



SR Ugradna rerana / Korisnički priručnik

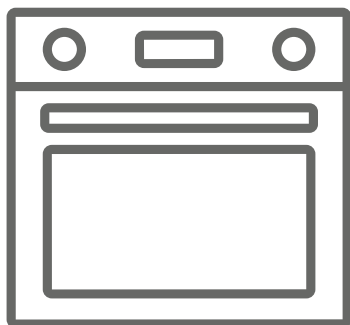
SL Vgradna pečica/Uporabniški priročnik

HR Ugradbena pećnica / Korisnički priručnik

MK Вградена рерна/Прирачник за корисници

PT Forno Embutido / Manual de Utilizador

EN Built-in Oven / User Manual



SBDT6915B3D

Hvala vam što ste odabrali naš proizvod.

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

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

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

SADRŽAJ

1.BEZBEDNOSNA UPUTSTVA.....	4
1.1 Opšta bezbednosna upozorenja.....	4
1.2 Za kuvanje na pari.....	6
1.3 Upozorenja kod instalacije.....	7
1.4 Tokom upotrebe.....	8
1.5 Tokom čišćenja i održavanja.....	9
2.INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPOTREBU	12
2.1 Uputstvo za instalaciju.....	12
2.2 Instalacija rerne	12
2.3 Električno povezivanje i bezbednost	13
3.KARAKTERISTIKE PROIZVODA.....	15
4.KORIŠĆENJE PROIZVODA.....	16
4.1 Kontrole rerne.....	16
4.2 Funkcije rerne.....	16
4.3 Tabela za kuvanje.....	17
4.4 Za funkciju pare.....	18
4.5 Upotreba digitalnog merača vremena na dodir	19
4.6 Dodatna oprema.....	20
5.ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	22
5.1 Čišćenje.....	22
5.2 Održavanje	23
6.REŠAVANJE PROBLEMA I TRANSPORT	24
6.1 Rešavanje problema.....	24
6.2 Transport	24
7.TEHNIČKE SPECIFIKACIJE.....	25
7.1 Energetska klasa	25

1. BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

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

1.1 OPŠTA BEZBEDNOSNA UPOZORENJA

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

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

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

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

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

rerne.

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

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

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

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

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

komercijalnom okruženju ili za zagrevanje prostorije.

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

1.2 ZA KUVANJE NA PARI

- Voda mora da se sipa u šupljinu koja se nalazi u bazi rerne pre rada rerne.
- Nemojte dodavati vodu u šupljinu koja se nalazi u podnožju pećnice kada je pećnica vruća.
- Kada se otvore vrata pećnice, para može izlaziti iznutra. Budite oprezni prilikom otvaranja vrata pećnice, jer to može stvoriti rizik od opekotina.
- Kao rezultat kuhanja na pari, vlaga može ostati u pećnici. Pošto vlaga može izazvati koroziju, pobrinite se da se unutrašnjost pećnice osuši nakon kuhanja.

 Koristite meku vodu u rerni za kuvanje na pari. Nemojte koristiti zapaljivi alkohol ili čvrste čestice umesto vode.

- Nemojte koristiti nikakve tečnosti osim vode.

- Ne koristite toplu vodu.
- Koristite nerđajuće posuđe za kuvanje na pari.
- Na kraju svakog kuvanja na pari, ako ostane malo vode u šupljini koja se nalazi u postolju rerne, treba je očistiti i ovu preostalu vodu ne koristiti u sledećem kuvanju.

! Kamenac je nerastvorljivi kalcijum i magnezijum naslage koje ostaju iza sebe kada tvrda voda ispari. Blago beličaste boje, formira se kada se voda zagreje ili ostavi da stoji. Zbog toga je u područjima tvrde vode kamenac neizbežan i normalan. Preporučuje se upotreba meke vode kako bi se izbegla višak ostataka kamenca na šupljini koja se nalazi u podnožju rerne.

- Šupljina, koja se nalazi u podnožju pećnice, mora se očistiti nakon svakog kuhanja na pari. Ako voda ostane na dnu rerne nakon svakog kuvanja uz pomoć pare, obrišite preostalu vodu suvom krpom nakon što se rerne ohladi. U suprotnom, voda koja ostaje na podu pećnice može izazvati kamenac.

1.3 UPOZORENJA KOD INSTALACIJE

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

- Zaštitite uređaj od atmosferskih uticaja. Ne izlažite uređaj suncu, kiši, snegu, prašini ili preteranoj vlazi.
- Materijali oko uređaja (kuhinjski elementi) moraju biti u stanju da izdrže temperaturu od najmanje 100 °C.
- Uređaj se ne sme postavljati iza dekorativnih vrata, da bi se izbeglo pregrevanje.

1.4 TOKOM UPOTREBE

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



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

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

1.5 TOKOM ČIŠĆENJA I ODRŽAVANJA

- Vodite računa uređaj da bude isključen iz napajanja pre bilo kakvog čišćenja ili održavanja.
- Ne uklanjajte komandnu dugmad radi čišćenja komandne table.
- Da biste održali efikasnost i bezbednost uređaja, preporučujemo vam da uvek koristite originalne rezervne delove i zovete samo ovlašćene servisere, ako je potrebno.
- Šupljina, koja se nalazi u podnožju pećnice, mora se očistiti nakon svakog kuhanja na pari. Ako voda ostane na dnu rerne nakon svakog kuvanja uz pomoć pare, obrišite preostalu vodu suvom krpom nakon što se rerina ohladi. U suprotnom, voda koja ostaje na podu pećnice može izazvati kamenac.

 Može se posmatrati kamenac na šupljini koja se nalazi u podnožju pećnice nakon kuhanja na pari. Kamenac je nerastvorljivi kalcijum i magnezijum naslage koje ostaju iza sebe kada tvrda voda ispari. Blago beličaste boje, formira se kada se voda zagreje ili ostavi da stoji. Zbog toga je u područjima tvrde vode

kamenac neizbježan i normalan. Da bi se izbegli ostaci kamenca, preporučuje se upotreba meke vode. Da biste rastvorili kreč koji se može formirati na podu rerne, sipajte 200-250 ml belog sirćeta sa odnosom kiseline ne većim od 6% na pod pećnice nakon svake 2 ili 3 upotrebe i sačekajte 30 minuta. Zatim ga očistite vlažnom vlažnom krpom.

- Ne pokušavajte da stružete ostatke kreča koji se mogu formirati na podu rerne. U suprotnom, pod pećnice će biti oštećen.

CE izjava o usklađenosti

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

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

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

Odlaganje vaše stare mašine



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

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

2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPOTREBU

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

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

2.1 UPUTSTVO ZA INSTALACIJU

Opšta uputstva

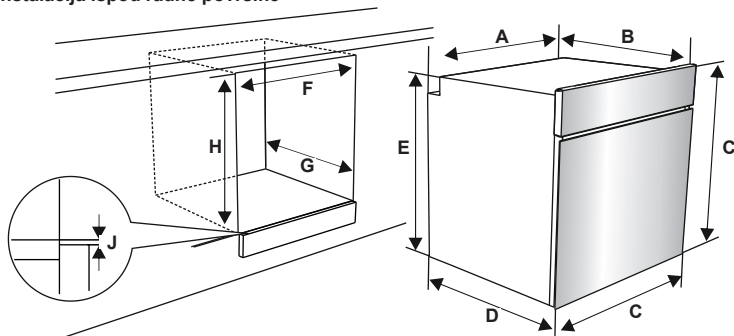
- Nakon uklanjanja pakovanja sa uređaja i sa dodataka, proverite da li je uređaj oštećen. Ako mislite da ima bilo kakvog oštećenja, ne koristite uređaj i odmah pozovite ovlašćeni servis ili kvalifikovanog električara.
- Vodite računa da ne čuvate nikakve zapaljive ili eksplozivne materijale u neposrednoj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

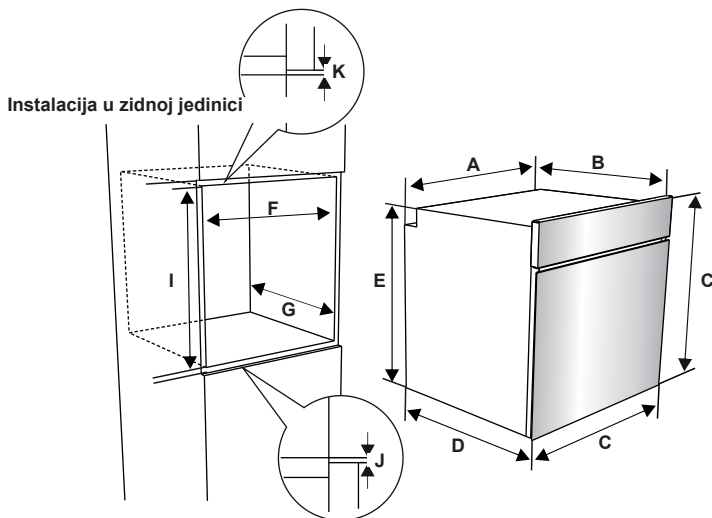
2.2 INSTALACIJA RERNE

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

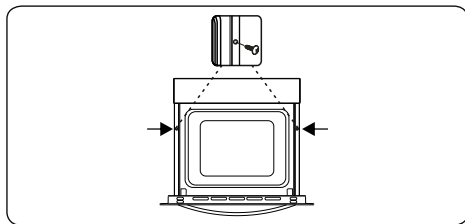
A (mm)	557	min./maks. F (mm)	560/580
B [mm]	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

Instalacija ispod radne površine





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



2.3 ELEKTRIČNO POVEZIVANJE I BEZBEDNOST

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

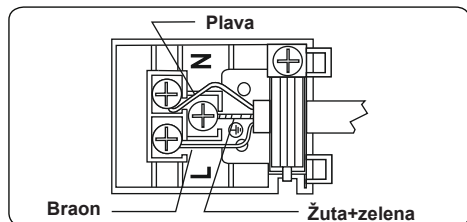
! UPOZORENJE: OVAJ UREĐAJ MORA DA BUDE UZEMLJEN.

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

struju uređaja (takođe navedena na pločici za identifikaciju).

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

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

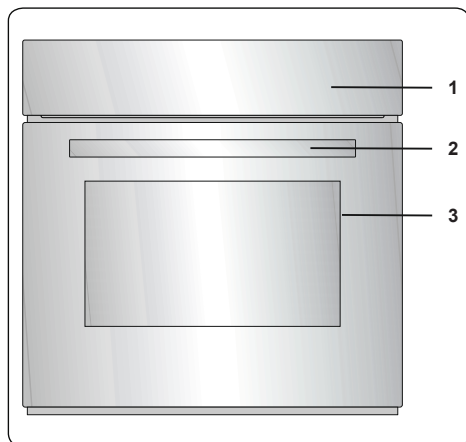


3. KARAKTERISTIKE PROIZVODA



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

Spisak komponenti

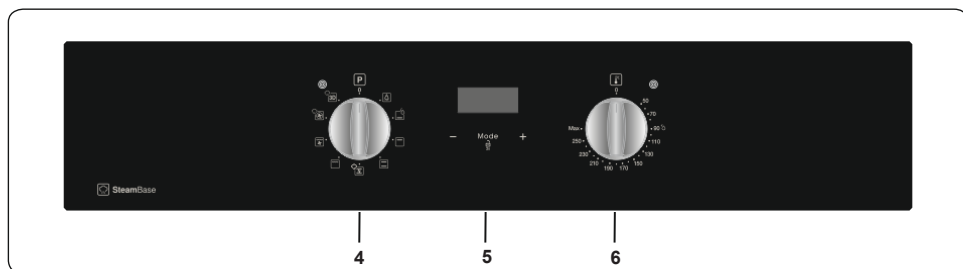


1. Kontrolna tabla

2. Ručka rerne

3. Vrata rerne

Kontrolna tabla



4. Kontrolni prekidač za funkcije rerne

5. Tajmer

6. Termostatski prekidač rerne

4. KORIŠĆENJE PROIZVODA

4.1 KONTROLE RERNE

Prekidač za funkcije rerne

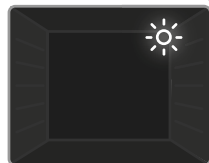
Okrenite prekidač na odgovarajući simbol željene funkcije za kuvanje. Za detalje različitih funkcija vidite „Funkcije rerne“.

Termostatski prekidač rerne

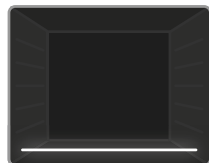
Nakon što odaberete funkciju za kuvanje, okrenite ovaj prekidač na željenu temperaturu. Svetlo za termostat rerne se uključuje uvek kada termostat radi da zagreje rernu ili da održi temperaturu.

4.2 FUNKCIJE RERNE

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



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



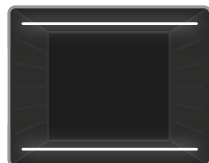
Funkcija nižeg grejanja: Svetla upozorenja termostata rerne će se upaliti, element grejanja grila će početi da radi. Funkcija nižeg grejanja je idealna za pečenje

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



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

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



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

kuvanja širi toplotu, starajući se o tome da

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

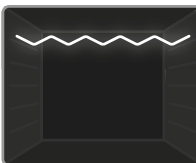


Funkcija ventilatora:

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

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

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



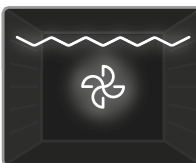
Funkcija grilovanja:

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

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



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



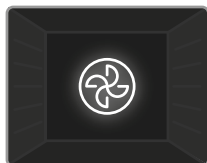
Gril i funkcija ventilatora:

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

grilovanje deblje hrane. Koristite gornje police rerne. Nežno očistite žicu rešetke sa uljem da biste sprečili da se hrana zalepi i stavite hranu u centar rešetke. Uvek ispod stavite tacnu kako biste uhvatili kapi ulja ili masnoće.



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



Turbo funkcija:

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

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

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



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

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

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

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



VapClean:

Podesite rernu na funkciju koja uključuje simbol Vap Clean (dno, dno+ventilator, turbo ili režim gornji+donji - može da se razlikuje od modela.) pri 90 °C da biste rukovali Vap Clean funkcijom. Sipajte 200-250 ml vode u tacnu. U nekim modelima postoji rupa koja se nalazi na osnovi rerne. U ovim modelima uspite 200-250 ml vode u ovu rupu. Pokrenite rernu i Vapclean-u će biti potrebno 30-60 minuta da pripremi vašu rernu za čišćenje.

4.3 TABELA ZA KUVANJE

Funkcija	Sudovi			
Statični	Lisnato testo	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Torta	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Kolačići	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Gulaš	2	175-200	40-50
	Piletina	2 - 3 - 4	200	45-60
Ventilator	Lisnato testo	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Torta	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Kolačići	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Gulaš	2	175-200	40-50
	Piletina	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Lisnato testo	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Torta	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Kolačići	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Gulaš	2	175-200	40-50
Roštijanje	Ćufte na roštiju	5	200	10-15
	Piletina	*	190	50-60
	Kotlet	4 - 5	200	15-25
	Biftek	5	200	15-25

*Ako ga imate kuvajte na ražnju za pečenje pilića.

4.4 ZA FUNKCIJU PARE

Hrana	Funkcija	Temp. (°C)	Broj police	Količina vode (ml)	Vreme da se doda voda (min)	Vreme kuvanja (prosečno) (min)	Količina (prosečno) (g)
Hleb	Funkcija ventilatora + para	180-200	2-3	200	Pre pokretanja rerne.	30-50	820
Pečeno testo		200	3	200		30-40	1500
Testo		180	3	200		30-40	500
Krompir		200	3	150		40-50	500
Piletina		200-220	3	300		60-70	2000
Odrezak		180	3	300		50-60	1000



Važno: Temperature i vremena u gornjoj tabeli za kuvanje su testirani u našim laboratorijama i ove vrednosti mogu da variraju u zavisnosti od kvaliteta, količine, temperature materijala koji se kuva i napona mreže koji se koristi.



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



Važno: Kuvanje na pari se vrši samo u navedenim funkcijama u uputstvu.



Važno: Kapacitet šupljine koja se nalazi u osnovi rerne je 300 ml maksimalno. Nemojte da dodate više od 300 ml.

- Voda koja se sipa dole na dnu rerne stvara toplu paru u toku kuvanja, dopuštajući vam da dobijete bolje rezultate kuvanja od svoje hrane.
- Dok para smanjuje gubitak vlage u tipovima hrane sa mesom, čini da unutrašnjost hrane bude sočnija i hrskavija na spoljašnjosti a da testo koje se pravi spolja bude mekanije, hrskavije i sa više naslaga.

4.5 UPOTREBA DIGITALNOG MERAČA VREMENA NA DODIR



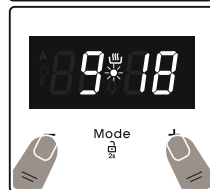
Opis funkcije	
A	Automatsko kuvanje
	Ručno kuvanje
	Zaključavanje dugmadi
	Minutni potsetnik
Mode	Funkcija režima rada
-	Smanjenje merača vremena
+	Povećanje merača vremena
23 59	Ekran merača vremena

Podešavanje vremena

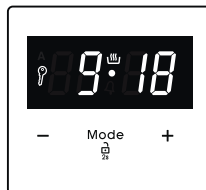
Vreme morate da podesite pre upotrebe rerne. Posle priključenja na struju na ekranu će treptati simbol „A“ i „00:00“ ili „12:00“.



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



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



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

! Zaključavanje dugmadi

Zaključavanje dugmadi se automatski aktivira kada se merač vremena ne koristi 5 sekundi. Simbol „“ će se pojaviti i ostati da svetli. Za otključavanje dugmadi merača vremena, pritisnite i zadržite dugme „MODE“ 2 sekunde. Posle toga možete obaviti željenu operaciju.

Podešavanje vremena zvučnog upozorenja

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



1. Pritisnite „MODE“. Simbol „“ će početi da trepće i biće prikazano „000“.



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



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

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

časovnik.

Poluautomatsko podešavanje vremena (period kuvanja)

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

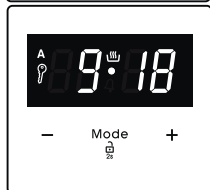
1. Izaberite željenu funkciju kuvanja i temperaturu korišćenjem kontrolnih prekidača.



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



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



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

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

Prilagođavanje zvuka

Pritisnite i držite „-“ senzor dugme dok ne čujete zvuk. Nakon toga, svaki put kada se „-“ dugme pritisne, različit „signal“ zvuka će se čuti. Postoje četiri različita tipa zvučnih signala. Ako je „isključeno“ izabrano, svi zvuci će se isključiti osim alarma i zvuka greške pritisnite bilo koju dugmad. Nakon kratkog perioda, izabrani zvuk signala će se snimiti.



Oba kontrolna dugmeta moraju da budu u poziciji isključeno kako bi proizvod dostigao režim pripravnosti.

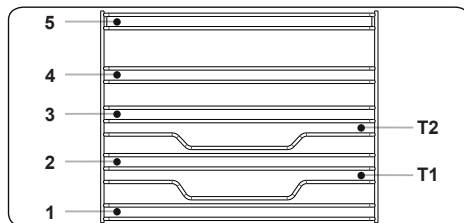


Vrednost potrošnje napajanja proizvoda u režimu pripravnosti je <0,8 W.

4.6 DODATNA OPREMA

EasyFix polica od žice

Detaljno očistite dodatke toplom vodom, deterdžentom i mekom čistom krpom pri prvom korišćenju.



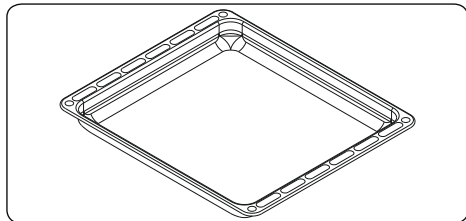
- Ubacite dodatak u pravilan položaj unutar rerne.
- Neka bude bar 1 cm mesta između poklopca ventilatora i dodataka.
- Obratite pažnju i uklonite posuđe i/ili dodatke iz rerne. Vrući obroci ili dodaci mogu da izazovu opekotine.
- Dodaci mogu da se deformišu usled toplote. Kada se ohlade, povratite svoj prvobitni izgled i učinak.
- Tacne i mreže od žice mogu da se postave na bilo koji nivo od 1 do 5.
- Teleskopske žice mogu da se postave na nivoe T1, T2, 3, 4, 5.
- Nivo 3 se preporučuje za kuvanje na jednom nivou.
- Nivo T2 se preporučuje za kuvanje na jednom nivou sa teleskopskim žicama.
- Okretna mreža od žice mora da se postavi na nivo 3.
- Nivo T2 se koristi za okretnu mrežu od žice sa položajem teleskopskih žica.

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

Duboki poslužavnik

Duboki poslužavnik je najbolje koristiti za kuvana jela.

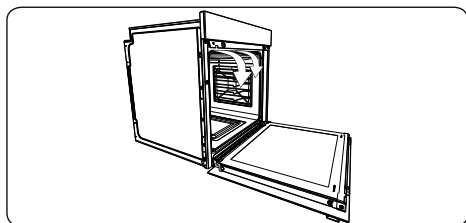
Postavite poslužavnik na bilo koju policu i gurnite do kraja da budete sigurni da je pravilno postavljen.



PRVI NA SVETU

Sistem štitnika za vruć vazduh u ugrađenim rernama

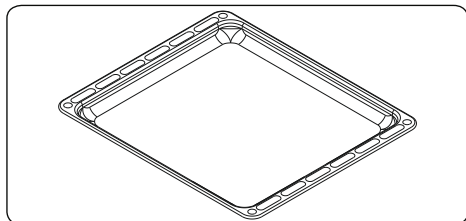
Patentiran sistem štitnika za vruć vazduh sprečava da vruć vazduh dođe do krajnjeg korisnika stvarajući zavesu od vazduha kada se vrata rerne otvore.



Plitki poslužavnik

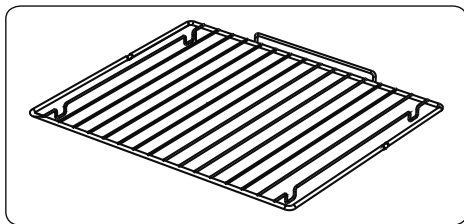
Plitki poslužavnik je najbolje koristiti za pečenje peciva.

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



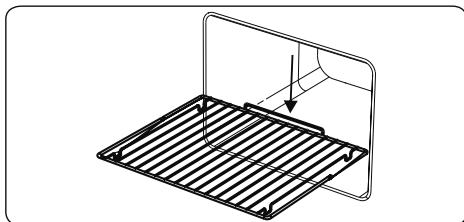
Žičana rešetka

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



UPOZORENJE

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



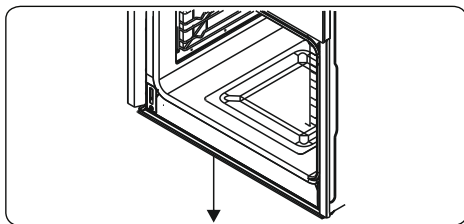
Sakupljač vode

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

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

Voda će kapljati u sakupljač.

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



5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

5.1 ČIŠĆENJE

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

Opšta uputstva

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

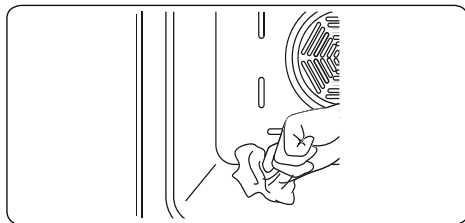
 Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže čestice zato što mogu oštetiti površine od stakla, emajla i/ili boju na vašem uređaju.

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

 Ne koristite paročistače za čišćenje bilo kog dela ovog uređaja.

Čišćenje unutrašnjosti rerne

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



Čišćenje staklenih delova

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

suvom krpom.

Čišćenje delova od nerđajućeg čelika (ako ih ima)

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

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

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

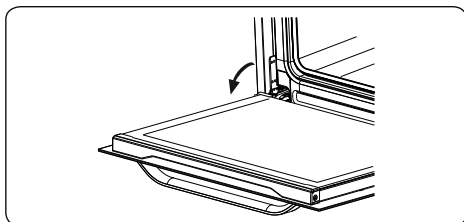
Čišćenje ofarbanih površina (ako ih ima)

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

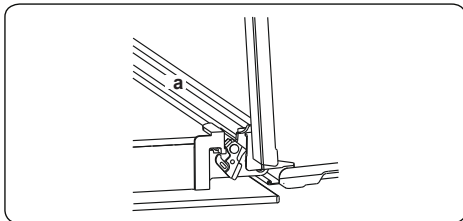
Skidanje vrata rerne

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

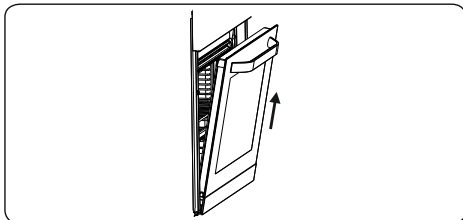
1. Otvorite vrata rerne.



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

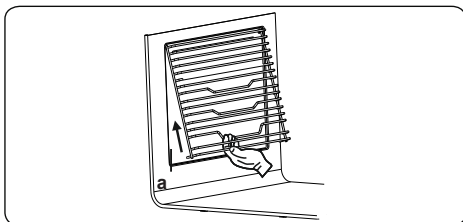


3. Zatvarajte vrata dok ne dođu u položaj da su skoro zatvorena i skinite vrata povlačenjem prema sebi.



Skidanje žičane police

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



5.2 ODRŽAVANJE

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

Promena svetiljke rerne

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

- Izvadite stakleni poklopac, zatim izvadite i sijalicu.
- Stavite novu sijalicu (otpornu na 300 °C) da zamenite sijalicu koju ste izvadili (230 V, 15-25 Watt, tip E14).
- Vratite stakleni poklopac na mesto i

možete koristiti rernu.

- Proizvod sadrži izvor svetlosti energetske efikasnosti klase G.
- Krajni korisnik ne može zameniti izvor svetlosti. Potrebna je usluga nakon prodaje.
- Uključeni izvor svetlosti nije namijenjen za upotrebu u drugim aplikacijama.



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

Čišćenje i održavanje nakon kuvanja parom

- Šupljina, koja se nalazi u podnožju pećnice, mora se očistiti nakon svakog kuvanja na pari. Ako voda ostane na dnu rerne nakon svakog kuvanja uz pomoć pare, obrišite preostalu vodu suvom krpom nakon što se rerne ohladi. U suprotnom, voda koja ostaje na podu pećnice može izazvati kamenac.

! Može se posmatrati kamenac na šupljini koja se nalazi u podnožju pećnice nakon kuvanja na pari. Kamenac je nerastvorljivi kalcijum i magnezijum naslage koje ostaju iza sebe kada tvrda voda ispari. Blago beličaste boje, formira se kada se voda zagreje ili ostavi da stoji. Zbog toga je u područjima tvrde vode kamenac neizbežan i normalan. Da bi se izbegli ostaci kamenca, preporučuje se upotreba meke vode. Da biste rastvorili kreč koji se može formirati na podu rerne, sipajte 200-250 ml belog sirčeta sa odnosom kiseline ne većim od 6% na pod pećnice nakon svake 2 ili 3 upotrebe i sačekajte 30 minuta. Zatim ga očistite vlažnom vlažnom krpom.

- Ne pokušavajte da stružete ostatke kreča koji se mogu formirati na podu rerne. U suprotnom, pod pećnice će biti oštećen.

6. REŠAVANJE PROBLEMA I TRANSPORT

6.1 REŠAVANJE PROBLEMA



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

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

6.2 TRANSPORT

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

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

7. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

7.1 ENERGETSKA KLASA

Marka		
Model		SBDT6915B3D
Tip rerne		ELEKTRIČNA
Težina	kg	29,6
Indeks energetske efikasnosti - standardna		103,6
Indeks energetske efikasnosti - sa ventilatorom		94,0
Energetska klasa		A
Potrošnja energije (struje) - standardna	kWh/ciklus	0,87
Potrošnja energije (struje) - sa ventilatorom	kWh/ciklus	0,79
Broj otvora		1
Izvor toplote		ELEKTRIČNA
Zapremina	l	69
Ova rerma je u skladu sa EN 60350-1		
Saveti za uštedu energije Rerna - Jela spremajte zajedno, ako je moguće. - Održavajte kratko vreme predzagrevanja. - Nemojte da produžavte vreme pečenja. - Nemojte da zaboravite da isključite rernu na kraju kuvanja. - Nemojte da otvarate vrata rerne tokom perioda kuvanja.		

Hvala, ker ste izbrali ta izdelek.

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

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

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

VSEBINA

1.VARNOSTNA NAVODILA.....	3
1.1 Splošna varnostna opozorila	3
1.2 Za kuhanje v pari	5
1.3 Namestitvena opozorila	6
1.4 Med uporabo	7
1.5 Med čiščenjem in vzdrževanjem.....	8
2.NAMESTITEV IN PRIPRAVA ZA UPORABO	10
2.1 Navodila za monterja.....	10
2.2 Namestitev pečice	10
2.3 Električna povezava in varnost.....	11
3.LASTNOSTI IZDELKA.....	13
4.UPORABA IZDELKA	14
4.1 Krmilniki pečice.....	14
4.2 Funkcije pečice.....	14
4.3 Tabela kuhanja	15
4.4 Za funkcijo pare.....	16
4.5 Uporaba digitalnega časovnika na dotik.....	17
4.6 Dodatki	18
5.ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE	20
5.1 Čiščenje.....	20
5.2 Vzdrževanje.....	21
6.ODPRAVLJANJE TEŽAV IN PREVOZ	22
6.1 Odpravljanje težav.....	22
6.2 Prevoz	22

1. VARNOSTNA NAVODILA

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

1.1 SPLOŠNA VARNOSTNA OPOZORILA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.2 ZA KUHANJE V PARI

- Pred začetkom delovanja pečice je treba vodo naliti v vdolbino, ki se nahaja v podstavku pečice.
- Ko je pečica vroča, v vdolbino, ki se nahaja v podstavku pečice, ne dodajajte vode.
- Ko so vrata pečice odprta, lahko iz notranjosti uhaja para. Pri odpiranju vrat pečice bodite previdni, saj lahko pride do nevarnosti opeklin.
- Zaradi kuhanja v pari lahko v pečici ostane vlaga. Ker lahko vlaga povzroči korozijo, poskrbite, da se notranjost pečice po kuhanju posuši.

 **Za kuhanje v pari v pečici uporabljajte mehko vodo. Namesto vode ne uporabljajte vnetljivega alkohola ali raztopin trdnih delcev.**

- Ne uporabljajte drugih tekočin razen vode.
- Ne uporabljajte vroče vode.
- Za kuhanje v pari uporabljajte posodo iz nerjavečega jekla.
- Če ob koncu vsakega kuhanja v pari ostane nekaj vode v vdolbini, ki se nahaja v podstavku pečice, jo je treba očistiti, preostale vode pa ne smete uporabiti pri naslednjem kuhanju.

! Vodni kamen so netopne kalcijeve in magnezijeve usedline, ki ostanejo pri izhlapevanju trde vode. Rahlo belkaste barve nastane, ko se voda segreje ali pusti stati. Zato je na območjih s trdo vodo vodni kamen neizogiben in normalen. Priporočljivo je uporabljati mehko vodo, da se izognete preveliki količini ostankov vodnega kamna na vdolbini, ki se nahaja v spodnjem delu pečice.

- Vdolbino, ki se nahaja v spodnjem delu pečice, je treba očistiti po vsakem kuhanju v pari. Če po vsakem kuhanju s paro na dnu pečice ostane voda, jo obrišite s suho krpo, ko se pečica ohladi. V nasprotnem primeru lahko voda, ki ostane na tleh pečice, povzroči nastanek vodnega kamna.

1.3 NAMESTITVENA OPOZORILA

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

- Da se izognete pregrevanju, naprave ne smete namestiti za dekorativna vrata.

1.4 MED UPORABO

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



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

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

jemljete iz pečice, pazite, da je ne razlijete ali da vam ne pade.

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

1.5 MED ČIŠČENJEM IN VZDRŽEVANJEM

- Pred izvajanjem kakršnega koli čiščenja ali vzdrževanja poskrbite, da bo naprava izklopljena iz omrežja.
- Ne odstranite krmilnih gumbov, da bi očistili nadzorno ploščo.
- Da bi ohranili učinkovitost in varnost naprave, vam priporočamo, da vedno uporabljate originalne rezervne dele in da pokličete naše pooblašcene serviserje, če je to potrebno.
- Vdolbino, ki se nahaja v spodnjem delu pečice, je treba očistiti po vsakem kuhanju v pari. Če po vsakem kuhanju s paro na dnu pečice ostane voda, jo obrišite s suho krpo, ko se pečica ohladi. V nasprotnem primeru lahko voda, ki ostane na tleh pečice, povzroči nastanek vodnega kamna.

 Na vdolbini, ki se nahaja v podstavku pečice, lahko po kuhanju v pari opazite vodni kamen. Vodni kamen so netopne kalcijeve in magnezijeve usedline, ki ostanejo pri izhlapevanju trde vode. Rahlo belkaste barve nastane, ko se voda segreje ali pusti stati. Zato je na območjih s trdo vodo vodni kamen neizogiben in normalen. Da bi se izognili ostankom vodnega kamna, je priporočljivo uporabljati mehko vodo. Da bi raztopili vodni kamen, ki se lahko pojavi na tleh pečice, po vsaki 2 ali 3 uporabi na tla pečice nalijte 200-250 ml

belega kisa z največ 6-odstotnim deležem kisline in počakajte 30 minut. Nato ga očistite z vlažno krpo.

- Ne poskušajte strgati ostankov vodnega kamna, ki lahko nastanejo na dnu pečice. V nasprotnem primeru se tla pečice poškodujejo.

Izjava o skladnosti CE



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

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



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

Odlaganje stare naprave



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

2. NAMESTITEV IN PRIPRAVA ZA UPORABO

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

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

2.1 NAVODILA ZA MONTERJA

Splošna navodila

- Odstranite embalažni material z

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

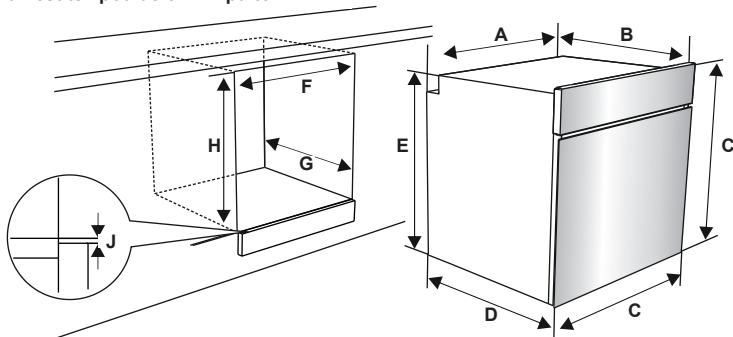
- Poskrbite, da v neposredni bližini naprave ni vnetljivih ali gorljivih materialov kot so zavese, olja, krpe, itd., ki hitro zagorijo.
- Delovna površina in pohišstvo, ki obkroža napravo mora biti izdelano iz materialov, ki so odporni na temperature nad 100 °C.
- Naprave ne nameščajte neposredno nad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

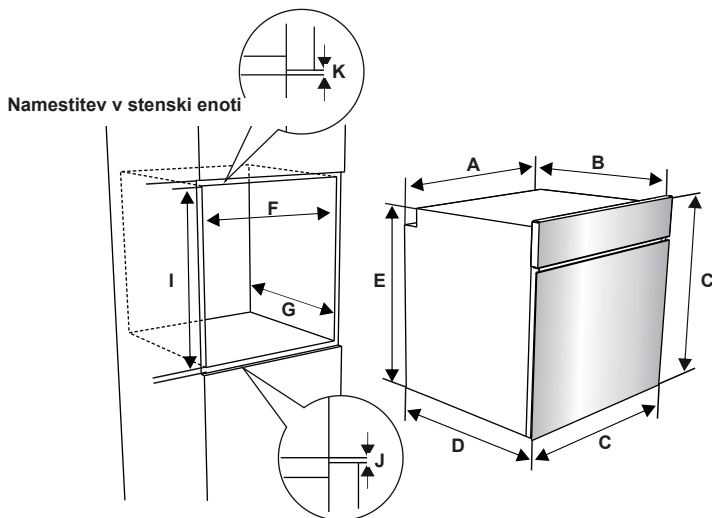
2.2 NAMESTITEV PEČICE

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

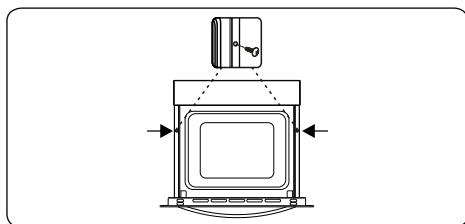
A (mm)	557	min./maks. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

Namestitev pod delovnim pultom





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



2.3 ELEKTRIČNA POVEZAVA IN VARNOST

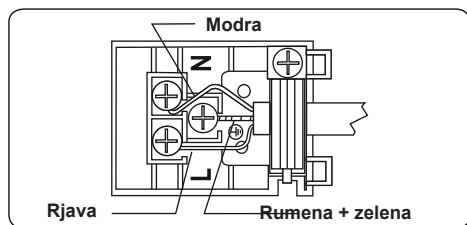
⚠ OPOZORILO: Električno povezavo te naprave mora izvesti pooblaščen servisler ali usposobljen električar v skladu z navodili v tem priročniku in v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.

⚠ OPOZORILO: NAPRAVA MORA BITI OZEMLJENA.

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

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

na priključni omarici.

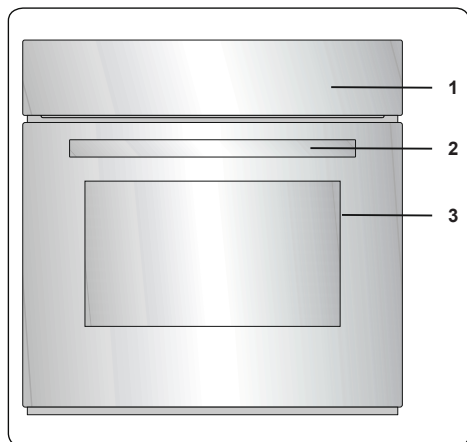


3. LASTNOSTI IZDELKA



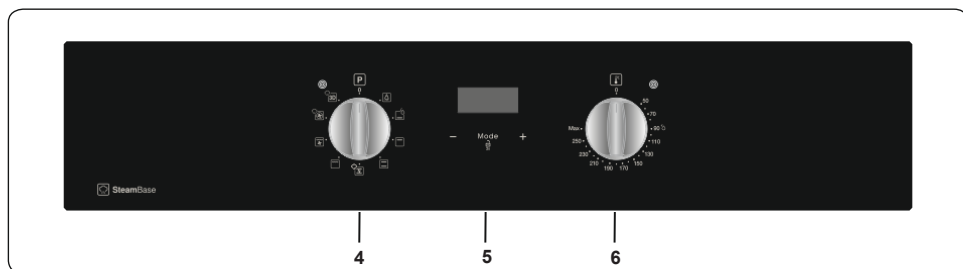
Pomembno: Specifikacije za izdelek se razlikujejo in videz vaše naprave se lahko razlikuje od naprave, prikazane na slikah v nadaljevanju.

Seznam delov:



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

Nadzorna plošča



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

4. UPORABA IZDELKA

4.1 KRMILNIKI PEČICE

Kontrolni gumb za funkcijo pečice

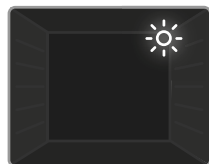
Gumb obrnite v položaj ustreznega simbola zelene funkcije pečenja. Za podrobnosti različnih funkcij glejte »Funkcije pečice«.

Termostatski gumb pečice

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

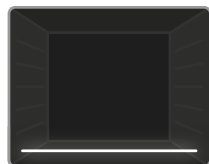
4.2 FUNKCIJE PEČICE

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



Lučka pečice:

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

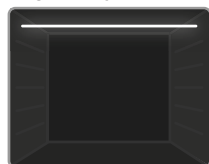


Funkcija gretja

spodaj: Termostat in opozorilne lučke pečice bodo vključene, spodnji grelni element bo začel delovati.

Funkcija spodnjega gretja je popolna za

segrevanje pice, saj se vročina dviga z dna pečice in segreva hrano s spodnje strani navzgor. Ta funkcija je primernejša za segrevanje hrane kot kuhanje.

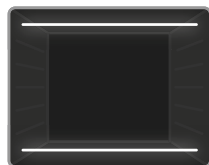


Funkcija gretja

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

Toplota, ki jo oddaja zgornji grelni element,

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



Funkcija statičnega

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

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

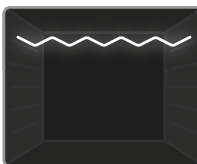


Delovanje

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

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

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



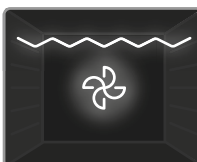
Funkcija žara:

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

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



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



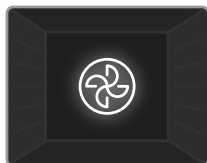
Funkcija žara in

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

debelejših kosov hrane. Uporabite zgornje police pečice. Rahlo očistite žično rešetko z oljem, da se hrana ne lepi nanje in postavite hrano na središče rešetke. Pod hrano naj bo vedno pladenj, da ujame kapljice olja ali maščobe.



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



Funkcija Turbo:

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

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

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



3D-funkcija:

Vključijo se termostat in opozorilne lučke peči, grelni obroč ter zgornji grelni element, spodnji grelni element in ventilator pa začnejo

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

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

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



VapClean:

Nastavite pečico na funkcijo, ki vključuje simbol vap clean (spodaj, spodaj+ventilator, turbo ali zgoraj+spodaj - odvisno od modela.) na 90 °C za delovanje funkcije Vap Clean. Nalijte 200–250 ml vode na pladenj. Pri nekaterih modelih je vdolbina navedena na dnu peči. Pri teh modelih v to vdolbino nalijte 200–250 ml vode. Zaženite pečico in funkcija Vapclean bo delovala približno 30–60 minut in tako pečico pripravila za enostavno čiščenje.

4.3 TABELA KUHANJA

Funkcija	Jedi			 min.
Statični	Listnato pecivo	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Torta	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Piščoti	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Enolončnica	2	175-200	40-50
	Piščanec	2 - 3 - 4	200	45-60
Ventilator	Listnato pecivo	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Torta	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Piščoti	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Enolončnica	2	175-200	40-50
	Piščanec	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Listnato pecivo	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Torta	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Piščoti	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Enolončnica	2	175-200	40-50
	Piščanec	2 - 3 - 4	200	45-60
Pečenje na žaru	Mesne kroglice na žaru	5	200	10-15
	Piščanec	*	190	50-60
	Kotlet	4 - 5	200	15-25
	Goveji zrezek	5	200	15-25

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

4.4 ZA FUNKCIJO PARE

Hrana	Funkcija	Temp. (°C)	Št. police	Količina vode (ml)	Čas za dodajanje vode (min)	Čas kuhanja (pribl.) (min)	Količina (pribl.) (g)
Kruh	Funkcija ventilatorja + pare	180–200	2–3	200	Pred uporabo pečice.	30–50	820
Zapečene testenine		200	3	200		30–40	1500
Pecivo		180	3	200		30–40	500
Krompir		200	3	150		40–50	500
Piščanec		200–220	3	300		60–70	2000
Zrezek		180	3	300		50–60	1000



Pomembno: Temperature in časi v zgornji tabeli so bili preizkušeni v naših laboratorijih, vrednosti pa se lahko razlikujejo glede na kakovost, količino in temperaturo materiala, ki se kuha, ter uporabljeno omrežno napetost.



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



Pomembno: Kuhanje v pari se izvaja samo v funkcijah, ki so navedene v priročniku.



Pomembno: Prostornina vdolbine na dnu pečice je največ 300 ml. Ne dodajajte več kot 300 ml.

- Voda, ki se zliva na dno pečice, med kuhanjem ustvarja vročo paro, kar omogoča boljše rezultate kuhanja hrane.
- Kuhanje v pari zmanjšuje izgubo vlage pri mesnih živilih, notranjost živila postane bolj sočna, zunanost pa bolj hrustljava, pri pecivu pa je zunanost živila bolj puhasta, hrustljava in večjega obsega.

4.5 UPORABA DIGITALNEGA ČASOVNIKA NA DOTIK



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

Nastavitev časa

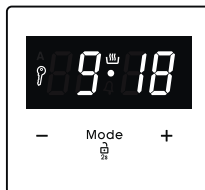
Pred začetkom uporabe pečice morate nastaviti čas. Po vzpostavitvi električne povezave bosta na zaslonu utripala simbola "A" in "00:00" ali "12:00".



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



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



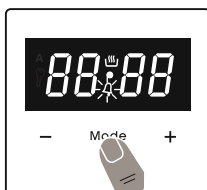
3. Po nekaj sekundah bo pika prenehala utripati in bo ostala osvetljena.

⚠ Ključavnica

Zaklepanje tipk se samodejno aktivira, ko časovnika ne uporabljate 5 sekund. Simbol "🔒" se prikaže in ostane osvetljen. Za odklepanje gumbov časovnika pritisnite in držite gumb "MODE" 2 sekundi. Nato lahko izvedete željeno operacijo.

Časovna nastavitve zvočnega opozorila

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



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



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



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

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

Polavtomatska nastavitve časa (obdobje pečenja)

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

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



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



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



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

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

Prilagoditev zvoka

Pritisnite in zadržite gumba senzorja »-«, da zaslišite pisk. Zatem bo po vsakem pritisku gumba »-« zazvenel drugačen pisk. Na voljo so štiri različne vrste zvočnih signalov. Če je izbrana možnost **»off«**, so izklopljeni vsi zvoki in zvoki gumbov, razen zvokov alarma in napak. Po kratkem času bo izbrani pisk signala zabeležen.



Za način pripravljenosti morata biti oba upravljalna gumba v izklopljenem položaju.

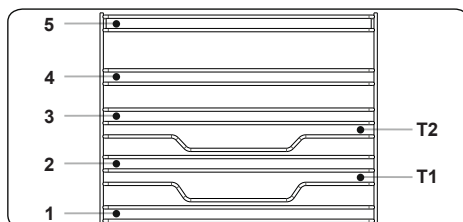


Vrednost porabe energije izdelka v stanju pripravljenosti je <0,8 W.

4.6 DODATKI

Žična rešetka EasyFix

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



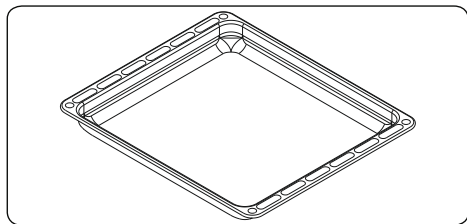
- Vstavite pripomoček v pečico v pravilnem položaju.
- Med pokrovom ventilatorja in pripomočki naj bo vsaj 1 cm prostora.
- Bodite pazljivi pri odstranjevanju posode in/ali pripomočkov iz pečice. Vroči obroki ali pripomočki lahko povzročijo opekline.
- Pripomočki se lahko z vročino deformirajo. Ko se ohladijo, se bodo vrnili v originalno obliko in videz.
- Pladnje in mrežice lahko namestite na vsak nivo od 1 do 5.
- Iztegljiva vodila lahko postavite na nivoje T1, T2, 3, 4, 5.
- Nivo 3 priporočamo za kuhanje na enem nivoju.
- Nivo T2 priporočamo za kuhanje na enem nivoju z iztegljivimi vodili.
- Mrežica vrtljivega ražnja mora biti nameščena na nivoju 3.
- Nivo T2 se uporablja za nameščanje mrežice vrtljivega ražnja z iztegljivimi vodili.

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

Globoki pladenj

Globoki pladenj je najbolj primeren za pripravo enolončnic.

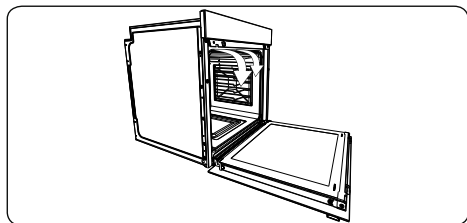
Za pravilno namestitev pladnja ga položite na katero koli polico in ga potisnite do konca.



PRVI NA SVETU

Sistem za zaščito pred vročim zrakom v vgradnih pečicah

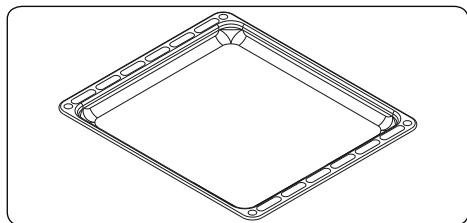
Patentiran sistem za zaščito pred vročim zrakom preprečuje, da bi vroč zrak dosegel uporabnika, tako da ustvari zračno zaveso ob odpiranju vrat pečice.



Plitki pladenj

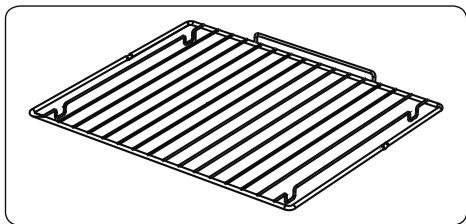
Plitki pladenj je najboljši za peko sladice.

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



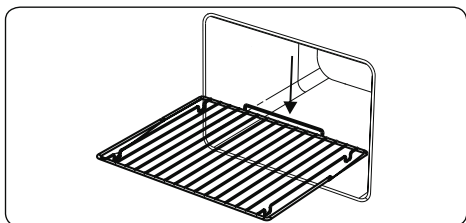
Žična mreža

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



OPOZORILO

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



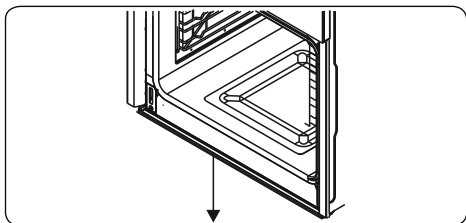
Zbiralnik vode

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

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

Voda bo kapljala v zbiralnik.

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



5. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

5.1 ČIŠČENJE

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

Splošna navodila

- Preden jih uporabite na pečici, preverite, ali so čistilni materiali ustrezni in jih priporoča proizvajalec.
- Uporabite kremaste čistilce ali tekoča čistila, ki ne vsebujejo delčkov. Ne uporabljajte jedkih (korozivnih) krem, abrazivnih čistilnih praškov, debele žičnate volne ali trdega orodja, saj lahko poškodujejo površine štedilnika.

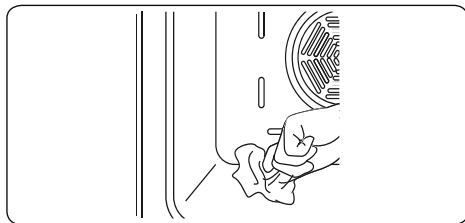
 Ne uporabljajte čistil, ki vsebujejo delce, saj lahko slednji opraskajo steklo, emajlirane in/ali prebarvane dele vaše naprave.

- Če pride do izlivanja katere koli tekočine, jo takoj očistite, da se izognete poškodbam delov.

 Za čiščenje katerih koli delov naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov.

Čiščenje notranjosti pečice

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



Čiščenje steklenih delov

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

Čiščenje delov iz nerjavnega jekla (če obstajajo).

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

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

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

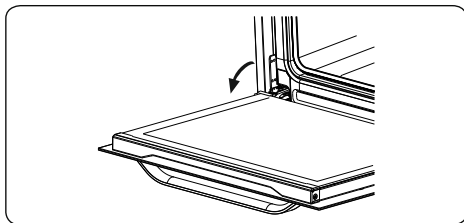
Čiščenje barvanih površin (če je na voljo)

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

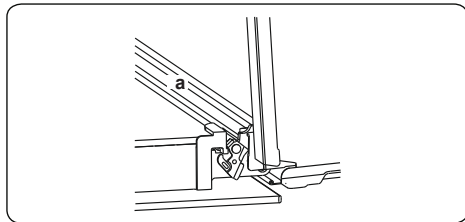
Odstranjevanje vrat pečice

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

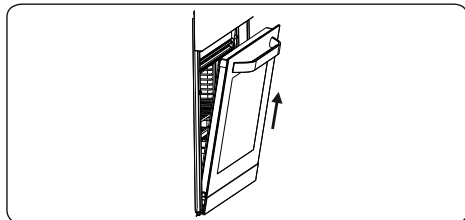
1. Odprite vrata pečice.



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

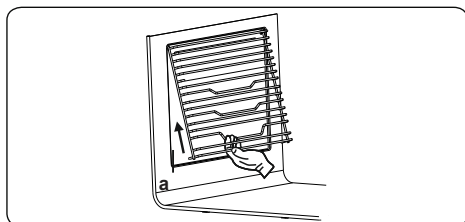


3. Zapirajte vrata, dokler niso skoraj v popolnoma zaprtem položaju, in jih odstranite, tako da jih povlečete proti sebi.



Odstranjevanje rešetke

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



5.2 VZDRŽEVANJE

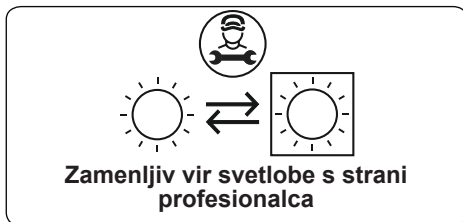
! OPOZORILO: Vzdrževanje naprave mora izvesti samo pooblaščen serviser ali usposobljen tehnik.

Menjava luči pečice

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

- Odstranite stekleno lečo, nato odstranite žarnico.
- Na mesto stare žarnice (230 V, 15–25 W, tipa E14) namestite novo žarnico (odporno na temperaturo 300 °C).

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



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

Čiščenje in vzdrževanje po kuhanju s paro

- Vdolbino, ki se nahaja v spodnjem delu pečice, je treba očistiti po vsakem kuhanju v pari. Če po vsakem kuhanju s paro na dnu pečice ostane voda, jo obrišite s suho krpo, ko se pečica ohladi. V nasprotnem primeru lahko voda, ki ostane na tleh pečice, povzroči nastanek vodnega kamna.

! Na vdolbini, ki se nahaja v podstavku pečice, lahko po kuhanju v pari opazite vodni kamen. Vodni kamen so netopne kalcijeve in magnezijeve usedline, ki ostanejo pri izhlapevanju trde vode. Rahlo belkaste barve nastane, ko se voda segreje ali pusti stati. Zato je na območjih s trdo vodo vodni kamen neizogiben in normalen. Da bi se izognili ostankom vodnega kamna, je priporočljivo uporabljati mehko vodo. Da bi raztopili vodni kamen, ki se lahko pojavi na tleh pečice, po vsaki 2 ali 3 uporabi na tla pečice nalijte 200–250 ml belega kisa z največ 6-odstotnim deležem kisline in počakajte 30 minut. Nato ga očistite z vlažno krpo.

- Ne poskušajte strgati ostankov vodnega kamna, ki lahko nastanejo na dnu pečice. V nasprotnem primeru se tla pečice poškodujejo.

6. ODPRAVLJANJE TEŽAV IN PREVOZ

6.1 ODPRAVLJANJE TEŽAV



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

Težava	Verjeten vzrok	Rešitev
Pečica se ne vklopi.	Napajanje je izklopljeno.	Preverite, ali je na voljo napajanje. Prav tako preverite, ali ostale kuhinjske naprave delujejo.
Ni toplote oziroma pečica se ne segreje.	Nadzor temperature pečice ni pravilno nastavljen. Vrata pečice so ostala odprta.	Preverite, ali je kontrolni gumb za temperaturo pečice pravilno nastavljen.
Luč pečice (če je na voljo) ne deluje.	Luč je pokvarjena. Električno napajanje je prekinjeno ali izklopljeno.	Luč zamenjajte v skladu z navodili. Prepričajte se, da je električno napajanje vključeno v stenski vtičnici.
Pečenje v pečici je neenakomerno.	Police v pečici so nepravilno nameščene.	Preverite, ali uporabljate priporočene temperature in položaje polic. Vrat ne odpirajte pogosto, razen če pečete jedi, ki jih je treba obračati. Če vrata pogosto odpirate, se notranja temperatura zniža, kar vpliva na rezultate pečenja.
Gumbov časovnika ni mogoče ustrezno pritisniti.	Med gumbi časovnika so ujeti tujki. Model na dotik: kontrolna plošča je vlažna. Nastavljena je funkcija zaklepanja tipk.	Odstranite tujke in poskusite znova. Odstranite vlago in poskusite znova. Preverite, ali je nastavljena funkcija zaklepanja tipk.
Ventilator pečice (če obstaja) je hrupen.	Police v pečici se tresejo.	Preverite, ali je pečica uravnotežena. Preverite, ali se police in pekači ne tresejo oziroma ali so v stiku s hrbtno ploščo.

6.2 PREVOZ

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

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

Hvala vam na odabiru ovog proizvoda.

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

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

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

SADRŽAJ

1. SIGURNOSNE UPUTE	3
1.1 Opća sigurnosna upozorenja.....	3
1.2 Za kuhanje na pari.....	5
1.3 Upozorenja za instalaciju.....	6
1.4 Tijekom uporabe.....	7
1.5 Tijekom čišćenja i održavanja.....	8
2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPORABU	10
2.1 Upute za instalatera.....	10
2.2 Instalacija pećnice	10
2.3 Električni priključak i Sigurnost.....	11
3. ZNAČAJKE PROIZVODA.....	13
4. UPORABA PROIZVODA.....	14
4.1 Kontrole pećnice.....	14
4.2 Načini rada pećnice	14
4.3 Tablica kuhanja.....	15
4.4 Za funkciju kuhanja na pari.....	16
4.5 Uporaba digitalnog mjeritelja vremena na dodir	17
4.6 Pribor	18
5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	20
5.1 Čišćenje.....	20
5.2 Održavanje	21
6. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA I TRANSPORT	22
6.1 Otklanjanje poteškoća	22
6.2 Transport	22

1. SIGURNOSNE UPUTE

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

1.1 OPĆA SIGURNOSNA UPOZORENJA

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

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

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

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

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

izbjegavati doticanje vrućih elemenata unutar pećnice.

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

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

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

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

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

kućanstva u komercijalnoj sredini ili za grijanje prostorija

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

1.2 ZA KUHANJE NA PARI

- Voda se mora uliti u šupljinu koja se nalazi u dnu pećnice prije rada pećnice.
- Nemojte dodavati vodu u šupljinu koja se nalazi u dnu pećnice kada je pećnica vruća.
- Kada se otvore vrata pećnice, para može izlaziti iznutra. Budite oprezni pri otvaranju vrata pećnice jer to može stvoriti opasnost od opekline.
- Kao rezultat kuhanja na pari, vlaga može ostati u pećnici. Budući da vlaga može uzrokovati koroziju, pobrinite se da se unutrašnjost pećnice osuši nakon kuhanja.

 Koristite meku vodu u pećnici za kuhanje na pari. Nemojte koristiti zapaljivi alkohol ili čvrste otopine čestica umjesto vode.

- Nemojte koristiti druge tekućine osim vode.

- Nemojte koristiti toplu vodu.
- Za kuhanje na pari koristite nehrđajuće posuđe.
- Na kraju svakog kuhanja na pari, ako u šupljini koja se nalazi u dnu pećnice ostane malo vode, treba je očistiti i tu preostalu vodu ne koristiti u sljedećem kuhanju.

! Kamenac su netopive naslage kalcija i magnezija koje ostaju kada tvrda voda ispari. Blago prljavo bijele boje, nastaje kada se voda zagrije ili ostavi da stoji. Stoga je u područjima s tvrdom vodom kamenac neizbježan i normalan. Preporučuje se korištenje meke vode kako bi se izbjegla prekomjerna količina ostataka kamena na šupljini koja se nalazi u dnu pećnice.

- Šupljina koja se nalazi u dnu pećnice mora se očistiti nakon svakog kuhanja na pari. Ako voda ostane na dnu pećnice nakon svakog kuhanja na pari, obrišite preostalu vodu suhom krpom nakon što se pećnica ohladi. Inače, voda koja ostaje na podu pećnice može uzrokovati kamenac.

1.3 UPOZORENJA ZA INSTALACIJU

- Nemojte koristiti uređaj prije njegove pune instalacije.
- Uređaj mora biti instaliran od ovlaštenog tehničara. Proizvođač nije odgovoran za bilo koju štetu koja može biti prouzročena nepravilnim postavljanjem i instalacijom od neovlaštene osobe.
- Dok je uređaj neotpakiran, uvjerite se da nije oštećen tijekom transporta. U slučaju kvara, nemojte koristiti uređaj i odmah kontaktirajte kvalificirani servis. Materijali korišteni za pakiranje (najlon, heftalice, stiropor, itd.) mogu ozlijediti djecu i trebaju se odmah prikupiti i ukloniti.

- Zaštitite vaš uređaj od ozračja. Nemojte ga izlagati suncu, kiši, snijegu, prašini ili pretjeranoj vlažnosti.
- Svi materijali oko uređaja (tj. ormari) moraju biti sposobni izdržati najmanju temperaturu od 100°C.
- Uređaj se ne smije instalirati iza dekorativnih vrata da bi se izbjeglo pregrijavanje.

1.4 TIJEKOM UPORABE

- Kada prvi puta koristite vašu pećnicu možete osjetiti blagi miris. Ovo je sasvim formalno i prouzročeno je od izolacijskih materijala na elementima grijača. Preporučamo da prije prve uporabe vaše pećnice istu ostavite praznu i na maksimalnoj temperaturu te ostavite da radi 45 minuta. Uvjerite se da je sredina u kojoj je instaliran proizvod dobro ventilirana.
- Budite pažljivi pri otvaranju vrata pećnice tijekom kuhanja. Vruća para iz pećnice može prouzročiti opekline.
- Nemojte stavljati zapaljive ili gorice materijal unutar ili blizu uređaja dok isti radi.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu za vađenje i zamjenu hrane u pećnici.
- Ni u kojem slučaju pećnicu ne treba obložiti aluminijskom folijom jer može doći do pregrijavanja.
- Ne stavljajte posuđe ili tepsiju izravno na bazu pećnice tijekom kuhanja. Baza postaje vrlo vruća i na proizvodu može doći do oštećenja.



Nemojte ostavljati pećnicu bez nadzora kada kuhate s čvrstim ili tekućim uljima. Iste može zahvatiti vatra pod ekstremno vrućim uvjetima. Nikada ne stavljajte vodu na plamen prouzročen uljem umjesto isključivanja pećnice i pokrivanja posuđa njegovim poklopcem ili pokrivačem za gašenje požara.

- Ako proizvod nećete koristiti dulje vremensko

razdoblje, isključite glavni kontrolni gumb.

- Uvjerite se da su kontrolni gumbi uređaja uvijek na položaju “0” (stop) kada uređaj nije u uporabi.
- Ladice se naginju kada su izvučene. Budite pažljivi da ne prelijete ili ispustite vruću hranu kada je vadite iz pećnice.
- Nemojte stavljati ništa na vrata pećnice dok su otvorena. Ovo može izbaciti iz ravnoteže ili oštetiti vrata.
- Nemojte vješati ručnike, krpe za posuđe ili krpe na uređaj i njegove ručice.

1.5 TIJEKOM ČIŠĆENJA I ODRŽAVANJA

- Uvjerite se da je vaš uređaj isključen s mreže prije provedbe bilo kakve radnje čišćenja ili održavanja.
- Nemojte skidati kontrolne gumbе za čišćenje kontrolne ploče.
- Za održavanje učinkovitosti i sigurnosti vašeg uređaja, preporučamo da uvijek koristite originalne pričuvne dijelove te da pozovete naše ovlaštene servisere kada to trebate.
- Šupljina koja se nalazi u dnu pećnice mora se očistiti nakon svakog kuhanja na pari. Ako voda ostane na dnu pećnice nakon svakog kuhanja na pari, obrišite preostalu vodu suhom krpom nakon što se pećnica ohladi. Inače, voda koja ostaje na podu pećnice može uzrokovati kamenac.

 Može se primijetiti kamenac na šupljini koja se nalazi u podnožju pećnice nakon kuhanja na pari. Kamenac su netopive naslage kalcija i magnezija koje ostaju kada tvrda voda ispari. Blago prljavo bijele boje, nastaje kada se voda zagrije ili ostavi da stoji. Stoga je u područjima s tvrdom vodom kamenac neizbježan i normalan. Kako bi se izbjegli ostaci kamenca,

preporučuje se korištenje meke vode. Da biste otopili vapno koje se može stvoriti na podu pećnice, izlijte 200-250 ml bijelog octa s omjerom kiseline ne većim od 6% na pod pećnice nakon svake 2 ili 3 upotrebe i pričekajte 30 minuta. Zatim ga očistite vlažnom mokrom krpom.

- Ne pokušavajte strugati ostatke vapna koji se mogu stvoriti na podu pećnice. U suprotnom, pod pećnice će se oštetiti.

CE Izjava o sukladnosti

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

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

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

Odlaganje vašeg starog stroja



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

kupili ovaj proizvod.

2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPORABU

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

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

2.1 UPUTE ZA INSTALATERA

Opće upute

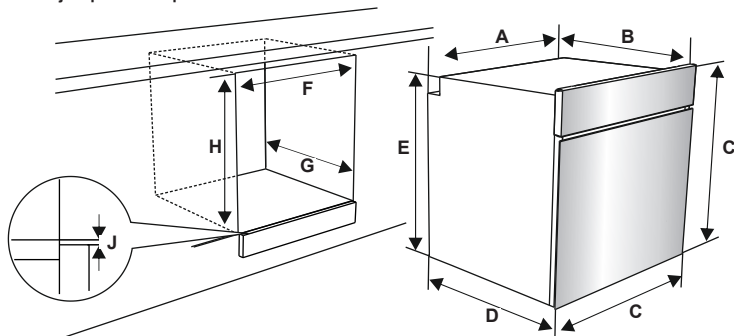
- Nakon skidanja materijala pakiranja s uređaja i njegovih dodataka, pazite da uređaj nije oštećen. Ako sumnjate u bilo kakvu štetu, ne koristite uređaj i javite se odmah ovlaštenom servisu ili kvalificiranom električaru.
- Uvjerite se da u neposrednoj blizini nema zapaljivih ili gorivih materijala kao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

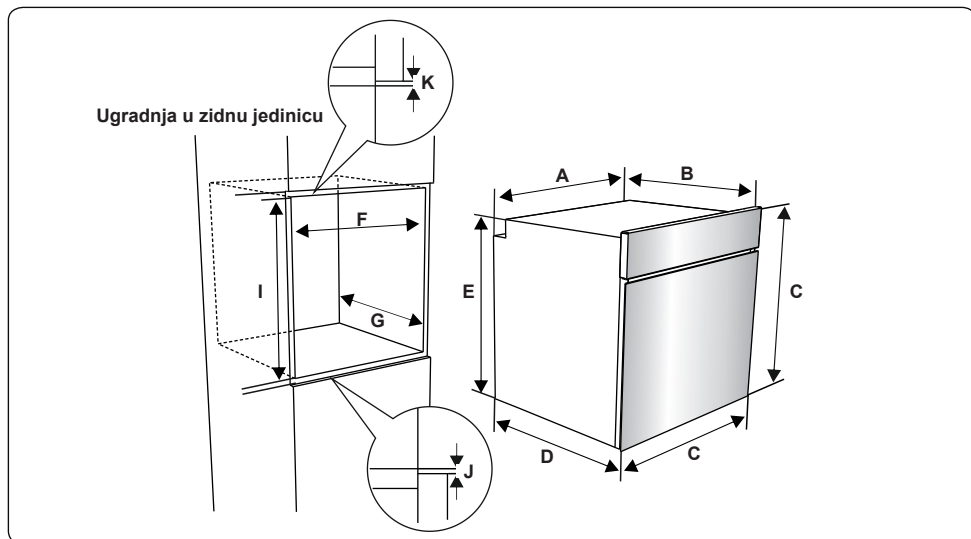
2.2 INSTALACIJA PEĆNICE

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

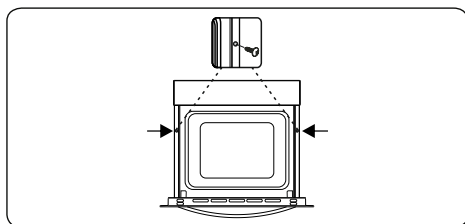
A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

Instalacija ispod radne površine





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



2.3 ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK I SIGURNOST

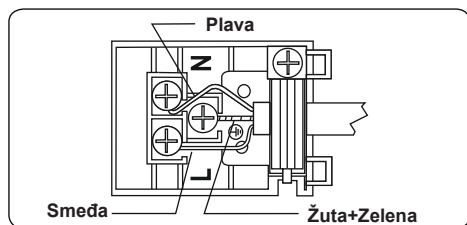
⚠ UPOZORENJE: Električni priključak ovog uređaja treba obaviti ovlaštenu servisera ili kvalificirani električar, sukladno uputama u ovom vodiču te u skladu s važećim lokalnim regulativama.

⚠ UPOZORENJE: UREĐAJ MORA BITI UZEMLJEN

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

- Tijekom instalacije, pazite da koristite izolirane kabele. Pogrešno spajanje može oštetiti Vaš uređaj. Ako je mrežni kabel oštećen i treba ga zamijeniti to može učiniti jedino kvalificirano osoblje.
- Ne koristite adaptere, višestruke utičnice i/ili produžne kabele.
- Žicu za snabdijevanje treba držati dalje od vrućih dijelova uređaja i ne smije biti savijena ili stisnuta. U suprotnom žica može biti oštećena i prouzročiti kratki spoj.
- Ako uređaj nije priključen na mrežu s utičnicom, mora se koristiti svepolni rastavljač (s najmanje 3 mm kontaktnog prostora) da biste ispunili sigurnosne regulative.
- Uređaj je dizajniran za snabdijevanje strujom od 220-240V. Ako je vaše snabdijevanje različito, kontaktirajte ovlaštenog servisera ili kvalificiranog električara.
- Kabel za napajanje (H05VV-F) mora biti dovoljno dugačak da se može spojiti na uređaj, čak i ako aparat stoji ispred elementa.
- Osigurajte da su svi priključci adekvatno zategnuti.
- Fiksirajte stezaljku napojnog kabela te zatim zatvorite poklopac.
- Priključak terminalne kutije je smješten

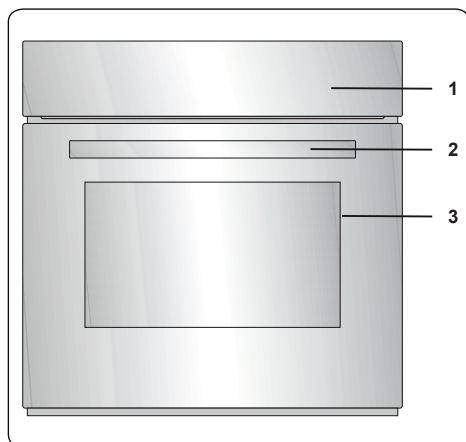
na terminalnoj kutiji.



3. ZNAČAJKE PROIZVODA

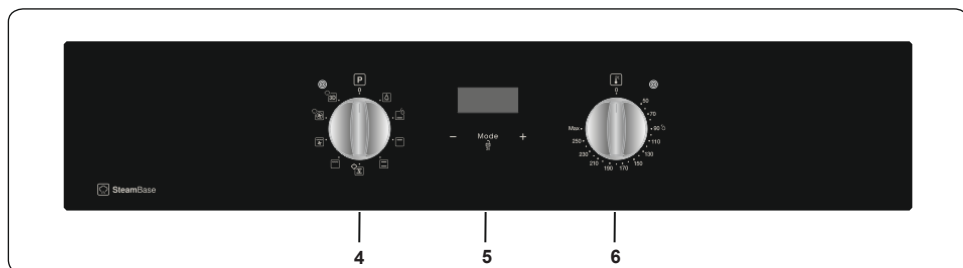


Važno: Specifikacije i izgled proizvoda mogu se razlikovati od prikaza u nastavku.
Popis dijelova



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

Upravljačka ploča



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

4. UPORABA PROIZVODA

4.1 KONTROLE PEĆNICE

Funkcijski kontrolni gumb pećnice

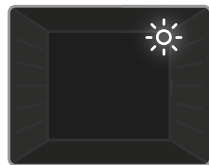
Okrenite gumb do odgovarajućeg simbola željene funkcije kuhanja. Za detalje o različitim funkcijama vidite "Funkcije pećnice"

Gumb termostata pećnice

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

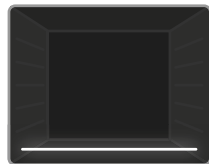
4.2 NAČINI RADA PEĆNICE

*Načini rada pećnice razlikuju se od modela do modela.



Svjetlo pećnice:

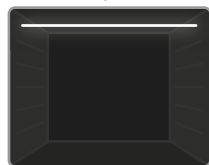
Uključit će se samo svjetlo pećnice. Ostaje uključeno dok je aktivna funkcija pećnice.



Funkcija donjeg

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

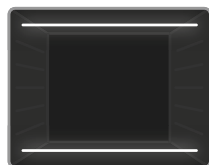
pizze budući da se toplina diže iz donjeg dijela pećnice i zagrijava hranu. Ova funkcija prikladnija je za zagrijavanje nego za kuhanje hrane.



Funkcija gornjeg

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

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



Klasično pečenje:

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

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

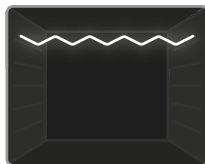


Funkcija ventilatora:

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

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

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



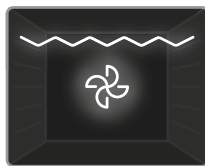
Funkcija roštilja:

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

Koristite gornje uture u pećnici. Rešetku premažite uljem kako se hrana ne bi lijepila, a hranu stavite u sredinu rešetke. Ispod rešetke uvijek stavite pladanj na koji će curiti višak ulja ili masnoće. Preporučuje se 10-minutno predgrijavanje pećnice.



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



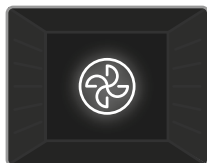
Funkcija pečenja

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

hrane, debljih komada ili veće količine hrane. Koristite gornje uture u pećnici. Rešetku premažite uljem kako se hrana ne bi lijepila, a hranu stavite u sredinu rešetke. Ispod rešetke uvijek stavite pladanj na koji će curiti višak ulja ili masnoće.



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



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

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

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



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

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

Osim toga, ova funkcija čini tijesta prozračnima i mekanima.

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



VapClean:

Postavite pećnicu na funkciju koja obuhvaća simbol čišćenja parom (način rada Donji, Donji+Ventilator, Turbo ili Gornji+Donji mode - može ovisiti o modelu.) pri 90°C za upotrebu funkcije Vap Clean. Ulijte 200-250 ml vode u pladanj. Kod nekih modela nalazi se šupljina, što je navedeno na bazi pećnice. Kod tih modela ulijte 200-250 ml vode u tu šupljinu. Uključite pećnicu. Za približno 30-60 minuta funkcija Vapclean pripremit će pećnicu za jednostavno čišćenje.

4.3 TABLICA KUHANJA

Funkcija	Jela			
Statička	Lisnato tijesto	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Torta	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Kolačić	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Paprikaš	2	175-200	40-50
	Piletina	2 - 3 - 4	200	45-60
Ventilator	Lisnato tijesto	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Torta	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Kolačić	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Paprikaš	2	175-200	40-50
Turbo	Lisnato tijesto	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Torta	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Kolačić	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Paprikaš	2	175-200	40-50
Grilanje	Grilane mesne okruglice	5	200	10-15
	Piletina	*	190	50-60
	Kotlet	4 - 5	200	15-25
	Beefsteak	5	200	15-25

*Ako je dostupan kuhajte na ražnju za pečenje piletine.

4.4 ZA FUNKCIJU KUHANJA NA PARI

Hrana	Funkcija	Temp. (°C)	Broj police	Količina vode (ml)	Vrijeme za dodavanje vode (min.)	Vrijeme kuhanja (približno) (min.)	Količina (približna) (g)
Kruh	Funkcija ventilatora + Para	180-200	2-3	200	Prije uključivanja pećnice.	30-50	820
Zapečena tjestenina		200	3	200		30-40	1500
Jela od tijesta		180	3	200		30-40	500
Krumpir		200	3	150		40-50	500
Piletina		200-220	3	300		60-70	2000
Odrezak		180	3	300		50-60	1000



Važno: Temperature i vremena u prethodnoj tablici testirani su u laboratorijima. Te vrijednosti mogu ovisiti o kvaliteti, količini, temperaturi namirnica i mrežnom naponu.



Važno: Nemojte dodavati vodu u spremnik za vodu kada je pećnica vruća.



Važno: Kuhanje na paru izvodi se samo u funkcijama navedenima u priručniku.



Važno: Maksimalni kapacitet spremnika vode pri dnu pećnice je 300 ml. Nemojte ulijevati više od 300 ml vode.

- Voda izlivena na dno pećnice stvara paru tijekom kuhanja, što omogućuje postizanje boljih rezultata tijekom kuhanja.
- Kuhanje na paru smanjuje gubitak vlage iz mesa. Unutrašnjost ostaje sočnija, a vanjski dio postaje hrskaviji. Kolači i tjestenina postaju mekani, hrskavi i voluminozni.

4.5 UPORABA DIGITALNOG MJERITELJA VREMENA NA DODIR



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

Postavka vremena

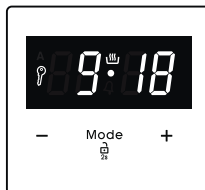
Vrijeme se mora postaviti prije početka korištenja pećnice. Nakon priključenja u struju, simbol „A” i „00:00” ili „12:00” će treptati na zaslonu.



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



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



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

! Zaključavanje tipki

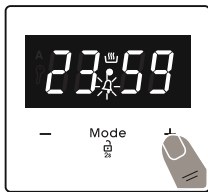
Zaključavanje tipki automatski se aktivira nakon što se mjeritelj vremena ne koristi 5 sekundi. Simbol „” će se pojaviti i ostal će svijetliti. Za otključavanje gumbova mjeritelja vremena, pritisnite i zadržite 2 sekunde gumb „MODE”. Tada možete provesti željenu operaciju.

Postavka vremena zvučnog upozorenja

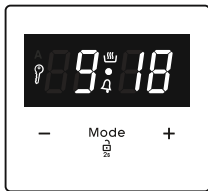
Vreme zvučnog upozorenja se može postaviti u bilo koje vrijeme između „00:00” i „23:59” sati. Vrijeme zvučnog upozorenja je jedino u svrhe upozorenja. Pećnica se neće aktivirati ovom funkcijom.



1. Pritisnite „MODE”. Simbol „4” će zatreptati i „000” će se prikazati.



2. Odaberite željeno vremensko razdoblje korištenjem tipki „+” i „-” dok trepće „4”.



3. Simbol „4” će ostati svijetliti, vrijeme će biti spašeno a upozorenje postavljeno.

Kada mjeritelj vremena dosegne ništicu, oglasit će se zvučni signal i zatreperit će simbol „4” na zaslonu. Pritisnite bilo koju tipku za zaustavljanje zvučnog upozorenja. Pritisnite „MODE” 2 sekunde, simbol „4” će nestati i prikazat će se sat.

Poluautomatska postavka vremena (razdoblje kuhanja)

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

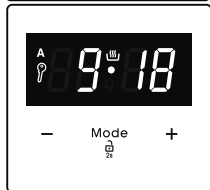
1. Odaberite željenu funkciju kuhanja i temperaturu korištenjem kontrolnih prekidača.



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



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



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

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

Podešavanje zvuka

Držite pritisnutu tipku „-“ dok ne začujete zvučni signal. Nakon toga, svakim pritiskom tipke „-“ oglasit će se drugačiji **zvučni signal**. Postoje tri vrste zvučnog signala. Ako odaberete „OFF“ (Isključeno), svi zvukovi se isključuju osim alarma i zvukova pogrešaka. Nakon kraćeg razdoblja u memoriji će se spremi odabrani zvučni signal.



Oba upravljačka gumba moraju biti u isključenom položaju kako bi proizvod prešao u stanje pripravnosti.

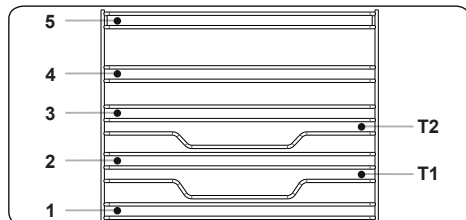


Potrošnja energije u stanju pripravnosti je <0,8 W.

4.6 PRIBOR

Žičana polica EasyFix

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



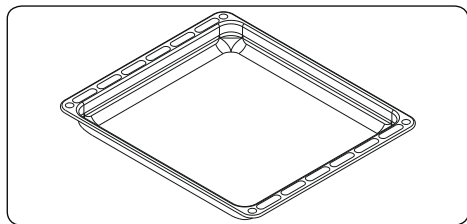
- Umetnite полицu na odgovarajuće mjesto unutar pećnice.
- Između poklopca ventilatora i pribora mora biti razmak od barem 1 cm.
- Budite oprezni prilikom uklanjanja posuda i/ili pribora iz pećnice. Vruća hrana ili pribor mogu uzrokovati opekline.
- Pribor se može deformirati pod vrućinom. Kada se ohladi, ponovo će poprimiti izvorni izgled i učinkovitost.
- Police i žičane rešetke mogu se postaviti na bilo koju razinu od 1 do 5.
- Teleskopske šine mogu se postaviti na razine T1, T2, 3, 4, 5.
- Razina 3 preporučuje se za kuhanje na jednoj razini.
- Razina T2 preporučuje se za kuhanje na jednoj razini uz teleskopske šine.
- Žičana rešetka s ražnjem mora se postaviti na razinu 3.
- Razina T2 koristi se za namještanje žičane rešetke s ražnjem uz teleskopske šine.

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

Duboki pladanj

Duboki pladanj najbolje je koristiti za kuhanje variva.

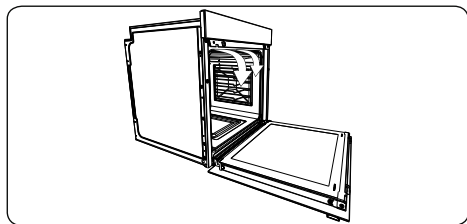
Stavite pladanj na bilo koju gredu i pritisnite do kraja kako biste se osigurali da je postavljen pravilno.



PRVI NA SVIJETU

Sustav zaštite od vrućeg zraka u ugradbenim pećnicama

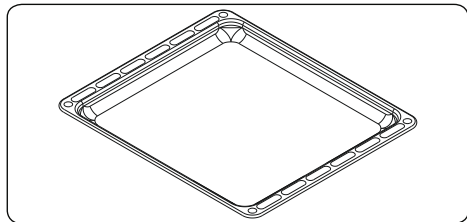
Patentirani sustav zaštite od vrućeg zraka sprječava da vruć zrak dopre do korisnika tako što stvara zračnu zavjesu prilikom otvaranja pećnice.



Plitki pladanj

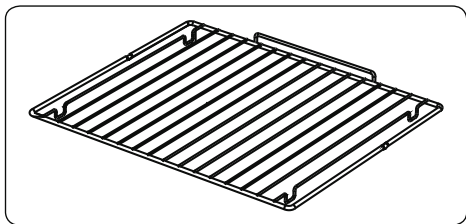
Plitki pladanj najbolje je koristiti za pečenje kolača.

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



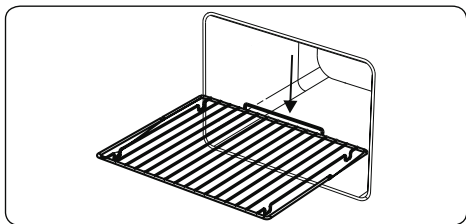
Žičana rešetka

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



⚠ UPOZORENJE

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



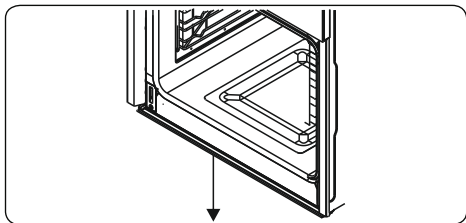
Kolektor vode

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

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

Voda će kapati na kolektor.

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



5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

5.1 ČIŠĆENJE

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

Opcenite upute

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

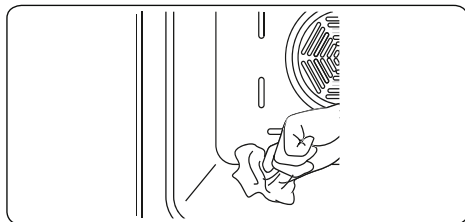
 Nemojte upotrebljavati sredstva za čišćenje koja sadrže krute čestice jer one mogu ogrebat staklo te emajlirane i/ili obojene dijelove uređaja.

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

 Za čišćenje uređaja nemojte koristiti parne čistače.

Čišćenje unutrašnjosti pećnice

- Unutrašnjost emajlirane pećnice najbolje se čisti kada je pećnica topla.
- Nakon svake uporabe pećnicu obrišite mekom krpom namočenom u sapunicu. Zatim ponovo obrišite pećnicu vlažnom krpom i osušite je.
- Za potpuno čišćenje pećnice povremeno ćete možda morati upotrijebiti tekući deterdžent.



Čišćenje staklenih dijelova

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

Čišćenje dijelova od nehrđajućeg čelika (ako su dostupni).

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

 Dijelove od nehrđajućeg čelika nemojte čistiti dok su još vrući.

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

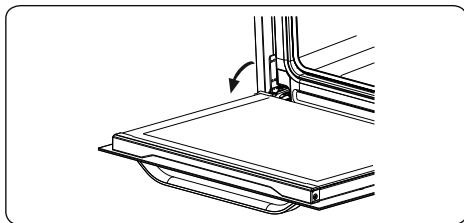
Čišćenje obojenih površina (ako su dostupne)

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

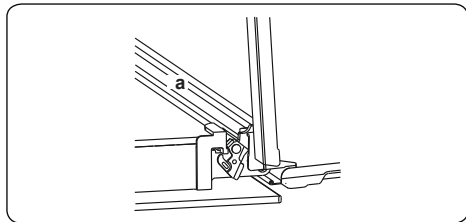
Skidanje vrata pećnice

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

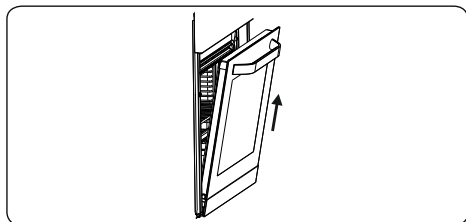
1. Otvorite vrata pećnice.



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

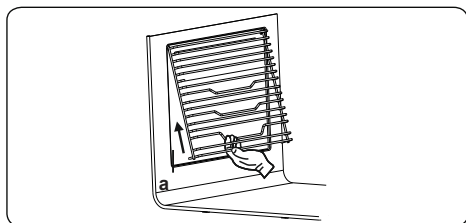


3. Zatvorite vrata sve dok ne dostignu skoro sasvim zatvoreni položaj i skinite vrata povlačenjem prema vama.



Vađenje žičanih vodilica

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



5.2 ODRŽAVANJE

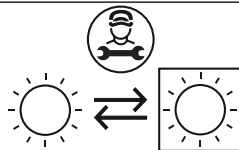
⚠ UPOZORENJE: Održavanje ovog uređaja jedino treba provesti autoriziran servisier ili kvalificiran tehničar.

Zamjena žarulje pećnice

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

- Uklonite staklene leće a zatim uklonite žarulju.
- Umetnite novu žarulju (otpornu na 300 °C) kako biste zamijenili uklonjenu žarulju (230 V, 15-25 W, Tip E14).

- Postavite staklena leća i vaša pećnica je spremna za uporabu.
- Proizvod sadrži izvor svjetlosti razreda energetske učinkovitosti G.
- Krajnji korisnik ne može zamijeniti izvor svjetlosti. Nakon prodaje potrebna je usluga.
- Uključeni izvor svjetlosti nije namijenjen za upotrebu u drugim aplikacijama.



Zamjenjiv izvor svjetlosti od strane profesionalca

⚠ Svjetiljka je dizajnirana specifično za uporabu u aparatima za kuhanje u kućanstvu. Nije podesna za rasvjetu kućanskih prostorija.

Čišćenje i održavanje nakon kuhanja na paru

- Šupljina koja se nalazi u dnu pećnice mora se očistiti nakon svakog kuhanja na pari. Ako voda ostane na dnu pećnice nakon svakog kuhanja na pari, obrišite preostalu vodu suhom krpom nakon što se pećnica ohladi. Inače, voda koja ostaje na podu pećnice može uzrokovati kamenac.

⚠ Može se primijetiti kamenac na šupljini koja se nalazi u podnožju pećnice nakon kuhanja na pari. Kamenac su netopive naslage kalcija i magnezija koje ostaju kada tvrda voda ispari. Blago prljavo bijele boje, nastaje kada se voda zagrije ili ostavi da stoji. Stoga je u područjima s tvrdom vodom kamenac neizbježan i normalan. Kako bi se izbjegli ostaci kamenca, preporučuje se korištenje meke vode. Da biste otopili vapno koje se može stvoriti na podu pećnice, izlijte 200-250 ml bijelog octa s omjerom kiseline ne većim od 6% na pod pećnice nakon svake 2 ili 3 upotrebe i pričekajte 30 minuta. Zatim ga očistite vlažnom mokrom krpom.

- Ne pokušavajte strugati ostatke vapna koji se mogu stvoriti na podu pećnice. U suprotnom, pod pećnice će se oštetiti.

6. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA I TRANSPORT

6.1 OTKLANJANJE POTEŠKOĆA



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

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica se ne uključuje.	Isključeno je napajanje.	Provjerite je li uređaj pod napajanjem. Provjerite rade li drugi kućanski uređaji.
Štednjak ne proizvodi toplinu.	Nepravilno je podešena temperatura. Otvorena su vrata pećnice.	Provjerite je li gumb za podešavanje temperature pećnice pravilno postavljen.
Ne radi svjetlo pećnice (ako je primjenjivo).	Neispravna sijalica. Napajanje je u prekidu ili je isključeno.	Zamijenite sijalicu prema uputama. Provjerite je li strujna utičnica pod napajanjem.
Pećnica neravnomjerno peče.	Police pećnice nepravilno su postavljene.	Provjerite koristite li preporučene temperature i položaje polica. Nemojte često otvarati vrata osim ako je hranu potrebno preokrenuti. Ako često otvarate vrata pećnice, temperatura u unutrašnjosti bit će niža, što može utjecati na učinkovitost pečenja.
Tipke mjerača vremena ne mogu se pravilno pritisnuti.	Nakupile su se nečistoće između tipki mjerača vremena. Model s dodirnim kontrolama: vlažna je upravljačka ploča. Aktivirana je funkcija zaključavanja tipki.	Uklonite nakupljene nečistoće i pokušajte ponovo. Obrišite vlagu i pokušajte ponovo. Provjerite je li aktivirana funkcija zaključavanja tipki.
Bučan je ventilator pećnice (ako je ugrađen).	Vibriraju police pećnice.	Provjerite je li pećnica na ravnoj podlozi i dobro nivelirana. Provjerite vibriraju li police ili posude za pečenje te jesu li u kontaktu sa stražnjom pločom pećnice.

6.2 TRANSPORT

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

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

Ви благодариме што го избравте овој производ.

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

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

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

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	3
1.1 Општи безбедносни предупредувања.....	3
1.2 За готвење на пареа.....	5
1.3 Предупредувања за монтирање.....	7
1.4 Во текот на употребата.....	7
1.5 Во текот на чистењето и одржувањето.....	9
2. МОНТИРАЊЕ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА.....	12
2.1 Упатства за инсталатерот.....	12
2.2 Монтирање на рерната.....	12
2.3 Електрично поврзување и безбедност.....	14
3. КАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОИЗВОДОТ.....	15
4. УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ.....	16
4.1 Контроли на рерната.....	16
4.2 Функции на рерната.....	16
4.3 Маса за готвење.....	18
4.4 За функцијата за пареа.....	19
4.5 Употреба на дигитален тајмер на допир.....	20
4.6 Додатоци.....	21
5. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ.....	23
5.1 Чистење.....	23
5.2 Одржување.....	24
6. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ И ТРАНСПОРТ.....	26
6.1 Решавање проблеми.....	26
6.2 Транспорт.....	26

1. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

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

1.1 ОПШТИ БЕЗБЕДНОСНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА

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

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и достапните делови стануваат врели во текот на употребата. Треба да внимавате децата да не ги допираат врелите елементи. Деца помали од 8 години треба да се држат настрана освен ако не се под постојан надзор.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.2 ЗА ГОТВЕЊЕ НА ПАРЕА

- Водата мора да се истури во шуплината која се наоѓа во основата на рерната пред да започне со работа.
- Не додавајте вода во шуплината која се наоѓа во

основата на рерната кога рерната е топла.

- Кога вратата на рерната е отворена, пареата може да излезе од внатрешноста. Внимавајте кога ја отворате вратата на рерната, бидејќи тоа може да создаде ризик од изгорење.
- Како резултат на готвење на пареа, влагата може да остане во рерната. Бидејќи влагата може да предизвика корозија, уверете се дека внатрешноста на рерната се суши по готвење.

 Користете мека вода во рерната за готвење на пареа. Не користете запалив алкохол или цврсти раствори на честички наместо вода.

- Не користете други течности освен вода.
- Не користете топла вода.
- Користете нерѓосувачки садови за готвење на пареа.
- На крајот од секое готвење на пареа, доколку остане малку вода во шуппината која се наоѓа во основата на рерната, таа треба да се исчисти и оваа преостаната вода да не се користи при следното готвење.

 Варовник е нерастворлив калциум и магнезиум депозити кои остануваат кога тврдата вода испарува. Малку нечисто бела боја, се формира кога водата се загрева или се остава да стои. Затоа, во областите со тврда вода, варовникот е неизбежен и нормален. Се препорачува да се користи мека вода за да се избегне прекумерна количина на варовнички остатоци на шуппината која се наоѓа во основата на рерната.

- Шуппината која се наоѓа во основата на рерната мора да се чисти по секое готвење на пареа. Ако водата остане на дното на рерната по секое готвење со помош на пареа, останатата вода

ја избришете со сува крпа откако рерната ќе се излади. Инаку, водата која останува на подот на рерната може да предизвика варовник.

1.3 ПРЕДУПРЕДУВАЊА ЗА МОНТИРАЊЕ

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

1.4 ВО ТЕКОТ НА УПОТРЕБАТА

- Првиот пат кога ќе ја користите рерната може да забележите слаба миризба. Тоа е нормално и е предизвикано од материјалите за изолација на елементите за греење. Ние Ви предлагаме, пред да ја користите рерната прв пат, да ја оставите

празна и вклучена 45 минути на максимална температура. Погрижете се просторијата во која е монтиран производот да има добро проветрување.

- Внимавајте кога ја отворате вратата на рерната за време на и по готвење. Жешката пареа од рерната може да предизвика изгореници.
- Додека апаратот работи, не ставајте запаливи материјали во или близу до него.
- Секогаш употребувајте ракавица за рерна за да вадите или менувате храна во рерната.
- Под никакви околности рерната не треба да биде обложена со алуминиумска фолија бидејќи може да дојде до прегревање.
- Не ставајте садови или тави за печење директно на основата на рерната додека готвите. Основата може да стане премногу жешка и може да се појави оштетување на производот.



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

- Ако не го користите производот подолго време, исклучете го главниот контролен прекинувач.
- Проверете дали копчињата за контрола се во позиција „0“ (исклучено) кога не се користи плочата.
- Кога ги извлекувате тавите од рерна, тие се закосуваат. Внимавајте да не истурите или испуштите жешка храна кога ја вадите од рерната.

- Не оставајте ништо на вратата на рерната кога е отворена. Тоа може да ја извади рерната од рамнотежа или да ја оштети вратата.
- Не закачувајте крпи, крпи за миеење садови или облека на апаратот или неговите рачки.

1.5 ВО ТЕКОТ НА ЧИСТЕЊЕТО И ОДРЖУВАЊЕТО

- Погрижете се апаратот да биде исклучен од струја пред да извршите какво било чистење или одржување.
- Не вадете ги контролните копчиња за да ја исчистите контролната табла.
- За да се одржи ефикасноста и безбедноста на производот, препорачуваме секогаш да користите оригинални резервни делови и да повикувате само овластен сервис кога ќе ви треба.
- Шуплината која се наоѓа во основата на рерната мора да се чисти по секое готвење на пареа. Ако водата остане на дното на рерната по секое готвење со помош на пареа, останатата вода ја избришете со сува крпа откако рерната ќе се излади. Инаку, водата која останува на подот на рерната може да предизвика варовник.

 Може да се забележи варовник на шуплината која се наоѓа во основата на рерната по готвење на пареа. Варовник е нерастворлив калциум и магнезиум депозити кои остануваат кога тврдата вода испарува. Малку нечисто бела боја, се формира кога водата се загрева или се остава да стои. Затоа, во областите со тврда вода, варовникот е неизбежен и нормален. Со цел да се избегнат остатоци од варовник, се препорачува да се користи мека вода. Со цел да се раствори вар што може да се формира на подот на рерната,

истурете 200-250 мл бел оцет со сооднос на киселини не повеќе од 6% на подот на рерната на секои 2 или 3 употреби и чекајте 30 минути. Потоа го исчистете со влажна влажна крпа.

- Не се обидувајте да ги стружете остатоците од вар кои можат да се формираат на подот на рерната. Во спротивно, подот на рерната ќе биде оштетен.

Декларација за усогласеност на ЕУ

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

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

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

Одлагање на стар апарат



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

2. МОНТИРАЊЕ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

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

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

2.1 УПАТСТВА ЗА ИНСТАЛАТОРОТ

Општи упатства

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

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

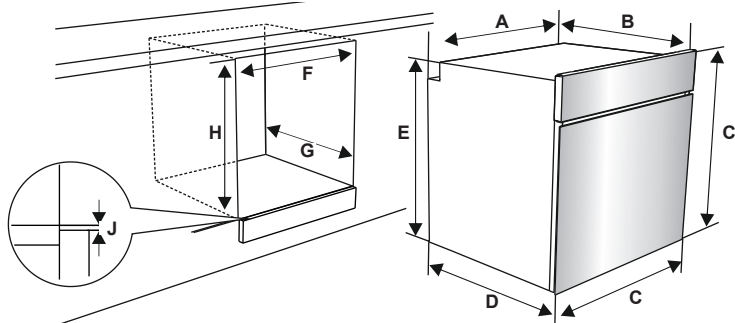
- Апаратот не треба да се монтира директно над машина за миење садови, фрижидер, замрзнувач, машина за перење алишта или машина за сушење алишта.

2.2 МОНТИРАЊЕ НА РЕРНАТА

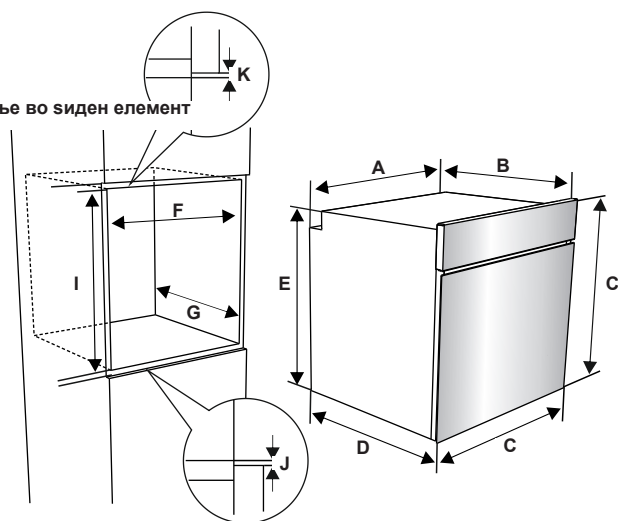
Апаратите се снабдуваат со комплет за инсталација и може да се монтираат на работна површина со соодветните димензии. Димензиите за инсталација на плоча за готвење и рерна се дадени подолу.

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

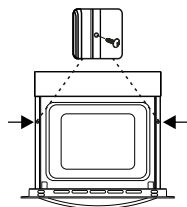
Монтирање под работна површина



Монтирање во сиден елемент



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



2.3 ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ И БЕЗБЕДНОСТ

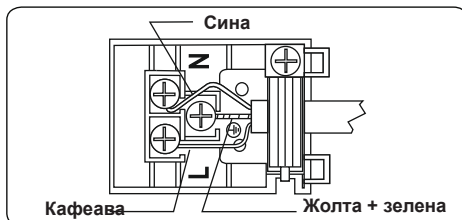
! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Електричното поврзување на овој апарат треба да го изведе овластен сервисер или квалификуван електричар во согласност со упатствата во овој водич и во согласност со тековните локални прописи.

! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: АПАРАТОТ МОРА ДА БИДЕ ЗАЗЕМЈЕН.

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

се добро затegnати.

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

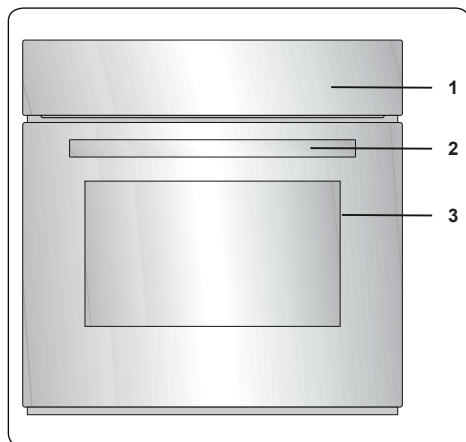


3. КАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОИЗВОДОТ



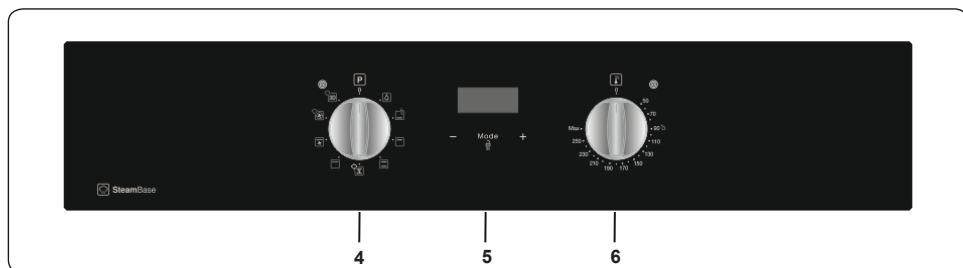
Важно: Спецификациите за овој производ се разликуваат и изгледот на Вашиот апарат може да се разликува од оној показан на сликите подолу.

Листа на делови



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

Контролна табла



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

4. УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 КОНТРОЛИ НА РЕРНАТА

Копче за контрола на функциите на рерната

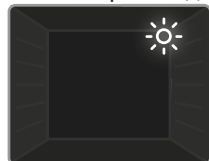
Свртете го копчето до соодветниот симбол за посакуваната функција за готвење. За повеќе детали за различни функции, погледнете во „Функции на рерна“.

Копче за термостат на рерната

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

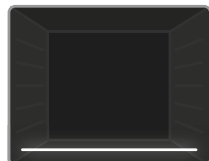
4.2 ФУНКЦИИ НА РЕРНАТА

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



Ламба на рерната:

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



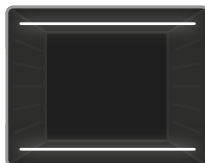
Функција за готвење од долу: Термостатот и предупредувачките светла на рерната ќе се вклучат, а долниот грејач ќе почне да работи. Функцијата за готвење од долу е

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



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

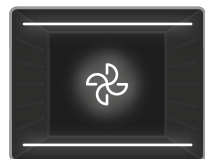
горниот грејач ќе ја зготви горната страна на храната. Функцијата за готвење од горе е идеална за пржење на горната страна на зготвената храна и за загревање на храната.



Функција за статично готвење:

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

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

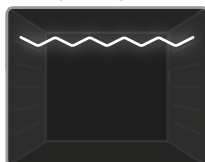


Функција за вентилатор:

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

вентилаторот ќе почнат да работат. Оваа функција е добра за печење печива. Готвењето се врши од страна на долниот и горниот грејач во рерната и од страна на вентилаторот, кој овозможува струење на воздухот, давајќи и на храната делумен ефект на печење на скара. Препорачливо е претходно да ја загреете рерната околу 10 минути.

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

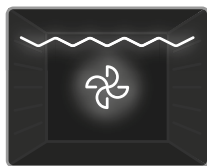


Функција за печење на скара:

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

почне да работи. Оваа функција се користи за печење на скара и затоплување на храна. Користете ги горните полици на рерната. Лесно поминете ја металната решетка со масло за да спречите лепење на храната и ставете ја храната на средината на решетката. Секогаш ставајте плех под храната за да ги фати капките масло или маст. Препорачливо е претходно да ја загреете рерната околу 10 минути.

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

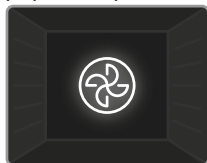


Функција за печење на скара и вентилатор:

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

вентилаторот ќе почнат да работат. Оваа функција е идеална за печење на скара на подебела храна. Користете ги горните полици на рерната. Лесно поминете ја металната решетка со масло за да спречите лепење на храната и ставете ја храната на средината на решетката. Секогаш ставајте плех под храната за да ги фати капките масло или маст.

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



Турбо функција:

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

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

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



3D функција:

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

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

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

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



Чистење со пареа:

Поставете ја рерната на функцијата што го вклучува симболот за чистење со пареа (режимот Од долу, Од долу+Вентилатор, Турбо или Од горе+Од долу - може да се разликува според моделот) на 90 °C за да работи функцијата за чистење со пареа. Истурете 200-250 мл вода во плехот.

Кај некои модели има шуплина што е наведено на основата на рерната. Кај овие модели, истурете 200-250 мл вода во оваа шуплина. Стартувајте ја рерната и на чистењето со пареа ќе му бидат потребни приближно 30-60 минути за да ја подготви рерната за лесно чистење.

4.3 МАСА ЗА ГОТВЕЊЕ

Функција	Јадења			
Статичка	Лиснато тесто	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Торта	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Колачи	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Вариво	2	175-200	40-50
	Пиле	2 - 3 - 4	200	45-60
Вентилатор	Лиснато тесто	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Торта	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Колачи	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Вариво	2	175-200	40-50
	Пиле	2 - 3 - 4	200	45-60
Турбо	Лиснато тесто	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Торта	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Колачи	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Вариво	2	175-200	40-50
Печење	Печени кофтиња	5	200	10-15
	Пиле	*	190	50-60
	Одрезок	4 - 5	200	15-25
	Бифтек	5	200	15-25

* Ако е достапно, гответе со печен пилешки ражен.

4.4 ЗА ФУНКЦИЈАТА ЗА ПАРЕА

Храна	Функција	Температура (°C)	Број на полица	Количество на вода (мл)	Време да се додаде вода (мин)	Време на готвење (приближно) (мин)	Количество (приближно) (гр)
Леб	Функција за вентилатор + Пареа	180-200	2-3	200	Пред да ја пуштите рерната.	30-50	820
Печени тестенини		200	3	200		30-40	1500
Печива		180	3	200		30-40	500
Компир		200	3	150		40-50	500
Пиле		200-220	3	300		60-70	2000
Шницла		180	3	300		50-60	1000



Важно: Температурите и времињата во табелата за готвење погоре се тестирани во нашите лаборатории и овие вредности се; може да варираат во зависност од квалитетот, количеството, температурата на материјалот што треба да се готви и користениот напон на мрежата.



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



Важно: Готвењето на пареа се врши само во функциите наведени во упатството.



Важно: Капацитетот на резервоарот за вода што се наоѓа на основата на рерната е максимум 300 мл. Не додавајте повеќе од 300 мл.

- Водата истурена во дното на рерната создава жешка пареа за време на готвењето, овозможувајќи ви да добиете подобри резултати од готвењето од вашата храна.
- Додека готвењето на пареа ја намалува загубата на влага во храната од типот на месо, ја прави внатрешноста на храната посочна и покрцкава однадвор, а пак кај пецивата ја прави надворешноста на храната покрцкава, крцкава и обемна.

4.5 УПОТРЕБА НА ДИГИТАЛЕН ТАЈМЕР НА ДОПИР



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

Прилагодување на време

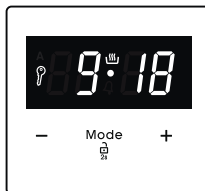
Времето мора да се постави пред да почне да се користи рерната. По поврзувањето во струја, симболот "A" и "00:00" или "12:00" ќе свети на дисплејот.



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



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



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

Заклучување на копчињата

Заклучувањето на копчињата автоматски ќе се активира доколку тајмерот не се користи 5 секунди. Симболот "A" ќе се појави и ќе остане да свети. За да ги заклучите копчињата на тајмерот, притиснете и држете го копчето "MODE" 2 секунди. Потоа може да се спроведе посакуваната операција.

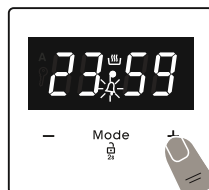
Прилагодување на време на звучно предупредување

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

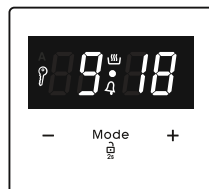
да се активира со оваа функција.



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



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



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

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

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

Полуавтоматско прилагодување на време (време за готвење)

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

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



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



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



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

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

Прилагодување на звукот

Притискајте го и држете го копчето за сензорот **"☀"** додека не слушнете звучно сигнално „бипкање“. По ова, секогаш кога ќе се притисне копчето **"☀"**, ќе се огласи различен тон на „бипкање“. Има четири различни типови на звучни сигнали. Ако е избрано **„исклучено“**, сите звуци ќе се исклучат освен звуците за аларм

и грешка со притискање на кои било копчиња. По кратко време, избраното бипкање ќе се сними.



Двете контролни копчиња мора да бидат во позиција исклучено за производот да го достигне режимот на мирување.

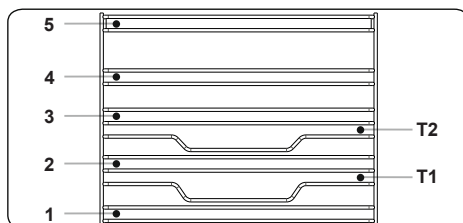


Вредноста на потрошувачката на енергија на производот во режимот на мирување е $<0,8 \text{ W}$.

4.6 додатоци

Жичана решетка EasyFix

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



- Вметнете го додатокот во точната положба во внатрешноста на рерната.
- Оставете простор од најмалку 1 cm помеѓу капакот на вентилаторот и додатоците.
- Внимавајте при отстранување на садовите и/или додатоците надвор од рерната. Жешките оброци или додатоци може да предизвикаат изгореници.
- Doddatoците може да се деформираат со топлина. Штом се изладат, ќе си го вратат својот првобитен изглед и перформансите.
- Плеховите и металните решетки може да се позиционираат на кое било ниво од 1 до 5.
- Телескопските шини може да се позиционираат на нивоата T1, T2, 3, 4, 5.
- Нивото 3 се препорачува за готвење на едно ниво.
- Нивото T2 се препорачува за готвење на едно ниво со телескопските шини.
- Металната решетка за ротирачкиот

ражен мора да биде позиционирана на нивото 3.

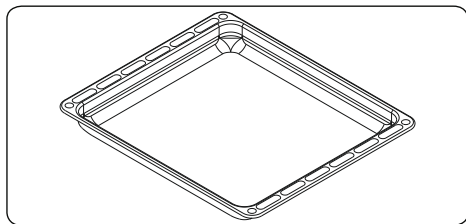
- Нивото T2 се користи за позиционирање на металната решетка за ротирачкиот ражен со телескопски шини.

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

Длабока тава

Длабоката тава се користи за динстање.

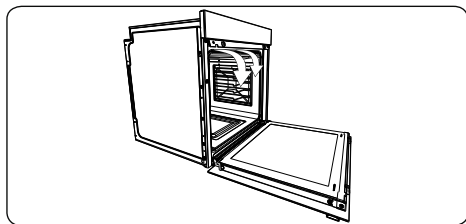
Ставете ја тавата на која било полица и проверете дали е правилно наместена.



ПРВ ВО СВЕТОТ

Систем за заштита од топол воздух во вградените рерни

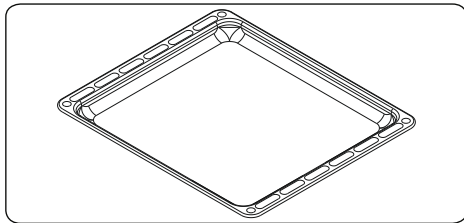
Патентираниот систем за заштита од топол воздух спречува топлиот воздух да стигне до крајниот корисник така што создава воздушна завеса кога ќе се отвори вратата на рерната.



Плитка тава

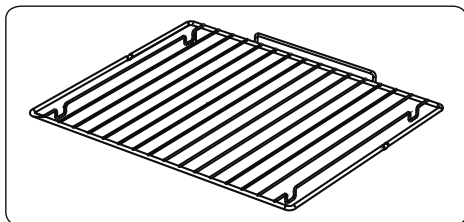
Плитката тава се користи за печење певича.

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



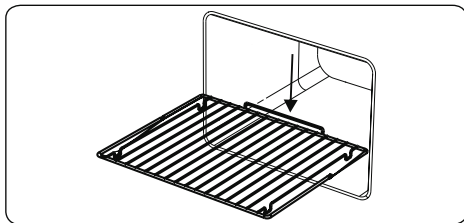
Решетка

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



⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

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



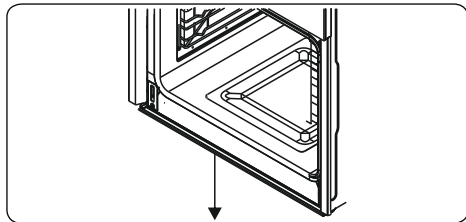
Собирач на вода

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

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

Водата ќе капе во собирачот.

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



5. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

5.1 ЧИСТЕЊЕ

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

Општи упатства

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

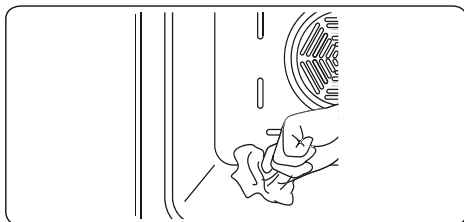
🚫 Не употребувајте средства за чистење кои содржат честички, бидејќи може да го изгребат стаклото, емајлираните и/или обоените делови на апаратот.

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

🚫 Не употребувајте чистачи на пареа за чистење на деловите на апаратот.

Чистење на внатрешноста на рерната

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



Чистење на стаклените делови

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

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

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

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

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

Чистење на обоени површини (ако има)

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

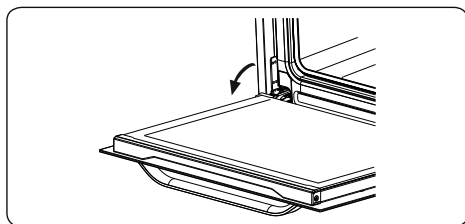
бојадисани со прашок и може да останат флеку. Производителот нема да биде одговорен за каква било штета предизвикана од употреба на несоодветни производи или методи за чистење.

Вадење на вратата на рерната

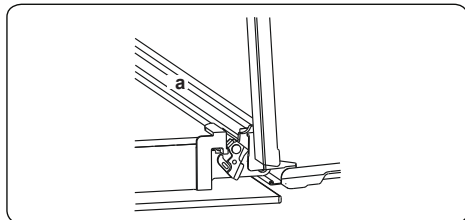
Пред да го чистите стаклото на вратата на рерната, мора да ја извадите вратата, како што е покажано

подолу.

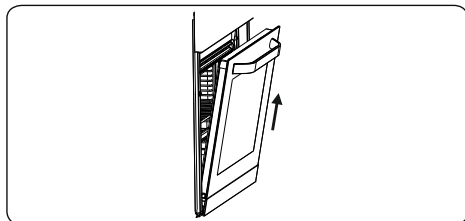
1. Отворете ја вратата на рерната.



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

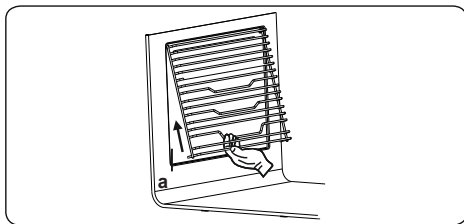


3. Затворете ја вратата додека не биде речиси целосно затворена и извадете ја така што ќе ја повлечете кон Вас.



Вадење на решетката

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



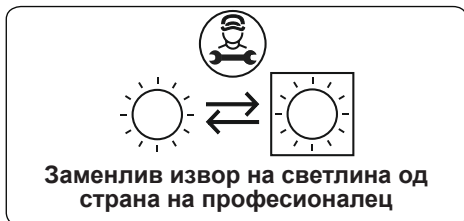
5.2 ОДРЖУВАЊЕ

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

Менување на светилката во рерната

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

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



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

Чистење и одржување по готвење на пареа

- Шуплината која се наоѓа во основата на рерната мора да се чисти по секое готвење на пареа. Ако водата остане на дното на рерната по секое готвење со помош на пареа, останатата вода ја избришете со сува крпа откако рерната ќе се излади. Инаку, водата која останува на подот на рерната може да предизвика варовник.



Може да се забележи варовник на шуплината која се наоѓа во основата на рерната по готвење на пареа. Варовник е нерастворлив калциум и магнезиум депозити кои остануваат кога тврдата вода испарува. Малку нечисто бела боја, се формира кога водата се загрева или се остава да стои. Затоа, во областите со тврда вода, варовникот е неизбежен и нормален. Со цел да се избегнат остатоци од варовник, се препорачува да се користи мека вода. Со цел да се раствори вар што може да се формира на подот на рерната, истурете 200-250 мл бел оцет со сооднос на киселини не повеќе од 6% на подот на рерната на секои 2 или 3 употреби и чекајте 30 минути. Потоа го исчистете со влажна влажна крпа.

- Не се обидувајте да ги стружете остатоците од вар кои можат да се формираат на подот на рерната. Во спротивно, подот на рерната ќе биде оштетен.

6. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ И ТРАНСПОРТ

6.1 РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ



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

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

6.2 ТРАНСПОРТ

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

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

Obrigado por escolher este produto.

Este Manual de Utilizador contém informações de segurança e instruções importantes relativamente ao manuseamento e manutenção do seu eletrodoméstico. Por favor, despenda algum tempo a ler este Manual de Utilizador antes de utilizar o seu eletrodoméstico e guarde-o para referência futura.

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

ÍNDICE

1.INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	3
1.1. Avisos Gerais de Segurança	3
1.2. Para cozedura a vapor	5
1.3. Avisos de instalação	7
1.4. Durante a utilização	7
1.5. Durante a Limpeza e Manutenção	9
2.INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO	11
2.1. Instruções para o Instalador	11
2.2. Instalação do Forno	11
2.3. Segurança e Ligação Elétrica	13
3.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	14
4.UTILIZAÇÃO DO PRODUTO	15
4.1. Controlos do Forno	15
4.2. Funções do forno	15
4.3. Mesa de Cozinhar	16
4.4. Para a função de vapor	17
4.5. Utilização do temporizador tátil digital	18
4.6. Acessórios	19
5.LIMPEZA E MANUTENÇÃO	21
5.1. Limpeza	21
5.2. Manutenção	22
6.RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRASPORTE	24
6.1. Resolução de problemas	24
6.2. Transporte	24

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

1.1. AVISOS GERAIS DE SEGURANÇA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.2. PARA COZEDURA A VAPOR

- A água deve ser vertida na cavidade situada na base do forno antes do seu funcionamento.

- Não adicionar água à cavidade situada na base do forno quando o forno estiver quente.
- Quando a porta do forno é aberta, pode sair vapor do interior. Tenha cuidado ao abrir a porta do forno, pois isso pode criar um risco de queimadura.
- Devido à cozedura a vapor, a humidade pode permanecer no forno. Uma vez que a humidade pode causar corrosão, certifique-se de que o interior do forno seca depois de cozinhar.

! Utilizar água macia no forno para cozinhar a vapor. Não utilizar álcool inflamável ou soluções de partículas sólidas em vez de água.

- Não utilizar outros líquidos para além da água.
- Não utilizar água quente.
- Utilize pratos de aço inoxidável para cozinhar a vapor.
- No final de cada cozedura a vapor, se restar alguma água na cavidade situada na base do forno, esta deve ser limpa e a água restante não deve ser utilizada na próxima cozedura.

! O calcário são os depósitos insolúveis de cálcio e magnésio que ficam para trás quando a água dura se evapora. De cor ligeiramente esbranquiçada, forma-se quando a água é aquecida ou deixada em repouso. Por conseguinte, nas zonas de água dura, o calcário é inevitável e normal. Recomenda-se a utilização de água macia para evitar uma quantidade excessiva de resíduos de calcário na cavidade situada na base do forno.

- A cavidade situada na base do forno deve ser limpa após cada cozedura a vapor. Se ficar água no fundo do forno após cada cozedura assistida por vapor, limpe a água restante com um pano seco depois de o forno ter arrefecido. Caso contrário, a água que

fica no chão do forno pode provocar a formação de calcário.

1.3. AVISOS DE INSTALAÇÃO

- Não manuseie o eletrodoméstico antes de o mesmo estar totalmente instalado.
- O eletrodoméstico deverá ser instalado por um técnico autorizado. O fabricante não é responsável por quaisquer danos que possam ter ocorrido devido de uma colocação e instalação ineficientes por parte de pessoas não autorizadas.
- Quando o eletrodoméstico for desembalado, certifique-se de que não foi danificado durante o transporte. Em caso de defeito, não utilize o eletrodoméstico e contacte um agente de serviço qualificado imediatamente. O material utilizado no embalamento (nylon, agrafos, isopor, etc.) poderá ser perigoso para crianças e deverão ser imediatamente removidos e recolhidos.
- Proteja o seu eletrodoméstico dos efeitos atmosféricos. Não o exponha ao sol, à chuva, à neve, ao pó ou a humidade em excesso.
- Os materiais que rodeiam o eletrodoméstico (ou seja, armários) deverão conseguir suportar uma temperatura mínima de 100 °C.
- O aparelho não pode ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.

1.4. DURANTE A UTILIZAÇÃO

- Quando utilizar o seu forno pela primeira vez é provável que note um ligeiro odor. Isto é perfeitamente normal e causado pelos materiais de isolamento nos elementos do aquecedor. Sugerimos que, antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, o deixe vazio e o coloque

à temperatura máxima durante 45 minutos.

Certifique-se de que o ambiente no qual o produto é instalado é bem ventilado.

- Tome cuidado quando abrir a porta do forno durante ou após a cozedura. O vapor quente do forno poderá causar queimaduras.
- Não coloque materiais inflamáveis ou combustíveis em ou próximo do eletrodoméstico enquanto o mesmo estiver a funcionar.
- Utilize sempre luvas para remover e substituir a comida no forno.
- Sob nenhuma circunstância deve o forno ser revestido com papel de alumínio, pois pode sobreaquecer.
- Não coloque pratos ou tabuleiros diretamente na base do forno enquanto cozinha. A base torna-se extremamente quente e pode danificar o produto.



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

- Se o produto não for utilizado durante um longo período de tempo, desligue o interruptor de controlo principal.
- Certifique-se de que os botões giratórios de controlo do eletrodoméstico estão sempre na posição “0” (stop) quando não estiver a ser utilizado.
- Os tabuleiros inclinam-se quando são puxados para fora. Tome cuidado para não derramar ou deixar cair comida quente quando da remoção da mesma do forno.

- Não coloque nada na porta do forno quando a mesma estiver aberta. Isto poderá desequilibrar o forno ou danificar a porta.
- Não pendure toalhas, panos de cozinha ou roupas no eletrodoméstico ou nas suas pegas.

1.5. DURANTE A LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Certifique-se de que o seu eletrodoméstico está desligado da alimentação principal antes de realizar qualquer operação de limpeza ou manutenção.
- Não retire os botões giratórios de controlo para limpar o painel de controlo.
- Para manter a eficiência e a segurança do seu eletrodoméstico, recomendamos que utilize sempre peças suplentes originais e que contacte os agentes de serviço autorizados sempre que necessário.
- A cavidade situada na base do forno deve ser limpa após cada cozedura a vapor. Se ficar água no fundo do forno após cada cozedura assistida por vapor, limpe a água restante com um pano seco depois de o forno ter arrefecido. Caso contrário, a água que fica no chão do forno pode provocar a formação de calcário.

 Pode observar-se um calcário na cavidade situada na base do forno após a cozedura a vapor. O calcário são os depósitos insolúveis de cálcio e magnésio que ficam para trás quando a água dura se evapora. De cor ligeiramente esbranquiçada, forma-se quando a água é aquecida ou deixada em repouso. Por conseguinte, nas zonas de água dura, o calcário é inevitável e normal. Para evitar os resíduos de calcário, recomenda-se a utilização de água macia. Para dissolver a cal que se pode formar no chão do forno, deite 200-250 ml de vinagre branco com um rácio de acidez não superior a 6% no chão do forno

após cada 2 ou 3 utilizações e aguarde 30 minutos. Em seguida, limpe-o com um pano húmido e molhado.

- Não tentar raspar os resíduos de calcário que se podem formar no chão do forno. Caso contrário, o chão da câmara de cozimento será danificado.

Declaração de Conformidade CE

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

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

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

Eliminação da sua máquina antiga



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

ou o revendedor onde adquiriu este produto.

2. INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO

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

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

2.1. INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

Instruções Gerais

- Após a remoção do material de embalagem do eletrodoméstico e seus acessórios, certifique-se de que o eletrodoméstico não está danificado. Se suspeitar de qualquer dano, não o utilize e contacte, imediatamente uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado.
- Certifique-se de que não existem materiais inflamáveis ou combustíveis nas proximidades, como por exemplo, cortinas, óleo, roupas, etc. que possam pegar fogo.

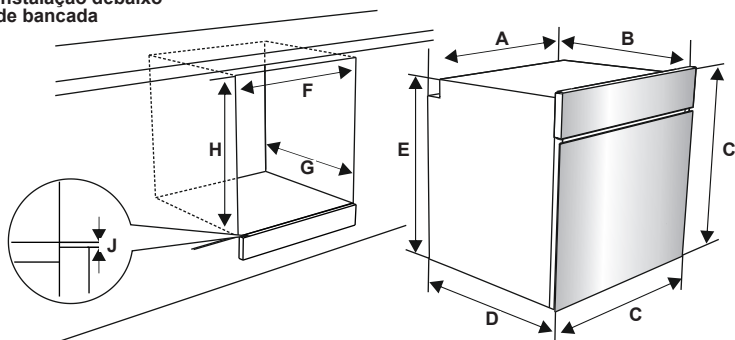
- A bancada e a mobília circundante ao eletrodoméstico deverão ser fabricadas de materiais resistentes a temperaturas acima de 100 °C.
- O eletrodoméstico não deverá ser instalado diretamente por cima de uma máquina de lavar, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou máquina de secar.

2.2. INSTALAÇÃO DO FORNO

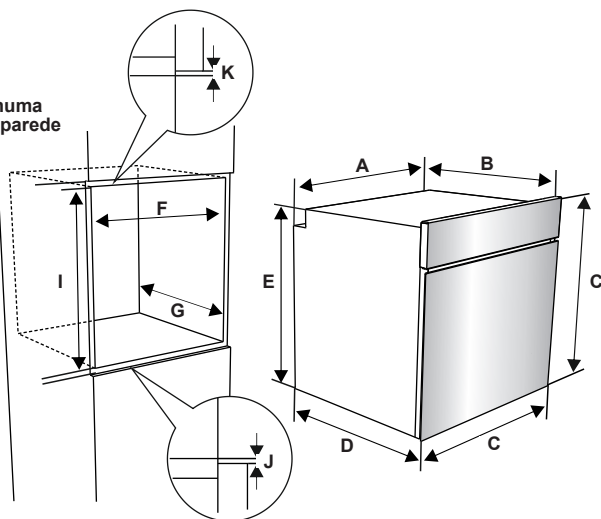
Os eletrodomésticos são fornecidos com kits de instalação e podem ser instalados numa bancada com as dimensões adequadas. As dimensões da placa e a instalação do forno são as indicadas abaixo.

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

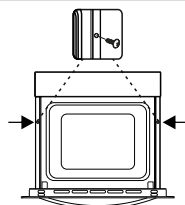
**Instalação debaixo
de bancada**



**Instalação numa
unidade de parede**



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



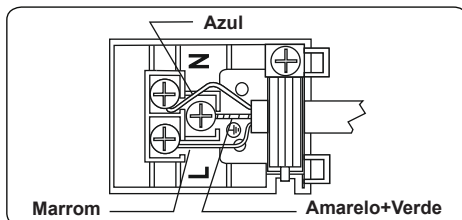
2.3. SEGURANÇA E LIGAÇÃO ELÉTRICA

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

! NOTA: O ELETRODOMÉSTICO DEVERÁ TER LIGAÇÃO A TERRA.

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

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

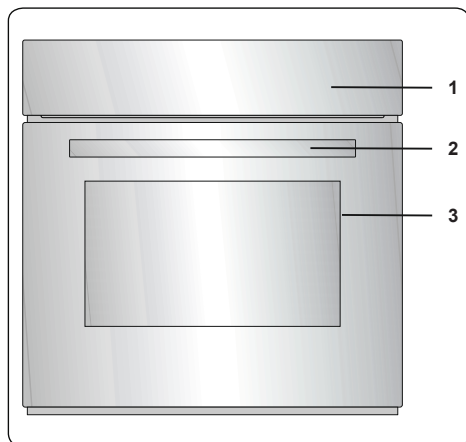


3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



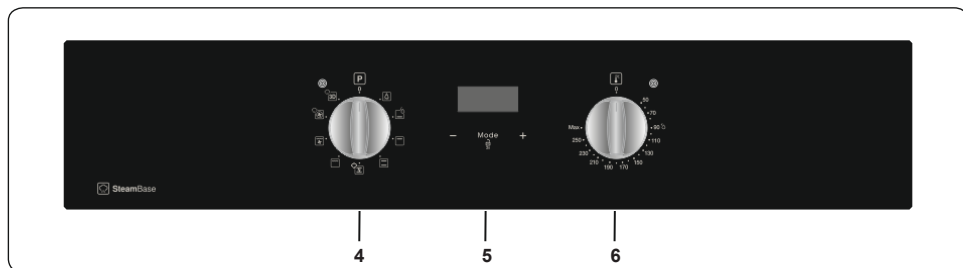
Importante: As especificações do produto variam e a aparência do seu eletrodoméstico poderá ser diferente daquilo que é indicado nas imagens abaixo.

Lista de Componentes



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

Painel de Controlo



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

4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

4.1. CONTROLOS DO FORNO

Botão Giratório de Controlo de Função de Forno

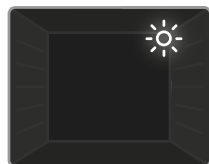
Rode o botão giratório até ao símbolo correspondente da função da cozedura desejada. Para detalhes das diferentes funções, consultar "Funções do Forno".

Botão Giratório do Termóstato do Forno

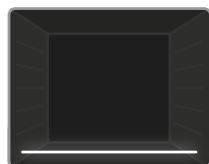
Após seleccionar a função de cozedura, rode este botão giratório até à temperatura desejada. A luz do termóstato do forno acender-se-á sempre que o termóstato estiver a funcionar para aquecer o forno ou manter a temperatura.

4.2. FUNÇÕES DO FORNO

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

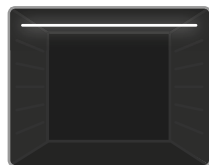


Lâmpada do forno:
Apenas a lâmpada do forno se ligará. Ficará ligada durante a duração da função de cozedura.



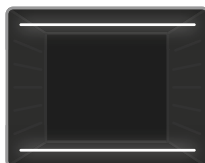
Função de aquecimento inferior:
O termóstato do forno e as luzes de aviso serão ligados, o elemento aquecedor inferior começará a funcionar. A função de

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



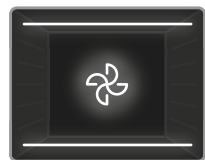
Função de aquecimento superior: O termóstato do forno e as luzes de aviso serão ligados, o elemento aquecedor superior começará a funcionar. O calor que

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



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

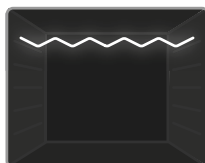
cozedura estática emite calor, garantindo uma cozedura uniforme dos alimentos. É ideal para fazer massas, bolos, massas frescas, lasanha e pizza. Nesta função, recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 10 minutos e é melhor cozinhar apenas numa prateleira de uma vez.



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

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

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

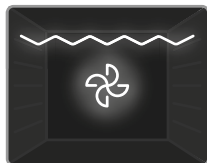


Função de grelhar:
O termóstato do forno e as luzes de aviso serão ligados e o elemento aquecedor do grill começará a funcionar. Esta função

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



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

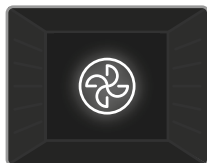


Função do grill e ventoinha:

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

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

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



Função turbo:

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

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

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



Função 3D:

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

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

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

Pode usar a característica de cozedura a vapor nesta função. Para mais detalhes,

leia o texto "Usar a função de vapor".



VapClean:

Coloque o forno na função que inclui o símbolo vap clean (modo baixo, baixo+ventoinha, turbo ou cima+baixo - pode variar em função do modelo) a 90°C para usar a função Vap Clean. Deite 200-250ml de água no tabuleiro. Em alguns modelos há uma cavidade indicada na base do forno. Num destes modelos, verta 200 a 250 ml de água dentro da cavidade. Inicie o funcionamento do forno e a função Vapclean demorará cerca de 30 a 60 minutos a preparar o forno para ser facilmente limpo.

4.3. MESA DE COZINHAR

Função	Pratos			
Estático	Massa Folhada	2 - 3 - 4	170 - 190	35 - 45
	Bolo	2 - 3 - 4	170 - 190	30 - 40
	Bolachas	2 - 3 - 4	170 - 190	30 - 40
	Guisado	2	175 - 200	40 - 50
	Frango	2 - 3 - 4	200	45 - 60
Ventoinha	Massa Folhada	2 - 3 - 4	170 - 190	25 - 35
	Bolo	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Bolachas	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Guisado	2	175 - 200	40 - 50
	Frango	2 - 3 - 4	200	45 - 60
Turbo	Massa Folhada	2 - 3 - 4	170 - 190	35 - 45
	Bolo	2 - 3 - 4	150 - 170	30 - 40
	Bolachas	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Guisado	2	175 - 200	40 - 50
Grelhar	Almôndegas grelhadas	5	200	10 - 15
	Frango	*	190	50 - 60
	Costeletas	4 - 5	200	15 - 25
	Bife de vaca	5	200	15 - 25

*Se disponível, cozinhe com espeto para grelhar frango.

4.4. PARA A FUNÇÃO DE VAPOR

Alimentos	Função	Temp. (°C)	Número de prateleira	Quantidade de água (ml)	Tempo para adicionar água (min.)	Tempo de cozedura (aprox.) (min.)	Quantidade (aprox.) (g)
Pão	Função ventilador + vapor	180-200	2-3	200	Antes de iniciar o forno.	30-50	820
Massa assada		200	3	200		30-40	1500
Pastelaria		180	3	200		30-40	500
Batata		200	3	150		40-50	500
Frango		200-220	3	300		60-70	2000
Bife		180	3	300		50-60	1000



Importante: Os valores de temperatura e tempo apresentados na tabela acima foram testados nos nossos laboratórios e estes são meramente indicativos. Podem variar em função de vários fatores como qualidade, quantidade e temperatura do material a confeccionar e da tensão de alimentação usada.



Importante: Não adicionar água ao reservatório de água quando o forno estiver quente.



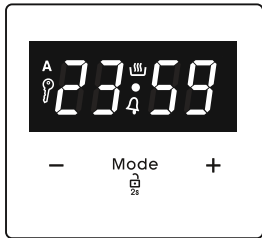
Importante: A cozedura a vapor é efetuada apenas com as funções especificadas no manual.



Importante: A capacidade da cavidade situada na base do forno é de, no máximo, 300 ml. Não adicione mais de 300 ml.

- A água adicionada na base do forno cria vapor quente durante a cozedura e permite-lhe obter melhores resultados na cozedura dos seus alimentos.
- Enquanto o vapor reduz a perda de humidade nos alimentos à base de carne, torna o interior do alimento mais suculento e o exterior mais estaladiço. No caso de massas, torna o seu exterior mais fofo, crocante e encorpado.

4.5. UTILIZAÇÃO DO
TEMPORIZADOR TÁTIL DIGITAL



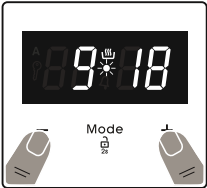
Descrição das funções	
A	Cozedura automática
	Cozedura manual
	Bloqueio de teclas
4	Contador de minutos
Mode	Função de modo
-	Diminuir temporizador
+	Aumentar temporizador
23 59	Mostrador do temporizador

Ajuste do temporizador

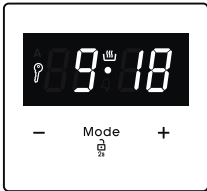
Tem de se definir o tempo antes de se começar a utilizar o forno. Após se ligar o forno, o símbolo “A” e “00:00” ou “12:00” piscarão no mostrador.



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



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



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

Bloqueio de teclas

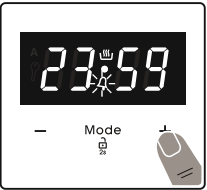
O bloqueio de teclas ativa-se automaticamente quando o temporizador não é utilizado durante 5 segundos. O símbolo “” aparecerá e ficará continuamente aceso. Para desbloquear as teclas do temporizador, mantenha o botão “MODE” premido durante 2 segundos. Posto isto, é possível realizar a operação desejada.

Ajuste do tempo do aviso sonoro

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



1. Prima o botão “MODE”. O símbolo “4” começará a piscar e aparecerá “000”.



2. Selecione o período de tempo desejado com as teclas “+” e “-” enquanto “4” estiver a piscar.



3. O símbolo “4” ficará continuamente aceso, o tempo será guardado e o aviso ficará definido.

Quando o temporizador chegar a zero, será emitido um aviso sonoro e o símbolo “4” piscará no mostrador. Prima qualquer tecla para parar o aviso sonoro. Prima o botão “MODE” durante 2 segundos. O símbolo “4

" desaparecerá e o relógio aparecerá.

Ajuste de tempo semiautomático (período de cozedura)

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

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



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



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



4. O tempo atual voltará a aparecer no mostrador e os símbolos "A" e "☞" ficarão continuamente acesos.

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

Ajuste do som

Carregue e mantenha o botão sensor "-" até ouvir um "bip". Depois disto, de cada vez que carregar no botão "-" soará um "bip" de tonalidade diferente. Há quatros tipos diferentes de sinal sonoro. Se for selecionado "off", serão desligados todos os sons quando carrega em qualquer botão, exceto o alarme e sons de erro. Ao fim de um breve período, o som.



Ambos os botões rotativos de comando devem estar na posição desligada para o produto entrar no modo de espera.

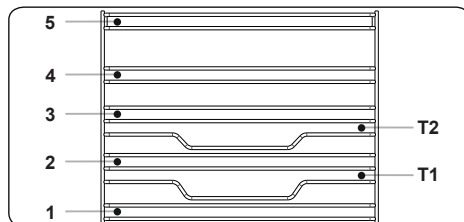


O consumo de energia no modo de espera é <0,8 W.

4.6. ACESSÓRIOS

Grelha EasyFix

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



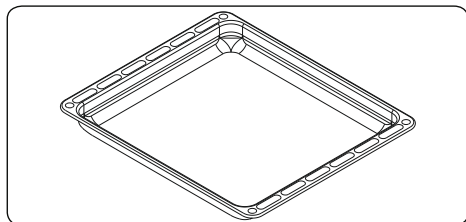
- Insira o acessório na posição correta dentro do forno.
- Deixe pelo menos 1 cm de espaço entre a cobertura da ventoinha e os acessórios.
- Tenha cuidado ao remover os utensílios de cozinha e/ou acessórios do forno. Refeições ou acessórios quentes podem provocar queimaduras.
- Os acessórios podem deformar-se com o calor. Assim que tiverem arrefecido, recuperarão o aspeto e desempenho original.
- Os tabuleiros e as grelhas podem ser colocados em qualquer nível de 1 a 5.
- As calhas telescópicas podem ser posicionadas nos níveis T1, T2, 3, 4, 5.
- O nível 3 é recomendado para a cozedura de nível único.
- O nível T2 é recomendado para a cozedura de nível único com calhas telescópicas.
- A grelha de espeto deve ser colocada no nível 3.
- O nível T2 é usado para colocar a grelha de espeto com as calhas telescópicas.

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

Tabuleiro Fundo

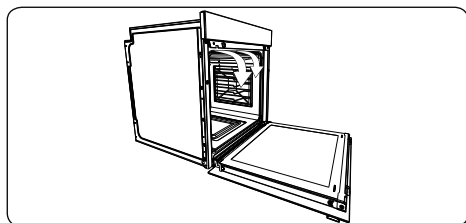
O tabuleiro fundo é mais adequado para cozinhar guisados.

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



Sistema de Proteção de Ar Quente em Fornos Embutidos

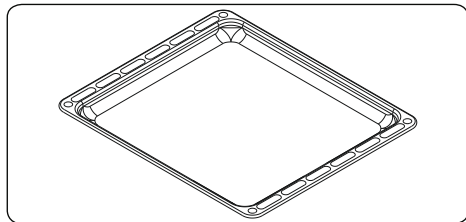
O sistema de proteção de ar quente patenteado evita que ar quente chegue ao utilizador final criando uma cortina de ar quando a porta do forno estiver aberta.



Tabuleiro Raso

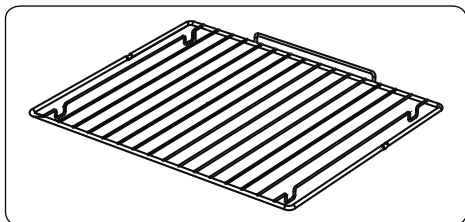
O tabuleiro raso é mais adequado para cozinhar bolos.

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



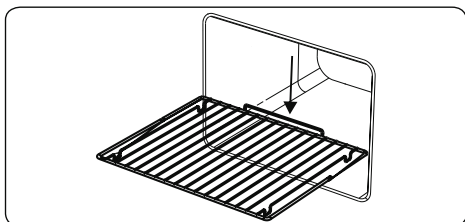
Rede de Arame

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



AVISO

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



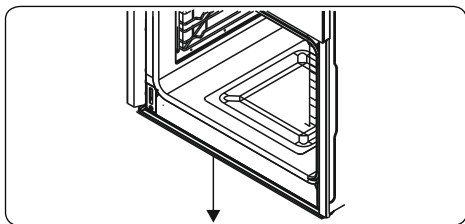
Coletor de Água

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

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

A água irá cair para o coletor.

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



5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

5.1. LIMPEZA

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

Instruções Gerais

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

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

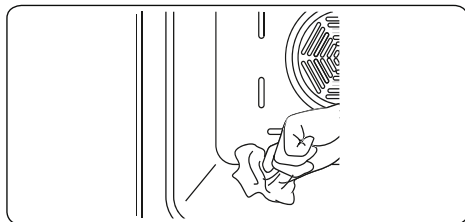
 Não utilize detergentes que contenham partículas uma vez que estas poderão arranhar o vidro, as partes esmaltadas e/ou pintadas do seu eletrodoméstico.

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

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

Limpar o Interior do Forno

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



Limpar as Partes de Vidro

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

Limpar as Partes em Aço Inoxidável (se disponíveis)

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

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

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

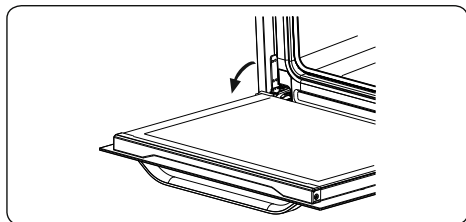
Limpeza de superfícies pintadas (se disponível)

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

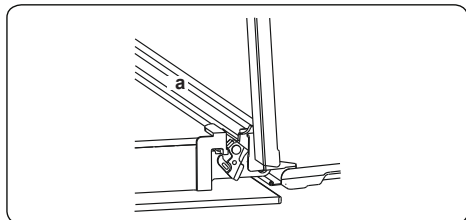
Remoção da Porta do Forno

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

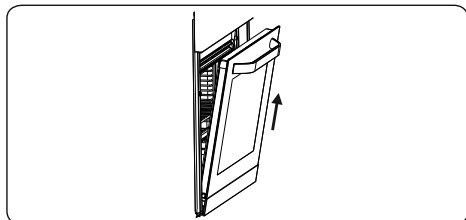
1. Abrir a porta do forno.



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

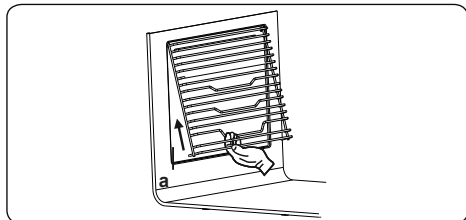


3. Fechar a porta até quase atingir a posição de fecho total e retire a porta puxando-a na sua direção.



Remoção da Prateleira de Rede

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



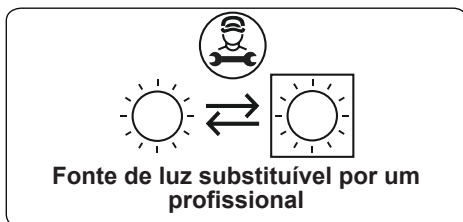
5.2. MANUTENÇÃO

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

Mudar a Lâmpada do Forno

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

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



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

Limpeza e manutenção depois de cozinhar a vapor

- A cavidade situada na base do forno deve ser limpa após cada cozedura a vapor. Se ficar água no fundo do forno após cada cozedura assistida por vapor, limpe a água restante com um pano seco depois de o forno ter arrefecido. Caso contrário, a água que fica no chão do forno pode provocar a formação de calcário.

! NOTA: Pode observar-se um calcário na cavidade situada na base do forno após a cozedura a vapor. O calcário são os

depósitos insolúveis de cálcio e magnésio que ficam para trás quando a água dura se evapora. De cor ligeiramente esbranquiçada, forma-se quando a água é aquecida ou deixada em repouso. Por conseguinte, nas zonas de água dura, o calcário é inevitável e normal. Para evitar os resíduos de calcário, recomenda-se a utilização de água macia. Para dissolver a cal que se pode formar no chão do forno, deite 200-250 ml de vinagre branco com um rácio de acidez não superior a 6% no chão do forno após cada 2 ou 3 utilizações e aguarde 30 minutos. Em seguida, limpe-o com um pano húmido e molhado.

- Não tentar raspar os resíduos de calcário que se podem formar no chão do forno. Caso contrário, o chão da câmara de cozimento será danificado.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRASPORTE

6.1. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



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

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

6.2. TRANSPORTE

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

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

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.
Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

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

CONTENTS

1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	3
1.1 General Safety Warnings	3
1.2 For steam cooking.....	5
1.3 Installation Warnings	6
1.4 During Use.....	7
1.5 During Cleaning and Maintenance	8
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	11
2.1 Instructions for the Installer	11
2.2 Installation of the Oven.....	11
2.3 Electrical Connection and Safety.....	13
3.PRODUCT FEATURES.....	14
4.USE OF PRODUCT	15
4.1 Oven Controls.....	15
4.2 Oven Functions	15
4.3 Cooking Table.....	16
4.4 For Steam Function.....	17
4.5 Use of the Digital Touch Timer.....	18
4.6 Accessories	19
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	20
5.1 Cleaning	20
5.2 Maintenance.....	22
6.TROUBLESHOOTING AND TRANSPORT	23
6.1 Troubleshooting.....	23
6.2 Transport	23

1. SAFETY INSTRUCTIONS

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

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

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

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

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

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

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

the oven.

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

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

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

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

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

heating a room.

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

1.2 FOR STEAM COOKING

- The water must be poured into the cavity which is located in the oven base before oven operating.
- Do not add water to the cavity which is located in the oven base when the oven is hot.
- When the oven door is opened, steam may escape from the inside. Be careful when opening the oven door, as this may create a risk of burning.
- As a result of steam cooking, moisture may remain in the oven. Since moisture may cause corrosion, make sure that the oven interior dries after cooking.

 Use Soft-Water in the oven for steam cooking. Do not use flammable alcohol or solid particulate solutions instead of water.

- Do not use any liquids other than water.
- Do not use hot water.

- Use stainless dishes for steam cooking.
- At the end of each steam cooking, if there is some water left in the cavity which is located in the oven base, it should be cleaned and this remaining water should not be used in the next cooking.

 **Limescale** is the insoluble calcium and magnesium deposits that are left behind when hard water evaporates. Slightly off-white in colour, it forms when water is heated or left standing. Therefore, in hard water areas, limescale is inevitable and normal. It is recommended to use soft water to avoid excess amount of limescale residue on the cavity which is located in the base of the oven.

- Cavity which is located in the base of the oven must be cleaned after each steam cooking. If water remains on the oven bottom after each steam-assisted cooking, wipe the remaining water with a dry cloth after the oven has cooled down. Otherwise, water remaining on the oven floor may cause limescale.

1.3 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In case of any defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they

- should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
 - Any materials (i.e. cabinets) around the appliance must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
 - The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

1.4 DURING USE

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
- Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.



Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to

flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the ovens.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

1.5 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.
- Cavity which is located in the base of the oven must be cleaned after each steam cooking. If water remains on the oven bottom after each steam-assisted cooking, wipe the remaining water with a dry cloth after the oven has cooled down. Otherwise, water remaining on the oven floor may cause limescale.

 It can be observe a limescale on the cavity which is located in the oven base after steam cooking.

Limescale is the insoluble calcium and magnesium deposits that are left behind when hard water evaporates. Slightly off-white in colour, it forms when water is heated or left standing. Therefore, in hard water areas, limescale is inevitable and normal. In order to avoid the limescale residue, it is recommended to use soft water. In order to avoid the limescale residue, it is recommended to use soft water. In order to dissolve any lime that may form on the floor of the oven, pour 200-250 ml of white vinegar with an acid ratio of not more than 6% onto the oven floor after every 2 or 3 uses and wait for 30 minutes. Then clean it with a damp wet cloth.

- Do not try to scrape the lime residues that may form on the floor of the oven. Otherwise, the oven floor will be damaged.

CE Declaration of conformity

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

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

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

Disposal of your old machine



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

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

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

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

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

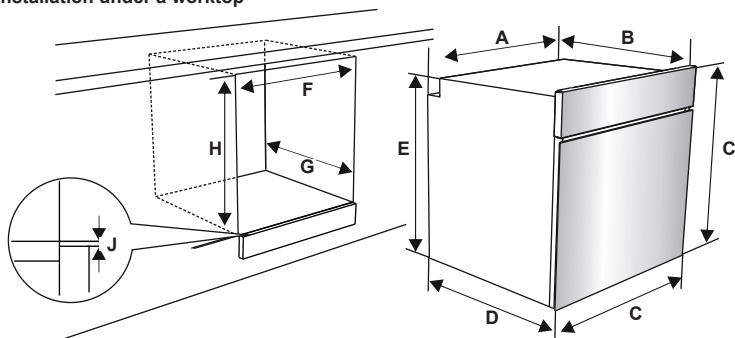
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials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

2.2 INSTALLATION OF THE OVEN

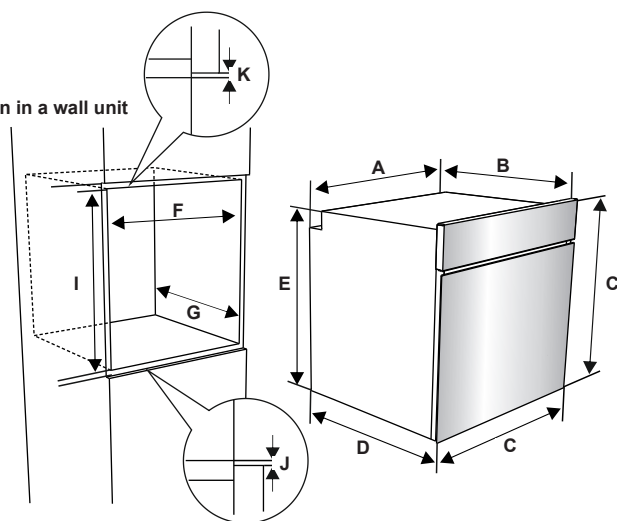
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

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

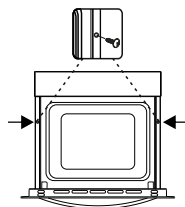
Installation under a worktop



Installation in a wall unit



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

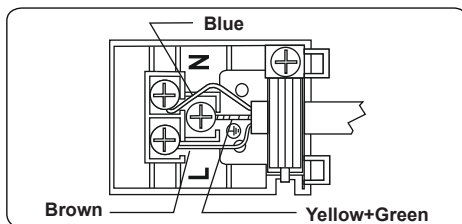


2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

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

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

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

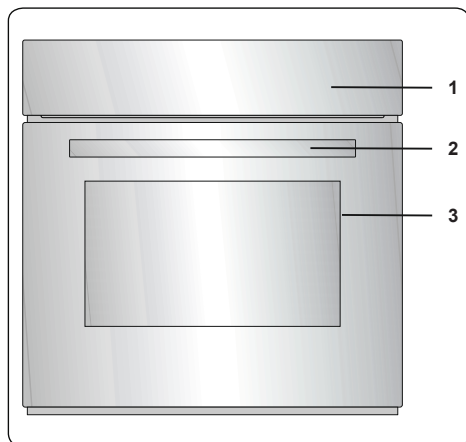


3. PRODUCT FEATURES



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

List of Components

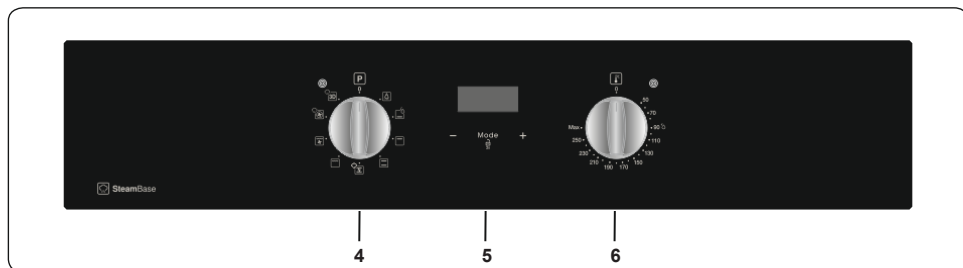


1. Control Panel

2. Oven Door Handle

3. Oven Door

Control Panel



4. Oven Function Control Knob

5. Timer

6. Oven Thermostat Knob

4. USE OF PRODUCT

4.1 OVEN CONTROLS

Oven function control knob

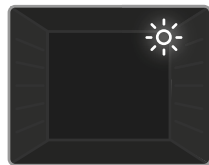
Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

Oven thermostat knob

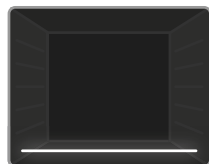
After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

4.2 OVEN FUNCTIONS

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



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



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

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



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

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



Static Cooking

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

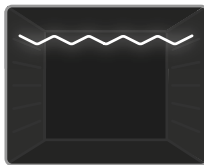
static cooking function emits heat, ensuring food is cooked evenly. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



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

This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

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

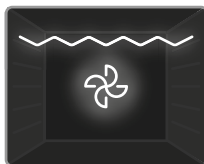


Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for

grilling and toasting food. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



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

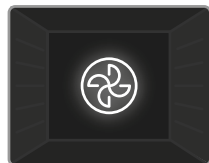


Grill and Fan

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

for grilling thicker food. Use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat.

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



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

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

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



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

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

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

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



VapClean:

Set your oven function to the function that includes the vap clean symbol (Bottom, Bottom+Fan, Turbo or Top+Bottom Function. It may differentiate among models.) at 90 °C to operate Vap Clean function. Pour 200-250ml of water into the tray. In some models there is a cavity which is stated on the oven base. In this models pour 200-250ml of water into this cavity. Start the oven and Vapclean will take approximately 30-60 minutes to prepare

your oven for easy cleaning.

4.3 COOKING TABLE

Function	Dishes			
Static	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Fan	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
Grilling	Grilled meatballs	5	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	4 - 5	200	15-25
	Beefsteak	5	200	15-25

*If available cook with roast chicken skewer.

4.4 FOR STEAM FUNCTION

Foods	Function	Temp. (°C)	Shelf Number	Water Amount (ml)	Time to add water (min)	Cooking Time (Approximately) (min)	Amount (Approximately) (g)
Bread	Fan Function + Steam	180-200	2-3	200	Before starting the oven.	30-50	820
Baked pasta		200	3	200		30-40	1500
Pastry		180	3	200		30-40	500
Potato		200	3	150		40-50	500
Chicken		200-220	3	300		60-70	2000
Steak		180	3	300		50-60	1000



Important: The temperatures and times in the cooking table above have been tested in our laboratories and these values are; It may vary depending on the quality, quantity, temperature of the material to be cooked and the mains voltage used.



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



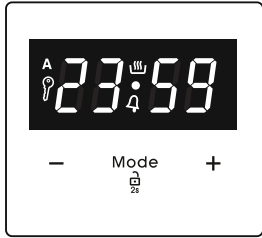
Important: Steam cooking is performed only in the functions specified in the manual.



Important: The capacity of the cavity located at the base of the oven is 300 ml maximum. Do not add more than 300ml.

- The water poured into the bottom of the oven creates hot steam during cooking, allowing you to get better cooking results from your food.
- While steaming reduces moisture loss in meat type foods, it makes the inside of the food more juicy and crispier on the outside, and in the pastry it makes the outside of the food more fluffy, crispy and voluminous.

4.5 USE OF THE DIGITAL TOUCH TIMER



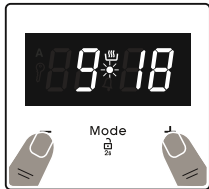
Function Description	
A	Auto cooking
	Manual cooking
	Key Lock
	Minute minder
Mode	Mode function
-	Decrease timer
+	Increase timer
23 59	Timer display

Time adjustment

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



1. Press the “MODE” for 2 sec to deactive keylock and the dot in the middle of the screen will start to flash.



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



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

Key Lock

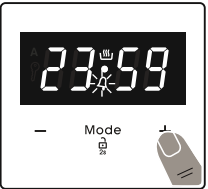
The key lock automatically activates after the timer has not been used for 5 seconds. “” symbol will appear and remain illuminated. To unlock the timer buttons, press and hold the “MODE” button for 2 seconds. The desired operation can then be carried out.

Audible warning time adjustment

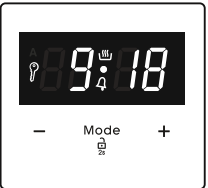
The audible warning time can be set to any time between “00:00” and “23:59” hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.



1. Press “MODE”. The symbol “” will begin to flash and “000” will be displayed.



2. Select the desired time period using the “+” and “-” keys while “” is flashing.



3. The symbol “” will remain illuminated, the time will be saved and the warning will be set.

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

Semi-automatic time adjustment (cooking period)

This function helps you to cook for a fixed

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

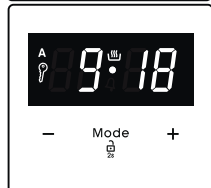
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



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



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



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

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

Sound Adjustment

Press and hold the **"-"** sensor button until you hear an audible 'beep' sound. After this, each time the **"-"** button is pressed, a different **"beep"** tone will sound. There are four different types of signal sounds. If **"off"** is selected, all sounds will be turned off except alarm and error sounds press any buttons. After a short time the selected beep will be recorded.



Both control knobs must be in the off position for the product to reach standby mode.

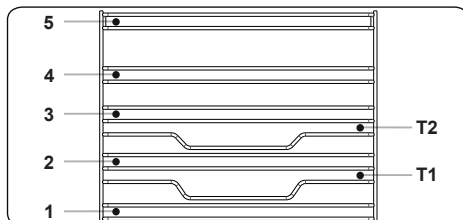


The power consumption value of the product in standby mode is <0.8 W.

4.6 ACCESSORIES

The EasyFix Wire Rack

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



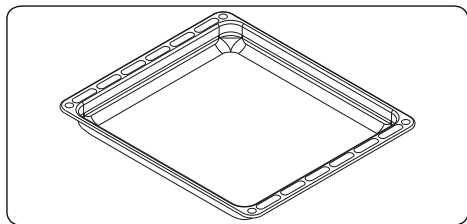
- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled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

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

The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

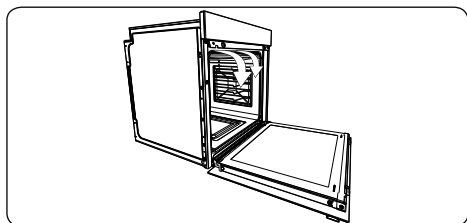
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



FIRST IN THE WORLD

Hot Air Shield System in Built-in Ovens

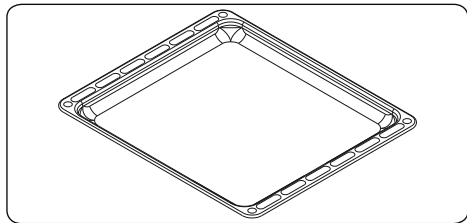
The patented hot air shield system prevents hot air from reaching the end user by creating an air curtain when the oven door is opened.



The Shallow Tray

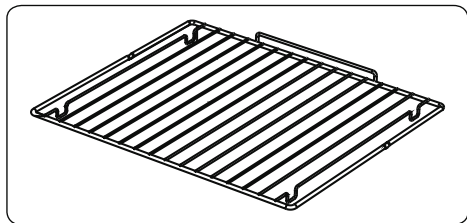
The shallow tray is best used for baking pastries.

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



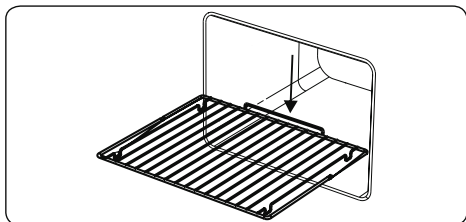
The Wire Grid

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



WARNING

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



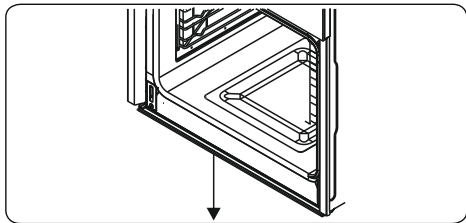
The Water Collector

In some cases of cooking, condensation may appear on the inner glass of the oven door. This is not a product malfunction.

Open the oven door into the grilling position and leave it in this position for 20 seconds.

Water will drip to the collector.

Cool the oven and wipe the inside of the door with a dry towel. This procedure must be applied regularly.



5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING

WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

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

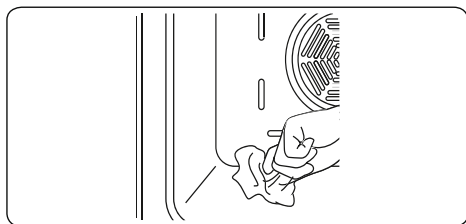
 Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

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

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

Cleaning the Inside of the Oven

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



Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.

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

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

Cleaning Painted Surfaces (if available)

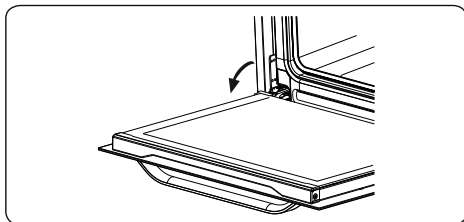
- Spots of tomato, tomato paste, ketchup,

lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

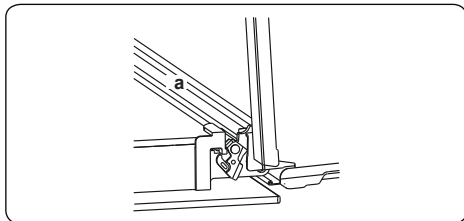
Removal of the Oven Door

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

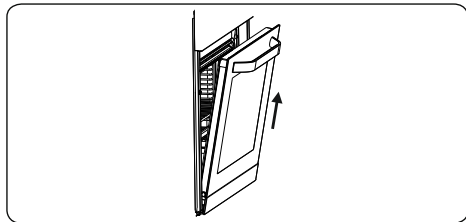
1. Open the oven door.



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

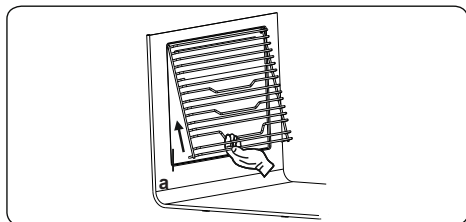


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



Removal of the Wire Shelf

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



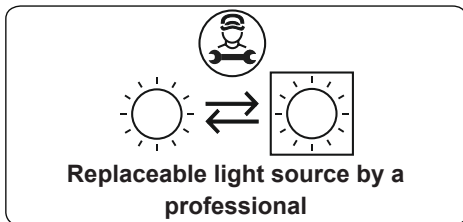
5.2 MAINTENANCE

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

Changing the Oven Lamp

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

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



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

Cleaning and Maintenance after Steam Cooking

- Cavity which is located in the base of the oven must be cleaned after each steam cooking. If water remains on the oven bottom after each steam-assisted cooking, wipe the remaining water with a dry cloth after the oven has cooled down. Otherwise, water remaining on the oven floor may cause limescale.

! It can be observe a limescale on the cavity which is located in the oven base after steam cooking. Limescale is the insoluble calcium and magnesium deposits that are left behind when hard water evaporates. Slightly off-white in colour, it forms when water is heated or left standing. Therefore, in hard water areas, limescale is inevitable and normal. In order to avoid the limescale residue, it is recommended to use soft water. In order to dissolve any lime that may form on the floor of the oven, pour 200-250 ml of white vinegar with an acid ratio of not more than 6% onto the oven floor after every 2 or 3 uses and wait for 30 minutes. Then clean it with a damp wet cloth.

- Do not try to scrape the lime residues that may form on the floor of the oven. Otherwise, the oven floor will be damaged.

6. TROUBLESHOOTING AND TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check that the oven temperature control knob is set correctly.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

52546316

