



GBR

SRB

MKD

SVN

HRV

GRC

## **EBB7226 - EBB7116**

OPERATING INSTRUCTIONS BUILT-IN OVEN  
UPUTSTVO ZA UPOTREBU UGRADNA RERNA  
УПАТСТВА ЗА РАКУВАЊЕ ВГРАДНА РЕРНА  
NAVODILA ZA UPORABO UGRADBENA PEČNICA  
UPUTSTVO ZA UPORABU UGRADBENA PEČICA  
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΕΝΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

GBR



**EBB7226**

**EBB7116**

OPERATING AND INSTALLATION  
INSTRUCTIONS OF  
BUILT-IN OVEN

Dear Customer,

Our goal is to offer you high quality products that exceed your expectations. Your appliance is produced in state of the art facilities and is carefully tested for quality. This manual is prepared to help you use your appliance, which has been manufactured using the most recent technology, with confidence and maximum efficiency. Before using your appliance, carefully read this guide which includes basic information on safe installation, maintenance and use. Please contact your nearest Authorized Service Centre for the installation of your product.

## **Contents**

Presentation and size of product

Warnings

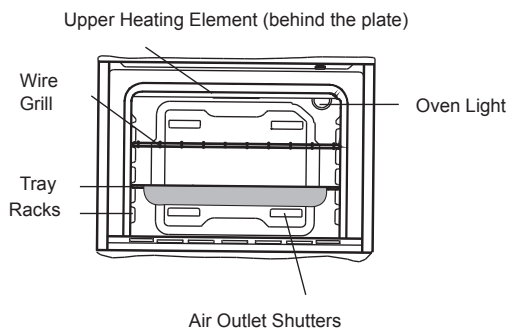
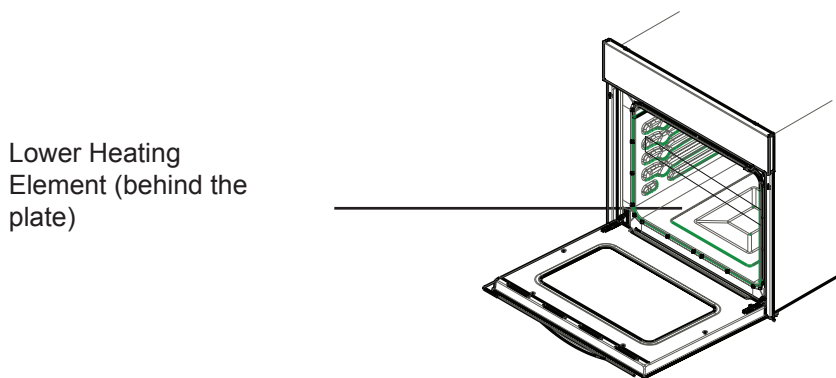
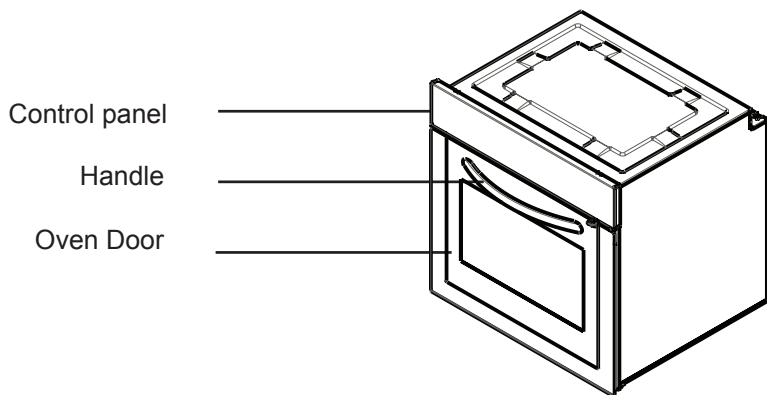
Preparation for installation and use

Using the oven

Cleaning and maintenance of your product

Service and Transport

## PRESENTATION AND SIZE OF PRODUCT



## **SAFETY WARNINGS**

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP THEM IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL, PAY A SPECIAL ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE IMAGES.

### **General Safety Warnings**

- This appliance can be used by children aged 8 years and above and 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 shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children without supervision.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching the heating elements. Children under the age of 8 should stand away from the appliance unless continuously supervised.
- **WARNING:** Fire hazard: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch the appliance off to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be ope-

rated by means of an external timer or separate remote-control system.

- The appliance becomes hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- During use, handles held for short periods in normal use can become hot.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which can cause the glass to shatter or cause damage to the surface.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **CAUTION:** Accessible parts may become hot when cooking or grilling. Young children should be kept away from the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work must be carried out only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. Altering or modifying the specifications of the appliance in any way is hazardous.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements 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 and should not be used for any other purpose or in

any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.

- Do not try to lift or move the appliance by pulling on the door handle.
- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning it to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
- Ensure that the supply cord is not wedged during the 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.
- While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.

### **Installation Warnings**

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized persons.
- When you unpack the appliance, make sure that it was not damaged during transportation. In the event of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packa-

ging (nylon, staplers, styrofoam... etc.) may cause harmful effects to children, they should be collected and disposed of immediately.

- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of a min. of 100°C .

### **During use**

- When you first run your oven, a certain smell will emanate from the insulation materials and the heater elements. For this reason, before using your oven, run it empty at the maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the product is installed.
- During use, the outer and inner surfaces of the oven become hot. While opening the oven door, step back to avoid the hot steam coming out of the oven. A risk of burns may occur.
- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is in operation.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire as a result of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frying



pan with its cover to choke the flame that has arisen in this case and turn the cooker off.

- If you are not going to use the appliance for a long time, remove the plug from the socket. Keep the main control switched off. Additionally, when not using the appliance, shut the gas valve off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not being used.
- The trays incline when pulled out. Be careful not to let hot liquid spill over.
- When the door or drawer of the oven is open, do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the cover.
- Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth...etc.) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.
- During cleaning and maintenance
- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do this after removing the plug for the appliance off or turning the main switches off.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- 
- **TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLI-**

**ANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND ONLY CALL OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS SHOULD SUCH A NEED ARISE.**

## **PREPARATION FOR INSTALLATION AND USE**

Manufactured with best quality parts and materials, this modern, functional and practical oven will meet your needs in all respects. Make sure to read the manual to obtain successful results and not to experience any problems in the future. The information given below contain rules that are necessary for correct positioning and service operations. They should be read in detail especially by the technician who will position the appliance.

## **CONTACT THE AUTHORIZED SERVICE FOR THE INSTALLATION OF YOUR OVEN!**

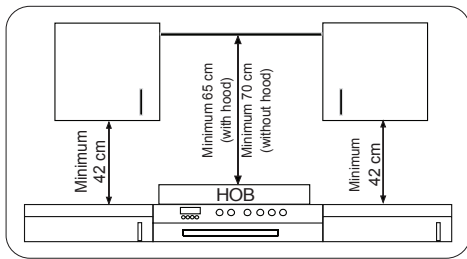
## **CHOOSING A PLACE FOR THE OVEN**

- There are several points to pay attention to when choosing a place for your oven. Make sure to take our recommendations below into account in order to prevent any problems and dangerous situations, which may occur later!
- When choosing a place for the oven, attention should be paid that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curta-

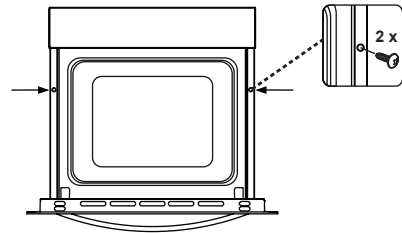
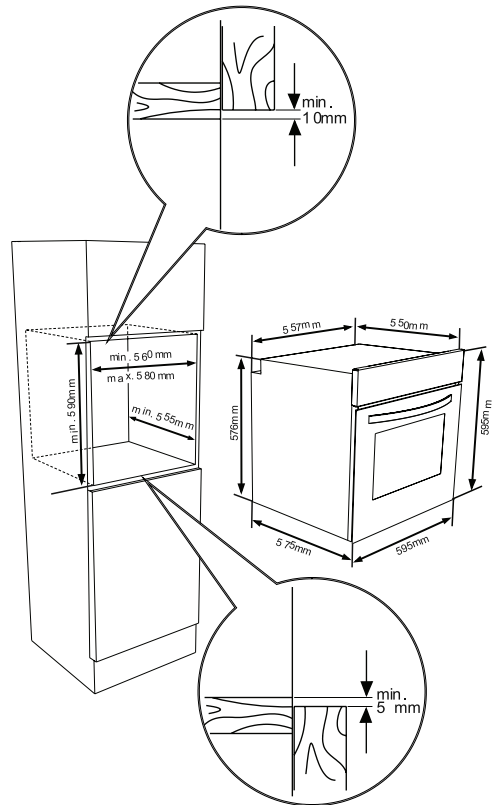
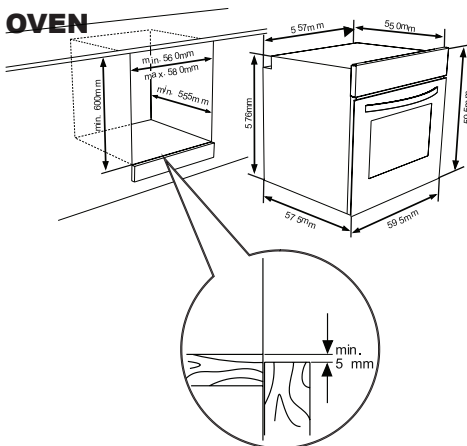
ins, oil, cloth etc., which quickly catch fire.

- Furniture surrounding the oven must be made of heat resistant materials - more than 50 C° of the room temperature.

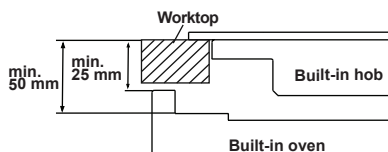
Required changes to wall cabinets and exhaust fans above the built-in combined product as well as minimum heights from the oven board are shown in Figure 1. Accordingly, the exhaust fan should be at a minimum height of 65 cm from the hob board. If there is no exhaust fan, the height should not be less than 70 cm.



## INSTALLATION OF BUILT-IN OVEN



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. When the product frame touches the wooden surface of cabinet, tighten the screws.



If the oven is installed under a hob, the distance between the worktop and the top panel of the oven must be a minimum of 50 mm and the distance between the worktop and the top of control panel must be a minimum of 25 mm.

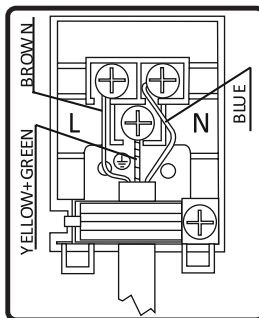
## WIRING AND SAFETY OF THE BUILT IN OVEN

The instructions given below must be followed explicitly during wiring:

- The grounding cable must be connected via the screw with the grounding mark. The supply cable connection must be carried out as shown in figure. If there is no grounded outlet conforming to regulations in the installation environment, call the Authorized Service Centre immediately.
- The grounded outlet must be in close proximity to the appliance. Never use an extension cord.
- The supply cable should not contact the product's hot surface.
- In the event of any damage to the supply cable, make sure to call the Authorized Service Centre. The cable must be replaced by the Authorized Service technician.
- Wiring of the appliance must be performed by the Authorized Service technician. A H05VV-F type supply cable must be used.
- Faulty wiring may damage the appliance. Such damage will not be covered under the warranty.
- The appliance is designed to connect

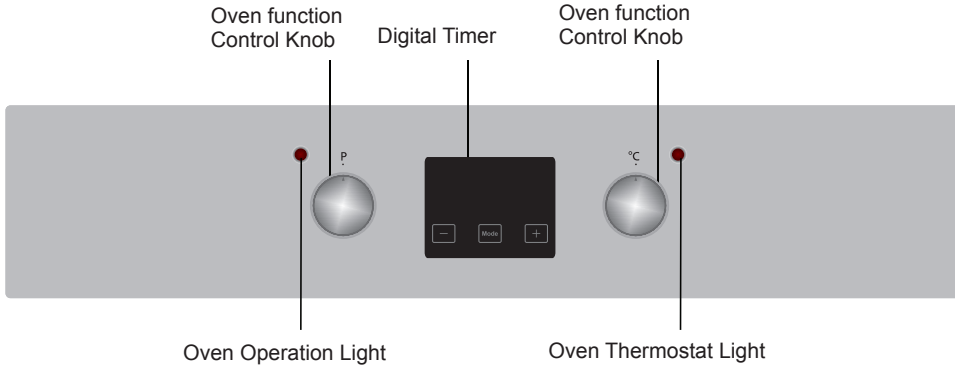
to 220-240V~. If the electricity is different than the value given above, call the Authorized Service Centre immediately.

- **The manufacturer declares that its bears no liability of any kind for damage and loss arising from not complying with safety standards!**



# USING THE OVEN

## Control Panel



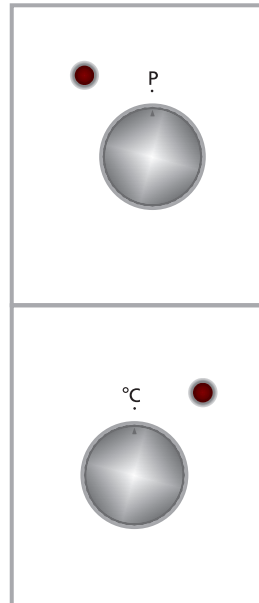
## Oven

### Function Control Knob

To select the desired cooking function, turn the knob to the related symbol the details of the oven functions are explained in the next section.

### Thermostat Control Knob

To select the desired temperature, turn the knob to the related degrees the details of the oven functions are explained in the next section.



## Oven Functions

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



### Oven Lamp:

Only the oven light will be turned on and it will remain on in all cooking functions.



### Defrost Function:

The oven's warning lights will be turned on, the fan will start operating.

To use the defrost function, take your frozen food and place it in the oven on a shelf placed in the third slot from the bottom. Placing an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to the melting ice is recommended. This function will not cook or bake your food, it will only help defrost it.



### Turbo Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the ring heating element and fan will start operating.

The turbo function evenly disperses the heat in the oven. All foods on all racks will be cooked evenly. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.



### Fan Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is very good for baking

pastries. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan providing air circulation, which will give the food a slightly grilled effect. Pre-heating the oven for about 10 minutes is recommended.



### Static Cooking Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of the food on the lower and upper shelves. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Pre-heating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to cook on only one shelf at a time when using this function.



### Pizza Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the ring and lower heating elements and fan will start operating.

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



### Grilling Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill heating element will start operating. This function is used for grilling and toasting foods. Use the upper shelves of the oven. Brush the wire

grid lightly with oil to stop foods sticking and place foods in the centre of the grid. Always place a tray beneath to catch any oil or fat drippings. Pre-heating the oven for about 10 minutes is recommended. Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



### **Faster Grilling Function:**

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating elements will start operating. The function is used for faster grilling and for covering a larger surface area, such as grilling meats. Use the oven's upper shelves. Brush the wire grid lightly with oil to stop foods sticking and place foods in the centre of the grid. Always place a tray beneath to catch any oil or fat drippings. Pre-heating the oven for about 10 minutes is recommended. Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C



### **Double Grill and Fan Function:**

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating elements and fan will start operating.

This function is used for faster grilling of thicker foods and for covering a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking.

Use the upper shelves of the oven. Brush the wire grid lightly with oil to stop foods

sticking and place foods in the centre of the grid. Always place a tray beneath to catch any oil or fat drippings. Pre-heating the oven for about 10 minutes is recommended.

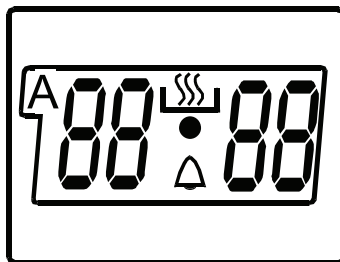
Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



### **Vap Clean Function**

Set your oven function and thermostat to vap clean function. symbol. Spill 200-250ml of water (about 1 cup) is stated into the small tray on the oven base. VapClean run approximately 20 minutes and prepare your oven to clean easily.

### **Use of digital timer**



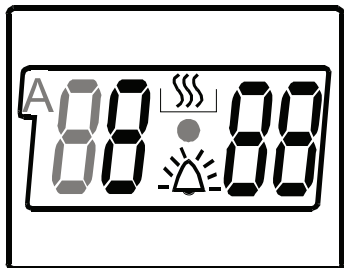
### **Time Adjustment:**

The time must be adjusted before starting to use the oven. Following the power supply to the oven, the symbol (A) and the three "0" on the screen will begin to flash. Press the (+) and (-) keys simultaneously. The symbol will appear on the screen. Also, the dot in the middle of the screen will begin to flash. Using the (+) and (-)

buttons, adjust the day's time while this dot is flashing. After the adjustment, it should be expected that the dot will be lit continuously.

Following the power supply to the oven, when the symbol (A) and the three "0" on the screen begin to flash, the oven can not be operated using the control buttons. When the (+) and (-) buttons are pressed simultaneously for time adjustment, the symbol will appear on the screen. When this symbol appears on the screen, you can manually operate the oven. As the adjusted time will be reset in the event of a power failure, time adjustment operation will have to be performed again.

### **Audible Warning Time Adjustment:**



The time must be adjusted before starting to use the oven. Following the power supply to the oven, the symbol (A) and the three "0" on the screen will begin to flash. Press the (+) and (-) keys simultaneously.

The symbol will appear on the screen. Also, the dot in the middle of

the screen will begin to flash. Using the (+) and (-) keys, adjust the day's time while this dot is flashing. After the adjustment, it should be expected that the dot will be lit continuously. This function can be used to receive audible warning at the completion of the adjusted time period.

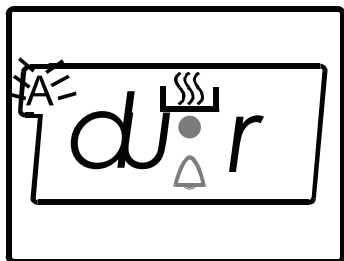
Press the MODE key in the middle. The symbol will flash on the screen. Also three "0"s will appear. Adjust the desired time period for the warning by using (+) and (-) keys while the symbol is flashing. Some time after the completion of the adjustment, the symbol will begin to light continuously. When the symbol begins to light continuously, the audible warning time adjustment is done.

The audible warning time can be set to a time between the time range of 0 and 23.59.

When the set time is up, the timer gives an audible warning and the symbol begins to flash on the screen. Pressing any key will stop the audible warning and the symbol disappears on the screen.

Audible Warning time adjustment is for warning purposes only. The oven will not be activated at this function.

### **Adjustment of the cooking time:**



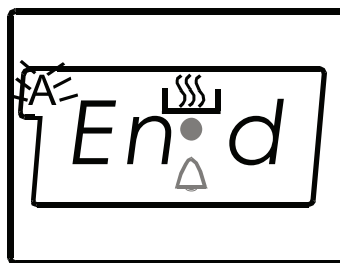
This function is used to cook in the desired time range. The foods to be cooked are put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven thermostat is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked. Keep pressing on the MODE button until you see “stop” on the timer screen. When you see “stop” on the timer screen, the symbol (A) will begin to flash. Adjusted the cooking period for the food you wish to cook, by using the (+) and (-) buttons while the timer is in his position. Some time after the adjustment operation is completed, the day’s time wil appear on the screen and the symbols (A) and will begin to continuously light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.

**A cooking period between the time range of 0 and 10 hours can be set.**

At the completion of the set duration, the timer wil stop the oven and give an audible warning. Also, the symbol (A) will begin to flash on the screen. After bringing the oven button and

oven thermostat button to 0 position, pressing any button of the timer will end the audible warning. Also, the timer wil be brought to manual use function.

**Adjustment of the cooking end time**



This function is used to cook according to desired finishing time. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven thermostat is adusted to the desired degree depending on the dish to be cooked. Keep pressing on the MODE button until you see “end” on the timer screen, the symbol (A) and the day’s time will respectively begin to flash.

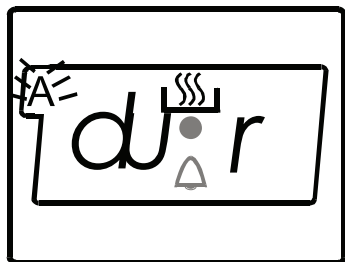
Adjust the finishing time for the food you wish to cook, by using the (+) and (-) keys while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day’s time will appear on the screen and the symbols (A) and will begin to continuously light on the screen. While doing this, the oven will also start to operate.



You can set a time which can be up to 10 hours after the day's time.

At the completion of the set duration, the timer will stop the oven and give audible warning. Also the symbol (A) will begin to flash on the screen. After bringing the oven button and oven thermostat button to 0 position, pressing any button of the timer will end the audible warning. Also, the timer will be brought to manual use function.

### Full-Automatic Programming:

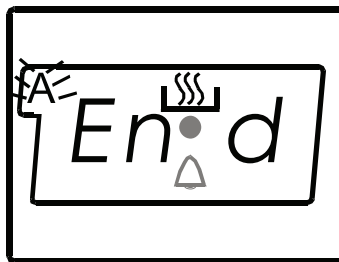


This function is used to cook after a certain period of time, within a certain duration. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven thermostat is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked.

First; keep pressing on the MODE button until you see “stop” on the timer screen. When you see “stop” on the timer screen, the symbol (A) will begin to flash. Adjust the cooking period for the food you wish to cook, by using the (+) and (-) keys while timer is in

this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day's time will appear on the screen and the symbols (A) and will begin to continuously light on the screen.

**A cooking period between the time range of 0 and 10 hours can be set.**



Second; keep pressing on the MODE button until you see “end” on the timer screen. When you see “end” on the timer screen, the symbol (A) and the cooking end time begin to flash. Adjust the finishing time for the food by using the (+) and (-) keys while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day's time will appear on the screen and the symbol (A) will begin to continuously light on the screen.

**You can set a time which can be up to 23.59 hours after the time obtained by adding the cooking period the day's time.**

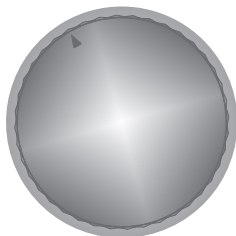
The oven will start operating at the time calculated by deducting the cooking period from the set finishing time, and will stop at the set finishing time.

The timer will give an audible warning and the symbol (A) will begin to flash. After bringing the oven button and oven thermostat button to 0 position, pressing any button of the timer will end the audible warning. Also, time of day will be displayed on timer

### **Operating by adjusting the time**

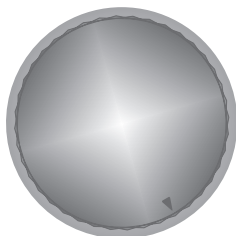
Set the desired cooking time by turning the timer button to a certain time range between 0 - 100 minutes. At the end of this time period, the oven will stop working and the timer will give an audible warning once.

### **Using the mechanical timer**



### **Manual Operation**

When you set the timer button to the position indicating M as shown on the picture, you can continuously run your oven. When the timer button is in the 0 position, the oven will not operate.



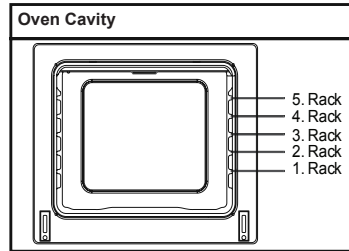
DISHES	TURBO			LOWER-UPPER			LOWER-UPPER FAN			GRILL		
	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (min)	Rack pos.	Cooking period (min)
Layered pastry	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Cake	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Cookie	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Grilled meatballs										200	4	10-15
Watery food	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Chicken				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Chop										200	3-4	15-25
Beefsteak										200	4	15-25
Two-tray cake	160-180	1-4	30-40									
Two-tray pastry	170-190	1-4	35-45									

\* Cook with roasted chicken skewer...

## Accessories

The product is supplied with accessories. You can also use accessories you purchase from other sources, but they must be heat and flame resistant. You can also use glass dishes, cake moulds and oven trays that are appropriate for use in an oven. Follow the manufacturer's instructions when using other accessories. In the event small size dishes are used, place the dish onto the wire grid, as it will completely be on the middle part of the grid. If the food to be cooked does not cover the oven tray completely, if the food is taken from the deep freezer or the tray is being used for collecting the food's juices that flow during grilling, form changes can be observed in the tray. This is due to the high temperatures that occur during cooking. The tray will return to its old form when the tray cools down after cooking. This is a normal physical event that occurs during heat transfer. Do not place hot glass trays and dishes into a cold environment straight from the oven to avoid breaking the tray or dish. Do not put onto cold and wet surfaces. Place on a dry kitchen cloth and allow to cool slowly. When using the grill in your oven; we recommend you use the grid that was supplied with the product (where appropriate). When using the wire grid; put a tray onto one of the lower shelves to allow the oil to be collected. Water may be added to the tray to assist in cleaning. As explained in the corresponding clauses, never attempt to use the gas operated grill burner without the grill protection lid. If your oven has a gas operated grill burner, but the grill heat shield is missing, or if it is da-

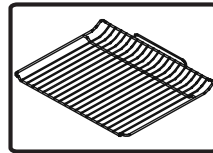
amaged and cannot be used, request a spare part from the nearest Authorized Service Centre.



## Oven Accessories

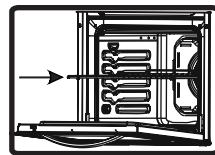
The accessories for your oven may be different due to the model of your product.

### Wire grid



The wire grid is used to grill or place different cookwares on it.

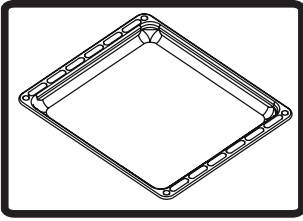
**WARNING-** Fit the grid correctly into any corresponding rack in the oven cavity and push it to the back.



### Shallow Tray

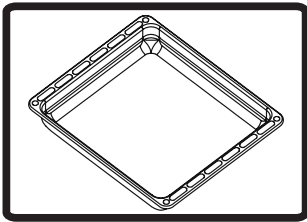
The shallow tray is used to bake pastry such as flans etc. To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and

push it to the back.



### **Deep Tray**

The deep tray is used to cook stews. To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and push it to the back.



## **CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN**

### **CLEANING**

Before starting to clean your oven, be sure that all control buttons are off and your appliance has cooled down. Unplug the appliance.

Do not use cleaning materials containing particles that might scratch the enamelled and

painted parts of your oven. Use cream cleaners or liquid cleaners, which do not contain particles. As they might harm the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools. In the event the excess liquids spill over and your oven should burn, this may cause damage to the enamel. Clean up the split liquids immediately. Do not use steam cleaners to clean the oven.

### **Cleaning the interior of the oven**

Make sure to unplug the oven before you start cleaning it. You will obtain best results if you clean the oven interior while the oven is slightly warm. Wipe your oven with a soft piece of cloth dampened with soap and water after each use. Then wipe it again, this time with a wetted cloth, and wipe it dry. Complete cleaning using dry and powder type cleaners. For product with catalytic enamel frames, the rear and side walls of the

inner frame do not require cleaning. However; depending on usage, replacing them after a certain period of time is recommended.

## **MAINTENANCE**

### **Replacing the Oven Light**

The change of oven lamp must be done by an authorized technician. The rating of the bulb should be 230V, 25Watt, Type E14, T300 before changing the lamp, the oven should be switched off and it should be cool.

The lamp design is specific for use in household cooking appliances and it is not suitable for household room illumination.

## **SERVICE AND TRANSPORT**

### **REQUIREMENTS BEFORE CONTACTING SERVICE**

If the oven does not operate:

The oven may have been switched off, or disconnected. On models fitted with a timer, the time may not be regulated.

If the oven does not heat:

the heat may not be adjusted with the oven's heater control switch.

If the interior lighting lamp does not light:

The electricity must be inspected. It must be inspected to see whether the lamps are defective. If they are defective, you can change them following the guide.

Cooking (if the lower-upper parts do not cook equally):

Control the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.

Apart from these issues, if you are experiencing any problems with your product, please call to the Authorized Service Centre.

### **INFORMATION RELATED TO TRANSPORT**

If you need any transport:

Keep the original product packaging and use the original case for carrying. Follow the transport instructions on the case. Tape the cooker on upper parts,

hats and heads and saucepan carriers to the cooking panels.

Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, then tape to the side surfaces of the oven.

Tape cardboard or paper onto the front cover on interior glass of the oven as it will be suitable to the trays, for the wire grill and trays in your oven not damage to the oven's cover during transport. Also tape the oven's covers to the side walls.

If you do not have the original case :

Take appropriate measures to secure the external surfaces (glass and painted surfaces) and of the oven to protect it against possible blows.



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over the applicable collection point for 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 this product, please contact your local city offices, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.





**EBB7226**

**EBB7116**

RUKOVANJE I INSTALACIJA

UPUTSTVA ZA

Ugradnu renu

Poštovani korisniče,

Naš cilj je da vam ponudimo proizvode visokog kvaliteta koji prevazilaze vaša očekivanja. vaš uređaj je proizveden u modernim objektima i pažljivo je i naročito testiran zarad kvaliteta. Ovo uputstvo je pripremljeno kako bi vam se pomoglo da koristite svoj uređaj, koji je proizveden koristeći najnoviju tehnologiju uz poverenje i maksimalnu efikasnost. Pre korišćenja svog uređaja, pažljivo pročitajte ovo uputstvo koje uključuje osnovne informacije za bezbedno instaliranje, održavanje i korišćenje. Molimo vas da kontaktirate svoj najbliži ovlašćeni servisni centar za instalaciju vašeg proizvoda.

## **Sadržaj**

Predstavljanje i veličina proizvoda

Upozorenja

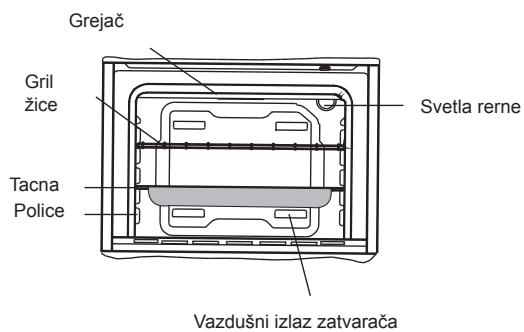
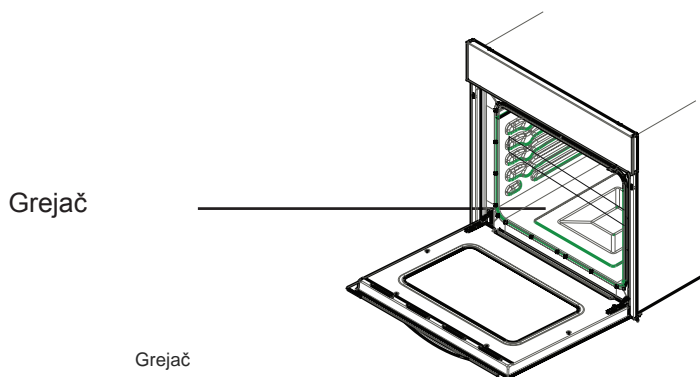
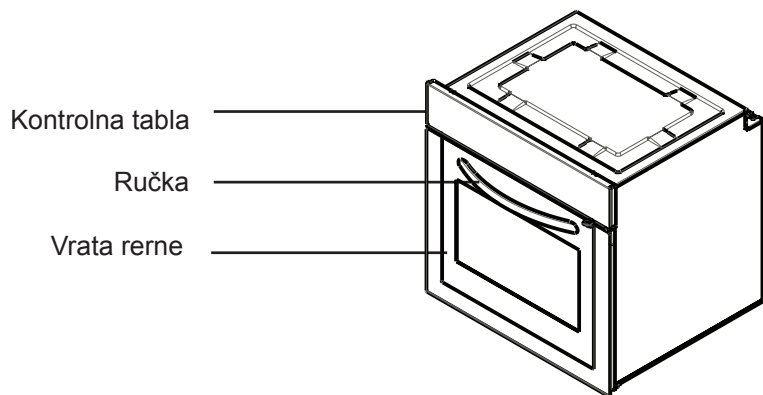
Priprema za instalaciju i korišćenje

Korišćenje rerne

Čišćenje i održavanje vašeg proizvoda

Servisiranje i transport

## PREDSTAVLJANJE I VELIČINA PROIZVODA



## **BEZBEDNOSNA UPOZORENJA**

PAŽLJIVO I U POTPUNOSTI PROČITAJTE OVA UPOZORENJA PRE KORIŠĆENJA VAŠEG UREĐAJA I SAČUVAJTE IH NA ZGODNOM MESTU ZARAD REFERENCI AKO JE TO POTREBNO.

OVO UPUTSTVO JE PRIPREMLJENO ZA VIŠE MODELA. IMATI NEKE VAŠ UREĐAJ MOŽDA NEĆE IMATI NEKE FUNKCIJE KOJE SU OPISANE U OVOM UPUTSTVU. OBRATITE PAŽNJU NA IZRAZE KOJI SADRŽE CIFRE DOK ČITATE UPUTSTVO ZA RUKOVANJE.

### **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 koja nemaju iskustva ili znanje ako im se pruži nadgledanje ili daju instrukcije u vezi sa korišćenjem uređaja na siguran način i ako razumeju opasnosti koje postoje. Deca ne treba da se igraju sa aparatom.

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. Deca mlađa od 8 godina treba da se drže podalje osim ako nisu neprekidno nadgledana.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne čuvajte stvari na površini za kuvanje.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina napukla, isključite uređaj da biste izbegli mogućnost strujnog udara.
- Uređaj nije napravljen za rukovanje putem eksternog tajmera ili odvojenog sistema daljinske kontrole.

- U toku korišćenja, uređaj postaje topao. Treba voditi računa da se izbegne dodirivanje elemenata za grejanje unutar rerne.
- U toku korišćenja, drške koje se drže na kratko pri normalnoj upotrebi postaju vruće.
- Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugalice da biste očistili staklo od vrata rerne ili druge površine jer ona mogu da ogrebu površinu što može da dovede do slamanja stakla ili štete nad površinom.
- Ne koristite sredstva za čišćenje na paru za čišćenje uređaja.
- **UPOZORENJE:** Proverite da li je uređaj isključen pre nego što zamenite lampicu da biste izbegli mogućnost strujnog udara.
- **OPREZ:** Dostupni delovi mogu da budu topli kada se koristi kuvanje ili grilovanje. Mala deca treba da se čuvaju podalje.
- 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. Opasno je menjati ili modifikovati specifikacije uređaja na bilo koji način.
- Pre instalacije, postarajte se da lokalni distributivni uslovi i zahtevi uređaja budu kompatibilni. Zahtevi ovog uređaja su navedeni na etiketi.
- **OPREZ:** Ovaj uređaj je dizajniran samo za kuvanje hrane i za unutrašnje korišćenje u domaćinstvu i ne treba da se koristi za bilo koju drugu svrhu ili u bilo koju drugu primenu, kao što je korišćenje van domaćinstva ili u komercijalnom okruženju ili zarad grejanja sobe.
- Ne pokušavajte da podignete ili pokrenete uređaj tako što ćete povući ručku od vrata.
- Sve moguće bezbednosne 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 produžni kabl ne bude uglavljen 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.
- Dok su vrata od rerne otvorena, ne dopustite deci da se penju na vrata ili da sede na njima.

### **Instalaciona upozorenja**

- Ne rukujte uređajem pre nego što je u potpunosti instaliran.
- Uređaj mora da se instalira od strane ovlašćenog tehničara i da se stavi u upotrebu. Proizvođač ne odgovara za bilo kakve štete koje mogu da se izazovu od strane defektivnih zamena i instalacija od strane neovlašćenih ljudi.
- Kada otpakujete uređaj, postarajte se da nije oštećen u toku transporta. U slučaju bilo kakvog defekta; ne koristite uređaj i odmah kontaktirajte kvalifikovanog servisnog agenta. Pošto materijali koji se koriste za pakovanje (najlon, heftalice, stiropor...itd.) mogu da izazovu štetne efekte nad decom, treba da se sakupe i odmah uklone.
- Zaštitite svoj uređaj od atmosferskih efekata. Ne izlažite ga efektima kao što su sunce, kiša, sneg itd.
- Materijali u blizini uređaja (ormarić) moraju da budu u mogućnosti da istupe temperaturu od minimalno 100 °C.

### **U toku korišćenja**

- Kada prvi put pokrenete rernu određeni miris će se osetiti od izolacionih materijala i elemenata grejanja. Zbog ovoga, pre upotrebe rerne, uključite je da radi na prazno pri maksimalnoj temperaturi od 45 minuta. U isto vreme treba da pravilno provetrite okolinu u kojoj je proizvod instaliran.
- U toku upotrebe, spoljne i unutrašnje površine rerne postaju vrele. Dok otvarate vrata rerne, udaljite se kako biste izbegli vruću paru koja dolazi iz rerne. Može da postoji rizik od opekotina.
- 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.
- Ne ostavljajte šporet dok kuvate sa tvrdim ili tečnim uljima. Ona mogu da se zapale pod uslovom ekstremne toplote. Nikada ne sipajte vodu na plamen koji je izazvan od strane ulja. Pokrijte šerpu ili tiganj sa njihovim poklopcima kako biste zaustavili plamen koji se u ovom slučaju pojavio i isključite šporet.
- Ako uređaj nećete koristiti duži vremenski period, isključite ga. Neka glavni kontrolni prekidač bude isključen. Takođe, kada ne koristite uređaj neka ventil za gas bude isključen.
- Postarajte se da dugmad kontrolnog uređaja uvek bude na poziciji „0“ (stop) poziciji kada se ne koristi.
- Tacne se naginju kada se izvuku. Obratite pažnju da se vrela tečnost ne prospe.

- Kada su vrata ili fioka rerne otvoreni, ništa ne stavljajte na nju. Možete da pogoršate ravnotežu vašeg uređaja ili da slomite poklopac.
- Ne stavljajte teške stvari ili zapaljivu robu (najlon, plastičnu kesu, papir, tkaninu...itd.) u fioku. Ovo uključuje posuđe za kuvanje sa plastičnim dodacima (npr. ručkama).
- Ne kačite peškire, krpe ili garderobu na uređaj ili na njegove ručke.

### **U toku čišćenja i održavanja**

- Uvek isključite uređaj pre rukovanja kao što su čišćenje ili održavanje. To možete da uradite nakon što isključite uređaj ili nakon što isključite glavni prekidač.
- Ne uklanjajte kontrolnu dugmad da biste očistili kontrolnu tablu.
- **DA BISTE ODRŽALI EFIKASNOST I BEZBEDNOST VAŠEG UREĐAJA, PREPORUČUJEMO DA UVEK KORISTITE ORIGINALNE REZERVNE DELOVE I DA POZOVETE SAMO NAŠE OVLAŠĆENE USLUŽNE AGENTE U SLUČAJU POTREBE.**

### **PRIPREMA ZA INSTALACIJU I KORIŠĆENJE**

Proizvedeno sa najboljim kvalitetnim delovima i materijalima, ova moderna, funkcionalna i praktična rerma će ispuniti vaše potrebe na svaki način. Postarajte se da pročitate uputstvo kako biste dobili uspešne rezultate i kako ne biste imali nikakvih problema u budućnosti. Informacije date ispod sadrže pravila koja su neophodna za pravilno pozicioniranje i uslužne operacije.

Treba obavezno da se pročitaju od strane tehničara koji će pozicionirati uređaj.

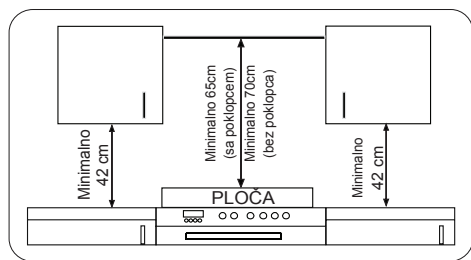
### **KONTAKTIRAJTE OVLAŠĆENI SERVIS ZA INSTALACIJU VAŠE RERNE!**

### **BIRANJE MESTA ZA RERNU**

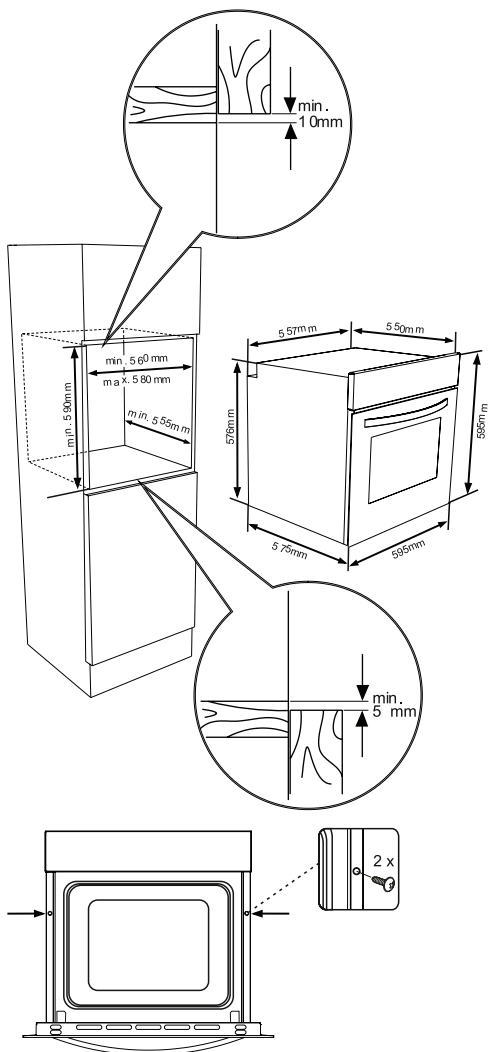
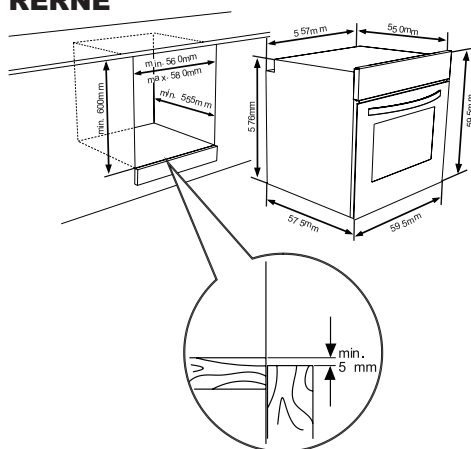
- Postoji nekoliko tačaka na koje treba obratiti pažnju kada se bira mesto za vašu rernu. Postarajte se da uzmete u obzir naše preporuke ispod kako biste sprečili bilo kakve probleme i opasne situacije, koje mogu kasnije da se pojave!
- Kada birate mesto za rernu, treba obratiti pažnju da nema zapaljivih materijala u bliskoj blizini, kao što su zavesse, ulje, tkanina, itd. koje mogu brzo da se zahvate vatrom.
- Nameštaj oko rerne mora da bude napravljen od materijala koji su otporni na toplotu na više od 50 C° sobne temperature.

Obavezne promene za viseće ormariće i propusne ventilatore iznad ugrađenog kombinovanog proizvoda kao i minimalne visine od ploče rerne su prikazane na Slici 1. Prema tome, propusni ventilator treba da bude pri minimalnoj visini od 65 cm od ploče. Ako ne postoji propusni ventilator, visina ne treba da bude manja od 70 cm.

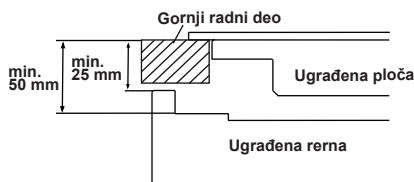




## INSTALACIJA UGRAĐENE RERNE



Ubacite rernu u ormarić tako što ćete je gurnuti 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 rerana instalirana ispod ploče, razdaljina između gornjeg dela i gornje table ploče mora da bude minimalno 50 mm a razdaljina između radnog dela i glavne kontrolne table mora da bude minimalno 25 mm.

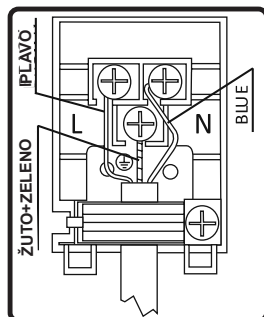
## POVEZIVANJE I BEZBEDNOST UGRAĐENE RERNE

Instrukcije date ispod moraju da se slede bez pogovora u toku povezivanja:

- Kabl za uzemljenje mora da se poveže putem šrafa sa oznakom za uzemljenje. Povezivanje dostavljenog kabla mora biti onako kako je prikazano na Slici 6. Ako ne postoji uzemljen izlaz koji je u skladu sa propisima u okolini instaliranja, odmah pozovite ovlašćeni servis.
- Uzemljen izlaz mora da bude u blizini uređaja. Nikada ne koristite produžni kabl.
- Dostavljeni kabl ne treba da dođe u kontakt sa toplom površinom proizvoda.
- U slučaju bilo kakve štete na dostavljenom kabl, postarajte se da pozovete ovlašćeni servis. Kabl mora da zameni ovlašćeni servis.
- Povezivanje uređaja mora da se izvrši od strane ovlašćenog servisa. H05VV-F tip dostupnog kabla mora da se koristi
- Pogrešno povezivanje može da ošteti uređaj. Takva šteta se neće pokriti pod garancijom.
- Uređaj je dizajniran za povezivanje na 220-240V~ struju se razlikuje od

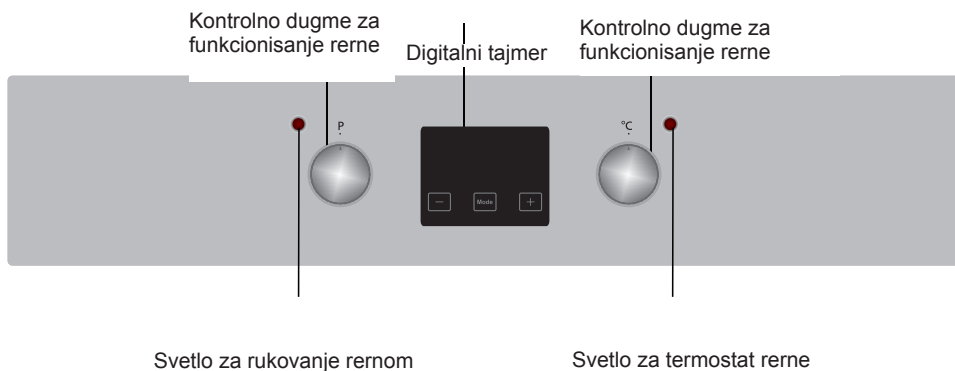
gore pomenute vrednosti, pozovite odmah ovlašćeni servis.

- **Proizvođačka firma izjavljuje da ne snosi nikakvu odgovornost za bilo kakvu štetu i gubitak do kojeg dolaz od neusaglašenosti sa bezbednosnim propisima!**



# KORIŠĆENJE RERNE EBB7226

## Kontrolna ploča

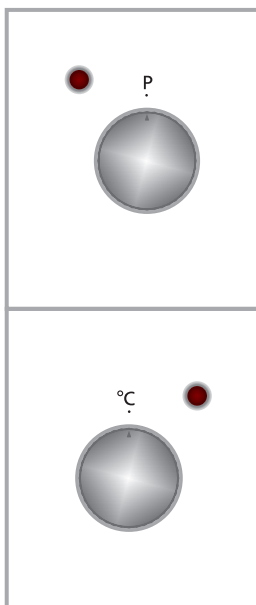


### Kontrolno dugme za funkcionisanje rerne

Da biste izabrali željenu funkciju kuvanja, okrenite dugme na povezani simbol, detalji funkcija rerne su objašnjeni u sledećem odeljku.

### Kontrolno dugme za temperaturu

Da biste izabrali temperaturu kuvanja, okrenite dugme na povezani simbol.



## Funkcije rerne

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



### Lampica rerne:

Samo će lampica rerne biti uključene i ostaje uključena u svim funkcijama kuvanja.



### Funkcija odleđivanja:

Svetla za upozorenje na rerni će se uključiti, ventilator će početi da radi.

Da biste koristili funkciju odleđivanja, izvadite zaleđenu hranu i stavite je u rernu na policu koja se nalazi na trećem nivou od dole. Preporučuje se da stavite tacnu za rernu ispod hrane za odleđivanje, kako bi primila vodu koja se akumulira usled odleđivanja leda. Ova funkcija neće kuvati ili peći vašu hranu, samo će pomoći da se ona odleđi.



### Turbo funkcija

Svetla upozorenja termostata rerne će se uključiti, elemenat prstena grejanja i ventilator će početi da rade.

Turbo funkcija podjednako širi toplotu u rerni. Sva hrana na svim policama će se podjednako skuvati. Preporučuje se da se rerna unapred zagreje na oko 10 minuta.



### Funkcija statičkog kuvanja:

Termostat rerne i svetla upozorenja će se uključiti, donji i gornji grejač će početi sa radom. Funkcija statičkog kuvanja širi toplotu, starajući se o tome da kuvanje bude ujednačeno na nižoj i višoj hrani. Ovo je idealno za pravljenje testa, kolača, upečenog testa, lasanje 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 grejač i ventilator će početi da rade. Ova funkcija je dobra za dobijanje rezultata pri pečenju testa. Kuvanje se vrši od strane gornjeg i donjeg grejača u okviru rerne i od strane ventilatora koji dostavlja cirkulaciju vazduha, što će hrani pomalo dati efekat grila. Preporučuje se da se rerna unapred zagreje na oko 10 minuta.



### Funkcija pice:

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

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



### **Funkcija grilovanja:**

Svetla upozorenja termostata rerne će se upaliti, element grejanja grila će početi da radi. Funkcija se koristi za grilovanje i tostiranje hrane, koristite gornju policu 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 rerne unapred zagreje na oko 10 minuta. Upozorenje: Kada grilujete, vrata rerne moraju da se zatvore i temperatura rerne treba da se podesi na 190 °C.



### **Funkcija dupli gril:**

Termostat rerne i svetla upozorenja će se uključiti, gril i gornji elementi grejanja će početi da rade. Funkcija se koristi za brže grilovanje i za pokrivanje velikog područja površine, kao što su grilovanje mesa, 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 rerne unapred zagreje na oko 10 minuta. Upozorenje: Kada grilujete, vrata rerne moraju da budu zatvorena i temperatura rerne treba da se podesi na 190 °C.



### **Dupli gril i funkcija ventilatora:**

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

Funkcija se koristi za brže grilovanje deblje hrane i za pokrivanje većeg

područja površine. I gornji elementi grejanja i gril će se napajati zajedno sa ventilatorom kako bi se obezbedilo podjednako kuvanje.

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

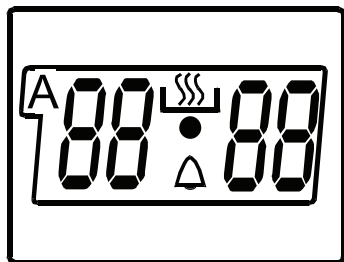
Upozorenje: Kada grilujete, vrata rerne moraju da budu zatvorena i temperatura rerne treba da se podesi na 190 °C.



### **Funkcija čišćenja**

Podesite funkciju rerne i termostata na simbol funkcije čišćenja. Prospite 200-250 ml vode (oko 1 šolje) u malu tacnu u dnu rerne. Čišćenje radi oko 20 minuta i priprema vašu rernu za lako čišćenje.

## Korišćenje digitalnog tajmera



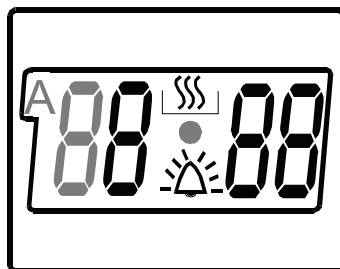
### Prilagođavanje vremena:

Vreme mora da se prilagodi pre nego što se počne sa korišćenjem rerne.

Prateći dovod napajanja rerne, simbol (A) i tri „0“ na ekranu će početi da blješte. Simultano pritisnite (+) i (-) dugmad. Simbol će se pojaviti na ekranu. Takođe, tačka na sredini ekrana će početi da blješti. Koristeći (+) i (-) dugmad, prilagodite vreme dana dok tačka blješti. Nakon prilagođavanja, treba očekivati da tačka bude neprekidno upaljena.

Prateći dovod napajanja rerne, kada simbol (A) i tri „0“ na ekranu počnu da blješte, rernom može da se rukuje koristeći kontrolna dugmad. Kada su (+) i (-) dugmad simultano pritisnuta za prilagođavanje vremena, simbol će se pojaviti na ekranu. Kada se ovaj ekran pojavi na ekranu, možete manuelno da rukujete delom rerne. Pošto će se prilagođeno vreme resetovati u slučaju nestanka struje, podešavanje prilagođavanja vremena mora ponovo da se izvrši.

## Prilagođavanje vremena zvučnog upozorenja:



Vreme mora da se prilagodi pre nego što se počne sa korišćenjem rerne. Prateći dovod napajanja rerne, simbol (A) i tri „0“ na ekranu će početi da blješte. Simultano pritisnite (+) i (-) dugmad.

Simbol će se pojaviti na ekranu. Takođe, tačka na sredini ekrana će početi da blješti. Koristeći (+) i (-) dugmad, prilagodite vreme dana dok tačka blješti. Nakon prilagođavanja, treba očekivati da tačka bude neprekidno upaljena. Ova funkcija može da se koristi za primanje zvučnog upozorenja pri kraju prilagođenog vremenskog perioda.

Pritisnite dugme REŽIM na sredini. Simbol će blještati na ekranu. Takođe, tri „0“ će se pojaviti. Prilagodite željeni vremenski period za upozorenje koristeći (+) i (-) dugmad dok simbol blješti. Nakon nekog vremena posle završetka prilagođavanja, simbol će početi da se neprekidno pali. Kada simbol počne neprekidno da se pali,

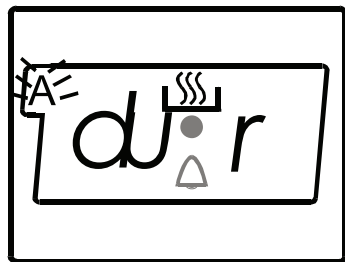
vremensko prilagođavanje zvučnog upozorenja je završeno.

Vreme zvučnog upozorenja može da se podesi na vreme između vremenskog opsega od 0 do 23.59.

Kada je podešeno vreme isteklo, tajmer daje zvučno upozorenje i simbol počinja da blješti na ekranu. Pritiskanje bilo kojeg dugmeta će zaustaviti zvučno upozorenje i simbol nestaje sa ekrana.

Prilagođavanje vremena zvučnog upozorenja je samo zarad upozorenja. Rerna ne može da se aktivira ovom funkcijom.

### **Polu-automatsko prilagođavanje vremena prema periodu kuvanja:**



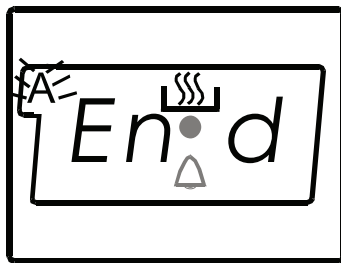
Ova funkcija se koristi za kuvanje u željenom vremenskom opsegu. Hrana koja treba da se kuva se stavlja u rernu. Rerna se prilagođava željenoj funkciji kuvanja. Termostat rerne se prilagođava na željeni stepen u zavisnosti od jela koje se kuva.

Nastavite da pritiskate dugme REŽIM dok ne vidite „stop“ na ekranu tajmera. Kada vidite „stop“ na ekranu tajmera, simbol (A) će početi da blješti. Prilagodite period kuvanja za hranu koju želite da kuvate, koristeći (+) i (-) dugmad dok je tajmer u svojoj poziciji. Neko vreme nakon što se operacija prilagođavanja završi, vreme dana će se pojaviti na ekranu a simboli (A) i će početi da neprekidno svetle na ekranu. Dok ovo radite, rerna će takođe početi da radi.

### **Period kuvanja između vremenskog raspona od 0 do 10 sati može da se podesi.**

Po završetku podešenog trajanja, tajmer će zaustaviti rernu i dati zvučno upozorenje. Takođe, simbol (A) će početi da blješti na ekranu. Nakon što postavite dugme rerne i dugme termostata rerne na poziciju 0, pritiskanje bilo kojeg dugmeta tajmera će okončati zvučno upozorenje. Takođe, tajmer će se dovesti na funkciju manuelnog korišćenja.

### **Polu-automatsko programiranje prema vremenu završetka:**



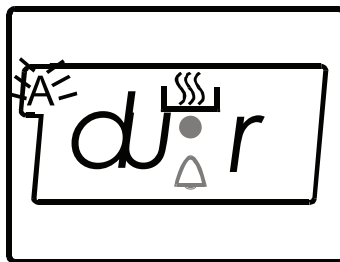
Ova funkcija se koristi za kuvanje prema željenom vremenu završavanja. Hrana koja treba da se kuva se stavlja u rernu. Rerna se prilagođava željenoj funkciji kuvanja. Termostat rerne se prilagođava željenom stepenu u zavisnosti od jela koje se kuva. Nastavite da pritiskate dugme REŽIM dok ne vidite „kraj“ na ekranu tajmera, simbol (A) i vreme dana će pojedinačno početi da blješte.

Podesite vreme završavanja za hranu koju želite da kuvate, koristeći (+) i (-) dugmad dok je tajmer u ovoj poziciji. Neko vreme nakon što se operacija prilagođavanja završi, vreme dana će se pojaviti na ekranu i simboli (A) i će početi da neprekidno svetle na ekranu. Dok ovo radite, rerna će takođe početi da radi.

Možete da podesite vreme koje može biti do 10 sati nakon vremena dana.

Nakon završetka podešenog trajanja, tajmer će zaustaviti rernu i dati zvučno upozorenje. Takođe, simbol (A) će početi da blješti na ekranu. Nakon što postavite dugme rerne i dugme termostata rerne na poziciju 0, pritiskanje bilo kojeg dugmeta tajmera će okončati zvučno upozorenje. Takođe, tajmer će se dovesti do funkcije manuelnog korišćenja.

## Puno-automatsko programiranje:

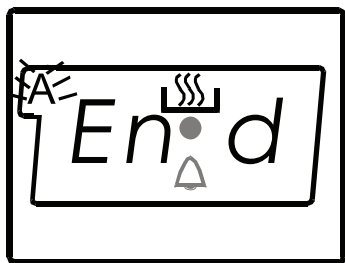


Ova funkcija se koristi za kuvanje nakon određenog vremenskog perioda, u okviru određenog trajanja. Hrana koja treba da se kuva se stavlja u rernu. Rerna se prilagođava željenoj funkciji kuvanja. Termostat rerne se prilagođava na željeni stepen u zavisnosti od jela koje se kuva.

Prvo; nastavite da pritiskate REŽIM dugme dok ne vidite „stop“ na ekranu tajmera. Kada vidite „stop“ na ekranu tajmera, simbol (A) će početi da blješti. Prilagodite period kuvanja za hranu koju želite da skuvate, koristeći (+) i (-) dugmad dok je tajmer u ovoj poziciji. Neko vreme nakon što se operacija prilagođavanja završi, vreme dana će se pojaviti na ekranu i simboli (A) i će početi da neprekidno svetle na ekranu.



## Period kuvanja između vremenskog raspona od 0 do 10 sati može da se podesi.



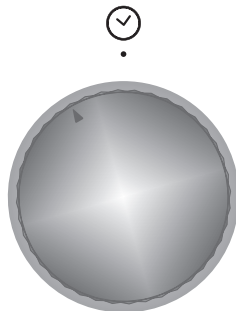
Drugo; nastavite da pritisunate REŽIM dugme dok ne vidite „kraj“ na ekranu tajmera. Kada vidite „kraj“ na ekranu tajmera, simbol (A) i vreme dana će početi da blješti, zajedno sa periodom kuvanja. Prilagodite vreme završetka za hranu koristeći (+) i (-) dugmad dok je tajmer u ovoj poziciji. Neko vreme nakon što se operacija prilagođavanja završila, vreme dana će se pojaviti na ekranu i simbol (A) će početi neprekidno da svetli na ekranu.

## Možete da podesite vreme koje može da bude do 23.59 sati nakon vremena dobijenog dodavanjem perioda kuvanja na vreme dana.

Rerna će početi da radi u vreme izračunato oduzimanjem vremena kuvanja sa podešenog vremena završetka i zaustaviće se na podešenom vremenu završetka. Tajmer će dati zvučno upozorenje i simbol (A) će početi da blješti. Nakon što postavite dugme rerne i dugme termostata rerne na poziciju 0,

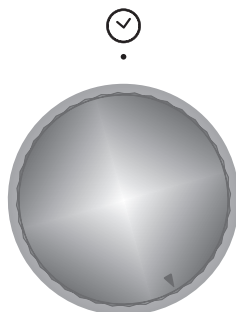
pritiskanje bilo kojeg dugmeta tajmera će okončati zvučno upozorenje. Takođe, vreme će biti dovedeno do funkcije manualnog korišćenja.

## Korišćenje mehaničkog tajmera za model EBB7116



### Manuelno rukovanje

Kada podesite dugme tajmera na poziciju navedenu od strane M kao što je prikazano na slici, možete neprekidno da rukujete svojom rernom. Kada je dugme tajmera na poziciji 0 rerna neće raditi.



### Rukovanje podešavajući vreme

Podesite željeno vreme kuvanja tako što ćete okrenuti dugme tajmera na određeni opseg vremena između 0 - 100 minuta. Na kraju ovog vremenskog perioda, rerna će

prestati da radi i tajmer će jednom pružiti zvučno upozorenje.

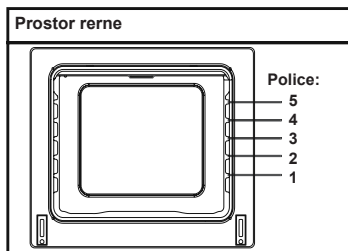
POSUĐE	TURBO			DONJE-GORNJE			DONJI-GORNJI VENTILATOR			GRIL		
	Termostat poz. (°C)	Poz. stalka	Period kuvanja (min)	Termostat poz. (°C)	Poz. stalka	Period kuvanja (min)	Termostat poz. (°C)	Poz. stalka	Period kuvanja (min)	Termostat poz. (min)	Poz. stalka	Period kuvanja (min)
Slojevito testo	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Kolač	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Sitni kolači	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Grilovane čufte										200	4	10-15
Vodena hrana	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Piletina				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Koilet										200	3-4	15-25
Biftek										200	4	15-25
Kolač od dva sloja	160-180	1-4	30-40									
Pecivo od dva sloja	170-190	1-4	35-45									

\* Kuvanje sa pečenim piletom na raznji...

## Dodaci

Proizvod je dostavljen sa dodacima. Takođe možete da koristite dodatke koje kupite od drugih prodavaca, ali moraju da budu otporni na toplotu i plamen. Takođe možete da koristite staklene činije, činije za kolače i tacne za rernu koje odgovaraju za korišćenje u rerni. Sledite instrukcije proizvođača kada koristite druge dodatke. U slučaju da se male činije koriste, stavite činiju na rešetku od žice jer će kompletno biti na sredini rešetke. Ako hrana koju treba skuvati ne pokriva tacnu rerne u potpunosti, ako je hrana izvađena duboko zamrznuta ili se tacna koristi za prikupljanje tečnosti iz hrane koja curi u toku grilovanja, menjanje oblika može da se vidi na tacni. To je usled visokih temperatura koje se pojavljuju u toku kuvanja. Tacna će se vratiti u svoj stari oblik kada se tacna ohladi nakon kuvanja. Ovo je normalni fizički događaj koji se pojavljuje u toku transfera toplote. Ne stavljajte tacne od vrućeg stakla i činije u hladno okruženje odmah nakon vađenja iz rerne kako biste sprečili da se tacna ili činija slome. Ne stavljajte na hladne i mokre površine. Stavite na suhu kuhinjsku krpu i dopustite da se sporo ohladi. Kada koristite gril u svojoj rerni, preporučujemo (kada to odgovara) da koristite rešetku koja je dostavljena sa proizvodom. Kada koristite žičanu rešetku; stavite tacnu na jednu od nižih policica kako biste omogućili da se sakupi ulje. Voda može da se doda na tacnu da bi pomogla pri čišćenju. Kao što je objašnjeno u odgovarajućim rečenicama, nikada ne pokušavajte da koristite grejač grila koji je pokrenut od strane gasa bez zaštitnog poklopca gri-

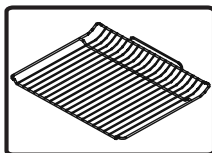
la. Ako vaša rerna sadrži grejač grila koji je pokrenut od strane gasa, ali nedostaje zaštitnik toplote grila, ili ako je oštećen i ne može se koristiti, zatražite rezervni deo od najbližeg servisnog centra.



## Dodaci rerni

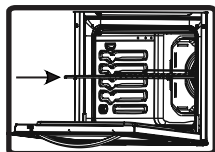
Dodaci za vašu rernu mogu da budu različiti u zavisnosti od modela vašeg proizvoda.

## Žičana rešetka



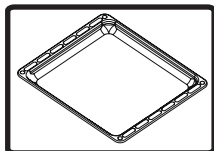
Žičana rešetka se koristi za gril ili za stavljanje različitih posuđa.

**UPOZORENJE-** Postavite rešetku pravilno u bilo koji odgovarajući stalak u prostoru rerne i gurnite je nazad.



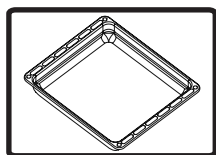
## Plitka tacna

Plitka tacna se koristi za pečenje testa kao što su flanovi itd. Da biste locirali tacnu pravilno u unutrašnjosti rerne, stavite je na bilo koji stalak i gurnite je nazad.



## Duboka tacna

Duboka tacna se koristi za kuvanje paprikaša. Da biste locirali tacnu pravilno u unutrašnjosti rerne, stavite je na bilo koji stalak i gurnite je nazad.



# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE VAŠE RERNE

## ČIŠĆENJE

Pre nego što počnete da čistite svoju rernu, postarajte se da sva kontrolna dugmad budu isključena i da je vaš uređaj ohlađen. Isključite uređaj.

Ne koristite materijale za čišćenje koji sadrže čestice koje mogu da ogrebu emajlirane i

obojene delove vaše rerne. Koristite gušće čistače ili tečne čistače koji ne sadrže čestice. Pošto mogu da oštete površinu, ne koristite kaustične kreme, abrazivne pudere za čišćenje, oštru žicu od vune ili teške alatke. U slučaju da se višak tečnosti prospe preko vaše rerne i počne da gori, to može da dovede do štete na emajlu. Odmah očistite prisutu tečnost. Ne koristite parne čistače za čišćenje rerne.

## Čišćenje unutrašnjosti rerne

Postarajte se da isključite rernu pre nego što počnete da je čistite. Dobićete najbolje rezultate ako očistite unutrašnjost rerne dok je rerna malo topla. Obrišite rernu mekim parčetom tkanine koja je umočena u sapunica nakon svake upotrebe. Zatim je ponovo obrišite, ovog puta sa mokrom krpom i obrišite je onda suvom. Kompletno čišćenje koristeći čistače koji su suvi i od pudera. Za proizvode sa katalističkim emajliranim okvirima, zadnji i bočni zidovi unutrašnjeg okvira ne zahtevaju čišćenje. Međutim,

u zavisnosti od korišćenja, preporučuje se da ih zamenite nakon određenog vremenskog perioda.

## **ODRŽAVANJE**

### **Zamena svetla u rerni**

Zamenu lampice u rerni mora da izvrši ovlašćeni tehničar. Mera svetiljke mora da bude 230V, 25 vata, tip E14, T300 pre nego što se promeni lampica, rerna treba da se isključi i da se ohladi.

Dizajn lampice je specifičan za korišćenje u uređajima za kuvanje u domaćinstvu i ne odgovara osvetljivanju soba u domaćinstvu.

## **SERVISIRANJE I TRANSPORT**

### **ZAHTEVI KOJI PRIPADAJU SERVISIRANJU**

Ako rerna ne radi:

Rerna može da se isključi, došlo je do nestanka struje. Na modelima koji dolaze sa tajmerom, vreme možda neće biti regulisano.

Ako rerna ne greje:

Toplota možda neće biti prilagođena sa kontrolnim prekidačem grejača rerne.

Ako se unutrašnja lampica za osvetljenje ne upali:

Struja mora da se kontroliše. Mora se kontrolisati da bi se videlo da li su lampice defektne. Ako su defektne, možete da ih promenite onako kako piše u uputstvu.

Kuvanje (ako donji-gornji deo ne kuva podjednako) :

Kontrolišite lokaciju police, period kuvanja i vrednosti toplote prema uputstvu.

Osim ovih, ako još uvek imate neki problem sa svojim proizvodom, molimo vas da pozovete „ovlašćeni servis“.

### **INFORMACIJA U VEZI SA TRANSPORTOM**

Ako vam je potreban neki transport:

Čuvajte originalno pakovanje proizvođača i nosite ga sa njegovim originalnim pakovanjem kada treba da ga nosite. Poštujte znake za transport na pako-


vanju. Zalepite šporet na gornje delove, poklopce i šerpe na tablu za kvanje.

Stavite papir između gornjeg poklopca i table za kvanje, poklopite gornji poklopac, zatim zalepite na bočne površine rerne.

Zalepite karton ili papir na glavni poklopac unutrašnjeg stakla rerne jer će odgovarati tacnama, da žičani gril i tacne u vašoj rerni ne oštete poklopac rerne u toku transporta. Takođe zalepite poklopce rerne na bočne zidove.

Ako nemate originalno pakovanje:

Preuzmite mere za eksterne podloge (staklo i ofarbane površine) rerne zbog mogućih udaraca.

Marka		
Model		<b>EBB7226</b> <b>EBB7116</b>
Tip rerne		ELEKTRIČNA
Težina	kg	32,0(+/-2)
Indeks energetske efikasnosti - standardna		119,1
Indeks energetske efikasnosti - sa ventilatorom		115,4
Energetska klasa		B
Potrošnja energije (struje) - standardna	kWh/ ciklus	0,98
Potrošnja energije (struje) - sa ventilatorom	kWh/ ciklus	0,95
Broj otvora		1
Izvor toplote		ELEKTRIČNA
Zapremina	l	65
Ova rerna je u skladu sa EN 60350-1		
<p>Saveti za uštedu energije</p> <p>Rerna</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jela spremajte zajedno, ako je moguće.</li> <li>- Održavajte kratko vreme predzagrevanja.</li> <li>- Nemojte da produžavte vreme pečenja.</li> <li>- Nemojte da zaboravite da isključite rernu na kraju kuvanja.</li> <li>- Nemojte da otvarate vrata rerne tokom perioda kuvanja.</li> </ul>		



Simbol na proizvodu ili na njegovom pakovanju naznačava da ovaj proizvod možda neće biti tretiran kao otpad iz domaćinstva. Umesto toga će se predati primenljivoj tački za preuzimanje zarad recikliranja električne i elektronske opreme. Starajući se da ovaj proizvod bude pravilno uklonjen, pomoćićete da se spreče potencijalne negativne posledice za okruženje i ljudsko zdravlje, što može da u suprotnom izazove neodgovarajuće upravljanje otpadom ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda, molimo vas da kontaktirate vašu lokalnu gradsku kancelariju, uslugu otklanjanja vašeg otpada iz domaćinstva ili prodavnicu gde ste kupili proizvod.





**EBB7226**

**EBB7116**

УПАТСТВА ЗА РАБОТЕЊЕТО  
И ИНСТАЛАЦИЈАТА НА  
ВГРАДЕНА РЕРНА

Почитувани корисници,

Нашата цел е да ви понудиме високо квалитетни производи кои ги надминуваат вашите очекувања. Вашиот апарат е произведен во модерни капацитети и е внимателно и посебно тестиран за квалитет. Ова упатство е подготвено за да ви помогне да го користите апаратот, кој е произведен со користење на најнова технологија, со доверба и максимална ефикасност. Пред да го користите апаратот, внимателно прочитајте го овој водич кој ги содржи основните информации за безбедна инсталација, одржување и употреба. Контактирајте го најблискиот овластен сервисен центар за инсталацијата на вашиот производ.

## **Содржина**

Претставување и големина на производот

Предупредувања

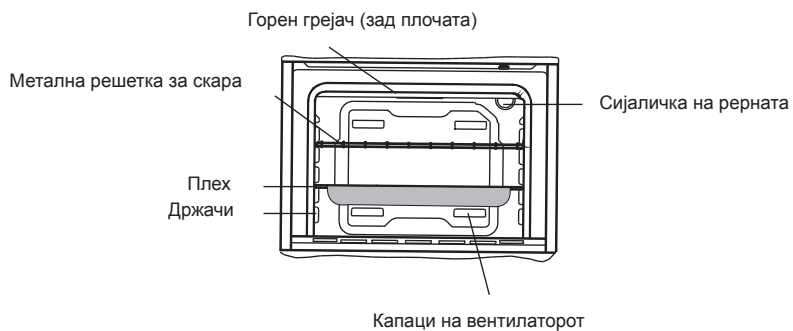
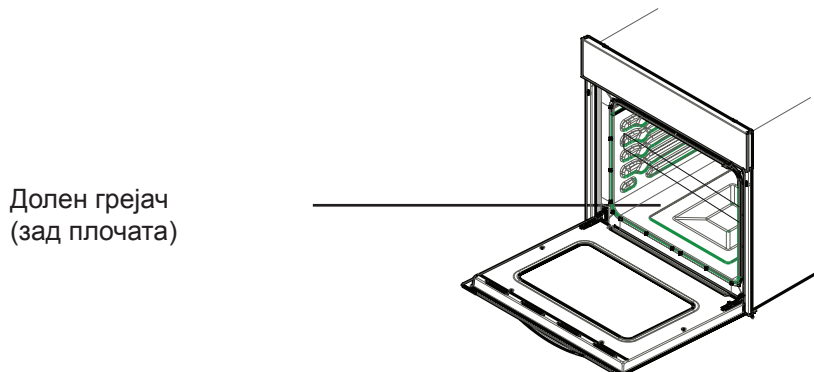
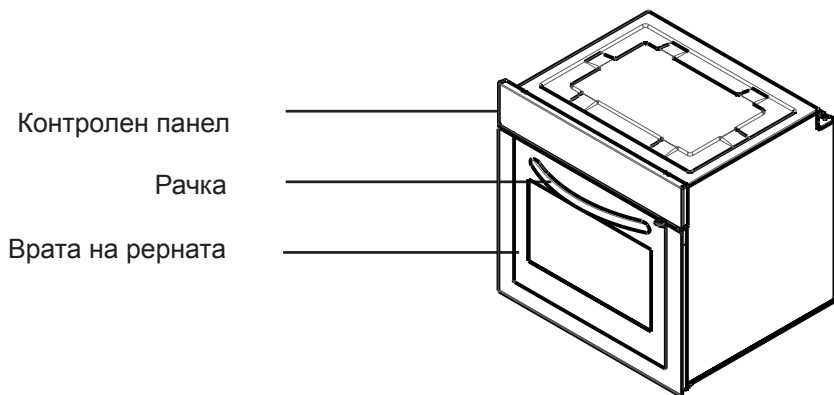
Подготовка за инсталација и употреба

Користење на рерната

Чистење и одржување на производот

Сервис и транспорт

## ПРЕТСТАВУВАЊЕ И ГОЛЕМИНА НА ПРОИЗВОДОТ



## **БЕЗБЕДНОСНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА**

ВНИМАТЕЛНО И ЦЕЛОСНО ПРОЧИТАЈТЕ ГО ОВА УПАТСТВО ПРЕД ДА ГО КОРИСТИТЕ АПАРАТОТ И ЧУВАЈТЕ ГО НА ПРАКТИЧНО МЕСТО ЗА ДА СЕ ПОСОВЕТУВАТЕ КОГА Е ТОА ПОТРЕБНО.

ОВА УПАТСТВО Е ПОДГОТВЕНО ЗА ПОВЕЌЕ ОД ЕДЕН ЗАЕДНИЧКИ МОДЕЛ. ВАШИОТ АПАРАТ МОЖЕ ДА ГИ НЕМА НЕКОИ ОД КАРАКТЕРИСТИКИТЕ КОИ СЕ ОБЈАСНЕТИ ВО УПАТСТВОТО. ОБРНЕТЕ ВНИМАНИЕ НА ИЗРАЗИТЕ КОИ СОДРЖАТ БРОЈКИ, ДОДЕКА ГО ЧИТАТЕ УПАТСТВОТО ЗА РАБОТЕЊЕ.

### **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 смеат да си играат со апаратот. Чистењето и одржувањето не смеат 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. Децата помали од 8 години треба да се држат настрана освен ако не се под постојан надзор.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: не чувајте предмети на површините за готвење.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да се избегне можноста од струен удар.
- Апаратот не е наменет за да се управува со помош на надворешен тајмер или посебен систем со далечинско управување.
- За време на употребата, апаратот се загрева. Треба да се внимава да не се допрат грејачите во рерната.
- За време на употребата, рачките кои се

држат краткотрајно при нормална употреба можат да станат жешки.

- Не користете груби абразивни средства или остри метални стругалки за чистење на стаклената врата на рерната и останатата површина бидејќи тие може да ја изгребат површината, што може да резултира со кршење на стаклото или оштетување на површината.
- Не користете средства на пареа за чистење на апаратот.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред заменување на ламбата за да се избегне можноста од струен удар.
- **ВНИМАНИЕ:** Достапните делови може да бидат жешки кога во употреба е готвење или печење на скара. Малите деца треба да

се држат настрана.

- Вашиот апарат е произведен во согласност со сите важечки локални и меѓународни стандарди и прописи.
- Одржувањето и поправката мора да се направат само од страна на овластени сервисери. Инсталацијата и поправката кои се извршени од неовластени мајстори може да ви го загрозат животот. Опасно е да се преправуваат или модификуваат спецификациите на апаратот на било каков начин.
- Пред инсталацијата, осигурајте се дека локалните услови за дистрибуција (природата на гасот и гасниот притисок или волтажата и фреквенцијата на електричната енергија) и барањата на апаратот се компатибилни. Барањата 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 и не треба да се користи за друга намена или за било каква друга примена, како што е употребата вон домот или во комерцијална средина или за затоплување на соби.
- Не се обидувајте да го кревате или преместувате апаратот со повлекување на рачката на вратата.
- Преземени се сите можни заштитни мерки за да се осигура вашата безбедност. Бидејќи стаклото може да се скрши, треба да бидете внимателни при чистењето за да се избегне гребење. Избегнувајте удирање или тропање

на стаклото со додатоци.

- Осигурајте се дека кабелот за напојување со струја не е заглавен во текот 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.
- Додека вратата од рерната е отворена, не им дозволувајте на децата да се качуваат на вратата или да седат на неа.

### **Предупредувања за инсталацијата**

- Не ракувајте со апаратот пред да биде целосно инсталиран.
- Апаратот мора да биде инсталиран од страна на овластен мајстор и пуштен во употреба. Производителот не е одговорен за било каква штета која може да биде предизвикана од неисправно поставување и инсталација од страна на неовластени лица.
- Кога ќе го отпакувате апаратот, осигурајте се дека не е оштетен за време на транспортот. Во случај на некаков дефект, не го користете апаратот и веднаш контактирајте го квалификуваниот сервисер. Бидејќи материјалите кои се користат за пакување (најлон, хефталици, стиропор...итн.) може да предизвикаат штетни влијанија кај децата, 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 итн.

- Материјалите кои го опкружуваат апаратот (витрината) мора да бидат способни да издржат температура од минимум 100°C.

### **За време на употребата**

- Кога за прв пат ќе ја вклучите рерната, ќе се појави одредена миризба од материјалите за изолација и грејачите. Поради таа причина, пред да ја користите рерната, вклучете ја на празно на максимална температура во рок од 45 минути. Во исто време, треба правилно да ја проветрите средината во која е инсталиран производот.
- За време на употребата, надворешните и внатрешните површини на рерната се загреваат. Кога ја отворите вратата на рерната, потргнете се наназад за да ја избегнете жешката пара која излегува од рерната. Може да постои опасност од 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.
- Не го оставајте шпоретот додека готвите со цврсти или течни масла. Можат да се запалат во случај на прекумерно загревање. Никогаш не туривајте вода на пламенот предизвикан од масло. Покријте ги тенџерето или тавата за пржење со соодветниот капак, со цел да се задуши пламенот кој се појавил во овој случај и исклучете го шпоретот.
- Ако нема да го користите апарата

тот подолг период, исклучете го од струја. Главното копче нека биде исклучено. Исто така, кога не го користите апаратот, нека биде исклучен вентилот за гас.

- Осигурајте се дека копчињата за регулирање на апаратот се секогаш во позиција „0“ (стоп) кога тој не се користи.
- Плеховите се навалуваат при вадењето. Внимавајте да не дозволите да се прелее жешка течност.
- Кога вратата или фиоката на рерната е отворена, не ставајте ништо врз неа. Може да се неурамнотежи апаратот или да се скрши капакот.
- Не ставајте тешки предмети или запаливи или разгорувачки артикли (најлон, пластични кеси, хартија, крпи...итн.) во фиоката. Ова вклучува и садови со пластични додатоци (на пример, рачки).
- Не закачувајте пешкири, кујнски крпи или облека на апаратот или неговите рачки.
- За време на чистењето и одржувањето.
- Секогаш исклучувајте го апаратот пред операции како што се чистење и одржување. Можете да го направите тоа откако ќе го исклучите апаратот или откако ќе ги исклучите главните копчиња.
- 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 ДЕ-**

**ЛОВИ И ДА ГИ ПОВИКАТЕ САМО НАШИТЕ ОВЛАСТЕНИ СЕРВИСЕРИ ВО СЛУЧАЈ НА ПОТРЕБА.**

## **ПОДГОТОВКА ЗА ИНСТАЛАЦИЈА И УПОТРЕБА**

Изработена со најквалитетни делови и материјали, оваа модерна, функционална и практична рерна ќе ги задоволи вашите потреби во секаков поглед. Не заборавајте да го прочитате упатството за да добиете успешни резултати и да не доживеете никакви проблеми во иднина. Информациите дадени подолу содржат правила кои се потребни за точно позиционирање и работење. Треба внимателно да се прочитаат, посебно од страна на мајсторот кој ќе го мести апаратот.

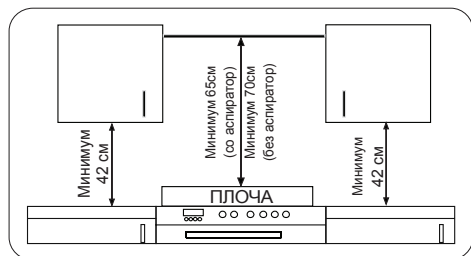
## **КОНТАКТИРАЈТЕ ГО ОВЛАСТЕНИОТ СЕРВИСЕР ЗА ИНСТАЛАЦИЈАТА НА ВАШАТА РЕРНА!**

### **КАКО ДА ОДБЕРЕТЕ МЕСТО ЗА РЕРНАТА**

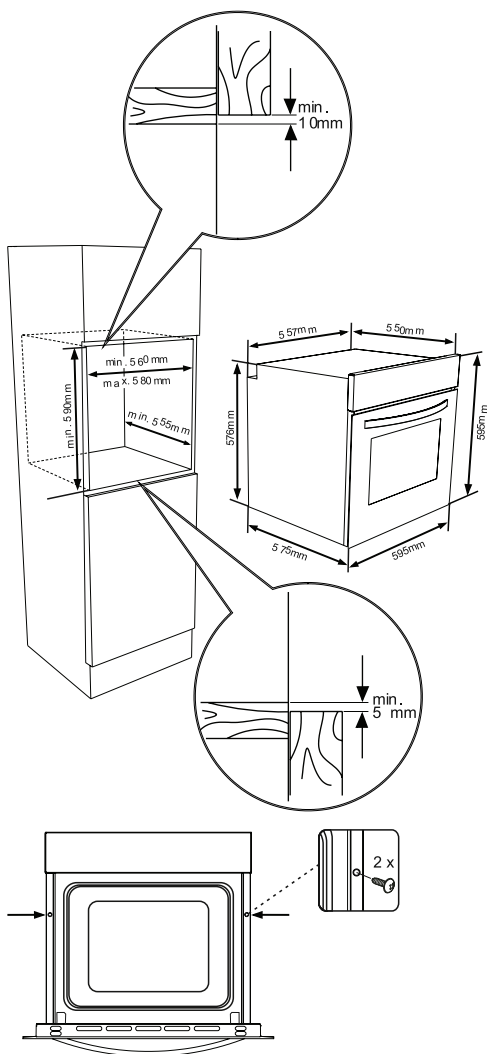
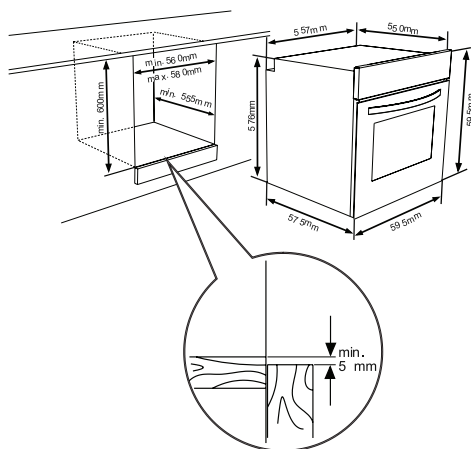
- Постојат неколку точки на кои треба да обрнете внимание кога одбирате место за рерната. Не заборавајте да ги земете предвид нашите препораки дадени подолу за да се спречат било какви проблеми и опасни ситуации, кои би можеле да се случат подоцна!
- Кога одбирате место за рерната, треба да обрнете внимание да нема запаливи или експлозивни материјали во непосредна близина, како завеси, масло, ткаенини итн. кои брзо може да се запалат.
- Мебелот кој се наоѓа околу рерната мора да биде направен од материјали кои се отпорни на топлина поголема од 50 C° од собната температура.



Потребните промени на сидните витрини и аспираторите над вградениот комбиниран производ, како и минималните висини од плочата на рерната се прикажани на слика 1. Соодветно на тоа, аспираторот треба да биде на висина од најмалку 65 см од плочата. Ако нема аспиратор, висината не треба да биде помала од 70 см.



## ИНСТАЛАЦИЈА НА ВГРАДЕНАТА РЕРНА



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, растојанието помеѓу површината за готвење и горниот панел на рерната мора да биде минимум 50 мм, а растојанието помеѓу површината за готвење и врвот на контролниот панел мора да биде минимум 25 мм.

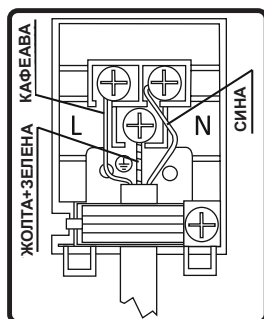
## ЕЛЕКТРИЧНА ИНСТАЛАЦИЈА И БЕЗБЕДНОСТ НА ВГРАДЕНАТА РЕРНА

Мора внимателно да се следат инструкциите дадени подолу за време на електричната инсталација:

- Кабелот за заземјување мора да биде поврзан преку шрафот со знакот за заземјување. Поврзувањето со кабел за напојување мора да биде како што е прикажано на слика 6. Ако нема заземјен штекер во согласност со прописите за средината на инсталирање, јавете се веднаш во овластениот сервис.
- Заземјениот штекер мора да биде во непосредна близина на апаратот. Никогаш не користете продолжен кабел.
- Кабелот за напојување не треба да ја допира топлата површина на производот.
- Во случај на било какво оштетување на кабелот за напојување, не заборавајте да се јавите во овластениот сервис. Кабелот мора да биде заменет од страна на овластениот сервис.
- Поставувањето на електричната инсталација на апаратот мора да биде извршено од страна на овластениот сервис. Мора да се користи кабел за

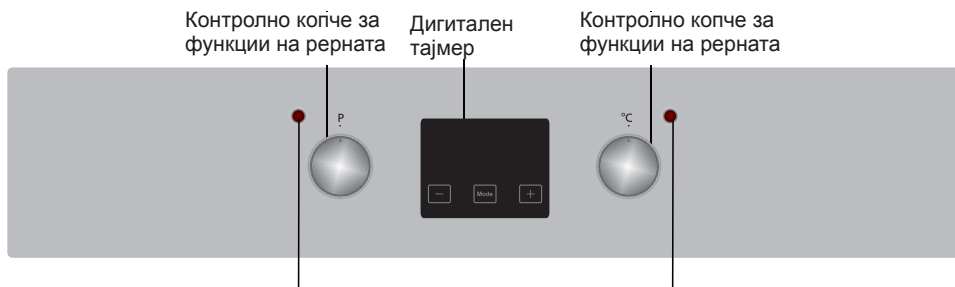
напојување од типот H05VV-F.

- Неправилната електрична инсталација може да го оштети апаратот. Таквата штета нема да биде покриена со гаранцијата.
- Апаратот е дизајниран за да се поврзе со струја од 220-240 волти; ако струјата е поразлична од вредноста дадена погоре, јавете се веднаш во овластениот сервис.
- Фирмата на производителот изјавува дека не сноси никаква одговорност за било какви штети изагуби кои настануваат од непочитувањето на правилата за безбедност!



# КОРИСТЕЊЕ НА РЕРНАТА

## Контролен панел



Сијаличка за работење на рерната

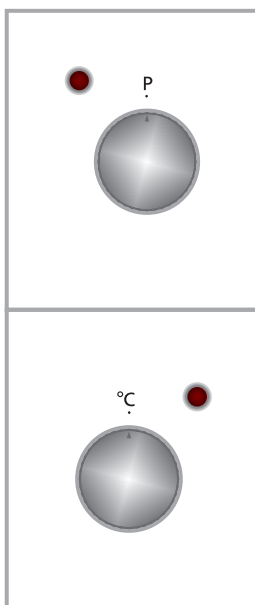
Сијаличка за термостатот на рерната

### Контролно копче за функции на рерната

За да ја изберете саканата функција за готвење, свртете го копчето кон соодветниот симбол. Деталите за функциите на рерната се објаснети во следниот дел.

### Контролно копче за функции на рерната

За да ја изберете саканата функција за готвење, свртете го копчето кон соодветниот симбол. Деталите за функциите на рерната се објаснети во следниот дел.



## 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 и ќе остане вклучена во сите функции за готвење.



### Функција за одмрзнување:

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

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



### Турбо функција

Предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а вентилаторот ќе почне да работи. Турбо функција рамномерно шири топлота во рерната. Хране ќе биде на сите полици рамномерно зготвена. Препорачливо е претходно да се загрее рерната околу 10 минути.



### Функција за статично готвење:

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

испушта топлина, обезбедувајќи рамномерно готвење на храната од горе и од долу. 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 готви само на 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 многу добра за добивање резултати при печење на печива. Готвењето се врши од страна на долниот и горниот грејач во рерната и од страна на вентилаторот кој овозможува струење на воздухот, што ќе ѝ даде на храната делумен ефект на печење на скара. Препорачливо е претходно да се загрее рерната околу 10 минути.



### Pizza функција:

Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а прстен и долниот грејач и вентилаторот ќе почнат да работат. Вентилатор и долниот грејач са идеални за печење на храната, како што е пицца. Додека вентилаторот рамномерно шири топлота, долниот грејач овозможува печење на печиво.



### Функција за печење на скара:

Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а грејачот за печење на скара ќе почне да работи. Функцијата 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 одоздола за да ги фати капките масло или маст. Препорачливо е претходно да се загрее рерната околу 10 минути. Предупредување: При печење на скара, вратата од рерната мора да биде затворена, а температурата на рерната треба да се прилагоди на 190°C.



### Функција за побрзо печење на скара:

Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а скарата и горниот грејач ќе почнат да работат. Функцијата се користи за побрзо печење на скара и за покривање на поголема површина, како што е печењето на меса; 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 одоздола за да ги фати капките масло или маст. Препорачливо е претходно да се загрее рерната околу 10 минути. Предупредување: При печење, вратата од рерната мора да биде затворена, а температурата на рерната треба да се прилагоди на 190°C



### Двојна функција за печење на скара и вентилатор:

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

Функцијата се користи за побрзо печење на скара на подебели јадења и за покривање на поголема површина.

И горниот грејач и скарата ќе бидат напоени со електрицитет заедно со вентилаторот за да се обезбеди подеднакво готвење.

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

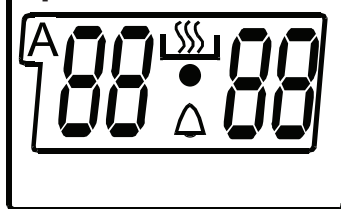
Предупредување: При печење на скара, вратата од рерната мора да биде затворена, а температурата на рерната треба да се прилагоди на 190°C.



### Функција на чистење

Прилагодете функција на рерната и термостатот на симболот за функција за чистење. Истурете 200-250ml вода (околу 1 чаша) во малечак сад на дното на рерната. Чистење работи околу 20 минути и подготвува рерната за лесно чистење.

### Користење на дигитален тајмер



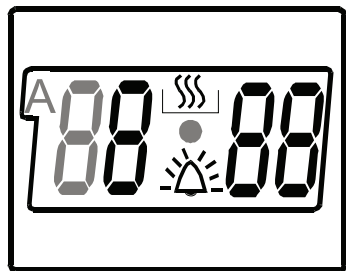
### Прилагодување на време:

Времето мора да се прилагоди пред да се почне со користење на рерна-

та. По напојувањето на рерната, симболот (A) и трите „0“ на екранот ќе почнат да трепкаат. Истовремено притиснете ги копчињата (+) и (-). Симболот ќе се појави на екранот. Исто така, точката на средината на екранот ќе почне да трепка. Со користење на копчињата (+) и (-), прилагодете го времето од денот додека трепка оваа точка. По прилагодувањето, треба да се очекува дека точката постојано ќе биде запалена.

По напојувањето на рерната, кога симболот (A) и трите „0“ на екранот ќе почнат да трепкаат, рерната нема да може да се управува со користење на контролните копчиња. Кога копчињата (+) и (-) се истовремено притиснати за прилагодување на времето, симболот ќе се појави на екранот. Кога овој симбол ќе се појави на екранот, ќе можете рачно да управувате со рерната. Бидејќи прилагоденото време ќе се ресетира во случај на прекин на струјата, повторно ќе мора да се изврши операција за прилагодување на времето.

### **Прилагодување на време со звучно предупредување:**



Времето мора да се прилагоди пред

да се почне со користење на рерната. По напојувањето на рерната, симболот (A) и трите „0“ на екранот ќе почнат да трепкаат. Истовремено притиснете ги копчињата (+) и (-).

Симболот ќе се појави на екранот. Исто така, точката на средината на екранот ќе почне да трепка. Со користење на копчињата (+) и (-), прилагодете го времето од денот додека трепка оваа точка. По прилагодувањето, треба да се очекува дека точката постојано ќе биде запалена. Оваа функција може да се користи за да добиете звучно предупредување по завршувањето на прилагодениот временски период.

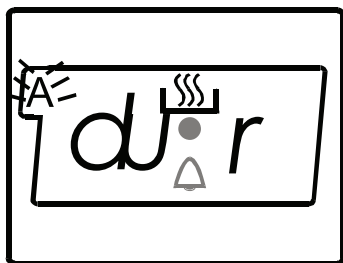
Притиснете го копчето РЕЖИМ во средината. Симболот ќе трепне на екранот. Исто така, ќе се појават три „0“. Прилагодете го посакуваниот временски период за предупредувањето со користење на копчињата (+) и (-) додека трепка симболот . Извесно време по завршувањето на прилагодувањето, симболот ќе почне постојано да се пали. Кога симболот почнува постојано да се пали, завршено е прилагодувањето на време со звучно предупредување.

Времето со звучно предупредување може да се намести на време во опсег помеѓу 0 и 23.59.

Кога ќе истече наместеното време, тајмерот дава звучно предупредување, а симболот почнува да трепка на екранот. Со притискање на било кое копче ќе се запре звучното предупредување, а симболот ќе исчезне од екранот.

Прилагодувањето на време со звучно предупредување се користи само за предупредувачки цели. Рерната нема да се активира со оваа функција.

## Полуавтомаско прилагодување на време според периодот на готвење:



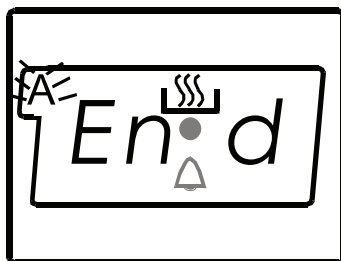
Оваа функција се користи за да се готви во посакуваниот временски опсег. Јадењата што треба да се зготват се ставаат во рерната. Рерната се прилагодува на посакуваната функција за готвење. Термостатот на рерната се прилагодува на посакуваниот степен во зависност од јадењето што треба да се зготви. Продолжете да притискате на копчето РЕЖИМ сè додека не видите „стоп“ на екранот на тајмерот. Кога ќе видите „стоп“ на екранот на тајмерот, симболот (A) ќе почне да трепка. Прилагодете го периодот на готвење за храната што сакате да ја зготвите, со користење на копчињата (+) и (-) додека тајмерот се наоѓа во оваа позиција. Извесно време по завршувањето на операцијата на прилагодување, времето од денот ќе се појави на екранот, а симболите (A) и ќе почнат постојано да се палат на екранот. Додека се прави ова, рерната исто така ќе почне да работи.

### Може да се намести период на готвење во временски опсег помеѓу 0 и 10 часа.

По завршување на наместеното времетраење, тајмерот ќе ја запре рерната и ќе даде звучно предупредување. Исто така, симболот (A)

ќе почне да трепка на екранот. Откако ќе ги донесете копчето на рерната и копчето на термостатот на рерната до позиција 0, со притискање на било кое копче на тајмерот ќе заврши звучното предупредување. Исто така, тајмерот ќе се донесе до функција за рачно користење.

## Полуавтоматско програмирање според времето на завршување:



Оваа функција се користи за да се готви според посакуваното време на завршување. Јадењето што треба да се зготви се става во рерната. Рерната се прилагодува на посакуваната функција за готвење. Термостатот на рерната се прилагодува на посакуваниот степен во зависност од јадењето што треба да се зготви. Продолжете да притискате на копчето РЕЖИМ сè додека не видите „крај“ на екранот на тајмерот. Симболот (A) и времето од денот соодветно ќе почнат да трепкаат.

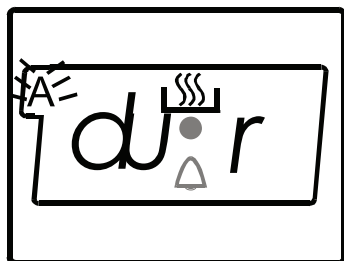
Прилагодете го времето на завршување за храната што сакате да ја зготвите, со користење на копчињата (+) и (-) додека тајмерот се наоѓа во оваа позиција. Извесно време по завршувањето на операцијата на прилагодување, времето од денот ќе се појави на екранот, а симболи-

те (A) и ќе почнат постојано да се палат на екранот. Додека се прави ова, рерната исто така ќе почне да работи.

Може да наместите време што може да биде до 10 часа по времето од денот.

По завршување на наместеното времетраење, тајмерот ќе ја запре рерната и ќе даде звучно предупредување. Исто така, симболот (A) ќе почне да трепка на екранот. Откако ќе ги донесете копчето на рерната и копчето на термостатот на рерната до позиција 0, со притискање на било кое копче на тајмерот ќе заврши звучното предупредување. Исто така, тајмерот ќе се донесе до функција за рачно користење.

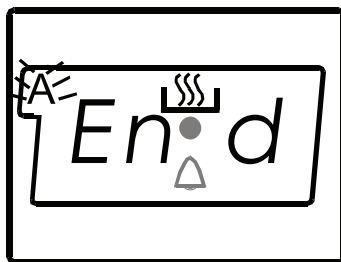
### Целосно автоматско програмирање:



Оваа функција се користи за да се готви по одреден временски период, со одредено времетраење. Јадењето што треба да се зготви се става во рерната. Рерната се прилагодува на посакуваната функција за готвење. Термостатот на рерната се прилагодува на посакуваниот степен во зависност од јадењето што треба да се зготви.

Прво; продолжете да притискате на копчето РЕЖИМ сè додека не видите „стоп“ на екранот на тајмерот. Кога ќе видите „стоп“ на екранот на тајмерот, симболот (A) ќе почне да трепка. Прилагодете го периодот на готвење за храната што сакате да ја зготвите, со користење на копчињата (+) и (-) додека тајмерот се наоѓа во оваа позиција. Извесно време по завршувањето на операцијата на прилагодување, времето од денот ќе се појави на екранот, а симболиите (A) и ќе почнат постојано да се палат на екранот.

### Може да се намести период на готвење во временски опсег помеѓу 0 и 10 часа.



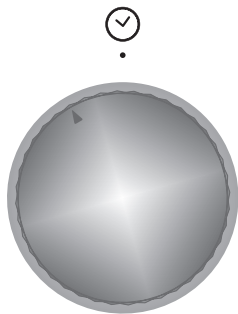
Второ; продолжете да притискате на копчето РЕЖИМ сè додека не видите „крај“ на екранот на тајмерот. Кога ќе видите „крај“ на екранот на тајмерот, симболот (A) и времето од денот ќе почнат да трепкаат, покрај периодот на готвење. Прилагодете го времето на завршување за храната со користење на копчињата (+) и (-) додека тајмерот се наоѓа во оваа позиција. Извесно време по завршувањето на операцијата на прилагодување, времето од денот ќе се појави на екранот, а симболот (A) ќе почне постојано да се пали на екранот.



**Може да наместите време што може да биде до 23.59 часа по времето добиено со додавање на периодот на готвење на времето од денот.**

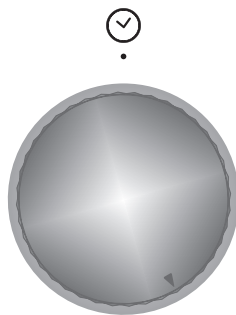
Рерната ќе почне да работи во времето пресметано со одземање на периодот на готвење од наместеното време на завршување, а ќе престане во наместеното време на завршување. Тајмерот ќе даде звучно предупредување, а симболот (A) ќе почне да трепка. Откако ќе ги донесете копчето на рерната и копчето на термостатот на рерната до позиција 0, со притискање на било кое копче на тајмерот ќе заврши звучното предупредување. Исто така, тајмерот ќе се донесе до функција за рачно користење.

**Користење на механичкиот тајмер**



**Рачно користење**

Кога ќе го завртете копчето на позиција M како што е прикажано на сликата, можете непрекинато да ја користете рерната. Кога копчето на тајмерот е во позиција 0 рерна нема да работи.



**Ракување со поставување на времето**

Наместите го саканото време на готвење со вртење на копчето на тајмерот во одредено време помеѓу 10-100 минути. На крајот на овој период, рерната ќе стане со работа и тајмерот ќе даде звучниот сигнал.

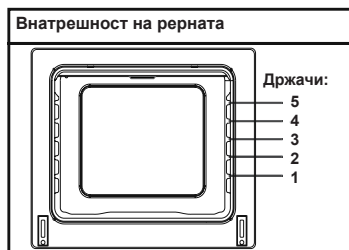
ЈАДЕЊА	ТУРБО			ГОРЕ-ДОЛУ			ДОЛЕН-ГОРЕН ВЕНТИЛАТОР			СКАРА		
	Позиција на термостатот (°C)	Позиција на држачот	Период на готвење (мин)	Позиција на термостатот (°C)	Позиција на држачот	Период на готвење (мин)	Позиција на термостатот (°C)	Позиција на држачот	Период на готвење (мин)	Позиција на термостатот (мин)	Позиција на држачот	Период на готвење (мин)
Лиснати печива	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Торти	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Колачиња	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Ќофтиња на скара										200	4	10-15
Водлеста храна	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Пилешко				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Коглети										200	3-4	15-25
Бифтек										200	4	15-25
Торти во два плеха	160-180	1-4	30-40									
Печива во два плеха	170-190	1-4	35-45									

\* Гответе со ражен за печено пилешко...

## Додатоци

Производот се испорачува со додатоци. Можете, исто така, да користите и додатоци кои ќе ги купите од друга страна, но мора да бидат отпорни на топлина и пламен. Можете да користите и стаклени садови, калапи за торти и плехови за рерна кои се соодветни за користење во рерна. Следете ги упатствата на производителот кога употребувате други додатоци. Во случај да се користат садови со мали димензии, ставете го садот врз металната решетка бидејќи целосно ќе се наоѓа на средниот дел од решетката. Ако храната што треба да се зготви не го покрива целосно плехот од рерната, ако храната е земена од длабоко замрзнување или ако плехот се користи за собирање на соковите од храната кои течат во текот на печењето, промените на формата ќе може да се забележат во плехот. Ова се должи на високите температури кои се јавуваат за време на готвењето. Плехот ќе се врати во својата првобитна форма кога ќе се излади по готвењето. Ова е нормален физички настан што се случува за време на пренос на топлина. Не ставајте вжештени стаклени тави и садови во ладна средина директно од рерната за да се спречи кршење на тавата или садот. Не ставајте на ладни и влажни површини. Поставете на сува кујнска крпа и дозволете полека да се излади. Кога ја користите скарата од рерната; препорачуваме (каде што е соодветно) да ја користите решетката која е испорачана со производот. Кога ја користите металната решетка; ставете плех врз една од долните полици за се овозможи собирање на маслото. Може да се додаде вода во плехот за да се помогне при чистењето. Како што е објаснето во соодветните точки, никогаш не се обидувајте да го

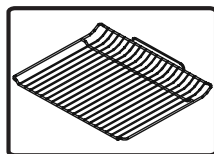
користите потпалувачот за скара кој работи на гас без заштитниот капак на скарата. Ако вашата рерна има потпалувач за скара кој работи на гас, но недостасува топлотниот штит на скарата, или ако е оштетен и не може да се употреби, побарајте резервен дел од најблискиот сервисен центар.



## Додатоци за рерна

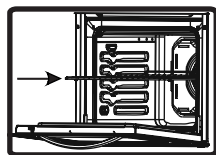
Додатоците за рерната може да се разликуваат во зависност од моделот на вашиот производ.

## Метална решетка



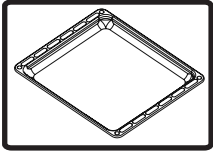
Металната решетка се користи за печење на скара или за ставање на различни садови.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ-** Наместете ја решетката правилно на соодветниот држач во внатрешноста на рерната и турнете ја наназад.



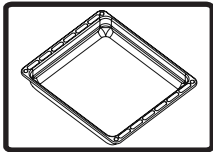
### **Плиток плех**

Плиткиот плех се користи за печење на печива како што се колачи итн. За правилно да го наместите плехот во внатрешноста, ставете го на било кој држач и турнете го наназад.



### **Длабок плех**

Длабокиот плех се користи за готвење на варива. За правилно да го наместите плехот во внатрешноста, ставете го на било кој држач и турнете го наназад.



## **ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ НА РЕРНАТА**

### **ЧИСТЕЊЕ**

Пред да почнете да ја чистите рерната, проверете дали сите контролни копчиња се исклучени и дали апаратот е изладен. Исклучете го апаратот.

Не користете средства за чистење што содржат честичи кои можат да ги изгребат емајлираните и обоени делови од рерната. Користете кремасти или течни средства за чистење, кои не содржат честичи. Бидејќи можат да ги оштетат површините, не користете корозивни кремове, абразивни прашоци за чистење, груби жици за чистење садови или тешки алати. Во случај вишокот течности кои се прелеваат на вашата рерна да почнат да горат, тоа може да предизвика оштетување на емајлот. Веднаш исчистете ги прелеаните течности. Не користете средства на пара за чистење на рерната.

### **Чистење на внатрешноста на рерната**

Не заборавајте да ја исклучите рерната пред да почнете да ја чистите. Ќе добиете најдобри резултати ако ја чистите внатрешноста на рерната додека рерната е малку топла. Избришете ја рерната со меко парче ткаенина потопено во насапунета

вода после секоја употреба. Потоа повторно избришете, овој пат со намокрена крпа и добро исушете. Комплетно чистење со користење на суви и прашести средства за чистење. За производ со катализаторски емајлирани рамки, задните и страничните сидови на внатрешниот дел на рамката не бараат чистење. Сепак, во зависност од употребата, се препорачува да ги замените по одреден временски период.

## **ОДРЖУВАЊЕ**

### **Менување на сијаличката на рерната**

Промената на ламбата на рерната мора да биде извршена од страна на овластен мајстор. Моќноста на сијалицата треба да биде 230 волти, 25 вати, тип E14, T300; пред менување на ламбата, рерната треба да биде исклучена и изладена.

Дизајнот на ламбата е специфичен за употреба во апарати за готвење во домаќинствата и не е погоден за осветлување на соби во домаќинствата.

## **СЕРВИС И ТРАНСПОРТ**

### **БАРАЊА ПРЕД ПОДЛОЖУВАЊЕ НА СЕРВИС**

Ако рерната не работи:

Рерната може да е исклучена бидејќи имало прекин на електричната енергија. На моделите кои се опремени со тајмер, може да не е регулирано времето.

Ако рерната не загрева:

Топлината може да не е прилагодена со копчето за регулирање на грејачот на рерната.

Ако внатрешната ламба за осветлување не се пали:

Мора да се регулира струјата. Мора да се изрегулира ако ламбите се неисправни. Ако се неисправни, може да ги смените според водичот.

Готвење (ако долниот и горниот дел не готват подеднакво):

Регулирајте ги местополжбата на полиците, времето на готвење и вредностите на топлината според упатството.

Освен овие, ако сè уште имате некаков проблем со производот, јавете се во „овластениот сервис“.

### **ИНФОРМАЦИИ ПОВРЗАНИ СО ТРАНСПОРТОТ**

Ако ви треба транспорт:

Чувајте ја оригиналната опаковка на производот и носете го со оригиналната опаковка кога треба да се пренесува. Следете ги знаците за

транспорт на опаковката. Залепете го шпоретот на горните делови, капаците и носачите на тенџериња со панелите за готвење.

Ставете хартија помеѓу горниот капак и панелот за готвење, покријте го горниот капак, а потоа залепете го со страничните површини на рерната.

Залепете картон или хартија на предниот капак на внатрешното стакло на рерната бидејќи тоа ќе биде соодветно за плеховите, за металната решетка за скара и тавите во рерната за да не се оштети капакот на рерната за време на транспортот. Исто така, залепете ги капаците на рерната за страничните сидови.

Ако ја нема оригиналната опаковка:

Преземете мерки за надворешните површини (стаклени и бојадисани површини) на рерната за да се заштитат од можни удари.



Симболот на производот или на неговата амбалажа означува дека овој производ не може да биде третиран како домашен отпад. Тој треба да биде предаден на соодветно место за рециклирање електрични и електронски опреми. Со правилното отстранување на овој производ помагате во спречување на можни негативни последици за околината и за човековото здравје до кои може да дојде со неправилно остранување на производот. За подетални информации за рециклирање на овој производ, ве молиме да се обратите во локалната општина, секторот одговорен за отстранување отпад или во продавницата каде што сте го купиле вашиот производ.



**EBB7226**

**EBB7116**

UPORABA IN NAMESTITEV  
NAVODILA ZA  
VGRADNO PEČICO



Dragi kupec,

želimo Vam ponuditi visoko kakovostne izdelke, ki presegajo Vaša pričakovanja. Vaša naprava je izdelana v sodobnih obratih in njena kakovost je skrbno preverjena. Ta navodila za uporabo so pripravljena, da vam pomagajo uporabljati napravo, ki je bila izdelana z najsodobnejšo tehnologijo z zaupanjem in najboljšo učinkovitostjo. Pred uporabo naprave skrbno preberite ta navodila, ki vključujejo osnovne informacije o varni namestitvi, vzdrževanju in uporabi. Za namestitev izdelka kontaktirajte najbližji pooblaščen servisni center.

## **Vsebina**

Predstavitev in velikost izdelka

Opozorila

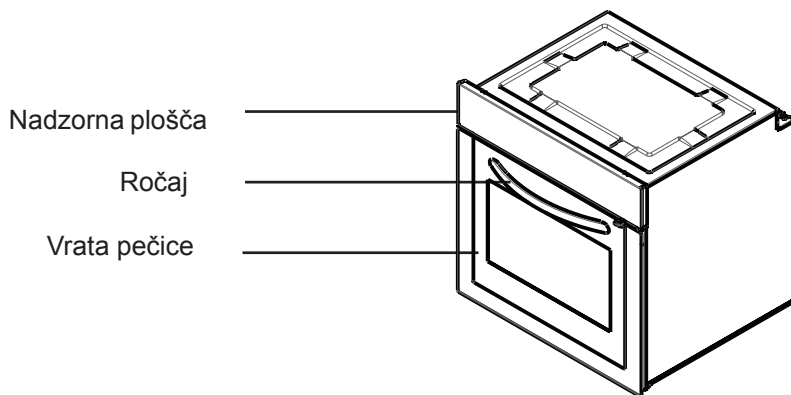
Priprava za namestitev in uporabo

Uporaba pečice

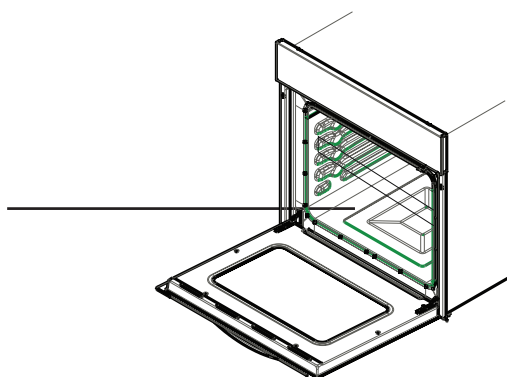
Čiščenje in vzdrževanje izdelka

Servis in prevoz

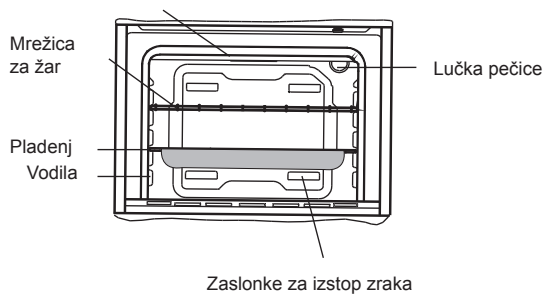
## PREDSTAVITEV IN MERE IZDELKA



Spodnji grelni element (za ploščo)



Zgornji grelni element (za ploščo)



## **VARNOSTNA OPOZORILA**

PRED ZAČETKOM UPORABE NAPRAVE NATANČNO PREBERITE TA NAVODILA IN JIH HRANITE NA VARNEM MESTU, ZA KASNEJŠO UPORABO.

TA NAVODILA SO PRIPRAVLJENA ZA VEČ PODOBNIH MODELOV. VAŠA NAPRAVA MORDA NE BO IMELA VSEH FUNKCIJ V TEH NAVODILIH. MED BRANJEM NAVODIL UPOŠTEVAJTE IZRAZE S SLIKAMI.

### **Splošna varnostna opozorila**

- Uporaba te naprave ni namenjena otrokom, mlajšim od 8 let, in osebam z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi in mentalnimi zmoglostmi ali z nezadostnimi izkušnjami in znanjem o pravilni uporabi, razen če te osebe niso bile ustrezno podučene s strani odgovornega in zato razumejo možno tveganje. Otroci se ne smejo igrati z napravo Čiščenje in vzdrževanje s strani otrok brez nadzora ni dovoljeno.
- **OPOZORILO:** Med uporabo lahko dosegljivi deli naprave postanejo vroči. Pazite, da se grelnih delov ne dotikate. Otroci, mlajši od 8 let, lahko pečico uporabljajo le pod stalnim nadzorom.
- **OPOZORILO:** Nevarnost ognja: predmetov ne shranjujte na kuhalnih površinah.
- **OPOZORILO:** Če je površina počena, izklopite napravo, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- Naprava ni namenjena uporabi z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- Med uporabo naprava postane vroča. Pazite, da se grelnih

delov znotraj pečice ne dotikate.

- Med običajno uporabo lahko ročaji, ki jih držite krajši čas, postanejo vroči.
- Za čiščenje stekla pečice in drugih površin ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev in ostrih, kovinskih strgalnikov, ki lahko povzročijo praske.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- **OPOZORILO:** Pred zamenjavo žarnice se prepričajte, da je naprava izključena, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- **POZOR:** Dosegljivi deli so lahko med kuhanjem ali uporabo žara vroči. Otrokom ne dovolite, da se dotikajo naprave.
- Vaša naprava je izdelana v skladu z vsemi veljavnimi lokalnimi in mednarodnimi standardi in predpisi.
- Vzdrževalna dela in popravila lahko opravljajo samo pooblašteni servisni tehniki. Namestitvev in popravila, ki jih opravljajo nepooblašteni tehniki, lahko povzročijo nevarnost. Spreminjanje ali prilagajanje specifikacij naprave v kakršni koli meri je nevarno.
- Pred namestitvijo zagotovite, da so lokalni distribucijski pogoji (vrsta plina in tlak ali električna napetost in frekvenca) in zahteve naprave združljive. Zahteve za to napravo so navedene na njeni napisni tablici.
- **POZOR:** Ta naprava je načrtovana samo za kuhanje hrane in je namenjena samo za domačo gospodinjsko uporabo, zato je ne smete uporabljati v katere koli druge namene, kot je uporaba izven gospodinjstev ali v gospodarske namene ali za segrevanje prostorov.
- Nikoli ne dvigujte ali premikajte naprave za ročaj na vratih.
- Vsi varnostni ukrepi za Vašo varnost so v veljavi. Ker lahko steklo počí, bodite pri čiščenju previdni, da se izognete praskam. Izogibajte se trkom in udarcem v steklo s pripomočki.
- Zagotovite, da napajalni kabel med namestitvijo ni zvit. Če se napajalni kabel poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec, usposobljen serviser ali podobno usposobljena oseba, saj je le tako zagotovljena ustrezna varnost.
- Ko so vrata pečice odprta, ne pustite, da na njo plezajo otroci.

- Naprave ne prižigajte, dokler ni dokončno nameščena.
- Napravo mora namestiti in prižgati pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za kakršno koli škodo, ki jo lahko povzroči neustrezna namestitvev s strani nepooblaščenih oseb.
- Ko odpakirate napravo se prepričajte, da se med prevozom ni poškodovala. V primeru okvare, naprave ne uporabljate in takoj stopite v stik s servisom. Ker so lahko materiali, uporabljeni za embalažo (najlon, sponke, stiropor ipd.) nevarni za otroke, jih nemudoma zberite in odstranite.
- Zavarujte svojo napravo pred okoljskimi vplivi. Ne izpostavljajte je soncu, dežju, snegu itd.
- Materiali, ki obkrožajo napravo (ohišje), morajo vzdržati temperaturo najm. 100 °C.
- Pri odstranjevanju in dodajanju hrane v pečico vedno uporabljajte primerne rokavice.
- Če kuhate vsakovrstna olja, ne zapuščajte kuhalnika. Lahko se namreč pri ekstremnem segrevanju vnamejo. Na oljne plamen ne nikoli ne zlivajte vode. Pokrijte ponev ali drugo posodo s pokrovko, da zadušite nastali plamen, in ugasnite kuhalnik.
- Če naprave dalj časa ne boste uporabljali, jo ugasnite. Glavno stikalo naj bo ugasnjeno. Ko ne uporabljate naprave, naj bo ventil za plin zaprt.
- Prav tako naj bodo krmilni gumbi naprave vedno v položaju "0" (stop).
- Pladnji se nagibajo, ko jih izvlečete. Bodite pazljivi, da ne polijete tekočine.
- Ko so vrata ali predali pečice odprta, na njih ne puščajte nobenih predmetov. Lahko nagnete napravo ali zlomite pokrov.

### **Med uporabo**

- Pri prvem zagonu pečice bo iz izolacijskih materialov in delov grelnika izhajal določen vonj. Zato naj pred uporabo pečica 45 minut prazna deluje pri najvišji temperaturi. Prav tako morate istočasno dobro prezračiti prostor, v katerem uporabljate napravo.
- Med uporabo se notranje in zunanje površine pečice segrejejo. Pri odpiranju vrat pečice stopite korak nazaj, da se izognete vroči pari, ki izhaja iz pečice. Obstaja tudi nevarnost opeklin.
- Med delovanjem naprave vanjo ali v njeno bližino ne postavljajte vnetljivih snovi.
- V predal ne vstavljajte težjih predmetov ali vnetljivih materialov (najlon, plastična vrečka, papir, brisačke ipd.). To vključuje posodo s plastičnimi deli (npr. ročajji).
- Ne obešajte brisač, kuhinjskih krp ali oblačil na napravo ali ročaje.

### **Med čiščenjem in vzdrževanjem**

- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem vedno izklopite napravo. Lahko izklopite glavno stikalo ali pa odklopite napajanje.
- Za čiščenje upravljalne plošče ne odstranjujte upravljalnih gumbov.

- DA OHRANITE UČINKOVITOST IN VARNOST VAŠE NAPRAVE PRIPOROČAMO, DA VEDNO UPORABLJATE ORIGINALNE NADOMESTNE DELE IN PO POTREBI POKLIČETE LE POOBLAŠČENE SERVISNE SLUŽBE.

## Priprava za namestitev in uporabo

Ta sodobna, funkcionalna in praktična pečica bo izpolnila Vaše zahteve v vseh pogledih, saj je izdelana z najkakovostnejšimi deli in materiali. Za uspešno delovanje in da se izognete težavam v bodoče, skrbno preučite priročnik za uporabo. Spodnje informacije vsebujejo pravila, potrebna za pravilno namestitev in servisne postopke. Natančno jih mora prebrati predvsem tehnik, ki bo namestil napravo.

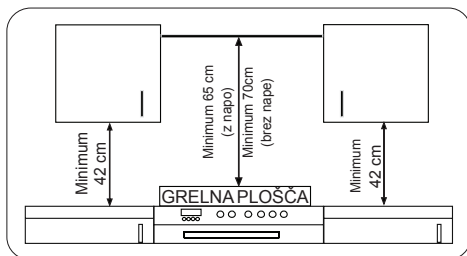
## ZA NAMESTITEV VAŠE PEČICE STOPITE V STIK S POOBLAŠČENIM SERVISOM!

### IZBIRANJE MESTA ZA PEČICO

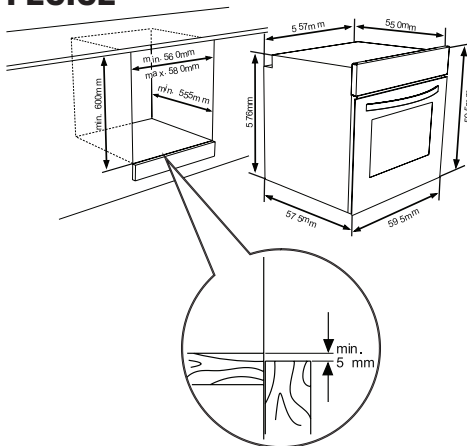
- Pri izbiranju mesta za vašo pečico je treba upoštevati več dejavnikov. Da se izognete težavam in nevarnim situacijam, do katerih lahko pride v bodoče, upoštevajte naša spodnja priporočila.
- Ko izbirate mesto za postavitve Vaše pečice, bodite pozorni na to, da v bližini ni vnetljivih materialov, kot so zavese, olja, krpe ipd., ki so hitro vnetljivi.

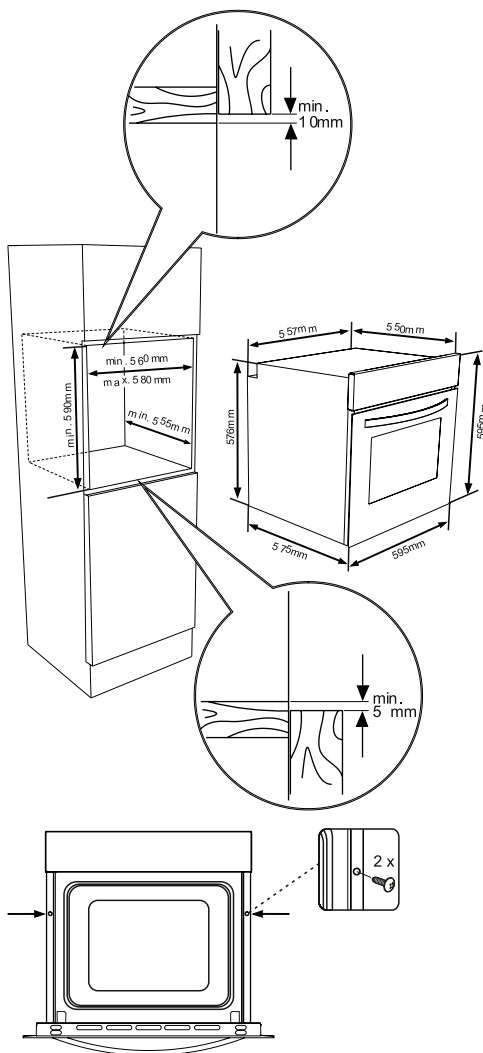
- Pohištvo, ki obdaja pečico, mora biti izdelano iz materialov, odpornih proti vročini, ki je 50 °C višja od sobne temperature.

Potrebne spremembe za stenska ohišja in izpušne ventilatorje nad vgrajenim kombiniranim izdelkom ter minimalne razdalje od plošče pečice so prikazane na Sliki 1. Izpušni ventilator naj bo prav tako na najmanjši višini 65 cm od grelne plošče. Če ventilatorja ni v bližini, višina ne sme biti manjša od 70 cm.

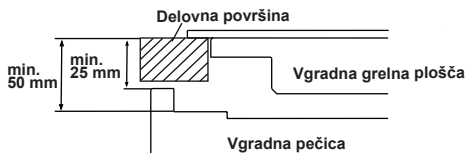


## NAMESTITEV VGRADNE PEČICE





Pečico vstavite v ohišje tako, da jo potisnete navznoter. Odprite vrata pečice in vstavite 2 vijaka v luknji na ogrodju pečice. Ko se ogrodje dotika lesene površine ohišja, zategnite vijaka.



Če je pečica nameščena pod grelna ploščo, mora biti najmanjša razdalja med delovno površino in zgornjo ploščo pečice 50 mm in razdalja med delovno površino in vrhom upravljalne plošče najmanj 25 mm.

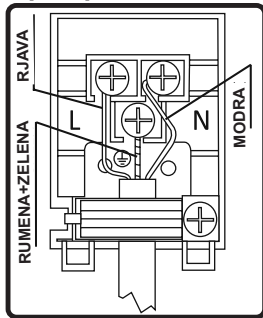
## EL. NAPELJAVA IN VARNOST VGRADNE PEČICE

Spodnja navodila morate med napeljavo upoštevati brez napake.

- Ozemljitveni kabel mora biti priključen prek vijaka z ozemljitveno oznako. Priključek napajalnega kabla se mora ujemati s prikazanim na Sliki 6. Če v namestitvenem okolju ni ozemljene vtičnice v skladu s predpisi, takoj pokličite pooblaščen servis.
- Ozemljena vtičnica mora biti v neposredni bližini naprave. Nikoli ne uporabljajte podaljškov.
- Napajalni kabel se ne sme dotikati vroče površine naprave.
- Če je napajalni kabel poškodovan, pokličite pooblaščen servis. Ta mora zamenjati kabel.
- Prav tako mora priključitev na el. omrežje opraviti pooblaščen servis. Uporabiti je treba napajalni kabel tipa H05VV-F.
- Napačna napeljava lahko poškoduje napravo. Tovrstnih poškodb garancija ne krije.
- Naprava je načrtovana za priklop na 220-240 V~ če je električna napetost drugačna od zgornjih vrednosti, nemudoma pokličite pooblaščen servis.

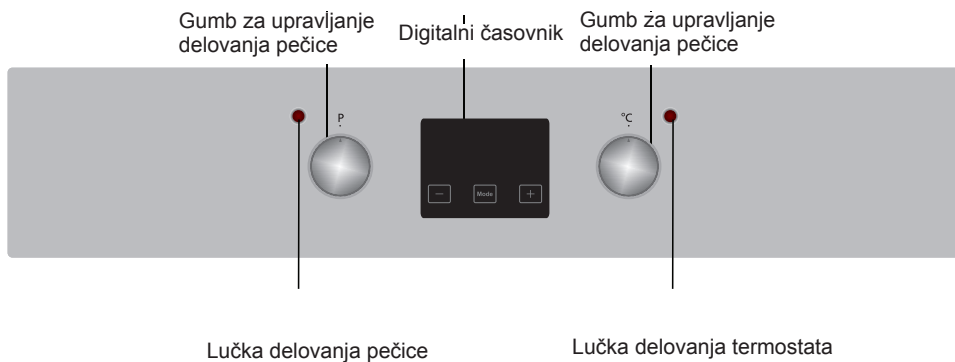


govornosti za kakršno koli škodo  
ali izgube, ki nastanejo zaradi  
neupoštevanja varnostnih  
predpisov!



# UPORABA PEČICE

## Nadzorna plošča

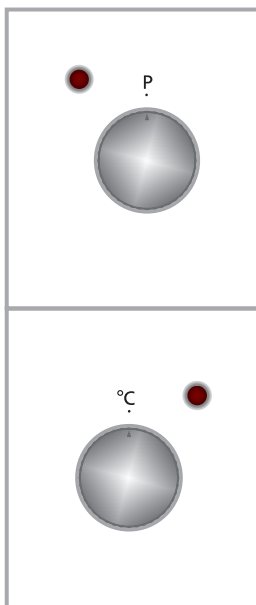


### Gumb za upravljanje delovanja pečice

Če želite izbrati zeleno funkcijo kuhanja, obrnite gumb do zelenega simbola - podrobnosti o funkcijah pečice so razložene v naslednjem delu.

### Gumb za upravljanje delovanja pečice

Če želite izbrati zeleno funkcijo kuhanja, obrnite gumb do zelenega simbola - podrobnosti o funkcijah pečice so razložene v naslednjem delu.



## Funkcije pečice

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



### Lučka pečice:

Vključena bo samo lučka pečice, ki ostane vključena pri vseh funkcijah kuhanja.



### Funkcija odmrzovanja:

Opozorilne lučke pečice se bodo vključile in ventilator bo začel delovati.

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



### Funkcija turbo delovanja

Termostat in opozorilne lučke pečice bodo vključene, grelni element žara in ventilator bo začel delovati.

Funkcija turbo delovanja toploto enakomerno razporedi v pečici. Vsa hrana na rešetkah bo skuhana enakomerno. Priporočeno je predgrevanje pečice za pribl. 10 minut.



### Funkcija statičnega kuhanja:

Termostat in opozorilne lučke pečice

bodo vključene, spodnji in zgornji grelni elementi bodo začeli delovati. Funkcija statičnega kuhanja oddaja toploto, kar zagotavlja enakomerno kuhanje hrane zgoraj in spodaj. 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 bodo vključene, zgornji in spodnji grelni element in ventilator bo začel delovati.

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



### Funkcija za pico:

Termostat in opozorilne lučke pečice bodo vključene, obroč in spodnji grelni element ter ventilator bo začel delovati.

Funkcija spodnjega grelnega elementa in ventilatorja je popolna za pečenje hrane, kot je pica, v kratkem času. Ko ventilator enakomerno razporeja toploto po pečici, spodnji grelni element zagotavlja pečenje testa.



### 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 mrežico z oljem, da se hrana ne lepi nanjo

in postavite hrano na središče mrežice. Spodaj 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 za hitro pečenje:

Termostat in opozorilne lučke pečice bodo vključene, zgornji grelni element in element žara bo začel delovati. Funkcija se uporablja za hitro pečenje in pokrivanje večjih površin, kot je pečenje mesa; uporabite zgornje police pečice. Rahlo očistite mrežico z oljem, da se hrana ne lepi nanje in postavite hrano na središče mrežice. Spodaj naj bo vedno pladenj, da ujame kapljice olja ali maščobe. Priporočeno je predgrevanje pečice za pribl. 10 minut. Opozorilo: Pri pečenju z žarom morajo biti vrata pečice zaprta in temperatura pečice prilagojena na 190 °C.



### Funkcija dvojnega žara in

#### ventilatorja:

Termostat in opozorilne lučke pečice bodo vključene, zgornji grelni element in element žara ter ventilator bo začel delovati.

Funkcija se uporablja za hitrejšo pečenje "debelejše" hrane in pri večjih površinah. Tako zgornji grelni elementi kot žar bodo delovali skupaj z ventilatorjem za enakomerno kuhanje.

Uporabite zgornje police pečice. Rahlo očistite mrežico z oljem, da se hrana ne lepi nanje in postavite hrano na središče

mrežice. Spodaj naj bo vedno pladenj, da ujame kapljice olja ali maščobe. Priporočeno je predgrevanje pečice za pribl. 10 minut.

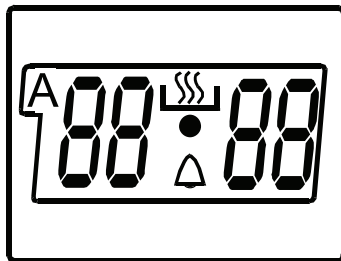
Opozorilo: Pri pečenju z žarom morajo biti vrata pečice zaprta in temperatura pečice prilagojena na 190 °C.



### Funkcija Vap Clean

Nastavite delovanje pečice in termostata na funkcijo čiščenja z uparjevalnikom. Polijte 200-250 ml vode (pribl. 1 skodelico) v manjši pladenj na podnožju pečice. VapClean deluje približno 20 minut in vašo pečico pripravi na enostavno čiščenje.

### Uporaba digitalnega časovnika



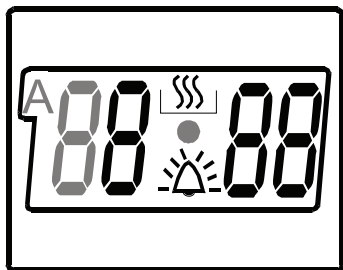
#### Nastavitev časa:

Pred začetkom uporabe pečice morate nastaviti čas. Po vklopu napajanja pečice bo na zaslonu začel utripati simbol (A) in trikrat "0". Istočasno pritisnite gumba (+) in (-). Na zaslonu bo prikazan simbol . Na sredini zaslona bo začela utripati tudi pika. Z gumboma (+) in (-) prilagodite čas dneva, ko utripa

ta pika. Po prilagoditvi naj bi bila pika stalno osvetljena.

Po vklopu napajanja pečice, ko na zaslonu začne utripati simbol (A) in trikrat "0", pečice ne morete uporabljati s krmilnimi gumbi. Ko hkrati pritisnete gumba (+) in (-) za prilagoditev časa, bo na zaslonu prikazan simbol . Ko se na zaslonu prikaže ta simbol, lahko ročno upravljate pečico. Ker se prilagoditev časa v primeru izpada el. energije ponastavi, jo morate ponovno opraviti.

### Prilagoditev časa zvočnega opozorila:



Pred začetkom uporabe pečice morate nastaviti čas. Po vklopu napajanja pečice bo na zaslonu začel utripati simbol (A) in trikrat "0". Istočasno pritisnete gumba (+) in (-).

Na zaslonu bo prikazan simbol . Na sredini zaslona bo začela utripati tudi pika. S tipkama (+) in (-) prilagodite čas dneva, ko utripa ta pika. Po prilagoditvi naj bi bila pika stalno osvetljena. S to funkcijo lahko nastavite zvočno opozorilo po koncu nastavljenega

časovnega obdobja.

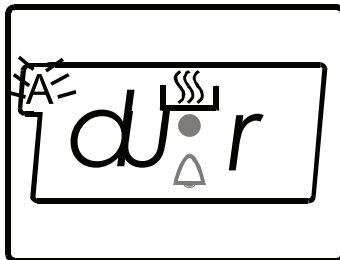
Pritisnite gumb MODE v sredini. Na zaslonu bo utripal simbol . Prav tako se bodo pojavile tri "0". Prilagodite zeleno časovno obdobje za opozorilo s tipkama (+) in (-), medtem ko simbol utripa. Nekaj časa zatem, ko ste zaključili prilagoditev, bo simbol neprekinjeno osvetljen. Ko je simbol neprekinjeno osvetljen, je prilagoditev časa zvočnega opozorila zaključena.

Čas zvočnega opozorila lahko nastavite med 0 in 23.59.

Ko je čas nastavljen, se časovnik oglasi z zvočnim opozorilom in simbol na zaslonu začne utripati. S pritiskom na kateri koli gumb se bo zvočno opozorilo ugasnilo in simbol bo izginil iz zaslona.

Prilagoditev časa zvočnega opozorila je namenjena samo za opozorila. Pečica se s to funkcijo ne bo aktivirala.

### Samodejna prilagoditev časa glede na čas kuhanja:



To funkcijo lahko uporabite za kuhanje v zelenem časovnem obdobju. Hrano za kuhanje vstavite v pečico.

Sledi nastavev pečice na želeno funkcijo kuhanja. Termostat pečice se nastavi na želeno stopnjo glede na hrano za kuhanje. Pritiskajte gumb MODE (NAČIN), dokler na se zaslonu časovnika ne pojavi napis "stop". Ko na zaslonu časovnika vidite napis "stop", začne simbol (A) utripati.

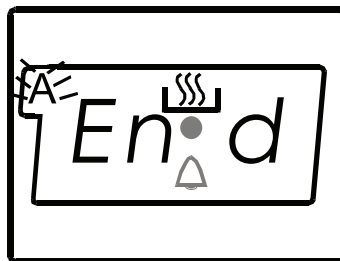
Prilagodite čas kuhanja za hrano, ki jo želite kuhati, z gumboma (+) in (-), medtem, ko je časovnik nastavljen. Po zaključeni nastavitvi bo na zaslonu prikazan čas dneva in simboli (A) in na zaslonu bodo neprekinjeno osvetljeni. Medtem bo začela delovati tudi pečica.

### **Obdobje kuhanja lahko nastavite med 0 in 10 ur.**

Ko izteče nastavljeni čas bo časovnik zaustavil delovanje pečice in zazvenelo bo zvočno opozorilo.

Na zaslonu bo prav tako začel utripati simbol (A). Ko gumb pečice in termostata prestavite v položaj 0, boste s pritiskom katerega koli gumba časovnika prekinili zvočno opozorilo. Časovnik bo prešel v funkcijo ročnega delovanja.

### **Samodejno programiranje glede na čas zaključka:**



To funkcijo lahko uporabite za kuhanje glede na želeni čas zaključka. Hrano za kuhanje vstavite v pečico. Sledi nastavev pečice na želeno funkcijo kuhanja. Termostat pečice se nastavi na želeno stopnjo glede na hrano za kuhanje. Še naprej pritiskajte gumb MODE, dokler se na zaslonu časovnika prikaže napis "end", simbol (A) in čas dneva bosta začela utripati.

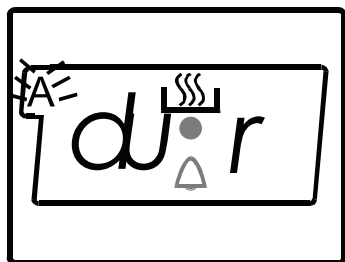
Nastavite čas zaključka za hrano, ki jo želite kuhati, s tipkama (+) in (-), medtem ko je časovnik nastavljen. Po zaključeni nastavitvi bo na zaslonu prikazan čas dneva in simboli (A) in na zaslonu bodo neprekinjeno osvetljeni. Medtem bo začela delovati tudi pečica.

Lahko nastavite čas, ki je do 10 ur za časom dneva.

Po izteku nastavljenega časa bo časovnik zaustavil delovanje pečice in zazvenelo bo zvočno opozorilo. Na zaslonu bo prav tako začel utripati simbol (A). Ko gumb pečice in termostata prestavite v položaj 0, boste s pritiskom katerega koli gumba časovnika prekinili zvočno opozorilo. Časovnik bo prešel v funkcijo ročnega

delovanja.

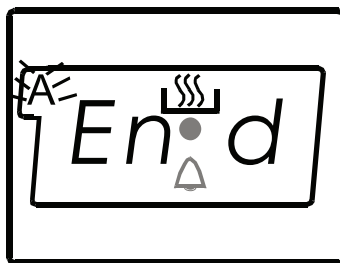
### Popolnoma samodejno programiranje:



S to funkcijo lahko kuhate po določenem časovnem obdobju z določenim trajanjem. Hrano za kuhanje vstavite v pečico. Sledi nastavev pečice na zeleno funkcijo kuhanja. Termostat pečice se nastavi na zeleno stopnjo glede na hrano za kuhanje.

Najprej pritisčajte gumb MODE (NAČIN), dokler na se zaslonu časovnika ne pojavi napis "stop". Ko na zaslonu časovnika vidite napis "stop", začne simbol (A) utripati. Nastavite čas kuhanja za hrano, ki jo želite kuhati, s tipkama (+) in (-), medtem ko je časovnik nastavljen. Po zaključeni nastavitvi bo na zaslonu prikazan čas dneva in simboli (A) in na zaslonu bodo neprekinjeno osvetljeni.

### Obdobje kuhanja lahko nastavite med 0 in 10 ur.



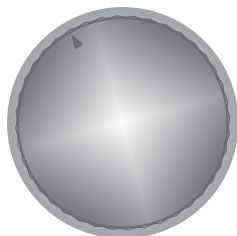
Nato pritisčajte gumb MODE (NAČIN), dokler na se zaslonu časovnika ne pojavi napis "end". Ko na zaslonu časovnika zagledate napis "end", bosta simbol (A) in čas dneva začel utripati z dodatkom časa kuhanja. S tipkama (+) in (-) nastavite čas zaključka za hrano, medtem ko je časovnik nastavljen. Po zaključeni nastavitvi bo na zaslonu prikazan čas dneva in simbol (A) na zaslonu bo neprekinjeno osvetljen.

### Lahko nastavite čas, ki je do 23:59 za določenim časom, tako da čas kuhanja dodate času dneva.

Pečica bo začela delovati ob izračunanem času z odštevanjem časa kuhanja od nastavljenega časa zaključka in se zaustavila na nastavljenem času zaključka. Časovnik bo zazvenel z zvočnim opozorilom in simbol (A) bo začel utripati. Ko gumb pečice in termostata prestavite v položaj 0, boste s pritiskom katerega koli gumba časovnika prekinili zvočno opozorilo. Časovnik bo prešel

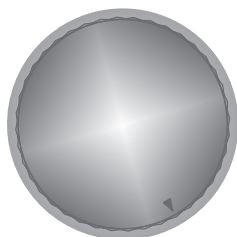
v funkcijo ročnega delovanja.

## Uporaba mehanskega časovnika



## Ročno delovanje

Ko nastavite gumb časovnika v položaj M, kot je prikazano na sliki, lahko stalno upravljate pečico. Ko je gumb časovnika v položaju 0, pečica ne bo delovala.



## Delovanje s prilagajanjem časa

Nastavite želeni čas kuhanja, tako da obrnete gumb časovnika na določen časovni razpon med 0 in 100 minut. Po preteku časa bo pečica prenehala delovati in časovnik se bo enkrat oglasil z zvočnim signalom.



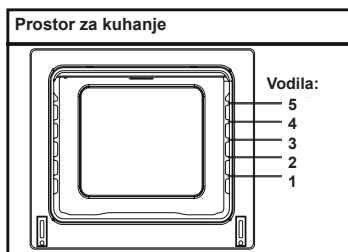
POSODA	TURBO			SPODAJ-ZGORAJ			VENTILATOR SPODAJ-ZGORAJ			ŽAR		
	Pol. termos-tata (°C)	Pol. rešetke	Čas kuhanja (min)	Pol. termos-tata (°C)	Pol. rešetke	Čas kuhanja (min)	Pol. termos-tata (°C)	Pol. rešetke	Čas kuhanja (min)	Pol. termos-tata (min)	Pol. rešetke	Čas kuhanja (min)
Pecivo v vrstah	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Torta	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Piščoti	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Mesne kroglice na žaru										200	4	10-15
Vodena hrana	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Piščanec				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Kollet										200	3-4	15-25
Goveji zrezek										200	4	15-25
Dvoplastna torta	160-180	1-4	30-40									
Dvoplastno pecivo	170-190	1-4	35-45									

\* Kuhanje s pečenim piščancem nabadalom ...

## Pripomočki

Izdelku so priloženi pripomočki. Lahko uporabljate tudi pripomočke, ki jih kupite pri drugih proizvajalcih, vendar morajo biti odporni proti vročini in ognju. Uporabljate lahko tudi steklene posode, kalupe za peciva in pladnje, ki so primerni za uporabo v pečicah. Če uporabljate druge pripomočke, upoštevajte navodila teh proizvajalcev. Če uporabljate posode manjših dimenzij, jih postavite na srednji del mrežice. Če hrana za kuhanje ne prekrije celotnega pladnja pečice, če uporabljate globoko zamrznjeno hrano ali pladenj uporabljate za zbiranje sokov hrane, ki se stekajo med pečenjem z žarom, se lahko pladenj deformira. Do tega pride zaradi visokih temperatur med kuhanjem. Ko se pladenj po kuhanju ohladi, se bo povrnil v prvotno obliko. To je običajna pojava, do katere pride pri segrevanju. Vročih steklenih pladnjev in posod ne postavljajte v hladno okolje neposredno iz pečice, sicer lahko počijo. Ne postavljajte jih na hladne in vlažne površine. Postavite jih na suho kuhinjsko krpo in pustite, da se počasi ohladijo. Ko uporabljate žar v pečici, priporočamo (če je to primerno) uporabo mrežice, ki je priložena z izdelkom. Ko uporabljate mrežico, postavite pladenj na eno izmed spodnjih polic, da se lahko nabere olje. Za pomoč pri čiščenju lahko na pladenj dodate vodo. Kot že razloženo nikoli ne poskušajte uporabljati žar na plin brez zaščitnega pokrova za žar. Če ima vaša pečica žar na plin, a zaščita žara pred vročino manjka ali je poškodovana in je ni mogoče uporabiti, zahtevajte nadomestno pri vašem najbližjem servisnem

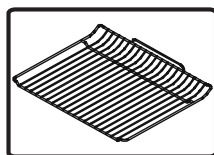
centru.



## Pripomočki pečice

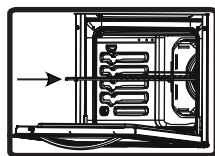
Pripomočki pečice se lahko razlikujejo in so odvisne od modela.

## Mrežica



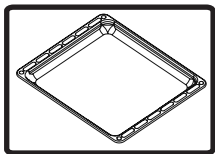
Mrežico lahko uporabljate za pečenje ali da nanjo postavite različne posode.

**OPOZORILO-** Mrežico pravilno namestite na ustrezno vodilo v pečici in jo potisnite nazaj.



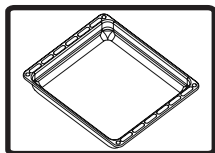
## Plitki pladenj

Plitki pladenj se uporablja za pečenje peciva, kot so pite. Za pravilno vstavljanje pladnja v pečico ga nastavite na vodilo in potisnite navznoter.



## **Globoki pladenj**

Globoki pladenj se uporablja kuhanje obar. Za pravilno vstavljanje pladnja v pečico ga nastavite na vodilo in potisnite navznoter.



## **ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE**

### **ČIŠČENJE**

Preden začnete čistiti pečico se prepričajte, da so gumbi za upravljanje izključeni in je naprava ohlajena. Odklopite napravo.

Ne uporabljajte čistilnih materialov, ki vsebujejo delce, ki lahko opraskajo emajlirane in barvane dele pečice. Uporabite gosta ali tekoča kuhinjska čistila, ki ne vsebujejo delcev. Ker lahko poškodujejo površine, ne uporabljajte jedkih čistil, abrazivnih praškov, jeklene žice ali trdih orodij. Če se po pečici polije večja količina tekočine in se lahko vname, lahko poškoduje emajlirane površine. Takoj počistite razlito tekočino, vendar bodite previdni, da se ne opečete. Za

čiščenje pečice ne uporabljajte parnih čistilnikov.

### **Čiščenje notranjosti pečice**

Pred začetkom čiščenja se prepričajte, da je pečica izklopljena. Najbolje boste pečico očistili, ko je njena notranjost malce ogreta. Po vsaki uporabi obrišite pečico z mehko in vlažno krpo, navlaženo v milnici. Nato jo ponovno obrišite z vlažno krpo in jo obrišite do suhega. Za popolno čiščenje uporabite suha čistilna sredstva ali sredstva v prahu. Pri izdelkih s katalitičnimi emajliranimi ogrodji čiščenje zadnje in stranske notranje stene ni potrebno. Kljub temu pa glede na uporabo priporočamo, da jih po določenem času zamenjate.

### **VZDRŽEVANJE**

#### **Zamenjava lučke pečice**

Lučko pečice mora zamenjati pooblaščen servisier. Specifikacije žarnice so 230 V, 25 W, tip E14, T300 - pred zamenjavo lučke mora biti pečica izklopljena in ohlajena.

Zasnova lučke je določena za uporabo v gospodinjskih kuhinjskih napravah in ni primerna za hišno razsvetljavo.

## **SERVIS IN PREVOZ**

### **PREVERITE PRED KLIČANJEM SERVISA**

Če pečica ne deluje:

Morda je bila pečica odklopljena, ali pa je prišlo do izpada el. energije.

Pri modelih s časovnikom morda čas ni nastavljen. Če se pečica ne segreva:

Mogoče toplota ni prilagojena z upravljalnimi stikali pečice.

Če notranja lučka ne sveti:

Preverite električno napajanje.

Preverite ga tudi, ko so lučke v okvari.

Če so v okvari, jih lahko zamenjate v skladu z navodili. Kuhanje (če zgornji-spodnji del ne kuha enakomerno) :

Preverite na kateri polici kuhate, čas kuhanja in vrednosti toplote v skladu z navodili,

Če imate še vedno težave z izdelkom pokličite "pooblaščen servis".

### **INFORMACIJE GLEDE PREVOZA**

Če nameravate prevažati napravo:

Shranite originalno embalažo izdelka in ga prevažajte v njej. Upoštevajte transportne oznake na ohišju. Prelepите zgornje dele kühalnika, glave in nosilce za ponve na kühalne ploščice.

Med zgornji pokrov in kühalno ploščico vstavite papir, pokrijte zgornji pokrov in nato prelepите stranske površine pečice.

Na sprednji pokrov notranjega stek-

la pečice nalepите karton ali papir, da mrežice in pladnji v notranjosti ne poškodejete pokrova med prevozom. Prav tako prelepите stranske stene pokrovov pečice.

Če ni na voljo originalna embalaža:

Zunanje površine (steklene in obarvane površine) zavarujte pred možnimi udarci.



Simbol na izdelku ali embalaži označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Treba ga je oddati na ustrezno zbirno reciklirno mesto za električno in elektronsko opremo. S pravilnim odlaganjem tega izdelka boste pomagali pri preprečevanju potencialnih negativnih vplivov na okolje in zdravje ljudi, ki ga sicer lahko povzroči neprimerno odlaganje tega izdelka. Za podrobnejše informacije o recikliranju tega izdelka se obrnite na lokalne oblasti, pristojne za odstranjevanje odpadkov ali trgovino, v kateri ste kupili izdelek.

HRV



**EBB7226**

**EBB7116**

UPORABA I UGRADNJA  
UPUTE ZA  
UGRADBENU PEĆNICU

Poštovani korisniče,

naš cilj je da vam pružimo visoko kvalitetne proizvode koji će nadmašiti vaša očekivanja. Vaš uređaj proizveden je u modernim postrojenjima gdje su izvedena ispitivanja kvalitete proizvoda. Ovaj priručnik sadrži upute kako sigurno i učinkovito koristiti ovaj uređaj koji je proizveden pomoću najnovije tehnologije. Prije uporabe uređaja pažljivo pročitajte ove upute za uporabu u kojima se nalaze osnovne informacije za sigurnu instalaciju, održavanje i uporabu. Za instalaciju proizvoda obratite se vama najbližem ovlaštenom servisnom centru.

## **Sadržaj**

Prikaz i veličina proizvoda

Upozorenja

Priprema za ugradnju i uporabu

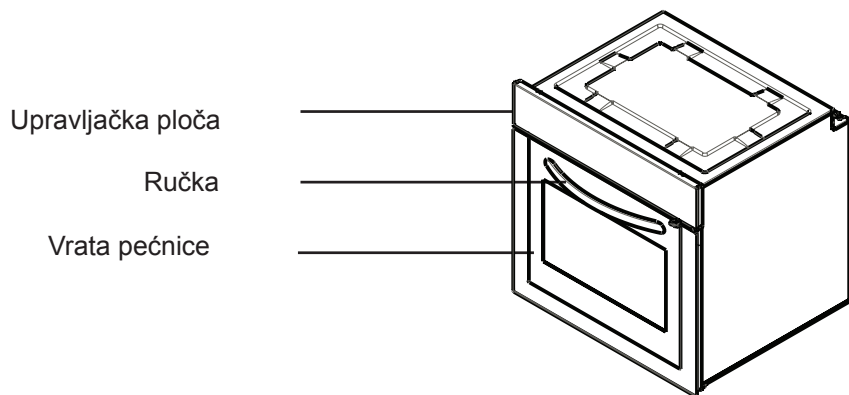
Uporaba pećnice

Čišćenje i održavanje proizvoda

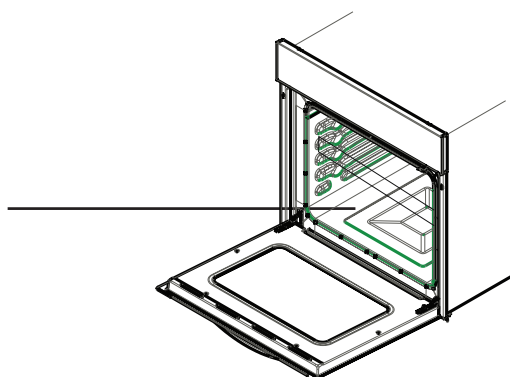
Servis i prijevoz



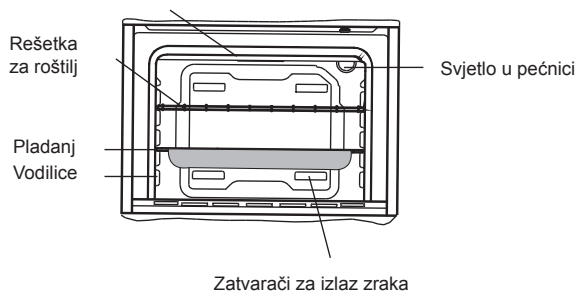
## PRIKAZ I VELIČINA PROIZVODA



Donji grijaći element  
(iza ploče)



Gornji grijaći element (iza ploče)



## **SIGURNOSNA UPOZORENJA**

PAŽLJIVO PROČITAJTE CIJELI SADRŽAJ OVIH UPUTA PRIJE UPORABE OVE NAPRAVE I DRŽITE IH NA LAHKO DOSTUPNOM MJESTU KAKO BISTE IH MOGLI KORISTITI KADA BUDE POTREBNO.

OVAJ PRIRUČNIK SASTAVLJEN JE ZA VIŠE RAZLIČITIH MODELA. VAŠA NAPRAVA MOŽDA NEĆE IMATI NEKE ZNAČAJKE POJAŠNJENE U OVOM PRIRUČNIKU. TIJEKOM PROUČAVANJA PRIRUČNIKA OBRTITE POZORNOST NA ILUSTRACIJE S BROJKAMA.

### **Opća sigurnosna upozorenja**

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnos-

ti. Djeca se ne smiju igrati s napravom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.

- **UPOZORENJE:** Naprava i pristupačni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Obratite pažnju kako se vrući dijelovi ne bi dirali. Djeca mlađa od 8 godina ne smiju biti sama u blizini naprave osim ako su pod nadzorom.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne stavljajte predmete na površine za kuhanje.
- **UPOZORENJE:** Ako se na površini nalazi napuklina, napravu isključite kako biste izbjegli mogućnost električnog udara.
- Naprava nije namijenjena za rad uz pomoć

vanjskog mjerača vremena ili zasebnog sustava daljinskog upravljanja.

- Tijekom uporabe naprava se zagrijava. Obratite pažnju kako se vrući dijelovi unutar pećnice ne bi dirali.
- Tijekom uporabe se ručke koje se drže kraće razdoblje zagrijavaju.
- Za čišćenje staklenih vrata pećnice i ostalih površina nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje jer bi mogla ogrepsi površinu što bi moglo dovesti do rasprsnuća stakla i površinskih oštećenja.
- Za čišćenje naprave nemojte koristiti čistače na paru.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene žaruljice provjerite ako ste isključili napravu kako ne bi došlo do

električnog udara.

- **OPREZ:** Pristupačni dijelovi mogu biti vrući kad se kuha ili roštilja. Držite djecu podalje od naprave.
- Naprava je proizvedena u skladu sa svim važećim lokalnim i međunarodnim standardima i propisima.
- Radove održavanja i popravke smije obavljati samo ovlašteno servisno osoblje. Radovi ugradnje i popravci koje je obavljalo neovlašteno servisno osoblje mogu vas dovesti u opasnost. Svaka izmjena ili modifikacija specifikacija naprave na bilo koji način iznimno je opasna.
- Prije ugradnje provjerite ako su lokalni uvjeti distribucije (vrsta plina, tlak plina ili električni napon ili frekvencija) kompatibilni sa zahtjevima naprave. Zahtjevi za ovu napravu navedeni su na naljepnici.
- **OPREZ:** Ova naprava dizajnirana je samo za kuhanje hrane i namijenjena je samo za unutarnju uporabu u domaćinstvu te se ne smije koristiti ni u kakve druge svrhe ili namjene, npr. komercijalna uporaba ili u uporaba u komercijalnom okruženju ili za grijanje prostorija.
- Napravu nemojte dizati ili micati držanjem ručke vrata.
- Kako biste osigurali sigurnost, potrebno je poduzeti sve mjere sigurnosti. Budući da je napuknuće stakla moguće, budite pažljivi tijekom čišćenja kako se staklo ne bi

ogreblo. Nemojte udarati ili kucati na staklo uz pomoć drugih predmeta.

- Provjerite ako je kabel napajanja savinut tijekom ugradnje. Ako je kabel napajanja oštećen, proizvođač, servisni tehničar ili kvalificirana osoba ga moraju zamijeniti kako bi se spriječile opasne situacije.
- Kad su vrata pećnice otvorena, na njima ne smiju sjediti djeca odnosno ne smiju se penjati na vrata.

### **Upozorenja tijekom ugradnje**

- Napravu smijete koristiti tek nakon što su završeni radovi ugradnje.
- Ovlašteni tehničar mora obaviti radove ugradnje ove naprave te osposobiti ju za uporabu. Proizvođač nije odgovoran za oštećenja nastala zbog neispravnog postavljanja i ugradnje koje je obavilo neovlašteno osoblje.
- Tijekom raspakiravanja naprave provjerite ako su na njoj vidljiva oštećenja nastala tijekom prijevoza. U slučaju pronalaska oštećenja napravu nemojte koristiti i odmah se obratite kvalificiranoj servisnoj službi. Budući da materijali koji se koriste za pakiranje (najlon, spajalica, stiropor) predstavljaju opasnost za djecu, potrebno ih je prikupiti i odmah ukloniti.
- Zaštitite napravu od atmosferskih utjecaja. Nemojte ga izlagati npr. suncu, kiši, snijegu itd.
- Materijali koji se nalaze u blizini naprave (ormarić) moraju biti otporni na temperature od minimalno 100°C.

### **Tijekom uporabe**

- Kod prve uporabe pećnice osje-

tit ćete neobičan miris koji dolazi iz izolacijskih materijala i grijaćih elemenata. Iz tog razloga prije uporabe pećnice uključite praznu pećnicu da radi na maksimalnoj temperaturi u trajanju od 45 minuta. Istovremeno prozračite prostoru u kojoj je proizvod ugrađen.

- Tijekom uporabe zagrijavaju se vanjska i unutarnja površina pećnice. Kad otvarate vrata pećnice, odmaknite se od vrata kako biste izbjegli vruću paru iz pećnice. Postoji opasnost od opekline.
- Tijekom rada u napravu nemojte stavljati zapaljive materijale.
- Uvijek koristite rukavice kad iz pećnice vadite hranu.
- Ploču za kuhanje uvijek držite pod nadzorom kad kuhate s krutim ili tekućim uljima. U suprotnom postoji opasnost od požara nakon njihovog pretjeranog zagrijavanja. Požar uzrokovan uljem nikad ne gasite vodom. Stavite poklopac na lonac za umak ili tavu kako bi se nastali požar ugasio i isključite ploču za kuhanje.
- Ako se naprava neće koristiti neko duže vremensko razdoblje, isključite utikač iz utičnice. Glavni upravljački prekidač mora biti u položaju isključeno. Također, kad se naprava ne koristi, ventil za plin mora biti u položaju isključeno.
- Upravljački gumbi naprave uvijek moraju biti u položaju "0" (stop) kad se naprava ne koristi.
- Kad je pladnjeve potrebno izvući van, oni se nagnju. Pazite da

ne dođe do prolijevanja vrućih tekućina.

- Kad su vrata pećnice otvorena, na njih se ne smije ništa stavljati. Naprava bi postala nestabilna ili došlo bi do napuknuća na vratima.
- Na vrata nemojte stavljati teške predmete ili zapaljive stvari (najlon, plastična vrećica, papir, krpa itd.). To uključuje i posuđe s plastičnim dijelovima (npr. ručke).
- Na napravu ili ručke nemojte vješati ručnike, kuhinjske krpe ili odjeću.
- Tijekom čišćenja i održavanja
- Napravu uvijek isključite prije obavljanja radova čišćenja ili održavanja. Radove možete započeti nakon vađenja utikača iz utičnice ili isključivanja glavnih prekidača.
- Kako biste očistili upravljačku ploču, nemojte skidati upravljačke gumbе.
- **KAKO BISTE ODRŽALI UČINKOVITOST I SIGURNOST NAPRAVE, PREPORUČAMO DA UVIJEK KORISTITE ORIGINALNE REZERVNE DIJELOVE I ZOVETE SAMO NAŠU OVLAŠTENU SERVISNU SLUŽBU AKO JE TO POTREBNO.**

## **PRIPREMA ZA UGRADNJU I UPORABU**

Budući da je proizvedena od visokokvalitetnih dijelova i materijala, ova moderna, funkcionalna i praktična pećnica zadovoljit će sve vaše potrebe u svakom pogledu. Pažljivo pročitajte priručnik

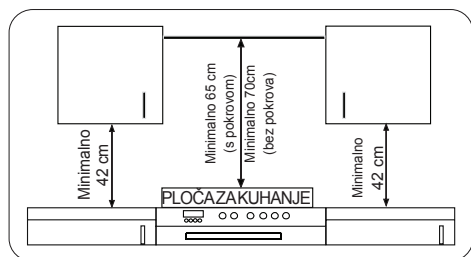
kako biste u budućnosti mogli postići uspješne rezultate bez ikakvih problema. Informacije u nastavku sadrže pravila za ispravno postavljanje i radove servisa. Potrebno ih je pročitati bez odlaganja, osobito od strane tehničara koji će samu napravu postavljati.

## **ZA UGRADNJU PEĆNICE POTREBNO JE OBRATITI SE OVLAŠTENOM SERVISU!**

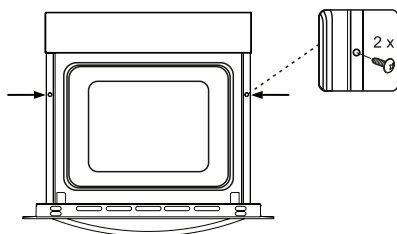
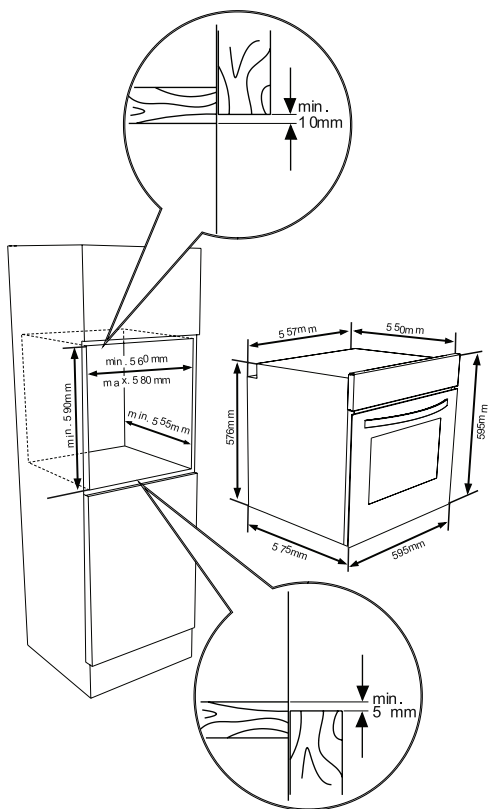
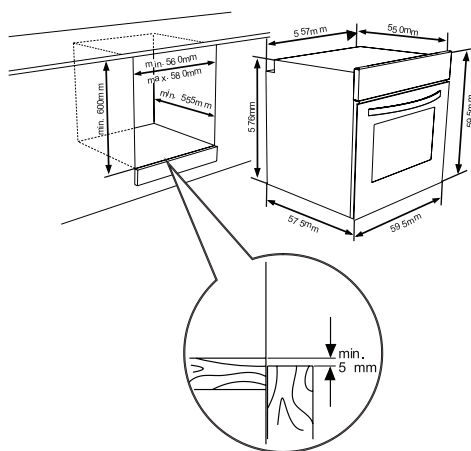
### **ODABIR MJESTA ZA POSTAVLJANJE PEĆNICE**

- Postoji nekoliko točaka na koje je potrebno obratiti pažnju prilikom odabira mjesta za postavljanje pećnice. Pridržavajte se naših preporuka u nastavku kako biste spriječili nastanak problema i opasnih situacija koje bi se mogle dogoditi kasnije!
- Prilikom odabira mjesta za pećnicu pazite da se u blizini ne nalaze lako zapaljivi materijali, npr. zavjese, ulje, kuhinjske krpe itd.
- Namještaj koji se nalazi oko pećnice mora biti izrađen iz materijala otpornih na temperature veće od 50 C° ambijentalne temperature.

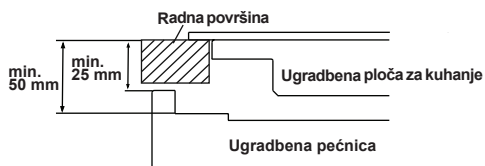
Na slici 1. prikazane su promjene vezane uz kuhinjske ormariće i ispušni ventilator koje je potrebno učiniti iznad ugrađenog kombiniranog proizvoda kao i minimalna udaljenost od ploče pećnice. U skladu s tim, ispušni ventilator mora biti minimalno udaljen 65 cm od ploče za kuhanje. Ako ispušni ventilator nije postavljen, potrebno je postaviti ga na visini ne manjoj od 70 cm.



## UGRADNJA UGRADBENE PEĆNICE



Pećnicu umetnite u kuhinjski ormarić tako da ju gurate prema naprijed. Otvorite vrata pećnice i umetnite 2 vijka u otvore koji se nalaze na okviru pećnice. Kad okvir proizvoda dodirne drvenu površinu ormarića, zategnite vijke.



Ako pećnicu ugrađujete ispod ploče za kuhanje, razmak između radne površine i gornjeg dijela ploče pećnice mora biti minimalno 50 mm, a razmak između radne površine i gornjeg dijela upravljačke ploče mora biti minimalno 25 mm.

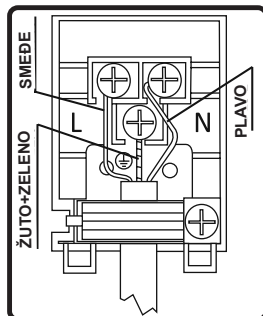
## OŽIČENJE I SIGURNOST UGRADBENE PEĆNICE

Tijekom ožičenja potrebno je pridržavati se uputa u nastavku bez iznimke:

- Kabel za uzemljenje mora biti spojen na vijak sa oznakom za uzemljenje. Spajanje kabela napajanja potrebno je obaviti na način prikazan na slici 6. Ako u prostoriji za ugradnju ne postoji izlaz za uzemljenje koji je u skladu s propisima, odmah se obratite ovlaštenoj servisnoj službi.
- Izlaz za uzemljenje mora biti u blizini naprave. Nikad nemojte koristiti produžni kabel.
- Kabel napajanja ne smije biti u dodiru s vrućim površinama proizvoda.
- U slučaju oštećenja kabela napajanja svakako se obratite ovlaštenoj servisnoj službi. Samo ovlaštena servisna služba smije mijenjati kabel.
- Ožičenje kabela smije obavljati ovlaštena servisna služba. Potrebno je koristiti kabel napajanja tipa H05VV-F.
- Neispravno ožičenje može oštetiti napravu. Jamstvo ne pokriva takvu vrstu oštećenja.
- Naprava je dizajnirana za spajanje

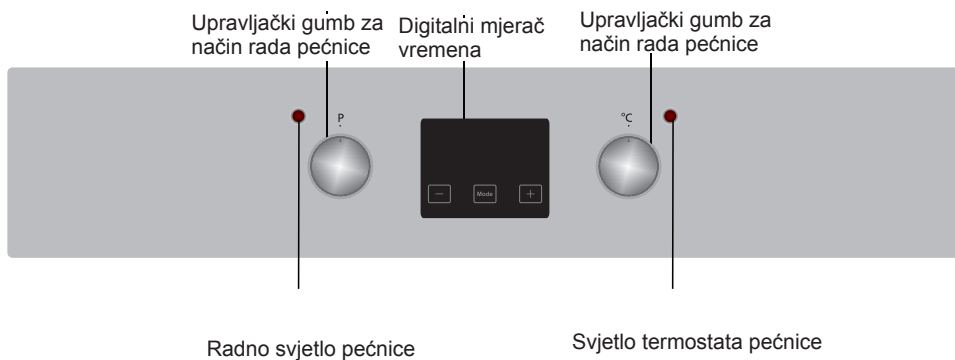
na ~220-240 V. Ako su vrijednosti drugačije od navedenih, odmah se obratite ovlaštenoj servisnoj službi.

- **Tvrtka proizvođač izjavljuje da ne prihvaća nikakvu odgovornost za oštećenja i gubitke nastale zbog nepridržavanja sigurnosnih normi!**



# UPORABA PEĆNICE

## Upravljačka ploča

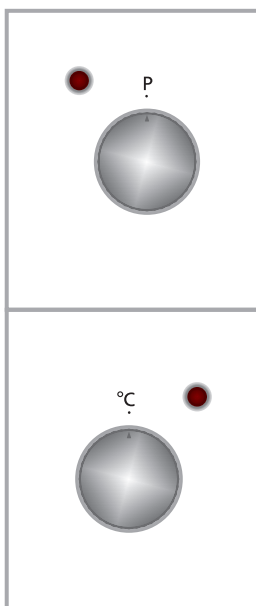


### Upravljački gumb za način rada pećnice

Za odabir željenog načina rada kuhanja, okrenite gumb na određeni simbol. Detalji vezani uz načine rada pećnice pojašnjeni su u sljedećem odjeljku.

### Upravljački gumb za način rada pećnice

Za odabir željenog načina rada kuhanja, okrenite gumb na određeni simbol. Detalji vezani uz načine rada pećnice pojašnjeni su u sljedećem odjeljku.





## Načini rada pećnice

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



### Rasvjeta pećnice:

Upalit će se samo svjetlo pećnice i ostat će upaljeno za vrijeme svih funkcija kuhanja.



### Funkcija za odmrzavanje:

Upalit će se svjetla upozorenja. Ventilator počinje s radom.

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



### Turbo funkcija

Upalit će se termostat i svjetla upozorenja, prstenasti grijaći element i ventilator početak će s radom.

Turbo funkcija omogućuje jednako-mjernu raspodjelu topline u pećnici. Hrana će se na svim držačima jednako-mjerno kuhati. Preporuča se 10-minutno predgrijavanje pećnice.



### Funkcija klasičnog načina kuhanja:

Upalit će se termostat i svjetla upozorenja, donji i gornji grijaći elementi početak će s radom. Funkcija klasičnog načina kuhinja emitira toplinu čime je omogu-

ćeno jednakomjerno kuhanje gornjeg i donjeg dijela hrane. To je idealno za pravljenje poslastica, torti, pečene tjestenine, lasanji i pizza. Preporučujemo 10-minutno predgrijavanje pećnice, a najbolji rezultat postigne se kuhanjem jednog jela na samo jednoj rešetki.



### Funkcija ventilatora:

Upalit će se termostat i svjetla upozorenja, gornji i donji grijaći elementi te ventilator početak će s radom.

Ova funkcija koristi se za pečenje poslastica. Unutar pećnice hrana se kuha uz pomoć donjih i gornjih grijaćih elemenata i ventilatora koji omogućuje cirkulaciju zraka, što će hrani dati učinak laganog roštiljanja. Preporuča se 10-minutno predgrijavanje pećnice.



### Funkcija roštiljanja:

Upalit će se termostat i svjetla upozorenja, grijaći element roštilja početak će s radom. Funkcija se koristi se roštiljanje i prženje hrane, koristite gornje vodilice u pećnici. Rešetku za roštiljanje premažite uljem kako se hrana ne bi zalijepila na rešetku, a hranu stavite na središnji dio rešetke. Ispod rešetke uvijek stavite pladanj na koji će curiti višak ulja ili masnoće. Preporuča se 10-minutno predgrijavanje pećnice. Upozorenje: Kod roštiljanja vrata pećnice moraju biti zatvorena, dok temperatura pećnice mora biti podešena na 190° C.



### Funkcija brzog roštiljanja:

Upalit će se termostat i svjetla upozorenja, rešetka za roštiljanje i gornji grijaći elementi početak će s radom. Funkcija se

koristi za brzo roštiljanje većih količina hrane, npr. roštiljanje mesa, koristite gornje vodilice u pećnici. Rešetku za roštiljanje premažite uljem kako se hrana ne bi zalijepila na rešetku, a hranu stavite na središnji dio rešetke. Ispod rešetke uvijek stavite pladanj na koji će curiti višak ulja ili masnoće. Preporuča se 10-minutno predgrijavanje pećnice. Upozorenje: Kod roštiljanja vrata pećnice moraju biti zatvorena, dok temperatura pećnice mora biti podešena na 190<sup>o</sup> C.



### **Funkcija dvostrukog roštiljanja i ventilatora:**

Upalit će se termostat i svjetla upozorenja, rešetka za roštiljanje, gornji grijaći elementi te ventilator početak će s radom.

Funkcija se koristi se za brzo roštiljanje debljih komada hrane i kada je potrebno obuhvatiti veće područje. I gornji grijaći elementi i rešetka za roštiljanje početak će s radom zajedno s ventilatorom kako bi se osiguralo jednakomjerno kuhanje.

Koristite gornje utore u pećnici. Rešetku za roštiljanje premažite uljem kako se hrana ne bi zalijepila na rešetku, a hranu stavite na središnji dio rešetke. Ispod rešetke uvijek stavite pladanj na koji će curiti višak ulja ili masnoće. Preporuča se 10-minutno predgrijavanje pećnice.

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



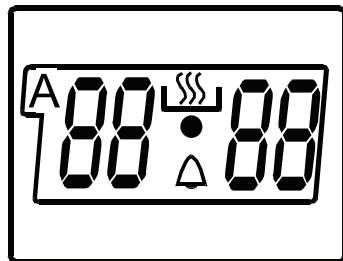
### **Funkcija pizza:**

Upalit će se termostat i svjetla upozorenja, prstenasti i donji grijaći elementi te ventilator početak će s radom.

Funkcija s ventilatorom i donjim grijaćim elementom idealna je za pečenje hrane, npr. pizza, jednakomjerno u vrlo kratkom vremenu. Dok ventilator jednakomjerno raspodjeli toplinu po cijeloj pećnici, donji grijaći element osigurava pečenje tijesta.

Funkcija donjeg grijanja i ventilatora idealna je za zagrijavanje hrane pravilno u kratkom vremenskom razdoblju. Preporuča se 10-minutno predgrijavanje pećnice.

### **Uporaba digitalnog mjerača vremena**



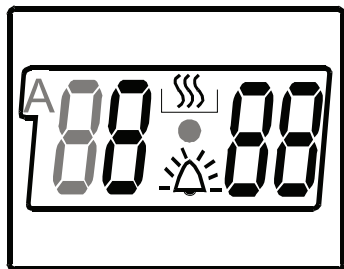
### **Podešavanje vremena:**

Vrijeme je potrebno podesiti prije početka korištenja pećnice. Nakon priključenja pećnice na struju, na zaslonu će početi treperiti simbol (A) i tri "0". Istovremeno pritisnite tipke (+) i (-). Na zaslonu će se pojaviti simbol. Također, na sredini zaslona početak će treperiti točka. Uz pomoć tipki (+) i (-) podesite vrijeme tijekom

treperenja točke na zaslonu. Nakon završenog podešavanja točka će prestano svijetliti.

Nakon priključenja pećnice na struju, kad simbol (A) i tri "0" na zaslonu počnu treperiti, pećnicom se ne može upravljati pomoću upravljačkih gumba. Kad radi podešavanja vremena istovremeno pritisnete tipke (+) i (-), na zaslonu će se pojaviti simbol. Kada se taj simbol pojavi na zaslonu, pećnicom možete upravljati ručno. Kad će se u slučaju nestanka struje podešeno vrijeme resetirati, ponovno će biti potrebno podesiti vrijeme.

### **Podešavanje vremena zvuka upozorenja:**



Vrijeme je potrebno podesiti prije početka korištenja pećnice. Nakon priključenja pećnice na struju, na zaslonu će početi treperiti simbol (A) i tri "0". Istovremeno pritisnite tipke (+) i (-).

Na zaslonu će se pojaviti simbol. Također, na sredini zaslona početak će treperiti točka. Uz pomoć tipki (+) i (-) podesite vrijeme tijekom treperenja točke na zaslonu. Nakon završenog

podešavanja točka će neprestano svijetliti. Ova funkcija može se koristiti za podešavanje zvuka upozorenja nakon završenog podešenog vremenskog razdoblja.

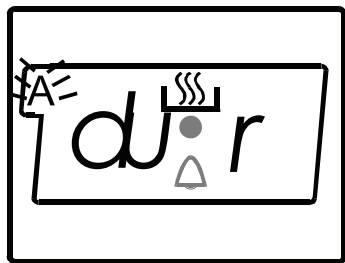
Pritisnite tipku MODE (način rada) u sredini. Na zaslonu će treperiti simbol. Pojaviti će se i tri "0". Podesite željeno vremensko razdoblje za zvuk upozorenja uz pomoć tipku (+) i (-) za vrijeme treperenja simbola. Nekoliko trenutaka nakon završetka podešavanja, simbol će prestano svijetliti. Kada simbol počne neprestano svijetliti, podešavanje vremena zvuka upozorenja je završeno.

Vrijeme za zvuk upozorenja može se podesiti na vrijeme između 00:00 i 23:59.

Kad prođe podešeno vremensko razdoblje, mjerač vremena oglasi se zvukom upozorenja, a na zaslonu počinje treperiti simbol. Pritiskom bilo koje tipke zaustavit će se zvuk upozorenja, a simbol će nestati sa zaslona.

Podešavanje vremena za zvuk upozorenja koristi se samo u svrhu upozorenja. Pećnica se uz pomoć ove funkcije neće aktivirati.

### **Poluautomatsko podešavanje vremena u skladu s vremenom kuhanja:**

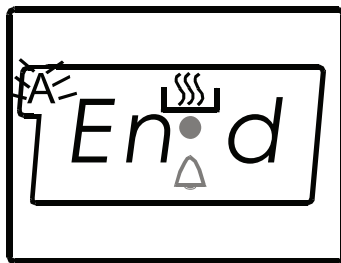


Ova funkcija koristi se za kuhanje u željenom vremenskom razdoblju. Hrana koju je potrebno skuhati stavi se u pećnicu. Pećnica se podesi na željenu funkciju kuhanja. Termostat pećnice podesi se na željeni stupanj ovisno o jelu kojeg je potrebno kuhati. Nastavite pritiskati tipku MODE (način rada) sve dok na zaslonu mjerača vremena ne vidite "stop" (zaustavljanje). Kada na zaslonu mjerača vremena vidite "stop", simbol (A) početak će treperiti. Podesite vrijeme kuhanja hrane uz pomoć tipki (+) i (-) kad se mjerac vremena nalazi u ovom položaju. Nekoliko trenutaka nakon završetka podešavanja, na zaslonu će se pojaviti vrijeme i simboli (A) i neprestano će svijetliti na zaslonu. Za vrijeme podešavanja pećnica će početi s radom. **Vrijeme kuhanja može se podesiti u rasponu od 0 do 10 sati.**

Nakon završetka podešenog trajanja, mjerac vremena zaustavit će rad pećnice i oglasit će se zvuk upozorenja. Simbol (A) početak će treperiti na zaslonu. Nakon što se tipka za rad pećnice i termostat postave u položaj 0, pritiskom bilo koje tipke mjerca vremena zaustavit će se zvuk

upozorenja. Također, mjerac vremena prebacit će se na ručno korištenje.

### **Poluautomatsko programiranje u skladu s vremenom završetka kuhanja:**



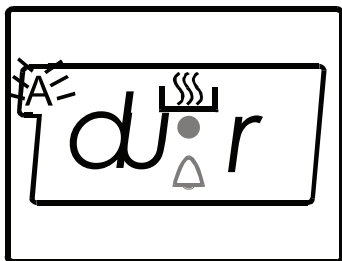
Ova funkcija koristi se za kuhanje sa željenim završetkom kuhanja. Hrana koju je potrebno skuhati stavi se u pećnicu. Pećnica se podesi na željenu funkciju kuhanja. Termostat pećnice podesi se na željeni stupanj ovisno o jelu kojeg je potrebno kuhati. Nastavite pritiskati tipku MODE (način rada) sve dok na zaslonu mjerca vremena ne vidite "end" (kraj). Nakon toga, simbol (A) i vrijeme početak će treperiti.

Podesite vrijeme završetka kuhanja hrane uz pomoć tipki (+) i (-) kad se mjerac vremena nalazi u ovom položaju. Nekoliko trenutaka nakon završetka podešavanja, na zaslonu će se pojaviti vrijeme i simboli (A) i neprestano će svijetliti na zaslonu. Za vrijeme podešavanja pećnica će početi s radom.

Vrijeme se može podesiti za razdoblje od 10 sati nakon trenutnog vremena.

Nakon završetka podešenog trajanja, mjerac vremena zaustavit će rad pećnice i oglasit će se zvuk upozorenja. Simbol (A) počet će treperiti na zaslonu. Nakon što se tipka za rad pećnice i termostat postave u položaj 0, pritiskom bilo koje tipke mjerača vremena zaustavit će se zvuk upozorenja. Također, mjerac vremena prebacit će se na ručno korištenje.

### Potpuno automatsko programiranje:

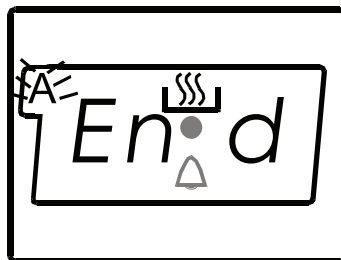


Ova funkcija koristi se za kuhanje nakon određenog vremenskog razdoblja s određenim vremenskim trajanjem. Hrana koju je potrebno skuhati stavi se u pećnicu. Pećnica se podesi na željenu funkciju kuhanja. Termostat pećnice podesi se na željeni stupanj ovisno o jelu kojeg je potrebno kuhati.

Prvo, nastavite pritiskati tipku MODE (način rada) sve dok na zaslonu mjerača vremena ne vidite "stop" (zaustavljanje). Kada na zaslonu mjerača vremena vidite "stop", simbol (A) počet će treperiti. Podesite vrijeme kuhanja hrane uz pomoć tipki (+) i (-)

kad se mjerac vremena nalazi u ovom položaju. Nekoliko trenutaka nakon završetka podešavanja, na zaslonu će se pojaviti vrijeme i simboli (A) i neprestano će svijetliti na zaslonu.

### Vrijeme kuhanja može se podesiti u rasponu od 0 do 10 sati.

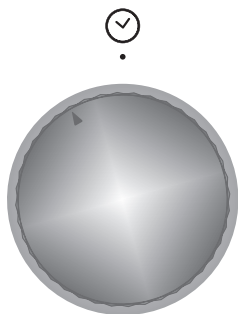


Nakon toga, nastavite pritiskati tipku MODE (način rada) sve dok na zaslonu mjerača vremena ne vidite "end" (kraj). Kad na zaslonu mjerača vremena vidite "end" (kraj), simbol (A) i trenutno vrijeme počet će treperiti zajedno s vremenom kuhanja. Podesite vrijeme završetka kuhanja hrane uz pomoć tipki (+) i (-) kad se mjerac vremena nalazi u ovom položaju. Nekoliko trenutaka nakon završetka podešavanja, na zaslonu će se pojaviti vrijeme i simbol (A) neprestano će svijetliti na zaslonu.

### Vrijeme se može podesiti za razdoblje do 23:59 sati nakon vremena kojeg ste dobili kad ste vremenu kuhanja dodali trenutno vrijeme.

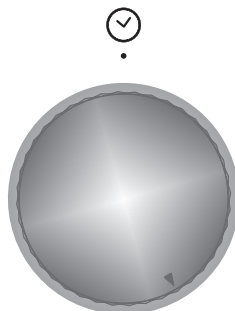
Pećnica će početi s radom u vrijeme koje ste dobili kad ste podešeno vrijeme završetka kuhanja umanjili za vrijeme kuhanja te će se zaustaviti u vrijeme podešenog završetka. Mjerač vremena oglasit će se zvukom upozorenja, dok će simbol (A) započet treperiti. Nakon što se tipka za rad pećnice i termostat postave u položaj 0, pritiskom bilo koje tipke mjerača vremena zaustavit će se zvuk upozorenja. Također, mjerač vremena prebacit će se na ručno korištenje.

### Uporaba mehaničkog mjerača vremena



### Ručni rad

Kad gumb mjerača vremena postavite na položaj M kako je prikazano na slici, pećnicu možete koristiti bez prestanka. Kad se gumb mjerača vremena nalazi u položaju 0, pećnica ne radi.



### Rad podešavanjem vremena

Postavite željeno vrijeme kuhanja okretanjem gumba mjerača vremena do određenog vremenskog raspona od 0-100 minuta. Na kraju ovog vremenskog razdoblja pećnica će prestati s radom, a mjerač vremena će se oglasiti znakom upozorenja.

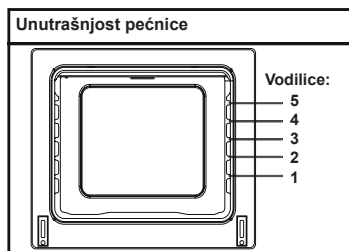
JELA	TURBO			DONJI - GORNJI			DONJI-GORNJI VENTILATOR			ROŠTILJ		
	Pol. termostata (°C)	Pol. vodilica	Vrijeme kuhanja (min.)	Pol. termostata (°C)	Pol. vodilica	Vrijeme kuhanja (min.)	Pol. termostata (°C)	Pol. vodilica	Vrijeme kuhanja (min.)	Po. termostata (min)	Pol. vodilica	Vrijeme kuhanja (min.)
Lisnato tijesto	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Kolač	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Keksi	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Mesne okruglice na roštilju										200	4	10-15
Vodenasta hrana	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Piletina				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Sjeckano meso										200	3-4	15-25
Govedi odrezak										200	4	15-25
Kolač na dva pladnja	160-180	1-4	30-40									
Poslastice na dva pladnja	170-190	1-4	35-45									

\*Peći nataknuo na ražanj

## Dodatna oprema

Proizvodu je priložena dodatna oprema. Moguće je korištenje dodatne opreme koju ste kupili na drugim mjestima, no mora biti otporna na toplinu i plamen. Dozvoljeno je korištenje staklenog suđa, kalupa za kolače i pladnjeva za pećnicu koji su prikladni za korištenje u pećnici. Pridržavajte se uputa proizvođača s obzirom na uporabu druge dodatne opreme. U slučaju korištenja manjeg suđa, posudu stavite na rešetku tako da bude točno na središnjem dijelu rešetke. Ako hrana koju je potrebno kuhati ne pokriva cijelu površinu pladnja u pećnici, ako ste hranu uzeli iz zamrzivača ili ako se pladanj koristi za prikupljanje sokova iz hrane tijekom roštiljanja, pladanj će promijeniti oblik. To se događa zbog visokih temperatura tijekom kuhanja. Pladanj će se vratiti u prethodni oblik kad se ohladi nakon kuhanja. To je normalna fizička pojava koja se događa tijekom prijenosa toplin. Vruće staklene pladnjeve i suđe nemojte stavljati u hladnu okolinu odmah nakon što ih izvadite iz pećnice kako ne bi pukli. Nemojte stavljati na hladne i vlažne površine. Stavite ih na suhu kuhinjsku krpu i omogućite sporo hlađenje. Prilikom korištenja roštilja u pećnici preporučamo (ako je primjenjivo) korištenje rešetke priložene uz proizvod. Kad se za roštiljanje koristi rešetka, ispod nje stavite pladanj u kojem će se prikupljati ulje. U pladanj možete staviti malo vode što će vam pomoći kod čišćenja. Kako je već prethodno pojašnjeno, nikad nemojte koristiti plinske plamenike bez poklopca za zaštitu. Ako pećnica ima plinski plamenik za roštiljanje, no nemate toplinsku zaštitu

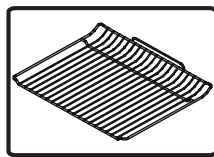
ili je oštećena pa se ne može koristiti, zatražite rezervni dio od najbliže servisne službe.



## Dodatna oprema za pećnicu

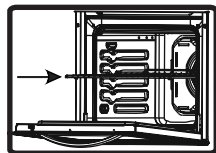
Dodatna oprema za pećnice razlikuju se od modela do modela.

## Rešetka za roštiljanje



Rešetka za roštiljanje koristi se za roštiljanje ili stavljanje suđa.

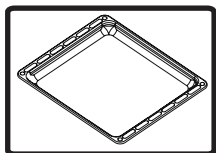
**UPOZORENJE-** Rešetku stavite na odgovarajuću vodilicu u pećnici i gurnite ju do kraja.



## Plitak pladanj

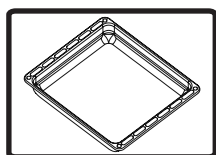
Plitak pladanj koristi se za pečenje poslastica, npr. tarta, kiša itd. Pladanj se ispravno postavi tako da se postavi u vodilice i gurne do kraja.





### **Dubok pladanj**

Dubok pladanj koristi se za kuhanje gulaša. Pladanj se ispravno postavi tako da se postavi u vodilice i gurne do kraja.



## **ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE PEĆNICE**

### **ČIŠĆENJE**

Prije čišćenja provjerite ako su svi upravljački gumbi isključeni i ako se naprava ohladila. Izvadite utikač iz utičnice.

Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja mogu ogrepsti emajlirane i

obojane dijelove pećnice. Koristite kremasta ili tekuća sredstva za čišćenje koja ne sadrže takve tvari. Budući da mogu oštetiti površinu, nemojte koristiti kaustičnu sodu, abrazivna praškasta sredstva za čišćenje, grube žičane spužve ili alate. Zagrijavanjem prekomjerno prolivene tekućine u pećnici mogu se oštetiti emajlirani dijelovi. Odmah očistite prolivenu tekućinu. Za čišćenje pećnice nemojte koristiti čistače na paru.

### **Čišćenje unutrašnjosti pećnice**

Pobrinite se da pećnicu iskopčate iz struje prije početka čišćenja. Najbolje rezultate postići ćete ako unutrašnjost pećnice očistite kad je pećnica još topla. Pećnicu obrišite mekom krpom namočenom u vodu s deterdžentom nakon svake uporabe. Nakon toga pećnicu ponovno obrišite, no ovaj put s vlažnom krpom te ju ostavite da se osuši. Cjelokupno čišćenje uz pomoć suhih i praškastih sredstava za čišćenje. Kod proizvoda s emajliranim okvirima s katalitičkim premazom nije

potrebno čišćenje stražnjih i bočnih strana unutrašnjosti pećnice. Međutim, ovisno o uporabi, preporuča se njihova zamjena nakon određenog vremenskog razdoblja.

## **ODRŽAVANJE**

### **Zamjena žaruljice u pećnici**

Zamjenu žaruljice u pećnici mora obaviti ovlaštenu tehničar. Nazivne vrijednosti žaruljice morale bi biti 230 V, 25 Watta, tip E14, T300. Prije zamjene žaruljice potrebno je izvaditi utikač iz utičnice, a pećnica mora biti hladna.

Dizajn rasvjete je specifičan za uporabu u kuhinjskim uređajima u domaćinstvu te nije prikladan za prostornu rasvjetu u domaćinstvu.

## **SERVIS I PRIJEVOZ**

### **ŠTO JE POTREBNO UČINITI PRIJE POZIVANJA SERVISNE SLUŽBE**

Ako pećnica ne radi:

Utikač možda nije u utičnici, došlo je do nestanka struje. Nije podešeno vrijeme kod modela s mjeračem vremena.

Ako pećnica ne grije:

Nije podešena stavka na upravljačkom prekidaču za grijanje pećnice.

Ako unutarnja rasvjeta pećnice ne svijetli:

Potrebno je pregledati napajanje strujom. Potrebno je provjeriti ako je žaruljica ispravna. Ako nije, promijenite ju slijedeći upute u priručniku.

Kuhanje (ako gornji-donji grijači ne griju jednakomjerno):

Provjerite ako su lokacija suđa, razdoblje kuhanja i temperaturne stavke u skladu s priručnikom.

Ako nakon toga još uvijek imate problema, zovite ovlaštenu servisnu službu.

### **INFORMACIJE VEZANE UZ PRIJEVOZ**

Ako je potreban prijevoz:

Zadržite originalnu ambalažu proizvoda te ako je proizvod potrebno prevesti, stavite ga u tu ambalažu. Pridržavajte se oznaka za prijevoz koje su vidljive na ambalaži. Ploču za kuhanje i sve njene dijelove i nosače zalijepite.

Između gornjeg pokrova i ploče za

kuhanje stavite papir, poklopite gornji pokrov te ga zatim zalijepite na bočne površine pećnice.

Karton ili papir zalijepite na unutarnji dio staklenih vrata pećnice kako ih pladnjevi i rešetke u pećnici ne bi oštetili tijekom prijevoza. Također, na bočne strane pećnice zalijepite pokrove pećnice.

Ako nemate originalnu ambalažu:

Zaštitite vanjsku površinu (staklene i obojane površine) pećnice od mogućih oštećenja.



Simbol na proizvodu ili ambalaži označava da proizvod ne smijete baciti zajedno s kućnim otpadom. Umjesto toga, odnesite ga na odgovarajuće sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. Osiguravanjem ispravnog odlaganja ovog proizvoda, spriječit ćete potencijalne negativne učinke na okoliš i ljudsko zdravlje koji će izaći na vidjelo nakon neprikladnog odlaganja ovog proizvoda.

Za više informacija o recikliranju ovog proizvoda obratite se lokalnoj službi, reciklažnom centru ili trgovini u kojoj ste kupili ovaj proizvod.

GRC



**EBB7226**

**EBB7116**

ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΙ  
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ  
ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΕΝΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

Αγαπητέ Πελάτη,

Στόχος μας είναι να σας παρέχουμε προϊόντα υψηλής ποιότητας, τα οποία υπερβαίνουν τις προσδοκίες σας. Η συσκευή αυτή παράγεται σε σύγχρονες εγκαταστάσεις και υποβάλλεται προσεκτικά σε ιδιαίτερους ελέγχους ποιότητας. Το εγχειρίδιο αυτό έχει προετοιμαστεί για να σας βοηθήσει έτσι ώστε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή, στην οποία χρησιμοποιήθηκε η τελευταία λέξη της τεχνολογίας, με σιγουριά και μέγιστη απόδοση. Το εγχειρίδιο αυτό έχει προετοιμαστεί για να σας βοηθήσει να χρησιμοποιείτε τη συσκευή, που είναι σχεδιασμένη με την τελευταία τεχνολογία, με σιγουριά και μέγιστη απόδοση. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά αυτό τον οδηγό που περιέχει βασικές πληροφορίες σχετικά με την ασφαλή εγκατάσταση, συντήρηση και χρήση της. Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για την εγκατάσταση αυτού του προϊόντος.

## **Περιεχόμενα**

Παρουσίαση και μέγεθος προϊόντος

Προειδοποιήσεις

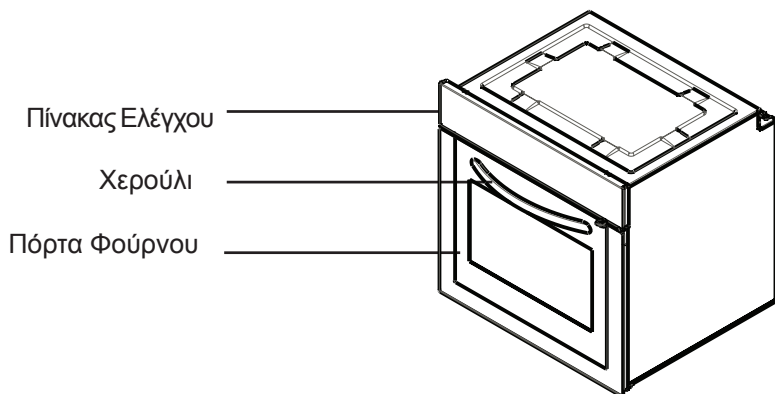
Προετοιμασία για εγκατάσταση και χρήση

Χρήση του φούρνου

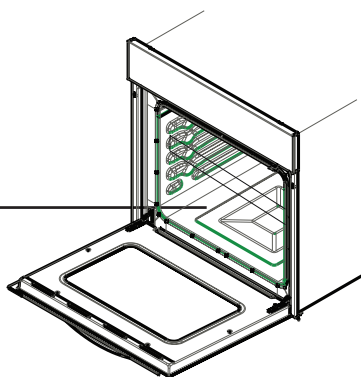
Καθαρισμός και συντήρηση του προϊόντος

Σέρβις και μεταφορά

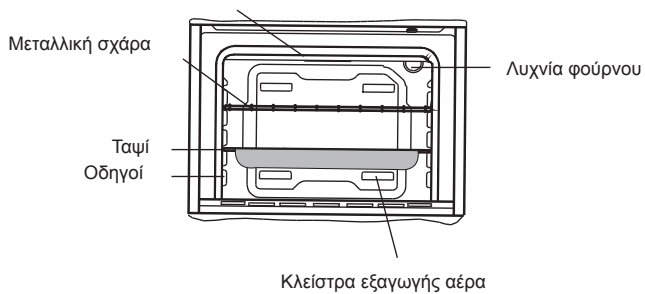
## ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



Κάτω θερμαντικό στοιχείο  
(πίσω από την πλάκα)



Άνω θερμαντικό στοιχείο (πίσω από την πλάκα)





## **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΠΛΗΡΩΣ ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΣΕ ΕΥΚΑΙΡΗ ΘΕΣΗ ΓΙΑ ΝΑ ΑΝΑΤΡΕΧΕΤΕ ΣΕ ΑΥΤΕΣ ΟΠΟΤΕ ΕΙΝΑΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟ.

ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΥΤΟ ΕΧΕΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΤΕΙ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΑΠΟ ΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΛΑ. Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΜΗ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΑΠΟ ΤΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΥ ΕΞΗΓΟΥΝΤΑΙ ΣΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ. ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΑΝΑΓΝΩΣΗ ΤΟΥ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΥ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ, ΔΩΣΤΕ ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΙΣ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΕΣ ΑΠΕΙΚΟΝΙΣΕΙΣ.

### **Γενικές προειδοποιήσεις ασφάλειας**

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές και διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εφόσον τους παρέχεται επίβλεψη ή καθοδήγηση σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τον κίνδυνο που περιλαμβάνεται. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Οι ερ-

γασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν θα πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή καθώς και τα προσβάσιμα τμήματά της μπορεί να θερμανθούν κατά τη χρήση. Θα πρέπει να προσέχετε ώστε να αποφεύγετε την επαφή με τα θερμαινόμενα στοιχεία. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών θα πρέπει να παραμένουν σε απόσταση εκτός αν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος φωτιάς: μην αποθηκεύετε αντικείμενα πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν η επιφάνεια παρουσιάσει ρωγμές, απενεργοποιήστε τη συσκευή για την αποφυγή ενδεχόμενης ηλεκτροπληξίας.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με χρήση εξωτερικού

χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

- Κατά τη χρήση, η συσκευή θερμαίνεται πολύ. Θα πρέπει να προσέχετε ώστε να αποφεύγετε την επαφή με τα θερμαινόμενα στοιχεία στο εσωτερικό του φούρνου.
- Κατά τη χρήση, τα χερούλια που συνήθως κρατιούνται για σύντομο διάστημα μπορεί να θερμανθούν.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά αποξεστικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για τον καθαρισμό της γυάλινης πόρτας του φούρνου και άλλων επιφανειών, καθώς μπορεί να γδαρθεί η επιφάνεια, οδηγώντας σε θραύση του γυαλιού ή ζημιά στην επιφάνεια.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό της συσκευής.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε πως η συ-

σκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε τη λυχνία, για την αποφυγή ενδεχόμενης ηλεκτροπληξίας.

- ΠΡΟΣΟΧΗ: Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να θερμανθούν κατά τη διάρκεια του ψησίματος ή χρήσης του γκριλ. Θα πρέπει να φυλάτε τα μικρά παιδιά μακριά από τη συσκευή.
- Η συσκευή παράγεται σύμφωνα με όλα τα ισχύοντα τοπικά και διεθνή πρότυπα και τους κανονισμούς.
- Οι εργασίες συντήρησης και επισκευής πρέπει να εκτελούνται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς σέρβις. Η εργασία εγκατάστασης και επισκευής που εκτελείται από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς ενδέχεται να σας θέσει σε κίνδυνο. που καούν περίσσεια υγρά που χύθηκαν. Οι εργασίες εγκατάστασης και επισκευής που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς ενδέχεται να σας θέσουν σε κίνδυνο. Είναι επικίνδυνο να αλλοιώνετε ή να τροποποιείτε τις προδιαγραφές της συσκευής κατ' οιονδήποτε τρόπο.
- Πριν από την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι οι τοπικές συνθήκες διανομής (φύση και πίεση αερίου ή τάση και συχνότητα ηλεκτρικού ρεύματος) και οι απαιτήσεις της

για μη οικιακή χρήση ή σε εμπορικό περιβάλλον ή για θέρμανση χώρου.

- Μην προσπαθείτε να ανασηκώσετε ή να μεταφέρετε τη συσκευή τραβώντας την από το χερούλι τις πόρτας.
- Έχουν ληφθεί όλα τα πιθανά μέτρα προστασίας για την ασφάλειά σας. Εφόσον το γυαλί ενδέχεται να σπάσει, θα πρέπει να είστε προσεκτικοί κατά τον καθαρισμό για την αποφυγή γρατζουνιών. Αποφύγετε την κρούση ή το κτύπημα του γυαλιού με εξαρτήματα.
- Βεβαιωθείτε πως δεν σφήνωσε το καλώδιο παροχής κατά την εγκατάσταση. Αν το καλώδιο παροχής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις του κατασκευαστή ή από άτομα με παρόμοια προσόντα, για την αποτροπή κινδύνου.
- Μην αφήνετε παιδιά να σκαρφαλώνουν ή να κάθονται επάνω στην πόρτα του φούρνου, ενώ είναι ανοικτή.

### **Προειδοποιήσεις εγκατάστασης**

- Μη λειτουργείτε τη συσκευή πριν ολοκληρωθεί η εγκατάστασή της.
- Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί και να τεθεί σε λειτουργία από εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά που μπορεί να προκληθεί από ελαττωματική τοποθέτηση και εγκατάσταση από μη εξουσιοδοτημένα άτομα.
- Κατά την αφαίρεση της συσκευασίας της συσκευής, βεβαιωθείτε πως δεν θα υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά. Σε περίπτωση ελαττώματος, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή και επικοινωνήστε άμεσα με αρμόδιο αντιπρόσωπο σέρβις. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για τη συσκευασία (νάιλον, συρραπτικό... κ.τ.λ.) ενδέχεται να είναι

επιβλαβή για παιδιά. Επομένως, θα πρέπει να συλλέγονται και να απομακρύνονται άμεσα.

- Προστατέψτε τη συσκευή σας από περιβαλλοντικές επιδράσεις. Μην την εκθέτετε σε παράγοντες όπως ο ήλιος, η βροχή, το χιόνι κ.τ.λ.
- Τα υλικά που περιβάλλουν τη συσκευή (ντουλάπι) πρέπει να είναι ικανά να αντέχουν σε θερμοκρασία τουλάχιστον 100°C.

### **Κατά τη χρήση**

- Κατά την πρώτη λειτουργία του φούρνου, θα προκύψει μια συγκεκριμένη οσμή από τα μονωτικά υλικά και τα θερμαντικά στοιχεία. Για το λόγο αυτό, πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο, λειτουργήστε τον άδειο σε μέγιστη θερμοκρασία για 45 λεπτά. Ταυτόχρονα, πρέπει να αερίζετε καλά τον χώρο όπου έχει εγκατασταθεί το προϊόν.
- Κατά τη διάρκεια της χρήσης, οι εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου θερμαίνονται. Κατά το άνοιγμα της πόρτας του φούρνου, απομακρυνθείτε για να αποφύγετε τον θερμό ατμό που εξέρχεται από τον φούρνο. Ενδέχεται να κινδυνέψετε από έγκαυμα.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα ή καύσιμα υλικά μέσα ή κοντά στη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της.
- Πάντοτε να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για να αφαιρείτε και να επανατοποθετείτε τρόφιμα στον φούρνο.
- Μην εγκαταλείπετε τη συσκευή κατά το μαγείρεμα με στερεά ή υγρά έλαια. Μπορεί να πιάσουν φωτιά σε περίπτωση ακραίας θέρμανσης. Ποτέ μη χύνετε νερό πάνω σε φλόγες που προκαλούνται από λάδι. Καλύπτετε την κατσαρόλα ή το τηγάνι με το καπάκι της προκειμένου να καταπνιγεί η

φλόγα που προέκυψε και απενεργοποιήστε τη συσκευή.

- Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για μεγάλο χρονικό διάστημα, αποσυνδέστε την από το ρεύμα. Διατηρείτε τον κεντρικό διακόπτη απενεργοποιημένο. Επίσης, όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, κλείστε τη βαλβίδα αερίου.
- Βεβαιωθείτε πως τα περιστρεφόμενα κουμπιά ελέγχου της συσκευής βρίσκονται πάντοτε στη θέση "0" (διακοπή) όταν δεν είναι σε χρήση.
- Τα ταψιά γέρνουν όταν τραβηχτούν προς τα έξω. Προσέχετε ώστε να μη χυθεί έξω καυτό υγρό.
- Μην αφήνετε τίποτα επάνω στην πόρτα ή το συρτάρι του φούρνου, όταν παραμένουν ανοικτά. Μπορεί να ανατραπεί η συσκευή ή να σπάσει το περιβλήμα της.
- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα ή εύφλεκτα ή καύσιμα υλικά (νάιλον, πλαστική σακούλα, χαρτί, πανί...κ.τ.λ.) μέσα στο συρτάρι. Σε αυτό περιλαμβάνονται μαγειρικά σκεύη με πλαστικά εξαρτήματα (π.χ. χερούλια).
- Μην κρεμάτε πετσέτες, πανιά για το σκούπισμα των σκευών ή άλλα πανιά από τη συσκευή ή τα χερούλια της.
- Κατά τη διάρκεια του καθαρισμού και της συντήρησης
- Πάντοτε να απενεργοποιείτε τη συσκευή πριν από ενέργειες για τον καθαρισμό ή τη συντήρηση. Μπορείτε να τις εκτελέσετε αφού αποσυνδέσετε τη συσκευή από το ρεύμα ή απενεργοποιώντας τους κεντρικούς διακόπτες.
- Μην αφαιρείτε τα περιστρεφόμενα κουμπιά ελέγχου για να καθαρίσετε τον πίνακα ελέγχου.
- ΠΡΟΚΕΙΜΕΝΟΥ ΝΑ ΔΙΑΤΗΡΗΘΕΙ Η ΑΠΟΔΟΣΗ ΚΑΙ Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ

ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ, ΣΥΣΤΗΝΕΤΑΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΑΝΤΟΤΕ ΑΥΘΕΝΤΙΚΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΝΑ ΚΑΛΕΙΤΕ ΜΟΝΟ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟΥΣ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΥΣ ΣΕΡΒΙΣ ΕΦΟΣΟΝ ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ.

## **ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ**

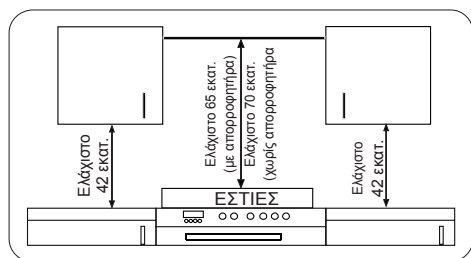
Ο μοντέρνος αυτός λειτουργικός και πρακτικός φούρνος, που έχει κατασκευαστεί με τμήματα και υλικά άριστης ποιότητας, θα ανταποκριθεί στις ανάγκες σας από κάθε άποψη. Βεβαιωθείτε πως διαβάσατε το εγχειρίδιο για ένα επιτυχημένο αποτέλεσμα και για να αποφύγετε οποιοδήποτε πρό-βλημα στο μέλλον. Οι πληροφορίες που παρέχονται παρακάτω περιέχουν κανόνες που είναι απαραίτητοι για τους σωστούς χειρισμούς τοποθέτησης και επισκευής. Θα πρέπει να διαβαστούν πλήρως, ειδικά από τον τεχνικό που θα πραγματοποιήσει την τοποθέτηση της συσκευής.

## **ΕΠΙΚΟΝΩΝΗΣΤΕ ΜΕ ΤΟ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟ ΚΕΝΤΡΟ ΣΕΡΒΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ!**

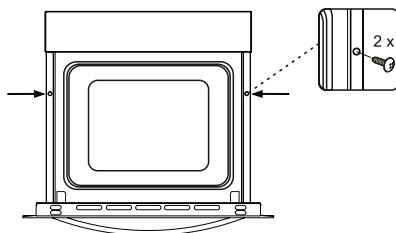
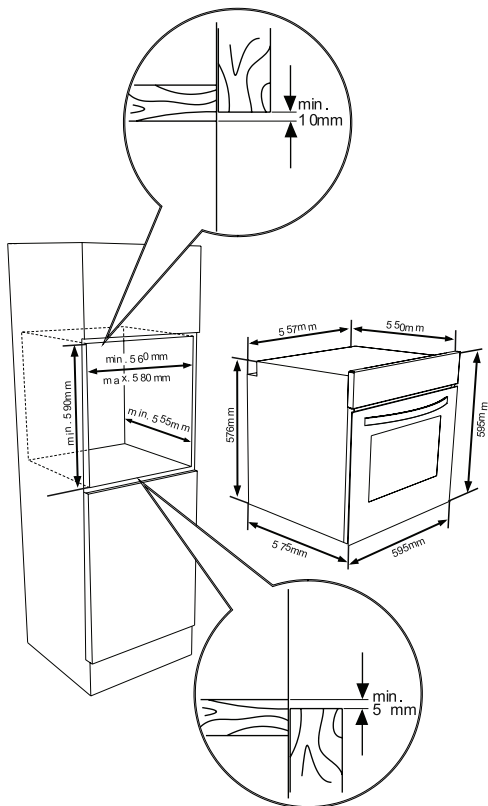
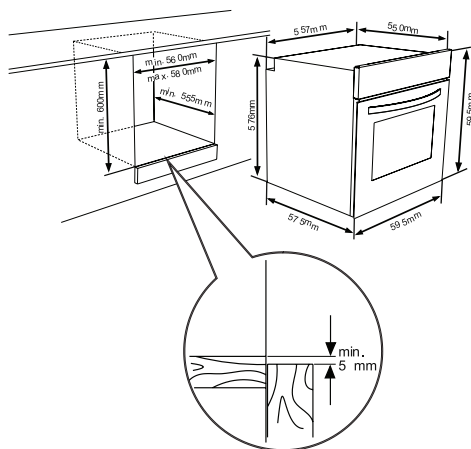
### **ΕΠΙΛΟΓΗ ΘΕΣΗΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ**

- Κατά την επιλογή της θέσης του φούρνου, υπάρχουν αρκετά σημεία που πρέπει να τύχουν προσοχής. Βεβαιωθείτε πως λαβαίνετε υπόψη τις παρακάτω συστάσεις μας προκειμένου να αποφύγετε οποιαδήποτε προβλήματα και επικίνδυνες καταστάσεις, που μπορεί να προκύψουν στο μέλλον!
- Κατά την επιλογή της θέσης του φούρνου, θα πρέπει να δοθεί προσοχή ώστε να μην υπάρχουν εύφλεκτα ή καύσιμα υλικά κοντά του, όπως κουρτίνες, λάδι, πανιά κ.τ.λ., που πάνουν γρήγορα φωτιά.
- Τα έπιπλα που περιβάλλουν τον φούρνο πρέπει να είναι κατασκευασμένα από υλικά ανθεκτικά σε θερμοκρασίες υψηλότερες της θερμοκρασίας περιβάλλοντος κατά 50 C°.

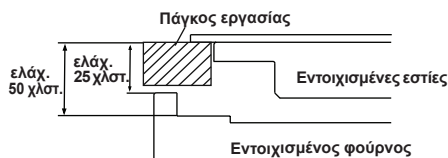
Οι απαιτούμενες μετατροπές στα επίτοιχα ντουλάπια και τους απορροφητήρες επάνω από το εντοιχισμένο συνδυαστικό προϊόν, καθώς και τα ελάχιστα ύψη από το πλαίσιο του φούρνου, παρουσιάζονται στην Εικόνα 1. Κατά συνέπεια, ο απορροφητήρας θα πρέπει να βρίσκεται σε ελάχιστο ύψος 65 εκατ. από το πλαίσιο των εστιών. Αν δεν υπάρχει απορροφητήρας, το ύψος δεν πρέπει να είναι μικρότερο από 70 εκατ.



## ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΕΝΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



Τοποθετήστε τον φούρνο στο ντουλάπι σπρώχνοντάς τον προς τα εμπρός. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και τοποθετήστε 2 βίδες στις οπές που βρίσκονται επάνω στο πλαίσιο του φούρνου. Ενώ το προϊόν βρίσκεται σε επαφή με την ξύλινη επιφάνεια του ντουλαπιού, σφίξτε τις βίδες.



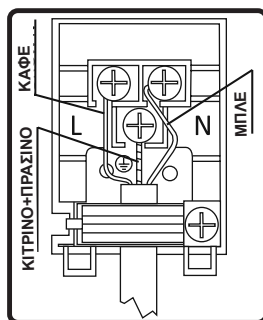
Αν ο φούρνος εγκατασταθεί κάτω από κουζίνα με εστίες, η απόσταση μεταξύ του πάγκου εργασίας και της επάνω επιφάνειας του φούρνου πρέπει να είναι τουλάχιστον 50 χλστ. και η απόσταση μεταξύ του πάγκου εργασίας και της επάνω επιφάνειας του πίνακα ελέγχου πρέπει να είναι τουλάχιστον 25 χλστ.

## ΚΑΛΩΔΙΩΣΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΕΝΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Οι οδηγίες που παρέχονται παρακάτω πρέπει να τηρούνται πιστά κατά τη σύνδεση των καλωδίων :

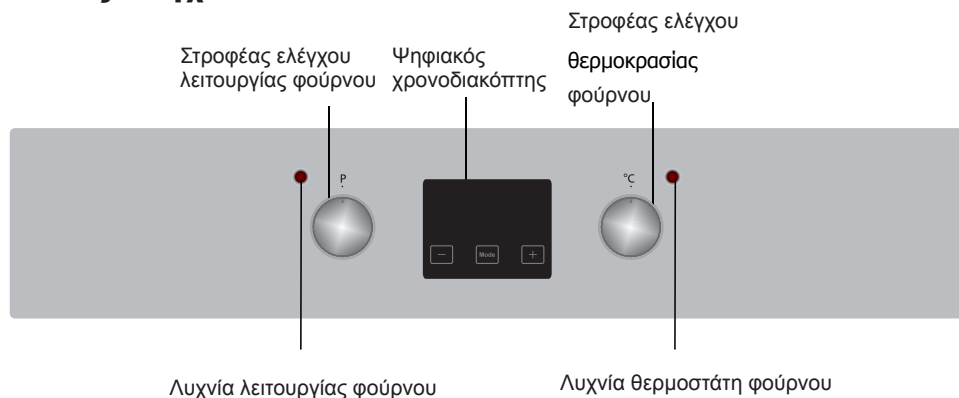
- Ο αγωγός γείωσης πρέπει να συνδεθεί μέσω της βίδας με το σήμα της γείωσης. Η σύνδεση του καλωδίου παροχής πρέπει να πραγματοποιηθεί σύμφωνα με την Εικόνα 6. Αν δεν διατίθεται πρίζα με γείωση σύμφωνα με τους κανονισμούς στο χώρο εγκατάστασης, καλέστε αμέσως το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Η γειωμένη πρίζα πρέπει να βρίσκεται κοντά στη συσκευή. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης.
- Το καλώδιο παροχής δεν θα πρέπει να έρχεται σε επαφή με τη θερμή επιφάνεια του προϊόντος.
- Σε περίπτωση ζημιάς στο καλώδιο παροχής, βεβαιωθείτε πως καλέσατε το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. Το καλώδιο πρέπει να αντικατασταθεί από το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Η καλωδίωση της συσκευής πρέπει να πραγματοποιηθεί από το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. Θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί καλώδιο τύπου H05VV-F.

- Η ελλιπής καλωδίωση ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή. Η εν λόγω ζημιά δεν θα καλύπτεται από την εγγύηση.
- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για ηλεκτρική σύνδεση 220-240V~ . Αν το παρεχόμενο ρεύμα είναι διαφορετικό από την παραπάνω τιμή, καλέστε αμέσως το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Η Κατασκευάστρια εταιρεία δηλώνει πως δεν φέρει ουδεμία απολύτως ευθύνη για ζημιά και απώλεια οποιουδήποτε είδους που προκύπτει από την μη συμμόρφωση με τους κανονισμούς ασφάλειας!



# ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

## Πίνακας Ελέγχου

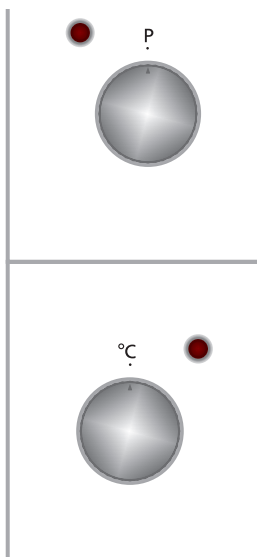


### Στροφέας ελέγχου λειτουργίας φούρνου

Για επιλογή της επιθυμητής λειτουργίας ψησίματος, γυρίστε τον στροφέα στο σχετικό σύμβολο. Οι λεπτομέρειες των λειτουργιών του φούρνου εξηγούνται στην επόμενη ενότητα.

### Στροφέας ελέγχου θερμοκρασίας φούρνου

Για επιλογή της επιθυμητής θερμοκρασίας ψησίματος, γυρίστε τον στροφέα στο σχετικό σύμβολο. Οι λεπτομέρειες των λειτουργιών του φούρνου εξηγούνται στην επόμενη ενότητα.



## Λειτουργίες φούρνου

\* Οι λειτουργίες του φούρνου μπορεί να είναι διαφορετικές λόγω του μοντέλου του προϊόντος σας.



### Λυχνία φούρνου:

Ανάβει μόνο η λυχνία του φούρνου και παραμένει ανοικτή καθ' όλη τη διάρκεια του ψησίματος.



### Λειτουργία Απόψυξης:

Ενεργοποιούνται οι προειδοποιητικές λυχνίες του φούρνου, ο ανεμιστήρας αρχίζει να λειτουργεί. Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία απόψυξης, τοποθετήστε το καταψυγμένο φαγητό μέσα στο φούρνο σε ράφι που βρίσκεται στην τρίτη υποδοχή από κάτω. Συστήνεται να τοποθετήσετε ένα ταψί φούρνου κάτω από το φαγητό που αποψύχεται, ώστε να συγκεντρώνεται το νερό που προκύπτει από το λιώσιμο του πάγου. Με τη λειτουργία αυτή το φαγητό δεν μαγειρεύεται ούτε ψήνεται, απλώς διευκολύνεται η απόψυξή του.



### Λειτουργία Turbo

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες του θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, αρχίζει να λειτουργεί το δακτυλιοειδές θερμομαντικό στοιχείο και ο ανεμιστήρας.

Η λειτουργία turbo διαδίδει τη θερμότητα ομοιόμορφα στον φούρνο. Όλα τα τρόφιμα σε όλες τις σχάρες ψήνονται ομοιόμορφα. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για περίπου 10 λεπτά.



### Λειτουργία στατικού ψησίματος:

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες του θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, το κάτω και άνω θερμομαντικό στοιχείο αρχίζουν να λειτουργούν. Η λειτουργία στατικού ψησίματος εκπέμπει θερμότητα, εξασφαλίζοντας ομοιόμορφο ψήσιμο τόσο στα κατώτερα όσο και στα ανώτερα φαγητά. Είναι ιδανική για το ψήσιμο ζύμης, κέικ, ζυμαρικών στον φούρνο, για λαζάνια και πίτσα. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για 10 λεπτά. Ακόμη, συστήνεται το ψήσιμο σε ένα ράφι κάθε φορά με αυτή την λειτουργία.



### Λειτουργία Ανεμιστήρα:

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, αρχίζει να λειτουργεί το πάνω και το κάτω θερμομαντικό στοιχείο και ο ανεμιστήρας.

Η λειτουργία αυτή είναι ιδανική για το ψήσιμο ζύμης. Το ψήσιμο πραγματοποιείται από το κάτω και το άνω θερμομαντικό στοιχείο μέσα στο φούρνο, ενώ μέσω του ανεμιστήρα κυκλοφορεί ο αέρας, με αποτέλεσμα να ξεροψήνεται ελαφρώς το φαγητό. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για περίπου 10 λεπτά.



### Λειτουργία γκριλ:

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, το θερμομαντικό στοιχείο του γκριλ αρχίζει να λειτουργεί. Η λειτουργία χρησιμοποιείται για ψήσιμο σε γκριλ και φρυγάνισμα του φαγητού. Χρησιμοποιείτε τα άνω ράφια του φούρνου. Αλείψτε ελαφρώς με λάδι τη σχάρα και τοποθετήστε τα φαγητά



στο κέντρο της. Πάντοτε να τοποθετείτε το ταψί κάτω από τη σχάρα, ώστε να συγκεντρώνει τυχόν σταγόνες λαδιού ή λίπους. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για περίπου 10 λεπτά. Προειδοποίηση: Κατά τη λειτουργία του γκριλ, η πόρτα του φούρνου πρέπει να είναι κλειστή και η θερμοκρασία του φούρνου θα πρέπει να ρυθμιστεί στους 190°C.



### **Λειτουργία ταχύτερου γκριλ:**

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, το γκριλ και το άνω θερμαντικό στοιχείο αρχίζουν να λειτουργούν. Η λειτουργία χρησιμοποιείται για ταχύτερο ψήσιμο σε γκριλ και για την κάλυψη μεγαλύτερης επιφάνειας, όπως για το ψήσιμο σε γκριλ κρέατος. Χρησιμοποιείτε τα άνω ράφια του φούρνου. Αλείψτε ελαφρώς με λάδι τη σχάρα και τοποθετήστε τα φαγητά στο κέντρο της. Πάντοτε να τοποθετείτε το ταψί κάτω από τη σχάρα, ώστε να συγκεντρώνει τυχόν σταγόνες λαδιού ή λίπους. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για περίπου 10 λεπτά. Προειδοποίηση: Κατά τη λειτουργία του γκριλ, η πόρτα του φούρνου πρέπει να είναι κλειστή και η θερμοκρασία του φούρνου θα πρέπει να ρυθμιστεί στους 190°C



### **Λειτουργία Διπλού Γκριλ και Ανεμιστήρα:**

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, το γκριλ και το άνω θερμαντικό στοιχείο καθώς και ο ανεμιστήρας αρχίζουν να λειτουργούν.

Η λειτουργία χρησιμοποιείται για ταχύτερο ψήσιμο στο γκριλ φαγητών μεγάλου πάχους και για κάλυψη μεγαλύτερης επιφάνειας φαγητού. Τόσο το άνω θερμαντικό στοιχείο όσο και το γκριλ

ενεργοποιούνται, ενώ ο ανεμιστήρας εξασφαλίζει ομοιόμορφο ψήσιμο.

Χρησιμοποιείτε τα ανώτερα ράφια του φούρνου. Αλείψτε ελαφρώς με λάδι τη σχάρα και τοποθετήστε τα φαγητά στο κέντρο της. Πάντοτε να τοποθετείτε το ταψί κάτω από τη σχάρα, ώστε να συγκεντρώνει τυχόν σταγόνες λαδιού ή λίπους. Συστήνεται η προθέρμανση του φούρνου για περίπου 10 λεπτά. Προειδοποίηση: Κατά τη λειτουργία του γκριλ, η πόρτα του φούρνου πρέπει να είναι κλειστή και η θερμοκρασία του φούρνου ρυθμισμένη στους 190°C.

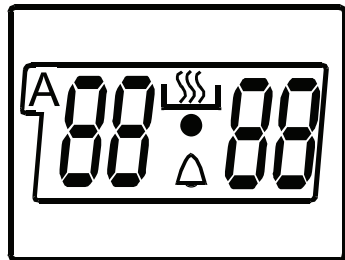


### **Λειτουργία Πίτσα:**

Ενεργοποιούνται οι λυχνίες θερμοστάτη και προειδοποίησης του φούρνου, αρχίζει να λειτουργεί το δακτυλιοειδές και το κάτω θερμαντικό στοιχείο.

Η λειτουργία ανεμιστήρα και θέρμανσης κάτω είναι ιδανική για το ομοιόμορφο ψήσιμο φαγητών, όπως η πίτσα, σε μικρό χρονικό διάστημα. Ενώ ο ανεμιστήρας διαδίδει τη θερμότητα του φούρνου ομοιόμορφα, το κάτω θερμαντικό στοιχείο εξασφαλίζει το ψήσιμο της ζύμης.

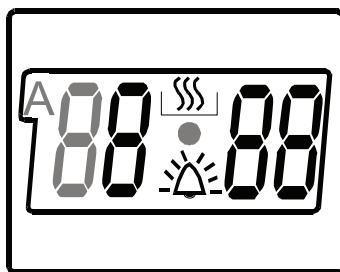
## Χρήση του ψηφιακού χρονοδιακόπτη (EBB7226)



Πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τον φούρνο πρέπει να ρυθμιστεί η ώρα. Αφού συνδεθεί ο φούρνος στην παροχή, αρχίζουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη το σύμβολο (A) και τα τρία ψηφία "0". Πατήστε τα κουμπιά (+) και (-) ταυτόχρονα. Το σύμβολο εμφανίζεται στην οθόνη. Επίσης, η υποδιαστολή στο μέσο της οθόνης αρχίζει να αναβοσβήνει. Χρησιμοποιώντας τα κουμπιά (+) και (-), ρυθμίστε την ώρα ενώ αναβοσβήνει η υποδιαστολή. Μετά τη ρύθμιση, η υποδιαστολή θα πρέπει να παραμένει μόνιμα αναμμένη.

Αφού συνδεθεί ο φούρνος στην παροχή, όταν το σύμβολο (A) και τα τρία ψηφία "0" αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη, δεν είναι δυνατή η λειτουργία του φούρνου χρησιμοποιώντας τα κουμπιά ελέγχου. Όταν πατηθούν τα κουμπιά (+) και (-) ταυτόχρονα για τη ρύθμιση της ώρας, το σύμβολο εμφανίζεται στην οθόνη. Όταν εμφανιστεί αυτό το σύμβολο στην οθόνη, μπορείτε να χειριστείτε το τμήμα του φούρνου. Επειδή η ρύθμιση της ώρας μηδενίζεται σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, η διαδικασία της ρύθμισης της ώρας θα πρέπει να επαναληφθεί.

## Ρύθμιση χρόνου ηχητικής προειδοποίησης:



αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τον φούρνο πρέπει να ρυθμιστεί η ώρα. Αφού συνδεθεί ο φούρνος στην παροχή, αρχίζουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη το σύμβολο (A) και τα τρία ψηφία "0". Πατήστε τα κουμπιά (+) και (-) ταυτόχρονα.

Το σύμβολο εμφανίζεται στην οθόνη. Επίσης, η υποδιαστολή στο μέσο της οθόνης αρχίζει να αναβοσβήνει. Χρησιμοποιώντας τα κουμπιά (+) και (-), ρυθμίστε την ώρα ενώ αναβοσβήνει η υποδιαστολή. Μετά τη ρύθμιση, η υποδιαστολή θα πρέπει να παραμένει μόνιμα αναμμένη. Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή ηχητικής προειδοποίησης κατά την ολοκλήρωση της προσδιορισμένης χρονικής διάρκειας.

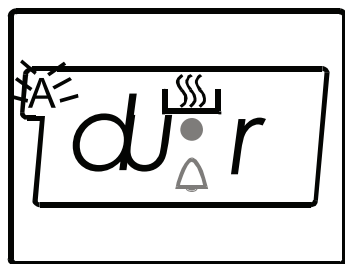
Πατήστε το κουμπί MODE στη μέση. Το σύμβολο αρχίζει να αναβοσβήνει στην οθόνη. Επίσης εμφανίζονται τρία ψηφία "0". Ρυθμίστε την επιθυμητή χρονική διάρκεια προειδοποίησης χρησιμοποιώντας τα κουμπιά (+) και (-) ενώ αναβοσβήνει το σύμβολο . Αφού ολοκληρωθεί η ρύθμιση, το σύμβολο θα αρχίσει να είναι μόνιμα αναμμένο. Όταν το σύμβολο αρχίσει να είναι μόνιμα αναμμένο, πραγματοποιείται η ρύθμιση του χρόνου ηχητικής προειδοποίησης.

Ο χρόνος ηχητικής προειδοποίησης μπορεί να ρυθμιστεί για οποιαδήποτε διάρκεια μεταξύ 0 και 23.59.

Όταν ολοκληρωθεί η ρυθμισμένη διάρκεια, ο χρονοδιακόπτης παράγει ένα ηχητικό σήμα και το σύμβολο αρχίζει να αναβοσβήνει στην οθόνη. Πατώντας οποιοδήποτε κουμπί, σταματά η ηχητική προειδοποίηση και το σύμβολο σβήνει από την οθόνη.

Η ρύθμιση χρόνου ηχητικής προειδοποίησης προορίζεται μόνο για προειδοποίηση. Ο φούρνος δεν ενεργοποιείται μέσω αυτής της λειτουργίας.

### **Ημιαυτόματη ρύθμιση χρόνου σύμφωνα με τη διάρκεια ψησίματος:**



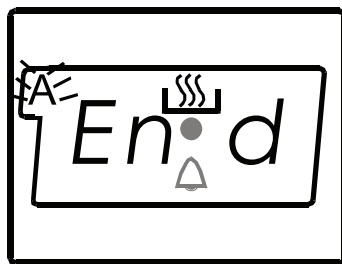
Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για ψήσιμο εντός του επιθυμητού χρονικού εύρους. Τα φαγητά που πρόκειται να ψηθούν τοποθετούνται μέσα στον φούρνο. Ο φούρνος ρυθμίζεται στην επιθυμητή λειτουργία ψησίματος. Ο θερμοστάτης του φούρνου ρυθμίζεται στο επιθυμητό επίπεδο ανάλογα με το γεύμα που πρόκειται να ψηθεί. Πατήστε επανειλημμένα το κουμπί MODE ώσπου να δείτε την ένδειξη "stop" στην οθόνη του χρονοδιακόπτη. Όταν δείτε την ένδειξη "stop" στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη, αρχίζει να αναβοσβήνει το σύμβολο (A). Ρυθμίστε τη διάρκεια ψησίματος για το φαγητό

που θέλετε να μαγειρέψετε χρησιμοποιώντας τα κουμπιά (+) και (-) ενώ ο χρονοδιακόπτης βρίσκεται σε αυτή τη θέση. Αφού ολοκληρωθεί η λειτουργία ρύθμισης, εμφανίζεται στην οθόνη η ώρα και τα σύμβολα (A) και θα αρχίσουν να είναι μόνιμα αναμμένα. Σε αυτή τη φάση, ο φούρνος θα αρχίσει επίσης να λειτουργεί.

### **Μπορεί να ρυθμιστεί χρόνος ψησίματος μεταξύ 0 και 10 ωρών.**

Κατά την ολοκλήρωση της ορισμένης διάρκειας, ο χρονοδιακόπτης θα τερματίσει τη λειτουργία του φούρνου και θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα. Επίσης, το σύμβολο (A) θα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη. Αφού γυρίσετε το κουμπί του φούρνου και του θερμοστάτη στη θέση 0, το ηχητικό σήμα παύει με το πάτημα οποιοδήποτε κουμπιού του χρονοδιακόπτη. Επίσης, ο χρονοδιακόπτης επανέρχεται στη λειτουργία χειροκίνητης χρήσης.

### **Ημιαυτόματος προγραμματισμός σύμφωνα με την ώρα τερματισμού:**



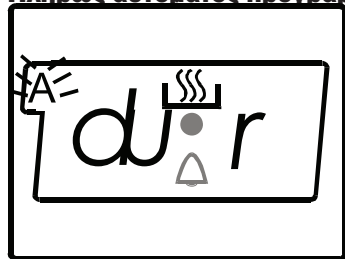
Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για ψήσιμο σύμφωνα με την επιθυμητή ώρα τερματισμού. Το φαγητό που πρόκειται να ψηθεί τοποθετείται μέσα στον φούρνο. Ο φούρνος ρυθμίζεται στην επιθυμητή λειτουργία ψησίματος. Ο

θερμοστάτης του φούρνου ρυθμίζεται στο επιθυμητό επίπεδο ανάλογα με το γεύμα που πρόκειται να ψηθεί. Πατήστε επανειλημμένα το κουμπί MODE ώσπου να δείτε την ένδειξη “end” στην οθόνη του χρονοδιακόπτη, το σύμβολο (A) και η ώρα θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν.

Ρυθμίστε την ώρα τερματισμού για το φαγητό που επιθυμείτε να ψήσετε, χρησιμοποιώντας τα κουμπιά (+) και (-) ενώ ο χρονοδιακόπτης βρίσκεται σε αυτή τη θέση. Αφού ολοκληρωθεί η λειτουργία ρύθμισης, εμφανίζεται η ώρα στην οθόνη και τα σύμβολα (A) και θα αρχίσουν να είναι μόνιμα αναμμένα. Σε αυτή τη φάση, ο φούρνος θα αρχίσει επίσης να λειτουργεί.

Μπορείτε να ορίσετε την ώρα μέχρι 10 ώρες μετά από την τρέχουσα. Κατά την ολοκλήρωση της ορισμένης διάρκειας, ο χρονοδιακόπτης θα τερματίσει τη λειτουργία του φούρνου και θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα. Επίσης, το σύμβολο (A) θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη. Αφού γυρίσετε το κουμπί του φούρνου και του θερμοστάτη στη θέση 0, το ηχητικό σήμα παύει με το πάτημα οποιουδήποτε κουμπιού του χρονοδιακόπτη. Επίσης, ο χρονοδιακόπτης επανέρχεται στη λειτουργία χειροκίνητης χρήσης.

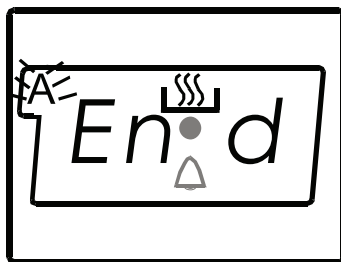
### Πλήρως αυτόματος προγραμματισμός:



Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για ψήσιμο μετά από ορισμένο χρονικό διάστημα, για καθορισμένη διάρκεια. Το φαγητό που πρόκειται να ψηθεί τοποθετείται μέσα στον φούρνο. Ο φούρνος ρυθμίζεται στην επιθυμητή λειτουργία ψησίματος. Ο θερμοστάτης του φούρνου ρυθμίζεται στο επιθυμητό επίπεδο ανάλογα με το γεύμα που πρόκειται να ψηθεί.

Πρώτα: πατήστε επανειλημμένα το κουμπί MODE ώσπου να δείτε την ένδειξη “stop” στην οθόνη του χρονοδιακόπτη. Όταν δείτε την ένδειξη “stop” στην οθόνη του χρονοδιακόπτη, το σύμβολο (A) αρχίζει να αναβοσβήνει. Ρυθμίστε την περίοδο ψησίματος για το φαγητό που επιθυμείτε να μαγειρέψετε, χρησιμοποιώντας τα κουμπιά (+) και (-) ενώ ο χρονοδιακόπτης βρίσκεται σε αυτή τη θέση. Αφού ολοκληρωθεί η λειτουργία ρύθμισης, εμφανίζεται η ώρα στην οθόνη και τα σύμβολα (A) και θα αρχίσουν να είναι μόνιμα αναμμένα.

### Μπορεί να ρυθμιστεί χρόνος ψησίματος μεταξύ 0 και 10 ωρών.



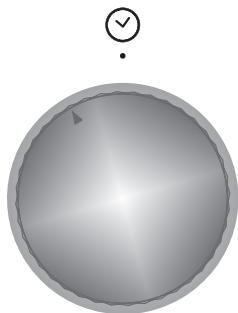
Δεύτερον: πατήστε επανειλημμένα το κουμπί MODE ώσπου να δείτε την ένδειξη “end” στην οθόνη του χρονοδιακόπτη. Όταν δείτε την ένδειξη “end” στην οθόνη του χρονοδιακόπτη, το σύμβολο (A) και η ώρα αρχίζουν

να αναβοσβήνουν, μαζί με τη διάρκεια μαγειρέματος. Ρυθμίστε την ώρα τερματισμού για το φαγητό χρησιμοποιώντας τα κουμπιά (+) και (-) ενώ ο χρονοδιακόπτης βρίσκεται σε αυτή τη θέση. Αφού ολοκληρωθεί η λειτουργία ρύθμισης, εμφανίζεται η ώρα στην οθόνη και το σύμβολο (A) αρχίζει να είναι μόνιμα αναμμένο στην οθόνη.

**Μπορείτε να ορίσετε έναν χρόνο έως 23:59 ώρες μετά από την ώρα που προκύπτει προσθέτοντας τη διάρκεια μαγειρέματος στην τρέχουσα ώρα.**

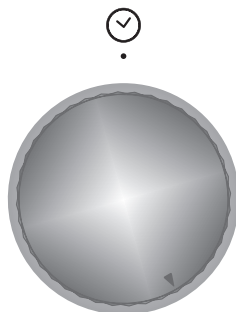
Ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί την ώρα που υπολογίζεται αφαιρώντας τη διάρκεια μαγειρέματος από την ορισμένη ώρα τερματισμού, και θα σταματήσει στην ορισμένη ώρα τερματισμού. Ο χρονοδιακόπτης παράγει ηχητική προειδοποίηση και το σύμβολο (A) αρχίζει να αναβοσβήνει. Αφού γυρίσετε το κουμπί του φούρνου και του θερμοστάτη στη θέση 0, το ηχητικό σήμα παύει με το πάτημα οποιουδήποτε κουμπιού του χρονοδιακόπτη. Επίσης, ο χρόνος επανέρχεται σε λειτουργία χειροκίνητης χρήσης.

**Χρήση του μηχανικού χρονοδιακόπτη (EBB7116)**



## Χειροκίνητη λειτουργία

Όταν ρυθμίζετε το κουμπί του χρονοδιακόπτη στη θέση με την ένδειξη Μ όπως φαίνεται στην εικόνα, μπορείτε να λειτουργείτε συνεχώς τον φούρνο. Όταν το κουμπί του χρονοδιακόπτη βρίσκεται στη θέση 0, ο φούρνος δεν λειτουργεί.



## Λειτουργία με ρύθμιση χρόνου

Ρυθμίστε την επιθυμητή διάρκεια ψησίματος γυρίζοντας το κουμπί του χρονοδιακόπτη σε ορισμένη διάρκεια μεταξύ 0 - 100 λεπτών. Στη λήξη αυτής της χρονικής περιόδου, ο φούρνος θα τερματίσει τη λειτουργία του και ο χρονοδιακόπτης θα παράγει μια ηχητική ειδοποίηση μία φορά.

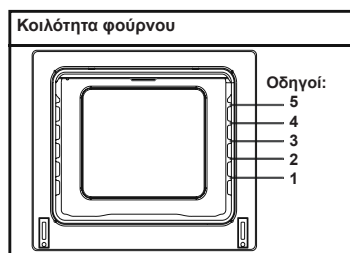
ΣΚΕΥΗ	TURBO			ΚΑΤΩ-ΑΝΩ			ΚΑΤΩ-ΑΝΩ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ			ΓΚΡΙΛ		
	Θέση θερμοστ. (°C)	Θέση οδηγού	Διάρκεια ψησίματος (λεπ.)	Θέση θερμοστ. (°C)	Θέση οδηγού	Διάρκεια ψησίματος (λεπ.)	Θέση θερμοστ. (°C)	Θέση οδηγού	Διάρκεια ψησίματος (λεπ.)	Θέση θερμοστ. (λεπ.)	Θέση οδηγού	Διάρκεια ψησίματος (λεπ.)
Ζύμη σε στρώσεις	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Κέικ	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Μπισκότα	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Κεφιόδες στο γκριλ										200	4	10-15
Υγρά φανηρά	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Κοτόπουλο				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Παϊδάκια										200	3-4	15-25
Φιλέτο βοδινό										200	4	15-25
Κέικ σε δύο ταψιά	160-180	1-4	30-40									
Ζυμαρικά σε δύο ταψιά	170-190	1-4	35-45									

\* Ψήσιμο κοτόπουλου στη σουβλα...

## Εξαρτήματα

Το προϊόν παρέχεται με εξαρτήματα. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε εξαρτήματα που αγοράσατε από άλλες πηγές, αλλά πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα και τη φλόγα. Μπορείτε ακόμη να χρησιμοποιείτε γυάλινα σκεύη, φόρμες κέικ και ταψιά που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή κατά τη χρήση άλλων εξαρτημάτων. Σε περίπτωση που χρησιμοποιούνται μικρά σκεύη, τοποθετείτε το σκεύος επάνω στη μεταλλική σχάρα, ώστε να βρίσκεται στο κέντρο της. Αν το φαγητό που πρόκειται να ψηθεί δεν καλύπτει πλήρως το ταψί του δίσκου, αν το φαγητό προέρχεται από την κατάψυξη ή αν ο δίσκος χρησιμοποιείται για τη συλλογή χυμών του φαγητού που πρόκειται να στάξουν κατά το ψήσιμο στο γκριλ, ενδέχεται να παρατηρηθεί μεταβολή στο σχήμα του ταψιού. Αυτό οφείλεται στις υψηλές θερμοκρασίες που αναπτύσσονται κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Το ταψί θα επανέλθει στο αρχικό του σχήμα όταν κρυώσει μετά το ψήσιμο. Αυτό είναι φυσιολογικό φυσικό φαινόμενο που παρατηρείται κατά τη μεταφορά θερμότητας. Μην τοποθετείτε θερμά γυάλινα ταψιά και σκεύη σε ψυχρό περιβάλλον αμέσως αφού βγουν από τον φούρνο, ώστε να μην σπάσει το ταψί ή το σκεύος. Μην τα τοποθετείτε επάνω σε ψυχρές ή βρεγμένες επιφάνειες. Τοποθετήστε τα επάνω σε στεγνή πετσέτα κουζίνας και αφήστε τα να κρυώσουν αργά. Κατά τη χρήση του γκριλ στον φούρνο, συστήνεται (όπου είναι κατάλληλο) να χρησιμοποιείτε τη σχάρα που παρέχεται με το προϊόν. Κατά τη χρήση της μεταλλικής σχάρας, τοποθετείτε ένα

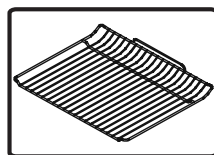
ταψί σε μια χαμηλότερη θέση για τη συλλογή του λαδιού. Μπορεί να προστεθεί νερό στο ταψί για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός του. Όπως εξηγήθηκε στις αντίστοιχες διατάξεις, ποτέ μην επιχειρήσετε να χρησιμοποιήσετε τον καυστήρα γκριλ αερίου χωρίς το προστατευτικό κάλυπτρο του γκριλ. Αν ο φούρνος σας διαθέτει καυστήρα γκριλ τροφοδοσίας αερίου, αλλά λείπει η θερμική ασπίδα του γκριλ, ή αν έχει υποστεί ζημιά και δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί, ζητήστε ανταλλακτικό από το πλησιέστερο κέντρο σέρβις.



## Εξαρτήματα φούρνου

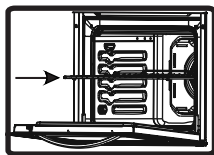
Τα εξαρτήματα του φούρνου μπορεί να διαφέρουν λόγω του μοντέλου του προϊόντος σας.

## Μεταλλική σχάρα



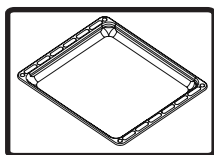
Η μεταλλική σχάρα χρησιμοποιείται κατά το ψήσιμο στο γκριλ ή για να τοποθετήσετε επάνω της διάφορα μαγειρικά σκεύη.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ-** Προσαρμόστε τη σχάρα σωστά σε οποιονδήποτε οδηγό στην κοιλότητα του φούρνου και σπρώξτε την προς τα πίσω.



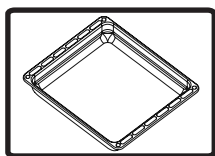
### **Ρηχό ταψί**

Το ρηχό ταψί χρησιμοποιείται για το ψήσιμο ζύμης όπως τάρτα κ.τ.λ. Για να τοποθετήσετε σωστά το ταψί μέσα στον φούρνο, βάλτε το σε οποιονδήποτε οδηγό και σπρώξτε το προς τα πίσω.



### **Βαθύ ταψί**

Το βαθύ ταψί χρησιμοποιείται για φαγητά που σιγοψήνονται στο ζουμί τους. Για να το τοποθετήσετε σωστά στην κοιλότητα του φούρνου, τοποθετήστε το σε οποιονδήποτε οδηγό και σπρώξτε το προς τα πίσω.



## **ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ**

### **ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ**

Πριν αρχίσετε τον καθαρισμό του φούρνου, βεβαιωθείτε πως όλα τα κουμπιά ελέγχου είναι απενεργοποιημένα και πως η συσκευή έχει κρυώσει. Αποσυνδέστε τη συσκευή.

Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά υλικά που περιέχουν σωματίδια τα οποία μπορεί να γδάρουν τα εμαγιέ και τα βαμμένα τμήματα του φούρνου. Χρησιμοποιείτε καθαριστικές κρέμες ή υγρά καθαριστικά, που δεν περιέχουν σωματίδια. Καθώς ενδέχεται να βλάψουν τις επιφάνειες, μη χρησιμοποιείτε καυστικές κρέμες, αποξεστικές καθαριστικές σκόνες, σκληρά συρματάκια ή εργαλεία. Σε περίπτωση που καούν περίσσεια υγρά που χύθηκαν στον φούρνο, μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εμαγιέ επιφάνεια. Αμέσως καθαρίστε τις κηλίδες του υγρού. Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του φούρνου.

### **Καθαρισμός του εσωτερικού του φούρνου**

Βεβαιωθείτε πως έχετε αποσυνδέσει τον φούρνο από την πρίζα πριν αρχίσετε να τον καθαρίζετε. Θα πετύχετε το βέλτιστο αποτέλεσμα αν καθαρίσετε το εσωτερικό του φούρνου ενώ είναι ακόμη ελαφρώς θερμό. Σκουπίστε τον φούρνο με ένα μαλακό κομμάτι πανί που το μουσκεύετε σε σαπουνόνερο μετά από κάθε χρήση. Στη συνέχεια σκουπίστε τον ξανά, αυτή τη φορά με ένα βρεγ-



μένο πανί και στεγνώστε τον. Πλήρης καθαρισμός χρησιμοποιώντας στεγνά καθαριστικά σκόνης. Στα προϊόντα με καταλυτικό πλαίσιο εμαγιέ, η πίσω και πλαϊνές πλευρές του εσωτερικού πλαισίου δεν απαιτούν καθαρισμό. Ωστόσο, ανάλογα με τη χρήση, συστήνεται να τα αντικαθιστάτε μετά από ορισμένη περίοδο χρόνου.

## **ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**

### **Αντικατάσταση της λυχνίας φούρνου**

Η αλλαγή της λυχνίας φούρνου πρέπει να πραγματοποιείται από εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Η λυχνία πρέπει να αντιστοιχεί σε 230V, 25Watt, να είναι τύπου E14, T300. Πριν από την αλλαγή της λυχνίας, ο φούρνος θα πρέπει να αποσυνδεθεί και να είναι κρύος.

Ο σχεδιασμός της λυχνίας είναι συγκεκριμένος για χρήση σε οικιακές συσκευές ψησίματος και δεν είναι κατάλληλος για φωτισμό οικιακών χώρων.

## **ΣΕΡΒΙΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ**

### **ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΣΕΡΒΙΣ**

Αν ο φούρνος δεν λειτουργεί :

Ενδέχεται να έχει αποσυνδεθεί από την πρίζα, ή να έχει συμβεί διακοπή ρεύματος. Σε μοντέλα που διαθέτουν χρονοδιακόπτη, μπορεί να μην έχει ρυθμιστεί ο χρόνος.

Αν ο φούρνος δεν θερμαίνεται :

Ενδέχεται να μην έχει ρυθμιστεί η θερμότητα από τον διακόπτη ελέγχου θερμοκρασιών στοιχείων του φούρνου.

Αν η εσωτερική λυχνία φωτισμού δεν ανάβει :

Πρέπει να ελεγχθεί η ηλεκτρική παροχή. Πρέπει να ελεγχθεί αν είναι ελαττωματική η λυχνία. Αν είναι ελαττωματική, μπορείτε να την αλλάξετε σύμφωνα με τον οδηγό.

Ψήσιμο (αν το ψήσιμο δεν είναι ομοιόμορφο στο κάτω-άνω τμήμα) :

Ελέγξτε τις θέσεις των ραφιών, τους χρόνους ψησίματος και τις θερμοκρασίες ώστε να είναι σύμφωνα με το εγχειρίδιο.

Εκτός αυτού, αν εξακολουθείτε να έχετε πρόβλημα με το προϊόν, καλέστε το “Εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις”.

### **ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ**

Αν έχετε ανάγκη οποιασδήποτε μεταφοράς:

Κρατήστε την αρχική συσκευασία του

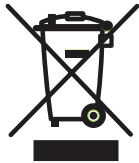
προϊόντος και μεταφέρετέ το με την αρχική συσκευασία, όποτε απαιτείται μεταφορά Τηρήστε τις επισημάνσεις μεταφοράς που υπάρχουν στη συσκευασία. Κολλήστε με ταινία την κουζίνα στα ανώτερα τμήματα, τα καπάκια και τις κεφαλές και τις θήκες σκευών στις επιφάνειες ψησίματος.

Τοποθετήστε χαρτί μεταξύ του άνω καλύμματος και της επιφάνειας ψησίματος, καλύψτε το άνω κάλυμμα, στη συνέχεια κολλήστε με ταινία στις πλευρικές επιφάνειες του φούρνου.

Κολλήστε με ταινία χαρτόνι ή χαρτί επάνω στην μπροστινή πόρτα στο εσωτερικό γυαλί του φούρνου για τακτοποίηση των τασιών, ώστε να μην υποστεί ζημιά η πόρτα του φούρνου από τη σχάρα και τα τασιά κατά τη διάρκεια της μεταφοράς.. Επίσης, κολλήστε με ταινία την πόρτα του φούρνου στους πλευρικούς τοίχους.

Αν δεν έχετε την αρχική συσκευασία :

Προστατέψτε τις εξωτερικές επιφάνειες (γυάλινες και βαμμένες) του φούρνου από ενδεχόμενα χτυπήματα.



Το σύμβολο αυτό που βρίσκεται στο προϊόν ή στη συσκευασία του σημαίνει πως το προϊόν δεν θα πρέπει να αντιμετωπίζεται ως οικιακό απόρριμμα. Αντίθετα, θα πρέπει να παραδίδεται στο αρμόδιο σημείο συλλογής για ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Διασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη του προϊόντος αυτού, συντελείτε στην πρόληψη αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ατομική υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν, κατά τα άλλα να προκληθούν λόγω ακατάλληλου χειρισμού απόρριψης του προϊόντος αυτού. Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με την τοπική δημοτική υπηρεσία, την υπηρεσία απόρριψης οικιακών αποβλήτων, ή το κατάστημα από όπου προμηθευτήκατε το προϊόν.