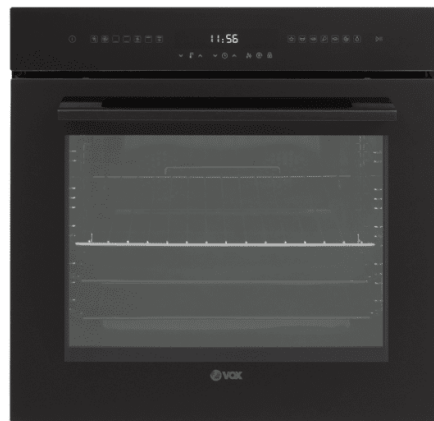


## Uputstvo za upotrebu

VOX ugradna rerna HWSLT7315B



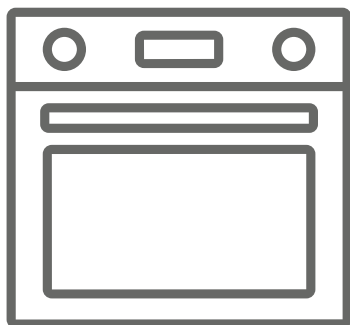
Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

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

<https://tehnoteka.rs/p/vox-ugradna-rerna-hwslt7315b-akcija-cena/>



- SR** Ugradna rerna / 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




**HWSLT7315B**

## Hvala vam što ste odabrali naš proizvod.

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

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

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

# SADRŽAJ


1. BEZBEDNOSNA UPUTSTVA.....	4
1.1 Opšta bezbednosna upozorenja.....	4
1.2 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.....	15
4.2 Korišćenje tankog tajmera na dodir za led svetlo .....	16
4.3 Dodatna oprema.....	18
5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE .....	19
5.1 Čišćenje.....	19
5.2 Održavanje .....	21
6. REŠAVANJE PROBLEMA I TRANSPORT .....	22
6.1 Rešavanje problema.....	22
6.2 Transport .....	22
7. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE.....	23
7.1 Energetska klasa .....	23

# 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 naprsila, 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

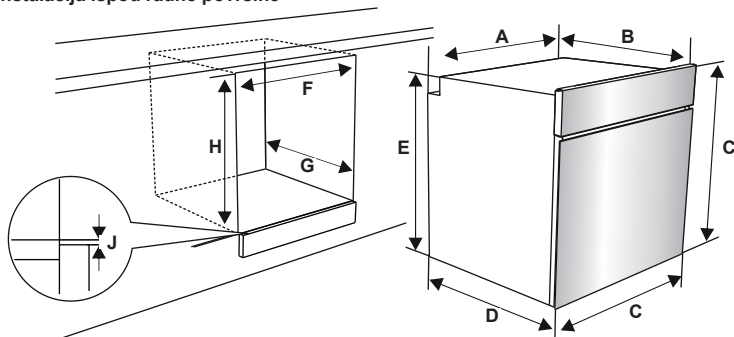
- Nakon uklanjanja pakovanja sa uređaja i sa dodataka, proverite da li je uređaj oštećen. Ako mislite da ima bilo kakvog oštećenja, ne koristite uređaj i odmah pozovite ovlašćeni servis ili kvalifikovanog električara.
- Vodite računa da ne čuvate nikakve zapaljive ili eksplozivne materijale u neposrednoj 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.

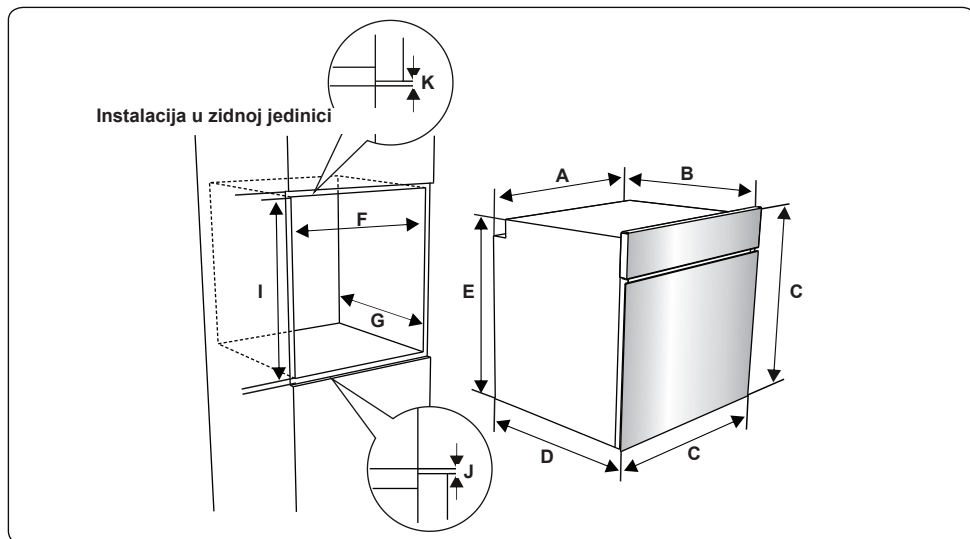
### 2.2 INSTALACIJA RERNE

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.

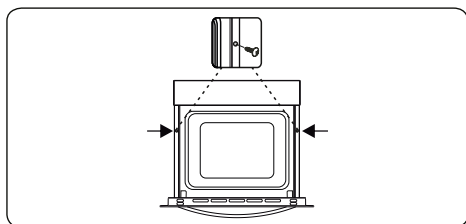
A (mm)	557	min./maks. F (mm)	560/580
B [mm]	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

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.

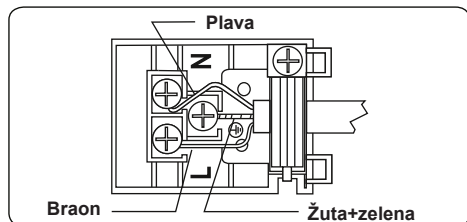
**!** **UPOZORENJE: OVAJ UREĐAJ MORA DA BUDE UZEMLJEN.**

- 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.

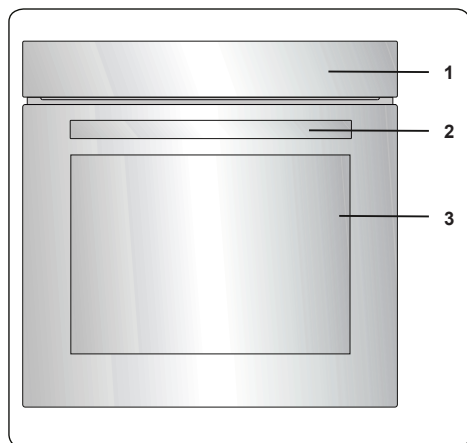


### 3. KARAKTERISTIKE PROIZVODA



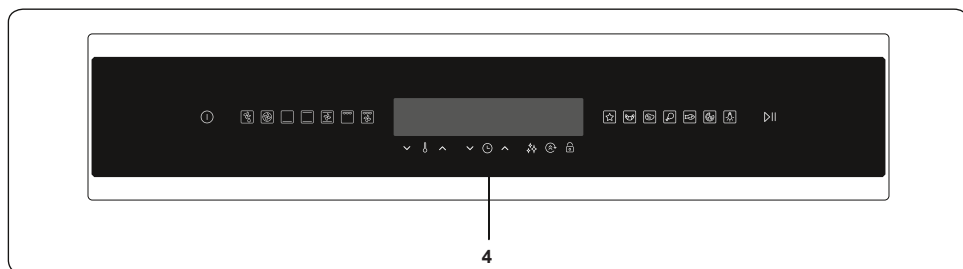
**Važno:** Specifikacije proizvoda variraju i izgled vašeg uređaja može se razlikovati od uređaja na slikama.

#### Spisak komponenti



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

#### Kontrolna tabla

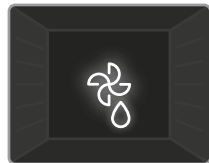


#### 4. Tajmer

## 4. KORIŠĆENJE PROIZVODA

### Funkcije rerne

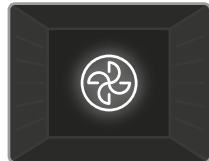
\* Funkcije vaše rerne mogu da se razlikuju usled modela vašeg proizvoda.



#### Funkcija odleđivanja:

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

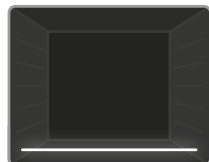
i stavite je u rernu na policu koja se nalazi na trećem nivou od dole. Preporučuje se da stavite tacnu za rernu ispod hrane za odleđivanje, kako bi se voda koja se pojavljuje usled topljenja leda prikupila. Ova funkcija neće kuvati niti peći vašu hranu, samo će je odlediti.



#### Turbo funkcija:

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

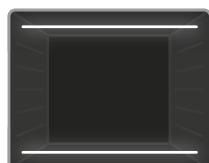
jednako raspršuje toplotu u rerni tako da sva hrana na svim žicama budu jednako skuvana. Preporučuje se da se rerna unapred zagreje na oko 10 minuta.



#### Funkcija nižeg grejanja:

Svetla upozorenja termostata rerne će se upaliti, element nižeg grejanja 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 kuvanju.



#### 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 rade. Ova funkcija je

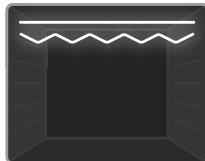
dobra pri pečenju testa. Kuvanje se vrši od strane donjeg i gornjeg elementa grejanja u okviru rerne i od strane ventilatora koji daje cirkulaciju vazduha, što će dati određeni grill efekat hrani. Preporučuje se da se rerna unapred zagreje na oko 10 minuta.



#### Funkcija pice:

Termostat rerne i svetla upozorenja će se uključiti, a prsten, donji element grejanja i ventilator će početi da rade. 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 hrane.



#### Funkcija bržeg

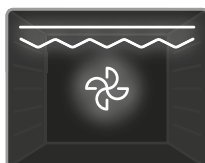
#### grilovanja:

Termostat rerne i svetla upozorenja će se uključiti. Grill i gornji elementi grejanja će početi da rade. 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 podese na 190 °C.



#### Dupli grill i funkcija

#### ventilatora:

Termostat rerne i svetla upozorenja će se uključiti, grill 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 grill 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 reru 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.



**Funkcija čišćenja parom** Podesite funkciju rerne i termostata na simbol funkcije čišćenja parom. Prospite 200-250 ml vode (oko 1 šolje) 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 reru 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. Plićka 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
	Ćufte	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.**

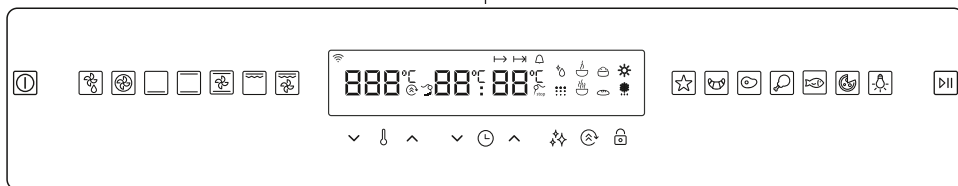
### 4.1 TABELA ZA KUVANJE

Funkcija	Sudovi			
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 roštiju	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 KORIŠĆENJE TANKOG TAJMERA NA DODIR ZA LED SVETLO



Opisi režima							
	Uključeno/ Isključeno		Specijalne funkcije	<b>888</b>	Prikaz temperature		Sporo kuvanje
	Odleđivanje		Testo		Podspešivanje		Vrlo sporo kuvanje
	Turbo funkcija		Meso		Proba za meso		Testo zamešeno
	Donja funkcija		Piletina		Zaustavljanje probe za meso		Hleb
	Statička funkcija		Riba	<b>88:88</b>	Prikaz vremena		Suvo
	Funkcija ventilatora		Pica		Vreme kuvanja		Zaleđena hrana
	Funkcija duplog grila		Lampica		Kraj vremena kuvanja		Minus
	Dupli gril + funkcija ventilatora		Reproduko- vanje / Pauza		Minut podsetnika		Termostat
	Čišćenje		Čišćenje parom		Režim		Plus
	Zaključava- nje ključa						

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

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 rena isključena.

### Izbor funkcije rerne

Dodirnite senzor **UKLJUČENO/ ISKLJUČENO** "ⓘ" na 2 sekunde kako biste

uključili kontrolnu jedinicu. Sva dugmad se pojavljuju na prvom nivou osvetljenja a rena će ući u režim "**ČEKANJE**". 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 jedna od dugmadi funkcije. Dugme funkcije izabrane za korišćenje će se pojaviti sa drugim nivoom osvetljenja.

Kada se izabere funkcija kuvanja izabere, vrednost podrazumevane temperature će se prikazati na prikazu temperature. Ovo može da se prilagodi koristeći **TERMOSTAT** "⌚" **PLUS** "∧" i **MINUS** "∨" senzor dugmad

na bočnoj strani prikaza. Temperatura može da se prilagodi u okviru raspona od 50 °C do 275 °C.

Nakon što je željena funkcija, temperatura i vreme podešeno, dodirnite senzor **POKRENI/ZAUSTAVI "▷|"** kako biste uključili rukovanje funkcije rerne. Dok rerne radi, dugme reprodukcija/pauza se osvetljuje u toku vremena kuvanja.

### Prilagođavanje vremena dana

Kada se ugrađena rerne 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, dodirnite dugme senzora **REŽIM "Ⓞ"** dok se vreme ne izabere. Možete da ga prilagodite koristeći **PLUS "∧"** i **MINUS "∨"** dugmad senzora. Da biste završili vremenski prilagođavanje, dodirnite senzor **REŽIM "Ⓞ"** još jednom.

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

### Podešavanja vremena kuvanja

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

### 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 pritisajte 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.

Prikaz vremena. 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 **REŽIMA "Ⓞ"** 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, rerne će se isključiti, zvuk upozorenja će se čuti a simbol vremena trajanja će blještati na ekranu vremena. Dodirivanje bilo kojeg senzora kontrolne jedinice će okončati zvučno upozorenje.

### Podešavanja 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 **REŽIMA "Ⓞ"** dok ne vidite simbol vremena trajanja kuvanja na tajmeru ekrana. Podesite željeni period kuvanja koristeći **PLUS "∧"** i **MINUS "∨"** senzor dok je tajmer u ovoj poziciji. Kada izvršite prilagođavanje, sačekajte dok se trenutno doba dana ne prikaže i dok simbol vremena trajanja kuvanja ostane osvetljen.

Zatim dodirnite dugme senzora **REŽIMA "Ⓞ"** dok ne vidite simbol kraja vremena kuvanja na ekranu tajmera. Vreme dana i simbol vremena trajanja kuvanja će blještati. Podesite zahtevano vreme okončavanja 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 kraja vremena kuvanja "⌚" ne ostane osvetljen.

Rerne će izračunati radno vreme tako što će smanjiti period kuvanja od

podešavanja krajnjeg vremena, kada će prestati da radi. Tajmer će dati zvučno upozorenje i simbol kraja vremena kuvanja će početi da blješti. Dodirivanje 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 funkcija grila, kraj vremena kuvanja će se otkazati nakon što se funkcije grila izaberu.

### Podešavanje zvuka digitalnog tajmera

Da biste izmeniti signal zvuka, dok vrme pikaza pokazuje vreme dana, pritisnite i držite **TERMOSTAT "Ⓞ"** senzor dugme na 3 sekunde dok se ne čuje zvučni signal. Nakon toga, svaki put kada se **MINUS "∨"**

**ILI PLUS "∧"** senzora pritisne, različit signal zvuka će se čuti. Postoje četiri različita tipa zvuka signala. Izaberite željeni zvuk i ne pritisajte bilo koju drugu dugmad. Nakon kratkog perioda, izabrani zvuk signala će se sačuvati.

### Funkcija porasta

Ova funkcija se koristi da skрати vreme za unapred grejanje. Senzor **PORAST** "⊕" će se upaliti kada su funkcije turbo, ventilator, statika i pica izabrane. Da biste sačuvali vreme predgrejanja, dodirnite senzor dugmeta **PODSPEŠIVANJE** "⊕" pre nego što započnete kuvanje. Koristite ovu funkciju da zagrejete rernu po željenoj temperaturi što je pre moguće. Ovaj režim ne odgovara kuvanju.

Nakon korišćenja funkcije podspešivanja, rerna može da se koristi za kuvanje.

### Funkcija zaključavanja ključa

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

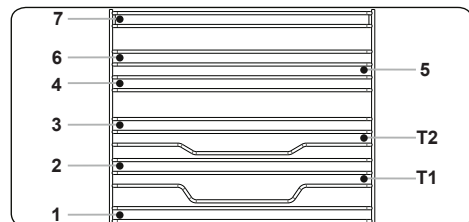
Da biste aktivirali dugme zaključavanja dodirnite senzor **DUGMETA ZAKLJUČAVANJA** "⊕" na 2 sekunde dok ne vidite simbol zaključavanja dugmeta na prikazu. Da biste deaktivirali dugme zaključavanja dodirnite senzor **DUGMETA ZAKLJUČAVANJA** "⊕" na 2 sekunde dok simbol dugmeta zaključavanja ne nestane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

Kada se dugme zaključavanja koristi, samo **UKLJUČENO/ISKLJUČENO** "⓪" senzor može da se aktivira. Sva druga dugmad će biti zaključana.

### 4.3 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 dodataka.

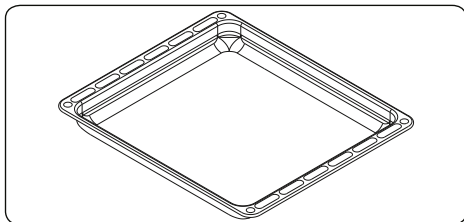
- Obratite pažnju i uklonite posuđe i/ili dodatke iz rerne. Topli obroci ili dodaci mogu da izazovu opekotine.
- Dodaci mogu da se deformišu usled toplote. Kada se ohlade, povratite svoj prvobitan izgled i učinak.
- Tacne i mreže od žice mogu da se postave na bilo koji nivo od 1 do 7.
- Teleskopska mreža 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.

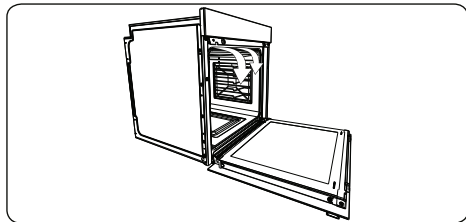
Postavite poslužavnik na bilo koju policu i gurnite do kraja da budete sigurni da je pravilno postavljen.



### PRVI NA SVETU

#### Sistem štitnika za vruć vazduh u ugrađenim rernama

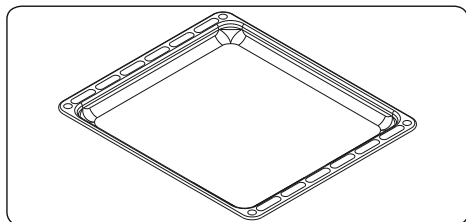
Patentiran sistem štitnika za vruć vazduh sprečava da vruć vazduh dođe do krajnjeg korisnika stvarajući zavesu od vazduha kada se vrata rerne otvore.



### Plitki poslužavnik

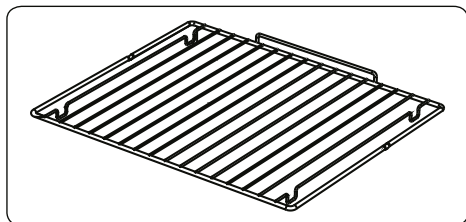
Plitki poslužavnik je najbolje koristiti za pečenje peciva.

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



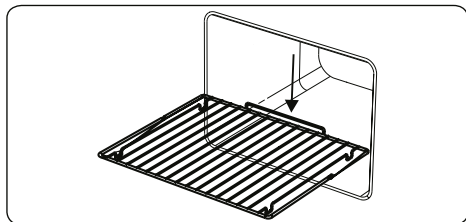
### Žičana rešetka

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



### ⚠ UPOZORENJE

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



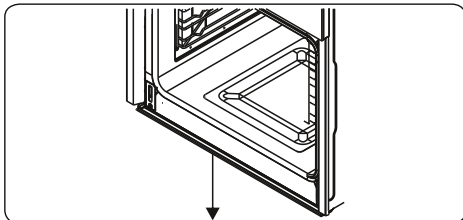
### Sakupljač vode

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 svim 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.

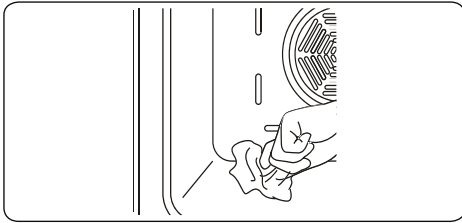
🚫 Ne koristite paročistače za čišćenje bilo kog dela ovog uređaja.

#### 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 rena.





### 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)

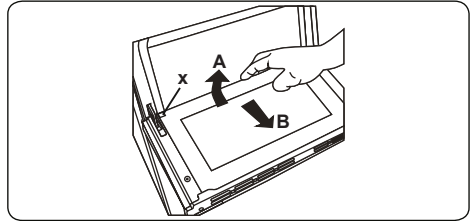
- Fleke od paradajza, paradajz sosa, kečapa, limuna, naftnih derivata, mleka, šećeraste hrane, šećerastih pića i kafe mogu se očistiti odmah krpom umočenom u toplu vodu. Ako se ove fleke ne očiste i dopustite da se osuše na površinama gde su, nemojte ih ribati tvrdim predmetima (šiljastim predmetima, 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

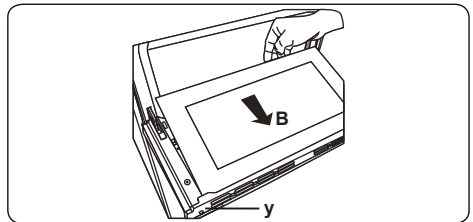
Pre čišćenja staklenih vrata, morate ukloniti vrata rene, kao što je prikazano na slici.

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

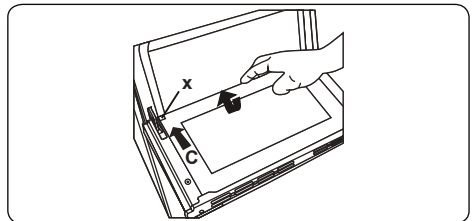



Za zamenu unutrašnjeg stakla:

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



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

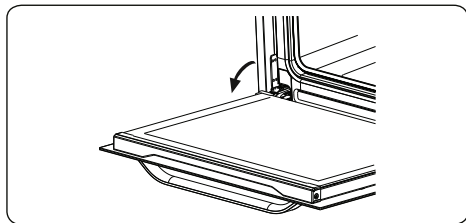


 Ako su vrata rene od trosslojnog stakla, treći sloj stakla može se skinuti na isti način kao i drugi sloj stakla.

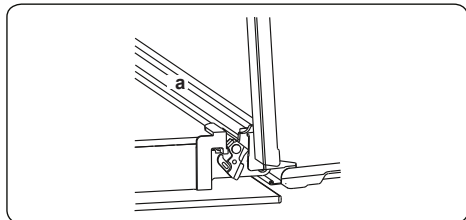
### Skidanje vrata rene

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

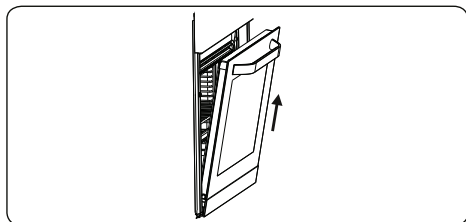
1. Otvorite vrata rene.



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

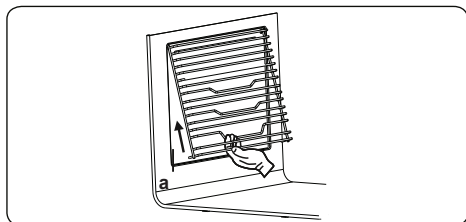


3. Zatvarajte vrata dok ne dođu u položaj da su skoro zatvorena i skinite vrata povlačenjem prema sebi.



### 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 servisier 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.



**UPOZORENJE:** 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		HWSLT7315B
Tip rerne		ELEKTRIČNA
Težina	kg	30.8
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
	<b>OPOZORILO</b>	Resna poškodba ali smrtna nevarnost
	<b>NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA</b>	Tveganje za nevarno napetost
	<b>POŽAR</b>	Opozorilo; nevarnost požara/vnetljivi materiali
	<b>SVARILO</b>	Tveganje za poškodbo ali poškodbo lastnine
	<b>POMEMBNO/OPOMBA</b>	Pravilno upravljanje sistema

# VSEBINA

1.VARNOSTNA NAVODILA.....	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 .....	14
4.2 Uporaba tankega Led časovnika na dotik .....	15
4.3 Dodatki .....	17
5.ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE .....	18
5.1 Čiščenje.....	18
5.2 Vzdrževanje.....	20
6.ODPRAVLJANJE TEŽAV IN TRANSPORT .....	21
6.1 Odpravljanje težav.....	21
6.2 Transport .....	21

# 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

**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.
- Upoštevat je treba zakone, odloke, direktive in standarde, ki veljajo v državi uporabe (varnostni predpisi, ustrezno recikliranje v skladu s predpisi itd.).
- Če izdelek vsebuje odstranljiva vodila za police (rešetke) in uporabniški priročnik vključuje recepte, kot je jogurt, je treba rešetke odstraniti in pečica mora delovati v določenem načinu kuhanja. Informacije o odstranitvi žične police so vključene v razdelek ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE.

### 2.1 NAVODILA ZA MONTERJA

#### Splošna navodila

- Odstranite embalažni material z

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

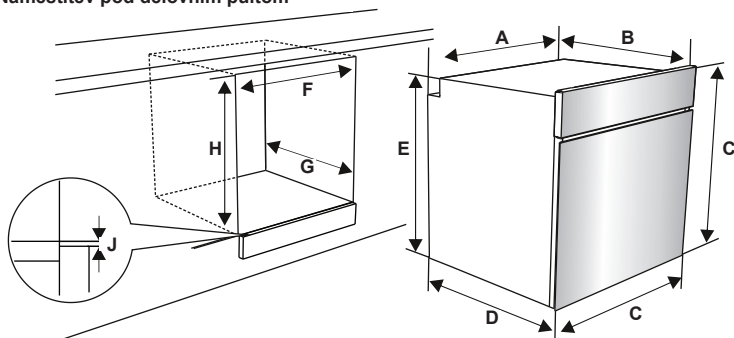
- Poskrbite, da v neposredni bližini naprave ni vnetljivih ali gorljivih materialov kot so zavese, olja, krpe, itd., ki hitro zagorijo.
- Delovna površina in pohoštvo, ki obkroža napravo mora biti izdelano iz materialov, ki so odporni na temperature nad 100 °C.
- Naprave ne nameščajte neposredno nad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

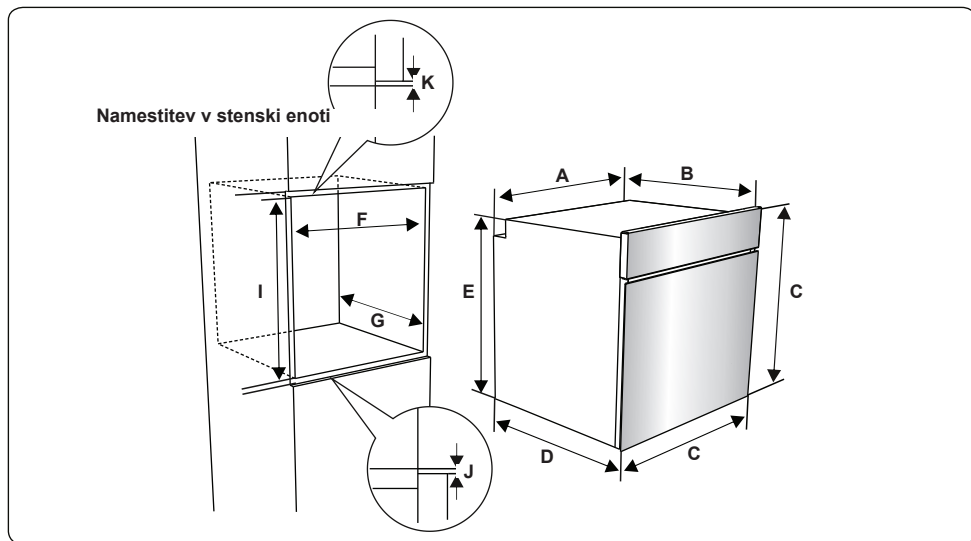
### 2.2 NAMESTITEV PEČICE

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.

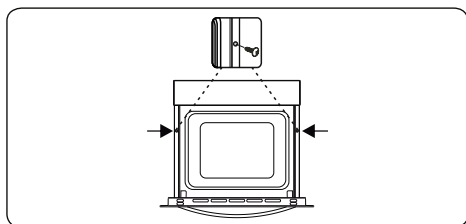
A (mm)	557	min./maks. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

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

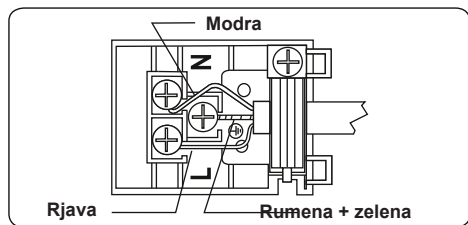
**! OPOZORILO:** Električno povezavo te naprave mora izvesti pooblaščen servisler ali usposobljen električar v skladu z navodili v tem priročniku in v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.

**! 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

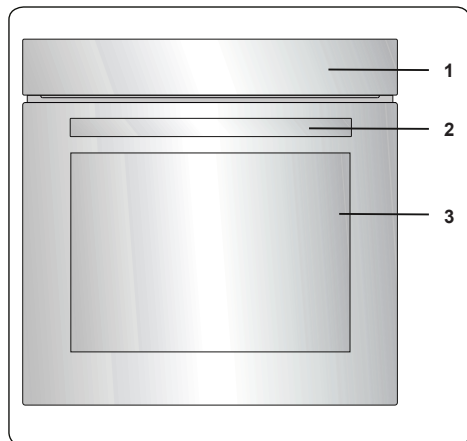
na priključni omarici.



### 3. LASTNOSTI IZDELKA

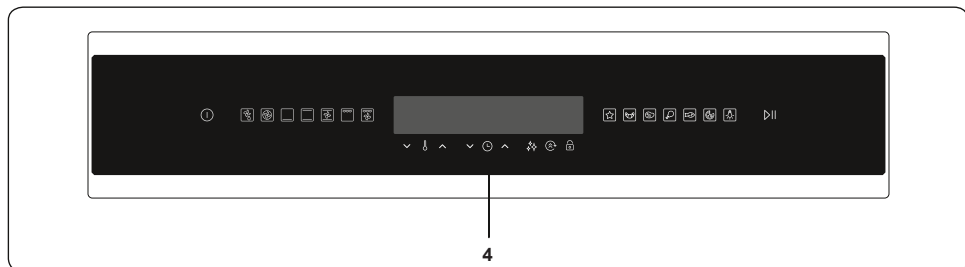
 **Pomembno:** Specifikacije za izdelek se razlikujejo in videz vaše naprave se lahko razlikuje od naprave, prikazane na slikah v nadaljevanju.

**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.

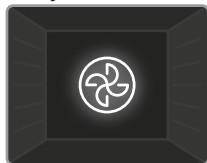


#### Funkcija

##### **odmrzovanja:**

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

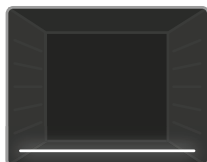
odtajevanja, postavite zmrznjeno hrano v pečico na polico na tretje mesto, gledano s spodnje strani. Priporočamo, da pod hrano za odtajevanje postavite pladenj pečice, ki bo zbiral vodo, ki se je nabrala zaradi staljenega ledu. S to funkcijo hrane ne boste skuhal ali spekli, ampak le lažje odtajali.



#### 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

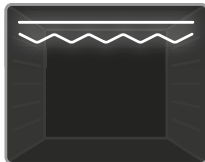
funkcija je dobra za pečenje peciva. Za kuhanje v pečici poskrbita zgornji in spodnji grelni element, ventilator pa zagotavlja kroženje zraka, zaradi česar bo hrana rahlo zapečena. Priporočeno je predgrevanje pečice za pribl. 10 minut.



#### Funkcija 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 hitrejšo

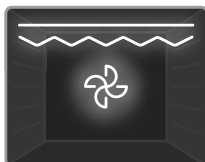
**pečenje:** Prižgejo se termostat in opozorilne lučke pečice. Žar in zgornji grelni elementi bodo začeli delovati.

Funkcija se uporablja

za hitrejšo 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 debelejših 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.



**Funkcija Vap Clean:** Nastavite delovanje pečice in termostata na funkcijo simbola Vap Clean. Vlijete 200–250 ml vode (pribl. 1 skodelico) v manjši 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			
Turbo	Morska hrana	5	200	45-55
	Posladki	2		30-40
	Praženje zelenjave	3-4		40-50
	Torta	1		25-30
	Pecivo	5	200	65-75
	Piščanec	3-4		40-50
Mesne kroglice	2-3	65-75		

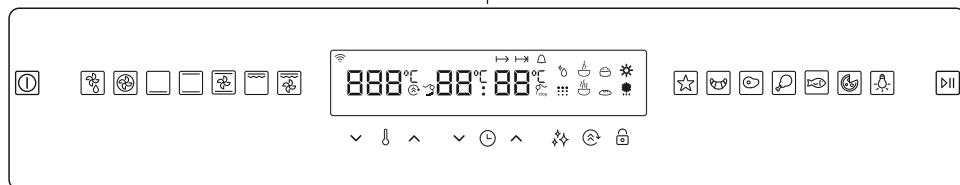
\*Zgoraj navedeni časi so pridobljeni v laboratorijskih pogojih in se lahko razlikujejo glede na omrežno napetost in količino kuhane hrane.

### 4.1 TABELA KUHANJA

Funkcija	Jedi			
Statični	Listnato pecivo	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Torta	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Piškoti	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
	Piškoti	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
	Piškoti	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 TANKEGA LED ČASOVNIKA NA DOTIK



Opis načinov							
	Vklop/ Izklop		Posebne funkcije	<b>888</b>	Prikaz temperature		Počasno kuhanje
	Odtajevanje		Pecivo		Ojačitev		Zelo počasno kuhanje
	Funkcija Turbo		Meso		Sonda za meso		Testo
	Spodnja funkcija		Perutnina		Zatič sonde za meso		Kruh
	Statična funkcija		Ribe	<b>88:88</b>	Prikaz časa		Sušenje
	Delovanje ventilatorja:		Pica		Čas kuhanja		Zamrznjena hrana
	Funkcija dvojnega žara		Lučka		Čas zaključka kuhanja		Minus
	Funkcija dvojnega žara in ventilatorja		Predvajanje/ premor		Minutni opomnik		Termostat
	Čiščenje		Vap Clean		Način		Plus
	Zaklepanje						

Upravljalna enota se izklopi po 5 minutah, če ni izbrana ali spremenjena nobena funkcija.

Napravo upravljate 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 izključi, tudi ko je bila pečica izklopljena.

### Izbira funkcij pečice

Dotaknite se senzorja za **VKLOP/IZKLOP** »« za 2 sekundi, da vključite upravljalno

enoto. Vsi gumbi se prikažejo na prvi stopnji svetlosti in pečica vstopi v način »**WAIT**« (ČAKANJE). 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 enega od funkcijskih gumbov. Funkcijski gumb, ki ste ga izbrali z uporabo, se prikaže na drugi stopnji svetlosti.

Ko je izbrana funkcija kuhanja, bo na zaslonu s temperaturo prikazana privzeta vrednost temperature. Lahko jo prilagodite z gumbi **THERMOSTAT** »« **PLUS** »« in **MINUS** »« na straneh zaslona. Temperaturo lahko prilagodite v razponu od

50 °C do 275 °C:

Ko ste izbrali želeno funkcijo in nastavili temperaturo in čas, se dotaknite senzorja za **PREDVAJANJE/PREMOR** »|I|« za zagon delovanja pečice. Med delovanjem pečice se gumb za predvajanje/premor med kuhanjem osvetli.

### Nastavitev časa dneva

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

Dotaknite se senzorja za **VKLOP/IZKLOP** »⓪«, da vključite pečico in vstopite v način

»**ČAKANJA**«. Med tem načinom se dotaknite gumba senzorja **NAČIN** »⓪«, da izberete čas. Prilagodite ga lahko z gumboma senzorjev **PLUS** »^« in **MINUS** »v«. Za zaključek prilagoditve časa se še enkrat dotaknite senzorja za **NAČIN** »⓪«.

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**«.

### Prilagoditev minutnega opomnika

Dotaknite se senzorja **NAČIN** »⓪«, dokler ni simbol »minutnega opomnika« osvetljen na prikazu časa in se prikaže »00:00«. Prilagodite želeno časovno obdobje za opozorilni signal z gumboma senzorjev **PLUS** »^« in **MINUS** »v«, medtem ko simbol utripa. Ko zaključite prilagoditev, nekaj sekund ne pritiskajte 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** »⓪«, dokler ne vidite simbola časa trajanja »|→|« na prikazu časa. S senzorjema **PLUS** »^« in **MINUS** »v« nastavite želeni čas kuhanja, medtem ko je časovnik v tem položaju. 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** »⓪«, dokler ne vidite simbola časa trajanja kuhanja na prikazu časa. S senzorjema časovnika **PLUS** »^« in **MINUS** »v« nastavite želeni čas kuhanja, medtem ko je časovnik v tem položaju. Ko ste zaključili prilagoditev, počakajte, dokler trenutni čas ni prikazan na zaslonu in simbol časa trajanja kuhanja ni neprekinjeno osvetljen.

Nato se dotaknite senzorja gumba za **NAČIN** »⓪«, dokler ne vidite simbola čas zaključka kuhanja na prikazu časa. Utripala bosta simbola časa dneva in časa trajanja kuhanja. S senzorjema **PLUS** »^« in **MINUS** »v« nastavite želeni čas zaključka, medtem ko je časovnik v tem položaju. Ko ste zaključili prilagoditev, počakajte, dokler trenutni čas ni prikazan na zaslonu in simbol časa zaključka kuhanja »|→|« ni neprekinjeno osvetljen.

Pečica izračuna čas delovanja tako, da čas kuhanja odšteje od

nastavljenega končnega časa, po katerem preneha delovati. Časovnik bo zazvenel z zvočnim opozorilom in simbol časa zaključka kuhanja 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 digitalnega časovnika:

Za prilagoditev opozorilnega signala, ko je prikazan čas dneva, pritisnite in zadržite gumb senzorja **THERMOSTAT** »|« za 3 sekunde, dokler ne zaslišite zvočnega signala. Zatem bo po vsakem pritisku senzorja **MINUS** »v« **ALI PLUS** »^« zazvenel drugačen signal. Na voljo so štiri različne vrste zvočnih signalov. Izberite



želeni zvok in ne pritisnite nobenega drugega gumba. Po kratkem času bo izbrani zvok signala shranjen.

### Funkcija ojačitve

S to funkcijo skrajšate čas predhodnega segrevanja. Senzor **OJACITVE** »Ⓔ« bo osvetljen, ko so izbrane funkcije turbo, ventilator, statično ali pica. Da shranite čas predhodnega segrevanja se dotaknite gumba sensorja **OJACITVE** »Ⓔ« pred začetkom delovanja. S to funkcijo segrejete pečico na zeleno temperaturo tako hitro, kot je mogoče. Ta način ni primeren za kuhanje.

Po uporabljeni funkciji ojačitve lahko pečico uporabljate za kuhanje

### Funkcija zaklepanja

Z zaklepanjem se izognete nenamernim spremembam nastavitvev pečice.

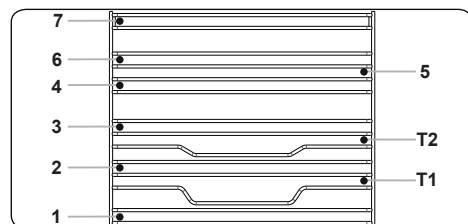
Če želite aktivirati zaklepanje, se dotaknite sensorja za **ZAKLEPANJE** »Ⓔ« za 2 sekundi, dokler ne zagledate simbola ključavnice na zaslonu. Če želite deaktivirati zaklepanje, se dotaknite sensorja za **ZAKLEPANJE** »Ⓔ« za 2 sekundi, dokler simbol ključavnice na zaslonu ne izgine.

Ko je zaklepanje vključeno, lahko aktivirate samo gumb sensorja **VKLOPA/IZKLOPA** »Ⓛ«.

## 4.3 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.

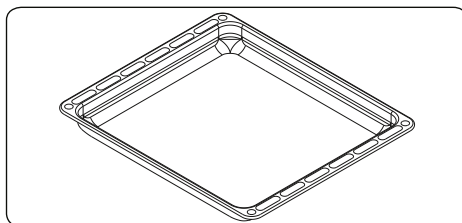
- Pladnje in mrežice lahko namestite na vsak nivo od 1 do 7.
- Iztegljivo vodilo lahko postavite na nivo T1, T2.
- Nivo 3 priporočamo za kuhanje na enem nivoju.
- Nivo T2 priporočamo za kuhanje na enem nivoju z iztegljivimi vodili.
- Nivo 2 in nivo 4 priporočamo za kuhanje na dveh nivojih.
- Mrežica 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.

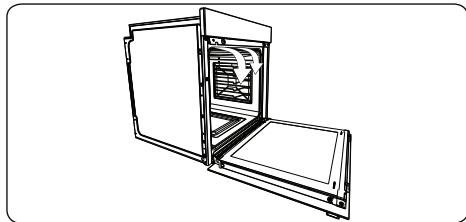
Za pravilno namestitev pladnja ga položite na katero koli polico in ga potisnite do konca.



### PRVI NA SVETU

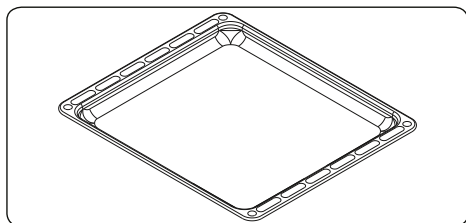
#### Sistem za zaščito pred vročim zrakom v vgradnih pečicah

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



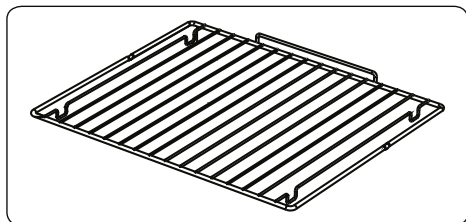
### Plitki pladenj

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



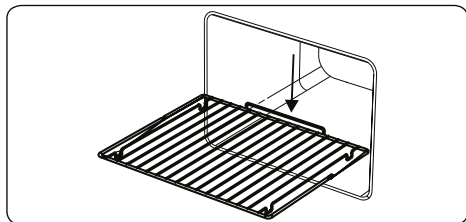
### Žična mreža

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.



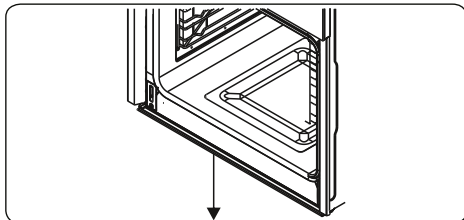
### Zbiralnik vode

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.

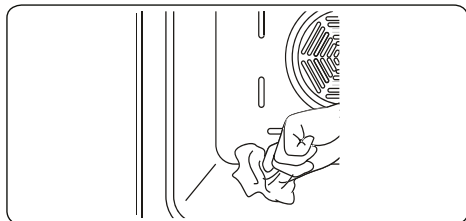
• Za čiščenje katerih koli delov naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov.

#### 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)

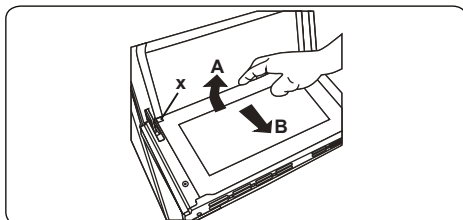
- Liste paradižnika, paradižnikove paste, kečap, limona, oljni derivati, mleko, sladka hrana, sladke pijače in kavo je treba takoj očistiti s krpo, namočeno v toplo vodo. Če teh madežev ne čistite in pustite, da se posušijo na površinah, na katerih so, jih NE drgnite s trdmi predmeti (koničastimi predmeti, 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

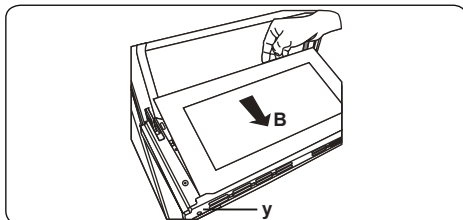
Pred čiščenjem steklo vrat pečice odstranite, kot je prikazano spodaj.

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

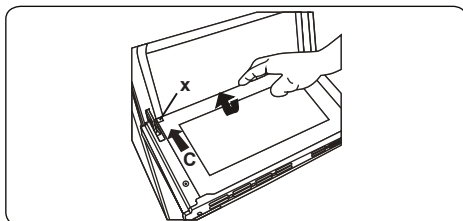



Menjava notranjega stekla:

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



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

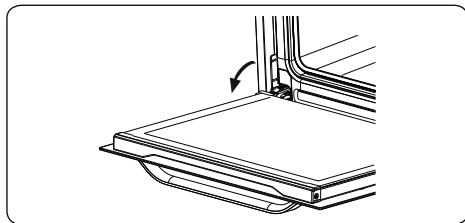


 Če so vrata pečice izdelana iz troslojnega stekla, je tretji sloj stekla mogoče odstraniti enako kot drugega.

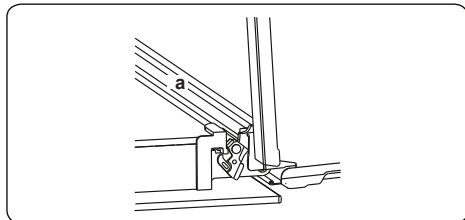
### Odstranjevanje vrat pečice

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

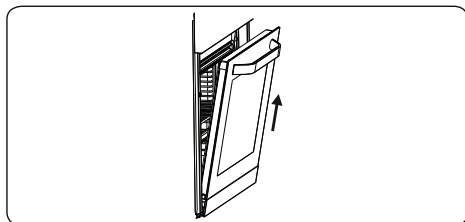
1. Odprite vrata pečice.



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

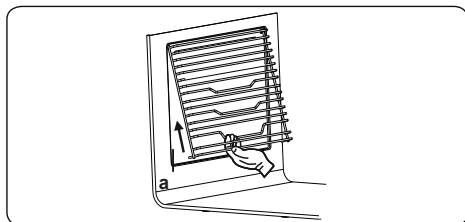


3. Zapirajte vrata, dokler niso skoraj v popolnoma zaprtem položaju, in jih odstranite, tako da jih povlečete proti sebi.



### Odstranjevanje rešetke

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



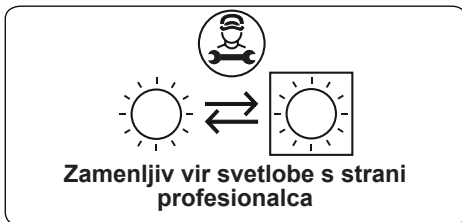
## 5.2 VZDRŽEVANJE

**!** **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.
- Priložen svetelny zdroj nie je určený na použitie v iných aplikáciách.



**!** Luč je zasnovana izključno za uporabo v gospodinskih 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 gospodinjske 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
	<b>ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ</b>	Ризик од сериозна повреда или смрт
	<b>РИЗИК ОД ЕЛЕКТРИЧЕН УДАР</b>	Ризик од опасен напон
	<b>ПОЖАР</b>	Предупредување; Ризик од пожар / запаливи материјали
	<b>ВНИМАНИЕ</b>	Ризик од повреда или оштетување на имот
	<b>ВАЖНО / НАПОМЕНА</b>	Правилно ракување со системот

# СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	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 тенкиот лед тајмер на допир.....	17
4.3 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.

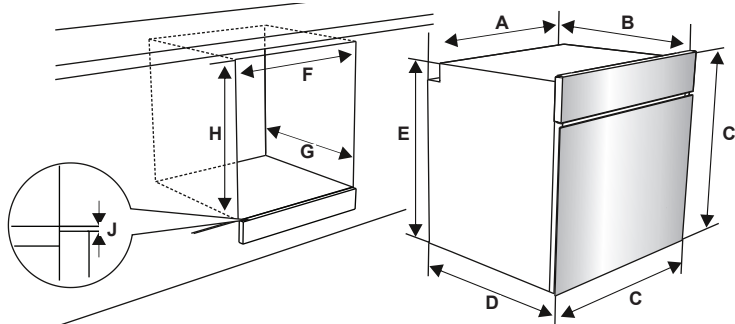
- Апаратот не треба да се монтира директно над машина за миење садови, фрижидер, замрзнувач, машина за перење алишта или машина за сушење алишта.

### 2.2 МОНТИРАЊЕ НА РЕРНАТА

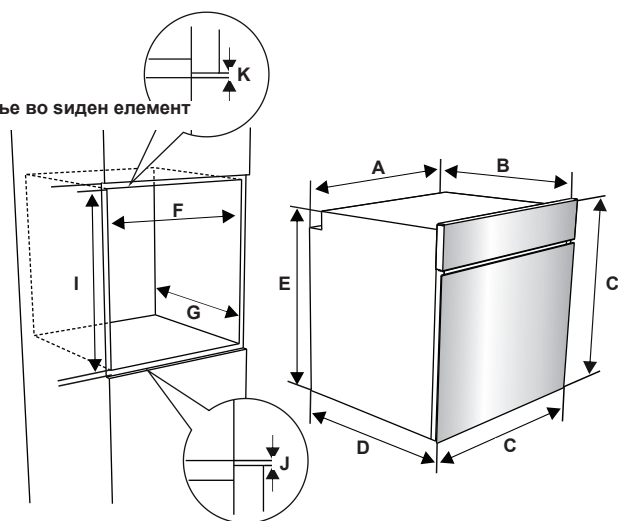
Апаратите се снабдуваат со комплет за инсталација и може да се монтираат на работна површина со соодветните димензии. Димензиите за инсталација на плоча за готвење и рерна се дадени подолу.

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

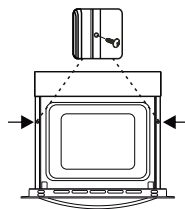
### Монтирање под работна површина



### 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

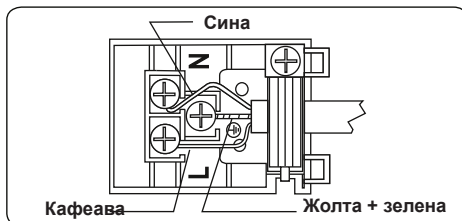
**!** **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Електричното поврзување на овој апарат треба да го изведе овластен сервисер или квалификуван електричар во согласност со упатствата во овој водич и во согласност со тековните локални прописи.

**!** **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.

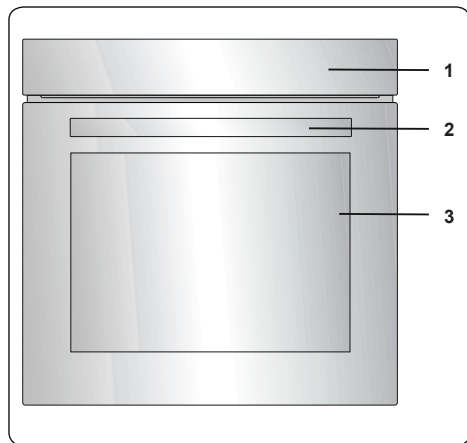
- Прицврстете го кабелот за напојување во стегачот за кабел и затворете го капакот.
- Поврзувањето на кутијата со терминали е поставено на кутијата со терминали.



### 3. КАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОИЗВОДОТ

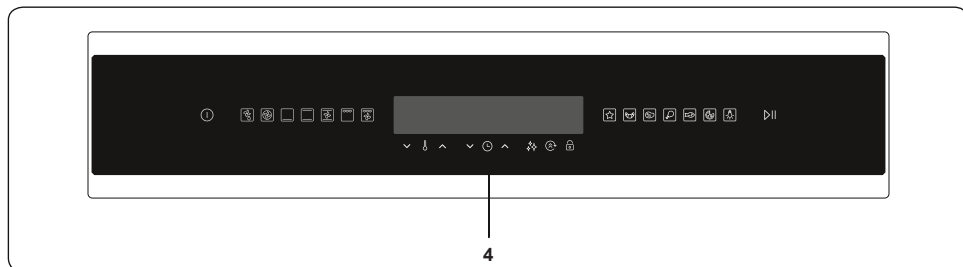
 **Важно:** Спецификациите за овој производ се разликуваат и изгледот на Вашиот апарат може да се разликува од оној покажан на сликите подолу.

#### Листа на делови



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

#### Контролна табла

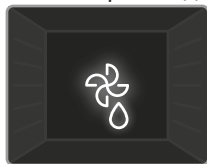


#### 4. Тајмер

## 4. УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ

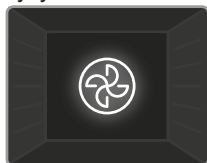
### Функции на рерната

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



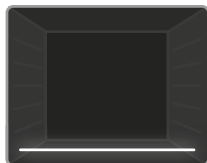
**Функција за одмрзување:**  
Предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а вентилаторот ќе почне да работи. За

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.



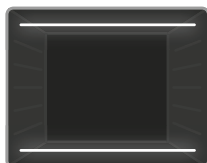
**Турбо функција:**  
Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а ринглата и вентилаторот ќе почнат да работат.

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. 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, лазањи и пица. Се препорачува рерната претходно да се загрее околу 10 минути и најдобро е да се користи само една полица кај оваа функција.



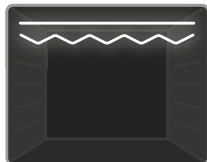
**Функција за вентилатор:**  
Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а горниот и долниот грејач и

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.



**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.

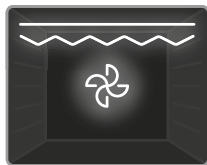


**Функција за побрзо печење на скара:**  
Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат. Скарата и горниот грејач ќе

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.



### Функција за чистење со пара:

Поставете ги функцијата на рерната и термостатот на симболот на функцијата за чистење со пара. Истурете 200-250мл вода (околу 1 чаша) во малиот плех 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		25-30
	Печива	5	200	65-75
	Пилешко	3-4		40-50
Ќофтиња	2-3	65-75		

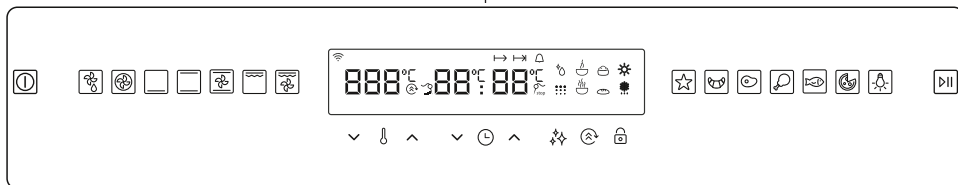
\*Времињата дадени погоре се добиени во лабораториски услови и може да варираат во зависност од напонот на напојувањето и количеството на зготвена храна.

#### 4.1 МАСА ЗА ГОТВЕЊЕ

Функција	Јадења			
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 кофтиња	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 ТЕНКИОТ ЛЕД ТАЈМЕР НА ДОПИР



Описи на режимите							
	Вклучено/ Исклучено		Посебни функции	<b>888</b>	Екран за температура		Бавно готвење
	Одмрзу- вање		Печива		Зголемување на моќта		Многу бавно готвење
	Турбо функција		Месо		Сонда за месо		Тесто
	Функција од долу		Живина		Стопирање на сондата за месо		Леб
	Статична функција		Риба	<b>88:88</b>	Екран за време		Сушење
	Функција за вентилатор		Пица		Време на готвење		Замрзната храна
	Двојна функција за печење на скара		Ламба		Време за завршување на готвењето		Минус
	Двојна функција за печење на скара + вентилатор		Пуштање / Пауза		Аларм		Термостат
	Чистење		Чистење со пареа		Режим		Плус
	Копче за заклучу- вање						

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

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.


### Избор на функции на рерната

Допирајте го сензорот за **ВКЛУЧУВАЊЕ/ ИСКЛУЧУВАЊЕ** „“ 2 секунди за да ја вклучите контролната единица. Сите копчиња се појавуваат на првото ниво на осветленост, а рерната ќе влезе во режим на „**ЧЕКАЊЕ**“. 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 едно од копчињата за функции. Копчето за функции избрано од корисникот ќе се појави со второто ниво на осветленост.

Кога ќе се избере функција за готвење, стандардната вредност на температурата ќе се прикаже на екранот за температурата. Ова може да се прилагоди со користење на копчињата за сензорите на **ТЕРМОСТАТОТ** „“ **ПЛУС** „“ и **МИНУС** „“ кои се наоѓаат странично на екранот. Температурата може да се прилагоди во опсегот од 50°C до 275°C.

Откако е избрана посакуваната функција, и се поставени температурата и времето, допрете го сензорот **ПУШТАЊЕ/ПАУЗА** „“ за да ја стартувате операцијата за функционирање на рерната. Додека работи рерната, копчето за пуштање/пауза се осветлува за време на времето потребно за готвење.

#### **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** „“ додека не се избере времето. Можете да го прилагодите со користење на копчињата за сензорите **ПЛУС** „“ и **МИНУС** „“. За да го завршите прилагодувањето на времето, повторно допрете на сензорот за **РЕЖИМ** „“.



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**“.

#### **Прилагодување на алармот** „“

Допирајте го сензорот за **РЕЖИМ** „“ додека симболот 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 симболот. 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 симболот за аларм и „**00:00**“ ќе трепнат на

екранот за време. Притиснете на кое било копче за да запре звучното предупредување и симболот 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 симболот 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, почekaјте додека не се прикаже тековното време од денот и симболот за времетраење не остане осветлен.

Кога тајмерот ќе достигне нула, рерната ќе се исклучи, ќе се огласи звучно предупредување и симболот 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 „v“ додека тајмерот се наоѓа во оваа позиција. Кога ќе завршите со прилагодувањето, почекајте додека не се прикаже тековното време од денот и додека симболот за времетраење на готвењето не остане осветлен.

Потоа, 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 времетраење на готвењето ќе трепнат. Поставете го посакуваното време на завршување со користење на сензорите ПЛУС „^“ и МИНУС „v“ додека тајмерот се наоѓа во оваа позиција. 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 работење со одземање на периодот на готвење од наместеното време на завршување, во кое ќе престане да работи. Тајмерот ќе даде звучно предупредување, а симболот за времето на завршување на готвењето 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 избераат функциите за печење на скара.

### Прилагодување на звукот на дигиталниот тајмер

За да го промените звучниот сигнал за предупредување, додека екранот за време го покажува времето од денот, притискајте го и држете го копчето за сензорот ТЕРМОСТАТ „⊕“ 3 секунди додека не се појави звучен сигнал. По ова, секогаш кога ќе се притисне сензорот МИНУС „v“ или ПЛУС „^“, ќе се огласи различен звук. Има четири различни типови на звучен сигнал. Изберете го посакуваниот звук и не притискајте на другите копчиња. По кратко време, избраниот звучен сигнал ќе се зачува.

### Функција за зголемување на моќта

Оваа функција се користи за да се скрати времето на претходно загревање. Сензорот за ЗГОЛЕМУВАЊЕ НА МОКТА „☼“ ќе се осветли кога ќе се избераат функциите Турбо, Вентилатор, Статична или онаа за правење на Пица. За да заштедите време на претходно загревање, допрете го копчето на сензорот за ЗГОЛЕМУВАЊЕ НА МОКТА „☼“ пред да започнете со операција на готвење. Користете ја оваа функција за да ја загреете рерната на посакуваната температура колку што е можно побрзо. Овој режим не е погоден за готвење.

Откако сте ја искористиле функцијата за зголемување на моќта, рерната може да се користи за готвење.

### Функција за заклучување

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

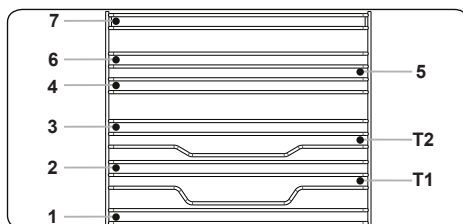
За да го активирате копчето за заклучување, допирајте го копчето за сензорот на КОПЧЕТО ЗА ЗАКЛУЧУВАЊЕ „☼“ 2 секунди додека не го видите симболот за заклучување на екранот. За да го деактивирате копчето за заклучување, допирајте го сензорот на КОПЧЕТО ЗА ЗАКЛУЧУВАЊЕ „☼“ 2 секунди додека симболот за заклучување 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.

## 4.3 ДОДАТОЦИ

### Жичана решетка EasyFix

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



- Вметнете го додатокот во точната положба во внатрешноста на рерната.

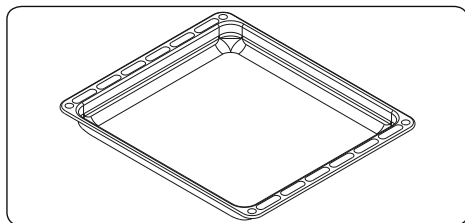


- Оставете простор од најмалку 1 cm помеѓу капакот на вентилаторот и додатоците.
- Внимавајте при отстранување на сатовите и/или додатоците надвор од рерната. Жешките оброци или додатоци може да предизвикаат изгореници.
- Додатоците може да се деформираат со топлина. Штом се изладат, ќе си го вратат 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

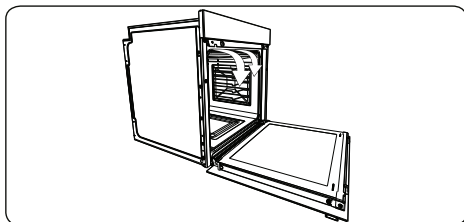
Длабоката тава се користи за динстање. Ставете ја тавата на која било полица и проверете дали е правилно наместена.



### ПРВ ВО СВЕТОТ

Систем за заштита од топол воздух во вградените рерни

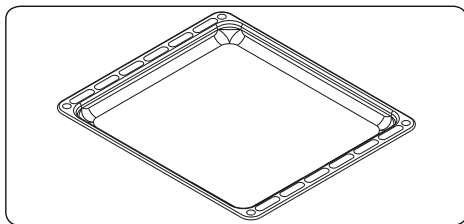
Патентираниот систем за заштита од топол воздух спречува топлиот воздух да стигне до крајниот корисник така што создава воздушна завеса кога ќе се отвори вратата на рерната.



### Плитка тава

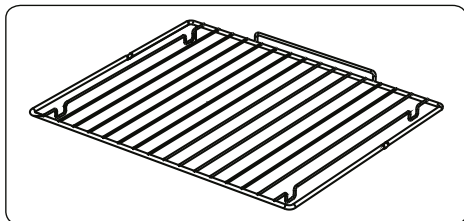
Плитката тава се користи за печење печива.

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



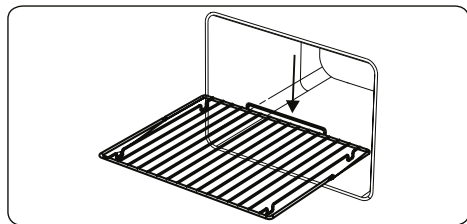
### Решетка

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.



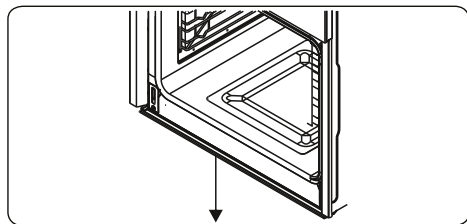
### Собирач на вода

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.

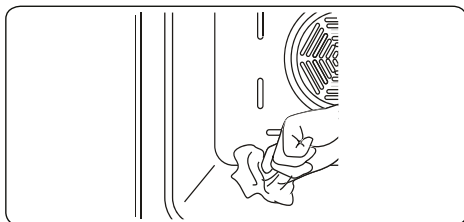
**!** Не употребувајте средства за чистење кои содржат честички, бидејќи може да го изгребат стаклото, емајлираните и/или обоените делови на апаратот.

- 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.

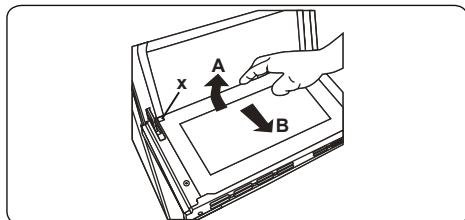
### Чистење на обоени површини (ако има)

- 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

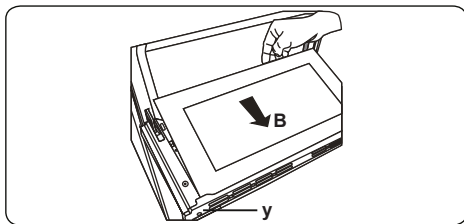
Пред чистење, мора да го извадите стаклото на вратата на рерната, како што е покажано подолу.

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

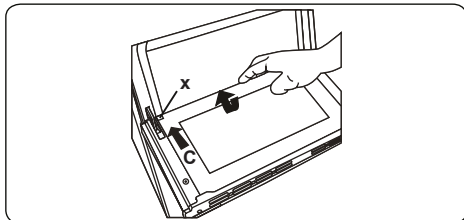



За да го замените внатрешното стакло:

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



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

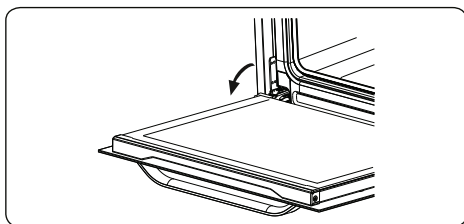


-  Ако вратата на рерната е тројно стакло, третиот слој на стакло може да се извади на истиот начин како и вториот слој на стакло.

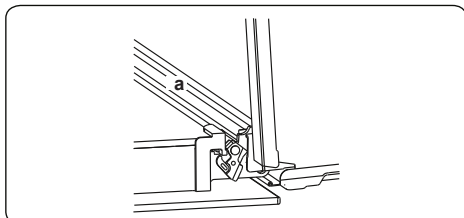
### Вадење на вратата на рерната

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.

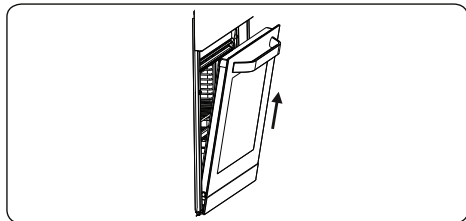


2. Отворете ја бравата **(a)** (со шрафцигер) до крај.



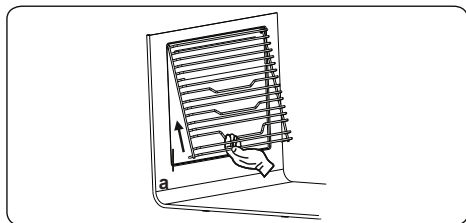
3. Затворете ја вратата додека не биде

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

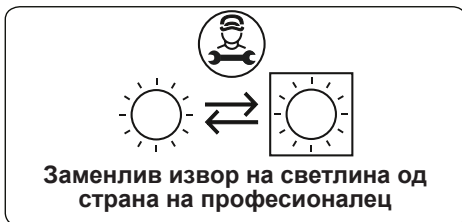
**!** **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Одржувањето на овој апарат треба да го врши само овластен сервисер или квалификуван техничар.

### 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
	<b>NOTA</b>	Risco de lesão grave ou morte
	<b>RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO</b>	Risco de tensão perigosa
	<b>INCÊNDIO</b>	Aviso; risco de incêndio/materiais inflamáveis
	<b>PRECAUÇÃO</b>	Risco de danos materiais ou lesão
	<b>IMPORTANTE / AVISO</b>	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 tátil LED fino .....	16
4.3. Acessórios .....	18
5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO .....	20
5.1. Limpeza .....	20
5.2. Manutenção .....	22
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 desmontado, 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.

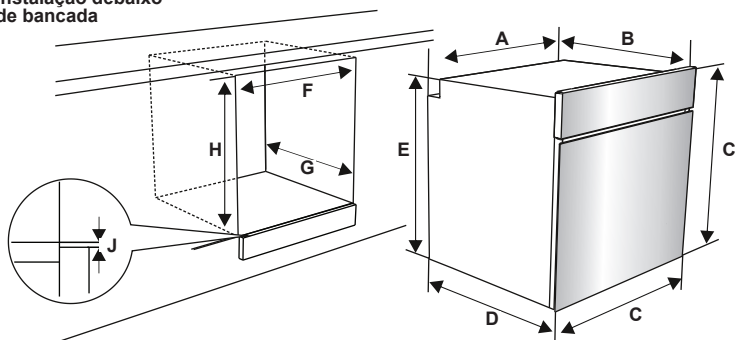
- O eletrodoméstico não deverá ser instalado diretamente por cima de uma máquina de lavar, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou máquina de secar.

### 2.2. INSTALAÇÃO DO FORNO

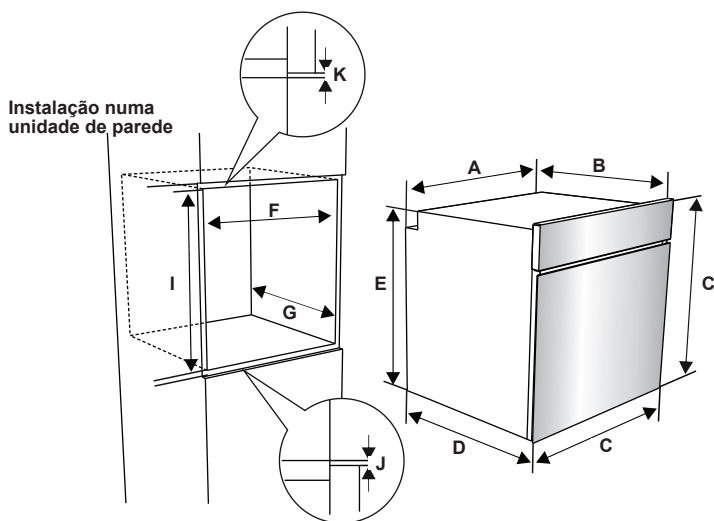
Os eletrodomésticos são fornecidos com kits de instalação e podem ser instalados numa bancada com as dimensões adequadas. As dimensões da placa e a instalação do forno são as indicadas abaixo.

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

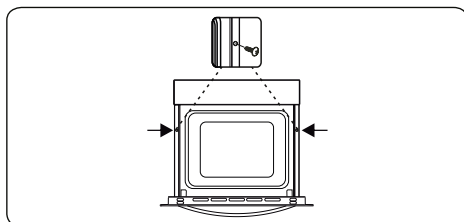
**Instalação debaixo de bancada**



**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.



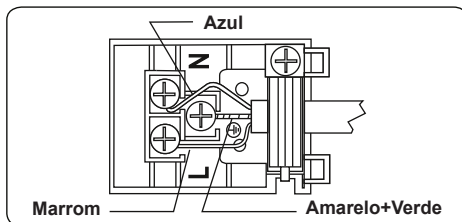
### 2.3. SEGURANÇA E LIGAÇÃO ELÉTRICA

**! 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.

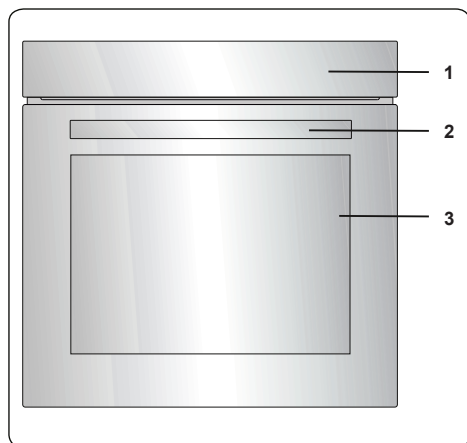




### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

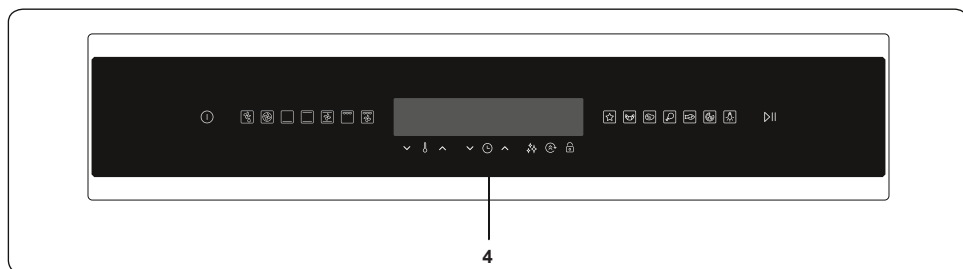
 **Importante:** As especificações do produto variam e a aparência do seu eletrodoméstico poderá ser diferente daquilo que é indicado nas imagens abaixo.

#### 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

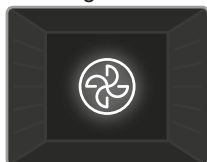
### Funções do Forno

\* As funções do seu forno poderão ser diferentes com base no modelo do seu produto.



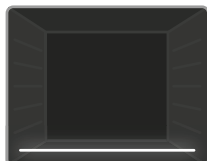
**Função de Descongelamento:** As luzes de aviso do forno acender-se-ão e a ventoinha irá começar a funcionar. Para utilizar a função de

descongelamento, coloque os seus alimentos cozinhados no forno numa prateleira colocada na terceira ranhura a partir do fundo. Recomenda-se que coloque um tabuleiro de forno debaixo dos alimentos a descongelar devido ao gelo que derrete. Esta função não irá cozinhar ou cozer os seus alimentos, só ajudará a descongelá-los.



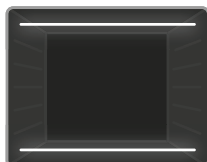
**Função Turbo:** O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e o elemento de aquecimento do anel e a ventoinha irão

começar a funcionar. A função turbo dispersa, uniformemente, o calor no forno, para os alimentos em todas as calhas cozinchem de igual forma. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.



**Função de Aquecimento Inferior:** O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e o elemento de aquecimento inferior irá começar a funcionar.

A função de aquecimento inferior é ideal para aquecer pizza uma vez que o calor vem de baixo do forno e aquece a comida. Esta função é adequada para aquecer comida ao invés de cozinhar.



**Função de Cozinhar Estática:** O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e os elementos de aquecimento inferior e superior irão começar a funcionar. A função

de cozinhar estática emite calor, assegurando um cozinhar adequado dos

alimentos. Isto é ideal para fazer bolos, massa, lasanha e pizza. O pré-aquecimento do forno durante 10 minutos é recomendado e é o adequado para cozinhar em apenas uma prateleira de uma vez, nesta função.



**Função da Ventoinha:**

O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e os elementos de aquecimento superior e inferior e a ventoinha

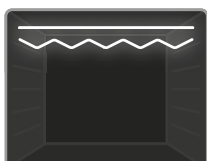
irão começar a funcionar. Esta função é ótima para cozinhar bolos. O cozinhar é realizado pelos elementos de aquecimento superior e inferior dentro do forno e pela ventoinha, que proporciona circulação de ar, dando um ligeiro efeito grelhado à comida. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.



**Função de Pizza:**

O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e o anel, os elementos de aquecimento inferior e a ventoinha irão

começar a funcionar. Esta função é ideal para cozinhar comida como por exemplo, pizza, mesmo num curto período de tempo. A ventoinha dispersa, de forma uniforme, o calor do forno, enquanto que o elemento de aquecimento inferior cozinha a comida.



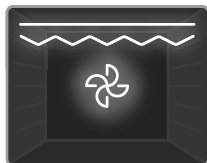
**Função de Grelhar Rápido:** O termóstato

do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e a grelha e os elementos de aquecimento superior

irão começar a funcionar. Esta função é utilizada para grelhar rápido e para grelhar comida com uma área de superfície grande, como por exemplo, carne. Utilize as prateleiras superiores do forno. Esfregue, ligeiramente, a grelha de arame com óleo para evitar que os alimentos peguem e coloque os mesmos no centro da grelha. Coloque sempre um tabuleiro debaixo dos alimentos para recolher quaisquer gotas de óleo ou gordura. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.

**Nota:** Quando grelhar, a porta do forno deverá estar fechada e a temperatura do forno deverá ser

ajustada para 190 °C.



### Função da Ventoinha e de Grelha Dupla:

O termostato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e a grelha, os elementos de aquecimento

superiores e a ventoinha irão começar a funcionar. Esta função é utilizada para grelhar rápido e para grelhar comida espessa com uma grande área de superfície. Os elementos de aquecimento superior e a grelha serão ativados juntamente com a ventoinha para assegurar uma cozinhar uniforme. Utilize as prateleiras superiores do forno. Esfregue, ligeiramente, a grelha de arame com óleo para evitar que os alimentos peguem e coloque os mesmos no centro da grelha. Coloque sempre um tabuleiro debaixo dos alimentos para recolher quaisquer gotas de óleo ou gordura. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.

**Nota:** Quando grelhar, a porta do forno deverá estar fechada e a temperatura do forno deverá ser ajustada para 190 °C.



**Função de Limpeza a Vap:** Defina a função do forno e o termostato para o símbolo da função de Limpeza a Vap. Coloque 200 a

250ml de água (cerca de 1 chávena) num tabuleiro pequeno na base do forno. A Limpeza a Vap funciona durante aproximadamente 30-60 minutos e irá preparar o seu 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 forecem uma distribuição independente do ar em cada nível do tabuleiro. Com a função de ventoinha turbo, o forno permite 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			
Turbo	Marisco	5	200	45-55
	Sobremesa	2		30-40
	Fritar legumes	3-4		40-50
	Bolo	1	25-30	
	Pastelaria	5	200	65-75
	Frango	3-4		40-50
Almôndegas	2-3	65-75		

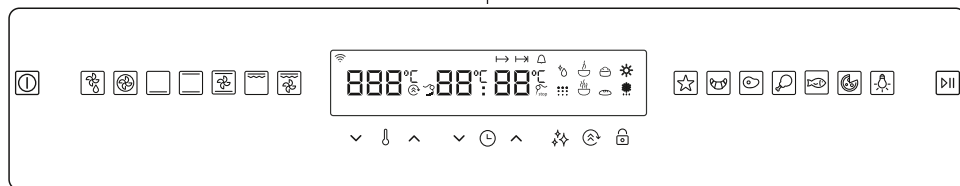
\*As durações acima indicadas foram obtidas em condições de laboratório e podem variar em função da voltagem da corrente e da quantidade de alimentos cozinhados.

#### 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 TÁTIL LED FINO



Descrição dos modos							
	Ligar/Desligar		Funções especiais	<b>888</b>	Mostrador da temperatura		Cozedura lenta
	Descongelação		Pastelaria		Potência extra		Cozedura muito lenta
	Função Turbo		Carne		Sonda de carne		Massa
	Função da parte inferior		Aves		Parar a sonda de carne		Pão
	Função estática		Peixe	<b>88:88</b>	Visor das horas		Secar
	Função ventoinha		Pizza		Tempo de cozedura		Alimentos congelados
	Função Grelhador duplo		Lâmpada		Hora de fim de cozedura		Menos
	Função Grelhador duplo + Ventoinha		Executar / Pausa		Contador de minutos		Termóstato
	Limpeza		Limpeza a vapor		Modo		Mais
	Bloqueio de teclas						

A unidade de controlo desligar-se-á após 5 minutos se não for selecionada ou alterada nenhuma função.

O aparelho funciona utilizando sensores de controlo tátil. As funções são controladas tocando nas áreas dos sensores.

Quando utilizar os controlos, certifique-se de que toca na área do sensor corretamente. Se o seu toque for demasiado suave ou ligeiro, os sensores não irão funcionar corretamente.

A ventoinha de arrefecimento ligar-se-á automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. A ventoinha irá continuar a funcionar até se desligar automaticamente, mesmo após o forno ter sido desligado.

### Seleção da função do forno

Prima o sensor **LIGAR/DESLIGAR** “” durante 2 segundos para ligar a unidade de controlo. Todos os botões irão aparecer no primeiro nível de luminosidade e o forno entrará no modo de “**ESPERA**”. Durante este modo, é possível selecionar as funções de cozedura desejadas, ajustar a temperatura, ativar a função de **POTÊNCIA EXTRA** “”, assim como ajustar o tempo de cozedura, a hora de fim de cozedura, o contador de minutos e a hora do dia.

Durante o modo de “**ESPERA**”, a função de cozedura desejada pode ser selecionada premindo um dos botões de função. O botão de função selecionado pelo utilizador aparecerá com o segundo nível de luminosidade.

Quando é selecionada uma função de

cozedura, o valor de temperatura predefinido será exibido no Mostrador da temperatura. Isto pode ser, ajustado utilizando os botões do sensor **MAIS** “⬆” e **MENOS** “⬇” do **TERMÓSTATO** “⬇” na parte lateral do mostrador. O intervalo de ajuste da temperatura vai de 50 °C a 275 °C.

Após ter sido selecionada a função desejada, e terem sido definidos a temperatura e o tempo, prima o sensor **EXECUTAR/PAUSA** “▶|” para iniciar o funcionamento da função do forno. Quando o forno estiver a funcionar, o botão executar/pausa permanecerá aceso durante o tempo de cozedura.

### Ajustar a hora do dia

Quando o forno estiver instalado, a hora do dia pode ser definida de acordo com as instruções que se seguem.

Prima o sensor **LIGAR/DESLIGAR** “⓪” para ligar o forno e coloque em modo de “**ESPERA**”. Neste modo, prima o botão do sensor **MODO** “⓪” até a hora estar selecionada. Pode ajustar utilizando os botões do sensor **MAIS** “⬆” e **MENOS** “⬇”. Para terminar o ajuste da hora, prima o sensor **MODO** “⓪” novamente.

A hora só tem de ser definida novamente se o aparelho for desligado do fornecimento elétrico durante um longo período de tempo.

### Ajustar o Tempo de cozedura

O tempo de cozedura pode ser ajustado durante o modo “de **ESPERA**” ou durante o modo “**FUNCIONAMENTO**”.

### Ajustar o Contador de minutos “▶”

Prima o sensor **MODO** “⓪” até o Contador de minutos acender no Visor das horas e aparecer “00:00”. Defina o período de tempo desejado para o sinal de aviso usando os botões do sensor **MAIS** “⬆” e **MENOS** “⬇” quando o símbolo estiver a piscar. Quando tiver terminado o ajuste, não prima qualquer botão durante uns segundos, depois o Contador de minutos estará definido.

Quando o temporizador chegar a zero, será emitido um aviso sonoro e o símbolo do Contador de minutos e “00:00” piscarão no Visor das horas. Prima qualquer botão para parar o aviso sonoro e o símbolo desaparecerá.

### Ajustar o tempo de duração de cozedura

Esta função ajuda a cozinhar durante um período de tempo fixo. Prepare os alimentos e coloque-os no forno. Depois,

selecione a função de cozedura e a temperatura

desejadas. Prima o botão do sensor **MODO** “⓪” até ver o símbolo de Tempo de duração “▶” no Visor das horas. Defina o período de cozedura desejado utilizando os sensores **MAIS** “⬆” e **MENOS** “⬇” quando o temporizador estiver nesta posição. Quando tiver terminado o ajuste, aguarde até ser exibida a hora atual do dia e o símbolo de Tempo de duração permanecer aceso.

Quando o temporizador chegar a zero, o forno desligar-se-á, será emitido um aviso sonoro e o símbolo de Tempo de duração piscará no Visor das horas. Prima qualquer sensor na unidade de controlo para parar o som.

### Ajustar a hora de fim de cozedura

Esta função é utilizada para começar a cozedura após um certo período de tempo e durante um tempo de duração específico. Prepare os alimentos e coloque-os no forno. Depois,


selecione a função de cozedura e a temperatura desejadas.

Prima o botão **MODO** “⓪” até ver o símbolo de Tempo de duração de cozedura no Visor das horas. Defina o período de cozedura desejado utilizando os sensores **MAIS** “⬆” e **MENOS** “⬇” quando o temporizador estiver nesta posição. Quando tiver terminado o ajuste, aguarde até ser exibida a hora atual do dia e enquanto o símbolo de Tempo de duração de cozedura permanecer aceso.




Depois, prima o botão do sensor **MODO** “⓪” até ver o símbolo de Hora de fim de cozedura no Visor das horas. A hora do dia e o símbolo de Tempo de duração de cozedura piscarão. Defina a hora de término desejada utilizando os sensores **MAIS** “⬆” e **MENOS** “⬇” quando o temporizador estiver nesta posição. Quando tiver terminado o ajuste, aguarde até ser exibida a hora atual do dia e enquanto o símbolo de Hora de fim de cozedura “▶” permanecer aceso.

O forno irá calcular o tempo de funcionamento deduzindo o período de cozedura à



hora de término definida, em que o forno irá parar de funcionar. O temporizador emitirá um aviso sonoro e o símbolo de Hora de fim de cozedura piscará. Premir qualquer botão no temporizador parará o aviso sonoro.

 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 do temporizador digital

Para alterar o som do aviso sonoro, quando o Visor das horas apresentar a hora do dia, mantenha o botão do sensor do **TERMÓSTATO** “” premido durante 3 segundos até ouvir um sinal sonoro. Depois disto, sempre que se premir o sensor **MENOS** “” **OU MAIS** “”, será emitido um sinal diferente. Há quatro tipos diferentes de sons de sinal. Selecione o som desejado e não prima mais nenhum botão. Após um breve período, o som de sinal selecionado será guardado.



### Função de potência extra


Esta função é utilizada para reduzir o tempo de pré-aquecimento. O sensor de **POTÊNCIA EXTRA** “” acender-se-á quando forem selecionadas as funções Turbo, Ventoinha, Estática ou Pizza. Para guardar o tempo de pré-aquecimento, prima o botão do sensor de **POTÊNCIA EXTRA** “” antes de iniciar o processo de cozedura. Utilize esta função para aquecer o forno na temperatura desejada o mais rapidamente possível. Este modo não é adequado para cozinhar.

Após utilizar a função de potência extra, o forno pode ser utilizado para cozinhar.

### Função de bloqueio de teclas

O bloqueio de teclas é utilizado para evitar alterações acidentais nas definições do forno.

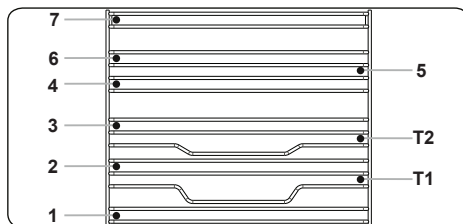
Para ativar o bloqueio de teclas, prima o botão do sensor **BLOQUEIO DE TECLAS** “” durante 2 segundos até ver o símbolo Bloqueio de teclas no mostrador. Para desativar o bloqueio de teclas, prima o sensor **BLOQUEIO DE TECLAS** “” durante 2 segundos até o símbolo de bloqueio de teclas desaparecer do mostrador.

Quando o bloqueio de teclas está acionado, apenas pode ser ativado o botão do sensor **LIGAR/DESLIGAR** “”. Todos os outros botões permanecerão bloqueados.

## 4.3. ACESSÓRIOS

### Grelha EasyFix

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



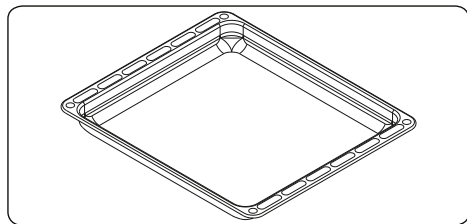
- Insira o acessório na posição correta dentro do forno.
- Deixe pelo menos 1 cm de espaço entre a cobertura da ventoinha e os acessórios.
- Tenha cuidado ao remover os utensílios de cozinha e/ou acessórios do forno. Refeições ou acessórios quentes podem provocar queimaduras.
- Os acessórios podem deformar-se 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

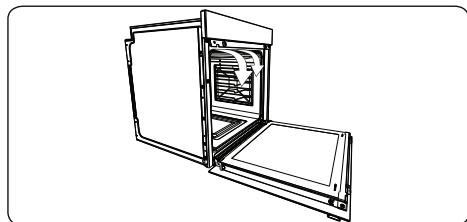
O tabuleiro fundo é mais adequado para cozinhar guisados.

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

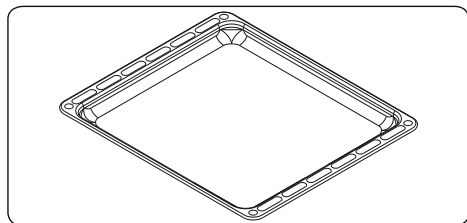
O sistema de proteção de ar quente patenteado evita que ar quente chegue ao utilizador final criando uma cortina de ar quando a porta do forno estiver aberta.



### Tabuleiro Raso

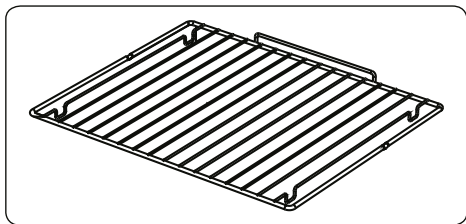
O tabuleiro raso é mais adequado para cozinhar bolos.

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



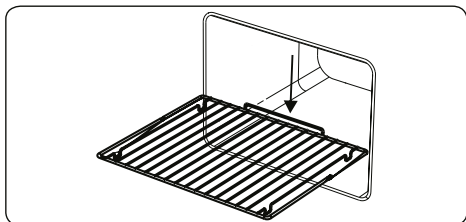
### Rede de Arame

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.



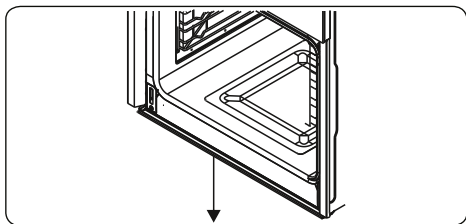
### Coletor de Água

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.

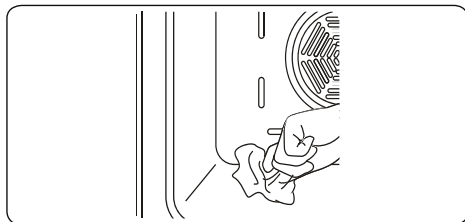
 Não utilize detergentes que contenham partículas uma vez que estas poderão arranhar o vidro, as partes esmaltadas e/ou pintadas do seu eletrodoméstico.

- 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.

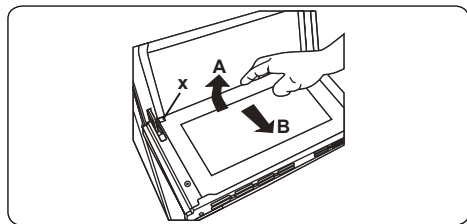
#### Limpeza de superfícies pintadas (se disponível)

- 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

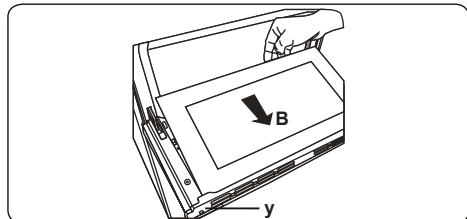
Deve remover o vidro da porta do forno antes de limpeza, tal como indicado abaixo.

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

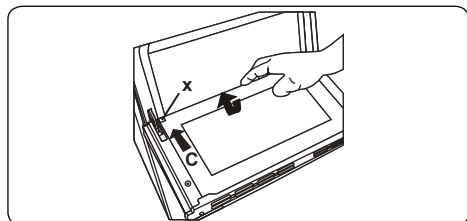



Substituir o vidro interior:

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.

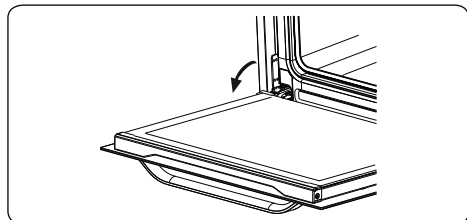


 Se a porta do forno for uma porta de forno de vidro tripla, a camada de vidro tripla pode ser removida da mesma forma que a segunda camada de vidro.

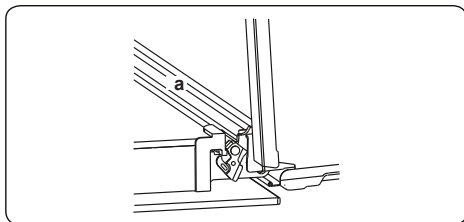
### Remoção da Porta do Forno

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

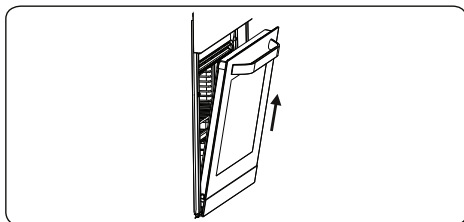
1. Abrir a porta do forno.



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

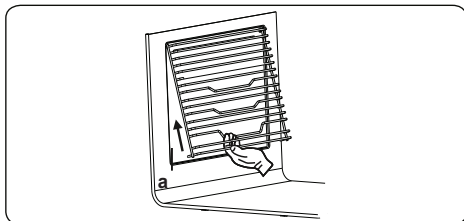


3. Fechar a porta até quase atingir a posição de fecho total e retire a porta puxando-a na sua direção.



### Remoção da Prateleira de Rede

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



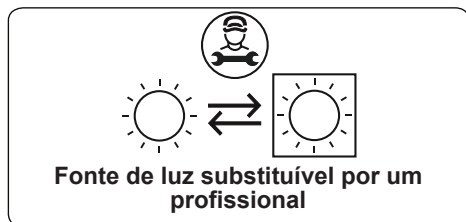
## 5.2. MANUTENÇÃO

**!** **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
	<b>UPOZORENJE</b>	Rizik od ozbiljne ozljede ili smrti
	<b>RIZIK OD STRUJNOG UDARA</b>	Rizik od opasnog napona
	<b>POŽAR</b>	Upozorenje; Rizik od požara / zapaljivih materijala
	<b>OPREZ</b>	Rizik od ozljede ili oštećenja imovine
	<b>VAŽNO / OPASKA</b>	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.....	14
4.2 Upotreba mjerača vremena Slim Led Touch .....	15
4.3 Pribor .....	17
5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE .....	18
5.1 Čišćenje.....	18
5.2 Održavanje .....	20
6. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA I TRANSPORT .....	21
6.1 Otklanjanje poteškoća .....	21
6.2 Transport .....	21

# 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

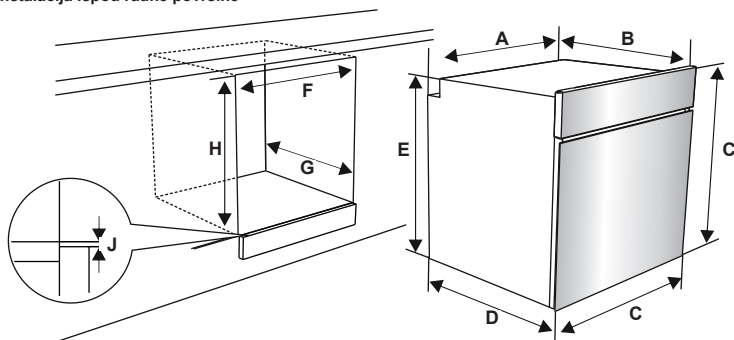
**!** **UPOZORENJE** : Ovaj uređaj mora biti instaliran od ovlaštenog servisera ili kvalificiranog tehničara, sukladno uputama u ovom vodiču i u skladu s tekućim lokalnim regulativama.

- 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

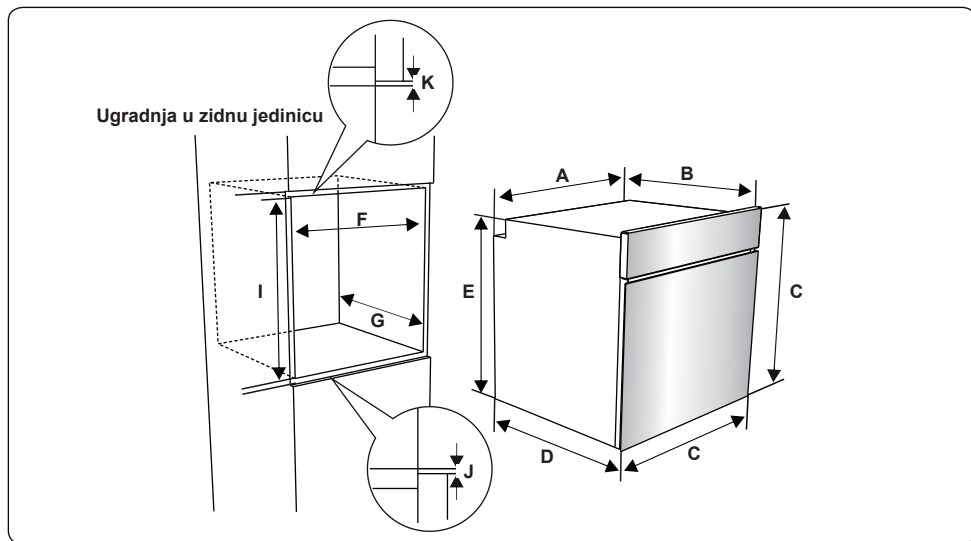


- Nakon skidanja materijala pakiranja s uređaja i njegovih dodataka, pazite da uređaj nije oštećen. Ako sumnjate u bilo kakvu štetu, ne koristite uređaj i javite se odmah ovlaštenom servisu ili kvalificiranom električaru.
- Uvjerite se da u neposrednoj blizini nema zapaljivih ili gorivih materijala kao 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.

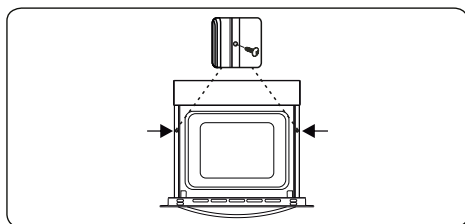
### 2.2 INSTALACIJA PEĆNICE

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

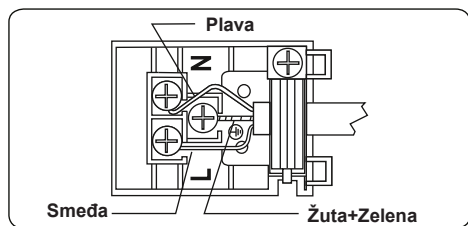
**⚠ UPOZORENJE:** Električni priključak ovog uređaja treba obaviti ovlaštenu servisera ili kvalificirani električar, sukladno uputama u ovom vodiču te u skladu s važećim lokalnim regulativama.

**⚠ 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

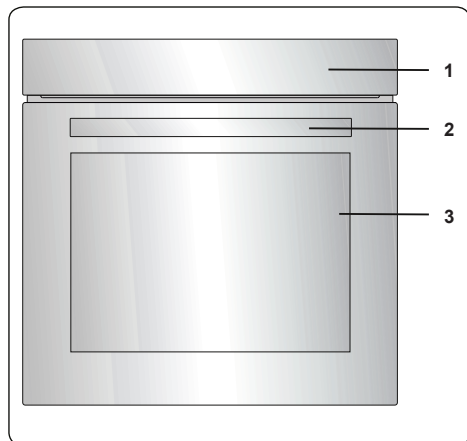
na terminalnoj kutiji.



### 3. ZNAČAJKE PROIZVODA

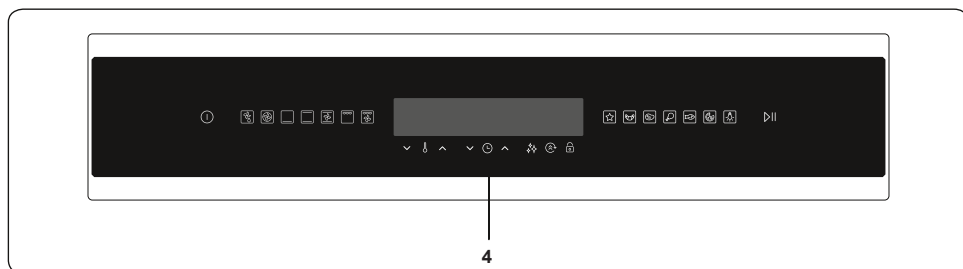
**Važno:** Specifikacije proizvoda variraju i izgled vašeg uređaja može biti različiti od onog kojeg možete vidjeti na donjem prikazu.

#### Popis sastavnih dijelova



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

#### Kontrolna ploča



#### 4. Vremenske funkcije



## 4. UPORABA PROIZVODA

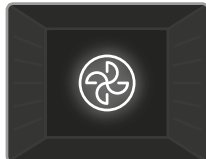
### Načini rada pećnice

\*Načini rada pećnice razlikuju se od modela do modela.



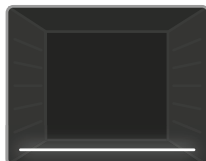
**Funkcija odmrzavanja:** Upalit će se svjetla upozorenja i uključit će se ventilator. Da biste koristili funkciju odmrzavanja,

zamrznutu hranu stavite u pećnicu na rešetku u treći utor odozdo. 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 termostat i svjetla upozorenja, a prstenasti grijaći element i ventilator početak 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:** Uključuje se termostat i svjetla upozorenja te donji grijaći element. Funkcija donjeg grijanja idealna je za pečenje pizze budući

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



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

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



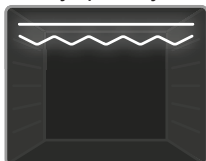
**Funkcija ventilatora:** Uključit će se termostat i svjetla upozorenja, a gornji i donji grijaći elementi te ventilator početak će s radom. Ova funkcija koristi se za

pečenje jela od tijesta. 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 Pizza:** Uključit će se termostat i svjetla upozorenja, a prstenasti i donji grijaći element te ventilator početak će s radom. Ova funkcija idealna je za

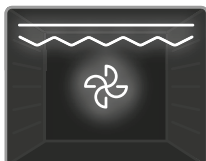
brzo pečenje jela kao što je pizza. Dok ventilator ravnomjerno raspodjeljuje toplinu po cijeloj pećnici, donji grijaći element obavlja pečenje.



**Funkcija brzog pečenja:** Uključuje se termostat i svjetla upozorenja. Uključuje se roštilj i gornji grijaći element. 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 termostat i svjetla upozorenja, a roštilj, gornji grijaći element i ventilator početak će s radom. Ova

funkcija koristi se za brzo pečenje debljih komada hrane i onih namirnica koje zauzimaju veću površinu. I gornji grijaći elementi i rešetka za roštiljanje početak 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.



**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 oko 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	200	25-30
	Jela od tijesta	5		65-75
	Piletina	3-4		40-50
Mesne okruglice	2-3		65-75	

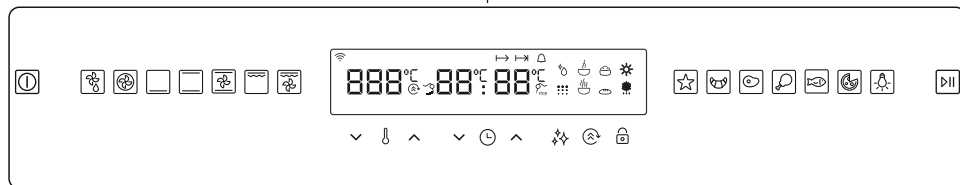
Prethodno navedena vremena procijenjena su u laboratorijskim uvjetima te mogu ovisiti o naponu napajanja i količini hrane.

### 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	46 - 7	200	15-25

\*Ako je dostupan kuhajte na ražnju za pečenje piletine.

## 4.2 UPOTREBA MJERAČA VREMENA SLIM LED TOUCH



Opis načina rada							
	Uključeno/ Isključeno		Posebne funkcije	<b>888</b>	Prikaz temperature		Sporo kuhanje
	Odmrzavanje		Jela od tijesta		Pojačanje grijanja		Vrlo sporo kuhanje
	Turbo funkcija		Meso		Sonda za meso		Tijesto
	Donja funkcija		Perad		Graničnik sonde za meso		Kruh
	Statična funkcija		Riba	<b>88:88</b>	Prikaz vremena		Sušenje
	Funkcija ventilatora		Pizza		Vrijeme kuhanja		Zamrznuta hrana
	Funkcija dvostrukog roštilja		Svjetiljka		Vrijeme završetka kuhanja		Minus
	Funkcija dvostrukog roštilja + ventilatora		Pokreni / Pauza		Minutni podsjetnik		Termostat
	Čišćenje		Parno čišćenje		Način rada		Plus
	Zaključavanje tipki						

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

Uređajem se upravlja pomoću senzora dodirnih tipki. Funkcijama se upravlja dodirnom 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 uključi se automatski kako bi površina uređaja ostala hladna. Ventilator će nastaviti raditi dok se automatski ne isključi, čak i nakon isključivanja pećnice.

### Odabir funkcije pećnice

Dvije sekunde dodirujte senzor za

**uključivanje/isključivanje** "ⓘ" kako bi se upravljačka jedinica uključila. Sve tipke prikazuju se uz prvu razinu svjetline, a zatim pećnica prelazi u način čekanja ("WAIT"). 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 jedne od funkcijskih tipki. Upotrijebljena funkcijska tipka svijetli drugom razinom svjetline.

Kada se odabere funkcija kuhanja, na zaslonu će se prikazati zadana vrijednost temperature. Može se podesiti tipkama za **POVEĆANJE** "∧" i **SMANJENJE** "∨"

**TERMOSTATA** "⏸" s bočne strane zaslona. Temperatura se može podesiti u rasponu od 50°C do 275°C.

Nakon odabira funkcije, temperature i vremena, dodirnite senzor **PLAY/PAUSE** "▶" za pokretanje pećnice. Tipka za pokretanje/pauziranje svjetlija je dok pećnica radi.

### Podešavanje sata

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

Dodirnite senzor za **uključivanje/isključivanje** "⏻" kako biste uključili pećnicu u načinu čekanja ("WAIT"). U ovom načinu rada zadržite prst na senzoru **načina rada** "⏻" dok ne podesite vrijeme. Možete ga podesiti pomoću tipki **PLUS** "▲" i **MINUS** "▼". Za dovršetak podešavanja ponovo dodirnite senzor **MODE** "⏻" (Način rada).

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**).

### 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 pritiskati nikakve tipke. Minutni podsjetnik tada će biti podešen.

Kada mjerач vremena odbroji do nule, oglasit će se zvučni signal, a na zaslonu će treperiti simbol za minutni podsjetnik i "00:00".

Prikaz vremena 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** (Način rada) "⏻" sve dok se ne prikaže simbol "▶" za trajanje na zaslonu. 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. Zatim

odaberite funkciju kuhanja i temperaturu.

Dodirujte senzor **MODE** "⏻" sve dok se ne prikaže simbol za trajanje na zaslonu za prikaz 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.

Nakon toga dodirujte senzor **MODE** "⏻" sve dok se ne prikaže simbol za završetak pečenja na zaslonu za prikaz vremena. Na zaslonu će treperiti trenutno vrijeme i trajanje pečenja. Podesite vrijeme završetka pripreme hrane 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 završetka pečenja "▶" ne ostane upaljen.

Pećnica će izračunati vrijeme rada oduzimanjem razdoblja pečenje od podešenog vremena završetka u kojem prestaje s radom. Mjerач vremena oglasit će se zvukom upozorenja, dok će simbol za kraj kuhanja započeti 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 digitalnog mjerачa vremena

Da biste promijenili zvučni signal

upozorenja, 3 sekunde držite pritisnut senzor **TERMOSTAT** "⏸" dok je na zaslonu prikazano trenutno vrijeme sve dok ne začujete zvučni signal. Nakon toga, svakim pritiskom senzora **MINUS** "∨" **ILI PLUS** "∧" oglasit će se drugačiji zvučni signal. Postoje tri vrste zvučnog signala. Odaberite zvučni signal i ne pritišćite nijednu drugu tipku. Nakon kraćeg razdoblja u memoriju će se spremi odabrani zvučni signal.

### Funkcija pojačanja grijanja

Ova funkcija koristi se za skraćivanje vremena predgrijavanja. Senzor **BOOST** (Pojačanje) "⚡" svijetli kada su odabrane funkcije Turbo, Fan (Ventilator), Static (Statički) ili Pizza. Za kraće vrijeme predgrijavanja dodirnite senzor **BOOST** (Pojačanje) "⚡" prije početka pečenja. Upotrijebite ovu funkciju kako biste što prije zagrijali pećnicu na odgovarajuću temperaturu. Ovaj način rada nije prikladan za pečenje.

Nakon upotrebe funkcije pojačanja, pećnica je spremna.

### Funkcija zaključavanja tipki

Zaključavanje tipki koristi se za izbjegavanje nehotičnih promjena postavki pećnice.

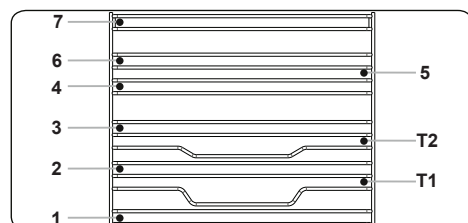
Da biste aktivirali ovu funkciju, 2 sekunde dodirujte senzor **KEY LOCK** "🔒" dok se na zaslonu ne prikaže simbol za zaključavanje tipki. Da biste deaktivirali ovu funkciju, 2 sekunde dodirujte senzor **KEY LOCK** "🔒" dok sa zaslona ne nestane simbol zaključavanja tipki.

Kada se funkcija zaključavanja tipki uključi, može se aktivirati samo senzor **ON/OFF** (uključivanje/isključivanje) "⏻". Sve ostale tipke ostaju zaključane.

## 4.3 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.

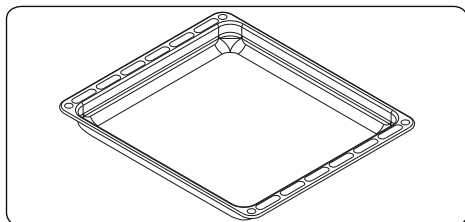
- Između poklopca ventilatora i pribora mora biti razmak od barem 1 cm.
- Budite oprezni prilikom uklanjanja posuda i/ili pribora iz pećnice. Vruća hrana ili pribor mogu uzrokovati opekline.
- Pribor se može deformirati pod vrućinom. Kada se ohladi, ponovo će poprimiti izvorni izgled i učinkovitost.
- 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.

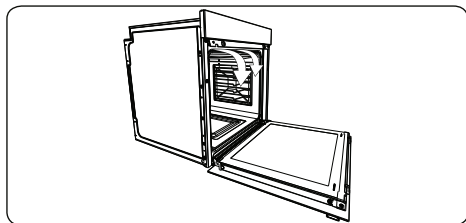


### PRVI NA SVIJETU

#### 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

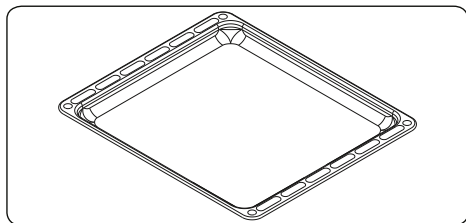
otvaranja pećnice.



### Plitki pladanj

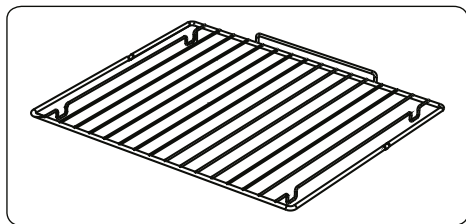
Plitki pladanj najbolje je koristiti za pečenje kolača.

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



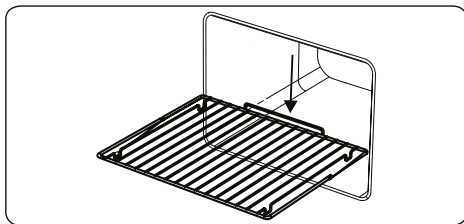
### Žičana rešetka

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.



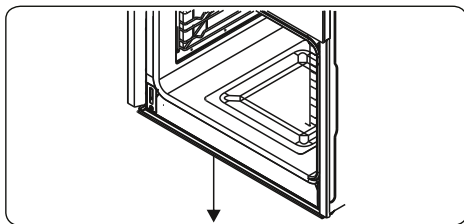
### Kolektor vode

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 emajlirane

i/ili obojene dijelove uređaja.

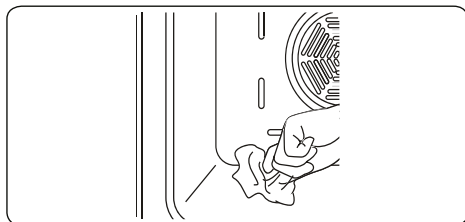
- Sve prolivene tekućine odmah očistite kako ne bi došlo do oštećenja dijelova uređaja.



Za čišćenje uređaja nemojte koristiti parne čistače.

### Čišćenje unutrašnjosti pećnice

- Unutrašnjost emajlirane 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 deterđent.



### 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)

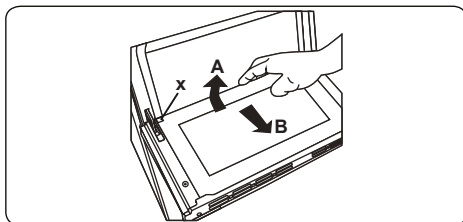
- Mrlje od rajčice, koncentrata rajčice, kečapa, limuna, ulja, mlijeka, poslastica, kave te jela i pića koja sadrže šećer

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

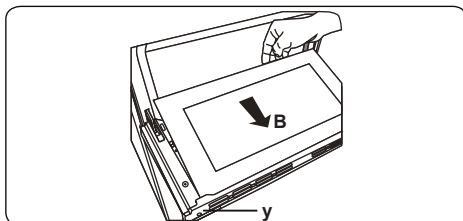
Morate skinuti vrata pećnice prije čišćenja stakla vrata pećnice, kao što je dolje prikazano.

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

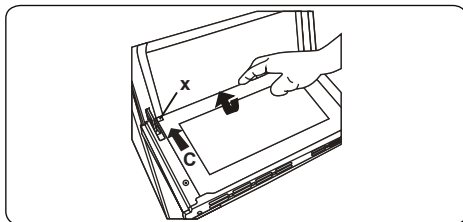


Za zamjenu unutarnjeg stakla:


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



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



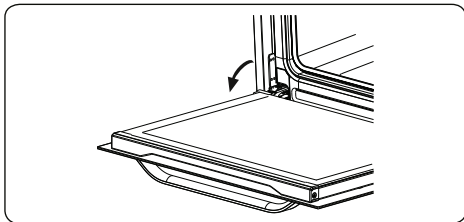


 Ako su vrata pećnice trostruka staklena vrata peći, treći stakleni sloj može se ukloniti na isti način kao i drugi stakleni sloj.

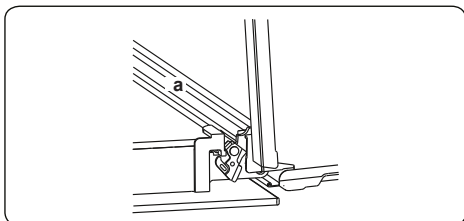
### Skidanje vrata pećnice

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

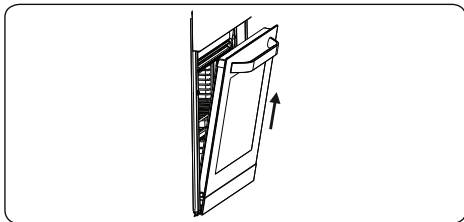
1. Otvorite vrata pećnice.



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

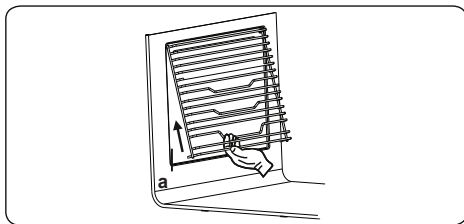


3. Zatvorite vrata sve dok ne dostignu skoro sasvim zatvoreni položaj i skinite vrata povlačenjem prema vama.




### 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).



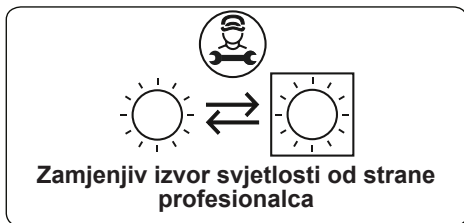
## 5.2 ODRŽAVANJE


 **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 (otporna 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.



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

# CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	3
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.....	14
4.2 Use of the Slim Led Touch Timer.....	15
4.3 Accessories .....	17
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	18
5.1 Cleaning .....	18
5.2 Maintenance.....	20
6.TROUBLESHOOTING AND TRANSPORT .....	21
6.1 Troubleshooting.....	21
6.2 Transport .....	21



# 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

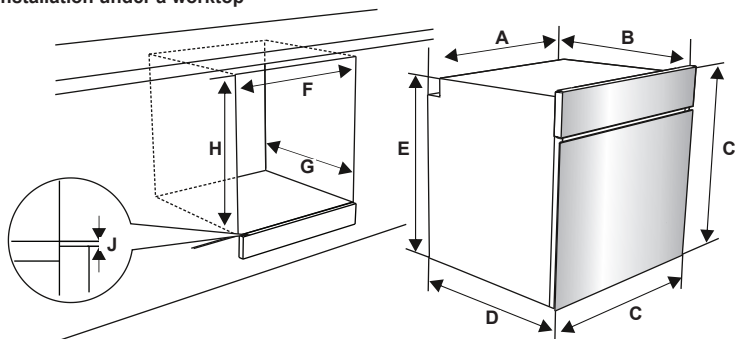
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials 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

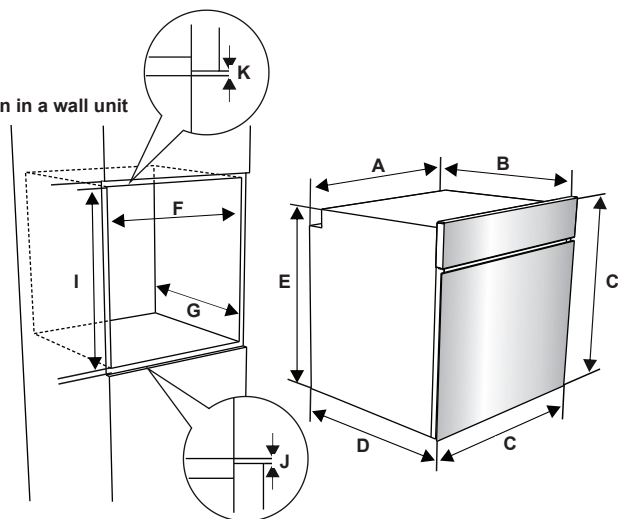
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

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

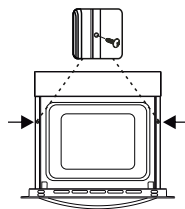
### Installation under a worktop



### 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.

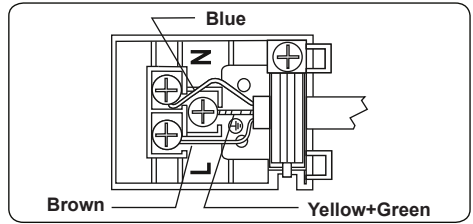


### 2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY


**⚠ 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.**

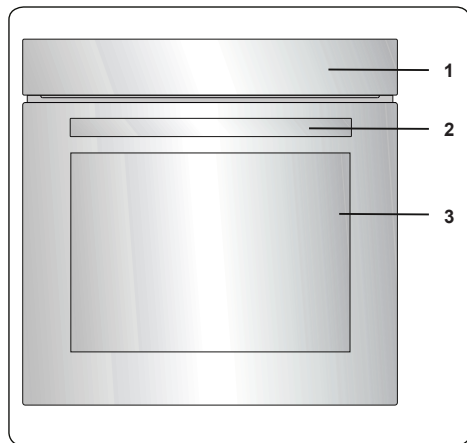
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (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

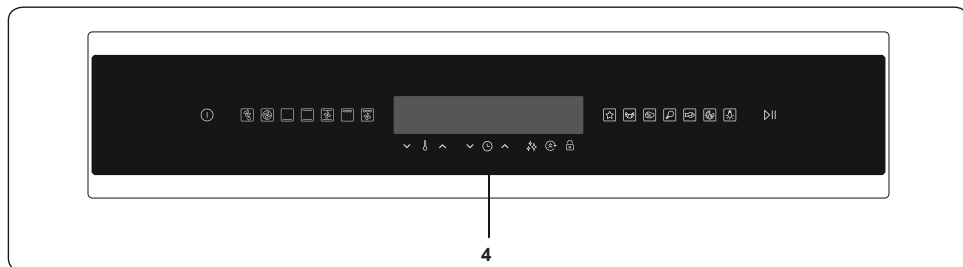
 **Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### 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.



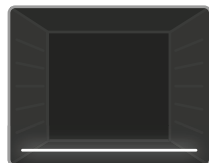
**Defrost Function:** The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

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.



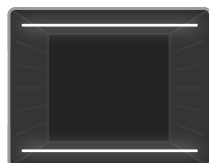
**Turbo Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function

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. This function is appropriate for heating food instead of cooking.



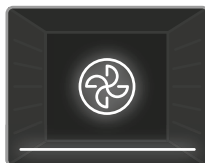
**Static Cooking Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

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.



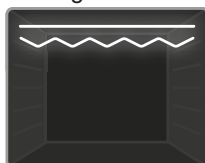
**Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

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.



**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

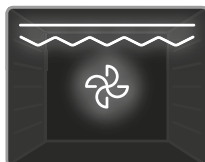
is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.



**Faster Grilling Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on. 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 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.



**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 small tray 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			
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	

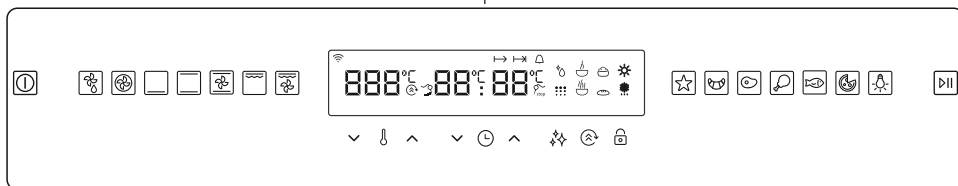
\*The times given above are obtained under laboratory conditions, and may vary depending on the mains supply voltage and the amount of food cooked.

### 4.1 COOKING TABLE

Function	Dishes			
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 SLIM LED TOUCH TIMER



Mode Descriptions							
	On/Off		Special Functions		Temperature Display		Slow Cooking
	Defrost		Pastry		Boost		Very Slow Cooking
	Turbo Function		Meat		Meat Probe		Dough
	Bottom Function		Poultry		Meat Probe stop		Bread
	Static Function		Fish		Time Display		Dry
	Fan Function		Pizza		Cooking Time		Frozen Food
	Double Grill Function		Lamp		Cooking end time		Minus
	Double Grill + Fan Function		Play / Pause		Minute Minder		Thermostat
	Cleaning		Vap Clean		Mode		Plus
	Key Lock						

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

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.

### Oven Function Selection

Touch the **ON/OFF** “” sensor for 2 seconds to switch the control unit on. All buttons appear on the first brightness

level and the oven will enter “**WAIT**” mode. 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 one of the function buttons. The function button selected by the use will appear with the second brightness level.

When a cooking function is selected, the default temperature value will show on the Temperature display. This can be adjusted using the **THERMOSTAT** “” **PLUS** “” and **MINUS** “” sensor buttons on the side of the display. The temperature can be adjusted within the range of 50°C to 275°C.

After the desired function has been



selected, and the temperature and time are set, touch the **PLAY/PAUSE** "⏮" sensor to start the oven function operation. While the oven is operating, the play/pause button brightens during the cooking time.

### 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 until the time is selected. You can adjust it using the **PLUS** "⤴" and **MINUS** "⤵" sensor buttons. To complete the time adjustment, touch the **MODE** "⌚" sensor once again.

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.

### 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 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 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 Cooking Duration Time symbol remains illuminated.

Then, touch the **MODE** "⌚" sensor button until you see the Cooking End Time symbol on the Time display. The time of day and the Cooking Duration Time symbol will flash. Set the required finish time 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 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 Cooking End 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.

### Digital Timer Sound Adjustment

To alter the warning signal sound, while the Time display shows the time of day, press and hold the **THERMOSTAT** "⌚" sensor button for 3 seconds until there is an audible signal sound. After this, each time the **MINUS** "⤵" **OR PLUS** "⤴" sensor is pressed, a different signal will sound. There are four different types of signal sound. Select the desired sound and do not press any other buttons. After a short time, the selected signal sound will be saved.

## Boost Function

This function is used to shorten the preheating time. The **BOOST** “” sensor will illuminate when the Turbo, Fan, Static or Pizza functions are selected. To save preheating time, touch the **BOOST** “” sensor button before starting a cooking operation. Use this function to heat the oven to the desired temperature as quickly as possible. This mode is not appropriate for cooking.

After using the boost function, the oven can be used for cooking.

## Key Lock Function

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

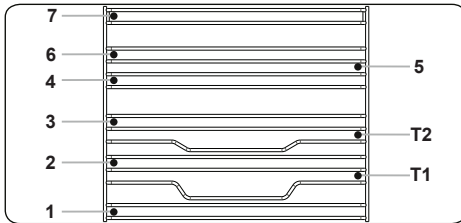
To activate the key lock, touch the **KEY LOCK** “” sensor button for 2 seconds until you see Key Lock symbol on the display. To deactivate the key lock, touch the **KEY LOCK** “” sensor for 2 seconds until the key lock symbol disappears from the display.

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

## 4.3 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.

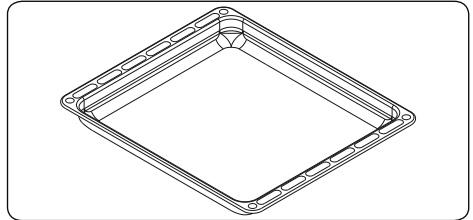
- Telescopic rail can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- Level 2 and Level 4 are recommended for double level cooking.
- The turnspit wire grid must be positioned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

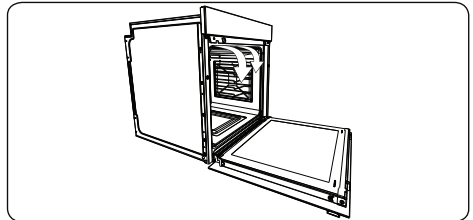
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



## FIRST IN THE WORLD

### Hot Air Shield System in Built-in Ovens

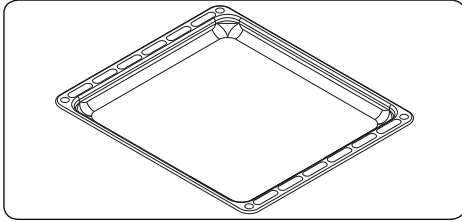
The patented hot air shield system prevents hot air from reaching the end user by creating an air curtain when the oven door is opened.



## The Shallow Tray

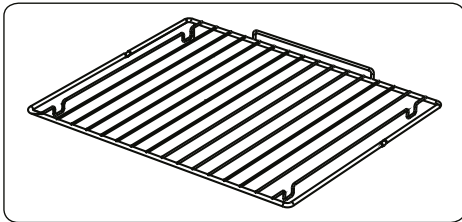
The shallow tray is best used for baking pastries.

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

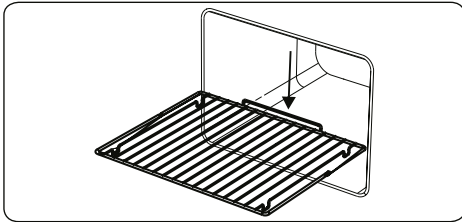


### The Wire Grid

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.

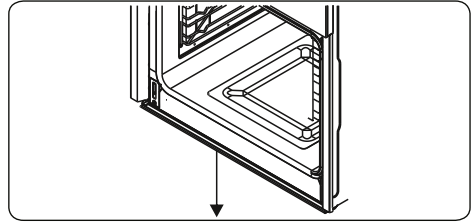


### The Water Collector

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.

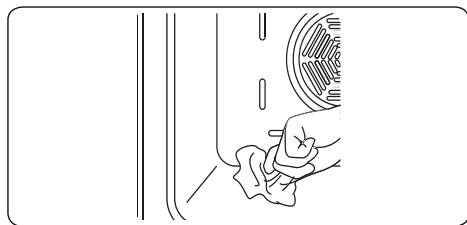
 Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

• 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.

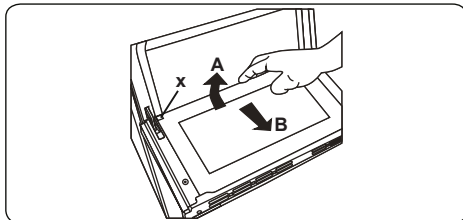
### Cleaning Painted Surfaces (if available)

- 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

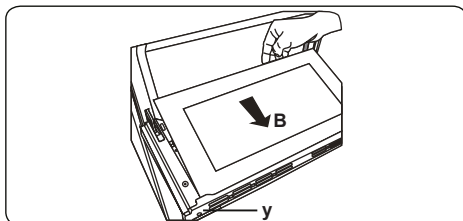
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

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**.

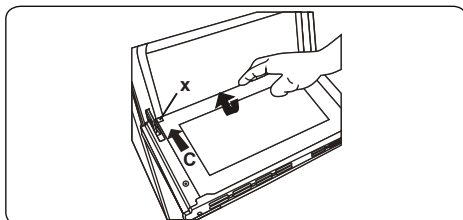



To replace the inner glass:

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**.

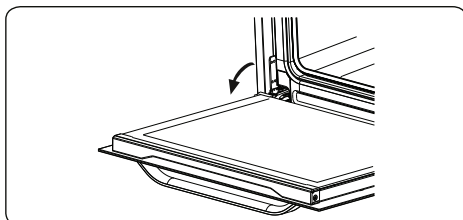


 If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

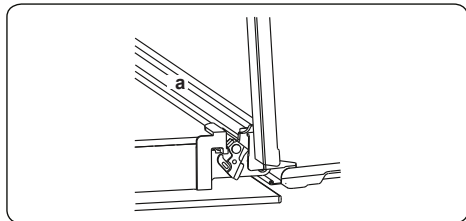
### Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

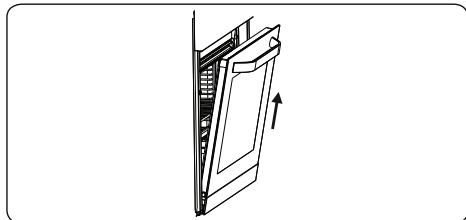
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

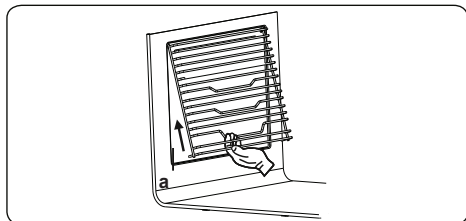


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



### 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.

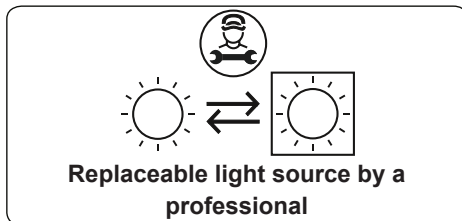
### Changing the Oven Lamp

**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 AND 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.

**52437771**



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-hwslt7315b-akcija-cena/>