

HR	Upute za uporabu	2
HU	Használati útmutató	23
RO	Manual de utilizare	45

Pećnica
Sütő
Cuptor

USER MANUAL

Sadržaj

Informacije o sigurnosti	2	Korisni savjeti i preporuke	10
Sigurnosne upute	3	Čišćenje i održavanje	16
Opis proizvoda	5	Rješavanje problema	19
Prije prve uporabe	6	Tehnički podaci	20
Svakodnevna uporaba	6	Postavljanje	20
Funkcije sata	8	Briga za okoliš	22
Dodatne funkcije	9		

Zadržava se pravo na izmjene.

Informacije o sigurnosti

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran ako nepravilno postavljanje i uporaba uređaja uzrokuje ozljede i oštećenja. Upute uvijek čuvajte s uređajem, za buduće potrebe.

Sigurnost djece i slabijih osoba

 **Upozorenje** Opasnost od gušenja, ozljede ili trajne nesposobnosti.

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom odrasle osoba odgovorne za njihovu sigurnost.
- Ne dozvolite djeci da se igraju s uređajem.
- Svu ambalažu čuvajte izvan dohvata djece.
- Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje uređaju dok je u radu ili dok se hladi. Dostupni dijelovi su vrući.
- Ako je uređaj opremljen sigurnosnom blokadom za djecu, preporučujemo da je uključite.
- Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca bez nadzora.

Opća sigurnost

- Unutrašnjost uređaja se zagrijava dok je u radu. Ne dodirujte grijače u uređaju. Prilikom vađenja ili stavljanja pribora ili posuđa obavezno koristite rukavice.

- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte parno čišćenje.
- Prije obavljanja zahvata održavanja isključite napajanje.
- Nemojte koristiti agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Višak prolivenih tekućina mora se ukloniti prije pirolitičkog čišćenja. Izvadite sve dijelove iz pećnice.
- Za skidanje vodilica plitica najprije povucite prednji dio vodilice, a zatim stražnji dio dalje od bočnih stijenki. Vodilice plitica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.



Sigurnosne upute

Postavljanje



Upozorenje Ovaj uređaj mora postaviti kvalificirana osoba.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Pridržavajte se uputa za postavljanje isporučених s uređajem.
- Uvijek budite pažljivi kad pomičete uređaj jer je težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Provjerite je li uređaj postavljen ispod i u blizini sigurnih struktura.
- Bočne stranice uređaja moraju se nalaziti pored uređaja ili kuhinjskih elemenata iste visine.

Spajanje na električnu mrežu



Upozorenje Opasnost od požara i strujnog udara.

- Sva spajanja na električnu mrežu treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite podudaraju li se električni podaci na natpisnoj pločici s električnim na-

pajanjem. Ako to nije slučaj, kontaktirajte električara.

- Uvijek koristite pravilno ugrađenu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Za zamjenu oštećenog kabela napajanja kontaktirajte ovlašteni servis.
- Ne dopustite da kabel napajanje dodiruje vrata uređaja, posebice kada su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja utaknite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Pobrinite se da nakon postavljanja postoji pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste utikač izvukli iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće uređaje za izolaciju: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), prekidače i sklopničke struje zemnog spoja.

- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje iskapčanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom od minimalno 3 mm.
- U potpunosti zatvorite vrata pećnice prije priključivanja uređaja na električnu mrežu.

Upotreba

 **Upozorenje** Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

- Ovaj uređaj koristite u kućanstvu.
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Uvjerite se da otvori za provjetravanje nisu blokirani.
- Uređaj ne ostavljajte bez nadzora dok radi.
- Uređaj isključite nakon svake upotrebe.
- Budite oprezni kada otvarate vrata uređaja u radu. Oslobađa se vruća para.
- Ne upravljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.
- Ne pritišćite otvorena vrata.
- Uređaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.
- Vrata uređaja uvijek držite zatvorenima kada je uređaj u radu.
- Pažljivo otvarajte vrata. Korištenje sastojaka koji sadrže alkohol može izazvati miješanje alkohola i zraka.
- Iskre ili otvoreni plamen ne smiju dospjeti u blizinu uređaja kada otvarate vrata.
- Zapaljive predmete ili predmete namočene zapaljivim sredstvima ne stavljajte u uređaj, pored ili na njega.

 **Upozorenje** Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Za sprečavanje oštećenja ili gubitka boje emajla:
 - Posuđe za pećnicu ili druge predmete ne stavljajte izravno na dno uređaja.
 - Aluminijsku foliju ne stavljajte izravno na dno uređaja.
 - vodu ne stavljajte izravno u vrući uređaj.
 - vlažne posude i hranu nemojte čuvati u uređaju nakon završetka kuhanja.

- budite pažljivi pri uklanjanju ili postavljanju dodatne opreme.
- Gubitak boje emajla nema utjecaj na performanse uređaja. To nije neispravnost u smislu jamstva.
- Za vlažne torte koristite duboku pliticu. Voćni sokovi uzrokuju mrlje koje mogu ostati trajne.

Održavanje i čišćenje

 **Upozorenje** Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja, uređaj isključite i utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Uvjerite se da je uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisu.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Preostala masnoća ili hrana u uređaju može uzrokovati požar.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralna sredstva za čišćenje. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, jastučiće za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite sprej za pećnicu, poštujujte sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajl nemojte čistiti (ako je primjenjivo) nikakvom vrstom deterdženta.

Pirolitičko čišćenje

 **Upozorenje** Opasnost od opekline.

- Prije uključenja funkcije Pirolitičko samočišćenje ili funkcije Prva Uporaba, iz unutrašnjosti pećnice izvadite:
 - Sve prekomjerne ostatke hrane, ostatke/naslage ulja ili masti.
 - Sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice itd. isporučene s

uređajem) te posebno sve neprianjajuće posude, plitice, pladnjeve, pribor itd.

- Pažljivo pročitajte sve upute za pirolitičko čišćenje.
- Držite djecu dalje od uređaja dok je uključeno pirolitičko čišćenje. Uređaj se jako zagrijava.
- Pirolitičko čišćenje je operacija s visokom temperaturom koja može uzrokovati otpuštanje dima od ostataka jela i konstrukcijskih materijala, te se strogo preporučuje:
 - Omogućiti dobru ventilaciju tijekom i nakon svakog pirolitičkog čišćenja.
 - Omogućiti dobru ventilaciju tijekom i nakon prve upotrebe na maksimalnoj temperaturi.
 - Kućni ljubimci (osobito ptice) ne smiju biti u blizini pećnice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja i prvog korištenja na maksimalnoj temperaturi u dobro prozračenom području.
- Za razliku od svih ljudi, neke ptice i gmazovi mogu biti iznimno osjetljivi na moguće dimove koji se javljaju tijekom postupka čišćenja svih pirolitičkih pećnica.
- Mali kućni ljubimci također mogu biti vrlo osjetljivi na lokalne promjene u temperaturi u blizini pirolitičkih pećnica kada je program pirolitičkog samočišćenja u radu.

- Neprianjajuće površine na posudama, tavama, pliticama, priboru, itd., može oštetiti visoka temperatura pirolitičkog čišćenja u pirolitičkim pećnicama, a može biti i izvor štetnih plinova niske razine.
- Opisani dimovi koji se ispuštaju iz pirolitičkih pećnica / od ostataka kuhanja nisu štetni za ljude, uključujući i djecu ili osobe s kroničnim oboljenjima.

Osvjetljenje unutrašnjosti

- Vrsta žarulje ili halogeno svjetlo koje se koristi u ovom uređaju namijenjeno je samo za kućanske uređaje. Ne koristite je za kućno osvjetljenje.

⚠ Upozorenje Opasnost od strujnog udara.

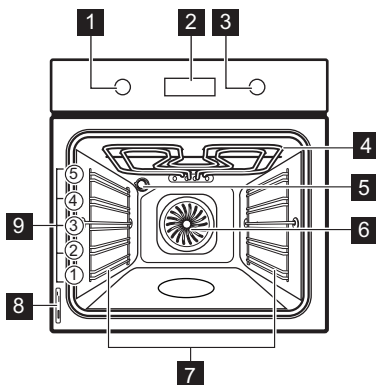
- Prije zamjene žarulje, uređaj iskopčajte iz električne mreže.
- Koristite samo žarulje istih karakteristika.

Odlaganje

⚠ Upozorenje Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Uređaj iskopčajte iz električne mreže.
- Odrežite električni kabel i bacite ga.
- Uklonite bravicu vrata kako biste spriječili da se djeca i kućni ljubimci zatvore u uređaj.

Opis proizvoda



- 1 Regulator funkcija pećnice
- 2 Elektronski programator
- 3 Regulator temperature
- 4 Roštilj
- 5 Svjetlo pećnice
- 6 Ventilator
- 7 Nosač police, može se skinuti
- 8 Nazivna pločica
- 9 Položaji police

Pribor pećnice

- Mreža za pečenje

Za posuđe, kolače u kalupu i pečenje mesa.

- **Pekač za pecivo**
Za torte i biskvite.

- **Plitica za roštiljanje/pečenje**
Za pečenje kolača i mesa ili kao plitica za sakupljanje masnoće.

Prije prve uporabe

 **Upozorenje** Pogledajte poglavlja Sigurnost.

Početno čišćenje

- Izvadite sav pribor i uklonjive nosače polica (ako je primjenjivo).
- Uređaj očistite prije prve upotrebe.

Važno Pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje".

Namještanje vremena

Na zaslonu se prikazuje **hr** i **12:00**. 12 treperi.

1. Pritisnite **+** ili **-** za namještanje točnog sata.
2. Za potvrdu pritisnite . To je potrebno samo pri prvom namještanju vremena. Nakon toga, nova vrijednost vremena snima se automatski nakon pet sekundi. Na zaslonu se prikazuje **min** i postavljeni sat. **00** treperi.
3. Pritisnite **+** ili **-** za namještanje točnih minuta.
4. Za potvrdu pritisnite . To je potrebno samo pri prvom namještanju vremena.

Nakon toga, nova vrijednost vremena snima se automatski nakon pet sekundi. Zaslon prikazuje novo vrijeme.

Promjena vremena

 Vrijeme možete promijeniti samo ako je uređaj isključen.

Pritisćite  sve dok na zaslonu ne treperi indikator vremena . Za namještanje novog vremena koristite postupak u "Namještanje vremena".

Prethodno zagrijavanje

Zagrijte prazni uređaj kako bi preostale masnoće izgorjele.

1. Postavite funkciju  i maksimalnu temperaturu.
2. Pustite neka uređaj radi 45 minuta.
3. Postavite funkciju  i maksimalnu temperaturu.
4. Pustite neka uređaj radi 15 minuta.

Dodatna oprema se može zagrijati više nego inače. Uređaj može stvarati neugodan miris i dim. To je sasvim normalno. Provjerite je li protok zraka dovoljan.

Svakodnevna uporaba

 **Upozorenje** Pogledajte poglavlja Sigurnost.

Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku. Tipka se izvlači.

Uključivanje i isključivanje uređaja

1. Prekidač funkcija pećnice okrenite na jednu od funkcija pećnice.

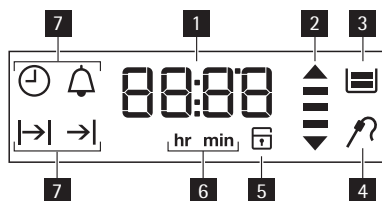
2. Okrenite regulator temperature za postavljanje temperature.
3. Za isključivanje uređaja okrenite regulator funkcija pećnice u položaj isključeno.

Funkcije pećnice

Funkcije pećnice		Primjena
0	Isključeno	Uređaj je isključen.
	Vrući zrak	Za prženje ili prženje i pečenje hrane za koju je potrebna ista temperatura na jednoj ili više polica, bez miješanja mirisa.
	Gornji i donji grijač	Za pečenje i prženje na jednoj razini pećnice. Gornji i donji grijač rade istovremeno.
	Mali roštilj	Za roštiljanje tankih komada u malim količinama na sredini rešetke. Za pripremu tosta.
	Veliki roštilj	Za roštiljanje velikih količina tankih komada hrane. Za pripremu tosta. Uključuje se cijeli roštilj.
	Turbo roštilj	Za pečenje velikih komada mesa. Roštilj i ventilator rade naizmjenično, tako da vrući zrak kruži oko hrane.
	Pizza program	Za pečenje pize, quiche ili pite.
	Meso	Priprema vrlo mekih, sočnih pečenja.
	Održavanje Topline	Za održavanje hrane toplom.
	Odmrzavanje	Za otapanje zamrznutih namirnica.
	Pirolitičko	Za čišćenje pećnice. Visoka temperatura sagorijeva ostatke nečistoća. Kada se pećnica ohladi možete ih ukloniti krpom.

Zaslon

- 1 Tajmer
- 2 Indikator zagrijavanja i prikaz ostatka topline
- 3 Spremnik s vodom (samo odabrani modeli)
- 4 Sonda za pečenje mesa (samo odabrani modeli)
- 5 Blokada vrata (samo odabrani modeli)
- 6 Sati/minute
- 7 Funkcije sata



Tipke

Tipka	Opis	funkcije
	Sat	Za namještanje funkcije sata.
—, +	Minus, plus	Za postavljanje vremena.

Indikator zagrijavanja i prikaz ostatka topline

Kada uključite funkciju pećnice, stupci na zaslonu se uključuju jedan po jedan. Stupci prikazuju povećava li se ili smanjuje temperatura pećnice.

Kada isključite uređaj, zaslon prikazuje prikaz ostatka topline ako je temperatura pećnice iznad 40 °C. Regulator temperature okrenite lijevo ili desno za prikaz temperature pećnice na zaslonu.

Funkcije sata

Simbol	Opis	funkcije
	Zvučni alarm	Za postavljanje vremena odbrojavanja.
	Vrijeme	Za postavljanje, promjenu ili provjeru vremena. Pogledajte odjeljak "Namještanje vremena".
	Trajanje	Za postavljanje duljine rada uređaja. Prije postavljanja ove funkcije, prvo postavite funkciju pećnice.
	Završetak	Za postavljanje vremena isključivanja uređaja. Prije postavljanja ove funkcije, prvo postavite funkciju pećnice. Možete istovremeno koristiti Trajanje i Završetak (Odgoda vremena) za postavljanje vremena kada se uređaj mora uključiti te zatim isključiti.

Pritisćite za promjenu funkcije sata.

Pritisnite za potvrdu postavki funkcija sata, ili pričekajte 5 sekundi da se postavka automatski potvrdi.

Postavljanje funkcije Trajanje i Završetak

1. Pritisćite sve dok se na zaslonu ne zatreperi ili .
2. Pritisnite + ili - za namještanje minuta.
3. Za potvrdu pritisnite .
4. Pritisnite + ili - za namještanje sati.
5. Za potvrdu pritisnite .
6. Kada je namještanje vremena završeno, treperi simbol ili i postavljeno vrijeme. Tijekom dvije minute oglašava se zvučni signal. Uređaj se isključuje. Pritisnite tipku ili otvorite vrata pećnice za zaustavljanje signala.

Ako pritisnete tijekom namještanja vremena za funkciju Trajanje , uređaj prelazi na postavljanje funkcije Završetak .

Postavljanje zvučnog alarma

Koristi se za podešavanje odbrojavanja. Maksimalno vrijeme koje možete postaviti je 23 sata i 59 minuta. Ova funkcija nema utjecaja na rad pećnice. Zvučni alarm minuta možete postaviti bilo kada, čak i kad je uređaj isključen.

1. Pritisćite sve dok na zaslonu ne zatreperi i **00**.
2. Pritisnite + ili - za postavljanje zvučnog alarma. Vrijeme se najprije izračunava u minutama i sekundama. Kada je vrijeme koje postavite dulje od 60 minuta, na zaslonu se pojavljuje simbol **hr**. Zvučni

alarm sada izračunava vrijeme u satima i minutama.

3. Zvučni alarm pokreće se automatski nakon pet sekundi.
4. Kada postavljeno vrijeme istekne, dvije minute se oglašava zvučni signal. **00:00** i  trepću na zaslonu. Pritisnite tipku za isključivanje signala.

 Ako zvučni alarm postavljate dok traju funkcije Trajanje  ili Završetak , na zaslonu se prikazuje simbol .

Dodatne funkcije

Sigurnosna blokada za djecu

Kada je uključena Sigurnosna blokada za djecu, ne možete rukovati pećnicom. Na ovaj način se sprječava da djeca slučajno uključe uređaj.

Uključivanje i isključivanje funkcije sigurnosne blokade za djecu:

1. Ne postavljajte funkciju pećnice.
2. Pritisnite i istovremeno držite  i + dvije sekunde.
3. Oglašava se zvučni signal. Simboli **SAFE** i  se uključuju ili isključuju na zaslonu (kad uključite ili isključite funkciju Sigurnosna blokada za djecu).

 Ako pećnica ima funkciju Pirolytičko čišćenje, vrata su blokirana.

SAFE i  pojavljuju se na zaslonu kad okrenete prekidač ili pritisnete tipku.

Automatsko isključivanje

Iz sigurnosnih razloga, uređaj se automatski isključuje nakon nekog vremena:

- Ako funkcija pećnice radi.
- Ako ne promijenite temperaturu pećnice.

Temperatura pećnice	Vrijeme isključivanja
30 - 115 °C	12.5 h

Tajmer za mjerenje

Tajmer za mjerenje koristite za praćenje koliko dugo radi pećnica. Uključuje se odmah kada se počne zagrijavati pećnica.

Za poništavanje tajmera za mjerenje, pritisnite i držite + i -. Tajmer počinje ponovno mjeriti.

 Tajmer za mjerenje ne možete koristiti kad radi funkcija Trajanje  ili Završetak .

Temperatura pećnice	Vrijeme isključivanja
120 - 195 °C	8.5 h
200 - 245 °C	5.5 h
250 - maksimalno °C	3.0 h

Nakon automatskog isključivanja, za ponovni rad uređaja pritisnite tipku.

Važno Automatsko isključivanje radi sa svim funkcijama pećnice, osim Osvjetljenje unutrašnjosti, Trajanja, Završetka i Odgode vremena.

Ventilator za hlađenje

Kada uređaj radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu uređaja održao hladnom. Ako isključite uređaj, ventilator za hlađenje i dalje radi sve dok se uređaj ne ohladi.

Sigurnosni termostat

Neispravan rad uređaja ili neispravne komponente mogu uzrokovati opasno pregrijavanje. Kako bi se to spriječilo, paćnica ima sigurnosni termostat koji prekida napajanje. Pećnica se automatski ponovno uključuje kad temperatura padne.

Korisni savjeti i preporuke

- Uređaj ima pet razina polica. Police brojite od dna uređaja.
- Uređaj ima poseban sustav koji cirkulira zrak i konstantno reciklira paru. S tim sustavom možete kuhati u parnom okolišu i održati hranu mekanom iznutra a hrskavom izvana. To smanjuje vrijeme kuhanja i potrošnju energije na minimum.
- Vлага se može kondenzirati u uređaju ili na staklima vrata. To je normalno. Uvijek se odmaknite od uređaja kad otvarate vrata uređaja tijekom kuhanja. Za smanjenje kondenzacije, uključite uređaj da radi barem 10 minuta prije kuhanja.
- Nakon svake uporabe uređaja očistite vlagu.
- Ne stavljajte predmete izravno na dno uređaja i ne stavljajte aluminijsku goliu na komponente dok kuhate. Time možete promijeniti rezultate pečenja i uzrokovati oštećenje emajla.

Pečenje kolača

- Ne otvarajte vrata pećnice prije isteka 3/4 postavljenog vremena kuhanja.

Tablica pečenja kolača i mesa

KOLAČI

VRSTA JELA	Gornji i donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme kuhanja [min]	Napomene
	Položaj rešetke	Temp [°C]	Položaj rešetke	Temp. [°C]		
Recepti s tučenim tijestom	2	170	3 (2 i 4)	160	45 - 60	U kalupu za torte
Prhko tijesto	2	170	3 (2 i 4)	160	20 - 30	U kalupu za torte
Mliječna torta s maslacem i sirom	1	170	2	165	60 - 80	U kalupu za torte od 26cm
Torta s jabukama (Pita s jabukama)	2	170	2 (lijevo i desno)	160	80 - 100	U dva kalupa za pečenje torte od 20 cm na žičanoj polici ¹⁾
Štrudl	3	175	2	150	60 - 80	U plitici za pečenje

- Ako koristite dvije plitice istovremeno, ostavite jednu praznu razinu između njih.

Pečenje mesa i ribe

- Koristite duboku pliticu za vrlo masnu hranu kako biste sačuvali pećnicu od mrlja koje mogu biti trajne.
- Ostavite meso otprilike 15 minuta prije rezanja tako da se sok ne iscijedi.
- Kako biste spriječili stvaranje prevelike količine dima tijekom pečenja, u duboku pliticu dodajte malo vode. Za sprječavanje kondenzacije dima, dodajte vodu svaki put kad ispari.

Vremena kuhanja

Vremena kuhanja ovise o vrsti, konzistentnosti i volumenu hrane.

U početku pratite tijek kuhanja. Pronađite najbolje postavke (postavka topline, vrijeme kuhanja itd.) za vaše posuđe, recepte i količine tijekom korištenja uređaja.

VRSTA JELA	Gornji i donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme kuhanja [min]	Napomene
	Položaj rešetke	Temp [°C]	Položaj rešetke	Temp. [°C]		
Džem-pita	2	170	2 (lijevo i desno)	165	30 - 40	U kalupu za torte od 26cm
Kolač od dizanog tijesta	2	170	2	160	50 - 60	U kalupu za torte od 26cm
Božićna torta / Bogata voćna torta	2	160	2	150	90 - 120	U kalupu za torte od 20 cm ¹⁾
Torta od šljiva	1	175	2	160	50 - 60	U plitici za pečenje kruha ¹⁾
Mali kolačići - jedna razina	3	170	3	140 - 150	20 - 30	U plitici za pečenje
Mali kolačići - dvije razine	-	-	2 i 4	140 - 150	25 - 35	U plitici za pečenje
Mali kolačići - tri razine	-	-	1, 3 i 5	140 - 150	30 - 45	U plitici za pečenje
Biskvit / rezanci - jedna razina	3	140	3	140 - 150	30 - 35	U plitici za pečenje
Biskvit / rezanci - dvije razine	-	-	2 i 4	140 - 150	35 - 40	U plitici za pečenje
Biskvit / rezanci - tri razine	-	-	1, 3 i 5	140 - 150	35 - 45	U plitici za pečenje
Puslice - jedna razina	3	120	3	120	80 - 100	U plitici za pečenje
Puslice - dvije razine	-	-	2 i 4	120	80 - 100	U plitici za pečenje ¹⁾
Žemlje	3	190	3	190	12 - 20	U plitici za pečenje ¹⁾
Ekleri - jedna razina	3	190	3	170	25 - 35	U plitici za pečenje
Ekleri - dvije razine	-	-	2 i 4	170	35 - 45	U plitici za pečenje
Voćne pite	2	180	2	170	45 - 70	U kalupu za torte od 20 cm
Bogata voćna torta	1	160	2	150	110 - 120	U kalupu za torte od 24 cm
Victoria sendvič	1	170	2	160	50 - 60	U kalupu za torte od 20 cm

1) Predgrijavanje 10 minuta.

KRUH I PIZZA

VRSTA JELA	Gornji i donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme kuhanja [min]	Napomene
	Položaj rešetke	Temp. [°C]	Položaj rešetke	Temp. [°C]		
Bijeli kruh	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 komada, 500 gr. po komadu ¹⁾
Raženi kruh	1	190	1	180	30 - 45	U plitici za pečenje kruha
Kiflice	2	190	2 (2 i 4)	180	25 - 40	6 - 8 kiflica u plitici za pečenje ¹⁾
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	U posudi za pečenje ili dubokoj plitici ¹⁾
Pšenične pogače	3	200	3	190	10 - 20	U plitici za pečenje ¹⁾

1) Predgrijavanje 10 minuta.

VOĆNI KOLAČI

VRSTA JELA	Gornji i donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme kuhanja [min]	Napomene
	Položaj rešetke	Temp. [°C]	Položaj rešetke	Temp. [°C]		
Pita od prhkog tijesta s tjesteninom	2	200	2	180	40 - 50	U kalupu
Pita od prhkog tijesta s povrćem	2	200	2	175	45 - 60	U kalupu
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	U kalupu ¹⁾
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	U kalupu ¹⁾
Caneloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	U kalupu ¹⁾

1) Predgrijavanje 10 minuta.

MESO

VRSTA JELA	Gornji i donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme kuhanja [min]	Napomene
	Položaj rešetke	Temp. [°C]	Položaj rešetke	Temp. [°C]		
Govedina	2	200	2	190	50 - 70	Na žičanoj polici
Svinjetina	2	180	2	180	90 - 120	Na žičanoj polici
Teletina	2	190	2	175	90 - 120	Na žičanoj polici
Englesko goveđe pečenje, slabo pečeno	2	210	2	200	50 - 60	Na žičanoj polici

VRSTA JELA	Gornji i donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme kuhanja [min]	Napomene
	Položaj rešetke	Temp. [°C]	Položaj rešetke	Temp. [°C]		
Englesko goveđe pečenje, srednje pečeno	2	210	2	200	60 - 70	Na žičanoj polici
Englesko goveđe pečenje, dobro pečeno	2	210	2	200	70 - 75	Na žičanoj polici
Svinjski but	2	180	2	170	120 - 150	S koricom
Svinjska koljenica	2	180	2	160	100 - 120	2 komda
Janjetina	2	190	2	175	110 - 130	Noga
Pile	2	220	2	200	70 - 85	Cijelo
Puran	2	180	2	160	210 - 240	Cijelo
Patka	2	175	2	220	120 - 150	Cijelo
Guska	2	175	1	160	150 - 200	Cijelo
Zec	2	190	2	175	60 - 80	Izrezano na dijelove
Zec	2	190	2	175	150 - 200	Izrezano na dijelove
Fazan	2	190	2	175	90 - 120	Cijelo

RIBA

VRSTA JELA	Gornji i donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme kuhanja [min]	Napomene
	Položaj rešetke	Temp. [°C]	Položaj rešetke	Temp. [°C]		
Pastrva / orada	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 ribe
Tuna/losos	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 fileta

Mali roštilj



Predgrijte praznu pećnicu 10 minuta prije kuhanja.

VRSTA JELA	Količina		Mali roštilj		Vrijeme kuhanja [min]	
	Komadi	[g]	Položaj rešetke	Temp. [°C]	1. strana	2. strana
Filetirani odresci	4	800	4	maks.	12-15	12-14
Goveđi odresci	4	600	4	maks.	10-12	6-8
Kobasice	8	-	4	maks.	12-15	10-12
Kosana svinjetina	4	600	4	maks.	12-16	12-14
Pile (razrezano na 2 dijela)	2	1000	4	maks.	30-35	25-30

VRSTA JELA	Količina		Mali roštilj		Vrijeme kuhanja [min]	
	Komadi	[g]	Položaj rešetke	Temp. [°C]	1. strana	2. strana
Kebab	4	-	4	maks.	10-15	10-12
Pileća prsa	4	400	4	maks.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	maks.	20-30	-
Riblji filet	4	400	4	maks.	12-14	10-12
Tost sendviči	4-6	-	4	maks.	5-7	-
Tost	4-6	-	4	maks.	2-4	2-3

Turbo roštilj

Govedina

VRSTA JELA	Količina	Položaj rešetke	Temperatura [°C]	Vrijeme [min]
Goveđe pečenje ili file, slabo pečeno	po cm debljine	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Goveđe pečenje ili file, srednje pečeno	po cm debljine	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Goveđe pečenje ili file, dobro pečeno	po cm debljine	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

Svinjetina

VRSTA JELA	Količina	Položaj rešetke	Temperatura [°C]	Vrijeme [min]
Plečka, vrat, but	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Kotlet, rebra	1 - 1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Mesna štruga	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Bunceci (prethodno kuhan)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Teletina

VRSTA JELA	Količina	Položaj rešetke	Temperatura [°C]	Vrijeme [min]
Teleće pečenje	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Teleća koljenica	1,5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Janjetina

VRSTA JELA	Količina	Položaj rešetke	Temperatura [°C]	Vrijeme [min]
Janeći but, janeće pečenje	1 - 1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120

VRSTA JELA	Količina	Položaj rešetke	Temperatura [°C]	Vrijeme [min]
Janeći hrbat	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Perad

VRSTA JELA	Količina	Položaj rešetke	Temperatura [°C]	Vrijeme [min]
Perad u komadima	po 200 - 250 g	1	200 - 220	30 - 50
Pile, polovica	po 400 - 500 g	1	190 - 210	35 - 50
Pile, mlada kokoš	1 - 1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Patka	1,5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Guska	3,5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Puran	2,5 - 3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Puran	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Riba (na pari)

VRSTA JELA	Količina	Položaj rešetke	Temperatura [°C]	Vrijeme [min]
Cijela riba	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

Odmrzavanje

VRSTA JELA	[g]	Vrijeme odmrzavanja [min]	Vrijeme daljnjeg odmrzavanja [min]	Napomene
Pile	1000	100 - 140	20 - 30	Pile stavite na okrenuti tanjurić postavljen u veliki tanjur. Preokrenuti kad prođe pola vremena.
Meso	1000	100 - 140	20 - 30	Preokrenuti kad prođe pola vremena.
Meso	500	90 - 120	20 - 30	Preokrenuti kad prođe pola vremena.
Pastrva	150	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	300	30 - 40	10 - 20	-
Maslac	250	30 - 40	10 - 15	-
Krema	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Vrhne se može tući i kada je mjestimično još zamrznuto.
Gateau torta	1400	60	60	-

Sušenje - Vrući zrak

Prekrijte police pećnice pergament papirom za pečenje

POVRĆE

VRSTA JELA	Položaj rešetke		Temperatura [°C]	Vrijeme [hr]
	1 nivo	2 nivoa		
Grah	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Paprike	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Povrće za juhu	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Gljive	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Začinsko bilje	3	1/4	40 - 50	2 - 3

VOĆE

VRSTA JELA	Položaj rešetke		Temperatura [°C]	Vrijeme [hr]
	1 nivo	2 nivoa		
Šljive	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Marelice	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Jabuke izrezane na ploške	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Kruške	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Čišćenje i održavanje

⚠ Upozorenje Pogledajte poglavlja Sigurnost.

- Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom namočenom u mlaku vodu sa sredstvom za čišćenje.
- Za čišćenje metalnih površina koristite uobičajeno sredstvo za čišćenje.
- Unutrašnjost pećnice očistite nakon svake upotrebe. Tada prljavštinu možete lakše ukloniti i ona se neće zapeći.
- Tvrdokorne mrlje čistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica.
- Nakon svake upotrebe pećnice očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpu namočenu u toplu vodu sa sredstvom za čišćenje.
- Ako je dodatna oprema od neljepljivog materijala, ne čistite je agresivnim sredstvima, oštrim predmetima ili u perilici posuđa. Može uništiti neljepljivu oblogu.

🔧 Uređaji od hehrđajućeg čelika ili aluminijski:

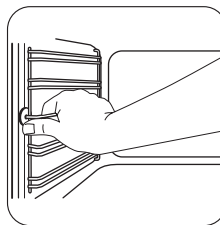
Vrata pećnice očistite samo čistom spužvom. Osušite ih mekom krpom.

Ne koristite čeličnu vunu, kiseline ili abrazivne materijale jer mogu uzrokovati oštećenja površine pećnice. Kontrolnu ploču pećnice očistite na isti način.

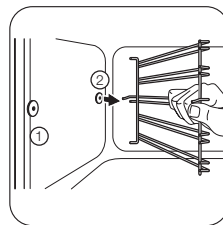
Nosači polica

Nosače polica možete ukloniti kako biste očistili bočne stranice.

Vađenje nosača polica



1 Prednji dio nosača police povucite dalje od bočne stijenke.



2 Stražnji dio nosača police povucite dalje od bočne stijenke i skinite ga.

Postavljanje nosača polica

Nosače polica postavite na mjesto obrnutim redoslijedom.

-  Zaobljeni rubovi nosača polica moraju biti okrenuti prema prednjem dijelu.

Pirolitičko čišćenje

-  **Upozorenje** Uređaj se jako zagrijava. Postoji opasnost od opekline.

-  **Pozor** Ako je s uređajem ugrađena ploča za kuhanje, ne koristite je istovremeno s pirolitičkim čišćenjem. To može prouzročiti oštećenja uređaja.

1. Izvadite sve nosače polica koji se mogu ukloniti (ako postoje) i pribor iz uređaja. Pogledajte poglavlje "Uklanjanje nosača police".

-  **Pozor** Ne ostavljajte nosače police koji se mogu ukloniti u pećnici tijekom pirolitičkog čišćenja. Postoji opasnost od oštećenja.

2. Najgoru prljavštinu uklonite ručno.
3. Vrata pećnice zatvorite do kraja.

-  Postupak pirolitičkog čišćenja ne može započeti dok ne zatvorite vrata pećnice.

4. Postavite funkciju pirolitičko čišćenje. Pogledajte poglavlje "Funkcije pećnice".
5. Kada zatreperi , pritisnite + ili - kako biste podesili potrebnu proceduru:
 - **P1** - ako pećnica nije jako prljava. Postupak traje 1 h.
 - **P2** - ako je pećnica prljavija. Postupak traje 1 h 30 min.
6. Pritisnite  za pokretanje postupka. Za odgodu početka postupka čišćenja možete koristiti funkciju Završetak. Kada pećnica postigne postavljenu temperaturu, vrata se zaključavaju. Zaslom prikazuje simbol  i linije indikatora topline.

-  Za prekid pirolitičkog čišćenja prije završetka, prekidač funkcija pećnice okrenite u isključeni položaj.

Kada pirolitičko čišćenje završi, na zaslonu se prikazuje trenutno vrijeme. Vrata pećnice ostaju zaključana. Kada se uređaj ohladi, oglašava se zvučni signal i vrata se otključavaju.

-  Tijekom pirolitičkog čišćenja svjetlo pećnice je isključeno.

Podsjetnik za čišćenje

Da bi vas podsjetio da je potrebno pirolitičko čišćenje, nakon svakog uključivanja i isključivanja pećnice na zaslonu treperi **PYR** tijekom 10 sekundi.

Podsjetnik čišćenja se isključuje:

- Nakon završetka funkcije pirolitičkog čišćenja
- Ako pritisnete + i - u isto vrijeme **PYR** trepće na zaslonu.

Svjetlo pećnice

-  **Upozorenje** Pazite prilikom zamjene svjetla pećnice. Postoji opasnost od strujnog udara.

Prije zamjene svjetla pećnice:

- Isključite pećnicu.
- Izvadite osigurače iz kutije s osiguračima ili isključite sklopku.

-  Stavite krpu na dno pećnice kako biste spriječili oštećenja svjetla pećnice i staklenog poklopca. Uvijek držite halogenu žarulju krpom kako biste spriječili izgaranje naslaga masti na žarulji.

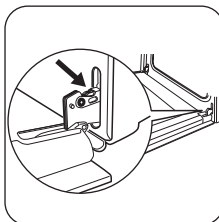
1. Okrenite stakleni poklopac svjetla u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu i skinite ga.
2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite svjetlo svjetla pećnice prikladnom žaruljom otpornom na temperaturu do 300 °C. Koristite istu vrstu svjetla pećnice.
4. Postavite stakleni poklopac.

Čišćenje vrata pećnice

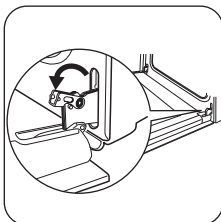
Vrata pećnice imaju tri staklene ploče. Vrata pećnice i unutarnje staklene ploče možete ukloniti kako biste ih očistili.

i Vrata pećnice bi se mogla zatvoriti ako staklene ploče pokušate skinuti prije nego skinete vrata pećnice.

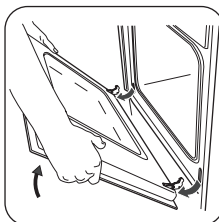
Skidanje vrata pećnice i staklenih ploča



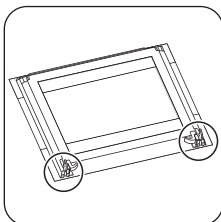
1 Otvorite vrata do kraja i pridržite dvije šarke vrata.



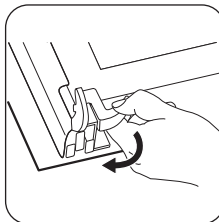
2 Podignite i okrenite ručice na objema šarkama.



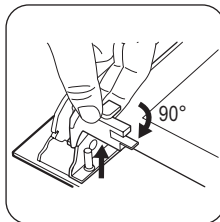
3 Zatvorite vrata pećnice do prvog položaja (napola). Zatim povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.



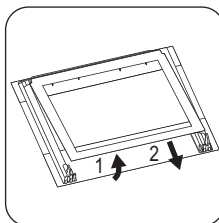
4 Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekom krpom.



5 Otpustite sustav za blokiranje kako biste izvadili staklene ploče.



6 Dva pričvrсна elementa okrenite za 90° i izvucite ih iz ležišta.



7 Pažljivo podignite (1. korak) i uklonite (2. korak) staklene ploče jednu po jednu. Krenite od najgornje ploče.

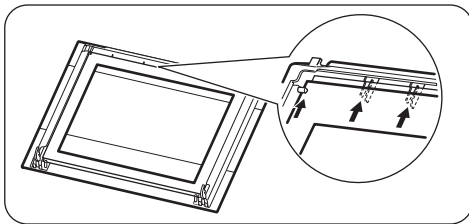
Staklene ploče očistite vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklene ploče.

Postavljanje vrata i staklenih ploča

Kada je čišćenje završeno, postavite staklene ploče i vrata pećnice. Gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom.

Pazite da staklene ploče vratite ispravnim redoslijedom. Srednja staklena ploča ima ukrasni okvir. Dio s tiskom mora biti okrenut prema unutrašnjoj strani vrata. Nakon postavljanja provjerite da površina okvira staklene ploče na dijelovima s tiskom nije gruba na dodir.

Pazite da najgornju ploču ispravno postavite na mjesto. Pogledajte ilustraciju.



Rješavanje problema

! **Upozorenje** Pogledajte poglavlja Sigurnost.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica se ne zagrijava.	Uređaj je isključen.	Uključite uređaj.
Pećnica se ne zagrijava.	Sat nije namješten.	Namjestite sat. Pogledajte odjeljak "Namještanje vremena".
Pećnica se ne zagrijava.	Nisu postavljene potrebne postavke.	Provjerite jesu li postavke točne.
Pećnica se ne zagrijava.	Uključeno je automatsko isključivanje.	Pogledajte odjeljak "Automatsko isključivanje".
Pećnica se ne zagrijava.	Sigurnosna blokada za djecu je uključena.	Pogledajte poglavlje "Isključivanje sigurnosne blokade za djecu".
Pećnica se ne zagrijava.	Osigurač u kutiji s osiguračima je pregorio.	Provjerite osigurač. Ako osigurač i dalje pregara, pozovite ovlaštenog električara.
Svjetlo pećnice ne radi.	Svjetlo pećnice nije ispravno.	Zamijenite svjetlo pećnice.
Pirolitičko ne započinje. Na zaslonu se prikazuje C1 .	Vodilice polica nisu izvađene.	Uklonite vodilice polica.
Pirolitičko ne započinje. Na zaslonu se prikazuje C3 .	Vrata nisu zatvorena do kraja ili je brava na vratima neispravna.	Zatvorite vrata do kraja.
Na zaslonu se prikazuje F102 .	Vrata nisu zatvorena do kraja ili je brava na vratima neispravna.	1. Zatvorite vrata do kraja. 2. Pomoću kućnog osigurača ili sigurnosne sklopke u kutiji s osiguračima isključite i ponovo uključite uređaj. 3. Ako se na zaslonu ponovno prikazuje F102, obratite se servisnom centru.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica se ne zagrijava. Na zaslonu se prikazuje Demo .	Uključen je demo program.	1. Isključite uređaj. 2. Pritisnite i držite pritisnutu tipku +. 3. Kada se oglasi zvučni signal, prekidač funkcija pećnice okrenite na prvu funkciju. Demo treperi na zaslonu. 4. Prekidač funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno. 5. Otpustite tipku +. 6. Regulator temperature okrenite u smjeru kazaljki na satu tri puta. Tri puta se oglašava zvučni signal. Demo program je isključen.
Na zaslonu se prikazuje kod greške koji nije na popisu.	Došlo je do elektroničke pogreške.	1. Pomoću kućnog osigurača ili sigurnosne sklopke u kutiji s osiguračima isključite i ponovo uključite uređaj. 2. Ako se na zaslonu ponovo prikaže šifra pogreške kontaktirajte ovlašteni servisni centar.
Para i kondenzat nakupljaju se na hrani i u unutrašnjosti pećnice.	Jelo ste predugo ostavili u pećnici.	Ne ostavljajte jelo u pećnici dulje od 15 - 20 minuta nakon dovršetka pečenja.

Ako ne možete samostalno pronaći rješenje, obratite se dobavljaču ili servisu.

Podaci potrebni za servis nalaze se na nazivnoj pločici. Nazivna pločica nalazi se na prednjem okviru kućišta uređaja.

Preporučujemo da podatke zapišete ovdje:

Model (MOD.)

Broj proizvoda (PNC)

Serijski broj (S.N.)

Tehnički podaci

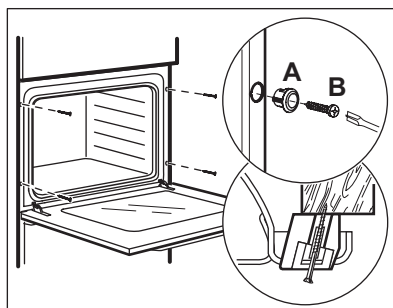
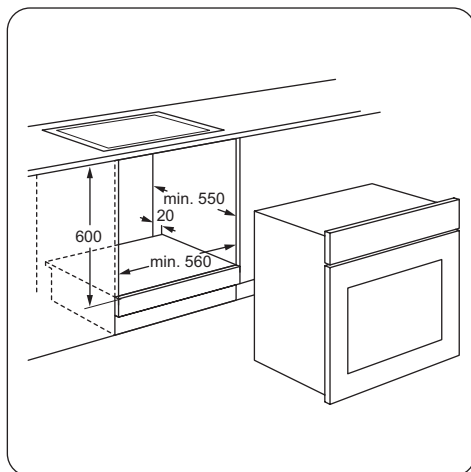
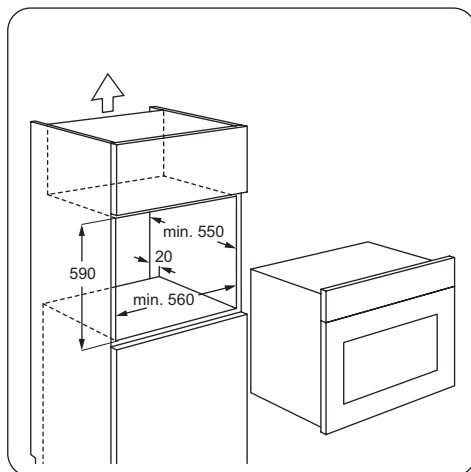
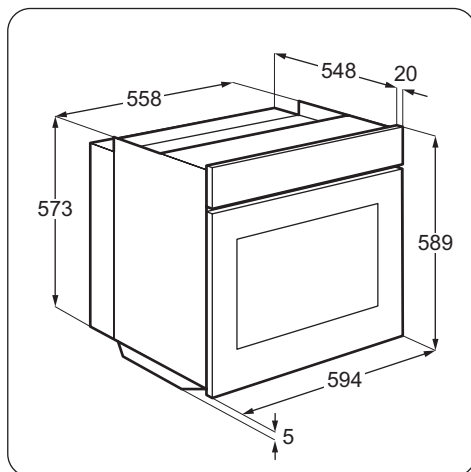
Napon	230 V
Frekvencija	50 Hz

Postavljanje



Upozorenje Pogledajte poglavlja Sigurnost.

Ugradnja



Električna instalacija

⚠ Upozorenje Električnu instalaciju mora postaviti kvalificirana osoba.

i Proizvođač nije odgovoran ako ne slijedite sigurnosne mjere opreza iz poglavlja "Sigurnosne informacije".

Ovaj uređaj opremljen je utikačem i kabelom napajanja.

Kabel

Vrste kabela primjenjivih za montažu ili zamjenu: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. Za presjek kabela pogledajte ukupnu snagu (na nazivnoj pločici) i tablicu:

Ukupna snaga	Presjek kabela
maksimalno 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maksimalno 2300 W	3 x 1 mm ²
maksimalno 3680 W	3 x 1,5 mm ²

Uzemljenje (zeleno-žuti vodič) mora biti 2 cm dulje od vodiča faze i nule (smeđi i plavi vodiči).



Briga za okoliš

Simbol  na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da se s tim proizvodom ne smije postupiti kao s otpadom iz domaćinstva. Umjesto toga treba biti uručen prikladnim sabirnim točkama za recikliranje elektroničkih i električkih aparata. Ispravnim odvoženjem ovog proizvoda spriječit ćete potencijalne negativne posljedice na okoliš i zdravlje ljudi, koje bi inače mogli ugroziti neodgovarajućim rukovanjem otpada ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o

recikliranju ovog proizvoda molimo Vas da kontaktirate Vaš lokalni gradski ured, uslugu za odvoženje otpada iz domaćinstva ili trgovinu u kojoj ste kupili proizvod.



Materijal pakiranja

Materijal pakiranja nije štetan za okoliš i može se reciklirati. Plastični dijelovi označeni su međunarodnim skraćenicama poput PE, PS itd. Odložite materijal pakiranja u kontejner za tu svrhu na lokalnom mjestu za upravljanje otpadom.

Tartalomjegyzék

Biztonsági információk	23	Hasznos javaslatok és tanácsok	31
Biztonsági előírások	24	Ápolás és tisztítás	37
Termékleírás	27	Mit tegyek, ha...	40
Az első használat előtt	27	Műszaki adatok	42
Napi használat	28	Üzembe helyezés	42
Órafunkciók	29	Környezetvédelmi tudnivalók	43
További funkciók	30		

A változtatások jogát fenntartjuk.

Biztonsági információk

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

 **Vigyázat** Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.

Általános biztonság

- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütő-

ből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.

- A készülék tisztításához ne használjon gőzölős takarítógépet.
- A karbantartás megkezdése előtt válassza húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- A kiömlött anyagokat a pirolitikus tisztítás előtt el kell távolítani. Távolítson el minden tartozékot a sütőből.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polcvezető síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.



Biztonsági előírások

Üzembe helyezés



Vigyázat A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egysegtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.

Elektromos csatlakoztatás



Vigyázat Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztót és hosszabbító kábelt.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy villanszerelőhöz.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.

- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassa a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a sütőajtót, mielőtt a készüléket az elektromos hálózathoz csatlakoztatja.

Használat

 **Vigýázat** Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.

- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Működés közben mindig tartsa csukva a készülék ajtaját.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetőjére.

 **Vigýázat** A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - Ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - Ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - A főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - A tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.

Ápolás és tisztítás

 **Vigýázat** Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Más különben fennáll a veszély, hogy az üvegtáblák eltörnek.

- A sütőajtó sérült üvegtábláját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószeret használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben tűzhelytisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

Pirolízises tisztítás

Vigyázat Égésveszély.

- A Pirolitikus öntisztító funkció vagy az Első használat funkció alkalmazása előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
 - Minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírcseppet/lerakódást.
 - Minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékhez mellékelt polcokat, vezetősíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcákat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől. A készülék nagyon felforrósodik.
- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára nyomtatékosan ajánlottak az alábbiak:
 - Az egyes pirolitikus tisztítások során és után biztosítson megfelelő szellőzést.

- Az első, maximális hőfokú üzemeltetés közben és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- Tartsa távol a háziállatokat (különösen a madarakat) a készülék közeléből a pirolitikus tisztítás során és után, és a legmagasabb hőmérséklet funkciót először csak megfelelően szellőző helyen használja.
- Az emberekkel ellentétben egyes madarak és hüllők kivételesen érzékenyek lehetnek a pirolitikus sütők tisztítási folyamata során kibocsátott gázokra.
- A kistestű háziállatok szintén igen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhely közelében fellépő hőmérséklet-ingadozásokra, amikor a tűzhely pirolitikus öntisztítást végez.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a tűzhelyek pirolitikus öntisztításának magas hőmérséklete miatt, és kibocsáthat kis-mértékben káros gázokat.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmatlanok az emberi egészségre (ideértve a gyermekeket és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is).

Belső világítás

- Az izzó, illetve halogén lámpa olyan típusú, amely kizárólag háztartási készülékekhez használható. Otthona kivilágítására ne használja.

Vigyázat Vigyázat! Áramütés-veszély.

- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

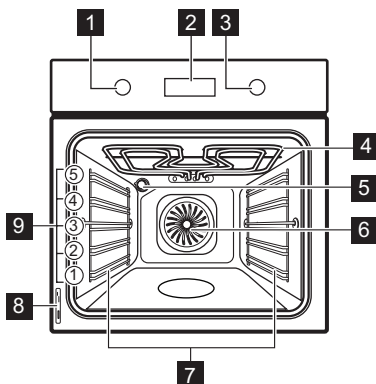
Ártalmatlanítás

Vigyázat Sérülés- vagy fulladásveszély.

- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.

- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

Termékleírás



- 1** Sütőfunkciók szabályozógombja
- 2** Elektronikus programkapcsoló
- 3** Hőmérséklet-szabályozó gomb

- 4** Grill
- 5** Sütőlámpa
- 6** Ventilátor
- 7** Polctartó, eltávolítható
- 8** Adattábla
- 9** Polcszintek

Sütő tartozékai

- **Huzalpolc**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Sütő tálca**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Grillező / sütőedény**
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

Az első használat előtt

⚠ Vigyázat Lásd a „Biztonság” című részt.

Kezdeti tisztítás

- Vegyen ki minden tartozékot és kivehető polctartót (ha van).
- Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.

Fontos Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

A pontos idő beállítása

A kijelző a következőket mutatja: **hr** és **12:00**. A **12** érték villog.

1. Az óra beállításához nyomja meg a **+** vagy **-** gombot.
2. A megerősítéshez nyomja meg az **⌚** gombot. Ez csak az idő első beállításakor szükséges. A későbbiekben a készülék az új időt 5 másodperc múlva automatikusan menti.

A kijelzőn megjelenik a **min** felirat és a beállított óra. **00** kijelzés villog.

3. A perc beállításához nyomja meg a **+** vagy **-** gombot.
4. A megerősítéshez nyomja meg az **⌚** gombot. Ez csak az idő első beállításakor szükséges. A későbbiekben a készülék az új időt 5 másodperc múlva automatikusan menti.
A kijelző az új időt mutatja.

A pontos idő módosítása

- i** Csak a készülék kikapcsolt állapotában változtathatja az idő beállítását.

Annyiszor érintse meg a(z) **⌚** érzékelőmezt, amíg a **⌚** szimbólum villogni nem kezd a kijelzőn. Új idő beállításához kövesse „A pontos idő beállítása” című részben leírtakat.

Előmelegítés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamaradt zsírt.

1. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja 45 percig működni a készüléket.
3. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.

4. Hagyja 15 percig működni a készüléket. A szokottnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a készülék. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

Napi használat

 **Vigyázat** Lásd a „Biztonság” című részt.

A készülék használatához nyomja meg a gombot. A gomb kiugrik.

A készülék be- és kikapcsolása

1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kívánt sütőfunkció kiválasztásához.

2. A kívánt hőmérséklet beállításához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot.
3. A készülék kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.

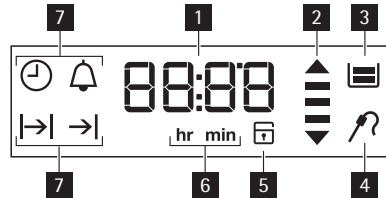
Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Kikapcsolt állás	A készülék kikapcsolt állapotban van.
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egynél több tálcán anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát.
 Alsó + felső sütés	Egyetlen sütőszinten történő sütéshez. Egyidejűleg működik a felső és az alsó fűtőelem.
 Grill	A polc közepén elhelyezett kis mennyiségű, lapos étel grillezéséhez. Pirítás készítéséhez.
 Grill + felső sütés	Nagyobb mennyiségű lapos élelmiszer grillezéséhez. Pirítás készítéséhez. A teljes grillező elem működik.
 Infrásütés	Nagyobb húsdarabok elkészítéséhez. A grillező elem és a sütő ventilátor felváltva üzemelve keringeti a forró levegőt az étel körül.
 Pizzasütés	Pizza, quiche vagy pite készítéséhez.
 Hús	Különösen puha és szaftos sülték készítéséhez.
 Melegen Tartás	Az étel melegen tartásához.
 Felolvasztás	Fagyasztott étel felengedéséhez.

Sütőfunkció	Alkalmazás
	Pirólitika
	A sütő kitisztítása. A magas hőmérséklet égetéssel távolítja el az ételmaradványokat a sütőből. Az ételmaradványokat a sütő lehűlését követően egy ronggyal lehet eltávolítani.

Kijelző

- 1 Időzítő
- 2 Felfűtés és maradékhő visszajelző
- 3 Víztartály (csak bizonyos modelleken)
- 4 Hűshőmérő szenzor (csak bizonyos modelleken)
- 5 Ajtózárr (csak bizonyos modelleken)
- 6 Óra / perc
- 7 Óra funkciók



Gombok

Gomb	Funkció	leírása
	Óra	Egy óra funkció beállítása.
- , +	Mínusz, plusz	A pontos idő beállítása.

Felfűtés és maradékhő visszajelző

Amikor bekapcsolja valamelyik sütőfunkciót, a kijelzőn egymás után vonalak  jelennek meg. A vonalak azt jelzik, hogyan emelkedik vagy csökken a sütő hőmérséklete.

A kijelzőn a maradékhő visszajelző  jelenik meg, ha a készüléket kikapcsolja, és a sütő

belsejében a hőmérséklet 40 °C-nál magasabb. A sütő hőmérsékletének megtekintéséhez a hőmérséklet-szabályozó gombot fordítsa balra vagy jobbra.

Órafunkciók

Szimbólum	Funkció	leírása
	Percszámláló	Visszaszámlálási idő beállítása.
	Óra	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez. Lásd „A pontos idő beállítása” című részt.
	Időtartam	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a készülék. A funkció kiválasztása előtt állítson be egy sütőfunkciót.
	Befejezés	Segítségével beállítható, hogy mikor kapcsoljon ki a készülék. A funkció kiválasztása előtt állítson be egy sütőfunkciót. Egyidejűleg használhatja az Időtartam és a Befejezés (Késletelési idő) funkciót annak beállítására, hogy a készülék mikor kapcsoljon be és ki.

i Az óra funkció módosításához többször nyomja meg az  gombot.

i Az órafunkciók megerősítésére használja az  gombot, vagy várjon 5 másodpercet az automatikus megerősítésre.

Az Időtartam vagy Befejezés funkció beállítása

1. Nyomja meg többször a(z)  gombot, amíg a  vagy  szimbólum villogni nem kezd a kijelzőn.
2. A perc beállításához nyomja meg a + vagy - gombot.
3. A megerősítéshez nyomja meg az  gombot.
4. Az óra beállításához nyomja meg a + vagy - gombot.
5. A megerősítéshez nyomja meg az  gombot.
6. Amikor a beállított idő letelik, a kijelzőn villog a  vagy  szimbólum és a beállított idő. Két percen át hangjelzés hallható. A készülék kikapcsol. A jelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot, vagy nyissa ki a készülék ajtaját.

i Ha megnyomja az  gombot, miközben az Időtartam  számára az időt beállítja, a készülék a Befejezés  funkció beállításához lép.

A Percszámláló beállítása

A visszaszámlálási idő beállítására használható. 23 óra 59 perc a maximálisan beállítható idő. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. Bármikor, a készülék kikapcsolt állapotában is beállíthatja a Percszámláló funkciót.

lapotában is beállíthatja a Percszámláló funkciót.

1. Annyiszor érintse meg a(z)  érzékelőmezőt, amíg a  szimbólum és a **00** villogni nem kezd a kijelzőn.
2. A Percszámláló beállításához nyomja meg a + vagy - gombot. Az idő számlálása először percben és másodpercben történik. Amennyiben a beállított idő 60 percnél hosszabb, a **hr** szimbólum jelenik meg a kijelzőn. A készülék ekkor az időt órában és percben számolja.
3. A készülék öt másodperc elteltével automatikusan elindítja a Percszámláló funkciót.
4. Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható. **00:00** és  villog a kijelzőn. A jelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy gombot.

i Ha úgy állítja be a Percszámlálót, hogy az Időtartam  vagy a Befejezés  funkció működik, a  szimbólum megjelenik a kijelzőn.

Számláló

Használja a Számlálót, ha figyelni kívánja, hogy a sütő milyen hosszú ideig üzemel. A sütő felmelegítésének kezdetén azonnal bekapcsol.

A Számláló visszaállításához nyomja meg és tartsa lenyomva a + és - gombokat. A számláló ismét megkezdí a számlálást.

i A Számláló nem alkalmazható, ha az Időtartam  vagy a Befejezés  funkció működik.

További funkciók

Gyerekzár

Amíg a Gyerekzár funkció aktív, nem lehet használni a készüléket. Ez a funkció gondoskodik arról, hogy a gyermekek ne tudják véletlenül bekapcsolni a készüléket.

A Gyerekzár funkció bekapcsolása és kikapcsolása:

1. Ne állítson be sütőfunkciót.
2. Egyszerre nyomja le, és két másodpercig tartsa lenyomva az  és a + gombot.
3. Hangjelzés hallható. A **SAFE** és a(z)  megjelenik/kialszik a kijelzőn (amikor be-

kapcsolja vagy kikapcsolja a Gyerekzár funkciót).

i Ha a sütő rendelkezik Pirolitikus tisztítás funkcióval, akkor zárva van az ajtó.

Amikor elfordít vagy megnyom egy gombot, a **SAFE** és a(z) **i** megjelenik a kijelzőn.

Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a készülék bizonyos idő elteltével kikapcsol:

- amikor egy sütőfunkció üzemel.
- ha nem módosítja a sütőhőmérsékletet.

Sütő hőmérséklete	Kikapcsolási idő
30 - 115 °C	12.5 ó
120 - 195 °C	8.5 ó
200 - 245 °C	5.5 ó
250 - maximális hőmérséklet	3.0 ó

Az automatikus kikapcsolást követően a sütő ismételt működtetéséhez nyomja meg bármelyik gombot.

Hasznos javaslatok és tanácsok

- A sütőben öt polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.
- A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és a gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Minimálisra csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.
- A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér aljára, és a készülék egysé-

Fontos Az automatikus kikapcsolás minden sütőfunkcióval használható, kivéve a Világítás, Időtartam, Befejezés és Késleltetési időtartam funkciót.

Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a készülék felületeit. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a készülék le nem hűl.

Biztonsági termosztát

A készülék nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes túlmelegedést okozhat. Ennek megakadályozása céljából a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

geit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcozását.

Sütemények sütése

- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.
- Ha egyszerre két sütő tálcát használ, legyen egy üres szint közöttük.

Húsok és halak sütése

- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon mély tepsit, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a saftja ne folyjon ki.
- Hússütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tepsibe. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

Sütési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak átlagától és mennyiségétől függ.

Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben. Találja meg a legjobb beállításokat (hő-

méréslet-beállítás, sütési idő stb.) sütőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

Tészta- és hússütési táblázat

SÜTEMÉNYEK

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Hőlégbefűtés, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Habos sütemények	2	170	3 (2 és 4)	160	45 - 60	Tortasütő formában
Linzertészta	2	170	3 (2 és 4)	160	20 - 30	Tortasütő formában
Kefíres sajttorta	1	170	2	165	60 - 80	26 cm-es tortasütő formában
Almatorta (almás pite)	2	170	2 (bal és jobb)	160	80 - 100	Két darab 20 cm-es sütőformában a sütőrácsra ¹⁾
Rétes	3	175	2	150	60 - 80	Tepsiben
Gyümölcstorta	2	170	2 (bal és jobb)	165	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában
Piskótatészta	2	170	2	160	50 - 60	26 cm-es tortasütő formában
Karácsonyi torta/gyümölcstorta gazdagon	2	160	2	150	90 - 120	20 cm-es tortasütő formában ¹⁾
Szilvatorta	1	175	2	160	50 - 60	Kenyérsütő formában ¹⁾
Aprósütemény – egy szinten	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Tepsiben
Aprósütemény – két szinten	-	-	2 és 4	140 - 150	25 - 35	Tepsiben
Aprósütemény – három szinten	-	-	1, 3 és 5	140 - 150	30 - 45	Tepsiben
Keksz / omlós tészták – egy szinten	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Tepsiben
Keksz / omlós tészták – két szinten	-	-	2 és 4	140 - 150	35 - 40	Tepsiben

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hő-mérs. [°C]	Polcmagasság	Hő-mérs. [°C]		
Keks / omlós tészták – három szinten	-	-	1, 3 és 5	140 - 150	35 - 45	Tepsiben
Habcsók – egy szinten	3	120	3	120	80 - 100	Tepsiben
Habcsók – két szinten	-	-	2 és 4	120	80 - 100	Tepsiben ¹⁾
Molnárka	3	190	3	190	12 - 20	Tepsiben ¹⁾
Képviselőfánk – egy szinten	3	190	3	170	25 - 35	Tepsiben
Képviselőfánk – két szinten	-	-	2 és 4	170	35 - 45	Tepsiben
Tortalapok	2	180	2	170	45 - 70	20 cm-es tortasütő formában
Gyümölcstorta gazdagon	1	160	2	150	110 - 120	24 cm-es tortasütő formában
Lekváros piskóta	1	170	2	160	50 - 60	20 cm-es tortasütő formában

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

KENYÉR ÉS PIZZA

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hő-mérs. [°C]	Polcmagasság	Hő-mérs. [°C]		
Fehér kenyér	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 darab, 500 g/db ¹⁾
Rozskenyér	1	190	1	180	30 - 45	Kenysütő formában
Zsemle	2	190	2 (2 és 4)	180	25 - 40	6 - 8 db a tepsiben ¹⁾
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Tepsiben vagy mély hússütő tepsiben ¹⁾
Pogácsák	3	200	3	190	10 - 20	Tepsiben ¹⁾

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

TÉSZTAFÉLÉK

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Hőlégbefűvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Vajastészta-kosárka	2	200	2	180	40 - 50	Formában
Zöldséges pite	2	200	2	175	45 - 60	Formában
Quiche	1	180	1	180	50 - 60	Formában ¹⁾
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Formában ¹⁾
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Formában ¹⁾

1) Melegítse elő a sütőt 10 percre.

HÚS

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Hőlégbefűvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Marhahús	2	200	2	190	50 - 70	Huzalpolcon
Sertés	2	180	2	180	90 - 120	Huzalpolcon
Borjú	2	190	2	175	90 - 120	Huzalpolcon
Angol marhasült véresen	2	210	2	200	50 - 60	Huzalpolcon
Angol marhasült közepesen átsütve	2	210	2	200	60 - 70	Huzalpolcon
Angol marhasült jól átsütve	2	210	2	200	70 - 75	Huzalpolcon
Sertéslapocka	2	180	2	170	120 - 150	Bőrös
Sertéscsülök	2	180	2	160	100 - 120	2 db
Bárány	2	190	2	175	110 - 130	Comb
Csirke	2	220	2	200	70 - 85	egészben
Pulyka	2	180	2	160	210 - 240	egészben
Kacsa	2	175	2	220	120 - 150	egészben
Liba	2	175	1	160	150 - 200	egészben
Házinyúl	2	190	2	175	60 - 80	feldarabolva
Vadnyúl	2	190	2	175	150 - 200	feldarabolva
Fácán	2	190	2	175	90 - 120	egészben

HAL

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Pisztráng/tengeri keszeg	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 hal
Tonhal/lazac	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filé

Grill



Melegítse elő az üres sütőt 10 percig a sütés előtt.

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grill		Sütési idő [perc]	
	Darab	[g]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Első oldal	Második oldal
Filészeletek	4	800	4	maximális	12-15	12-14
Bifsztek	4	600	4	maximális	10-12	6-8
Kolbászok	8	-	4	maximális	12-15	10-12
Sertésborda	4	600	4	maximális	12-16	12-14
Csirke (félbe vágva)	2	1000	4	maximális	30-35	25-30
Kebab	4	-	4	maximális	10-15	10-12
Csirkemell	4	400	4	maximális	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	maximális	20-30	-
Halfilé	4	400	4	maximális	12-14	10-12
Melegszendvics	4-6	-	4	maximális	5-7	-
Pírtós	4-6	-	4	maximális	2-4	2-3

Infrasütés

Marhahús

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Marhasült vagy -szel, véresen	vastagság (cm) szerint	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Marhasült vagy -szel, közepesen	vastagság (cm) szerint	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Marhasült vagy -szel, átsütve	vastagság (cm) szerint	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

1) Melegítse elő a sütőt.

Sertés

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Lapocka, tarja, sonka	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Borda, karaj	1 - 1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Fasírt	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Sertés csülök (előfőzött)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Borjú

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Borjú roston	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Borjúcsülök	1,5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Bárány

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Báránycsülök, bárány roston	1 - 1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Báránygerinc	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Szárnyasok

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Baromfi részek	Egyenként 200 - 250 g	1	200 - 220	30 - 50
Fél csirke	Egyenként 400 - 500 g	1	190 - 210	35 - 50
Csirke, jérce	1 - 1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Kacsa	1,5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Liba	3,5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Pulyka	2,5 - 3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Pulyka	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Hal (párolt)

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Hal egészben	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

Kiolvasztás

ÉTEL TÍPUSA	[g]	Kiolvasztási időtartam [perc]	További kiolvasztási időtartam [perc]	Megjegyzések
Csirke	1000	100 - 140	20 - 30	Tegye a csirkét egy lefordított csészébe egy nagy tányérba. Félidőben fordítsa meg.
Hús	1000	100 - 140	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Hús	500	90 - 120	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Pisztráng	150	25 - 35	10 - 15	-
Eper	300	30 - 40	10 - 20	-
Vaj	250	30 - 40	10 - 15	-
Tejszín	2 x 200	80 - 100	10 - 15	A tejszín akkor is jól felverhető, ha kissé még fagyos.
Krémes torta	1400	60	60	-

Aszalás – Hőlégbefúvás, nagy hőfok

Takarja le a sütő polcait sütőpapírral.

ZÖLDSÉG

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság		Hőmérséklet [°C]	Idő [óra]
	1 szint	2 szint		
Bab	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Paprika	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Leveszöldség	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Gomba	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Fűszernövény	3	1/4	40 - 50	2 - 3

GYÜMÖLCS

ÉTEL TÍPUSA	Polcmagasság		Hőmérséklet [°C]	Idő [óra]
	1 szint	2 szint		
Szilva	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Sárgabarack	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Almaszeletek	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Körte	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Ápolás és tisztítás



Vigyázat Lásd a „Biztonság” című részt.

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószerezes puha ruhával tisztítsa meg.

- A fém felületek megtisztítását végezze a szokásos tisztítószerrel.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződések, és azok később nem égnék rá a felületre.
- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a sütő tartozékait. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosógépben. Tönkretetheti a teflon bevonatot!

i Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek:

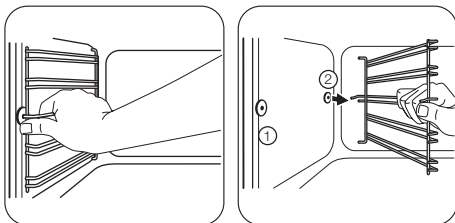
A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot használjon. Puha ronggyal törölje szárazra.

Soha ne használjon acélgyapotot, savtartalmú vagy súroló hatású szereket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét. A sütő kezelőpaneljét ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.

Polctartók

A polctartók kiszerezhetőek az oldalfalak tisztításához.

A polctartók eltávolítása



1 Húzza el a polctartó elejét az oldalfaltól.

2 Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki.

A polctartók behelyezése

A polctartókat a kiszerezéssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

- i** A polctartók kerekített végeinek a sütő eleje felé kell mutatniuk.

Pirolitikus tisztítás

! **Vigyázat** A készülék nagyon felforrósodik. Égésveszély!

! **Figyelem** Amennyiben a készülék főzőlappal van felszerelve, ne használja a főzőlapot, amikor a pirolitikus tisztítás működik. Ez kárt tehet a készülékben.

1. Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivehető polctartót (ha van). Lásd: „A polctartók eltávolítása”.

! **Figyelem** Mielőtt elindítaná a pirolitikus tisztítást, távolítsa el a kivehető polctartókat a készülékből. Károsodás veszélye áll fenn.

2. Távolítsa el manuálisan az ételmaradványok nagyját.
3. Teljesen csukja be a sütőajtót.

i A pirolitikus tisztítás nem indítható el, ha nem csukja be megfelelően a sütőajtót.

4. Állítsa be a Pirolitikus tisztítás funkciót. Lásd a „Sütőfunkciók” c. részt.
5. Amikor a **→** szimbólum villog, nyomja meg a **+** vagy a **-** gombot a szükséges művelethez:
 - **P1** - ha a sütő enyhén szennyezett. A művelet 1 óra időtartamú.
 - **P2** - ha a sütő erősen szennyezett. A művelet 1 óra 30 perc időtartamú.
6. Nyomja meg a(z) **!** gombot a művelet elindításához. A Befejezés funkció használatával késleltetve is elindíthatja a tisztítást.
Amikor a sütő eléri a beállított hőfokot, az ajtó reteszeli. A kijelzőn a(z) **i** szimbólum látható, és a fűtésjelzés sávjai világítanak.

i Ha a Pirolitikus tisztítást a befejeződése előtt szeretné kikapcsolni, forgassa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.

A pirolitikus tisztítás befejeztével a kijelző a pontos időt mutatja. Zárva marad a sütőajtó. Amikor a készülék kihűlt, egy hangjelzés hallható, és az ajtó nyitható.

i A sütőlámpa nem világít a Pirolitikus tisztítás alatt.

Tisztítási emlékeztető

A pirolitikus tisztítás szükségességét a **PYR** tisztítási emlékeztető jelzi, mely 10 másodpercig villog a kijelzőn a készülék minden bekapcsolása és kikapcsolása után.

A tisztítási emlékeztető az alábbi esetekben alszik el:

- A Pirolitikus tisztítási funkció befejezése után
- Ha megnyomja egyszerre a + és - gombot, amikor a **PYR** villog a kijelzőn.

Sütőlámpa

! Vigyázat Legyen óvatos, amikor a sütőlámpát cseréli. Áramütés veszélye áll fenn.

A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.
- Vegye ki a biztosítékokat a biztosítékdozsból, vagy kapcsolja ki a megszakítót.

i Tegyen egy textíliát a sütő alá, és ezzel védje a sütőlámpát és az üvegbúrát. A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

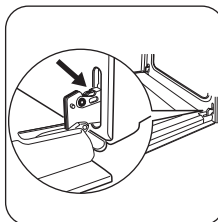
1. Az üvegbúra eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki a sütő izzóját egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló sütőizzóra. Használjon az eredetivel megegyező típusú sütőlámpa izzót.
4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

A sütőajtó tisztítása

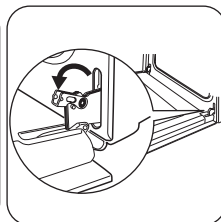
A sütőajtóban három üveglap található. A sütőajtó és első üveglapjai a tisztításhoz kivehetők.

i A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kisserelni az üveglapokat, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.

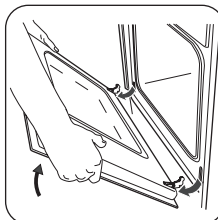
A sütőajtó és az üveglapok eltávolítása



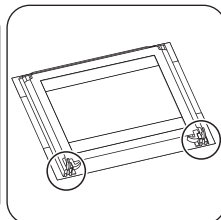
1 Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját, és fogja meg az ajtó két zsanérját.



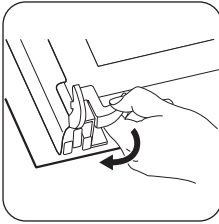
2 Emelje meg és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.



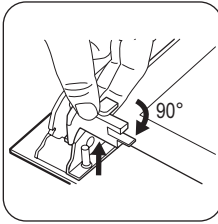
3 Cukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félig). Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről.



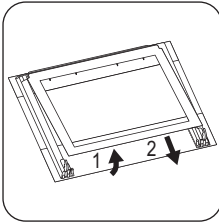
4 Helyezze az ajtót egy puha ruhára, stabil felületre.



5 Oldja ki a rete-szelőrendszert az üveglapok kiszéréséhez.



6 A két rögzítőt fordítsa el 90°-kal, majd húzza ki azokat a helyükről.

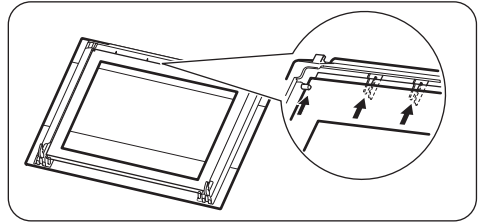


7 Az üveglapokat egyenként, óvatosan emelje fel (1. lépés), és távolítsa el (2. lépés). A felső üveglappal kezdje.

Tisztítsa meg az üveglapokat mosószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az ajtó üveglapjait.

A sütőajtó és az üveglapok visszaszerelése

A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére. Ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket. Ügyeljen arra, hogy az üveglapokat megfelelő sorrendben tegye vissza. A középső lapnak díszkerete van. Az üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie. Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap kerete a filmnyomott részekben nem érdes felületű-e, amikor hozzáér. Ügyeljen arra, hogy a felső üveglapot megfelelően helyezze be a helyére. Lásd az ábrát.



Mit tegyek, ha...

⚠ Vigyázat Lásd a „Biztonság” című részt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	A készülék ki van kapcsolva.	Kapcsolja be a készüléket.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát. Lásd „A pontos idő beállítása” című részt.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	Az automatikus kikapcsolási funkció aktív.	Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt.
A sütő nem melegszik fel.	A Gyerekzár be van kapcsolva.	Olvassa el a „Gyerekzár kikapcsolása” c. részt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	A biztosítékdobozban kioldott a biztosíték.	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték többször is kiold, forduljon szakképzett villanyszere-lőhöz.
Nem működik a sütőlámpa.	Hibás a sütőlámpa.	Cserélje ki a sütőlámpát.
A Pirolitika funkció nem indul el. A kijelzőn C1 jelenik meg.	A polcvezető síneket nem távolította el.	Távolítsa el a polcvezető síneket.
A Pirolitika funkció nem indul el. A kijelzőn C3 jelenik meg.	Az ajtó nincs teljesen bezárva, vagy az ajtózárr meghibásodott.	Teljesen csukja be az ajtót.
A kijelzőn F102 jelenik meg.	Az ajtó nincs teljesen bezárva, vagy az ajtózárr meghibásodott.	1. Teljesen csukja be az ajtót. 2. Kapcsolja ki a készüléket a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. 3. Ha a kijelzőn a(z) F102 ismét megjelenik, forduljon a márkaszervizhez.
A sütő nem melegszik fel. A kijelzőn Demo jelenik meg.	A demo üzemmód bekapcsolt.	1. Kapcsolja ki a készüléket. 2. Tartsa nyomva a+ gombot. 3. Amikor a hangjelzés működik, forgassa el a sütőfunkciók szabályozógombját az első funkcióra. A Demo üzenet villogni kezd a kijelzőn. 4. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kikapcsolt helyzetbe. 5. Engedje fel a+ gombot. 6. Háromszor forgassa el a gombot az óramutató járásával megegyező irányba. Hangjelzés hallható háromszor. A demo üzemmód kikapcsolt.
A kijelzőn a listában nem szereplő hibakód jelenik meg.	Elektronikus hiba lépett fel.	1. Kapcsolja ki a készüléket a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. 2. Ha a hibakód ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon a márkaszervizhez.
Pára és gőz gyűlik össze az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után legfeljebb 15 - 20 percig hagyhatja bent az ételt a sütőben.

Ha nem talál egyedül megoldást a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a készülék belső terének elülső keretén található.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)

.....

Termékszám (PNC)

.....

Sorozatszám (S.N.)

.....

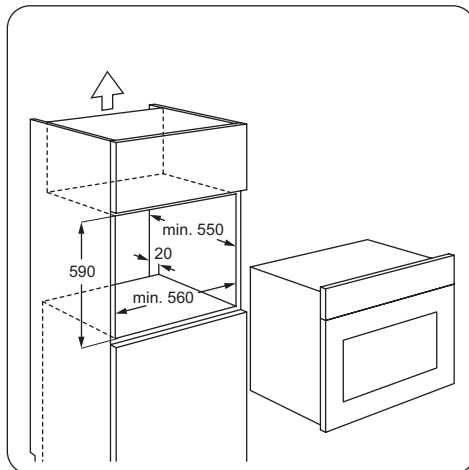
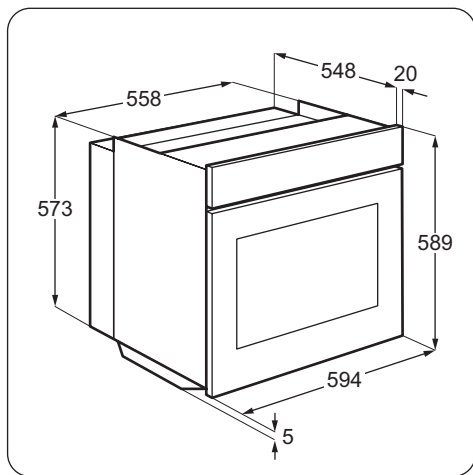
Műszaki adatok

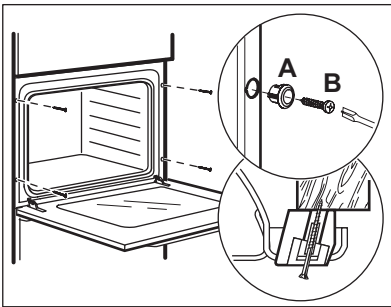
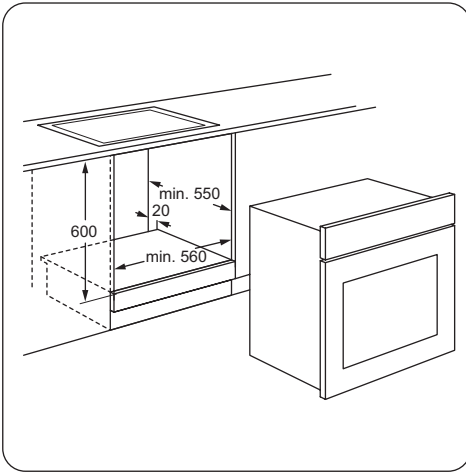
Feszültség	230 V
Frekvencia	50 Hz

Üzembe helyezés

⚠ Vigyázat Lásd a „Biztonság” című részt.

Beépítés





Elektromos üzembe helyezés

⚠ Vigyázat Az elektromos üzembe helyezést csak képzett személy végezheti el.

Környezetvédelmi tudnivalók

A terméken vagy a csomagoláson található  szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő

i A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a „Biztonsági információk” c. fejezetben található óvintézkedéseket nem tartja be.

Ez a készülék dugasszal és csatlakozókábellel kerül szállításra.

Kábel

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

A vezeték szükséges keresztmetszete az összteljesítmény (lásd az adattáblán) és az alábbi táblázat alapján állapítható meg:

Összteljesítmény	Vezeték keresztmetszet
maximum 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maximum 2300 W	3 x 1 mm ²
maximum 3680 W	3 x 1,5 mm ²

A középső (zöld/sárga) vezeték 2 cm-rel hosszabb legyen, mint a fázis és a nulla (kék és barna vezeték).



hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.



Csomagolóanyag

A csomagolóanyag környezetbarát és újrahasznosítható. A műanyag alkatrészeket olyan nemzetközi rövidítések jelölik, mint PE,

PS stb. A készülék csomagolását az erre kijelölt konténerekbe dobja ki a helyi szelektív hulladékgyűjtő telepeken.

Cuprins

Informații privind siguranța	45	Sfaturi utile	53
Instrucțiuni privind siguranța	46	Îngrijirea și curățarea	60
Descrierea produsului	49	Ce trebuie făcut dacă...	63
Înainte de prima utilizare	49	Date tehnice	64
Utilizarea zilnică	50	Instalarea	64
Funcțiile ceasului	51	Protejarea mediului înconjurător	66
Funcții suplimentare	52		

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

Informații privind siguranța

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă răni și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

 **Avertizare** Risc de sufocare, de rănire sau de provocare a unei incapacități funcționale permanente.

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență dacă sunt supravegheate de o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați la îndemâna copiilor ambalajul produsului.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, vă recomandăm să-l activați.
- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.

Aspecte generale privind siguranța

- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire care sunt în aparat. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de întreținere.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau răzuitoare ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- Urmele de alimente vărsate trebuie să fie eliminate înainte de curățarea pirolitică. Scoateți toate componentele cuptorului.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.



Instrucțiuni privind siguranța

Instalarea



Avertizare Doar o persoană calificată va instala acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Respectați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Procedați cu atenție sporită atunci când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Purtați întotdeauna mănuși de protecție.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Verificați dacă aparatul este instalat având în jurul său structuri de siguranță.

- Laturile aparatului trebuie să rămână în apropierea altor aparate sau unități cu aceeași înălțime.

Conexiunea la rețeaua electrică



Avertizare Risc de incendiu și de electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la împământare.
- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund sursei de tensiune. Dacă nu, contactați un electrician.
- Folosiți întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare corect instalată.

- Nu folosiți adaptoare cu căi multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Contactați centrul de service sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să intre în contact cu ușa aparatului, în special atunci când ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați-vă că priza poate fi accesată după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați la ea ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe fuzibile (siguranțele cu șurub trebuie scoase din suport), mecanisme de decuplare pentru scurgeri de curent și contactoare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care vă permite să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa cuptorului înainte de a conecta la priză aparatul.

Utilizarea

 **Avertizare** Risc de rănire, arsuri sau de electrocutare sau explozie.

- Utilizați acest aparat într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.

- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Țineți întotdeauna închisă ușa aparatului atunci când acesta este în funcțiune.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.

 **Avertizare** Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - Nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - Nu puneți folie din aluminiu direct pe baza aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interiorul aparatului după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului nu are niciun efect asupra funcționării aparatului. Nu este un defect în ceea ce privește garanția legală.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile siropoase. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.

Îngrijirea și curățarea

 **Avertizare** Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a curăța aparatul, deconectați-l și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor vitrate.
- Înlocuiți imediat panourile vitrate ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de Service.
- Atenție când scoateți ușa aparatului. Aceasta este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

Curățarea pirolitică

 **Avertizare** Risc de arsuri.

- Înainte de a efectua o funcție de auto-curățare Pirolitică sau o funcție Prima utilizare vă rugăm să scoateți din interiorul cuptorului:
 - Toate reziduurile de alimente, depunerile/resturile de ulei sau grăsimi.
 - Toate obiectele detașabile (inclusiv rafturile, șinele laterale etc., furnizate împreună cu produsul) în special tigăile anti-aderente, cratițele, tăvile, ustensilele etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru Curățarea pirolitică.
- Nu lăsați copiii să se apropie de aparat atunci când Curățarea pirolitică este în funcțiune. Aparatul devine foarte fierbinte.
- Curățarea pirolitică este o operație efectuată la temperatură înaltă care poate de-

gaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente. De aceea, consumatorii sunt sfătuiți să respecte cu strictețe următoarele:

- Asigurați o ventilare bună în timpul și după fiecare Curățare pirolitică.
- Asigurați o bună ventilație pe durata și după prima utilizare la temperatura maximă.
- Îndepărtați toate animalele de companie (în special păsările) din vecinătatea aparatului în timpul și după Curățarea pirolitică și utilizați prima dată funcționarea la temperatura maximă într-o zonă bine ventilată.
- Spre deosebire de oameni, unele păsări și reptile pot fi foarte sensibile la fumul potențial emis pe durata procesului de curățare pentru toate cuptoarele pirolitice.
- Animalele mici de companie pot fi, de asemenea, foarte sensibile la modificările de temperatură punctuale din vecinătatea cuptoarelor pirolitice atunci când programul de curățare automată este în funcțiune.
- Suprafețele anti-aderente de pe tigăi, oale, tăvi, ustensile etc. pot fi deteriorate de temperatura înaltă din timpul Curățării pirolitice pentru toate cuptoarele pirolitice și, de asemenea, pot fi o sursă pentru fumuri care deranjează puțin.
- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru bebeluși sau persoane cu probleme medicale.

Bec interior

- Tipul de bec sau de lampă cu halogen utilizat pentru acest aparat este destinat exclusiv aparatelor electrocasnice. Nu îl utilizați în alte scopuri.

 **Avertizare** Risc de electrocutare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică înainte de a înlocui becul.
- Folosiți doar becuri cu aceleași specificații.

Aruncarea la gunoi

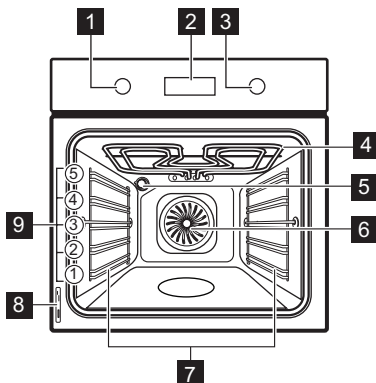


Avertizare Risc de rănire sau de sufocare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare.

- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.
- Scoateți dispozitivul de blocare a ușii pentru a preveni închiderea copiilor sau a animalelor de companie în aparat.

Descrierea produsului



- 1** Buton pentru funcțiile cuptorului
- 2** Dispozitiv de programare electronic
- 3** Buton pentru temperatură

- 4** Grătar
- 5** Bec cuptor
- 6** Ventilator
- 7** Suportul pentru raft, detașabil
- 8** Plăcuță cu date tehnice
- 9** Poziții rafturi

Accesoriile cuptorului

- **Raft sarma**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tava de gătit**
Pentru prăjituri și fursecuri.
- **Grill- / Cratiță pentru frigere**
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsimi.

Înainte de prima utilizare



Avertizare Consultați capitolele privind Siguranța.

Curățarea inițială

- Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile (dacă este cazul).
- Curățați aparatul înainte de prima utilizare.

Important Consultați capitolul "Îngrijirea și curățarea".

Reglarea orei curente

Afișajul indică **hr** și **12:00**. **12** se aprinde intermitent.

1. Apăsăți **+** sau **-** pentru a seta ora corectă.
2. Apăsăți **⏸** pentru a confirma. Acest lucru este necesar doar atunci când setați timpul pentru prima dată. După aceea, noua

valoare a timpului este salvată automat după cinci secunde.

Pe display este afișat **min** și ora setată. **00** se aprinde intermitent.

3. Apăsăți **+** sau **-** pentru a seta minutele.
 4. Apăsăți **⏸** pentru a confirma. Acest lucru este necesar doar atunci când setați timpul pentru prima dată. După aceea, noua valoare a timpului este salvată automat după cinci secunde.
- Afișajul indică noul timp.

Schimbarea timpului



Puteți schimba ora curentă numai dacă aparatul este oprit.

Apăsăți **⏸** în mod repetat până când indicatorul pentru timp **⏸** se aprinde intermitent pe

afișaj. Pentru setarea noului timp, respectați procedura descrisă în secțiunea "Reglarea orei curente".

Preîncălzirea

Preîncălziți aparatul gol pentru a arde grăsimile rămase.

1. Setati funcția  și temperatura maximă.
2. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 45 de minute.

3. Setati funcția  și temperatura maximă.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 de minute.

Accesoriile pot deveni mai fierbinți decât de obicei. Aparatul poate emite un miros și fum. Acest lucru este normal. Aerisiți bine încăperea.

Utilizarea zilnică

 **Avertizare** Consultați capitolele privind Siguranța.

Pentru a utiliza aparatul, apăsați butonul. Butonul iese în afară.

Activarea și dezactivarea aparatului

1. Pentru a selecta o funcție rotiți butonul corespunzător.

2. Rotiți butonul pentru temperatură pentru a seta temperatura.
3. Pentru dezactivarea aparatului rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului în poziția oprit.

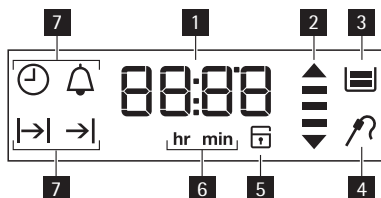
Funcțiile cuptorului

Funcția cuptorului		Aplicație
0	Poziția Oprit	Aparatul este oprit.
	Gătire prin Convecție cu Aer cald	Pentru a frige sau coace alimente cu aceeași temperatură de gătire, pe mai multe rafturi, fără transfer de aromă.
	Gătire convențională :Încălzire de sus + jos	Pentru a coace și a prăji pe un singur nivel al cuptorului. Elementele de încălzire aflate sus și jos funcționează în același timp.
	Grill (gratar)	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mici în mijlocul raftului. Pentru a face pâine prăjită.
	Grill rapid	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari. Pentru a face pâine prăjită. Funcționează tot grătarul.
	Gătire intensiva	Pentru a găti bucăți mari de carne. Elementul grătarului și ventilatorul cuptorului funcționează unul după celălalt și circulă aerul cald în jurul alimentelor.
	Setarea pentru Piz-za	Pentru a face pizza, quiche sau plăcintă.
	Carne	Pentru a prepara fripturi fragede și suculente.
	Mentinere la cald	Pentru a păstra mâncarea caldă.

Funcția cuptorului		Aplicație
	Decongelare	Pentru a dezgheța alimentele congelate.
	Piroliza	Pentru curățarea cuptorului. Temperatura înaltă arde reziduurile. Resturile le puteți șterge cu o lavetă când aparatul este rece.

Afișaj

- 1 Temporizatorul
- 2 Indicatorul de încălzire și căldură reziduală
- 3 Rezervor de apă (doar pentru anumite modele)
- 4 Senzor (doar pentru anumite modele)
- 5 Blocare a usii (doar pentru anumite modele)
- 6 Ore / minute
- 7 Funcțiile ceasului



Butoanele

Buton	Funcție	Descriere
	Ceas	Pentru a seta o funcție ceas.
	Minus, plus	Pentru a seta timpul.

Indicatorul de încălzire și căldură reziduală

Când activați o funcție a cuptorului, segmentele de pe afișaj se aprind pe rând. Segmentele indică creșterea sau reducerea temperaturii cuptorului.

Când dezactivați aparatul, afișajul prezintă indicatorul de căldură reziduală dacă temperatura din cuptor este mai mare de 40 °C. Rotiți butonul pentru temperatură spre stânga sau dreapta pentru a afișa temperatura cuptorului.

Funcțiile ceasului

Pictogramă	Funcție	Descriere
	Cronometru	Pentru a seta timpul de numărătoare inversă.
	Timpul	Pentru a seta, modifica sau verifica timpul. Consultați secțiunea "Reglarea orei curente".
	Durata	Pentru a seta cât timp trebuie să funcționeze aparatul. Setati mai întâi o funcție a cuptorului înainte de a seta această funcție.

Pictogramă	Funcție	Descriere
→	Sfârșit	Pentru a seta ora când aparatul trebuie dezactivat. Setati mai întâi o funcție a cuptorului înainte de a seta această funcție. Puteți folosi simultan Durată și Sfârșit (Întârziere) pentru a seta timpul când aparatul trebuie activat și, după aceea, dezactivat.

i Apăsati în mod repetat  pentru a modifica funcția ceas.

i Apăsati  pentru a confirma setările funcțiilor ceas sau așteptați 5 secunde pentru ca setarea să fie confirmată automat.

Setarea funcției Durată și Sfârșit

1. Apăsati  în mod repetat până când simbolul |→| sau →| se aprinde intermitent pe afișaj.
2. Apăsati + sau - pentru a seta minutele.
3. Apăsati  pentru a confirma.
4. Apăsati + sau - pentru a seta ora.
5. Apăsati  pentru a confirma.
6. Când timpul setat expiră, simbolul |→| sau →| și timpul setat se aprind intermitent. Un semnal acustic este emis timp de două minute. Aparatul se dezactivează. Pentru a opri sunetul apăsați un buton sau deschideți ușa aparatului.

i Dacă apăsați  în momentul în care setați timpul pentru Durată |→|, aparatul trece la setările pentru funcția Sfârșit →|.

Setarea Ceasului avertizor

Se utilizează pentru a seta timpul pentru numărătoarea inversă. Timpul maxim pe care îl puteți seta este de 23 de ore și 59 de minute. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului. Puteți seta Ceasul

avertizor în orice moment, chiar dacă aparatul este oprit.

1. Apăsati  în mod repetat până când  și 00 se aprind intermitent pe afișaj.
2. Apăsati + sau - pentru a seta Ceasul avertizor. La început timpul este calculat în minute și secunde. Când timpul setat de dvs. este mai mare de 60 de minute, simbolul **hr** apare pe afișaj. Atunci aparatul calculează timpul în ore și minute.
3. Ceasul avertizor pornește automat după cinci secunde.
4. La sfârșitul duratei setate este emis semnalul acustic timp de două minute. 00:00 și  se aprind intermitent pe afișaj. Pentru a opri semnalul, apăsați un buton.

i Dacă setați Ceasul avertizor când funcția Durată |→| sau Sfârșit →| este utilizată, simbolul  se aprinde pe afișaj.

Cronometrul de numărătoare directă

Utilizați Cronometrul de numărătoare directă pentru a monitoriza durata de funcționare a cuptorului. Cronometrul este activat simultan cu încălzirea cuptorului.

Pentru a reseta Cronometrul de numărătoare directă, apăsați lung + și -. Cronometrul începe numărătoarea directă din nou.

i Nu puteți utiliza Cronometrul de numărătoare directă când funcția Durată |→| sau Sfârșit →| este utilizată.

Funcții suplimentare

Blocare acces copii

Când este activat dispozitivul Blocare acces copii, cuptorul nu funcționează. Acest dispozitiv face imposibilă activarea accidentală a aparatului de către copii.

Activarea și dezactivarea funcției Blocare acces copii:

1. Nu setați o funcție a cuptorului.
2. Țineți apăsat simultan  și + timp două 2 secunde.

3. Va fi emis un semnal sonor. **SAFE** și  se aprinde sau se stinge pe afișaj (când activați sau dezactivați funcția Blocare acces copii).

 Dacă aparatul este echipat cu funcția Curățare pirolitică, ușa este blocată.

SAFE și  se aprinde pe afișaj când rotiți un buton sau apăsați un buton.

Oprirea automată

Din motive de siguranță aparatul se dezactivează după o anumită perioadă de timp:

- Dacă o funcție a cuptorului este în desfășurare.
- Dacă nu modificați temperatura cuptorului.

Temperatură cuptor	Perioadă de decuplare
30 - 115° C	12.5 h
120 - 195° C	8.5 h
200 - 245° C	5.5 h
250 - temperatura maximă °C	3.0 h

După o dezactivare automată, apăsați un buton pentru a utiliza din nou aparatul.

Important Oprirea automată funcționează cu toate funcțiile cuptorului, cu excepția Iluminare cuptor, Durată, Sfârșit și Întârziere.

Suflantă cu aer rece

Când aparatul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă opriți aparatul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze până când temperatura din aparat scade și aparatul se răcește.

Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a aparatului sau componentele defecte pot să cauzeze supraîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul se activează din nou în mod automat.

Sfaturi utile

- Aparatul are cinci niveluri pentru rafturi. Numărați nivelurile rafturilor din partea de jos a podelei aparatului.
- Aparatul are un sistem special care produce o circulație naturală a aerului și o reciclare constantă a aburului. Cu acest sistem puteți găti într-un mediu cu aburi și puteți păstra preparatele moi în interior și crocante la exterior. Reduce la minimum durata de gătire și consumul de energie.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Acest lucru este normal. Utilizatorul trebuie să se îndepărteze întotdeauna de aparat atunci când deschide ușa aparatului pe durata gătirii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire.
- Curățați umezeala rămasă după fiecare utilizare a aparatului.
- Nu puneți obiecte direct pe podeaua aparatului și nu puneți folie din aluminiu pe componente atunci când gătiți. În caz contrar este posibilă modificarea rezultatelor obținute și se poate cauza deteriorarea straturilor de email.

Coacerea prăjiturilor

- Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de coacere să fi trecut.
- Dacă utilizați două tăvi de coacere în același timp, lăsați un nivel liber între ele.

Gătirea cărnii și a peștelui

- Utilizați o cratiță adâncă pentru alimentele foarte grase pentru a evita pătarea permanentă a cuptorului.
- Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se prelingă afară.

- Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigerii, se recomandă adăugarea de puțină apă în cratița adâncă. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.

Durate de gătit

Duratele de gătit depind de tipul de alimente, de consistența și volumul lor.

Tabele pentru coacere și frigere

PRĂJITURI

TIP DE MÂNCARE	Caldura de sus + jos		Aer cald		Durată de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Rețete cu compoziție bătută cu telul	2	170	3 (2 și 4)	160	45 - 60	Într-o formă pentru prăjituri
Aluat fraged	2	170	3 (2 și 4)	160	20 - 30	Într-o formă pentru prăjituri
Prăjitură cu brânză și lapte bătut	1	170	2	165	60 - 80	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Prăjitură cu mere (plăcintă cu mere)	2	170	2 (stânga și dreapta)	160	80 - 100	În două forme pentru prăjituri de 20 cm pe un raft de sârmă ¹⁾
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	Într-o tavă de coacere
Tartă cu gem	2	170	2 (stânga și dreapta)	165	30 - 40	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Pandispan	2	170	2	160	50 - 60	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Tort de crăciun/tort bogat în fructe	2	160	2	150	90 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm ¹⁾
Prăjitură cu prune	1	175	2	160	50 - 60	Într-o tavă de pâine ¹⁾
Prăjituri mici - pe un nivel	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Într-o tavă de coacere
Prăjituri mici - pe două niveluri	-	-	2 și 4	140 - 150	25 - 35	Într-o tavă de coacere

La început, monitorizați performanța când gătiți. Găsiți cele mai bune setări (setarea căldurii, durata de gătit, etc.) pentru vasele, rețetele și cantitățile dvs. când utilizați acest aparat.

TIP DE MÂNCARE	Caldura de sus + jos		Aer cald		Durată de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Prăjituri mici - pe trei niveluri	-	-	1, 3 și 5	140 - 150	30 - 45	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / patiserie - pe un nivel	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / patiserie - pe două niveluri	-	-	2 și 4	140 - 150	35 - 40	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / patiserie - pe trei niveluri	-	-	1, 3 și 5	140 - 150	35 - 45	Într-o tavă de coacere
Bezele - pe un nivel	3	120	3	120	80 - 100	Într-o tavă de coacere
Bezele - pe două niveluri	-	-	2 și 4	120	80 - 100	Într-o tavă de coacere ¹⁾
Chifle dulci	3	190	3	190	12 - 20	Într-o tavă de coacere ¹⁾
Eclere - pe un nivel	3	190	3	170	25 - 35	Într-o tavă de coacere
Eclere - pe două niveluri	-	-	2 și 4	170	35 - 45	Într-o tavă de coacere
Tarte	2	180	2	170	45 - 70	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm
Tort cu multe fructe	1	160	2	150	110 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 24 cm
Sandviș Victoria	1	170	2	160	50 - 60	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm

1) Preîncălziți timp de 10 minute.

PÂINE ȘI PIZZA

TIP DE MÂNCARE	Caldura de sus + jos		Aer cald		Durată de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Paine alba	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 bucăți, 500 g per bucată ¹⁾
Pâine de seară	1	190	1	180	30 - 45	Într-o tavă de pâine
Chifle	2	190	2 (2 și 4)	180	25 - 40	6 - 8 role într-o tavă de coacere ¹⁾

TIP DE MÂNCARE	Caldura de sus + jos		Aer cald		Durată de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Într-o tavă de coacere sau cratiță adâncă ¹⁾
Pateuri	3	200	3	190	10 - 20	Într-o tavă de coacere ¹⁾

1) Preîncălziți timp de 10 minute.

TARTE

TIP DE MÂNCARE	Caldura de sus + jos		Aer cald		Durată de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Tarte cu paste	2	200	2	180	40 - 50	Într-o formă
Tarte cu legume	2	200	2	175	45 - 60	Într-o formă
Tarte tip Quiche	1	180	1	180	50 - 60	Într-o formă ¹⁾
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Într-o formă ¹⁾
Paste Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Într-o formă ¹⁾

1) Preîncălziți timp de 10 minute.

CARNE

TIP DE MÂNCARE	Caldura de sus + jos		Aer cald		Durată de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Vită	2	200	2	190	50 - 70	Pe un raft de sârmă
Porc	2	180	2	180	90 - 120	Pe un raft de sârmă
Vițel	2	190	2	175	90 - 120	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită englezească, în sânge	2	210	2	200	50 - 60	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită englezească, gătită mediu	2	210	2	200	60 - 70	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită englezească, bine făcută	2	210	2	200	70 - 75	Pe un raft de sârmă
Ceafă de porc	2	180	2	170	120 - 150	Cu șorici

TIP DE MÂNCARE	Caldura de sus + jos		Aer cald		Durată de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Picior de porc	2	180	2	160	100 - 120	2 bucăți
Miel	2	190	2	175	110 - 130	Pulpă
Pui	2	220	2	200	70 - 85	Întreg
Curcan	2	180	2	160	210 - 240	Întreg
Rata	2	175	2	220	120 - 150	Întreagă
Gasca	2	175	1	160	150 - 200	Întreagă
Iepure	2	190	2	175	60 - 80	Bucăți
Iepure de câmp	2	190	2	175	150 - 200	Bucăți
Fazan	2	190	2	175	90 - 120	Întreg

PEȘTE

TIP DE MÂNCARE	Caldura de sus + jos		Aer cald		Durată de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Păstrăv/Doradă	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 pești
Ton/Somon	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 fileuri

Grill



Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute, înainte de gătire.

TIP DE MÂNCARE	Cantitate		Grill		Durată de gătire [min]	
	Bucăți	[g]	Nivel raft	Temp [°C]	Pe o parte	Pe cealaltă parte
File bucăți	4	800	4	max.	12-15	12-14
Friptură de vită	4	600	4	max.	10-12	6-8
Cârnați	8	-	4	max.	12-15	10-12
Cotlet de porc	4	600	4	max.	12-16	12-14
Pui (taiat în două)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Kebab	4	-	4	max.	10-15	10-12
Piept de pui	4	400	4	max.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	max.	20-30	-
File de pește	4	400	4	max.	12-14	10-12
Sandviș cu pâine prăjită	4-6	-	4	max.	5-7	-
Pâine prăjită	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

Gatire intensiva

Vită

TIP DE MÂNCARE	Cantitate	Nivel raft	Temperatură [°C]	Timp [min]
Friptură de vită sau file, în sânge	pentru fiecare cm de grosime	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Friptură de vită sau file, gătită mediu	pentru fiecare cm de grosime	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Friptură de vită sau file, bine făcută	pentru fiecare cm de grosime	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

1) Preîncălziți cuptorul.

Porc

TIP DE MÂNCARE	Cantitate	Nivel raft	Temperatură [°C]	Timp [min]
Spată, ceafă, pulpă	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Cotlet, antricot	1 - 1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Bucata de carne	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Picior de porc (semi-preparat)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Vițel

TIP DE MÂNCARE	Cantitate	Nivel raft	Temperatură [°C]	Timp [min]
Friptura de vitel	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Picior de vitel	1,5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Miel

TIP DE MÂNCARE	Cantitate	Nivel raft	Temperatură [°C]	Timp [min]
Pulpa de miel, friptura de miel	1 - 1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Spată de miel	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Gaina

TIP DE MÂNCARE	Cantitate	Nivel raft	Temperatură [°C]	Timp [min]
Porții de pui	200 - 250 g fiecare	1	200 - 220	30 - 50
Pui, jumătate	400 - 500 g fiecare	1	190 - 210	35 - 50
Pui, pasăre îndopată	1 - 1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70

TIP DE MÂNCĂ-RE	Cantitate	Nivel raft	Temperatură [°C]	Temp [min]
Rata	1,5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Gasca	3,5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Curcan	2,5 - 3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Curcan	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Pește (în abur)

TIP DE MÂNCĂ-RE	Cantitate	Nivel raft	Temperatură [°C]	Temp [min]
Peste întreg	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

Decongelare

TIP DE MÂNCĂ-RE	[g]	Temp decon- gelare [minu- te]	Temp suplimentar de decongelare [minute]	Observații
Pui	1000	100 - 140	20 - 30	Puneți puiul pe platanul infe- rior întors, pe o farfurie mare. Întoarceți la jumătatea dura- tei de gătit.
Carne	1000	100 - 140	20 - 30	Întoarceți la jumătatea dura- tei de gătit.
Carne	500	90 - 120	20 - 30	Întoarceți la jumătatea dura- tei de gătit.
Păstrăv	150	25 - 35	10 - 15	-
Căpșuni	300	30 - 40	10 - 20	-
Unt	250	30 - 40	10 - 15	-
Frișcă	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Frișca se poate bate chiar dacă au mai rămas unele părți ușor înghețate.
Prăjitură	1400	60	60	-

Uscare - Aer cald

Acoperiți rafturile cuptorului cu foi de copt.

LEGUME

TIP DE MÂNCĂ-RE	Nivel raft		Temperatură [°C]	Temp [ore]
	1 nivel	2 niveluri		
Fasole	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Ardei	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Legume pentru supă	3	1/4	60 - 70	5 - 6

TIP DE MÂNCĂ-RE	Nivel raft		Temperatură [°C]	Timp [ore]
	1 nivel	2 niveluri		
Ciuperci	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Ierburi	3	1/4	40 - 50	2 - 3

FRUCT

TIP DE MÂNCĂ-RE	Nivel raft		Temperatură [°C]	Timp [ore]
	1 nivel	2 niveluri		
Prune	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Caise	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Felii de măr	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Pere	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Îngrijirea și curățarea

⚠ Avertizare Consultați capitolele privind Siguranța.

- Curățați partea din față a cuptorului cu o cârpă moale, apă caldă și agent de curățare.
- Utilizați un agent de curățare obișnuit pentru a curăța suprafețele metalice.
- Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. Astfel, puteți îndepărta murdăria mai ușor și aceasta nu se mai arde.
- Curățați murdăria rezistentă cu produs special de curățat cuptorul.
- Curățați toate accesoriile cuptorului după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un agent de curățare.
- Dacă aveți accesorii anti-aderente, nu le curățați utilizând agenți agresivi, obiecte cu margini ascuțite sau în mașina de spălat vase. Stratul anti-aderent poate fi distrus.

i Pentru modelele din inox sau aluminu:

Curățați ușa cuptorului numai cu un burete ud. Uscați-o cu o lavetă moale.

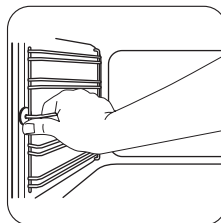
A nu se folosi bureți din sârmă, acizi sau produse abrazive, deoarece acestea pot deterio-

ra suprafața cuptorului. Curățați panoul de comandă al cuptorului cu aceeași precauție.

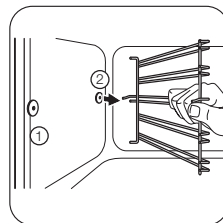
Suporturile raftului

Pentru a curăța pereții laterali puteți scoate suportul rafturilor.

Scoaterea suporturilor pentru rafturi



1 Trageți partea din față a suportului grătarelor afară din peretele lateral.



2 Trageți partea din spate a suportului pentru raft pentru a o îndepărta de peretele lateral și scoateți-o în afară.

Instalarea suporturilor pentru rafturi

Instalați suporturile pentru rafturi în ordine inversă.

i Capetele rotunde ale suporturilor pentru rafturi trebuie îndreptate spre înainte.

Curățare pirolitică

 **Avertizare** Aparatul devine foarte fierbinte. Pericol de arsuri.

 **Atenție** Dacă împreună cu aparatul este instalată și o plită, nu folosiți plita cât timp este activă funcția de Curățare pirolitică. Aparatul se poate deteriora.

1. Scoateți din aparat suporturile detașabile pentru rafturi (dacă există) și accesoriile. Consultați "Scoatarea suporturilor pentru rafturi".

 **Atenție** Nu lăsați în aparat suporturile detașabile pentru rafturi pe durata Curățării pirolitice. Există riscul de deteriorare.

2. Murdăria cea mai mare trebuie curățată manual.
3. Închideți bine ușa cuptorului.

 Procedura de Curățare pirolitică nu poate începe dacă nu închideți ușa cuptorului.

4. Setați funcția de Curățare pirolitică. Consultați secțiunea "Funcțiile cuptorului".
5. Când  se aprinde intermitent, apăsați **+** sau **-** pentru a seta procedura necesară:
 - **P1** - dacă cuptorul nu este foarte murdar. Procedura durează 1 oră.
 - **P2** - dacă cuptorul este murdar. Procedura durează 1 oră și 30 de minute.
6. Apăsați  pentru a porni procedura. Puteți utiliza funcția Sfârșit pentru pornirea cu întârziere a curățării. Când cuptorul este la temperatura prestabilită ușa se blochează. Afișajul indică simbolul  și segmentele indicatorului de căldură până la deblocarea ușii.

 Pentru a opri Curățarea pirolitică înainte de terminarea ei, rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului în poziția oprit.

După terminarea procesului de Curățare pirolitică, afișajul indică ora zilei. Ușa cuptorului

rămâne blocată. Când aparatul este din nou rece, se va auzi un semnal acustic și ușa de va debloca.

 În timpul Curățării pirolitice, becul cuptorului este stins.

Semnal de curățare

Pentru a vă reaminti că trebuie să efectuați Curățarea pirolitică, **PYR** se aprinde intermitent pe ecran timp de 10 secunde după fiecare activare și dezactivare a aparatului.

Semnalul de curățare se stinge:

- După terminarea funcției de Curățare pirolitică
- Dacă apăsați simultan **+** și **-** în timp ce **PYR** se aprinde intermitent pe afișaj.

Bec cuptor

 **Avertizare** Aveți grijă când schimbați becul cuptorului. Există pericol de electrocutare.

Înainte de a schimba becul cuptorului:

- Dezactivați cuptorul.
- Decuplați siguranțele din tablou sau dezactivați întrerupătorul.

 Puneți o cârpă pe fundul cuptorului pentru a preveni deteriorarea becului cuptorului și a capacului de sticlă. Întotdeauna țineți becul halogen cu ajutorul unei cârpe pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

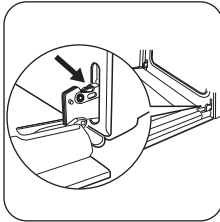
1. Rotiți capacul de sticlă la stânga și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cuptorului cu altul corespunzător, rezistent la o temperatură de 300 °C.
Utilizați același tip de bec de cuptor.
4. Instalați capacul de sticlă.

Curățarea ușii cuptorului

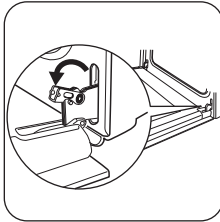
Ușa cuptorului este prevăzută cu trei panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa cuptorului și panourile vitrate de la interior pentru a le curăța.

i Ușa cuptorului se poate închide dacă încercați să scoateți panourile de sticlă înainte de a scoate ușa cuptorului.

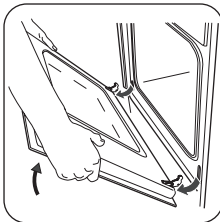
Scoaterea ușii cuptorului și a panourilor de sticlă



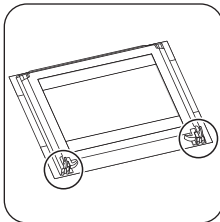
1 Deschideți complet ușa și apucați de cele două balamale ale ușii.



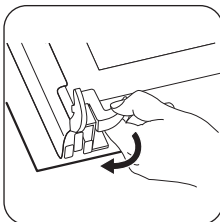
2 Ridicați și rotiți pârghiile de pe cele două balamale.



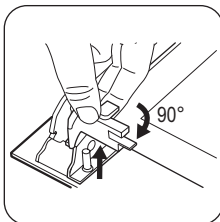
3 Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (jumătate). După aceea împingeți și scoateți ușa din locaș.



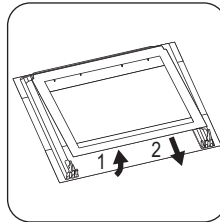
4 Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.



5 Pentru a scoate panourile de sticlă eliberați sistemul de blocare.



6 Rotiți cele două dispozitive de fixare la 90° și scoateți-le din locașurile lor.

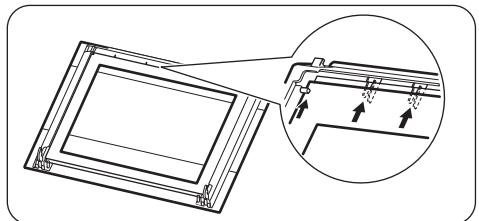


7 Ridicați cu grijă (pasul 1) și scoateți (pasul 2) pe rând panourile de sticlă. Începeți cu panoul de sus.

Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panourile de sticlă.

Instalarea ușii cuptorului și a panourilor de sticlă

După terminarea procedurii de curățare, remontați panourile de sticlă și ușa cuptorului. Faceți pașii de mai sus în ordine inversă. Verificați dacă ați pus la loc panourile de sticlă în ordinea corectă. Panoul din mijloc are un cadru decorativ. Zona serigrafiată trebuie îndreptată cu fața spre partea interioară a ușii. După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului de sticlă din zonele serigrafiate nu prezintă asperități la atingere. Asigurați-vă că ați montat panoul de sus în poziția corectă. Consultați imaginea.



Ce trebuie făcut dacă...



Avertizare Consultați capitolele privind Siguranța.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește.	Aparatul este dezactivat.	Activați aparatul.
Cuptorul nu se încălzește.	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul. Consultați secțiunea "Reglarea orei curente".
Cuptorul nu se încălzește.	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.
Cuptorul nu se încălzește.	Oprirea automată este activă.	Consultați "Oprirea automată".
Cuptorul nu se încălzește.	Dispozitivul Blocare acces copii este activat.	Consultați secțiunea "Dezactivarea dispozitivului Blocare acces copii".
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța din tabloul de siguranțe este decuplată.	Verificați siguranța. Dacă siguranța se declanșează de mai multe ori, contactați un electrician calificat.
Becul cuptorului nu funcționează.	Becul cuptorului este defect.	Înlocuiți becul cuptorului.
Pirolitica nu pornește. Afișajul indică C1 .	Suporturile rafturilor nu sunt scoase.	Scoateți suporturile rafturilor.
Pirolitica nu pornește. Afișajul indică C3 .	Ușa nu este închisă complet sau dispozitivul de blocare a ușii este defect.	Închideți ușa complet.
Afișajul indică F102 .	Ușa nu este închisă complet sau dispozitivul de blocare a ușii este defect.	- Închideți ușa complet. - Opriti și porniți din nou aparatul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe. - Dacă pe afișaj apare din nou F102, contactați centrul de service.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește. Afișajul indică Demo .	Modul demo este activat.	1. Dezactivați aparatul. 2. Țineți apăsat butonul +. 3. Când este emis un semnal acustic, rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului la prima funcție. Demo se aprinde intermitent pe afișaj. 4. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului în poziția oprit. 5. Eliberați butonul +. 6. Rotiți de trei ori butonul pentru temperatură în sens orar. Semnalul acustic este emis de trei ori. Modul demo este dezactivat.
Afișajul indică un cod de eroare care nu este în listă.	Există o defecțiune electronică.	1. Opriți și porniți din nou aparatul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe. 2. Dacă pe afișaj reapare codul de eroare, contactați centrul de service.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în interiorul cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15 - 20 minute după terminarea gătitului.

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, contactați dealerul sau centrul de service.

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Aceasta

este amplasată pe cadrul frontal din interiorul aparatului.

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.)

Numărul produsului (PNC)

Numărul de serie (S.N.)

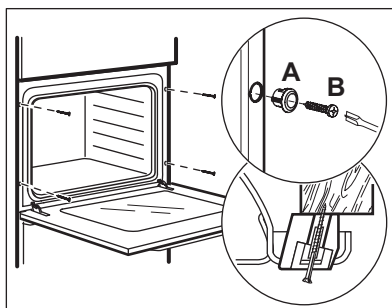
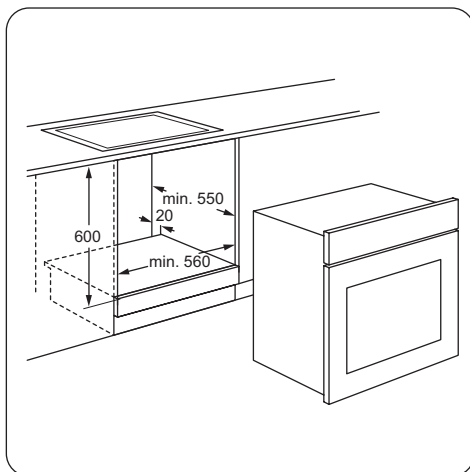
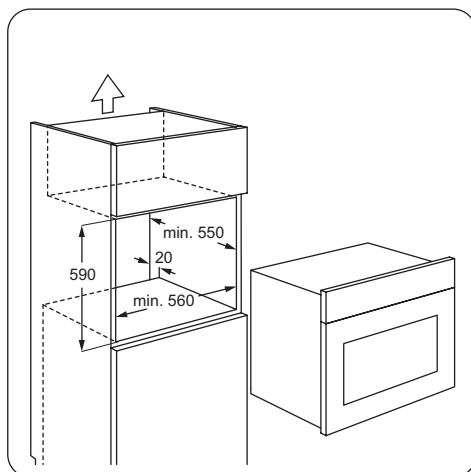
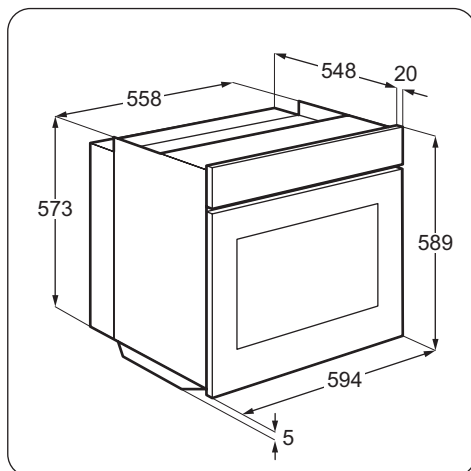
Date tehnice

Tensiune	230 V
Frecvență	50 Hz

Instalarea

⚠ Avertizare Consultați capitolele privind Siguranța.

Încorporarea în mobilier



Conectarea la alimentarea electrică

⚠ Avertizare Conectarea electrică trebuie efectuată numai de către o persoană calificată.

i Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolul „Informații privind siguranța”.

Acest aparat este livrat cu fișă și cablu de conectare electrică.

Cablu

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată (de pe plăcuța cu date tehnice) și tabelul:

Putere totală absorbită	Secțiunea cablului
maxim 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maxim 2300 W	3 x 1 mm ²
maxim 3680 W	3 x 1,5 mm ²

Cablul de masă (cablul verde/galben) va fi cu 2 cm mai lung decât cele de fază și de nul (cablurile albastru și maro).



Protejarea mediului înconjurător

Simbolul  e pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu gunoiul menajer. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că ați eliminat în mod corect produsul, ajutați la evitarea potențialelor consecințe negative pentru mediul înconjurător și pentru sănătatea persoanelor, consecințe care ar putea deriva din aruncarea necorespunzătoare a acestui

produs. Pentru mai multe informații detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local, serviciul pentru eliminarea deșeurilor sau magazinul de la care l-ați achiziționat.



Materialele de ambalare

Materialele de ambalare sunt ecologice și reciclabile. Componentele din plastic sunt marcate cu abrevieri internaționale precum PE, PS, etc. Aruncați ambalajele în containerele corespunzătoare din locurile amenajate special pentru colectarea deșeurilor.



www.zanussi.com/shop

