tehnoteka

https://tehnoteka.rs

Uputstvo za upotrebu

CANDY ugradna rerna FCT610X



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

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

https://tehnoteka.rs/p/candy-ugradna-rerna-fct610x-akcija-cena/



OVENS
USER INSTRUCTIONS EN 02

OVEN
GEBRUIKSAANWIJZING BG 17

RERNE
UPUTSTVA ZA UPOTREBU SRB 32

CANDY HOOVER GROUP S.R.L. • Via Comolli 16 • 20861 Brugherio (MB) - Italy

• During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
• Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
• Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
• WARNING: the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
• WARNING: the accessible parts can become hot when the grill is in use. Children should be kept at a safe distance.
• WARNING: ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
• WARNING: in order to avoid any danger caused by the accidental resetting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.
• Children under 8 should be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
• Children should not play with the appliance.
• The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
• Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
• Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.

• The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.
• Only use the meat probe recommended for this oven.
• Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
• Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.
• The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
• If the power cable is damaged, it should be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department. The type of power cable must be H05V2V2-F. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
• Failure to comply with the above can compromise the safety of the

appliance and invalidate the guarantee.
• Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
• A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact customer service.
• The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
• When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity. The shelf must be inserted completely into the cavity.
• WARNING: Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
• WARNING: Never remove the oven door seal.
• CAUTION: Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
• No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.

Summary

General Instructions 06

1.1 Safety indications
1.2 Electrical safety
1.3 Recommendations
1.4 Installation
1.5 Waste management
1.6 Conformity declaration

Product Description 08

2.1 Overview
2.2 Accessories
2.3 First use

Use of the Oven 09

3.1 Display description
3.2 Cooking modes

Oven Cleaning and Maintenance 12

4.1 General notes on cleaning
4.2 Pyrolysis
4.3 Aquactiva Function
4.4 Maintenance
- Removal and cleaning of grills
- Removal of the oven window
- Removal and cleaning of the glass door
- Changing the bulb

Troubleshooting 16

5.1 F.A.Q.

1. General Instructions



We thank you for choosing one of our products. For the best results with your oven, you should read this manual carefully and retain it for future reference. Before installing the oven, take note of the serial number so that you can give it to customer service staff if any repairs are required. Having removed the oven from its packaging, check that it has not been damaged during transportation. If you have doubts, do not use the oven and refer to a qualified technician for advice. Keep all of the packaging material (plastic bags, polystyrene, nails) out of the reach of children. When the oven is switched on for the first time, strong smelling smoke can develop, which is caused by the glue on the insulation panels surrounding the oven heating for the first time. This is absolutely normal and, if it occurs, you should wait for the smoke to dissipate before putting food in the oven. The manufacturer accepts no responsibility in cases where the instructions contained in this document are not observed.

NOTE: the oven functions, properties and accessories cited in this manual will vary, depending on the model you have purchased.

1.1 Safety Indications

Only use the oven for its intended purpose, that is only for the cooking of foods; any other use, for example as a heat source, is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable usage.

The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:

- do not pull on the power cable to disconnect the plug from the socket;
- do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;
- in general the use of adaptors, multiple sockets and extension cables is not recommended;
- in case of malfunction and/or poor operation, switch off the appliance and do not tamper with it.

1.2 Electrical Safety

ENSURE THAT AN ELECTRICIAN OR QUALIFIED TECHNICIAN MAKES THE ELECTRICAL CONNECTIONS.

The power supply to which the oven is connected must conform with the laws in force in the country of installation. The manufacturer accepts no responsibility for any damage caused by the failure to observe these instructions. The oven must be connected to an electrical supply with an earthed wall outlet or a disconnector with multiple poles, depending on the laws in force in the country of installation. The electrical supply should be protected with suitable fuses and the cables used must have a transverse section that can ensure correct supply to the oven.

CONNECTION

The oven is supplied with a power cable that should only be connected to an electrical supply with 220-240 Vac power between the phases or between the phase and neutral. Before the oven is connected to the electrical supply, it is important to check:

- power voltage indicated on the gauge;
- the setting of the disconnector.

The grounding wire connected to the oven's earth terminal must be connected to the earth terminal of the power supply.

WARNING

Before connecting the oven to the power supply, ask a qualified electrician to check the continuity of the power supply's earth terminal. The manufacturer accepts no responsibility for any accidents or other problems caused by failure to connect the oven to the earth terminal or by an earth connection that has defective continuity.

NOTE: as the oven could require maintenance work, it is advisable to keep another wall socket available so that the oven can be connected to this if it is removed from the space in which it is installed. The power cable must only be substituted by technical service staff or by technicians with equivalent qualifications.

1.3 Recommendations

After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean.

Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides. In order to prevent excessive dirtying of your oven and the resulting strong smokey smells, we recommend not using the oven at very high temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little. In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high temperatures.

1.4 Installation

The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.

1.5 Waste management and environmental protection



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;

- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

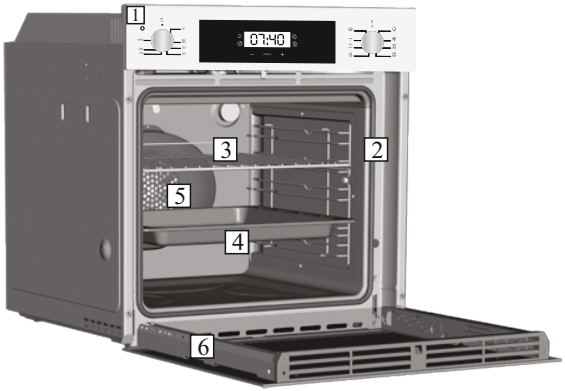
Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate. Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity. If you have an electric contract with an hourly tariff, the "delayed cooking" programme makes energy saving more simple, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

1.6 Declaration of compliance

By placing the CE mark on the appliance, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

2. Product Description

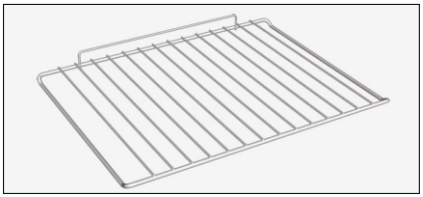
2.1 Overview



1. Control panel
2. Shelf positions
(lateral wire grid if included)
3. Metal grill
4. Drip pan
5. Fan (behind the steel plate)
6. Oven door

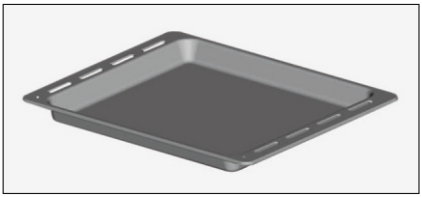
2.2 Accessories

1 Metal grill



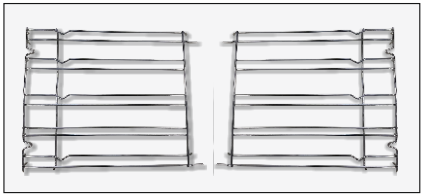
Holds baking trays and plates.

2 Drip pan



Collects the residues that drip during the cooking of foods on the grills.

3 Lateral wire grids



It located at both sides of the oven cavity. I t holds metal grills and drip pans..

2.3 First Use

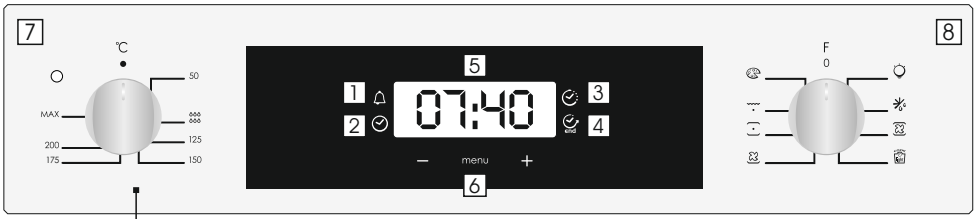
PRELIMINARY CLEANING

Clean the oven before using for the first time. Wipe over external surfaces with a damp soft cloth. Wash all accessories and wipe inside the oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.

3. Use of the Oven

3.1 Display description





1. Minute minder
2. Clock setting
3. Cooking time
4. End of cooking
5. Temperature or clock display
6. LCD display adjustment controls
7. Thermostat selector knob
8. Function selector knob

WARNING : the first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing 12:00) is setting the correct time. This is achieved as follows.

- Push the central button.
- Set time with "-" "+" buttons.
- Release all buttons.

ATTENTION: The oven will only operate providing the clock is set.

FUNCTION	HOW TO USE	HOW TO DEACTIVATE	WHAT IT DOES	WHY IT IS NEEDED
KEY LOCK	•Child Lock function is activated by touching Set (+) for a minimum of 5 seconds. From this moment on all other function are locked and the display will flash STOP and preset time intermittently.	•Child Lock function is deactivated by touching touchpad Set (+) again for a minimum of 5 seconds. From this moment on all functions are selectable again.		
MINUTE MINDER 	•Push the central button 1 times •Press the buttons "-" "+" to set the required time •Release all the buttons	•When the set time as elapsed an audible alarm is activated (this alarm will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing the button) SELECT.	•Sounds an alarm at the end of the set time. •During the process, the display shows the remaining time.	•Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)
COOKING TIME 	• Push the central button 2 times • Press the buttons "-" or "+"to set the lenght of cooking required • Release all buttons • Set the cooking function with the oven function selector	•Push any button to stop the signal. Push the central button to return to the clock function.	• It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen. • To check how long is left to run press the SELECT button 2 Times. • To alter/change the preset time press SELECT and "-" "+" buttons.	•When the time is elapsed the oven will switch off automatically. Should you wish to stop cooking earlier either turn the function selector to 0, or set time to 0:00 (SELECT and "-" "+" buttons)
END OF COOKING 	•Push the central button 3 times •Press the buttons "-" "+" to set the time at which you wish the oven to switch off •Release the buttons •Set the cooking function with the oven function selector.	•At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position O.	•Enables you to set the end of cooking time •To check the preset time push the central button 3 times •To modify the preset time press buttons SELECT + "-" "+"	•This function is typically used with “cooking time” function. For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 minutes and the end of cooking time to 12:30. •At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring. •Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the pre-set end-of-cooking-time, when the oven will switch itself off automatically. WARNING. If the END of cooking is selected without setting the length of cooking time, the oven will start cooking immediately and it will stop at the END of cooking time set.

3.2 Cooking Modes

Function Dial	T °C default	T °C range	Function (Depens on the oven model)
			**LAMP:** Turns on the oven light.
			**DEFROST:** When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
	210	50 ÷ MAX	**MULTI-LEVEL:** We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
* 	190	50 ÷ MAX	**COOK LIGHT"**This function allows to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. The combination of heating elements with a pulsating cycle of air ensures a perfect baking result.
	210	50 ÷ MAX	**BOTTOM HEATING + FAN:** The bottom heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. This method is ideal for juicy fruit flans, tarts, quiches and pâté. It prevents food from drying and encourages rising in cakes, bread dough and other bottom-cooked food. Place the shelf in the bottom position.
* 	220	50 ÷ MAX	**CONVENTIONAL:** Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
	230	50 ÷ MAX	**GRILL** : use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath. The oven has two grill positions: Grill: 1800 W Barbecue: 3000 W
	220	50 ÷ MAX	**PIZZA :** With this function hot air circulated in the oven to ensure perfect result for dishes such as pizza or cake.

*Tested in accordance with the CENELEC EN 60350-1 used for definition of energy class.

4. Oven cleaning and maintenance

4.1 General notes on cleaning

The lifecycle of the appliance can be extended through regular cleaning. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning operations. Never use abrasive detergents, steel wool or sharp objects for cleaning, so as to not irreparably damage the enamelled parts. Use only water, soap or bleach-based detergents (ammonia).

GLASS PARTS

It is advisable to clean the glass window with absorbent kitchen towel after every use of the oven. To remove more obstinate stains, you can use a detergent-soaked sponge, well wrung out, and then rinse with water.

OVEN WINDOW SEAL

If dirty, the seal can be cleaned with a slightly damp sponge.

ACCESSORIES

Clean accessories with a wet, soapy sponge before rinsing and drying them: avoid using abrasive detergents.

DRIP PAN

After using the grill, remove the pan from the oven. Pour the hot fat into a container and wash the pan in hot water, using a sponge and washing-up liquid.

If greasy residues remain, immerse the pan in water and detergent. Alternatively, you can wash the pan in the dishwasher or use a commercial oven detergent. Never put a dirty pan back into the oven.

4.2 Pyrolysis

The oven is equipped with a pyrolyser cleaning system, which destroys food residues at high temperature. The operation is carried out automatically by means of the programmer. The resulting fumes are rendered “clean” by passing over a Pyrolyser wich starts as soon as cooking begins. As very high temperatures are required by the Pyrolyser, the oven door is fitted with a safety lock. The pyrolyser can be stopped at any time. The door cannot be opened until the safety lock is displayed.

NOTE : If a hob has been fitted above the oven, never use the gas burners or the electric hot-plates while the Pyrolyser is working, this will prevent the hob from overheating.

TWO PYROLYTIC CYCLE are pre-set:

ECO PYROCLEAN : Cleans a moderately stained oven. Operates for a period of 90 minutes.

SUPER PYROCLEAN : Cleans a heavily stained oven. Operates for a period of 120 minutes.

Never use commercially available cleaning products on a Pyrolytic oven!

Tip : Carrying out Pyrolytic cleaning immediately after cooking allows you to take advantage of residual heat, thus saving energy.

Before executing a pyrolytic cycle:

•Remove all the accessories from the oven because they are not able to tolerate the high temperatures used during the pyrolytic cleaning cycle ; in particular removing grids, side racks and the telescopic guides (refer to the chapter REMOVING GRIDS AND SIDE RACKS) . In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle , close the hole with the nut provided.

•Remove any large spillages or stains as it would take too long to destroy them. Also excessively large amounts of grease could ignite when subject to the very high temperatures of the Pyrolytic cycle.

•Close the oven door.

•Excess spillage must be removed before cleaning.

• Clean the oven door;

• Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;

• Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);

• Do not place tea towels.

Using the pyrolitic cycle:

1- Rotate the function selector to the position " ". On the display, appears the indication " ECO " or " SUP ". The preset time is 90 min, this can be varied from 90min (Eco mode) to 120 min (Sup mode) via the programmer (setting button " + " or " - "). If the oven is very dirty, it is recommend o increase the time to 120 min, if the oven is moderately dirty reduce the cleaning cycle time to 90 min.

2- It is possible to defer the start time of the pyroclean cycle by changing the END time via the programmer.

3- After few minutes, when the oven reaches a high temperature, the door locks automatically. The pyroclean cycle can be stopped at any time by turning the function selector back to '0' (the word OFF will be displayed for 3 seconds).

4 - Once the pyroclean cycle is finished, the pyrolysis will switch off automatically. On the display appears the indication "END" until the door is locked then "0--n".

5- You can turn the function selector back to " 0 " but if the temperaure is still high, the "0--n " indication appears to inform that the door is locked.

Use of the pyrolytic cycle in Touch Control ovens:

1- Rotate the function selector into position pyrolisys. The display will show either "ECO" or "SUP"

2- The pre-set time is 90 minutes but it can be varied from 90 min. (Eco mode) to 120 min. (Sup mode) using the programmer (" +" or "-" key). If the oven is very dirty, the time should be increased to 120 min., while if the oven is only a slightly dirty, reduce the cleaning cycle to 90 min.

4.3 Aquactiva Function

The Aquactiva procedure uses steam to help remove remaining fat and food particles from the oven.

1. Pour 300 ml of water into the Aquactiva container at the bottom of the oven.
2. Set the oven function to Static ( )or Bottom ( )heater
3. Set the temperature to the Aquactiva icon
4. Allow the program to operate for 30 minutes.
5. After 30 minutes switch off the program and allow the oven to cool down.
6. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.

Warning:

Make sure that the appliance is cool before you touch it.

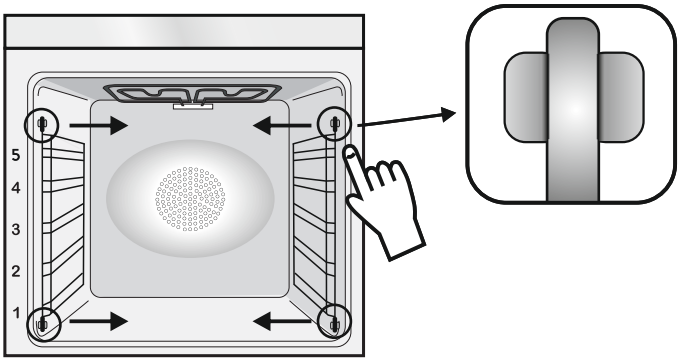
Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns. Use distilled or drinkable water.

N.B.: Certain pyrolytic ovens with the Precò Touch User Interface offer the Aquactiva function. To activate it, set the function selector to the AQUACTIVA symbol ( ) and set the oven temperature to 90°, using the “-” and “+” keys.



INSTRUCTION FOR REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

1. Remove the wire racks by pulling them in the direction of the arrows (see below)
2. To clean the wire racks either put them in the dishwasher or use a wet sponge, ensuring that they are dried afterwards.
3. After the cleaning process install the wire racks in reverse order.



REMOVAL OF THE OVEN WINDOW

1. Open the front window.
2. Open the clamps of the hinge housing on the right and left side of the front window by pushing them downwards.
3. Replace the window by carrying out the procedure in reverse.

REMOVAL AND CLEANING OF THE GLASS DOOR

1. Open the oven door.

2.3.4. Lock the hinges, remove the screws and remove the upper metal cover by pulling it upwards.

5.6. Remove the glass, carefully extracting it from the oven door (NB: in pyrolytic ovens, also remove the second and third glass (if present)).

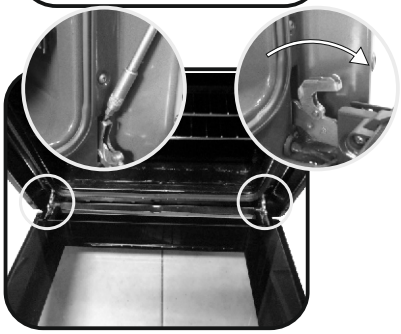
7. At the end of cleaning or substitution, reassemble the parts in reverse order.

On all glass, the indication "Pyro" must be legible and positioned on the left side of the door, close to the left-hand lateral hinge. In this way, the printed label of the first glass will be inside the door.

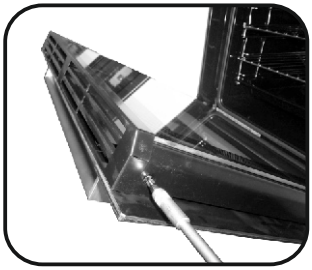
1.



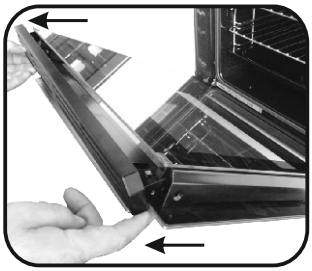
2.



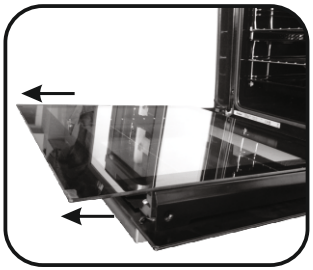
3.



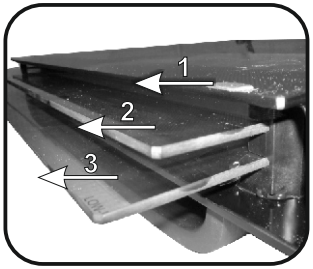
4.



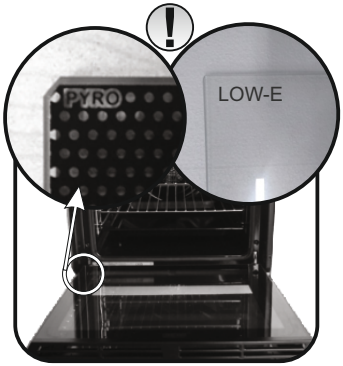
5.



6.



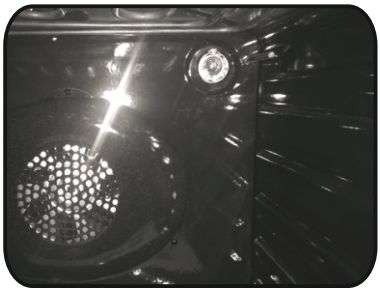
7.



CHANGING THE BULB

1. Disconnect the oven from the mains supply.
2. Undo the glass cover, unscrew the bulb and replace it with a new bulb of the same type.
3. Once the defective bulb is replaced, replace the glass cover.






5. Troubleshooting

5.1 FAQ

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven does not heat up	The clock is not set	Set the clock
The oven does not heat up	The child lock is on	Deactivate the child lock
The oven does not heat up	A cooking function and temperature has not been set	Ensure that the necessary settings are correct

• По време на готвене влагата може да кондензира по вътрешността на фурната или по стъклото на вратата. Това е нормално. За да намалите този ефект, изчакайте 10-15 минути след включване на захранването, преди да поставите храна във фурната. Във всеки случай кондензът изчезва, когато фурната достигне температурата за готвене.

• Гответе зеленчуците в съд с капак вместо в открита тава.

• Избягвайте да оставяте храна вътре във фурната след готвене за повече от 15-20 минути.

• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: уредът и достъпните части стават горещи по време на използване. Внимавайте да не докосвате горещите части.

• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: достъпните части могат да станат горещи, когато скарата се използва. Децата трябва да бъдат държани на безопасно разстояние.

• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: уверете се, че уредът е изключен, преди да сменяте крушката, за да избегнете риска от токов удар.

• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: за да се избегне опасност, породена от неволното нулиране на термоизключвателя, уредът не бива да се захранва през външно изключващо устройство, като например таймер, нито да бъде свързан към верига, която се включва и изключва редовно.

• Децата под 8-годишна възраст трябва да бъдат държани на безопасно разстояние от уреда, ако не се наблюдават непрекъснато.

• Не допускайте деца да си играят с уреда.

• Уредът може да се използва от лица на 8-годишна възраст или повече, както и от лица с ограничени физически, сензорни или психически способности, без опит или знания за продукта само ако се наблюдават или са им били предоставени инструкции за работа с уреда по безопасен начин с осведоменост за възможните рискове.

• Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение.

• Не използвайте груби или абразивни материали или остри метални стъргалки за почистване на стъклата на вратата на фурната, тъй като те може да надраскат повърхността и да раздробят стъклото.

• Фурната трябва да се изключи преди отстраняване на демонтиращите се части. След почистване ги сглобете отново съгласно инструкциите.
• Използвайте само термометъра за месо, препоръчан за тази фурна.
• Не използвайте парочистачка за почистване на уреда.
• Свържете щепсел към захранващия кабел, който е в състояние да понесе напрежението, тока и натоварването, указани на табелката и има контакт за заземяване. Щепселът трябва да е подходящ за натоварването, посочено на етикета, и трябва да е свързан към заземяващ контакт, който да работи. Заземяващият проводник е жълто-зелен на цвят. Това действие трябва да се извършва само от подходящо квалифициран специалист. В случай на несъвместимост между контакта и щепсела на уреда, се обърнете към квалифициран електротехник, който да замени контакта с друг подходящ тип. Щепселът и контактът трябва да отговарят на действащите норми на държавата на инсталацията. Свързването към източника на захранване може да се извърши и чрез поставяне на универсален прекъсвач между уреда и източника на захранване, който може да понесе максималното свързано натоварване и който е в съответствие с действащото законодателство. Жълто-зеленият заземяващ кабел не трябва да се прекъсва от прекъсвача. Гнездото или универсалният прекъсвач, използвани за връзката, трябва да са леснодостъпни, когато уредът е монтиран.
• Прекъсването на връзката може да се постигне чрез достъпност на щепсела или чрез включване на превключвател в неподвижното окабеляване в съответствие с правилата за окабеляване.
• Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен с кабел или специален пакет, предоставен от производителя, или като се свържете с отдела за обслужване на клиенти. Типът на захранващия кабел трябва да е H05V2V2-F. Това действие трябва да се извършва само от подходящо квалифициран специалист. Заземителният проводник (жълто-зелен) трябва да е приблизително 10 mm по-дълъг от другите проводници. За ремонти се обръщайте към отдела за обслужване на клиенти и изисквайте използване на оригинални резервни части.
• Неспазването на горното може да застраши безопасността на

уреда и да обезсили гаранцията.
• Преди почистването трябва да се извади излишъкът от разлетия материал.
• Дълго прекъсване на електрозахранването по време на фаза на готвене може да причини повреда на монитора. В този случай се свържете с отдела за обслужване на клиентите.
• Уредът не трябва да се монтира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.
• Когато поставите рафта вътре, уверете се, че стоперът е насочен нагоре и в задната част на кухината. Рафтът трябва да бъде пъхнат изцяло в кухината.
• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: не облепвайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио или защитно фолио за еднократна употреба от търговската верига. При докосване до нагорещените емайлирани повърхности, алуминиевото фолио или другите видове защита може да се разтопят и така да увредят емайла на вътрешните стени.
• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никога не сваляйте уплътнението на вратата на фурната.
• ВНИМАНИЕ: Не допълвайте дъното на кухината с вода по време на готвене или когато фурната е гореща.
• За работа с уреда при номиналните честоти не се изисква допълнително действие/настройка
• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: преди иницииране на цикъл на автоматично почистване:
- Почистете вратата на фурната;
- Отстранете големи или груби остатъци от храна от вътрешността на фурната с помощта на влажна гъба. Не използвайте почистващи препарати;
- Отстранете всички принадлежности и комплекта странична стойка (където има такава); - Не поставяйте кухненски кърпи.
• При фурни с термометър за месо е необходимо, преди да стартирате пиролитичното почистване, да затворите отвора с предоставената гайка. Винаги затваряйте отвора с гайката, когато термометърът за месо не се използва.
• По време на пиролизния процес на почистване, повърхностите могат да се нагреят повече от обичайното, поради това децата трябва да се държат на безопасно разстояние.

Резюме

Общи Мерки За Безопасност 21

1.1 Инструкции за безопасност
1.2 Електрическа безопасност
1.3 Препоръки
1.4 Монтаж
1.5 Управление на отпадъците и защита на околната среда
1.6 Декларация за съответствие

Описание на продукта 23

2.1 Общ изглед
2.2 Приспособления
2.3 Първа употреба

Използване на фурната 24

3.1 Описание на дисплея
3.2 Режими на готвене

Почистване и поддръжка на фурната 27

4.1 Общи бележки по почистването
4.2 Пиролиза
4.3 AQUACTIVA функция
4.4 Поддръжка
- Инструкции за сваляне и почистване на страничните стойки
- Сваляне на прозореца на фурната
- Сваляне и почистване на стъкленат врата
- Смяна на крушката

Отстраняване на проблеми 31

5.1 ЧЗВ

1. Общи Мерки За Безопасност



Благодарим Ви, че избрахте един от нашите продукти. За да имате възможно най-добър резултат при използването на фурната, внимателно прочетете това ръководство. Препоръчваме Ви да запазите настоящото ръководство за монтаж и експлоатация и при нужда да се обръщате към него.

Когато уредът е в експлоатация всички достъпни части са горещи. Внивайте да не се докосвате до тези елементи. При първият пуск на фурната, може да се усети неприятна миризма. Това става защото изолационните елементи се загряват за първи път. Това е абсолютно нормално и няма повод за притеснение. Изчакайте уреда да изстине и го забършете добре. След това е готов за нормална експлоатация.

Една фурна по своята същност на работа става много гореща. Особено стъклото на вратата на фурната.

1.1 Инструкции за безопасност

Използвайте фурната единствено по предназначение - само за приготвяне на храна. Всяка друга употреба, например като източник на топлина, се смята за неправилна и следователно опасна. Производителят не носи отговорност за щети, възникнали вследствие на неуместната, неправилната или неразумната употреба на фурната.

Използването на всеки един електроуред предполага спазването на някои основни правила:

- Не изключвайте от контакта, като дърпате кабела.
- Не докосвайте уреда с мокри или влажни ръце или крака.
- Не се препоръчва използването на адаптери, разклонители и удължители.

В случай на повреда и/или не недобра работа, изключете уреда и не се опитвайте да го поправите сами.

1.2 Електрическа безопасност

УВЕРЕТЕ СЕ, ЧЕ СВЪРЗВАНЕТО НА ЕЛЕКТРИЧЕСКИТЕ КАБЕЛИ СЕ ИЗВЪРШВА ОТ ЕЛЕКТРОТЕХНИК ИЛИ КВАЛИФИЦИРАН ТЕХНИК. Електрическата инсталация, към която е свързана фурната, трябва да отговаря на изискванията на приложимото законодателство в страната, в която се ползва уредът. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неспазването на тези указания. Фурната трябва да бъде свързана към електрозахранване със заземено контактно гнездо или многополюсен прекъсвач, в зависимост от приложимото законодателство в страната, в която се извършва монтажът. Електрозахранващата инсталация трябва да бъде защитена с подходящи предпазители, а използваните проводници трябва да имат напречно сечение, подходящо за провеждане на тока, необходим за захранване на фурната.

СВЪРЗВАНЕ

Фурната е оборудвана със захранващ кабел, който трябва да се свърже единствено към източник 220 - 240 V AC между фазите или между фазата и нулата. Преди да свържете фурната към захранването, е важно да извършите проверка на:

- стойностите на напрежението с фазомер и
- настройката на прекъсвача.

Заземяващият проводник, който е свързан към заземяваща клема на фурната, трябва да бъде свързан към заземяващата клема на захранването.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Преди да свържете фурната към захранването, поискайте от квалифициран електротехник да провери изправността на заземяващата клема на захранването. Производителят не носи отговорност за инциденти или други проблеми, възникнали поради грешно заземяване и/или неизправности в заземителните клеми.

ЗАБЕЛЕЖКА: Тъй като фурната може да се нуждае от поддръжка, препоръчително е да разполагате със свободно контактно гнездо, в което да бъде включена, ако бъде преместена от мястото, на което е монтирана. Захранващият кабел трябва да се подменя единствено от електротехник, занимаващ се с поддръжка на електроуреди.

1.3 Препоръки

Почиствайте фурната след всяко ползване и така ще можете да я поддържате безупречно чиста.

Не облепвайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио или защитно фолио за еднократна употреба. При докосване до нагорещените емайлирани повърхности, алуминиевото фолио и други видове защита, може да се разтопи и така да увреди емайла на вътрешните стени. За да предотвратите прекомерно зацапване на фурната и дим със силен мирис, който се образува вследствие от това, препоръчваме да не използвате фурната на много висока температура. По-добре е да удължите времето за готвене, като намалите леко температурата. Освен предоставените заедно с фурната приспособления, препоръчваме да използвате само тави и форми за печене, които имат повишена топлоустойчивост.

1.4 Монтаж

Монтажът на фурната не е задължение на производителя. Ако е необходимо съдействието на производителя за отстраняването на повреди, произтичащи от неправилен монтаж, това съдействие не се покрива от гаранцията. Трябва да се следват указанията за монтаж, които са предназначени за квалифицирани професионалисти. Неправилният монтаж може да причини материални щети или наранявания на хора и животни. Производителят не носи отговорност за такива щети или наранявания.

Фурната може да бъде разположена на високо място в колона или вградена под кухненски плот. Преди да я монтирате, се уверете че в определеното за фурната пространство има добра вентилация и безпрепятствен достъп на свеж въздух, който е необходим за охлаждането и защитата на вътрешните елементи на фурната. Изработете отворите в съответствие с посочените на последната страница спецификации в зависимост от начина на монтаж.

1.5 Управление на отпадъците и защита на околната среда



Този уред е маркиран съгласно европейска Директива 2012/19/ЕО за Отпадъци от електрическо и електронно оборудване (WEEE). WEEE съдържа едновременно замърсяващи субстанции (които могат да окажат отрицателно въздействие върху околната среда) и основни компоненти (които могат да се използват повторно). Важно е WEEE да бъдат обработени по специфични начини с огрлед правилното отстраняване и изхвърлянето на всички замърсители и възвръщането и рециклиране на всички материали.

Отделните индивиди могат до окажат важна роля, осигурявайки, че WEEE няма да станат проблем за околната среда; важно е да бъдат следвани някои основни правила:

• WEEE не трябва да бъдат третирани като домакински отпадъци.

• WEEE трябва да бъдат предавани в съответнтие събирателни пунктове, управлявани от общината или регистрирани компании. В много държави, за големи WEEE, може да се предлага събиране от домовете.

• когато купувате нов уред, старият може да бъде върнат на търговеца, който да го приберете безплатно на база едно-към едно, докато оборудването е от същия тип има същите функции като доставеното оборудване

СПЕСТЯВАНЕ НА ЕНЕРГИЯ И ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

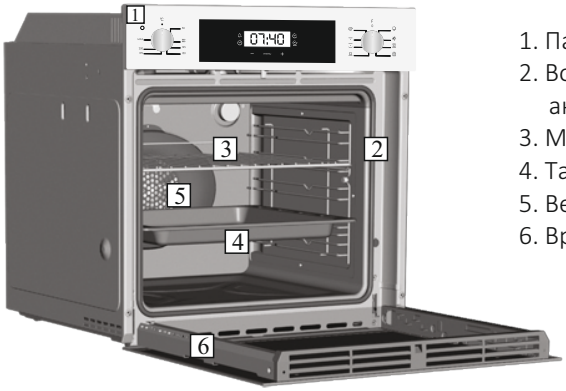
Когато е възможно избягвайте предварителното загряване на фурната. По време на готвене отваряйте вратата на фурната възможно най-малко, защото при всяко отваряне се губи топлина. За значителна икономия на енергия изключете фурната 5 – 10 минути преди планираният край на времето за готвене и използвайте остатъчната топлина, която фурната продължава да генерира. За да избегнете загуба на топлина поддържайте чисти и в ред уплътненията на фурната. Ако имате различни тарифи за електрическата енергия използвайте отложеният старт, за да стартирате готвенето на по-ниската тарифа.

1.6 Декларация за съответствие

С поставяне на знака CE на този уред ние потвърждаваме съответствие с всички съответни европейски изисквания за безопасност и опазване на здравето и околната среда, които са приложими в законодателството за този уред.

2. Описание на продукта

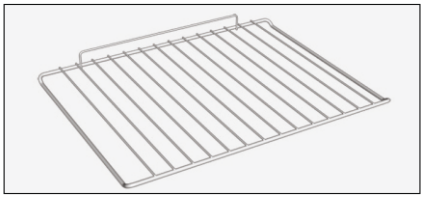
2.1 Общ изглед



1. Панел за управление
2. Водачи (странична метална решетка, ако е включена)
3. Метална скара
4. Тава за мазнини
5. Вентилатор (зад металната плоча)
6. Врата на фурната

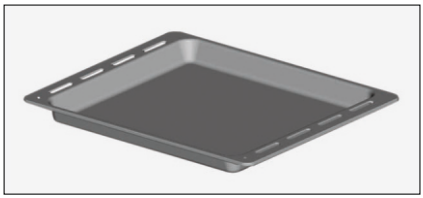
2.2 Приспособления

1 Метална скара



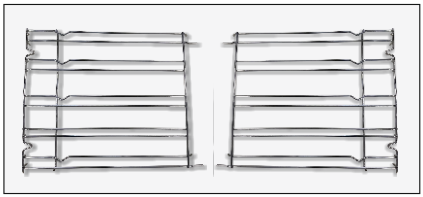
Служи за поставяне на тави и чинии.

2 Тава за мазнини



Служи за събиране на мазнината, която капе, докато на скарата се готви храна.

3 Странични телени решетки



Разположен е от двете страни на кухината на фурната. Държи металните скари и съдовете за оттичане.

2.3 Първа употреба

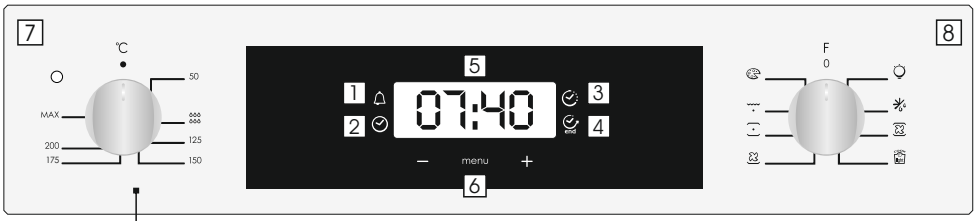
ПРЕДВАРИТЕЛНО ПОЧИСТВАНЕ

Почистете фурната, преди да я използвате за пръв път. Забършете външните повърхности с навлажнена мека кърпа. Измийте всички приспособления и забършете вътрешността на фурната с разтвор на топла вода и препарат за миене. Включете фурната на максимална температура и я оставете да работи около 1 час - така ще бъдат отстранени остатъчните миризми на "ново".

3. Използване на фурната

3.1 Описание на дисплея





1. Протокол за минута
2. Настройка на часовника
3. Време за готвене
4. Край на готвенето
5. Температура или дисплей на часовника
6. Контроли за настройка на LCD дисплея
7. Копче за избор на термостат
8. Копче за избор на функция

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: първата операция, която трябва да се извърши след инсталирането на фурната или след прекъсване на захранването (това е разпознаваемо, пулсиращият дисплей и показва 12:00), задава правилното време. Това се постига, както следва.

- Натиснете централния бутон.
- Задайте време с бутоните "-" "+".
- Освободете всички бутони.

ВНИМАНИЕ: Фурната ще работи само при настройка на часовника.

Функция	Как да активираме	Как да изключите	Какво прави	За какво се използва
Заключване	• Функцията за заключване за деца се активира с натискане на Set (Настройване) (+) за минимум 5 секунди. От този момент нататък всички останали функции са заключени и дисплеят ще мига на 3 секундни интервали STOP (СТОП) и предварително зададеното време с прекъсвания.	•Функцията за заключване за деца се дезактивира чрез натискане на тъчпада Set (Настойване) (+) отново за минимум 5 секунди. От този момент нататък всички функции могат да се избират отново.		
Таймер	• Натиснете централния бутон 3 пъти • Натиснете бутоните "-" "+", за да настроите нужното време. •Освободете всички бутони	• Когато зададеното време изтече, звукова аларма сигнализира край. След като се активира, тази аларма ще спре самостоятелно, но можете да я спрете веднага чрез натискане на някой от бутоните.	• В края на зададеното време прозвучава аларма. • По време на процеса дисплеят показва оставащото време.	• Позволява използването на фурната като будилник (може да се активира както по време на работа на фурната, така и при изключена фурна)
Време за готвене	• Изберете функцията за готвене с копчето за избор на функция на фурната, температурата, на която искате да готвите с копчето на термостата. • Натиснете централния бутон 1 пъти • Натиснете бутоните "-"ли и "+", за да зададете необходимата продължителност на готвенето • Освободете всички бутони ЗАБЕЛЕЖКА: Ако фурната е изключена или лампата свети, функцията за планирано време за готвене няма да работи.	• Натиснете някой бутон, за да спрете сигнала. Натиснете централния бутон, за да се върнете към функцията часовник.	• Позволява задаването на необходимото за съответното ястие време за готвене. • За да проверите колко време остава, натиснете бутона MENU (МЕНЮ) 1 път. • За да измените/промените предварително зададеното време, натиснете MENU (МЕНЮ) и бутоните „-" „+".	• В края на програмата, програмата дава 3 предупредителни сигнала и на дисплея се появява надпис "End" (Край). Настройте превключвателя за избор на функция на "0", за да се върнете към функцията часовник.
Край на готвенето end	• Изберете функцията за готвене с копчето за избор на функция на фурната, температурата, на която искате да готвите с копчето на термостата. • Натиснете централния бутон 2 пъти •Натиснете бутоните "-" "+", за да настроите часа, в който искате фурната да се изключи • Освободете бутоните ЗАБЕЛЕЖКА: Ако фурната е изключена или лампата свети, функцията за планирано време за готвене няма да работи.	• В определения час фурната ще се изключи. За ръчно изключване, завъртете копчето за избор на функция в положение O.	• Позволява ви да зададете края на времето за готвене • За да проверите предварително зададения час, натиснете централния бутон 2 пъти • За да промените предварително зададеното време, натиснете бутоните MENU (МЕНЮ) + "-" "+"	• Тази функция обикновено се използва с функцията „време за готвене". Например, ако ястието трябва да се приготви за 45 минути и трябва да бъде готово до 12:30, просто изберете желаната функция, настройте времето за готвене на 45 минути и края на времето за готвене до 12:30 часа. • Когато изтече зададеното за готвене време, фурната ще се изключи автоматично и ще се чуе звукова аларма. • Готвенето ще започне автоматично в 11:45 часа (12:30 минус 45 минути) и ще продължи до предварително зададения час за край на готвенето, когато фурната автоматично ще се изключи.

3.2 Режими на готвене

Селектор нас функции	Темп. °C по подразби-ране	Термостат селектор	ФУНКЦИИ
			**ЛАМПА:** accende la luce interna.
			**РАЗМРАЗЯВАНЕ:** Това ще активира автоматично вентилатора за охлаждане (само при модели, които го имат)
	210	50 ÷ MAX	**ГОТВЕНЕ НА ВЕНТИЛАТОР:** Използват се долен и горен нагреватели заедно с вентилатора, който циркулира въздуха вътре във фурната. Препоръчва се за зеленчуци, риба и др. Топлината навлиза в храна подобре и времената за претопляне и готвене се намаляват. Можете да приготвяте различни храни едновременно. Този метод дава много добра дистрибуция на топлината и миризмите не се смесват. Може да оставите около 10 мин повече когато готвите повече от 1 ястие.
* 	190	50 ÷ MAX	**COOK LIGHT":** Тази функция позволява готвене по един по-здравословен начин чрез намаляване необходимото количество мазнина. Съчетанието от нагреватели с пулсиращ въздушен цикъл гарантира перфектен резултат от печенето.
	210	50 ÷ MAX	**НАГРЯВАНЕ НА ДЪНОТО + ВЕНТИЛАТОР:** Вентилатор и долен нагревател Идеална за деликатни ястия (пайове , суфлета)
* 	220	50 ÷ MAX	**КОНВЕКЦИЯ:** Използват се долен и горен нагреватели. Стандартна форма на печене. Идеална за печене на месо , печене на бисквити. Прави храната вкусна и хрупкава
	230	50 ÷ MAX	**ГРИЛ :** Използва се само горния нагревател и можете да настроите температурата. 5 мин предварително нагряване са нужни за да загреете добре елементите. Идеален за кебап. Белите меса трябва да се държат на дистанция от грила. Времето за готвене е по-дълго но месото е по-вкусно. Можете да слагате червените меса и риба на рафта с тавичката за мазнини отдолу.
	220	50 ÷ MAX	Пица Тази функция осигурява идеални условия за ястия като пица и фокача, чрез цуркулиране на горещ въздух във фурната.

*Testado de acordo com a norma CENELEC EN 60650-1 utilizada para definição energética.

4. Почистване и поддръжка на фурната

4.1 Общи бележки по почистването

Жизненият цикъл на този уред може да бъде удължен, като го почиствате редовно. Изчакайте фурната да изстине, преди да извършвате ръчни дейности по почистването ѝ. Никога не използвайте абразивни препарати, телени четки или остри предмети за почиствате, за да избегнете непоправимо увреждане на емайлираните части. Използвайте само вода, сапун или препарати на основа на белината (амонячни).

СТЪКЛЕНИ ЧАСТИ

Препоръчително е да почиствате стъкления прозорец с попиваща кухненска кърпа след всяко ползване на фурната. За премахване на по-упорити петна можете да използвате напоена с препарат гъба, която сте изцедили добре, и след това изплакнете с вода.

УПЛЪТНЕНИЕ НА ПРОЗОРЕЦА НА ФУРНАТА

Ако е зацапано, уплътнението може да бъде почистено с леко навлажнена гъба.

ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

Почиствайте приспособленията с мокра насапунисана гъба, преди да ги изплакнете и подсушите. Избягвайте използването на абразивни препарати.

ТАВА ЗА МАЗНИНИ

След като използвате скарата, извадете тавата за мазнини от фурната. Излейте горещата мазнина в подходящ съд и измийте тавата с гореща вода, като използвате гъба и препарат за миене.

Ако останат неизмити мазни петна или натрупвания, накиснете тавата във вода с препарат. Можете също така да измиете тавата в съдомиялна или да използвате препарат за почистване на фурни. Никога не поставяйте тавата неизмита обратно във фурната.

4.2 Пиролиза

Фурната разполага с пиролитична система за почистване, която унищожава остатъците от храна с нагряване до висока температура. Операцията се извършва автоматично и се избира от копчето за програма. Отделяният при процеса дим се "пречиства", като преминава през пиролизатор, който се включва веднага щом започне готвенето. Тъй като пиролизаторът изисква много висока температура, вратата на фурната се заключва с оглед Вашата безопасност. Пиролизаторът може да бъде спрян по всяко време. Вратата не може да бъде отворена, докато символът за заключване свети.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако над фурната е монтиран плот за вграждане, никога не включвайте нито газовите, нито електрическите котлони, докато пиролизаторът работи, защото в противен случай плотът ще прегрее.

Предварително зададени са ДВА ПИРОЛИТИЧНИ ЦИКЪЛА:

ЕКО ПИРОЛИЗА – за почистване на средно замърсена фурна. Процедурата продължава 90 минути.

СУПЕР ПИРОЛИЗА – за почистване на силно замърсена фурна. Процедурата продължава 120 минути.

Никога не използвайте продавани в търговската мрежа препарати за почистване на пиролитична фурна!

Съвет: Ако стартирате пиролитичното почистване веднага след приключване на готвенето, ще можете да се възползвате от остатъчната топлина и така да спестите енергия.

Преди да включите пиролитично почистване:

Извадете от фурната всички приспособления, защото те не могат да издържат на високата температура, при която се извършва пиролитичното почистване. По-конкретно извадете скарата, страничните стойки и телескопичните водачи (вж. раздел "ИЗВАЖДАНЕ НА СКАРАТА И СТРАНИЧНИТЕ СТОЙКИ"). При фурни с термометър за месо е необходимо, преди да стартирате пиролитичното почистване, да затворите отвора с предоставената гайка.

• Отстранете разлети течности и по-големите петна, тъй като премахването им ще отнеме твърде много време. Възможно е твърде големите количества мазнина да се възпламенят, когато бъдат подложени на много високите температури на пиролитичното почистване.

• Затворете вратата на фурната.

• Преди почистване отстранете големите петна или разлети течности.

• Почистете вратата на фурната.

• Отстранете едрите остатъци от храна от вътрешността на фурната с влажна гъба. Не използвайте почистващи препарати.

• Извадете всички приспособления и плъзгащата се стойка (ако има такава).

• Не използвайте кърпи за почистване на съдове.

Стартиране на пиролитичното почистване:

1- Завъртете копчето за избор на функция на позиция " ". На дисплея ще се изпише "ECO" или "SUP". Фабрично зададената продължителност е 90 мин. Тя може да бъде променяна от 90 мин. (в еко режим) до 120 мин. (в супер режим) от програматора (бутоните за настройка " + " и " – "). Ако фурната е силно замърсена, препоръчваме да увеличите времето на 120 мин., а ако е средно замърсена – да го намалите на 90 мин.

2- Възможно е да отложите началото на почистването, като промените времето за край (END) с програматора.

3- След няколко минути, когато температурата във фурната се повиши, вратата ще се заключи автоматично. Пиролитичното почистване може да бъде спряно по всяко време, като завъртите копчето за избор на функция обратно на позиция "0" (на дисплея ще се изпише "OFF" за 3 секунди).

4- Когато почистването приключи, пиролизаторът ще се изключи автоматично. На дисплея ще се появи надпис "END", който ще остане, докато вратата е заключена. След това ще се изпише "0--n".

5. Можете да завъртите копчето за избор на функция обратно на "0", но ако температурата продължава да е висока, ще се появи надпис "0--n", за да укаже, че вратата е заключена.

Използване на пиролитичното почистване при фурни със сензорно управление:

1- Завъртете копчето за избор на функция на позицията за пиролиза. На дисплея ще се изпише "ECO" или "SUP".

2- Фабрично зададената продължителност е 90 мин. Тя може да бъде променяна от 90 мин. (в еко режим) до 120 мин. (в супер режим) от програматора (бутоните за настройка " + " и " – ").

Ако фурната е силно замърсена, препоръчваме да увеличите времето на 120 мин., а ако е леко замърсена – да го намалите на 90 мин.

4.3 AQUACTIVA функция

Процедурата по Aquactiva използва пара, за да се подпомогне премахването на мазнини и хранителни частици от фурната.

1. Излейте 300 мл вода в контейнера за Aquactiva на дъното на фурната.
2. Задайте функцията Static ( ) илиВойот ( ) нагряване.
3. Настройте температурата Aquactiva icon.
4. Оставете програмата да работи в продължение на 30 минути.
5. След 30 минути изключете програмата и да позволи на фурната да се охлади.
6. Когато уредът е истинал, почистете вътрешните повърхности на фурната с кърпа.

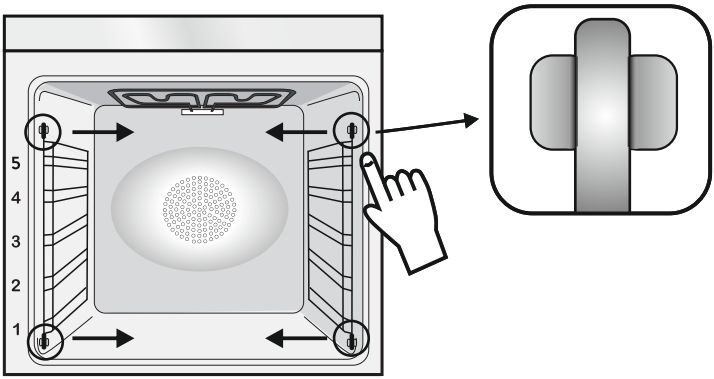
Предупреждение: Уверете се, че уредът е истинал, преди да го докоснете. Трябва да се внимава с всички горещи повърхности, тъй като съществува риск от изгаряне. Използвайте дестилирана или питейна вода.



4.4 Поддръжка

Инструкции за сваляне и почистване на страничните стойки

1. Извадете металните скари, като ги издърпате по посока на стрелките (виж по-долу).
2. За да почистите металните скари ги поставете в съдомиялната машина или използвайте влажна гъба, а след това се уверете, че са подсушени.
3. След почистване поставете металните скари в обратния ред.



СВАЛЯНЕ НА ПРОЗОРЕЦА НА ФУРНАТА

1. Отворете предния прозорец.
2. Отворете скобите на кутиите на пантите от дясната и лявата страна на предния прозорец, като го натиснете надолу.
3. За да поставите прозореца обратно, изпълнете процедурата в обратен ред.

СВАЛЯНЕ И ПОЧИСТВАНЕ НА СТЪКЛЕНАТА ВРАТА

1. Отворете вратата на фурната.

2.3.4. Заключете пантите, развийте винтовете и свалете горния метален капак, като го издърпате нагоре.

5.6. Извадете стъклото, като внимателно го издърпате от вратата на фурната (внимание: при пиролитните фурни също така свалете и второто и третото стъкло, ако има такива).

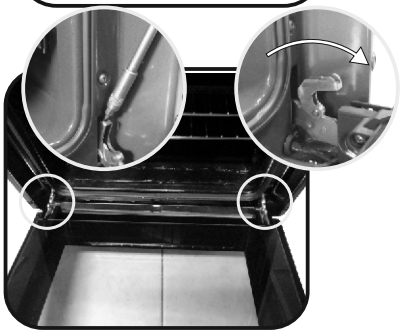
7. Когато приключите с почистването или подмяната на стъклото, сглобете в обратен ред.

На всички стъкла надписът "Pyro" трябва да се вижда ясно и да се намира в лявата част на вратата, близо до лявата странична панта. Така печатният етикет върху първото стъкло ще бъде вътре във вратата.

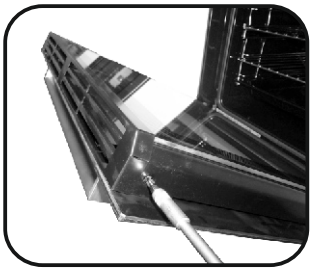
1.



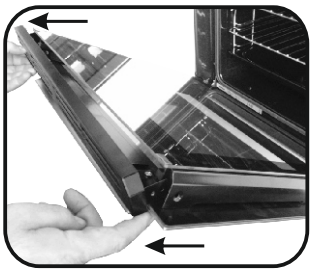
2.



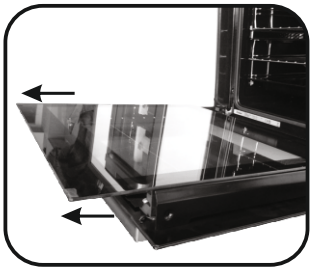
3.



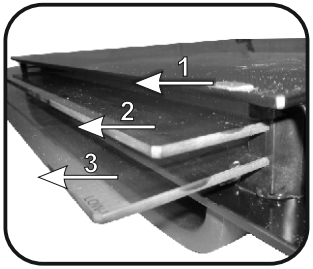
4.



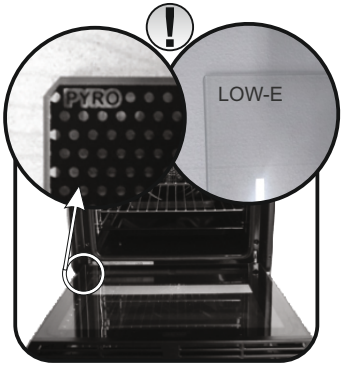
5.



6.



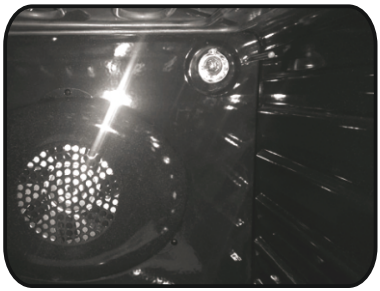
7.



СМЯНА НА КРУШКАТА

1. Изключете фурната от захранването.
2. Свалете стъкления капак, развийте крушката и я подменете с нова от същия тип.
3. След като подмените изгорялата крушка, поставете обратно стъкления капак.






5. Отстраняване на проблеми

5.1 ЧЗВ

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Фурната не загрява	Часовникът не е настроен	Настройте часовника
Фурната не загрява	Детското заключване е активирано	Деактивирайте детското заключване
Фурната не загрява	Не е избран режим на готвене или не е зададена температура	Проверете дали сте направили всички необходими настройки

• Tokom kuvanja može da se kondenzuje vlaga unutar rerne ili na staklenim vratima. To je normalno stanje. Da biste smanjili ovaj efekat, sačekajte 10-15 minuta nakon uključivanja pre stavljanja hrane u rernu. U svakom slučaju, kondenzacija nestaje kadarerna dostigne temperaturu kuvanja.
• Kuvajte povrće u posudi sa poklopcem umesto u otvorenoj posudi.
• Izbegavajte da ostavljate hranu u rerni nakon kuvanja više od 15/20 minuta.
• UPOZORENJE: Uređaj i njegovi delovi kojima se može pristupiti zagrevaju se prilikom upotrebe. Pazite da ne dodirnete zagrejane delove.
• UPOZORENJE: Delovi uređaja kojima se može pristupiti mogu biti vreli prilikom korišćenja grila. Deca treba da budu na bezbednom rastojanju od uređaja.
• UPOZORENJE: Pre zamene sijalice proverite da li je rerna isključena kako ne bi došlo do strujnog udara.
• UPOZORENJE: Da bi se izbegao rizik usled nenamernog resetovanja termalnog isključivanja, ovaj uređaj ne sme da se napaja
preko spoljnog prekidača, kao što je uklopni sat, niti da bude priključen na kolo koje se redovno uključuje i isključuje.
• Deca mlađa od 8 godina treba da budu na bezbednom rastojanju od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.
• Deca ne smeju da se igraju sa uređajem.Ovaj uređaj mogu koristiti deca uzrasta od 8 godina i više, i osobe sa smanjenim fizičkim,senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili ako su dobili uputstva kako da koriste uređaj na bezbedan način i a korazumeju rizike koje ta upotreba uključuje.
• Čišćenje i održavanje ne smeju obavljati
deca bez nadzora.
• Stakleni deo vrata rerne nemojte čistiti agresivnim ili abrazivnim sredstvima ili strugati oštrim metalnim predmetima jer tako možete izgrebati površinu, što može dovesti do pucanja stakla.
• Pre uklanjanja odvojivih delova rerna mora biti isključena, a nakon čišćenja odvojive delove treba ponovo postaviti prema uputstvima.

• Koristite isključivo sondu za meso preporučenu za ovu rernu.
• Ne koristite čistač parom za čišćenje.
• Povežite utikač sa kablom za napajanje koji može da podnese napon, struju i opterećenje naznačeno na etiketi i koji ima uzemljenje. Utičnica mora biti pogodna za opterećenje naznačeno na etiketi i mora imati povezano funkcionalno uzemljenje. Kabl za uzemljenje je žuto-zelene boje. To treba da izvrši
kvalifikovana osoba. Ukoliko utičnica u zidu ne odgovara utikaču uređaja, zatražite od
kvalifikovanog električara da je zameni odgovarajućim tipom utičnice. Utikač i utičnica moraju biti u skladu sa aktuelnim normama ugradnje u državi. Priključivanje na električnu mrežu moguće je i pomoću omnipolarnog
prekidača koji se postavlja između uređaja i izvora napajanja, a koji mora biti u stanju da podnese maksimalno napajanje koje se prenosi i koji mora biti u skladu sa važećim propisima. Prekidač ne sme regulisati žutozeleni
kabl za uzemljenje. Utičnica ili omnipolarni prekidač koji se koriste za priključivanje na električnu mrežu moraju biti lako dostupni nakon što je rerna ugrađena.
• Isključivanje se može postići tako što će utikač biti lako dostupan ili tako što će se ugraditi prekidač u fiksno ožičenje u skladu sa pravilima ožičenja.
• Ako se električni kabl ošteti, treba ga zameniti kablom ili specijalnim paketom koji se nabavlja od proizvođača ili korisničke službe.
• Tip kabla za napajanje H05V2V2-F. Ovu radnju treba da izvrši stručnjak sa odgovarajućim kvalifikacijama. Kabl za
uzemljenje (žuto-zeleni) mora biti otprilike 10 mm duži od ostalih kablova. Za popravke uređaja obratite se isključivo ovlašćenom servisu i zahtevajte ugradnju originalnih
delova.
• Ukoliko se ne poštuju gorenavedena uputstva, bezbednost pri upotrebi uređaja nije zagarantovana i garancija proizvođača ne važi.
• Pre čišćenja treba ukloniti sve prosute materije.
• Duži prekid napajanja električnom energijom tokom aktuelne faze

kuvanja može dovesti do kvara monitora. U tom slučaju obratite se službi za kupce.
• Uređaj ne sme da bude postavljen iza SR 203 dekorativnih vrata da bi se izbeglo pregrevanje.
• Kada postavite policu unutra, vodite računa da graničnici budu okrenuti nagore i unazad u unutrašnjosti rerne. Polica mora u potpunosti da bude ubačena u otvor rerne.
• UPOZORENJE: Ne oblažite zidove rerne aluminijumskom folijom ili zaštitnim oblogamaza jednokratnu upotrebu koje su dostupne u
pro davnicama. U direktnom kontaktu s vrelim emajlom, aluminijumska folija ili bilo koja druga zaštitna obloga mogu izazvati topljenje
i oštećenje emajla sa unutrašnje strane.
• UPOZORENJE: Nikada nemojte uklanjati zaptivku vrata rerne.
• OPREZ: Nemojte dopunjavati spremnik na dnu rerne vodom tokom kuvanja niti dok je rerna zagrejana.
• Nije potreban dodatan rad/postavke da biste koristili uređaj na nominalnim frekvencijama.
• UPOZORENJE: pre uvođenja ciklusa automatskog čišćenja:
- Očistite vrata rerne;
- Uklonite velike ili tvrde ostatke hrane iz unutrašnjosti rerne pomoću vlažnog sunđera. Nemojte koristiti deterdžente;
- Uklonite sve dodatke i klizne vođice (ukoliko ih ima); -Nemojte staviti krpe.
• Kod rerni koje imaju sondu za meso potrebno je pre ciklusa čišćenja zatvoriti otvor čepom koji ste dobili. Kada se sonda za meso ne koristi otvor mora da bude zatvorena čepom.
• Tokom procesa pirolitičkog čišćenja površine se mogu zagrejati više nego inače stoga deca moraju biti na sigurnom odstojanju.

Sadržaj

Opšta uputstva 36

1.1 Bezbednosne napomene
1.2 Električna bezbednost
1.3 Preporuke
1.4 Instalacija
1.5 Kontrola otpada
1.6 Deklaracija saglasnosti

Opis proizvoda 38

2.1 Opšti pregled
2.2 Dodaci
2.3 Prva upotreba

Upotreba rerne 39

3.1 Opis ekrana
3.2 Podešavanaj pečenja

Čišćenje i održavanje 42

4.1 Opšte napomene o čišćenju
4.2 Piroliza
4.3 Aquactiva Funkcija
4.4 Održavanje
- Izvlačenje rešetki
- Izvlačenje stakla
- Vađenje i čišćenje stakla
- Zamena sijalice

Rešavanje problema 46

5.1 Pitanja i odgovori

1. Opšta upozorenja



Hvala Vam što ste se odlučili za kupovinu našeg proizvoda. Za najbolje rezultate korišćenja Vaše rerne, molimo pročitajte ovo uputstvo pažljivo, i sačuvajte ga za referisanje u buduće. Pre instaliranja rerne, zapišite i sačuvajte 16-cifreni serijski broj, tako da ga u slučaju kvara možete proslediti ovlašćenom serviseru. Po izvlačenju rerne iz njenog pakovanja, molimo proverite da nije oštećena tokom transporta. U slučaju da imate bilo kakve sumnje, nemojte koristiti rernu i pozovite kvalifikovano tehničko lice. Celokupan materijal iz pakovanja (plastične kese, stiropor, metalne vezice) držite podalje od dece.

Kada uključite rernu prvi put, može doći do jakog ispuštanja dima. Ovo je normalna pojava koja je uzrokovana mazivima koji se koji se nalaze oko same zapremine rerne. Dok rerna ispušta dim ili neprijatne mirise, nemojte stavljati hranu u nju. Proizvođač ne snosi nikakvu odgovornost ni posledice za nepoštovanje stavki ovog uputstva.

NAPOMENA: funkcije rerne, njene osobine i dodaci navedeni u ovom uputstvu se razlikuju u zavisnosti od modela koji je kupljen.

1.1 Bezbednosna upozorenja

Koristite rernu isključivo za njenu namenu, tj. priprema hrane u domaćinstvu; bilo kakva druga upotreba, kao npr. korišćenje rerne kao izvor grejanja, rad sa hemikalijama ili nešto slično se smatra nepravilnom upotrebom, pa samim tim i opasnom po bezbednost. Proizvođač ne može snositi odgovornost za bilo kakvo oštećenje koje je nastalo nepravilnom ili nerazummnom upotrebom.

Upotreba bilo kakvih električnih aparata podrazumeva poštovanje određenih pravila:

- nemojte vući kabal kako bi izvukli utikač iz utičnice;
- ne dodirujte aparat mokrim nogama ili rukama;
- upotreba adaptera, produžnih kablova i sličnih predmeta nije preporučljiva;

1.2 Električna bezbednost

POBRINITE SE DA ELEKTRIČAR ILI KVALIFIKOVANI TEHNIČAR POVEŽE RERNU NA STRUJU.

Način na koji je rerna povezana na električnu mrežu mora biti napravljena u saglasnosti sa zakonima države u kojoj je rerna instalirana. Proizvođač ne prihvata nikakvu odgovornost za bilo kakvu štetu koja je nastala nepoštovanjem ovih uputstava. Rerna mora biti povezana na električnu mrežu sa uzemljenjem, ili zidni izvor sa više polova, u zavisnosti od zakona i propisa u državi u kojoj je rerna instalirana. Električna mreža mora biti zaštićena odgovarajućim osiguračima i kablovima koji moraju koji moraju imati transversivne sekcije kako bi obezbedile pravilno funkcionisanje rerne.

POVEZIVANJE NA MREŽU

Rerna je opremljena kablom koji može biti povezan samo na električnu mrežu napona 220-240 VAC, snaga između faze i neutrala. Pre nego što je rerna povezana na električnu mrežu, neophodno je proveriti:

- napon naznačen na merilo
- podešavanje diskonektora.

Žica za uzemljenje povezana na terminal uzemljenje rerne mora biti povezana i za odgovarajući terminal na dovodu struje.

UPOZORENJE

Pre povezivanja rerne na električnu mrežu, raspitajte se kod kvalifikovanog električara da proveri ispravnost uzemljenja utičnice. Proizvođač ne preuzima nikakvu odgovornost za bilo kakve nezgode ili probleme koji su nastali kao nedostatak pravilnog uzemljenja aparata.

NAPOMENA: kako rerna može zahtevati rad na održavanju, preporučujemo da ostavite još jednu zidnu utičnicu slobodnom, tako da rerna može biti povezana sa njom u slučaju da je pomerena iz mesta na kome je inače instalirana. Kabal za dovod struje može biti zamenjen isključivo originalnim, od strane ovlašćenog kvalifikovanog tehničkog osoblja.

1.3 Preporuke

Nakon svake upotrebe rerne, minimalno čišćenje će održati rernu savršeno čistom.

Nemojte oblagati zidove rerne alu-folijom ili jednokranim zaštitama koje su dostupne u prodavnicama. Alu-folija ili bilo koja druga vrsta zaštite, u direktnom kontaktu sa toplim emajlom dovodi do rizika od topljenja i uništavanja unutrašnjosti emajla. Kako bi sprečili preterano prljanje rerne, nemojte koristiti veoma visoke temperature dok se unutra nalaze veće naslage hrane. Bolje je produžiti vreme pečenja i blago sniziti temperaturu. Zajedno sa dodacima dopremljenim uz rernu, preporučujemo Vam da koristite samo specijalne plehove i modle dizajnirane za rad na veoma visokim temperaturama.

1.4 Instalacija

Proizvođač nije obavezan da izvrši instalaciju aparata. U slučaju da Vam je potrebna instalacija od strane ovlašćenog servisera, trošak izrade neće biti pokriven garancijom. Uputstva za instalaciju moraju biti propraćena od kvalifikovanog osoblja. Nepravilna instalacija može dovesti do povrede ljudi, životinja kao i oštećenja imovine. U tom slučaju, proizvođač ne može snositi odgovornost za štetu. Kuhinjski element u koji je rerna ugrađena mora biti napravljena od materijala koji je otporan na temperature od najmanje 70°C. Može biti instalirana ispod ploče ili u elementima na visini. Pre učvršćivanja, morate osigurati dobru ventilaciju, kako bi unutar i oko rerne mogao da kruži vazduh neophodan za cirkulaciju svežeg vazduha za zaštitu elemenata i unutrašnjih delova. Napravite otvore koji su naznačeni na poslednjoj strani ovog uputstva.

1.5 Otpad i zaštita životne sredine



Ovaj aparat je označen u saglasnosti sa evropskom Direktivom 2012/19/EU u vezi sa otpadom električnih aparata (WEEE). WEEE sadrži zagađujuće substance (koje mogu imati negativan uticaj na životnu sredinu), kao i bazne elemente (koji mogu biti ponovo iskorišćeni). Važno je da WEEE otpad prođe specifičan tretman kako bi na pravi način isključili zagađivače i povratili korisne materijale. Svaki pojedinac može odigrati izuzetno važnu ulogu u obezbeđenju da WEEE ne postane problem životne sredine. Neophodno je poštovati osnovna pravila:

- WEEE se ne može smatrati komunalnim otpadom;

- WEEE mora biti odnet na odgovarajuća sabirna mesta koja kontrolišu ustanove za reciklažu. U mnogim zemljama, moguće je organizovati odnošenje ovakvog otpada direktno sa kućne adrese. Kada kupite novi aparat, kod pojedinih prodavaca stari možete organizovati da Vam bude odnesen, sve dok je iste vrste kao i novi aparat koji je kupljen.

ČUVANJE I POŠTOVANJE ŽIVOTNE SREDINE

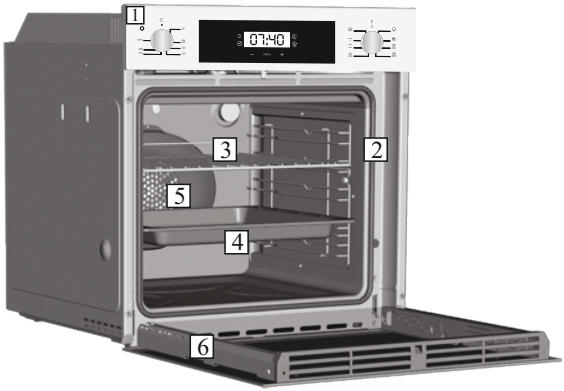
Gde je moguće, izbegavajte pre-grejanje rerne i uvek pokušavajte da je napunite što više. Otvarajte vrata rerne što je ređe moguće, zato što velika količina toplote izlazi pri svakom otvaranju. avoid preheating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. Za značajnu uštedu energije, isključite rernu 5 ili 10 minuta pre nego što planirate da završite vreme pečenja, čime ćete iskoristiti preostalu toplotu koju rerna nastavlja da generiše. Držite sve gume čiste i na svom mestu, kako bi izbegli bilo kakvo gubljenje toplote i energije.

1.6 Deklaracija usaglašenosti

Postavljanjem oznake CE na ovaj proizvod, potvrđujemo da je izrađen u skladu sa svim relevantnim evropskim propisima koji se tiču bezbednosti, zdravlja i zaštite životne sredine i koji se primenjuju na ovaj proizvod.

2. Opis proizvoda

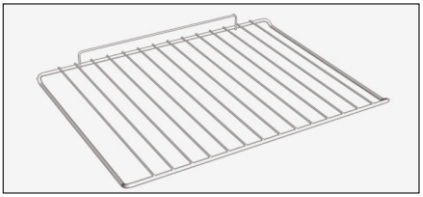
2.1 Osnovni delovi



1. Komandna tabla
2. Pozicije police
(sa ili bez žice za navođenje)
3. Metalna rešetka
4. Pleh za kapi
5. Ventilator (iza poklopca)
6. Vrata

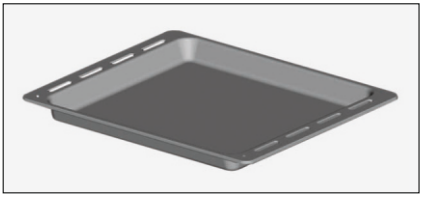
2.2 Dodaci

1 Metalna rešetka



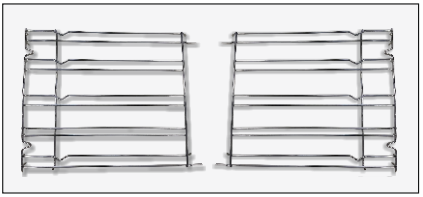
Drži posuđe ili se može grillovati na njoj.

2 Drip pan



U slučaju grillovanja, sakuplja tečnosti koje iscure.

3 Bočna žičana rešetka



Postavljeni su u bočne police za posudu za sakupljanje masnoće/soka i metalni element za grilovanje.

2.3 Prva upotreba

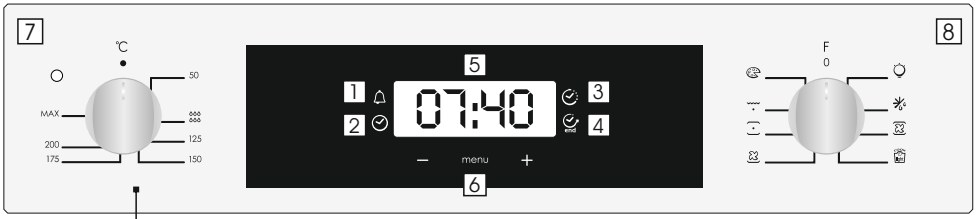
PRELIMINARNO ČIŠĆENJE

Očistite rernu pre prve upotrebe. Prebrišite spoljašnje površine sa vlažnom mekom krpom. Operite sve dodatke i prebrišite unutrašnjost rerne rastvorom vode i malo deterdženta za ručno pranje sudova, a potom isperite. Potom uključite rernu na maksimalnu temperaturu i ostavite da radi oko sat vremena, kako bi se sagoreli industrijski ostaci.

3. Upotreba rerne

3.1 Opis komandne table





1. Zapisnik minuta
2. Podešavanje sata
3. Vrijeme kuhanja
4. Kraj kuvanja
5. Prikaz temperature ili sata
6. Kontrole za podešavanje LCD ekrana
7. Gumb za odabir termostata
8. Gumb za odabir funkcije

UPOZORENJE: prva operacija koju treba izvršiti nakon što je peć instalirana ili nakon prekida napajanja (ovo je prepoznatljivo na displeju koji pulsira i prikazuje 12:00) postavlja tačno vrijeme. To se postiže na sljedeći način.

- Pritisnite centralno dugme.
- Postavite vrijeme tipkama "-" "+".
- Otpustite sve tipke.

PAŽNJA: Pećnica će raditi samo ako je sat podešen.

FUNKCIJA	KAKO KORISTITI	KAKO DEAKTIVATI	ŠTA JE	BILJEŠKA
ZAKLJUČAVANJE	• Opcija za zaključavanje se aktivira tako što se dugme „Set“ (+) zadrži pritisnutim najmanje 5 sekundi. Od tog trenutka pa nadalje sve druge opcije će biti zaključane a na displeju će u intervalima od 3 sekunde naizmenično treperiti STOP i podešeno vreme.	• Opcija za zaključavanje se deaktivira dodirom tačpeda Postavite (+) ponovo najmanje 5 sekundi. Od ovog trenutka na svim funkcijama se ponovo može odabrati.		
MINUTNI POSETNIK	• Pritisnite centralno dugme 3 puta • Pritisnite dugmad "-" "+" da biste postavili željeno vreme • Oslobodite sve dugmad	• Nakon što podešeno vreme prođe, aktiviraće se zvučni alarm. Taj alarm će se sam zaustaviti ali se može i ranije zaustaviti pritiskom na bilo koje dugme.	• Zvuči alarm na kraju podešenog vremena. • Tokom procesa, ekran prikazuje preostalo vreme.	• Omogućava upotrebu pećnice kao budilnika (može se aktivirati bilo sa radom pećnice ili bez upotrebe pećnice)
VREME KUVANJA	• Pomoću dugmeta sa izborom programa izaberite opciju kuvanja, a pomoću dugmeta sa termostatom izaberite temperaturu na kojoj želite da kuvate. • Pritisnite centralno dugme 1 puta • Pritisnite dugmad "-" ili "+" da biste podesili dužinu kuvanja • Oslobodite sve dugmad NAPOMENA: Ako je šporet isključen ili je uključena lampica, opcija s rasporedom vremena za kuvanje neće raditi.	• Pritisnite bilo koji taster da zaustavite signal. Pritisnite centralno dugme da biste se vratili na funkciju sata.	• Omogućava podešavanje vremena kuhanja potrebnog za odabrani recept. • Da biste proverili koliko dugo treba da se pokrene, pritisnite dugme MENU 1 put. • Za promenu / promjenu prethodno podešenog vremena pritisnite MENU i "-" "+" dugmad.	• Po završetku programa pojaviće se 3 signala upozorenja a na displeju će pisati „Kraj“.Postavite dugme sa izborom programa na „0“ kako biste se vratili na sat.
ZAVRŠETAK KUVANJA end	• Pomoću dugmeta sa izborom programa izaberite opciju kuvanja, a pomoću dugmeta sa termostatom izaberite temperaturu na kojoj želite da kuvate. • Pritisnite centralno dugme 2 puta • Pritisnite dugmad "-" "+" da biste podesili vreme na kome želite da se pećnica isključi • Otpustite dugmad NAPOMENA: Ako je šporet isključen ili je uključena lampica, opcija s rasporedom vremena za kuvanje neće raditi.	• U postavljenom trenutku, pećnica će se isključiti. Da biste ručno isključili, okrenite selektor funkcije rerne u položaj O.	• Omogućava vam da postavite kraj vremena kuvanja • Da biste proverili podešeno vreme, pritisnite centralno dugme 2 puta • Za promenu prethodno podešenih vremena pritisnite MENU + "-" "+"	• Ova funkcija se obično koristi sa funkcijom "vrijeme kuvanja". Na primer, ako se posuda mora kuvati 45 minuta i mora biti spremna do 12:30, jednostavno izaberite željenu funkciju, postavite vreme kuvanja na 45 minuta, a kraj kuvanja na 12:30. • Na kraju podešenog vremena kuvanja, pećnica će se automatski isključiti i zvučni alarm će zvoniti. • Kuvanje počinje automatski u 11:45 (12:30 minus 45 minuta) i nastaviće do predviđenog vremena završetka kuvanja, kada se pećnica automatski isključi.

3.2 Programi pečenja (funkcije)

Selektor funkcija	T °C preporučena	T °C opseg	**Funkcija** (Zavisi od modela)
			**SVETLO:** Uključuje svetlo unutar rerne.
			**ODMRZAVANJE:** Ventilator okreće vazduh na sobnoj temperaturi oko zaleđene hrane tako da se odledi za nekoliko minuta bez da sadržaj belančevina u hrani bude promenjen. Temperatura je unapred podešena na 40°C.
	210	50 ÷ MAX	**VIŠE NIVOA:** Koriste se oba grejača zajedno sa ventilatorom koji okreće vruć vazduh u unutrašnjosti rerne. Ovaj način kuvanja preporučujemo za živinu, peciva, ribu i povrće. Ovim načinom kuvanja postižemo bolje prodiranje toplote, a vrijeme zagrejavanja i kuvanja su kraći. Kuvanje pomoću ventilatora omogućuje da različita jela kuvate zajedno u isto vreme na različitim položajima u rerni uz jednaku raspodelu toplote, a bez opasnosti od mešanja ukusa i mirisa. Kada kuvate različitu hranu u isto vrieme, kuvajte 10 minuta duže.
* 	190	50 ÷ MAX	**COOK LIGHT:**Ova funkcija omogućava kuvanje na zdraviji način, s obzirom da je potrebna manja količina masti i ulja. Kombinacija grejnih elemenata sa pulsirajućim kruženjem vazduha garantuje savršene rezultate pečenja.
	210	50 ÷ MAX	**DONJE GREJANJE + VENTILATOR:** Kombinacija donjeg grejača i ventilatora je idealna za voćne kolače, torte, peciva i sl. Ova funkcija onemogućava da hrana postane previše suva i podstiče dizanje testa. Postavite policu na donji položaj u rerni.
* 	220	50 ÷ MAX	**KONVEKCIJA:** Koriste se oba grejača. Ovaj način je idealan za sva tradicionalna pečenja i kuvanja crvenog mesa, govedine, jagnjetine, divljači, hleba ili hrane umotane u foliju.
	230	50 ÷ MAX	**GRIL:** Koristi se gornji grejač. Uspeh je zagarantovan za razne vrste mesa, ražnjiće, čevapčiće, kobasice i sl. Gril treba unapred zagrejati na 5 minuta da se postigne visoka temperatura. Belo meso treba uvek biti postavljeno malo dalje od grejača grila, vreme kuvanja je malo duže, ali meso će biti sočnije. Crveno meso i ribu možete postaviti na policu, a ispod stavite pleh za sakupljanje masti. Rerna ima dve pozicije grila: Grill: 1800 W Roštilj: 3000 W
	220	50 ÷ MAX	**PICA:** Kod ove funkcije vreo vazduh cirkuliše u rerni kako bi se obezbedio savršen rezultat kod jela kao što su pica ili kolač.

*Testirano u skladu sa CENELEC EN 60350-1 za definiciju energetske klase.

4. Čišćenje i održavanje rerne

4.1 Generalne napomene o čišćenju

Životni vek aparata može biti produžen regularnim čišćenjem. Sačekajte da se rerna ohladni pre nego što krenete sa ručnim čišćenjem. Nikada nemojte koristiti abrazivne deterdžente, metalnu vunu, oštre predmete za čišćenje kako ne bi oštetili emajlirane delove. Koristite samo vodu, deterdžent ili preparate na bazi hlora (ili amonijaka).

STAKLENI DELOVI

Preporučujemo da staklo rerne očistite sa debelom kućnom krpom nakon svakog korišćenja rerne. Kako bi uklonili skorelije fleke, možete koristiti sunđer natopljen deterdžentom (dobro isceđen), a potom isprati vodom..

GUMA RERNE

U slučaju da je prljava, gumu lako možete obrisati vlažnim sunđerom.

DODACI

Očistite dodatke sa mokrim sunđerom i deterdžentom za sudove. Dobro isperite i osušite; nemojte koristiti abrazivne deterdžente.

PLEH ZA SAKUPLJANJE MASTI

Nakon grillovanja (roštiljanja), izvucite pleh iz rerne. Toplu mast i tečnosti izručite i operite pleh u toploj vodi, korišćenjem sunđera i deterdženta za sudove. U slučaju da masni ostaci ostanu, potopite pleh u vodu i deterdžent. Takođe, pleh možete oprati u mašini za sudove ili profesionalnim sredstvom za čišćenje rerne. Nikada nemojte vraćati prljav pleh u rernu.

4.2 Piroliza

Ova rerna je opremljena pirolitičkim sistemom čišćenja koji uništava ostatke masti i ostale hrane na visokoj temperaturi. Ova funkcija se izvršava automatski, izborom adekvatnog programa. Sve preostale nečistoće postaju "čiste" zahvaljujući kompletnom sagorevanju. Kako program dostiže jako visoke temperature, vrata rerne su opremljena sistemom za zaključavanje. Program možete prekinuti u bilo kom trenutku. Vrata ne mogu biti otvorena dok bezbednosni indikator ne odobri.

VAŽNA NAPOMENA : U slučaju da se rerna nalazi ispod ploče za kuvanje, nikako je ne koristite dok rerna radi program pirolize. Ovo će sprečiti ploču od pretrevanja.

POSTOJE 2 DEFINISANA programa:

ECO PIROLIZA : Čisti normalno zaprljanu rernu. Radi 90 minuta.

SUPER PIROLIZA : Čisti veoma zaprljanu rernu. Radi 120 minuta.

Nikada ne koristite bilo kakve hemijske proizvode za pirolitički program!

Savet: Korišćenje pirolitičkog programa odmah nakon pečenja omogućava da iskoristite preostalu toplotu, pa samim tim i uštedu energije.

Pre korišćenja pirolitičkog ciklusa:

•Izvucite sve dodatke iz rerne. Ni jedan dodatak nije napravljen od materijala koji mogu izdržati visoke temperature pirolitičkog ciklusa; posebno obratite pažnju da izvučete sve rešetke, vođice plehova i slično. U slučaju da je rerna opremljena temperaturnom sondom, zatvorite otvor odgovarajućim poklopcem koji je dopremljen uz rernu.

• Sve veće nečistoće i velike ostatke hrane očistite iz rerne. Tako velike nečistoće bi zahtevale previše vremena za uništenje. Takođe, prevelika gomila masti može da se zapali.

• Zatvorite vratna rerne.

• Preveliki ostaci hrane/tečnosti moraju biti uklonjeni.

• Očistite vrata rerne;

• Preostale ostatke hrane očistite vlažnim sunđerom. Ne koristite deterdžente;

• Izvadite sve dodatke kao i vođice (gde su prisutne);

• Nemojte stavljati kuhinjske krpe unutra.

Korišćenje pirolitičkog ciklusa:

1- Okrenite selektor funkcija do ikonice " ". Na ekranu, " ECO " ili " SUP "će se pojaviti. Prethodno podešeno vreme je 90 minuta, koja se može prebaciti sa 90 min (Eco) na 120 min (Super) putem tastera na displeju (putem podešavanja " + " ili " - "). U slučaju da je rerna veoma prljava, savetujemo da prebacite vreme pečenja na 120 min, a u slučaju da je rerna slabije zaprljana podesite 90 min.

2- Moguće je promeniti početak rada programa podešavanjem programa KRAJ KUVANJA.

3- Nakon nekoliko minuta, kada rerna dostigne temperaturu, vrata rerne se zaključavaju automatski.

Pirolitički ciklus može biti zaustavljen u bilo kom trenutku tako što ćete okrenuti selektor programa nazad na '0' (reč OFF će biti prikazana na displeju 3 sekunde).

4 - Kada pirolitički ciklus bude završen, sistem pirolize će označiti automatski kraj. Na displeju će se pojaviti indikacija "END" dok su vrata zaključana na "0--n".

5- Možete okrenuti selektor funkcije na " 0 " ali u slučaju da je temperatura unutra i dalje visoka, "0--n " će označavati da je su vrata i dalje zaključana.

Korišćenje pirolitičkog ciklusa sa rernama sa Touch Kontrolom:

1- Okrenite selektor na poziciju za pirolizu. Displej će prikazati "ECO" ili "SUP“

2- Prethodno podešeno vreme je 90 minuta, koja se može prebaciti sa 90 min (Eco) na 120 min (Super) putem tastera na displeju (putem podešavanja " + " ili " - "). U slučaju da je rerna veoma prljava, savetujemo da prebacite vreme pečenja na 120 min, a u slučaju da je rerna slabije zaprljana podesite 90 min.

4.3 Aquactiva funkcija

1. Prospite oko 300 ml vode u Aquactiva ulubljenje u donjem delu rerne.
2. Podesite rernu na prog. Static ( ) ili donje ( ) grejanje
3. Podesite temperaturu na Aquactiva ikonu
4. Pustite program da radi 30 minuta.
5. Nakon 30 minuta isključite program i ostavite rernu da se ohladi.
6. Kada aparat bude hladan, očistite unutrašnjost rerne vlažnom krpom.

Upozorenje:

Pobrinite se da rerna bude hladna pre čišćenja.

Posebno obratite pažnju pri radu sa toplim površinama. Koristite destilovanu ili pijaću vodu.

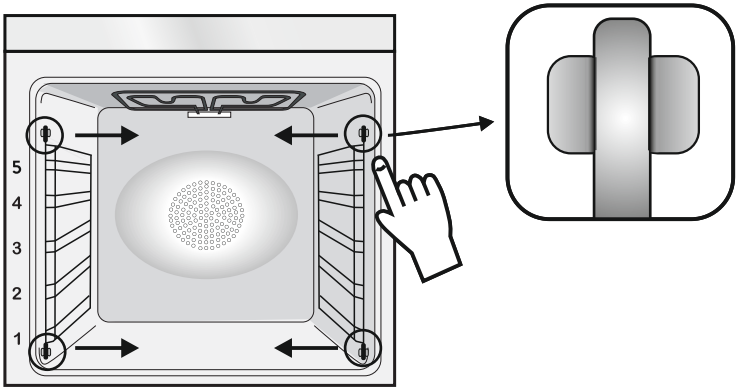
NAPOMENA: Određene pirolitičke rerne sa Precò Touch komandnom tablom nude i Aquactiva funkciju. Kako bi pokrenuli funkciju, okrenite selektor prog. na ( ) program, a potom na digitalnom displeju podesite temperaturu na 90°, korišćenjem tastera “-” i “+”.



4.4 Održavanje

UKLANJANJE I ČIŠĆENJE BOČNIH ŠINA

1. Uklonite žičane rešetke tako što ćete ih povući u pravcu strelica (vidi dole).
2. Da biste očistili žičane rešetke, stavite ih u mašinu za pranje sudova ili ih očistite vlažnim sunđerom, a potom ih obavezno osušite.
3. Nakon čišćenja, vratite žičane rešetke u rernu obrnutim redosledom.



IZVLAČENJE STAKLA RERNE

1. Otvorite prednji prozor.
2. Otvorite poklopce šarki vrata sa leve i desne strane tako što ćete ih povući na dole. Izvucite staklo
3. Vratite staklo procedurom u suprotnom smeru.

IZVLAČENJE I ČIŠĆENJE STAKALA IZ VRATA

1. Otvorite vrata rerne.

2.3.4. Zaključajte šarke, odšrafite šrafove i skinite metalni poklopac sa vrha vrata povlačenjem na od vrata.

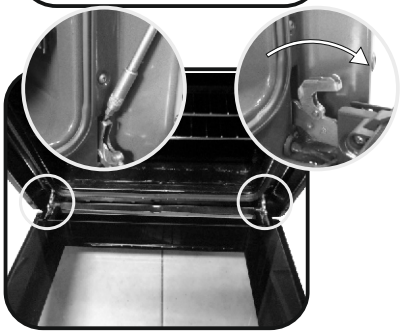
5.6. Polako izvucite staklo iz ležišta vrata (Napomena: kod piroliti̇čkih rerni, takođe izvucite i središnje staklo (u slučaju da je prisutno, u zavisnosti od modela).

7. Nakonj pranja stakla, vratite delove u suprotnim koracima od gore navedenih. Na svakom staklu, indikacija "Pyro" mora biti vidljiva sa leve strane vrata. Na ovaj način, štampana oznaka prvog stakla će biti unutar vrata.

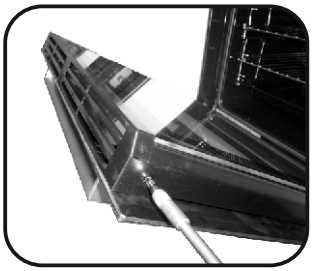
1.



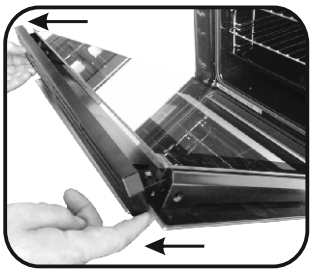
2.



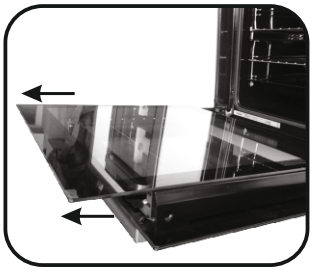
3.



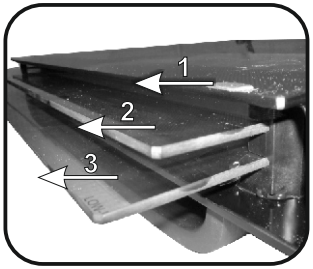
4.



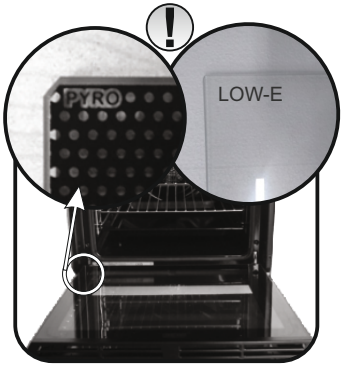
5.



6.



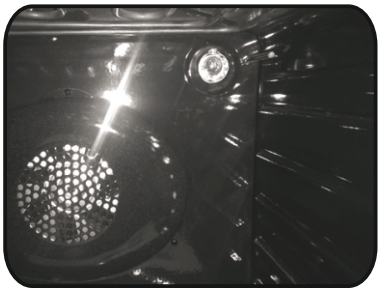
7.



ZAMENA SIJALICA

1. Isključite rernu iz struje.
2. Odšrafite stakleni poklopac, a potom i sijalicu. Stavite novu sijalicu i zašrafite.
3. Nakon postavljanja nove sijalice, zavrnite stakleni poklopac.



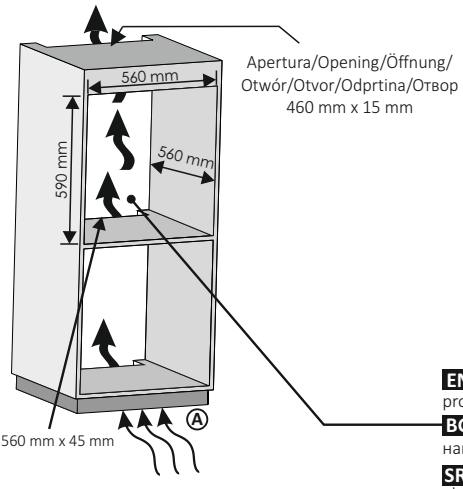


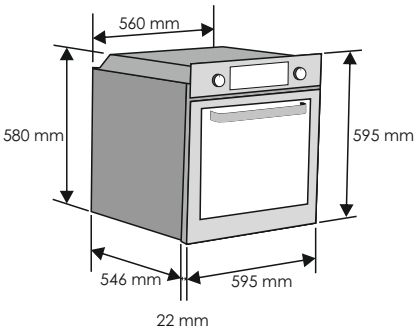

5. Troubleshooting

5.1 Pitanja i odgovori

PROBLEM	MOGUĆI RAZLOG	REŠENJE
Rerna ne greje	Sat nije podešen	Podesite tačno vreme
Rerna ne greje	Zaštita ekrana je aktivna	Deaktivirajte blokadu
Rerna ne greje	Funkcija ili temperatura nisu dobro podešene	Pobrinite se da je rerna pravilno podešena

INSTALLATION **EN** | **МОНТАЖ** **БГ** | **INSTALACIJA** **SRB**





EN If the furniture is coverage with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

BG Ако шкафът, в който се вгражда фурната, има заден капак, направете отвор за захранващия кабел.

SRB U slučaju da elementi dolaze sa daskom na zadnjem delu elementa, probušite otvor za kabal.

(A) **EN** If the mounting of the plinth does not allow air circulation, to obtain the maximum performance of the oven it is necessary to create an opening of 500x10mm or the same surface in 5.000 mm^2

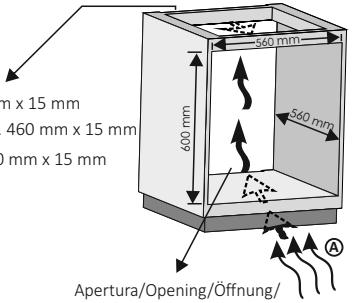
(A) **BG** Ако монтажът на цокъла не позволява циркулация на въздуха, за да се постигне максимална производителност на фурната е необходимо да се пробие отвор от 500x100 mm или същата повърхност в 5 000 mm^2.

(A) **SRB** Ako montaža postolja ne omogućava cirkulaciju vazduha, neophodno je napraviti otvor od 500x10 mm ili iste površine u 5.000 mm^2 da bi se obezbedile maksimalne performanse rerne

EN If the oven does not have a cooling fan, create an opening 460 mm x 15 mm

BG Ако фурната няма вентилатор за охлаждане, направете отвор. 460 mm x 15 mm

SRB U slučaju da rerna nema ventilator za hlađenje, ostavite otvor 460 mm x 15 mm



42839020 • A5 • 04.2021 • Rev_0

EN

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

BG

Производителя не носи отговорност за неточности и грешки възникнали при печата на тази инструкция. Производителя си запазва правото да внесе изменения в своите продукти, който смята за полезни, без това да е в ущърб на характеристиките свързани със сигурността или основните функции на уреда .

SRB

Proizvođač nije odgovoran za bilo kakve netačnosti nastale u štampi ili pisanju ovog uputstva. Zadržavamo pravo da napravimo promene na proizvodima, uključujući podatke o potrošnji, bez prethodne najave i uticanja na bezbednosne funkcije.

tehnoteka

https://tehnoteka.rs

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Candy, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanesenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

https://tehnoteka.rs/p/candy-ugradna-rerna-fct610x-akcija-cena/