



SR Ugradna rerna / Korisnički priručnik

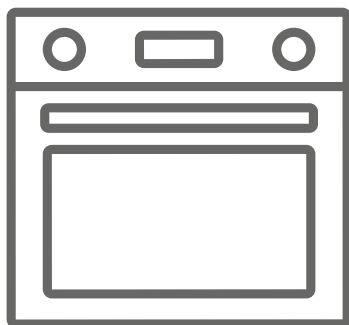
SL Vgradna pečica/Uporabniški priročnik

MK Вградена рерна/Прирачник за корисници

PT Forno Embutido / Manual de Utilizador

HR Ugradbena pećnica / Korisnički priručnik

EN Built-in Oven / User Manual





HWMH7315BCT

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 Upozorenja kod instalacije.....	6
1.3 Tokom upotrebe.....	7
1.4 Tokom čišćenja i održavanja.....	8
2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPOTREBU	10
2.1 Uputstvo za instalaciju.....	10
2.2 Instalacija rerne	10
2.3 Električno povezivanje i bezbednost	11
3. KARAKTERISTIKE PROIZVODA.....	13
4. KORIŠĆENJE PROIZVODA.....	14
4.1 Tabela za kuvanje.....	15
4.2 Korišćenje monohromne kontrolne jedinice.....	16
4.3 Dodatna oprema.....	18
5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	19
5.1 Čišćenje.....	19
5.2 Održavanje	21
6. REŠAVANJE PROBLEMA I TRANSPORT	22
6.1 Rešavanje problema.....	22
6.2 Transport	22
7. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE.....	23
7.1 Energetska klasa.....	23

1. BEZBEDNOSNA UPUTSTVA



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

1.1 OPŠTA BEZBEDNOSNA UPOZORENJA

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

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


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


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

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


rerne.

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

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

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

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

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

komercijalnom okruženju ili za zagrevanje prostorije.

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


1.2 UPOZORENJA KOD INSTALACIJE

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

- Materijali oko uređaja (kuhinjski elementi) moraju biti u stanju da izdrže temperaturu od najmanje 100 °C.
- Uređaj se ne sme postavljati iza dekorativnih vrata, da bi se izbeglo pregrevanje.

1.3 TOKOM UPOTREBE

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

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

- Ako nećete koristiti proizvod duže vremena, isključite glavni prekidač.

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


1.4 TOKOM ČIŠĆENJA I ODRŽAVANJA

- Vodite računa uređaj da bude isključen iz napajanja pre bilo kakvog čišćenja ili održavanja.
- Ne uklanjajte komandnu dugmad radi čišćenja komandne table.
- Da biste održali efikasnost i bezbednost uređaja, preporučujemo vam da uvek koristite originalne rezervne delove i zovete samo ovlašćene servisere, ako je potrebno.

CE izjava o usklađenosti

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

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

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

Odlaganje vaše stare mašine



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

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

2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPOTREBU

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

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

2.1 UPUTSTVO ZA INSTALACIJU

Opšta uputstva

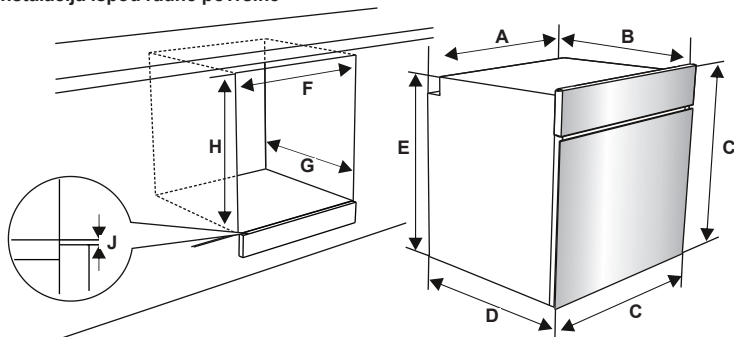
- Nakon uklanjanja pakovanja sa uređaja i sa dodataka, proverite da li je uređaj oštećen. Ako mislite da ima bilo kakvog oštećenja, ne koristite uređaj i odmah pozovite ovlašćeni servis ili kvalifikovanog električara.
- Vodite računa da ne čuvate nikakve zapaljive ili eksplozivne materijale u neposrednoj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

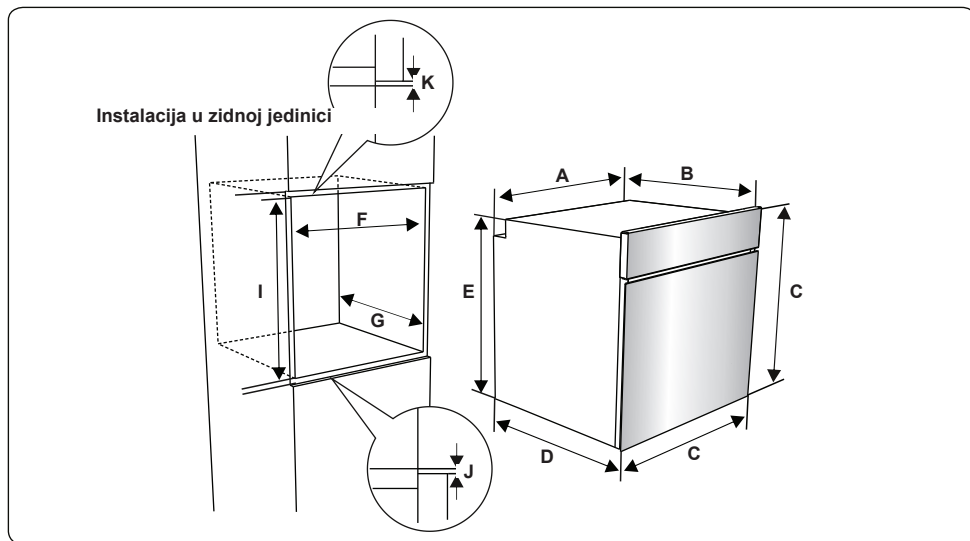
2.2 INSTALACIJA RERNE

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

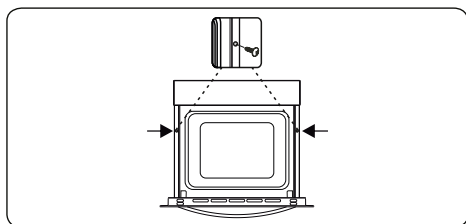
A (mm)	557	min./maks. F (mm)	560/580
B [mm]	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

Instalacija ispod radne površine





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



2.3 ELEKTRIČNO POVEZIVANJE I BEZBEDNOST

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

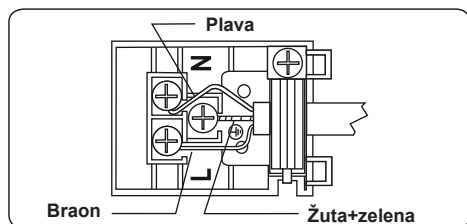
! **UPOZORENJE: OVAJ UREĐAJ MORA DA BUDE UZEMLJEN.**

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

struju uređaja (takođe navedena na pločici za identifikaciju).

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

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

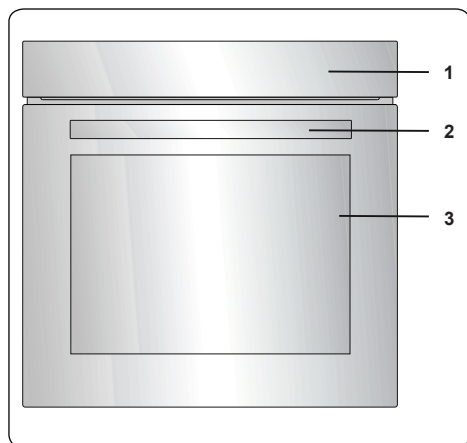


3. KARAKTERISTIKE PROIZVODA



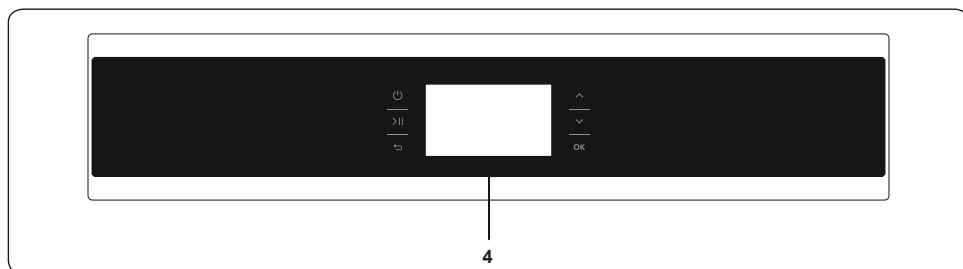
Važno: Specifikacije proizvoda variraju i izgled vašeg uređaja može se razlikovati od uređaja na slikama.

Spisak komponenti



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

Kontrolna tabla

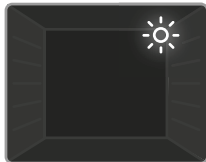


4. Tajmer

4. KORIŠĆENJE PROIZVODA

Funkcije rerne

* Funkcije vaše rerne se mogu razlikovati u zavisnosti od modela vašeg proizvoda.

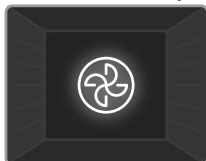


Svetiljka rerne:
Uključuje se samo svetiljka rerne. Ostaće uključena za vreme kuvanja.



Funkcija odmrzavanja:
Svetiljka za upozorenje na rerni će se upaliti i ventilator će početi da radi. Za upotrebu funkcije odmrzavanja,

stavite zamrznutu hranu u rernu na policu postavljenu u trećem ležištu od dna. Preporučuje se da postavite pleh ispod hrane koja se odmrzava, da biste prikupili vodu koja se sakuplja usled topljenja leda. Ova funkcija neće skuvati ili ispeći vašu hranu, samo će pomoći odmrzavanje.



Turbo funkcija:
Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, kružni grejač i ventilator će početi da rade. Turbo funkcija podjednako

raspršuje toplotu u rerni tako da će se sva hrana na svim ležištima kuvati ujednačeno. Preporučuje se da prethodno zagrejete rernu oko 10 minuta.



Funkcija statičko pečenje: Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, i donji i gornji grejači će početi da rade. Funkcija statičko pečenje emituje

toplotu, i obezbeđuje ravnomerno spremanje hrane. To je idealno za pripremu kolača, torti, pečene testenine, lazanje i pice. Preporučuje se prethodno zagrevanje rerne oko 10 minuta i najbolje se priprema kada se u ovoj funkciji koristi samo jedna policica.

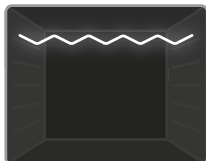


Funkcija ventilatora:
Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, donji i gornji grejači i ventilator će početi da rade. Ova funkcija je dobra za pečenje peciva. Pečenje se obavlja putem donjeg i gornjeg grejača u rerni i putem ventilatora koji omogućava cirkulaciju vazduha, što će omogućiti blagi efekat roštilja na hrani. Preporučuje se da prethodno zagrejete rernu oko 10 minuta.



Funkcija za picu:
Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, kružni grejač, donji grejač i ventilator će početi da rade. Ova funkcija je

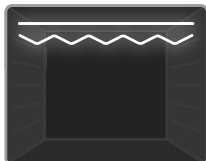
idealna za pečenje hrane kao pica ravnomerno za kratak period. Dok ventilator jednako raspoređuje toplotu u rerni, donji grejač obezbeđuje pečenje hrane.



Funkcija roštilja:
Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, i gornji grejač će početi da radi. Ova funkcija se koristi za roštiljanje

hrane i tostove na gornjim policama rerne. Blago nanesite ulje na rešetku da biste sprečili da se hrana zalepi i postavite hranu na centar rešetke. Uvek stavite pleh ispod hrane u cilju prikupljanja ulja ili masti koji kaplju. Preporučuje se da prethodno zagrejete rernu oko 10 minuta.

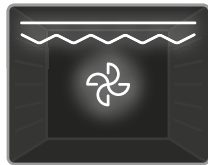
⚠ Upozorenje: Prilikom roštiljanja, vrata rerne moraju biti zatvorena, a temperaturu rerne treba podesiti na 190°C.



Funkcija brzog roštiljanja: Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, i gril i gornji grejači će početi da rade.

Funkcija se koristi za brže roštiljanje i za hranu sa većom površinom, kao što je meso. Koristite gornje police rerne. Blago nanesite ulje na rešetku da biste sprečili da se hrana zalepi i postavite hranu na centar rešetke. Uvek stavite pleh ispod hrane u cilju prikupljanja ulja ili masti koji kaplju. Preporučuje se da prethodno zagrejete rernu oko 10 minuta.

! Upozorenje: Prilikom roštiljanja, vrata rerne moraju biti zatvorena, a temperaturu rerne treba podesiti na 190°C.



Funkcija dvostruki roštilj i ventilator:

Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, i roštilj, gornji grejači i ventilator će početi da

rade. Funkcija se koristi za brže roštiljanje i za hranu sa većom površinom. Oba grejača i grejač za roštilj se aktiviraju zajedno sa ventilatorom u cilju omogućavanja jednakog pečenja. Koristite gornje police rerne. Blago nanesite ulje na rešetku da biste sprečili da se hrana zalepi i postavite hranu na centar rešetke. Uvek stavite pleh ispod hrane u cilju prikupljanja ulja ili masti koji kaplju. Preporučuje se da prethodno zagrežete rernu oko 10 minuta.

! Upozorenje: Prilikom roštiljanja, vrata rerne moraju biti zatvorena, a temperaturu rerne treba podesiti na 190°C. HeatWrap tehnologija kuvanja

Postoje dva ventilatora na zadnjem zidu rerne koji rade sa specijalnim algoritmom. Otvori za vazduh na bočnim zidovima rerne nude nezavisni protok vazduha pri svakom nivou tacne. Uz Turbo funkciju ventilatora, vaša rerna vam dopušta da kuvate četiri različita tipa hrane u isto vreme bez mešavine ukusa. Dve tacne i dva žičana držača treba da se koriste za ovo. Tacna treba da se koristi za hranu od testa i da se stavi na gril žice u odgovarajući kontejner (kao što su staklene i keramičke činije za pečenje). Hrana treba da se stavi u rernu po redosledu rerne, gril žice, tacne i gril žice. Možete da pogledate četiri različite tabele za kuvanje za alternativne kombinacije za kuvanje. Kuvanje četiri jela u isto vreme zahteva više vremena za kuvanje od kuvanja na jednoj tacni.

Kuvanje iz više podloga

Ovaj proizvod ima više mogućnosti kuvanja i može jednako da kuva na svim pozicijama police. Možete da kuvate istu vrstu hrane na više od jedne tacne (do 5) u isto vreme. Ako želite da kuvate istu vrstu hrane, možete da kuvate na više tacni u isto vreme (višestruko kuvanje). Kada podešavate temperaturu kuvanja, izaberite temperaturu koja najviše odgovara za vašu hranu na tabeli za hranu. Plićka tacna treba da se koristi za višenamensko kuvanje u ovoj rerni.

Funkcija	Posuđe			
Turbo	Morska hrana	5	200	45-55
	Dezert	2		30-40
	Pečenje povrća	3-4		40-50
	Kolač	1	200	25-30
	Testo	5		65-75
	Piletina	3-4		40-50
Ćufte	2-3		65-75	

***Vreme dato iznad je ono koje se dobija pod laboratorijskim uslovima i može da se razlikuje u zavisnosti od glavnog napona dovoda i količine kuvane hrane.**



VapClean:

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

4.1 TABELA ZA KUVANJE

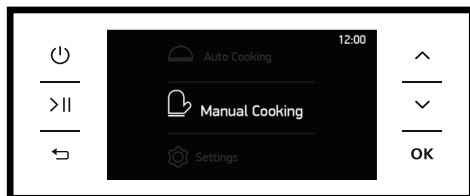
Funkcija	Sudovi			
Statični	Lisnato testo	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Torta	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Kolačići	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Gulaš	2	175-200	40-50
	Piletina	2 - 3 - 4	200	45-60
Ventilator	Lisnato testo	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Torta	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Kolačići	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Gulaš	2	175-200	40-50
	Piletina	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Lisnato testo	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Torta	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Kolačići	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Gulaš	2	175-200	40-50

Roštiljanje	Ćufte na roštilju	7	200	10-15
	Piletina	*	190	50-60
	Kotlet	6 - 7	200	15-25
	Biftek	6 - 7	200	15-25

*Ako ga imate kuvajte na ražnju za pečenje pilića.

4.2 KORIŠĆENJE MONOHROMNE KONTROLNE JEDINICE

Monohromna kontrolna jedinica se sastoji iz jednobojnog LCD ekrana od 4.3 inči sa 6 različitih dugmeta na dodir. Funkcija dugmadi na dodir je objašnjena ispod.



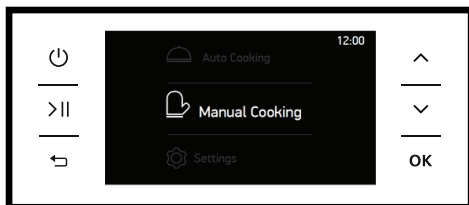
Opisi režima rada			
	Uključivanje/ isključivanje		GORE/PLUS
	POKRETANJE/ PAUZA		DOLE/MINUS
	NAZAD		Odaberi

Monohromna kontrolna jedinica je namenjena da pomogne korisnicima da lako koriste profesionalne recepte korišćenjem ugrađenih funkcija kuvanja.

Meni Monohromne kontrolne jedinice, kao što su ručno ili automatsko kuvanje i njihovo podešavanje ke opisan ispod.

Ručno kuvanje

Možete podesiti postavke kuvanja korišćenjem ručnog kuvanja, uključujući 7 različitih funkcija kuvanja, temperaturu, funkciju pojačavanja, trajanje kuvanja, i vreme završetka kuvanja. Pratite korake navedene ispod za kretanje kroz meni ručnog kuvanja.

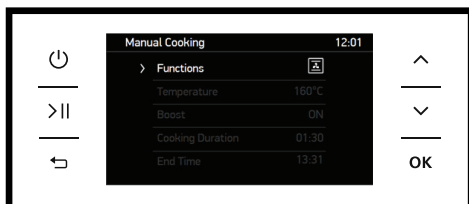


- Koristite dugmad **GORE** i **DOLE** za navigaciju glavnog menija.
- Pritisnite dugme **OK** za izbor „Ručnog kuvanja“ kada se isto pojavi na ekranu.

Za promenu bilo kog podešenja, idite do željene funkcije korišćenjem dugmadi **GORE** i **DOLE**. Zatim izaberite pritiskanjem dugmeta **OK**, izabrana funkcija će treptati. Dok ista trepće, koristite dugmad **GORE** i **DOLE** za prilagođavanje podešavanja. Izbor će biti završen kada pritisnete dugme **OK**.

Ako je trajanje kuvanja podešeno na **00:00**, kuvanje se nastavlja dok ručno ne isključite rernu.

Kraj vremena kuvanja ne može da se podesi kada se funkcije grila aktiviraju. Ako je kraj vremena kuvanja podešen pre aktivacije funkcija grila, kraj vremena kuvanja će se otkazati nakon što se funkcije grila izaberu.

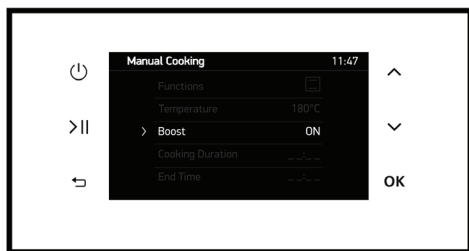


Funkcija pojačavanja

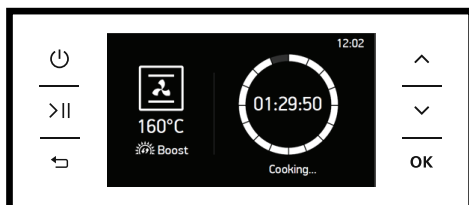
Za podešavanje funkcije pojačavanja, Pritisnite dugme **OK** za izbor „**Pojačavanja**“ kada se isto pojavi na ekranu. Zatim izaberite podešavanje pritiskanjem dugmeta **OK**.

Koristite ovu funkciju da biste zagrejali rernu do željene temperature što je moguće brže. Ovaj režim rada nije povoljan za kuvanje.

- Koristite ovu funkciju da biste zagrejali rernu do željene temperature što je moguće brže. Ovaj režim rada nije povoljan za kuvanje.



- Za pokretanje rada, dodirnite dugme **POKRETANJE/PAUZA** i pojaviće se ekran kuvanja.



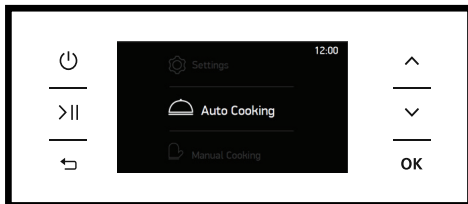
Ekran kuvanja

- Koristite **POKRETANJE/PAUZA** za pauziranje ili ponovo pokretanje kuvanja.
- Temperatura može da se promeni dodirivanjem dugmadi **GORE** i **DOLE**.
- Dugme **NAZAD** može da se koristi za navigaciju između funkcija rerne, temperature i vremena kuvanja, dok je neka funkcija kuvanja aktivna. Vrednost bilo koje specifikacije može da se promeni korišćenjem dugmadi **GORE** i **DOLE**
- Dodirnite dugme **POKRETANJE/PAUZA** za vraćanje u glavni meni. Zatim pritisnite dugme **NAZAD** za vraćanje na ekran kuvanja.

Automatsko kuvanje

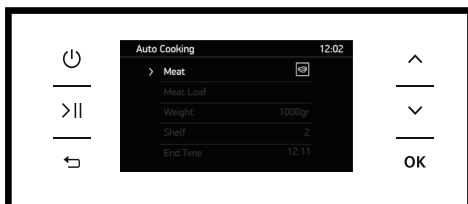
Monohromna kontrolna jedinica ima ugrađene, prethodno determinisane funkcije recepata koje možete izabrati u meniju Automatskog kuvanja. Treba samo da izaberete naziv željenog jela. Nije moguće da menjate bilo koji podešeni recept kao što možete podešavanja kuvanja, uključujući i vreme kuvanja i temperaturu, koji su već podešeni.

Pratite korake ispod za obavljanje automatskog kuvanja.




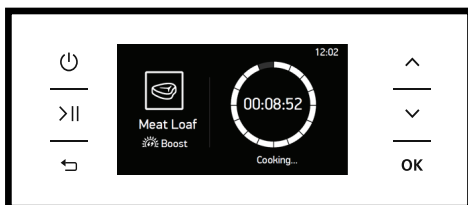
- Koristite dugmad **GORE** i **DOLE** za navigaciju glavnog menija.
- Pritisnite dugme **OK** za izbor „Automatskog kuvanja“ kada se isto pojavi na ekranu.

U meniju Automatskog kuvanja moći ćete da izaberete kategoriju, naziv i težinu željenog recepta. Takođe ćete moći da menjate vreme završetka kuvanja.



- Za promenu bilo koje specifikacije, krećite se kroz meni korišćenjem dugmadi **GORE** i **DOLE**, zatim pritisnite dugme **OK** za izbor željene specifikacije. Izabrana specifikacija će početi da trepće. Dok ista trepće, koristite dugmad **GORE** i **DOLE** za promenu vrednosti specifikacije. Pritisnite dugme **OK** za finalizovanje vaše promene.

 Stavite hranu na srednju policu da biste postigli najbolje rezultate kuvanja. Pritisnite dugme **POKRETANJE/PAUZA** za početak kuvanja. Pojaviće se ekran kuvanja kao što je prikazano ispod.



Ekran kuvanja

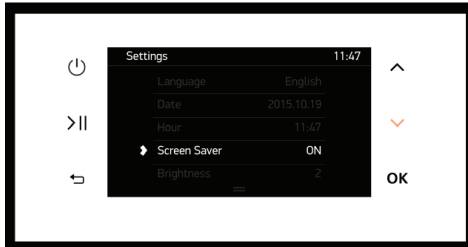
- Koristite dugme **POKRETANJE/PAUZA**

za pauziranje ili ponovo pokretanje kuvanja.

- Za zaustavljanje kuvanja i vraćanje u glavni meni, pritisnite dugme **POKRETANJE/PAUZA** a zatim dugme **NAZAD**.

Podešavanja

Opcije za vreme, svetlinu ekrana, **čuvár ekrana**, ton zvučnog signala i jezik mogu se podesiti kroz meni Podešavanja. Takođe možete prikazati informacije o verziji softvera instaliranog u vašoj rerni.

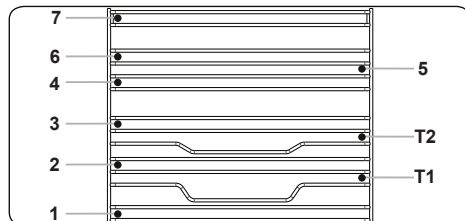


- Za promenu bilo koje specifikacije, krećite se kroz meni korišćenjem dugmadi **GORE** i **DOLE**, zatim pritisnite dugme **OK** za izbor željene specifikacije. Izabrana specifikacija će početi da trepće. Dok ista trepće, koristite dugmad **GORE** i **DOLE** za promenu vrednosti specifikacije. Pritisnite dugme **OK** za finalizovanje vaše promene.

4.3 DODATNA OPREMA

EasyFix polica od žice

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



- Ubacite dodatak u pravilan položaj unutar rerne.
- Neka bude bar 1 cm prostora između poklopca ventilatora i dodatka.

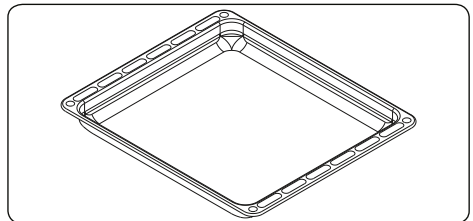
- Obratite pažnju i uklonite posuđe i/ili dodatke iz rerne. Topli obroci ili dodaci mogu da izazovu opekotine.
- Dodaci mogu da se deformišu usled toplote. Kada se ohlade, povratice svoj prvobitan izgled i učinak.
- Tacne i mreže od žice mogu da se postave na bilo koji nivo od 1 do 7.
- Teleskopska mreža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

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

Duboki poslužavnik

Duboki poslužavnik je najbolje koristiti za kuvana jela.

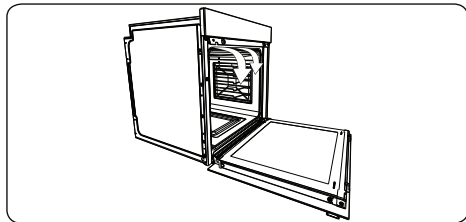
Postavite poslužavnik na bilo koju policu i gurnite do kraja da budete sigurni da je pravilno postavljen.



PRVI NA SVETU

Sistem štitnika za vruć vazduh u ugrađenim rernama

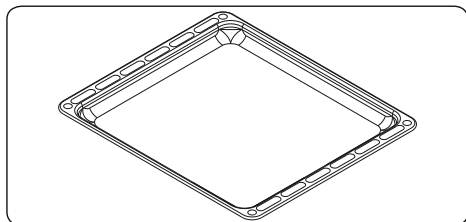
Patentiran sistem štitnika za vruć vazduh sprečava da vruć vazduh dođe do krajnjeg korisnika stvarajući zavesu od vazduha kada se vrata rerne otvore.



Plitki poslužavnik

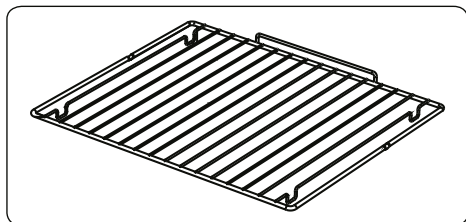
Plitki poslužavnik je najbolje koristiti za pečenje peciva.

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



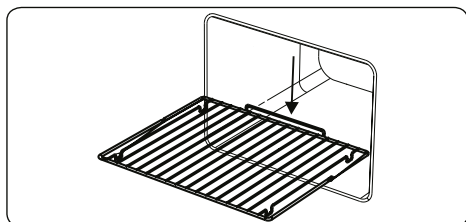
Žičana rešetka

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.



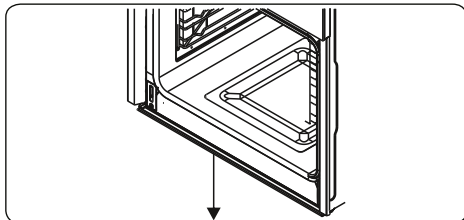
Sakupljač vode

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 svim peškirom. Ovu proceduru morate primenjivati redovno.



5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

5.1 ČIŠĆENJE

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

Opšta uputstva

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

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

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

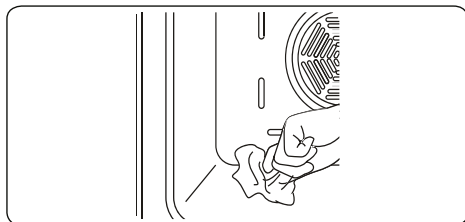
🚫 Ne koristite paročistače za čišćenje bilo kog dela ovog uređaja.

Čišćenje unutrašnjosti rerne

- Unutrašnjost emajlirane rerne se najbolje čisti dok je rerna topla.
- Posle svake upotrebe obrišite rernu mekom krpom koja je natopljena sapunicom. Zatim, ponovo obrišite rernu

vlažnom krpom i osušite je.

- Potrebno je povremeno koristiti tečna sredstva za čišćenje da bi se temeljno očistila rena.





Čišćenje staklenih delova

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

Čišćenje delova od nerđajućeg čelika (ako ih ima)

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

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

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

Čišćenje ofarbanih površina (ako ih ima)

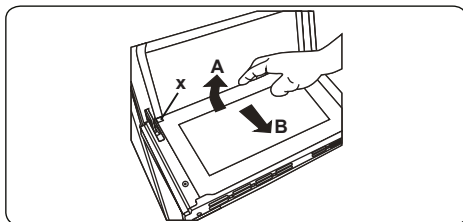
- Fleke od paradajza, paradajz sosa, kečapa, limuna, naftnih derivata, mleka, šećeraste hrane, šećerastih pića i kafe mogu se očistiti odmah krpom umočenom u toplu vodu. Ako se ove fleke ne očiste i dopustite da se osuše na površinama gde su, nemojte ih ribati tvrdim predmetima (šiljastim predmetima,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

bilo kakvu štetu izazvanu upotrebom neadekvatnih proizvoda za čišćenje ili metoda čišćenja.

Skidanje unutrašnjeg stakla

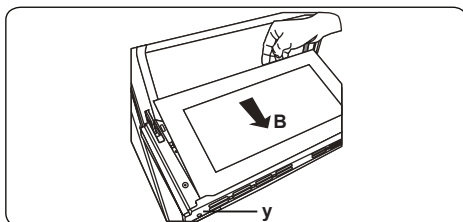
Pre čišćenja staklenih vrata, morate ukloniti vrata rene, kao što je prikazano na slici.

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

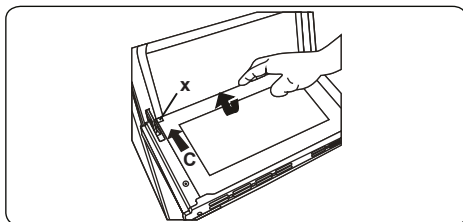



Za zamenu unutrašnjeg stakla:

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



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

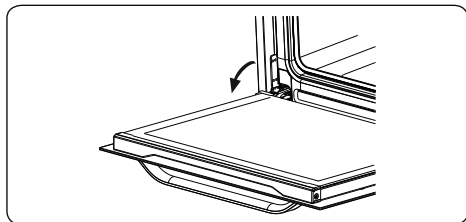


 Ako su vrata rene od trosslojnog stakla, treći sloj stakla može se skinuti na isti način kao i drugi sloj stakla.

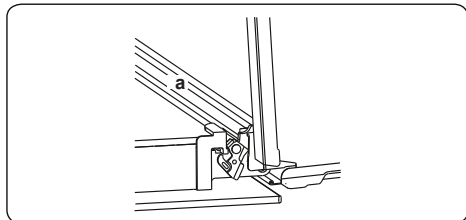
Skidanje vrata rerne

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

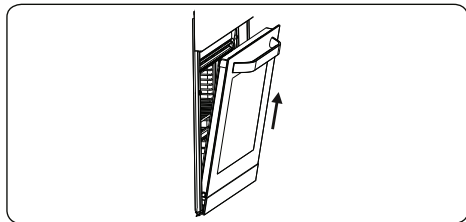
1. Otvorite vrata rerne.



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

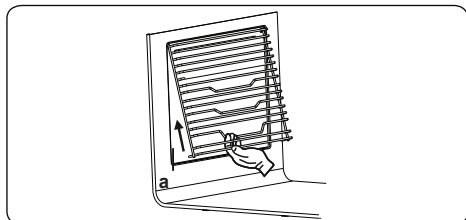


3. Zatvarajte vrata dok ne dođu u položaj da su skoro zatvorena i skinite vrata povlačenjem prema sebi.



Skidanje žičane police

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



5.2 ODRŽAVANJE

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

Promena svetiljke rerne

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

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



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

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.
Ventilator za hlađenje nastavlja da radi nakon što je rerna isključena.	Elektronski-kontrolisani ventilator rerne se automatski uključuje izvesno vreme da bi ohladio remu.	Ventilator se isključuje automatski kada su elektronske komponente dovoljno ohlađene.
Rerna se isključuje sama.	Elektronski kontrolisane rerne se isključuju automatski ako nijedna funkcija nije aktivna.	Rerna će se isključiti sama automatski radi uštede energije ako nijedna aktivnost nije preduzeta izvesno vreme nakon što ste je uključili ili na kraju programa kuvanja.
Ako su vrata otvorena tokom funkcije podrške ventilatora, unutrašnji ventilator će se zaustaviti.	Elektronski kontrolisane rerne sa prekidačem na vratima će zaustaviti kuvanje ako su vrata rerne otvorena.	To je normalna operacija uređaja, korisna kada kuvate hranu u cilju izbegavanja izlaženja prekomerne količine toplote. Kada su vrata zatvorena, rerna će ponovo pokrenuti normalni rad.


6.2 TRANSPORT

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

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

7. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE





7.1 ENERGETSKA KLASA

Marka		
Model		HWMH7315BCT
Tip rerne		ELEKTRIČNA
Težina	kg	41.1
Indeks energetske efikasnosti - standardna		105.8
Indeks energetske efikasnosti - sa ventilatorom		94.2
Energetska klasa		A
Potrošnja energije (struje) - standardna	kWh/ciklus	0.91
Potrošnja energije (struje) - sa ventilatorom	kWh/ciklus	0.81
Broj otvora		1
Izvor toplote		ELEKTRIČNA
Zapremina	l	73
Ova rerna je u skladu sa EN 60350-1		
Saveti za uštedu energije		
Rerna		
- Jela spremajte zajedno, ako je moguće.		
- Održavajte kratko vreme predzagrevanja.		
- Nemojte da produžavte vreme pečenja.		
- Nemojte da zaboravite da isključite rernu na kraju kuvanja.		
- Nemojte da otvarate vrata rerne tokom perioda kuvanja.		

Hvala, ker ste izbrali ta izdelek.

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

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

Ikona	Tip	Pomen
	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 plošna varnostna opozorila.....	3
1.2 Namestitvena opozorila.....	5
1.3 Med uporabo	6
1.4 Med čiščenjem in vzdrževanjem.....	7
2.NAMESTITEV IN PRIPRAVA ZA UPORABO	9
2.1 Navodila za monterja.....	9
2.2 Namestitev pečice	9
2.3 Električna povezava in varnost.....	10
3.LASTNOSTI IZDELKA.....	12
4.UPORABA IZDELKA	13
4.1 Tabela kuhanja	14
4.2 Uporaba črno-bele upravljalne enote	15
4.3 Dodatki	17
5.ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE	18
5.1 Čiščenje.....	18
5.2 Vzdrževanje.....	20
6.ODPRAVLJANJE TEŽAV IN TRANSPORT	21
6.1 Odpravljanje težav.....	21
6.2 Transport	21



1. VARNOSTNA NAVODILA



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

1.1 SPLOŠNA VARNOSTNA OPOZORILA

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


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


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

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


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

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

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

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

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

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

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

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


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

1.2 NAMESTITVENA OPOZORILA

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

1.3 MED UPORABO

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

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

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

vam ne pade.

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


1.4 MED ČIŠČENJEM IN VZDRŽEVANJEM

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

Izjava o skladnosti CE

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

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

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

Odlaganje stare naprave



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

2. NAMESTITEV IN PRIPRAVA ZA UPORABO

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

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

2.1 NAVODILA ZA MONTERJA

Splošna navodila

- Odstranite embalažni material z

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

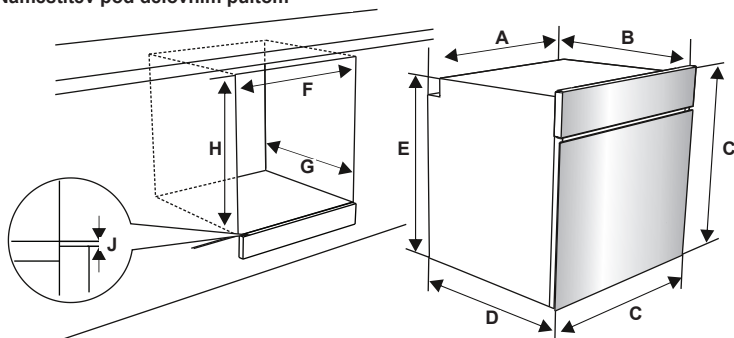
- Poskrbite, da v neposredni bližini naprave ni vnetljivih ali gorljivih materialov kot so zavese, olja, krpe, itd., ki hitro zagorijo.
- Delovna površina in pohoštvo, ki obkroža napravo mora biti izdelano iz materialov, ki so odporni na temperature nad 100 °C.
- Naprave ne nameščajte neposredno nad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

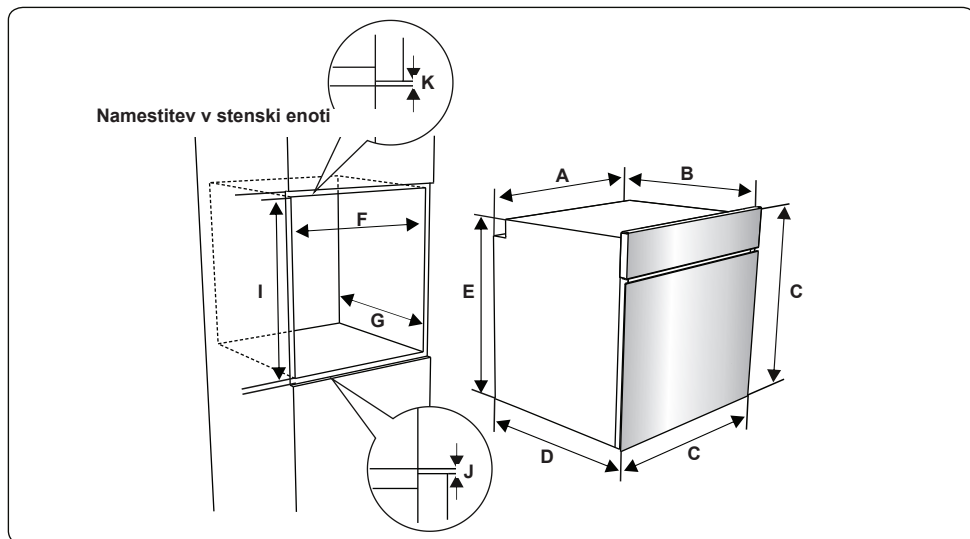
2.2 NAMESTITEV PEČICE

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

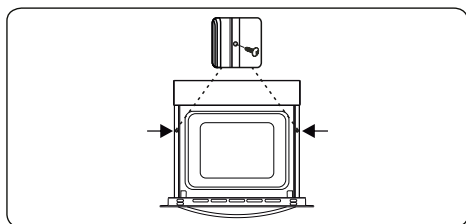
A (mm)	557	min./maks. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

Namestitvev pod delovnim pultom





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



2.3 ELEKTRIČNA POVEZAVA IN VARNOST

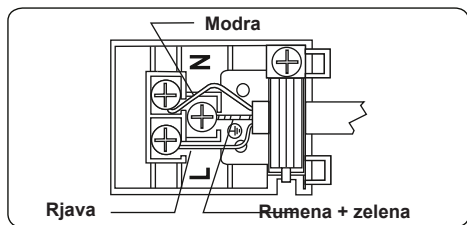
! OPOZORILO: Električno povezavo te naprave mora izvesti pooblaščen servisler ali usposobljen električar v skladu z navodili v tem priročniku in v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.

! OPOZORILO: NAPRAVA MORA BITI OZEMLJENA.


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

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

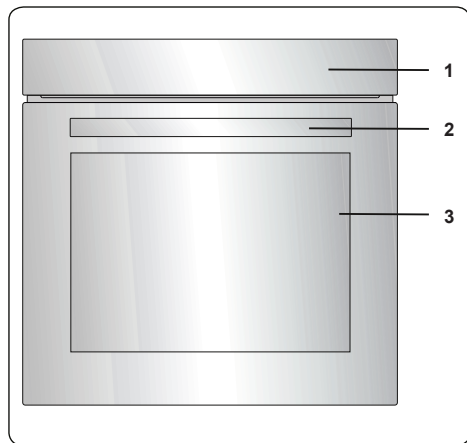
na priključni omarici.



3. LASTNOSTI IZDELKA

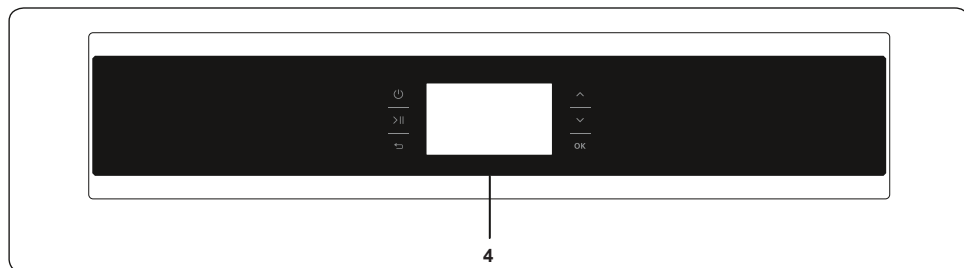
 **Pomembno:** Specifikacije za izdelek se razlikujejo in videz vaše naprave se lahko razlikuje od naprave, prikazane na slikah v nadaljevanju.

Seznam delov:



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

Nadzorna plošča

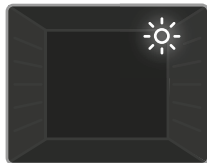


4. Časovnik

4. UPORABA IZDELKA

Funkcije pečice

* Funkcije vaše pečice se lahko razlikujejo zaradi modela vašega izdelka.

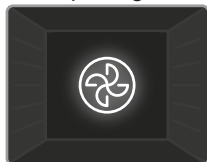


Luč pečice: Zasvetila bo samo luč pečice. Med trajanjem funkcije pečenja bo še naprej svetila.



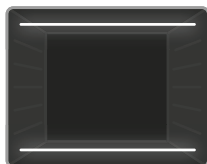
Funkcija odtajanja: Opozorilne lučke pečice bodo zasvetile in ventilator bo začel delovati. Če želite uporabiti funkcijo odtajanja, zamrznjeno

hrano položite v pečico na polico, ki se nahaja v tretji reži od spodaj navzgor. Priporočeno je, da pod hrano, ki se odtaja, postavite pladenj in tako ujamate vodo, ki se nabira od taljenja ledu. Ta funkcija ne bo skuhalo ali spekla vaše hrane, ampak jo bo samo pomagala odtaliti.



Funkcija turbo: Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, okrogli grelni element in ventilator začneta delovati. Funkcija turbo

enakomerno razporedi toploto po pečici, tako da se vsa hrana enakomerno speče. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.



Funkcija statičnega pečenja: Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, zgornji in spodnji grelni element začneta delovati.

Funkcija statičnega pečenja oddaja toploto in zagotavlja enakomerno pečenje hrane. To je idealno za pripravo peciv, tort, pečenih testenin, lasanje in pice. Pri tej funkciji je priporočeno 10 minut predhodno segreti pečico in hrano peči samo na eni polici naenkrat.



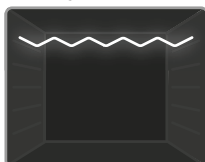
Funkcija ventilatorja: Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, zgornji in spodnji grelni element ter ventilator

začnejo delovati. Ta funkcija je primerna za peko peciva. Pečenje se izvede s spodnjim in zgornjim grelnim elementom znotraj pečice in s pomočjo ventilatorja, ki omogoča kroženje zraka, kar daje jedem rahel učinek žara. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.



Funkcija pice: Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, okrogli in spodnji grelni element ter ventilator začnejo delovati. Ta

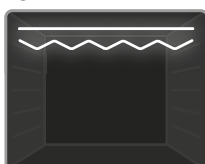
funkcija je idealna za enakomerno pečenje hrane, kot je pica, v kratkem času. Medtem ko ventilator enakomerno razporedi toploto po pečici, spodnji grelni element zagotavlja pečenje hrane.



Funkcija žara: Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, grelni element žara začne delovati. Ta funkcija se uporablja

za pečenje na žaru in pečenje hrane na zgornjih policah pečice. Mrežo rahlo premažite z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano na sredino mreže. Pod hrano vedno postavite pladenj, da ujamate kapljice olja ali maščobe. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.

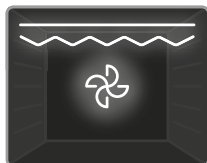
⚠ Opozorilo: Ko pečete na žaru, morajo biti vrata pečice zaprta, temperatura pečice pa mora biti nastavljena na 190 °C.



Funkcija hitrejšega žara: Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, grelni element žara in zgornji grelni element začneta delovati. Ta

funkcija se uporablja za hitrejšo pečenje na žaru in pečenje hrane na žaru z večjo površino, kot je pečenje mesa. Uporabite zgornje police pečice. Mrežo rahlo premažite z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano na sredino mreže. Pod hrano vedno postavite pladenj, da ujamate kapljice olja ali maščobe. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.

⚠ Opozorilo: Ko pečete na žaru, morajo biti vrata pečice zaprta, temperatura pečice pa mora biti nastavljena na 190 °C.



Funkcija dvojnega žara in ventilatorja:

Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, grelni element žara, zgornji grelni element

in ventilator začnejo delovati. Funkcija se uporablja za hitrejšo pečenje debelejših hrane na žaru in za pečenje na žaru hrane z večjo površino. Grelni elementi in žar delujejo skupaj z ventilatorjem in zagotavljajo enakomerno pečenje. Uporabite zgornje police pečice. Mrežo rahlo premažite z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano na sredino mreže. Pod hrano vedno postavite pladenj, da ujamate kapljice olja ali maščobe. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.

⚠️ Opozorilo: Ko pečete na žaru, morajo biti vrata pečice zaprta, temperatura pečice pa mora biti nastavljena na 190 °C.

Tehnologija kuhanja HeatWrap

Na zadnji steni pečice sta dva ventilatorja, ki delujeta po posebnem algoritmu. Zračni dovodi na stranskih stenah pečice zagotavljajo neodvisno distribucijo zraka na vsakem od nivojev pladnjev. S funkcijo Turbo ventilatorja vam pečica omogoča hkratno kuhanje različnih vrst hrane brez mešanja vonjav. Za to je treba uporabiti dva pladnja in dve mrežici. Za pecivo uporabite pladenj, ki ga v primerni posodi (kot so stekleni in keramični pekači) položite na žično rešetko. Hrana je treba v pečico polagati po vrstnem redu: pladenj, mrežica za žar, pladenj in mrežica za žar. Za različne kombinacije kuhanja si lahko ogledate štiri različne tabele kuhanja. Hkratno kuhanje štirih jedi zahteva več časa kot kuhanje na enem pladnju.

Večplastno kuhanje

Ta izdelek ima več možnosti kuhanja in lahko enakomerno kuha na vseh policah. Na več pladnjih (do 5) lahko istočasno pripravljate isto vrsto hrane. Če želite kuhati isto vrsto hrane, lahko kuhate na več pladnjih hkrati (večkratno kuhanje). Ko nastavljate temperaturo kuhanja, izberite najprimernejšo temperaturo za vašo hrano v tabeli jedi. Pri večkratnem pečenju v tej pečici uporabljajte plitev pladenj.

Funkcija	Jedi			
Turbo	Morska hrana	5	200	45-55
	Posladki	2		30-40
	Praženje zelenjave	3-4		40-50
	Torta	1		25-30
	Pecivo	5	200	65-75
	Piščanec	3-4		40-50
Mesne kroglice	2-3	65-75		

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

💧 VapClean:

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

4.1 TABELA KUHANJA

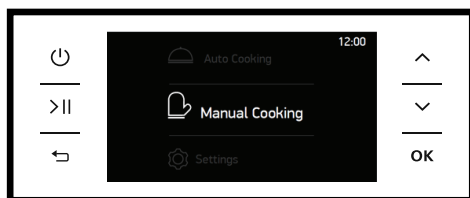
Funkcija	Jedi			
Statični	Listnato pecivo	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Torta	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Piškoti	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Enolončnica	2	175-200	40-50
	Piščanec	2 - 3 - 4	200	45-60
Ventilator	Listnato pecivo	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Torta	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Piškoti	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Enolončnica	2	175-200	40-50
	Piščanec	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Listnato pecivo	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Torta	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Piškoti	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Enolončnica	2	175-200	40-50

Pečenje na žaru	Mesne kroglice na žaru	7	200	10-15
	Piščanec	*	190	50-60
	Kotlet	6 - 7	200	15-25
	Goveji zrezek	6- 7	200	15-25

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

4.2 UPORABA ČRNO-BELE UPRAVLJALNE ENOTE

Črno-belo upravljalno enoto sestavlja 4,3-palčni črno-beli zaslon LCD in 6 različnih gumbov na dotik. Funkcije gumbov na dotik so opisane v nadaljevanju.



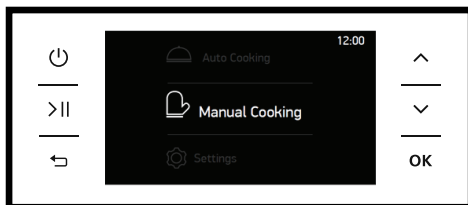
Opis načinov			
	VKLOP/IZKLOP		GOR/PLUS
	ZAČETEK/PREMOR		DOL/MINUS
	NAZAJ		Izberi

Črno-bela upravljalna enota je zasnovana, da pomaga uporabnikom uporabiti profesionalne kuharske recepte na enostaven način z vgrajenimi funkcijami kuhanja.

V nadaljevanju so opisani meniji črno-bele upravljalne enote, kot je ročno ali samodejno kuhanje in nastavitve menijev.

Ročno kuhanje

V načinu ročnega kuhanja lahko prilagodite vsako nastavitev kuhanja vključno s 7 različnimi funkcijami kuhanja, temperaturo, funkcijo ojačitve, trajanjem kuhanja in časom zaključka kuhanja. Sledite spodnjim korakom, da se pomaknete v meni Ročno kuhanje.

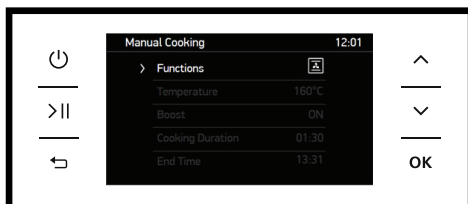


- Z gumboma **GOR** in **DOL** se pomikate po glavnem meniju.
- Ko se pojavi na zaslonu, pritisnite gumb **OK**, da izberete »Ročno kuhanje«.

Če želite spremeniti katero koli nastavitev, pojdite do zelene funkcije z gumboma **GOR** in **DOL**. Nato izberite nastavitev z gumbom **OK**, izbrana funkcija bo utripala. Medtem ko utripa, z gumboma **GOR** in **DOL** prilagodite nastavitev. Izbiro zaključite s pritiskom gumba **OK**.

Če je trajanje kuhanja nastavljeno na **00:00**, se kuhanje nadaljuje, dokler pečice ročno ne izklopite.

The cooking end time cannot be set when the grill functions are activated. If the cooking end time was set before activating the grill functions, the cooking end time will be canceled after the grill functions are selected.

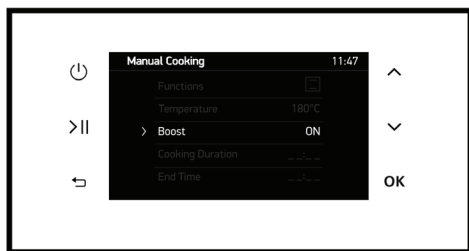


Funkcija ojačitve

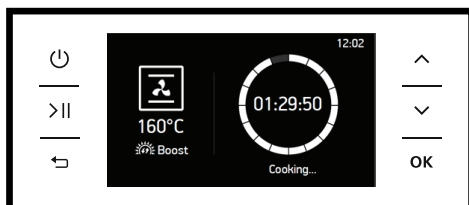
Za nastavitev funkcije ojačitve, ko se pojavi na zaslonu, pritisnite gumb **OK**, da izberete »Boost«. Nato izberite nastavitev z gumbom **OK**.

S to funkcijo segrejete pečico na zeleno temperaturo tako hitro, kot je mogoče. Ta način ni primeren za kuhanje.

- S to funkcijo segrejete pečico na zeleno temperaturo tako hitro, kot je mogoče. Ta način ni primeren za kuhanje.



- Za začetek kuhanja tapnite gumb za »**ZAČETEK/PREMOR**« in prikazan bo zaslon kuhanja.



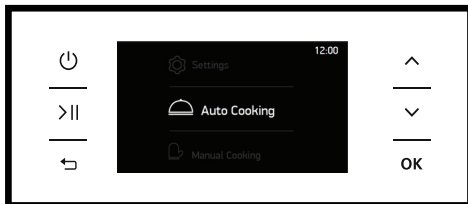
Zaslon kuhanja

- Z gumboma **ZAČETEK/PREMOR** lahko začasno prekinete ali znova zaženete kuhanje.
- Temperaturo lahko spreminjate z gumboma **GOR** in **DOL**.
- Gumb **NAZAJ** lahko uporabljate za premikanje med funkcijami pečice, temperaturo in časom kuhanja, medtem ko je aktivna katera koli funkcija kuhanja. Vrednost katere koli specifikacije je mogoče spremeniti z gumboma **GOR** in **DOL**.
- Dotaknite se gumba za **ZAČETEK/PREMOR**, da se vrnete v glavni meni. Nato pritisnite gumb **NAZAJ**, da se vrnete na zaslon kuhanja.

Samodejno kuhanje

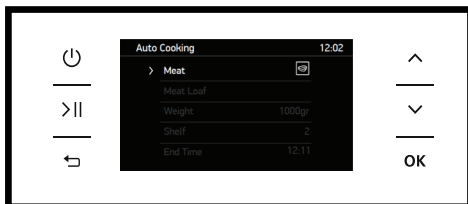
Črno-bela upravljalna enota ima vgrajene, predhodno določene funkcije receptov, ki jih lahko izberete v meniju za Samodejno kuhanje. Lahko boste izbrali samo ime zelene jedi. Nastavitev recepta ni mogoče spremeniti, saj so nastavitve kuhanja, vključno s trajanjem kuhanja in temperaturo, že nastavljene.

Sledite spodnjim korakom za izvedbo samodejnega kuhanja.




- Z gumboma **GOR** in **DOL** se pomikate po glavnem meniju.
- Ko se pojavi na zaslonu, pritisnite gumb **OK**, da izberete »Samodejno kuhanje«.

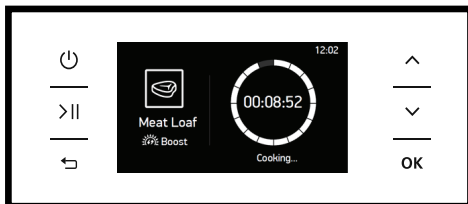
V meniju za samodejno kuhanje lahko izberete kategorijo, ime in težo zelenega recepta. Lahko spremenite tudi čas zaključka kuhanja.



- Če želite spremeniti katero koli specifikacijo, se po meniju pomikajte z gumboma **GOR** in **DOL**, nato pritisnite gumb **OK** za izbiro. Izbrana specifikacija bo začela utripati. Medtem ko utripa, z gumboma **GOR** in **DOL** spremenite vrednost specifikacije. Pritisnite gumb **OK** za potrditev spremembe.

 Postavite hrano na srednjo polico, da dosežete najboljše rezultate kuhanja.

Za začetek kuhanja pritisnite gumb **ZAČETEK/PREMOR**. Prikazan bo zaslon kuhanja, kot na spodnji sliki.



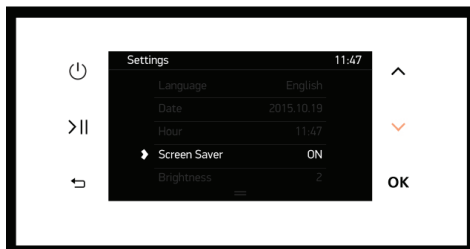
Zaslon kuhanja

- Z gumboma za **ZAČETEK/PREMOR** lahko začasno prekinete ali znova zaženete kuhanje.

- Za zaustavitev kuhanja in vrnitev v glavni meni pritisnite gumb **ZACETEK/PREMOR** in nato še gumb **NAZAJ**.

Nastavitve

V meniju Nastavitve lahko nastavite čas, svetlost zaslona, ohranjevalnik zaslona, zvok zvočnega signala in jezik. Prikažete lahko tudi informacije o različici programske opreme, nameščene v pečici.

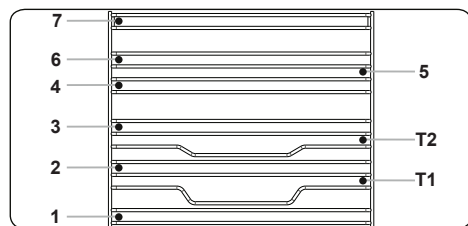


- Če želite spremeniti katero koli specifikacijo, se po meniju pomikajte z gumboma **GOR** in **DOL**, nato pritisnite gumb **OK** za izbiro. Izbrana specifikacija bo začela utripati. Medtem ko utripa, z gumboma **GOR** in **DOL** spremenite vrednost specifikacije. Pritisnite gumb **OK** za potrditev spremembe.

4.3 DODATKI

Žična rešetka EasyFix

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



- Vstavite pripomoček v pečico v pravilnem položaju.
- Med pokrovom ventilatorja in pripomočki naj bo vsaj 1 cm prostora.
- Bodite pazljivi pri odstranjevanju posode in/ali pripomočkov iz pečice. Vroči obroki ali pripomočki lahko povzročijo opekline.
- Pripomočki se lahko z vročino deformirajo. Ko se ohladijo, se bodo

vrnili v originalno obliko in videz.

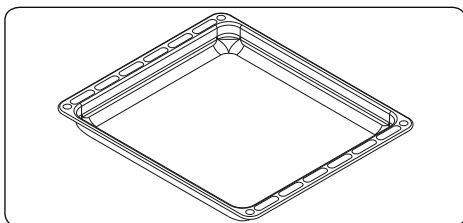
- Pladnje in mrežice lahko namestite na vsak nivo od 1 do 7.
- Iztegljivo vodilo lahko postavite na nivo T1, T2.
- Nivo 3 priporočamo za kuhanje na enem nivoju.
- Nivo T2 priporočamo za kuhanje na enem nivoju z iztegljivimi vodili.
- Nivo 2 in nivo 4 priporočamo za kuhanje na dveh nivojih.
- Mrežica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

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

Globoki pladenj

Globoki pladenj je najbolj primeren za pripravo enolončnic.

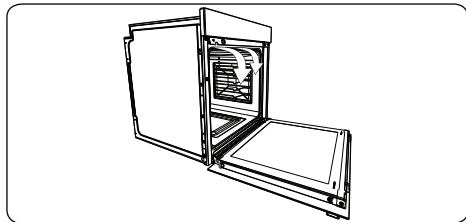
Za pravilno namestitev pladnja ga položite na katero koli polico in ga potisnite do konca.



PRVI NA SVETU

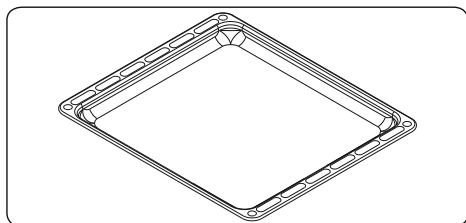
Sistem za zaščito pred vročim zrakom v vgradnih pečicah

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



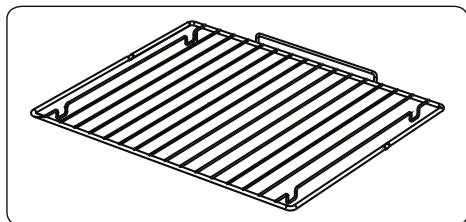
Plitki pladenj

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



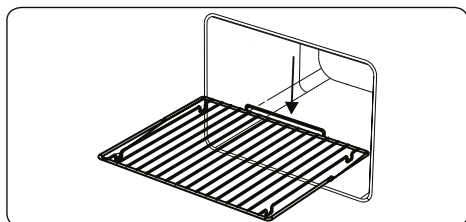
Žična mreža

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



⚠ OPOZORILO

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



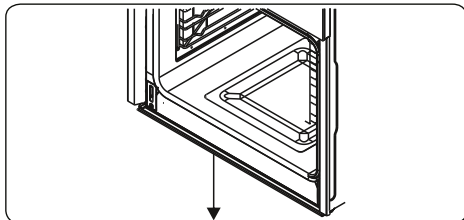
Zbiralnik vode

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

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

Voda bo kapljala v zbiralnik.

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



5. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

5.1 ČIŠČENJE

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

Splošna navodila

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

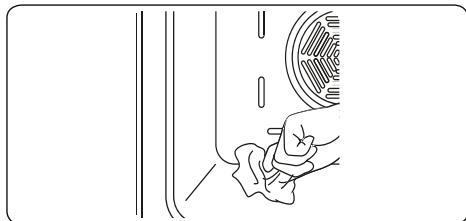
• Za čiščenje katerih koli delov naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov.

Čiščenje notranjosti pečice

- Notranjost emajliranih pečic se najbolje očisti, ko je pečica topla.
- Po vsaki uporabi obrišite pečico z mehko krpo, namočeno v milnico. Nato pečico ponovno obrišite z moko krpo in

jo osušite.

- Da boste pečico lahko popolnoma očistili, boste občasno morali uporabiti tekoč čistilni material.




Čiščenje steklenih delov

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

Čiščenje delov iz nerjavnega jekla (če obstajajo).

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

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

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

Čiščenje barvanih površin (če je na voljo)

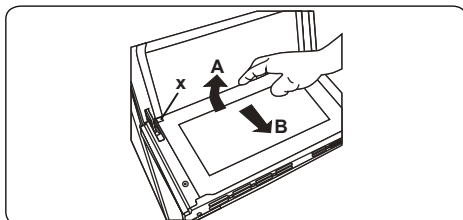
- Liste paradižnika, paradižnikove paste, kečap, limona, oljni derivati, mleko, sladka hrana, sladke pijače in kavo je treba takoj očistiti s krpo, namočeno v toplo vodo. Če teh madežev ne čistite in pustite, da se posušijo na površinah, na katerih so, jih NE drgnite s trdmi predmeti (koničastimi predmeti,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

ali metod.

Odstranjevanje notranjega stekla

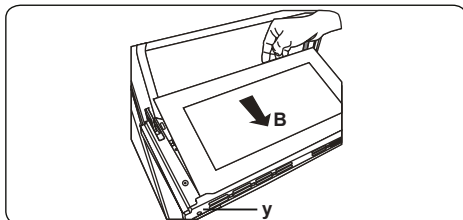
Pred čiščenjem steklo vrat pečice odstranite, kot je prikazano spodaj.

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

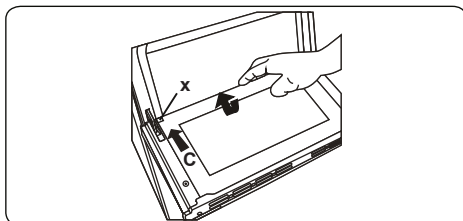



Menjava notranjega stekla:

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



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

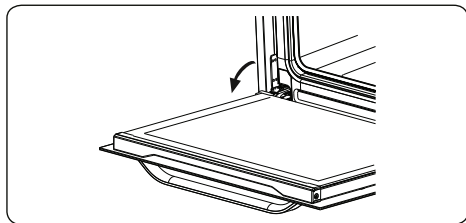


 Če so vrata pečice izdelana iz troslojnega stekla, je tretji sloj stekla mogoče odstraniti enako kot drugega.

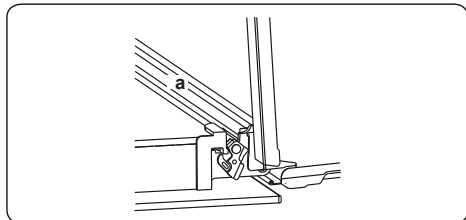
Odstranjevanje vrat pečice

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

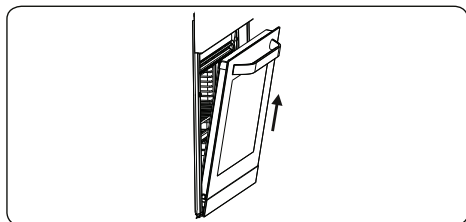
1. Odprite vrata pečice.



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

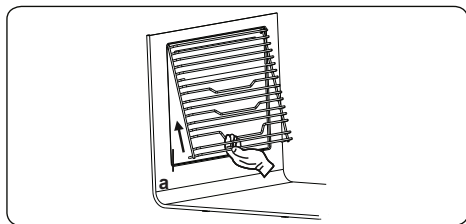


3. Zapirajte vrata, dokler niso skoraj v popolnoma zaprtem položaju, in jih odstranite, tako da jih povlečete proti sebi.



Odstranjevanje rešetke

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



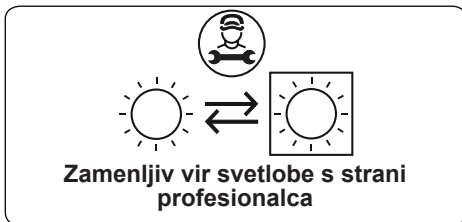
5.2 VZDRŽEVANJE

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

Menjava luči pečice

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

- Odstranite stekleno lečo, nato odstranite žarnico.
- Na mesto stare žarnice (230 V, 15–25 W, tipa E14) namestite novo žarnico (odporno na temperaturo 300 °C).
- Ponovno namestite stekleno lečo in vaša pečica je pripravljena za uporabo.
- Izdelek vsebuje vir svetlobe razreda energijske učinkovitosti G.
- Vir svetlobe, ki ga končni uporabnik ne more zamenjati. Potrebna je poprodajna servisna storitev.
- Priložen svetelny zdroj nie je určený na použitie v iných aplikáciách.



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

6. ODPRAVLJANJE TEŽAV IN TRANSPORT

6.1 ODPRAVLJANJE TEŽAV



Če imate z vašo napravo še vedno težavo po pregledu teh osnovnih napotkov za odpravljanje težav, stopite v stik s pooblaščenim serviserjem ali usposobljenim tehnikom.

Težava	Morebiten vzrok	Rešitev
Pečica se ne vključi.	Napajanje je izklopljeno.	Preverite, ali se napajanje dovaja. Preverite tudi, da druge gospodinjske naprave delujejo.
Ni toplote ali pa se pečica ne segreje.	Temperatura v pečici je napačno nastavljena. Vrata pečice so ostala odprta.	Preverite, da je gumb za upravljanje temperature v pečici pravilno nastavljen.
Lučka pečice (če je na voljo) ne deluje.	Okvara žarnice. Vir napajanja je izklopljen ali prekinjen.	Zamenjajte žarnico v skladu z navodili. Prepričajte se, da je el. napajanje vključeno na stenski vtičnici.
Pečenje v pečici je neenakomerno.	Police pečice so nepravilno nameščene.	Preverite, da so uporabljene priporočene temperature in položaji polic. Vrat ne odpirajte pogosto, razen če kuhate hrano, ki jo je treba obrniti. Če pogosto odpirate vrata, bo temperatura v notranjosti nižja, kar lahko vpliva na rezultate kuhanja.
Na gumbе časovnika ni mogoče ustrezno pritisniti.	Tujek je ujet med gumbi. Model na dotik: vlaga je prišla v upravljalno ploščo. Nastavljena je funkcija zaklepanja.	Odstranite tujek in poskusite znova. Odstranite vlago in poskusite znova. Preverite, ali je nastavljena funkcija zaklepanja.
Ventilator pečice (če je na voljo) je glasen.	Police v pečici se tresejo.	Preverite, ali je pečica ravna. Preverite, da se police in morebitni pekači ne tresejo in da niso v stiku z zadnjo ploščo pečice.
Ventilator pečice deluje tudi, ko je pečica že izklopljena.	Elektronsko krmiljen ventilator pečice samodejno deluje določen čas, da ohladi pečico.	Ventilator se samodejno izklopi, ko se elektronske komponente dovolj ohladijo.
Pečica se je sama izklopila.	Elektronsko krmiljene pečice se samodejno izklopijo, če ne deluje nobena funkcija.	Pečica se zaradi varčevanja z energijo samodejno izklopi, če v določenem časovnem obdobju po njenem vklopu ali po koncu programa kuhanja ni drugega dejanja.
Če se vrata odprejo med funkcijo s pomočjo ventilatorja, se notranji ventilator ustavi.	Elektronsko krmiljene pečice s stikalom na vratih prekinejo kuhanje, če so vrata pečice odprta.	Gre za normalno delovanje naprave, ki je koristno pri kuhanju hrane, ki prepreči prekomerno uhajanje toplote. Ko vrata zaprete, pečica ponovno začne normalno delovati.

6.2 TRANSPORT






Če morate prenesti izdelek, uporabite originalno embalažo izdelka in ga nosite v originalnem ohišju. Upoštevajte transportne oznake na embalaži. Zalepite vse samostojne dele izdelka, da ne poškodujejo izdelka med transportom.

Če nimate originalne embalaže, pripravite škatlo za prenašanje, da so naprava in predvsem njene zunanje površine zaščitene pred zunanjimi vplivi.

Ви благодариме што го избравте овој производ.

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

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

Слика	Тип	Значење
	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 Предупредувања за монтирање.....	5
1.3 Во текот на употребата.....	6
1.4 Во текот на чистењето и одржувањето.....	8
2. МОНТИРАЊЕ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА.....	10
2.1 Упатства за инсталатерот.....	10
2.2 Монтирање на рерната.....	10
2.3 Електрично поврзување и безбедност.....	12
3. КАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОИЗВОДОТ.....	13
4. УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ.....	14
4.1 Маса за готвење.....	16
4.2 Употреба на монохромната контролна единица.....	16
4.3 Додатоци.....	18
5. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ.....	20
5.1 Чистење.....	20
5.2 Одржување.....	22
6. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ И ТРАНСПОРТ.....	23
6.1 Решавање проблеми.....	23
6.2 Транспорт.....	23

1. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

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

1.1 ОПШТИ БЕЗБЕДНОСНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА

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



⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Апаратот и достапните делови се вжештуваат во текот на употребата. Треба да внимавате да не ги допирате елементите кои се загреваат. Деца помали од 8 години треба да се држат настрана освен ако не се под постојан надзор.


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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.2 ПРЕДУПРЕДУВАЊА ЗА МОНТИРАЊЕ

- Не ракувајте со апаратот пред целосно да биде монтиран.
- Апаратот мора да биде монтиран од овластен техничар. Производителот не е одговорен за

никакви оштетувања што се предизвикани од погрешно поставување и монтирање на апаратот од страна на неовластени лица.

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

1.3 ВО ТЕКОТ НА УПОТРЕБАТА

- Првиот пат кога ќе ја користите рерната може да забележите слаба миризма. Тоа е нормално и е предизвикано од материјалите за изолација на елементите за греење. Ние Ви предлагаме, пред да ја користите рерната прв пат, да ја оставите празна и вклучена 45 минути на максимална температура. Погрижете се просторијата во која е монтиран производот да има добро проветрување.
- Внимавајте кога ја отворате вратата на рерната за време на и по готвење. Жешката пара од рерната може да предизвика изгореници.
- Додека апаратот работи, не ставајте запаливи

материјали во или близу до него.

- Секогаш употребувајте ракавица за рерна за да вадите или менувате храна во рерната.
- Под никакви околности рерната не треба да биде обложена со алуминиумска фолија бидејќи може да дојде до прегревање.
- Не ставајте садови или тави за печење директно на основата на рерната додека готвите. Основата може да стане премногу жешка и може да дојде до оштетување на производот.




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

- Ако не го користите производот подолго време, исклучете го главниот контролен прекинувач.
- Проверете дали копчињата за контрола се во позиција „0“ (исклучено) кога не се користи плочата.
- Кога ги извлекувате тавите од рерна, тие се закосуваат. Внимавајте да не истурите или испуштите жешка храна кога ја вадите од рерната.
- Не оставајте ништо на вратата на рерната кога е отворена. Тоа може да ја извади рерната од рамнотежа или да ја оштети вратата.
- Не закачувајте крпи, крпи за миеење садови или облека на апаратот или неговите рачки.


1.4 ВО ТЕКОТ НА ЧИСТЕЊЕТО И ОДРЖУВАЊЕТО

- Погрижете се апаратот да биде исклучен од струја пред да извршите какво било чистење или одржување.
- Не вадете ги контролните копчиња за да ја исчистите контролната табла.
- За да се одржи ефикасноста и безбедноста на производот, препорачуваме секогаш да користите оригинални резервни делови и да повикувате само овластен сервис кога ќе ви треба.

Декларација за усогласеност на ЕУ

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

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

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

Одлагање на стар апарат



Овој симбол на производот или на неговото пакување значи дека овој производ не треба да се третира како отпад од домаќинство. Наместо тоа, треба да се однесе во соодветен собирен центар за рециклирање на електрична и електронска опрема. Производот треба да се фрли правилно. На тој начин ќе

спречите појава на потенцијални негативни последици за животната средина и здравјето на луѓето кои би можеле да настанат поради несоодветно одлагање на овој производ. За подетални информации околу рециклирањето на овој производ, контактирајте со локалните овластени институции, службата за собирање отпад од домаќинствата или продавницата каде што го купивте производот.

2. МОНТИРАЊЕ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

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

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

2.1 УПАТСТВА ЗА ИНСТАЛАТОРОТ

Општи упатства

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

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

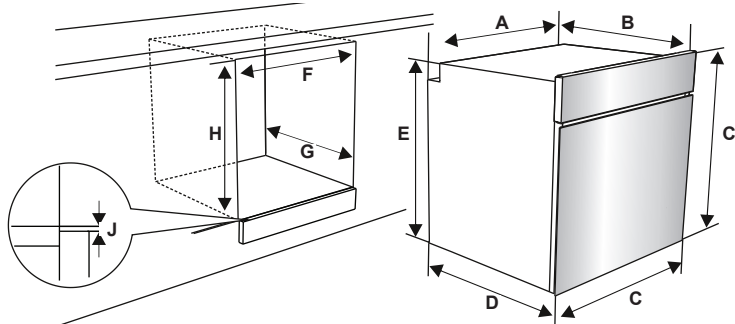
- Апаратот не треба да се монтира директно над машина за миење садови, фрижидер, замрзнувач, машина за перење алишта или машина за сушење алишта.

2.2 МОНТИРАЊЕ НА РЕРНАТА

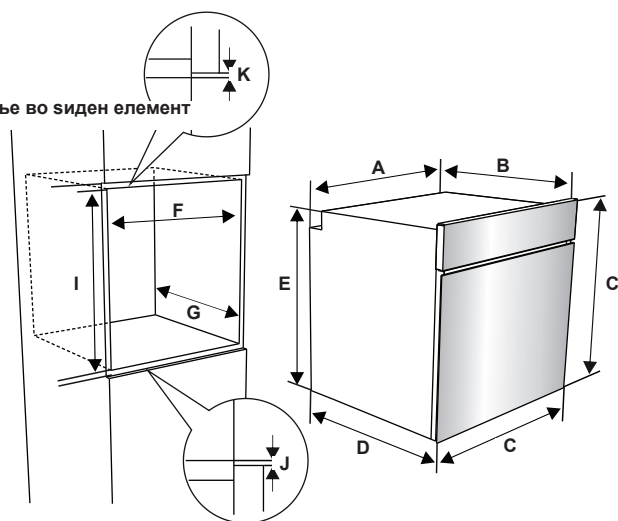
Апаратите се снабдуваат со комплет за инсталација и може да се монтираат на работна површина со соодветните димензии. Димензиите за инсталација на плоча за готвење и рерна се дадени подолу.

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		

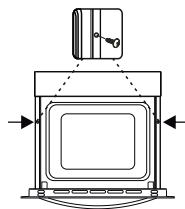
Монтирање под работна површина



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

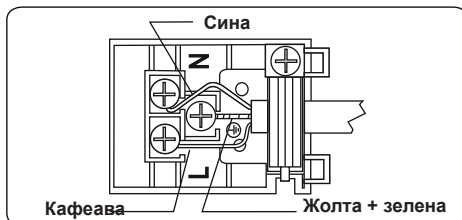
! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Електричното поврзување на овој апарат треба да го изведе овластен сервисер или квалификуван електричар во согласност со упатствата во овој водич и во согласност со тековните локални прописи.

! **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 изолатор (со најмалку 3 mm простор за контакт) за да се почитуваат безбедносните прописи.
- Апаратот е дизајниран за напојување со струја од 220-240V. Ако вашето напојување е различно, контактирајте со овластен сервисер или квалификуван електричар.
- Кабелот за струја (H05VV-F) мора да биде доволно долг за да може да се поврзе на апаратот, дури и ако апаратот е поставен на предната страна од шкафот.
- Осигурете се дека сите поврзувања

се добро затегнати.

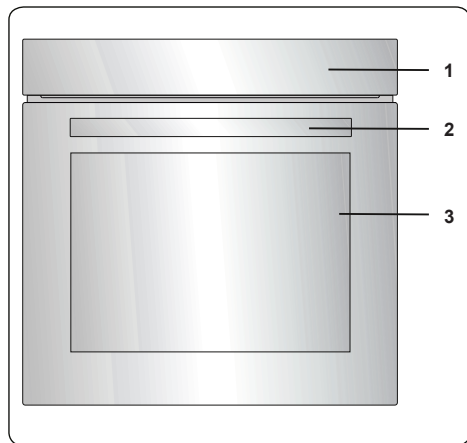
- Прицврстете го кабелот за напојување во стегачот за кабел и затворете го капакот.
- Поврзувањето на кутијата со терминали е поставено на кутијата со терминали.



3. КАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОИЗВОДОТ

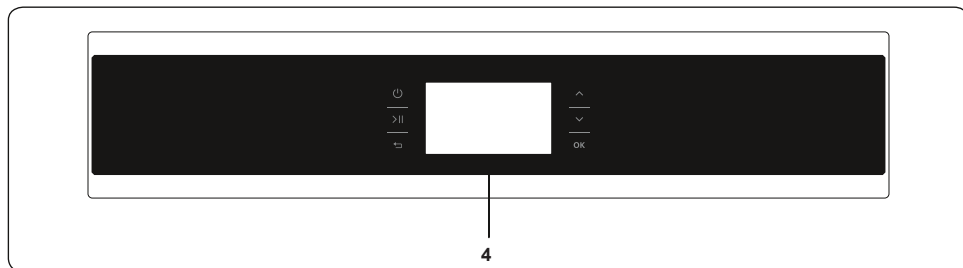
 **Важно:** Спецификациите за овој производ се разликуваат и изгледот на Вашиот апарат може да се разликува од оној покажан на сликите подолу.

Листа на делови



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

Контролна табла

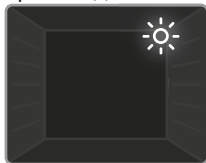


4. Тајмер

4. УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ

Функции на рерната

* Функциите на рерната може да се разликуваат заради моделот на производот.

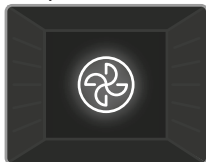


Светилка во рерната: Ке се вклучи само светилката во рерната. Таа ќе остане вклучена додека е вклучена функцијата за готвење.



Функција за одмрзнување: Сијаличките за предупредување во рерната ќе се вклучат и вентилаторот ќе почне да работи. За

користење на функцијата за одмрзнување, поставете ја замрзнатата храна на третата полица од дното на рерната. Се препорачува да поставите тава од рерната под храната што се одмрзнува за да ја соберете водата која ќе се создаде од стопениот мраз. Оваа функција нема да ја зготви или испече храната, таа само ќе помогне да се одмрзне.



Турбо функција: Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат и прстенот од грејачи и вентилаторот ќе

започнат да работат. Турбо функцијата рамномерно ја распредува топлината во рерната, така што сета храна на сите полици може рамномерно да се готви. Се препорачува прво да ја оставите рерната да се загрева 10 минути.



Функција за статично готвење: Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат, долните и горните грејачи ќе започнат

да работат. Функцијата за статично готвење испушта топлина со што се обезбедува рамномерно готвење на храната. Ова е совршено за

приготвување на печива, торти, печени тестенини, лазања и пица. Се препорачува рерната прво да се загрева 10 минути и најдобро е да се готви само на една полица во оваа функција.



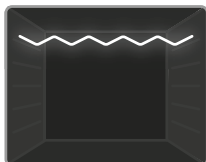
Функција на вентилатор: Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат и долните и горните

грејачи и вентилаторот ќе започнат да работат. Оваа функција е добра за печење печива. Готвењето се спроведува со горните и долните грејачи во рерната и со вентилаторот кој обезбедува циркулација на воздухот, со што се дава ефект на грил на храната. Се препорачува прво да ја оставите рерната да се загрева 10 минути.



Функција за пица: Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат и прстенот и долните и

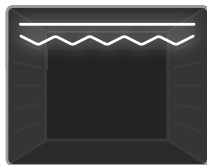
горните грејачи и вентилаторот ќе започнат да работат. Оваа функција е идеална за печење храна, како пица, рамномерно за краток временски период. Додека вентилаторот подеднакво ја распредува топлината во рерната, долниот грејач обезбедува печење на храната.



Функција на грил: Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат и грејачот за грил ќе започне да работи.

Функцијата се користи за печење или затоплување на храната на горните полици на рерната. Полека пребришете ја решетката со масло за да спречите храната да се залепи и поставете ја храната во центарот на решетката. Секогаш ставајте тава одоздола за да ги собира капките од масло и маст. Се препорачува прво да ја оставите рерната да се загрева 10 минути.

! Предупредување: Кога се пече на грил, вратата на рерната мора да биде затворена и температурата на рерната да биде поставена на 190°C.



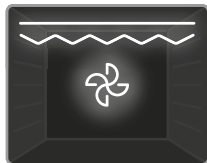
Функција за побрзо печење со грил:

Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат и горните грејачи и

грејачите за грил ќе започнат да работат. Оваа функција се користи за побрзо печење на грил и за печење на храна со поголема површина, како месо.

Користете ги горните полици на рерната. Полека пребришете ја решетката со масло за да спречите храната да се залепи и поставете ја храната во центарот на решетката. Секогаш ставајте тава одоздола за да ги собира капките од масло и маст. Се препорачува прво да ја оставите рерната да се загрева 10 минути.

! **Предупредување:** Кога се пече на грил, вратата на рерната мора да биде затворена и температурата на рерната да биде поставена на 190°C.



Функција на двоен грил со вентилатор:

Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат и грејачите за грил,

како и горните грејачи и вентилаторот ќе започнат да работат. Оваа функција се користи за побрзо печење на грил на подебели парчиња храна и за печење на храна со поголема површина. И грејачите на грилот и горните грејачи поеднакво се напојуваат, заедно со вентилаторот, за да се обезбеди рамномерно готвење. Користете ги горните полици на рерната. Полека пребришете ја решетката со масло за да спречите храната да се залепи и поставете ја храната во центарот на решетката. Секогаш ставајте тава одоздола за да ги собира капките од масло и маст. Се препорачува прво да ја оставите рерната да се загрева 10 минути.

! **Предупредување:** Кога се пече на грил, вратата на рерната мора да биде затворена и температурата на рерната да биде поставена на 190°C. Технологија за готвење со топлинска обвивка

Во задниот ѕид на рерната има два вентилатори кои работат со специјален алгоритам. Цевките за воздух на страничните ѕидови на рерната обезбедуваат независно распределување на воздухот на секое ниво на плехот. Со функцијата за турбо вентилатор, рерната ви овозможува истовремено да готвите четири различни типови храна без мешање на миризбите. За ова треба да се користат два плеха и две метални решетки. Плехот треба да се користи за лисната храна и да се постави на металната решетка за скара во соодветен сад (како што се стаклени и керамички садови за печење). Храната треба да се постави во рерната по редослед плех, метална решетка за скара, плех и метална решетка за скара. Можете да погледнете четири различни табели за готвење за алтернативни комбинации за готвење. За истовремено готвење на четири јадења потребно е поголемо време на готвење отколку за готвење на еден плех.

Готвење во повеќе слоеви

Овој производ има повеќе можности за готвење и може да се готви рамномерно на сите положби на полиците. Можете истовремено да готвите ист вид храна на повеќе од еден плех (најмногу 5). Ако сакате да готвите ист тип храна, можете истовремено да готвите на повеќе плехови (повеќекратно готвење). При поставување на температурата за готвење, изберете ја најсоодветната температура за вашата храна во табелата за храна. Плиткиот плех треба да се користи за повеќекратно готвење во оваа рерна.

Функција	Јадења			
				min.
Турбо	Морска храна	5	200	45-55
	Десерти	2		30-40
	Пржење зеленчук	3-4		40-50
	Торти	1	200	25-30
	Печива	5		65-75
	Пилешко	3-4		40-50
	Ќофтиња	2-3		65-75

*Времињата дадени погоре се добиени во лабораториски услови и може да

варираат во зависност од напонот на напојувањето и количеството на зготвена храна.

Чистење со пара:

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

4.1 МАСА ЗА ГОТВЕЊЕ

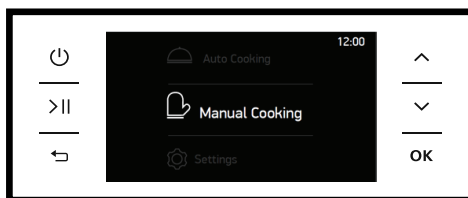
Функција	Јадења			 min.
Статичка	Лиснато тесто	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Торта	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Колачи	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Вариво	2	175-200	40-50
	Пиле	2 - 3 - 4	200	45-60
Вентилатор	Лиснато тесто	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Торта	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Колачи	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Вариво	2	175-200	40-50
	Пиле	2 - 3 - 4	200	45-60
Турбо	Лиснато тесто	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Торта	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Колачи	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Вариво	2	175-200	40-50
Печење	Печени кофтиња	7	200	10-15
	Пиле	*	190	50-60
	Одрезок	6 - 7	200	15-25
	Бифтек	6 - 7	200	15-25

* Ако е достапно, гответе со печен пилешки ражен.

4.2 УПОТРЕБА НА МОНОХРОМНАТА КОНТРОЛНА ЕДИНИЦА

Монохромната контролна единица се состои од 4,3-инчен монохромен LCD екран со 6 различни копчиња на допир. Функцијата на копчињата на допир е

опишана подолу.



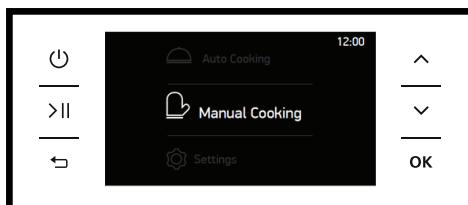
Опис на режими			
	ВКЛУЧУВАЊЕ/ ИСКЛУЧУВАЊЕ		ГОРЕ/ПЛУС
	ПОЧЕТОК/ПАУЗА		ДОЛУ/МИНУС
	НАЗАД		Изберете

Монохромната контролна единица е дизајнирана да им помогне на корисниците лесно да користат професионални рецепти со помош на вградени функции за готвење.

Менијата на монохромната контролна единица, како рачно или автоматско готвење и нивните поставки, се опишани подолу.

Рачно готвење


Можете да ги нагудувате поставките за готвење со употреба на рачно готвење, вклучувајќи ги 7-те различни функции за готвење, температурата, функцијата за засилување, траењето на готвењето и времето за крај на готвењето. Следете ги чекорите кои се дадени подолу за да се движите низ менито Рачно готвење.




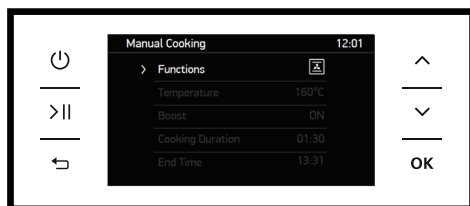
- Користете ги копчињата **ГОРЕ** и **ДОЛУ** за да се движите низ главното мени.
- Притиснете го копчето **ОК** за да изберете „Рачно готвење“ кога ќе се појави на екранот.

За да промените која било од поставките, движете се до посакуваната функција со помош на копчињата **ГОРЕ**

и **ДОЛУ**. Потоа, изберете поставка со притискање на копчето **ОК**, избраната функција ќе трепка. Додека трепка, користете ги копчињата **ГОРЕ** и **ДОЛУ** за да ја нагодите поставката. Бирањето ќе се финализира кога ќе притиснете на копчето **ОК**.

 Ако траењето на готвењето е поставено како **00:00**, готвењето ќе продолжи додека рачно не ја исклучите рерната.

 Времето за завршување на готвењето не може да се постави кога се активирани функциите за печење на скара. Ако времето за завршување на готвењето било поставено пред да се активираат функциите за печење на скара, времето за завршување на готвењето ќе се откаже откако ќе се изберат функциите за печење на скара.

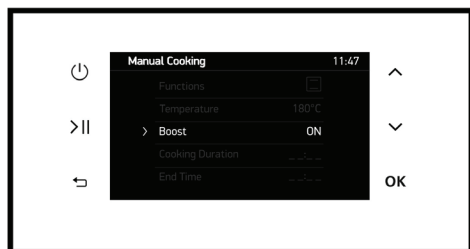


Функција за засилување

За да ја поставите функцијата за засилување, притиснете го копчето **ОК** за да изберете „Засилување“ кога ќе се појави на екранот. Потоа, изберете ја поставката со притискање на копчето **ОК**.

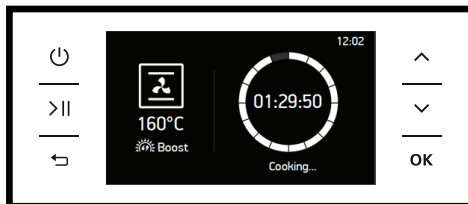
Користете ја оваа функција за да ја загреете рерната на посакуваната температура што е можно побрзо. Овој режим не е соодветен за готвење.

- Користете ја оваа функција за да ја загреете рерната на посакуваната температура што е можно побрзо. Овој режим не е соодветен за готвење.



- За да започнете некоја операција,

допрете го копчето **ПОЧЕТОК/ПАУЗА** и ќе се појави екранот за готвење.



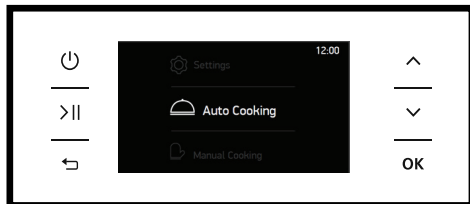
Екран за готвење

- Користете **ПОЧЕТОК/ПАУЗА** за да паузирате или да продолжите со готвење.
- Температурата може да се промени со допирање на копчињата **ГОРЕ** и **ДОЛУ**.
- Копчето **НАЗАД** може да се користи за движење низ функциите на рерната, температура и време на готвење, додека е активна која било функција за готвење. Вредноста на која било спецификација може да се измени со помош на копчињата **ГОРЕ** и **ДОЛУ**.
- Допрете го копчето **ПОЧЕТОК/ПАУЗА** за да се вратите на главното мени. Потоа, притиснете го копчето **НАЗАД** за да се вратите на екранот за готвење.

Автоматско готвење

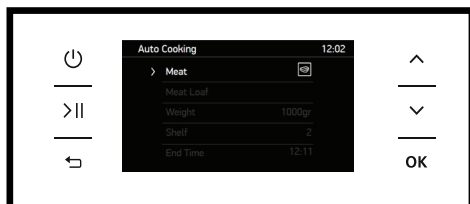
Монохромната контролна единица има вградени, однапред утврдени, функции за рецепти кои може да ги бирате во менито за Автоматско готвење. Ќе може да го изберете само името на посакуваното јадење. Нема да може да менувате ни една од поставките на рецептите, бидејќи поставките за готвење, вклучувајќи го траењето на готвењето и температурата, се веќе поставени.

Следете ги чекорите кои се дадени подолу за да извршите автоматско готвење.




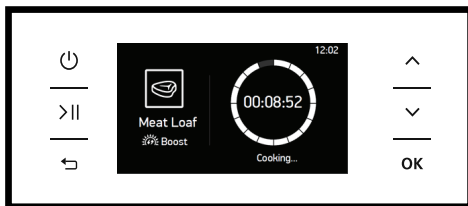
- Користете ги копчињата **ГОРЕ** и **ДОЛУ** за да се движите низ главното мени.
- Притиснете го копчето **ОК** за да изберете „Автоматско готвење“ кога ќе се појави на екранот.

Во мениот за Автоматско готвење, може да ја изберете категоријата, името и тежината на посакуваниот рецепт. Може да се менува и времето за крај на готвењето.



- За да промените која било од спецификациите, движете се низ мениот со помош на копчињата **ГОРЕ** и **ДОЛУ**, потоа притиснете го копчето **ОК** за да ја изберете посакуваната спецификација. Избраната спецификација ќе почне да трепка. Додека трепка, користете ги копчињата **ГОРЕ** и **ДОЛУ** за да ја промените вредноста на спецификацијата. Притиснете го копчето **ОК** за да ја финализирате промената.

 Ставете храна на средната полица за да постигнете најдобри резултати. Притиснете го копчето **ПОЧЕТОК/ПАУЗА** за да започне готвењето. Ќе се појави екранот за готвење, како што е покажано подолу.

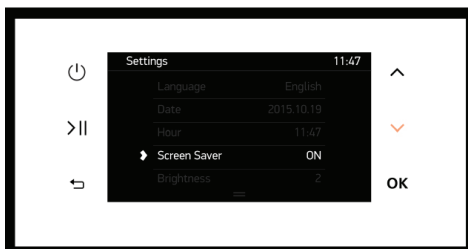


Екран за готвење

- Користете го копчето **ПОЧЕТОК/ПАУЗА** за да паузирате или да продолжите со готвење.
- За да го запрете готвењето и да се вратите на главното мени, притиснете го копчето **ПОЧЕТОК/ПАУЗА**, а потоа копчето **НАЗАД**.

Поставувања

Опциите за време, светлост на екранот, **заштита на екранот**, тон на зуењето и јазикот може да се постават преку мениот Поставки. Исто така, можете да прикажете информации за верзијата на софтверот кој е инсталиран на Вашата рерна.

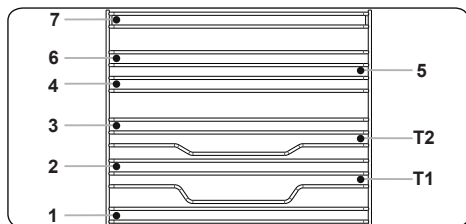


- За да промените која било од спецификациите, движете се низ мениот со помош на копчињата **ГОРЕ** и **ДОЛУ**, потоа притиснете го копчето **ОК** за да ја изберете посакуваната спецификација. Избраната спецификација ќе почне да трепка. Додека трепка, користете ги копчињата **ГОРЕ** и **ДОЛУ** за да ја промените вредноста на спецификацијата. Притиснете го копчето **ОК** за да ја финализирате промената.

4.3 додатоци

Жичана решетка EasyFix

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

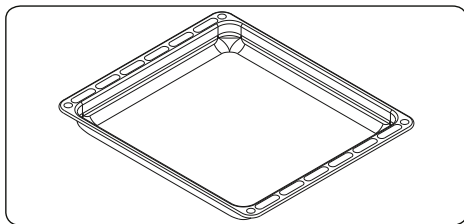


- Вметнете го додатокот во точната положба во внатрешноста на рерната.
- Оставете простор од најмалку 1 cm помеѓу капакот на вентилаторот и додатоките.
- Внимавајте при отстранување на садовите и/или додатоките надвор од рерната. Жешките оброци или додатоци може да предизвикаат изгореници.
- Додатоките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

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

Длабока тава

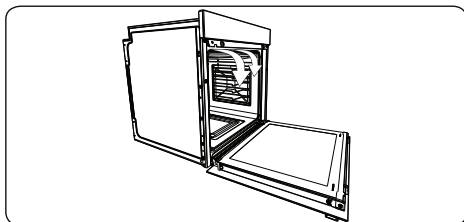
Длабоката тава се користи за динстање. Ставете ја тавата на која било полица и проверете дали е правилно наместена.



ПРВ ВО СВЕТОТ

Систем за заштита од топол воздух во вградените рерни

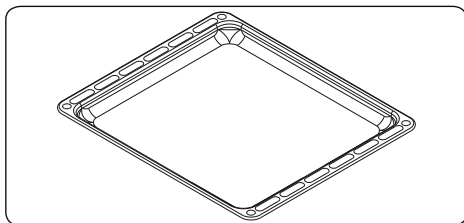
Патентираниот систем за заштита од топол воздух спречува топлиот воздух да стигне до крајниот корисник така што создава воздушна завеса кога ќе се отвори вратата на рерната.



Плитка тава

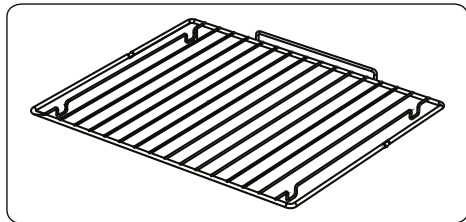
Плитката тава се користи за печење печива.

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



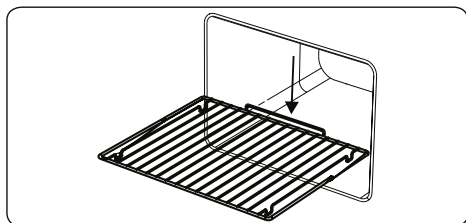
Решетка

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



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

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



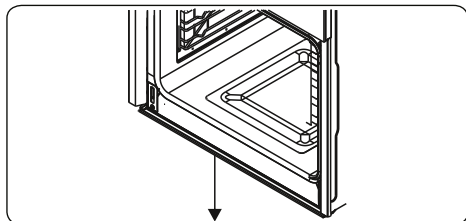
Собирач на вода

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

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

Водата ќе капе во собирачот.

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



5. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

5.1 ЧИСТЕЊЕ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Пред чистење, исклучете го апаратот и

оставете го да се излади.

Општи упатства

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



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

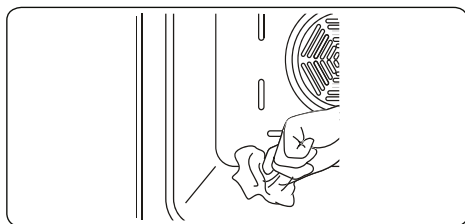
- Доколку дојде до прелевање на течност, веднаш избришете за да спречите оштетување.



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

Чистење на внатрешноста на рерната

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




Чистење на стаклените делови


- Редовно чистете ги стаклените делови на апаратот.
- Употребувајте средство за чистење на стакло за да ја исчистите внатрешноста и надворешноста

на стаклените делови. Потоа, исплакнете ги и добро исушете ги со сува крпа.

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

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

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

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

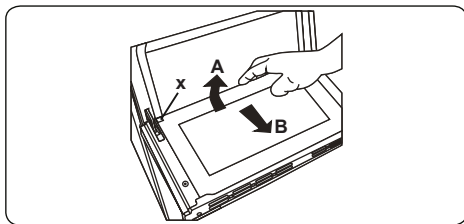
Чистење на обоени површини (ако има)

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

Отстранување на внатрешното стакло

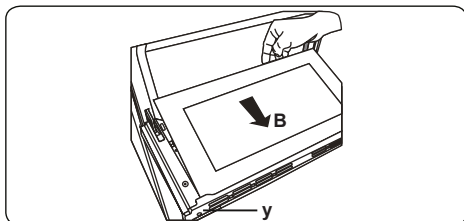
Пред чистење, мора да го извадите стаклото на вратата на рерната, како што е покажано подолу.

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

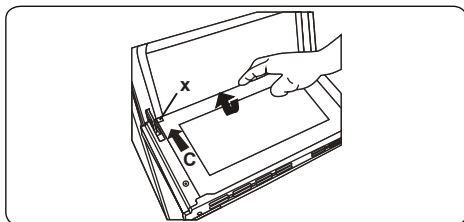



За да го замените внатрешното стакло:

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



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

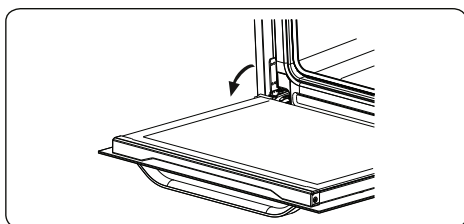


 Ако вратата на рерната е тројно стакло, третиот слој на стакло може да се извади на истиот начин како и вториот слој на стакло.

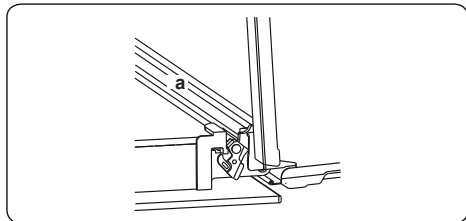
Вадење на вратата на рерната

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

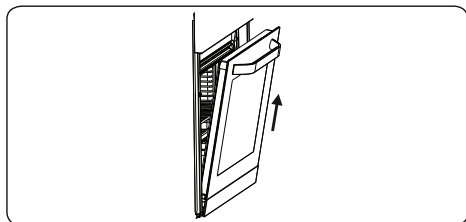
1. Отворете ја вратата на рерната.



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

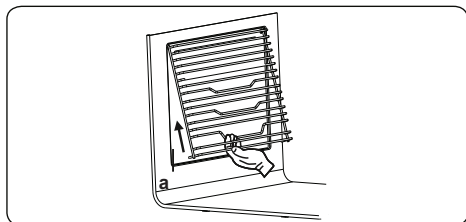


3. Затворете ја вратата додека не биде речиси целосно затворена и извадете ја така што ќе ја повлечете кон Вас.



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.

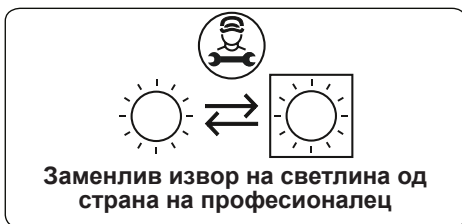
Менување на светилката во рерната

! **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.

6. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ И ТРАНСПОРТ

6.1 РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ



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

Проблем	Можна причина	Решение
Рерната не се вклучува.	Апаратот е исклучен.	Проверете дали има струја. Проверете дали работат другите кујнски апарати.
Рерната не се загрева.	Контролата за температурата во рерна е неточно поставена. Вратата на рерната е оставена отворена.	Проверете дали контролното копче за температурата во рерната е правилно поставено.
Сијаличката во рерната (ако има) не работи.	Светилката е расипана. Напојувањето со струја не е поврзано или е исклучено.	Заменете ја светилката согласно упатствата. Проверете дали е вклучено напојувањето со струја на ѕидниот приклучок.
Готвењето во рерната е нерамномерно.	Полиците во рерната се неправилно поставени.	Проверете дали се користат препорачаните температури и позиции на полиците. Не отварајте ја вратата често, освен ако не готвите јадења кои треба да се превртуваат. Ако често ја отворате вратата, внатрешната температура ќе биде пониска и тоа може да влијае на резултатот од готвењето.
Копчињата на тајмерот не може да се притиснат соодветно.	Има заглавено туѓа материја помеѓу копчињата на тајмерот. Модел на допир: има влага на контролната табла. Поставена е функцијата за заклучување на копчињата.	Отстранете ја туѓата материја и обидете се повторно. Избришајте ја влагата и обидете се повторно. Проверете дали е поставена функцијата за заклучување на копчињата.
Вентилаторот во рерната (ако има) создава бучава.	Полиците во рерната вибрираат.	Проверете дали рерната е нивелирана. Проверете дали полиците и приборот за печење вибрираат или дали го допираат задниот панел на рерната.
Вентилаторот за ладење продолжува да работи откако ќе ја исклучите рерната.	Вентилаторот на рерната кој се управува електронски, автоматски работи одреден период за да ја излади рерната.	Вентилаторот се исклучува автоматски кога електронските делови се доволно изладени.
Рерната се исклучила сама.	Рерните кои се управуваат електронски се исклучуваат автоматски ако ниедна функција не е активна.	Рерната ќе се исклучи сама автоматски за да заштеди струја ако во одреден период по вклучувањето не е преземена никаква активност или по завршувањето на програмата за готвење.
Ако се отвори вратата додека е активна функцијата за вентилатор, внатрешниот вентилатор ќе престане да работи.	Рерните кои се управуваат електронски кои имаат прекинувач кај вратата ќе престанат да работат ако се отвори вратата на рерната.	Тоа е нормално работење на апаратот и е корисно при готвењето за да се избегне прекумерно губење на топлината. Кога ќе се затвори вратата, рерната повторно ќе почне со нормално работење.

6.2 ТРАНСПОРТ

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

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

Obrigado por escolher este produto.

Este Manual de Utilizador contém informações de segurança e instruções importantes relativamente ao manuseamento e manutenção do seu eletrodoméstico.

Por favor, despenda algum tempo a ler este Manual de Utilizador antes de utilizar o seu eletrodoméstico e guarde-o para referência futura.

Ícone	Tipo	Significado
	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. Avisos de instalação	5
1.3. Durante a Utilização	6
1.4. Durante a Limpeza e Manutenção	7
2.INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO	9
2.1. Instruções para o Instalador	9
2.2. Instalação do Forno.....	9
2.3. Segurança e Ligação Elétrica.....	11
3.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	12
4.UTILIZAÇÃO DO PRODUTO	13
4.1. Mesa de Cozinhar	15
4.2. Utilização da Unidade de Controlo Monocromática	15
4.3. Acessórios	17
5.LIMPEZA E MANUTENÇÃO	19
5.1. Limpeza	19
5.2. Manutenção.....	20
6.RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E TRASPORTE	22
6.1. Resolução de problemas.....	22
6.2. Transporte	22



1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



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

1.1. AVISOS GERAIS DE SEGURANÇA

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



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


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

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

- Não manuseie o eletrodoméstico através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

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

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

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

- O seu eletrodoméstico é fabricado de acordo com todas as regulamentações e padrões locais e internacionais.
- Os trabalhos de manutenção e reparação só deverão ser realizados por técnicos de serviço autorizados. Os trabalhos de instalação e reparação que sejam realizados por técnicos não autorizados poderão ser perigosos. Não altere ou modifique, de forma alguma, as especificações do eletrodoméstico. Proteções de placa inadequadas poderão causar acidentes.
- Antes de conectar o seu eletrodoméstico, certifique-se de que as condições de distribuição local (natureza do gás e pressão do gás ou frequência e tensão da eletricidade) e os ajustes do eletrodoméstico são compatíveis. As especificações para este eletrodoméstico são identificadas na etiqueta.

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

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

1.2. AVISOS DE INSTALAÇÃO

- Não manuseie o eletrodoméstico antes de o mesmo estar totalmente instalado.
- O eletrodoméstico deverá ser instalado por um técnico autorizado. O fabricante não é responsável por quaisquer danos que possam ter ocorrido devido de uma colocação e instalação ineficientes por parte de pessoas não autorizadas.
- Quando o eletrodoméstico for 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 da atmosfera. Não o exponha ao sol, à chuva, à neve, ao pó ou a humidade em excesso.
- Os materiais que rodeiam o eletrodoméstico (ou seja, armários) deverão conseguir suportar uma temperatura mínima de 100 °C.
- O aparelho não pode ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.

1.3. DURANTE A UTILIZAÇÃO

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

extremamente quente e pode danificar o produto.

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

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


1.4. DURANTE A LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

Declaração de Conformidade CE

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

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

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

Eliminação da sua máquina antiga



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

2. INSTALAÇÃO E PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO

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

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

2.1. INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR

Instruções Gerais

- Após a remoção do material de embalagem do eletrodoméstico e seus acessórios, certifique-se de que o eletrodoméstico não está danificado. Se suspeitar de qualquer dano, não o utilize e contacte, imediatamente uma pessoa de serviço autorizada ou técnico qualificado.
- Certifique-se de que não existem materiais inflamáveis ou combustíveis nas proximidades, como por exemplo, cortinas, óleo, roupas, etc. que possam pegar fogo.
- A bancada e a mobília circundante ao eletrodoméstico deverão ser fabricadas de materiais resistentes a temperaturas acima de 100 °C.

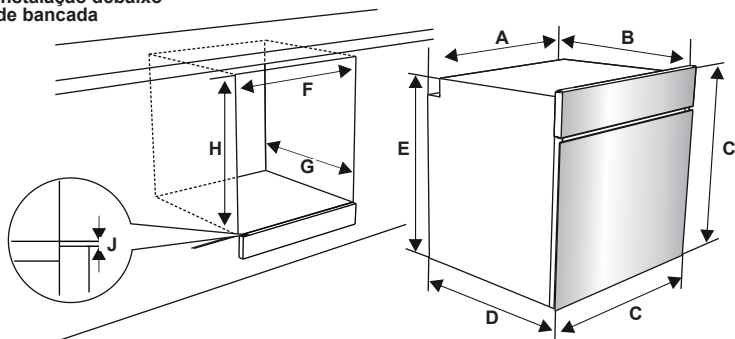
- O eletrodoméstico não deverá ser instalado diretamente por cima de uma máquina de lavar, frigorífico, congelador, máquina de lavar ou máquina de secar.

2.2. INSTALAÇÃO DO FORNO

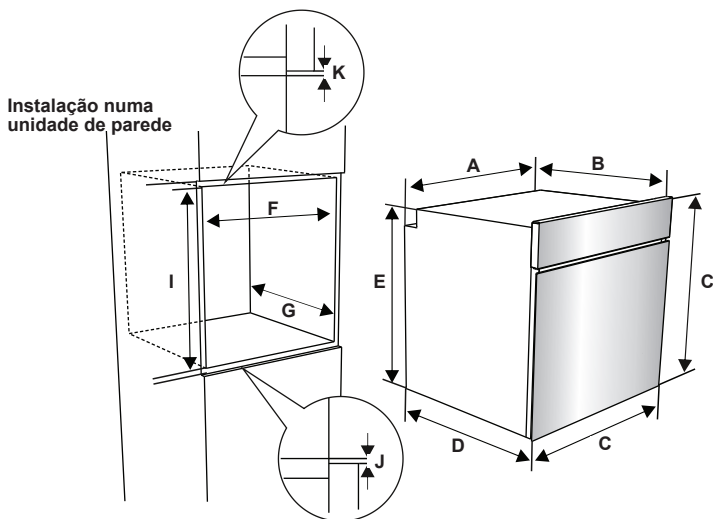
Os eletrodomésticos são fornecidos com kits de instalação e podem ser instalados numa bancada com as dimensões adequadas. As dimensões da placa e a instalação do forno são as indicadas abaixo.

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		

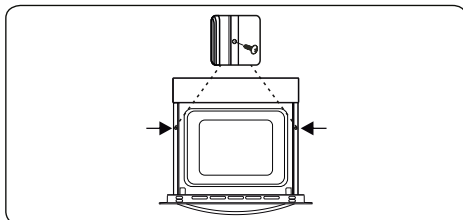
Instalação debaixo de bancada



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.



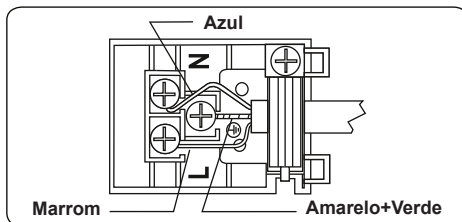
2.3. SEGURANÇA E LIGAÇÃO ELÉTRICA

! **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.

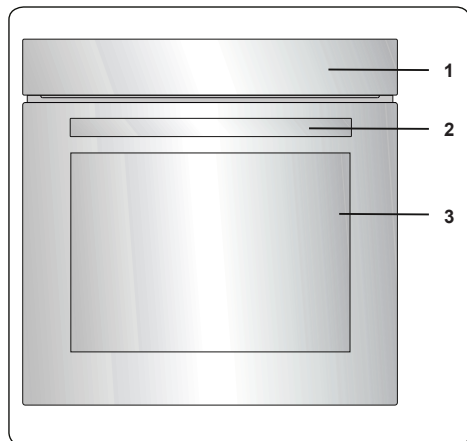


3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO



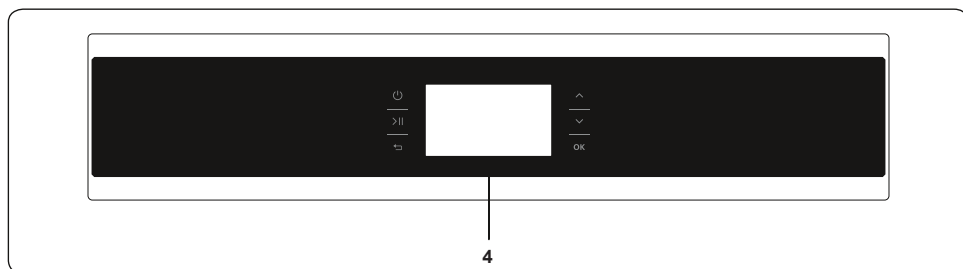
Importante: As especificações do produto variam e a aparência do seu eletrodoméstico poderá ser diferente daquilo que é indicado nas imagens abaixo.

Lista de Componentes



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

Painel de Controlo

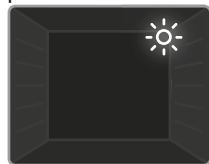


4. Temporizador

4. UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

Funções do Forno

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

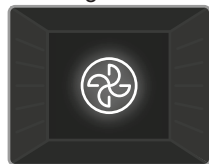


Luz do Forno: Apenas a luz do forno irá acender. Irá permanecer ligado durante a função de cozedura.



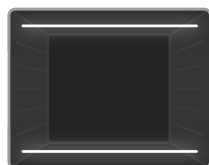
Função de Descongelamento: As luzes de aviso do forno acender-se-ão e a ventoinha irá começar a funcionar. Para utilizar a função de

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



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

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



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

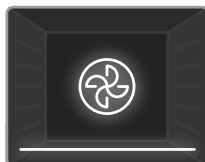
de cozinhar estática emite calor, assegurando um cozinhar adequado dos alimentos. Isto é ideal para fazer bolos, massa, lasanha e pizza. O pré-aquecimento do forno durante 10 minutos é recomendado e é o adequado para cozinhar em apenas uma prateleira de uma vez, nesta função.



Função da Ventoinha:

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

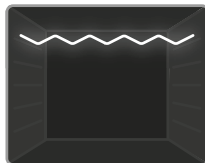
irão começar a funcionar. Esta função é ótima para cozinhar bolos. O cozinhar é realizado pelos elementos de aquecimento superior e inferior dentro do forno e pela ventoinha, que proporciona circulação de ar, dando um ligeiro efeito circulado à comida. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca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



Função de Pizza:

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

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

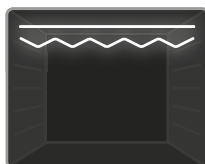


Função de Grelhar:

O termóstato do forno e as luzes de aviso acender-se-ão e o elemento de aquecimento de grelha irá começar a

funcionar. Esta função é utilizada para grelhar e tostar alimentos nas prateleiras superiores do forno. Esfregue, ligeiramente, a grelha de arame com óleo para evitar que os alimentos peguem e coloque os mesmos no centro da grelha. Coloque sempre um tabuleiro debaixo dos alimentos para recolher quaisquer gotas de óleo ou gordura. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante cerca de 10 minutos.

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



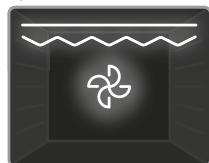
Função de Grelhar Rápido:

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

irão começar a funcionar. Esta função é

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

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



Função da Ventoinha e de Grelha Dupla:

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

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

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

Há duas ventoinhas na parte de trás do forno que funcionam com um algoritmo especial. Os tubos de ventilação nas paredes laterais do forno forecem uma distribuição independente do ar em cada nível do tabuleiro. Com a função de ventoinha turbo, o forno permite-lhe cozinhar quatro tipos de alimentos diferentes em simultâneo, sem misturar cheiros. Para isto, devem ser usados dois tabuleiros e duas grelhas de arame. Para bolos deve ser usado um tabuleiro

e colocado na grelha de arame num recipiente adequado (como travessas de vidro e cerâmica). Os alimentos devem ser colocados no forno pela ordem de tabuleiro, grelha de arame, tabuleiro e grelha de arame. Pode ver quatro tabelas de cozedura diferentes para fazer combinações de cozedura alternativas. Cozinhar quatro pratos em simultâneo exige mais tempo de cozedura do que cozinhar apenas num tabuleiro.

Cozedura multi-camadas

Este produto tem várias possibilidades de cozedura e pode cozinhar uniformemente em todas as posições da prateleira. Pode cozinhar o mesmo tipo de alimentos em mais do que um tabuleiro (até 5) em simultâneo. Se quiser cozinhar o mesmo tipo de alimentos, pode cozinhar em vários tabuleiros em simultâneo (cozedura múltipla). Ao definir a temperatura de cozedura, selecione a temperatura mais adequada para o seus alimento na tabela de alimentos. O tabuleiro baixo deve ser usado para a cozedura múltipla neste forno.

Função	Pratos			
Turbo	Marisco	5	200	45-55
	Sobremesa	2		30-40
	Fritar legumes	3-4		40-50
	Bolo	1	25-30	
	Pastelaria	5	200	65-75
	Frango	3-4		40-50
Almôndegas	2-3	65-75		

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

VapClean:

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

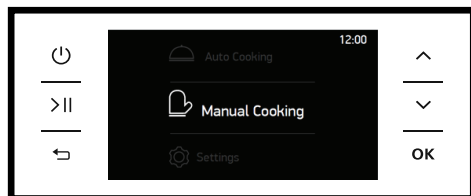
4.1. MESA DE COZINHAR







Função	Pratos			 min.
Estático	Massa Folhada	2 - 3 - 4	170 - 190	35 - 45
	Bolo	2 - 3 - 4	170 - 190	30 - 40
	Bolachas	2 - 3 - 4	170 - 190	30 - 40
	Guisado	2	175 - 200	40 - 50
	Frango	2 - 3 - 4	200	45 - 60
Ventoinha	Massa Folhada	2 - 3 - 4	170 - 190	25 - 35
	Bolo	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Bolachas	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Guisado	2	175 - 200	40 - 50
	Frango	2 - 3 - 4	200	45 - 60
Turbo	Massa Folhada	2 - 3 - 4	170 - 190	35 - 45
	Bolo	2 - 3 - 4	150 - 170	30 - 40
	Bolachas	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Guisado	2	175 - 200	40 - 50
Grelhar	Almôndegas grelhadas	7	200	10 - 15
	Frango	*	190	50 - 60
	Costeletas	6 - 7	200	15 - 25
	Bife de vaca	6 - 7	200	15 - 25

*Se disponível, cozinhe com espeto para grelhar frango.

4.2. UTILIZAÇÃO DA UNIDADE DE CONTROLO MONOCROMÁTICA

A Unidade de Controlo Monocromática consiste num ecrã LCD monocromático de 4,3 polegadas com 6 botões táteis diferentes. A função dos botões táteis é descrita abaixo.



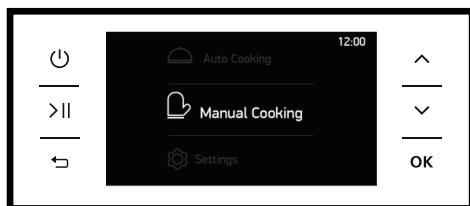
Descrições de Modo			
	ON/OFF		UP / PLUS (CIMA / MAIS)
	START / PAUSE (INÍCIO / PAUSA)		DOWN / MINUS (BAIXO / MENOS)
	BACK (RETROCEDER)		Selecionar

A Unidade de Controlo Monocromática foi criada para ajudar os utilizadores a utilizar receitas profissionais facilmente utilizando as funções de cozinhar embutidas.

Os menus da Unidade de Controlo Monocromática, como por exemplo, cozinhar automático ou manual e suas definições, são descritas abaixo.


Cozinhar Manual


Pode ajustar as definições de cozinhado utilizando o cozinhar manual, incluindo as 7 diferentes funções de cozinhar, a temperatura, a função impulso, a duração da cozedura e o tempo final de cozedura. Siga os passos listados abaixo para navegar no menu de Cozinhar Manual.



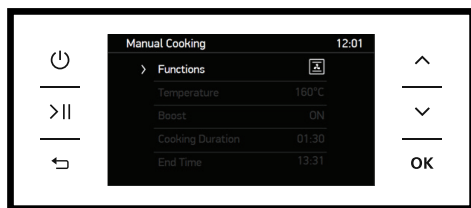
- Utilize os botões **CIMA** e **BAIXO** para navegar o menu principal.
- Prima o botão **OK** para selecionar “Cozinhar Manual” quando surgir no ecrã.

Para alterar quaisquer definições, navegue para a função desejada utilizando os botões **CIMA** e **BAIXO**. Depois, seleccione a definição premindo o botão **OK**, a função desejada irá piscar. Enquanto pisca, utilize os botões **CIMA** e **BAIXO** para ajustar a definição. A seleção será finalizada quando premir o botão **OK**.

 Se a duração de cozedura for definida como **00:00**, a cozedura irá continuar até desligar o forno manualmente.

 O tempo de fim da cozedura não pode ser definido quando as funções do grill forem ativadas. Se o tempo de fim de cozedura for definido antes de ativar as funções do grill, o tempo de fim de cozedura será cancelado assim que as

funções do grill forem selecionadas.

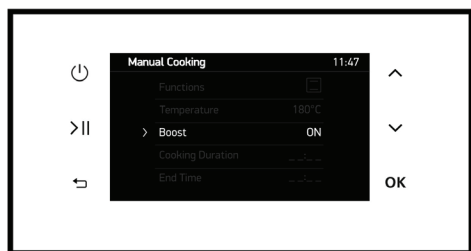


Função de impulso

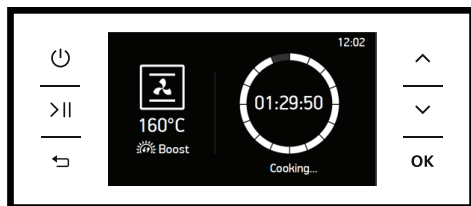
Para definir a função de potência extra, prima o botão **OK** para selecionar “Potência extra” quando aparecer no ecrã. Em seguida, prima o botão **OK** para selecionar a definição.

Utilize esta função para aquecer o forno para a temperatura pretendida, o mais rapidamente possível. Este modo não é adequado para cozinhar.

- Utilize esta função para aquecer o forno para a temperatura pretendida, o mais rapidamente possível. Este modo não é adequado para cozinhar.



- Para iniciar uma operação, clique no botão **START / PAUSE (INÍCIO / PAUSA)** e o ecrã de cozinhar irá surgir.



O ecrã de cozinhar

- Utilize **START / PAUSE (INÍCIO / PAUSA)** para parar ou reiniciar o cozinhado.
- A temperatura poderá ser alterada clicando nos botões **CIMA** e **BAIXO**.
- O botão **BACK (RETROCEDER)** pode ser utilizado para navegar entre a função do forno, temperatura, tempo de

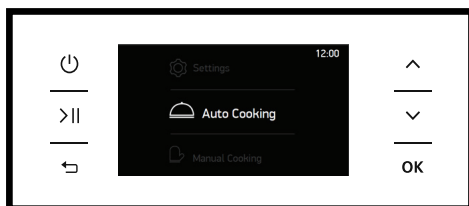
cozedura, enquanto qualquer função de cozedura estiver ativa. O valor de qualquer especificação pode ser alterado utilizando os botões **CIMA** e **BAIXO**.

- Toque no botão **START / PAUSE (INÍCIO / PAUSA)** para voltar ao menu principal. Depois, prima o botão **BACK (RETROCEDER)** para voltar ao ecrã de cozinhar.

Cozinhar automático

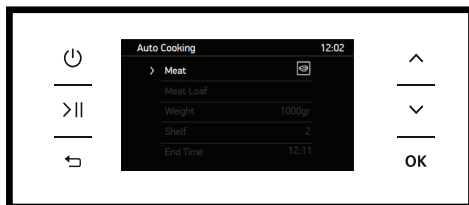
A Unidade de Controlo Monocromática tem funções de receita embutidas, previamente determinadas, que pode selecionar no menu de Cozinhar Automático. Só conseguirá selecionar o nome da refeição desejada. Não será possível alterar quaisquer definições de receita uma vez que as definições de cozinhar, incluindo temperatura e duração de cozinhar, já estão definidas.

Siga os passos abaixo para realizar o cozinhar automático.




- Utilize os botões **CIMA** e **BAIXO** para navegar no menu principal.
- Prima o botão **OK** para selecionar “Cozinhar Automático” quando surgir no ecrã.

Dentro do menu de Cozinhar Automático, conseguirá selecionar a categoria, o nome e o peso da receita desejada. Também será possível alterar o tempo final do cozinhado.

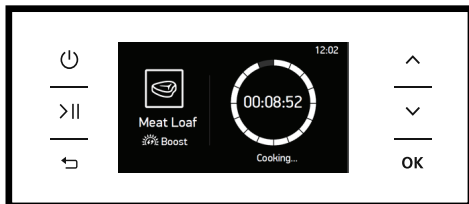


- Para alterar qualquer especificação, navegue no menu utilizando os botões

CIMA e **BAIXO** e depois prima o botão **OK** para selecionar a especificação desejada. A especificação desejada irá começar a piscar. Enquanto pisca, utilize os botões **CIMA** e **BAIXO** para alterar o valor da especificação. Prima o botão **OK** para finalizar a sua alteração.

 Coloque a comida na prateleira do meio para atingir os melhores resultados de cozedura.

Prima o botão **START/PAUSE (INÍCIO / PAUSA)** para começar a cozinhar. O ecrã de cozinhar irá surgir, tal como indicado abaixo.

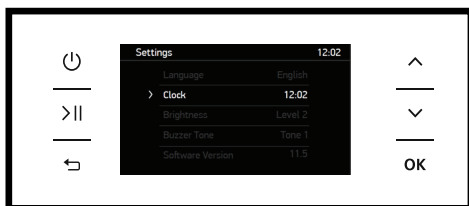


O ecrã de cozinhar

- Utilize o botão **START / PAUSE (INÍCIO / PAUSA)** para parar ou reiniciar o cozinhado.
- Para parar de cozinhar e voltar ao menu principal, prima o botão **START / PAUSE (INÍCIO / PAUSA)** e depois o botão **BACK (RETROCEDER)**.

Definições

As opções de hora, o brilho do ecrã, o tom de alarme e idioma poderão ser definidas através do menu Definições. Pode também exibir informações sobre a versão do software instalado no seu forno.

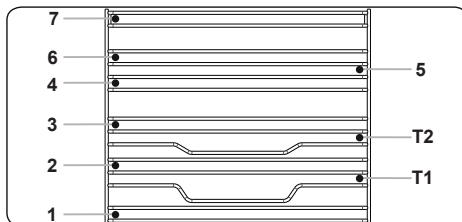


- Para alterar qualquer especificação, navegue no menu utilizando os botões **CIMA** e **BAIXO** e depois prima o botão **OK** para selecionar a especificação desejada. A especificação desejada irá começar a piscar. Enquanto pisca, utilize os botões **CIMA** e **BAIXO** para alterar o valor da especificação. Prima o botão **OK** para finalizar a sua alteração.

4.3. ACESSÓRIOS

Grelha EasyFix

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



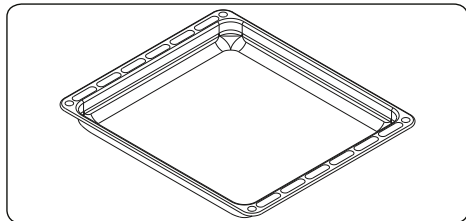
- Insira o acessório na posição correta dentro do forno.
- Deixe pelo menos 1 cm de espaço entre a cobertura da ventoinha e os acessórios.
- Tenha cuidado ao remover os utensílios de cozinha e/ou acessórios do forno. Refeições ou acessórios quentes podem provocar queimaduras.
- Os acessórios podem deformar-se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

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

Tabuleiro Fundo

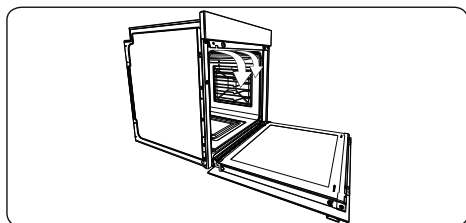
O tabuleiro fundo é mais adequado para cozinhar guisados.

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



Sistema de Proteção de Ar Quente em Fornos Embutidos

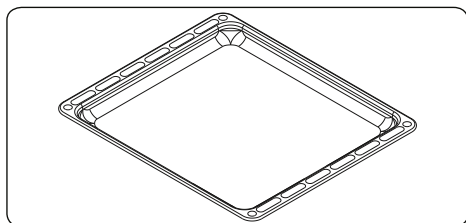
O sistema de proteção de ar quente patenteado evita que ar quente chegue ao utilizador final criando uma cortina de ar quando a porta do forno estiver aberta.



Tabuleiro Raso

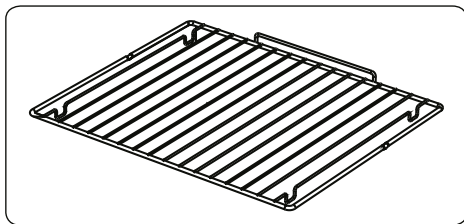
O tabuleiro raso é mais adequado para cozinhar bolos.

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



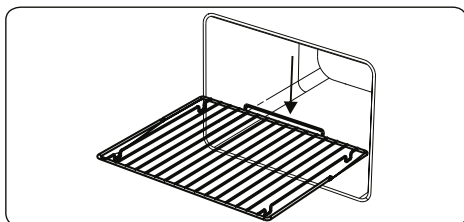
Rede de Arame

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



AVISO

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



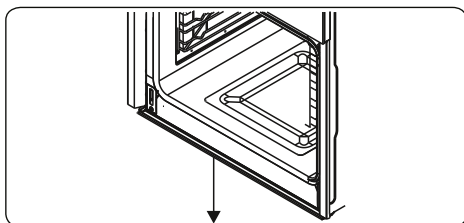
Coletor de Água

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

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

A água irá cair para o coletor.

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



5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO


5.1. LIMPEZA

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


Instruções Gerais

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

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

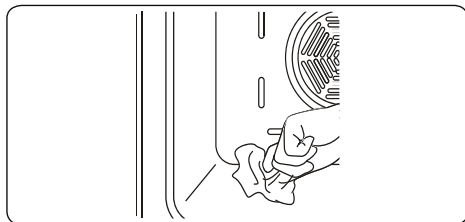
 Não utilize detergentes que contenham partículas uma vez que estas poderão arranhar o vidro, as partes esmaltadas e/ou pintadas do seu eletrodoméstico.

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

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

Limpar o Interior do Forno

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





Limpar as Partes de Vidro

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

Limpar as Partes em Aço Inoxidável (se disponíveis)

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

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

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

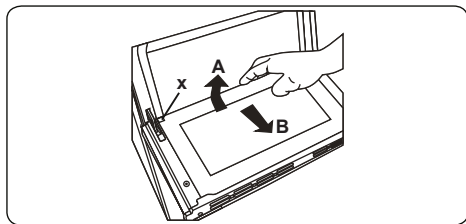
Limpeza de superfícies pintadas (se disponível)

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

Remoção do Vidro Interior

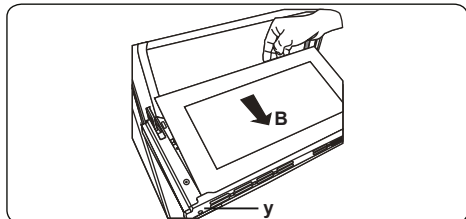
Deve remover o vidro da porta do forno antes de limpeza, tal como indicado abaixo.

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

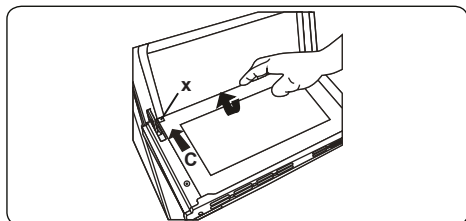



Substituir o vidro interior:

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



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

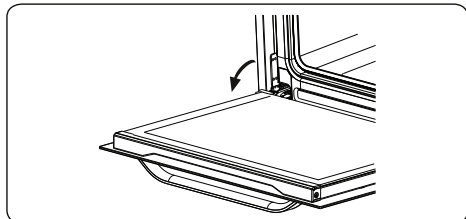


 Se a porta do forno for uma porta de forno de vidro triplo, a camada de vidro tripla pode ser removida da mesma forma que a segunda camada de vidro.

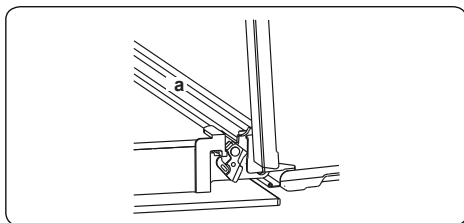
Remoção da Porta do Forno

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

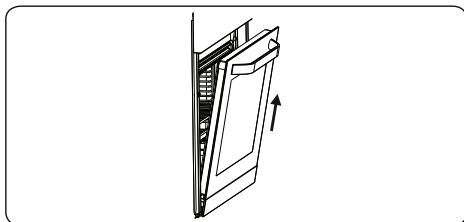
1. Abrir a porta do forno.



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

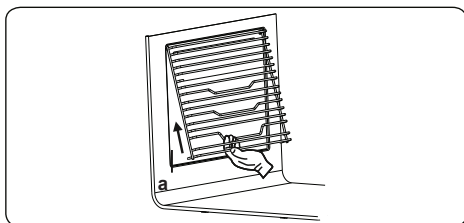


3. Fechar a porta até quase atingir a posição de fecho total e retire a porta puxando-a na sua direção.




Remoção da Prateleira de Rede


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



5.2. MANUTENÇÃO

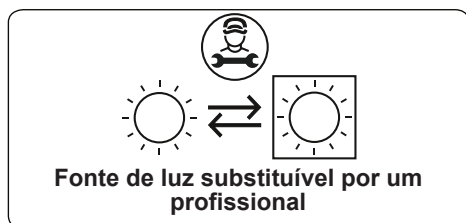
 **NOTA:** A manutenção deste eletrodoméstico deverá ser realizada apenas por uma pessoa de serviço autorizada ou por um técnico qualificado.


Mudar a Lâmpada do Forno

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

- Retire a lente do vidro e depois retire a lâmpada.

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



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

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E 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.
A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar após o forno ter sido desligado.	A ventoinha de forno controlada eletronicamente funciona automaticamente durante uma determinada quantidade de tempo para arrefecer o forno.	A ventoinha desliga automaticamente quando os componentes eletrónicos tiverem arrefecido o suficiente.
O forno desligou-se sozinho.	Os fornos controlados eletronicamente desligam automaticamente se nenhuma função estiver a ser utilizada.	O forno desligar-se-á automaticamente para poupar energia se nenhuma ação for realizada dentro de um certo período de tempo após o ligar ou após o fim de um programa de cozedura.
Se a porta for aberta durante uma função com ajuda de ventoinha, a ventoinha interna irá parar.	Os fornos controlados eletronicamente com um interruptor de porta irão parar de cozinhar se a porta do forno estiver aberta.	É uma operação normal do eletrodoméstico, útil quando cozinhamos alimentos de modo a evitar a fuga de calor excessivo. Quando a porta está fechada, o forno irá reiniciar para o funcionamento normal.

6.2. TRANSPORTE

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

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

Hvala vam na odabiru ovog proizvoda.

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

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

Ikona	Tip	Značenje
	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 Upozorenja za instalaciju.....	5
1.3 Tijekom uporabe	6
1.4 Tijekom čišćenja i održavanja.....	7
2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPORABU	9
2.1 Upute za instalatera.....	9
2.2 Instalacija pećnice	9
2.3 Električni priključak i Sigurnost.....	10
3. ZNAČAJKE PROIZVODA.....	12
4. UPORABA PROIZVODA	13
4.1 Tablica kuhanja.....	14
4.2 Upotreba jednobojne upravljačke jedinice.....	15
4.3 Pribor	17
5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	18
5.1 Čišćenje.....	18
5.2 Održavanje	20
6. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA I TRANSPORT	21
6.1 Otklanjanje poteškoća	21
6.2 Transport	21

1. SIGURNOSNE UPUTE

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

1.1 OPĆA SIGURNOSNA UPOZORENJA

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

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



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


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

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


izbjegavati doticanje vrućih elemenata unutar pećnice.

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

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

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

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

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

kućanstva u komercijalnoj sredini ili za grijanje prostorija

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



1.2 UPOZORENJA ZA INSTALACIJU

- Nemojte koristiti uređaj prije njegove pune instalacije.
- Uređaj mora biti instaliran od ovlaštenog tehničara. Proizvođač nije odgovoran za bilo koju štetu koja može biti prouzročena nepravilnim postavljanjem i instalacijom od neovlaštene osobe.
- Dok je uređaj neotpakiran, uvjerite se da nije oštećen tijekom transporta. U slučaju kvara, nemojte koristiti uređaj i odmah kontaktirajte kvalificirani servis. Materijali korišteni za pakiranje (najlon, heftalice, stiropor, itd.) mogu ozlijediti djecu i trebaju se odmah prikupiti i ukloniti.
- Zaštitite vaš uređaj od ozračja. Nemojte ga izlagati suncu, kiši, snijegu, prašini ili pretjeranoj vlažnosti.
- Svi materijali oko uređaja (tj. ormari) moraju biti

- sposobni izdržati najmanju temperaturu od 100°C.
- Uređaj se ne smije instalirati iza dekorativnih vrata da bi se izbjeglo pregrijavanje.

1.3 TIJEKOM UPORABE

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

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

- Ako proizvod nećete koristiti dulje vremensko razdoblje, isključite glavni kontrolni gumb.
- Uvjerite se da su kontrolni gumbi uređaja uvijek na položaju “0” (stop) kada uređaj nije u uporabi.

- Ladice se naginju kada su izvučene. Budite pažljivi da ne prelijete ili ispustite vruću hranu kada je vadite iz pećnice.
- Nemojte stavljati ništa na vrata pećnice dok su otvorena. Ovo može izbaciti iz ravnoteže ili oštetiti vrata.
- Nemojte vješati ručnike, krpe za posuđe ili krpe na uređaj i njegove ručice.

1.4 TIJEKOM ČIŠĆENJA I ODRŽAVANJA

- Uvjerite se da je vaš uređaj isključen s mreže prije provedbe bilo kakve radnje čišćenja ili održavanja.
- Nemojte skidati kontrolne gumbе za čišćenje kontrolne ploče.
- Za održavanje učinkovitosti i sigurnosti vašeg uređaja, preporučamo da uvijek koristite originalne pričuvne dijelove te da pozovete naše ovlaštene servisere kada to trebate.

CE Izjava o sukladnosti

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

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

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

Odlaganje vašeg starog stroja



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

2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPORABU

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

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

2.1 UPUTE ZA INSTALATERA

Opće upute

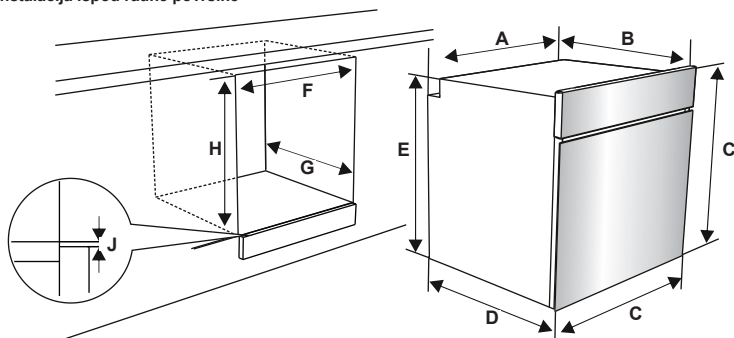
- Nakon skidanja materijala pakiranja s uređaja i njegovih dodataka, pazite da uređaj nije oštećen. Ako sumnjate u bilo kakvu štetu, ne koristite uređaj i javite se odmah ovlaštenom servisu ili kvalificiranom električaru.
- Uvjerite se da u neposrednoj blizini nema zapaljivih ili gorivih materijala kao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

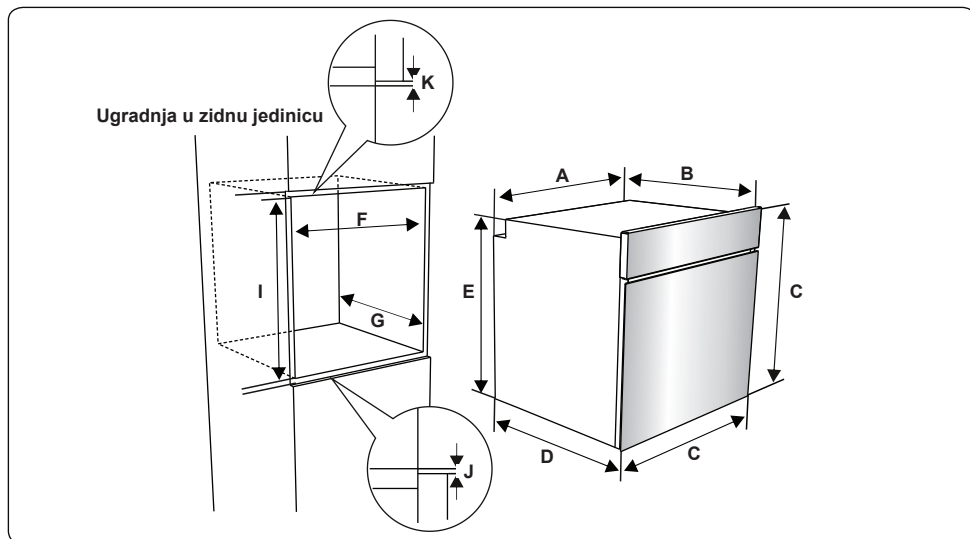
2.2 INSTALACIJA PEĆNICE

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.

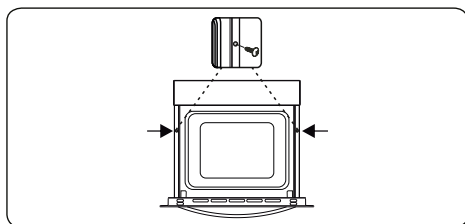
A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

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

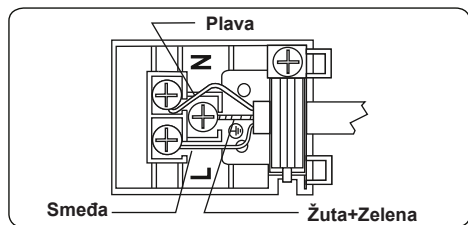
⚠ UPOZORENJE: Električni priključak ovog uređaja treba obaviti ovlaštenu servisera ili kvalificirani električar, sukladno uputama u ovom vodiču te u skladu s važećim lokalnim regulativama.

⚠ 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 svopolni rastavljač (s najmanje 3 mm kontaktnog prostora) da biste ispunili sigurnosne regulative.
- Uređaj je dizajniran za snabdijevanje strujom od 220-240V. Ako je vaše snabdijevanje različito, kontaktirajte ovlaštenog servisera ili kvalificiranog električara.
- Kabel za napajanje (H05VV-F) mora biti dovoljno dugačak da se može spojiti na uređaj, čak i ako aparat stoji ispred elementa.
- Osigurajte da su svi priključci adekvatno zategnuti.
- Fiksirajte stezaljku napojnog kabela te zatim zatvorite poklopac.
- Priključak terminalne kutije je smješten

na terminalnoj kutiji.

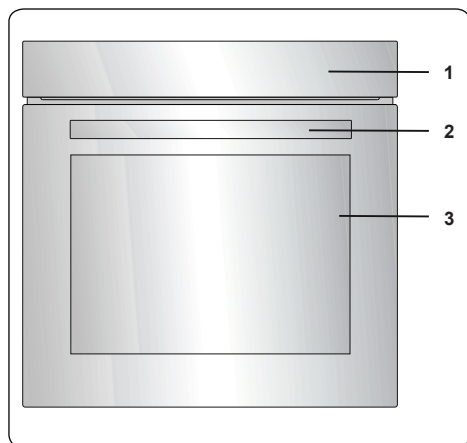


3. ZNAČAJKE PROIZVODA



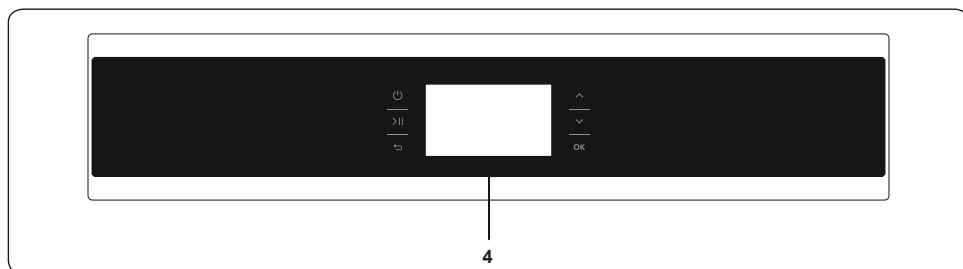
Važno: Specifikacije proizvoda variraju i izgled vašeg uređaja može biti različiti od onog kojeg možete vidjeti na donjem prikazu.

Popis sastavnih dijelova



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

Kontrolna ploča

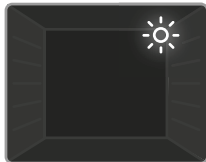


4. Vremenske funkcije

4. UPORABA PROIZVODA

Funkcije pećnice

* Funkcije vaše pećnice mogu se razlikovati ovisno o modelu vašeg proizvoda.



Žarulja pećnice:
Jedino se pali svjetlo pećnice. Ostat će upaljeno tijekom funkcije kuhanja.



Funkcija odmrzavanja: Upaliti će se upozoravajuća svjetla i ventilator će početi s radom. Za uporabu funkcije odmrzavanja stavite

vašu smrznutu hranu u pećnicu na policu na trećem prorezu od dna. Preporučamo da stavite pladanj pećnice ispod odmrzavajuće hrane za skupljanje vode otapajućeg leda. Ova funkcija neće kuhati ili peći vašu hranu, jedino pomaže za odmrzavanje.



Turbo funkcija:
Termostat pećnice i upozoravajuća svjetla se pale i prstenasti grijući element i ventilator počinju raditi.

Turbo funkcija jednako raspršuje toplinu u pećnici tako da se sva hrana na svim gredama jednako kuha. Preporučamo da prije kuhanja ugrijete pećnicu 10 minuta.



Funkcija statičkog kuhanja: Termostat pećnice i upozoravajuća svjetla se pale i gornji i donji grijući elementi počinju raditi. Funkcija statičkog kuhanja

emitira toplinu osiguravajući jednako kuhanje hrane. Ovo je idealno za pravljenje kolača, pečenih tjestenina, lasagne i pizze. Preporučamo da prethodno ugrijete pećnicu 10 minuta te je najbolje koristiti jednu policu pri korištenju ove funkcije.



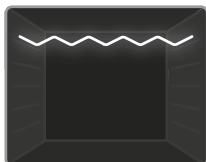
Funkcija ventiliranja:
Termostat pećnice i upozoravajuća svjetla se pale, i gornji i donji grijući elementi i ventilator počinju raditi. Ova funkcija je dobra

za pečenje kolača. Kuhanje provode donji i gornji grijući elementi pećnice i ventilator, koji osigurava cirkulaciju zraka dajući blago grilani učinak hrani. Preporučamo da prije kuhanja ugrijete pećnicu 10 minuta.



Pizza funkcija:
Termostat pećnice i upozoravajuća svjetla se pale, i prsten, donji grijući elementi i ventilator počinju raditi.

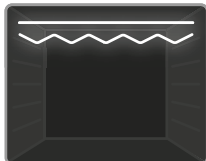
Funkcija je idealna za pečenje hrane kao što je pizza, podjednako za kratko vrijeme. Dok ventilator jednako raspršuje toplinu pećnice donji grijući element osigurava pečenje hrane.



Funkcija grilanja:
Termostat pećnice i upozoravajuća svjetla se pale i grijući element grila počinje raditi. Funkcija se koristi za grilanje i

tostiranje hrane na gornjim policama pećnice. Blago četkom premažite uljem žičanu rešetku da bi se spriječilo ljepljenje hrane i postavite hranu u središte rešetke. Uvijek stavljajte pladanj ispod hrane za skupljanje kapljica ulja ili masti. Preporučamo da prije kuhanja ugrijete pećnicu 10 minuta.

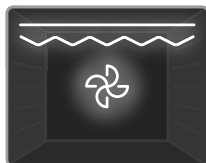
⚠ Upozorenje: Kada grilate vrata pećnice moraju biti zatvorena i temperatura pećnice treba biti podešena na 190°C.



Funkcija brzog grilanja: Termostat pećnice i upozoravajuća svjetla se pale i gril i gornji grijući elementi počinju raditi. Ova funkcija se

koristi za brže grilanje i za grilanje hrane veće površine kao što je meso. Koristite gornje police pećnice. Blago četkom premažite uljem žičanu rešetku da bi se spriječilo ljepljenje hrane i postavite hranu u središte rešetke. Uvijek stavljajte pladanj ispod hrane za skupljanje kapljica ulja ili masti. Preporučamo da prije kuhanja ugrijete pećnicu 10 minuta.

⚠ Upozorenje: Kada grilate vrata pećnice moraju biti zatvorena i temperatura pećnice treba biti podešena na 190°C.



Funkcija dvostrukog grilanja i ventiliranja:

Termostat pećnice i upozoravajuća svjetla se pale, i gril, gornji grijući elementi i ventilator počinju raditi.

Ova funkcija se koristi za brže grilanje krupnije hrane te grilanje hrane s većom površinom. Gornji grijući elementi i gril imat će dopunsku energiju skupa s ventilatorom da bi osigurali jednako kuhanje. Koristite gornje police pećnice. Blago četkom premažite uljem žičanu rešetku da bi se spriječilo ljepljenje hrane i postavite hranu u središte rešetke. Uvijek stavljajte pladanj ispod hrane za skupljanje kapljica ulja ili masti. Preporučamo da prije kuhanja ugrižete pećnicu 10 minuta.

⚠ Upozorenje: Kada grilate vrata pećnice moraju biti zatvorena i temperatura pećnice treba biti podešena na 190°C. Tehnologija HeatWrap

Na stražnjoj stijenci pećnice nalaze se dva ventilatora koji rade po posebnom algoritmu. Kanalići za provođenje zraka u bočnim stijenkama omogućuju nezavisno raspoređivanje zraka na svakoj razini (visini rešetke). Funkcija Turbo Fan omogućuje istovremenu pripremu četiriju različitih vrsta hrane bez miješanja mirisa. U tu svrhu možete upotrijebiti dva pladnja i dvije žičane rešetke. Za jela od tijesta upotrijebite pladanj od odgovarajućeg materijala (npr., vatrostalnog stakla ili keramike) i postavite ga na žičanu rešetku. Hranu stavite na pladanj, a zatim pladanj postavite na žičanu rešetku u pećnici. Različite kombinacije potražite u priloženim tablicama. Četiri jela istovremeno pripremaju se dulje od jednog jela.

Priprema hrane u više slojeva

Ovaj proizvod opremljen je višestrukim mogućnostima te može ravnomjerno pripremati hranu bez obzira na položaj police. Istu vrstu hrane možete pripremati u više pladnjeva (do 5) istovremeno. Ako želite pripremati jela iste vrste, možete ih rasporediti na više pladnjeva istovremeno (višestruka priprema). Prilikom podešavanja temperature odaberite najprikladniju temperaturu za jelo koje pripremate prema podacima u tablici. Plitki pladanj upotrijebite za višestruku pripremu hrane u ovoj pećnici.

Funkcija	Jela			
Turbo	Morska hrana	5	200	45-55
	Deserti	2		30-40
	Prženje povrća	3-4		40-50
	Kolač	1	200	25-30
	Jela od tijesta	5		65-75
	Piletina	3-4	40-50	
	Mesne okruglice	2-3	65-75	

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

VapClean:

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

4.1 TABLICA KUHANJA

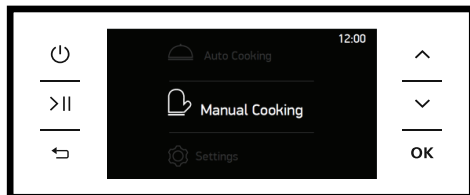
Funkcija	Jela			
Statička	Lisnato tijesto	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Torta	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Kolačić	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Paprikaš	2	175-200	40-50
	Piletina	2 - 3 - 4	200	45-60
Ventilator	Lisnato tijesto	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Torta	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Kolačić	2 - 3 - 4	150-170	25-35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

Griljanje	Grilane mesne okruglice	7	200	10-15
	Piletina	*	190	50-60
	Kotlet	6 - 7	200	15-25
	Beefsteak	6 - 7	200	15-25

*Ako je dostupan kuhajte na ražnju za pečenje pileline.

4.2 UPOTREBA JEDNOBOJNE UPRAVLJAČKE JEDINICE

Jednobojna upravljačka jedinica sastoji se od 4,3-inčnog jednobojnog LCD zaslona i 6 dodirnih tipki. Funkcije dodirnih tipki opisane su u nastavku.



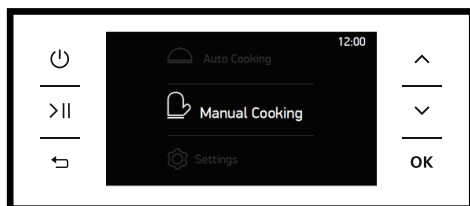
Opis načina rada			
	UKLJUČENO/ ISKLJUČENO		GORE/PLUS
	START/PAUZA		DOLJE/MINUS
	STRAGA		Odabir

Jednobojna upravljačka jedinica omogućuje prikazivanje profesionalnih recepata.

Izbornici jednobojne upravljačke jedinice, kao što su ručno i automatsko kuhanje te njihove postavke, opisani su u nastavku.

Ručno kuhanje

Svaku postavku možete podesiti u izborniku za ručno kuhanje, uključujući 7 različitih funkcija, temperaturu, funkciju pojačanja, trajanje kuhanja i vrijeme završetka kuhanja. Pridržavajte se uputa u nastavku kako biste mogli navigirati izbornikom za ručno kuhanje.



- Tipke **GORE** i **DOLJE** služe za kretanje

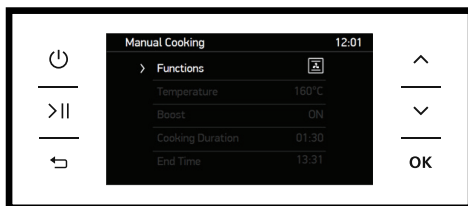
glavnim izbornikom.

- Pritisnite tipku **OK** kako biste odabrali "Manual Cooking" (Ručno kuhanje) kada se pojavi na zaslonu.

Da biste promijenili postavku, odaberite je tipkama **GORE** i **DOLJE**. Zatim odaberite postavku tipkom **OK**. Odabrana funkcija će treperiti. Dok treperi, podesite postavku tipkama **GORE** i **DOLJE**. Postavka je podešena kada pritisnete **OK**.

- Ako je trajanje kuhanja postavljeno na **00:00**, kuhanje se nastavlja sve dok ručno ne isključite pećnicu.

- Vrijeme završetka pripreme hrane ne može se postaviti kada su aktivirane funkcije pečenja. Ako je vrijeme završetka pripreme hrane bilo postavljeno prije aktiviranja funkcija pečenja, vrijeme završetka će se poništiti nakon odabira funkcija pečenja.

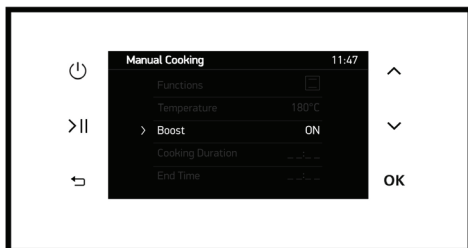


Funkcija pojačanja grijanja

Da biste uključili funkciju pojačanja, pritisnite **OK** i odaberite "**Boost**" kada se pojavi na zaslonu. Zatim odaberite stanje pripravnosti pritiskom tipke **OK**.

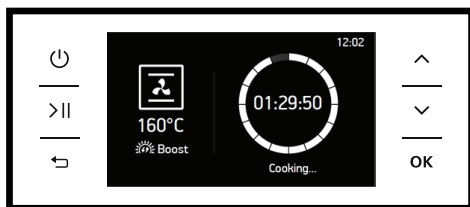
Upotrijebite ovu funkciju kako biste što prije zagrijali pećnicu na odgovarajuću temperaturu. Ovaj način rada nije prikladan za pečenje.

- Upotrijebite ovu funkciju kako biste što prije zagrijali pećnicu na odgovarajuću temperaturu. Ovaj način rada nije prikladan za pečenje.



- Za pokretanje dodirnite tipku **START/PAUZA** i uključit će se zaslon za

kuhanje.



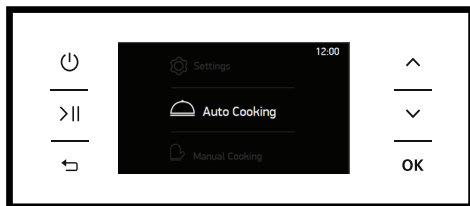
Zaslon za kuhanje

- Pritisnite **START/PAUZA** za pauziranje ili ponovno pokretanje kuhanja.
- Temperatura se može promijeniti pomoću tipki **GORE** i **DOLJE**.
- Tipka **NATRAG** može se upotrijebiti za prebacivanje između funkcija pećnice, temperature i vremena kuhanja dok je aktivirana funkcija kuhanja. Vrijednost bilo koje postavke može se promijeniti pomoću tipki **GORE** i **DOLJE**.
- Dodirnite tipku **START/PAUZA** za povratak u glavni izbornik. Zatim pritisnite tipku **NATRAG** za povratak na zaslon za kuhanje.

Automatsko kuhanje

Jednobojna upravljačka jedinica sadrži pohranjene recepte koje možete odabrati u izborniku za automatsko kuhanje. Odabrati možete samo naziv željenog jela. Ne možete promijeniti postavke recepta jer su one već podešene za ove pohranjene recepte.

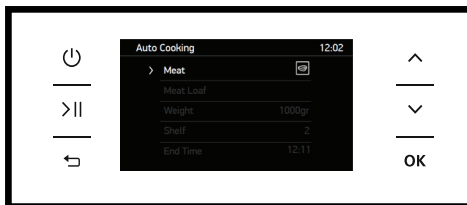
Pridržavajte se koraka u nastavku kako biste proveli automatsko kuhanje.




- Tipke **GORE** i **DOLJE** služe za kretanje glavnim izbornikom.
- Pritisnite tipku **OK** kako biste odabrali "Auto Cooking" (Automatsko kuhanje) kad se pojavi na zaslonu.

U izborniku za automatsko kuhanje možete odabrati kategoriju, naziv i težinu hrane. Također možete promijeniti vrijeme

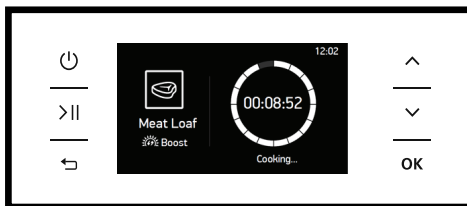
završetka kuhanja.



- Da biste promijenili neku postavku, krećite se izbornikom pomoću tipki **GORE** i **DOLJE**, a zatim pritisnite tipku **OK** kako biste odabrali postavku. Odabrana postavka počinje treperiti. Dok treperi, tipkama **GORE** i **DOLJE** promijenite vrijednost postavke. Pritisnite **OK** kako biste dovršili promjene.

 Stavite hranu na srednju policu kako biste postigli najbolje rezultate kuhanja.

Za početak kuhanja pritisnite tipku **START/PAUZA**. Prikazat će se zaslon za kuhanje, kao što je prikazano u nastavku.

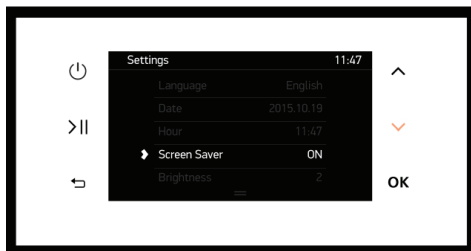


Zaslon za kuhanje

- Pritisnite **START/PAUZA** za pauziranje ili ponovno pokretanje kuhanja.
- Za prestanak kuhanja i povratak u glavni izbornik pritisnite tipku **START/PAUZA**, a zatim tipku **NATRAG**.

Postavke

Vrijeme, svjetlina zaslona, čuvar zaslona, ton zvučnog signala i jezik mogu se podesiti u izborniku Postavke. Također možete provjeriti verziju softvera instaliranog na pećnici.

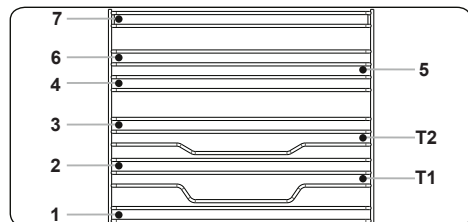


- Da biste promijenili neku postavku, krećite se izbornikom pomoću tipki **GORE** i **DOLJE**, a zatim pritisnite tipku **OK** kako biste odabrali postavku. Odabrana postavka počinje treperiti. Dok treperi, tipkama **GORE** i **DOLJE** promijenite vrijednost postavke. Pritisnite **OK** kako biste dovršili promjene.

4.3 PRIBOR

Žičana polica EasyFix

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



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

jednoj razini.

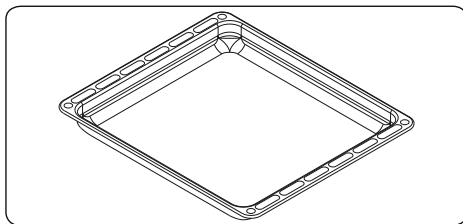
- Razina T2 preporučuje se za kuhanje na jednoj razini uz teleskopske šine.
- Razine 2 i 4 preporučuju se za kuhanje na dvjema razinama.
- Žičana rešetka s ražnjem mora se postaviti na razinu 3.
- Razina T2 koristi se za namještanje žičane rešetke s ražnjem uz teleskopske šine.

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

Duboki pladanj

Duboki pladanj najbolje je koristiti za kuhanje variva.

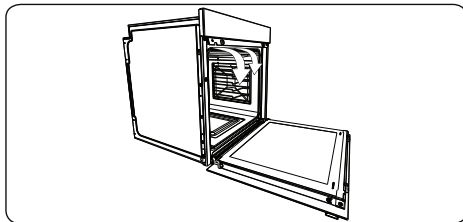
Stavite pladanj na bilo koju gredu i pritisnite do kraja kako biste se osigurali da je postavljen pravilno.



PRVI NA SVIJETU

Sustav zaštite od vrućeg zraka u ugradbenim pećnicama

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

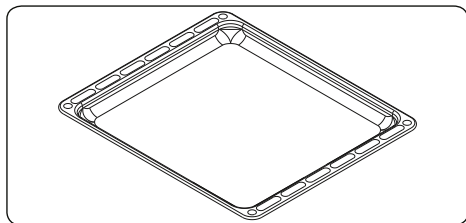


Plitki pladanj

Plitki pladanj najbolje je koristiti za pečenje kolača.

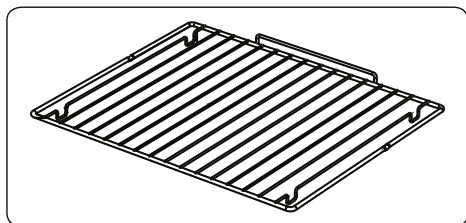
Stavite pladanj na bilo koju gredu i pritisnite do kraja kako biste se osigurali da je

postavljen pravilno.



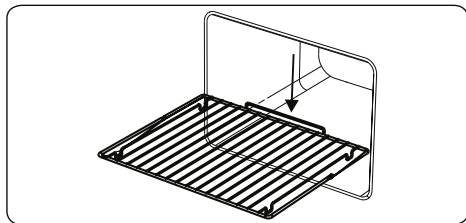
Žičana rešetka

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



⚠ UPOZORENJE

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



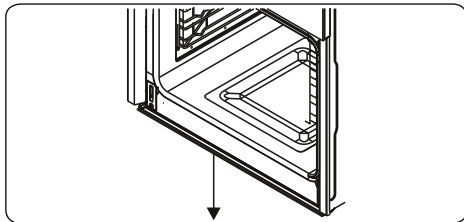
Kolektor vode

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

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

Voda će kapati na kolektor.

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





5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

5.1 ČIŠĆENJE

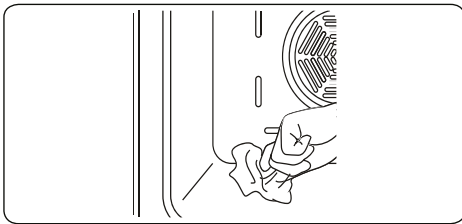
! **UPOZORENJE:** Prije čišćenja isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.

Općenite upute

- Prije upotrebe pribora i sredstava za čišćenje na uređaju provjerite jesu li prikladni i odobreni od strane proizvođača.
- Upotrijebite kremasta ili tekuća sredstva za čišćenje koja ne sadrže krute čestice. Nemojte koristiti nagrizajuća (korozivna) sredstva, abrazivna sredstva u prahu, čeličnu vunu ili tvrde alate koji mogu oštetiti površinu štednjaka.
-  Nemojte upotrebljavati sredstva za čišćenje koja sadrže krute čestice jer one mogu ogrebat i staklo te emajlirane i/ili obojene dijelove uređaja.
- Sve prolivene tekućine odmah očistite kako ne bi došlo do oštećenja dijelova uređaja.
-  Za čišćenje uređaja nemojte koristiti parne čistače.

Čišćenje unutrašnjosti pećnice



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



Čišćenje staklenih dijelova

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

Čišćenje dijelova od nehrđajućeg čelika (ako su dostupni).

- Redovito čistite dijelove uređaja koji su od nehrđajućeg čelika (ako su dostupni).
- Dijelove uređaja koji su od nehrđajućeg čelika obrišite mekom krpom namočenom u čistu vodu. Zatim ih dobro obrišite suhom krpom.
-  Dijelove od nehrđajućeg čelika nemojte čistiti dok su još vrući.
-  Na dijelovima od nehrđajućeg čelika nemojte predugo ostavljati ocat, kavu, mlijeko, sol, vodu te sok od limuna ili rajčice.

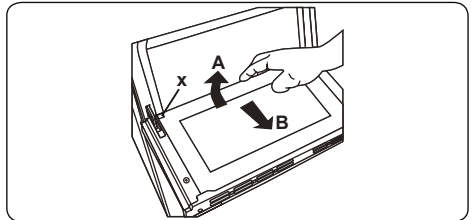
Čišćenje obojenih površina (ako su dostupne)

- Mrlje od rajčice, koncentrata rajčice, kečapa, limuna, ulja, mlijeka, poslastica, kave te jela i pića koja sadrže šećer treba odmah očistiti krpom namočenom u toplu vodu. Ako te mrlje ostanu na površinama, **NEMOJTE** ih trljati tvrdim predmetima (šiljatim alatima, čeličnom vunom, 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.

Uklanjanje unutarnjeg stakla

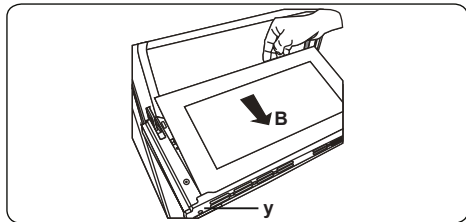
Morate skinuti vrata pećnice prije čišćenja stakla vrata pećnice, kao što je dolje prikazano.

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

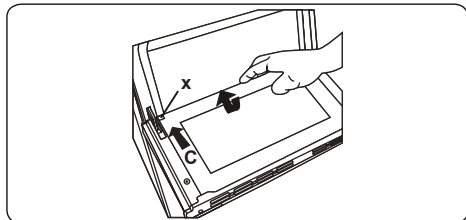



Za zamjenu unutarnjeg stakla:

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



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

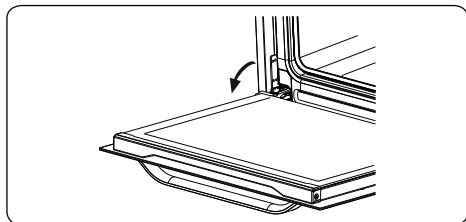


 Ako su vrata pećnice trostruka staklena vrata peći, treći stakleni sloj može se ukloniti na isti način kao i drugi stakleni sloj.

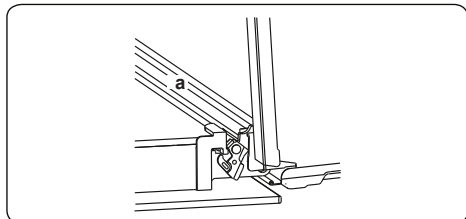
Skidanje vrata pećnice

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

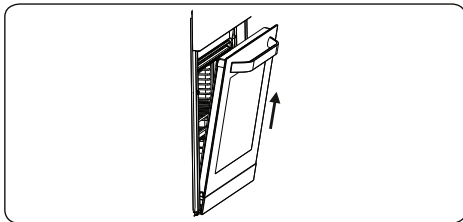
1. Otvorite vrata pećnice.



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

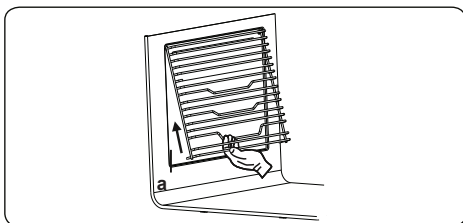


3. Zatvorite vrata sve dok ne dostignu skoro sasvim zatvoreni položaj i skinite vrata povlačenjem prema vama.




Vađenje žičanih vodilica


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



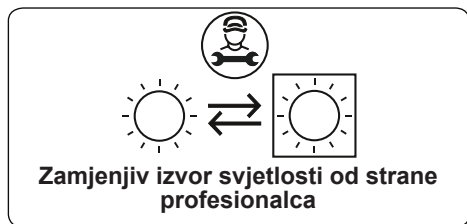
5.2 ODRŽAVANJE


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

Zamjena žarulje pećnice

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

- Uklonite staklene leće a zatim uklonite žarulju.
- Umetnite novu žarulju (otporna na 300 °C) kako biste zamijenili uklonjenu žarulju (230 V, 15-25 W, Tip E14).
- Postavite staklena leća i vaša pećnica je spremna za uporabu.
- Proizvod sadrži izvor svjetlosti razreda energetske učinkovitosti G.
- Krajnji korisnik ne može zamijeniti izvor svjetlosti. Nakon prodaje potrebna je usluga.
- Uključeni izvor svjetlosti nije namijenjen za upotrebu u drugim aplikacijama.








 Svjetiljka je dizajnirana specifičirano za uporabu u aparatima za kuhanju u kućanstvu. Nije podesna za rasvjetu kućanskih prostorija.

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 Installation Warnings	5
1.3 During Use.....	6
1.4 During Cleaning and Maintenance	7
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	9
2.1 Instructions for the Installer	9
2.2 Installation of the Oven.....	9
2.3 Electrical Connection and Safety.....	11
3.PRODUCT FEATURES	12
4.USE OF PRODUCT	13
4.1 Cooking Table.....	14
4.2 Use of the Monochrome Control Unit	15
4.3 Accessories	17
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	18
5.1 Cleaning	18
5.2 Maintenance.....	20
6.TROUBLESHOOTING AND TRANSPORT	21
6.1 Troubleshooting.....	21
6.2 Transport	21



1. SAFETY INSTRUCTIONS



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

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

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

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


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


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

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


the oven.

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

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

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

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

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

heating a room.



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

1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In case of any defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.

- Any materials (i.e. cabinets) around the appliance must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

1.3 DURING USE

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
 - Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
 - Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
 - Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
 - Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
 - Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.
-   Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.

- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the ovens.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.


1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

CE Declaration of conformity

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

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

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

Disposal of your old machine



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

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

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

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

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

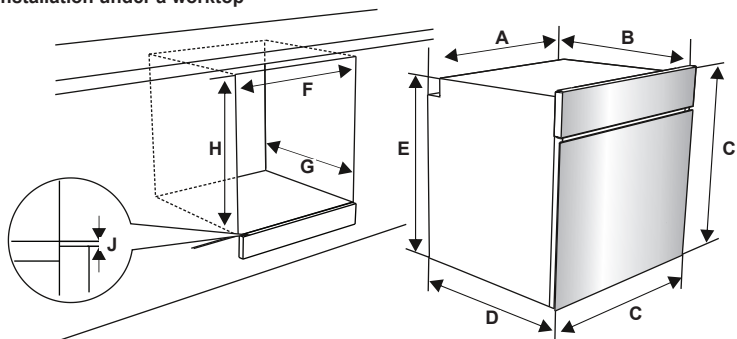
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials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

2.2 INSTALLATION OF THE OVEN

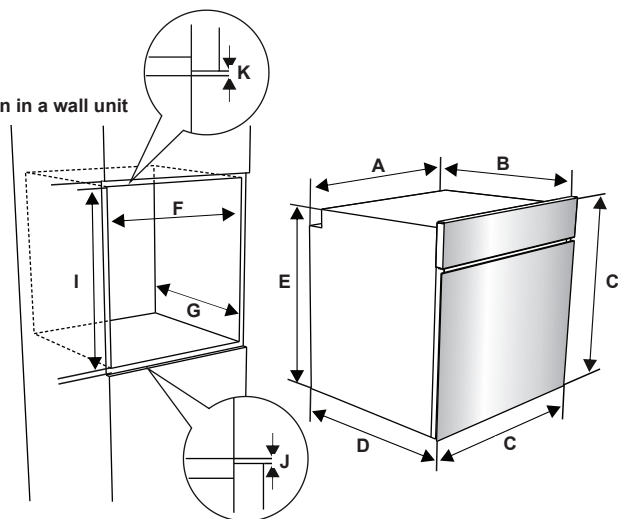
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

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		

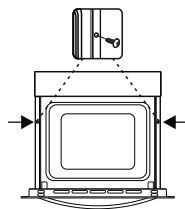
Installation under a worktop



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.

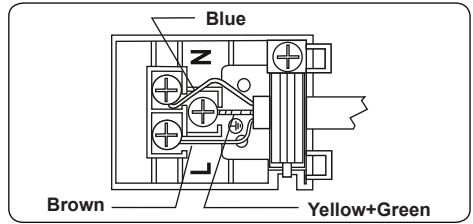


2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

⚠ 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.

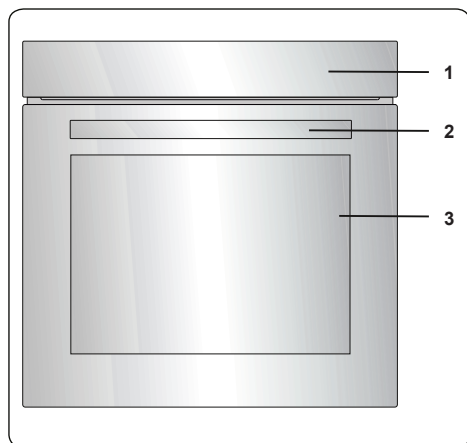


3. PRODUCT FEATURES



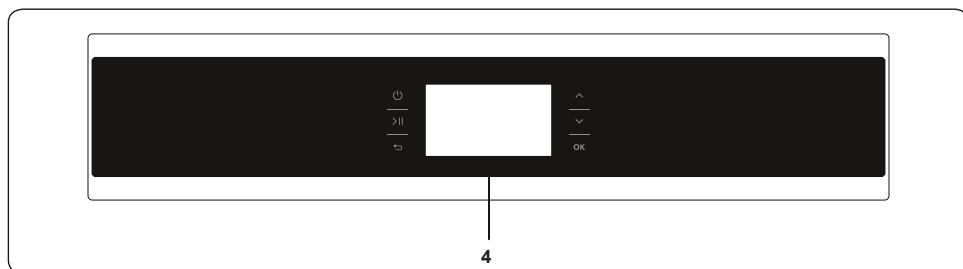
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



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

Control Panel

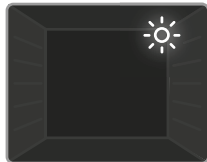


4. Timer

4. USE OF PRODUCT

Oven Functions

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

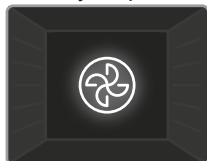


Oven Lamp: Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



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

on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



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

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



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

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



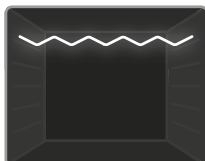
Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and

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



Pizza Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function

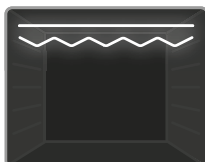
is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.



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 foods on 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.

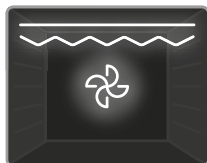
Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Faster Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating elements will start

operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

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



Double Grill and Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and fan will

start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling of food with a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

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

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

HeatWrap Cooking Technology

There are two fans in the back wall of the oven which operate with a special algorithm. The air ducts on the side walls of the oven provide independent air distribution at each tray level. With the Turbo Fan function, your oven allows you to cook four different food types at the same time without mixing odours. Two trays and two wire grids should be used for this. A tray should be used for pastry foods and placed on the wire grill in a suitable container (such as glass and ceramic baking dishes). Food should be placed in the oven in the order of tray, wire grill, tray and wire grill. You can look at four different cooking tables for alternative cooking combinations. Cooking four dishes at the same time requires more cooking time than cooking on a single tray.

Multi-Layer Cooking

This product has multiple cooking capabilities and can cook evenly on all shelf positions. You can cook the same kind of food on more than one tray (up to 5) at the same time. If you want to cook the same type of food, you can cook on multiple trays at the same time (multiple cooking). When setting the cooking temperature, select the

most suitable temperature for your food in the food table. The shallow tray should be used for multiple cooking in this oven.

Function	Dishes			
Turbo	Sea Food	5	200	45-55
	Dessert	2		30-40
	Vegetable Frying	3-4		40-50
	Cake	1	200	25-30
	Pastry	5		65-75
	Chicken	3-4		40-50
	Meatball	2-3		65-75

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

VapClean:

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

4.1 COOKING TABLE

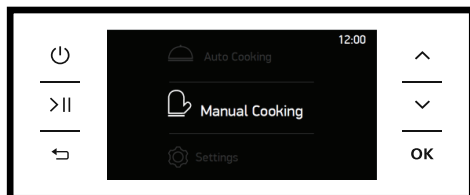
Function	Dishes			
Static	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Fan	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60

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

*If available cook with roast chicken skewer.

4.2 USE OF THE MONOCHROME CONTROL UNIT

The Monochrome Control Unit consists of a 4.3 inch monochrome LCD screen with 6 different touch buttons. The function of the touch buttons is described below.



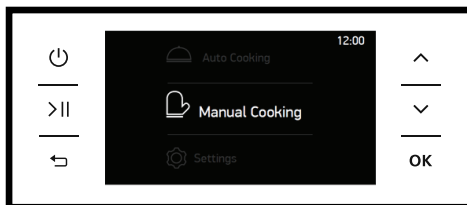
Mode Descriptions			
	ON/OFF		UP/PLUS
	START/PAUSE		DOWN/MINUS
	BACK		Select

The Monochrome Control Unit is designed to help users to use professional recipes easily using the built-in cooking functions.

The Monochrome Control Unit menus, such as manual or automatic cooking and their settings, are described below.

Manual cooking

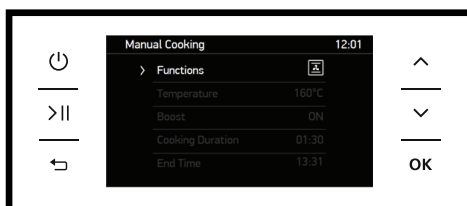
You can adjust cooking settings using manual cooking, including the 7 different cooking functions, the temperature, the boost function, the cooking duration, and the cooking end time. Follow the steps listed below to navigate the Manual Cooking menu.



- Use the **UP** and **DOWN** buttons to navigate the main menu.
- Press the **OK** button to select “Manual Cooking” when it appears on the screen.

To change any settings, navigate to the desired function using the **UP** and **DOWN** buttons. Then, select the setting by pressing the **OK** button, the selected function will blink. While it is blinking, use the **UP** and **DOWN** buttons to adjust the setting. The selection will be finalized when you press the **OK** button.

- If the cooking duration is set as **00:00**, cooking will continue until you switch the oven off manually.
- The cooking end time cannot be set when the grill functions are activated. If the cooking end time was set before activating the grill functions, the cooking end time will be canceled after the grill functions are selected.

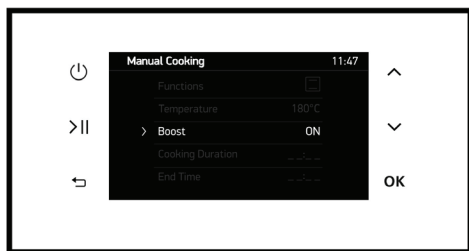


Boost function

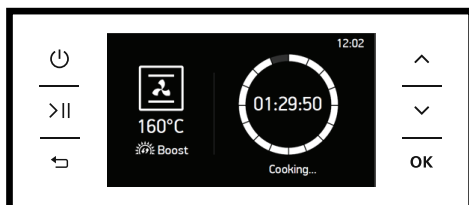
To set Boost function, Press the **OK** button to select “**Boost**” when it appears on the screen. Then, select the setting by pressing the **OK** button.

Use this function to heat the oven the desired temperature as quickly as possible. This mode is not appropriate for cooking.

- Use this function to heat the oven the desired temperature as quickly as possible. This mode is not appropriate for cooking.



- To start an operation, tap the **START/PAUSE** button and the cooking screen will appear.



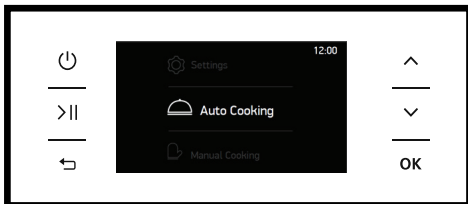
The cooking screen

- Use the **START/PAUSE** to pause or restart cooking.
- The temperature can be changed by tapping the **UP** and **DOWN** buttons.
- The **BACK** button can be used to navigate between oven function, temperature and cooking time, while any cooking function is active. The value of any specification can be altered using the **UP** and **DOWN** buttons.
- Touch the **START/PAUSE** button to return to the main menu. Then, press the **BACK** button to return to the cooking screen.

Auto cooking

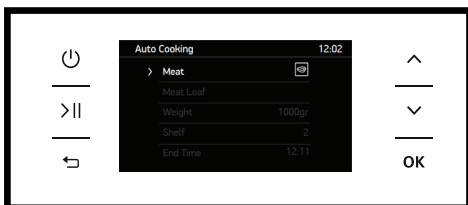
The Monochrome Control Unit has built-in, previously determined, recipe functions that you can select in the Auto Cooking menu. You will only be able to select the name of the desired meal. It will not be possible to alter any of the recipe settings as cooking settings, including cooking duration and temperature, are already set.

Follow the steps below to perform auto cooking.



- Use the **UP** and **DOWN** buttons to navigate the main menu.
- Press the **OK** button to select "Auto Cooking" when it appears on the screen.

Within the Auto Cooking menu, you will be able to select the category, name and weight of the desired recipe. It will also be possible to change the cooking end time.



- To change any specification, navigate the menu using the **UP** and **DOWN** buttons, then press the **OK** button to select the desired specification. The selected specification will start to blink. While it is blinking, use the **UP** and **DOWN** buttons to change the value of the specification. Press the **OK** button to finalize your change.



Place food on the middle shelf to achieve the best cooking results.

Press the **START/PAUSE** button to begin cooking. The cooking screen will appear, as shown below.



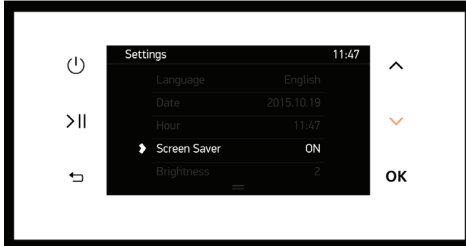
The cooking screen

- Use the **START/PAUSE** button pause or restart cooking.

- To stop cooking and return to the main menu, press the **START/PAUSE** button, then the **BACK** button.

Settings

The time, screen brightness, screen saver, buzzer tone, and language options can all be set via the Settings menu. You can also display information about the version of software installed on your oven.

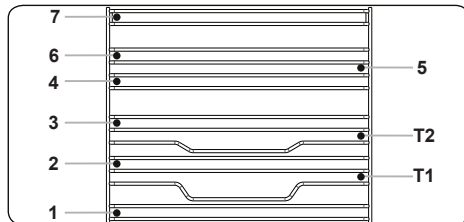


- To alter any specification, navigate the menu using the **UP** and **DOWN** buttons, then press the **OK** button to select the desired specification. The selected specification will start to blink. While it is blinking, use the **UP** and **DOWN** buttons to change the value of the specification. Press the **OK** button to finalize your change.

4.3 ACCESSORIES

The EasyFix Wire Rack

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



- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will

recover their original appearance and performance.

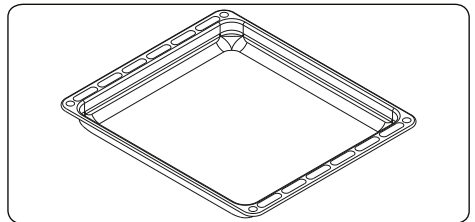
- Trays and wire grids can be positioned on any level from of 1 to 7.
- Telescopic rail can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- Level 2 and Level 4 are recommended for double level cooking.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for turnspit wire grid positioning with the telescopic rails.

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

The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

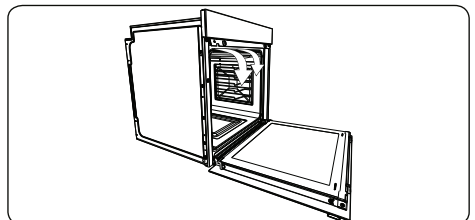
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



FIRST IN THE WORLD

Hot Air Shield System in Built-in Ovens

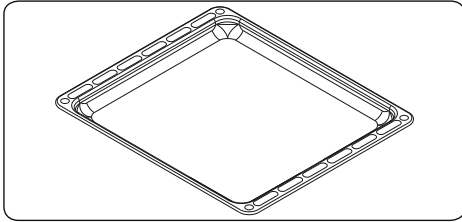
The patented hot air shield system prevents hot air from reaching the end user by creating an air curtain when the oven door is opened.



The Shallow Tray

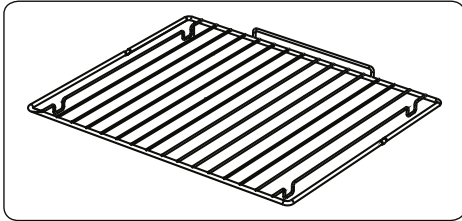
The shallow tray is best used for baking pastries.

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



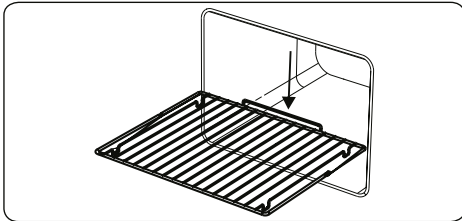
The Wire Grid

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



WARNING

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



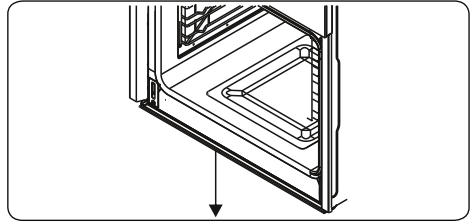
The Water Collector

In some cases of cooking, condensation may appear on the inner glass of the oven door. This is not a product malfunction.

Open the oven door into the grilling position and leave it in this position for 20 seconds.


Water will drip to the collector.

Cool the oven and wipe the inside of the door with a dry towel. This procedure must be applied regularly.




5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING


 **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

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

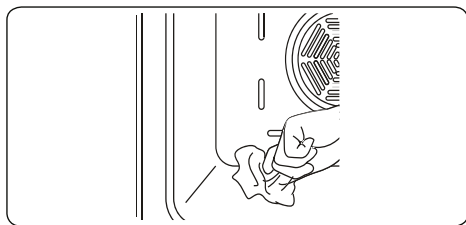
 Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

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

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

Cleaning the Inside of the Oven

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





Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.

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

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

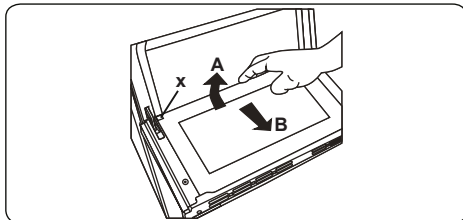
Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

Removal of the Inner Glass

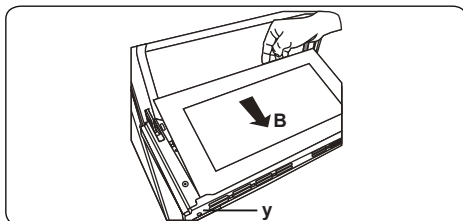
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

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

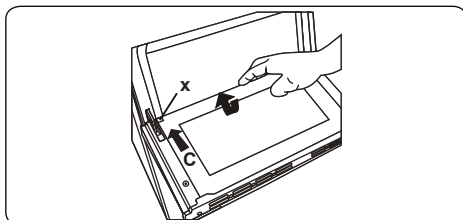



To replace the inner glass:

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



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

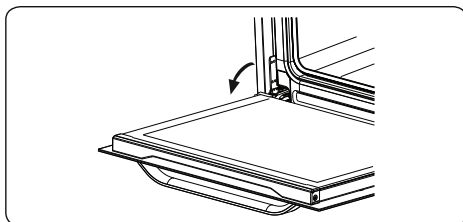


 If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

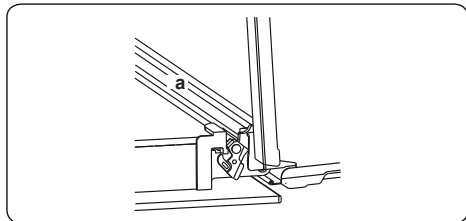
Removal of the Oven Door

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

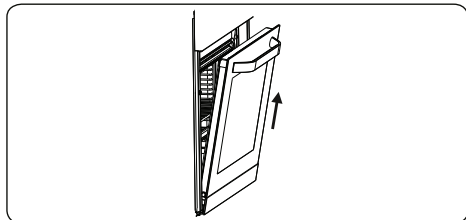
1. Open the oven door.



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

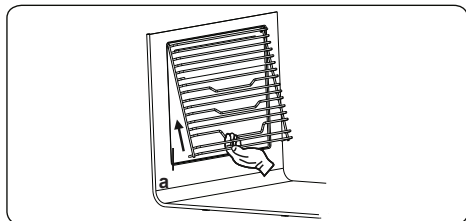


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



Removal of the Wire Shelf

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



5.2 MAINTENANCE

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

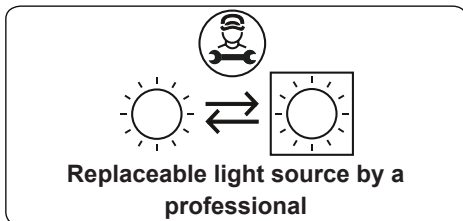
Changing the Oven Lamp

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

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed

(230 V, 15-25 Watt, Type E14).

- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



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

6. TROUBLESHOOTING AND TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check that the oven temperature control knob is set correctly.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at wall socket outlet.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.
The cooling fan continues to operate after the oven is switched off.	Electronically-controlled oven fan automatically runs for a certain amount of time to cool the oven.	The fan switches off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
The oven has switched itself off.	Electronically-controlled ovens switch off automatically if no function is in operation.	The oven will switch itself off automatically to save energy if no other action is taken within a certain time frame after switching it on or after the end of a cooking programme.
If the door is opened during a fan-assisted function, the internal fan will stop.	Electronically-controlled ovens with a door switch will stop cooking if the oven door is opened.	It is a normal operation of the appliance, useful when cooking foods in order to avoid excessive heat escaping. When the door is closed, the oven will restart to normal operation.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

52437531

