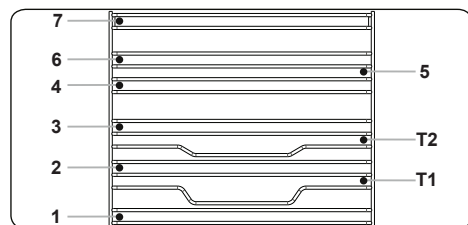
To activate the key lock, touch the **KEY LOCK** (⊕) sensor button for 2 seconds until you see Key Lock symbol on the display. To deactivate the key lock, touch the **KEY LOCK** (⊕) sensor for 2 seconds until the key lock symbol disappears from the display.

When the key lock is engaged, only the **ON/OFF** sensor button can be activated. All other buttons will remain locked.

4.4 ACCESSORIES

The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned

on any level from of 1 to 7.

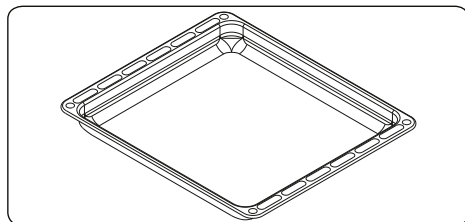
- Telescopic rail can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- Level 2 and Level 4 are recommended for double level cooking.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for turnspit wire grid positioning with the telescopic rails.

****Accessories may vary depending on the model purchased.

The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

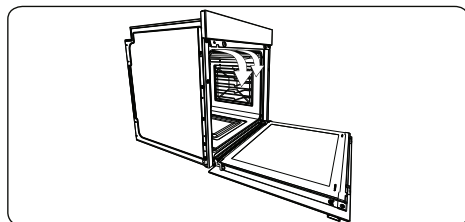
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



FIRST IN THE WORLD

Hot Air Shield System in Built-in Ovens

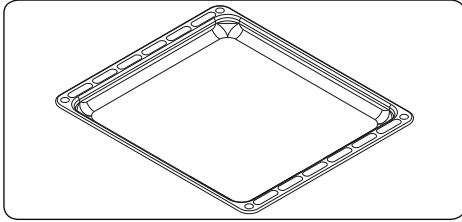
The patented hot air shield system prevents hot air from reaching the end user by creating an air curtain when the oven door is opened.



The Shallow Tray

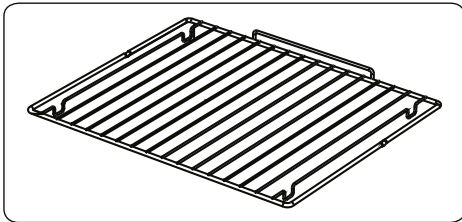
The shallow tray is best used for baking pastries.

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

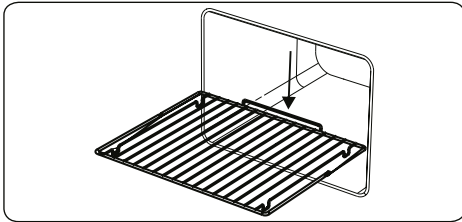


The Wire Grid

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



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

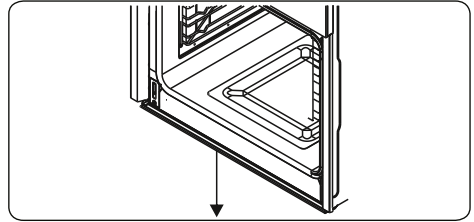


The Water Collector

In some cases of cooking, condensation may appear on the inner glass of the oven door. This is not a product malfunction.

Open the oven door into the grilling position and leave it in this position for 20 seconds. Water will drip to the collector.

Cool the oven and wipe the inside of the door with a dry towel. This procedure must be applied regularly.




5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING


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

General Instructions

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

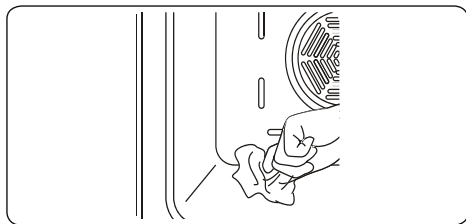
 Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

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

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

Cleaning the Inside of the Oven

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





Cleaning the Glass Parts

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

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

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

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

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

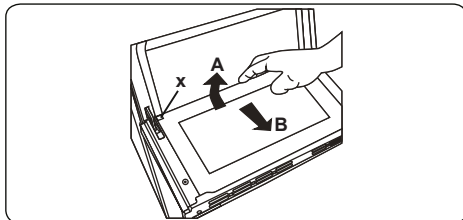
Cleaning Painted Surfaces (if available)

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

Removal of the Inner Glass

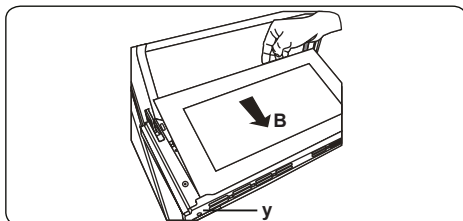
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

1. Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.

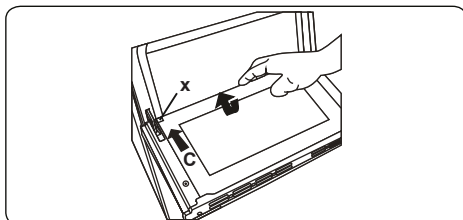



To replace the inner glass:

2. Push the glass towards and under the location bracket (**y**), in the direction of **B**.



3. Place the glass under the location bracket (**x**) in the direction of **C**.

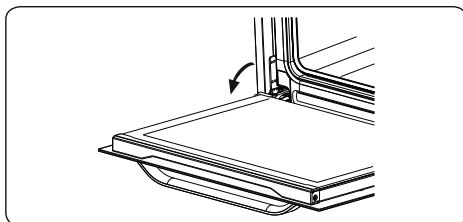


 If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

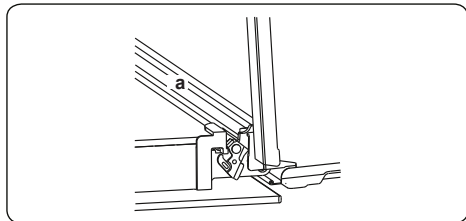
Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

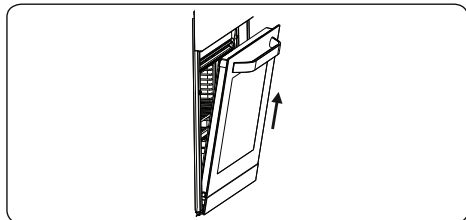
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

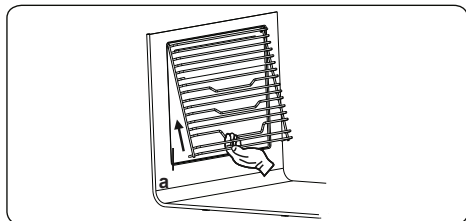


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (a), lift it up.



5.2 MAINTENANCE

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

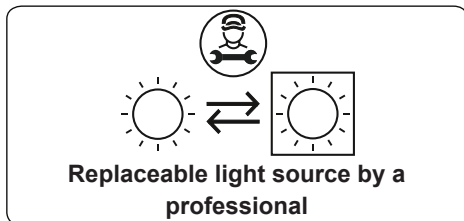
Changing the Oven Lamp

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

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed

(230 V, 15-25 Watt, Type E14).

- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



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

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



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

Problem	Possible Cause	Solution
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check that the oven temperature control knob is set correctly.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at wall socket outlet.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.
The cooling fan continues to operate after the oven is switched off.	Electronically-controlled oven fan automatically runs for a certain amount of time to cool the oven.	The fan switches off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
The oven has switched itself off.	Electronically-controlled ovens switch off automatically if no function is in operation.	The oven will switch itself off automatically to save energy if no other action is taken within a certain time frame after switching it on or after the end of a cooking programme.
If the door is opened during a fan-assisted function, the internal fan will stop.	Electronically-controlled ovens with a door switch will stop cooking if the oven door is opened.	It is a normal operation of the appliance, useful when cooking foods in order to avoid excessive heat escaping. When the door is closed, the oven will restart to normal operation.

6.2 TRANSPORT

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

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

52437791



Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Vox, 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/vox-ugradna-rerna-hwft7315bct-akcija-cena/>