

## Uputstvo za upotrebu

VOX ugradna rerna SBM6510B3D



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-sbm6510b3d-akcija-cena/>



**SR** Ugradna rerna / Korisnički priručnik

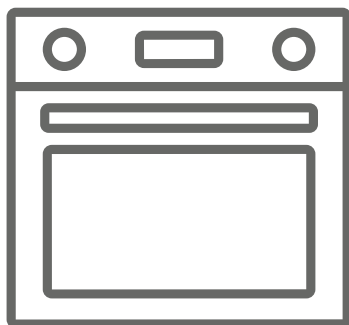
**SL** Vgradna pečica/Uporabniški priročnik

**MK** Вградена рерна/Прирачник за корисници

**PT** Forno Embutido / Manual de Utilizador

**HR** Ugradbena pećnica / Korisnički priručnik

**EN** Built-in Oven / User Manual




**SBM6510X3D - SBM6510B3D**  
**SBM6510W3D**

## 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 Za kuvanje na paru.....                   | 6  |
| 1.3 Instalaciona upozorenja.....              | 7  |
| 1.4 U toku korišćenja.....                    | 7  |
| 1.5 U toku čišćenja i održavanja.....         | 9  |
| 2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPOTREBU .....   | 11 |
| 2.1 Uputstvo za instalaciju.....              | 11 |
| 2.2 Instalacija rerne .....                   | 11 |
| 2.3 Električno povezivanje i bezbednost ..... | 12 |
| 3. KARAKTERISTIKE PROIZVODA.....              | 14 |
| 4. KORIŠĆENJE PROIZVODA.....                  | 15 |
| 4.1 Kontrole rerne.....                       | 15 |
| 4.2 Tabela za kuvanje.....                    | 16 |
| 4.3 Za funkciju pare.....                     | 17 |
| 4.4 Upotreba mehaničkog tajmera .....         | 18 |
| 4.5 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 pročitajte sva uputstva pre korišćenja uređaja i držite ih na odgovarajućem mestu za referencu kada je to potrebno.
- Ovo uputstvo je pripremljeno za više od jednog modela tako da vaš uređaj možda neće imati neke funkcije koje su ovde opisane. Zato je važno da obratite naročitu pažnju na bilo koje cifre dok čitate uputstvo za korišćenje.

## 1.1 OPŠTA BEZBEDNOSNA UPOZORENJA

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

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



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


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

- Ne rukujte uređajem sa eksternim tajmerom ili odvojenim sistemom daljinske kontrole.
- U toku korišćenja, uređaj postaje topao. Treba voditi


računa da se izbegne dodirivanje elemenata za grejanje unutar rerne.

- Ručke mogu da postanu tople nakon kratkog perioda korišćenja.
- Ne koristite jake abrazivne čistače ili čistače da očistite staklo od vrata rerne i druge površine. Mogu da ogrebu površinu što može da dovede do naprsnuća vrata od stakla ili štete na površinama.
- Ne koristite sredstva za čišćenje na paru za čišćenje uređaja.

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

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

- Vaš uređaj je proizveden u skladu sa primenjivim lokalnim i internacionalnim standardima i propisima.
- Održavanje i popravka moraju da se načine samo od strane ovlašćenih servisnih tehničara. Instalacija i popravka koje je izvršena od strane neovlašćenih tehničara može da vas dovede u opasnost. Ne menjajte niti modifikujte specifikacije uređaja na bilo koji način. Nepravilni štitnici ploče mogu da izazovu nesreće.
- Pre povezivanja uređaja, postarajte se da lokalni distributivni uslovi (priroda gasa i pritisak gasa ili napon struje i frekvencija) i specifikacije uređaja budu kompatibilni. Specifikacije ovog uređaja su navedene na etiketi.

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

okolini ili za grejanje sobe.

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

## **1.2 ZA KUVANJE NA PARU**

- Voda mora da se sipa u rezervoar za vodu pre rukovanja.
- Ne dodajte vod u rezervoar za vodu kada je rerne vrele.
- Kada su vrata rerne otvorena, para može da izađe iz unutrašnjosti. Pazite kada otvarate vrata rerne, jer može da dođe do rizika od opekotina.
- Kao rezultat kuvanja na paru, vlaga može da ostane u rerni. Pošto vlaga može da izazove koroziju, postarajte se da unutrašnjost rerne bude suva nakon kuvanja.
- Koristite vodu za piće u rerni za kuvanje na paru. Ne koristite zapaljiv alkohol ili čvrsta tela sa čvrstim česticama umesto vode.
- Koristite nerđajuće činije za kuvanje na paru.

- Na kraju svakog kuvanja na paru, ako postoji voda koja je preostala u rezervoaru za vodu, treba da se očisti a ova preostala voda ne treba da se koristi pri sledećem kuvanju.

### **1.3 INSTALACIONA UPOZORENJA**

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

### **1.4 U TOKU KORIŠĆENJA**

- Kada prvi put koristite rernu, možda ćete primetiti određeni miris. Ovo je skroz normalno i izazvano je od strane materijala za izolaciju na elementima grejača. Preporučujemo da, pre korišćenja rerne po prvi put, ostavite rernu otvorenom i da je



podesite pri maksimalnoj temperaturi na 45 minuta. Postarajte se da okolina u koju je proizvod instaliran bude dobro ventilisana.

- Pazite kada otvarate vrata rerne u toku ili nakon kuvanja. Vrela para iz rerne može da izazove opekotine.
- Ne stavljajte zapaljive ili sagorive materijale u ili u blizinu uređaja kada on radi.
- Uvek koristite rukavice za rernu da biste uklonili i zamenili hranu u rerni.
- Ni pod kojim uslovima ne treba rerna da bude prekrivena aluminijumskom folijom jer može da dođe do pregrevanja.
- Ne stavljajte posuđe ili poslužavnike za pečenje na osnovu rerne dok kuvate. Osnova postaje jako vruća i šteta može da se izvrši nad proizvodom.



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

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


## **1.5 U TOKU ČIŠĆENJA I ODRŽAVANJA**

- Postarajte se da je uređaj isključen pri glavnom napajanju pre nego što izvršite čišćenje ili održavanje.
- Ne uklanjajte kontrolnu dugmad da biste očistili kontrolnu tablu.
- Da biste održali efikasnost i bezbednost uređaja, preporučujemo da uvek koristite originalne rezervne delove i da pozovete ovlašćene servisne agente u slučaju potrebe.
- Ne pokušavajte da oribate ostatke kreča koji mogu da se formiraju na podu rerne. U suprotnom, pod rerne može da se oštetiti.
- Kako biste rastvorili bilo koji kreč koji može da se formira na podu rerne, sipajte 200-250 ml belog sirćeta uz odnos kiseline ne veći od 6% na pod rerne nakon svaka 2 ili 3 korišćenja i sačekajte 30 minuta. Zatim obrišite mokrom krpom.

## 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

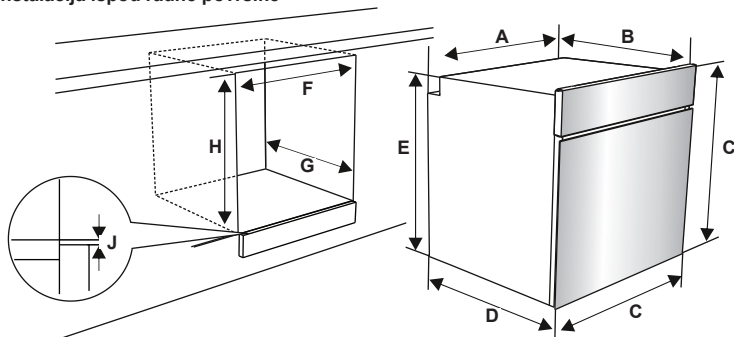
- Nakon uklanjanja pakovanja sa uređaja i sa dodataka, proverite da li je uređaj oštećen. Ako mislite da ima bilo kakvog oštećenja, ne koristite uređaj i odmah pozovite ovlašćeni servis ili kvalifikovanog električara.
- Vodite računa da ne čuvate nikakve zapaljive ili eksplozivne materijale u neposrednoj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

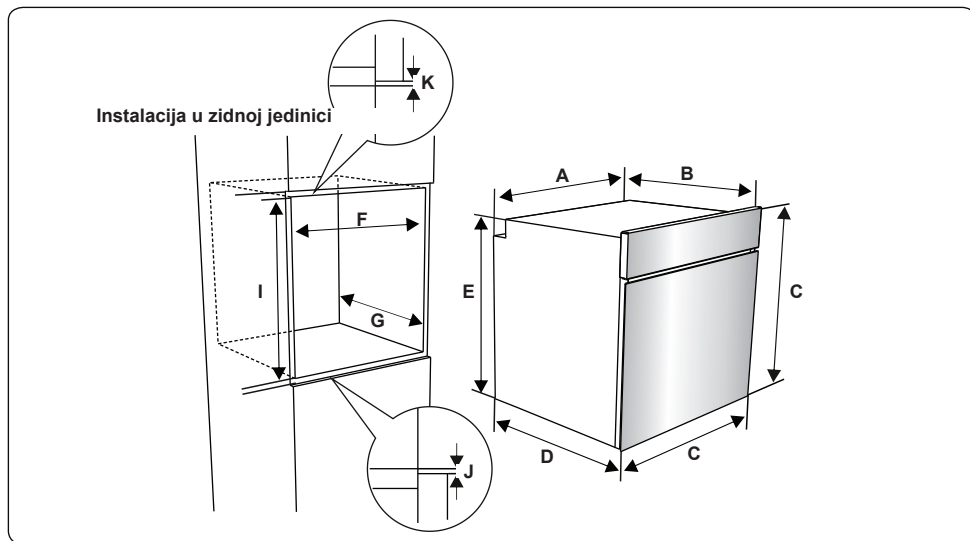
### 2.2 INSTALACIJA RERNE

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.

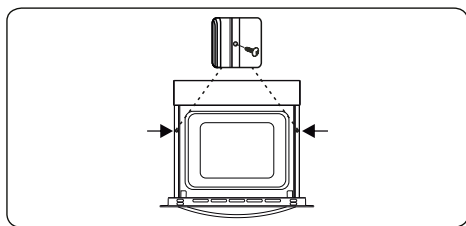
|        |     |                   |         |
|--------|-----|-------------------|---------|
| A (mm) | 557 | min./maks. F (mm) | 560/580 |
| B [mm] | 550 | min. G (mm)       | 555     |
| C (mm) | 595 | min. H/I (mm)     | 600/590 |
| D (mm) | 575 | min. J/K (mm)     | 5/10    |
| E (mm) | 576 |  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

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.

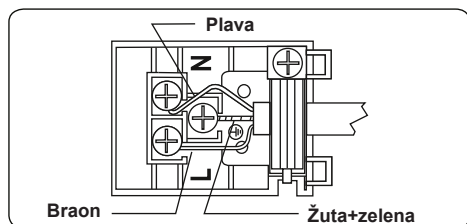
**!** **UPOZORENJE: OVAJ UREĐAJ MORA DA BUDE UZEMLJEN.**

- 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.

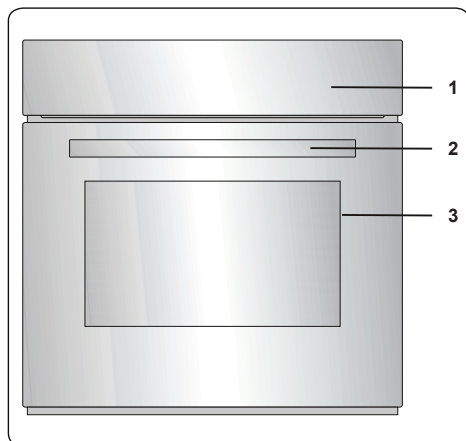


### 3. KARAKTERISTIKE PROIZVODA



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

#### Spisak komponenti

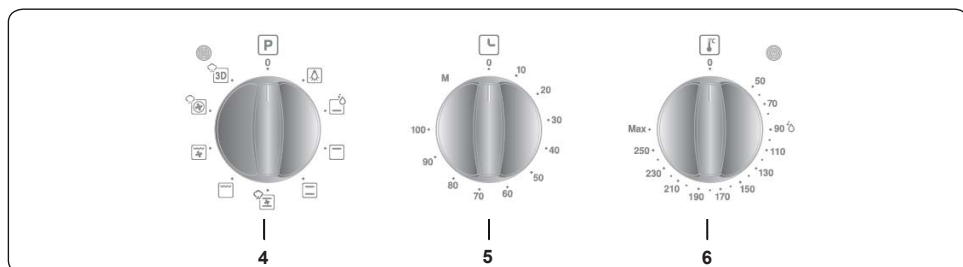


1. Kontrolna tabla

2. Ručka rerne

3. Vrata rerne

#### Kontrolna tabla



4. Kontrolni prekidač za funkcije rerne

5. Tajmer

6. Termostatski prekidač rerne

## 4. KORIŠĆENJE PROIZVODA

### 4.1 KONTROLE RERNE

#### Prekidač za funkcije rerne

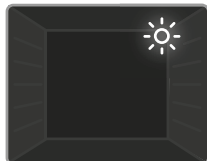
Okrenite prekidač na odgovarajući simbol željene funkcije za kuvanje. Za detalje različitih funkcija vidite „Funkcije rerne“.

#### Termostatski prekidač rerne

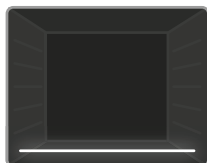
Nakon što odaberete funkciju za kuvanje, okrenite ovaj prekidač na željenu temperaturu. Svetlo za termostat rerne se uključuje uvek kada termostat radi da zagreje rernu ili da održi temperaturu.

#### Funkcije rerne

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



**Lampica rerne:** Samo će se lampica rerne upaliti. Ostaće upaljena u toku funkcije kuvanja.



**Funkcija nižeg grejanja:** Svetla upozorenja termostata rerne će se upaliti, elemenat grejanja grila će početi da radi. Funkcija nižeg grejanja je idealna za pečenje

pice, jer se toplota podiže sa dna rerne i greje hranu. Ova funkcija više odgovara za podgrevanje hrane od kuvanja hrane.



**Funkcija višeg grejanja:** Svetla upozorenja termostata rerne će se upaliti i elemenat gornjeg grejanja će početi da radi. Toplota koja se pojavi iz gornjeg

elementa grejanja skuvaće gornju stranu hrane. Funkcija gornjeg grejanja je idealna za pečenje gornje strane skuvane hrane i za zagrevanje hrane.



**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.

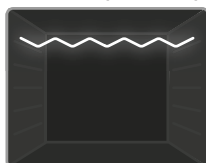


#### Funkcija ventilatora:

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 gril efekat hrani. Preporučuje se da se rerna unapred zagreje na oko 10 minuta.

Možete da koristite funkciju kuvanja na paru u ovoj funkciji. Za detalje, pročitajte tekst "Korišćenje funkcije na paru".

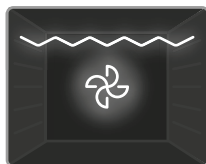


#### Funkcija grilovanja:

Svetla upozorenja termostata rerne će se upaliti, elemenat grejanja grila će početi da radi. Ova funkcija se koristi za grilovanje

i tostiranje hrane. Koristite gornje police rerne. Nežno očistite žicu rešetke sa uljem da biste sprečili da se hrana zalepi i stavite hranu u centar rešetke. Uvek ispod stavite tacnu kako biste uhvatili kapi ulja ili masnoće. Preporučuje se da se rerna unapred zagreje na oko 10 minuta.

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



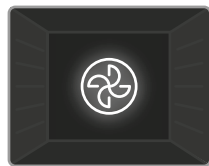
#### Gril i funkcija

**ventilatora:** Termostat rerne i svetla upozorenja će se uključiti, element grejanja grila i rotiranje će početi da rade. Ova funkcija je idealna za

grilovanje deblje hrane. 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.



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



**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 rerma unapred zagreje na oko 10 minuta.

Možete da koristite funkciju kuvanja na paru u ovoj funkciji. Za detalje, pročitajte tekst "Korišćenje funkcije na paru".



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

rade. 3D funkcija jednako širi toplotu i brzo u rerni tako da hrana na svim žicama bude podjednako skuvana. Vreme kuvanja će biti kraće od drugih funkcija. Preporučuje se da se rerma unapred zagreje na oko 10 minuta.




Pored toga, ova funkcija će načiniti da vaša pečena hrana od testa bude mekša.

Možete da koristite funkciju kuvanja na paru u ovoj funkciji. Za detalje, pročitajte tekst "Korišćenje funkcije na paru".

### VapClean:

Podesite funkciju rerne na statičku funkciju pri 90 °C da biste rukovali VapClean funkcijom. Prospite 200-250 ml vode na tacnu koja se nalazi u osnovi rerne. Pokrenite rernu i Vapclean-u će biti potrebno 30-60 minuta da pripremi vašu rernu za čišćenje.

## 4.2 TABELA ZA KUVANJE

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

\*Ako ga imate kuvajte na ražnju za pečenje pilića.

### 4.3 ZA FUNKCIJU PARE

| Hrana        | Funkcija            | Pozicije postolja | Temp. (°C) | Količina vode (ml) | Vreme dodavanja vode (min.) | Vreme kuvanja (min) (otp.) | Težina (prosečna težina hrane g) |
|--------------|---------------------|-------------------|------------|--------------------|-----------------------------|----------------------------|----------------------------------|
| Hleb         | Fan Function + para | 3                 | 200        | 100                | Pre pokretanja rerne.       | 30-50                      | 820                              |
| Pečeno testo | Fan Function + para | 3                 | 200        | 200                | Pre pokretanja rerne.       | 30-40                      | 1500                             |
| Testo        | Turbo+para          | 3                 | 180        | 150                | Pre pokretanja rerne.       | 30-40                      | 500                              |
| Krom-pir     | Fan Function + para | 3                 | 200        | 250                | Pre pokretanja rerne.       | 45-60                      | 500                              |
| Piletina     | Turbo+para          | 3                 | 220        | 200                | Pre pokretanja rerne.       | 60-70                      | 2000                             |
| Odre-zak     | Fan Function + para | 3                 | 180        | 300                | Pre pokretanja rerne.       | 100-110                    | 1000                             |



**Važno:** 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.



**Važno:** Ne dodajte vodu u rezervoar za vodu kada je rerna vrela.

#### 4.4 UPOTREBA MEHANIČKOG TAJMERA

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

##### Manuelni režim

Kada podesite prekidač tajmera na položaj "M" moći ćete kontinuirano da koristite vašu rernu. Kada podesite prekidač tajmera na položaj "0" rerna neće raditi.

##### Podešavanje tajmera

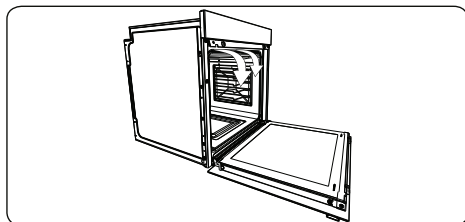
Podesite željeno vreme kuvanja okretanjem prekidača tajmera između 0 i 100 minuta. Kada tajmer dođe do nule, rerna se automatski gasi i čuje se zvuk upozorenja.

#### 4.5 DODATNA OPREMA

##### PRVI NA SVETU

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

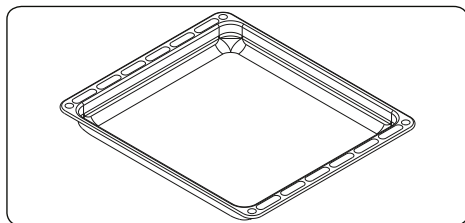
Patentiran sistem štitnika za vruć vazduh sprečava da vruć vazduh dođe do krajnjeg korisnika stvarajući zavese od vazduha kada se vrata rerne otvore.



##### Duboki poslužavnik

Duboki poslužavnik je najbolje koristiti za kuvana jela.

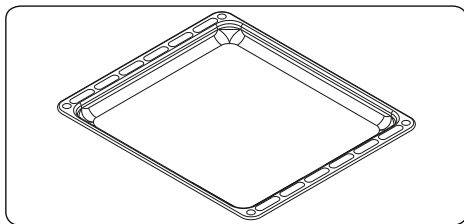
Postavite poslužavnik na bilo koju policu i gurnite do kraja da budete sigurni da je pravilno postavljen.



##### Plitki poslužavnik

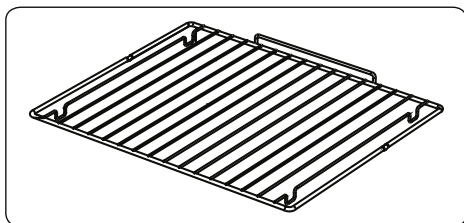
Plitki poslužavnik je najbolje koristiti za pečenje peciva.

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



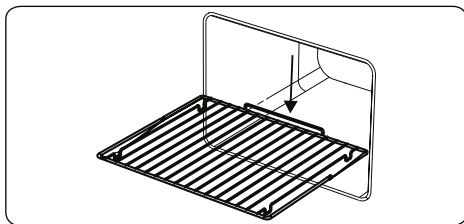
##### Žičana rešetka

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



##### ⚠ UPOZORENJE

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



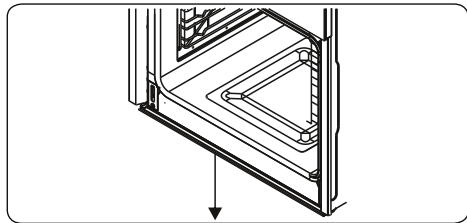
##### Sakupljač vode

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

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

Voda će kapljati u sakupljač.

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




## 5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

### 5.1 ČIŠĆENJE


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

#### Opšta uputstva

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

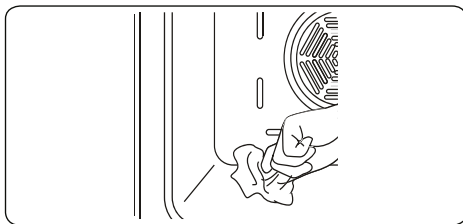
 Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže čestice zato što mogu oštetiti površine od stakla, emajla i/ili boju na vašem uređaju.

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

 Ne koristite paročistače za čišćenje bilo kog dela ovog uređaja.

#### Čišćenje unutrašnjosti rerne

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



#### Pirolitičko čišćenje

**!** **UPOZORENJE:** Pre aktiviranja funkcije pirolitičkog čišćenja, uklonite prekomerno prosute materije i postarajte se da rerna bude prazna. Ne ostavljajte ništa u rerni, kao što je žičana rešetka, plehovi, ili police rerne i podupirači (ako ih ima), jer se mogu oštetiti tokom pirolitičkog čišćenja.

- Unutrašnjost rerne je obložena specijalnim emajlom otpornim na visoke temperature. Tokom pirolitičkog čišćenja, temperatura unutar rerne može dostići oko 475 °C.
- Vrata rerne će se automatski zaključati, radi vaše bezbednosti dok je funkcija pirolitičkog čišćenja aktivna. Nakon što je čišćenje završeno, rashladni ventilator će početi s radom i rerna će ostati zaključana dok se ne ohladi.
- Savetuje se da se rerna obriše sunderom natopljenim toplom vodom nakon sprovođenja svakog kuvanja ili ciklusa pirolitičkog čišćenja.
- Tokom pirolitičke operacije, pojaviće se miris i određena isparenja usled razgradnje ostataka hrane u pećnici. To je normalno. Isparenja pri čišćenju rerne mogu biti fatalna za ptice, decu i kućne ljubimce tako da ih sve treba držati dalje dok se operacija na završi.
- Prostor gde se instalira rerna treba da bude dobro ventilisan, posebno tokom funkcije pirolitičkog čišćenja, i sva vrata koja vode ka tom prostoru treba zatvoriti da bi se izbeglo prolaženje mirisa i isparenja kroz njih.

#### 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.

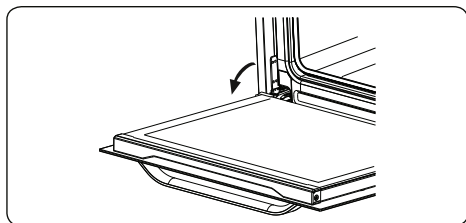
### Čišćenje ofarbanih površina (ako ih ima)

- 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 vrata rerne

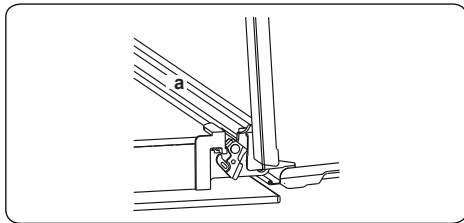
Pre čišćenja staklenih vrata rerne, morate skinuti vrata rerne, kao što je prikazano ispod.

1. Otvorite vrata rerne.

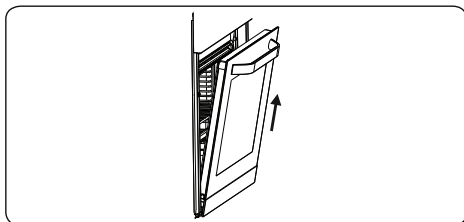


2. Otvorite šarku za zaključavanje (a) (uz

pomoć šrafcičgera) do krajnjeg položaja.



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



## 5.2 ODRŽAVANJE

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

### Promena svetiljke rerne

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

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



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

- Ne ribajte ostatke kreča koji može da se pojavi na podu rerne. U suprotnom, pod rerne će se oštetiti.
- Kako biste rastvorili bilo koji kreč koji može da se formira na podu rerne, sipajte 200-250 ml belog sirćeta uz kiselinu pri odnosu koji nije veći od 6% na pod rerne nakon svaka 2 ili 3 korišćenja i sačekajte 30 minuta. Zatim obrišite mokrom krpom.

## 6. REŠAVANJE PROBLEMA & TRANSPORT

### 6.1 REŠAVANJE PROBLEMA



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

| Problem  | Mogući uzrok   | Rešenje   |
|--|--|---|
| Rerna se ne uključuje.                         | Isključeno je napajanje.   | Proverite da li uređaj ima napajanje.<br>Proverite da li drugi kuhinjski uređaji rade.  |
| Rerna se ne zagreva ili se nedovoljno zagreva. | Temperatura rerne nije pravilno podešena.<br>Vrata rerne nisu zatvorena. | Proverite da li je kontrolni prekidač za temperaturu rerne pravilno podešen.  |
| Hrana se ne peče ravnomerno u rerni.           | Police rerne nisu pravilno postavljene.                                  | Proverite da li koristite preporučenu temperaturu i položaj police.<br>Ne otvarajte često vrata rerne osim ako pečete stvari koje treba okretati. Ako često otvarate vrata, unutrašnja temperatura može biti niža i ovo utiče na rezultate vašeg kuvanja. |
| Svetlo u rerni (ako ga ima) ne radi.           | Pregorela je sijalica.<br>Napajanje je prekinuto ili isključeno.         | Zamenite sijalicu u skladu sa uputstvom.<br>Proverite da li je napajanje uključeno u utičnicu.  |
| Ventilator rerne (ako ga ima) bučno radi.      | Vibriraju police u rerni.  | Proverite da li je rerna ravna.<br>Proverite da li police ili pribor za kuvanje vibriraju ili dodiruju zadnju ploču rerne.  |


### 6.2 TRANSPORT

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

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

## 7. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

### 7.1 ENERGETSKA KLASA






|   |            |   |
|---|------------|---|
| Marka   |            |  |
| Model   |            | SBM6510X3D - SBM6510W3D<br>- SBM6510B3D   |
| Tip rerne   |            | ELEKTRIČNA  |
| Težina  | kg         | 28.5  |
| Indeks energetske efikasnosti - standardna                    |            | 104.9   |
| Indeks energetske efikasnosti - sa ventilatorom               |            | 95.1  |
| Energetska klasa  |            | A   |
| Potrošnja energije (struje) - standardna                      | kWh/ciklus | 0.86  |
| Potrošnja energije (struje) - sa ventilatorom                 | kWh/ciklus | 0.78  |
| Broj otvora   |            | 1   |
| Izvor toplote   |            | ELEKTRIČNA  |
| Zapremina   | l          | 65  |
| Ova rerma je u skladu sa EN 60350-1                           |            |   |
|   |            |   |
| Saveti za uštedu energije                                     |            |   |
| Rerna   |            |   |
| - Jela spremajte zajedno, ako je moguće.                      |            |   |
| - Održavajte kratko vreme predzagrevanja.                     |            |   |
| - Nemojte da produžavate 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.VARNOSTNI NAPOTKI .....                 | 3  |
| 1.1 Splošna varnostna opozorila .....     | 3  |
| 1.2 Za kuhanje s paro .....               | 5  |
| 1.3 Namestitvena opozorila .....          | 6  |
| 1.4 Med uporabo .....                     | 6  |
| 1.5 Med čiščenjem in vzdrževanjem .....   | 7  |
| 2.NAMESTITEV IN PRIPRAVA ZA UPORABO ..... | 10 |
| 2.1 Navodila za monterja .....            | 10 |
| 2.2 Namestitev pečice .....               | 10 |
| 2.3 Električna povezava in varnost .....  | 11 |
| 3.LASTNOSTI IZDELKA .....                 | 13 |
| 4.UPORABA IZDELKA .....                   | 14 |
| 4.1 Krmilniki pečice .....                | 14 |
| 4.2 Tabela kuhanja .....                  | 15 |
| 4.3 Za funkcijo pare .....                | 16 |
| 4.4 Uporaba mehanskega časovnika .....    | 17 |
| 4.5 Dodatki .....                         | 17 |
| 5.ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE .....           | 18 |
| 5.1 Čiščenje .....                        | 18 |
| 5.2 Vzdrževanje .....                     | 19 |
| 6.ODPRAVLJANJE TEŽAV IN PREVOZ .....      | 21 |
| 6.1 Odpravljanje težav .....              | 21 |
| 6.2 Prevoz .....                          | 21 |



# 1. VARNOSTNI NAPOTKI



- Pred uporabo aparata skrbno preberite vsa navodila in jih shranite na priročnem mestu, da jih lahko po potrebi uporabite.
- Ta priročnik je bil pripravljen za več kot en model, zato vaš aparat morda nima nekaterih funkcij, opisanih v priročniku. Zato je pomembno, da ste med branjem navodil za uporabo posebej pozorni na vse številke.

## 1.1 SPLOŠNA VARNOSTNA OPOZORILA

- Uporaba tega aparata ni namenjena otrokom, mlajšim od 8 let, in osebam z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi in mentalnimi zmožnostmi ali z nezadostnimi izkušnjami in znanjem o pravilni uporabi, razen če te osebe niso bile ustrezno podučene s strani odgovornega in zato razumejo možno tveganje. Otroci se ne smejo igrati z napravo. Čiščenje in vzdrževanje s strani otrok brez nadzora ni dovoljeno.


 **OPOZORILO:** Med uporabo lahko dosegljivi deli naprave postanejo vroči. Pazite, da se grelnih delov ne dotikate. Otroci, mlajši od 8 let, naj ne bodo prisotni, razen če so pod stalnim nadzorom.


  **OPOZORILO:** Nevarnost ognja: predmetov ne shranjujte na kuhalnih površinah.

  **OPOZORILO:** Če je površina počena, izklopite napravo, da se izognete nevarnosti električnega udara.


- Aparata ne uporabljajte z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- Med uporabo aparat postane vroč. Pazite, da se grelnih delov znotraj pečice ne dotikate.

- Ročaji se lahko po kratkem času uporabe segrejejo.
- Za čiščenje stekla vrat pečice in drugih površin ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil ali ščetk. Tako lahko opraskate površine, zaradi česar se lahko razbijejo stekla vrat ali poškodujejo površine.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov.

 **⚠️ OPOZORILO:** Da se izognete možnosti električnega udara, se pred zamenjavo svetilke prepričajte, da je aparat izklopljen.

 **⚠️ POZOR:** Dosegljivi deli so lahko med kuhanjem ali uporabo žara vroči. Med uporabo naprave poskrbite, da se majhni otroci ne približujejo aparatu.

- Vaša naprava je izdelana v skladu z vsemi veljavnimi lokalnimi in mednarodnimi standardi in uredbami.
- Vzdrževalna dela in popravila lahko opravljajo samo pooblašteni servisni tehniki. Namestitev in popravila, ki jih opravljajo nepooblašteni tehniki, so lahko nevarna. Spreminjanje ali prilagajanje specifikacij aparata v kakršni koli meri je nevarno. Neustrezna varovala grelnih plošč lahko povzročijo nesreče.
- Pred priklopom aparata zagotovite, da so lokalni distribucijski pogoji (narava plina in tlak ali električna napetost in frekvenca) in zahteve aparate združljive. Zahteve za ta aparat so navedene na oznaki.

 **⚠️ POZOR:** Ta aparat je zasnovan samo za kuhanje hrane in je namenjen samo za notranjo gospodinjsko uporabo. Ne smete ga uporabljati v noben drug namen, na primer za uporabo zunaj gospodinjstva, v poslovnem okolju ali za ogrevanje prostorov.

- Ročaje ne uporabljajte za dvigovanje ali

premikanje pečice.

- Za vašo varnost smo sprejeli vse možne ukrepe. Ker lahko steklo počí, bodite pri čiščenju previdni, da se izognete praskam. Izogibajte se trkom in udarcem v steklo s pripomočki.
- Prepričajte se, da se napajalni kabel med namestitvijo ne zatakne ali poškoduje. Če se napajalni kabel poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec, usposobljen serviser ali podobno usposobljena oseba, saj je le tako zagotovljena ustrezna varnost.
- Otrokom ne dovolite, da plezajo po vratih pečice ali sedijo na njih, ko so odprta.
- Otrokom in živalim prepričajte dostop do tega aparata.

## **1.2 ZA KUHANJE S PARO**

- Pred začetkom delovanja pečice je treba vodo natočiti v rezervoar za vodo.
- Ko je pečica vroča, ne dodajajte vode v rezervoar za vodo.
- Ko so vrata pečice odprta, lahko iz notranjosti uhaja para. Pri odpiranju vrat pečice bodite previdni, saj lahko pride do nevarnosti opeklin.
- Zaradi kuhanja s paro lahko v pečici ostane vlaga. Ker lahko vlaga povzroči korozijo, poskrbite, da se notranjost pečice po kuhanju posuši.
- V pečici za kuhanje s paro uporabite pitno vodo. Namesto vode ne uporabljajte vnetljivega alkohola ali trdnih snovi s trdnimi delci.
- Za kuhanje s paro uporabljajte posode iz nerjavečega jekla.
- Če na koncu vsakega kuhanja s paro v rezervoarju za vodo ostane nekaj vode, ga je treba očistiti,

preostale vode pa ne smete uporabiti pri naslednjem kuhanju.

### **1.3 NAMESTITVENA OPOZORILA**

- Naprave ne zaganjajte, dokler ni dokončno nameščena.
- Aparat mora namestiti pooblaščen tehnik. Proizvajalec ni odgovoren za kakršno koli škodo, ki jo lahko povzroči okvarjena namestitev s strani nepooblaščenih oseb.
- Ko razpakirate aparat se prepričajte, da se med transportom ni poškodovala. V primeru okvare aparata ne uporabljajte in takoj stopite v stik s servisnim tehnikom. Ker lahko materiali, uporabljeni za pakiranje (najlon, sponke, stiropor ipd.), škodujejo otrokom, jih nemudoma zberite in odstranite.
- Zavarujte svojo napravo pred okoljem. Ne izpostavljajte soncu, dežju, snegu ali prekomerni vlagi.
- Materiali, ki obkrožajo aparat (ohišja), morajo vzdržati temperaturo najm. 100 °C.
- Aparata ne smete namestiti za okrasna vrata, da se izognete pregrevanju.

### **1.4 MED UPORABO**

- Ob prvi uporabi pečice boste morda opazili rahel vonj. To je povsem normalno in je posledica izolacijskih materialov na grelnih elementih. Predlagamo, da pečico pred prvo uporabo pustite prazno in jo 45 minut uporabljate pri najvišji temperaturi. Prepričajte se, da je okolje, v katerem je izdelek nameščen, dobro prezračevano.
- Pri odpiranju vrat pečice med ali po kuhanju bodite

previdni. Vroča para iz pečice lahko povzroči opekline.

- Med delovanjem aparata vanj ali poleg njega ne postavljajte vnetljivih materialov.
- Pri odstranjevanju in zamenjavi hrane v pečici vedno uporabljajte primerne rokavice.
- Pečice nikakor ne smete obložiti z aluminijasto folijo, saj lahko pride do pregrevanja.
- Med kuhanjem ne postavljajte posode ali pekačev neposredno na dno pečice. Dno postane zelo vroče in izdelek se lahko poškoduje.



Če kuhate z raznovrstnimi olji, ne puščajte pečice brez nadzora. Pri ekstremnih pogojih segrevanja se lahko vžge. Plamenov, ki jih povzroči olje, nikoli ne polivajte z vodo, temveč izklopite pečico in posodo pokrijte s pokrovom ali protipožarno odejo.

- Če izdelka dlje časa ne boste uporabljali, izklopite glavno stikalo.
- Prav tako naj bodo kontrolni gumbi aparata vedno v položaju »0« (stop).
- Pladnji se nagibajo, ko jih izvlečete. Pazite, da se vroča hrana med jemanjem iz pečice ne razlije ali pade.
- Ko so vrata pečice odprta, nanje ne postavljajte nobenih predmetov. Zaradi tega lahko pride do neravnovesja ali poškodbe vrat.
- Ne obešajte brisač, kuhinjskih krp ali oblačil na napravo ali ročaje.

## 1.5 MED ČIŠČENJEM IN VZDRŽEVANJEM

- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem se prepričajte, da je aparat izklopljen iz električnega omrežja.
- Za čiščenje upravljalne plošče ne odstranjujte

upravljalnih gumbov.


- Da ohranite učinkovitost in varnost vašega aparata priporočamo, da vedno uporabljate originalne nadomestne dele in po potrebi pokličete našo pooblaščenno servisno službo.
- Ne poskušajte postrgati ostankov vodnega kamna, ki lahko nastanejo na tleh pečice. V nasprotnem primeru se dno pečice poškoduje.
- Da bi raztopili vodni kamen, ki lahko nastane na dnu pečice, po vsakih 2 ali 3 uporabah na dno pečice nalijte 200-250 ml belega kisa z največ 6-odstotnim deležem kisline in počakajte 30 minut. Nato jo očistite z vlažno krpo.



## 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.

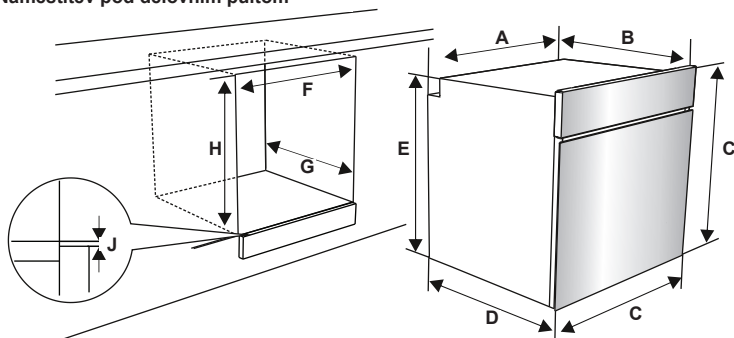
- Poskrbite, da v neposredni bližini naprave ni vnetljivih ali gorljivih materialov kot so zavese, olja, krpe, itd., ki hitro zagorijo.
- Delovna površina in pohoštvo, ki obkroža napravo mora biti izdelano iz materialov, ki so odporni na temperature nad 100 °C.
- Naprave ne nameščajte neposredno nad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

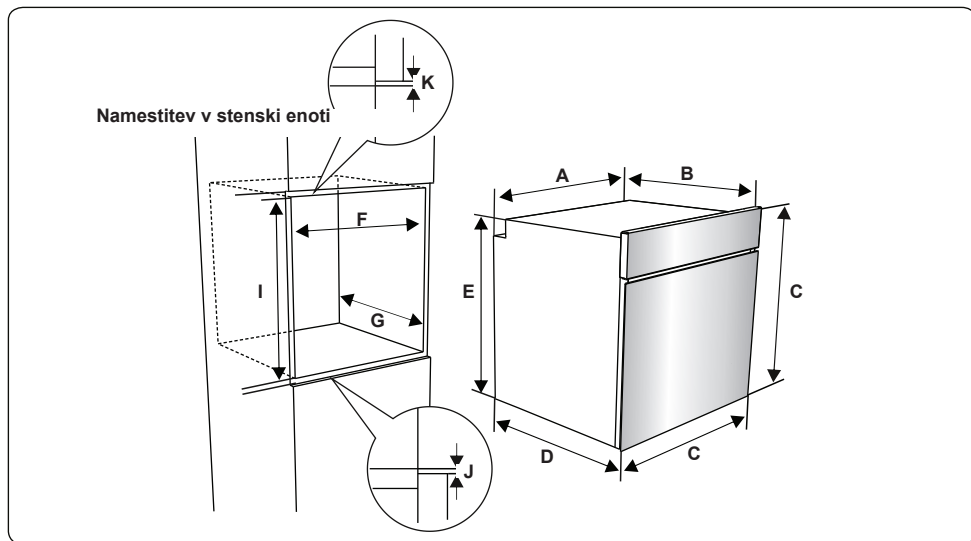
### 2.2 NAMESTITEV PEČICE

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.

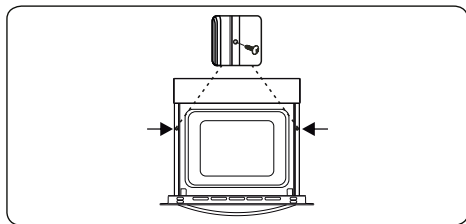
|        |     |                   |         |
|--------|-----|-------------------|---------|
| A (mm) | 557 | min./maks. F (mm) | 560/580 |
| B (mm) | 550 | min. G (mm)       | 555     |
| C (mm) | 595 | min. H/I (mm)     | 600/590 |
| D (mm) | 575 | min. J/K (mm)     | 5/10    |
| E (mm) | 576 |  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

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

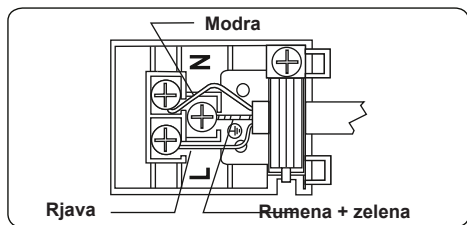
**⚠ OPOZORILO:** Električno povezavo te naprave mora izvesti pooblaščen servisler ali usposobljen električar v skladu z navodili v tem priročniku in v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.

**⚠ 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

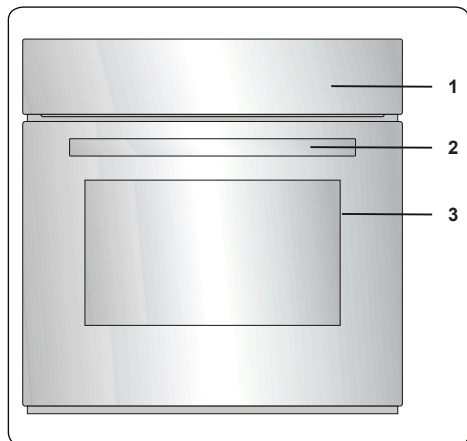
na priključni omarici.



### 3. LASTNOSTI IZDELKA

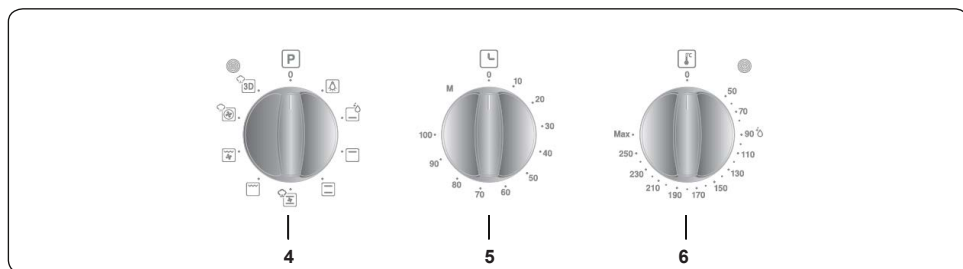
**Pomembno:** Specifikacije za izdelek se razlikujejo in videz vaše naprave se lahko razlikuje od naprave, prikazane na slikah v nadaljevanju.

**Seznam delov:**



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

**Nadzorna plošča**



4. Kontrolni gumb za funkcijo pečice
5. Časovnik
6. Termostatski gumb pečice

## 4. UPORABA IZDELKA

### 4.1 KRMILNIKI PEČICE

#### Kontrolni gumb za funkcijo pečice

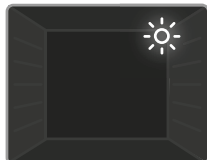
Gumb obrnite v položaj ustreznega simbola zelene funkcije pečenja. Za podrobnosti različnih funkcij glejte »Funkcije pečice«.

#### Termostatski gumb pečice

Ko izberete funkcijo pečenja, z obračanjem tega gumba nastavite želeno temperaturo. Lučka termostata pečice bo svetila kadar koli termostat deluje z namenom segrevanja pečice ali ohranjanja temperature.

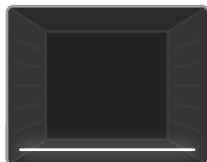
#### Funkcije pečice

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



#### Lučka pečice:

Prižgala se bo samo lučka pečice. Svetila bo med celotnim trajanjem kuhanja.



#### 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 primernejša za segrevanje hrane kot kuhanje.



#### Funkcija gretja

**zgoraj:** Termostat in opozorilne lučke pečice bodo vključene, zgornji grelni element bo začel delovati.

Toplota, ki jo oddaja zgornji grelni element,

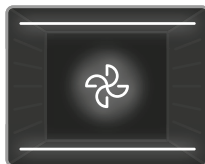
skuha zgornjo stran hrane. Ta funkcija je popolna za cvrtje zgornje strani skuhane hrane in segrevanje hrane.



#### Funkcija statičnega

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

oddaja toploto in 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.

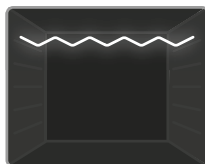


#### Delovanje

**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.

Pri tej funkciji lahko uporabite funkcijo kuhanja v pari. Za podrobnosti preberite besedilo »Uporaba funkcije pare«.



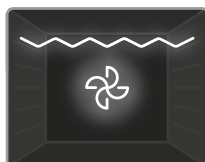
#### Funkcija žara:

Termostat in opozorilne lučke pečice bodo vključene, grelni element žara bo začel delovati. Funkcija se uporablja za pečenje in

praženje hrane. 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 žara in

**ventilatorja:** Termostat in opozorilne lučke pečice bodo vključene, grelni element žara in ventilator začeta delovati. Funkcija je popolna za pečenje

debelejših kosov hrane. 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.



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



### 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.

Pri tej funkciji lahko uporabite funkcijo kuhanja v pari. Za podrobnosti preberite besedilo »Uporaba funkcije pare«.



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

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




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

Pri tej funkciji lahko uporabite funkcijo kuhanja v pari. Za podrobnosti preberite besedilo »Uporaba funkcije pare«.

### VapClean:

Nastavite funkcijo pečice na statično delovanje pri 90 °C za uporabo funkcije VapClean. Polijte 200-250 ml vode na pladenj, ki je na podnožju pečice. Zaženite pečico in funkcija Vapclean bo delovala približno 30–60 minut in pripravila vašo pečico za enostavno čiščenje.

## 4.2 TABELA KUHANJA

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

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

### 4.3 ZA FUNKCIJO PARE

| Hrana              | Funkcija                     | Položaj rešetke | Temp. (°C) | Količina vode (ml) | Čas dodajanja vode (min.) | Čas kuhanja (min) (pribl.) | Teža (pribl. teža hrane v g) |
|--------------------|------------------------------|-----------------|------------|--------------------|---------------------------|----------------------------|------------------------------|
| Kruh               | Funkcija ventilatorja + para | 3               | 200        | 100                | Pred uporabo pečice.      | 30-50                      | 820                          |
| Zapečene testenine | Funkcija ventilatorja + para | 3               | 200        | 200                | Pred uporabo pečice.      | 30-40                      | 1500                         |
| Pe-civo            | Turbo + para                 | 3               | 180        | 150                | Pred uporabo pečice.      | 30-40                      | 500                          |
| Krom-pir           | Funkcija ventilatorja + para | 3               | 200        | 250                | Pred uporabo pečice.      | 45-60                      | 500                          |
| Piščanec           | Turbo + para                 | 3               | 220        | 200                | Pred uporabo pečice.      | 60-70                      | 2000                         |
| Zrezek             | Funkcija ventilatorja + para | 3               | 180        | 300                | Pred uporabo pečice.      | 100-110                    | 1000                         |



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



**Pomembno:** Ko je pečica vroča, ne dodajajte vode v rezervoar za vodo.



#### 4.4 UPORABA MEHANSKEGA ČASOVNIKA

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

##### Ročno upravljanje

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

##### Upravljanje z nastavljanjem časovnika

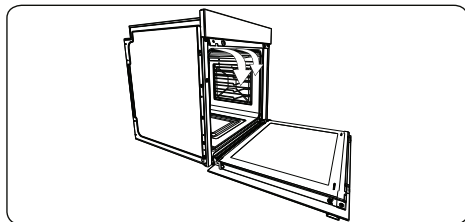
Želeni čas kuhanja nastavite z obračanjem gumba med vrednostmi od 0 do 100 minut. Ko časovnik pride do nič, se bo pečica samodejno izklopila in zaslišali boste zvočno opozorilo.

#### 4.5 DODATKI

##### PRVI NA SVETU

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

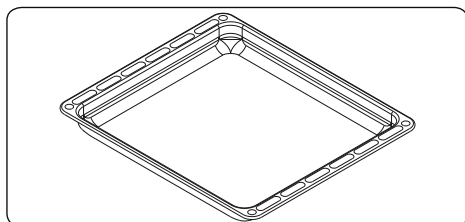
Patentiran sistem za zaščito pred vročim zrakom preprečuje, da bi vroč zrak dosegel uporabnika, tako da ustvari zračno zaveso ob odpiranju vrat pečice.



##### Globoki pladenj

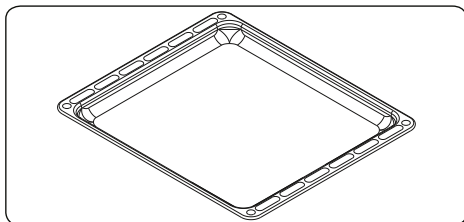
Globoki pladenj je najbolj primeren za pripravo enolončnic.

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



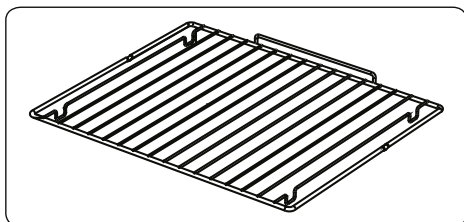
##### Plitki pladenj

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



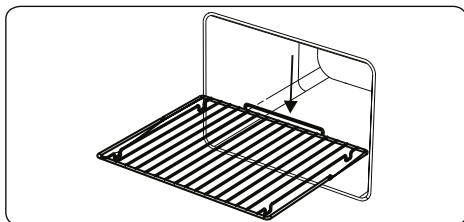
##### Žična mreža

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.



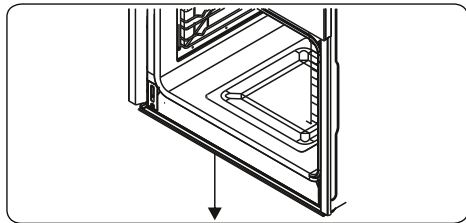
##### Zbiralnik vode

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:** Izklopite aparat in pred čiščenjem pustite, da se posuši.

#### Splošna navodila

- Pred uporabo na vaši napravi preverite, ali so čistilni materiali primerni in jih priporoča proizvajalec.
- Uporabite gosta ali tekoča kuhinjska čistila, ki ne vsebujejo delcev. Ker lahko poškodujejo površine, ne uporabljajte jedkih (korozivnih) čistil, abrazivnih praškov, volnene žice ali trdih orodij.



Ne uporabljajte čistil, ki vsebujejo delce, saj lahko opraskajo steklo, emajlirane in/ali barvane dele naprave.

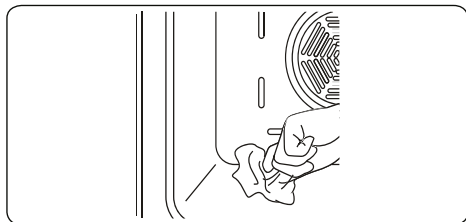
- Če pride do preliva tekočin, jih takoj očistite, da se deli ne poškodujejo.



Za čiščenje katerih koli delov naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov.

#### Čiščenje notranjosti pečice

- Notranjost emajliranih pečic je najbolje čistiti, ko je pečica topla.
- Po vsaki uporabi pečico obrišite z mehko krpo, navlaženo v milnici. Nato znova obrišite pečico z mokro krpo in jo obrišite do suhega.
- Morda boste občasno morali uporabiti tekoče čistilo za popolno čiščenje pečice.



### Pirolitično čiščenje

**! OPOZORILO:** Preden aktivirate funkcijo pirolitičnega čiščenja, odstranite vsa odvečna razlitija in se prepričajte, da je pečica prazna. V notranjosti pečice ne puščajte nobenih stvari (npr. mrežic, plitvih pladnjev, globokih pladnjev ipd.), saj jih lahko pirolitično čiščenje poškoduje.

- Prostor za kuhanje je prekrit s posebnim emajliranim premazom, odpornim na visoke temperature. Med delovanjem pirolitičnega čiščenja lahko temperature znotraj pečice dosežejo 475 °C.
- Za vašo varnost se vrata pečice med delovanjem pirolitičnega čiščenja samodejno zaklenejo. Po končanem čiščenju začne delovati ventilator in pečica bo ostala zaklenjena, dokler se ne ohladi.
- Po vsakem kuhanju ali pirolitičnem čiščenju vam svetujemo, da obrišete celotno pečico s spužvo, namočeno v topli vodi.
- Med funkcijo pirolitičnega čiščenja se bo izločalo nekaj vonjav in dima zaradi uničevanja ostankov hrane. To je običajno. Dim, ki nastane zaradi čiščenja pečice, je lahko usoden za ptice in vznemirja predvsem otroke in domače živali, zato jih do zaključka premaknite drugam.
- Predvsem med delovanjem pirolitičnega čiščenja mora biti prostor, kjer je nameščena pečica, ustrezno zračen, vsa vrata v prostoru pa morajo biti zaprta, da se vonjave in dimi ne prenesejo v druge prostore.


#### Čiščenje steklenih delov


- Steklena dele vaše naprave redno čistite.
- S čistilom za steklo očistite notranjost in zunanost steklenih delov. Nato jih izperite in temeljito posušite s suho krpo.

#### Čiščenje delov iz nerjavnega jekla (če so na voljo)

- Dele vaše naprave iz nerjavnega jekla redno čistite.
- Po vsaki uporabi obrišite dele iz nerjavnega jekla z mehko krpo, namočeno samo v vodi. Nato jih

temeljito posušite s suho krpo.

 Ne čistite delov iz nerjavnega jekla, če so še vedno vroči zaradi kuhanja.

 Na delih iz nerjavnega jekla ne puščajte kisa, kave, mleka, soli, vode, limoninega ali paradižnikovega soka dalj časa.

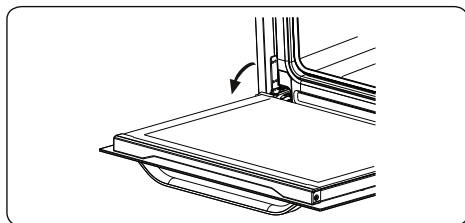
### Čiščenje obarvanih površin (če so na voljo)

- Madeže paradižnika, paradižnikove omake, kečapa, limoninega soka, ostankov olja, mleka, sladke hrane, sladkih pijač in kave morate takoj očistiti s krpo, namočeno v topli vodi. Če teh madežev ne očistite in pustite, da se zasušijo na površinah, jih NE smete drgniti s trdimi predmeti (špičasti predmeti, jeklene in plastične žičnate gobice, gobice za posodo, ki poškodujejo površino) ali sredstva za čiščenje, ki vsebujejo visoke ravni alkohola, odstranjevalce madežev, razmaščevalce in jedke kemikalije. Sicer lahko na praškasto barvanih površinah nastane korozija in nastanejo madeži. Proizvajalec ne bo odgovoren za poškodbe, povzročene zaradi uporabe neustreznih načinov ali izdelkov za čiščenje.

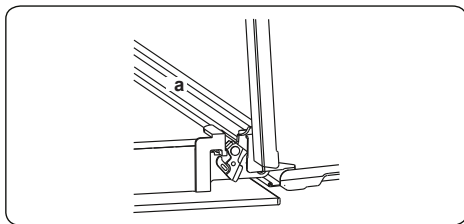
### Odstranjevanje vrat pečice

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

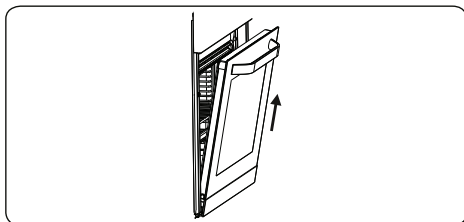
1. Odprite vrata pečice.




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




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



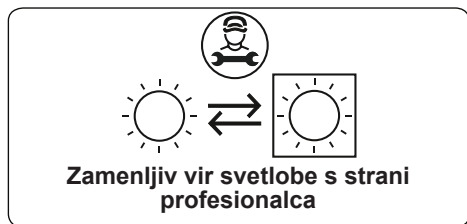
### 5.2 VZDRŽEVANJE


 **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 gospodinjskih napravah za kuhanje. Ni primerna za razsvetljavo prostorov.

- Ne poskušajte postrgati ostankov vodnega kamna, ki lahko nastanejo na tleh pečice. V nasprotnem primeru se dno pečice poškoduje.
- Da bi raztopili vodni kamen, ki lahko nastane na dnu pečice, po vsakih 2 ali 3 uporabah na dno pečice nalijte 200–250 ml belega kisa z največ 6-odstotnim deležem kisline in počakajte 30 minut. Nato jo očistite z vlažno krpo.

## 6. ODPRAVLJANJE TEŽAV IN PREVOZ

### 6.1 ODPRAVLJANJE TEŽAV



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

| Težava                                    | Verjeten vzrok  | Rešitev  |
|---|---|--|
| Pečica se ne vklopi.                      | Napajanje je izklopljeno.   | Preverite, ali je na voljo napajanje. Prav tako preverite, ali ostale kuhinjske naprave delujejo.  |
| Ni toplote oziroma pečica se ne segreje.  | Nadzor temperature pečice ni pravilno nastavljen.<br>Vrata pečice so ostala odprta. | Preverite, ali je kontrolni gumb za temperaturo pečice pravilno nastavljen.  |
| Pečenje v pečici je neenakomerno.         | Police v pečici so nepravilno nameščene.  | Preverite, ali uporabljate priporočene temperature in položaje polic.<br>Vrat ne odpirajte pogosto, razen če pečete jedi, ki jih je treba obračati. Če vrata pogosto odpirate, se notranja temperatura zniža, kar vpliva na rezultate pečenja. |
| Luč pečice (če je na voljo) ne deluje.    | Luč je pokvarjena.<br>Električno napajanje je prekinjeno ali izklopljeno.           | Luč zamenjajte v skladu z navodili.<br>Prepričajte se, da je električno napajanje vključeno v stenski vtičnici.  |
| Ventilator pečice (če obstaja) je hrupen. | Police v pečici se tresejo.   | Preverite, ali je pečica uravnotežena.<br>Preverite, ali se police in pekači ne tresejo oziroma ali so v stiku s hrbtno ploščo.  |

### 6.2 PREVOZ






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

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

**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 За готвење на пареа.....                 | 5  |
| 1.3 Предупредувања за инсталацијата.....     | 6  |
| 1.4 За време на употребата.....              | 7  |
| 1.5 За време 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 Контроли на рерната.....                 | 14 |
| 4.2 Маса за готвење.....                     | 15 |
| 4.3 За функцијата за пареа.....              | 16 |
| 4.4 Употреба на механички тајмер.....        | 17 |
| 4.5 Додатоци.....                            | 17 |
| 5. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ.....                  | 18 |
| 5.1 Чистење.....                             | 18 |
| 5.2 Одржување.....                           | 19 |
| 6. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ И ТРАНСПОРТ.....        | 21 |
| 6.1 Решавање проблеми.....                   | 21 |
| 6.2 Транспорт.....                           | 21 |

# 1. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

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

## 1.1 ОПШТИ БЕЗБЕДНОСНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА

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

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



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


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

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



- За време на употребата, апаратот ќе се загрее. Треба да се внимава да не се допрат грејачите во рерната.
- Рачките може да станат жешки по краток период за време на употребата.
- Не користете груби абразивни средства или жици за чистење на стаклената врата на рерната и останатата површина. Тие можат да ги изгребат површините што може да резултира со кршење на стаклото на вратата или оштетување на површините.
- Не користете средства на пареа за чистење на апаратот.

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

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

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

на апаратот се компатибилни. Спецификациите за овој апарат се наведени на етикетата.

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

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

## **1.2 ЗА ГОТВЕЊЕ НА ПАРЕА**

- Водата мора да се истури во резервоарот за вода пред да работи рерната.
- Не додавајте вода во резервоарот за вода кога рерната е жешка.
- Кога ќе се отвори вратата на рерната, од внатрешноста може да излезе пареа. Бидете внимателни

кога ја отворате вратата на рерната, бидејќи тоа може да создаде ризик од горење.

- Како резултат на готвењето на пареа, во рерната може да остане влага. Бидејќи влагата може да предизвика корозија, погрижете се внатрешноста на рерната да се исуши по готвењето.
- Користете вода за пиење во рерната за готвење на пареа. Не користете запалив алкохол или цврсти материји со цврсти честички наместо вода.
- Користете нерѓосувачки садови за готвење на пареа.
- На крајот од секое готвење на пареа, ако има останато малку вода во резервоарот за вода, треба да се исчисти и оваа преостаната вода да не се користи при следното готвење.

### **1.3 ПРЕДУПРЕДУВАЊА ЗА ИНСТАЛАЦИЈАТА**

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

прашина или прекумерна влажност.

- Сите материјали (т.е. витрините) околу апаратот мора да бидат способни да издржат минимална температура од 100°C.
- Апаратот не смее да се инсталира позади декоративна врата за да се избегне прегревање.

#### 1.4 ЗА ВРЕМЕ НА УПОТРЕБАТА

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



Не ја оставајте рерната без надзор додека готвите со цврсти или течни масла. Тие можат да се запалат при услови на прекумерно загревање. Никогаш не турувајте вода на пламењата кои се предизви-

кани од масло, наместо тоа исклучете ја рерната и покријте ја тавата со нејзиниот капак или ќебе.

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

### **1.5 ЗА ВРЕМЕ НА ЧИСТЕЊЕТО И ОДРЖУВАЊЕТО**

- Осигурајте се дека апаратот е исклучен од електричната мрежа пред да вршите операции за чистење или одржување.
- Не ги отстранувајте копчињата за регулирање за да го исчистите контролниот панел.
- За да се задржи ефикасноста и безбедноста на вашиот апарат, ви препорачуваме секогаш да користите оригинални резервни делови и да ги повикате нашите овластени сервисери во случај на потреба.
- Не обидувајте се да ги стругате наслагите од бигор што може да се формираат на дното на рерната. Во спротивно, дното на рерната ќе се оштети.
- За да се раствори бигорот што може да се формира на дното на рерната, истурете 200-250 мл бел оцет со сооднос на киселина не повеќе од 6% на дното на рерната по секои 2 или 3 употреби и почekaјте 30 минути. Потоа исчистете ја со влажна крпа.

## 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 ИНСТАЛАТЕРОТ

#### 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.

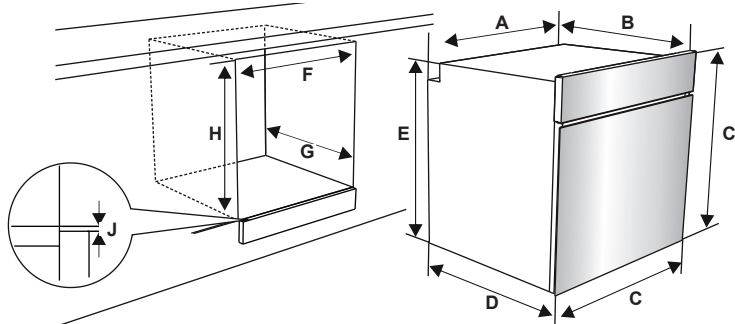
- Апаратот не треба да се монтира директно над машина за миење садови, фрижидер, замрзнувач, машина за перење алишта или машина за сушење алишта.

### 2.2 МОНТИРАЊЕ НА РЕРНАТА

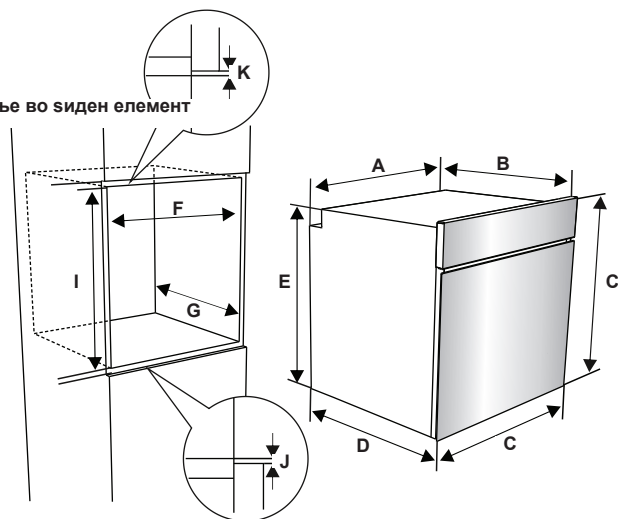
Апаратите се снабдуваат со комплет за инсталација и може да се монтираат на работна површина со соодветните димензии. Димензиите за инсталација на плоча за готвење и рерна се дадени подолу.

|               |     |                          |         |
|---------------|-----|--------------------------|---------|
| <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 |                          |         |

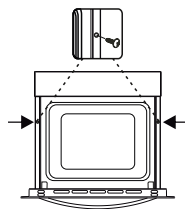
### Монтирање под работна површина



### 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

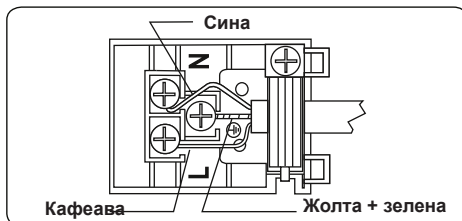
**! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Електричното поврзување на овој апарат треба да го изведе овластен сервисер или квалификуван електричар во согласност со упатствата во овој водич и во согласност со тековните локални прописи.

**! 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.

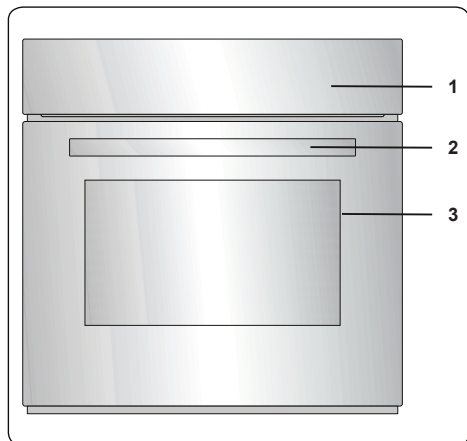


### 3. КАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОИЗВОДОТ



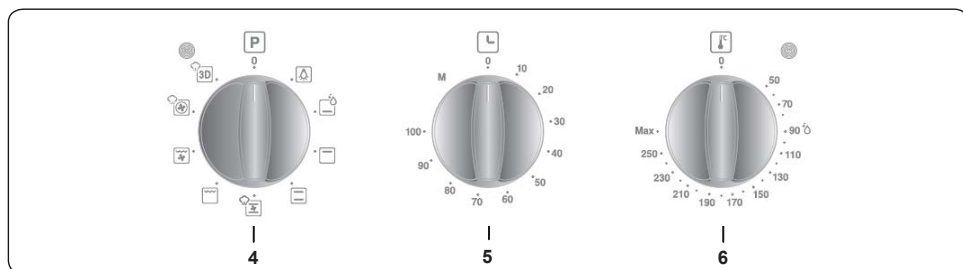
**Важно:** Спецификациите за овој производ се разликуваат и изгледот на Вашиот апарат може да се разликува од оној покажан на сликите подолу.

#### Листа на делови



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

#### Контролна табла



4. Копче за контрола на функциите на рерната
5. Тајмер
6. Копче за термостат на рерната

## 4. УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ

### 4.1 КОНТРОЛИ НА РЕРНАТА

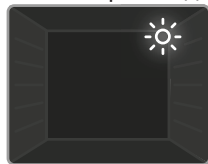
#### Копче за контрола на функциите на рерната

Свртете го копчето до соодветниот симбол за посакуваната функција за готвење. За повеќе детали за различни функции, погледнете во „Функции на рерна“.

#### Копче за термостат на рерната

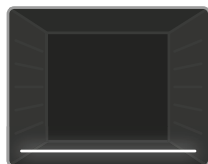
Откако ќе изберете функција за готвење, свртете го ова копче за да ја поставите посакуваната температура. Сијаличката на термостатот на рерната ќе засвети секогаш кога термостатот работи за да ја загрее рерната или за да ја одржува температурата. Функции на рерната

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



#### Ламба на рерната:

Ќе се вклучи само сијаличката на рерната. Ќе остане вклучена за времетраењето на функцијата за готвење.



#### Функција за готвење од долу:

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

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



#### Функција за готвење од горе:

Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а горниот грејач ќе почне да работи. Топлината која се шири од

горниот грејач ќе ја зготви горната страна на храната. Функцијата за готвење од горе е идеална за пржење на горната страна на зготвената храна и за загревање на храната.



#### 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 храната да се готви рамномерно. 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.

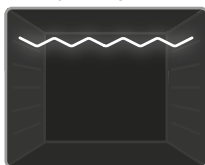


#### Функција за вентилатор:

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 и на храната делумен ефект на печење на скара. Препорачливо е претходно да ја загреете рерната околу 10 минути.

Можете да ја користите функцијата за готвење на пара во оваа функција. За детали, прочитајте го текстот „Користење на функцијата за пара“.



#### Функција за печење на скара:

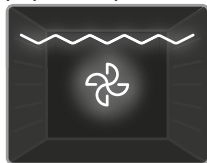
Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а грејачот за печење на скара ќе

почне да работи. Оваа функција се користи за печење на скара и затоплување на храна. Користете ги горните полица 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.

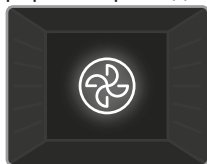


### Функција за печење на скара и вентилатор:

Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а грејачот за скара и

вентилаторот ќе почнат да работат. Оваа функција е идеална за печење на скара на подебела храна. 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.

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



### 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.

Можете да ја користите функцијата за готвење на пара во оваа функција. За детали, прочитајте го текстот „Користење на функцијата за пара“.



### 3D функција:

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

ќе почнат да работат. 3D функцијата рамномерно и брзо ја распределува топлината во рерната за сета храна на сите држачи да се зготви рамномерно. Времето потребно за готвење ќе биде пократко од другите функции. Препорачливо е претходно да ја загреете рерната околу 10 минути.

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

Можете да ја користите функцијата за готвење на пара во оваа функција. За детали, прочитајте го текстот „Користење на функцијата за пара“.



### Чистење со пара:

Поставете ја функцијата на рерната на статична функција на 90 °C за да работите со функцијата за чистење со пара. Истурете 200-250 мл вода во плехот што е наместен на основата на рерната. Стартувајте ја рерната и на чистењето со пара ќе му бидат потребни приближно 30-60 минути за да ја подготви рерната за лесно чистење.

## 4.2 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.

### 4.3 ЗА ФУНКЦИЈАТА ЗА ПАРЕА

| Храна            | Функција                       | Положба на држачот | Температура (°C) | Количество на вода (мл) | Време за додавање на вода (мин.) | Време на готвење (мин) (приближно) | Тежина (приближна тежина на храната во грамови) |
|------------------|--------------------------------|--------------------|------------------|-------------------------|----------------------------------|------------------------------------|---|
| Леб              | Функција за вентилатор + Пареа | 3                  | 200              | 100                     | Пред да ја пуштите рерната.      | 30-50                              | 820   |
| Печени тестенини | Функција за вентилатор + Пареа | 3                  | 200              | 200                     | Пред да ја пуштите рерната.      | 30-40                              | 1500  |
| Печива           | Турбо+Пареа                    | 3                  | 180              | 150                     | Пред да ја пуштите рерната.      | 30-40                              | 500   |
| Компир           | Функција за вентилатор + Пареа | 3                  | 200              | 250                     | Пред да ја пуштите рерната.      | 45-60                              | 500   |
| Пилешко          | Турбо+Пареа                    | 3                  | 220              | 200                     | Пред да ја пуштите рерната.      | 60-70                              | 2000  |
| Шницла           | Функција за вентилатор + Пареа | 3                  | 180              | 300                     | Пред да ја пуштите рерната.      | 100-110                            | 1000  |



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



**Важно:** Не додавајте вода во резервоарот за вода кога рерната е жешка.

#### 4.4 УПОТРЕБА НА МЕХАНИЧКИ ТАЈМЕР

| Опис на функција |                                     |
|------------------|-------------------------------------|
| М                | Рачно управување                    |
| 0.....100        | Работа со прилагодување на тајмерот |

##### Рачно управување

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

##### Работа со прилагодување на тајмерот

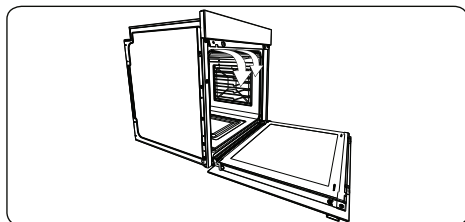
Поставете го посакуваното време за готвење со вртење на копчето за тајмерот помеѓу 0 и 100 минути. Кога тајмерот ќе стигне на нула, рерната автоматски ќе се исклучи и ќе слушнете звучен сигнал.

#### 4.5 ДОДАТОЦИ

##### ПРВ ВО СВЕТОТ

##### Систем за заштита од топол воздух во вградените рерни

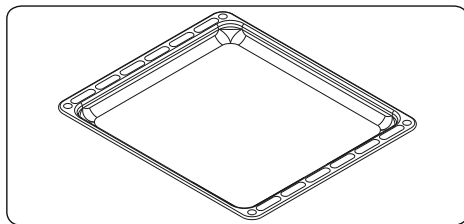
Патентируаниот систем за заштита од топол воздух спречува топлиот воздух да стигне до крајниот корисник така што создава воздушна завеса кога ќе се отвори вратата на рерната.



##### Плитка тава

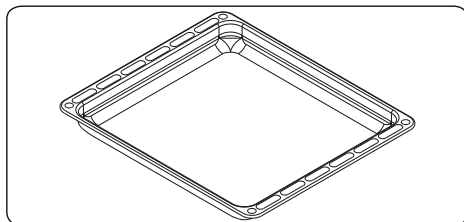
Плитката тава се користи за печење печива.

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



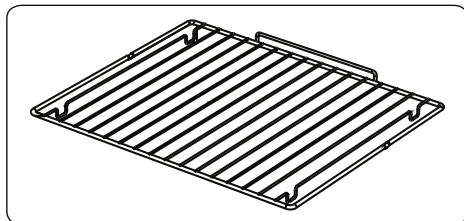
##### Длабока тава

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



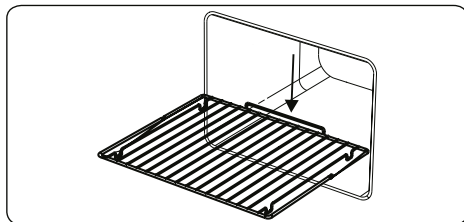
##### Решетка

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.



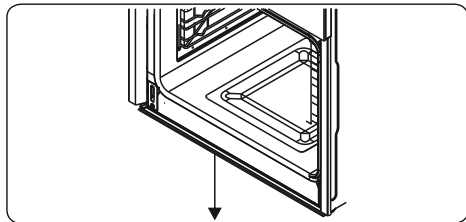
##### Собирач на вода

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.

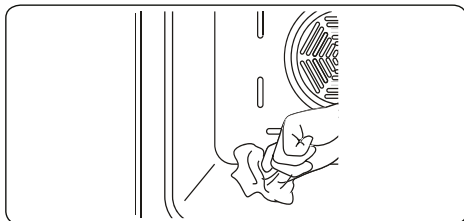
**!** Не употребувајте средства за чистење кои содржат честички, бидејќи може да го изгребат стаклото, емајлираните и/или обоените делови на апаратот.

- Доколку дојде до прелевање на течност, веднаш избришајте 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 избришајте 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.



#### Пиролитско чистење

**! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Пред да ја активирате функцијата за пиролитско чистење, отстранете ги сите прекумерни излевања и погрижете се рерната да биде празна. Не оставајте ништо внатре во рерната, како што се решетки, тави или полици на рерната и потпори (доколку има), бидејќи може да се оштетат при пиролитското чистење.

- Празнината на рерната е обложена со специјален емајл којшто е отпорен на високи температури. За време на процесот на пиролитско чистење, температурата во рерната може да достигне околу 475 °C.
- Поради ваша безбедност, вратата на рерната автоматски се заклучува додека се одвива функцијата за пиролитско чистење. Откако ќе заврши чистењето, вентилаторот за ладење започнува да работи и рерната останува заклучена сè додека не се излади.
- Препорачливо е да ја пребришете рерната по секое готвење или циклус на пиролитско чистење со сунѓер потопен во топла вода.
- За време на пиролитското чистење се испуштаат некои миризби и гасови поради уништувањето на остатоците од храна во рерната. Тоа е нормално.

Гасовите кои произлегуваат од чистење на рерната се опасни по птици, деца и домашни миленичиња, затоа треба да ги држите настрана додека да заврши чистењето.


- Областа каде што е инсталирана рерната треба да биде добро вентилирана, особено за време на пиролитското чистење и сите врати кои водат до таа област треба да бидат затворени за да може да излезат миризбата и гасовите.


#### 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)

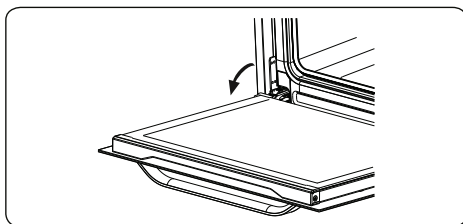
- Дамките од патлиџан, сос од патлиџан, кечап, лимон, нафтени деривати, млеко, храна која содржи шеќер, засладени пијалоци и кафе треба да се исчистат веднаш со крпа натопена во топла вода. Ако не ги исчистите флеките и ги оставите да се исушат на површината на која се наоѓаат, НЕ треба да ги триете 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.

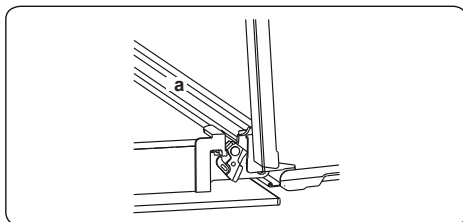
#### Вадење на вратата на рерната

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

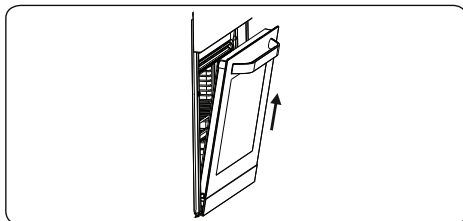
1. Отворете ја вратата на рерната.




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



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



#### 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.

- Не обидувајте се да ги стругате наслагите од бигор што може да се формираат на дното на рерната. Во спротивно, дното на рерната ќе се оштети.
- За да се раствори бигорот што може да се формира на дното на рерната, истурете 200-250 мл бел оцет со сооднос на киселина не повеќе од 6% на дното на рерната по секои 2 или 3 употреби и почекајте 30 минути. Потоа исчистете ја со влажна крпа.

## 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.<br>Проверете дали работат другите кујнски апарати.  |
| Рерната не се загрева.                            | Контролата за температурата во рерна е неточно поставена.<br>Вратата на рерната е оставена отворена. | Проверете дали контролното копче за температурата во рерната е правилно поставено.   |
| Готвењето во рерната е нерамномерно.              | Полиците во рерната се неправилно поставени.   | Проверете дали се користат препорачаните температури и позиции на полиците.<br>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. |
| Сијаличката во рерната (ако има) не работи.       | Светилката е расипана.<br>Напојувањето со струја не е поврзано или е исклучено.                      | Заменете ја светилката согласно упатствата.<br>Проверете дали е вклучено напојувањето со струја на видниот приклучок.  |
| Вентилаторот во рерната (ако има) создава бучава. | Полиците во рерната вибрираат.   | Проверете дали рерната е нивелирана.<br>Проверете дали полиците и приборот за печење вибрираат или дали го допираат задниот панел на рерната.  |

### 6.2 ТРАНСПОРТ

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

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

## 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. Para cozinhar a vapor .....                 | 5  |
| 1.3. Avisos de instalação .....                  | 6  |
| 1.4. Durante a utilização .....                  | 7  |
| 1.5. Durante a limpeza e manutenção .....        | 8  |
| 2. INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO ..... | 10 |
| 2.1. Instruções para o Instalador .....          | 10 |
| 2.2. Instalação do Forno .....                   | 10 |
| 2.3. Segurança e Ligação Elétrica .....          | 12 |
| 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO .....              | 13 |
| 4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO .....                   | 14 |
| 4.1. Controlos do Forno .....                    | 14 |
| 4.2. Mesa de Cozinhar .....                      | 15 |
| 4.3. Para a função de vapor .....                | 16 |
| 4.4. Utilização do Temporizador Mecânico .....   | 17 |
| 4.5. Acessórios .....                            | 17 |
| 5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO .....                    | 18 |
| 5.1. Limpeza .....                               | 18 |
| 5.2. Manutenção .....                            | 19 |
| 6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRANSPORTE .....     | 21 |
| 6.1. Resolução de problemas .....                | 21 |
| 6.2. Transporte .....                            | 21 |



# 1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



- Leia com atenção todas as instruções antes de usar o seu eletrodoméstico e mantenha-as num lugar conveniente para consulta quando necessário.
- Este manual foi preparado para mais de um modelo. Assim, o seu eletrodoméstico pode não ter algumas das características descritas. Por este motivo é importante prestar particular atenção às imagens enquanto estiver a ler o manual de funcionamento.

## 1.1. AVISOS GERAIS DE SEGURANÇA

- Este eletrodoméstico pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, caso tenham recebido supervisão ou instruções relativas ao uso do eletrodoméstico de um modo seguro e estejam conscientes dos perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.



 **AVISO:** O eletrodoméstico e as peças acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Deve-se ter cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Mantenha as crianças com menos de 8 anos longe, a menos que sejam continuamente supervisionadas.


  **AVISO:** Perigo de incêndio: Não armazene itens nas superfícies para cozinhar.

  **AVISO:** Se a superfície estiver rachada, desligue o eletrodoméstico para evitar a possibilidade de choques elétricos.

- Não use o eletrodoméstico com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.

- Durante a utilização o eletrodoméstico fica quente. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
- As pegas podem ficar quentes ao fim de um curto período durante a utilização.
- Não use agentes de limpeza abrasivos ou esfregões para limpar a porta de vidro do forno e outra superfície. Estes podem riscar as superfícies, o que pode estilhaçar a porta de vidro ou danificar as superfícies.
- Não use agentes de limpeza a vapor para limpar o eletrodoméstico.

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

 **CUIDADO:** As peças acessíveis podem ficar quentes quando se estiver a cozinhar ou a grelhar. Mantenha as crianças pequenas longe do eletrodoméstico durante a utilização.

- O seu eletrodoméstico é produzido de acordo com todos os padrões e regulamentos locais e internacionais aplicáveis.
- Os trabalhos de manutenção e reparação devem ser feitos apenas por técnicos de serviço autorizados. Os trabalhos de instalação e reparação levados a cabo por técnicos não autorizados podem ser perigosos. Não altere ou modifique de modo nenhum as especificações do eletrodoméstico. Proteções inadequadas da placa podem provocar acidentes.
- Antes de ligar o eletrodoméstico, certifique-se de que as condições de distribuição locais (natureza do gás e pressão do gás, ou voltagem e frequência da eletricidade) e as especificações do eletrodoméstico são compatíveis. As especificações deste

eletrodoméstico estão indicadas na etiqueta.

**⚠️ CUIDADO:** Este eletrodoméstico foi projetado apenas para cozinhar alimentos e destina-se apenas a uso doméstico interior. Não deve ser usado para nenhuns outros fins ou de nenhum outro modo, como para uso não doméstico, num ambiente comercial ou para aquecer uma divisão.

- Não use as pegas da porta do forno para levantar ou mover o eletrodoméstico.
- Foram tomadas todas as medidas de segurança possíveis para garantir a sua segurança. Como o vidro se pode partir, deve ter-se cuidado ao limpar para evitar riscos. Evite atingir ou bater no vidro com acessórios.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não está preso ou danificado durante a instalação. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo produtor, pela assistência técnica ou pessoal igualmente qualificado, de modo a evitar riscos.
- Não deixe crianças subir para a porta do forno ou sentar-se nesta quando estiver aberta.
- Mantenha as crianças e animais longe deste eletrodoméstico.

## **1.2. PARA COZINHAR A VAPOR**

- Antes do forno trabalhar tem de se deitar água dentro do reservatório.
- Não adicione água ao reservatório de água quando o forno estiver quente.
- Quando a porta do forno estiver aberta, pode sair vapor do interior. Tenha cuidado ao abrir a porta do forno, pois isso pode provocar o risco de queimaduras.

- Como consequência da cozedura a vapor pode haver humidade dentro do forno. Como a humidade pode provocar corrosão, certifique-se de que o interior do forno seca depois de cozinhar.
- Use água potável para cozinhar a vapor no forno. Não use álcool inflamável ou sólidos com partículas sólidas em vez de água.
- Use loiça inoxidável para cozinhar a vapor.
- De cada vez que acabar de cozinhar a vapor, se houver restos de água no depósito de água, esta tem de ser limpa, pois a água que restar não pode ser usada na próxima cozedura.

### **1.3. AVISOS DE INSTALAÇÃO**



- Não coloque o eletrodoméstico em funcionamento antes de estar totalmente instalado.
- O eletrodoméstico tem de ser instalado por um técnico autorizado. O produtor não se responsabiliza por nenhuns danos que possam ser provocados por uma colocação e instalação defeituosa realizada por pessoal não autorizado.
- Quando o eletrodoméstico for desembalado, certifique-se de que não foi danificado durante o transporte. Em caso de qualquer defeito, não use o eletrodoméstico e contacte imediatamente um agente qualificado de assistência técnica. Os materiais usados para embalagem (nylon, agrafos, esferovite, etc.) podem ser nocivos para as crianças e devem ser imediatamente recolhidos e removidos.
- Proteja o seu eletrodoméstico contra efeitos atmosféricos. Não o exponha a efeitos tais como sol, chuva, neve, pó ou humidade excessiva.
- Quaisquer materiais (por ex., armários) à volta do eletrodoméstico têm de poder suportar uma tempera-



tura no mínimo de 100°C.

- O eletrodoméstico não pode ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar sobreaquecimento.

#### **1.4. DURANTE A UTILIZAÇÃO**

- Quando usar o forno pela primeira vez, pode sentir um cheiro delicado. Isto é perfeitamente normal e é provocado pelos materiais de isolamento dos elementos do aquecedor. Sugerimos que, antes de usar o forno pela primeira vez, deixe-o vazio e coloque-o na temperatura máxima durante 45 minutos. Certifique-se de que o ambiente onde o forno foi instalado está bem ventilado.
  - Tenha cuidado ao abrir a porta do forno durante ou após a cozedura. O vapor quente do forno pode provocar queimaduras.
  - Não coloque materiais inflamáveis ou combustíveis sobre ou perto do eletrodoméstico quando este estiver em funcionamento.
  - Use sempre luvas para retirar e colocar alimentos no forno.
  - Em nenhuma circunstância deve revestir o forno com película de alumínio, pois pode ocorrer sobreaquecimento.
  - Não coloque pratos ou tabuleiros diretamente na base do forno enquanto estiver a cozinhar. A base fica muito quente e pode provocar danos no produto.
-   Não deixe o forno sem supervisão enquanto estiver a cozinhar óleos sólidos ou líquidos. Estes podem pegar fogo em condições de aquecimento extremo. Nunca deite água em chamas provocadas por óleo, antes desligue o forno e cubra a panela com a tampa ou uma manta de incêndios.
- Se o produto não for usado durante um período pro-

longado, desligue-o da corrente.

- Certifique-se de que os manípulos de controle do eletrodoméstico estão sempre na posição “0” (parada) quando este não for usado.
- Os tabuleiros inclinam-se quando são puxados para fora. Tenha cuidado para não entornar ou deixar cair alimentos quentes quando os retirar do forno.
- Não coloque nada na porta do forno quando estiver aberta. Isso pode desequilibrar o forno ou danificar a porta.
- Não pendure toalhas, panos de cozinha ou panos no eletrodoméstico, nem nas pegas.


### **1.5. DURANTE A LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

- Certifique-se de que o eletrodoméstico está desligado da corrente antes de efetuar quaisquer trabalhos de limpeza ou manutenção.
- Não remova os manípulos de controle para limpar o painel de controle.
- Para manter a eficácia e segurança do eletrodoméstico, recomendamos que use sempre peças sobresselentes originais e que, em caso de necessidade, contacte o seu agente da assistência técnica autorizada.
- Não tente raspar os resíduos de calcário que se formarem na base do forno. Caso contrário, a base do forno pode ser danificada.
- Para dissolver o calcário que se possa formar na base do forno, deite 200-250 ml de vinagre branco com um nível de acidez no máximo de 6% na base do forno após cada 2 ou 3 utilizações e aguarde 30 minutos. Depois limpe com um pano húmido.

## 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.

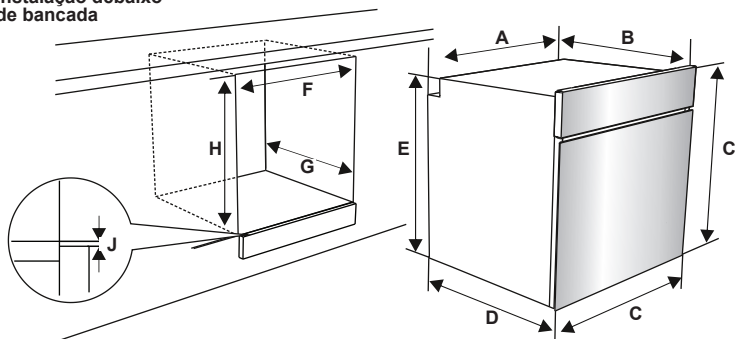
- O eletrodoméstico não deverá ser instalado diretamente por cima de uma máquina de lavar, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou máquina de secar.

### 2.2. INSTALAÇÃO DO FORNO

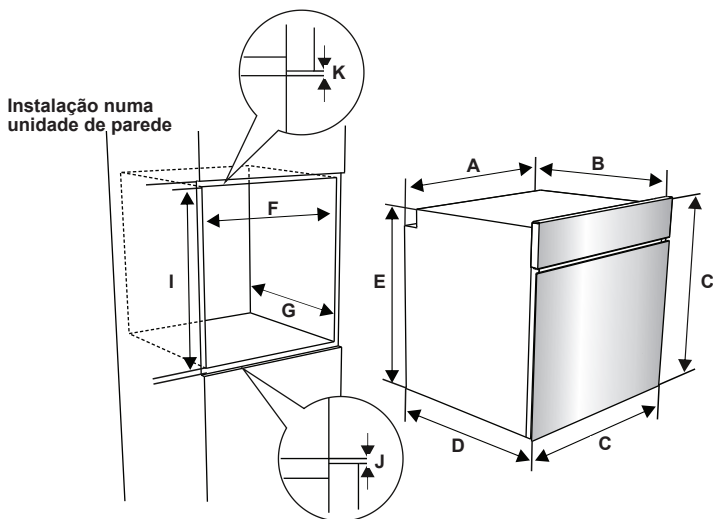
Os eletrodomésticos são fornecidos com kits de instalação e podem ser instalados numa bancada com as dimensões adequadas. As dimensões da placa e a instalação do forno são as indicadas abaixo.

|               |     |                         |         |
|---------------|-----|-------------------------|---------|
| <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 |                         |         |

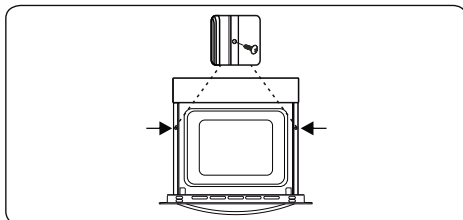
**Instalação debaixo de bancada**



**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.



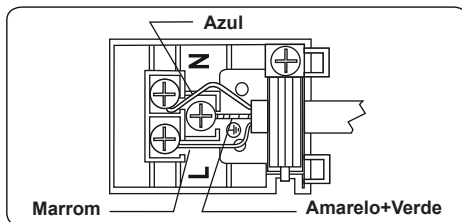
### 2.3. SEGURANÇA E LIGAÇÃO ELÉTRICA

**!** **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.

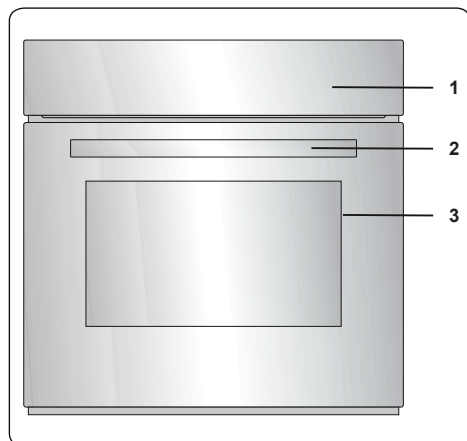
- Fixe o cabo de alimentação no grampo do cabo e depois feche a tampa.
- A conexão da caixa terminal é colocada na caixa terminal.



### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

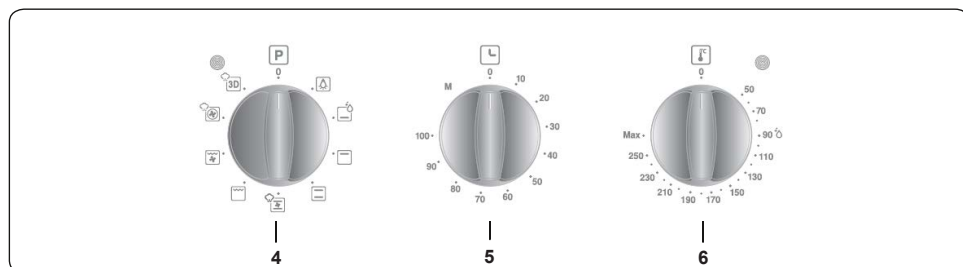
**Importante:** As especificações do produto variam e a aparência do seu eletrodoméstico poderá ser diferente daquilo que é indicado nas imagens abaixo.

#### Lista de Componentes



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

#### Painel de Controllo



4. Botão Giratório de Controllo de Função de Forno
5. Temporizador
6. Botão Giratório do Termóstato do Forno

## 4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

### 4.1. CONTROLOS DO FORNO

#### Botão Giratório de Controlo de Função de Forno

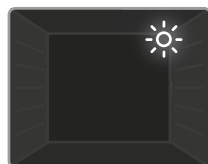
Rode o botão giratório até ao símbolo correspondente da função da cozedura desejada. Para detalhes das diferentes funções, consultar "Funções do Forno".

#### Botão Giratório do Termóstato do Forno

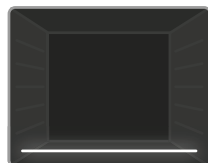
Após selecionar a função de cozedura, rode este botão giratório até à temperatura desejada. A luz do termóstato do forno acender-se-á sempre que o termóstato estiver a funcionar para aquecer o forno ou manter a temperatura.

#### Funções do forno

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



**Lâmpada do forno:**  
Apenas a lâmpada do forno se ligará. Ficará ligada durante a duração da função de cozedura.



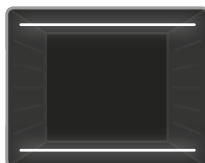
**Função de aquecimento inferior:**  
O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, o elemento aquecedor inferior começará a funcionar. A função de

aquecimento inferior é ideal para fazer piza, pois o calor sobe da parte baixa do forno e aquece os alimentos. Esta função é mais adequada para aquecer alimentos do que para cozinhar.



**Função de aquecimento superior:** O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, o elemento aquecedor superior começará a funcionar. O calor que

emana do elemento aquecedor superior irá cozinhar a parte de cima dos alimentos. A função de aquecimento superior é ideal para gratinar a parte superior de alimentos já cozinhados e aquecer alimentos.



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

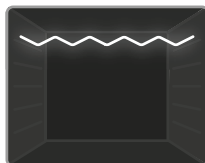
cozedura estática emite calor, garantindo uma cozedura uniforme dos alimentos. É ideal para fazer massas, bolos, massas frescas, lasanha e pizza. Nesta função, recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 10 minutos e é melhor cozinhar apenas numa prateleira de uma vez.



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

começarão a funcionar. Esta função é muito boa para fazer bolos. A cozedura é feita pelo elemento aquecedor inferior e superior dentro do forno e pela ventoinha que faz o ar circular, dando um efeito levemente grelhado aos alimentos. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Pode usar a característica de cozedura a vapor nesta função. Para mais detalhes, leia o texto "Usar a função de vapor".



**Função de grelhar:**  
O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados e o elemento aquecedor do grill começará a funcionar. Esta função

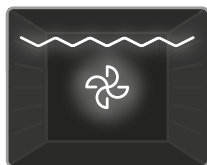
é usada para grelhar e tostar alimentos. Use as prateleiras superiores do forno. Pincele levemente a grelha com óleo para evitar que os alimentos se colem e coloque-os no meio desta. Coloque sempre um tabuleiro por baixo para apanhar gotas de óleo ou gordura. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 10 minutos.



**Aviso:** Quando grelhar, a porta do forno tem de estar fechada e a



temperatura deve ser colocada em 190°C.



### Função do grill e ventoinha:

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

Esta função é usada para grelhar alimentos mais espessos. Use as prateleiras superiores do forno. Pincele levemente a grelha com óleo para evitar que os alimentos se colem e coloque-os no meio desta. Coloque sempre um tabuleiro por baixo para apanhar gotas de óleo ou gordura.

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



### Função turbo:

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

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

Pode usar a característica de cozedura a vapor nesta função. Para mais detalhes, leia o texto "Usar a função de vapor".



### Função 3D:

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

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

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

Pode usar a característica de cozedura a

vapor nesta função. Para mais detalhes, leia o texto "Usar a função de vapor".



### VapClean:

Coloque a função do forno na função estática a 90 °C para usar a função VapClean. Deite 200-250ml de água no tabuleiro situado na base do forno. Inicie o funcionamento do forno e o Vapclean demorará cerca de 30-60 minutos a preparar o forno para ser facilmente limpo.

## 4.2. 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.

### 4.3. PARA A FUNÇÃO DE VAPOR

| Alimen-<br>tos  | Função                  | Posição<br>da<br>grelha | Temp.<br>(°C) | Quantidade de<br>água (ml) | Tempo de<br>adicionar<br>água (min.) | Duração da<br>cozedura<br>(min) (aprox.) | Peso (peso<br>aproximado<br>dos<br>alimentos g) |
|-----------------|-------------------------|-------------------------|---------------|----------------------------|--------------------------------------|--|---|
| Pão             | Fan Function<br>+ Vapor | 3                       | 200           | 100                        | Antes de<br>iniciar o<br>forno.      | 30-50                                    | 820   |
| Massa<br>assada | Fan Function<br>+ Vapor | 3                       | 200           | 200                        | Antes de<br>iniciar o<br>forno.      | 30-40                                    | 1500  |
| Paste-<br>laria | Turbo+Vapor             | 3                       | 180           | 150                        | Antes de<br>iniciar o<br>forno.      | 30-40                                    | 500   |
| Batata          | Fan Function<br>+ Vapor | 3                       | 200           | 250                        | Antes de<br>iniciar o<br>forno.      | 45-60                                    | 500   |
| Frango          | Turbo+Vapor             | 3                       | 220           | 200                        | Antes de<br>iniciar o<br>forno.      | 60-70                                    | 2000  |
| Bife            | Fan Function<br>+ Vapor | 3                       | 180           | 300                        | Antes de<br>iniciar o<br>forno.      | 100-110                                  | 1000  |



**Importante:** 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.



**Importante:** Não adicione água ao depósito de água quando o forno estiver quente.

#### 4.4. UTILIZAÇÃO DO TEMPORIZADOR MECÂNICO

| Descrição da Função |                                 |
|---------------------|---------------------------------|
| M                   | Operação manual                 |
| 0.....100           | Operar ajustando o temporizador |

##### Operação manual

Quando definir o botão do temporizador para a posição "M", conseguirá pôr o seu forno a funcionar continuamente. Quando definir o botão do temporizador para a posição "0", o forno não irá funcionar.

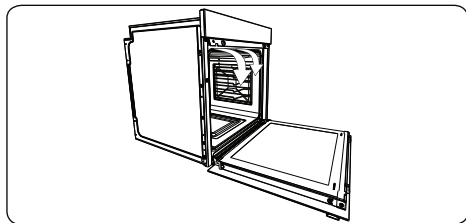
##### Operar ajustando o temporizador

Defina o tempo de cozedura desejado rodando o botão giratório do temporizador para entre 0 e 100 minutos. Quando o temporizador chegar a zero, o forno irá desligar automaticamente e irá soar um alarme sonoro.

#### 4.5. ACESSÓRIOS

##### Sistema de Proteção de Ar Quente em Fornos Embutidos

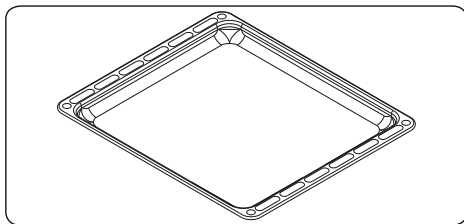
O sistema de proteção de ar quente patenteado evita que ar quente chegue ao utilizador final criando uma cortina de ar quando a porta do forno estiver aberta.



##### Tabuleiro Raso

O tabuleiro raso é mais adequado para cozinhar bolos.

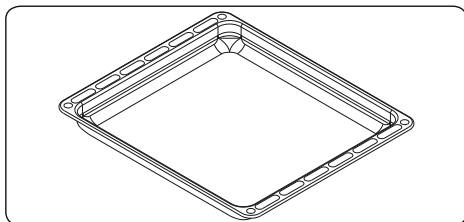
Coloque o tabuleiro em qualquer calha e empurre-o até ao final para se certificar de que está colocado corretamente.



##### Tabuleiro Fundo

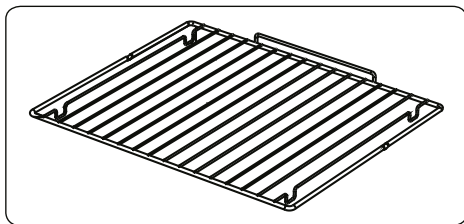
O tabuleiro fundo é mais adequado para cozinhar guisados.

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



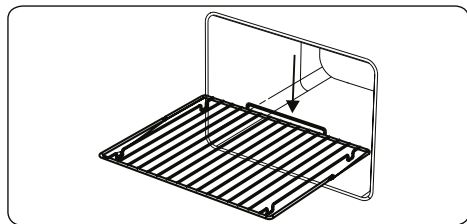
##### Rede de Arame

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.



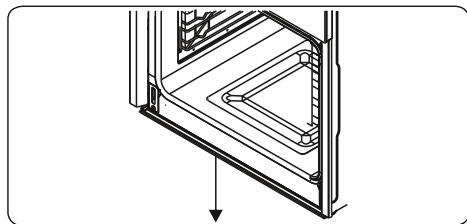
### Coletor de Água

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.

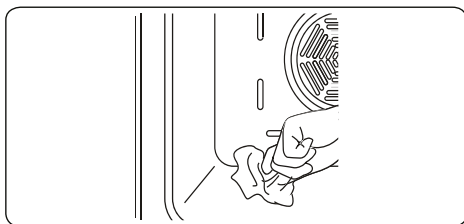
**!** Não utilize detergentes que contenham partículas uma vez que estas poderão arranhar o vidro, as partes esmaltadas e/ou pintadas do seu eletrodoméstico.

- 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.



### Limpeza pirolítica

**!** **NOTA:** Antes de ativar a função de limpeza pirolítica, remova qualquer derrame em excesso e certifique-se de que o forno está vazio. Não deixe nada dentro do forno, como por exemplo, grelhas, tabuleiros ou prateleiras e suportes de forno (se disponíveis), uma vez que poderão ficar danificados durante a limpeza pirolítica.

- A cavidade do forno está revestida de um esmaltado especial que é resistente a altas temperaturas. Durante a operação de limpeza pirolítica, a temperatura no interior do forno pode atingir cerca de 475 °C.
- Enquanto a função de limpeza pirolítica estiver a decorrer, a porta do forno irá bloquear automaticamente para sua segurança. Após a limpeza estar completa, a ventoinha de arrefecimento irá começar a funcionar e o forno irá permanecer bloqueado até ter arrefecido.
- É aconselhável que limpe o forno com uma esponja embebida em água quente, após a operação de cozedura ou o ciclo de limpeza pirolítica ter sido realizado.

- Durante a operação pirolítica, um odor e alguns fumos irão emanar devido à destruição de resíduos de comida dentro do forno. Isto é normal. Os fumos de limpeza de forno poderão ser fatais para pássaros, crianças e animais de estimação portanto, todos deverão ser mantidos afastados até que a operação esteja completa.
- A área onde o forno está instalado deverá ser mantida bem ventilada, especialmente durante a função de limpeza pirolítica e quaisquer portas que se dirijam para a área deverão ser fechadas para evitar a passagem de odor e fumos.

### 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 apenas 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)

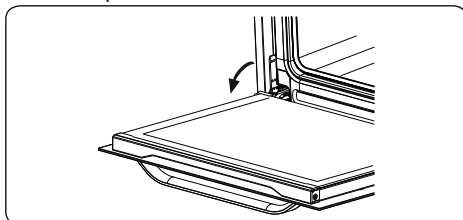
- Nódos de tomate, polpa de tomate, ketchup, limão, derivados de óleo, leite, alimentos açucarados, bebidas açucaradas e café devem ser imediatamente limpas com um pano embebido em água morna. Caso estas manchas não sejam limpas e forem deixadas a secar nas superfícies, NÃO devem ser esfregadas com objetos 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.

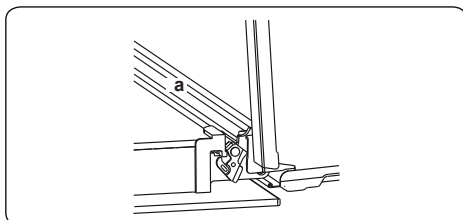
### Remoção da Porta do Forno

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

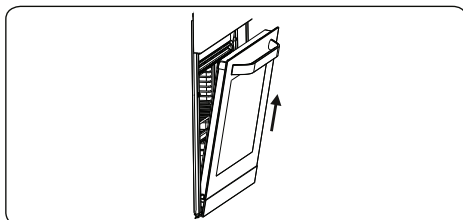
#### 1. Abrir a porta do forno.



#### 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.



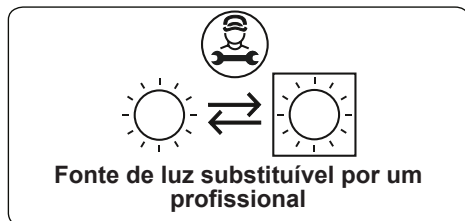
### 5.2. MANUTENÇÃO

**!** **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.

- Não tente raspar os resíduos de calcário que se possam formar na base do forno. Caso contrário, a base do forno pode ser danificada.
- Para dissolver o calcário que se possa formar na base do forno, deite 200-250 ml de vinagre de vinho branco com uma proporção de ácido até 6% na base do forno após cada 2 ou 3 utilizações e aguarde 30 minutos. Depois limpe com um pano húmido.

## 6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRASPORTE

### 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.<br>A porta do forno foi deixada aberta. | Verifique se o botão giratório de controlo de temperatura do forno está definido corretamente.  |
| 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.<br>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. |
| A luz do forno (se disponível) não funciona.    | A lâmpada está avariada.<br>A alimentação elétrica está desconectada ou desligada.                       | Substitua a lâmpada de acordo com as instruções indicadas.<br>Certifique-se de que a alimentação elétrica está ligada à tomada na parede.   |
| A ventoinha do forno (se disponível) é ruidosa. | As prateleiras do forno estão a vibrar.  | Verifique se o forno está nivelado.<br>Verifique se as prateleiras e qualquer material de cozedura não estão a vibrar ou em contacto com o painel traseiro do forno.  |

### 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.

| <b>Ikona</b>   | <b>Tip</b>                     | <b>Značenje</b>                                     |
|--|--------------------------------|---|
|  | <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 Za kuhanje na pari.....                     | 5  |
| 1.3 Upozorenja o instalaciji.....               | 6  |
| 1.4 Tijekom uporabe.....                        | 6  |
| 1.5 Tijekom čišćenja i održavanja.....          | 7  |
| 2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPORABU .....      | 10 |
| 2.1 Upute za instalatera.....                   | 10 |
| 2.2 Instalacija pećnice .....                   | 10 |
| 2.3 Električni priključak i Sigurnost.....      | 11 |
| 3. ZNAČAJKE PROIZVODA.....                      | 13 |
| 4. UPORABA PROIZVODA.....                       | 14 |
| 4.1 Kontrole pećnice.....                       | 14 |
| 4.2 Tablica kuhanja.....                        | 15 |
| 4.3 Za funkciju kuhanja na pari.....            | 16 |
| 4.4 Uporaba mehaničkog mjeritelja vremena ..... | 17 |
| 4.5 Pribor .....                                | 17 |
| 5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE .....                  | 18 |
| 5.1 Čišćenje.....                               | 18 |
| 5.2 Održavanje .....                            | 19 |
| 6. RJEŠAVANJE PROBLEMA I TRANSPORT .....        | 21 |
| 6.1 Rješavanje problema.....                    | 21 |
| 6.2 Transport .....                             | 21 |

# 1. SIGURNOSNE UPUTE



- Pažljivo pročitajte sve upute prije upotrebe uređaja i držite ih na lako dostupnom mjestu za slučaj potrebe.
- Ovaj priručnik pripremljen je za više uređaja, stoga vaš uređaj možda neće imati neke od opisanih funkcija. Stoga je važno obratiti pažnju na slike u priručniku.

## 1.1 OPĆA SIGURNOSNA UPOZORENJA

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca stara najmanje 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te osobe s nedostatnim iskustvom i znanjem, ako su pod nadzorom ili su primile upute za sigurnu upotrebu uređaja i svjesne su potencijalnih opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s napravom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.



 **UPOZORENJE:** Naprava i pristupačni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Obratite pažnju kako se vrući dijelovi ne bi dirali. Djecu mlađu od 8 godina držite podalje, osim ako su pod neprestanim nadzorom.

  **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne stavljajte predmete na površine za kuhanje.

  **UPOZORENJE:** Ako se na površini nalazi napuklina, napravu isključite kako biste izbjegli mogućnost električnog udara.


- Nemojte upotrebljavati uređaj uz vanjske mjerače vremena ili zasebni sustav daljinskog upravljanja.
- Uređaj se zagrijava tijekom upotrebe. Obratite pažnju kako se vrući dijelovi unutar pećnice ne bi dirali.

- Ručke mogu postati vruće nakon kratkog vremena upotrebe.
- Za čišćenje staklenih vrata pećnice i drugih površina nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva za čišćenje ili strugače. Takva sredstva mogu uzrokovati ogrebotine, što može rezultirati pucanjem stakla na vratima ili oštećenjem površina.
- Za čišćenje naprave nemojte koristiti čistače na paru.

  **UPOZORENJE:** Da biste izbjegli mogućnost strujnog udara, provjerite je li uređaj isključen prije zamjene žarulje.

 **OPREZ:** Pristupačni dijelovi mogu biti vrući tijekom rada. Djecu držite podalje dok je uređaj u upotrebi.

- Naprava je proizvedena u skladu sa svim važećim lokalnim i međunarodnim standardima i propisima.
- Održavanje i popravke trebaju obavljati samo stručne osobe. Ugradnje i popravci koje je obave neovlaštene osobe mogu vas dovesti u opasnost. Svaka izmjena ili modifikacija specifikacija naprave na bilo koji način iznimno je opasna. Neodgovarajući poklopci mogu dovesti do nezgoda.
- Prije ugradnje provjerite jesu li lokalni uvjeti distribucije (vrsta plina, tlak plina ili električni napon ili frekvencija) kompatibilni s uređajem. Specifikacije ovog uređaja navedene su na naljepnici.

 **OPREZ:** Ovaj uređaj predviđen je samo za kuhanje hrane u kućanstvu i samo u zatvorenom prostoru. Ne smije se upotrebljavati u druge svrhe, izvan kućanstva, u komercijalnim okruženjima, za zagrijavanje prostorija i sl.

- Za podizanje ili pomicanje uređaja nemojte upotrebljavati ručke na vratima pećnice.

- Iz sigurnosnih razloga poduzmite sve mjere opreza. Budući da je napuknuće stakla moguće, budite pažljivi tijekom čišćenja kako na staklu ne bi nastale ogrebotine. Nemojte udarati staklo drugim predmetima.
- Pazite da se kabel ne prignječi ili ne ošteti tijekom postavljanja uređaja. Ako je kabel napajanja oštećen, proizvođač, servisni tehničar ili kvalificirana osoba ga moraju zamijeniti kako bi se spriječile opasne situacije.
- Ne dopustite djeci da se penju na vrata pećnice ili da sjede na njima dok su otvorena.
- Djecu i životinje držite podalje od uređaja.

## **1.2 ZA KUHANJE NA PARI**

- Vodu treba uliti u spremnik prije uključivanja pećnice.
- Vodu nemojte ulijevati u spremnik dok je pećnica vruća.
- Prilikom otvaranja vrata pećnice iz unutrašnjosti može izaći para. Budite oprezni prilikom otvaranja vrata pećnice kako se ne biste opekli.
- Nakon kuhanja na pari u unutrašnjosti pećnice može ostati para. Budući da vlaga može uzrokovati koroziju, svakako dobro obrišite unutrašnjost pećnice nakon kuhanja.
- Za kuhanje na pari upotrijebite pitku vodu. Nemojte upotrebljavati zapaljive tekućine ili krute tvari umjesto vode.
- Za kuhanje na pari upotrijebite posuđe od nehrđajućeg čelika.
- Ako nakon kuhanja na pari u spremniku ostane vode, tu vodu treba baciti. Ne smije se upotrijebiti za sljedeće kuhanje.

### **1.3 UPOZORENJA O INSTALACIJI**

- Napravu smijete koristiti tek nakon što su završeni radovi ugradnje.
- Uređaj treba postaviti ovlaštena osoba. Proizvođač nije odgovoran za oštećenja nastala zbog neispravnog postavljanja i ugradnje koje je obavilo neovlašteno osoblje.
- Prilikom vađenja uređaja iz ambalaže provjerite je li došlo do oštećenja tijekom transporta. U slučaju oštećenja uređaj nemojte koristiti i odmah se obratite servisu. Budući da materijali koji se koriste za pakiranje (najlon, spajalice, stiropor itd.) predstavljaju opasnost za djecu, potrebno ih je prikupiti i odmah ukloniti.
- Uređaj zaštitite od atmosferskih utjecaja. Nemojte je izlagati suncu, kiši, snijegu, prašini ili prekomjernoj vlazi.
- Materijali oko uređaja (npr. kuhinjski elementi) moraju podnositi temperaturu od barem 100°C.
- Uređaj se ne smije postavljati iza ukrasnih vrata ili sl. kako bi se spriječilo pregrijavanje.

### **1.4 TIJEKOM UPORABE**

- Prilikom prve upotrebe pećnice možda ćete primijetiti blagi miris. To je potpuno normalno. Uzrok su izolacijski materijali grijaćih elemenata. Preporučujemo da pećnicu prilikom prve upotrebe ostavite praznom i postavite je na maksimalnu temperaturu tijekom 45 minuta. Provjerite je li mjesto na kojem ćete montirati pećnicu dobro prozračeno.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata pećnice tijekom i nakon pečenja. Vruća para iz pećnice može uzrokovati opekline.

- Tijekom rada u uređaj nemojte stavljati zapaljive materijale.
- Uvijek koristite rukavice kad iz pećnice vadite hranu.
- Pećnicu nipošto nemojte oblagati aluminijskom folijom jer može doći do pregrijavanja.
- Posuđe, pladnjeve i sl. nemojte stavljati izravno na dno pećnice. Dno posuđa može postati vrlo vruće i oštetiti uređaj.



Pećnicu ne ostavljajte bez nadzora kad kuhate s krutim ili tekućim uljima. Ona se mogu zapaliti na vrlo visokim temperaturama. Na zapaljeno ulje nemojte polijevati vodu. Isključite pećnicu i prekrijte posudu poklopcem ili dekom za gašenje vatre.

- Ako uređaj nećete koristiti dulje vrijeme, isključite ga na glavnom prekidaču.
- Upravljački gumbi naprave uvijek moraju biti u položaju "0" (stop) kad se uređaj ne koristi.
- Kad je pladnjeve potrebno izvući van, oni se naginju. Pazite da ne prolijete ili ne ispustite vruću hranu prilikom uklanjanja iz pećnice.
- Nemojte ništa stavljati na otvorena vrata pećnice. To može poremetiti ravnotežu pećnice ili oštetiti vrata.
- Na napravu ili ručke nemojte vješati ručnike, kuhinjske krpe ili odjeću.

## 1.5 TIJEKOM ČIŠĆENJA I ODRŽAVANJA

- Provjerite je li uređaj iskopčan iz napajanja prije bilo kakvog čišćenja ili održavanja.
- Kako biste očistili upravljačku ploču, nemojte skidati upravljačke gumbе.
- Da biste održali učinkovitost i sigurnost uređaja, uvijek koristite originalne rezervne dijelove, a u slučaju potrebe obratite se našem ovlaštenom

servisu.

- Ne pokušavajte strugati naslage kamenca koje se mogu nakupiti na dnu pećnice. Mogli biste oštetiti dno pećnice.
- Da biste rastvorili kamenac koji se može nakupiti na dnu pećnice, prelijte ga s 200-250 ml bijelog octa čija koncentracija nije veća od 6% nakon svake 2-3 upotrebe i pričekajte 30 minuta. Zatim ga očistite vlažnom krpom.

## 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

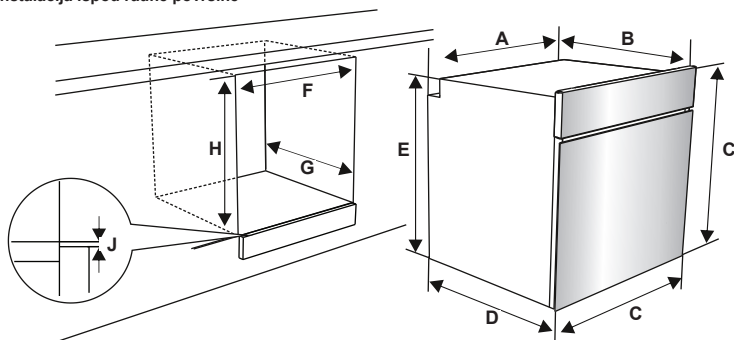
- Nakon skidanja materijala pakiranja s uređaja i njegovih dodataka, pazite da uređaj nije oštećen. Ako sumnjate u bilo kakvu štetu, ne koristite uređaj i javite se odmah ovlaštenom servisu ili kvalificiranom električaru.
- Uvjerite se da u neposrednoj blizini nema zapaljivih ili gorivih materijala kao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

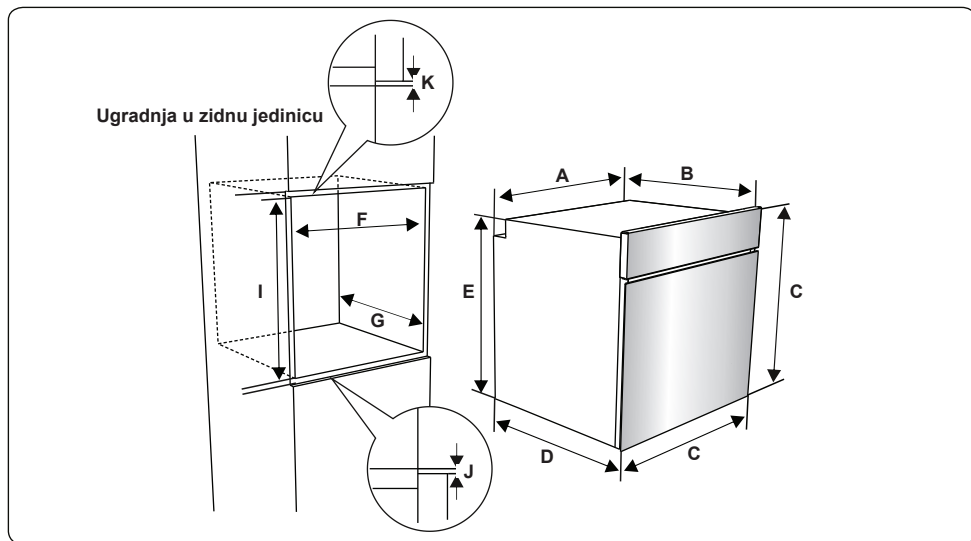
### 2.2 INSTALACIJA PEĆNICE

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.

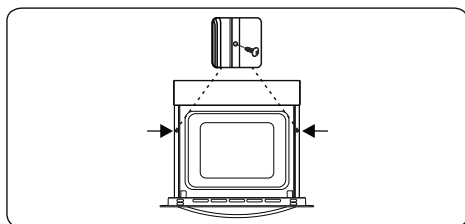
|               |     |                         |         |
|---------------|-----|-------------------------|---------|
| <b>A (mm)</b> | 557 | <b>min./max. F (mm)</b> | 560/580 |
| <b>B (mm)</b> | 550 | <b>min. G (mm)</b>      | 555     |
| <b>C (mm)</b> | 595 | <b>min. H/I (mm)</b>    | 600/590 |
|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

Instalacija ispod radne površine





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.

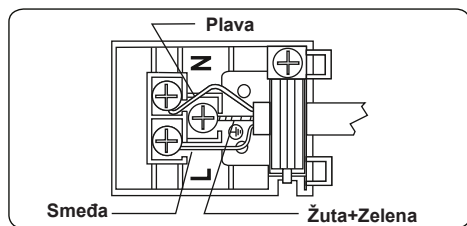
- Kabel za napajanje (H05VV-F) mora biti dovoljno dugačak da se može spojiti na uređaj, čak i ako aparat stoji ispred elementa.

- Osigurajte da su svi priključci adekvatno zategnuti.

- Fiksirajte stezaljku napojnog kabela te zatim zatvorite poklopac.

- Priključak terminalne kutije je smješten

na terminalnoj kutiji.

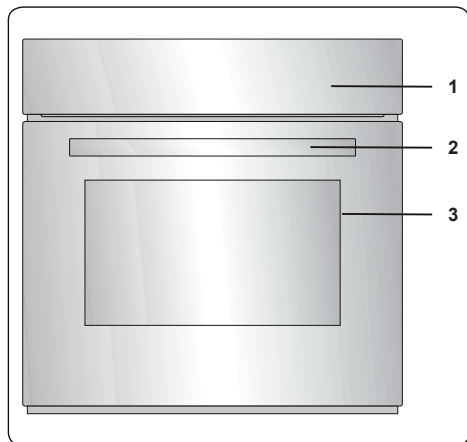


### 3. ZNAČAJKE PROIZVODA



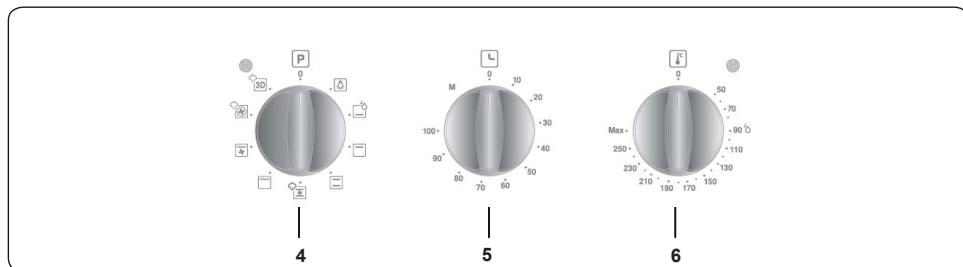
**Važno:** Specifikacije i izgled proizvoda mogu se razlikovati od prikaza u nastavku.

**Popis dijelova**



1. Upravljačka ploča
2. Ručka vrata pećnice
3. Vrata pećnice

#### Upravljačka ploča



4. Upravljački gumb za način rada pećnice
5. Mjerač vremena
6. Gumb termostata pećnice

## 4. UPORABA PROIZVODA

### 4.1 KONTROLE PEĆNICE

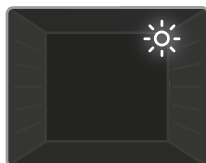
#### Funkcijski kontrolni gumb pećnice

Okrenite gumb do odgovarajućeg simbola željene funkcije kuhanja. Za detalje o različitim funkcijama vidite "Funkcije pećnice"

#### Gumb termostata pećnice

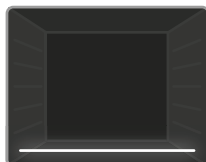
Nakon odabira funkcije kuhanja, okrenite ovaj gumb da biste postavili željenu temperaturu. Svjetlo termostata pećnice će svijetliti uvijek kada je termostat u radu za zagrijavanje pećnice ili održavanje temperature. Načini rada pećnice

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



#### Svjetlo pećnice:

Uključit će se samo svjetlo pećnice. Ostaje uključeno dok je aktivna funkcija pećnice.



#### Funkcija donjeg

**grijanja:** Upalit će se termostat i svjetla upozorenja, a donji grijač početak će s radom. Funkcija donjeg grijanja idealna je za podgrijavanje

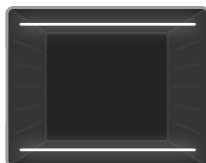
pizze budući da se toplina diže iz donjeg dijela pećnice i zagrijava hranu. Ova funkcija prikladnija je za zagrijavanje nego za kuhanje hrane.



#### Funkcija gornjeg

**grijanja:** Uključuje se termostat i svjetla upozorenja te gornji grijač. Toplina gornjeg grijača peče hranu s gornje strane. Funkcija gornjeg grijača idealna

je za prženje kuhane hrane s gornje strane i zagrijavanje hrane.



#### Klasično pečenje:

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

ravnomjerno pečenje. To je idealno za izradu poslastica, torti, pečene tjestenine,

lazanja i pizza. Preporučujemo 10-minutno predgrijavanje pećnice, a najbolji rezultat postiže se pripremo jela na samo jednoj polici.

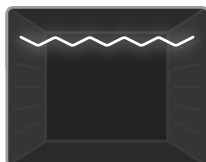


#### Funkcija ventilatora:

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.

U sklopu ove funkcije možete upotrijebiti opciju kuhanja na pari. Pojednosti potražite u odjeljku "Kuhanje na pari".



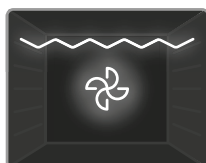
#### Funkcija roštilja:

Uključuje se termostat i svjetla upozorenja te donji grijaći element. Ova funkcija koristi se za pečenje hrane.

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 pečenja

**i ventilatora:** Uključuje se termostat i svjetla upozorenja, a grijač roštilja i ventilator započinju s radom. Ova funkcija idealna je za pečenje guste

hrane, debljih komada ili veće količine hrane. 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.



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



**Turbo funkcija:** Upaliti će se termostat i svjetla upozorenja, a prstenasti grijaći element i ventilator početi će s radom.

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

U sklopu ove funkcije možete upotrijebiti opciju kuhanja na pari. Pojednosti potražite u odjeljku "Kuhanje na pari".



**3D funkcija:** Uključiti će se termostat i svjetla upozorenja, a prstenasti, gornji i donji grijaći element te ventilator početi će s radom.

Funkcija 3D ravnomjerno raspodjeljuje toplinu unutar pećnice kako bi se sva hrana ravnomjerno termički obradila na svim policama. Vrijeme pečenja bit će kraće nego kod drugih funkcija. Preporučuje se 10-minutno predgrijavanje pećnice.


Osim toga, ova funkcija čini tijesta prozračnima i mekanima.

U sklopu ove funkcije možete upotrijebiti opciju kuhanja na pari. Pojednosti potražite u odjeljku "Kuhanje na pari".

#### **VapClean:**

Za upotrebu funkcije VapClean odaberite statički rad pećnice pri temperaturi od 90°C. Ulijte 200-250 ml vode u pladanj postavljen na dno pećnice. Uključite pećnicu. Za približno 30-60 minuta funkcija Vapclean pripremit će pećnicu za jednostavno čišćenje.

## 4.2 TABLICA KUHANJA

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

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

### 4.3 ZA FUNKCIJU KUHANJA NA PARI

| Hrana               | Funkcija             | Položaj rešetke | Temp. (°C) | Količina vode (ml) | Vrijeme dodavanja vode (min.) | Vrijeme kuhanja (min) (približno) | Masa (približna masa hrane u g) |
|---------------------|----------------------|-----------------|------------|--------------------|-------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|
| Kruh                | Fan Function + Steam | 3               | 200        | 100                | Prije uključivanja pećnice    | 30-50                             | 820                             |
| Zapečena tjestenina | Fan Function + Steam | 3               | 200        | 200                | Prije uključivanja pećnice    | 30-40                             | 1500                            |
| Jela od tijesta     | Turbo+Steam          | 3               | 180        | 150                | Prije uključivanja pećnice    | 30-40                             | 500                             |
| Krumpir             | Fan Function + Steam | 3               | 200        | 250                | Prije uključivanja pećnice    | 45-60                             | 500                             |
| Piletina            | Turbo+Steam          | 3               | 220        | 200                | Prije uključivanja pećnice    | 60-70                             | 2000                            |
| Odrezak             | Fan Function + Steam | 3               | 180        | 300                | Prije uključivanja pećnice    | 100-110                           | 1000                            |



**Važno:** prethodno navedena vremena procijenjena su u laboratorijskim uvjetima te mogu ovisiti o naponu napajanja i količini hrane.



**Važno:** Vodu nemojte ulijevati u spremnik dok je pećnica vruća.

#### 4.4 UPORABA MEHANIČKOG MJERITELJA VREMENA

| Opis funkcije |                                     |
|---------------|-------------------------------------|
| M             | Manualni rad                        |
| 0.....100     | Rad podešavanjem mjeritelja vremena |

##### Manualni rad

Kada postavite gumb mjeritelja vremena na položaj "M", moći ćete kontinuirano koristiti pećnicu. Kada postavite gumb mjeritelja vremena na položaj "0" pećnica neće raditi.

##### Rad podešavanjem mjeritelja vremena

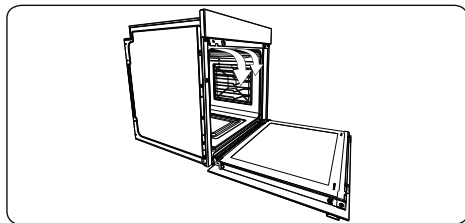
Postavite željeno vrijeme kuhanja okretanjem gumba mjeritelja vremena između 0 i 100 minuta. Kada mjeritelj vremena dosegne nulu pećnica će se automatski isključiti i oglasit će se zvučno upozorenje.

#### 4.5 PRIBOR

##### PRVI NA SVIJETU

##### Sustav zaštite od vrućeg zraka u ugradbenim pećnicama

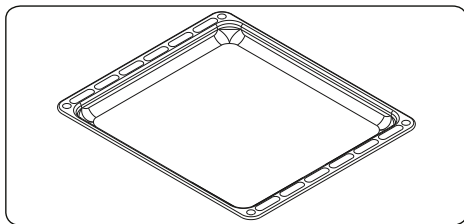
Patentirani sustav zaštite od vrućeg zraka sprječava da vruć zrak dopre do korisnika tako što stvara zračnu zavjesu prilikom otvaranja pećnice.



##### Plitki pladanj

Plitki pladanj najbolje je koristiti za pečenje kolača.

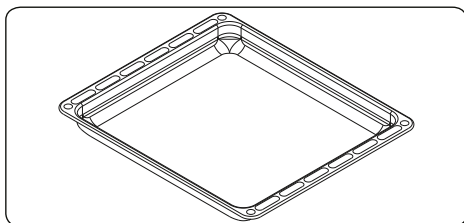
Stavite pladanj na bilo koju gredu i pritisnite do kraja kako biste se osigurali da je postavljen pravilno.



##### Duboki pladanj

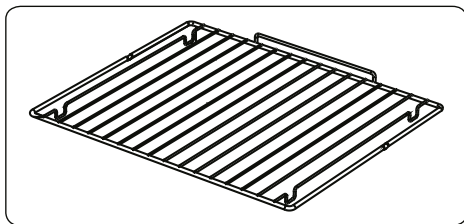
Duboki pladanj najbolje je koristiti za kuhanje variva.

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



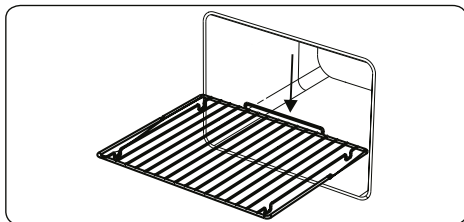
##### Žičana rešetka

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.





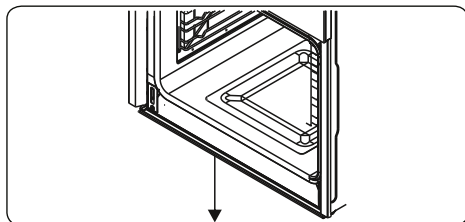
## Kolektor vode

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 staklo te emajlirane i/ili obojene dijelove uređaja.

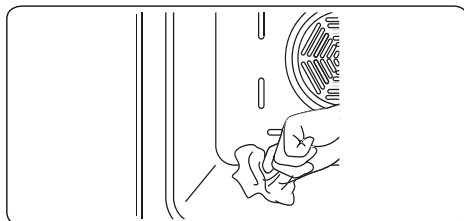
- Sve prolivene tekućine odmah očistite kako ne bi došlo do oštećenja dijelova uređaja.

**✋** 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.



#### Pirolitičko čišćenje

**! UPOZORENJE:** Prije aktivacije funkcije pirolitičkog čišćenja uklonite prolivene ostatke hrane/tekućine i provjerite je li pećnica prazna. U pećnici nemojte ništa ostavljati, npr. rešetke, pladnjeve, police pećnice i njihove držače jer se mogu oštetiti tijekom pirolitičkog čišćenja.

- Unutrašnjost pećnice premazana je posebnim emajlom otpornim na visoke temperature. Tijekom pirolitičkog čišćenja temperatura unutar pećnice može porasti do 475°C.
- Dok je aktivna funkcija pirolitičkog čišćenja, vrata pećnice automatski se zaključavaju iz sigurnosnih razloga. Po dovršetku čišćenja uključuje se ventilator, a pećnica ostaje zaključana sve dok se ne ohladi.
- Pećnicu obrišite spužviom namočenom u toplu vodu nakon svakog ciklusa pirolitičkog čišćenja.
- Tijekom pirolitičkog čišćenja možda ćete primijetiti miris dima zbog sagorijevanja ostataka hrane u pećnici. To je normalno. Pare koje nastaju prilikom čišćenja pećnice mogu biti fatalne za ptice, djecu i kućne ljubimce, stoga ih držite podalje do završetka postupka.
- Mjesto na kojem je pećnica postavljena mora biti dobro prozračeno, osobito tijekom pirolitičkog čišćenja, a vrata prostorije trebaju biti zatvorena kako se mirisi i pare ne bi širili po ostatku doma.


#### 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.

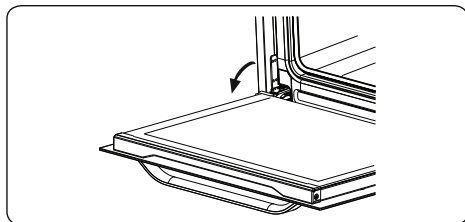
### Čišćenje obojenih površina (ako su dostupne)

- 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.

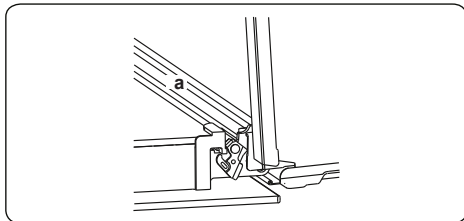
### Skidanje vrata pećnice

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

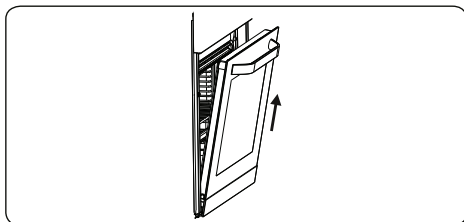
1. Otvorite vrata pećnice.




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.



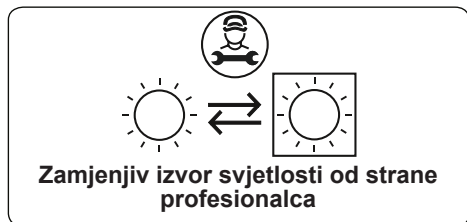
## 5.2 ODRŽAVANJE


 **UPOZORENJE:** Održavanje ovog uređaja jedino treba provesti autoriziran servisler 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.

- Ne pokušavajte strugati naslage kamenca koje se mogu nakupiti na dnu pećnice. Mogli biste oštetiti dno pećnice.
- Da biste rastvorili kamenac koji se može nakupiti na dnu pećnice, prelijte ga s 200-250 ml bijelog octa čija koncentracija nije veća od 6% nakon svake 2-3 upotrebe i pričekajte 30 minuta. Zatim ga očistite vlažnom krpom.

## 6. RJEŠAVANJE PROBLEMA I TRANSPORT

### 6.1 RJEŠAVANJE PROBLEMA



Ako još uvijek imate problem s vašim uređajem nakon provjere ovih temeljnih koraka u rješavanju problema, molimo kontaktirajte ovlaštenog servisera ili kvalificiranog tehničara.

| Problem   | Mogući uzrok  | Rješenje  |
|---|---|---|
| Pećnica se ne uključuje.                        | Struja je isključena.   | Provjerite da li postoji opskrba strujom. Također provjerite da li drugi kuhinjski uređaji rade.  |
| Nema topline ili se pećnica ne zagrijava.       | Kontrola temperature pećnice je nepravilno podešena.<br>Vrata pećnice je ostavljena otvorena. | Provjerite da li je kontrolni gumb za temperaturu pećnice pravilno podešen.   |
| Kuhanje je neujednačeno u pećnici.              | Police pećnice su u nepravilnom položaju.   | Provjerite da li se koriste preporučane temperature i položaji polica.<br>Nemojte često otvarati vrata osim ako ne kuhate stvari koje se trebaju okretati.<br>Ako često otvarate vrata, unutarnja temperatura će se smanjiti i to može utjecati na rezultate vašeg kuhanja. |
| Svjetlo pećnice (ako je dostupno) ne radi.      | Svjetiljka je neispravna.<br>Snabdijevanje strujom je prekinuto ili isključeno.               | Zamijenite svjetiljku sukladno uputama.<br>Uvjerite se da je snabdijevanje strujom uključeno u zidnoj utičnici.   |
| Ventilator pećnice (ako je dostupan) je glasan. | Police pećnice vibriraju.   | Provjerite da li je pećnica nivelirana.<br>Provjerite da police i bilo koje posuđe za pečenje ne vibrira ili da nije u kontaktu sa stražnjom pločom pećnice.  |

### 6.2 TRANSPORT






Ako vam je potreban transport proizvoda, koristite originalno pakiranje proizvoda i provedite transport korištenjem njegove originalne kutije. Slijedite oznake za transport na pakiranju. Prilijepite vrpcom sve neovisne dijelovi uz proizvod da biste spriječili oštećenje proizvoda tijekom transporta.

Ako nemate originalno pakiranje, pripremite transportnu kutiju tako da su uređaj, posebice vanjske površine proizvoda zaštićeni od vanjskih prijetnji.

**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 For steam cooking.....                  | 5  |
| 1.3 Installation Warnings .....             | 6  |
| 1.4 During Use.....                         | 6  |
| 1.5 During Cleaning and Maintenance .....   | 7  |
| 2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE..... | 10 |
| 2.1 Instructions for the Installer .....    | 10 |
| 2.2 Installation of the Oven.....           | 10 |
| 2.3 Electrical Connection and Safety.....   | 12 |
| 3.PRODUCT FEATURES .....                    | 13 |
| 4.USE OF PRODUCT .....                      | 14 |
| 4.1 Oven Controls.....                      | 14 |
| 4.2 Cooking Table .....                     | 15 |
| 4.3 For Steam Function.....                 | 16 |
| 4.4 Use of the Mechanical Timer .....       | 17 |
| 4.5 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 FOR STEAM COOKING**

- The water must be poured into the water reservoir before oven operating.
- Do not add water to the water reservoir when the oven is hot.
- When the oven door is opened, steam may escape from the inside. Be careful when opening the oven door, as this may create a risk of burning.
- As a result of steam cooking, moisture may remain in the oven. Since moisture may cause corrosion, make sure that the oven interior dries after cooking.
- Use drinking water in the oven for steam cooking. Do not use flammable alcohol or solids with solid particles instead of water.
- Use stainless dishes for steam cooking.
- At the end of each steam cooking, if there is some water left in the water tank, it should be cleaned and



this remaining water should not be used in the next cooking.

### **1.3 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.

### **1.4 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.

## **1.5 DURING CLEANING AND MAINTENANCE**

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or


maintenance operations.

- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.
- Do not try to scrape the lime residues that may form on the floor of the oven. Otherwise, the oven floor will be damaged.
- In order to dissolve any lime that may form on the floor of the oven, pour 200-250 ml of white vinegar with an acid ratio of not more than 6% onto the oven floor after every 2 or 3 uses and wait for 30 minutes. Then clean it with a damp wet cloth.

## 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

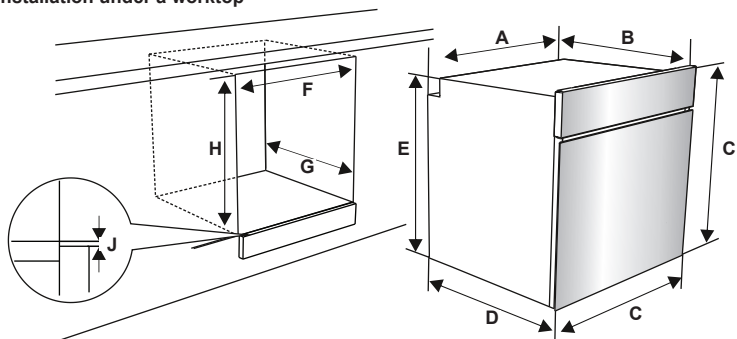
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials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

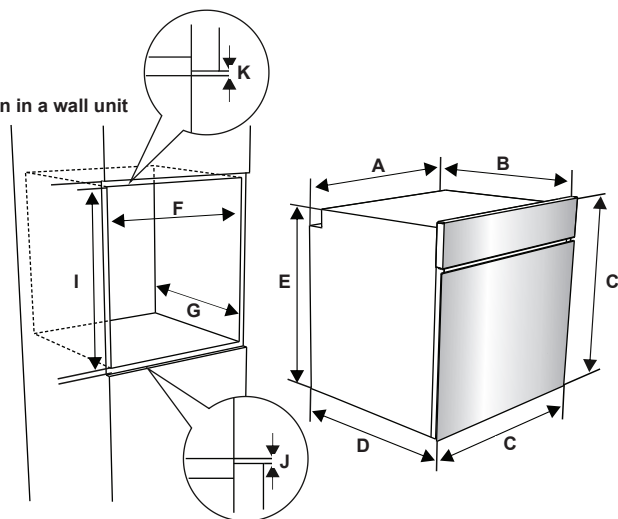
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

|               |     |                         |         |
|---------------|-----|-------------------------|---------|
| <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 |                         |         |

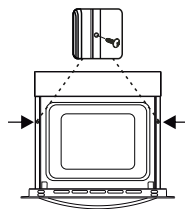
### Installation under a worktop



### 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.

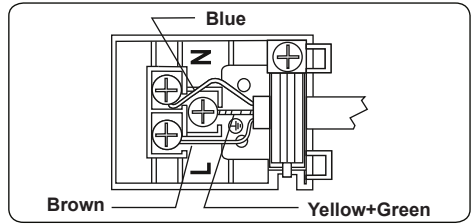


### 2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

**⚠ 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.



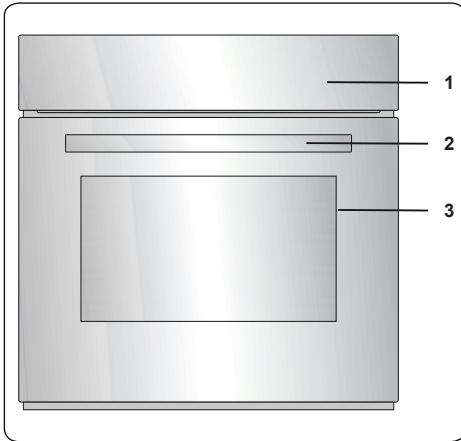


### 3. PRODUCT FEATURES



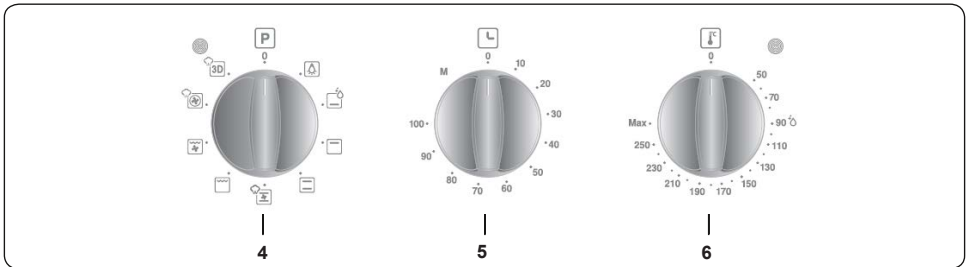
**Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### List of Components



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

#### Control Panel



4. Oven Function Control Knob
5. Timer
6. Oven Thermostat Knob

## 4. USE OF PRODUCT

### 4.1 OVEN CONTROLS

#### Oven function control knob

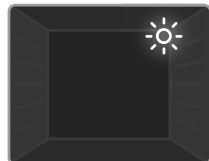
Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

#### Oven thermostat knob

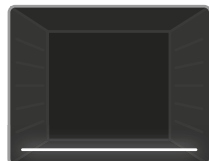
After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

#### Oven Functions

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



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



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

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



**Upper Heating Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on and the upper heating element will start operating. The heat emanating from

the upper heating element will cook the upper side of the food. The upper heating function is ideal for frying the upper side of cooked food and heating the food.



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

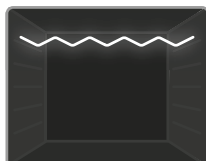
heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring food is cooked evenly. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



**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.

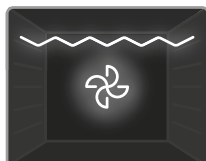
You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".



**Grilling Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for

grilling and toasting food. 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.

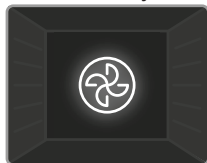


**Grill and Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element and fan will start operating. This function is ideal

for grilling thicker food. Use the upper shelves of 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.

**Warning:** When grilling, the oven door

must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



**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.

You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".



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

start operating. The 3D function evenly disperses the heat and fastly in the oven so all food on all racks will cook and evenly. Cooking time will be shorter than others functions. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.




In addition, this function will make your pastry food baked more fluffy and soft.

You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".

### VapClean:

Set your oven function to static function at 90 °C to operate VapClean function. Spill 200-250ml of water to the tray which is stated on the oven base. Start the oven and Vapclean will take approximately 30-60 minutes to prepare your oven for cleaning easily.

## 4.2 COOKING TABLE

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

\*If available cook with roast chicken skewer.

### 4.3 FOR STEAM FUNCTION

| Foods       | Function             | Rack Position | Temp. (°C) | Amount of water (ml) | Water addition time (min.) | Cooking Time (min) (approx.) | Weight (approximate food weight g) |
|-------------|----------------------|---------------|------------|----------------------|----------------------------|------------------------------|------------------------------------|
| Bread       | Fan Function + Steam | 3             | 200        | 100                  | Before starting the oven.  | 30-50                        | 820                                |
| Baked pasta | Fan Function + Steam | 3             | 200        | 200                  | Before starting the oven.  | 30-40                        | 1500                               |
| Pastry      | Turbo+Steam          | 3             | 180        | 150                  | Before starting the oven.  | 30-40                        | 500                                |
| Potato      | Fan Function + Steam | 3             | 200        | 250                  | Before starting the oven.  | 45-60                        | 500                                |
| Chicken     | Turbo+Steam          | 3             | 220        | 200                  | Before starting the oven.  | 60-70                        | 2000                               |
| Steak       | Fan Function + Steam | 3             | 180        | 300                  | Before starting the oven.  | 100-110                      | 1000                               |



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



**Important:** Do not add water to the water tank when the oven is hot.

#### 4.4 USE OF THE MECHANICAL TIMER

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

##### Manual operation

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

##### Operating by adjusting the timer

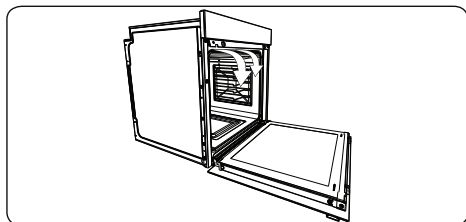
Set the desired cooking time by turning the timer knob to between 0 and 100 minutes. When the timer reaches zero, the oven will automatically switch off and an audible warning will sound.

#### 4.5 ACCESSORIES

##### FIRST IN THE WORLD

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

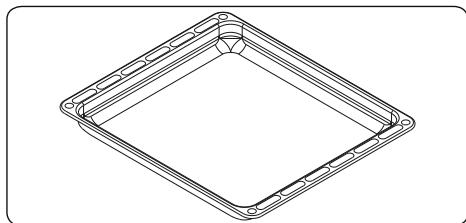
The patented hot air shield system prevents hot air from reaching the end user by creating an air curtain when the oven door is opened.



##### The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

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

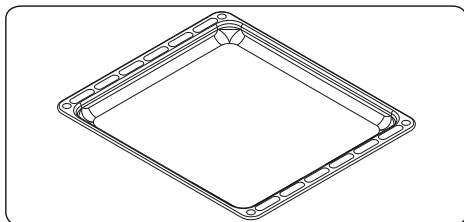


##### The Shallow Tray

The shallow tray is best used for baking

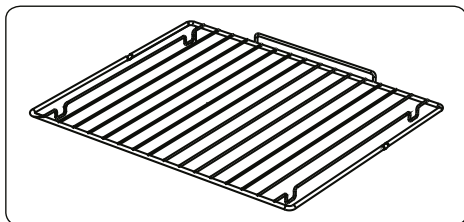
pastries.

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



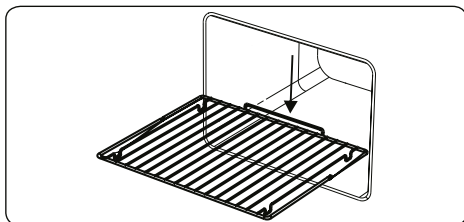
##### The Wire Grid

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



##### ! WARNING

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



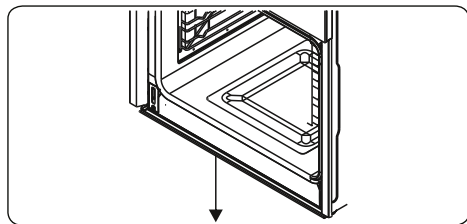
##### The Water Collector

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.

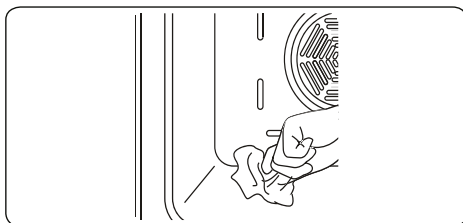
 Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- 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.



#### Pyrolytic cleaning

**WARNING:** Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that the oven is empty. Do not leave anything inside the oven, such as wire grids, trays, or oven shelves and supports (if available), as they could be damaged during pyrolytic cleaning.

- The oven cavity is coated with a special enamel that is resistant to high temperatures. During the pyrolytic cleaning operation, the temperature inside the oven can reach about 475°C.
  - The oven door will automatically lock, for your safety, while the pyrolytic cleaning function is in operation. After the cleaning is complete, the cooling fan will begin operating and the oven will remain locked until it has cooled.
  - It is advisable to wipe the oven down with a sponge soaked in warm water, after each cooking operation or pyrolytic cleaning cycle has been carried out.
  - During the pyrolytic operation, a smell and some fumes will emanate due to the destruction of food residue within the oven. This is normal. Oven cleaning fumes could be fatal to birds, children and pets so all should be kept away until the operation is complete.
  - The area where the oven is installed should be kept well-ventilated, especially during the pyrolytic cleaning function, and any doors leading into the area should be closed to avoid passing the smell and fumes throughout.
- #### 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.

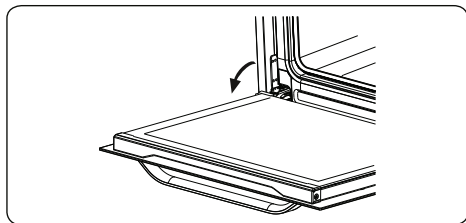
### Cleaning Painted Surfaces (if available)

- 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.

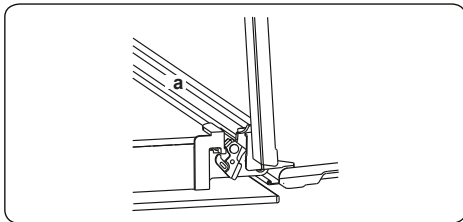
### Removal of the Oven Door

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

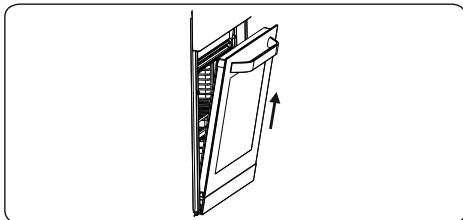
1. Open the oven door.



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.



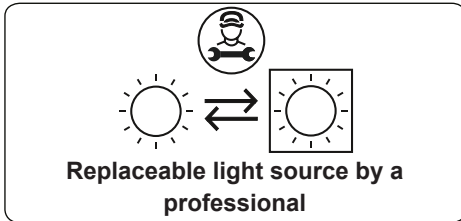
## 5.2 MAINTENANCE

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

### Changing the Oven Lamp

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

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



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

- Do not try to scrape the lime residues that may form on the floor of the oven. Otherwise, the oven floor will be damaged.
- In order to dissolve any lime that may form on the floor of the oven, pour 200-250 ml of white vinegar with an acid ratio of not more than 6% onto the oven floor after every 2 or 3 uses and wait for 30 minutes. Then clean it with a damp wet cloth.



## 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.<br>Oven door has been left open. | Check that the oven temperature control knob is set correctly.   |
| Cooking is uneven within the oven.          | Oven shelves are incorrectly positioned.                                      | Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used.<br>Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking. |
| Oven light (if available) does not operate. | Lamp has failed.<br>Electrical supply is disconnected or switched off.        | Replace lamp according to the instructions.<br>Make sure the electrical supply is turned on at the wall socket outlet.   |
| The oven fan (if available) is noisy.       | Oven shelves are vibrating.   | Check that the oven is level.<br>Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.  |

### 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.

**52437785**



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-sbm6510b3d-akcija-cena/>