

TESLA

# BUILT-IN ELECTRIC OVEN

BO900MX

## User Manual

ENG

BiH/  
CG

HR

MK

SRB



Product images are for illustrative purposes only and may differ from the actual product.

# ACKNOWLEDGMENT

Thank you for purchasing our product. We hope you enjoy using the many features and benefits it provides. Before using this product please study this entire Instruction Manual carefully. Keep this manual in a safe place for future reference. Ensure that other people using the product are familiar with these instructions as well.

## **WARNING!**

- When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. Please run up the new empty product with the conventional cooking function, 250 °C, 90 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
- During the first use, it is completely normal that there will be a slight smoke and odors. If it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.
- Please use the product under the open environment.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age should be kept away unless continuously supervised.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.
- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heated elements inside the oven.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote- control system.
- The instructions for ovens that have shelves shall include details indicating the correct installations of the shelves.

# SAFETY HINTS

- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
- When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
- Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching the points that are exposed to the heat directly.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.

# FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the two fixing holes in the frame. To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation, the measurements and distances adhered to when fixing the oven.

## IMPORTANT

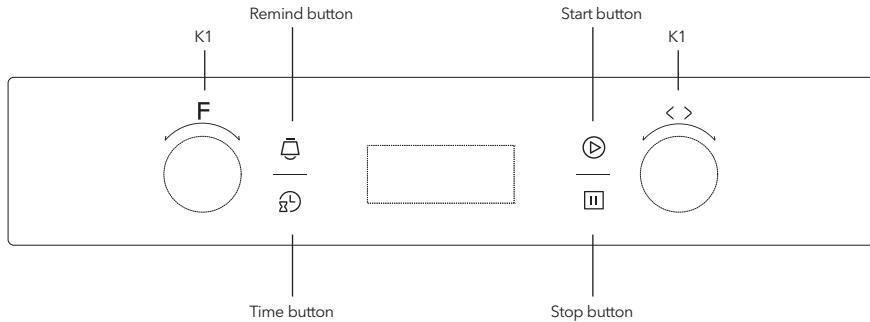
If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 °C. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit, once the oven has been lodged inside the units, electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools. Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.

## DECLARATION OF COMPLIANCE

When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.



## PRODUCT DESCRIPTION



Symbol	Function description
	Oven Lamp: Enables the user to observe the cooking progress without opening the door. The oven lamp will light up for all cooking functions except ECO function.
	Defrost: The circulation of air at room temperature, enables quicker thawing of frozen food, (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting and thawing time of ready-made dishes, cream filled products and etc.
	Bottom heater: A concealed element in the bottom of the oven provides heat. It is mainly used for keeping food warm. The temperature can be set within the range of 60-120°C. The default temperature is 60°C.
	Conventional cooking: The top and bottom work together to provide convectional cooking. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C.
	Convention with fan: Combination of the fan and both heating elements provide more even heat penetration, saving up to 30-40% of energy. Dishes are lightly browned on the outside and still moist on the inside. Note: This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C.
	Radiant grilling: The inner grill element switches on and off to maintain temperature. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.
	Double grilling: The inside radiant element and top element are working. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.
	Double grilling with fan: The inside radiant element and top element are working with fan. The temperature can be set within the range of 180-240°C. The default temperature is 210°C.
	Convectional: An element around the convection fan provides an additional source of heat for convection style cooking. In convectional mode the fan automatically comes on to improve air circulation within the oven and creates an even heat for cooking. The temperature can be set within the range of 50-240°C. The default temperature is 180°C.
	For energy-saved cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.

## OPERATION INSTRUCTIONS

### 1. Clock Setting

After connecting the unit to a power supply, the symbols "0:00" will be visible on the display.

1. Press "", the hour figure will flash.
2. Rotate "K2" to adjust the hour figure, (time should be within 0-23).
3. Press "", the minute will flash.
4. Rotate "K2" to adjust the minute setting, (time should be within 0-59).
5. Press "" to finish the clock settings. ":" will flash, and the time will be illuminated.

**Note:** The clock is on 24-hour time. After powering on, if not set, the clock will show "0:00".

### 2. Function Setting

1. Rotate "K1" to choose the cooking function you require. The related symbol will illuminate.
2. Rotate "K2" to adjust the temperature.
3. Press "" to confirm the start of cooking.
4. If step 2 is ignored, Press "" to confirm the start of cooking and the default time is 9 hours, the default temperature will display on the LED.

**NOTE:**

1. Time adjustments of the knobs are as follow:  
0-0:30min: step 1 minute 0:30-9:00hour: step 5 minutes
2. The step quantities for the adjustment of temperature is 5°C, and the grill function is 30°C.

3. Rotate "K1" to adjust the cooking time when cooking begins. Then press "④" to confirm. If "④" is not pressed within 3 seconds, the oven will revert back to the previous time to continue cooking.
4. Rotate "K2" to adjust the temperature when cooking begins. The related indicator will be illuminated. Then press "④" to start cooking. If "④" is not pressed in 3 seconds, the oven will revert back to the previous temperature to continue cooking.

### 3. Lamp Setting

1. Rotate "K1" to select the relevant function, then the corresponding icon will be on.
2. Press "④" button to start, "0:00" and lamp icon "⑤" will light up, ":" will flash.

### 4. Inquiring Function

In the following states, you can use inquiring function, after 3 seconds return to the current state.

1. During working state, if the clock was set, press "⑥" button to see the current time; if the reminder function was set, press "⑦" button to see the time of reminder.
2. In reminding state, if the clock was set, press "⑧" button to see the current time.
3. In clock display state, if the reservation function was set, press "⑨" button to see the time of reservation.

### 5. Child lock Function

**To Lock:** press "⑩" and "⑪" simultaneously for 3 seconds, there will be a long "beeping" sound and the "⑫" will be illuminated.

**Unlocking:** press "⑩" and "⑪" simultaneously for 3 seconds, there will be a long "beeping" sound indicating the child-lock is off.

**Note:** During working mode, if you want to stop cooking, press stop button quickly. No need to press long on stop button.

### 6. Reminder Function

This function will help remind you to start cooking at a certain time from 0:01 to 9:59.

Only when oven in standby mode, the reminder can be set. Follow below to set the reminder:

1. Press reminder setting button "⑬";
2. Rotate "K2" to set the hour time of reminder. (Time should be within 0-9).
3. Press reminder setting button "⑬" again;
4. Rotate "K2" to set minute time of reminder. (Time should be within 0-59).
5. Press "④" to confirm setting. The time will count down.

**Note:** The oven buzzer will sound for 10 times after the time back to the zero hour.

You can cancel the reminder during setting by pressing the stop button; After the reminder has been set, you can cancel it by pressing stop button twice.

### 7. Start/Pause/Cancel Function

1. If the cooking time has been set, press "④" to start cooking. If cooking is paused, press "④" to resume cooking.
2. During the cooking process, press "⑪" once to pause the cooking. Press "⑪" twice to cancel the cooking.

### 8. Energy-Saving Function

1. In waiting state and reminding state, press "④" for three seconds, the LED display will go off and set to energy-saving mode.
2. If no operation in 10 minutes in waiting state, the LED display will go off and go into energy-saving mode.
3. Under the energy-saving mode, pressing any key or rotating any knob will quit the energy-saving mode.

### 9. Reservation Function

1. To use reservation function, clock must be set in advance. Then, in the way of setting the clock, reserved

time that oven starts to cook must be set (a. Press reservation setting button “”; b. Rotate “K2” to set the hour time of reservation. Time should be within 0--23. c. Press reservation setting button “” again; d. Rotate “K2” to set minute time of reservation. Time should be within 0--59.), but don't press clock this time. Next, turn knob “K1” to choose function.

2. Press “” button to set cooking time and temperature. Then turn knob “K1” to adjust time, and “K2” to adjust temperature.
3. Press the “” button to finish cooking setting, and the clock will be on the screen with the reservation sign “” always lighting. But no other function signals are present. Reservation time can be checked by pressing “”, 3 seconds later the screen will show the clock again.
4. At the time of reservation, cooking will start automatically after a buzzing sound. The reservation symbol “” will light up, and other indicating signs will work normally.

#### Note:

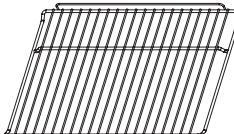
1. Lamp, defrost, probe can't be reserved.
2. During the status of reservation, press cancel button once, time and temperature of reservation menu will be shown with menu icon lighting constantly. Press again, screen returns to clock, or press start button to return to reservation status.
3. Reminder function is invalid during reservation status.

## 10. Note

1. The oven lamp will be on for all functions except ECO function.
2. Once the cooking program has been set and the “” button is not pressed within 5 minutes, the current time will be displayed or turn back to waiting state. The setting program will be invalid.
3. The buzzer will sound once when effectively pressed, if not effectively pressed there will be no response.
4. The buzzer will sound five times to remind you when cooking has finished.

## ACCESSORIES

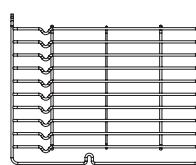
Wire shelf: For grill, dishes, cake pan with items for roasting and grilling.



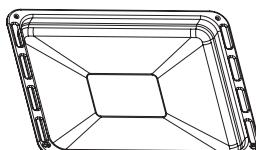
Slider bracket: For cooking larger size food, these shelf support rails on the right and left sides of the oven can be removed, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.

### NOTE

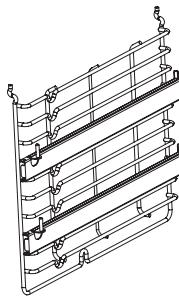
When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom. (only for specific models)



Universal pan: For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc., or for collecting fat/ spillage and meat juices.



Telescopic runner: Some models might come with telescopic runners to facilitate the use of oven. These telescopic runners and slider brackets could be disassembled by unscrewing the screws used to fix it. After disassembled, dishes and trays can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.

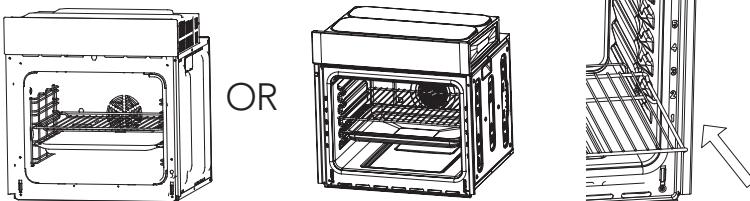


### NOTE

When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom. (only for specific models)

## SHELF PLACEMENT WARNING

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rail is imperative. Shelves and the pan only can be used between the first and fifth layers. The Shelves should be used with the right direction; it will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.



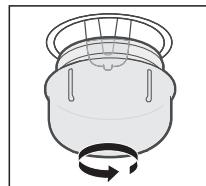
## BULB REPLACEMENT

For replacement, process as follows:

1. Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.
2. Unscrew the glass lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff) and replace the bulb with a new one of the same type.
3. Screw the glass lamp cover back in place.

### NOTE

Only use 25-40W/220V-240V, T300°C halogen lamps.

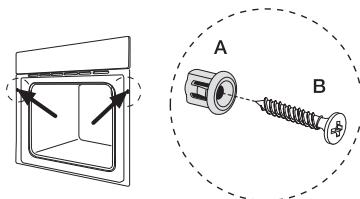


## RECIPES FOR ECO MODE

Recipes	Temperature (°C)	Level	Time (min)	Pre-heat
Potato Cheese Gratin	180	1	90-100	No
Cake Cheese	160	1	100-150	No
Meatloaf	190	1	110-130	No

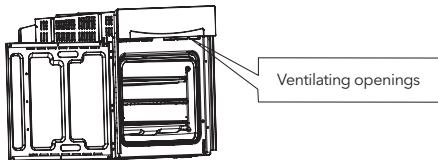
# SECURING THE OVEN TO THE CABINET

1. Fit oven into the cabinet recess.
2. Open the oven door.
3. Secure the oven to the kitchen cabinet with two distance holders "A" which fit the holes in the oven frame and fit the two screws "B".

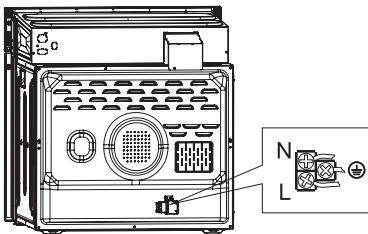


## VENTILATING OPENINGS

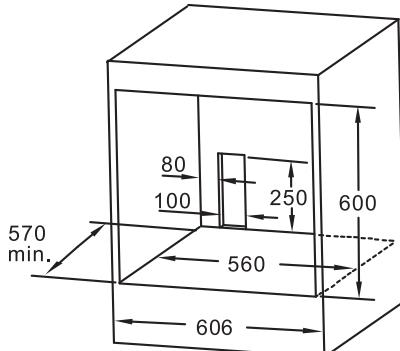
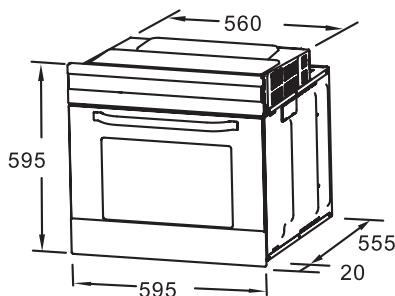
When cooking is finished, if the temperature of ventilating openings is over 70 degrees, the cooling fan will continue working. The cooling fan will not stop working until the temperature becomes lower than 60 degrees.



## CONNECTION OF THE OVEN



## INSTALLATION



### Remark:

1. Only plus deviations are admissible for all dimension.
2. The cabinet is not included the power switch or socket.

### NOTE

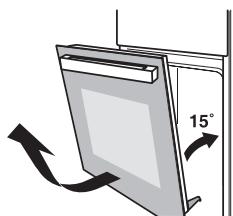
The number of accessories included depends on the particular appliance purchased.

# REMOVING THE DOOR FROM THE OVEN

A removable door allows full access to entire interior of the oven for easier and quicker maintenance.



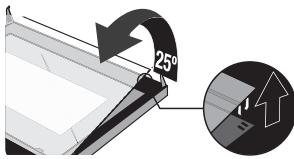
To remove the door, open the door to the maximum angle. Then pull the buckle at the door hinge backward.



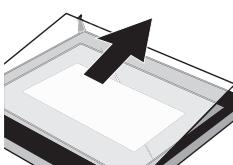
Close the door to an angle approximately 15°. Lift up and slowly pull the door out from the oven.



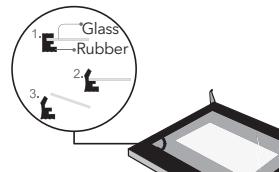
Place the door flatwise with door top cover towards yourself, put your hands on the glass and pull it towards the oven.



Separate the glass carefully by lifting it approximately 25°.



Push the glass into the position indicated by the arrow. Gently pull the glass out of the socket.



After pulling out the inner glass, please take out the middle layer glass.

When cleaning is completed, reverse the above procedures to return the door to its original position.

# CLEANING AND MAINTENANCE

For the sake of good appearance and reliability, keep the unit clean. The modern design of the unit facilitates maintenance to a minimum. The parts of the unit which come into contact with food have to be cleaned regularly.

- Before any maintenance and cleaning, disconnect the power. Set all controls in the OFF position.
- Wait until the inside of the unit is not hot but only slightly warm - cleaning is easier than when warm. Clean the surface of the unit with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe dry. In case of heavy soiling, use hot water with non- abrasive cleaning product.
- For cleaning the glass of the oven door, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers, these can scratch the surface or lead to the glass being damaged.
- Never leave acidic substances (lemon juice, vinegar) on stainless steel parts.
- Do not use a high pressure cleaner for cleaning the unit. The baking pans may be washed in mild detergent.

This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed 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. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



# ZAHVALNOST

Hvala Vam što ste kupili naš proizvod. Nadamo se da će uživati u korištenju mnogih funkcija i pogodnosti koje pruža. Prije upotrebe proizvoda, pažljivo proučite kompletno Korisničko uputstvo. Sačuvajte ovo korisničko uputstvo za buduću upotrebu. Uvjerite se da i drugi ljudi koji koriste ovaj proizvod budu upoznati sa ovim uputstvom.



## A UPOZORENJE!

- Pri prvom uključivanju rerne, može se osjetiti neprijatan miris. Uzrok tome je sredstvo koje se koristi za povezivanje izolacionih panela u rerni. Da biste očistili nečistoće od ulja u pećnicu, uključite novi uredaj, prazne pećnice, na standardni program pečenja od 250°C, u trajanju od 90 minuta.
- Potpuno je normalno da se, tokom prve upotrebe, pojavi malo dima i da se osjeti mirisi. Ako do toga dođe, jednostavno sačekajte da, prije stavljanja hrane u rernu, miris nestane.
- Ne stavlajte uredaj u skućeni prostor.
- Uredaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući tokom upotrebe. Povedite računa da ne dodirujete grijane elemente. Djecu mlađu od 8 godina treba držati dalje od uredaja sem ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Ako je površina napukla, isključite uredaj kako biste izbjegli mogućnost pojave strujnog udara.
- Uredaj mogu da upotrebljavaju djeca starija od 8 godina, kao i osobe sa umanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i znanja ukoliko su pod nadzorom ili ukoliko su dobili uputstva o bezbjednoj upotrebni uredaja i shvataju opasnosti koje upotreba istog nosi. Djeca ne treba da se igraju uredajem. Djeca ne treba da obavljaju čišćenje i održavanje uredaja bez nadzora.
- Tokom upotrebe uredaj postaje veoma vruć. Povedite računa da ne dodirujete grijane elemente unutar rerne.
- Ne dozvolite djeci da prilaze rerni dok je ona u upotrebi, pogotovo kada je uključen program za roštiljanje.
- Prije zamjene sijalice u rerni, uvjerite se da je uredaj isključen iz struje kako biste izbjegli mogućnost pojave strujnog udara.
- Prekidač mora biti sastavni dio fiksnih električnih instalacija u skladu sa specifikacijama o električnim instalacijama.
- Djeca treba da budu pod nadzorom kako se ne bi igrala uredajem.
- Nije predviđeno da ovaj uredaj koriste osobe (uključujući i djecu) sa umanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i znanja, sem ukoliko su pod nadzorom ili ukoliko su dobili uputstvo o upotrebi uredaja od strane osobe koja je odgovorna za njihovu bezbjednost.
- Dostupni dijelovi tokom upotrebe mogu postati vreli. Držite malu djecu dalje od uredaja.
- Prekidač svih polova utikača mora biti sastavni dio fiksnih električnih instalacija u skladu sa pravilima o električnim instalacijama.
- Ukoliko je priključni kabl oštećen, njegovu zamijenu mora da obavi proizvodač, servis koji je proizvodač angažovao ili lica sa sličnim kvalifikacijama, kako bi se izbjegla opasnost.
- Ne upotrebljavajte oštra abrazivna sredstva za čišćenje ili oštре metalne strugače za čišćenje staklenih vrata rerne, jer mogu da ogrebu površinu, što može dovesti do lomljenja stakla.
- Nemojte koristiti paročistač.
- Nije predviđeno da se ovim uredajem upravlja preko eksternih tajmera ili zasebnog sistema daljinske kontrole.
- Uputstva za rerne sa policama sadrže detaljne podatke u kojima se navodi kako na ispravan način postaviti police.

# BEZBJEDNOSNI SAVJETI

- Ne upotrebljavajte rernu ako na stopalima nemate obuću. Ne dodirujte rernu mokrim ili vlažnim rukama ili stopalima.
- Za rernu: Vrata rerne ne treba često otvarati tokom perioda pripremanja hrane.
- Uredaj mora da postavi i u rad pusti ovlašteno tehničko lice. Proizvodač nije odgovoran za bilo kakvu štetu koju može da izazove neispravno postavljanje uredaja, kao i postavljanje od strane neovlaštenog lica.
- Ne stavlajte ništa na na vrata ili firoke rerne kada su otvorena, jer možete poremetiti ravnotežu svog uredaja ili polomiti vrata.
- Neki dijelovi uredaja mogu dugo zadržati toplost; prije nego što dodirnete dijelove koji se direktno zagrijavaju, sačekajte da se ohlade.
- Ukoliko uredaj nećete koristiti tokom dužeg vremenskog perioda, savjetuje se da ga isključite iz struje.

# UGRADNJA RERNE U KUHINJSKI ELEMENT

Ugradite rernu u kuhinjski element, u za to predvideno mjesto; može se ugraditi ispod radne ploče ili u uspravni ormari. Pričvrstite rernu tako što će je zašarafiti koristeći dva otvora za pričvršćivanje, koja se nalaze na okviru. Da biste pronašli otvore za pričvršćivanje, otvorite vrata rerne i pogledajte unutra. Prilikom pričvršćivanja rerne, povedite računa o odgovarajućim mjerama i rastojanjima kako biste obezbjedili adekvatnu ventilaciju.

## VAŽNO

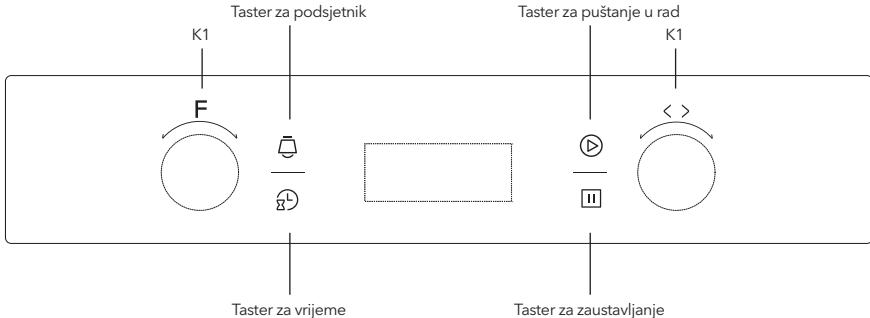
Neophodno je obezbijediti prikladno kuhinjski element kako bi rerna radila na odgovarajući način. Površine kuhinjskog elemenata koji se nalaze uz rernu moraju biti napravljene od termootpornih materijala. Provjerite da li je ljepak u okviru elemenata napravljen od furniranog drveta može da izdrži temperaturu od najmanje 120°C. Plastični dijelovi i ljepak koji ne mogu izdržati pomenutu temperaturu će se otopiti i deformisati element. Kada se rerna postavi u element, električne dijelove je neophodno potpuno izolovati. Ovo je pravni zahtjev koji se odnosi na bezbjednost. Svi štitnici moraju biti dobro pričvršćeni kako bi se onemogućilo njihovo skidanje bez upotrebe specijalnih alata. Da biste se uvjerili da vazduh adekvatno cirkuliše oko rerne, uklonite zadnji dio kuhinjskog elementa. Prostor između rerne i zadnjeg dijela police ne smije biti manji od 45 mm.

## DEKLARACIJA O USKLAĐENOSTI

Nakon što raspakujete rernu, uvjerite se da nema nikakvih oštećenja. Ako imate bilo kakve sumnje, nemojte je koristiti; kontaktirajte kvalifikovanu osobu koja se profesionalno bavi servisiranjem. Ambalažu, kao što su plastične kese, polistirol ili ekseri, držite van domaća djece, jer su ovi predmeti opasni po njih.



## OPIS PROIZVODA



Simbol	Opis opcije
	Lampa za rernu: Omogućava korisniku da prati postupak pripreme hrane bez otvaranja vrata. Lampa za rernu će svijetliti prilikom upotrebe svih opcija za pripremu hrane, izuzev ECO funkcije.
	Odleđivanje: Cirkulisanje vazduha na sobnoj temperaturi omogućava brže otapanje zamrznute hrane (bez ikakvog zagrijavanja). Ovo predstavlja blag, ali brz način skraćivanja vremena potrebnog za odleđivanje i otapanje gotovih jela, proizvoda punjenih kremom itd.
	Donji grijач: Grijач skriven u dnu rerne emituje toploto. Ova opcija se uglavnom upotrebljava za zadržavanje toplote hrane. Temperatura se može podešiti u opsegu od 60 do 120°C. Podrazumijevana temperatura je 60°C.
	Konvencionalni način pripreme hrane: Gornji i donji grijач su istovremeno uključeni kako bi omogućili standardni način pripreme hrane. Temperatura se može podešiti u opsegu od 50 do 250°C. Podrazumijevana temperatura je 220°C.
	Konvencionalni način pripreme hrane sa ventilatorom: Kombinovanje rada ventilatora sa radom oba grijaća omogućava izloženost hrane ujednačenijoj temperaturi, pri čemu ušteda energije iznosi 30-40%. Jela budu blago zapećena sa spoljašnje strane, a ostaju sočna unutra. Napomena: Ova opcija je pogodna za roštilj ili pečenje velikih komada mesa na visokim temperaturama. Temperatura se može podešiti u opsegu od 50 do 250°C. Podrazumijevana temperatura je 220°C.
	Ravnomerni roštilj: Unutrašnji grijач za roštilj se uključuje i isključuje kako bi održao zadatu temperaturu. Temperatura se može podešiti u opsegu od 180 do 240°C. Podrazumijevana temperatura je 210°C.
	Dvostruki roštilj: Uključeni su unutrašnji grijач za roštilj i gornji grijач. Temperatura se može podešiti u opsegu od 180 do 240°C. Podrazumijevana temperatura je 210°C.
	Dvostruki roštilj sa ventilatorom: Zajedno sa ventilatorom, uključeni su unutrašnji grijач za roštilj i gornji grijач. Temperatura se može podešiti u opsegu od 180 do 240°C. Podrazumijevana temperatura je 210°C.
	Konvekcijski: Grijач koji je smješten oko konvekcijskog ventilatora predstavlja dodatni izvor topline za konvekcijski način pripremanja hrane. U konvekcijskom režimu, ventilator se automatski uključuje kako bi unaprijedio protok vazduha unutar rerne i na taj način ujednačio temperaturu za pripremu hrane. Temperatura se može podešiti u opsegu od 50 do 240°C. Podrazumijevana temperatura je 180°C.
	Lampica u rerni se pali prilikom svih programa pečenja, izuzev ECO funkcije Kuvanje koja štedi struj. Nežno peče namirnice grejanjem koje dolazi sa gornje i donje strane.

## UPUTSTVO ZA UPOTREBU UREĐAJA

### 1. Podešavanje sata

- Pritisnite taster „“; broj koji označava sate će treperiti.
- Da podešite broj koji označava sate, okrenite dugme „K2“ (vrijednosti se kreću od 0 do 23).
- Pritisnite taster „“; broj koji označava minute će treperiti.
- Da podešite broj koji označava minute, okrenite dugme „K2“ (vrijednosti se kreću od 0 do 59).
- Da završite podešavanje sata, pritisnite taster „“. Oznaka „..“ će treperiti, a prikazano vrijeme će biti osvijetljeno.

**Napomena:** Sat prikazuje dvadeset četvoročasovno vrijeme. Nakon uključivanja uređaja, na satu će, ukoliko nije podešen, biti prikazane vrijednosti „0:00“.

## 2. Podešavanje opcija

- Da uključite željenu opciju pripreme hrane, okrenite dugme „K1“. Odgovarajuća ikonica će zasvijetleti.
- Da podesite temperaturu, okrenite dugme „K2“.
- Da potvrđuite početak pripreme hrane, pritisnite taster „“.
- Ukoliko ste preskocili korak 2, pritisnite taster „“ kako biste potvrdili početak pripreme hrane, a na LED displeju će biti prikazano podrazumijevano vrijeme, koje iznosi 9 sati, i podrazumijevana temperatura.

**NAPOMENA:**

- Podešavanja vremena na dugmićima se vrše na sljedeći način:  
0–0:30 min: korak ima vrijednost 1 minuta 0:30–9:00 sati: korak ima vrijednost 5 minuta
- Vrijednost koraka za podešavanje temperature iznosi 5°C, a za podešavanje opcije roštilj 30°C.
- Da podesite vrijeme pripreme hrane u toku već započetog postupka pripreme hrane, okrenite dugme „K1“. Zatim pritisnite taster „“ radi potvrde. Ukoliko taster „“ ne pritisnete u roku od 3 sekunde, rerna će se vratiti na prethodno izabrano vrijeme kako bi nastavila sa pripremom hrane.
- Da podesite temperaturu u toku već započetog postupka pripreme hrane, okrenite dugme „K2“  
Odgovarajuća ikonica će zasvijetleti. Zatim pritisnite taster „“ da započnete pripremu hrane. Ukoliko taster „“ ne pritisnete u roku od 3 sekunde, rerna će se vratiti na prethodno izabrano temperatuру kako bi nastavila sa pripremom hrane.

## 3. Podešavanje lampe

- Da izaberete odgovarajuću opciju, okrenite dugme „K1“, nakon čega će se uključiti odgovarajuća ikonica.
- Pritisnite taster „“ da pustite rernu u rad; vrijednosti „0:00“ i ikonica lampe „“ će zasvijetliti, a oznaka „!“ će treperiti.

## 4. Opcija upit

Opciju upit možete koristiti u sljedećim režimima, pri čemu će se uređaj nakon 3 sekunde vratiti u trenutni režim.

- Ukoliko je sat prethodno podešen, tokom režima rada uređaja pritisnite taster „“ vidjeli trenutne vrijednosti za vrijeme; ukoliko je opcija podsjetnik prethodno podešena, pritisnite taster „“ kako biste vidjeli vrijednosti za vrijeme opcije podsjetnik.
- Ukoliko je sat prethodno podešen, tokom režima podsjetnik pritisnite taster „“ kako biste vidjeli trenutne vrijednosti za vrijeme.
- Ukoliko je opcija rezervacija prethodno podešena, tokom režima prikaz sata pritisnite taster „“ kako biste vidjeli trenutne vrijednosti za vrijeme opcije rezervacija.

## 5. Opcija zaključavanje zbog bezbjednosti djece

Da zaključate: istovremeno pritisnite tastere „

Zaključavanje: istovremeno pritisnite tastere „

**Napomena:** Ukoliko tokom režima rada uređaja želite da prekinete pripremu hrane, brzim pokretom pritisnite taster za zaustavljanje. Nema potrebe da pritisak dugo zadržavate na tasteru za zaustavljanje.

## 6. Opcija podsjetnik

Zadatak ove opcije je da Vas u određeno vrijeme, koje se kreće od 0:01 do 9:59, podsjeti da treba da započnete sa procesom pripreme hrane.

Opcija podsjetnik se može podesiti samo kada je rerna u režimu pripravnosti. Da podesite podsjetnik, pratite sljedeća uputstva:

- Pritisnite taster za podešavanje podsjetnika „14

5. Pritisnite taster „“ kako biste potvrdili podešavanje. Uredaj će započeti da odbrojava vrijeme.

**Napomena:** Zvučni signal nerne će se oglasiti 10 puta kada se vrijednosti za vrijeme vrste na nulti sat.

Podsjetnik možete otkazati u toku podešavanja pritiskom na taster za zaustavljanje. Nakon što podesite podsjetnik, možete ga otkazati tako što ćete dvaput pritisnuti taster za zaustavljanje.

## 7. Opcije za početak/pauziranje/otkazivanje

1. Ukoliko ste podesili vrijeme pripreme hrane, pritisnite taster „“ da započnete proces pripreme hrane.

Ukoliko je proces pripreme hrane pauziran, pritisnite taster „“ da nastavite sa pripremom hrane.

2. Tokom procesa pripreme hrane, jednom pritisnite taster „“ kako biste ovaj proces pauzirali. Za otkazivanje procesa pripreme hrane, dvaput pritisnite taster „“.

## 8. Opcija uštede energije

1. U režimu čekanje i u režimu podsjetnik pritisnite taster „“ u trajanju od tri sekunde. LED displej će se isključiti i podesiti se na režim uštede energije.

2. Ukoliko u režimu čekanje nema nikakvih aktivnosti tokom perioda od 10 minuta, LED displej će se isključiti i podesiti se na režim uštede energije.

3. U režimu uštede energije, pritiskom na bilo koji taster ili okretanjem bilo kog dugmeta izačićete iz ovog režima.

## 9. Opcija rezervacija

1. Da biste mogli da koristite opciju rezervacija, morate unaprijed podesiti sat. Zatim, prilikom podešavanja sata, morate podesiti i vrijeme za opciju rezervacija, kada rerna treba da počne sa procesom pripreme hrane. (a. Pritisnite taster za podešavanje rezervacije „“; b. Okrenite dugme „K2“ da podesite vrijednosti za sate u okviru opcije rezervacija. Vrijednosti se kreću od 0 do 23. c. Ponovo pritisnite taster za podešavanje rezervacije „“; d. Okrenite dugme „K2“ da podesite vrijednosti za minute u okviru opcije rezervacija. Vrijednosti se kreću od 0 do 59.), ali ovog puta nemojte pritisnuti sat. Zatim, okrenite dugme „K1“ kako biste odabrali opciju.

2. Da podesite vrijeme i temperaturu pripreme hrane, pritisnite taster „“. Zatim, okrenite dugme „K1“ da podesite vrijeme i dugme „K“ da podesite temperaturu.

3. Da završite podešavanja za pripremu hrane, pritisnite taster „“, a na ekranu će konstantno biti uključen sat sa osvjetljenom ikonicom rezervacija „“. Nijedna druga ikonica neće biti prikazana. Vrijeme opcije rezervacija možete provjeriti pritiskom na taster „“. Nakon 3 sekunde, na ekranu će opet biti prikazan sat.

4. Kada se dostigne vrijeme opcije rezervacija, proces pripreme hrane će se automatski aktivirati nakon zvučnog signala. Zasvijetliće ikonica opcije rezervacija „“, a ostale ikonice za indikaciju će normalno funkcionišati.

### Napomena:

1. Nije moguće rezervisati lampu, opciju odleđivanje i sondu.

2. Ako u toku režima rezervacija jednom pritisnete taster za otkazivanje, prikazaće se vrijednosti za vrijeme i temperaturu u okviru menja rezervacija, a ikonica za ovaj meni će biti konstantno osvjetljena. Ponovnim pritiskom, displej se vraća na sat. U režim rezervacija se možete vratiti i pritiskom na zvezdasti taster.

3. Opcija podsjetnik nije aktivna u režimu rezervacija.

## 10. Napomena

1. Lampa u rerni je uključena prilikom svih opcija, izuzev ECO funkcije.

2. Ako podesite program za pripremu hrane, ali taster „“ ne pritisnete u narednih 5 minuta, na displeju će se pojaviti trenutno vrijeme ili će se uredaj vratiti u režim čekanje. Podešeni program više neće biti aktivan.

3. Ukoliko taster pritisnete na pravilan način, oglasiće se zvučni signal. Ukoliko ovo ne učinite na pravilan način, nećete dobiti nikakav odgovor.

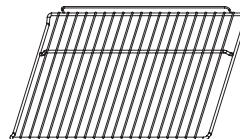
4. Zvučni signal će se oglasiti pet puta kako bi Vas podsetio da je proces pripreme hrane završen.

# RECEPTI ZA ECO FUNKCIJU

Recept	Temperatura (°C)	Nivo	Vrijeme (min)	Predgrevanje
Zapečeni krompir i sir	180	1	90-100	Ne
Čizkejk	160	1	100-150	Ne
Mesni rolat	190	1	110-130	Ne

## DODATNA OPREMA

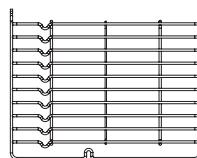
Žičana polica: Za roštiljanje, posuđe, pleh uz elemente za pečenje i roštiljanje.



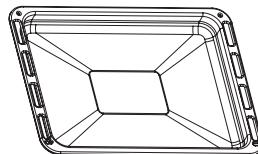
Bočni nosač: Ovi nosači polica, koji se nalaze sa desne i lijeve strane terne, mogu se skinuti prilikom pripreme velike količine hrane, a posuđe i polica se mogu staviti na dno terne, pri čemu se upotrebljavaju opcije Radiant grilling (Ravnomjerno roštiljanje), Double grilling (Dvostruko roštiljanje) i Double grilling with fan (Dvostruko roštiljanje sa ventilatorom).

### NAPOMENA

Kada postavljate posuđe na dno terne, NEMOJTE koristiti opcije sa aktiviranim donjim grijачem, kako se dno terne ne bi pregrijalo. (samo za određene modele).



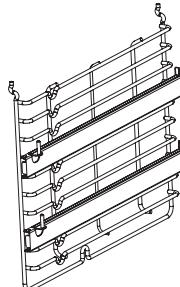
Univerzalni pleh: Za pripremu velike količine hrane, kao što su sočni kolači, peciva, smrznuta hrana itd., ili za sakupljanje masnoće/sokova i sokova od mesa.



Teleskopske vodice: Neki modeli olakšavaju upotrebu terne pomoću teleskopskih vodica. Ove teleskopske vodice, kao i bočne nosače, možete razmontirati odvijanjem šarafa kojima su pričvršćeni. Kada ih uklonite, posude i polici možete staviti na dno terne, pri čemu se upotrebljavaju opcije Radiant grilling (Ravnomjerno roštiljanje), Double grilling (Dvostruko roštiljanje) i Double grilling with fan (Dvostruko roštiljanje sa ventilatorom).

### NAPOMENA

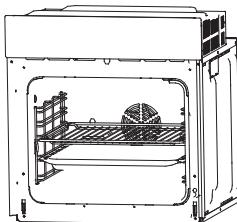
Kada postavljate posuđe na dno terne, NEMOJTE koristiti opcije sa aktiviranim donjim grijачem, kako se dno terne ne bi pregrijalo. (samo za određene modele)



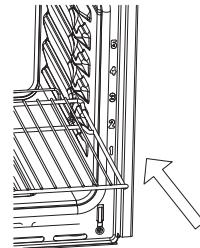
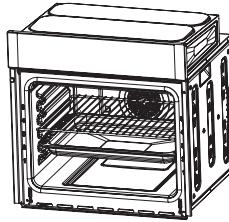
# UPOZORENJE U VEZI SA POSTAVLJANJEM POLICA

Kako biste bili sigurni da su police rerne obezbijedene, odgovarajuće postavljanje police na bočne nosače je od ključne važnosti. Police i pleh se mogu postavljati isključivo između prvog i petog nivoa.

Police treba postavljati u odgovarajućem pravcu, jer se time sprječava da, prilikom pažljivog vadenja police, vrela hrana sklizne na pod.



ILI



## ZAMJENA SIJALICE

Prilikom zamjene, pratite sljedeće korake:

1. Isključite uređaj iz struje ili isključite osigurač kojim se kontroliše utičnica na koju je jedinica povezana.
2. Odšaraftite stakleni poklopac za lampu u smjeru suprotnom od kazaljke na satu (napomena, možda je zaglavljen zbog nasлага) i zamjenite sijalicu novom, istog tipa.
3. Ponovo zašaraftite stakleni poklopac za lampu.

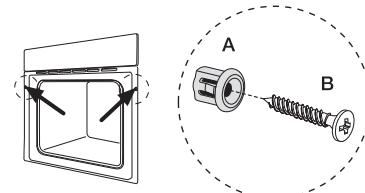


### NAPOMENA

Upotrebljavajte samo halogene sijalice od 25-40W/220V-240V, T300°C.

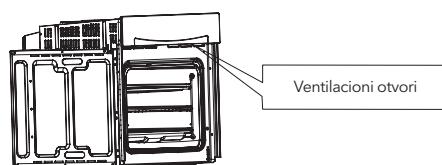
## PRIČVRŠĆIVANJE RERNE ZA UGRADBENI PROSTOR

1. Smjestite rernu u otvor ugradnog prostora.
2. Otvorite vrata rerne.
3. Pričvrstite rernu za ugradni prostor u kuhinji pomoću dva odbojnika „A“, koji odgovaraju otvorima u okviru rerne, i pričvrstite pomoću dva šarafa „B“.

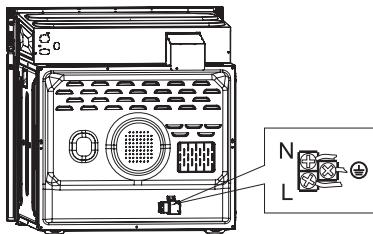


## VENTILACIONI OTVORI

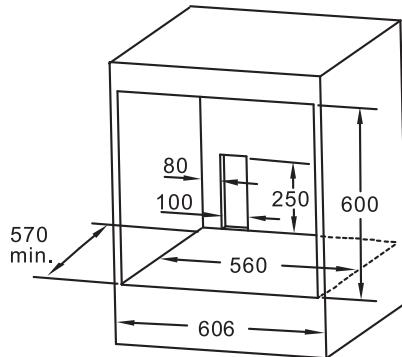
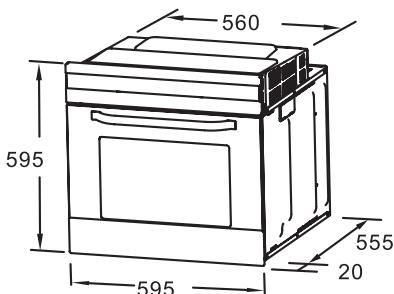
Kada završite sa postupkom pripreme hrane, a ukoliko je temperatura u ventilacionim otvorima preko 70 stepeni, ventilator za rashladivanje će nastaviti da radi. Ventilator za rashladivanje neće prestati da radi sve dok se temperatura ne spusti ispod 60 stepeni.



# POVEZIVANJE RERNE



## UGRADNJA



Primjedba:

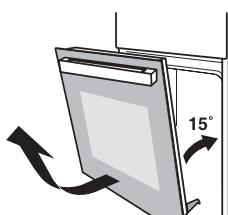
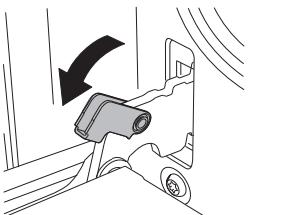
1. Kod svih dimenzija, dozvoljena su samo odstupanja šira od uređaja.
2. Prekidač ili utičnica ne treba da se nalaze u ugradnom prostoru.

### NAPOMENA

Broj dodatnih elemenata dostavljenih uz uređaj zavisi od uređaja koji ste kupili.

## SKIDANJE VRATA SA RERNE

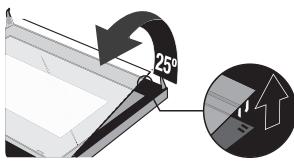
Vrata koja se skidaju omogućavaju potpuni pristup čitavoj unutrašnjosti rerne radi lakšeg i bržeg održavanja.



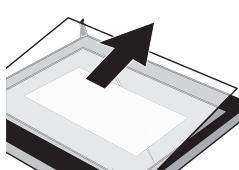
Da biste skinuli vrata, otvorite ih pod najvećim mogućim uglom. Zatim povucite kopču na šarki vrata unazad.

Zatvorite vrata pod uglom od približno 15°. Vrata podignite i polako ih izvucite iz rerne.

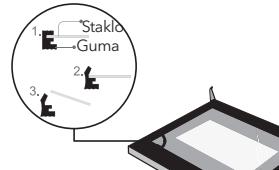
Postavite vrata tako da stoje poravnato, sa gornjim poklopcem okrenutim ka sebi, stavite šake na staklo i povucite ga ka remi.



Pažljivo odvojite staklo podižući ga za približno 25°.



Guranjem postavite staklo u položaj pokazan strelicom na slici. Nježno izvucite staklo iz ležišta.



Nakon što izvučete unutrašnje staklo, izvadite i srednji sloj stakla na način prikazan na slici.

Kada završite sa čišćenjem, pratite gore navedena uputstva obrnutim redoslijedom kako biste vrata vratili u originalni položaj.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Održavajte čistoću proizvoda kako bi dobro izgledao i nastavio da pouzdano radi. Moderni dizajn proizvoda potrebu za održavanjem svodi na minimum. Neophodno je redovno čistiti dijelove proizvoda koji dolaze u dodir sa hransom.

- Prije svakog postupka održavanja i čišćenja, isključite uređaj iz struje.
- Sve kontrolne tipke podesite u položaj OFF (ISKLJUČENO).
- Sačekajte sve dok se unutrašnjost proizvoda ne rashladi i ne postane sasvim malo topla. Postupak čišćenja će biti lakši nego kada je proizvod zagrijan.
- Površine proizvoda najprije očistite vlažnom krpom, mekom četkom ili finom spužvom, a zatim ih obrišite suhom krpom. Ukoliko je izuzetno zaprljan, proizvod čistite vrućom vodom u koju ste stavili neabrazivno sredstvo za čišćenje.
- Prilikom čišćenja stakla na vratima rerne, ne upotrebjavajte abrazivna sredstva za čišćenje ili oštре metalne strugače, jer mogu da ogrebu površinu ili dovedu do oštećenja stakla.
- Nikada ne ostavljajte kisele supstance (limunov sok, sirće) na dijelovima od nehrdajućeg čelika.
- Nemojte čistiti proizvod uredajima za čišćenje koji rade pod visokim pritiskom. Plehove za pečenje možete prati u blagom deterdžentu.

Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU o Odlaganju električne i elektronske opreme (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).

Pravinim odlaganjem ovog proizvoda, pomoći ćete u sprječavanju pojave potencijalnih negativnih posljedica po životnu sredinu i zdravlje ljudi, koje bi se inače javile uslijed neodgovarajućeg odlaganja ovog proizvoda. Simbol na ovom proizvodu ukazuje na to da se ovaj proizvod ne smije tretirati kao otpad iz domaćinstva. Umjesto toga, potrebno ga je predati na sabirnom mjestu za recikliranje električne i elektronske opreme. Odlaganje se mora obavljati u skladu sa lokalnim propisima o odlaganju otpada u životnoj sredini. Za više informacija o tretmanu, ponovnom iskorištavanju i recikliraju ovog proizvoda, kontaktirajte lokalno predstavništvo u svom gradu, svoju kompaniju za odlaganje otpada iz domaćinstva ili maloprodajni objekat u kome ste ovaj proizvod kupili.



# POTVRDA

Hvala vam što ste kupili naš proizvod. Nadamo se da ćete uživati u mnogim značajkama i prednostima koje pruža. Prije upotrebe ovog proizvoda, pažljivo proučite cijeli priručnik s uputama. Držite ovaj priručnik na sigurnom mjestu za buduće reference. Pobrinite se da su i ostale osobe koje koriste proizvod također upoznate s ovim uputama.



## **UPOZORENJE!**

- Kada se pećnica prvi put uključi, može odavati neugodan miris. To je zbog sredstva za vezanje koje se koristi za izolacijske ploče unutar pećnice. Ispunite novi prazni proizvod s konvencionalnom funkcijom kuhanja, 250 °C, 90 minuta za čišćenje nečistoća ulja unutar šupljine.
- Tijekom prve upotrebe potpuno je normalno da će se pojaviti blagi dim i neugodni mirisi. Ako se to dogodi, jednostavno morate pričekati da se miris pročisti prije nego što stavite hrana u pećnicu.
- Molimo koristite proizvod u otvorenom okruženju.
- Aparat i njegovi dostupni dijelovi postaju vrući tijekom upotrebe. Treba paziti da se ne dodiruju grijajući elementi. Djeca mlađa od 8 godina trebaju se držati podalje, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Ako je površina napukla, isključite aparat kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su dobili nadzor ili upute o korištenju uređaja na siguran način i razumiju opasnosti koje uključuju, Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje djeca ne smiju obavljati bez nadzora.
- Tijekom upotrebe, aparat postaje vrlo vruć. Treba voditi računa da ne dodirujete grijane elemente unutar pećnice.
- Ne dopustite djeci da idu u blizinu pećnice dok radi, posebno kada je roštilj uključen.
- Prije zamjene žaruљe pećnice, isključite aparat kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Sredstva za isključivanje moraju biti ugradena u fiksno označenje u skladu sa specifikacijama označenja.
- Djecu treba nadzirati kako bi bili sigurni da se ne igraju s uređajem.
- Uredaj nije namijenjen osobama (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako im nije dodijeljen nadzor ili upute o korištenju uređaja od osobe odgovorne za njihovu sigurnost.
- Pristupačni dijelovi mogu se zagrijati tijekom upotrebe. Djecu treba držati podalje.
- U fiksno označenje moraju biti ugradena jednopolna sredstva za isključivanje u skladu s pravilima označenja.
- Ako je opskrbni kabel oštećen, mora ga zamjeniti proizvođač, njegov servisni agent ili slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost.
- Za čišćenje stakla vrata pećnice nemojte upotrebljavati gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštре metalne strugače, jer mogu ogrebatи по površini, što može rezultirati razbijanjem stakla.
- Parno sredstvo za čišćenje se ne smije koristiti.
- Uredaji nisu predviđeni za upravljanje pomoću vanjskog tajmera ili zasebnog daljinskog upravljača.
- Upute za pećnice sa policama sadrže detalje koji ukazuju na ispravnu instalaciju polica.

# SIGURNOSNI SAVJETI

- Ne koristite pećnicu ako ne nosite nešto na nogama. Ne dirajte pećnicu mokrim ili vlažnim rukama ili nogama.
- Za pećnicu: Vrata pećnice se ne smiju često otvarati tijekom kuhanja.
- Uredaj mora postaviti ovlašteni tehničar i staviti ga u uporabu. Proizvođač nije odgovoran za štetu nastalu neispravnim postavljanjem i ugradnjom od strane neovlaštenog osoblja.
- Kad su vrata ili ladica pećnice otvorena, ne ostavljajte ništa na njoj, možda ćete uravnotežiti uređaj ili razbiti vrata.
- Neki dijelovi uređaja mogu dugo zadržavati toplinu; potrebno je pričekati da se ohladi prije nego što dodirne točke koje su izravno izložene toplini.
- Ako uređaj nećete koristiti duže vrijeme, savjetuje se da ga iskopčate iz struje.

# UGRADNJA PEĆNICE U KUHINJSKI ELEMENT

Ugradite pećnicu u kuhinjski element, na predviđeni prostor; može se ugraditi ispod radne ploče ili u uspravni ormari. Ugradite pećnicu tako što ćete je pričvrstiti pomoću dva pričvrsna otvora na okviru. Da biste pronašli otvore za ugradnju, otvorite vrata pećnice i pogledajte unutra. Prilikom postavljanja pećnice poduzmite odgovarajuće mjere i udaljenosti kako biste osigurali odgovarajuću ventilaciju.

## VAŽNO

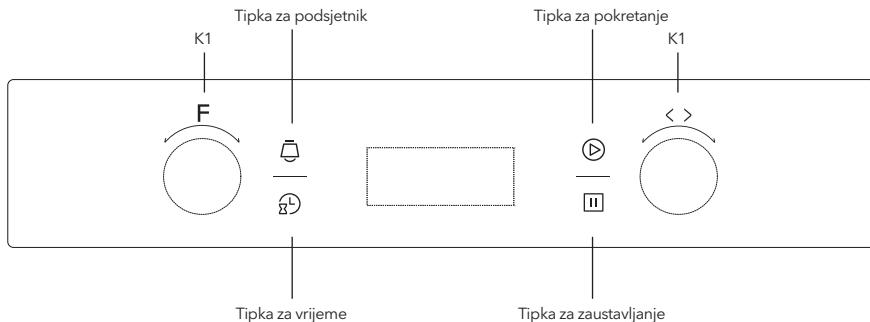
Za pravilno funkcioniranje pećnice potrebno je osigurati odgovarajući kuhinjski element. Površine kuhinjskih elemenata smještenih uz pećnicu moraju biti izrađene od materijala otpornih na toplinu. Provjerite može li ljepilo unutar elemenata izrađenog furniranog drveta podnijeti temperaturu od najmanje 120 °C. Plastični dijelovi i ljepilo koji ne mogu podnijeti spomenutu temperaturu će se rastopiti i deformirati element. Kada je peć ugrađena u element, električni dijelovi moraju biti potpuno izolirani. Ovo je pravni uvjet sigurnosti. Svi štitnici moraju biti čvrsto pričvršćeni kako se ne bi skidali bez upotrebe posebnih alata. Kako biste osigurali da zrak dovoljno cirkulira oko pećnice, uklonite stražnju stranu kuhinjskog elementa. Razmak između pećnice i stražnje strane police ne smije biti manji od 45 mm.

## DEKLARACIJA O USKLAĐENOSTI

Nakon otpakiravanja pećnice provjerite da nema oštećenja. Ako sumnjate, nemojte ga koristiti; obratite se kvalificiranom profesionalnom servisu. Pakiranje, poput plastičnih vrećica, stiropora ili čavala, držite izvan dohvata djece jer su ti predmeti opasni za njih.



## OPIS PROIZVODA



Simbol	Opis opcije
	Žarulja pećnice: Omogućuje korisniku da prati postupak pripreme hrane bez otvaranja vrata. Lampica u pećnici će se upaliti kad se koriste sve mogućnosti pripreme hrane izuzev ECO funkcije.
	Odleđivanje: Cirkuliranje zraka na sobnoj temperaturi omogućava brže otapanje zamrzнуте hrane (bez ikakvog zagrijavanja). Ovo predstavlja blag, ali brz način skraćivanja vremena potrebnog za odleđivanje i otapanje gotovih jela, proizvoda punjenih kremom itd.
	Donji grijač: Grijač skriven u dnu pećnice emitira toplinu. Ova opcija se uglavnom upotrebljava za zadržavanje toplote hrane. Temperatura se može podešiti u opsegu od 60 do 120°C. Podrazumjevana temperatura je 60°C.
	Standardni način pripreme hrane: Gornji i donji grijač su istovremeno uključeni kako bi omogućili standardni način pripreme hrane. Temperatura se može podešiti u opsegu od 50 do 250°C. Podrazumjevana temperatura je 220°C.
	Standardni način pripreme hrane sa ventilatorom: Kombiniranje rada ventilatora sa radom oba grijača omogućava izloženost hrane ujednačenijoj temperaturi, pri čemu ušteda energije iznosi 30-40%. Jela budu blago zapećena sa vanjske strane, a ostaju sočna unutra. Napomena: Ova opcija je prigodna za roštilj ili pečenje velikih komada mesa na visokim temperaturama. Temperatura se može podešiti u opsegu od 50 do 250°C. Podrazumjevana temperatura je 220°C.
	Ravnometerni roštilj: Unutrašnji grijač za roštilj se uključuje i isključuje kako bi održao zadanu temperaturu. Temperatura se može podešiti u opsegu od 180 do 240°C. Podrazumjevana temperatura je 210°C.
	Dvostruki roštilj: Uključeni su unutrašnji grijač za roštilj i gornji grijač. Temperatura se može podešiti u opsegu od 180 do 240°C. Podrazumjevana temperatura je 210°C.
	Dvostruki roštilj sa ventilatorom: Zajedno sa ventilatorom, uključeni su unutrašnji grijač za roštilj i gornji grijač. Temperatura se može podešiti u opsegu od 180 do 240°C. Podrazumjevana temperatura je 210°C.
	Konvekcijski: Grijač koji je smješten oko konvekcijskog ventilatora predstavlja dodatni izvor topline za konvekcijski način pripremanja hrane. U konvekcijskom režimu, ventilator se automatski uključuje kako bi unaprijedio protok zraka unutar pećnice i na taj način ujednačio temperaturu za pripremu hrane. Temperatura se može podešiti u opsegu od 50 do 240°C. Podrazumjevana temperatura je 180°C.
	Žarulja u pećnici se pali prilikom svih programa pečenja, osim ECO funkcije Kuhanje koja štedi struji. Lagano peče namirnice grijanjem koje dolazi sa gornje i donje strane.

## UPUTE ZA UPOTREBU UREĐAJA

### 1. Podešavanje sata

- Pritisnite tipku „“; broj koji označava sate će treperiti.
- Kako bi podešili broj koji označava sate, okrenite tipku „K2“ (vrijednosti se kreću od 0 do 23).
- Pritisnite tipku „“; broj koji označava minute će treperiti.
- Kako bi podešili broj koji označava minute, okrenite tipku „K2“ (vrijednosti se kreću od 0 do 59).
- Kako bi završili podešavanje sata, pritisnite tipku „“. Oznaka „.“ će treperiti, a prikazano vrijeme će biti osvjetljeno.

**Napomena:** Sat prikazuje dvadeset četverosatno vrijeme. Nakon uključivanja uređaja, na satu će, ukoliko nije podešen, biti prikazane vrijednosti „0:00“.

## 2. Podešavanje funkcija

- Kako bi uključili željenu funkciju pripreme hrane, okrenite tipku „K1“. Odgovarajuća ikonica će zasvijetliti.
- Kako bi podešili temperaturu, okrenite tipku „K2“.
- Kako bi potvrdili početak pripreme hrane, pritisnite tipku „“.
- Ukoliko ste preskočili korak 2, pritisnite tipku „“ kako biste potvrdili početak pripreme hrane, a na LED zaslonu će biti prikazano podrazumijevano vrijeme, koje iznosi 9 sati, i podrazumijevana temperatura.

**NAPOMENA:**

- Podešavanja vremena na tipkama se vrše na sljedeći način:  
0–0:30 min: korak ima vrijednost 1 minuta 0:30–9:00 sati: korak ima vrijednost 5 minuta
- Vrijednost koraka za podešavanje temperature iznosi 5°C, a za podešavanje funkcije roštilj 30°C.
- Kako bi podešili vrijeme pripreme hrane tijekom već započetog postupka pripreme hrane, okrenite tipku „K1“. Zatim pritisnite tipku „“ radi potvrde. Ukoliko tipku „“ ne pritisnete u roku od 3 sekunde, pećnica će se vratiti na prethodno izabrano vrijeme kako bi nastavila sa pripremom hrane.
- Kako bi podešili temperaturu tijekom već započetog postupka pripreme hrane, okrenite tipku „K2“.  
Odgovarajuća ikonica će zasvijetliti. Zatim pritisnite tipku „“ da započnete pripremu hrane. Ukoliko tipku „“ ne pritisnete u roku od 3 sekunde, pećnica će se vratiti na prethodno izabranu temperaturu kako bi nastavila sa pripremom hrane.

## 3. Podešavanje žarulje

- Kako bi izabrali odgovarajuću funkciju, okrenite tipku „K1“, nakon čega će se uključiti odgovarajuća ikonica.
- Pritisnite tipku „“ kako bi pokrenuli pećnicu; vrijednosti „0:00“ i ikonica žarulje „“ će zasvijetliti, a oznaka „.“ će treperiti.

## 4. Funkcija upit

Funkciju upit možete koristiti u sljedećim režimima, pri čemu će se uređaj nakon 3 sekunde vratiti u trenutni režim.

- Ukoliko je sat prethodno podešen, tijekom režima rada uređaja pritisnite tipku „“ kako bi vidjeli trenutne vrijednosti za vrijeme; ukoliko je funkcija podsjetnik prethodno podešena, pritisnite tipku „“ kako bi vidjeli vrijednosti za vrijeme opcije podsjetnik.
- Ukoliko je sat prethodno podešen, tijekom režima podsjetnik pritisnite tipku „“ kako bi vidjeli trenutne vrijednosti za vrijeme.
- Ukoliko je funkcija rezervacija prethodno podešena, tijekom režima prikaz sata pritisnite tipku „“ kako bi vidjeli trenutne vrijednosti za vrijeme funkcije rezervacija.

## 5. Funkcija zaključavanje zbog sigurnosti djece

Kako bi zaključali: istovremeno pritisnite tipke „“ i „“ u trajanju od 3 sekunde. Oglasit će se zvučni signal, a ikonica „“ će zasvijetliti.

Zaključavanje: istovremeno pritisnite tipke „“ i „“ u trajanju od 3 sekunde. Oglasit će se zvučni signal koji Vas obavještava da je funkcija zaključavanje zbog sigurnosti djece isključena.

**Napomena:** Ukoliko tijekom režima rada uređaja želite prekinuti pripremu hrane, brzim pokretom pritisnite tipku za zaustavljanje. Nema potrebe da pritisak dugo zadržavate na tipki za zaustavljanje.

## 6. Funkcija podsjetnik

Zadatak ove funkcije je da Vas u određeno vrijeme, koje se kreće od 0:01 do 9:59, podsjeti da trebate započeti sa procesom pripreme hrane.

Funkcija podsjetnik se može podešiti samo kada je pećnica u režimu pripravnosti. Kako bi podešili podsjetnik, pratite sljedeće upute:

- Pritisnite tipku za podešavanje podsjetnika „“.
- Kako bi podešili vrijednosti za sate na podsjetniku, okrenite tipku „K2“. (Vrijednosti se kreću od 0 do 9).
- Ponovo pritisnite tipku za podešavanje podsjetnika „“.
- Kako bi podešili vrijednosti za minute na podsjetniku, okrenite tipku „K2“. (Vrijednosti se kreću od 0 do 59).
- Pritisnite tipku „“ kako bi potvrdili podešavanje. Uredaj će započeti odbrojavati vrijeme.

**Napomena:** Zvučni signal pećnice će se oglasiti 10 puta kada se vrijednosti za vrijeme vrate na nulli sat. Podsjetnik možete otkazati tijekom podešavanja pritiskom na tipku za zastavljanje. Nakon što podesite podsjetnik, možete ga otkazati tako što ćete dvaput pritisnuti tipku za zastavljanje.

## 7. Funkcije za početak/pauziranje/otkazivanje

1. Ukoliko ste podesili vrijeme pripreme hrane, pritisnite tipku „“ da započnete proces pripreme hrane.

Ukoliko je proces pripreme hrane pauziran, pritisnite tipku „“ da nastavite sa pripremom hrane.

2. Tijekom procesa pripreme hrane, jednom pritisnite tipku „“ kako biste ovaj proces pauzirali. Za otkazivanje procesa pripreme hrane, dvaput pritisnite tipku „“.

## 8. Funkcija uštede energije

1. U režimu čekanje i u režimu podsjetnik pritisnite tipku „“ u trajanju od tri sekunde. LED zaslon će se isključiti i podesiti se na režim uštede energije.
2. Ukoliko u režimu čekanja nema nikakvih aktivnosti tijekom perioda od 10 minuta, LED zaslon će se isključiti i podesiti se na režim uštede energije.
3. U režimu uštede energije, pritiskom na bilo koju tipku ili okretanjem bilo koje tipke ćete izaći iz ovog režima.

## 9. Funkcija rezervacija

1. Kako bi mogli koristiti funkciju rezervacija, morate unaprijed podesiti sat. Zatim, prilikom podešavanja sata, morate podesiti i vrijeme za funkciju rezervacija, kada pećnica treba početi sa procesom pripreme hrane.  
(a. Pritisnite tipku za podešavanje rezervacije „“; b. Okrenite tipku „K2“ kako bi podesili vrijednosti za sate u okviru funkcije rezervacija. Vrijednosti se kreću od 0 do 23. c. Ponovo pritisnite tipku za podešavanje rezervacije „“; d. Okrenite tipku „K2“ kako bi podesili vrijednosti za minute u okviru funkcije rezervacija. Vrijednosti se kreću od 0 do 59.), ali ovog puta nemojte pritisnuti sat. Zatim, okrenite tipku „K1“ kako biste odabrali funkciju.
2. Kako bi podesili vrijeme i temperaturu pripreme hrane, pritisnite tipku „“. Zatim, okrenite tipku „K1“ kako bi podesili vrijeme i tipku „K“ kako bi podesili temperaturu.
3. Kako bi završili podešavanja za pripremu hrane, pritisnite tipku „“, a na ekranu će konstantno biti uključen sat sa osvjetljenom ikonicom rezervacija „“. Nijedna druga ikonica neće biti prikazana. Vrijeme funkcije rezervacija možete provjeriti pritiskom na tipku „“. Nakon 3 sekunde, na ekranu će opet biti prikazan sat.
4. Kada se dostigne vrijeme funkcije rezervacija, proces pripreme hrane će se automatski aktivirati nakon zvučnog signala. Zasvijetlit će ikonica funkcije rezervacija „“, a ostale ikonice za indikaciju će normalno funkcionirati.

### Napomena:

1. Nije moguće rezervirati žarulju, funkciju odleđivanje i sondu.
2. Ako tijekom režima rezervacija jednom pritisnete tipku za otkazivanje, prikazat će se vrijednosti za vrijeme i temperaturu u okviru izbornika rezervacija, a ikonica za ovaj izbornik će biti konstantno osvijetljena. Ponovnim pritiskom, zaslon se vraća na sat. U režim rezervacija se možete vratiti i pritiskom na zvjezdastu tipku.
3. Funkcija podsjetnik nije aktivna u režimu rezervacija.

## 10. Napomena

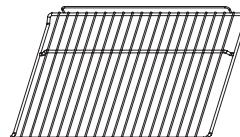
1. Žarulja u pećnici je uključena prilikom svih funkcija, osim ECO funkcije.
2. Ako podesite program za pripremu hrane, ali tipku „“ ne pritisnete u idućih 5 minuta, na zaslonu će se pojaviti trenutno vrijeme ili će se uredaj vratiti u režim čekanja. Podešeni program više neće biti aktivan.
3. Ukoliko tipku pritisnete na pravilan način, oglasit će se zvučni signal. Ukoliko ovo ne učinite na pravilan način, nećete dobiti nikakav odgovor.
4. Zvučni signal će se oglasiti pet puta kako bi Vas podsjetio da je proces pripreme hrane završen.

# RECEPTI ZA ECO FUNKCIJU

Recept	Temperatura (°C)	Razina	Vrijeme (min)	Predzagrijavanje
Zapečeni krumpir i sir	180	1	90-100	Ne
Cheesecake	160	1	100-150	Ne
Mesna rolada	190	1	110-130	Ne

## DODATNA OPREMA

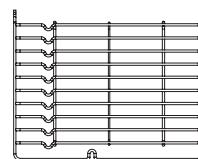
Žičana polica: za roštilj, posude, pladanj s elementima za pečenje i roštilj.



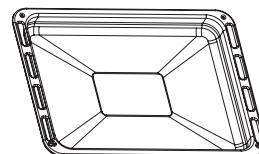
Bočni stalak: Ovaj stalak za policu, smještene na desnoj i lijevoj strani pećnice, mogu se ukloniti kada priprematе veliku količinu hrane, a posude i stalak možete staviti na dno pećnice, koristeći opcije Radiant grilling (Ravnomjerno roštiljanje), Double grilling (Dvostruko roštiljanje) i Double grilling with fan (Dvostruko roštiljanje sa ventilatorom).

### ■ NAPOMENA

Kada stavljate posude na dno pećnice, NE koristite mogućnosti s uključenim donjim grijačem, tako da se dno pećnice ne pregrijava. (samo određeni modeli).



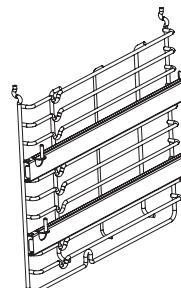
Univerzalna ladica: za pripremu velike količine hrane, poput sočnih kolača, peciva, smrznute hrane itd., ili za sakupljanje masti / sokova i mesnih sokova.



Teleskopski vodiči: Neki modeli olakšavaju uporabu pećnice s teleskopskim vodičima. Te teleskopske vodilice, kao i bočne nosače, možete rastaviti odvrtanjem vijaka na koje su pričvršćeni. Nakon uklanjanja posuda i polica možete postaviti na dno pećnice, koristeći opcije Radiant grilling (Ravnomjerno roštiljanje), Double grilling (Dvostruko roštiljanje) i Double grilling with fan (Dvostruko roštiljanje sa ventilatorom).

### ■ NAPOMENA

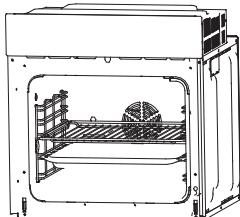
Kada stavljate posude na dno pećnice, NE koristite mogućnosti s uključenim donjim grijačem, tako da se dno pećnice ne pregrijava. (samo određeni modeli).



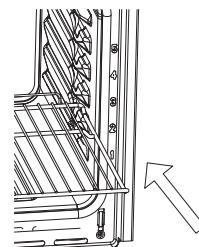
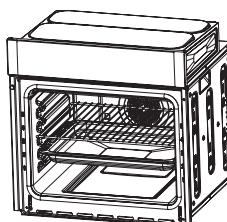
# UPOZORENJE O POSTAVLJANJU POLICA

Kako biste bili sigurni da su police pećnice sigurne, od presudnog je značaja pravilno postavljanje police na bočne nosače. Police i ladice mogu se postavljati samo između prve i pете razine.

Police se trebaju smjestiti u odgovarajućem smjeru, jer to sprečava da vruća hrana klizne na pod kad se pažljivo ukloni polica.



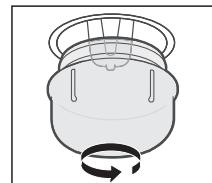
ILI



## ZAMJENA ŽARULJE

Prilikom zamjene slijedite ove korake:

1. Isključite aparat iz napajanja ili iskopčajte osigurač koji upravlja utičnicom na koju je jedinica spojena.
2. Odvijte stakleni poklopac svjetiljke u smjeru suprotnom od kazaljke na satu (imajte na umu da se možda može zaglaviti zbog naslaga) i zamjenite žarulju novom novom vrstom.
3. Ponovo privijte stakleni poklopac na svjetiljku.

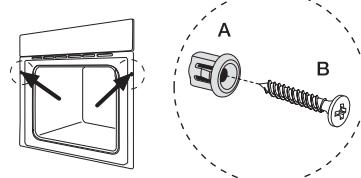


### NAPOMENA

Upotrebljavajte samo halogene žarulje od 25-40W/220V-240V, T300°C.

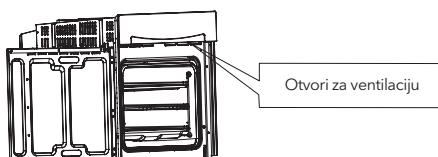
## PRIČVRŠĆIVANJE PEĆNICE U UGRADBENI PROSTOR

1. Smjestite pećnicu u otvor ugradbenog prostora.
2. Otvorite vrata pećnice.
3. Pričvrstite pećnicu za ugradbeni prostor u kuhinji pomoću dva odbojnika „A“, koji odgovaraju otvorima u okviru pećnice, i pričvrstite pomoću dva šarafa „B“.

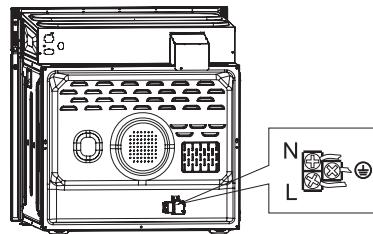


## OTVORI ZA VENTILACIJU

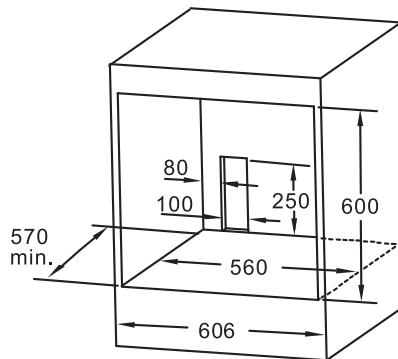
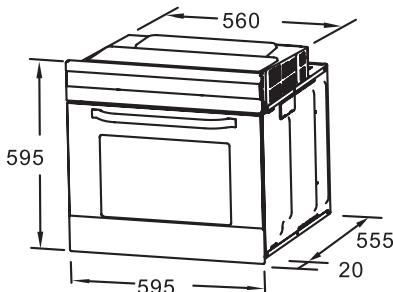
Kada završite sa postupkom pripreme hrane, a ukoliko je temperatura u ventilacijskim otvorima preko 70 stupnjeva, ventilator za rashladivanje će nastaviti raditi. Ventilator za rashladivanje neće prestati raditi sve dok se temperatura ne spusti ispod 60 stupnjeva



# POVEZIVANJE PEĆNICE



## UGRADNJA



Napomena:

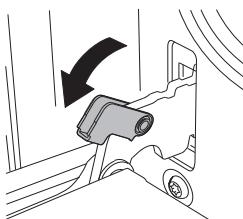
1. Za sve dimenzije dopuštena su samo odstupanja veća od uređaja.
2. Prekidač ili utičnica ne smiju se nalaziti u ugradbenom prostoru.

### NAPOMENA

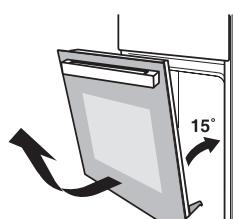
Broj dodatnih predmeta isporučenih s uređajem ovisi o uređaju koji ste kupili.

## SKIDANJE VRATA SA PEĆNICE

Vrata koja se skidaju omogućavaju potpuni pristup čitavoj unutrašnjosti pećnice radi lakšeg i bržeg održavanja.



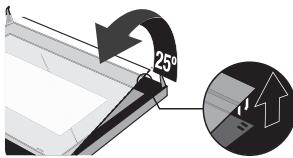
Kako biste skinuli vrata, otvorite ih pod najvećim mogućim kutem. Zatim povucite kopču na spojnici vrata unatrag.



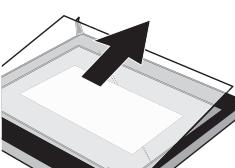
Zatvorite vrata pod kutem od približno 15°. Vrata podignite i polako ih izvucite iz pećnice.



Postavite vrata tako da stoje poravnato, sa gornjim poklopcom okrenutim prema sebi, stavite šake na staklo i povucite ga prema pećnici.



Pažljivo odvojite staklo podižući ga za približno 25°.



Guranjem postavite staklo u položaj pokazan strelicom na slici. Nježno izvucite staklo iz ležišta.



Nakon što izvučete unutrašnje staklo, izvadite i srednji sloj stakla na način prikazan na slici.

Kada završite sa čišćenjem, pratite gore navedene upute obrnutim redoslijedom kako biste vrata vratili u originalni položaj.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Održavajte proizvod čistim kako bi izgledao dobro i nastavio pouzdano raditi. Moderan dizajn proizvoda minimizira potrebu za održavanjem. Potrebno je redovito čistiti dijelove proizvoda koji dolaze u kontakt s hranom.

- Isključite aparat iz napajanja prije svakog postupka održavanja i čišćenja.
- Sve upravljačke tipke postavite u položaj OFF (ISKLJUĆENO).
- Pričekajte da se unutrašnjost uređaja ohladi i postane minimalno topla. Proces čišćenja bit će lakši nego kada je uređaj zagrijan.
- Prvo očistite površine uređaja vlažnom krpom, mekom četkom ili finom spužvom, a zatim ih obrišite suhom krpom. Ako je izrazito prljav, uređaj očistite vrućom vodom u koju ste stavili neabrazivno sredstvo za čišćenje.
- Prilikom čišćenja stakla na vratima pećnice ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje ili oštре metalne strugače, jer mogu ogrebatи površinu ili oštetiti staklo.
- Nikada ne ostavljajte kisele tvari (limunov sok, ocat) na dijelovima od nehrđajućeg čelika.
- Ne čistite proizvod visokotlačnim čistačima. Posude za pečenje možete oprati u blagom deterdžentu.

Ovaj je uređaj označen u skladu s Europskom direktivom 2012/19 / EU o zbrinjavanju električne i elektroničke opreme (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).

Pravinim zbrinjavanjem ovog proizvoda pomoći ćete u sprječavanju mogućih negativnih posljedica po okoliš i zdravlje ljudi, koje bi u protivnom mogle prouzrokovati neprimjerenim postupanjem s tim otpadom. Simbol na ovom proizvodu označava da se ovaj proizvod ne smije tretirati kao kućni otpad. Umjesto toga, mora se predati u odgovarajućem sabirnom mjestu za recikliranje električne i elektroničke opreme. Odlaganje mora biti provedeno u skladu s lokalnim propisima za odlaganje otpada u okoliš. Za više informacija o tretiranju, ponovnoj upotrebi i recikliraju ovog proizvoda obratite se lokalnom gradskom uredu, tvrtki za odvoz smeća iz domaćinstva ili maloprodajnom objektu u kojem ste kupili proizvod.





# БЛАГОДАРНОСТ

Ви благодариме што го купивте нашиот производ. Се надеваме дека ќе ужivate во многуте функции и погодности кои ги нуди. Пред употреба на производот, внимателно проучете го комплетното Корисничко упатство. Сочувјте го ова корисничко упатство за идна употреба. Уверете се дека и другите луѓе кои го користат овој производ се запознаени со ова упатство.



## ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

- При првото вклучување на рерната, можно е да се почувствува непријатен мириз. Причина за тоа е средството кое се користи за поврзување на изолационите панели во рерната. За да ја исчистите нечистотијата од масло во пекката, вклучете го новиот уред, празната пекка, на стандардна програма за печене од 250°C, во траење од 90 минути.
- Потполно е нормално, во текот на првата употреба, да се појави малку дим и да се почувствуваат мириси. Ако дојде до тоа, едноставноочекајте, пред ставањето храна во рерната, мирисот да исчезне.
- Не го поставувајте уредот во тесен простор.
- Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки во текот на употребата. Поведете сметка да не ги допирате грејните елементи. Децата помлади од 8 години треба да се држат подалеку од уредот освен ако не се под постојан надзор.
- Ако површината е напукната, исклучете го уредот како би се избегнала можноста за појава на струен удар.
- Уредот можат да го употребуваат деца постари од 8 години, како и лица со намалени физички, сетилни и ментални способности или лица без искуство и знаење, доколку се под надзор или доколку имаат добиено упатство за безбедна употреба на уредот и ги сфаќаат опасностите кои ги носи употребата на истот. Децата не треба да си играат со уредот. Децата не треба да вршат чистење и одржување на уредот без надзор.
- Во текот на употребата уредот станува многу жежок. Поведете сметка да не ги допирате грејните елементи во рерната.
- Не дозволувајте деца да придоѓат до рерната додека е во употреба, особено кога е вклучена програмата за печене.
- Пред замена на сијалиците во рерната, уверете се дека уредот е исклучен од струја како би избегнеле можност од појава на струен удар.
- Прекинувачот мора да биде составен дел од фиксната електрична инсталација во согласност со спецификациите за електрична инсталација.
- Децата треба да бидат под надзор како не би играле со уредот.
- Не е предвидено овој уред да го користат лица (вклучително и деца) со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење, освен доколку се под надзор или доколку добиле упатство за употреба на уредот од страна на лица кои се одговорни за нивната безбедност.
- Достапните делови во текот на употребата можат да станат врели. Држете ги малите деца подалеку од уредот.
- Прекинувачот на сите полови на штекерот мора да биде составен дел од фиксната електрична инсталација во согласност со правилата за електрична инсталација.
- Доколку приклучниот кабел е оштетен, неговата замена мора да ја изврши произведувачот, сервисот кој го има ангажирано произведувачот или лице со слични квалификации, како би се избегнала опасност.
- Не употребувајте остри абразивни средства за чистење или остри метални стругалки за чистење на стаклените врати на рерната, бидејќи можат да ја изгребат површината, што може да доведе до кршење на стаклото.
- Немојте да користите чистач на пареа.
- Не е предвидено со овој уред да се управува преку екстерен таймер или засебен систем на далечинска контрола.
- Упатството за рерна со полици содржи детални податоци во кои се наведува како на исправен начин да се постават полиците.

## БЕЗБЕДНОСНИ СОВЕТИ

- Не ја употребувајте рерната ако немате обувки на стапалата. Не ја допирајте рерната со наводненети или влажни раце или стапала.
- За рерната: Вратата на рерната не треба често да се отвора во текот на периодот на подготовкa на храната.
- Уредот мора да го постави и да го пушти во работа овластено техничко лице. Производителот не е одговорен за каква било штета која може да ја предизвика неисправното поставување на уредот, како и поставувањето од страна на неовластени лица.
- Не ставајте ништо на вратата или фиоката од рерната кога е отворена, бидејќи можете да ја нарушиште рамнотежата на уредот или да ја скршите вратата.
- Некои делови од уредот можат долго да ја задржат топлината; пред да ги допрете деловите кои директно се загреваат, почекајте да се оладат.
- Доколку уредот не сакате да го користите во текот на подолг временски период, се препорачува да го исклучите од струја.

## ВГРАДУВАЊЕ НА РЕРНАТА ВО КУЈНСКИ ЕЛЕМЕНТ

Вградете ја рерната во кујнски елемент, во место предвидено за тоа; може да се вгради под работната плоча или во вертикално поставен ормар. Прицврстете ја рерната така што ќе ја заштрафите користејќи ги двата отвори за прицврствување, кои се наоѓаат на рамката. За да ги пронајдете отворите за прицврствување, отворете ја вратата на рерната и погледнете внатре. При прицврствувањето на рерната, поведете сметка за соодветните мерки и растојанија како би обезбедиле адекватна вентилација.

## ВАЖНО

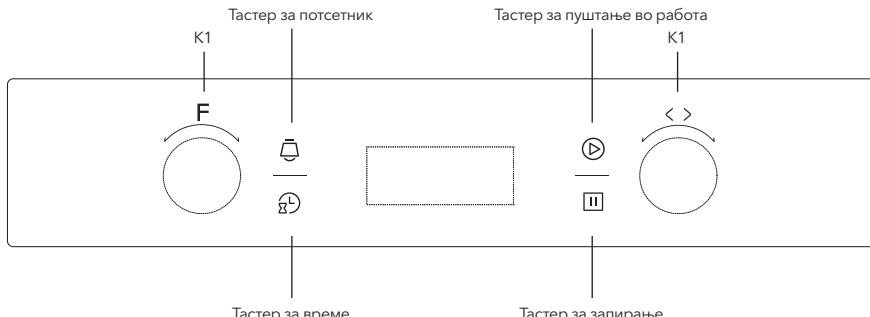
Неопходно е да обезбедите прикладно место за кујнскиот елемент со што рерната би работела на соодветен начин. Површините на кујнскиот елемент кои се наоѓаат до рерната мораат да бидат направени од термоотпорни материјали. Проверете дали лепакот во рамки на елементите направени од фурнирано дрво може да издржи температура од најмалку 120°C. Пластичните делови и лепакот кои не можат да ја издржат споменатата температура ќе се стопат и ќе го деформираат елементот. Кога рерната ќе се постави во елементот, електричните делови е неопходно да бидат потполно изолирани. Ова е правно барање кое се однесува на безбедноста. Сите штитници мораат да бидат добро прицврстени како би се оневозможило нивно тргање без употреба на специјални алати. За да се уверите дека воздухот адекватно циркулира околу рерната, отстранете го задниот дел на кујнскиот елемент. Просторот помеѓу рерната и задниот дел на полицата не смее да биде помал од 45 mm.

## ДЕКЛАРАЦИЈА ЗА УСОГЛАСЕНОСТ

Откако ќе ја отпакувате рерната, уверете се дека нема никакви оштетувања. Ако имате каков било сомнја, немојте да ја користите; контактирајте квалификувано лице кое професионално се бави со сервисирање. Амбалажата, каква што се пластични кеси, стиропор или шајки, држете ја надвор од дофатот на деца, бидејќи овие предмети се опасни за нив.



# ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ



Симбол	Опис на опција
	Сијалица за рерната: Му овозможува на корисникот да ја следи постапката на подготовкa на храната без отворање на вратата. Сијалицата за рерна ќе свети при употреба на сите опции за подготовкa на храна, освен ЕКО функција.
	Одморзнување: Циркулирањето на воздухот на собна температура овозможува брзо топење на замрзнатата храна (без какво било загревање). Ова претставува благ, но брз начин за скратување на времето потребно за одморзнување и растопување на готови јадења, производи полни со крем итн.
	Долен грејач: Грејачот скриен во дното на рерната емитува топлина. Оваа опција главно се употребува за задржување на топлината на храната. Топлината може да се прилагоди во опсег од 60 до 120°C. Претпоставената температура е 60°C.
	Конвенционален начин за подготовкa на храна: Горниот и долнiот грејач се истовремено вклучени како би се овозможил стандардниот начин за подготовкa на храна. Температурата може да се прилагоди во опсег од 50 до 250°C. Претпоставената температура е 220°C.
	Конвенционален начин за подготовкa на храна со вентилатор: Комбинираната работа на вентилаторот со работата на двата грејачи овозможува изложеност на храната на воедначана температура, при што заштедата на енергија изнесува 30-40%. Јадењата се благо испечени од надворешната страна, а остануваат сочни однатре. Напомена: Оваа опција е погодна за печење големи количини храна на висока температура. Температурата може да се прилагоди во опсег од 20 до 250°C. Претпоставената температура е 220°C.
	Рамномерно печење: Внатрешниот грејач за печење се вклучува и исклучува како би се задржала дадената температура. Температурата може да се прилагоди во опсег од 180 до 240°C. Претпоставената температура е 210°C.
	Двојно печење: Вклучени се внатрешниот грејач за печење и горниот грејач. Температурата може да се прилагоди во опсег од 180 до 240°C. Претпоставената температура е 210°C.
	Двојно со вентилатор: Заедно со вентилаторот, вклучени се внатрешниот грејач за печење и горниот грејач. Температурата може да се прилагоди во опсег од 180 до 240°C. Претпоставената температура е 210°C.
	Конвекциски: Грејачот кој е сместен околу конвекцискиот вентилатор претставува дополнителен извор на топлина за конвекциски начин на подготовкa на храна. Во конвекцискиот режим, вентилаторот се вклучува автоматски како би го зголемил протокот на воздух во рерната на тој начин воедначувајќи ја температурата за подготовкa на храната. Температурата може да се прилагоди во опсег од 50 до 240°C. Претпоставената температура е 180°C.
	За заштеда на енергија за готвење. Готовете ги избраните состојки на нежен начин, а топлината се одвива одозгора и оддолу.

# УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА НА УРЕДОТ

## 1. Прилагодување на часовникот

1. Притиснете го тастерот „“; бројот кој ги означува часовите ќе трепери.
2. За да го прилагодите бројот кој ги означува часовите, завртете го копчето „K2“ (вредностите се движат од 0 до 23).
3. Притиснете го тастерот „“; бројот кој ги означува минути ќе трепери.
4. За да го прилагодите бројот кој ги означува минути, завртете го копчето „K2“ (вредностите се движат од 0 до 59).
5. За да го завршите прилагодувањето на часовите, притиснете го тастерот „“. Ознаката „::“ ќе трепери, а прикажаното време ќе биде осветлено.

**Напомена:** Часовникот прикажува 24-часово време. По исклучување на уредот, на часовникот, доколку не е исклучен, ќе биде прикажана вредноста „0:00“.

## 2. Прилагодување на опциите

1. За да ја вклучите саканата опција за подготвока на храна, завртете го копчето „K1“. Соодветната икона ќе светне.
2. За да ја прилагодите температурата, завртете го копчето „K2“.
3. За да го потврдите почетокот на подготвоката на храна, притиснете го тастерот „“.
4. Доколку сте го прескокнале чекорот 2, притиснете го тастерот „“ како би го потврдили почетокот на подготвока на храната, а на LED-дисплејот ќе биде прикажано претпоставеното време, кое изнесува 9 часа, како и претпоставената температура.

### НАПОМЕНА:

1. Прилагодувањето на време на копчињата се врши на следниот начин:  
0–0:30 min: чекорот има вредност 1 минута; 0:30–9:00 часа: чекорот има вредност 5 минути.
2. Вредноста на чекорот за прилагодување на температурата изнесува 5°C, а за прилагодување на опциите за печење 30°C.
3. За да го прилагодите времето за подготвока на храна во текот на веќе започната постапка на подготвока на храната, завртете го копчето „K1“. Потоа притиснете го тастерот „“ заради потврда. Доколку тастерот „“ не го притиснете во текот од 3 секунди, рерната ќе се врати на претходно избраното време како би продолжила со подготвока на храната.
4. За да ја прилагодите температурата во текот на веќе започната постапка за подготвока на храната, завртете го копчето „K2“. Соодветната икона ќе светне. Потоа притиснете го тастерот „::“ за да започне подготвоката на храната. Доколку тастерот „“ не го притиснете во текот од 3 секунди, рерната ќе се врати на претходно избраното време како би продолжила со подготвока на храната.

## 3. Прилагодување на ламбата

1. За да ја изберете соодветната опција, завртете го копчето „K1“, по што ќе се вклучи соодветната икона.
2. Притиснете го тастерот „“ за рерната; вредноста „0:00“ и иконата „“ ќе светне, а ознаката „::“ ќе трепери.

## 4. Опција прашање

Опцијата прашање можете да ја користите во следните режими, при што уредот после 3 секунди ќе се врати во моменталниот режим.

1. Доколку часовникот е претходно прилагоден, во текот на режимот на работа на уредот притиснете го тастерот „“ како би ги виделе моменталните вредности за време; доколку опцијата потсетник е претходно прилагодена, притиснете го тастерот „“ како би ги виделе вредностите за време на опцијата потсетник.
2. Доколку часовникот е претходно прилагоден, во текот на режимот потсетник притиснете го тастерот „“ како би ги виделе моментните вредности за време.
3. Доколку опцијата резервација е претходно прилагодена, во текот на режимот приказ на часовник

притиснете го тастерот „“ како би ги виделе моменталните вредности за време на опцијата резервација.

## 5. Опција заклучување поради безбедност на деца

За да заклучите: истовремено притиснете ги тастерите „“ и „“ во траење од три секунди. Ќе се јави звучен сигнал, а иконата „“ ќе светне.

Отклучување: истовремено притиснете ги тастерите „“ и „“ во траење од три секунди. Ќе се јави звучен сигнал кој Ве известува дека опцијата заклучување заради детска безбедност е исклучена.

**Напомена:** Доколку во текот на режимот на работа на уредот сакате да ја прекинете подготовката на храна, со брзо движење притиснете го тастерот за запирање. Нема потреба долго да вршите притисок врз копчето за запирање.

## 6. Опција потсетник

Задачата на оваа опција е во одредено време, кое се движи од 0:01 до 9:59, да Ве потсети дека треба да започнете со процесот на подготовка на храната.

Опцијата потсетник може да се прилагоди само кога перната е во режим на подготвеност. За да го прилагодите потсетникот, следете ги следните упатства:

1. Притиснете го тастерот за прилагодување на потсетникот „“.
2. За да ги прилагодите вредностите за часовни на потсетникот, завртете го копчето „K2“. (Вредностите се движат од 0 до 9).
3. Повторно притиснете го тастерот за прилагодување на потсетникот „“.
4. За да ги прилагодите вредностите за минути на потсетникот, завртете го копчето „K2“. (Вредностите се движат од 0 до 59).
5. Притиснете го тастерот „“ како би го потврдили прилагодувањето. Уредот ќе започне да го одбројува времето.

**Напомена:** Звучниот сигнал на перната ќе се огласи 10 пати кога вредностите за време ќе се вратат на нултиот час. Потсетникот можете да го откажете во текот на прилагодување со притискање на тастерот за запирање. Отака ќе го прилагодите потсетникот, можете да го откажете така што двапати ќе го притиснете тастерот за запирање.

## 7. Опции за почеток/паузирање/откажување

1. Доколку сте го прилагодиле времето за подготовката на храната, притиснете го тастерот „“ за да го започнете процесот на подготовката на храната. Доколку процесот на подготовката на храната е паузиран, притиснете го тастерот „“ за да продолжите со подготовката на храната.
2. Во текот на процесот на подготовката на храната, еднаш притиснете го тастерот „“ како би сте го паузирале процесот. За откажување на процесот на подготовката на храната, двапати притиснете го тастерот „“.

## 8. Опција заштеда на енергија

1. Во режимот чекање и во режимот потсетник притиснете го тастерот „“ во траење од три секунди. LED-дисплејот ќе се исклучи и ќе се прилагоди на режимот на заштеда на енергија.
2. Доколку во режимот чекање нема никакви активности во период од 10 минути, LED-дисплејот ќе се исклучи и ќе се прилагоди на режимот заштеда на енергија.
3. Во режимот заштеда на енергија, со притисок на кој било тастер или завртување на кое било копче ќе излезе од овој режим.

## 9. Опција резервација

1. За да би можеле да ја користите опцијата резервација, морате однапред да го прилагодите часовникот. Потоа, при прилагодување на часовникот, морате да го прилагодите и времето за опцијата резервација, кога перната треба да започне со процесот на подготовката на храна (а). Притиснете го тастерот за прилагодување на резервацијата „“; б. Завртете го копчето „K2“ за да ги прилагодите вредностите за часови во рамки на опцијата резервација. Вредностите се движат од

- 0 до 23. с. Повторно притиснете го тастерот за прилагодување на резервацијата „“; д. Завртете го копчето „K2“ за да ги прилагодите вредностите за минути во рамки на опцијата резервација. Вредностите се движат од 0 до 59), но овој пат не го притискајте часовникот. Потоа, завртете го копчето „K1“ како би ја одбрале опцијата.
2. За да ги прилагодите времето и температурата за подготовкa на храната, притиснете го тастерот „“. Потоа, завртете го копчето „K1“ за да го прилагодите времето и копчето „K“ за да ја прилагодите температурата.
3. За да завршите со прилагодувањето за подготовката на храна, притиснете го тастерот „“, а на екранот константно ќе биде вклучен часовникот со осветлена икона за резервација „“. Ниедна друга икона нема да биде прикажана. Времето на опцијата за резервација можете да го проверите со притискање на тастерот „“. По 3 секунди, на екранот повторно ќе биде прикажан часовникот.
4. Кога ќе се достигне времето на опцијата резервација, процесот на подготовкa на храната автоматски ќе се активира после звучниот сигнал. Ќе светне иконата за опцијата резервација „“, а останатите икони за индикации нормално ќе функционираат.

#### **Напомена:**

1. Не е можно да се резервира ламбата, опцијата одмрзнување и сондата.
2. Ако во текот на режимот на резервација еднаш го притиснете тастерот за откажување, ќе се прикажат вредностите за време и температура во рамки на менијата за резервација, а иконата за ова мени ќе биде константно осветлена. Со повторен притисок, дисплејот се враќа на часовникот. Во режимот на резервација можете да се вратите со притискање на свездестиот тастер.
3. Опцијата потсетник не е активна во режимот резервација.

## 10. Напомена

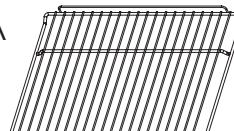
1. Ламбата во перната е исклучена при сите опции, освен ЕКО функција.
2. Ако ја прилагодите програмата за подготовкa на храна, но тастерот „“ не го притиснете во наредните 5 минути, на дисплејот ќе се појави моменталното време или уредот ќе се врати во режим на чекање. Прилагодената програма веќе нема да биде активна.
3. Доколку тастерот го притиснете на правилен начин, ќе се јави звучен сигнал. Доколку ова не го направите на правилен начин, нема да се добие никаков одговор.
4. Звучниот сигнал ќе се огласи петпати како би Ве потсетил дека процесот на подготовкa на храната е завршен.

## РЕЦИПИ ЗА ЕКО МОДЕ

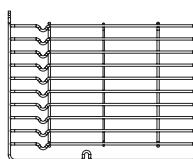
Рецепти	Температура (°C)	Ниво	Време (мин)	Пред-загрејте
Компир Сирење Гратин	180	1	90-100	Не
Торта сирење	160	1	100-150	Не
Месо	190	1	110-130	Не

## ДОПОЛНИТЕЛНА ОПРЕМА

Жичена полица: За решетка, садови, плех со елементи.



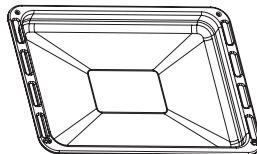
Страничен носач: Овие носачи за полица, кои се наоѓаат од десната и левата страна на перната, можат да се тргнат при подготовкa на голема количина на храна, а садовите и полиците можат да се стават на дното од перната, при што се употребуваат опциите Radiant grilling (рамномерно печење), Double grilling (двојно печење) и Double grilling with fan (двојно печење со вентилатор).



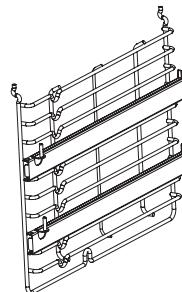
 НАПОМЕНА

Кога ги поставувате садовите на дното од перната, **НЕМОЈТЕ** да ја користите опцијата за активирање на долниот грејач, како не би се прегреало дното на перната. (само за одредени модели).

Универзален плех: За подготвка на голема количина на храна, како што се сочни колачи, пецива, замрзнатата храна итн., или за собирање маснотии/сокови и сокови од месо.



Телескопски водич: Некои модели ја олеснуваат употребата на перните со помош на телескопски водичи. Овие телескопски водичи, како и страничните носачи, можете да ги размонтирате со одвртување на шрафовите со кои се прицврстени. Кога ќе ги тргнете, садовите и полиците можете да ги ставите на дното од перната, при што се употребуваат опциите Radiant grilling (рамномерно печење), Double grilling (двојно печење) и Double grilling with fan (двојно печење со вентилатор).

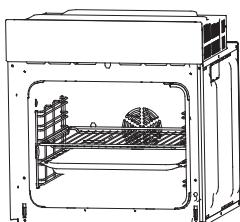

 НАПОМЕНА

Кога ги поставувате садовите на дното од перната, **НЕМОЈТЕ** да ја користите опцијата за активирање на долниот грејач, како не би се прегреало дното на перната. (само за одредени модели).

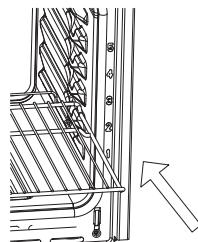
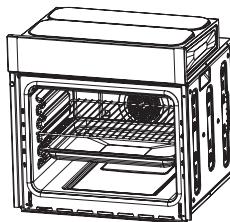
## ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ ВО ВРСКА СО ПОСТАВУВАЊЕ НА ПОЛИЦИТЕ

Како би биле сигурни дека полиците на перната се обезбедени, од клучна важност е соодветното поставување на полиците на страничните носачи. Полиците и плехот можат да се поставуваат исклучиво помеѓу првото и петтото ниво.

Полиците треба да се поставуваат во соодветна насока, бидејќи со тоа се спречува, при внимателно вадење на полиците, жешката храна да се лизне на подот.



ИЛИ



# ЗАМЕНА НА СИЈАЛИЦИТЕ

При замена, следете ги следните чекори:

1. Исклучете го уредот од струја или исклучете го осигурувачот со кој се контролира штекерот на кој е поврзана единицата.
2. Отшрафете го стаклените капак за ламба во насока спротивна од стрелките на часовникот (напомена - можеби е заглавен поради наслаги) и заменете ја сијалицата со нова, од ист тип.
3. Повторно зашрафете го стаклените капак за ламба.

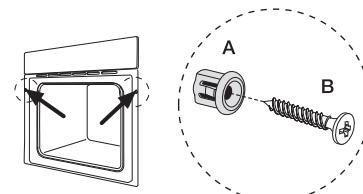


## НАПОМЕНА

Употребувајте само халогени сијалици од 25-40W/220V-240V, T300°C.

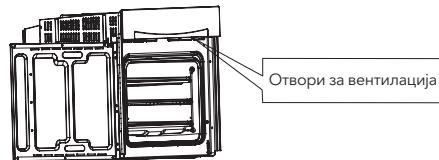
## ПРИЦВРСТУВАЊЕ НА РЕРНАТА ЗА ВГРАДЕНИОТ ПРОСТОР

1. Сместете ја перната во отворот на вградениот простор.
2. Отворете ја вратата на перната.
3. Прицврстете ја перната за вградениот простор во кујната со помош на два држачи „A“, кои одговараат на отворите во рамки на перната, и прицврстете ги со помош на два шрафа „B“.

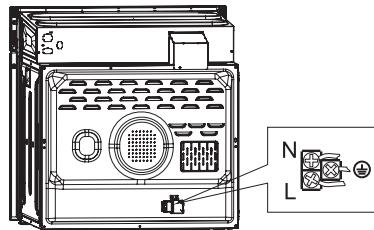


## ОТВОРИ ЗА ВЕНТИЛАЦИЈА

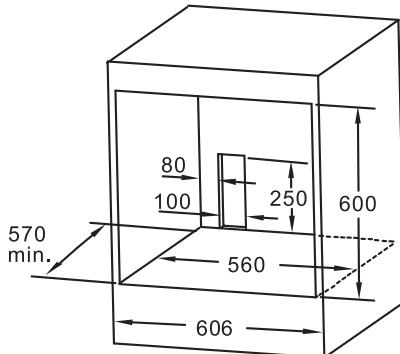
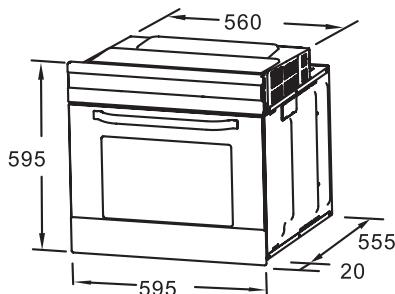
Кога ќе завршите со постапката на подготовкa на храната, а доколку температурата во отворите за вентилација изнесува над 70°C, вентилаторот за разладување ќе продолжи да работи. Вентилаторот за разладување нема да престане да работи сè додека температурата не се спушти под 60°C.



## ПОВРЗУВАЊЕ



# ВГРАДУВАЊЕ



Напомена:

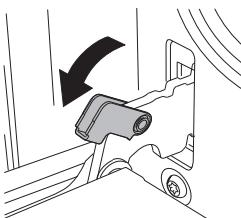
1. Каде сите димензии, дозволени се само отстапувања пошироки од уредот.
2. Прекинувачот или штекерот не треба да се наоѓаат во вградениот простор.

## НАПОМЕНА

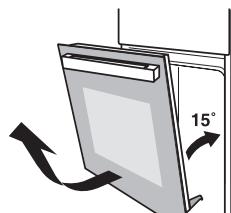
Бројот на додадени елементи доставени со уредот зависи од уредот кој сте го купиле.

## ОТСТРАНУВАЊЕ НА ВРАТА ОД РЕРНАТА

Вратата која се отстранува овозможува целосен пристап до внатрешност на перната заради полесно и побрзо одржување.



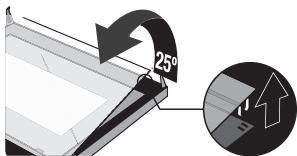
За да ја тргнете вратата, отворете ја под најголем можен агол. Потоа повлечете го клипот од шарката на вратата наназад.



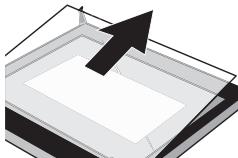
Затворете ја врата под агол од приближно 15°. Подигнете ја врата и полека извлечете ја од перната.



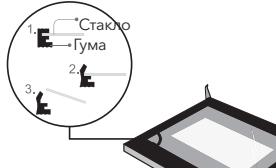
оставете ја вратата така што ќе стои водорамно, со горниот капак свртен кон себе, ставете ги рацете на стаклото и повлечете го кон перната.



Внимателно одвојте го стаклото подигнувајќи го за приближно 25°.



Со буткање поставете го стаклото во положбата прикажана со стрелка на сликата. Нежно извлечете го стаклото од лежиштето.



Откако ќе го извлечете внатрешното стакло, извадете го и средниот слой на стаклото на начин прикажан на сликата.

Кога ќе завршите со чистењето, следете ги горенаведените упатства по обратен редослед како би ја вратиле вратата во оригиналната положба.

## ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

Одржувајте ја чистотата на производот како би изгледал добро и би продолжил да работи сигурно. Модерниот дизајн на производот ја сведува на минимум потребата за одржување. Неопходно е редовно да се чистат деловите на производот кои доаѓаат во допир со храна.

- Пред секоја постапка на чистење и одржување, исклучете го уредот од струја.
- Сите контролни типки поставете ги во положба OFF (ИСКЛУЧЕНО).
- Почекајте сè додека внатрешноста на производот не се излади и не стане сосем малку топла. Постапката на чистење ќе биде полесна отколку кога производот е загреан.
- Површините на производот најпрво исчистете ги со влажна крпа, мека четка или сунѓер, а потоа избришете ги со сува крпа. Доколку е исклучително извалкан, производот чистете го со жешка вода во која сте ставиле неабразивно средство за чистење.
- При чистење на стаклата на вратите од перната, не употребувајте абразивни средства за чистење или остримetalни стругалки, бидејќи можат да ја изгребат површината или да доведат до оштетување на стаклото.
- Никогаш не оставајте кисели супстанци (лимонов сок, оцет) на деловите од не'рѓосувачки челик.
- Немојте да го чистите производот со средства за чистење кои работат под голем притисок. Плеховите за печење можете да ги перете во благ детергент.

Овој уред е означен во согласност со Европската директива 2012/19/EU за Одлагање на електрична и електронска опрема (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).

Со правилното одлагање на овој уред ќе помогнете во спречувањето на појави со потенцијално негативни последици по животната средина и здравјето на луѓето, кои инаку би се јавиле при неодговорно одлагање на производот. Симболот на овој производ укажува на тоа дека тој не треба да се третира како отпад од домаќинството. Наместо тоа, потребно е да се предаде на собирно место за рециклирање на електрична и електронска опрема. Одлагањето мора да се изврши во согласност со локалните прописи за одлагање на отпад во животната средина. За повеќе информации околу третманот, повторното користење и рециклирање на овој производ, контактирајте го локалното претставништво во својот град, својата компанија за одлагање на отпад од домаќинството или малопродажниот објект од каде сте го купиле овој производ.



# ZAHVALNOST

Hvala Vam što ste kupili naš proizvod. Nadamo se da ćete uživati u korišćenju mnogih funkcija i pogodnosti koje pruža. Pre upotrebe proizvoda, pažljivo proučite kompletno Korisničko uputstvo. Sačuvajte ovo korisničko uputstvo za buduću upotrebu. Uverite se da i drugi ljudi koji koriste ovaj proizvod budu upoznati sa ovim uputstvom.

## UPOZORENJE!

- Pri prvom uključivanju rernе, može se osetiti neprijatan miris. Uzrok tome je sredstvo koje se koristi za povezivanje izolacionih panela u rerni. Da biste očistili nečistoće od ulja u pećnicama, uključite novi uredaj, prazne pećnice, na standardni program pećenja od 250°C, u trajanju od 90 minuta.
- Potpuno je normalno da se, tokom prve upotrebe, pojavi malo dima i da se osete mirisi. Ako do toga dođe, jednostavno sačekajte da, pre stavljanja hrane u rernu, miris nestane.
- Ne stavljamte uredaj u skućeni prostor.
- Uredaj i njegov dostupni delovi postaju vrući tokom upotrebe. Povedite računa da ne dodirujete grejne elemente. Decu mlađu od 8 godina treba držati dalje od uredaja sem ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Ako je površina naprsla, isključite uredaj kako biste izbegli mogućnost pojave strujnog udara.
- Uredaj mogu da upotrebljavaju deca starija od 8 godina, kao i osobe sa umanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i znanja ukoliko su pod nadzorom ili ukoliko su dobili uputstva o bezbednoj upotrebi uredaja i shvataju opasnosti koje upotreba istog nosi. Deca ne treba da se igraju uredajem. Deca ne treba da obavljaju čišćenje i održavanje uredaja bez nadzora.
- Tokom upotrebe uredaj postaje veoma vruć. Povedite računa da ne dodirujete grejne elemente unutar rerne.
- Ne dozvolite deci da prilaze rerni dok je ona u upotrebi, pogotovo kada je uključen program za roštiljanje.
- Pre zamene sijalice u rerni, uverite se da je uredaj isključen iz struje kako biste izbegli mogućnost pojave strujnog udara.
- Prekidač mora biti sastavni deo fiksnih električnih instalacija u skladu sa specifikacijama o električnim instalacijama.
- Deca treba da budu pod nadzorom kako se ne bi igrala uredajem.
- Nije predviđeno da ovaj uredaj koriste osobe (uključujući i decu) sa umanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i znanja, sem ukoliko su pod nadzorom ili ukoliko su dobili uputstva o upotrebi uredaja od strane osobe koja je odgovorna za njihovu bezbednost.
- Dostupni delovi tokom upotrebe mogu postati vreli. Držite malu decu dalje od uredaja.
- Prekidač svih polova utikača mora biti sastavni deo fiksnih električnih instalacija u skladu sa pravilima o električnim instalacijama.
- Ukoliko je priključni kabl oštećen, njegovu zamenu mora da obavi proizvođač, servis koji je proizvođač angažovao ili lica sa sličnim kvalifikacijama, kako bi se izbegla opasnost.
- Ne upotrebljavajte oštra abrazivna sredstva za čišćenje ili oštре metalne strugače za čišćenje staklenih vrata rerne, jer mogu da ogrebu površinu, što može dovesti do lomljenja stakla.
- Nemojte koristiti paročistač.
- Nije predviđeno da se ovim uredajem upravlja preko eksternih tajmera ili zasebnog sistema daljinske kontrole.
- Uputstva za rerne sa policama sadrže detaljne podatke u kojima se navodi kako na ispravan način postaviti police.

# BEZBEDNOSNI SAVETI

- Ne upotrebljavajte rernu ako na stopalima nemate obuću. Ne dodirujte rernu mokrim ili vlažnim rukama ili stopalima.
- Za rernu: Vrata rerne ne treba često otvarati tokom perioda pripremanja hrane.
- Uredaj mora da postavi i u rad pusti ovlašćeno tehničko lice. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu štetu koju može da izazove neispravno postavljanje uredaja, kao i postavljanje od strane neovlašćenog lica.
- Ne stavljamte ništa na vrata ili fioke rerne kada su otvorena, jer možete poremetiti ravnotežu svog uredaja ili polomiti vrata.
- Neki delovi uredaja mogu dugo zadržati toplotu; pre nego što dodirnete delove koji se direktno zagrevaju, sačekajte da se ohlade.
- Ukoliko uredaj nećete koristiti tokom dužeg vremenskog perioda, savetuje se da ga isključite iz struje.

# UGRADNJA RERNE U KUHINJSKI ELEMENT

Ugradite rernu u kuhinjski element, u za to predviđeno mesto; može se ugraditi ispod radne ploče ili u uspravni ormari. Pričvrstite rernu tako što ćete je zašrafiti koristeći dva otvora za pričvršćivanje, koja se nalaze na okviru. Da biste pronašli otvore za pričvršćivanje, otvorite vrata rerne i pogledajte unutra. Prilikom pričvršćivanja rerne, povedite računa o odgovarajućim merama i rastojanjima kako biste obezbedili adekvatnu ventilaciju.

## VAŽNO

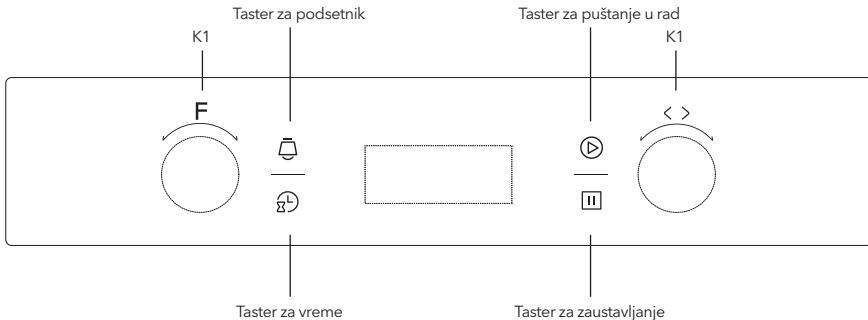
Neophodno je obezbediti prikladno kuhinjski element kako bi rerna radila na odgovarajući način. Površine kuhinjskog elemenata koji se nalaze uz rernu moraju biti napravljene od termootpornih materijala. Proverite da li je lepak u okviru elemenata napravljen od furniranog drveta može da izdrži temperaturu od najmanje 120°C. Plastični delovi i lepak koji ne mogu izdržati pomenutu temperaturu će se otopiti i deformisati element. Kada se rerna postavi u element, električne delove je neophodno potpuno izolovati. Ovo je pravni zahtev koji se odnosi na bezbednost. Svi štitnici moraju biti dobro pričvršćeni kako bi se onemogućilo njihovo skidanje bez upotrebe specijalnih alata. Da biste se uverili da vazduh adekvatno cirkuliše oko rerne, uklonite zadnji deo kuhinjskog elementa. Prostor između rerne i zadnjeg dela police ne sme biti manji od 45 mm.

## DEKLARACIJA O USKLAĐENOSTI

Nakon što raspakujete rernu, uverite se da nema nikakvih oštećenja. Ako imate bilo kakve sumnje, nemojte je koristiti; kontaktirajte kvalifikovanu osobu koja se profesionalno bavi servisiranjem. Ambalažu, kao što su plastične kese, polistirol ili ekseri, držite van domaća dece, jer su ovi predmeti opasni po njih.



## OPIS PROIZVODA



Simbol	Opis opcije
	Lampa za rernu: Omogućava korisniku da prati postupak pripreme hrane bez otvaranja vrata. Lampa za rernu će svetleti prilikom upotrebe svih opcija za pripremu hrane, izuzev ECO funkcije
	Odleđivanje: Cirkulisanje vazduha na sobnoj temperaturi omogućava brže otapanje zamrzнуте hrane (bez ikakvog zagrevanja). Ovo predstavlja blag, ali brz način skraćivanja vremena potrebnog za odleđivanje i otapanje gotovih jela, proizvoda punjenih kremom itd.
	Donji grejač: Grejač skriven u dnu rerne emituje toplotu. Ova opcija se uglavnom upotrebljava za zadržavanje toplote hrane. Temperatura se može podešiti u opsegu od 60 do 120°C. Podrazumevana temperatura je 60°C.
	Konvencionalni način pripreme hrane: Gornji i donji grejač su istovremeno uključeni kako bi omogućili standardni način pripreme hrane. Temperatura se može podešiti u opsegu od 50 do 250°C. Podrazumevana temperatura je 220°C.
	Konvencionalni način pripreme hrane sa ventilatorom: Kombinovanje rada ventilatora sa radom oba grejača omogućava izloženost hrane ujednačenijoj temperaturi, pri čemu ušteda energije iznosi 30-40%. Jela budu blago zapećena sa spoljašnje strane, a ostaju sočna unutra. Napomena: Ova opcija je pogodna za roštilj ili pećenje velikih komada mesa na visokim temperaturama. Temperatura se može podešiti u opsegu od 50 do 250°C. Podrazumevana temperatura je 220°C.
	Ravnometri roštilj: Unutrašnji grejač za roštilj se uključuje i isključuje kako bi održao zadatu temperaturu. Temperatura se može podešiti u opsegu od 180 do 240°C. Podrazumevana temperatura je 210°C.
	Dvostruki roštilj: Uključeni su unutrašnji grejač za roštilj i gornji grejač. Temperatura se može podešiti u opsegu od 180 do 240°C. Podrazumevana temperatura je 210°C.
	Dvostruki roštilj sa ventilatorom: Zajedno sa ventilatorom, uključeni su unutrašnji grejač za roštilj i gornji grejač. Temperatura se može podešiti u opsegu od 180 do 240°C. Podrazumevana temperatura je 210°C.
	Konvekcijski: Grejač koji je smešten oko konvekcijskog ventilatora predstavlja dodatni izvor topline za konvekcijski način pripremanja hrane. U konvekcijskom režimu, ventilator se automatski uključuje kako bi unapredio protok vazduha unutar rerne i na taj način ujednačio temperaturu za pripremu hrane. Temperatura se može podešiti u opsegu od 50 do 240°C. Podrazumevana temperatura je 180°C.
	Lampica u rerni se pali prilikom svih programa pećenja, izuzev ECO funkcije Kuvanje koja štedi struji. Nežno peče namirnice grejanjem koje dolazi sa gornje i donje strane.

## UPUTSTVO ZA UPOTREBU UREĐAJA

### 1. Podešavanje sata

- Pritisnite taster „”, broj koji označava sate će treperiti.
- Da podešite broj koji označava sate, okrenite dugme „K2” (vrednosti se kreću od 0 do 23).
- Pritisnite taster „”; broj koji označava minute će treperiti.
- Da podešite broj koji označava minute, okrenite dugme „K2” (vrednosti se kreću od 0 do 59).
- Da završite podešavanje sata, pritisnite taster „”. Oznaka „.” će treperiti, a prikazano vreme će biti osvetljeno.

**Napomena:** Sat prikazuje dvadeset četvoročasovno vreme. Nakon uključivanja uređaja, na satu će, ukoliko nije podešen, biti prikazane vrednosti „0:00”.

## 2. Podešavanje opcija

1. Da uključite željenu opciju pripreme hrane, okrenite dugme „K1“. Odgovarajuća ikonica će zasvetleti.
2. Da podesite temperaturu, okrenite dugme „K2“.
3. Da potvrdite početak pripreme hrane, pritisnite taster „“.
4. Ukoliko ste preskočili korak 2, pritisnite taster „

**NAPOMENA:**

1. Podešavanja vremena na dugmićima se vrši na sledeći način:  
0–0:30 min: korak ima vrednost 1 minuta 0:30–9:00 sati: korak ima vrednost 5 minuta
2. Vrednost koraka za podešavanje temperature iznosi 5°C, a za podešavanje opcije roštilj 30°C.
3. Da podesite vreme pripreme hrane u toku već započetog postupka pripreme hrane, okrenite dugme „K1“. Zatim pritisnite taster „

## 3. Podešavanje lampe

1. Da izaberete odgovarajuću opciju, okrenite dugme „K1“, nakon čega će se uključiti odgovarajuća ikonica.
2. Pritisnite taster „

## 4. Opcija upit

Opciju upit možete koristiti u sledećim režimima, pri čemu će se uredaj nakon 3 sekunde vratiti u trenutni režim.

1. Ukoliko je sat prethodno podešen, tokom režima rada uredaja pritisnite taster „

## 5. Opcija zaključavanje zbog bezbednosti dece

Da zaključate: istovremeno pritisnite tastere „

Zaključavanje: istovremeno pritisnite tastere „

**Napomena:** Ukoliko tokom režima rada uredaja želite da prekinete pripremu hrane, brzim pokretom pritisnite taster za zaustavljanje. Nema potrebe da pritisak dugo zadržavate na tasteru za zaustavljanje.

## 6. Opcija podsetnik

Zadatak ove opcije je da Vas u određeno vreme, koje se kreće od 0:01 do 9:59, podseti da treba da započnete sa procesom pripreme hrane.

Opcija podsetnik se može podesiti samo kada je rerna u režimu pripravnosti. Da podesite podsetnik, pratite sledeća uputstva:

1. Pritisnite taster za podešavanje podsetnika „43

5. Pritisnite taster „“ kako biste potvrdili podešavanje. Uredaj će započeti da odbrojava vreme.

**Napomena:** Zvučni signal nerne će se oglasiti 10 puta kada se vrednosti za vreme vrate na null sat.

Podsetnik možete otazati u toku podešavanja pritiskom na taster za zastavljanje. Nakon što podesite podsetnik, možete ga otazati tako što ćete dvaput pritisnuti taster za zastavljanje.

## 7. Opcije za početak/pauziranje/otkazivanje

1. Ukoliko ste podesili vreme pripreme hrane, pritisnite taster „“ da započnete proces pripreme hrane.

Ukoliko je proces pripreme hrane pauziran, pritisnite taster „“ da nastavite sa pripremom hrane.

2. Tokom procesa pripreme hrane, jednom pritisnite taster „“ kako biste ovaj proces pauzirali. Za otkazivanje procesa pripreme hrane, dvaput pritisnite taster „“.

## 8. Opcija uštede energije

1. U režimu čekanje i u režimu podsetnik pritisnite taster „“ u trajanju od tri sekunde. LED displej će se isključiti i podesiti se na režim uštede energije.

2. Ukoliko u režimu čekanje nema nikakvih aktivnosti tokom perioda od 10 minuta, LED displej će se isključiti i podesiti se na režim uštede energije.

3. U režimu uštede energije, pritiskom na bilo koji taster ili okretanjem bilo kog dugmeta izačicete iz ovog režima.

## 9. Opcija rezervacija

1. Da biste mogli da koristite opciju rezervacija, morate unapred podesiti sat. Zatim, prilikom podešavanja sata, morate podesiti i vreme za opciju rezervacija, kada rerna treba da počne sa procesom pripreme hrane. (a. Pritisnite taster za podešavanje rezervacije „“; b. Okrenite dugme „K2“ da podesite vrednosti za sate u okviru opcije rezervacija. Vrednosti se kreću od 0 do 23. c. Ponovo pritisnite taster za podešavanje rezervacije „“; d. Okrenite dugme „K2“ da podesite vrednosti za minute u okviru opcije rezervacija. Vrednosti se kreću od 0 do 59.), ali ovog puta nemojte pritisnuti sat. Zatim, okrenite dugme „K1“ kako biste odabrali opciju.

2. Da podesite vreme i temperaturu pripreme hrane, pritisnite taster „“. Zatim, okrenite dugme „K1“ da podesite vreme i dugme „K“ da podesite temperaturu.

3. Da završite podešavanja za pripremu hrane, pritisnite taster „“, a na ekranu će konstantno biti uključen sat sa osvetljenom ikonicom rezervacija „“. Nijedna druga ikonica neće biti prikazana. Vreme opcije rezervacija možete proveriti pritiskom na taster „“. Nakon 3 sekunde, na ekranu će opet biti prikazan sat.

4. Kada se dostigne vreme opcije rezervacija, proces pripreme hrane će se automatski aktivirati nakon zvučnog signala. Zasvetleće ikonica opcije rezervacija „“, a ostale ikonice za indikaciju će normalno funkcionisati.

### Napomena:

1. Nije moguće rezervisati lampu, opciju odledivanje i sondu.

2. Ako u toku režima rezervacija jednom pritisnete taster za otkazivanje, prikazaće se vrednosti za vreme i temperaturu u okviru menija rezervacija, a ikonica za ovaj meni će biti konstantno osvetljena. Ponovnim pritiskom, displej se vraća na sat. U režim rezervacija se možete vratiti i pritiskom na zvezdasti taster.

3. Opcija podsetnik nije aktivna u režimu rezervacija.

## 10. Napomena

1. Lampa u remni je uključena prilikom svih opcija, izuzev ECO funkcije.

2. Ako podesite program za pripremu hrane, ali taster „“ ne pritisnute u narednih 5 minuta, na displeju će se pojaviti trenutno vreme ili će se uredaj vratiti u režim čekanje. Podešeni program više neće biti aktivan.

3. Ukoliko taster pritisnete na pravilan način, oglasiće se zvučni signal. Ukoliko ovo ne učinite na pravilan način, nećete dobiti nikakav odgovor.

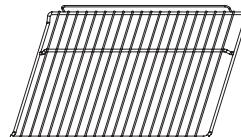
4. Zvučni signal će se oglasiti pet puta kako bi Vas podsetio da je proces pripreme hrane završen.

# RECEPTI ZA ECO FUNKCIJU

Recept	Temperatura (°C)	Nivo	Vreme (min)	Predgrevanje
Zapečeni krompir i sir	180	1	90-100	Ne
Čizkejk	160	1	100-150	Ne
Mesni rolat	190	1	110-130	Ne

## DODATNA OPREMA

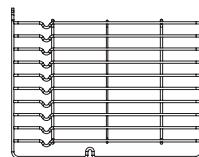
Žičana polica: Za roštiljanje, posude, pleh uz elemente za pečenje i roštiljanje.



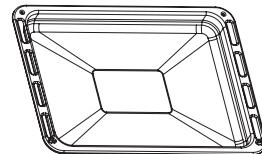
Bočni nosač: Ovi nosači polica, koji se nalaze sa desne i leve strane rerne, mogu se skinuti prilikom pripreme velike količine hrane, a posude i polica se mogu staviti na dno rerne, pri čemu se upotrebljavaju opcije Radiant grilling (Ravnometerno roštiljanje), Double grilling (Dvostruko roštiljanje) i Double grilling with fan (Dvostruko roštiljanje sa ventilatorom).

### ■ NAPOMENA

Kada postavljate posude na dno rerne, NEMOJTE koristiti opcije sa aktiviranim donjim grejačem, kako se dno rerne ne bi pregrijalo. (samo za odredene modele).



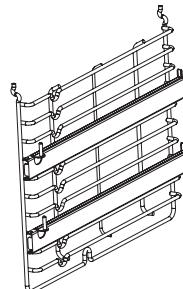
Univerzalni pleh: Za pripremu velike količine hrane, kao što su sočni kolači, peciva, smrznuta hrana itd., ili za sakupljanje masnoće/sokova i sokova od mesa.



Teleskopske vodice: Neki modeli olakšavaju upotrebu rerne pomoću teleskopskih vodica. Ove teleskopske vodice, kao i bočna nosače, možete razmontirati odvijanjem šrafova kojima su pričvršćeni. Kada ih uklonite, posude i polici možete staviti na dno rerne, pri čemu se upotrebljavaju opcije Radiant grilling (Ravnometerno roštiljanje), Double grilling (Dvostruko roštiljanje) i Double grilling with fan (Dvostruko roštiljanje sa ventilatorom).

### ■ NAPOMENA

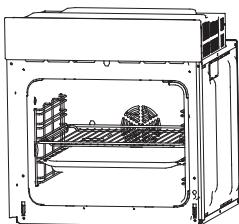
Kada postavljate posude na dno rerne, NEMOJTE koristiti opcije sa aktiviranim donjim grejačem, kako se dno rerne ne bi pregrijalo. (samo za odredene modele)



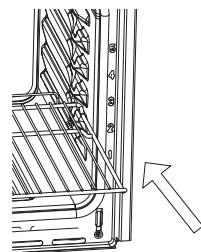
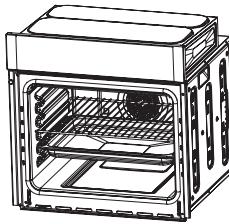
# UPOZORENJE U VEZI SA POSTAVLJANJEM POLICA

Kako biste bili sigurni da su police rerne obezbeđene, odgovarajuće postavljanje polica na bočne nosače je od ključne važnosti. Police i pleh se mogu postavljati isključivo između prvog i petog nivoa.

Police treba postavljati u odgovarajućem pravcu, jer se time sprečava da, prilikom pažljivog vodenja police, vrela hrana sklizne na pod.



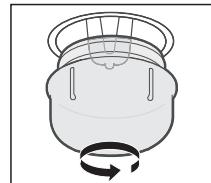
ILI



## ZAMENA SIJALICE

Prilikom zamene, pratite sledeće korake:

1. Isključite uređaj iz struje ili isključite osigurač kojim se kontroliše utičnica na koju je jedinica povezana.
2. Odšrafite stakleni poklopac za lampu u smeru suprotnom od kazaljke na satu (napomena, možda je zaglavljen zbog nasлага) i zamenite sijalicu novom, istog tipa.
3. Ponovo zašrafite stakleni poklopac za lampu.

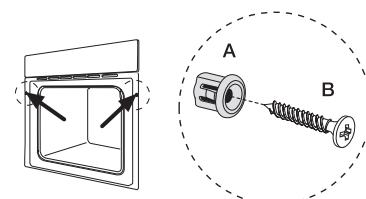


### NAPOMENA

Upotrebljavajte samo halogene sijalice od 25-40W/220V-240V, T300°C.

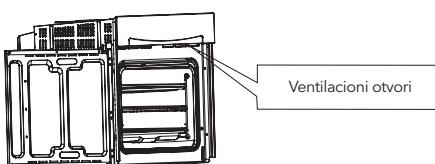
## PRIČVRŠĆIVANJE RERNE ZA UGRADNI PROSTOR

1. Smestite rernu u otvor ugradnog prostora.
2. Otvorite vrata rerne.
3. Pričvrstite rernu za ugradni prostor u kuhinji pomoću dva odbojnika „A“, koji odgovaraju otvorima u okviru rerne, i pričvrstite pomoću dva šrafa „B“.

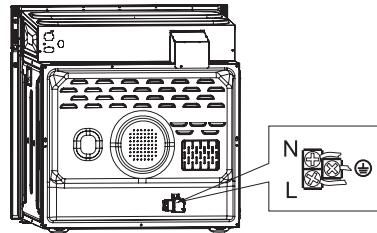


## VENTILACIONI OTVORI

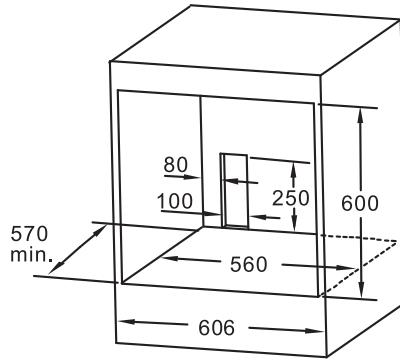
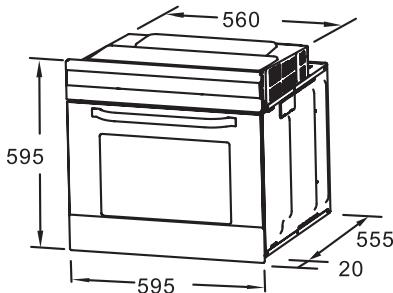
Kada završite sa postupkom pripreme hrane, a ukoliko je temperatura u ventilacionim otvorima preko 70 stepeni, ventilator za rashladivanje će nastaviti da radi. Ventilator za rashladivanje neće prestati da radi sve dok se temperatura ne spusti ispod 60 stepeni.



# POVEZIVANJE RERNE



## UGRADNJA



Primedba:

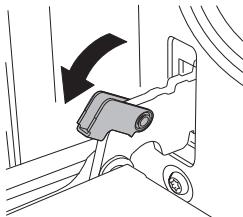
1. Kod svih dimenzija, dozvoljena su samo odstupanja šira od uređaja.
2. Prekidač ili utičnica ne treba da se nalaze u ugradnom prostoru.

### NAPOMENA

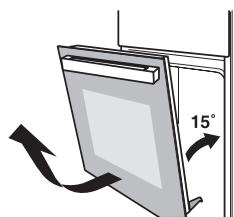
Broj dodatnih elemenata dostavljenih uz uređaj zavisi od uređaja koji ste kupili.

## SKIDANJE VRATA SA RERNE

Vrata koja se skidaju omogućavaju potpuni pristup čitavoj unutrašnjosti rerne radi lakšeg i bržeg održavanja.



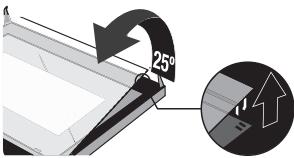
Da biste skinuli vrata, otvorite ih pod najvećim mogućim uglom. Zatim povucite kopču na šarki vrata unazad.



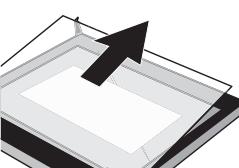
Zatvorite vrata pod uglom od približno 15°. Vrata podignite i polako ih izvucite iz rerne.



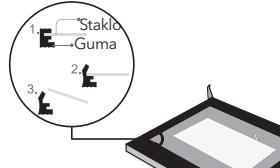
Postavite vrata tako da stoje poravnato, sa gornjim poklopcom okrenutim ka sebi, stavite šake na staklo i povucite ga ka rerni.



Pažljivo odvojite staklo podižući ga za približno 25°.



Guranjem postavite staklo u položaj pokazan strelicom na slici. Nežno izvucite staklo iz ležišta.



Nakon što izvučete unutrašnje staklo, izvadite i srednji sloj stakla na način prikazan na slici.

Kada završite sa čišćenjem, pratite gore navedena uputstva obrnutim redosledom kako biste vrata vratili u originalni položaj.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Održavajte čistoću proizvoda kako bi dobro izgledao i nastavio da pouzdano radi. Moderni dizajn proizvoda potrebu za održavanjem svodi na minimum. Neophodno je redovno čistiti delove proizvoda koji dolaze u dodir sa hransom.

- Pre svakog postupka održavanja i čišćenja, isključite uređaj iz struje.
- Sve kontrolne tipke podešite u položaj OFF (ISKLJUČENO).
- Sačekajte sve dok se unutrašnjost proizvoda ne rashladi i ne postane sasvim malo topla. Postupak čišćenja će biti lakši nego kada je proizvod zagrejan.
- Površine proizvoda najpre očistite vlažnom krpom, mekom četkom ili finim sunderom, a zatim ih obrišite suvom krpom. Ukoliko je izuzetno zaprljan, proizvod čistite vrućom vodom u koju ste stavili neabrazivno sredstvo za čišćenje.
- Prilikom čišćenja stakla na vratima nerne, ne upotrebljavajte abrazivna sredstva za čišćenje ili oštре metalne strugače, jer mogu da ogrebu površinu ili dovedu do oštećenja stakla.
- Nikada ne ostavljajte kisele supstance (limunov sok, sirće) na delovima od nerdajućeg čelika.
- Nemojte čistiti proizvod uređajima za čišćenje koji rade pod visokim pritiskom. Plehove za pečenje možete prati u blagom deterdžentu.

Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU o Odlaganju električne i elektronske opreme (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).

Pravinim odlaganjem ovog proizvoda, pomoćićete u sprečavanju pojave potencijalnih negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi, koje bi se inače javile usled neodgovarajućeg odlaganja ovog proizvoda. Simbol na ovom proizvodu ukazuje na to da se ovaj proizvod ne sme tretirati kao otpad iz domaćinstva. Umesto toga, potrebno ga je predati na sabirnom mestu za recikliranje električne i elektronske opreme. Odlaganje se mora obavljati u skladu sa lokalnim propisima o odlaganju otpada u životnoj sredini. Za više informacija o tretmanu, ponovnom iskorишćenju i recikliranju ovog proizvoda, kontaktirajte lokalno predstavništvo u svom gradu, svoju kompaniju za odlaganje otpada iz domaćinstva ili maloprodajni objekat u kome ste ovaj proizvod kupili.





TESLA

[tesla.info](http://tesla.info)