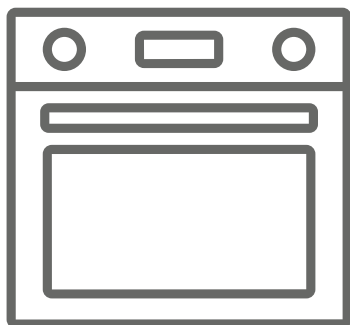


MK Вградена рерна/Прирачник за корисници

SR Ugradna rerana / Korisnički priručnik

AL Furra e Integruar/Doracaku i shfrytëzuesit

EN Built-in Oven / User Manual








BIO 78-D LUX B - BIO 78-D LUX X

Ви благодариме што го избравте овој производ.

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

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

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

СОДРЖИНА


1. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	4
1.1 Општи безбедносни предупредувања.....	4
1.2 Предупредувања за монтирање.....	6
1.3 Во текот на употребата.....	7
1.4 Во текот на чистењето и одржувањето.....	9
2. МОНТИРАЊЕ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА.....	11
2.1 Упатства за инсталатерот.....	11
2.2 Монтирање на рерната.....	11
2.3 Електрично поврзување и безбедност.....	13
3. КАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОИЗВОДОТ.....	14
4. УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ.....	15
4.1 Контроли на рерната.....	15
4.2 Маса за готвење.....	16
4.3 Употреба на дигитален тајмер на допир.....	17
4.4 Додатоци.....	18
5. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ.....	19
5.1 Чистење.....	19
5.2 Одржување.....	22
6. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ И ТРАНСПОРТ.....	23
6.1 Решавање проблеми.....	23
6.2 Транспорт.....	23
7. ТЕХНИЧКИ СПЕЦИФИКАЦИИ.....	24
7.1 Енергија.....	24

1. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА



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

1.1 ОПШТИ БЕЗБЕДНОСНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА

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

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


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

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

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


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

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

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

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

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

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

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

1.2 ПРЕДУПРЕДУВАЊА ЗА МОНТИРАЊЕ

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

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

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

1.3 ВО ТЕКОТ НА УПОТРЕБАТА

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

материјали во или близу до него.

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




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

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


1.4 ВО ТЕКОТ НА ЧИСТЕЊЕТО И ОДРЖУВАЊЕТО

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

Декларација за усогласеност на ЕУ

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

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

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

Одлагање на стар апарат



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

2. МОНТИРАЊЕ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

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

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

2.1 УПАТСТВА ЗА ИНСТАЛАТОРОТ

Општи упатства

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

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

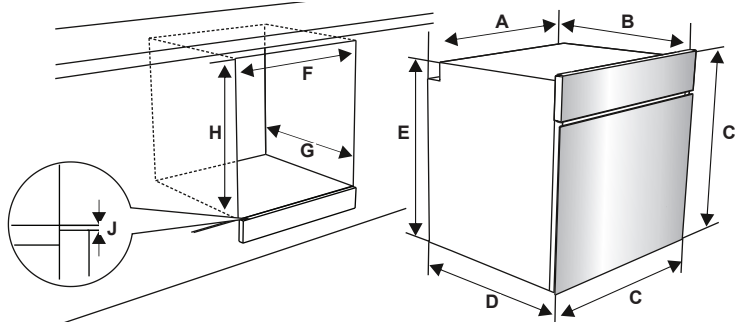
- Апаратот не треба да се монтира директно над машина за миење садови, фрижидер, замрзнувач, машина за перење алишта или машина за сушење алишта.

2.2 МОНТИРАЊЕ НА РЕРНАТА

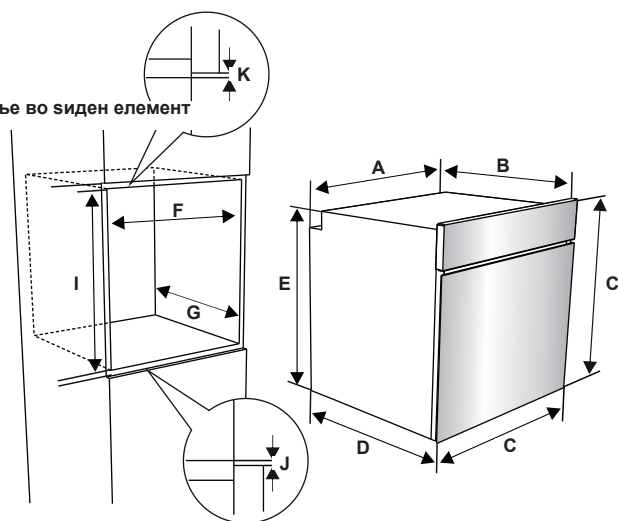
Апаратите се снабдуваат со комплет за инсталација и може да се монтираат на работна површина со соодветните димензии. Димензиите за инсталација на плоча за готвење и рерна се дадени подолу.

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

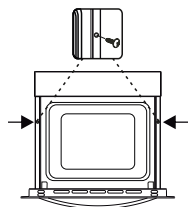
Монтирање под работна површина



Монтирање во сиден елемент



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



2.3 ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ И БЕЗБЕДНОСТ

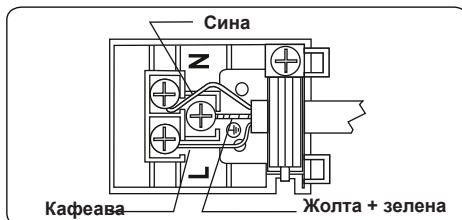
⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Електричното поврзување на овој апарат треба да го изведе овластен сервисер или квалификуван електричар во согласност со упатствата во овој водич и во согласност со тековните локални прописи.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: АПАРАТОТ МОРА ДА БИДЕ ЗАЗЕМЈЕН.

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

се добро затegnати.

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

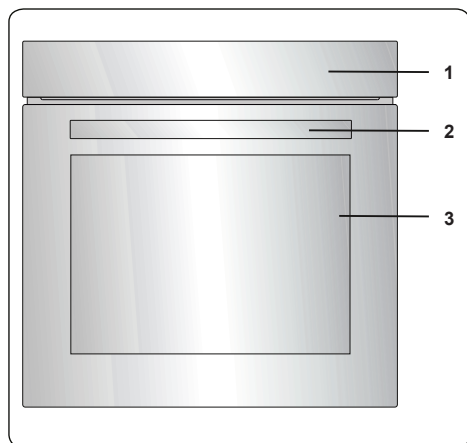


3. КАРАКТЕРИСТИКИ НА ПРОИЗВОДОТ



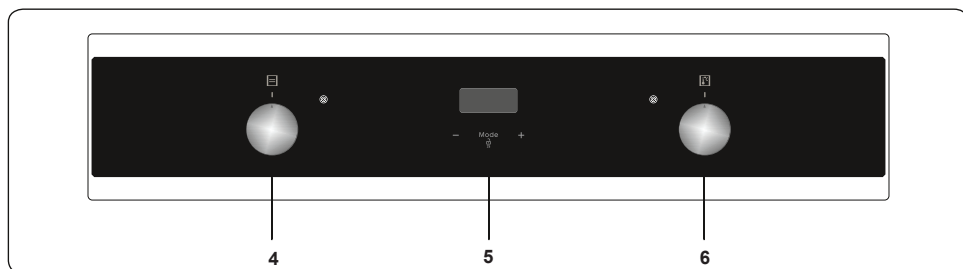
Важно: Спецификациите за овој производ се разликуваат и изгледот на Вашиот апарат може да се разликува од оној показан на сликите подолу.

Листа на делови



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

Контролна табла



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

4. УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 КОНТРОЛИ НА РЕРНАТА

Копче за контрола на функциите на рерната

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

Копче за термостат на рерната

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



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



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

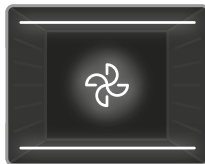
користење на функцијата за одмрзување, поставете ја замрзнатата храна на третата полица од дното на рерната. Се препорачува да поставите тава од рерната под храната што се одмрзнува за да ја соберете водата која ќе се создаде од стопениот мраз. Оваа функција нема да ја зготви или испече храната, таа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



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

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

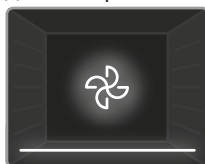
приготвување на печива, торти, печени тестенини, лазања и пица. Се препорачува рерната прво да се загрева 10 минути и најдобро е да се готви само на една полица во оваа функција.



Функција на вентилатор:

Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат и

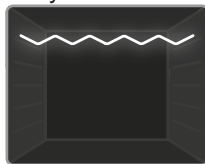
долните и горните грејачи и вентилаторот ќе започнат да работат. Оваа функција е добра за печење печива. Готвењето се спроведува со горните и долните грејачи во рерната и со вентилаторот кој обезбедува циркулација на воздухот, со што се дава ефект на грил на храната. Се препорачува прво да ја оставите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



Функција на долен грејач со вентилатор:

Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат и

долните грејачи и вентилаторот ќе започнат да работат. Вентилаторот и функцијата за долно греење се совршени за печење храна, како пица, подеднакво за краток временски период. Вентилаторот рамномерно ја распределува топлината во рерната, додека долниот грејач обезбедува печење на храната. Се препорачува прво да ја оставите рерната да се загрева 10 минути.



Функција на грил:

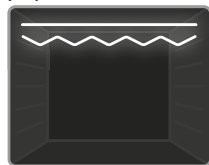
Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат и грејачот за грил ќе започне да работи.

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



Предупредување: Кога се пече на грил, вратата на рерната мора да

биде затворена и температурата на рерната да биде поставена на 190°C.



Функција за побрзо печење со грил:

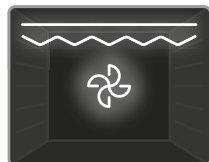
Термостатот на рерната и сијаличките за предупредување ќе се вклучат и горните грејачи и

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

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



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



Функција на двоен грил со вентилатор:

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

како и горните грејачи и вентилаторот ќе започнат да работат. Оваа функција се користи за побрзо печење на грил на подебели парчиња храна и за печење на храна со поголема површина. И грејачите на грилот и горните грејачи подеднакво се напојуваат, заедно со вентилаторот, за да се обезбеди рамномерно готвење.

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



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

4.2 МАСА ЗА ГОТВЕЊЕ

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

* Ако е достапно, гответе со печен пилешки ражен.

4.3 УПОТРЕБА НА ДИГИТАЛЕН ТАЈМЕР НА ДОПИР



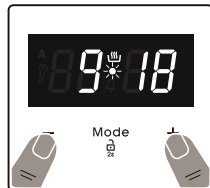
Опис на функција	
A	Автоматско готвење
	Рачно готвење
	Заклучување на копчињата
	Потсетник во минути
Mode	Функција на режим
-	Намалување на тајмер
+	Зголемување на тајмер
23 59	Дисплеј за тајмерот

Прилагодување на време

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



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



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



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

Заклучување на копчињата

Заклучувањето на копчињата автоматски ќе се активира доколку тајмерот не се користи 7 секунди. Симболот "A" ќе се појави и ќе остане да свети. За да ги заклучите копчињата на тајмерот, притиснете и држете го копчето "MODE" 2 секунди. Потоа може да се спроведе посакуваната операција.

Прилагодување на време на звучно предупредување

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

да се активира со оваа функција.



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



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



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

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

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

Полуавтоматско прилагодување на време (време за готвење)

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

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



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



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



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

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

Прилагодување на звук

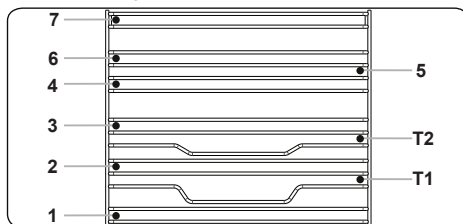
За да ја прилагодите јачината на звучниот знак за предупредување додека е прикажано тековното време, притиснете на копчињата **"+"** и **"-"** и точката во средината на екранот ќе почне да свети. Притиснете на **"MODE"** за да се прикаже тековниот звук на сигналот. По ова, секогаш кога ќе е притиснато

копчето **"-"**, ќе свири различен сигнал. Има три различни типови звучни сигнали. Изберете го посакуваниот звук и не притискајте ниедно друго копче. По кратко време, ќе се зачува избраниот звук.

4.4 додатоци

Жичана решетка EasyFix

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



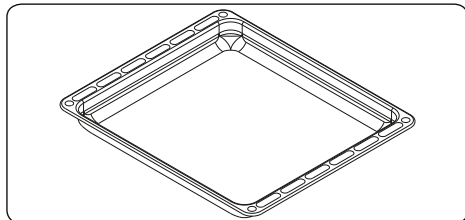
- Вметнете го додатокот во точната положба во внатрешноста на рерната.
- Оставете простор од најмалку 1 cm помеѓу капакот на вентилаторот и додатоците.
- Внимавајте при отстранување на сатовите и/или додатоците надвор од рерната. Жешките оброци или додатоци може да предизвикаат изгореници.
- Doddatoците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

решетка за ротирачкиот ражен со телескопските шини.

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

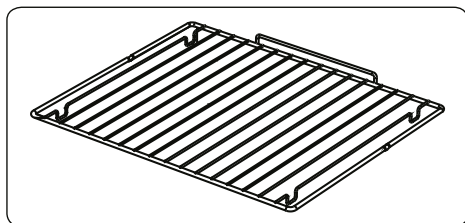
Длабока тава

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



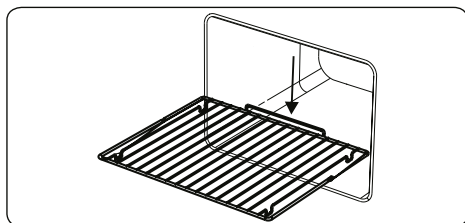
Решетка

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



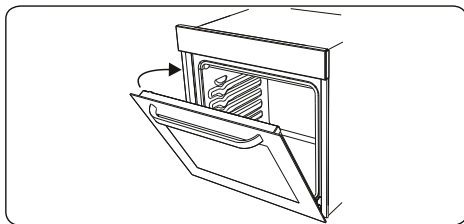
⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

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



Врата на рерна со систем за тивко и бавно затворање

Вратата на рерната сама се затвора полека кога ќе ја пуштите баш пред затворање.



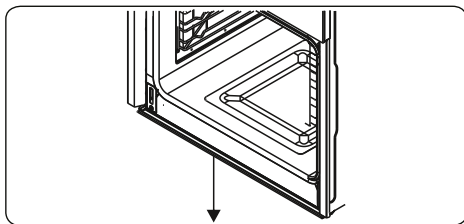
Собирач на вода

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

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

Водата ќе капе во собирачот.

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




5. ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

5.1 ЧИСТЕЊЕ


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

Општи упатства

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

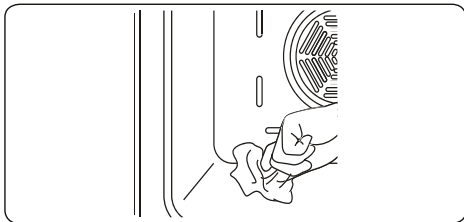
 Не употребувајте средства за чистење кои содржат честички, бидејќи може да го изгребат стаклото, емајлираните и/или обоените делови на апаратот.

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

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

Чистење на внатрешноста на рерната

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





Чистење на стаклените делови

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

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

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

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

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

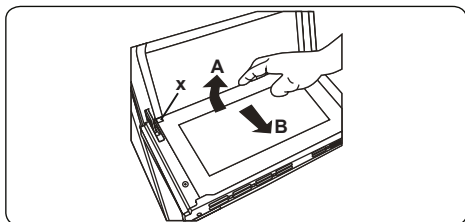
Чистење на обоени површини (ако има)

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

Отстранување на внатрешното стакло

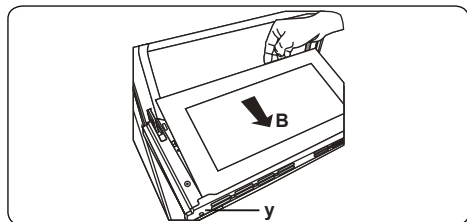
Пред чистење, мора да го извадите стаклото на вратата на рерната, како што е покажано подолу.

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

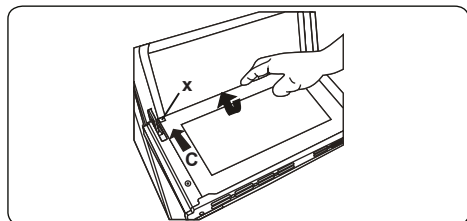


За да го замените внатрешното стакло:

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



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

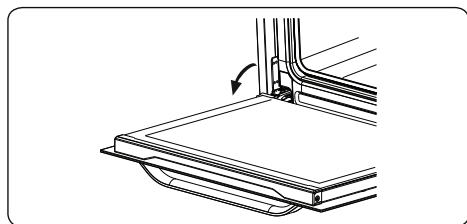


Ако вратата на рерната е тројно стакло, третиот слој на стакло може да се извади на истиот начин како и вториот слој на стакло.

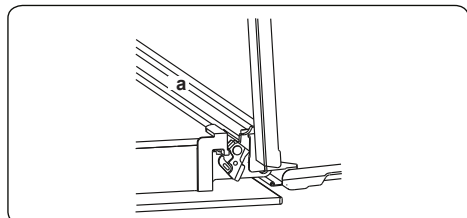
Вадење на вратата на рерната

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

1. Отворете ја вратата на рерната.

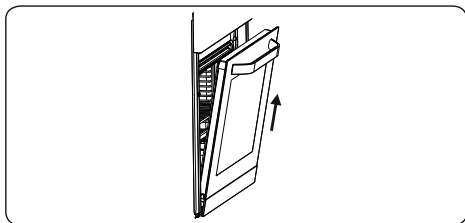


2. Отворете ја бравата (a) (со шрафцигер) до крај.



3. Затворете ја вратата додека не биде речиси целосно затворена и извадете ја

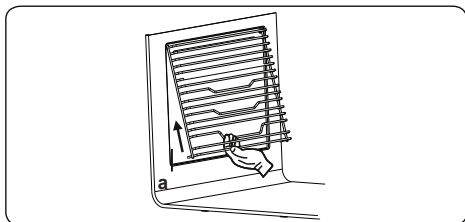
така што ќе ја повлечете кон Вас.



Вадење на решетката

За да ја извадите решетката, повлечете ја како што е покажано на сликата.

Откако ќе ја ослободите од спојниците (a), подигнете ја.



5.2 ОДРЖУВАЊЕ

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

Менување на светилката во рерната

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

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



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

6. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ И ТРАНСПОРТ

6.1 РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ



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

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


6.2 ТРАНСПОРТ

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

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

7. ТЕХНИЧКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

7.1 ЕНЕРГИЈА

Марка		
Модел		BIO 78-D LUX B - BIO 78-D LUX X
Вид на рерна		НА СТРУЈА
Тежина	кг	31.4
Индекс за енергетска ефикасност - конвенционални		105.7
Индекс за енергетска ефикасност - со вентилатор		94.3
Енергетска класа		A
Потрошувачка на енергија (струја) - конвенционални	kWh/циклус	0.93
Потрошувачка на енергија (струја) - со вентилатор	kWh/циклус	0.83
Број на рерни		1
Извор на топлина		НА СТРУЈА
Јачина	л	78
Оваа рерна е усогласена со EN 60350-1		
<p>Совети за штедење енергија</p> <p>Рерна</p> <ul style="list-style-type: none">- Готвењето го јадењето заедно ако е можно.- Времето за првично загревање на рерната треба да биде кратко.- Не продолжувајте го времето за готвење.- Не заборавате да ја исклучите рерната на крајот на готвењето.- Не отворајте ја вратата на рерната додека готвите.		

ГАРАНТЕН ЛИСТ

ГАРАНТЕН РОК: 5 години

УСЛОВИ НА ГАРАНЦИЈАТА:

Две години е обезбедена целосна бесплатна гаранција која вклучува бесплатна поправка (работна рака), бесплатна замена на резервни делови, бесплатни резервни делови и замена на производот со нов доколку истиот не може да биде поправен.

Во третата, четвртата и петтата година на гаранцијата обезбедени се само бесплатни резервни делови додека констатацијата на дефектот (дефектација) и замена на делот (работна рака) се наплатува, во случај апаратот да не може да се поправи не е вклучена замена на производот со нов.

Гаранцијата важи од денот на купување на производот.

Обезбедени се резервни делови за период од 5 години од датумот на продажба на производот.

Рок на поправка: 30 работни дена.

Доколку поправката на производот трае подолго од законски пропишаниот рок од 30 работни дена, а е во периодот од 2 години целосна бесплатна гаранција истиот ќе биде заменет со нов или соодветен производ.

НАПОМЕНА:

1. Апаратот е само за домашна употреба (не е за професионална употреба).
2. Во случај на професионална употреба гарантниот рок е 6 месеци.
3. Гарантниот лист важи само заверен од продавачот (продавницата).
4. Заверениот гарантен лист не важи без фискална сметка. Датумот на заверување на гарантниот лист мора да биде ист со датумот на издавање на фискалната сметка од страна на продавачот (продавницата).
5. Заверениот гарантен лист не важи без налепница со сериски број и баркод.

Увозникот гарантира дека производот има декларирани карактеристики за квалитетот и дека исправно ќе функционира во гарантниот рок доколку исправно се постапува со производот и се следи приложеното упатство за употреба и одржување.

Гаранцијата е исклучена и не се применува во случаи кога оштетувањата се настанати: во било кој транспорт кој не го врши увозникот, поради невнимателно ракување, поради виши сили или поради поправки од трети лица и сервиси неовластени од страна на увозникот, механичко оштетување (скршено, скинато), и од временски и елементарни непогоди.

Во случај на отстранување на недостаток на производот гарантниот рок се продолжува за време во кое производот не е користен. Ова време се пресметува од денот на барањето на потрошувачот за отстранување на недостатокот.

При поднесувањето на рекламацијата, купувачот е должен да се јави на генералниот ЦЕНТРО УНИОН СЕРВИС (ФАВОРИТ ЕЛЕКТРОНИКС) тел.: 02 2440-070. Пред интервенцијата од страна на овластениот сервисер купувачот е должен да ја покаже оверената гаранција и сметката за купениот производ (фискалната сметка).

Секоја неоправдана рекламација за настанати недостатоци на производот (неоправдано повикување сервис), повлекува надомест на трошоците на доаѓањето на сервисот (потрошен бензин на возилото и време) кој оди на сметка на купувачот.

Техничко упатство за користењето на производот:

Производот се отпакува и става во употреба според приложеното упатство за употреба кое се испорачува заедно со производот.

ТД ЦЕНТРО УНИОН Скопје, како увозник и продавач на производите со стручните лица и овластениот сервис стои на располагање за било какви консултации, стручна и техничка помош при одржување, промена и употреба на производот.

ИЗЈАВА

УВОЗНИКОТ ПОТВРДУВА ДЕКА ПОТРОШУВАЧИТЕ ГИ ИМААТ ЗАКОНСКИТЕ ПРАВА КОИ ПРОИЗЛЕГУВААТ ОД ЗАКОНОДАВСТВОТО НА Р.МАКЕДОНИЈА КОЕ ЈА РЕГУЛИРА ПРОДАЖБАТА НА ПРОИЗВОДИТЕ И ДЕКА ОВИЕ ПРАВА НЕ СЕ ЗАГРОЗЕНИ СО ДАДЕНАТА ГАРАНЦИЈА.

ВАЖНО!

И по истекот на гаранцискиот рок ви препорачуваме заради ваша сигурност, сигурност на апаратот и квалитетот сервисирањето да го продолжите во ЦЕНТРО УНИОН СЕРВИС (ФАВОРИТ ЕЛЕКТРОНИКС) СКОПЈЕ, каде што наши стручни лица имаат специјална обука за ваков тип на апарати.

Увозникот на производот обезбедува сервис преку сервисната мрежа на ЦЕНТРО УНИОН СЕРВИС (ФАВОРИТ ЕЛЕКТРОНИКС) Скопје.

Сите дефекти задолжително се пријавуваат во ЦЕНТРО УНИОН СЕРВИС (ФАВОРИТ ЕЛЕКТРОНИКС) на Бул. "Партизански одреди" бр. 154, Скопје Тел. (02) 2440-070.

Производ _____

Сериски број: _____

Датум на производство: _____

Продавач: _____

Датум на продажба: _____

МП

Потпис

Датум на регистрирање _____

Опис на рекламацијата

Заверка на пријавата за рекламација

МП

Потпис


НАПОМЕНА: Сите дефекти задолжително се пријавуваат во **ФАВОРИТ ЕЛЕКТРОНИКС СЕРВИС** на Булевар Партизански одреди бр.154 , Скопје, Тел.(02)2440-070
ОВЛАСТЕНИ СЕРВИСИ

1	Скопје	Фаворит Електроникс Сервис	ул.Партизански Одреди бр. 154, Скопје
2	Тетово	Сервис ВАТ БЕ ЕЛЕКТРИК	ул.Благоја Тоска бр.193 , Тетово
3	Гостивар	Мукрем сервис ТП	ул. Никола Парапунов бре.150, Гостивар
	Кичево Макед. Брод		
4	Струга	Лед Електроника 2017 Дооел	ул.Цветан Димов бр.22, Струга
5	Дебар	Кренар - МД	нас.Венец 2 бб, Дебар
6	Охрид	Сервис Термофриз	ул. Славеј Планина бр.97, Охрид
7	Велес	Фриго Тони-Сервис	ул. Благој Нечев бр. 39, Велес
8	Кавадарци	Сломак увоз-извоз	ул. Браќа Хаџи Тефови бр.30, Кавадарци
	Неготино		
	Демир Капија		
9	Гевгелија	Хот Контрол-Сервис	бул.Гевгелија бр.24 а, Гевгелија
10	Штип	Пако Сервис	ул. Никола Чаулев бр. 3, Штип
11	Радовиш	Тони Атанасов	ул. Благој Туфанов бр.22/, Радовиш
12	Куманово	Боби-Домус Дооел	с.Долно Коњаре ул.1 бр.215, Куманово
		Ден-Ман Далавера	ул. Јане Сандански бр. 92, Свети Николе
13	Крива Паланка	Ампер Младен Дооел	ул. Борис Трајковски бр. 19, Крива Паланка
14	Пробиштип	РТВ СЕРВИС ШЕСТА	ул.Тодор Александров (ламела 1), Пробиштип
	Кратово		
	Злетово		
15	Свети Николе	Ден - Ман Далавера	ул. Јане Сандански бр. 92, Свети Николе
16	Кочани Виница	Сервис Деспот	ул. Милојкова бр.9 Штип
17	Пехчево	Даниел Стефановски	ул. Ванчо Китанов бр.17, Пехчево
	Берово		
	Делчево		
	Мак. Каменица		
18	Струмица	Електро Сервис - Мите	ул. Методија Митевски бр.12, Струмица
		Електросервис Ване	ул. 10-ти Октомври бр.123 Богданци
19	Прилеп	Мис – Електро Компани	ул. 11-ти Октомври бр.7А, Прилеп
20	Битола	Електро Сервис Јован	ул. Благојче Сиљановски бр.58, Битола
21	Ресен	Круме Димитриевски	с.Крани, Ресен
22	Богданци Валандово Дојран	Електросервис Ване	ул. 10-ти Октомври бр.123 Богданци

Hvala vam što ste odabrali naš proizvod.

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

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

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

SADRŽAJ


1.BEZBEDNOSNA UPUTSTVA.....	4
1.1 Opšta bezbednosna upozorenja.....	4
1.2 Upozorenja kod instalacije.....	6
1.3 Tokom upotrebe.....	7
1.4 Tokom čišćenja i održavanja.....	8
2.INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPOTREBU	10
2.1 Uputstvo za instalaciju.....	10
2.2 Instalacija rerne	10
2.3 Električno povezivanje i bezbednost	11
3.KARAKTERISTIKE PROIZVODA.....	13
4.KORIŠĆENJE PROIZVODA.....	14
4.1 Kontrole rerne.....	14
4.2 Tabela za kuvanje.....	15
4.3 Upotreba digitalnog merača vremena na dodir	15
4.4 Dodatna oprema.....	17
5.ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	18
5.1 Čišćenje.....	18
5.2 Održavanje	20
6.REŠAVANJE PROBLEMA & TRANSPORT	21
6.1 Rešavanje problema.....	21
6.2 Transport	21
7.TEHNIČKE SPECIFIKACIJE.....	22
7.1 Energetska klasa.....	22

1. BEZBEDNOSNA UPUTSTVA



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

1.1 OPŠTA BEZBEDNOSNA UPOZORENJA

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

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


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


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

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


rerne.

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

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

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

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

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

komercijalnom okruženju ili za zagrevanje prostorije.

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

1.2 UPOZORENJA KOD INSTALACIJE

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

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

1.3 TOKOM UPOTREBE

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



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

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

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


1.4 TOKOM ČIŠĆENJA I ODRŽAVANJA

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

CE izjava o usklađenosti

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

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

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

Odlaganje vaše stare mašine



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

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

2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPOTREBU

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

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

2.1 UPUTSTVO ZA INSTALACIJU

Opšta uputstva

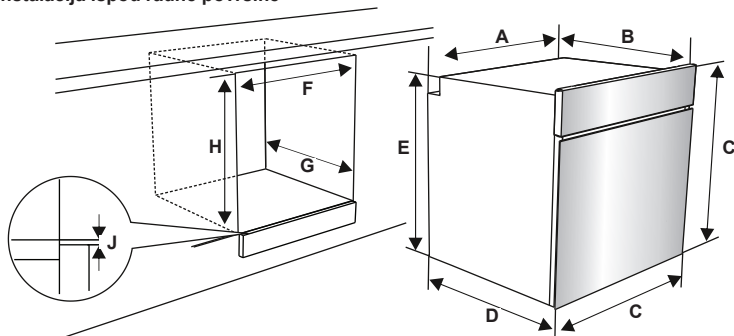
- Nakon uklanjanja pakovanja sa uređaja i sa dodataka, proverite da li je uređaj oštećen. Ako mislite da ima bilo kakvog oštećenja, ne koristite uređaj i odmah pozovite ovlašćeni servis ili kvalifikovanog električara.
- Vodite računa da ne čuvate nikakve zapaljive ili eksplozivne materijale u neposrednoj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

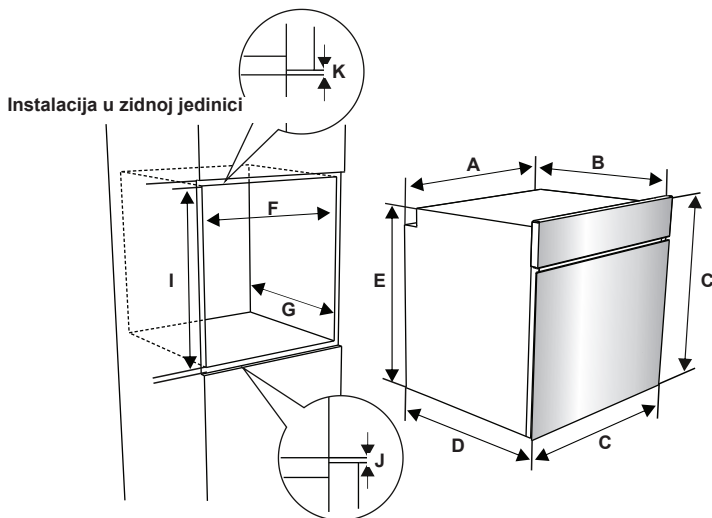
2.2 INSTALACIJA RERNE

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

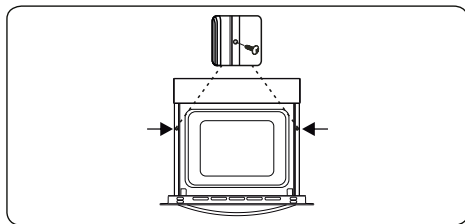
A (mm)	557	min./maks. F (mm)	560/580
B [mm]	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

Instalacija ispod radne površine





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



2.3 ELEKTRIČNO POVEZIVANJE I BEZBEDNOST

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

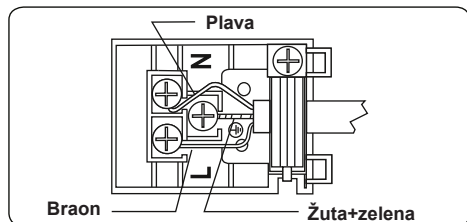
! **UPOZORENJE: OVAJ UREĐAJ MORA DA BUDE UZEMLJEN.**

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

struju uređaja (takođe navedena na pločici za identifikaciju).

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

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

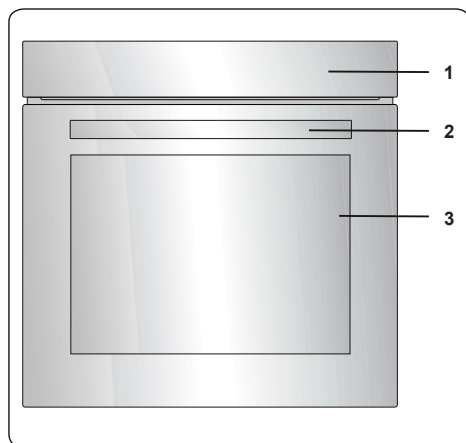


3. KARAKTERISTIKE PROIZVODA



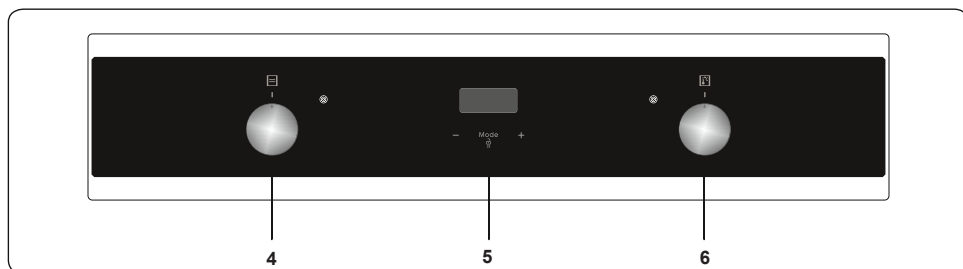
Važno: Specifikacije proizvoda variraju i izgled vašeg uređaja može se razlikovati od uređaja na slikama.

Spisak komponenti



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

Kontrolna tabla



- 4. Kontrolni prekidač za funkcije rerne
- 5. Tajmer
- 6. Termostatski prekidač rerne

4. KORIŠĆENJE PROIZVODA

4.1 KONTROLE RERNE

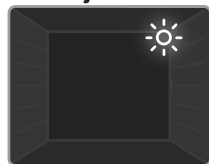
Prekidač za funkcije rerne

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

Termostatski prekidač rerne

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

Funkcije rerne



Svetiljka rerne:

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

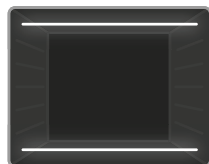


Funkcija

odmrzavanja:

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

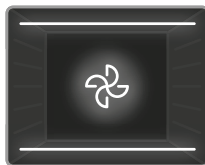
stavite zamrznutu hranu u rernu na policu postavljenu u trećem ležištu od dna. Preporučuje se da postavite pleh ispod hrane koja se odmrzava, da biste prikupili vodu koja se sakuplja usled topljenja leda. Ova funkcija neće skuvati ili ispeći vašu hranu, samo će pomoći odmrzavanje.



Funkcija statičko

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

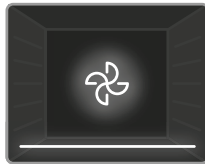
toplota, i obezbeđuje ravnomerno spremanje hrane. To je idealno za pripremu kolača, torti, pečene testenine, lazanje i pice. Preporučuje se prethodno zagrevanje rerne oko 10 minuta i najbolje se priprema kada se u ovoj funkciji koristi samo jedna polica.



Funkcija ventilatora:

Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, i donji i gornji grejači i ventilator će početi da rade. Ova funkcija je

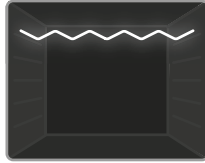
dobra za pečenje peciva. Pečenje se obavlja putem donjeg i gornjeg grejača u rerni i putem ventilatora koji omogućava cirkulaciju vazduha, što će omogućiti blagi efekat roštilja na hrani. Preporučuje se da prethodno zagrejte rernu oko 10 minuta.



Funkcija donjeg grejanja i ventilator:

Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, i donji grejač i ventilator će početi da rade.

Ventilator i funkcija donji grejač su idealni za pripremu hrane, kao što je pica, ravnomerno za kratak period. Dok ventilator jednako raspoređuje toplotu u rerni, donji grejač peče hranu. Preporučuje se da prethodno zagrejte rernu oko 10 minuta.



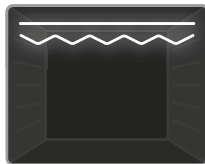
Funkcija roštilja:

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

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



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



Funkcija brzog

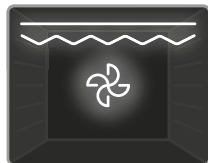
roštiljanja: Termostat i svetiljka za upozorenje na rerni će se uključiti, i gril i gornji grejači će početi da rade.

Funkcija se koristi za

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

prethodno zagrejte rernu oko 10 minuta.

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



Funkcija dvostruki roštilj i ventilator:

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

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

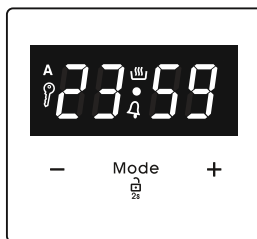
⚠ Upozorenje: Prilikom roštiljanja, vrata rerne moraju biti zatvorena, a temperaturu rerne treba podesiti na 190°C.

4.2 TABELA ZA KUVANJE

Funkcija	Sudovi			
Statični	Lisnato testo	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Torta	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Kolačići	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Gulaš	2	175-200	40-50
	Piletina	2 - 3 - 4	200	45-60
Ventilator	Lisnato testo	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Torta	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Kolačići	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Gulaš	2	175-200	40-50
	Piletina	2 - 3 - 4	200	45-60
Roštiljanje	Ćufte na roštilju	7	200	10-15
	Piletina	*	190	50-60
	Kotlet	6 - 7	200	15-25
	Biftek	6 - 7	200	15-25

*Ako ga imate kuvajte na ražnju za pečenje pilića.

4.3 UPOTREBA DIGITALNOG MERAČA VREMENA NA DODIR



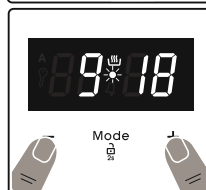
Opis funkcije	
A	Automatsko kuvanje
	Ručno kuvanje
	Zaključavanje dugmadi
	Minutni potsetnik
Mode	Funkcija režima rada
-	Smanjenje merača vremena
+	Povećanje merača vremena
23 59	Ekran merača vremena

Podešavanje vremena

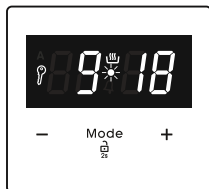
Vreme morate da podesite pre upotrebe rerne. Posle priključenja na struju na ekranu će treptati simbol „A“ i „00:00“ ili „12:00“.



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



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



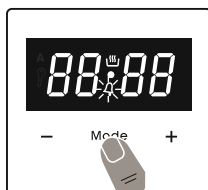
3. Posle nekoliko sekundi, tačka će prestati da trepće i ostaće da svetli.

! Zaključavanje dugmadi

Zaključavanje dugmadi se automatski aktivira kada se merač vremena ne koristi 7 sekundi. Simbol „“ će se pojaviti i ostati da svetli. Za otključavanje dugmadi merača vremena, pritisnite i zadržite dugme „MODE“ 2 sekunde. Posle toga možete obaviti željenu operaciju.

Podešavanje vremena zvučnog upozorenja

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



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



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



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

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

časovnik.

Poluautomatsko podešavanje vremena (period kuvanja)

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

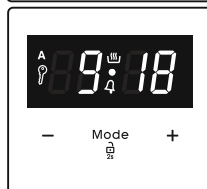
1. Izaberite željenu funkciju kuvanja i temperaturu korišćenjem kontrolnih prekidača.



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



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



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

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

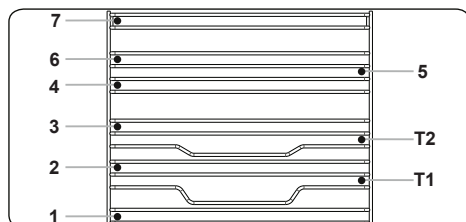
Podešavanje zvuka

Za podešavanje jačine upozoravajućeg zvučnog signala, dok je prikazano trenutno dnevno vreme, pritisnite tastere „+“ i „-“ i tačka u sredini ekrana će početi da trepće. Pritisnite „MODE“ za prikazivanje trenutnog signala zvuka. Posle ovoga, uvek kada pritisnete dugme „-“ oglosiće se drugačiji zvuk. Postoje tri različita tipa zvučnih signala. Izaberite željeni zvučni signal i ne pritiskajte drugu dugmad. Posle kratkog vremena, izabrani zvuk će biti sačuvan.

4.4 DODATNA OPREMA

EasyFix polica od žice

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



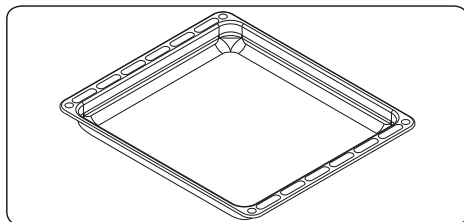
- Ubacite dodatak u pravilan položaj unutar rerne.
- Neka bude bar 1 cm prostora između poklopca ventilatora i dodataka.
- Obratite pažnju i uklonite posuđe i/ili dodatke iz rerne. Topli obroci ili dodaci mogu da izazovu opekotine.
- Dodaci mogu da se deformišu usled toplote. Kada se ohlade, povratice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

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

Duboki poslužavnik

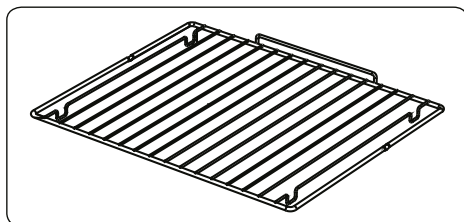
Duboki poslužavnik je najbolje koristiti za kuvana jela.

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



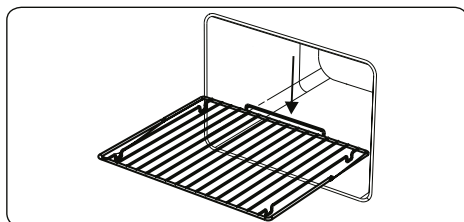
Žičana rešetka

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



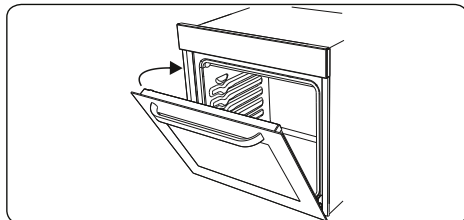
⚠ UPOZORENJE

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



Mekano zatvaranje vrata rerne

Vrata rerne se sama zatvaraju lagano kada ih pustite malo pre potpunog zatvaranja.



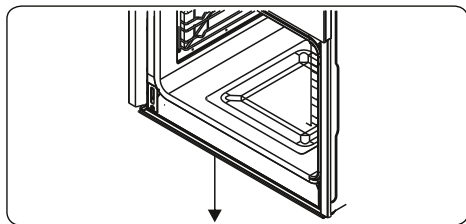
Sakupljač vode

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

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

Voda će kapljati u sakupljač.

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




5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

5.1 ČIŠĆENJE


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

Opšta uputstva

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

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

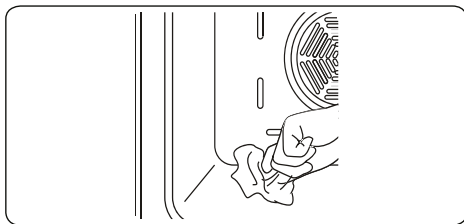
- U slučaju da vam isteče bilo kakva tečnost, odmah očistite da ne bi došlo do oštećenja delova.

 Ne koristite paročištače za čišćenje bilo kog dela ovog uređaja.

Čišćenje unutrašnjosti rerne

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

očistila rerna.





Čišćenje staklenih delova

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

Čišćenje delova od nerđajućeg čelika (ako ih ima)

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

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

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

Čišćenje ofarbanih površina (ako ih ima)

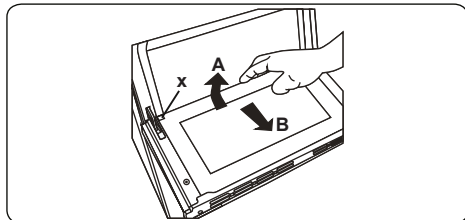
- Fleke od paradajza, paradajz sosa, kečapa, limuna, naftnih derivata, mleka, šećeraste hrane, šećerastih pića i kafe mogu se očistiti odmah krpom umočenom u toplu vodu. Ako se ove fleke ne očiste i dopustite da se osuše na površinama gde su, nemojte ih ribati tvrdim predmetima (šiljastim predmetima,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

metoda čišćenja.

Skidanje unutrašnjeg stakla

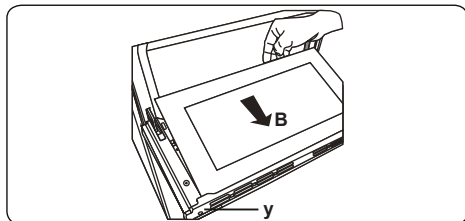
Pre čišćenja staklenih vrata rerne, morate ukloniti vrata rerne, kao što je prikazano na slici.

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

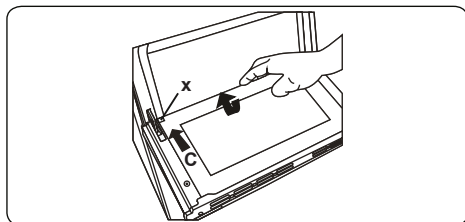


Za zamenu unutrašnjeg stakla:

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



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

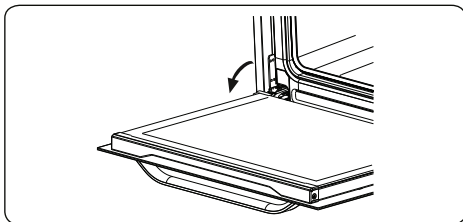


Ako su vrata rerne od trosslojnog stakla, treći sloj stakla može se skinuti na isti način kao i drugi sloj stakla.

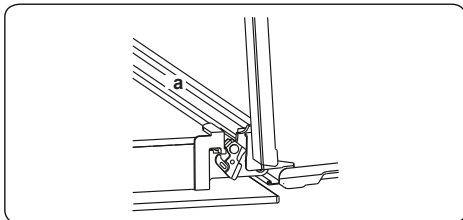
Skidanje vrata rerne

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

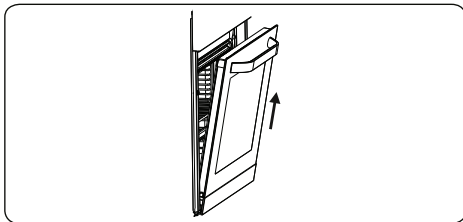
1. Otvorite vrata rerne.



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

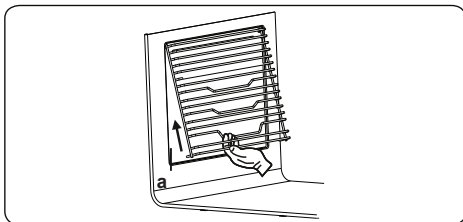


3. Zatvarajte vrata dok ne dođu u položaj da su skoro zatvorena i skinite vrata povlačenjem prema sebi.



Skidanje žičane police

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



5.2 ODRŽAVANJE

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

Promena svetiljke rerne

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

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



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

6. REŠAVANJE PROBLEMA & TRANSPORT

6.1 REŠAVANJE PROBLEMA



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

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


6.2 TRANSPORT

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

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

7. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

7.1 ENERGETSKA KLASA

Marka		
Model		BIO 78-D LUX B - BIO 78-D LUX X
Tip rerne		ELEKTRIČNA
Težina	kg	31.4
Indeks energetske efikasnosti - standardna		105.7
Indeks energetske efikasnosti - sa ventilatorom		94.3
Energetska klasa		A
Potrošnja energije (struje) - standardna	kWh/ciklus	0.93
Potrošnja energije (struje) - sa ventilatorom	kWh/ciklus	0.83
Broj otvora		1
Izvor toplote		ELEKTRIČNA
Zapremina	l	78
Ova rerna je u skladu sa EN 60350-1		
<p>Saveti za uštedu energije</p> <p>Rerna</p> <ul style="list-style-type: none">- Jela spremajte zajedno, ako je moguće.- Održavajte kratko vreme predzagrevanja.- Nemojte da produžavte vreme pečenja.- Nemojte da zaboravite da isključite rernu na kraju kuvanja.- Nemojte da otvarate vrata rerne tokom perioda kuvanja.		

IZJAVA GARANTA

Triomax d.o.o. kao garant izjavljuje sljedeće

GARANCIJA VRIJEDI:

Isključivo uz priloženi kasa račun i uredno popunjen i ovjeren garantni list od stane prodavca. Ovisno o vrsti proizvoda kojeg ste kupili garancija može vrijediti 24, ili 60 mjeseci. U slučajevima trajanja garancije od **24 mjeseca i 1 60 mjeseci** kupac ima pravo na punu garanciju, odnosno garant snosi sve treškovke servisiranja u skladu sa uslovima garancije. Garant se obavezuje da će imati pod nadzorom cijenu usluge koju ovlašteni servis bude naplaćivao nakon isteka pune garancije kako bi zaštitio svoga kupca.

GARANCIJA NE VRIJEDI U SLIJEDEĆIM SLUČAJEVIMA:

- Ako kupac nema kasa račun i uredno ovjeren garantni list
- Ako uređaj nije montiran, priključen, korišten ili održavan u skladu sa uputstvom za upotrebu
- Ako je na uređaju evidentno fizičko oštećenje nastalo njegovom upotrebom.
- Ako je uređaj korišten u profesionalne ili poluprofesionalne svrhe.
- Ako je naziv ili serijski broj na uređaju zamjenjen, prepravljen, uklonjen ili nečitak.
- Ako serijski broj na uređaju ne odgovara serijskom broju na garantnom list.
- Ako je uređaj popravljalo neovlašteno lice.
- Ako su kvarovi na uređaju prouzrokovani višom silom kao što su: lomovi, udar groma, poplava, požar, zemljotres, strujni udar, neadekvatna ventilacija ili bilo koji drugi razlog izvan kontrole garanta.
- Ako je uređaj pokvaren zbog neadekvatnosti sistema u koji je uključen.
- Ako se napon mreže stalno mijenja i ako je veći od 220V(+10%) / 50 Hz
- Garancija ne vrijedi na svjetlosna tijela (žarulje),daljinske upravljače,staklene površine
- Garancija ne vrijedi na panele (kontrolne ploče) dugmadi, ručke i emajlirane površine i keramičke ploče.
- Nemarnog rukovanja aparatom koje ima za posledicu mehanicko ili estetsko oštećenje.
- losiji rad rashladnih uređaja jer su postavljeni u neadekvatnom prostoru gde opseg temperatura odstupa od preporucene temp.za normalan rad od 16-32 stepena.
- manja odstupanja u nijansi boje.
- povećane glasnosti koje je posledica starenja uređaja i ne utice na rad uređaja i funkciju aparata.
- estetske greske koje ne uticu na funkciju i sigurnost aparata.
- kvarovi na grijacu vode u masini za ves i masini za sudje koji su nastali zbog talozenja kamenca.
- kvarove nastale zbog neciscenja filtera ves masine,masine za sudje i mašine za sušenje
- greske koje nacini strano tijelo ubaceno u uređaj
- ako je elektricni šporet nestručno spojen

Na sastavnim dijelovima koji su tokom rada izloženi vecoj potrošnji i predviđeni su za zamjenu garancija vrijedi 36(trideset sest) mjeseci a to su :dihtunzi vrata,remenja,grejac i masina za sudje(osim ako je kvar posledica kamence i u tom slucaju garancija ne vrijedi)

UPUTE ZA PRIJAVU KVARA:

Veoma je bitno da uređaj koristite u skladu sa uputstvom o korištenju jer svi kvarovi koji budu nastali zbog neadekvatne upotrebe, neće biti otklonjeni o trošku garanta. Prije nego prijavite kvar provjerite da li je uređaj za kojeg se prijavljuje kvar još uvijek pod garancijom I da li ste uređaj koristili u skladu sa uputstvom za upotrebu. Kupci su dužni platiti uslugu servisu ukoliko je ovlašteni serviser izašao na teren I konstatovao da je kvar nastao usled neadekvatnog korištenja tj ako kvar spade u onaj za koji garancija ne vrijedi.

Prijava kvara:

Sitni kućanski aparati i televizori: Neispravni uređaj možete predati, uz kasa račun i uredno ovjeren garantni list, u najbližoj ovlaštenoj servisu ili trgovini gdje ste kupili uređaj i on će biti dostavljen u centralni servis za popravku. Bijela tehnika : Kvarovi se prijavljuju u centralni servis koji prosledjuje nalog za popravku ovlaštenim servisima u vašoj blizini. Servis je obavezan doći na adresu kupca u krajnjem roku od 7 dana od dana prijave.

GARANT SE OBAVEZUJE:

- Da će preko ovlašćenih servisa otkloniti sve kvarove na uređaju o svom trošku u predviđenom garantnom roku, koji su nastali upotrebom u skladu sa tehničkim uputama, osim kvarova za koje garancija ne vrijedi.
- Da će , ako se popravak ne izvrši u roku od 45(četrdeset pet) dana od datuma prijave, taj proizvod zamijeniti novim, ispravnim proizvodom istog tipa.
- Garant izjavljuje da uređaj odgovara deklarisanim karakteristikama kvalitete, ted a će u garantnom roku ispravno raditi uz pravilnu upotrebu prema priloženim tehničkim uputama.

-GARANCIJSKI LIST-

-GARANTNI LIST- CERTIFICATE OF GUARANTEE-

Broj garancijskog lista	Naziv proizvoda
Šifra proizvoda (Triomax)	Serijski broj proizvoda (od proizvođača)
Naziv, sjedište i pečat preduzeća-STR koje je proizvod prodalo	Datum prodaje
	Potpis ovlaštenog prodavača
	Ime i prezime kupca

UPOZORENJE!!! GARANCIJA NE VRIJEDI UKOLIKO NA GARANCIJI I NA KUPONIMA NIJEUPISAN DATUM PRODAJE I UKOLIKO NIJE **POTPISANO I OVJERENO OD STRANE PRODAVAČA.**

KUPON 3	KUPON 2	KUPON 1
Broj garancijskog lista:	Broj garancijskog lista:	Broj garancijskog lista:
Šifra proizvoda(Triomax)	Šifra proizvoda(Triomax)	Šifra proizvoda(Triomax)
Serijski broj proizvoda:	Serijski broj proizvoda:	Serijski broj proizvoda:
Datum prodaje	Datum prodaje	Datum prodaje
Naziv, sjedište i pečat preduzeća-STR koje je proizvod prodalo	Naziv, sjedište i pečat preduzeća-STR koje je proizvod prodalo	Naziv, sjedište i pečat preduzeća-STR koje je proizvod prodalo

Kvar možete prijaviti isključivo na broj telefona:

061-943-730

Svakim radnim danom od 08-19 sati ili na e-mail
triomaxdoo-bih@hotmail.com

Mi ćemo odmah proslijediti nalog za rješavanje reklamacije u najbliži ovlašteni servis. Prilikom prijave molimo Vas da pored sebe imate garantni list kako biste nam mogli pružiti neophodne podatke.

Hvala na povjerenju koje ste nam ukazali prilikom kupovine proizvoda koje Triomax d.o.o. uvozi I distribuira širom BIH I za koje izdaje garantni list. Da bismo izbjegli moguće nerazumjevanje uslova garancije ili pogrešno tumačenje istih, molimo Vas pažljivo pročitajte slijedeći tekst:

GARANCIJA VRIJEDI:

24 mjeseca od datuma kupovine za:

- USISIVAČI,NAPE,MIKROTALASNE,BOJLERE
- MALI KUĆNI APARATI FAVORIT

60 mjeseci od dana kupovine za:

- BIJELA TEHNIKA FAVORIT

! GARANCIJA ISKLJUČIVO VRIJEDI UZ PRILOŽENI ORIGINALNI KESA RAČUN I UREDNO POPUNJENI I OVJERENI GARANTNI LIST OD STRANE PRODAVAČA.

! PRODAVAC JE TOKOM KUPOPRODAJNOG PROCESA DUŽAN SLIJEDEĆE:

- 1)IZDATI KASA RAČUN KUPCU
- 2)OVJERITI GARANTNI LIST I SVE KUPONE GARANTNOG LISTA SVOJIM POTPISOM I PEČATOM TRGOVINE UZ EVIDENTIRANJE DATUMA KUPOVINE
- 3)URUČITI UPUTSTVO ZA KORIŠTENJE PROIZVODA NA SRPSKOM, BOSANSKOM ILI HRVATSKOM JEZIKU.

! NA OVOJ GARANCIJI NALAZI SE I IZJAVA GARANATA KOJA DETALJNO OBJAŠNJAVA USLOVE GARANCIJE ZAVISNO O VRSTI PROIZVODA KOJEG STE KUPILI. MOLIMO VAS DA PROČITATE IZJAVU KAKO NE BI DOŠLO DO NESPORAZUMA U SLUČAJU KVARA NA KUPLJENOM PROIZVODU.

! * OBAVEZNO PROČITATI IZJAVU GARANTA

Faleminderit për zgjedhjen e këtij produkti.

Ky manual përdorimi përmban informacione të rëndësishme mbi udhëzimet e sigurisë të synuara për t'ju ndihmuar në përdorimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes.

Ju lutem merrni kohën ta lexoni këtë manual përdorimi para se ta përdorni pajisjen dhe ruajeni këtë libër për referencë në të ardhmen.

Ikona	Lloji	Kuptimi
	PARALAJMËRIM	Lëndim serioz ose rrezik vdekjeje
	RREZIK GODITJEJE ELEKTRIKE	Rrezik tensioni të rrezikshëm
	ZJARRI	Paralajmërim; Rrezik zjarri / materiale të djegshme
	KUJDES	Rrezik lëndimi ose dëmtimi të pronës
	E RËNDËSISHME / SHËNIM	Përdorimi i sistemit në mënyrën e duhur

PËRMBAJTJA


1.UDHËZIME SIGURIE	3
1.1 Paralajmërime të përgjithshme sigurie	3
1.2 Paralajmërimet gjatë instalimit.....	5
1.3 Gjatë përdorimit	6
1.4 Gjatë pastrimit dhe mirëmbajtjes	7
2.INSTALIMI DHE PËRGATITJA PËR PËRDORIM	9
2.1 Udhëzime për Instaluesin	9
2.2 Instalimi i furra	9
2.3 Lidhja Elektrike dhe Siguria	10
3.VEÇORITË E PRODUKTIT	12
4.PËRDORIMI I PRODUKTIT	13
4.1 Kontrollët e furrës	13
4.2 Tabela e gatimit	14
4.3 Përdorimi i Kohëmatësit Digjital me Prekje	15
4.4 Aksesorë.....	16
5.PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA	17
5.1 Pastrimi.....	17
5.2 Mirëmbajtja	20
6.ZGJIDHJA E PROBLEMEVE & TRANSPORTI.....	21
6.1 Zgjidhja e problemeve	21
6.2 Transporti.....	21
7.Specifikimet funksionale	22
7.1 Karakteristika e energjisë	22



1. UDHËZIME SIGURIE



- Lexoni me kujdes dhe plotësisht këto udhëzime para se ta përdorni pajisjen dhe mbajini në një vend të përshtatshëm për referencë në të ardhmen kur është e nevojshme.
- Ky manual është përgatitur për më shumë se një model andaj pajisja juaj mund të mos ketë disa veçori të përshkruar më poshtë. Prandaj është me rëndësi t'i kushtoni vëmendje të veçantë çdo figure ndërsa lexoni manualin e përdorimit.

1.1 PARALAJMËRIME TË PËRGJITHSHME SIGURIE

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijët e moshës prej 8 vjeç e më lart, si dhe për personat me aftësi të kufizuara fizike, shqisore apo mendore apo për ata që kanë mungesë përvoja nëse u bëhet mbikëqyrja apo u jepen udhëzime në lidhje me përdorimin e pajisjes në mënyrë të sigurt dhe kuptojnë rreziqet e mundshme. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nuk duhet të bëhen nga fëmijët pa mbikëqyrje.


 **PARALAJMËRIM:** Pajisja dhe pjesët e saj të qasshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet bërë kujdes kur preken elementët e nxehjes. Mbajini fëmijët nën moshën 8 vjeçare larg përveç nëse janë vazhdimisht nën mbikëqyrje.


  **PARALAJMËRIM:** Rrezik nga zjarri: Mos i lini gjësendet mbi sipërfaqet e gatimit.

  **PARALAJMËRIM:** Në rast se sipërfaqja është plasaritur, e fikni pajisjen për të mënjeluar mundësinë e goditjes elektrike.


- Mos e përdorni pajisjen me kohëmatës të jashtëm ose sistemi të veçantë kontrolli në distancë.

- Gjatë përdorimit pajisja bëhet e nxehtë. Kujdes duhet kushtuar shmangies së prekjes së elementeve nxehëse brenda furrës.
- Dorezat mund të nxehen pas një periudhe të shkurtë të përdorimit.
- Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes ose kruajtëse metalike të fortë për të pastruar xhamin e derës së furrës dhe sipërfaqet e tjera. Ato mund ta gërvishtin sipërfaqen duke shkaktuar plasaritje të xhamit të derës ose ta dëmtojnë sipërfaqen.
- Mos përdorni pastrues me avull për pastrimin e pajisjes.

 **PARALAJMËRIM:** Për të shmangur mundësinë nga shoku elektrik, sigurohuni se pajisja është e fikur para zëvendësimit të llambës.

 **KUJDES:** Pjesët e qasshme mund të jenë të nxehta kur ziejmë ose pjekim me skarë. Mbajini fëmijët larg nga pajisja kur ajo është në përdorim.

- Pajisja juaj është prodhuar në pajtim me të gjitha standardet dhe rregulloret vendore dhe ndërkombëtare.
- Punët e mirëmbajtjes dhe riparimit duhet të bëhen vetëm nga teknikët e autorizuar për mirëmbajtje. Puna e instalimit dhe mirëmbajtjes që bëhet nga teknikët e paautorizuar mund të jetë e rrezikshme. Mos ndryshoni ose modifikoni specifikimet e pajisjes në asnjë mënyrë. Mbrojtëset e papërshtatshme të pllakës së sobës mund të shkaktojnë aksidente.
- Para se ta lidhni pajisjen, sigurohuni që kushtet e shpërndarjes lokale (natyra e gazit dhe presionit të gazit ose tensioni dhe frekuenca e energjisë) dhe specifikimet e pajisjes të jenë të pajtueshme. Specifikimet për këtë pajisje janë treguar në etiketë.

 **KUJDES:** Kjo pajisje është bërë vetëm për të

gatar ushqim dhe për përdorim të brendshëm familjar. Nuk duhet të përdoret për asnjë qëllim tjetër apo në ndonjë përdorim tjetër, si për shembull për përdorim jo-familjar ose në një ambient tregtar apo për ngrohje të dhomës.

- Mos i përdorni dorezat e derës së furrës për ta ngritur ose lëvizur pajisjen.
- Duhet të merren të gjitha masat e mundshme për të garantuar sigurinë tuaj. Meqenëse xhami mund të thyhet, duhet të bëhet kujdes kur pastroni për të shmangur gërvishtjet. Mos e goditni ose përplasni xhamin me aksesore.
- Sigurohuni që kabloja e energjisë të mos ngecet ose dëmtohet gjatë instalimit. Nëse kablo e furnizimit të rrymës dëmtohet, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i mirëmbajtjes apo nga personat me kualifikim të ngjashëm me qëllim të shmangies së rrezikimit.
- Mos i lini fëmijët të ngjiten në derë apo të ulen në të kur dera e furrës është e hapur.
- Ju lutemi mbani fëmijët dhe kafshët larg kësaj pajisjeje.

1.2 PARALAJMËRIMET GJATË INSTALIMIT

- Mos përdorni pajisjen para se ajo të instalohet plotësisht.
- Pajisja duhet të instalohet nga një teknik i autorizuar. Prodhuesi nuk mban përgjegjësi për asnjë dëmtim që mund të shkaktohet nga vendosja dhe instalimi i gabuar nga njerëz të paautorizuar.
- Kur shpaketoni pajisjen, sigurohuni që të mos jetë dëmtuar gjatë transportit. Në rast të ndonjë defekti, mos e përdorni pajisjen dhe kontaktoni menjëherë me një agjent të kualifikuar për mirëmbajtje.

Materialet e përdorura për paketim (najlon, kapëse, stiroform, etj.) mund të jenë të dëmshme për fëmijët dhe duhet të grumbullohen dhe të hiqen menjëherë.

- Mbroni pajisjen tuaj nga atmosfera. Mos e ekspozoni ndaj efekteve të tilla si dielli, shiu, bora, lagështia e tepërt, etj.
- Materialet përreth pajisjes (dollapët) duhet të jenë në gjendje t'i rezistojnë një temperature minimale prej 100°C.
- Pajisja s'guxon të instalohet pas një dere dekorative, me qëllim që të parandalohet nxehja e tepërt.

1.3 GJATË PËRDORIMIT

- Kur e përdor për së pari herë furrën tënde do të vëreni një erë të lehtë. Kjo është normale dhe shkaktohet nga materialet e izolimit të elementeve nxehëse. Ne sugjerojmë që, para përdorimit të furrës për herë të parë, lëreni të hapur furrën dhe caktoni temperaturën në maksimum për 45 minuta. Sigurohuni që mjedisi në të cilin produkti instalohet është i ajrosur mirë.
- Kujdes kur hapni derën e furrës gjatë ose pas gatimit. Avulli i nxehtë nga furra mund të shkaktojë djegie.
- Mos vendosni materiale të djegshme apo që u vihet flaka në apo afër pajisjes kur ajo është në punë.
- Gjithmonë përdorni dorezat e posaçme për furrë dhe e zëvendësoni ushqimin në furrë.
- Në asnjë rrethanë nuk duhet ta mbështjellim furrën me fletë alumini sepse mund të shfaqet temperaturë e lartë.
- Mos i vendosni pjatat ose tepsiat për gatim drejtpërdrejt mbi bazën e furrës kur gatuani. Baza

e furrës nxehet shumë dhe mund ta dëmtojë produktin.



Mos e lini të pashoqëruar furrën derisa zieni me vajra të ngurta apo të lëngshme. Ato mund të marrin flakë në kushte nxehtësie ekstreme. Asnjëherë mos hidhni ujë në flakët që shkaktohen nga vaji por fiken furrën dhe mbulojeni tenxheren me kapakun e saj ose me batanije kundër zjarrit.

- Nëse produkti nuk do të përdoret për kohë të gjatë, fiken çelësin kryesor të kontrollit.
- Sigurohuni se çelësat e kontrollit të kësaj pajisje të jenë gjithnjë në pozicionin "0" (stop) kur nuk është duke u përdorur.
- Tepsiat anohen kur ato tërhiqen. Kujdes mos të derdhni ose mos t'ju bjerë ushqimi i nxehtë kur largoni tepsinë nga furrat.
- Mos vendos asgjë në derën e furrës kur është e hapur. Kjo mund të çekuilibrojë furrën ose të dëmtojë derën.
- Mos varni peshqirë, pëlhura enësh ose lecka në pajisje apo në dorezat e saj.


1.4 GJATË PASTRIMIT DHE MIRËMBAJTJES

- Sigurohuni që pajisja juaj të jetë e fikur në prizë para se të bëni punë pastrimi ose mirëmbajtjeje.
- Mos hiqni dorezat kontrolluese për pastrimin e panelit kontrollues.
- Për të ruajtur efikasitetin dhe sigurinë e pajisjes, rekomandojmë që të përdorni gjithmonë pjesë origjinale rezervë dhe të thërrisni agjentët tanë të autorizuar të servisimit në rast nevojë.

Deklarata e konformitetit të CE

CE Ne deklarojmë se produktet tona përmbushin Direktivat e aplikueshme evropiane, Vendimet dhe Rregulloret si dhe kërkesat e renditura në standardet e referuara.

Kjo pajisje është ndërtuar për t'u përdorur vetëm për gatim në shtëpi. Çdo përdorim tjetër (si për shembull ngrohja e dhomës) është i papërshtatshëm dhe i rrezikshëm.

 Udhëzimet e përdorimit zbatohen për disa modele. Mund të vini re ndryshime midis këtyre udhëzimeve dhe modelit tuaj.

Hedhja e pajisjes së vjetër



Simboli mbi produkt ose mbi paketim tregon që ky produkt mund të mos trajtohet si mbeturina shtëpiake. Por në vend të kësaj duhet dorëzuar pikës së caktuar të mbledhjes për riciklimin e pajisjeve elektrike dhe elektronike. Me sigurimin se ky produkt hidhet në mënyrë të duhur, ju do të ndihmoni në parandalimin e pasojave të mundshme negative për mjedisin dhe shëndetin njerëzor, të cilat ndryshe do të mund të shkakttoheshin nga trajtimi joadekuat i mbeturinave të këtij produkti. Për informacione më të hollësishme në lidhje me riciklimin e këtij produkti, ju lutem kontaktoni zyrën tuaj lokale në qytetin tuaj, shërbimin e mbeturinave të shtëpisë suaj apo shitoren ku e keni blerë produktin.

2. INSTALIMI DHE PËRGATITJA PËR PËRDORIM

! PARALAJMËRIM: Kjo pajisje duhet të instalohet nga një person i shërbimit i autorizuar ose teknik i kualifikuar, sipas udhëzimeve në këtë udhëzues dhe në përputhje me rregulloret aktuale lokale.

- Instalimi i gabuar mund të shkaktojë dëm dhe dëmtim, për të cilin prodhuesi nuk pranon asnjë përgjegjësi dhe garancia nuk do të jetë e vlefshme.
- Para instalimit, sigurohuni që kushtet lokale të shpërndarjes (tensionit të energjisë elektrike dhe frekuenca) dhe kërkesat e pajisjes përputhen. Kërkesat për këtë pajisje janë të deklaruara në etiketë.
- Ligjet, rregulloret, direktivat dhe standardet në fuqi në vendin e përdorimit duhet të ndiqen (rregullat e sigurisë, riciklimi i duhur në përputhje me rregulloret, etj.).

2.1 UDHËZIME PËR INSTALUESIN

Udhëzime të përgjithshme

- Pasi të keni hequr materialin e paketimit nga pajisja dhe aksesoret e tij, sigurohuni që pajisja nuk është e dëmtuar. Nëse dyshoni për ndonjë dëmtim, mos e përdorni atë dhe

kontakttoni menjëherë një person të shërbimit të autorizuar ose teknik të kualifikuar.

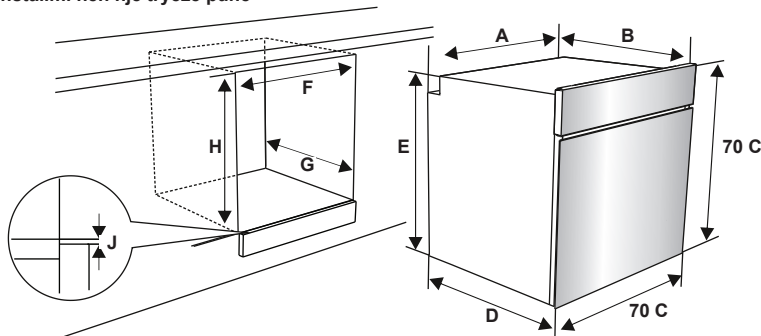
- Sigurohuni që nuk ka materiale të ndezshme ose të djegshme në afërsi, siç janë perdet, vaji, rroba etj. të cilat mund të ndezin zjarr.
- Tavolinat e punës dhe mobiljet që rrethojnë pajisjen duhet të jenë prej materialeve rezistente ndaj temperaturave mbi 100°C.
- Pajisja nuk duhet të instalohet drejtpërdrejt mbi një lavastovilje, ngrirës, frigorifer, makinë larëse ose tharëse rrobash.

2.2 INSTALIMI I FURRA

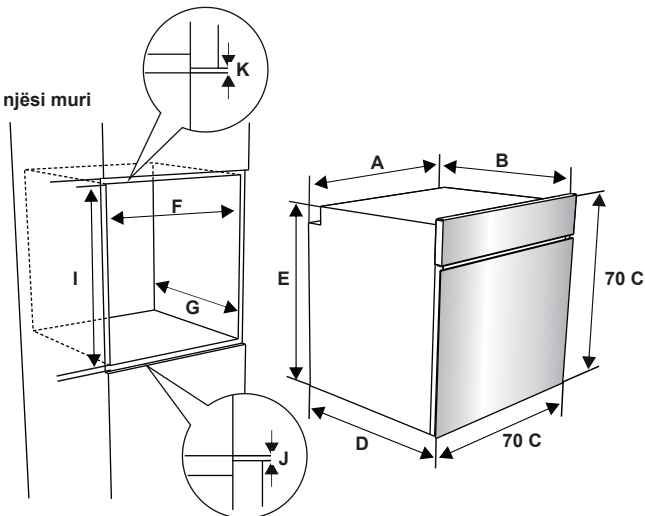
Pajisjet janë të furnizuara me komplete instalimi dhe mund të instalohen në një tavolinë pune me dimensionet e duhura. Dimensionet për instalimin e vatrës dhe furrës janë dhënë më poshtë.

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

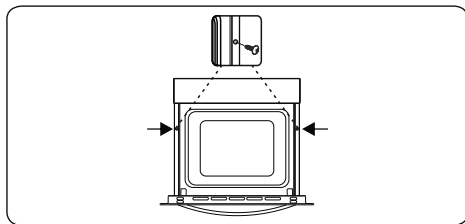
Instalimi nën një tryezë pune



Instalimi në një njësi muri



Pasi të keni bërë lidhjet elektrike, futni furrën në kabinet duke e shtyrë përpara. Hapni derën e furrës dhe futni 2 vida në vrimat e vendosura në kasën e furrës. Kur kasa e produktit prek sipërfaqen prej druri të kabinetit, fiksoni vidat.



2.3 LIDHJA ELEKTRIKE DHE SIGURIA

⚠ PARALAJMËRIM: Lidhja elektrike e kësaj pajisje duhet të bëhet nga një person i autorizuar i shërbimit ose elektrikist i kualifikuar, sipas udhëzimeve në këtë udhëzues dhe në përputhje me rregulloret aktuale lokale.

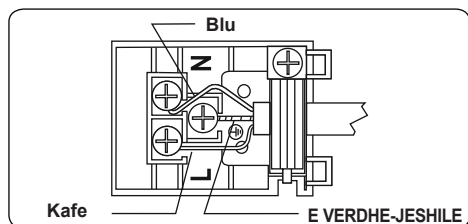
⚠ PARALAJMËRIM: PAJISJA DUHET TOKËZUAR.

- Para se të lidhni pajisjen në furnizimin me energji elektrike, vlerësimi i tensionit të pajisjes (vulosur në pllakën e identifikimit të pajisjes) duhet të kontrollohet për korrespondencë me tensionin e furnizimit të rrjetit në dispozicion, dhe rrjeti elektrik duhet të jetë i aftë të trajtojë vlerësimin e rrymës

së pajisjes (tregohet edhe në pllakën e identifikimit).

- Gjatë instalimit, ju lutemi sigurohuni që përdoren kablo të izoluar. Një lidhje e gabuar mund të dëmtojë pajisjen tuaj. Nëse kabloja e rrjetit është e dëmtuar dhe duhet të zëvendësohet, kjo duhet të bëhet nga një personel i kualifikuar.
- Mos përdorni adaptorë, siguresa të shumëfishta dhe /ose kablo zgjatues.
- Kordoni i furnizimit duhet të mbahet larg pjesëve të nxehta të pajisjes dhe nuk duhet të jetë i përkulur ose i ngjeshur. Përndryshe, kordoni mund të dëmtohet, duke shkaktuar një qark të shkurtër.
- Nëse pajisja nuk është e lidhur me rrjetin me një prizë, duhet të përdoret një çelës gjithëpërfshirës (me të paktën 3 mm largësi kontakti) për të përbushur rregullat e sigurisë.
- Pajisja është krijuar për një furnizim me energji elektrike 220-240V Nëse furnizimi juaj është i ndryshëm, kontakti personin e autorizuar të shërbimit ose një elektrikist të kualifikuar.
- Kabli i rrymës (H05VV-F) duhet të jetë aq i gjatë sa të lidhet me pajisjen, edhe nëse pajisja qëndron në pjesën e përparme të kabinetit të saj.
- Sigurohuni që të gjitha lidhjet të jenë forcuar në mënyrë të duhur.

- Fiksoni kabllon e furnizimit në përgun e kablllove dhe më pas mbyllni kapakun.
- Lidhja e kutisë së terminalit vendoset në kutinë e terminalit.

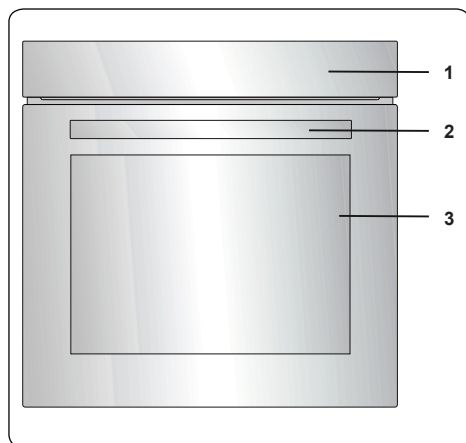


3. VEÇORITË E PRODUKTIT



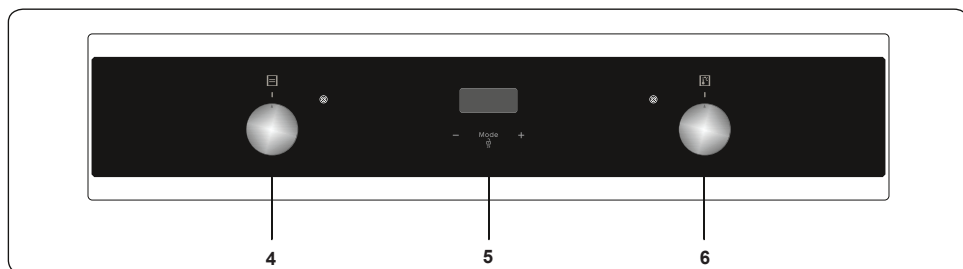
E rëndësishme: Specifikimet për produktin ndryshojnë dhe pamja e pajisjes suaj mund të ndryshojë nga ajo e treguar në figurat më poshtë.

Lista e komponentëve



1. Paneli i kontrollit
2. Dorëza e Derës së Furrës
3. Dera e Furrës

Paneli i kontrollit



4. Çelësi i kontrollit të funksionit të furrës
5. Kohëmatësi
6. Çelësi i termostetit të furrës

4. PËRDORIMI I PRODUKTIT

4.1 KONTROLLET E FURRËS

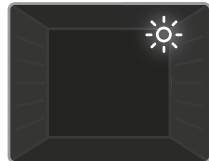
Çelësi i kontrollit të funksioneve të furrës

Rrotulloni çelësin ka simboli përkatës i funksionit të dëshiruar për gatim. Për detalet e funksioneve të ndryshme shihni 'Funksionet e Furrës'.

Çelësi i termostatit të furrës

Pa zgjedhjes së funksionit për gatim, rrotulloni këtë çelës për të përcaktuar temperaturën e dëshiruar. Drita ose llamba e termostatit të furrës do të kyçet sa herë që termostati është në funksion për të nxehtur furrën ose për të ruajtur temperaturën e furrës.

Funksionet e furrës

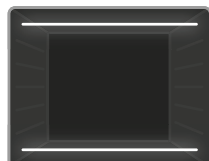


Llamba e Furrës: Do të kyçet vetëm llamba. Do të mbetet e kyçur gjatë kohës së funksionit të gatimit.



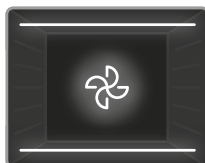
Funksioni i Shkrirjes: Llambat paralajmëruese do të kyçen dhe ventilatori do të fillojë të punojë. Për ta përdorur funksionin e shkrirjes,

vendosni ushqimin e ngrirë në furrë në raftin në folenë e tretë nga fundi. Rekomandohet që ta vendosni një tepsi nën ushqimin që është duke u shkrirë, për ta mbledhur ujin që rrjedh për shkak të shkrirjes së akullit. Ky funksion nuk do të gatujë ose pjekë ushqimin, vetëm do të ndihmojë për ta shkrirë.



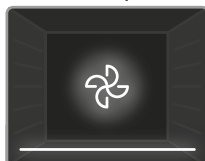
Funksionet për pjekje statike: Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementet e nxehtjes nga poshtë dhe nga lartë do të fillojnë të funksionojnë.

Funksioni i gatimit statik emeton nxehtësi duke siguruar pjekje të njëtrajtshme të ushqimit. Kjo është ideale për të përgatitur ëmbëlsira, torta, brumëra, lazanje dhe pica. Rekomandohet para-nxehja e furrës për 10 minuta dhe më së miri është që të përdoret vetëm një raft në këtë funksion.



Funksioni i Ventilatorit: Termostati dhe dritat e furrës do të ndizen, elementet e nxehtjes nga poshtë dhe nga lartë dhe ventilatori do të fillojnë

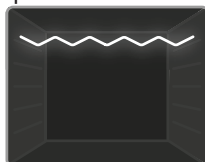
të funksionojnë. Ky funksion është ideal për pjekjen e ëmbëlsirave. Pjekja realizohet nga elementet e nxehtjes nga lartë dhe poshtë brenda furrës dhe nga ventilatori, i cili bën qarkullimin e ajrit, duke i dhënë një efekt të lehtë pjekës ushqimit. Rekomandohet që të nxehtet furra 10 minuta më parë.



Funksioni i nxehtjes nga poshtë dhe ventilatorit::

Termostati i furrës dhe dritat paralajmëruese do të ndizen, elementi i temperaturës nga

poshtë dhe ventilatori do të fillojnë të funksionojë. Funksioni i ventilatorit dhe i nxehtësisë nga poshtë është ideale për pjekjen e ushqimeve, si pica, në mënyrë të barabartë për një kohë të shkurtër. Ndërkohë që ventilatori shpërndan nxehtësinë e furrës, elementi me nxehtësi nga poshtë e pjek ushqimin. Rekomandohet që të nxehtet furra 10 minuta më parë.



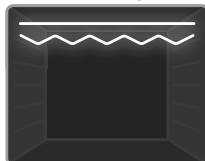
Funksioni për skarë:

Termostati i furrës dhe dritat paralajmëruese do të ndizen, elementi i nxehtësisë për skarë do të fillon të funksionojë. Ky

funksion përdoret për pjekje me skarë dhe thekje të ushqimeve në raftet e epërme të furrës. Me brushë lehtësisht lyeni skarën me vaj për të evituar ngjitjen e ushqimeve dhe vendosni ushqimet në qendër të skarës. Gjithmonë vendosni një tepsi nën ushqim për të grumbulluar rrjedhjet e vajrave apo yndyrave. Rekomandohet që të nxehtet furra 10 minuta më parë.



Paralajmërim: Gjatë përdorimit të skarës, dera e furrës duhet të jetë e mbyllur dhe temperatura e furrës duhet të programohet në 190°C.

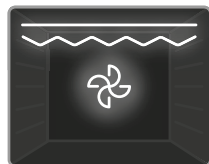


Funksioni më i Shpejtë i Skarës:

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, dhe skara dhe elementet e epërme të

nxehtësisë do të fillojnë të funksionojnë. Ky funksion përdoret për pjekje të shpejtë me skarë dhe për pjekjen në skarë të ushqimit me sipërfaqe më të gjerë, si mishi. Përdorni raftet e epërme të furrës. Me brushë lehtësisht lyeni skarën me vaj për të evituar ngjitjen e ushqimeve dhe vendosni ushqimet në qendër të skarës. Gjithmonë vendosni një tepsi nën ushqim për të grumbulluar rrjedhjet e vajrave apo yndyrave. Rekomandohet që të nxehet furra 10 minuta më parë.

Paralajmërim: Kur përdorni skarën, dera e furrës patjetër të mbyllet dhe temperatura e furrës duhet të caktohet deri në 190 C.



Funksioni i Skarës së Dyfishtë dhe i Ventilatorit: Termostati dhe dritat e furrës do të ndizen, skara, elementet e epërme të nxehtësisë dhe

ventilatori do të fillojnë të funksionojnë. Ky funksion përdoret për pjekje të shpejtë me skarë të ushqimeve më të trasha dhe për pjekjen në skarë të ushqimeve me sipërfaqe më të gjerë. Të dy elementet e epërme të nxehtësisë si dhe skara do të aktivizohen së bashku me ventilatorin për të siguruar pjekje të barabartë. Përdorni raftet e epërme të furrës. Me brushë lehtësisht lyeni skarën me vaj për të evituar ngjitjen e ushqimeve dhe vendosni ushqimet në qendër të skarës. Gjithmonë vendosni një tepsi nën ushqim për të grumbulluar rrjedhjet e vajrave apo yndyrave. Rekomandohet që të nxehet furra 10 minuta më parë.

Paralajmërim: Gjatë përdorimit të skarës, dera e furrës duhet të jetë e mbyllur dhe temperatura e furrës duhet të programohet në 190°C.

4.2 TABELA E GATIMIT

Funksioni	Ushqimet			min.
Statike	Ushqime të shkrifëta	2.-.3.-.4	170-190	35-45
	Tortë	2.-.3.-.4	170-190	30-40
	Biskota	2.-.3.-.4	170-190	30-40
	Jahni	2	175-200	40-50
	Pulë	2.-.3.-.4	200	45-60
Ventilator	Ushqime të shkrifëta	2.-.3.-.4	170-190	25-35
	Tortë	2.-.3.-.4	150-170	25-35
	Biskota	2.-.3.-.4	150-170	25-35
	Jahni	2	175-200	40-50
	Pulë	2.-.3.-.4	200	45-60
Pjekje me skarë	Qofte mishi të pjekura me skarë	7	200	10-15
	Pulë	*	190	50-60
	Bërxollë	6.-.7	200	15-25
	Bifte	6.-.7	200	15-25

* Nëse është në dispozicion, gatuani me hell mishin e pulës.

4.3 PËRDORIMI I KOHËMATËSIT DIGJITAL ME PREKJE



Përshkrim i funksionit	
A	Vetë gatimi
	Gatimi manual
	Katinari
	Përkujtuesi i minutave
Mode	Funksioni i Regjimit
-	Ulja e kohëmatësit
+	Rritja e kohëmatësit
23 59	Ekrani i kohëmatësit

Përshtatja e kohës

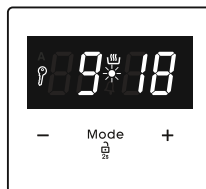
Koha patjetër të paracaktohet para se të filloni me përdorimin e furrës. Pas lidhjes me rrymën elektrike, simboli "A" dhe "00:00" ose "12:00" do të kyçet ose ndizet në ekran.



1. Shtypeni "MODE" 2 sekonda për të çaktivizuar katinarin dhe pika në mes të ekranit do të fillojë të flakëroj.



2. Përshtatni kohën duke përdorur butonat "+" dhe "-" përderisa pika po flakëron.



3. Pas disa sekondave, pika do të pushoj së flakëruari dhe do të mbetet e ndezur.

! Katinari

Katinari automatikisht aktivizohet kur kohëmatësi nuk përdoret për 7 sekonda. Simboli "A" do të shfaqet dhe të mbetet i ndezur. Për të hapur butonat e kohëmatësit, shtypeni dhe mbajeni të shtypur butonin "MODE" për 2 sekonda. Pastaj mund të realizohet operacioni i dëshiruar.

Përshtatja ose rregullimi i dëgjueshëm i kohës paralajmëruese

Koha e lajmërimit me zë mund të caktohet në një kohë ndërmjet kohës prej 00:00 dhe 23:59 orë. Përshtatja e lajmërimit kohor me zë është vetëm për qëllime lajmërimi. Furra nuk do të

kyçet me këtë funksion.



1. Shtypeni **MODE** Simboli do të fillojë të flakëroj dhe 000 do të shfaqet në ekran.



2. Zgjedhni periudhën e dëshiruar kohore duke përdorur çelësat + dhe - ndërkohë që flakëron.



3. Simboli do të mbetet i ndezur, koha do të ruhet dhe paralajmërimi do të përcaktohet.

Kur kohëmatësi arrinë zero, paralajmërimi me zë do të tingëllojë dhe simboli do të flakëron në ekran. Shtypeni ndonjë buton për ta ndërprerë paralajmërimin me zë. Shtypeni **MODE** për 2 sekonda, simboli

do të zhduket dhe do të shfaqet ora.

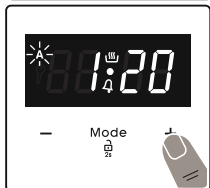
Përshtatja e kohës në mënyrë gjysmë-automatike (periudha e gatimit)

Ky funksion ju ndihmon që të gatuani për një periudhë të caktuar të kohës. Mund të caktohet një gamë kohore ndërmjet 0 dhe 10 orë. Përgatiteni ushqimin për gatim dhe vendoseni në furrë.

1. Zgjedhni funksionin e dëshiruar për gatim si dhe temperaturën duke përdorur disqet e kontrollit.



2. Shtypni **"MODE"** deri sa ta shihni simbolin **"dur"** në ekranin për shfaqje.. Simboli **"A"** do të flakëron.



3. Zgjedhni periudhën e dëshiruar kohore duke përdorur çelësat + dhe -.



4. Koha aktuale do të rishfaqet në ekran, dhe simbolet **"A"**, dhe **"☀"** do të mbetet e ndezur.

Kur kohëmatësi arrinë zero, furra do të shkyçet dhe një zë paralajmërues do të tingëllojë. Simbolet **"A"** do të flakërojnë. Rrotulloni të dy disqet në pozitën **0** dhe shtypni ndonjë çelës ose buton të kohëmatësit për ta ndërprerë tingullin ose zërin paralajmërues. Shtypni **"MODE"** për 2 sekonda, simboli **"A"** do të zhduket dhe kohëmatësi do të kalojë në funksionin manual..

Rregullimi i Tingullit

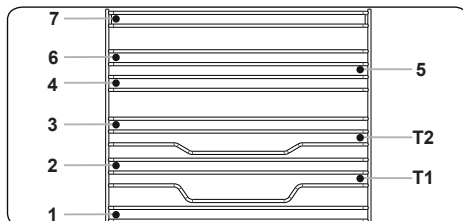
Për të rregulluar vëllimin e zërit paralajmërues, ndërkohë që koha aktuale e ditës është e shfaqur, shtypni çelësat + dhe - dhe pika në mes të ekranit do të fillojë të flakëroj. Shtypni **MODE** për të shfaqur zërin aktual sinjalizues. Pas kësaj, çdoherë kur shtypet butoni -, do të tingëllojë një zë i ndryshëm. Kemi tre tipe të ndryshme të tingujve sinjalizues. Zgjedhni zërin ose tingullin e dëshiruar dhe mos shtypni asnjë

buton tjetër. Pas një kohe, tingulli i zgjedhur do të ruhet.

4.4 AKSESORË

Skarë teli EasyFix

Pastroni aksesoret plotësisht me ujë të ngrohtë, detergjent dhe një leckë të butë të pastër gjatë përdorimit të parë.



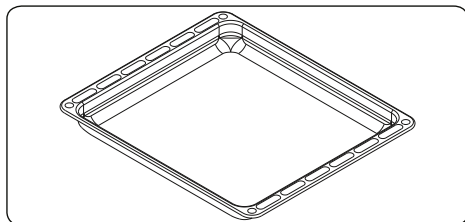
- Vendosni aksesoren në pozicionin e saktë brenda furrës.
- Lini të paktën një hapësirë prej 1 cm midis kapakut të ventilatorit dhe aksesoreve.
- Kujdesuni që të hiqni enët e gatimit dhe/ose aksesoret nga furra. Ushqimi i ngrohtë ose aksesoret mund të shkaktojnë djegie.
- Aksesoret mund të deformohen kur ka nxehtësi. Pasi të jenë ftohur, ato do të rimarrin pamjen dhe performancën e tyre origjinale.
- Tabakatë dhe rrjetat e telit mund të pozicionohen në çdo nivel nga 1 në 7.
- Binarët teleskopikë mund të pozicionohen në nivelet T1, T2.
- Niveli 3 rekomandohet për gatimet me një nivel të vetëm.
- Niveli T2 rekomandohet për gatim të një niveli me shina teleskopike.
- Niveli 2 dhe Niveli 4 rekomandohen për gatim të nivelit të dyfishtë.
- Kthesa e rrjetës së telit duhet të jetë e pozicionuar në Nivelin 3.
- Niveli T2 përdoret për pozicionimin e rrjetës së telit nga ana e kthesës me shinat teleskopike.

**** Aksesoret mund të ndryshojnë në varësi të modelit të blerë.

Tabaka e Thellë

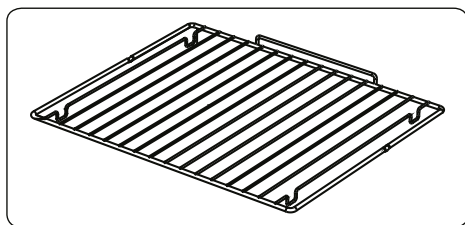
Tabaka e thellë përdoret më mirë për

gatimin e zierjeve. Vendoseni tabaka në çdo raft dhe shtyjeni atë deri në fund për t'u siguruar që është vendosur në mënyrë korrekte.



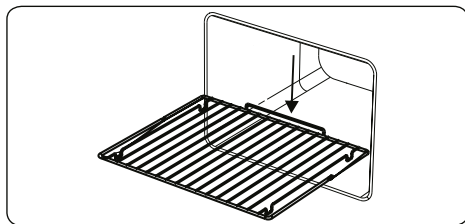
Teli i Skarës

Rrjeti i telit përdoret më së miri për tiganisje ose për përpunimin e ushqimit në enë miqësore me furrën.



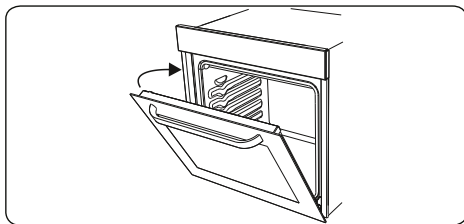
Paralajmërim

! Përshtatni skarën në mënyrë të duhur në mbajtësen përkatëse në brendinë e furrës dhe shtyjeni atë deri në fund.



Dera e furrës me mbyllje të butë (Soft-Close)

Dera e furrës mbyllet ngadalë vetvetiu kur lirohet pak përpara pozitës së mbyllur.

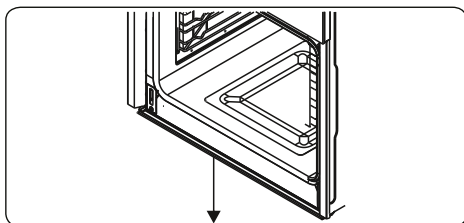


Kolektori i ujit

Në disa raste të gatimit, kondensimi mund të shfaqet në qelqin e brendshëm të derës së furrës. Kjo nuk është keqfunksionim i produktit.

Hapni derën e furrës në pozitën për skarë dhe lëreni në këtë pozicion për 20 sekonda. Uji do të kullojë në kolektor.

Ftohni furrën dhe fshini pjesën e brendshme të derës me një peshqir të thatë. Kjo procedurë patjetër të zbatohet rregullisht.



5. PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA

5.1 PASTRIMI

! **PARALAJMËRIM:** Fikeni pajisjen dhe lëreni të ftohet para se të fillojë pastrimi.

Udhëzime të përgjithshme

- Kontrolloni nëse materialet e pastrimit janë të përshtatshme dhe rekomandohen nga prodhuesi para se t'i përdorni në pajisje.
- Përdorni pastrues kremi ose pastrues të lëngshëm që nuk përmbajnë grimca. Mos përdorni kremra kaustikë (gërryes), pluhur pastrimi gërryes, lesh teli të ashpër ose mjete të forta pasi ato mund t'i dëmtojnë sipërfaqet e sobës.



Mos përdorni pastrues që përmbajnë grimca pasi ato mund të gërvishin

xhamin, pjesët e emaluara ose të lyera të pajisjes.

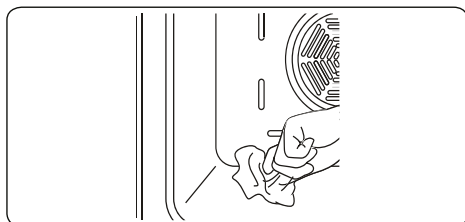
- Nëse derdhen lëngje, pastroni ata menjëherë për të shmangur dëmtimin e pjesëve.



Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar ndonjë pjesë të pajisjes.

Pastrimi i brendësisë së furrës.

- Pjesa e brendshme e furrave të emaluara më së miri pastrohen përdorisa furra është e ngrohtë.
- Pas çdo përdorimi fshini furrën me një leckë të butë të zhytur në ujë me sapun. Pastaj, pastroni furrën sërish me një leckë të lagur dhe thajeni atë.
- Ndoshta do të duhet të përdoret një material pastrimi i lëngshëm ndonjëherë për të pastruar plotësisht furrën.



Pastrimi i pjesëve të qelqta

- Pastroni rregullisht pjesët e qelqta të pajisjes suaj.
- Përdorni një pastrues për qelq kur pastroni pjesën e brendshme dhe të jashtme të pjesëve të qelqta. Pastaj, shpërlani dhe thani ata plotësisht me një leckë të thatë.

Pastrimi i pjesëve të çelikut të paoksidueshëm (nëse ka)

- Pastroni rregullisht pjesët prej çeliku të paoksidueshëm të pajisjes suaj.
- Fshijini pjesët prej inoksi me leckë të butë të njomur me ujë. Pastaj thani ata plotësisht me leckë të thatë.



Mos i lani pjesët prej inoksi (çeliku të paoksidueshëm) kur janë akoma të nxehta nga gatimi.



Mos lini uthull, kafe, qumësht, kripë, ujë, limon ose lëng domatesh mbi çelikutun e paoksidueshëm për kohë të gjatë.

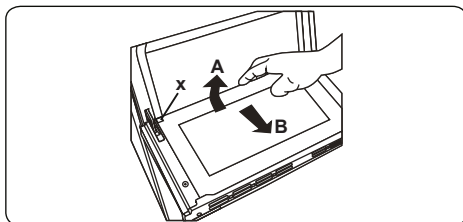
Pastrimi i Sipërfaqeve të Njolllosura (nëse ka)

- Njollat nga domatet, pureja e domateve, keçapi, limoni, derivatet e vajit, qumështi, ushqimet e ëmbla, pijet e ëmbla dhe kafeja duhet të pastrohen me një leckë të lagur me ujë të ngrohtë menjëherë. Nëse këto njolla nuk pastrohen dhe lihen të thahen në sipërfaqet ku ata gjenden, ata NUK duhet të kruhen me objekte të forta (objekte të mprehta, çelik ose tela plastik për kuarje, sfungjer që dëmton sipërfaqet) ose agjentë pastrues që përmbajnë nivele të larta të alkoolit, largues të njollave, largues të grasos, kimikate abrazive në sipërfaqe. Ndryshe, mund të shfaqet korrozioni te sipërfaqet e njolllosura me pluhur (detergjent), dhe mund të shfaqen njolla. Prodhuuesi nuk do të jetë përgjegjës për asnjë dëmtim të shkaktuar nga përdorimi i produkteve ose metodave të papërshtatshme të pastrimit.

Çmontimi i qelqit të brendshëm

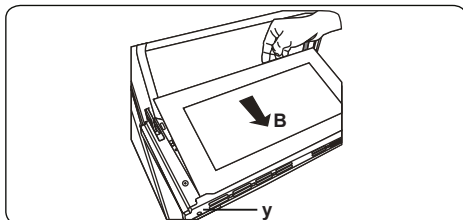
Patjetër të largoni qelqin e derës së furrës para pastrimit, ashtu siç tregohet më poshtë.

1. Tërhiqni qelqin në drejtim të **B** dhe liron nga krahvara e lokacionit (**x**). Tërhiqni qelqin nga jashtë në drejtim të **A**.

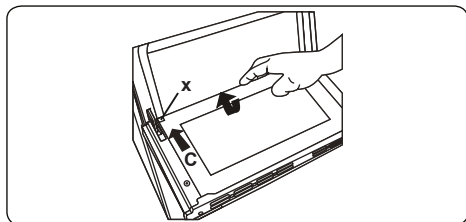


Zëvendësoni qelqin e brendshëm

2. Shtyni qelqin kah dhe nën krahvaren e lokacionit (**y**), në drejtim të **B**.



3. Vendosni qelqin nën krahvaren e lokacionit (**x**) në drejtim të **C**.

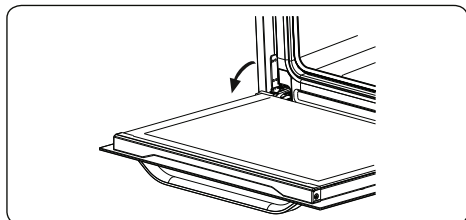


● Nëse dera e furrës është derë me qelq të trefishtë, shtresa e tretë e qelqit mund të çmontohet në mënyrë të njëjtë si shtresa e dytë e qelqit.

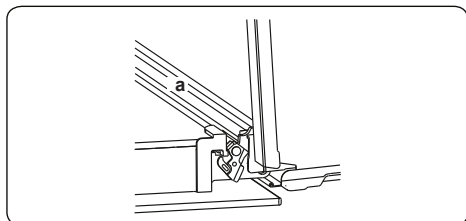
Heqja e derës të furrës

Patjetër të largoni qelqin e derës së furrës para pastrimit, ashtu siç tregohet më poshtë.

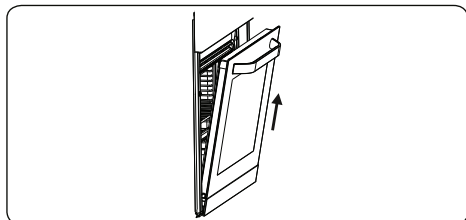
1. Hapeni derën e furrës.



2. Hapni grremçin mbyllës (a) (me ndihmën e një kaçavide) deri në pozitën e fundit.

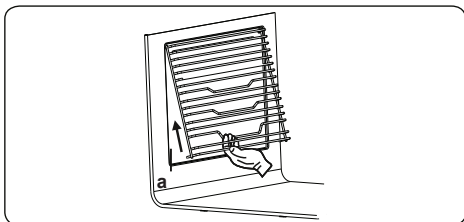


3. Mbylleni derën deri sa të jetë në pozitën pothuaj plotësisht e mbyllur, dhe çmontoni ose largoni derën duke tërhequr atë ka ju.



Çmontimi ose heqja e raftit prej teli

Për të çmontuar raftin e telit, tërhiqni raftin e telit siç është treguar në figurë. Pasi ta keni lëshuar nga kapëset (a), ngrijeni lart.



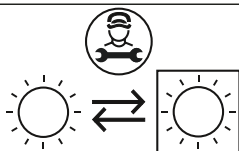
5.2 MIRËMBAJTJA

! **PARALAJMËRIM:** Mirëmbajtja e kësaj pajisje duhet të realizohet vetëm nga personi i autorizuar për mirëmbajtje ose tekniku i kualifikuar.

Ndërrimi i llambës së furrës

! **PARALAJMËRIM:** Fikeni pajisjen dhe lëreni të ftohet para se te fillojë pastrimi.

- Largoni thjerrëzën e qelqit, pastaj largoni poçen.
- Montoni llambën e re (rezistente deri në 300°C) për të zëvendësuar llambën që keni hequr (230 V, 15-25 Vat, Tipi E14).
- Zëvendësoni thjerrëzat e qelqit, dhe furra juaj është gati për përdorim.
- Produkti përmban një burim energjie me efikasitet të klasës G.
- Burimi i energjisë nuk mund të zëvendësohet nga përdoruesi përfundimtar. Pas shitjes kërkohet servisim.
- Burimi i përfshirë i dritës nuk është menduar për përdorim në aplikime të tjera.



Burimi i zëvendësueshëm i burimit të energjisë bëhet nga një profesionist.

! Llamba është e dizajnuar apostafat për përdorimin te pajisjet shtëpiake për gatim. Nuk është e përshtatshme për ndriçimin e dhomës në shtëpi.

6. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE & TRANSPORTI

6.1 ZGJIDHJA E PROBLEMEVE



Pasi të kontrolloni këto zgjidhje problemesh bazë, nëse akoma keni problem me pajisjen, ju lutem kontaktoni një person të autorizuar për servisim ose teknik të kualifikuar.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Furra nuk kyçet.	Shkyçet rryma.	Kontrolloni nëse keni furnizim elektrik. Kontrolloni nëse pajisjet tjera të kuzhinës punojnë.
S'ka nxehtësi ose furra nuk nxehet.	Kontrolli i temperaturës së furrës është rregulluar gabimisht. Dera e furrës është lënë e hapur.	Kontrolloni nëse disku i temperaturës së furrës është rregulluar siç duhet.
Llamba e furrës (nëse ka) nuk punon.	Është djegur llamba. Lidhja elektrike është stakuar ose shkyçur.	Zëvendësoni llambën sipas udhëzimeve. Sigurohuni që furnizimi elektrik është kyçur në prizën në mur.
Pjekja ose gatimi nuk është i njëtrajtshëm brenda furrës,	Raftet e furrës nuk janë pozicionuar siç duhet.	Kontrolloni nëse temperaturat dhe pozitat e rafteve përdoren ashtu si rekomandohen. Mos e hapni derën shpesh nëse nuk gatvani ose piqni gjëra të cilat duhet të rrotullohen. Nëse e hapni derën shpesh, temperatura e brendshme do të jetë më e ulët dhe kjo do të ndikojë rezultatin e gatimit.
Çelësat e kohëmatësit nuk mund të shtypen siç duhet.	Ka ngecur material i huaj mes çelësave të kohëmatësit. Modeli me prekje; ka lagështi në panelin e kontrollit. Funksioni i katinarit është rregulluar.	Largoni materialin e huaj dhe provoni sërish. Largoni lagështinë dhe provoni sërish. Kontrolloni nëse funksioni i katinarit është rregulluar.
Ventilatorin ose erashka e furrës (nëse ka) është e zhurmshme.	Raftet e furrës po vibrojnë.	Kontrollo nëse furra është e sheshtë ose e rrafshët. Kontrolloni nëse raftet dhe ose pajimet për pjekje vibrojnë ose janë në kontakt me panelin e pasmë të furrës.


6.2 TRANSPORTI

Nëse keni nevojë ta transportoni produktin, përdorni paketimin origjinal të produktit dhe mbajeni duke përdorur kasën origjinale. Ndiqui shenjat e transportit në paketim. Ngjitini të gjitha pjesët e pavarura me produktin për të parandaluar dëmtimin e produktit gjatë transportit.

Nëse nuk e keni paketimin origjinal, përgatitni një kuti transporti në mënyrë që pajisja, sidomos sipërfaqet e jashtme të produktit, të jenë të mbrojtura nga kërcënimet e jashtme.

7. Specifikimet funksionale

7.1 KARAKTERISTIKA E ENERGJISË

Marka		
Modeli		BIO 78-D LUX B - BIO 78-D LUX X
Lloji i Furrës		ELEKTRIKE
Masa	kg	31.4
Indeksi i Efikasitetit Energjetik - konvencionale		105.7
Indeksi i Efikasitetit Energjetik - me ventilator		94.3
Klasi i Energjisë		A
Konsumi i energjisë (elektrike) - konvencionale	kWh/cikël	0.93
Konsumi i energjisë (elektrike) - me ventilator	kWh/cikël	0.83
Numri i kaviteteve		1
Burimi i nxehtësisë		ELEKTRIKE
Volumi	l	78
Kjo furrë është në përputhje me EN 60350-1		
<p>Këshilla për kursimin e energjisë</p> <p>Furra</p> <ul style="list-style-type: none"> -Gatuani ushqimet bashkë, nëse është e mundur. - Mbajeni të shkurtër kohën e nxehtës përgatitore. -Mos e zgjatni kohën e gatimit. -Mos harroni ta fikni furrën në fund të gatimit. - Mos e hapni derën gjatë kohës të gatimit. 		

CERTIFIKATË GARANCIA

AFATI I GARANCISË: 5 vjet

KUSHTET E GARANCISË:

Dy vite sigurohet garanci e plotë falas, e cila përfshin riparimin falas (punë dore), zëvendësimin falas të pjesëve rezervë, pjesë rezervë falas dhe zëvendësimin e produktit me të ri nëse nuk mund të riparohet.

Vitin e tretë, të katërt dhe të pestë të garancisë, sigurohen vetëm pjesë rezervë, ndërsa diagnostikimi i defektit dhe zëvendësimi i pjesës (puna e dorës) paguhet në rast se pajisja nuk mund të riparohet, zëvendësimi i produktit me një të ri nuk përfshihet.

Garancia vlen nga dita e blerjes së produktit.

Janë siguruar pjesë rezerve për një periudhë prej 5 viteve nga data e shitjes së produktit.

Afati për riparim: 30 ditë pune.

Nëse riparimi zgjat më gjatë se afati i paraparë ligjor prej 30 ditë pune, dhe është në periudhën prej 2 vjetësh garanci të plotë falas i njëjti do të zëvendësohet me të ri ose me produkt të përshtatshëm.

VËREJTJE:

1. Aparati është vetëm për përdorim shtëpiak (nuk është për përdorim profesional).

2. Në rast të përdorimit profesional, afati i garancisë është 6 muaj.

3. Certifikata e garancisë vlen vetëm nëse është e verifikuar te shitësi (shitorja).

4. Certifikata e verifikuar e garancisë nuk vlen pa llogari fiskale. Data e verifikimit të certifikatës të garancisë duhet të jetë e njëjtë me datën e lëshimit të llogarisë fiskale nga ana e shitësit (shitores).

5. Certifikata e verifikuar e garancisë nuk vlen pa etiketën me numër serik dhe barkod.

Importuesi garanton se produkti i posedon karakteristikat e deklaruara të cilësisë dhe se do të funksionojë mirë brenda periudhës së garancisë nëse produkti trajtohet siç duhet dhe ndiqen udhëzimet e bashkangjitura për përdorim dhe mirëmbajtje.

Garancia përjashtohet dhe nuk zbatohet në rastet kur dëmi ka ndodhur: gjatë çdo transporti i cili nuk kryhet nga importuesi, për shkak të trajtimit të pakujdesshëm, për shkak të forcës madhore ose për shkak të riparimeve nga palët e treta dhe serviseve të paautorizuara nga importuesi, dëmtimet mekanike (thyerja, grisja) dhe nga moti dhe fatkeqësitë natyrore.

Në rast të mënjanimi të mangësisë të produktit, periudha e garancisë zgjatet për periudhën kohore për të cilën produkti nuk është përdorur. Kjo periudhë kohore llogaritet nga data e kërkesës së konsumatorit për mënjanimin e mangësisë.

Gjatë parashtrimit të reklamacionit, blerësi është i obliguar të paraqitet në servisën e autorizuar CENTRO UNION SERVIS (FAVORITELEKTRONIKS) Tel. : 02 2440 – 070. Para intervenimit nga ana e serviserit të autorizuar, blerësi është i obliguar të parashtojë certifikatën e verifikuar të garancisë dhe llogarinë e produktit të blerë (llogarinë fiskale).

Çdo reklamacion i paarsyetuar për mangësi të produktit (thirrja e paarsyetuar e servisit), tërheq rimbursimin e harxhimeve të bëra për ardhjen e serviserit (harxhimi i karburantit për automjetin dhe koha) të cilat shkojnë në llogari të blerësit.

Udhëzim teknik për përdorimin e produktit:

Produktit i hiqet paketimi dhe vendoset në përdorim sipas udhëzimit të bashkangjitur për përdorim i cili jepet së bashku me produktin.

SH.T. CENTRO UNION Shkup, si importues dhe shitës i produkteve, qëndron në dispozicion me personat profesionistë dhe servisën për çdo konsultim, asistencë profesionale dhe teknike në mirëmbajtjen, modifikimin dhe përdorimin e produktit.

DEKLARATË

IMPORTUESI KONFIRMON SE KONSUMATORËT I KANË TË DREJTAT LIGJORE QË RRJEDHIN NGA LEGJISLACIONI I REPUBLIKËS SË MAQEDONISË I CILI E RREGULLON SHITJEN E PRODUKTEVE DHE KËTO TË DREJTA NUK JANË TË RREZIKUARA ME GARANCINË E DHËNË.

E RËNDËSISHME!

Edhe pas skadimit të afatit të garancisë ju rekomandojmë që për sigurinë tuaj, sigurinë të aparatit dhe cilësisë, servisimin ta vazhdoni në CENTRO UNION SERVIS (FAVORITELEKTRONIKS SERVIS) SHKUP, ku personeli tonë profesionist ka trajnime speciale për këtë lloj të aparateve.

Importuesi i produktit siguron servis nëpërmjet të rrjetit të serviserëve të CENTRO UNION SERVIS (FAVORITELEKTRONIKS SERVIS) Shkup.

Të gjitha defektet paraqiten në mënyrë obligative te CENTRO UNION SERVIS (FAVORITELEKTRONIKS SERVIS) në Rr. "Partizanski odredi" Nr. 154, Shkup Tel. (02) 2440-070.

Produkt _____
Numri serik _____
Data e prodhimit _____

Shitës _____
Data e shitjes: _____
Vula _____
Nënshkrim _____

Data e regjistrimit _____
Përshkrimi i reklamacionit _____
Verifikim i paraqitjes të reklamacionit _____
Vula _____
Nënshkrim _____






Vërejtje: Të gjitha defektet paraqiten në mënyrë **obligative te FAVORIT ELEKTRONIKS SERVIS** në Bul. Partizanski odredi Nr. 154, Shkup. Tel. (02) 2440-070.

SERVISE TË AUTORIZUARA

1	Shkup	Favorit Elektroniks Servis	Rr. Partizanski odredi Nr. 154
2	Tetovë	Servis VAT BE ELEKTRIK	Rr. Blagoja Toska Nr. 193 Tetovë
3	Gostivar	Mukrem servis TP	Rr. Nikola Parapunov Nr. 150, Gostivar
	Kërçovë Maked. Brod		
4	Strugë	Led Elektronika 2017 Dooel	Rr. Cvetan Dimov Nr. 22, Strugë
5	Dirër	Krenar – MD	Lagj. Venec 2 p.Nr., Dibër
6	Ohër	Servis Termofriz	Rr. Sllavej Pllanina Nr. 97
7	Veles	Frigo Toni-Servis	Rr. Bllagoj Negev Nr. 39
8	Kavadarc Negotinë Demir Kapi	Slomak uvoz -izvoz	Rr. Braka Hadzi Tefovi Nr. 30, Kavadarc
9	Gjevgjeli	Hot Kontroll-Servis	Rr. Gjevgjeli Nr. 24 a, Gjevgjeli
10	Dojran-Bogdanci - Valandovë	Elektroservis Vane	Rr. 10 Oktomvri Nr. 7A, Strumicë
11	Shtip	Pako servis	Rr. Nikola Caulev Nr. 3 , Shtip
12	Radovish	Toni Atanasov	Rr. Bllagoj Tufanov Nr. 22, Radovish
13	Kumanovë	Bob-Domus ShPKNjP	f. Dollno Konjare Rr. 1 Nr. 215
		Den Man Dallavera	Rr. Jane Sandanski Nr. 92, Sveti Nikollë
14	Kriva Pallankë	Amper Mladen ShPKNjP	Rr. Boris Trajkovski Nr. 19
15	Probishtip Kratovë Zletovë	RTV SERVIS SHESTA	Rr. Todor Aleksandrov (lamela 1), Probishtip
16	Kocani Vinica	Servis Despot	Rr. Milojkova Nr. 9, Stip
17	Sveti Nikollë	Den-Man Dallavera	Rr. Jane Sandanski Nr. 92, Sveti Nikollë
18	Pehçevë Berovë Dellçevë Mak. Kamenicë	Daniel Sterfanovski	Rr. Vanco Kitanov Nr. 17, Pehçevë
19	Strumicë	Elektroservis Mite Elektroservis Vane	Rr. Metodija Mitevski Nr. 12, Strumicë Rr. 10 Oktomvri Nr. 7A, Strumicë
20	Prilep	Mis-Elektro Kompani	Rr. 11 Tetori Nr. 7A
21	Manastir	Elektro Servis Jovan	Rr. Bllagojçe Siljanoski Nr. 58, Manastir
22	Resnjë	Krume Dimitrievski-servis	s. Krani, Resen

Thank you for choosing this product.

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

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

CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	3
1.1 General Safety Warnings	3
1.2 Installation Warnings	5
1.3 During Use.....	6
1.4 During Cleaning and Maintenance	7
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	9
2.1 Instructions for the Installer	9
2.2 Installation of the Oven.....	9
2.3 Electrical Connection and Safety.....	11
3.PRODUCT FEATURES	12
4.USE OF PRODUCT	13
4.1 Oven Controls.....	13
4.2 Cooking Table.....	14
4.3 Use of the Digital Touch Timer.....	14
4.4 Accessories	16
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	17
5.1 Cleaning	17
5.2 Maintenance	19
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	20
6.1 Troubleshooting.....	20
6.2 Transport	20
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	21
7.1 Energy Fiche	21



1. SAFETY INSTRUCTIONS



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

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

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

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


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


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

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


the oven.

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

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

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

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

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

heating a room.


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

1.2 INSTALLATION WARNINGS

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

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

1.3 DURING USE

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

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


1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

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

CE Declaration of conformity

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

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

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

Disposal of your old machine



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

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

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

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

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

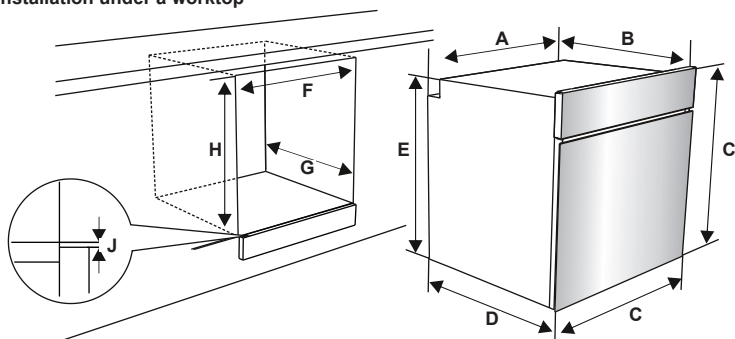
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials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

2.2 INSTALLATION OF THE OVEN

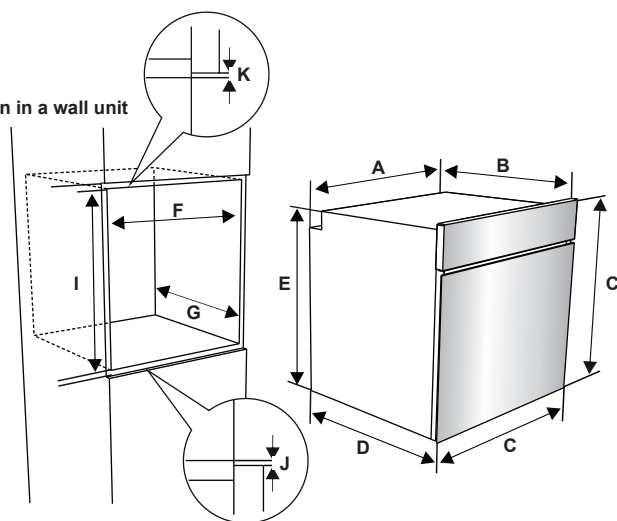
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

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

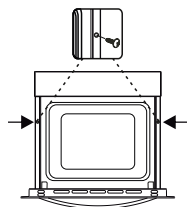
Installation under a worktop



Installation in a wall unit



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

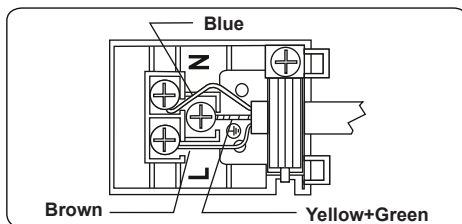


2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

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

! WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

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

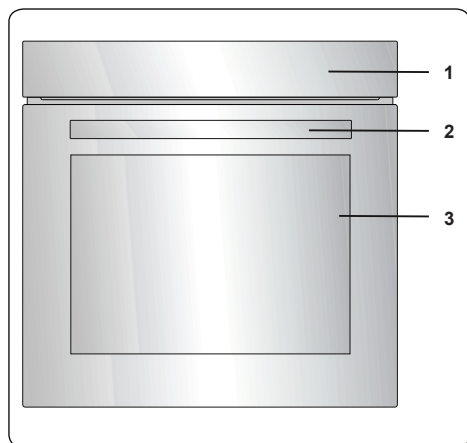


3. PRODUCT FEATURES



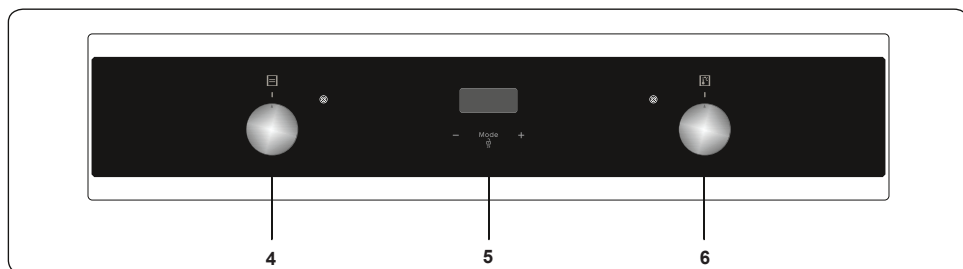
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



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

Control Panel



- 4. Oven Function Control Knob
- 5. Timer
- 6. Oven Thermostat Knob

4. USE OF PRODUCT

4.1 OVEN CONTROLS

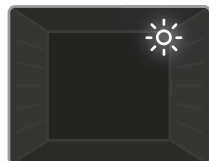
Oven function control knob

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

Oven thermostat knob

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

Oven Functions

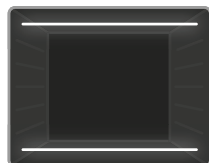


Oven Lamp: Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



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

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



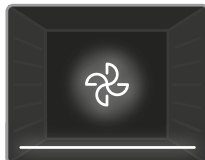
Static Cooking Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

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



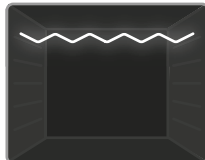
Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

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



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

operating. The lower heating and fan function is ideal for heating foods evenly in a short time. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

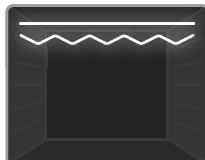


Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for

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



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

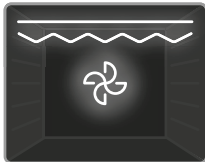


Faster Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating elements will start

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

preheat the oven for about 10 minutes.

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






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

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

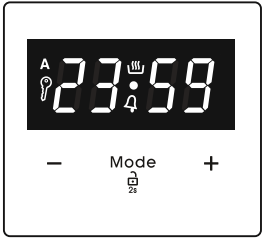
Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.




4.2 COOKING TABLE

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

*If available cook with roast chicken skewer.

4.3 USE OF THE DIGITAL TOUCH TIMER



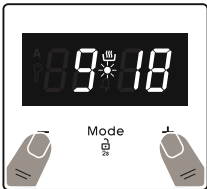
Function Description	
A	Auto cooking
	Manual cooking
	Key Lock
	Minute minder
Mode	Mode function
-	Decrease timer
+	Increase timer
23 59	Timer display

Time adjustment

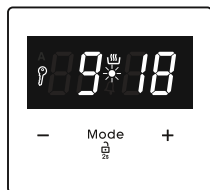
The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol "A" and "00:00" or "12:00" will flash on the display.



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



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



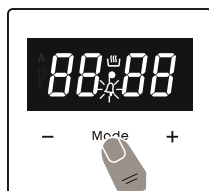
3. After a few seconds, the dot will stop flashing and will remain illuminated.

! Key Lock

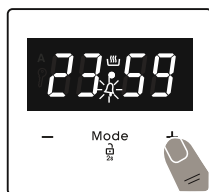
The key lock automatically activates after the timer has not been used for 7 seconds. “K” symbol will appear and remain illuminated. To unlock the timer buttons, press and hold the “**MODE**” button for 2 seconds. The desired operation can then be carried out.

Audible warning time adjustment

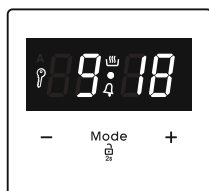
The audible warning time can be set to any time between “00:00” and “23:59” hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.



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



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



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

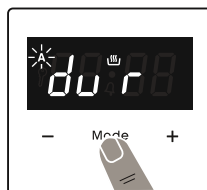
When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the symbol “K” will flash on the display. Press any key to stop the audible warning. Press “**MODE**” for 2 seconds the “K” symbol will disappear and the clock will be displayed.

Semi-automatic time adjustment (cooking period)

This function helps you to cook for a fixed

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

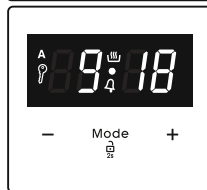
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



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



3. Select the desired cooking time period using the “+” and “-” keys.



4. The current time will reappear on the screen, and the symbols “A” and “K” will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbols “A” will flash. Turn both control knobs to the “0” position and press any key on the timer to stop the warning sound. Press “**MODE**” for 2 seconds the “A” symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

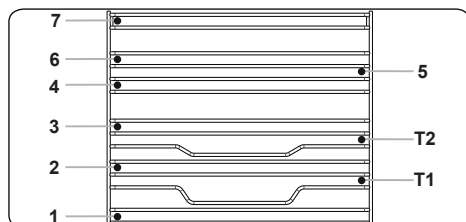
Sound Adjustment

To adjust the volume of the audible warning sound, while the current time of day is displayed, press “+” and “-” keys and the dot in the middle of the screen will start to flash. Press “**MODE**” to display current signal sound. After this, each time the “-” button is pressed, a different signal will sound. There are three different types of signal sounds. Select the desired sound and do not press any other buttons. After a short time, the selected sound will be saved.

4.4 ACCESSORIES

The EasyFix Wire Rack

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



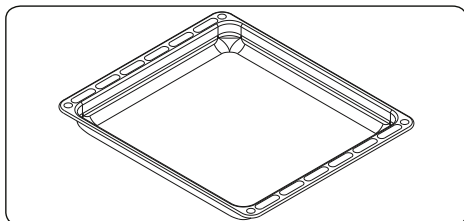
- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from of 1 to 7.
- Telescopic rail can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- Level 2 and Level 4 are recommended for double level cooking.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for turnspit wire grid positioning with the telescopic rails.

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

The Deep Tray

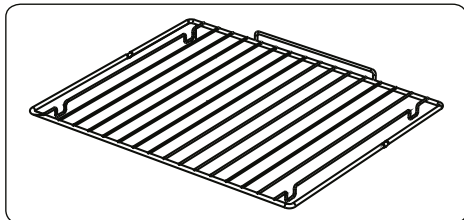
The deep tray is best used for cooking stews.

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



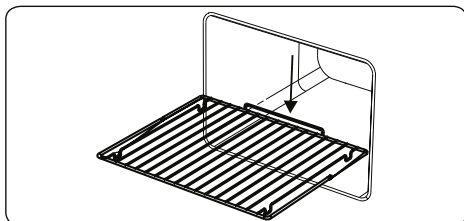
The Wire Grid

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



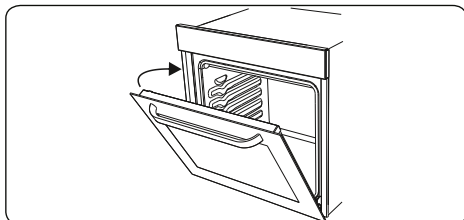
WARNING

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



Soft-Close Oven Door

The oven door closes slowly by itself when it is released just before the closed position.



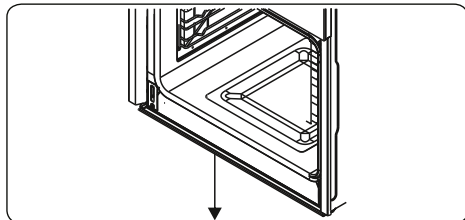
The Water Collector

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

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

Water will drip to the collector.

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




5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING


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

General Instructions

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

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

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

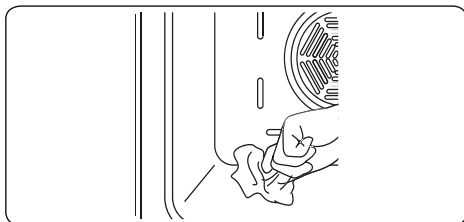
 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked

in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.

- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.





Cleaning the Glass Parts

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

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

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

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

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

Cleaning Painted Surfaces (if available)

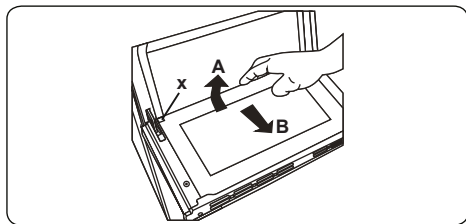
- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed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

by the use of inappropriate cleaning products or methods.

Removal of the Inner Glass

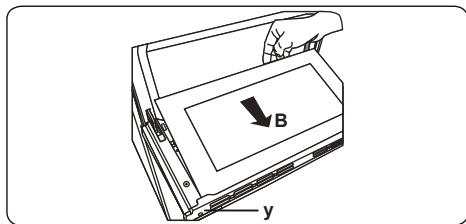
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

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

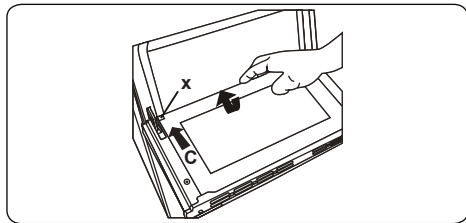



To replace the inner glass:

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



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

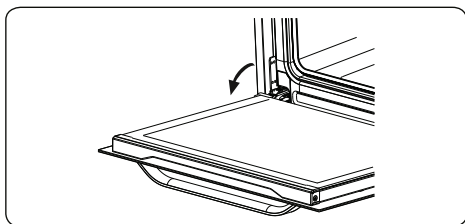


 If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.+

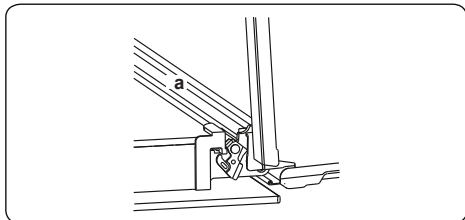
Removal of the Oven Door

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

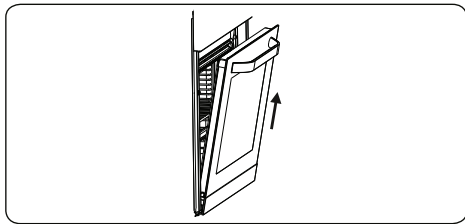
1. Open the oven door.



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

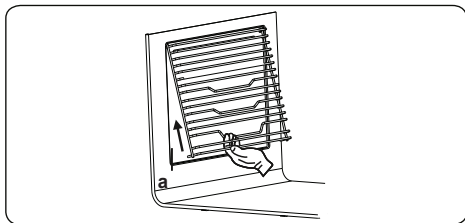


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



Removal of the Wire Shelf

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



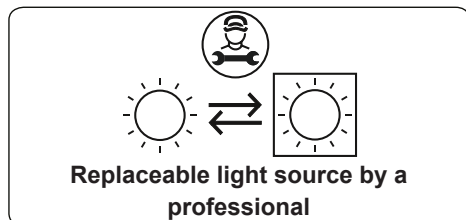
5.2 MAINTENANCE

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

Changing the Oven Lamp

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

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



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

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



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

Problem	Possible Cause	Solution
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check that the oven temperature control knob is set correctly.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.


6.2 TRANSPORT

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

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

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

7.1 ENERGY FICHE

Brand		
Model		BIO 78-D LUX B - BIO 78-D LUX X
Type of Oven		ELECTRIC
Mass	kg	31.4
Energy Efficiency Index - conventional		105.7
Energy Efficiency Index - fan forced		94.3
Energy Class		A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0.93
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	0.83
Number of cavities		1
Heat Source		ELECTRIC
Volume	l	78
This oven complies with EN 60350-1		
<p>Energy Saving Tips</p> <p>Oven</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cook the meals together, if possible. - Keep the pre-heating time short. - Do not elongate cooking time. - Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking. - Do not open oven door during cooking period. 		

52465877

