

## Uputstvo za upotrebu

VOX ugradni set HOPSBDT7815B3D



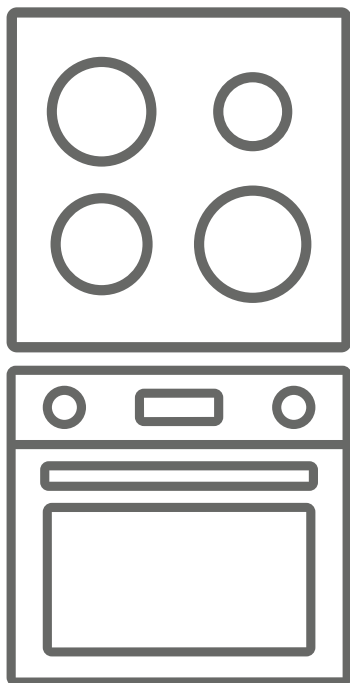
Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

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

<https://tehnoteka.rs/p/vox-ugradni-set-hopsbdt7815b3d-akcija-cena/>



- SR** Ugrađena rerna i podešavanje ploče / Korisničko uputstvo
- SI** Komplet vgradne pečice in grelne plošče/uporabniški priročnik
- MK** Вградена печка и плоча за готвење / Прирачник за корисник
- PT** Conjunto de Placa e Forno Embutido / Manual de Utilizador
- HR** Komplet ugradbene pećnice i ploče za kuhanje / Korisnički priručnik
- EN** Built-in Oven and Hob Set / User Manual




**HOPSBDT7815B3D**

## 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.....	7
1.3 Instalaciona upozorenja.....	7
1.4 U toku korišćenja.....	8
1.5 U toku čišćenja i održavanja.....	9
2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA KORIŠĆENJE .....	12
2.1 Uputstva za instaliranje .....	12
2.2 Instaliranje uređaja .....	12
2.3. Instaliranje rerne.....	13
2.4 Električno povezivanje i bezbednost .....	14
3. FUNKCIJE PROIZVODA.....	15
4. KORIŠĆENJE PROIZVODA.....	17
4.1 Kontrole ploče za kuvanje .....	17
4.2 Kontrole rerne.....	18
4.3 Tabela za kuvanje.....	19
4.4 Za funkciju pare.....	20
4.5 Upotreba digitalnog merača vremena na dodir .....	21
4.6 Dodatna oprema.....	22
5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE .....	24
5.1 Čišćenje.....	24
5.2 Održavanje .....	25
6. REŠAVANJE PROBLEMA I TRANSPORT .....	27
6.1 Rešavanje problema.....	27
6.2 Transport .....	27
7. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE.....	28
7.1 Energetska klasa .....	28
7.2 Energetska klasa.....	29






# 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:** Kuvanje na ploči bez nadzora sa masnoćom ili uljem može da bude opasno i može da dovede do požara. NIKADA ne pokušavajte da ugasite požar sa vodom, već isključite uređaj i zatim pokrijte plamen sa poklopcem ili ćebetom za požar.


 **OPREZ:** Proces kuvanja mora da se nadgleda. Kratkotrajni proces kuvanja mora da se neprekidno nadgleda

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

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

- Za modele koji uključuju poklopac ploče, očistite bilo šta što je iscurilo sa poklopca pre upotrebe i dozvolite da se kuvalo ohladi pre nego što zatvorite poklopac.
- 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 mreže da očistite površine rerne. 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 rena vrela.
- 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.

- Zaštite svoj uređaj od atmosferskih efekata. Ne izlažite ga efektima kao što su sunce, kiša, sneg, prašina ili previše vlažnosti.
- Materijali oko uređaja (npr. ormarići) 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 poklopcem ili prekrivačem za požar.

- Uvek postavljajte tiganj preko centra zone za kuvanje i okrenite ručke na bezbednu poziciju tako da ne mogu da se udare ili uhvate.
- 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 uređaj ne koristi.
- Tacne se nagnju kada se izvuku. Pazite da ne prospete ili isпустite 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 ošteti.

- 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 KORIŠĆENJE

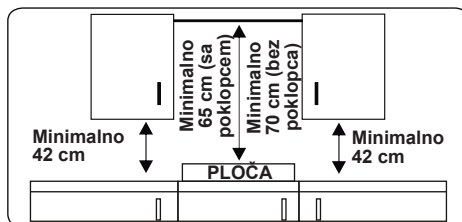
**!** **UPOZORENJE:** Ovaj uređaj mora da instalira ovlašćeni servisni predstavnik ili kvalifikovani tehničar, u skladu sa instrukcijama u ovom vodiču i u skladu sa trenutnim lokalnim propisima.

- Nepravilna instalacija može da izazove štetu i kvar, za šta proizvođač ne prihvata nikakvu odgovornost i garancija neće biti važeća.
- Pre instalacije, postarajte se da lokalni distributivni uslovi (napon struje i frekvencija) i zahtevi uređaja budu kompatibilni. Uslovi podešavanja ovog uređaja su navedeni na etiketi.
- Zakoni, ukazi, direktive i standardi na snazi u zemlji korišćenja treba da se poštuju (bezbednosne regulative, pravilno recikliranje u skladu sa propisima, itd.)

### 2.1 UPUTSTVA ZA INSTALIRANJE

#### Opšta uputstva

- Nakon uklanjanja materijala za pakovanje sa uređaja i njegovih dodataka, proverite da uređaj nije oštećen. Ako sumnjate u oštećenje, ne koristite ga i odmah kontaktirajte ovlašćenog servisnog predstavnika ili kvalifikovanog tehničara.
- Postarajte se da nema zapaljivog ili materijala koji može da se upali u blizini, kao što su zavese, ulje, krpe itd. koje može vatra da uhvati.
- Gornji deo i nameštak oko uređaja moraju da budu napravljeni od materijala koji su otporni na temperature iznad 100 °C.
- Ako je poklopac kuvala ili visećeg dela instaliran iznad uređaja, bezbednosno rastojanje između gornjeg dela za kuvanje i bilo kojeg visećeg dela/ poklopcu kuvala treba da bude onako kako je prikazano ispod.



- Uređaj ne treba da se instalira direktno iznad mašine za pranje posuđa, frižidera, zamrzivača, mašine za pranje ili uređaja za sušenje veša.

### 2.2 INSTALIRANJE UREĐAJA

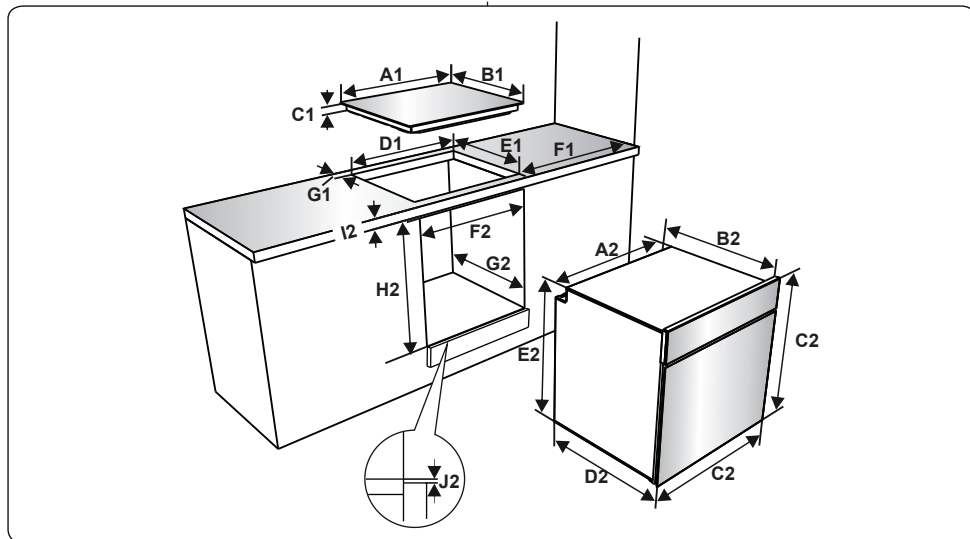
Uređaji su dostavljeni sa opremom za instalaciju i mogu da se instaliraju u radnom delu uz odgovarajuće dimenzije. Dimenzije ploče i instalacija rerne date su ispod.

#### Instalacione dimenzije za ploču

A1 (mm)	590	E1 (mm)	490
B1 (mm)	520	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	41	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

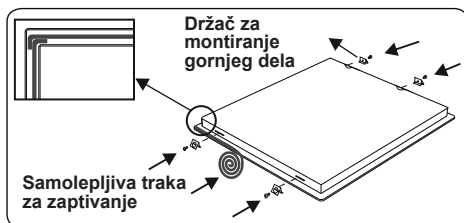
#### Instalacione dimenzije za rernu

A2 (mm)	557	E2 (mm)	574
B2 (mm)	550	min. F2 (mm)	560-580
C2 (mm)	595	min. G2 /J2 (mm)	555/5
D2 (mm)	575	H2 (mm)	600
I2(mm)	25		



### Instaliranje ploče

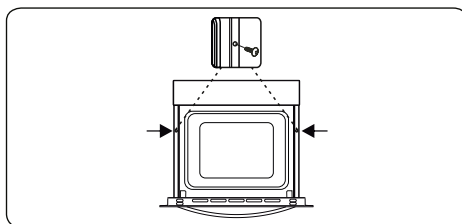
- Primenite dostavljenu jednostranu samolepljivu traku kroz oko nižih uglova gornjeg dela za kuvanje. Ne razvlačite ga.



- Zašrafite 4 držača za montiranje gornjeg dela na bočne zidove uređaja.
- Ubacite uređaj u otvor.

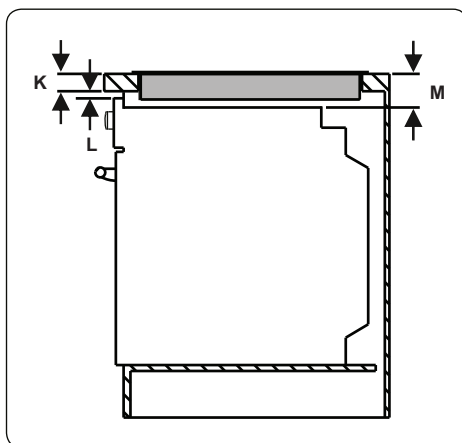
### 2.3. Instaliranje rerne

- Nakon vršenja električnih povezivanja, ubacite rernu u ormarić gurajući je napred. Otvorite vrata rerne i ubacite 2 šrafova u rupe koje su locirane na okviru rerne. Dok okvir proizvoda dodiruje drvenu površinu ormarića, zategnite šrafove.



### Ako je rerna instalirana ispod ploče:

- Debljina radnog dela, razdaljina između ploče i rerne mora biti kao što je prikazano ciframa za cirkulaciju vazduha.



min. K (mm)	25	min. M (mm)	49
min. L (mm)	5		

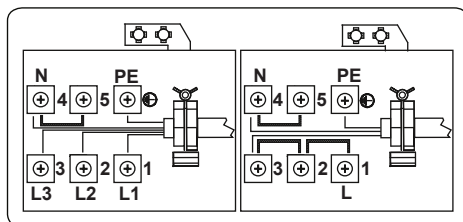
## 2.4 ELEKTRIČNO POVEZIVANJE I BEZBEDNOST

**!** **UPOZORENJE:** Električno povezivanje ovog uređaja treba da se izvrši od strane ovlašćenog servisnog predstavnika ili kvalifikovanog električara, u skladu sa instrukcijama u ovom vodiču i u skladu sa trenutnim lokalnim propisima.

**!** **UPOZORENJE: OVAJ UREĐAJ MORA DA SE UZEMLJI.**

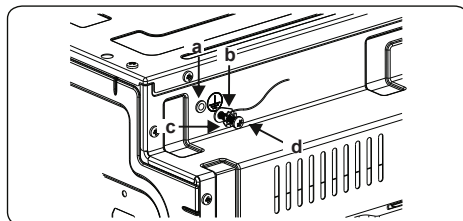
- Pre povezivanja uređaja na dovod napajanja, nivo snage struje uređaja (navedenog na ploči identifikacije uređaja) mora da se proveri zarad provere odgovaranja dostupnim dovodima napona a glavni napon povezivanja struje treba da bude u mogućnosti da ispoštuje rad snage uređaja (takođe je navedeno na ploči identifikacije).
- U toku instalacije, molimo vas da se uverite da se koriste izolirani kabovi. Neppravilno povezivanje može da ošteti vaš uređaj. Ako je glavni kabl oštećen i treba da se zameni, ovo treba da izvrši kvalifikovana osoba.
- Ne koristite adaptere, višestruke utičnice i/ili produžne kablove.
- Kabl za dovod treba da se čuva podalje od vrelih delova uređaja i ne sme da se savije ili kompresuje. U suprotnom će kabl biti oštećen, što će dovesti do kratkog spoja.
- Ako uređaj nije povezan na glavni kabl utičnicom, prekidač za sve polove (sa najmanje 3 mm mesta za kontakt) mora da se koristi kako bi se ispunile bezbednosne regulative.
- Uređaj je dizajniran za dovod napajanja od 220-240 V ~ i 380-415 V 3N~. Ako se vaš dovod razlikuje, kontaktirajte ovlašćenog servisnog zaposlenog ili kvalifikovanog električara.
- Kabl za napajanje (H05VV-F) mora da bude dovoljno dug da se poveže na uređaj, čak i ako uređaj stoji ispred ormarića.
- Postarajte se da sva povezivanja budu adekvatno zavrnutu.

- Fiksirajte kabl za napon u stezniku za kabl a zatim zatvorite poklopac.
- Povezivanje kutije za izvod se nalazi na kutiji za izvod.




- Instalacija žuto-zelenog kabla za uzemljenje treba da se izvrši kao što je prikazano na slici koristeći šraf i perač koji se nalaze u kesi za dokumente. Ova procedura treba da se primeni kada je rena instalirana.

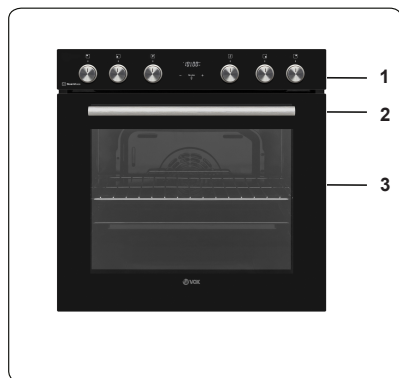
a	Navrtanj	c	Pranje
b	Kabl za uzemljenje	d	Šraf



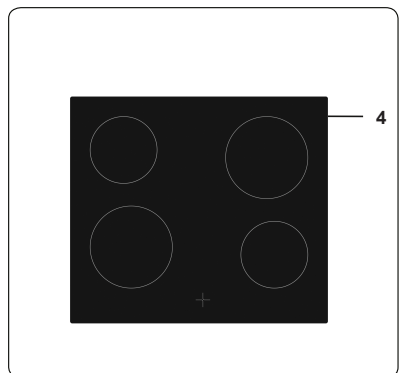
### 3. FUNKCIJE PROIZVODA

 **Važno:** Specifikacije za proizvod se razlikuju i izgled vašeg uređaja može da se razlikuje od onog prikazanog na slikama ispod.

#### Spisak komponenti



1. Kontrolna tabla
2. Ručka vrata rene
3. Vrata rene



4. Električni grejač

#### Kontrolna tabla



5. Kontrolno dugme ploče
6. Kontrolno dugme za funkcionisanje rene
7. Tajmer
8. Dugme za termostat rene

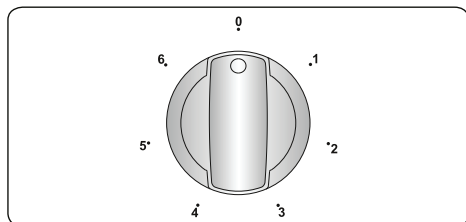
## 4. KORIŠĆENJE PROIZVODA

### 4.1 KONTROLE PLOČE ZA KUVANJE


#### Keramički grejač

Keramički grejač se kontroliše prekidačem sa 6 položaja.

Keramički grejač radi okretanjem kontrolnog prekidača na željenu postavku. Blizu svakog kontrolnog prekidača nalazi se simbol koji pokazuje grejač koji je kontrolisan tim prekidačem. Svetlo za uključeno/isključeno će se pojaviti na kontrolnoj tabli ako je bilo koji keramički grejač uključen.



Položaj kontrolnog prekidača	Funkcija
0	Položaj za isključivanje
1	Položaj za održavanje toplote
2-3	Položaj za zagrevanje uz nisku toplotu
4-5-6	Kuvanje – pečenje i ključanje

 **Važno:** Pravac okretanja prekidača može se razlikovati u skladu sa specifikacijama proizvoda.

#### Dvostruki i ovalni grejači (ako su dostupni)

Dvostruki i ovalni grejači imaju dve toplotne zone. Da biste aktivirali spoljnu zonu dvostrukog/ovalnog grejača okrenite prekidač na položaj 0. Obe spoljne zone će se uključiti.

Za deaktiviranje spoljne zone dvostrukog/ovalnog grejača okrenite prekidač na položaj "isključeno". Obe spoljne zone će se isključiti.


#### Indikator preostale toplote (ako je dostupan)

Posle upotrebe ploče za kuvanje ostaće nataložena toplota u vitrokeramičkom staklu koja se zove preostala toplota. Ako je nivo preostale toplote veći od +60°C, indikator preostale toplote će biti aktivan za zonu

kuvanja koja je iznad ove temperature.

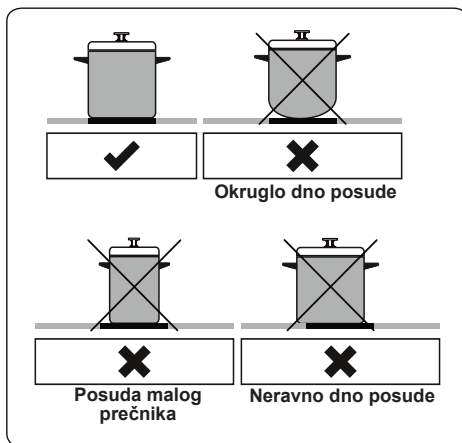
Ako je napajanje ploče za kuvanje isključeno dok je indikator preostale toplote uključen, upaliće se upozoravajuće svetlo kada se napajanje ponovo priključi. Ekran će svetleti dok preostala temperatura na opadne ili dok je neka od zona za kuvanje aktivna.

#### Nagoveštaji i saveti

 **Važno:** Kada keramički grejači rade sa podešenjima za veću toplotu, zagrejane površine se mogu paliti i gasiti. Ovo je zbog bezbednosnog uređaja koji štiti staklo od pregrevavanja. Ovo je normalno na visokim temperaturama, ne izaziva oštećenje ploče za kuvanje i malo odlaže vreme kuvanja.

#### UPOZORENJE:

- Nikada nemojte da rukujete pločom za kuvanje bez posuda na zonama za kuvanje.
- Koristite isključivo ravno posuđe sa dnom dovoljne debljine.
- Postarajte se da dno posude bude suvo pre postavljanja na ploču za kuvanje.
- Dok zona za kuvanje radi, važno je da posuda bude centrirana ispravno na zoni.
- Da biste sačuvali energiju nikada ne koristite posudu sa različitim prečnikom od ringle koju koristite.



- Nemojte koristiti posude za kuvanje sa grubim dnom jer to može ogrebat i staklokeramičku površinu.
- Ako je moguće, uvek zatvarajte posude za kuvanje poklopcima.
- Temperatura pristupačnih delova može biti visoka dok je uređaj u radu. Držite decu i životinje na bezbednom rastojanju dok ploča za kuvanje radi i dok se ne ohladi potpuno nakon upotrebe.
- Ako primetite pukotinu na ploči za kuvanje, odmah je isključite i pozovite ovlašćenog servisera da je zameni.

## 4.2 KONTROLE RERNE

### Prekidač za funkcije rerne

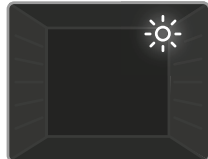
Okrenite prekidač na odgovarajući simbol željene funkcije za kuvanje. Za detalje različitih funkcija vidite „Funkcije rerne“.

### Termostatski prekidač rerne

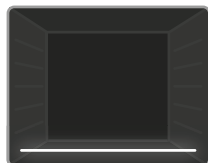
Nakon što odaberete funkciju za kuvanje, okrenite ovaj prekidač na željenu temperaturu. Svetlo za termostat rerne se uključuje uvek kada termostat radi da zagreje rernu ili da održi temperaturu.

### 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.



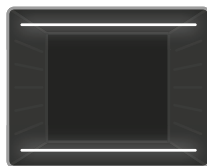
**Funkcija nižeg grejanja:** Svetla upozorenja termostata rerne će se upaliti, elemenat grejanja grila će početi da radi. Funkcija nižeg grejanja je idealna za pečenje

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

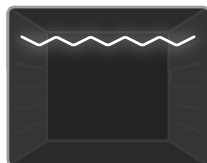
kuvanja širi toplotu, starajući se o tome da kuvanje bude ujednačeno. Ovo je idealno za pravljenje testa, kolača, upečenog testa, lazanje i pice. Unapred grejanje rerne na 10 minuta se preporučuje i najbolje je kuvati na jednoj polici pojedinačno u ovoj funkciji.



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

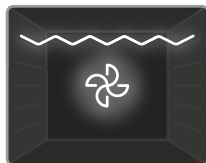
Možete da koristite funkciju kuvanja na paru u ovoj funkciji. Za detalje, pročitajte tekst "Korišćenje funkcije na paru".



**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.

#### 4.3 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
Ventilator	Piletina	2 - 3 - 4	200	45-60
	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
Turbo	Gulaš	2	175-200	40-50
	Piletina	2 - 3 - 4	200	45-60
	Lisnato testo	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Torta	2 - 3 - 4	150-170	30-40
Rošttiljanje	Kolačići	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Gulaš	2	175-200	40-50
	Čufte na rošttilju	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.

#### 4.4 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 rečna vreća.



## 4.5 UPOTREBA DIGITALNOG MERAČA VREMENA NA DODIR



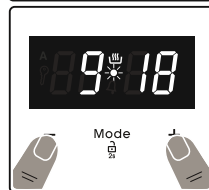
Opis funkcije	
A	Automatsko kuvanje
	Ručno kuvanje
	Zaključavanje dugmadi
	Minutni potsetnik
Mode	Funkcija režima rada
-	Smanjenje merača vremena
+	Povećanje merača vremena
23 59	Ekran merača vremena

### Podešavanje vremena

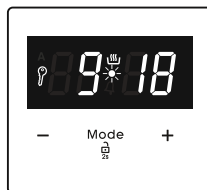
Vreme morate da podesite pre upotrebe rerne. Posle priključenja na struju na ekranu će treptati simbol „A“ i „00:00“ ili „12:00“.



1. Pritisnite „MODE“ 2 sekunde za deaktiviranje zaključavanja dugmadi i tačka u sredini ekrana će početi da trepće.



2. Podesite vreme dok tačka trepće korišćenjem dugmadi „+“ i „-“.



3. Posle nekoliko sekundi, tačka će prestati da trepće i ostaće da svetli.

### ⚠ Zaključavanje dugmadi

Zaključavanje dugmadi se automatski aktivira kada se merač vremena ne koristi 7 sekundi. Simbol „“ će se pojaviti i ostati da svetli. Za otključavanje dugmadi merača vremena, pritisnite i zadržite dugme „MODE“ 2 sekunde. Posle toga možete obaviti željenu operaciju.

### Podešavanje vremena zvučnog upozorenja

Vreme zvučnog upozorenja može da se podesi na bilo koje vreme između „00:00“ i „23:59“ časova. Vreme zvučnog upozorenja je samo u svrhe upozorenja. Rerna se neće aktivirati ovom funkcijom.



1. Pritisnite „MODE“. Simbol „“ će početi da trepće i biće prikazano „00:00“.



2. Izaberite željeni vremenski period korišćenjem tastera „+“ i „-“ dok trepće „“.



3. Simbol „“ će ostati da svetli, vreme će biti snimljeno a upozorenje podeseno.

Kada merač vremena dostigne nulu, oglosiće se zvučno upozorenje i simbol „“ će treptati na ekranu. Pritisnite bilo koji taster da biste zaustavili zvučno upozorenje. Pritisnite „MODE“ 2 sekunde simbol „“ će nestati i prikazaće se

časovnik.

### Poluautomatsko podešavanje vremena (period kuvanja)

Ova funkcija vam pomaže da kuvate u fiksnom vremenskom periodu. Može se podesiti vreme u rasponu od 0 do 10 časova. Pripremite hranu za kuvanje i stavite je u renu.

1. Izaberite željenu funkciju kuvanja i temperaturu korišćenjem kontrolnih prekidača.



2. Pritisnite „MODE“ dok ne vidite simbol „dur“ na prikazu ekrana. Simbol „A“ će treptati.



3. Izaberite željeni vremenski period korišćenjem tastera „+“ i „-“.



4. Trenutno vreme će se ponovo pojaviti na ekranu, i simboli „A“, i „☞“ će ostati da svetle.

Kada merač vremena dođe do nule, rena se automatski gasi i čuje se zvuk upozorenja. Simbol „A“ će treptati. Okrenite oba kontrolna prekidača na položaj „0“ i pritisnite bilo koji taster na meraču vremena za zaustavljanje zvučnog upozorenja. Pritisnite „MODE“ 2 sekunde i simbol „A“ će nestati a merač vremena će se vratiti na ručnu funkciju.

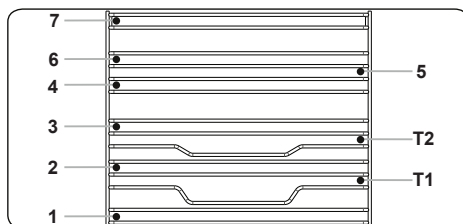
### Podešavanje zvuka

Za podešavanje jačine upozoravajućeg zvučnog signala, dok je prikazano trenutno dnevno vreme, pritisnite tastere „+“ i „-“ i tačka u sredini ekrana će početi da trepće. Pritisnite „MODE“ za prikazivanje trenutnog signala zvuka. Posle ovoga, uvek kada pritisnete dugme „-“ oglasice se drugačiji zvuk. Postoje tri različita tipa zvučnih signala. Izaberite željeni zvučni signal i ne pritiskajte drugu dugmad. Posle kratkog vremena, izabrani zvuk će biti sačuvan.

### 4.6 DODATNA OPREMA

#### EasyFix polica od žice

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



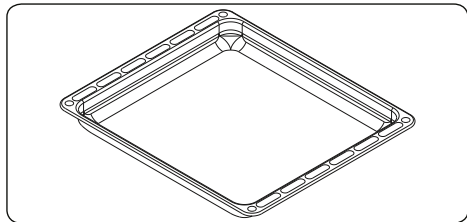
- Ubacite dodatak u pravilan položaj unutar rene.
- Neka bude bar 1 cm prostora između poklopca ventilatora i dodatka.
- Obratite pažnju i uklonite posuđe i/ili dodatke iz rene. Topli obroci ili dodaci mogu da izazovu opekotine.
- Dodaci mogu da se deformišu usled toplote. Kada se ohlade, povratice svoj prvobitan izgled i učinak.
- Tacne i mreže od žice mogu da se postave na bilo koji nivo od 1 do 7.
- Teleskopska mreža može da se postavi na nivoe T1, T2.
- Nivo 3 se preporučuje za nivo jednog kuvanja.
- Nivo T2 se preporučuje za nivo jednog kuvanja sa teleskopskom žicom.
- Nivo 2 i nivo 4 se preporučuju za nivo dvostrukog kuvanja.
- Okretna mreža od žice mora da se postavi na nivo 3.
- Nivo T2 se koristi za okretnu mrežu od žice postavljenu sa teleskopskim žicama.

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

#### Duboki poslužavnik

Duboki poslužavnik je najbolje koristiti za kuvana jela.

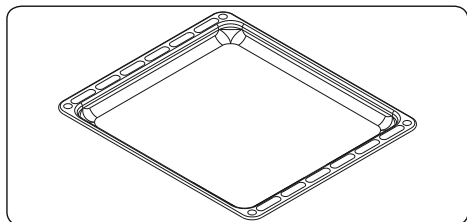
Postavite poslužavnik na bilo koju policu i gurnite do kraja da budete sigurni da je pravilno postavljen.



### Plitki poslužavnik

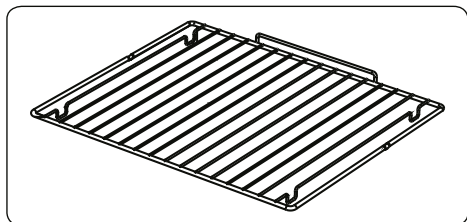
Plitki poslužavnik je najbolje koristiti za pečenje peciva.

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



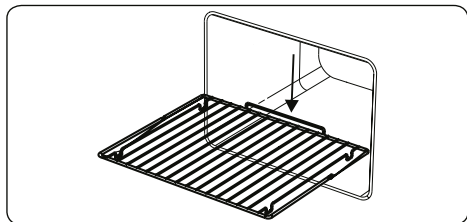
### Žičana rešetka

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



### ⚠ UPOZORENJE

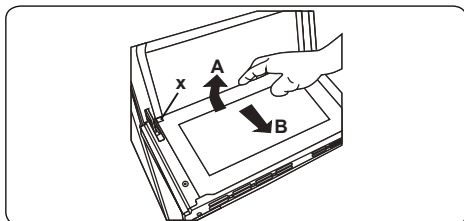
Stavite rešetku na odgovarajuću policu i gurnite do kraja.



### Skidanje unutrašnjeg stakla

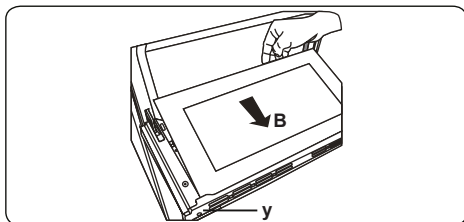
Pre čišćenja staklenih vrata, morate ukloniti vrata rerne, kao što je prikazano na slici.

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

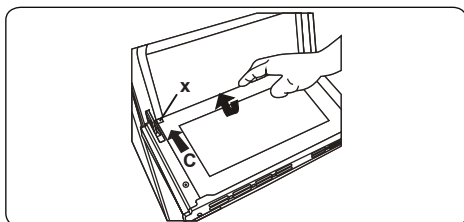


Za zamenu unutrašnjeg stakla:

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



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

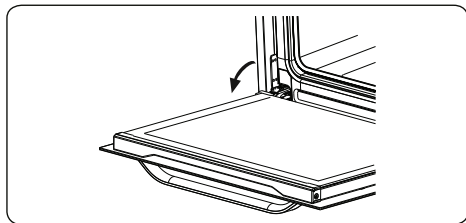


⚠ Ako su vrata rerne od trosslojnog stakla, treći sloj stakla može se skinuti na isti način kao i drugi sloj stakla.

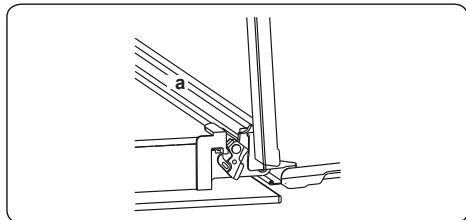
### Skidanje vrata rerne

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

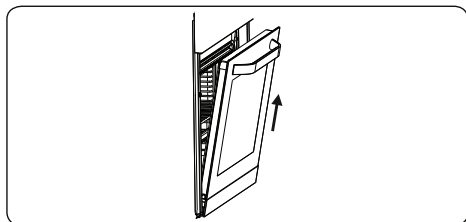
1. Otvorite vrata rerne.



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

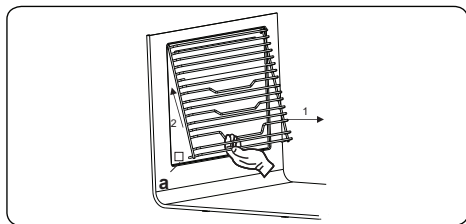


**3.** Zatvarajte vrata dok ne dođu u položaj da su skoro zatvorena i skinite vrata povlačenjem prema sebi.



### Skidanje žičane police

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



## 5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

### 5.1 ČIŠĆENJE

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

### Opšta uputstva

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



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

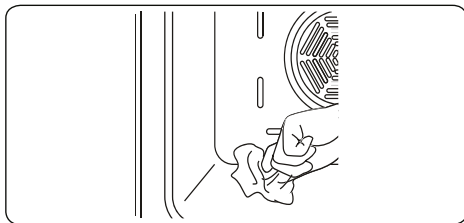
- U slučaju da vam isteče bilo kakva tečnost, odmah očistite da ne bi došlo do oštećenja delova.



Ne koristite paročistače za čišćenje bilo kog dela ovog uređaja.

### Čišćenje unutrašnjosti rerne

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



### Čišćenje keramičkog stakla


Keramičko staklo može držati teško posuđe ali se može slomiti ako je udareno oštrim predmetom.



**UPOZORENJE :** Keramička ploča za kuvanje - ako je površina naprsla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost strujnog udara.

- Koristite kremasta ili tečna sredstva za čišćenje vitrokeramičkog stakla. Zatim, isplaknite i osušite staklo temeljno

suvom krpom.

 Nemojte koristiti materijale za čišćenje čelika jer mogu oštetiti staklo.

- Ako su u osnovi ili premazu posuđa korišćene površine sa niskom tačkom topljenja, iste mogu oštetiti staklokeramičku ploču za kuvanje. Ako plastika, aluminijumska folija, šećer ili šećerna hrana padnu na vruću staklokeramičku ploču za kuvanje, molimo da je što pre i što bezbednije ostružete sa vruće površine. Ako se ove supstance istope mogu oštetiti staklokeramičku ploču za kuvanje. Kada kuvate stvari sa puno šećera kao džem, ako je moguće stavite odgovarajuću posrednu zaštitnu podlogu.
- Prašina na površini mora biti očišćena vlažnom krpom.
- Bilo kakve promene boje keramičkog takla neće uticati na strukturu ili trajnost keramike i iste nisu rezultat promene materijala.

Promene boje keramičkog stakla mogu se javiti iz brojnih razloga:

1. Delovi hrane nisu očišćeni sa površine.
2. Upotreba nepravilnog posuđa na ploči za kuvanje može erodirati površinu.
3. Upotreba pogrešnih materijala za čišćenje.


### 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 emajliranih delova


- Redovno čistite emajlirane delove vašeg uređaja.
- Brišite emajlirane delove mekom krpom koja je natopljena sapunicom. Zatim, obrišite ih ponovo vlažnom krpom i osušite ih.


 Ne čistite emajlirane delove dok su još vrući od kuvanja.

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

### 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, sunđerom za sudove koji oštećuje površine) ili čistiti sredstvima za čišćenje koja sadrže visoke nivoe alkohola, odstranjivače fleka, odmaščivače, 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.

## 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 svetlosti 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 I TRANSPORT

### 6.1 REŠAVANJE PROBLEMA



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

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Ne uključuje se ploča ili zone za kuvanje.	Nema napajanja.	Proverite osigurač uređaja u domaćinstvu. Proverite da li postoji prekid u napajanju zbog upotrebe drugih uređaja.
Rerna se ne uključuje.	Isključeno je napajanje.	Proverite da li uređaj ima napajanje. Proverite da li drugi kuhinjski uređaji rade.
Rerna se ne zagreva ili se nedovoljno zagreva.	Temperatura rerne nije pravilno podešena. Vrata rerne nisu zatvorena.	Proverite da li je temperatura rerne pravilno podešena.
Hrana se ne peče ravnomerno u rerni.	Police rerne nisu pravilno postavljene.	Proverite da li koristite preporučenu temperaturu i položaj police. Ne otvarajte često vrata rerne osim ako pečete stvari koje treba okretati. Ako često otvarate vrata, unutrašnja temperatura može biti niža i ovo utiče na rezultate vašeg kuvanja.
Svetlo u rerni (ako ga ima) ne radi.	Pregorela je sijalica. Napajanje je prekinuto ili isključeno.	Zamenite sijalicu u skladu sa uputstvom. Proverite da li je napajanje uključeno u utičnicu.
Dugmad tajmera ne mogu da se pritisnu pravilno	Strana materija je zaglavljena između dugmadi tajmera. Model na dodir: na kontrolnoj ploči ima vlage. Podešena je funkcija zaključavanja dugmadi.	Uklonite stranu materiju i pokušajte ponovo. Uklonite vlagu i pokušajte ponovo. Proverite da li je podešena funkcija zaključavanja dugmadi.
Ventilator rerne (ako ga ima) bučno radi.	Vibriraju police u rerni.	Proverite da li je rerna ravna. Proverite da li police ili pribor za kuvanje vibriraju ili dodiruju zadnju ploču rerne.


### 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		HOPSBDT7815B3D
Tip ploče za kuvanje		Električna
Broj zona za kuvanje		4
Tehnologija grejanja 1		Radijantna
Veličina 1	cm	Ø14,5
Potrošnja energije 1	Wh/kg	192.0
Tehnologija grejanja 2		Radijantna
Veličina 2	cm	Ø14,5
Potrošnja energije 2	Wh/kg	192.0
Tehnologija grejanja 3		Radijantna
Veličina 3	cm	Ø18,0
Potrošnja energije 3	Wh/kg	191.0
Tehnologija grejanja 4		Radijantna
Veličina 4	cm	Ø21,0
Potrošnja energije 4	Wh/kg	192.0
Potrošnja energije kod ploče za kuvanje	Wh/kg	191.8
Ova ploča za kuvanje je u skladu sa EN 60350-2		
<b>Saveti za uštedu energije</b>		
Ploča za kuvanje		
- Koristite posuđe za kuvanje sa ravnim dnom.		
- Koristite posuđe za kuvanje odgovarajućih dimenzija.		
- Koristite posuđe za kuvanje sa poklopcem.		
- Smanjite količinu tečnosti ili masti.		
- Kada tečnost počne da ključa, smanjite temperaturu.		








## 7.2 ENERGETSKA KLASA

Marka		
Model		HOPSBTD7815B3D
Tip rerne		ELEKTRIČNA
Težina	kg	34.8
Indeks energetske efikasnosti - standardna		105.7
Indeks energetske efikasnosti - sa ventilatorom		94.3
Energetska klasa		A
Potrošnja energije (struje) - standardna	kWh/ ciklus	0.93
Potrošnja energije (struje) - sa ventilatorom	kWh/ ciklus	0.83
Broj otvora		1
Izvor toplote		ELEKTRIČNA
Zapremina	l	65
Ova rerna je u skladu sa EN 60350-1		
Saveti za uštedu energije		
Rerna		
- Jela spremajte zajedno, ako je moguće.		
- Održavajte kratko vreme predzagrevanja.		
- Nemojte da 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.VARNOSTNA NAVODILA.....	3
1.1 Splošna varnostna opozorila .....	3
1.2 Za kuhanje s paro.....	5
1.3 Namestitvena opozorila .....	6
1.4 Med uporabo .....	7
1.5 Med čiščenjem in vzdrževanjem.....	8
2.NAMESTITEV IN PRIPRAVA ZA UPORABO .....	10
2.1 Navodila za monterja.....	10
2.2 Namestitev naprav.....	10
2.3. Namestitev pečice .....	11
2.4 Električna povezava in varnost .....	12
3.LASTNOSTI IZDELKA.....	13
4.UPORABA IZDELKA .....	15
4.1 Krmilniki grelne plošče.....	15
4.2 Krmilniki pečice.....	16
4.3 Tabela kuhanja .....	17
4.4 Za funkcijo pare.....	18
4.5 Uporaba digitalnega časovnika na dotik.....	19
4.6 Dodatki .....	20
5.ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE .....	22
5.1 Čiščenje.....	22
5.2 Vzdrževanje.....	23
6.ODPRAVLJANJE TEŽAV IN PREVOZ .....	25
6.1 Odpravljanje težav.....	25
6.2 Prevoz .....	25



# 1. VARNOSTNA NAVODILA


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



## 1.1 SPLOŠNA VARNOSTNA OPOZORILA


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

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


  **OPOZORILO:** Nenadzorovano kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem je lahko nevarno in lahko povzroči požar. Požara NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak napravo izklopite in ogenj pokrijte s pokrovom ali požarno odejo.


 **POZOR:** Postopek kuhanja morate nadzorovati. Kratkotrajen postopek kuhanja morate neprekinjeno nadzorovati.

  **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte stvari.

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

- Pri modelih, ki imajo pokrov grelne plošče, pred uporabo očistite vsa razlitja in počakajte, da se štedilnik ohladi, šele nato zaprite pokrov.
- Naprave ne upravljajte z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinski nadzor.
- Med uporabo se bo naprava segrela. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov znotraj pečice.
- Po zelo kratkem času uporabe ročaji postanejo vroči.
- Za čiščenje površin pečice ne uporabljajte abrazivnih čistil, saj lahko opraskajo površino, kar lahko povzroči razbitje steklenih vrat ali poškodbo površin.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov.

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

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

- Vaša naprava je proizvedena v skladu z ustreznimi lokalnimi in mednarodnimi standardi in predpisi.
- Vzdrževanje in popravila smejo izvajati le pooblaščenji serviserji. Namestitev in popravila, ki jih izvede nepooblaščenji serviser, so lahko nevarna. Kakršno koli spreminjanje specifikacij naprave je lahko nevarno. Neprimerna varovala grelne plošče lahko povzročijo nesreče.
- Pred priključitvijo naprave preverite, da so lokalni pogoji distribucije (narava plina in plinskega tlaka

ali električne napetosti in frekvence) in specifikacije naprave združljivi. Specifikacije za to napravo so navedene na etiketi.

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

- Naprave po poskušajte dvigniti ali premakniti z vlečenjem ročajev na vratih pečice.
- Sprejeti so bili vsi mogoči ukrepi za zagotavljanje vaše varnosti. Ker se lahko steklo zlomi, bodite previdni pri čiščenju, da stekla ne opraskate. Poskrbite, da s pripomočki ne boste udarjali ali trkali po steklu.
- Pazite, da med namestitvijo napajalni kabel ni zagozden. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, serviser ali podobna usposobljena oseba, da bi se izognili tveganjem.
- Medtem ko so vrata pečice odprta, otroci ne smejo plezati po vratih ali sedeti na njih.
- Poskrbite, da se otroci in domače živali ne bodo zadrževali v bližini naprave.

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

## 1.4 MED UPORABO

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

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

- Poneve vedno položite na sredino kuhalne plošče, ročaje pa obrnite na varno mesto, da jih ni mogoče prevrniti ali zgrabiti.
- Če izdelka dlje časa ne boste uporabljali, izklopite glavno krmilno stikalo.
- Pazite, da so krmilni gumbi naprave vedno v položaju »0« (ustavljeno), ko naprave ne



uporabljate.

- Pladenj nagnite, ko ga potegnete ven. Ko hrano jemljete iz pečice, pazite, da je ne razlijete ali da vam ne pade.
- Ko so vrata pečice odprta, nanje ničesar ne postavljajte. To lahko povzroči neravnovesje pečice ali poškoduje vrata.
- Brisač, krp ali oblačil ne obešajte na napravo ali njene ročaje.


## **1.5 MED ČIŠČENJEM IN VZDRŽEVANJEM**

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

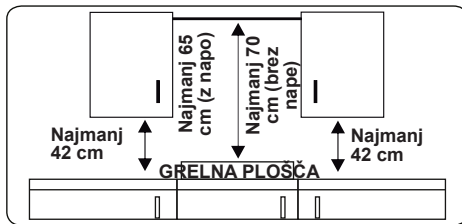
**!** **OPOZORILO:** To napravo mora namestiti pooblaščen serviser ali usposobljen tehnik v skladu z navodili v tem priročniku in v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.

- Nepravilna namestitev 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 nastavitve naprave združljivi. Pogoji nastavitve 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 pohištvo, ki obkroža napravo mora biti izdelano iz materialov, ki so odporni na temperature nad 100 °C.
- Če je nad napravo nameščena napa ali kuhinjska omarica, mora biti med površino štedilnika in kuhinjsko omarico/napo spodaj prikazana varnostna razdalja.



- Naprave ne nameščajte neposredno nad pomivalni stroj, hladilnik, zamrzovalnik, pralni stroj ali sušilni stroj.

### 2.2 NAMESTITEV NAPRAV

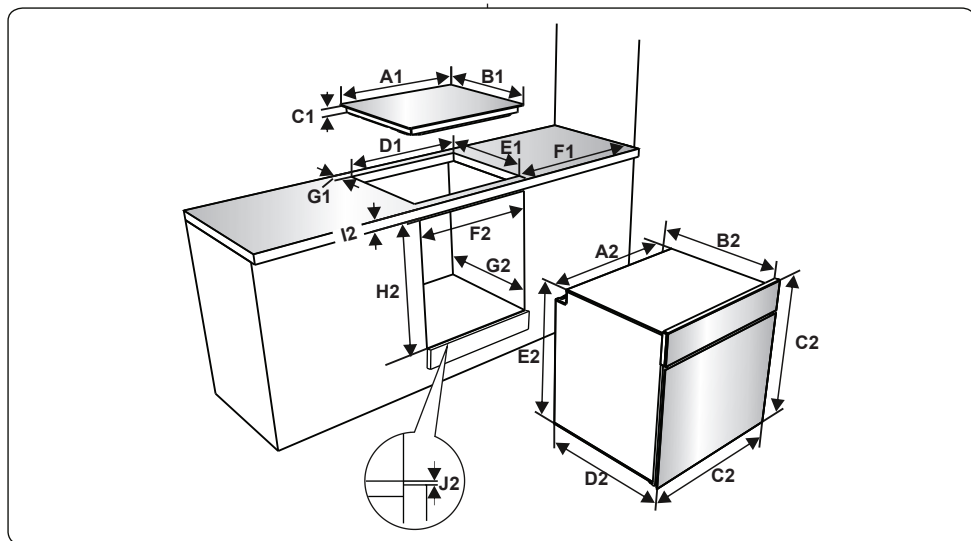
Naprave imajo priložen komplet za namestitev in jih je mogoče namestiti v delovne površine ustreznih dimenzij. Dimenzije za namestitev grelne plošče in pečice so podane v nadaljevanju.

#### Dimenzije za namestitev grelne plošče

A1 (mm)	590	E1 (mm)	490
B1 (mm)	520	najmanj F1 (mm)	50
C1 (mm)	41	najmanj G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

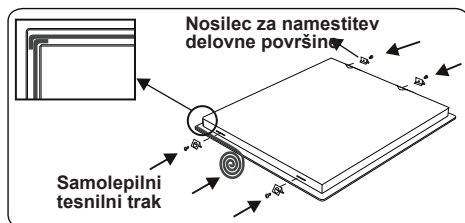
#### Dimenzije za namestitev pečice

A2 (mm)	557	E2 (mm)	574
B2 (mm)	550	najmanj F2 (mm)	560–580
C2 (mm)	595	najmanj G2/J2 (mm)	555/5
D2 (mm)	575	H2 (mm)	600
I2(mm)	25		



### Namestitev grelne plošče

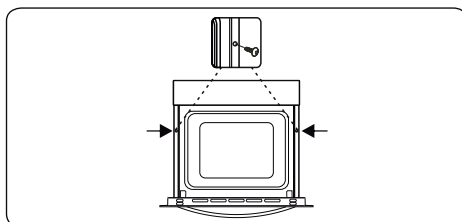
- Priložen enostranski samolepilni tesnilni trak namestite okoli celotnega spodnjega roba štedilnika. Ne raztegujte ga.



- 4 nosilce delovne površine privijte na stranske stene naprave.
- Napravo vstavite v odprtino.

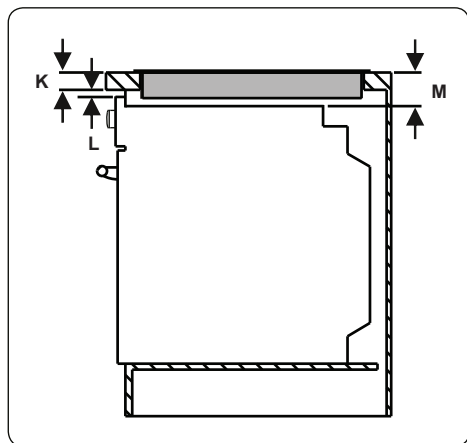
### 2.3. Namestitev pečice

- 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.



### Če je pečica nameščena pod grelno ploščo:

- Debelina delovne površine ter razdalje med grelno ploščo in pečico morajo biti enake tistim, prikazanim na slikah, da omogočajo kroženje zraka.



najmanj K (mm)	25	najmanj M (mm)	49
najmanj L (mm)	5		

## 2.4 ELEKTRIČNA POVEZAVA IN VARNOST

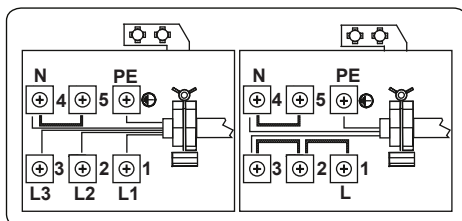
**! OPOZORILO:** Električno povezavo te naprave mora izvesti pooblaščen servisier ali usposobljen električar v skladu z navodili v tem priročniku in v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.

**! 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 usposobljena oseba.
- 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

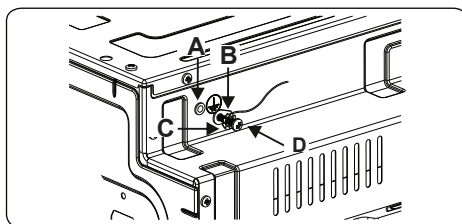
pomočjo vtiča, uporabite prekinjevalec stikala za vse pole (z vsaj 3 mm kontaktnega prostora), da boste izpolnjevali varnostne predpise.

- Naprava je zasnovana za napajanje 220–240 V ~ in 380–415 V 3 N ~. Če je vaše napajanje drugačno, se obrnite na pooblaščenega servisierja ali usposobljenega električarja.
- Napajalni kabel (H05VV-F) mora biti dovolj dolg, da ga lahko priključite v napravo, tudi če naprava stoji na srednji 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.




- Namestitev rumeno-zelenega ozemljitvenega kabla mora biti izvedena s pomočjo vijaka in podložke, ki se nahajata v torbi z dokumenti, kot je prikazano na sliki. Ta postopek izvedite, ko je pečica nameščena.

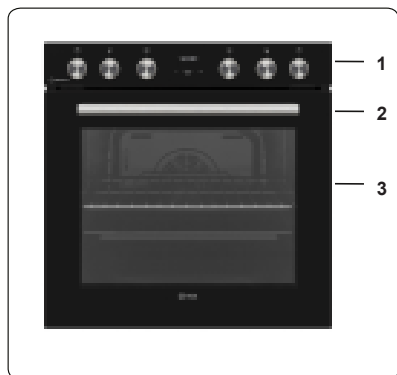
A	B	C	D
Matica	Ozemljitveni kabel	Podložka	Vijak



### 3. LASTNOSTI IZDELKA

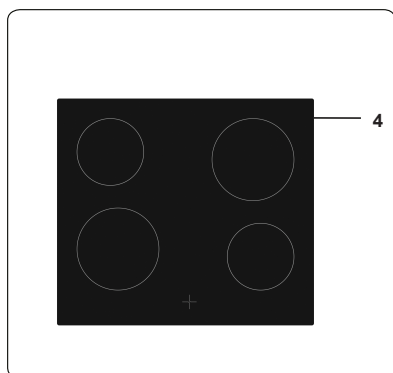
 **Pomembno:** Specifikacije za izdelek se razlikujejo in videz vaše naprave se lahko razlikuje od naprave, prikazane na slikah v nadaljevanju.

**Seznam delov:**



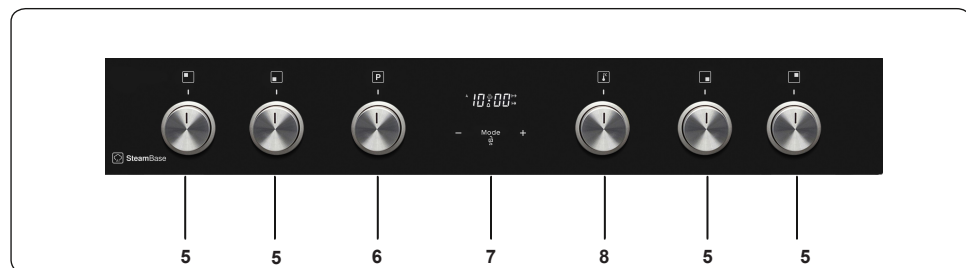
1. Nadzorna plošča
2. Ročaj na vratih pečice
3. Vrata pečice

**Seznam delov**



4. Električni grelnik

**Nadzorna plošča**



5. Nadzorna plošča
6. Kontrolni gumb za funkcijo pečice
7. Časovnik
8. Termostatski gumb pečice

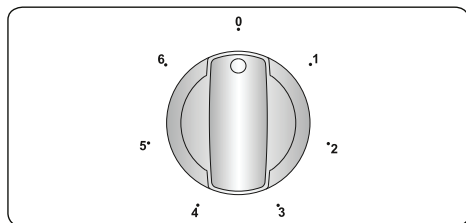
## 4. UPORABA IZDELKA

### 4.1 KRMILNIKI GRELNE PLOŠČE


#### Keramičen grelnik

Keramičen grelnik upravlja 6-stopenjski gumb.

Keramičen grelnik se upravlja z obračanjem kontrolnega gumba v želeno nastavitvev. V bližini vsakega kontrolnega gumba je simbol, ki prikazuje grelnik, ki ga gumb nadzoruje. Prižgana/ugasnjena lučka na nadzorni plošči kaže, če je kateri od keramičnih grelnikov v uporabi.



Položaj gumba	Funkcija
0	Položaj Off (izklopljeno)
1	Položaj ohranjanja toplote
2-3	Položaj segrevanja pri nizki temperaturi
4-5-6	Položaj za kuhanje, pečenje in vrenje

 **Pomembno:** Smer vrtenja gumba se lahko razlikuje glede na specifikacije izdelka.

#### Dvojni in ovalni grelniki (če so na voljo)

Dvojni in ovalni grelniki imajo dve območji segrevanja. Če želite aktivirati zunanje območje dvojnega/ovalnega grelnika, gumb obrnite v položaj ☉. Obe zunanji območji se bosta vklopili.


Če želite deaktivirati zunanje območje dvojnega/ovalnega grelnika, gumb obrnite v položaj »Off«. Obe zunanji območji se bosta izklopili.

#### Indikator preostale toplote (če je na voljo)

Po uporabi grelne plošče bo v steklokeramični plošči shranjena toplota, imenovana preostala toplota. Če je raven preostale toplote večja od +60 °C, bo indikator preostale toplote aktiven za območje kuhanja, ki je segreto nad to temperaturo.

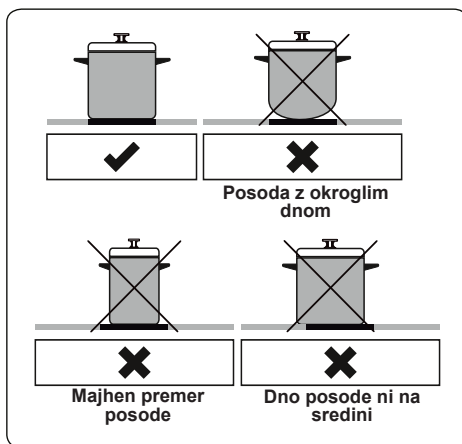
Če je napajanje grelne plošče prekinjeno, medtem ko je indikator preostale toplote vklopljen, bo opozorilna lučka utripala, ko bo napajanje zopet na voljo. Zaslon bo svetil, dokler se preostala toplota ne zniža ali dokler ene izmed območij kuhanja ne aktivirate.

#### Namigi in nasveti

 **Pomembno:** Kadar keramične grelnike uporabljate pri višjih temperaturnih nastavitvah, se lahko območja segrevanja vklopljajo in izklopljajo. To se dogaja zaradi varnostne naprave, ki preprečuje pregrevanje stekla. Pri visokih temperaturah je to normalno in ne poškoduje grelne plošče, povzroči pa le majhne zakasnitve pri časih kuhanja.

#### OPOZORILO:

- Območja kuhanja nikoli ne uporabljajte brez ponev.
- Uporabljajte samo poneve z ravnim in dovolj debelim dnom.
- Preden posodo postavite na grelno ploščo, se prepričajte, da je dno suho.
- Ko območje kuhanja deluje, je pomembno, da pazite, da je posoda pravilno postavljena v sredini območja kuhanja.
- Če želite prihraniti energijo, nikoli ne uporabljajte posode, ki ima drugačen premer od grelne plošče.



- Ne uporabljajte posode z grobim dnom, saj lahko opraska keramično površino.

- Če je mogoče, na posodo vedno namestite pokrovko.
- Med delovanjem naprave je lahko temperatura dostopnih delov visoka. Med delovanjem grelne plošče in dokler se po uporabi popolnoma ne ohladi naj se otroci in živali ne približujejo plošči.
- Če na kuhalni plošči opazite razpoko, jo nemudoma izklopite, zamenja pa naj jo pooblaščen servisno osebje.

## 4.2 KRMILNIKI PEČICE

### Kontrolni gumb za funkcijo pečice

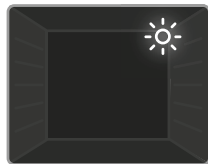
Gumb obrnite v položaj ustreznega simbola zelene funkcije pečenja. Za podrobnosti različnih funkcij glejte »Funkcije pečice«.

### Termostatski gumb pečice

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

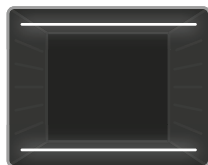
### Funkcije pečice

\* 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.



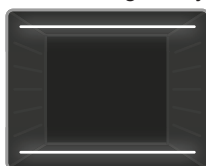
#### Funkcija gretja

**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 čvrtje 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.

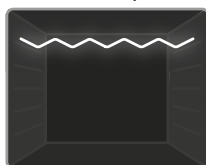


#### Delovanje

**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«.



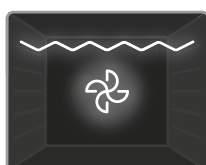
#### Funkcija žara:

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 začneta 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 začeta 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:** Vključijo se termostat in opozorilne lučke pečice, grelni obroč ter zgornji grelni element, spodnji grelni element in ventilator pa začnejo

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

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

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.

## 4.3 TABELA KUHANJA

Funkcija	Jedi			
Statični	Listnato pecivo	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Torta	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Piškotki	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
	Piškotki	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
	Piškotki	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.

#### 4.4 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
Peci-vo	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

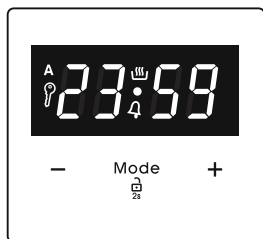


**Important:** Zgoraj navedeni časi so pridobljeni v laboratorijskih pogojih in se lahko razlikujejo glede na omrežno napetost in količino kuhane hrane.



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

## 4.5 UPORABA DIGITALNEGA ČASOVNIKA NA DOTIK



Opis funkcije	
A	Samodejno pečenje
	Ročno pečenje
	Ključavnica
	Minutni števec
Mode	Način delovanja
-	Za zmanjšanje časa
+	Za povečanje časa
23 59	Prikaz časovnika

### Nastavitev časa

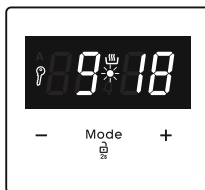
Pred začetkom uporabe pečice morate nastaviti čas. Po vzpostavitvi električne povezave bosta na zaslonu utripala simbola "A" in "00:00" ali "12:00".



1. Pritisnite tipko "MODE" 2 sekundi, da izključite zaklepanje tipk in pika na sredini zaslona bo začela utripati.



2. Z uporabo tipk "+" in "-" nastavite čas, medtem ko utripa pika.



3. Po nekaj sekundah bo pika prenehala utripati in bo ostala osvetljena.

### ! Ključavnica

Zaklepanje tipk se samodejno aktivira, ko časovnika ne uporabljate 7 sekund. Simbol se prikaže in ostane osvetljen. Za odklepanje gumbov časovnika pritisnite in držite gumb "MODE" 2 sekundi. Nato lahko izvedete zeleno operacijo.

### Časovna nastavev zvočnega opozorila

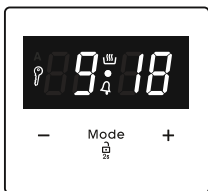
Čas zvočnega opozorila lahko nastavite na kateri koli čas med urama "00:00" in "23:59". Zvočno opozorilo je le za opozorilne namene. Peč se s to funkcijo ne bo aktivirala.



1. Pritisnite tipko "MODE". Simbol bo začel utripati in na zaslonu se prikaže "000".



2. Izberite zeleno časovno obdobje s tipkama "+" in "-", medtem ko utripa.



3. Simbol bo ostal osvetljen, čas bo shranjen in opozorilo bo nastavljeno.

Ko časovnik pride do nič, boste zaslišali zvočno opozorilo in na zaslonu bo začel utripati simbol . Pritisnite katero koli tipko, da zaustavite zvočno opozorilo. Pritisnite "MODE" 2 sekundi, simbol izgine in prikazana bo ura.

### Polavtomatska nastavev časa (obdobje

## pečenja)

Ta funkcija vam pomaga peči fiksno časovno obdobje. Nastavite lahko časovno obdobje od 0 do 10 ur. Hrano pripravite za pečenje in jo položite v pečico.

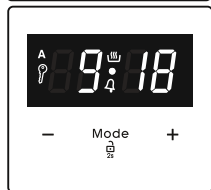
1. S pomočjo kontrolnih gumbov izberite zeleno funkcijo pečenja in temperaturo.



2. Pritiskajte "MODE", dokler na zaslonu ne vidite "stop" simbola. Simbol "A" bo utripal.



3. Izberite želeno časovno obdobje kuhanja s tipkama "+" in "-".



4. Trenutni čas se bo ponovno pojavil na zaslonu, simboli "A", in "A" pa bodo ostali osvetljeni.

Ko časovnik pride do nič, se bo pečica izklopila in zaslišali boste zvočno opozorilo. Simbol "A" bo utripal. Oba kontrolna gumba obrnite v položaj "0" in na časovniku pritisnite katero koli tipko, da ustavite opozorilni zvok. Pritisnite "MODE" 2 sekundi, simbol "A" izgine in časovnik se vrne na ročno delovanje.

## Nastavitev zvoka

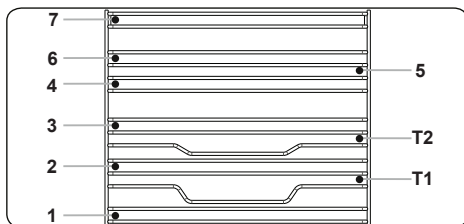
Če želite prilagoditi glasnost zvočnega opozorilnega zvoka, medtem ko je prikazan trenutni čas dneva, pritisnite tipki "+" in "-", in pika na sredini zaslona začne utripati. Pritisnite "MODE" za prikaz trenutnega zvoka. Potem boste ob vsakem pritisku gumba "-" zaslišali drugačen signal. Obstajajo tri različne vrste signalnih zvokov. Izberite zeleni zvok in ne pritiskejte nobenega drugega gumba. Po kratkem času bo izbrani zvok shranjen.

## 4.6 DODATKI

### Žična rešetka EasyFix

Pred prvo uporabo pripomočke temeljito

očistite s toplo vodo, čistilnim sredstvom in mehko čisto krpo.



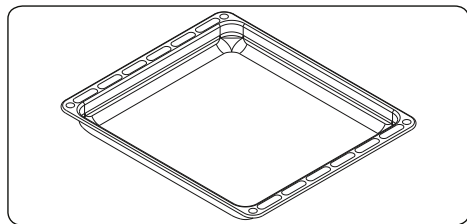
- Vstavite pripomoček v pečico v pravilnem položaju.
- Med pokrovom ventilatorja in pripomočki naj bo vsaj 1 cm prostora.
- Bodite pazljivi pri odstranjevanju posode in/ali pripomočkov iz pečice. Vroči obroki ali pripomočki lahko povzročijo opeklino.
- Pripomočki se lahko z vročino deformirajo. Ko se ohladijo, se bodo vrnili v originalno obliko in videz.
- Pladnje in mrežice lahko namestite na vsak nivo od 1 do 7.
- Iztegljivo vodilo lahko postavite na nivo T1, T2.
- Nivo 3 priporočamo za kuhanje na enem nivoju.
- Nivo T2 priporočamo za kuhanje na enem nivoju z iztegljivimi vodili.
- Nivo 2 in nivo 4 priporočamo za kuhanje na dveh nivojih.
- Mrežica vrtljivega ražnja mora biti nameščena na nivoju 3.
- Nivo T2 se uporablja za nameščanje mrežice vrtljivega ražnja z iztegljivimi vodili.

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

## Globoki pladenj

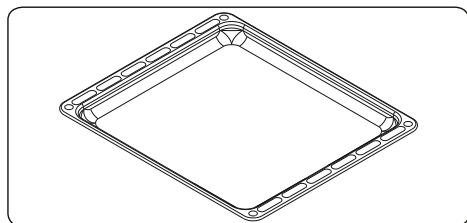
Globoki pladenj je najbolj primeren za pripravo enolončnic.

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



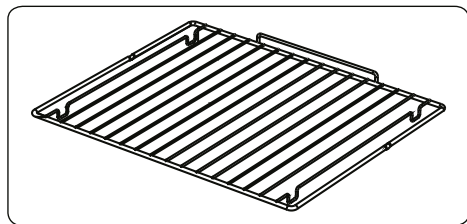
### Plitki pladenj

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



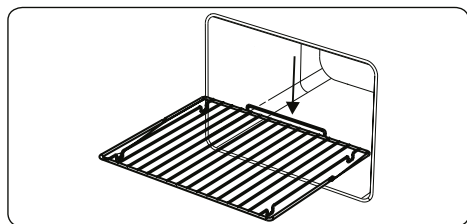
### Žična mreža

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



### ⚠ OPOZORILO

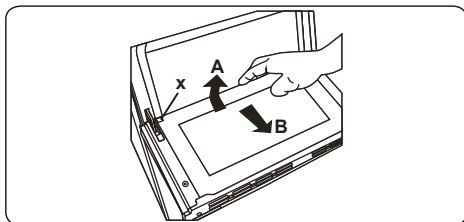
Mrežo namestite na katero koli polico v notranjosti pečice in jo pravilno potisnite do konca.



### Odstranjevanje notranjega stekla

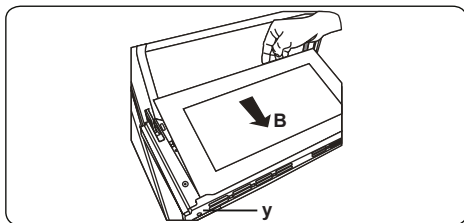
Pred čiščenjem steklo vrat pečice odstranite, kot je prikazano spodaj.

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

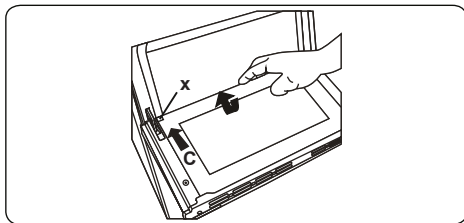


Menjava notranjega stekla:

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



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

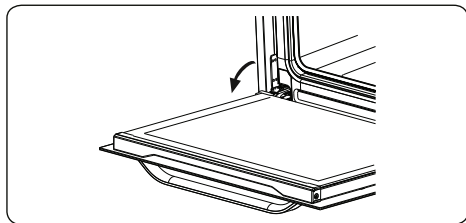


☞ Če so vrata pečice izdelana iz troslojnega stekla, je tretji sloj stekla mogoče odstraniti enako kot drugega.

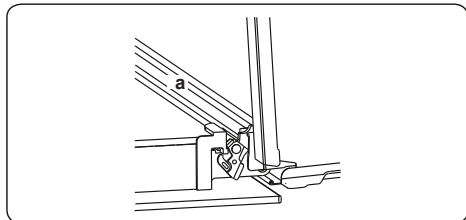
### Odstranjevanje vrat pečice

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

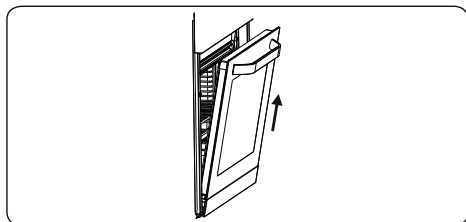
1. Odprite vrata pečice.



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

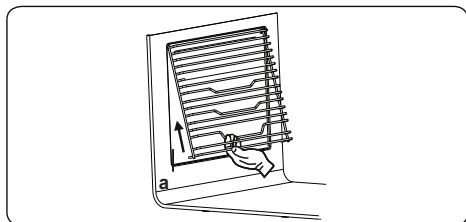


3. Zapirajte vrata, dokler niso skoraj v popolnoma zaprtem položaju, in jih odstranite, tako da jih povlečete proti sebi.



### Odstranjevanje rešetke

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





## 5. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

### 5.1 ČIŠČENJE

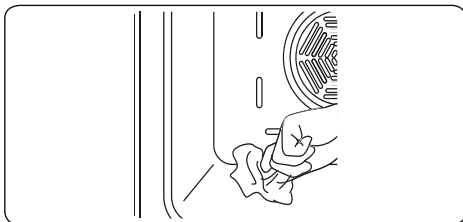
**!** **OPOZORILO:** Napravo izklopite in počakajte, da se ohladi, šele nato začnite s čiščenjem.

#### Splošna navodila

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

#### Čiščenje notranjosti pečice

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



#### Čiščenje keramičnega stekla

Keramično steklo lahko drži težke pripomočke, vendar lahko počni, če ga udarimo z ostrim predmetom.

**!** **OPOZORILO:** Keramične kuhalne plošče – Če je površina razpokana, izklopite napravo, da preprečite pojav električnega udara, in pokličite servis.

- Za čiščenje steklokeramičnega stekla uporabite kremasto ali tekoče čistilo. Steklo nato sperite in temeljito osušite s suho krpo.



Ne uporabljajte čistilnih materialov, namenjenih kovini, saj lahko poškodujejo steklo.

- Če se v dnu ali prevlekah posode uporabljajo snovi z nizkim tališčem, lahko poškodujejo steklokeramično kuhhalno ploščo. Če na steklokeramično kuhhalno ploščo padejo plastika, aluminijasta folija, sladkor ali sladka živila, jih čim prej varno postrgajte z vroče površine. Če se te snovi stopijo, lahko poškodujejo steklokeramično kuhhalno ploščo. Kadar kuhate zelo sladke jedi, kot je marmelada, predhodno nanesite plast ustreznega zaščitnega sredstva, če je mogoče.
- Prah na površini odstranite z mokro krpo.
- Kakršne koli spremembe barve keramičnega stekla ne bodo vplivale na strukturo ali trpežnost keramike in se ne pojavijo zaradi spremembe v materialu.

Spremembe barve keramičnega stekla se lahko pojavijo zaradi številnih razlogov:

1. Razlita živila niso bila očiščena s površine.
2. Uporaba nepravilne posode na grelni plošči povzroči razjedanje plošče.
3. Uporaba napačnih čistilnih materialov

### Čiščenje steklenih delov

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

### Čiščenje emajliranih delov

- Emajlirane dele naprave redno čistite.
- Emajlirane dele obrišite z mehko krpo, namočeno v milnico. Nato jih ponovno obrišite z mokro krpo in jih osušite.



Emajliranih delov ne čistite, ko so še vroči od kuhanja.



Kisa, kave, mleka, soli, vode, limone ali paradižnikovega soka ne puščajte v

stiku z emajliranimi deli dlje časa.

### Čiščenje delov iz nerjavnega jekla (če obstajajo)

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



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



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

### Čiščenje barvanih površin (če je na voljo)

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

## 5.2 VZDRŽEVANJE



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

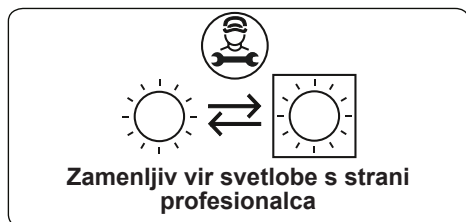
### Menjava luči pečice



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

- Odstranite stekleno lečo, nato odstranite žarnico.
- Na mesto stare žarnice (230 V, 15–25 W, tipa E14) namestite novo žarnico (odporno na temperaturo 300 °C).
- Ponovno namestite stekleno lečo in vaša pečica je pripravljena za uporabo.

- Izdelek vsebuje vir svetlobe razreda energijske učinkovitosti G.
- Vir svetlobe, ki ga končni uporabnik ne more zamenjati. Potrebna je poprodajna servisna storitev.
- Priloženi svetelny zdroj nie je urceny na pouzitie v inych aplikaciach.



- 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
Grelne plošče ali kuhalnih območij ni mogoče vklopiti.	Ni napajanja.	Preverite varovalko v gospodinjstvu za napravo. S preizkusom drugih naprav preverite, ali je prišlo do prekinitve električnega toka.
Če se pečica 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. Vrata pečice so ostala odprta.	Preverite, ali je gumb za nadzor temperature pečice pravilno nastavljen.
Pečenje v pečici je neenakomerno.	Police v pečici so nepravilno nameščene.	Preverite, ali uporabljate priporočene temperature in položaje polic. 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. Električno napajanje je prekinjeno ali izklopljeno.	Luč zamenjajte v skladu z navodili. Prepričajte se, da je električno napajanje vključeno v stenski vtičnici.
Gumbov časovnika ni mogoče ustrezno pritisniti.	Med gumbi časovnika so ujeti tujki. Model na dotik: kontrolna plošča je vlažna. Nastavljena je funkcija zaklepanja tipk.	Odstranite tujke in poskusite znova. Odstranite vlago in poskusite znova. Preverite, ali je nastavljena funkcija zaklepanja tipk.
Ventilator pečice (če obstaja) je hrupen.	Police v pečici se tresejo.	Preverite, ali je pečica uravnotežena. 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.....	6
1.3 Предупредувања за инсталацијата.....	7
1.4 За време на употребата.....	7
1.5 За време на чистењето и одржувањето.....	9
2. ИНСТАЛАЦИЈА И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА.....	11
2.1 Упатства за монтажерот.....	11
2.2 Инсталација на апаратите.....	11
2.3 Инсталација на рерната.....	12
2.4 Електрично поврзување и безбедност.....	13
3. КАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОИЗВОДОТ.....	14
4. УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ.....	16
4.1 Контроли на плочата.....	16
4.2 Контроли на рерната.....	17
4.3 Маса за готвење.....	19
4.4 За функцијата за пареа.....	20
4.5 Употреба на дигитален тајмер на допир.....	21
4.6 Додатоци.....	22
5. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ.....	24
5.1 Чистење.....	24
5.2 Одржување.....	26
6. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ И ТРАНСПОРТ.....	27
6.1 Решавање проблеми.....	27
6.2 Транспорт.....	27

# 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:** Готвењето без надзор на плочата со маст или масло може да биде опасно и може да заврши со пожар. НИКОГАШ не се обидувајте да го гаснете таквиот оган со вода, туку исклучете го апаратот и покријте го пламенот со капак или ќебе.


**⚠ ВНИМАНИЕ:** Процесот на готвење треба да се


надгледува. Краткотрајниот процес на готвење мора да се надгледува постојано

 **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.

- За моделите кои вклучуваат капак на плочата, исчистете ги сите истекувања од капакот пред употребата и оставете го шпоретот да се излади пред да го затворите капакот.
- 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 површините на рерната. Тие можат да ја изгребат површината 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 струјни удари, 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 тропане 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 отворите 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 материи 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 дефект, не го користете апаратот и веднаш контактирајте го квалификуваниот сервисер. Материјалите кои се користат за пакување (најлон, хефталици, стиропор...итн.) може да бидат штетни за децата и истите треба веднаш да се соберат и да се отстранат.
- Заштитете го апаратот од атмосферските влијанија. Не го изложувајте на влијанија како што се сонце, дожд, снег, прашина или прекумерна влажност.
- Материјалите околу апаратот (т.е. витрините) 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 перната, може да забележите слаба миризма. Ова е сосема нормално и е предизвикано од материјалите за изолација на грејачите. Ви препорачуваме, пред да ја користите перната 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 пара 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 заменуваат 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 предизвикани од масло, наместо тоа исклучете ја рерната и покријте ја тавата со нејзиниот капак или ќебе.

- Секогаш позиционирајте ги тавите над центарот на зоната за готвење и свртете ги рачките во безбедна позиција за да не можат да бидат турнати или дофатени.
- 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 апаратот 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 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. ИНСТАЛАЦИЈА И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

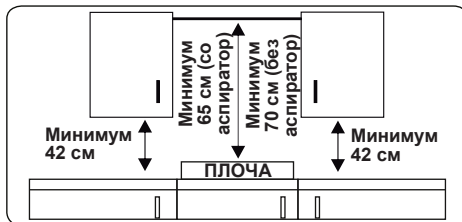
**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** : Овој апарат мора да биде инсталиран од страна на овластено лице за сервисирање или квалификуван мајстор, во согласност со инструкциите од овој водич и во согласност со постојните локални прописи.

- Неправилната инсталација може да предизвика штета и оштетувања за кои производителот нема да сноси одговорност и гаранцијата нема да важи.
- Пред инсталацијата, осигурајте се дека локалните услови за дистрибуција (волтажата и фреквенцијата на електричната енергија) и прилагодувањата на апаратот се компатибилни. Условите за прилагодување на овој апарат се наведени на етикетата.
- Треба да се следат законите, регулативите, директивите и стандардите кои се во сила во земјата на употреба (прописите за безбедност, соодветно рециклирање во согласност со прописите итн.).

### 2.1 УПАТСТВА ЗА МОНТАЖЕРОТ

#### Општи упатства

- По отстранувањето на материјалот за пакување од апаратот и додаточите, осигурајте се дека апаратот не е оштетен. Ако се сомневате на каква било штета, не го користете и веднаш контактирајте го овластеното лице за сервисирање или квалификуван мајстор.
- Осигурајте се дека нема запаливи или експлозивни материјали во непосредна близина, како завеси, масло, ткаенини итн. кои може да се запалат.
- Работната површина и мебелот што се наоѓаат околу апаратот мора да бидат изработени од материјали отпорни на температури повисоки од 100°C.
- Ако над апаратот треба да се инсталира аспиратор или долап, безбедносното растојание помеѓу плочата за готвење и долапот/аспираторот треба да биде онолку колку што е прикажано подолу.



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

### 2.2 ИНСТАЛАЦИЈА НА АПАРАТИТЕ

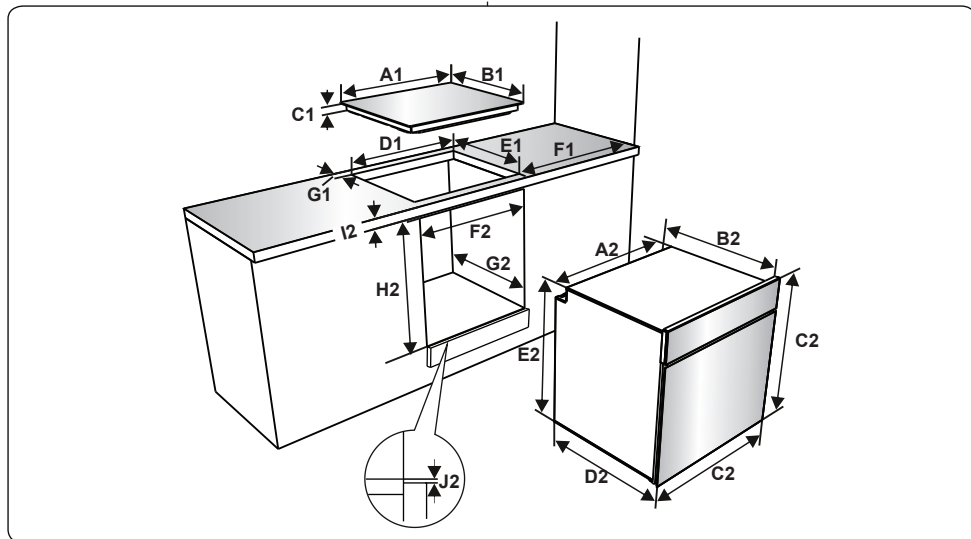
Апаратите се доставени со комплекти за инсталација и може да се инсталираат во површина за готвење со соодветни димензии. Димензиите за инсталацијата на плочата и рерната се дадени подолу.

#### Димензии за инсталација на плочата

<b>A1 (мм)</b>	590	<b>E1 (мм)</b>	490
<b>B1 (мм)</b>	520	<b>мин. F1 (мм)</b>	50
<b>C1 (мм)</b>	41	<b>мин. G1 (мм)</b>	50
<b>D1 (мм)</b>	560		

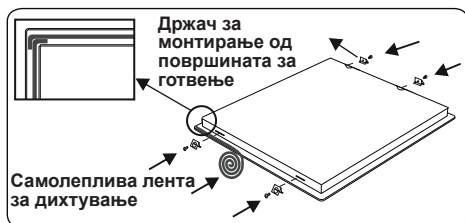
#### Димензии за инсталација на рерната

<b>A2 (мм)</b>	557	<b>E2 (мм)</b>	574
<b>B2 (мм)</b>	550	<b>мин. F2 (мм)</b>	560-580
<b>C2 (мм)</b>	595	<b>мин. G2 /J2 (мм)</b>	555/5
<b>D2 (мм)</b>	575	<b>H2 (мм)</b>	600
<b>I2(мм)</b>	25		



### Инсталација на плочата

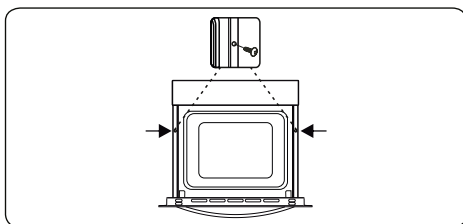
- Нанесете ја доставената еднострана самолеплива лента за дихтување околу долниот раб на плочата за готвење. Не ја растегнувајте.



- Зашрафете ги 4-те држачи за монтирање од површината за готвење на страничните ѕидови на апаратот.
- Вметнете го апаратот во отворот.

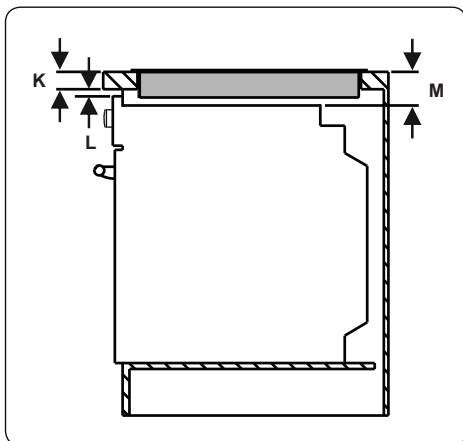
### 2.3 Инсталација на рерната

- По електричните поврзувања, ставете ја рерната во витрината туркајќи ја напред. Отворете ја вратата на рерната и ставете 2 шрафа во дупките кои се наоѓаат на рамката на рерната. Додека рамката на производот ја допира дрвената површина на витрината, затегнете ги шрафовите.



### Ако рерната е инсталирана под грејна плоча:

- Дебелината на површината за готвење, растојанијата помеѓу плочата и рерната мора да бидат како што е прикажано на сликите за струење на воздухот.



мин. К (мм)	25	мин. М (мм)	49
мин. L (мм)	5		

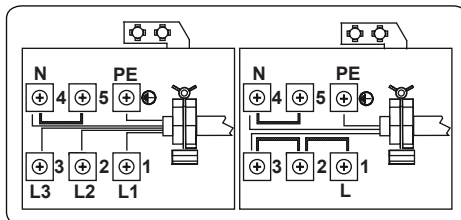
## 2.4 ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ И БЕЗБЕДНОСТ

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Електричното поврзување на овој апарат треба да се изврши од страна на овластено лице за сервисирање или квалификуван електричар, во согласност со инструкциите од овој водич и во согласност со постојните локални прописи.

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** АПАРАТОТ МОРА ДА БИДЕ ЗАЗЕМЈЕН.

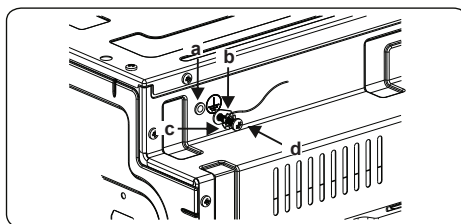
- Пред да го поврзете апаратот со напојувањето, мора да се провери дали номиналниот напон на апаратот (вписан на идентификациската плочка на апаратот) соодветствува со напонот на достапното напојување и дали електричната инсталација е способна да управува со моќноста на апаратот (исто така наведена на идентификациската плочка).
- За време на инсталацијата, осигурајте се дека се користат изолирани кабли. Неправилното поврзување би можело да го оштети вашиот апарат. Ако кабелот за напојување е оштетен и треба да се замени, тоа треба да го направи квалификувано лице.
- Не користете адаптери, повеќекратни штекери и/или продолжени кабли.
- Кабелот за напојување со струја треба да се чува подалеку од жешките делови на апаратот и не смее да се витка или притиска. Во спротивно, кабелот може да се оштети, предизвикувајќи краток спој.
- Ако апаратот не е поврзан на електричната мрежа со приклучок, мора да се користи мултиполарен прекинувач (со контактно растојание од најмалку 3 мм) за да се исполнат прописите за безбедност.
- Апаратот е дизајниран за напојување од 220-240 волти ~ и 380-415 волти 3N~. Ако вашето напојување е поинакво, контактирајте го овластеното лице за сервисирање или квалификуван електричар.
- Кабелот за напојување (H05VV-F) мора да биде доволно долг за да се поврзе со апаратот, дури и ако апаратот стои пред неговата витрина.
- Осигурајте се дека сите поврзувања се соодветно затегнати.

- Фиксирајте го кабелот за напојување во штиталката за кабли, а потоа затворете го капакот.
- Поврзувањето на терминалната кутија е поставено на терминалната кутија.



- Инсталацијата на жолто-зелениот кабел за заземјување треба да се направи како што е прикажано на сликата со помош на шрафот и подлошката што се наоѓаат во кесата со документи. Оваа постапка треба да се примени кога се инсталира рерната.

a	Навртка	c	Подлошка
b	Кабел за заземјување	d	Шраф

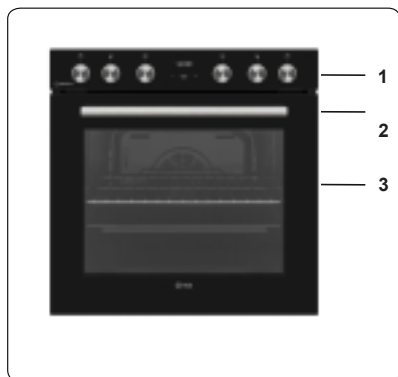


### 3. КАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОИЗВОДОТ

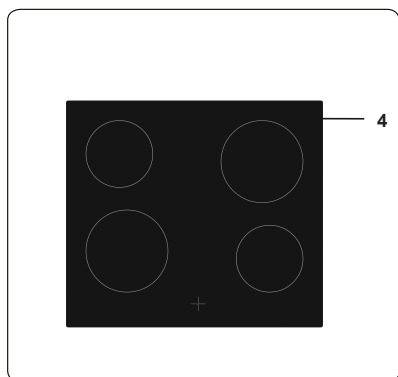


**Важно:** Спецификациите за производот варираат и изгледот на вашиот апарат може да се разликува од оној што е прикажан на сликите подолу.

#### Листа на составни делови



1. Контролен панел
2. Рачка на вратата на рерната
3. Врата на рерната



4. Електричен грејач

#### Контролен панел



5. Контролно копче за плочата
6. Контролно копче за функции на рерната
7. Тајмер
8. Копче за термостатот на рерната

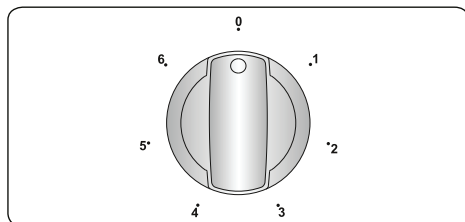
## 4. УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ

### 4.1 КОНТРОЛИ НА ПЛОЧАТА


#### Керамички грејач

Керамичкиот грејач се контролира со копче кои има 6 позиции.


Керамичкиот грејач се вклучува со свртување на контролното копче во посакуваното поставување. До секое контролно копче има симбол кој означува кој грејач се контролира со тоа копче. Сијаличката за „вклучено/исклучено“ на контролната табла покажува дали некој од керамичките грејачи е во употреба.



Позиција на копче	Функција
0	Позиција „Off“ за исклучување
1	Позиција за одржување топлина
2-3	Позиција за греење на ниска температура
4-5-6	Готвење, пржење и вриење

 **Важно:** Насоката на вртење на копчето може да се разликува во согласност со спецификациите за производот.

#### Двојни и овални грејачи (ако има)

Двојните и овалните грејачи имаат две зони на греење. За да ја активирате надворешната зона на двојниот/овалниот грејач, свртете го копчето на позицијата . Ке се вклучат двете надворешни зони.

За да ја деактивирате надворешната зона на двојниот/овалниот грејач, свртете го копчето на позицијата „Off“. Ке се исклучат двете надворешни зони.


#### Индикатор за преостаната топлина (ако има)

По користење на плочата ќе се акумулира топлина во витрокерамичкото стакло, која се нарекува преостаната топлина. Ако нивото на преостаната

топлина е повисоко од +60°C, индикаторот за преостаната топлина ќе биде активен за зоната на готвење која има температура за готвење повисока од оваа.

Ако се прекине напојувањето со струја додека е вклучен индикаторот за преостаната топлина, кога ќе се врати напојувањето сијаличката за предупредување ќе трепка. Дисплејот ќе трепка сè додека не се намали преостанатата топлина или додека не се активира една од зоните.

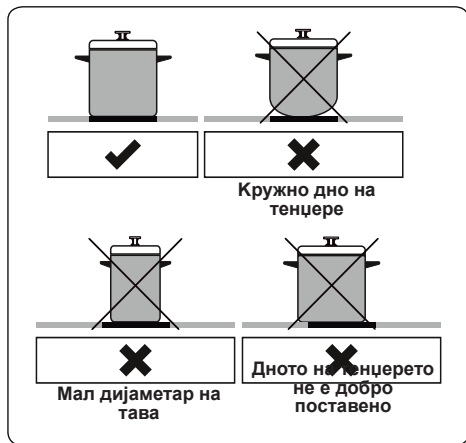
#### Совети за помош

 **Важно:** Кога керамичките грејачи работат на повисоки температури, може да забележите како загреаните делови се вклучуваат и исклучуваат. Тоа е поради безбедносниот уред кој спречува прегревање на стаклото. Тоа е нормално на високи температури и не предизвикува оштетување на плочата и мало заостанување во готвењето.

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

- Никогаш не вклучувајте ја плочата без да има садови во зоните за готвење.
- Користете само рамни садови за готвење со доволно дебело дно.
- Проверете дали дното на садот е суво пред да го ставите на плочата.
- Додека плотната работи, важно е да го поставите садот за готвење во средина на плотната.
- За да заштедите енергија, никогаш не употребувајте сад со различен дијаметар од дијаметарот на ринглата која ја користите.





- Не употребувајте садови за готвење со груби дна, бидејќи може да ја изгребат стаклената керамичка површина.
- Ако е можно, секогаш ставајте капак на сатовите.
- Температурата на достапните делови е висока кога производот работи. Задолжително е децата и животните да се чуваат настрана од плочата за време на употреба и додека целосно не се излади по употреба.
- Во случај да забележите каква била пукнатина на површината за готвење, треба веднаш да ја исклучите и да повикате овластен сервисер да ја замени.

## 4.2 КОНТРОЛИ НА РЕРНАТА

### Копче за контрола на функциите на рерната

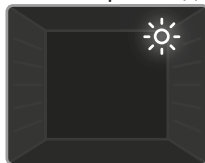
Свртете го копчето до соодветниот симбол за посакуваната функција за готвење. За повеќе детали за различни функции, погледнете во „Функции на рерна“.

### 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

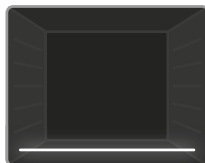
\* Функциите на рерната може да се

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 попогодна 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

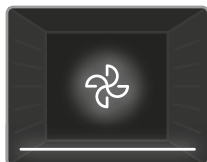
горниот грејач ќе ја зотви горната страна на храната. Функцијата за готвење од горе е идеална за пржење на горната страна на зготвената храна и за загревање на храната.



### 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.

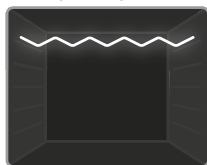


### Функција за вентилатор:

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 ѝ 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 пареа во оваа функција. За детали, прочитајте го текстот „Користење на функцијата за пареа“.

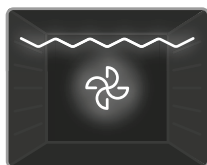


### Функција за печење на скара:

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

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



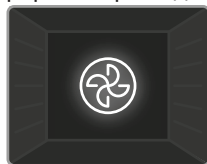
### Функција за печење на скара и вентилатор:

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 пареа во оваа функција. За детали, прочитајте го текстот „Користење на функцијата за пареа“.



### 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 покрвко и меко.

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

### ☹ **Чистење со пареа:**

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

### 4.3 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.

#### 4.4 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 + Парea	3	200	100	Пред да ја пуштите рерната.	30-50	820
Печени тестенини	Функција за вентилатор + Парea	3	200	200	Пред да ја пуштите рерната.	30-40	1500
Печива	Турбо+Парea	3	180	150	Пред да ја пуштите рерната.	30-40	500
Компир	Функција за вентилатор + Парea	3	200	250	Пред да ја пуштите рерната.	45-60	500
Пилешко	Турбо+Парea	3	220	200	Пред да ја пуштите рерната.	60-70	2000
Шницла	Функција за вентилатор + Парea	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.

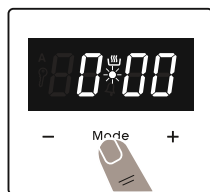
## 4.5 УПОТРЕБА НА ДИГИТАЛЕН ТАЈМЕР НА ДОПИР



Опис на функција	
A	Автоматско готвење
	Рачно готвење
	Заклучување на копчињата
	Потсетник во минути
Mode	Функција на режим
-	Намалување на тајмер
+	Зголемување на тајмер
23 59	Дисплеј за тајмерот

### Прилагодување на време

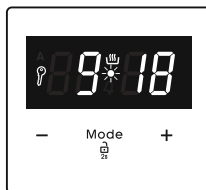
Времето мора да се постави пред да почне да се користи рерната. По поврзувањето во струја, симболот "A" и "00:00" или "12:00" ќе свети на дисплејот.



1. Притиснете на "MODE" 2 секунди за да го деактивирате заклучувањето на копчињата и точката во средината на екранот.



2. Прилагодете го времето додека свети точката со помош на копчињата "+" и "-".



3. По неколку секунди, точката ќе престане да свети и ќе остане вклучена.

### ⚠ Заклучување на копчињата

Заклучувањето на копчињата автоматски ќе се активира доколку тајмерот не се користи 7 секунди. Симболот "🔒" ќе се појави и ќе остане да свети. За да ги заклучите копчињата на тајмерот, притиснете и држете го копчето **MODE** 2 секунди. Потоа може да се спроведе посакуваната операција.

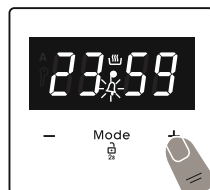
Прилагодување на време на звучно предупредување

Времето на звучното предупредување може да се постави на секое време меѓу "00:00" и "23:59" часа. Времето на звучното предупредување е само за целите на предупредување. Рерната нема

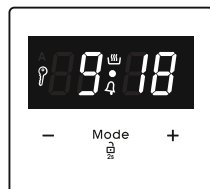
да се активира со оваа функција.



1. Притиснете на "MODE". Симболот "🔒" ќе почне да свети и "000" ќе се појави на екранот.



2. Изберете го посакуваниот временски период со помош на копчињата "+" и "-" додека свети "🔒".



3. Симболот "🔒" ќе остане да свети, времето ќе се зачува и предупредувањето ќе биде поставено.

Кога тајмерот стигнува на нула, свири звучно предупредување и симболот "🔒" ќе свети на екранот. Притиснете кое било копче за да го запрете звучното

предупредување. Со притискање на **"MODE"** 2 секунди симболот **"4"** ќе се изгуби и ќе се прикаже часовникот.

### Полуавтоматско прилагодување на време (време за готвење)

Оваа функција ви помага да готвите одреден временски период. Може да се постави временски опсег меѓу 0 и 10 часа. Подгответе ја храната за готвење и ставете ја во рерната.

1. Изберете ја посакуваната функција за готвење и температурата со помош на контролните ротирачки копчиња.



2. Притискајте на **"MODE"** додека не го видите симболот **"dur"** на дисплејот на екранот. Симболот **"A"** ќе свети.



3. Изберете го посакуваниот временски период за готвење со помош на копчињата **"+"** и **"-"**.



4. Тековното време повторно ќе се појави на екранот и симболите **"A"**, и симболот **"☞"** ќе остане да свети.

Кога тајмерот ќе стигне на нула, рерната автоматски ќе се исклучи и ќе свири звучен сигнал. Симболите **"A"** ќе светат. Завртете ги контролните ротирачки копчиња во позиција **"0"** и притиснете кое било копче на тајмерот за да го запрете предупредувачкиот звук. Со притискање на **"MODE"** 2 секунди ќе се изгуби симболот **"A"** и тајмерот ќе се врати во функцијата на рачен режим.

### Прилагодување на звук

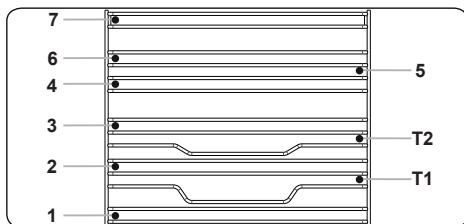
За да ја прилагодите јачината на звучниот знак за предупредување додека е прикажано тековното време, притиснете на копчињата **"+"** и **"-"** и точката во средината на екранот ќе почне да свети. Притиснете на **"MODE"** за да се прикаже тековниот звук на сигналот. По ова, секогаш кога ќе е притиснато

копчето **"-"**, ќе свири различен сигнал. Има три различни типови звучни сигнали. Изберете го посакуваниот звук и не притискајте ни едно друго копче. По кратко време, ќе се зачува избраниот звук.

### 4.6 ДОДАТОЦИ

#### Жичана решетка EasyFix

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



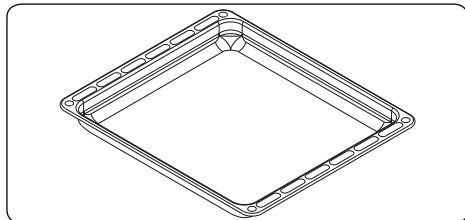
- Вметнете го додатокот во точната положба во внатрешноста на рерната.
- Оставете простор од најмалку 1 cm помеѓу капакот на вентилаторот и додатоките.
- Внимавајте при отстранување на садовите и/или додатоките надвор од рерната. Жешките оброци или додатоци може да предизвикаат изгореници.
- Добавоките може да се деформираат со топлина. Штом се изладат, ќе си го вратат својот првобитен изглед и перформансите.
- Плеховите и металните решетки може да се позиционираат на кое било ниво од 1 до 7.
- Телескопската шина може да се позиционира на нивоата T1, T2.
- Нивото 3 се препорачува за готвење на едно ниво.
- Нивото T2 се препорачува за готвење на едно ниво со телескопските шини.
- Нивото 2 и нивото 4 се препорачуваат за готвење на две нивоа.
- Металната решетка за ротирачкиот ражен мора да биде позиционирана на нивото 3.
- Нивото T2 се користи за позиционирање на металната решетка за ротирачкиот ражен со

телескопските шини.

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

### Длабока тава

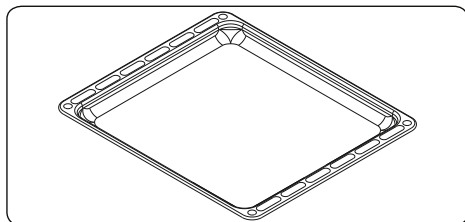
Длабоката тава се користи за динстање. Ставете ја тавата на која било полица и проверете дали е правилно наместена.



### Плитка тава

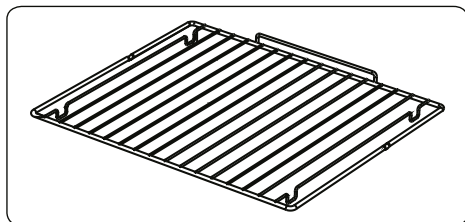
Плитката тава се користи за печење печива.

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



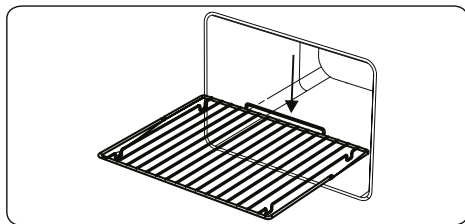
### Решетка

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



### ⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

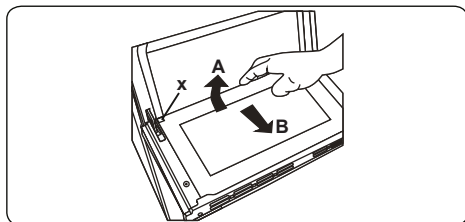
Ставете ја решетката во соодветниот држач во рерната и турнете ја до крај.



### Отстранување на внатрешното стакло

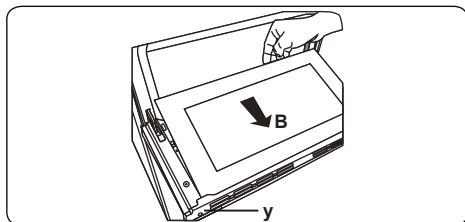
Пред чистење, мора да го извадите стаклото на вратата на рерната, како што е покажано подолу.

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

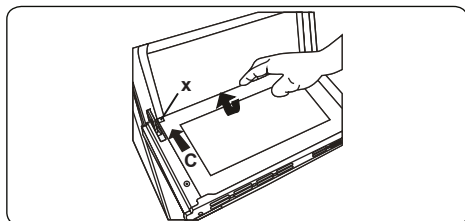


За да го замените внатрешното стакло:

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



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



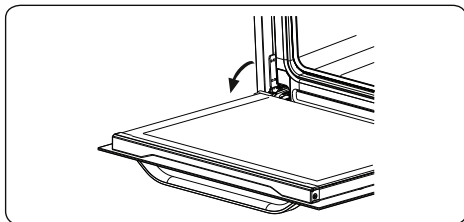
⚠ Ако вратата на рерната е тројно стакло, третиот слој на стакло може да се извади на истиот начин како и вториот слој на стакло.

## Вадење на вратата на рерната

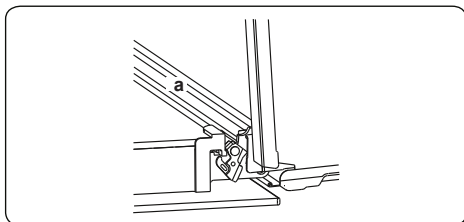
Пред да го чистите стаклото на вратата на рерната, мора да ја извадите вратата, како што е покажано

подолу.

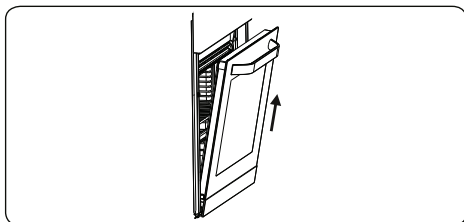
1. Отворете ја вратата на рерната.



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



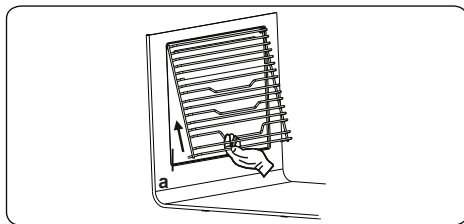
3. Затворете ја вратата додека не биде речиси целосно затворена и извадете ја така што ќе ја повлечете кон Вас.



## Вадење на решетката

За да ја извадите решетката, повлечете ја како што е покажано на сликата.

Откако ќе ја ослободите од спојниците (а), подигнете ја.




## 5. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

### 5.1 ЧИСТЕЊЕ

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

#### Општи упатства

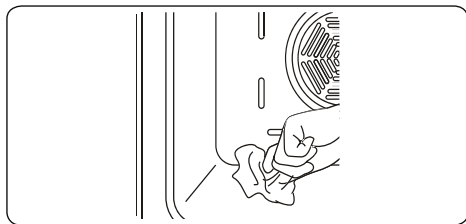
- Пред да ги употребите средствата за чистење на апаратот, проверете дали се соодветни и препорачани од производителот.
- Користете кремасти или течни средства за чистење кои не содржат честички. Не употребувајте каустични (корозивни) средства, абразивни прашоци, метална жица или тврди алати затоа што може да ги оштетат површините на шпоретот.
-  Не употребувајте средства за чистење кои содржат честички, бидејќи може да го изгребат стаклото, емајлираните и/или обоените делови на апаратот.
- Доколку дојде до прелевање на течност, веднаш избришете за да спречите оштетување.

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

#### Чистење на внатрешноста на рерната

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





### Чистење на керамичкото стакло

Керамичкото стакло може да издржи тешки садови, но доколку го удриrete со остар предмет може да се скрши.

**!** **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** : Керамичка плоча - ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да избегнете електричен удар и повикајте сервисер.

- За чистење на витрокерамичкото стакло, употребувајте кремасти или течни средства за чистење. Потоа, исплакнете го и добро исушете го стаклото со сува крпа.

**!** Не употребувајте средства за чистење кои се наменети за челик, бидејќи може да го оштетат стаклото.

- Ако дното или надворешниот слој на садот за готвење е изработено од супстанци со ниска точка на топење, тие може да ја оштетат стаклената-керамичката површина за готвење. Ако на жешка стаклена-керамичка површина за готвење падне пластика, фолија, шеќер или храна што содржи шеќер, веднаш изгребете ја од жешката површина, најбрзо и најбезбедно што можете. Ако овие супстанции се стопат може да ја оштетат стаклената-керамичката површина за готвење. Кога готвите храна која содржи многу шеќер, како на пример, мармалад, претходно нанесете слој од соодветно заштитно средство, доколку е можно.
- Прашината на површината мора да се исчисти со мокра крпа.
- Промена во бојата на керамичкото стакло нема да влијае на структурата или трајноста на керамиката и истата не настанува поради промена во

материјалот.

Промени во бојата на керамичкото стакло може да настанат од повеќе причини:

1. Истурена храна не е исчистена од површината.
2. Употребата на несоодветни садови на плочата може да доведе до ерозија на површината.
3. Употреба на погрешни средства за чистење.

### 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 емајлираните делови

- Чистете ги емајлираните делови со мека крпа натопена во вода со сапуница.
- Бришете ги емајлираните делови со мека крпа натопена во вода со сапуница. Потоа, повторно избришете ги со мокра крпа и исушете ги.

**!** Немојте да ги чистите емајлираните делови по готвење додека сè уште се жешки.

**!** Не оставајте оцет, кафе, млеко, сол, вода, лимон или сок од домати да стои на емајлираните делови подолго време.

### 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.

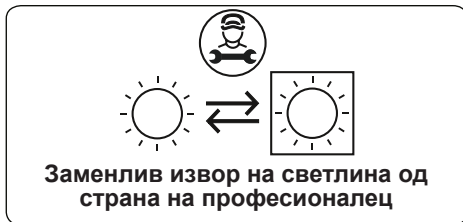
## 5.2 ОДРЖУВАЊЕ

**!** **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
Плотната или зоните за готвење не можат да се вклучат.	Нема напојување со електрична енергија.	Проверете го домашниот осигурувач за апаратот. Проверете дали има струја со вклучување на други електронски апарати.
Рерната не се вклучува.	Апаратот е исклучен од струја.	Проверете дали има струја. Проверете дали работат другите кујнски апарати.
Рерната не се загрева.	Контролата за температурата во рерна е неточно поставена. Вратата на рерната е оставена отворена.	Проверете дали контролното копче за температурата во рерната е правилно поставено.
Готвењето во рерната е нерамномерно.	Полиците во рерната се неправилно поставени.	Проверете дали се користат препорачаните температури и позиции на полиците. Не отварајте ја вратата често, освен ако не готвите јадења кои треба да се превртуваат. Ако често ја отворате вратата, внатрешната температура ќе биде пониска и тоа може да влијае на резултатот од готвењето.
Светилката во рерната (ако има) не работи.	Светилката е расипана. Напојувањето со струја не е поврзано или е исклучено.	Заменете ја светилката согласно упатствата. Проверете дали е вклучено напојувањето со струја на ѕидниот приклучок.
Копчињата на тајмерот не може да се притиснат соодветно.	Има заглавено туѓа материја помеѓу копчињата на тајмерот. Модел на допир: има влага на контролната табла. Поставена е функцијата за заклучување на копчињата.	Отстранете ја туѓата материја и обидете се повторно. Отстранете ја влагата и обидете се повторно. Проверете дали е поставена функцијата за заклучување на копчињата.
Вентилаторот во рерната (ако има) создава бучава.	Полиците во рерната вибрираат.	Проверете дали рерната е нивелирана. Проверете дали полиците и приборот за печење вибрираат или дали го допираат задниот панел на рерната.

### 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 .....	11
2.1. Instruções para o Instalador .....	11
2.2. Instalação dos eletrodomésticos .....	11
2.3 Instalação do Forno.....	12
2.4. Segurança e Ligação Elétrica.....	13
3.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO .....	15
4.UTILIZAÇÃO DO PRODUTO .....	17
4.1. Controlos de Placa .....	17
4.2. Controlos do Forno.....	18
4.3. Mesa de Cozinhar .....	19
4.4. Para a função de vapor .....	20
4.5. Utilização do temporizador tátil digital.....	21
4.6. Acessórios .....	22
5.LIMPEZA E MANUTENÇÃO .....	24
5.1. Limpeza .....	24
5.2. Manutenção.....	26
6.RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRASPORTE .....	27
6.1. Resolução de problemas.....	27
6.2. Transporte .....	27



# 1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA


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



## 1.1. AVISOS GERAIS DE SEGURANÇA



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

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



  **NOTA:** Comida deixada sozinha numa placa com gordura ou óleo poderá ser algo perigoso e resultar em incêndio. NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Desligue o eletrodoméstico e tape a chama para uma tampa ou cobertor de incêndio.


 **CUIDADO:** o processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura curto tem de ser sempre supervisionado.

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

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

- Para modelos com tampa de placa incorporada, limpe quaisquer derrames da tampa antes de a utilizar e deixe que o fogão arrefeça antes de fechar a tampa.
- Não manuseie o eletrodoméstico através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
- Durante a utilização o eletrodoméstico irá ficar quente. Deverá ser tido cuidado para evitar tocar nos elementos quentes dentro do forno.
- As pegas podem ficar quentes após um curto período durante a utilização.
- Não utilize detergentes abrasivos ou escovas de arame para limpar as superfícies do forno. Podem riscar as superfícies sendo que isto poderá resultar em fracionamento da porta de vidro ou danos nas superfícies.
- Não utilize detergentes de vapor para limpar o eletrodoméstico.

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

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

- O seu eletrodoméstico é fabricado de acordo com todas as regulamentações e padrões locais e internacionais.
- Os trabalhos de manutenção e reparação só deverão ser realizados por técnicos de serviço autorizados. Os trabalhos de instalação e reparação que sejam realizados por técnicos não autorizados poderão ser perigosos. Não altere ou modifique, de forma alguma,

as especificações do eletrodoméstico. Proteções de placa inadequadas poderão causar acidentes.

- Antes de conectar o seu eletrodoméstico, certifique-se de que as condições de distribuição local (natureza do gás e pressão do gás ou frequência e tensão da eletricidade) e os ajustes do eletrodoméstico são compatíveis. As especificações para este eletrodoméstico são identificadas na etiqueta.

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

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

## **1.2. 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 manuseie o eletrodoméstico antes de o mesmo estar totalmente instalado.
- O eletrodoméstico deverá ser instalado por um técnico autorizado. O fabricante não é responsável por quaisquer danos que possam ter ocorrido devido de uma colocação e instalação ineficientes por parte de pessoas não autorizadas.
- Quando o eletrodoméstico for desembalado, certifique-se de que não foi danificado durante o transporte. No caso de um defeito, não utilize o eletrodoméstico e contacte um agente de serviço qualificado imediatamente. O material utilizado no embalamento (nylon, agrafos, isopor, etc.) poderá ser perigoso para crianças e deverão ser imediatamente removidos e recolhidos.
- Proteja o seu eletrodoméstico contra efeitos atmosféricos. Não o exponha ao sol, à chuva, à neve, ao pó ou a humidade em excesso.
- Os materiais que rodeiam o eletrodoméstico (ou

seja, armários) deverão conseguir suportar uma temperatura mínima de 100 °C.

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

#### **1.4. DURANTE A UTILIZAÇÃO**

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



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

- Coloque sempre as panelas no centro da zona de cozedura e coloque as pegas numa posição segura

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

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


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

- anto estiver a ler o manual de funcionamento.
- 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.

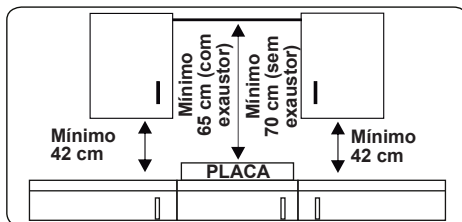
- A instalação incorreta poderá causar lesões ou danos, pelos quais o fabricante não assume qualquer responsabilidade e para os quais a garantia não será válida.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição local (tensão elétrica e frequência) e os ajustes do eletrodoméstico 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 confeitura 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.

- Se um exaustor ou armário for instalado acima do eletrodoméstico, a distância de segurança entre a bancada e qualquer exaustor / armário deverá ser a que se indica abaixo.



- 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 DOS ELETRODOMÉSTICOS

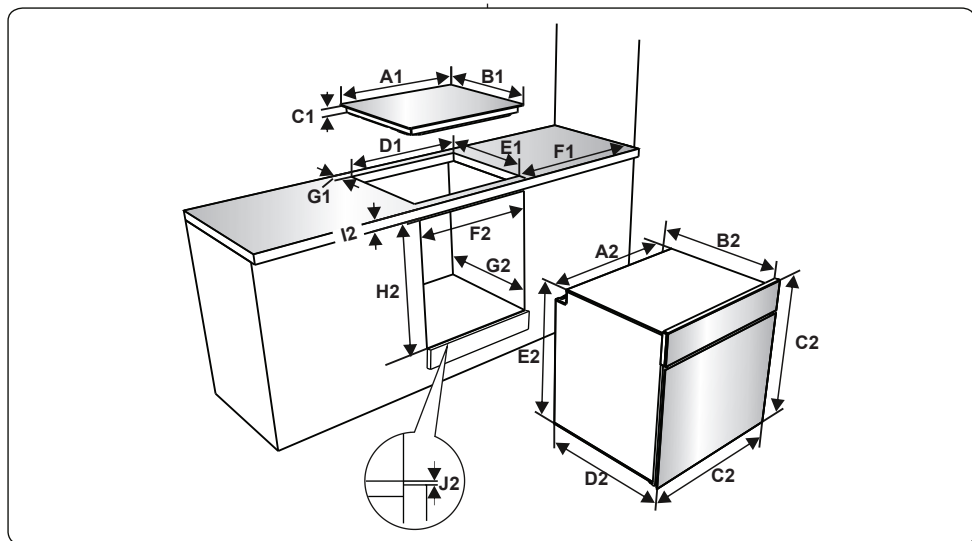
Os eletrodomésticos são fornecidos com kits de instalação e podem ser instalados numa bancada com as dimensões adequadas. As dimensões da placa e a instalação do forno são as indicadas abaixo.

#### Dimensões de instalação para a placa

A1 (mm)	590	E1 (mm)	490
B1 (mm)	520	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	41	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

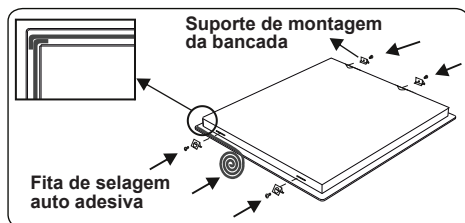
#### Installation dimensions for oven

A2 (mm)	557	E2 (mm)	574
B2 (mm)	550	min. F2 (mm)	560-580
C2 (mm)	595	min. G2 / J2 (mm)	555/5
D2 (mm)	575	H2 (mm)	600
I2(mm)	25		



### Instalação da placa

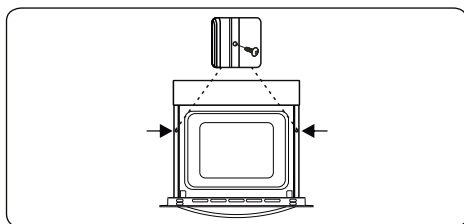
- Aplique a fita de selagem auto adesiva de um dos lados fornecida em volta da parte inferior da bancada. Não estique.



- Aparafuse os 4 suportes de montagem da bancada nas paredes laterais do eletrodoméstico.
- Insira o eletrodoméstico na abertura.

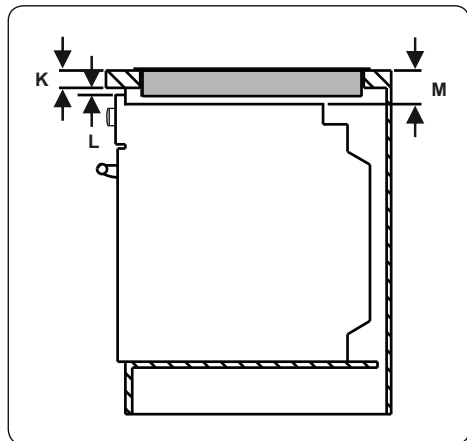
### 2.3 Instalação do Forno

- 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.



### Se o forno for instalado por baixo de uma placa de fogão:

- A espessura da bancada e as distâncias entre a placa e o forno têm de estar em conformidade com os valores indicados nas figuras para a devida circulação de ar.



min. K (mm)	25	min. M (mm)	49
min. L (mm)	5		

## 2.4. SEGURANÇA E LIGAÇÃO ELÉTRICA

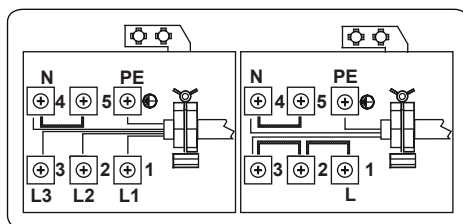
**!** **NOTA:** A ligação elétrica deste eletrodoméstico deverá ser realizada por uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado, de acordo com as instruções neste guia e em conformidade com as regulamentações locais atuais.

**!** **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 uma pessoa qualificada.
- 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.

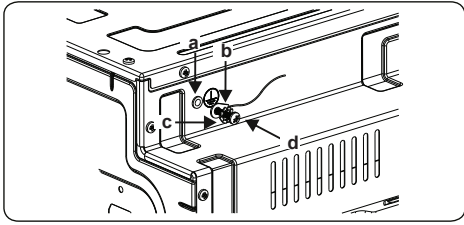
- Se o eletrodoméstico não estiver conectado à alimentação principal com uma tomada (com pelo menos um espaçamento de contacto de 3 mm), deverá ser utilizado um interruptor isolador multipolar de modo a cumprir com as regulamentações de segurança.
- O eletrodoméstico foi criada para uma tensão de alimentação de 220-240V ~ e 380 - 415V 3N~. 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.



- A instalação do cabo amarelo/verde de ligação à terra deve ser realizada conforme mostrado na imagem utilizando o parafuso e anilha localizados no saco dos documentos. Este procedimento deve ser aplicado quando o forno está instalado.

a	Porca	c	Anilha
b	Cabo de ligação à terra	d	Parafuso





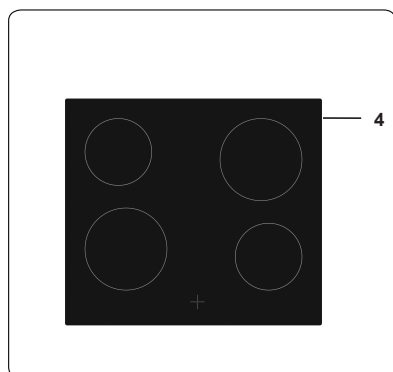
### 3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

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

#### Lista de Componentes



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



4. Aquecedor Elétrico

#### Painel de Controlo



5. Botão Giratório de Controlo de Placa
6. Botão Giratório de Controlo de Função de Forno
7. Temporizador
8. Botão Giratório do Termóstato do Forno

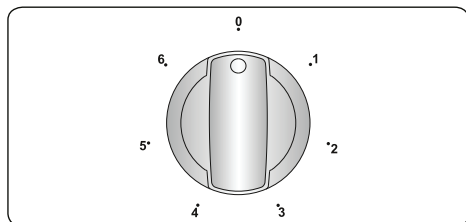
## 4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

### 4.1. CONTROLOS DE PLACA


#### Aquecedor de Cerâmica

O aquecedor de cerâmica é controlado através de um botão giratório com 6 posições.


O aquecedor de cerâmica é operado rodando o botão giratório de controlo para a definição desejada. Ao lado de cada botão giratório de controlo existe um símbolo que indica que o aquecedor é controlado por esse mesmo botão giratório. A luz de ligar / desligar no painel de controlo irá indicar se quaisquer aquecedores de cerâmica estiverem a ser utilizados.



Posição do Botão Giratório	Função
0	Posição Off
1	Posição de manter quente
2 - 3	Posição de aquecimento em lume brando
4 - 5 - 6	Posição de cozinhar, assar e ferver

 **Importante:** A direção de rotação do botão giratório poderá diferir de acordo com a especificação do produto.

#### Aquecedores Ovais e Duplos (se disponíveis)

Os aquecedores ovais e duplos têm duas zonas de aquecimento. Para ativar a zona exterior de um aquecedor oval / duplo, rode o botão giratório para a posição . Ambas as zonas exteriores irão acender.

Para desativar a zona exterior de um aquecedor oval/duplo, rode o botão giratório para a posição "Off". Ambas as zonas exteriores irão desligar.


#### Indicador de Calor Residual (se disponível)

Após utilizar a placa haverá calor armazenado no vidro de vitrocerâmica chamado de calor residual. Se o nível de calor residual for superior a +60 °C, o indicador de calor residual

estará ativo para a zona de cozedura que está acima desta temperatura.

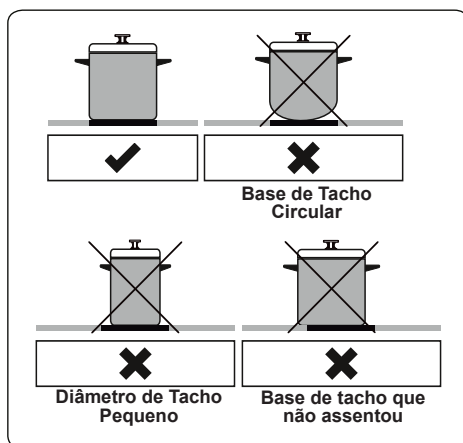
Se a alimentação elétrica à placa estiver desconectada enquanto o indicador de calor residual estiver ligado, a luz de aviso irá piscar quando a eletricidade for reconectada. O visor irá piscar até que o calor residual tenha diminuído ou até que uma das zonas de cozedura esteja ativada.

#### Dicas e Sugestões

 **Importante:** Quando os aquecedores de cerâmica são operados em configurações de calor superiores, as áreas aquecidas poderão ser vistas a ligar e a desligar. Isto deve-se a um dispositivo de segurança que evita que o vidro sobreaqueça. Isto é normal a temperaturas elevadas, sendo que não causa danos à placa e pouco atraso nos tempos de cozinhar.

#### **NOTA:**

- Nunca manuseie a placa sem painéis na zona de cozinhar.
- Utilize apenas painéis de fundo plano com uma base de espessura suficiente.
- Certifique-se de que o fundo da panela está seco antes de a colocar na placa.
- Enquanto a zona de cozinhar estiver a funcionar, é importante assegurar que a panela está corretamente centrada em cima da zona.
- De modo a conservar energia, nunca utilize uma panela com um diâmetro diferente da placa a ser utilizada.



- Não utilize painelas com fundos ásperos uma vez que estas podem riscar a superfície de cerâmica de vidro.
- Se possível, coloque sempre as tampas nas painelas.
- A temperatura das partes acessíveis poderá ficar alta enquanto o eletrodoméstico está a funcionar. Mantenha as crianças e animais bem longe da placa durante a utilização e até que a mesma tenha arrefecido na totalidade após a utilização.
- Se notar uma rachadura na bancada, deverá ser desligada imediatamente e substituída por pessoal de serviço autorizado.

## 4.2. CONTROLOS DO FORNO

### Botão Giratório de Controlo de Função de Forno

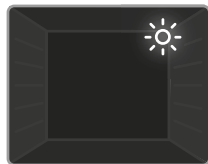
Rode o botão giratório até ao símbolo correspondente da função da cozedura desejada. Para detalhes das diferentes funções, consultar "Funções do Forno".

### Botão Giratório do Termóstato do Forno

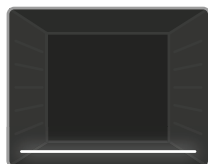
Após seleccionar a função de cozedura, rode este botão giratório até à temperatura desejada. A luz do termóstato do forno acender-se-á sempre que o termóstato estiver a funcionar para aquecer o forno ou manter a temperatura.

### 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 termóstato 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.



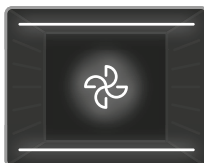
### Função de aquecimento superior:

O termóstato 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.



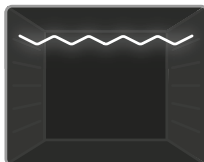
### Função de cozedura estática:

O termóstato 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 termóstato 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".

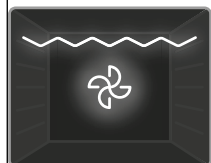


### Função de grelhar:

O termóstato 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.

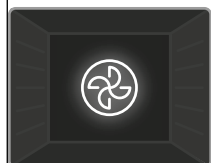


#### Função do grill e ventoinha:

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.

### 4.3. MESA DE COZINHAR

Função	Pratos			
			°C	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.

#### 4.4. PARA A FUNÇÃO DE VAPOR

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

## 4.5. UTILIZAÇÃO DO TEMPORIZADOR TÁTIL DIGITAL



Descrição das funções	
A	Cozedura automática
	Cozedura manual
	Bloqueio de teclas
	Contador de minutos
Mode	Função de modo
-	Diminuir temporizador
+	Aumentar temporizador
23 59	Mostrador do temporizador

### Ajuste do temporizador

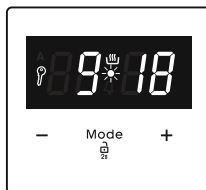
Tem de se definir o tempo antes de se começar a utilizar o forno. Após se ligar o forno, o símbolo "A" e "00:00" ou "12:00" piscarão no mostrador.



1. Prima o botão "MODE" durante 2 segundos para desativar o bloqueio de teclas. O ponto que se encontra no meio do mostrador começará a piscar.



2. Acerte a hora enquanto o ponto estiver a piscar com as teclas "+" e "-".



3. Após alguns segundos, o ponto deixará de piscar e ficará continuamente aceso.

### ! Bloqueio de teclas

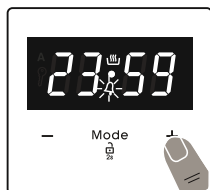
O bloqueio de teclas ativa-se automaticamente quando o temporizador não é utilizado durante 7 segundos. O símbolo "K" aparecerá e ficará continuamente aceso. Para desbloquear as teclas do temporizador, mantenha o botão "MODE" premido durante 2 segundos. Posto isto, é possível realizar a operação desejada.

### Ajuste do tempo do aviso sonoro

O tempo do aviso sonoro pode ser definido para qualquer hora entre "00:00" e "23:59". O tempo do aviso sonoro é apenas para fins de aviso. O forno não será ativado através desta função.



1. Prima o botão "MODE". O símbolo "K" começará a piscar e aparecerá "000".



2. Selecione o período de tempo desejado com as teclas "+" e "-" enquanto "K" estiver a piscar.



3. O símbolo "K" ficará continuamente aceso, o tempo será guardado e o aviso ficará definido.

Quando o temporizador chegar a zero, será emitido um aviso sonoro e o símbolo "K" piscará no mostrador. Prima qualquer tecla para parar o aviso sonoro. Prima o botão "MODE" durante 2 segundos. O símbolo "K"

” desaparecerá e o relógio aparecerá.

### Ajuste de tempo semiautomático (período de cozedura)

Esta função ajuda a cozinhar durante um período de tempo fixo. É possível definir um intervalo de tempo entre 0 e 10 horas. Prepare os alimentos e coloque-os no forno.

1. Selecione a função de cozedura e a temperatura desejadas com os botões de controlo.



2. Prima o botão “MODE” até ver o símbolo “dur” no mostrador. O símbolo “A” piscará.



3. Selecione o período de tempo de cozedura desejado com as teclas “+” e “-”.



4. O tempo atual voltará a aparecer no mostrador e os símbolos “A” e “☰” ficarão continuamente acesos.

Quando o temporizador chegar a zero, o forno desligar-se-á e será emitido um aviso sonoro. O símbolo “A” piscará. Rode os dois botões de controlo para a posição “0” e prima qualquer uma das teclas do temporizador para parar o sinal de aviso. Prima o botão “MODE” durante 2 segundos. O símbolo “A” desaparecerá e o temporizador regressará à função manual.

### Ajuste do som

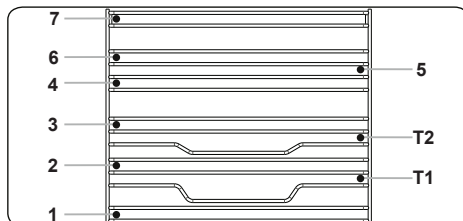
Para ajustar o volume do aviso sonoro, prima as teclas “+” e “-” enquanto a hora atual do dia estiver a ser apresentada. O ponto que se encontra no meio do mostrador começará a piscar. Prima o botão “MODE” para que o som do sinal atual seja emitido. Depois disto, sempre que se premir o botão “-”, será emitido um sinal diferente. Há três tipos diferentes de sons de sinal. Selecione o som desejado e não prima mais nenhum botão. Após um

breve período, o som selecionado será guardado.

### 4.6. ACESSÓRIOS

#### Grelha EasyFix

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



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

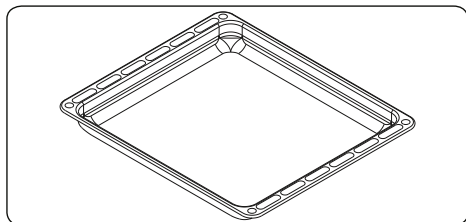
\*\*\*\* Os acessórios podem diferir em função do modelo comprado.

#### Tabuleiro Fundo



O tabuleiro fundo é mais adequado para cozinhar guisados.

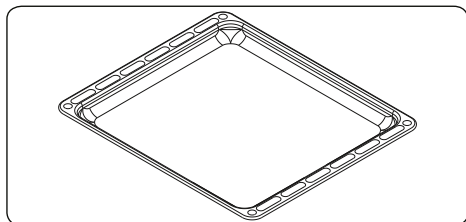
Coloque o tabuleiro em qualquer calha e empurre-o até ao final para se certificar de que está colocado corretamente.



### Tabuleiro Raso

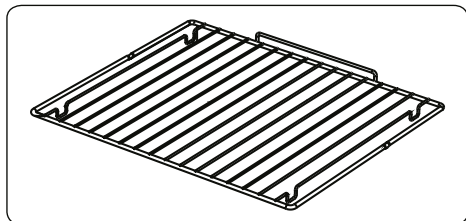
O tabuleiro raso é mais adequado para cozinhar bolos.

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



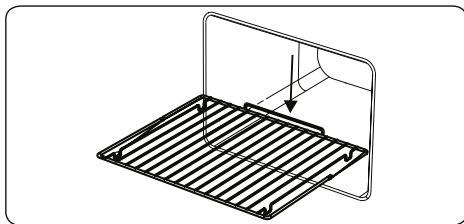
### Rede de Arame

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



### AVISO

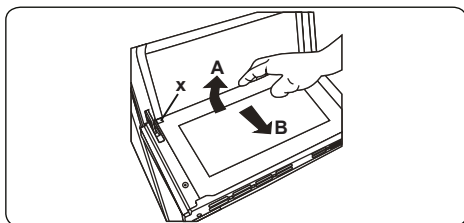
Coloque a grelha corretamente em qualquer suporte de prateleira correspondente na cavidade do forno e empurre-a até ao fim.



### Remoção do Vidro Interior

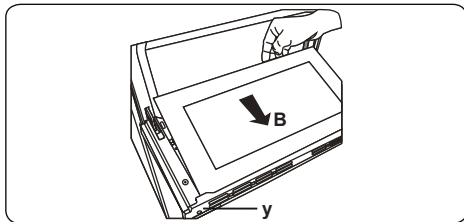
Deve remover o vidro da porta do forno antes de limpeza, tal como indicado abaixo.

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

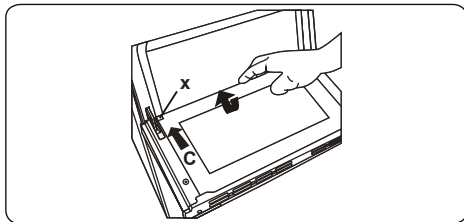


Substituir o vidro interior:

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



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

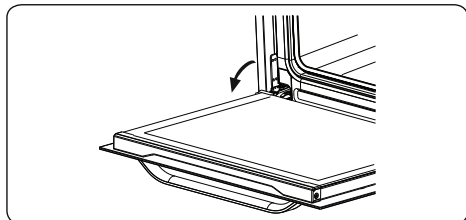


Se a porta do forno for uma porta de forno de vidro tripla, a camada de vidro tripla pode ser removida da mesma forma que a segunda camada de vidro.

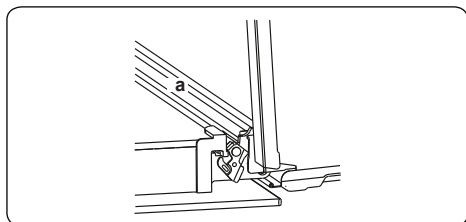
## Remoção da Porta do Forno

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

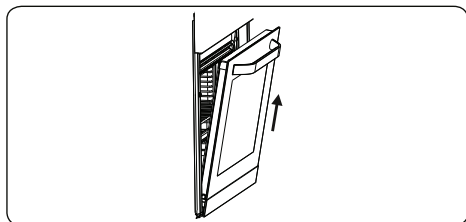
1. Abrir a porta do forno.



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

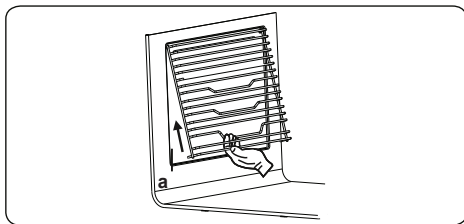


3. Fechar a porta até quase atingir a posição de fecho total e retire a porta puxando-a na sua direção.



## Remoção da Prateleira de Rede

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



## 5. 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.

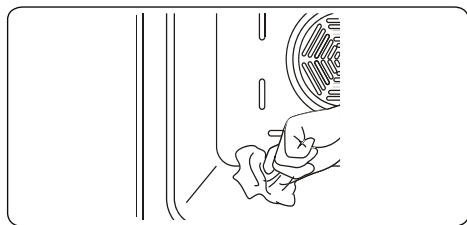
**!** Não utilize detergentes que contenham partículas uma vez que estas poderão arranhar o vidro, as partes esmaltadas e/ou pintadas do seu eletrodoméstico.

• 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 do Vidro de Cerâmica

O vidro de cerâmica consegue aguentar utensílios pesados, mas poder-se-á partir se for atingido com um objeto afiado.

**!** **NOTA:** Bancadas de Cerâmica - se a superfície estiver rachada, para evitar a possibilidade de um choque elétrico, desligue o eletrodoméstico e chame a manutenção.

- Utilize um detergente líquido ou em creme para limpar o vidro de vitrocerâmica. Depois, enxague e seque o vidro adequadamente com um pano seco.

**!** Não utilize materiais de limpeza indicados para aço uma vez que podem danificar o vidro.

- Substâncias com baixo ponto de fusão utilizadas na base ou no revestimento de utensílios de cozinha podem danificar a placa vitrocerâmica. Se tiver caído plástico, folha de alumínio ou alimentos açucarados sobre a placa vitrocerâmica quente, raspe a superfície quente o mais rapidamente possível e de forma segura. Se derreterem, estas substâncias podem danificar a placa vitrocerâmica. Se possível, aplique previamente uma camada de um agente protetor apropriado quando cozinhar alimentos com alto teor de açúcar, tal como compota.
- O pó na superfície deverá ser limpo com um pano molhado.
- Quaisquer alterações na cor do vidro de cerâmica não irão afetar a estrutura ou a durabilidade da cerâmica e não se devem a qualquer alteração no material.

As alterações de cor no vidro de cerâmica poderão ocorrer devido a inúmeras razões:

1. Comida derramada que não foi limpa da superfície.
2. Utilização de pratos incorretos na chapa

irão corroer a superfície.

3. Utilizar os materiais de limpeza errados.

### 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 Esmaltadas

- Limpe as partes esmaltadas do seu eletrodoméstico com regularidade.
- Limpe as partes esmaltadas com um pano suave embebido em água com sabão. Depois, limpe-as novamente com um pano húmido e seque-as.

**!** Não limpe as partes esmaltadas enquanto ainda estão quentes da cozedura.

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

### Limpar as Partes em Aço Inoxidável (se disponíveis)

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

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

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

### Limpeza de superfícies pintadas (se disponível)

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

para lavar loiça que possam danificar a superfície) ou produtos de limpeza que contenham elevados níveis de álcool, tira-nódoas, 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.

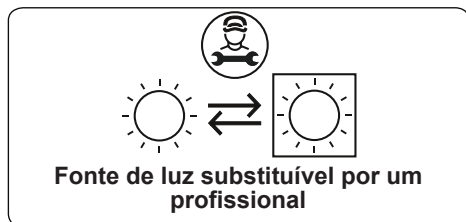
## 5.2. MANUTENÇÃO

**!** **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
A placa ou as zonas de cozinhar não podem ser ligadas.	Não existe alimentação elétrica.	Verifique o fusível caseiro para o eletrodoméstico. Verifique se existe um corte de energia experimentando outros eletrodomésticos eletrônicos.
O forno não liga.	A alimentação elétrica está desligada.	Verifique se existe alimentação elétrica. Verifique ainda se outros eletrodomésticos da cozinha estão a funcionar.
Não há calor ou o forno não aquece.	O controlo de temperatura do forno está incorretamente definido. A porta do forno foi deixada aberta.	Verifique se o botão giratório de controlo de temperatura do forno está definido corretamente.
O cozinhar é uniforme dentro do forno.	As prateleiras do forno estão incorretamente posicionadas.	Verifique se estão as temperaturas recomendadas e as posições da prateleira são as recomendadas. Não abra, de forma frequente, a porta a menos que esteja a cozinhar algo que precise de ser virado. Se abrir a porta do forno com frequência, a temperatura interior será inferior e isto afetará os resultados do seu cozinhado.
A luz do forno (se disponível) não funciona.	A lâmpada está avariada. A alimentação elétrica está desconectada ou desligada.	Substitua a lâmpada de acordo com as instruções indicadas. Certifique-se de que a alimentação elétrica está ligada à tomada na parede.
Os botões do temporizador não podem ser premidos adequadamente.	Existe material estranho preso entre os botões do temporizador. Modelo tátil: existe humidade no painel de controlo. A função de bloqueio de tecla está definida.	Remova o material estranho e tente novamente. Remova a humidade e tente novamente. Verifique se a função de bloqueio de tecla está definida.
A ventoinha do forno (se disponível) é ruidosa.	As prateleiras do forno estão a vibrar.	Verifique se o forno está nivelado. Verifique se as prateleiras e qualquer material de cozedura não estão a vibrar ou em contacto com o painel traseiro do forno.

### 6.2. TRANSPORTE

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

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

**Hvala vam na odabiru ovog proizvoda.**

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

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

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

# SADRŽAJ


1. SIGURNOSNE UPUTE .....	3
1.1 Opća sigurnosna upozorenja.....	3
1.2 Za kuhanje na pari.....	5
1.3 Upozorenja tijekom ugradnje.....	6
1.4 Tijekom uporabe.....	7
1.5 Tijekom čišćenja i održavanja.....	8
2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPORABU .....	10
2.1 Upute za instalatera.....	10
2.2 Instalacija uređaja.....	10
2.3 Postavljanje pećnice .....	11
2.4 Sigurnost i električni priključak .....	12
3. ZNAČAJKE PROIZVODA.....	13
4. UPORABA PROIZVODA.....	15
4.1 Kontrole ploče za kuhanje .....	15
4.2 Kontrole pećnice.....	16
4.3 Tablica kuhanja.....	17
4.4 Za funkciju kuhanja na pari.....	18
4.5 Uporaba digitalnog mjeritelja vremena na dodir .....	19
4.6 Pribor .....	20
5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE .....	22
5.1 Čišćenje.....	22
5.2 Održavanje .....	23
6. RJEŠAVANJE PROBLEMA I TRANSPORT .....	25
6.1 Rješavanje problema.....	25
6.2 Transport .....	25



# 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 zagrijevaju 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:** Kad na ploči za kuhanje kuhate jelo na masnoći ili ulju bez nadzora, postoji potencijalna opasnost koja može dovesti do požara. NIKADA požar ne gasite vodom, već isključite uređaj te pokrijte plamen npr. poklopcem ili vatrogasnom dekom.

 **OPREZ:** nadzirite jelo tijekom kuhanja. Jela koja se kraće kuhaju treba neprestano nadzirati


  **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.

- Za modele opremljene poklopcem: očistite sve nečistoće s poklopca prije upotrebe i pričekajte da se uređaj ohladi prije nego što zatvorite poklopac.
- 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 površina pećnice nemojte upotrebljavati agresivna ili abrazivna sredstva za čišćenje, mrežice za čišćenje i sl. 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 TIJEKOM UGRADNJE**

- 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.
- Zaštitite uređaj 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 blag 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.

- Posude uvijek postavite na središnji dio zone za kuhanje, a ručke posude postavite tako da se posuda ne može nehotice pomaknuti ili dohvatiti.
- Ako uređaj nećete koristiti dulje vrijeme, isključite ga na glavnom prekidaču.
- Upravljački gumbi uređaja 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

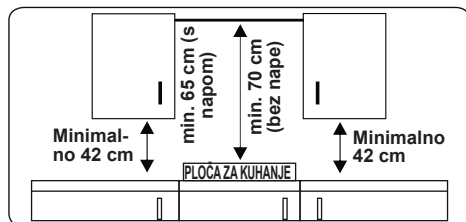
**!** **UPOZORENJE:** Ovaj uređaj može instalirati samo ovlaštena ili druga stručna osoba prema uputama u ovom priručniku i sukladno lokalnim propisima.

- Nepravilna instalacija može uzrokovati ozljede, oštećenja i poništenje jamstva, za što proizvođač ne preuzima odgovornost.
- Prije ugradnje provjerite ako su lokalni uvjeti distribucije (električni napon i frekvencija) kompatibilni sa zahtjevima uređaja. Zahtjevi za ovu napravu navedeni su na naljepnici.
- Potrebno je pridržavati se važećih zakona, pravilnika, direktiva i standarda koji su na snazi u državi u kojoj će se proizvod upotrebljavati (sigurnosni propisi, pravilan postupak odlaganja proizvoda itd.)

### 2.1 UPUTE ZA INSTALATERA

#### Općenite upute

- Nakon skidanja ambalaže s uređaja i dodatne opreme provjerite ima li kakvih oštećenja. Ako sumnjate na bilo kakvo oštećenje, uređaj nemojte koristiti, već se odmah obratite ovlaštenom servisu ili stručnjaku.
- Pazite da se u blizini ne nalaze lako zapaljivi materijali, npr. zavjese, ulje, kuhinjske krpe itd.
- Radna površina i namještaj oko uređaja moraju biti izrađeni od materijala otpornih na temperature više od 100°C.
- Ako iznad uređaja treba postaviti napu ili kuhinjski ormarić, njihov sigurnosni razmak između površine za kuhanje naveden je u nastavku.



- Uređaj ne smije biti postavljen pokraj perilice posuđa, hladnjaka, zamrzivača, perilice ili sušilice rublja.

### 2.2 INSTALACIJA UREĐAJA

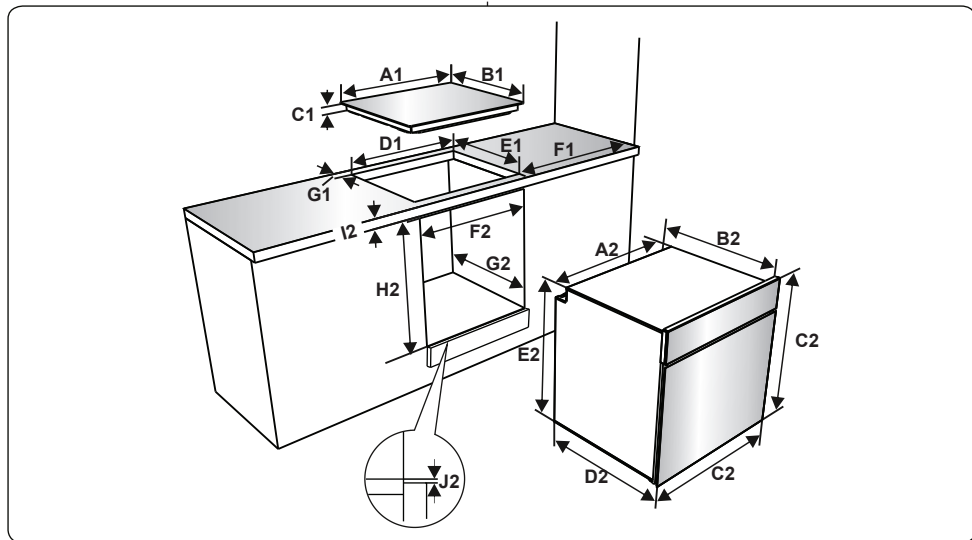
Uređaji se isporučuju s kompletima za instalaciju i mogu se montirati na radnu površinu odgovarajućih dimenzija. Dimenzije za postavljanje ploče za kuhanje i pećnice navedene su u nastavku.

#### Dimenzije za postavljanje ploče za kuhanje

A1 (mm)	590	E1 (mm)	490
B1 (mm)	520	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	41	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

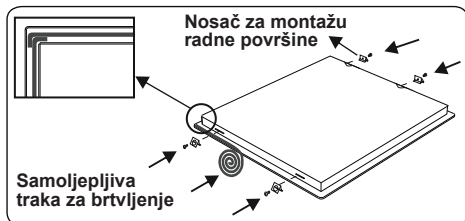
#### Dimenzije za postavljanje pećnice

A2 (mm)	557	E2 (mm)	574
B2 (mm)	550	min. F2 (mm)	560-580
C2 (mm)	595	min. G2 /J2 (mm)	555/5
D2 (mm)	575	H2 (mm)	600
I2 (mm)	25		



### Postavljanje ploče za kuhanje

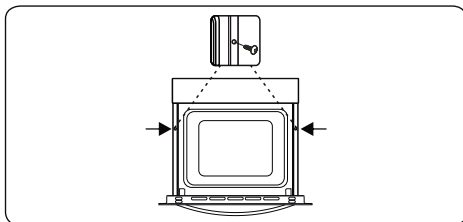
- Zalijepite isporučenu jednostranu samoljepljivu traku za brtvljenje duž cijelog donjeg ruba ploče za kuhanje. Nemojte ju rastezati.



- Pritegnite vijke četiriju nosača za montažu radne površine na bočne stijenke proizvoda.
- Umetnite uređaj u otvor.

### 2.3 Postavljanje pećnice

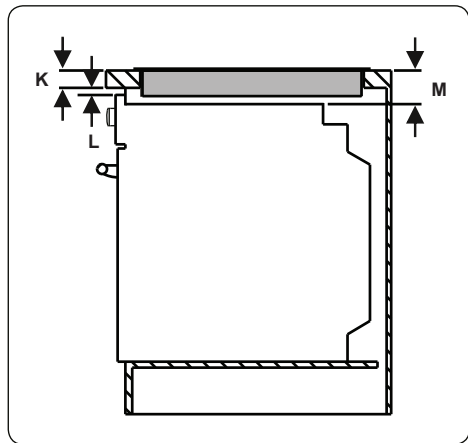
- Nakon što spojite električne priključke, umetnite pećnicu u ormarić tako da je gurnete prema naprijed. Otvorite vrata pećnice i umetnite 2 vijka u otvore koji se nalaze na okviru pećnice. Kad okvir uređaja dođe u kontakt s drvenom površinom ormarića, zategnite vijke.



### Ako pećnicu postavljate ispod ploče za kuhanje:

- Debljina radne površine i razmaci između ploče za kuhanje i pećnice moraju odgovarati onima koji su prikazani na slikama kako bi cirkulacija zraka bila odgovarajuća.





min. K (mm)	25	min. M (mm)	49
min. L (mm)	5		

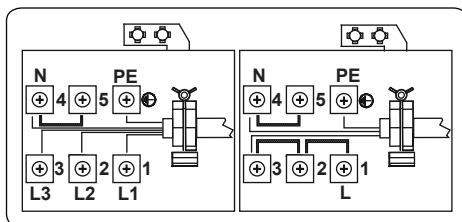
## 2.4 SIGURNOST I ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK

**!** **UPOZORENJE:** Električni priključak ovog uređaja smije obaviti samo ovlašteno servisno osoblje ili kvalificirani električar u skladu s uputama u ovom priručniku i važećim propisima.

**!** **UPOZORENJE: OVAJ UREĐAJ POTREBNO JE UZEMLJITI.**

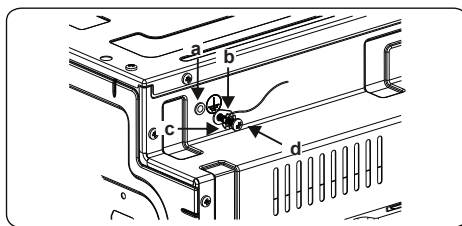
- Prije priključivanja uređaja na napajanje potrebno je provjeriti odgovara li njegov nazivni napon (označen na nazivnoj pločici uređaja) mrežnom naponu. Električni vodovi moraju biti u stanju podnijeti snagu uređaja (također je naznačena na nazivnoj pločici).
- Tijekom ugradnje provjerite koriste li se izolirani kabeli. Nepravilno priključivanje može uzrokovati oštećenje uređaja. Ako je kabel napajanja oštećen, treba ga zamijeniti stručna osoba.
- Nemojte koristiti prilagodnike, višestruke utičnice i/ili produžne kabele.
- Kabel napajanja držite podalje od vrućih dijelova uređaja i nemojte ga savijati ni gnječiti. Kabel se u suprotnom može oštetiti i uzrokovati kratak spoj.
- Ako uređaj nije priključen na napajanje utikačem, potrebno je upotrijebiti svepolni prekidač s razmakom kontakata od barem 3 mm radi usklađivanja sa sigurnosnim propisima.

- Uređaj je predviđen za napajanje od 220-240 V ~ i 380-415 V 3N~. Ako se vaše napajanje razlikuje, obratite se ovlaštenom servisu ili stručnjaku.
- Kabel napajanja (H05VV-F) mora biti dovoljno dugačak za priključivanje na uređaj.
- Provjerite jesu li svi priključci dobro pritegnuti.
- Pričvrstite kabel napajanja u stezaljku kabela, a zatim zatvorite poklopac.
- Priključak za razvodnu kutiju postavljen je na razvodnu kutiju.



- Žutozeleni kabel uzemljenja mora se izvesti kao što je prikazano na slici, pomoću vijka i podloške koji se nalaze u vrećici s dokumentacijom. Ovaj postupak potrebno je obaviti prilikom postavljanja pećnice.

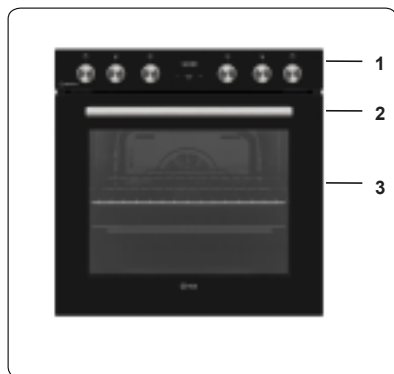
a	Matica	c	Podloška
b	Kabel uzemljenja	d	Vijak



### 3. ZNAČAJKE PROIZVODA

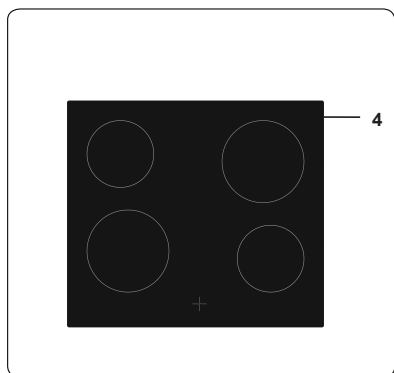
**Važno:** Specifikacije proizvoda variraju i izgled vašeg uređaja može biti različiti od onog kojeg možete vidjeti na donjem prikazu.

#### Popis sastavnih dijelova



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

#### Popis dijelova



4. Električni grijač

#### Kontrolna ploča



5. Upravljačka ploča
6. Funkcijski kontrolni gumb pećnice
7. Vremenske funkcije
8. Gumb termostata pećnice

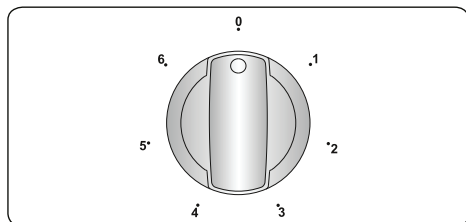
## 4. UPORABA PROIZVODA

### 4.1 KONTROLE PLOČE ZA KUHANJE


#### Keramički grijač

Keramički grijač je kontroliran gumbom sa 6 položaja.

Keramički grijač se koristi okretanjem kontrolnog gumba na željenu postavku. Blizu svakog kontrolnog gumba nalazi se simbol koji pokazuje grijač koji je kontroliran tim gumbom. Svjetlo uključeno/isključeno na kontrolnoj ploči će se pojaviti ako je neki od keramičkih grijača u uporabi.



Položaj gumba	Funkcija
0	Položaj ISKLJUČENO
1	Položaj DRŽITE TOPLO
2-3	Položaj za podgrijavanje na niskoj toplini
4-5-6	Položaj za kuhanje, pečenje i klučanje

 **Važno:** Pravac rotacije gumba može se razlikovati sukladno specifikacijama proizvoda.

#### Dvostruki i ovalni grijači (ako je dostupan)

Dvostruki i ovalni grijači imaju dvije zone grijanja. Za aktiviranje vanjske zone dvostrukog/ovalnog grijača, okrenite gumb na položaj 0. Obje vanjske zone će se uključiti.

Za deaktiviranje vanjske zone dvostrukog/ovalnog grijača okrenite gumb na položaj "isključeno". Obje vanjske zone će se isključiti.


#### Indikator preostale topline (ako je dostupan)

Nakon uporabe ploče za kuhanje bit će topline skladišane na vitrokeramičkom staklu koja se zove preostala toplina. Ako je razina preostale topline veća od +60°C, indikator preostale topline bit će aktivan za zonu kuhanja koja je iznad ove

temperature.

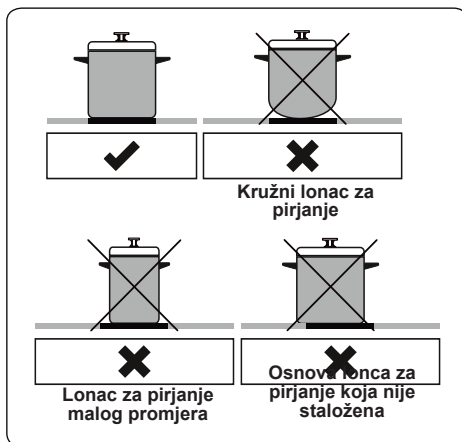
Ako je dovod struje na ploču za kuhanje isključen dok je indikator preostale topline uključen, zasvijetlit će upozoravajuće svjetlo kada se struja ponovno priključi. Zaslon će zasvijetliti dok se preostala toplina ne smanji ili dok je neka od zona kuhanja aktivirana.

#### Nagovještaji i savjeti

 **Važno:** Kada keramički grijači rade na višim toplinskim postavkama možete vidjeti da se grijane zone pale i gase. Ovo je zbog sigurnosnog uređaja koji štiti staklo od pregrijavanja. Ovo je normalno za visoke temperature i ne prouzroči nikakvu štetu na ploči za kuhanje te malu odgodu vremena kuhanja.

#### ⚠ UPOZORENJE:

- Nikada ne koristite ploču za kuhanje bez posuda na zoni kuhanja.
- Koristite jedino ravne lonce za pirjanje s dostatno debelom osnovom.
- Uvjerite se da je dno posude suho prije stavljanja na ploču za kuhanje.
- Dok je zona kuhanja u uporabi važno je osigurati da je posuda pravilno na središtu zone.
- U cilju čuvanja energije nikada ne koristite posudu različitog promjera od plamenika koji koristite.



- Nemojte koristiti posude s grubim dnom jer mogu izgrebati staklokeramičku površinu.

- Ako je moguće, uvijek stavljajte poklopce na posuđe.
- Temperatura pristupačnih dijelova može postati visoka dok uređaj radi. Držite djecu i životinje dalje od ploče za kuhanje tijekom uporabe i dok se sasvim ne ohladi nakon uporabe.
- Ako primijetite naprslinu na ploči za kuhanje morate je odmah isključiti i zamijeniti putem ovlaštenog serviser.

## 4.2 KONTROLE PEĆNICE

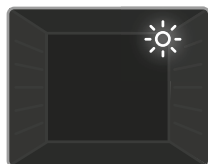
### Funkcijski kontrolni gumb pećnice

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

### Gumb termostata pećnice

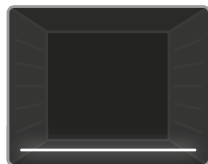
Nakon odabira funkcije kuhanja, okrenite ovaj gumb da biste postavili željenu temperaturu. Svjetlo termostata pećnice će svijetliti uvijek kada je termostat u radu za zagrijavanje pećnice ili održavanje temperature. Načini rada pećnice

\*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 počet će s radom. Funkcija donjeg grijanja idealna je za podgrijavanje

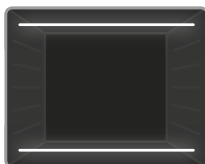
pizze budući da se toplina diže iz donjeg dijela pećnice i zagrijava hranu. Ova funkcija prikladnija je za zagrijavanje nego za kuhanje hrane.



#### 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 grijači elementi počet 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.

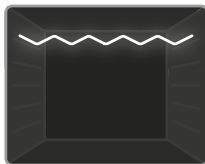


### Funkcija ventilatora:

Uključit će se termostat i svjetla upozorenja, a gornji i donji grijači elementi te ventilator počet će s radom. Ova funkcija koristi se za

pečenje jela od tijesta. Unutar pećnice hrana se priprema uz pomoć donjih i gornjih grijačkih elemenata te ventilatora koji omogućuje cirkulaciju zraka. Preporučuje se 10-minutno predgrijavanje pećnice.

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

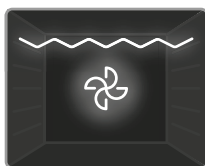


### Funkcija roštilja:

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

Koristite gornje otore 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 otore 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.

#### 4.3 TABLICA KUHANJA

Funkcija	Jela			
Statička	Lisnato tijesto	2-3-4	170-190	35-45
	Torta	2-3-4	170-190	30-40
	Kolačić	2-3-4	170-190	30-40
	Paprikaš	2	175-200	40-50
	Piletina	2-3-4	200	45-60
Ventilator	Lisnato tijesto	2-3-4	170-190	25-35
	Torta	2-3-4	150-170	25-35
	Kolačić	2-3-4	150-170	25-35
	Paprikaš	2	175-200	40-50
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.

#### 4.4 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

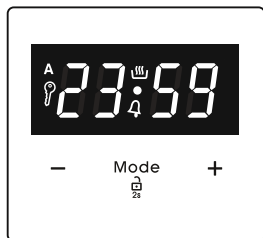


**Važno:** prethodno navedena vremena procijenjena su u laboratorijskim uvjetima te mogu ovisiti o naponu napajanja i količini hrane.



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

#### 4.5 UPORABA DIGITALNOG MJERITELJA VREMENA NA DODIR



##### Opis funkcije

A	Automatsko kuhanje
	Ručno kuhanje
	Zaključavanje tipki
	Potsjetnik minuta
Mode	Funkcija načina rada:
-	Smanjenje mjeritelja vremena
+	Povećanje mjeritelja vremena
23 59	Displej mjeritelja vremena

#### Postavka vremena

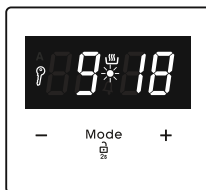
Vrijeme se mora postaviti prije početka korištenja pećnice. Nakon priključenja u struju, simbol „A“ i „00:00“ ili „12:00“ će treptati na zaslonu.



1. Pritisnite „MODE“ 2 sekunde za deaktiviranje zaključavanja tipki i točka u središtu zaslona će zatreptati.



2. Postavite vrijeme dok točka trepće korištenjem tipki „+“ i „-“.



3. Nakon nekoliko sekundi, točka će prestati treptati i ostatak će svijetliti.

#### Zaključavanje tipki

Zaključavanje tipki automatski se aktivira nakon što se mjeritelja vremena ne koristi 7 sekundi. Simbol „“ će se pojaviti i ostatak će svijetliti. Za otključavanje gumbova mjeritelja vremena, pritisnite i zadržite 2 sekunde gumb „MODE“. Tada možete provesti željenu operaciju.

#### Postavka vremena zvučnog upozorenja

Vreme zvučnog upozorenja se može postaviti u bilo koje vrijeme između „00:00“ i „23:59“ sati. Vrijeme zvučnog upozorenja je jedino u svrhe upozorenja. Pećnica se neće aktivirati ovom funkcijom.



1. Pritisnite „MODE“. Simbol „“ će zatreptati i „000“ će se prikazati.



2. Odaberite željeno vremensko razdoblje korištenjem tipki „+“ i „-“ dok trepće „“.



3. Simbol „“ će ostati svijetliti, vrijeme će biti spašeno a upozorenje postavljeno.

Kada mjeritelj vremena dosegne ništicu, oglasit će se zvučni signal i zatreperit će simbol „“ na zaslonu. Pritisnite bilo koju tipku za zaustavljanje zvučnog upozorenja. Pritisnite „MODE“ 2 sekunde, simbol „“ će nestati i prikazat će se sat.

#### Poluautomatska postavka vremena

## (razdoblje kuhanja)

Ova funkcija vam pomaže kuhati u fiksnom vremenskom razdoblju. Može se postaviti vremenski opseg između 0 i 10 sati. Pripremite hranu za kuhanje i stavite je u pećnicu.

1. Odaberite željenu funkciju kuhanja i temperaturu korištenjem kontrolnih prekidača.



2. Pritisnite „MODE“ dok ne vidite simbol „dur“ na prikazu zaslona. Simbol „A“ će zatreperiti.



3. Odaberite željeno vremensko razdoblje kuhanja korištenjem tipki „+“ i „-“.



4. Trenutačno vrijeme će se ponovno prikazati na zaslonu, i simboli „A“ i „☀“ će ostati svijetliti.

Kada mjeritelj vremena dosegne ništicu pećnica će se isključiti i oglasit će se zvučno upozorenje. Simboli „A“ će zatreperiti. Okrenite oba kontrolna prekidača na položaj „0“ i pritisnite bilo koju tipku na mjeritelju vremena za zaustavljanje upozoravajućeg zvučnog signala. Pritisnite „MODE“ 2 sekunde i simbol „A“ će nestati a mjeritelj vremena će se vratiti na ručnu funkciju.

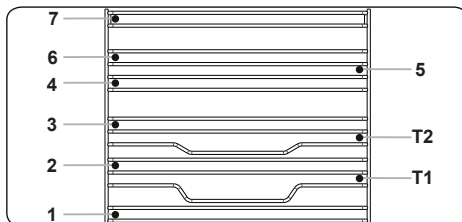
## Postavka zvuka

Za postavku glasnoće upozoravajućeg zvučnog signala, dok je prikazano trenutačno dnevno vrijeme, pritisnite tipke „+“ i „-“ i točka u središtu zaslona će zatreperiti. Pritisnite „MODE“ za prikaz trenutačnog zvučnog signala. Nakon ovoga, svaki puta kada pritisnete gumb „-“, oglasit će se različiti zvučni signal. Postoje tri različita zvučna signala. Odaberite željeni zvuk i nemojte pritiskati druge gumbove. Nakon kratkog vremena odabrani zvuk će biti spašen.

## 4.6 PRIBOR

### Žičana polica EasyFix

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



- Umetnite полицu na odgovarajuće mjesto unutar pećnice.
- Između poklopca ventilatora i pribora mora biti razmak od barem 1 cm.
- Budite oprezni prilikom uklanjanja posuđa i/ili pribora iz pećnice. Vruća hrana ili pribor mogu uzrokovati opekline.
- Pribor se može deformirati pod vrućinom. Kada se ohladi, ponovo će poprimiti izvorni izgled i učinkovitost.
- Police i žičane rešetke mogu se postaviti na bilo koju razinu od 1 do 7.
- Teleskopska šina može se postaviti na razine T1 i T2.
- Razina 3 preporučuje se za kuhanje na jednoj razini.
- Razina T2 preporučuje se za kuhanje na jednoj razini uz teleskopske šine.
- Razine 2 i 4 preporučuju se za kuhanje na dvjema razinama.
- Žičana rešetka s ražnjem mora se postaviti na razinu 3.
- Razina T2 koristi se za namještanje žičane rešetke s ražnjem uz teleskopske šine.

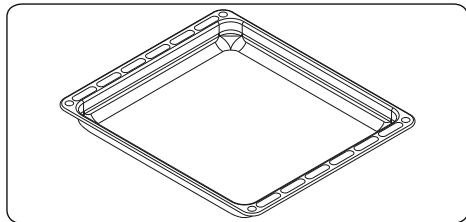
\*\*\*\*Pribor se može razlikovati ovisno o kupljenom modelu.

### Duboki pladanj

Duboki pladanj najbolje je koristiti za kuhanje variva.

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

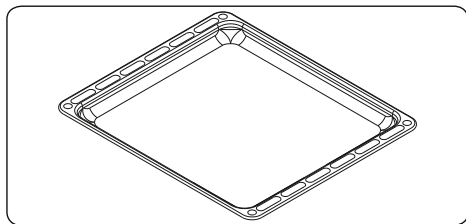




### Plitki pladanj

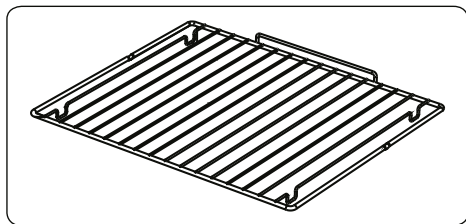
Plitki pladanj najbolje je koristiti za pečenje kolača.

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



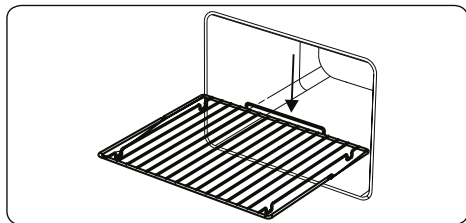
### Žičana rešetka

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



### ⚠ UPOZORENJE

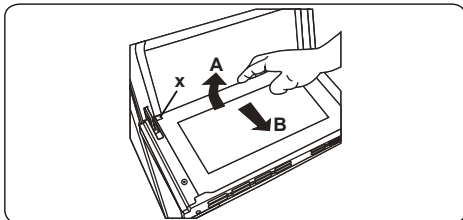
Postavite rešetku pravilno na bilo koju odgovarajuću gredu u šupljini pećnice i gurnite do kraja.



### Uklanjanje unutarnjeg stakla

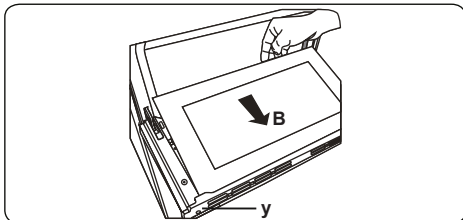
Morate skinuti vrata pećnice prije čišćenja stakla vrata pećnice, kao što je dolje prikazano.

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

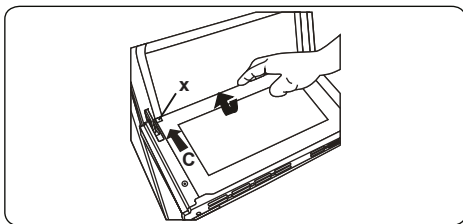


Za zamjenu unutarnjeg stakla:

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



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

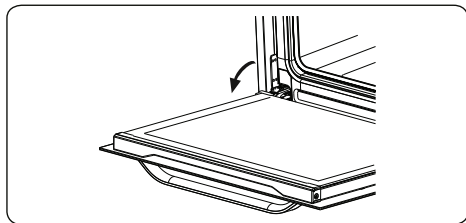


⚠ Ako su vrata pećnice trostruka staklena vrata peći, treći stakleni sloj može se ukloniti na isti način kao i drugi stakleni sloj.

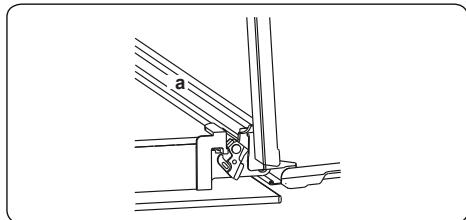
### Skidanje vrata pećnice

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

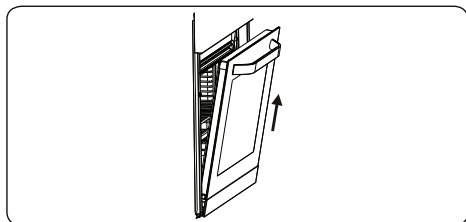
1. Otvorite vrata pećnice.



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

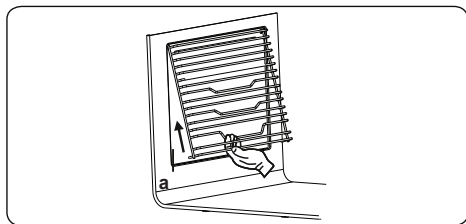


3. Zatvorite vrata sve dok ne dostignu skoro sasvim zatvoreni položaj i skinite vrata povlačenjem prema vama.



### Vađenje žičanih vodilica

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



## 5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

### 5.1 ČIŠĆENJE

**!** **UPOZORENJE:** Isključite uređaj i ostavite da se ohladi prije obavljanja

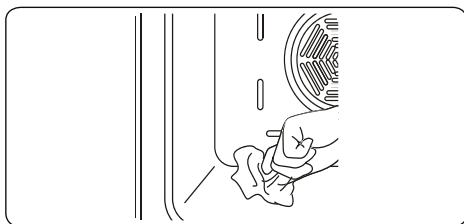
čišćenja.

### Opće upute

- Provjerite da li materijali za čišćenje odgovaraju i da li su preporučani od proizvođača prije njihove uporabe na vašem uređaju.
- Koristite kremasta ili tekuća sredstva za čišćenje koja ne sadržavaju čvrste čestice. Nemojte koristiti kaustične (korozivne) kreme, abrazivne praškove za čišćenje, hrapavu žičanu vunu ili čvrste alate jer mogu oštetiti površine kuhala.
- !** Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadržavaju čvrste čestice, jer mogu izgrebati staklo, emajlirane i/ili obojene dijelove vašeg uređaja.
- Ako se bilo koja tekućina prelije, očistite je odmah da biste izbjegli oštećenje dijelova.
- !** Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje bilo kojeg dijela uređaja.

### Čišćenje unutrašnjosti pećnice.

- Unutrašnjost emajliranih pećnica najbolje se čisti dok je pećnica topla.
- Obrišite pećnicu mekom krpom natopljenom sapunjavom vodom nakon svake uporabe. Zatim obrišite pećnicu ponovno mokrom krpom te osušite.
- Možda povremeno trebate koristiti tekuće sredstvo za čišćenje da biste kompletno očistili pećnicu.




### Čišćenje keramičkog stakla

Keramičko staklo može držati teško posuđe ali se može slomiti ako se udari oštrim predmetom.

**!** **UPOZORENJE :** Keramičke ploče za kuhanje - ako je površina napukla da biste izbjegli strujni udar isključite uređaj i pozovite servis.

- Koristite kremasto ili tekuće sredstvo za

čišćenje vitrokeramičkog stakla. Zatim isperite i osušite temeljito suhom krpom.

 Nemojte koristiti materijale za čišćenje čelika jer mogu oštetiti staklo.

- Ako se koriste supstancije s niskom točkom taljenja u osnovi posuđa ili premazu, iste mogu oštetiti površinu za kuhanje od keramičkog stakla. Ako plastika, limena folija, šećer ili šećerna hrana padnu na vruću površinu za kuhanje od keramičkog stakla molimo ostaržite je s vruće površine što je brže i sigurnije moguće. Ako se ove supstancije rastope mogu oštetiti površinu za kuhanje od keramičkog stakla. Kada kuhate jela s puno šećera kao što je džem, postavite unaprijed sloj pogodnog zaštitnog posrednika ako je moguće.
- Prašinu s površine morate očistiti mokrom krpom.
- Bilo kakve promjene boje keramičkog stakla neće utjecati na strukturu ili izdržljivost keramike i nije prouzročeno promjenom materijala.

Promjene boje keramičkog stakla mogu biti iz brojnih razloga:


1. Dijelovi hrane ne mogu se očistiti s površine.
2. Korištenje nepodesnog posuđa na ploči može erodirati površinu.
3. Korištenje pogrešnih materijala za čišćenje.


### Čišćenje staklenih dijelova

- Čistite redovito staklene dijelove vašeg uređaja.
- Koristite sredstvo za čišćenje stakla za unutarnje i vanjsko čišćenje staklenih dijelova. Zatim, isperite i osušite temeljito suhom krpom.

### Čišćenje emajliranih dijelova


- Čistite redovito emajlirane dijelove vašeg uređaja.
- Obrišite emajlirane dijelove mekom krpom natopljenom sapunjavom vodom. Zatim ponovno obrišite mokrom krpom te osušite.


 Nemojte čistiti emajlirane dijelove dok su još uvijek topli od kuhanja.

 Nemojte ostavljati ocat, kavu, mlijeko, sol, vodu, limun ili sok od rajčice na emajlu na dulje vrijeme.

### Čišćenje dijelova od nehrđajućeg čelika (ako su dostupni)

- Čistite redovito dijelove vašeg uređaja od nehrđajućeg čelika.
- Obrišite dijelove od nehrđajućeg čelika mekom krpom natopljenom čistom vodom. Zatim ih temeljito osušite suhom krpom.


 Nemojte čistiti dijelove od nehrđajućeg čelika dok su još uvijek topli od kuhanja.

 Nemojte ostavljati ocat, kavu, mlijeko, sol, vodu, limun ili sok od rajčice na nehrđajućem čeliku na dulje vrijeme.


### Čišćenje bojanih površina (ako ih ima)

- Mrlje od rajčice, umaka od rajčice, ketchupa, limuna, naftnih derivata, mlijeka, šećeraste hrane, šećerastih pića i kave mogu se odmah očistiti krpom natopljenom u toploj vodi. Ako ove mrlje nisu očišćene i ako se dopusti da se osuše na površini gdje su, ne trebati ih ribati tvrdim predmetima (šiljastim predmetima, čeličnik i plastičnim žicama za ribanje, spužve za posuđe koje mogu oštetiti površine), odstranjivačima mrlja, odmašćivačima, abrazivnim površinskim kemikalijama. U suprotnom, može se javiti korozija na praškasto bojanim površinama te se mogu javiti mrlje. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvo oštećenje prouzročeno uporabom neadekvatnih proizvoda za čišćenje ili metoda čišćenja.

## 5.2 ODRŽAVANJE

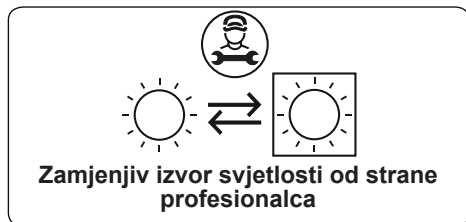
 **UPOZORENJE:** Održavanje ovog uređaja jedino treba provesti autoriziran serviser ili kvalificiran tehničar.


### Zamjena žarulje pećnice

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

- Uklonite staklene leće a zatim uklonite žarulju.
- Umetnite novu žarulju (otpornu na 300 °C) kako biste zamijenili uklonjenu žarulju (230 V, 15-25 W, Tip E14).
- Postavite staklena leća i vaša pećnica je spremna za uporabu.

- Proizvod sadrži izvor svjetlosti razreda energetske učinkovitosti G.
- Krajnji korisnik ne može zamijeniti izvor svjetlosti. Nakon prodaje potrebna je usluga.
- Uključeni izvor svjetlosti nije namijenjen za upotrebu u drugim aplikacijama.



 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
Ploča ili zone kuhanja se ne mogu uključiti.	Nema opskrbe strujom.	Provjerite kućanske osigurače za uređaj. Provjerite da li negdje ima prekida struje isprobavanjem drugih elektroničkih uređaja.
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. 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. Nemojte često otvarati vrata osim ako ne kuhate stvari koje se trebaju okretati. 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. Snabdijevanje strujom je prekinuto ili isključeno.	Zamijenite svjetiljku sukladno uputama. Uvjerite se da je snabdijevanje strujom uključeno u zidnoj utičnici.
Tipke za mjerač vremena ne mogu se pravilno pritisnuti.	Postoji strana materija uglavljena između tipki mjerača vremena. Model na dodir: ima vlage na kontrolnoj ploči. Postavljeno je zaključavanje tipki.	Uklonite stranu materiju i pokušajte ponovno. Uklonite vlagu i pokušajte ponovno. Provjerite je li postavljena funkcija zaključavanja tipki.
Ventilator pećnice (ako je dostupan) je glasan.	Police pećnice vibriraju.	Provjerite da li je pećnica nivelirana. 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.....	7
1.5 During Cleaning and Maintenance .....	8
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	10
2.1 Instructions for the Installer .....	10
2.2 Installation of the appliances .....	10
2.3 Installation of the oven.....	11
2.3 Electrical Connection and Safety.....	12
3.PRODUCT FEATURES .....	13
4.USE OF PRODUCT .....	15
4.1 Hob controls .....	15
4.2 Oven Controls.....	16
4.3 Cooking Table.....	17
4.4 For Steam Function.....	18
4.5 Use of the Digital Touch Timer.....	19
4.6 Accessories .....	20
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	22
5.1 Cleaning .....	22
5.2 Maintenance.....	23
6.TROUBLESHOOTING AND TRANSPORT.....	25
6.1 Troubleshooting.....	25
6.2 Transport .....	25



# 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:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.


 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously




 **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.

- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- 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 oven surfaces. They can scratch the surface which may result in shattering of the door glass or damage to the surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.


 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shocks, 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 the case of a 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 against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) 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.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.

- 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 the appliance is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the oven.
- 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.
- 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.

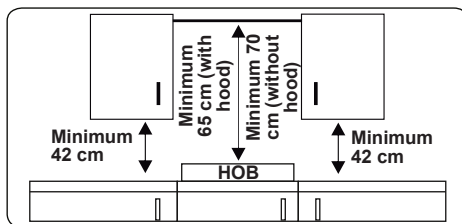
- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. 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.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as

shown below.



- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

### 2.2 INSTALLATION OF THE APPLIANCES

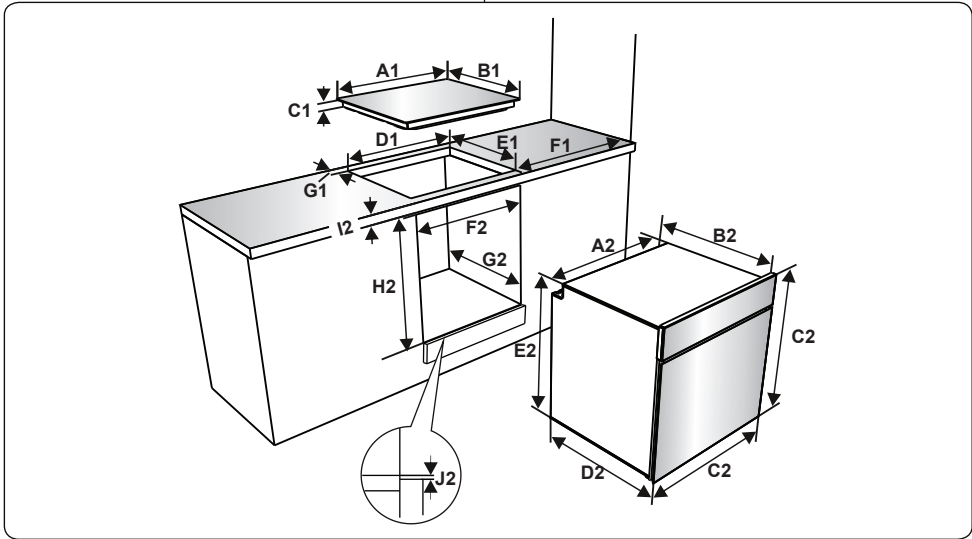
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

#### Installation dimensions for hob

A1 (mm)	590	E1 (mm)	490
B1 (mm)	520	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	41	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

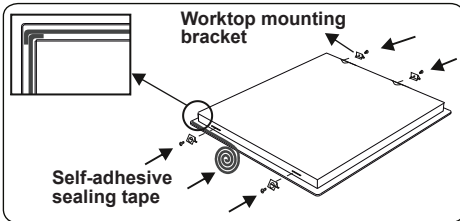
#### Installation dimensions for oven

A2 (mm)	557	E2 (mm)	574
B2 (mm)	550	min. F2 (mm)	560-580
C2 (mm)	595	min. G2 /J2 (mm)	555/5
D2 (mm)	575	H2 (mm)	600
I2(mm)	25		



### Installation of the hob

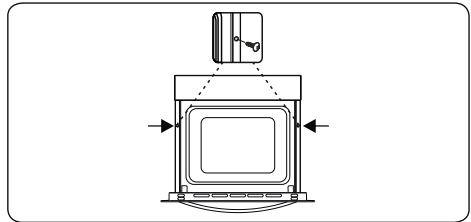
- Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch it.



- Screw the 4 worktop mounting brackets on to the side walls of the appliance.
- Insert the appliance into the aperture.

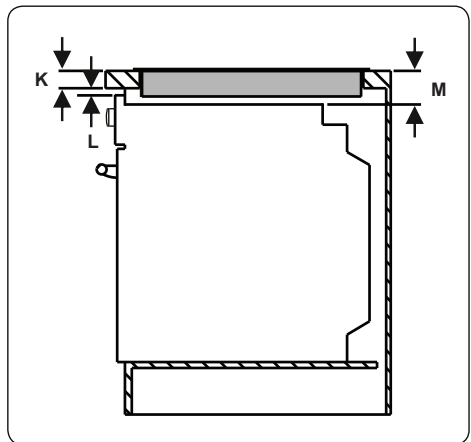
### 2.3 Installation of the oven

- 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.



### If the oven is installed under a hob:

- The thickness of the worktop, the distances between the hob and the oven must be as shown in the figures for air circulation.





min. K (mm)	25	min. M (mm)	49
min. L (mm)	5		

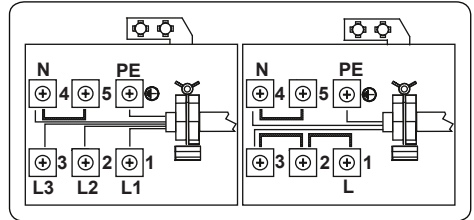
## 2.4 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

**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.**

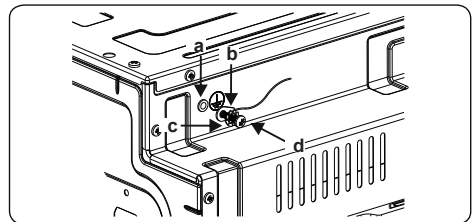
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (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 person.
- 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 switch (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 ~ and 380-415V 3N~. 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.



- Installation of the yellow-green grounding cable should be done as shown in the picture using the screw and washer located in the document bag. This procedure should be applied when the oven is installed.

a	Nut	c	Washer
b	Grounding cable	d	Screw

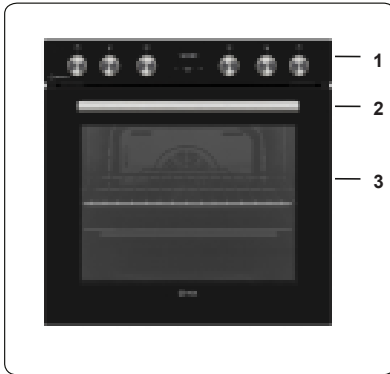


### 3. PRODUCT FEATURES

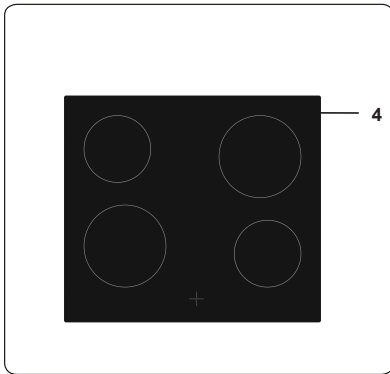


**Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### List of Components



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



4. Electric Heater

#### Control Panel



5. Hob Control Knob
5. Hob Control Knob
6. Oven Function Control Knob
7. Timer
8. Oven Thermostat Knob

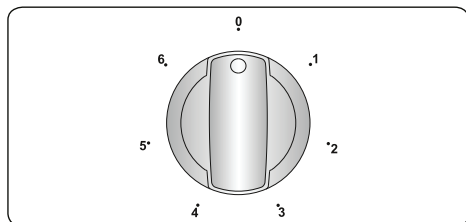
## 4. USE OF PRODUCT

### 4.1 HOB CONTROLS


#### Ceramic Heater

The ceramic heater is controlled by a 6 position knob.

The ceramic heater is operated by turning the control knob to the required setting. Near each control knob is a symbol which indicates the heater that is controlled by that knob. The on/off light on the control panel will show if any of the ceramic heaters are in use.



Knob Position	Function
0	Off position
1	Keep warm position
2-3	Heating position at low heat
4-5-6	Cooking, roasting and boiling position

 **Important:** The knob rotation direction may differ according to the product specification.

#### Dual and Oval Heaters (if available)

Dual and oval heaters have two heating zones. To activate the outer zone of a dual/oval heater, turn the knob to the ☉ position. Both outer zones will switch on.

To deactivate the outer zone of a dual/oval heater, turn the knob to the 'Off' position. Both outer zones will switch off.


#### Residual Heat Indicator (if available)

After using the hob there will be heat stored in the vitroceramic glass called residual heat. If the residual heat level is greater than +60°C, the residual heat indicator will be active for the cooking zone which is above this temperature.

If the power supply to the hob is disconnected while the residual heat indicator is on, the warning light will flash when the power is reconnected. The display will flash until the residual heat has

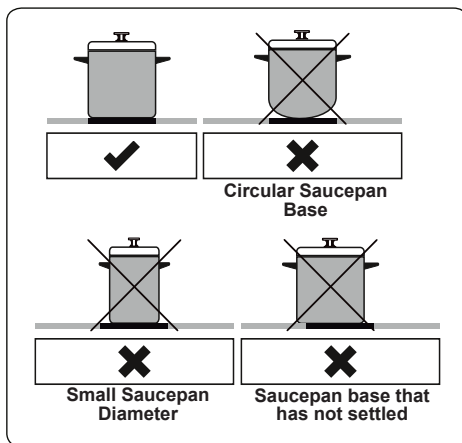
decreased or until one of the cooking zones is activated.

### Hints and Tips

 **Important:** When ceramic heaters are operated in higher heat settings, the heated areas may be seen switching on and off. This is due to a safety device which prevents the glass from overheating. This is normal at high temperatures, causing no damage to the hob and little delay in cooking times.

#### **WARNING:**

- Never operate the hob without pans on the cooking zone.
- Use only flat saucepans with a sufficiently thick base.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the hob.
- While the cooking zone is in operation, it is important to ensure that the pan is centred correctly above the zone.
- In order to conserve energy, never use a pan with a different diameter to the hotplate being used.



- Do not use pans with rough bottoms since these can scratch the glass ceramic surface.
- If possible, always place lids on the pans.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. Keep children and animals

well away from the hob during operation and until it has fully cooled after operation.

- If you notice a crack on the cooktop, it must be switched off immediately and replaced by authorised service personnel.

## 4.2 OVEN CONTROLS

### Oven function control knob

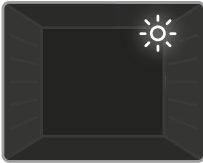
Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

### Oven thermostat knob

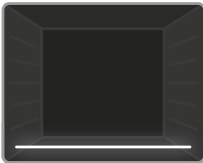
After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

### 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.



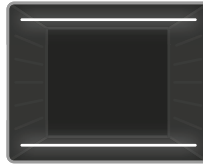
**Lower Heating Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower heating element will start operating. The lower heating function

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

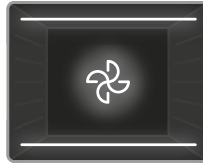
the upper heating element will cook the upper side of the food. The upper heating function is ideal for frying the upper side of cooked food and heating the food.



### Static Cooking

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

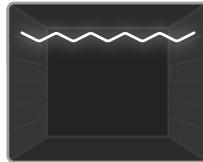
static cooking function emits heat, ensuring food is cooked evenly. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



**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.

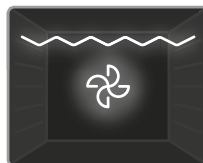
You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".



**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.

#### 4.3 COOKING TABLE

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

\*If available cook with roast chicken skewer.

#### 4.4 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.

## 4.5 USE OF THE DIGITAL TOUCH TIMER



Function Description	
A	Auto cooking
	Manual cooking
	Key Lock
	Minute minder
Mode	Mode function
-	Decrease timer
+	Increase timer
23 59	Timer display

### Time adjustment

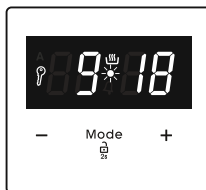
The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol "A" and "00:00" or "12:00" will flash on the display.



1. Press the "MODE" for 2 sec to deactivate keylock and the dot in the middle of the screen will start to flash.



2. Adjust the time while the dot is flashing using the "+" and "-" keys.



3. After a few seconds, the dot will stop flashing and will remain illuminated.

### Key Lock

The key lock automatically activates after the timer has not been used for 7 seconds. "K" symbol will appear and remain illuminated. To unlock the timer buttons, press and hold the "MODE" button for 2 seconds. The desired operation can then be carried out.

### Audible warning time adjustment

The audible warning time can be set to any time between "00:00" and "23:59" hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.



1. Press "MODE". The symbol "K" will begin to flash and "000" will be displayed.



2. Select the desired time period using the "+" and "-" keys while "K" is flashing.



3. The symbol "K" will remain illuminated, the time will be saved and the warning will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the symbol "K" will flash on the display. Press any key to stop the audible warning. Press "MODE" for 2 seconds the "K" symbol will disappear and the clock will be displayed.

### Semi-automatic time adjustment (cooking period)

This function helps you to cook for a fixed

period of time. A time range between 0 and 10 hours can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press **"MODE"** until you see **"dur"** symbol on the display screen. The symbol **"A"** will flash.



3. Select the desired cooking time period using the **"+"** and **"-"** keys.



4. The current time will reappear on the screen, and the symbols **"A"**, and **"☹"** will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbols **"A"** will flash. Turn both control knobs to the **"0"** position and press any key on the timer to stop the warning sound. Press **"MODE"** for 2 seconds the **"A"** symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

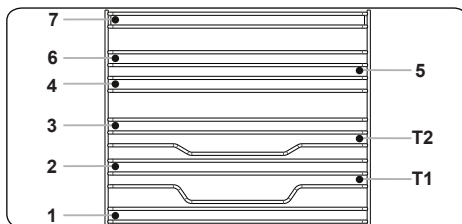
## Sound Adjustment

To adjust the volume of the audible warning sound, while the current time of day is displayed, press **"+"** and **"-"** keys and the dot in the middle of the screen will start to flash. Press **"MODE"** to display current signal sound. After this, each time the **"-"** button is pressed, a different signal will sound. There are three different types of signal sounds. Select the desired sound and do not press any other buttons. After a short time, the selected sound will be saved.

## 4.6 ACCESSORIES

### The EasyFix Wire Rack

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



- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from of 1 to 7.
- Telescopic rail can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- Level 2 and Level 4 are recommended for double level cooking.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for turnspit wire grid positioning with the telescopic rails.

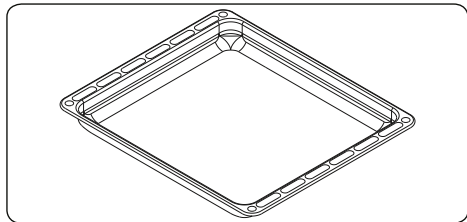
\*\*\*\*Accessories may vary depending on the model purchased.

### The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

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

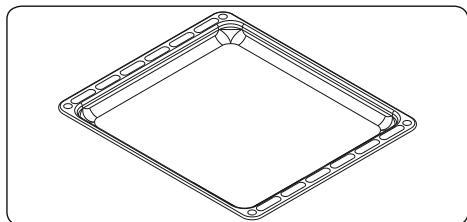




### The Shallow Tray

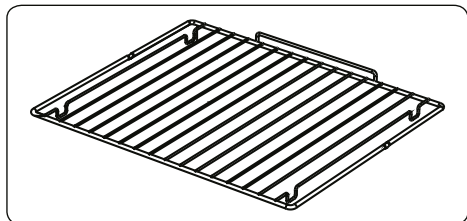
The shallow tray is best used for baking pastries.

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



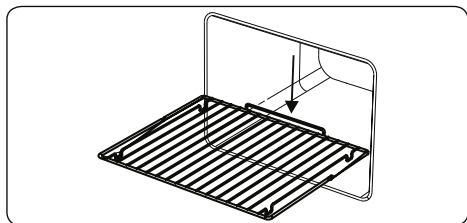
### The Wire Grid

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.

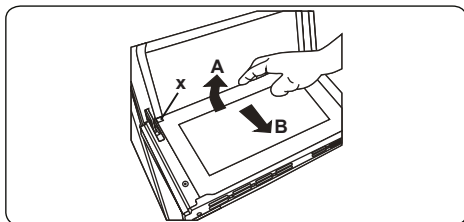


### Removal of the Inner Glass

You must remove the oven door glass

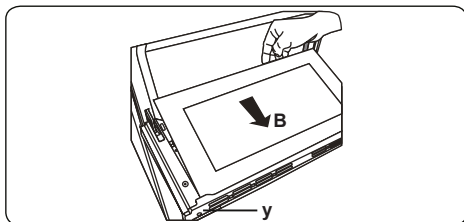
before cleaning, as shown below.

1. Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.

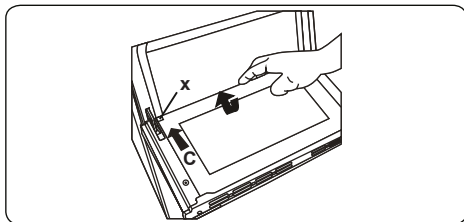


To replace the inner glass:

2. Push the glass towards and under the location bracket (**y**), in the direction of **B**.



3. Place the glass under the location bracket (**x**) in the direction of **C**.

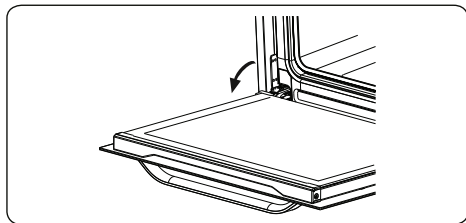


If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

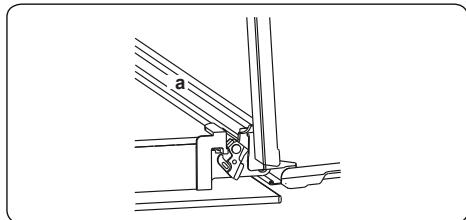
### Removal of the Oven Door

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

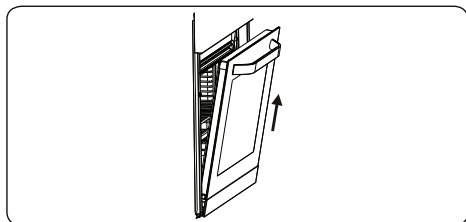
1. Open the oven door.



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

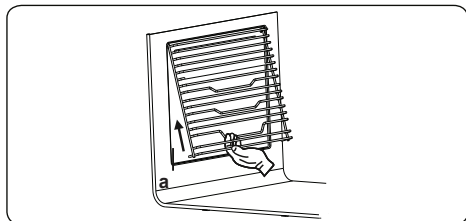


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



### Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (a), lift it up.



## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

### 5.1 CLEANING

**WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is

to be carried out.

### General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.



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

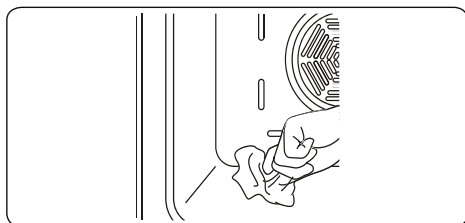
- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.



Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

### Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



### Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.



**WARNING :** Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroc ceramic glass. Then, rinse and dry the glass thoroughly with a dry cloth.



Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.

- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.
- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.

### 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 Enamelled Parts

- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe them over again with a wet cloth and dry them.



Do not clean the enamelled parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the enamel for a long time.

### 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.

## 5.2 MAINTENANCE



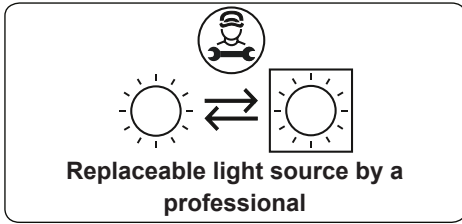
**WARNING:** The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.


### 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
The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check 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. 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. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.

### 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.

**52449045**



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-ugradni-set-hopsbdt7815b3d-akcija-cena/>