

HU	Használati útmutató	2
MK	Упатство за ракување	21
PT	Manual de instruções	41
SR	Упутство за употребу	58

Sütő
Печка
Forno
Пећница

USER MANUAL

Tartalomjegyzék

Biztonsági információk	2	Ápolás és tisztítás	15
Termékleírás	5	Mit tegyek, ha...	18
Az első használat előtt	5	Műszaki adatok	19
Napi használat	6	Üzembe helyezés	19
Órafunkciók	8	Elektromos csatlakoztatás	19
Tartozékok használata	9	Környezetvédelmi tudnivalók	20
Hasznos javaslatok és tanácsok	10		

A változtatások jogát fenntartjuk



Biztonsági információk

Üzembe helyezés és használat előtt olvassa el figyelmesen a használati útmutatót:

- személyes biztonsága és vagyontárgyai biztonsága,
- a környezet védelme, valamint
- a készülék helyes használata érdekében.

A használati útmutatót tartsa mindig a készülék közelében, annak áthelyezése vagy eladása esetén is.

A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat okozta károkért a gyártó nem vállal felelősséget.

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják. A készülék nem játék.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől. Fulladás vagy fizikai sérülés veszélye áll fel.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék működése közben, illetve ha az ajtaja nyitva van, ne engedje a gyermekeket és az állatokat a készülék közelébe, mert az rendkívül forró lehet. Sérülés vagy maradandó egészségkárosodás veszélye áll fenn.
- Ha a készülék rendelkezik Gyerekzár vagy Funkciózár (Kezelőszerv zár) funkcióval, kapcsolja be azt. Ezzel megakadályozhat-

ja, hogy a gyermekek vagy állatok véletlenül működésbe hozzák a készüléket.

Általános biztonsági tudnivalók

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit. Sérülést okozhat, és kárt tehet a készülékben.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.

Üzembe helyezés

- A készülék beüzemelését és csatlakoztatását kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti. Forduljon szakszervizhez! Ezzel megelőzhető a szerkezeti károk és a fizikai sérülések.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás közben. Ne csatlakoztasson sérült készüléket. Szükség esetén forduljon a beszállítóhoz.
- Az első használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot, matricát és fóliát a készülékről. Ne távolítsa el az adattáblát. Ez érvénytelenítheti a jótállást.
- Kövesse teljes mértékben az ország hatályos törvényeit, rendeleteit, irányelveit és szabványait (biztonsági szabályok, újrahasznosítási szabályok, elektromos- és/ vagy gázbiztonsági előírások stb.), ahol a készüléket használja!
- Az elhelyezéskor ügyeljen rá, hogy a készülék ne legyen csatlakoztatva az elektromos hálózatra.

- Legyen óvatos, amikor mozgatja a készüléket. Ez a készülék nehéz. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt. Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Az elektromos berendezést egy leválasztó eszközzel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassza a berendezést az elektromos hálózatról. A leválasztó eszköznek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Megfelelő szigetelőberendezésekkel kell rendelkezni: hálózatvédő túlterhelésvédő megszakítók, biztosítékok (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosíték), földzárlatkioldók és védőrelék.
- Az érintésvédelmi részeket úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen háttástanítani azokat.
- Üzembe helyezés előtt ellenőrizze, hogy a konyhai fülkében van-e elegendő hely a készülék számára.
- A készüléket biztonságos szerkezet alá és mellé helyezze.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- Úgy helyezze el a készüléket, hogy az egyik oldala és a hátulja magasabb készülék felé nézzen. A készülék másik oldalát viszont azonos magasságú bútor vagy készülék mellé kell állítani.
- A készülék nem helyezhető talpazatra.
- A beépített sütők és beépített főzőfelületek különleges csatlakozási rendszerrel vannak ellátva. A készülék károsodásának megelőzése érdekében azonos gyártótól származó készülékeket használjon együtt.
- Amikor elektromos készülékeket csatlakoztat a hálózati konnektorba, ne hagyja, hogy a vezetékek hozzáérjenek vagy közel kerüljenek a sütő forró ajtajához.
- Ne használjon elosztókat, csatlakozókat és hosszabbítókat. Tűzveszély áll fenn.
- Ne cserélje vagy módosítsa a hálózati kábelt. Forduljon szakszervizhez.
- Ügyeljen rá, hogy ne tegyen kárt a készülék hátulján található hálózati dugaszban és kábelben, illetve ne nyomja össze azokat.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati csatlakozó az üzembe helyezést követően is hozzáférhető legyen.
- A készülék leválasztásához ne a hálózati kábelt húzza. Mindig a dugaszt húzza – ha rendelkezésre áll.

Használat

- A készüléket háztartási célú használatra tervezték. Ne használja a készüléket kereskedelmi és ipari célokra.
- A készüléket kizárólag háztartási ételkészítési feladatokra használja. Ezzel megelőzheti a fizikai sérüléseket, illetve a vagyoni károkat.
- Soha ne használja a készüléket tárolásra vagy munkafelületként.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot, gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat és/vagy olvadékony (műanyag vagy alumínium) tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére. Robbanás- vagy tűzveszély áll fenn.
- Használat közben a készülék belseje felforrósodik. Égési sérülés veszélye áll fenn. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a tartozékokat vagy edényeket behelyezi, illetve eltávolítja, viseljen védőkesztyűt.
- Legyen körültekintő a tartozékok behelyezése és kivétele során, hogy ne sérüljenek meg a sütő zománcozott részei
- Ha a készülék működésben van, mindig álljon megfelelő távolságra tőle, amikor kin-

Elektromos csatlakoztatás

- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromossági adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek.
- A feszültségre vonatkozó információk az adattáblán találhatóak.
- Mindig megfelelően felszerelt érintésvédő aljzatot használjon.

ytja az ajtaját. Forró gőz szabadulhat ki. Égési sérülés veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződése nem befolyásolja a készülék teljesítményét és működését, ezért nem tekinthető meghibásodásnak garanciális értelemben.
- A zománc sérülésének vagy elszíneződésének megelőzése érdekében:
 - ne tegyen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér aljára és ne takarja le alumínium fóliával;
 - közvetlenül a készülékbe ne tegyen forró vizet;
 - a sütés befejezése után a nedves edényeket és az ételeket ne tartsa a sütőben.
- Ne használja a készüléket, ha az vízzel érintkezik. Ne üzemeltesse a készüléket nedves kézzel.
- Ne gyakoroljon nyomást a készülék ajtajára, amikor az nyitva van.
- Sütés közben a sütő ajtaját mindig csukja be, még grillezés közben is.

Ápolás és tisztítás

- A karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és válassza le az elektromos hálózatról.
- Karbantartás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. Égési sérülés veszélye áll fenn. Fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- Mindig tartsa tisztán a készüléket. A ráakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat.
- Rendszeres tisztítással megakadályozhatja, hogy a felület anyaga károsodjon.
- A nagyon nedvdús süteményekhez használjon mély tepsit, ellenkező esetben a gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- Személyes biztonsága és vagyontárgyai biztonsága érdekében a készüléket csak mosószeres vízzel tisztítsa. Ne használjon gyúlékony, vagy rozsdásodást okozó anyagokat.

- Ne tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel, éles tárgyakkal, súrolószerekkel, dörzsszivaccsal vagy fémkaparóval.
- Ha sütőtisztító sprayt használ, kövesse a gyártó utasításait.
- Ne tisztítsa az üvegajtót súrolószerekkel vagy fémkaparóval. A belső üveglap hőálló felülete megrepedhet vagy eltörhet.
- Ha az ajtó üveglapjai megsérülnek, az üveg meggyengül, és eltörhet. Ennek elkerüléséhez cserélje ki az üveglapokat. Lépjen kapcsolatba a szervizközponttal.
- Legyen óvatos, amikor leszereli a készülék ajtaját. Az ajtó nehéz!
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van ilyen).

Tűzveszély!

- Óvatosan nyissa ki az ajtót. Az alkoholt tartalmazó összetevők esetén sütés közben alkohol és levegő keveréke keletkezik. Tűzveszély áll fenn.
- Az ajtó kinyitásakor tartsa távol a szikrát vagy nyílt lángot a készüléktől.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot, gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat és/vagy olvadékony (műanyag vagy alumínium) tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

Sütőlámpa

- A sütőlámpa kicserélése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból. Áramütés veszélye áll fenn!
- Ha a lámpa cseréje szükségessé válik, az eredetivel azonos teljesítményű és műszaki paraméterekkel rendelkező, háztartási készülékekhez tervezett izzót használjon.
- A sütővilágítás izzójának cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból. Áramütés veszélye áll fenn!

Szakszerviz

- A készüléken javítási, vagy egyéb munkákat kizárólag felkészült szervizszakember végezhet. Forduljon szakszervizhez.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

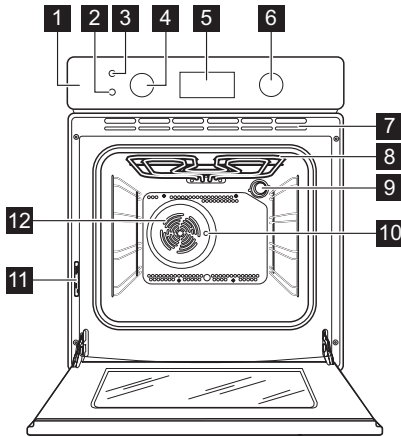
A készülék leselejtezése

- A fizikai sérülések vagy károk megelőzése érdekében
 - Húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
 - Vágja el a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.

- Helyezze hulladékba az ajtózárat. Ezzel megelőzheti, hogy gyermek vagy kisállat szoruljon a készülékbe. Fulladásveszély áll fenn.

Termékleírás

Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Hőmérséklet jelzőfénye
- 3 Üzemi jelző
- 4 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 5 Elektronikai programkapcsoló
- 6 Sütőfunkció szabályozógombja
- 7 Hűtőventilátor levegőnyílása
- 8 Grill
- 9 Sütőlámpa
- 10 Forgónyárs furata
- 11 Adattábla
- 12 Ventilátor

A sütő tartozékai

- **Sütőpolc**
Edényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez
- **Lapos tepsi**
Kekszekhez és süteményekhez.
- **Mély hússütő tepsi**

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

- **Nyárs**
Nagyobb húsdarabok és baromfi sütéséhez.

Az első használat előtt

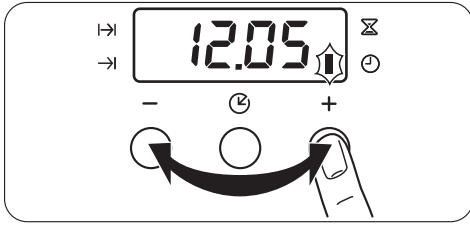
⚠ Vigyázat Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

i A készülék használata előtt a sütő belsejéből és külsejéről is távolítson el minden csomagolóanyagot. Ne távolítsa el az adattáblát.

⚠ Figyelem A sütő ajtajának kinyitásához mindig középen fogja meg a sütőajtó fogantyúját.

Az óra beállítása

i A sütő csak a beállított időpont után kezd el működni.



Amikor a készüléket csatlakoztatja az elektromos hálózathoz, illetve áramkimaradás esetén az Idő funkció jelzése automatikusan villog.

A pontos idő beállításához használja a " + " vagy a " - " gombot.

Kb. 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig mutatja a beállított időpontot.

i Az időpont megváltoztatásához nem szabad egyszerre kiválasztani egy automatikus funkciót (Időtartam l→) vagy Vége →) és ugyanakkor egy sütési funkciót.

A legelső tisztítás

- Távolítsa el minden alkatrészt a készülékből.
- Az első használat előtt tisztítsa ki a készüléket.

Napi használat

! **Vigyázat** Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

i A sütő használatához nyomja meg a visszavonható gombot. A gomb ekkor kiugrik.

A sütő be- és kikapcsolása

1. Forgassa el a sütőfunkció szabályozógombját egy sütőfunkcióra
2. Forgassa a sütő hőmérséklet-szabályozógombját egy hőmérsékletre.
A hálózati jelzőfény felgyullad, amikor a sütő üzemel.
A hőmérséklet jelzőfény felgyullad, amikor a sütő hőmérséklete emelkedik.

! **Figyelem** Ne használjon súrolószert a tisztításhoz! Ez kárt okozhat a készülékben. Olvassa el az "Ápolás és tisztítás" című fejezetet.

Előmelegítés

1. Állítsa be az üzemmódot és a maximum hőmérsékletet.
2. Hagyja étel nélkül működni a készüléket kb. 1 órán át.
3. Állítsa be az üzemmódot és a maximum hőmérsékletet.
4. Hagyja étel nélkül működni a készüléket kb. 10 percen át.
5. Állítsa be az üzemmódot és a maximum hőmérsékletet.
6. Hagyja étel nélkül működni a készüléket kb. 10 percen át.

Ez a funkció égetéssel távolítja el a maradványokat a készülékből. A tartozékok az átlagosnál jobban felforrósodhatnak. Amikor a készüléket legelső alkalommal fűti fel, a készülék furcsa szagot és füstöt áraszt. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

3. A sütő kikapcsolásához forgassa a sütőfunkció szabályozógombját és a hőmérséklet-szabályozó gombot Ki állásba.

Hűtőventilátor

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.

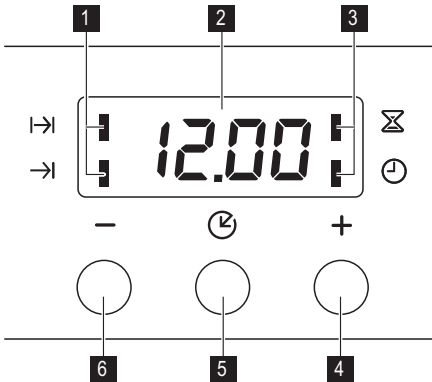
Biztonsági hőfokszabályozó

A veszélyes túlforrósodás megakadályozása céljából (amit a készülék nem megfelelő használata vagy az elemek meghibásodása idézhet elő) a sütő biztonsági hőfokszabályozóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

A sütő funkciói

Sütőfunkció		Alkalmazás
	Ki állás	A készülék ki van kapcsolva.
	Felolvasztás	Fagyasztott élelmiszerek kiolvasztására szolgál. A hőmérséklet-szabályozó gombnak kikapcsolt állásban kell lennie
	Légbefúvásos sü-tés	Hús sütéséhez, illetve egyszerre hús és tésztaféle sütéséhez, ha azok ugyanolyan hőmérsékletet igényelnek, egynél több polc használatával anélkül, hogy az egyik átvenné a másik aromáját.
	Termikus grillezés	A grillező elem és a sütőventilátor felváltva üzemel, és forró leve-gőt keringet az étel körül. Nagy húsdarabok elkészítéséhez. A maximális hőmérséklet ennél a funkciónál 200 °C.
	Teljes grill	A teljes grillelem be van kapcsolva. Nagyobb mennyiségű lapos élelmiszerdarabok grillezéséhez. Pirítós készítéséhez.
	Nyárs	Hús nyáron sütéséhez vagy kisebb húsdarabokhoz.
	Belső grill	Kisebb mennyiségű ételek grillezésére a polc közepén. Pirítós készítéséhez
	Alsó fűtőelem	Csak a sütő aljáról fűt. Ropogós aljú sütemények készítéséhez.
	Felső fűtőelem	Csak a sütő tetejéről fűt. Már elkészített ételek befejezéséhez.
	Hagyományos sü-tés	A felső és az alsó fűtőelem egyaránt melegíti a sütőt. A sütő egyetlen szintjén végzett tészta- és hússütéshez.
	Sütőlámpa	Bármilyen sütési funkció nélkül felgyullad.

Kijelző



- 1** Funkciók jelzőfényei
- 2** Időkijelzés
- 3** Funkciók jelzőfényei
- 4** "+" gomb
- 5** Választó gomb
- 6** "-" gomb

Órafunkciók

Óra funkció	Alkalmazás
Pontos idő	Az időt mutatja. A pontos idő beállítása, módosítása vagy ellenőrzése.
Visszaszámlálós időzítő	Visszaszámlálási idő beállítása. A megadott időtartam lejártá után hangjelzés hallható. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.
→ Az időtartam	Annak beállítása, hogy a sütő milyen hosszú ideig működjön.
→ Vége	Valamelyik sütőfunkció kikapcsolási időpontjának beállítása.

i Az Időtartam |→| és a Befejezés →| funkciók egyszerre is használhatók, ha a sütőnek később automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia. Ebben az esetben először állítsa be az Időtartamot |→|, majd a Befejezést →|.

Az időzítési funkciók beállítása

- Válasszon ki egy sütőfunkciót és állítsa be a hőmérsékletet (a Percszámlálóhoz nem szükséges).
- Nyomja meg többször a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt óra funkció visszajelzője villogni nem kezd.



- A Percszámláló , az Időtartam |→| vagy a Befejezés →| funkciókhoz tartozó időpontok beállítását a "+" vagy "-" gombbal végezze. Ekkor világítani kezd az óra funkcióhoz tartozó visszajelző. A beállított időtartam lejártakor az óra funkció visszajelző villogni kezd, és 2 percen keresztül hangjelzés hallható.

i Az Időtartam |→| és a Befejezés →| funkciók használatakor a sütő automatikusan kikapcsol.

4. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
5. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzót.

Az órafunkciók törlése

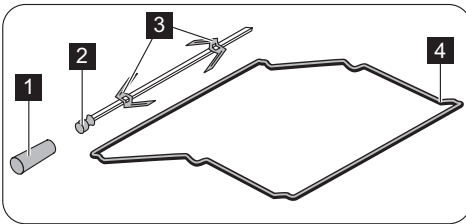
1. Nyomja meg újra és újra a Kiválasztó gombot, amíg a szükséges funkció kijelzője villogni nem kezd.

2. Nyomja meg és tartsa lenyomva a " - " gombot.
Néhány másodperc múlva az órafunkció kialszik.

Tartozékok használata

! **Vigyázat** Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

Forgónyárs



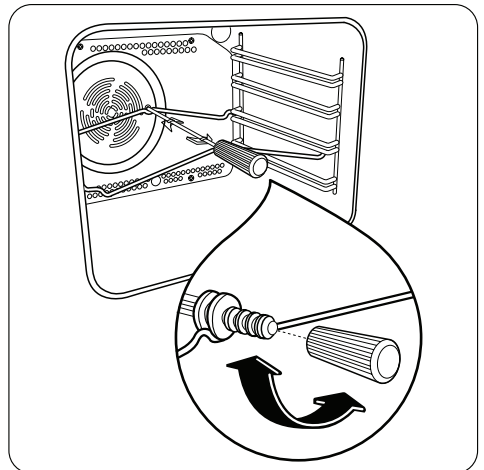
- 1 Fogantyú
- 2 Nyárs
- 3 Villák
- 4 Nyárstartó állvány

! **Vigyázat** A villák és a nyárs hegyesek, illetve élesek lehetnek (ha mellékelve vannak). Működtetéskor legyen körültekintő.


1. Helyezze a mély hűssítő tepsit alulról számolva az első polcmagasságba.
2. Helyezze a forgónyárstartó állványt alulról számolva a második polcmagasságba.
3. Illessze be az első villát a nyársba.
4. Helyezze rá az ételt, amit grillezni szeretne.
5. Rögzítse a második villát.

A villák rögzítéséhez használja a csavarokat.

6. A nyárs csúcsát helyezze a sütőtérben lévő nyársrögzítő furatba (lásd a "Termékleírás" című részt).
7. Helyezze a nyárs elülső részét a nyárstartó állványra.
8. Vegye le a fogantyút.
9. Állítsa be a kívánt sütőfunkciót és hőmérsékletet (lásd a „Ételkészítési táblázatok” című részt).



Hasznos javaslatok és tanácsok

 **Vigyázat** Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

- A sütőben négy polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfele történik.
- Különböző ételeket egyszerre két szinten is készíthet. Tegye a tálcaikat az 1. és a 3. szintre.
- A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és állandóan visszaforgatja a gőzt. Ez a rendszer lehetővé teszi a párás környezetben történő süstést, miáltal az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Ez minimálisra csökkenti a süstési időt és az energiafogyasztást is.
- A pára lecsapódhat a készüléken vagy az üvegajtókon. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor süstés közben kinyitja a sütő ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a süstés előtt legalább 10 percig működtesse a sütőt.
- A készülék minden használata után törölje le a lecsapódott párákat.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütő aljára, és a sütő semmilyen részét ne takarja le süstés közben alufóliával. Ez hatással lehet a süstés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcozását.

Sütemények süstése

- Sütemények süstéséhez a legjobb a 150 °C és 200 °C közötti hőmérséklet.
- Melegítse elő a sütőt kb. 10 percig a süstés előtt.

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

Húsok és halak süstése

- Ne süssön 1 kg alatti súlyú húst. Túl kis mennyiségek süstése azt eredményezi, hogy a hús kiszárad.
- Annak érdekében, hogy a vörös húsok kívül jól megsüljenek, belül viszont szaftosak maradjanak 200–250°C-os hőmérsékletet állítson be.
- Fehér húsok, baromfi és hal esetén 150°C-175°C közötti hőmérsékletet állítson be.
- Nagyon zsíros húsok süstésekor használjon zsírfogó tálcát, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- A hús süstése közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében tegyen egy kis vizet a zsírfogó tálcába. A füstképződés megelőzése érdekében minden alkalommal töltsön vizet, amikor felszáradt.

Süstési időtartamok

A süstési időtartama az étel fajtájától, annak álagától és mennyiségétől függ. Kezdetben figyelje a teljesítményt süstés közben. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, süstési idő stb.) süstőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.



Tészta- és hússütési táblázat

SÜTEMÉNYEK

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sü- tés		Légkeverés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc- magas- ság 	Hő- mérs. [°C]	Polc- magas- ság 	Hő- mérs. [°C]		
Habos recep- tek	2	170	2 (1 és 3)	160	45-60	Tortasütő formában
Linzertészta	2	170	2 (1 és 3)	160	24-34	Tortasütő formában
Írós-túrós le- pény	1	170	2	160	60-80	26 cm-es sütőformában
Almatorta (al- más pite)	1	170	2 (1 és 3)	160	100-120	2 darab 20 cm-es sütő- formában a sütőrács
Rétes	2	175	2	150	60-80	Sütőtepsin
Gyümölcstorta	2	170	2	160	30-40	26 cm-es sütőformában
Gyümölcske- nyér	2	170	2	155	60-70	26 cm-es sütőformában
Piskótatészta (zsiradék nél- küli piskóta- tészta)	2	170	2	160	35-45	26 cm-es sütőformában
Karácsonyi torta/gyü- mölcstorta gazdagon	2	170	2	160	50-60	20 cm-es sütőformában
Szilvatorta	2	170	2	160	50-60	Kenyérsütőformában ¹⁾
Aprósütemé- nyek	3	170	3 (1 és 3)	160	20-30	Lapos tepsin
Aprósütemé- nyek	3	150	3	150	20-30	Lapos tepsin ¹⁾
Habcsók	3	100	3	100	90-120	Lapos tepsin
Molnárka	3	190	3	180	15-20	Lapos tepsin ¹⁾
Choux tészta	3	190	3	180	25-35	Lapos tepsin ¹⁾
Tortalapok	3	180	2	170	45-70	20 cm-es sütőformában
Lekváros pis- kóta	1 vagy 2	180	2	170	40-55	Bal és jobb oldalon 20 cm-es sütőformában



1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

KENYÉR ÉS PIZZA

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sü-tés		Légkeverés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság 	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	Kenyérsütőformában
Zsemle	2	190	2 (1 és 3)	180	25-40	6-8 zsemle a lapos tepsin ¹⁾
Pizza	1	190	1	190	20-30	Mély hússütő tepsiben ¹⁾
Pogácsák	3	200	2	190	10~20	Lapos tepsin ¹⁾



1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.



TÉSZTAFÉLÉK

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sü-tés		Légkeverés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]		
Vajastészta-kosárka	2	180	2	180	40-50	Sütőformában
Zöldséges pite	2	200	2	175	45-60	Sütőformában
Quiche	1	190	1	190	40-50	Sütőformában
Lasagne	2	200	2	200	25-40	Sütőformában
Cannelloni	2	200	2	190	25-40	Sütőformában
Yorkshire pudding	2	220	2	210	20-30	6 pudingforma ¹⁾



1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

HÚSOK


ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sü-tés		Légkeverés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-magasság 	Hő-mérs. [°C]		
Marha	2	200	2	190	50-70	Sütőpolcon és mély hússütő tepsin

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sü-tés		Légkeverés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc-magas-ság 	Hő-mérs. [°C]	Polc-magas-ság 	Hő-mérs. [°C]		
Sertés	2	180	2	180	90-120	Sütőpolcon és mély hússütő tepsin
Borjú	2	190	2	175	90-120	Sütőpolcon és mély hússütő tepsin
Angol marhasült véresen	2	210	2	200	44-50	Sütőpolcon és mély hússütő tepsin
Angol marhasült közepesen átsütve	2	210	2	200	51-55	Sütőpolcon és mély hússütő tepsin
Angol marhasült jól átsütve	2	210	2	200	55-60	Sütőpolcon és mély hússütő tepsin
Sertéslapocka	2	180	2	170	120-150	Mély hússütő tepsiben
Sertéscsülök	2	180	2	160	100-120	2 darab a mély hússütő tepsiben
Bárány	2	190	2	190	110-130	Comb
Csirke	2	200	2	200	70-85	Egészben, mély hússütő tepsiben
Pulyka	1	180	1	160	210-240	Egészben, mély hússütő tepsiben
Kacsa	2	175	2	160	120-150	Egészben, mély hússütő tepsiben
Liba	1	175	1	160	150-200	Egészben, mély hússütő tepsiben
Nyúlhús	2	190	2	175	60-80	feldarabolva
Vadnyúl	2	190	2	175	150-200	Feldarabolva
Fácán	2	190	2	175	90-120	Egészben, mély hússütő tepsiben

HAL


ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Légkeverés		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság 	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság 	Hőmérs. [°C]		
Pisztráng/tengeri keszeg	2	190	2 (1 és 3)	175	40-55	3-4 hal
Tonhal/lazac	2	190	2 (1 és 3)	175	35-60	4-6 filé

Grillezés

 Melegítse elő az üres sütőt 10 perccig a sütés előtt.


ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grillezés		A sütés időtartama percekben 	
	Darab	g	polcmagasság 	Hőmérs. (°C)	Első oldal	Második oldal
Filészeletek	4	800	3	250	12-15	12-14
Bífsztek	4	600	3	250	10-12	6-8
Kolbászok	8	/	3	250	12-15	10-12
Sertésborda	4	600	3	250	12-16	12-14
Csirke (félbevágva)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebab	4	/	3	250	10-15	10-12
Csirkemell	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Halfilé	4	400	3	250	12-14	10-12
Melegszendvics	4-6	/	3	250	5-7	/
Pirítós	4-6	/	3	250	2-4	2-3


Termikus grillezés

 **Vigyázat** Ezt a funkciót maximum 200°C hőmérséklettel használja.

ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		Grillezés		A sütés időtartama percekben ☹	
	Darab	g	polcmagasság 	Hőmérs. (°C)	Első oldal	Második oldal
Göngyölt hús (pulyka)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Csirke (félbevágva)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Csirkecomb	6	-	3	200	15-20	15-18
Fürj	4	500	3	200	25-30	20-25
Zöldséges csőben sült	-	-	3	200	20-25	-
darab Kagyló	-	-	3	200	15-20	-
Makréla	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Halszeletek	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Forgóyárs

 Melegítse elő az üres sütőt 10 percig a sütés előtt.


ÉTEL TÍPUSA	Mennyiség		hőmérs. °C	A sütés időtartama percekben
Szárnyasok	1000	2	250	50-60
Sültek	800	2	250	50-60

Tudnivaló az akril-amidokról

Fontos A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek pírításakor (különösen a magas keményítőtartalmú élelmiszerek

esetén) keletkező akril-amidok veszélyeztethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pírítsa meg.

Ápolás és tisztítás

 **Vigyázat** Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres 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 égnek rá a felületre.
- A makacs szennyeződések eltávolítását célirányos sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa meg az összes tartozékot (meleg vizes és tisztítósze-

res puha ruhával), majd hagyja őket megszáradni.

- Ha nem tapadó felületű tartozékai vannak, ne tisztítsa őket marószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkretetheti a nem tapadó bevonatot!

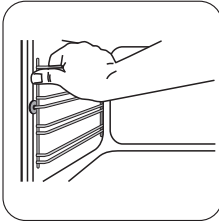
Az ajtótomítések megtisztítása

- Rendszeresen ellenőrizze az ajtótomítás állapotát. Az ajtótomítás a sütőajtó kereté-nél található. Ne használja a készüléket, ha az ajtótomítás sérült. Forduljon szakszervizhez.
- Az ajtótomítás tisztításának részleteit lásd a tisztításról szóló általános részben.

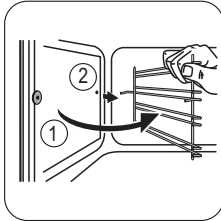
Polctartó sínek

Az oldalfalak tisztítása érdekében a polctartó sínek eltávolíthatók.

A polctartó sínek eltávolítása



1 Húzza el a polcvezetők elejét az oldalfaltól.



2 Húzza el a polcvezetőket az oldalfal hátsó részétől a polctartó sínek eltávolítása érdekében.

A polctartó sínek visszahelyezése

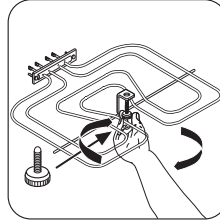
A polctartó síneket az ellenkező sorrend betartásával helyezze vissza.

Fontos Gondoskodjon arról, hogy teleszkópos polcvezető síneken lévő rögzítőcsapok előrefele nézzenek.

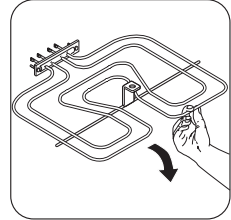
A sütő mennyezete

A sütő tetején lévő fűtőelemet el lehet távolítani, hogy így könnyebb legyen a sütő tetejének a megtisztítása.

⚠ Vigyázat A fűtőelem eltávolítása előtt kapcsolja ki a készüléket. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék. **Égésveszélyesek!**



1 Csavarozza ki a fűtőelemet rögzítő csavart. A legelső alkalommal használjon csavarhúzót.



2 Óvatosan húzza lefelé a fűtőelemet. A sütő tetejét ezzel előkészítette a tisztításra.

Meleg vizes és mosószeres puha ruhával tisztítsa meg a sütő mennyezetét, majd hagyja megszáradni.

A fűtőelem behelyezése

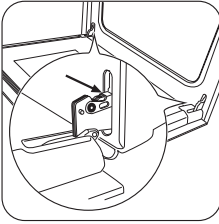
1. A fűtőelemet az ellenkező sorrend betartásával helyezze be.

⚠ Vigyázat Győződjön meg arról, hogy a fűtőelem helyesen be van helyezve, és nem esik le.

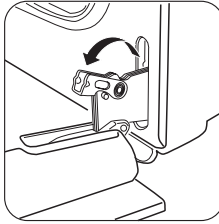
A sütőajtó tisztítása

A sütőajtóban két üvegtábla található. A tisztításhoz kivetheti a sütőajtót és a belső üvegtáblát.

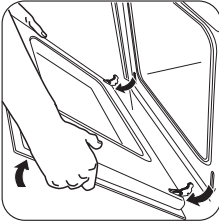
i A sütőajtó bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni a belső üvegtáblát, hogy az ajtó nincs levéve.



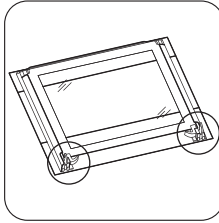
1 Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg az ajtó két zsanérját.



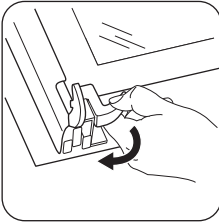
2 Emelje meg és fordítsa el a zsanérokra lévő kart.



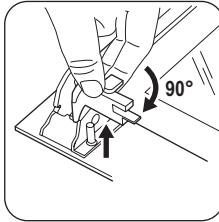
3 Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félig). Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót helyéről.



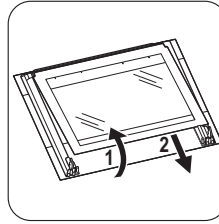
4 Helyezze az ajtót egy puha ruhára, stabil felületre.



5 Oldja ki a reteszelőrendszert a belső üvegtábla kiszéréséhez.



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



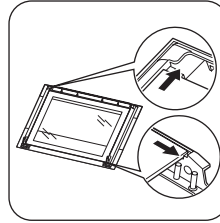
7 Óvatosan emelje fel (1. lépés), és távolítsa el (2. lépés) az üvegtáblát.

Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot.

A sütőajtó és az üveglap visszaszerelése

Amikor a díszkerettel ellátott lapot visszahelyezi, ellenőrizze, hogy a gravírozott felületű rész az ajtó belső oldala felé néz-e. Győződjön meg róla, hogy a behelyezés után az üveglap kerete a gravírozott részeken nem érdes felületű-e, amikor hozzáér.

Ellenőrizze, hogy a belső üvegtáblát megfelelően helyezte-e az ágyzatba (lásd az ábrát).



i Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek:

A sütőajtó tisztítását csak egy nedves szivaccsal végezze. Puha törőruhával törölje szárazra.

Ne használjon acélgyapotot, savakat vagy dörzshatású anyagokat, mivel azok károsíthatják a felületet. A sütő kezelőlapját ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg

Sütőtér lámpája



Vigyázat Legyen óvatos! Áramütés veszélye áll fenn!

A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.
- Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja ki az áramkör-megszakítót.

i Tegyen ruhát a sütő aljára, és ezzel védje a sütőlámpát és az üvegburát.

1. Az üvegbúra eltávolításhoz fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.

2. Tisztítsa meg az üvegburát.
3. Cserélje ki a sütő izzóját egy megfelelő, 300°C-ig hőálló izzóra.
Használja ugyanazt a sütőlámpa típust.
4. Szerelje vissza az üvegburát.

Mit tegyek, ha...

! **Vigyázat** Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel	A sütő nincs bekapcsolva	Kapcsolja be a sütőt
A sütő nem melegszik fel	Az óra nincs beállítva	Állítsa be az órát
A sütő nem melegszik fel	A szükséges értékek nincsenek beállítva	Ellenőrizze a beállításokat
A sütő nem melegszik fel	A biztosítékdobozban kioldott a biztosító	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték ismételtlen kioldva, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
Nem működik a sütővilágítás	Meghibásodott a sütővilágítás	Cserélje ki a sütővilágítás izzóját
Gőz- és páralecsapódás észlelhető az ételen és a sütőtérben	Túl hosszú ideig hagyta az edényt a sütőben	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15-20 percnél hosszabb ideig a sütőben
A kijelzőn a „12.00” és „LED” felirat látható	Áramszünet	Állítsa be újra az órát

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

A szerviz számára szükséges adatok az adattáblán található. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)

Termékszám (PNC)

Sorozatszám (S.N.)

Műszaki adatok

Üzemi feszültség	230 V
Frekvencia	50 Hz

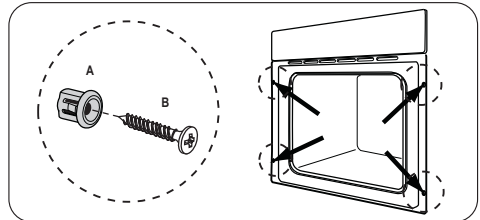
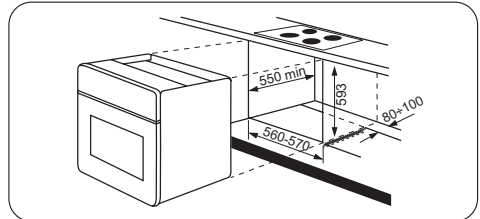
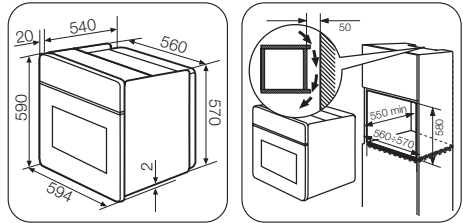
Üzembe helyezés

Beépítés

⚠ Vigyázat A készülék üzembe helyezését csak képesített és hozzáértő személy végezheti. Ha nem vesz igénybe képesített és hozzáértő személyt, károsodás esetén a garancia hatályát veszti.

- Mielőtt üzembe helyezné a beépített készüléket a konyhaszekrénybe, győződjön meg arról, hogy a mélyedés méretei megfelelőek-e.
- Győződjön meg arról, hogy az üzembe helyezéshez van-e érintésvédelem.
- Az érvényben lévő jogszabályok értelmében az áramütés elleni védelmet biztosító minden alkatrészt úgy kell rögzíteni, hogy szerszámok nélkül ne legyenek szétszedhetők.
- A sütő egyes részei áramot vezetnek. Rögzítse a készüléket a bútorhoz, és győződjön meg arról, hogy nincsenek szabad térközök. Ez megelőzi az áramütést, mivel nem lehet a veszélyes részekhez véletlenül hozzáérni.
- A készülék úgy is beszerelhető, hogy a hátulja és az egyik oldala magasabb készülékekhez vagy falakhoz van közel. A másik oldalt ugyanolyan magasságú bútorok mellé kell állítani.
- A beépített sütők és beépített főzőlapok különleges csatlakozási rendszerrel vannak

ellátva. Biztonsági okokból kizárólag ugyanattól a gyártótól származó készülékeket kombináljon.




Elektromos csatlakoztatás

⚠ Vigyázat Az elektromos üzembe helyezést csak képesített, hozzáértő szakember végezheti.

- A gyártó nem visel felelősséget, ha nem tartja be ezeket a biztonsági óvintézkedéseket.
- Tartsa be a biztonsági intézkedéseket, amikor a készülék földelését végzi.

- Győződjön meg arról, hogy az adattáblán feltüntetett névleges feszültség és áramtípus egyezik-e helyi áramellátás feszültségével és áramtípusával.
- Ez a készülék nem rendelkezik hálózati dugasszal és hálózati tápkábellel.
- Az elektromos alkatrészeket csak szerviz-műszerész vagy képezített szakember szerelhet fel vagy cserélhet ki.
- Alkalmazható kábeltípusok: H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.
- Mindig megfelelően felszerelt érintésbiztos aljzatot használjon.
- Ne használjon elosztókat, csatlakozókat és hosszabbítókat. Tűzveszélyesek.
- Ügyeljen arra, hogy az üzembe helyezés után a műszerész könnyen hozzáférjen a sütőhöz, ha javításra vagy karbantartásra van szükség. .
- A készülék leválasztásához ne a hálózati kábelt húzza. Mindig a hálózati dugaszt húzza.
- Olyan eszközzel csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz, amelynél az érintkezők megszakítási távolsága minden pólusnál minimum 3 mm; ilyen a biztonsági vonal-megszakító vagy a biztosíték.
- A feszültségre vonatkozó adatok az adattáblán találhatóak (lásd "Termékleírás").

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 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 részeket olyan belső rövidítések jelölik, mint PE, PS stb. A készülék csomagolását az erre kijelölt konténerekbe dobja ki a helyi szelektív hulladékgyűjtő telepeken.

Содржина

Безбедносни информации _____	21	Нега и чистење _____	35
Опис на производот _____	24	Што да сторите ако... _____	38
Пред првата употреба _____	25	Технички податоци _____	38
Секојдневна употреба _____	25	Монтажа _____	39
Функции на часовникот _____	27	Поврзување на струјата _____	39
Користење на приборот _____	28	Еколошки прашања _____	40
Помошни напомени и совети _____	29		

Можноста за промени е задржана



Безбедносни информации

Пред монтажа и употреба, внимателно прочитајте го ова упатство:

- Заради ваша лична безбедност и безбедноста на вашиот имот
 - Заради почитување на животната средина
 - Заради правилна работа на апаратот.
- Секогаш чувајте ги овие инструкции со апаратот, дури и ако го преместувате или продавате.

Производителот не е одговорен ако неправилната монтажа или употреба предизвикаат оштетување.

Безбедност на децата и помалку вештите лица

- Овој апарат можат да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот и ги разбираат опасностите поврзани со него. Деца не смеат да играат со апаратот.
- Сите материјали за пакување чувајте ги далеку од дофат на деца. Постои ризик од задушување или физичка повреда.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Држете ги децата и животните подалеку од апаратот кога вратата е отворена или кога тој работи, бидејќи станува жешок. Постои ризик од повреда или друг траен инвалидитет.

- Ако уредот ја има функцијата „Блокада на вклучување“ или „Блокада на копчињата (Контролна блокада)“, употребете ја. Тоа ќе оневозможи децата и животните несакано да го употребат апаратот.

Општа безбедност

- Не менувајте ги спецификациите на овој апарат. Постои опасност од повреда и оштетување на апаратот.
- Не оставајте го уредот без надгледување додека работи.
- Исклучувајте го апаратот по секоја употреба.

Инсталирање

- Само овластен електричар смее да го инсталира и поврзува апаратот. Котактирајте го овластениот сервис. Со цел да се избегне ризик од штета или физички повреди.
- Уверете се дека апаратот не е оштетен при транспорт. Не поврзувајте оштетен апарат. По потреба контактирајте го добавувачот.
- Пред првата употреба отстранете ги сите делови од пакувањето, лепенки и слоеви од апаратот. Не отстранувајте ја плочката со карактеристики. Може да ја поништите гаранцијата.
- До крај почитувајте ги законите, наредбите, директивите и стандардите кои се на сила во земјата каде што го употребувате апаратот (правила за

заштита, правила за рециклирање, правила за заштита при употреба на струја или гас итн.).

- За време на инсталирањето уверете се дека апаратот е исклучен од струја.
- Внимавајте кога го преместувате апаратот. Апаратот е тежок. Секогаш употребувајте заштитни ракавици. Не го влечете апаратот за рачката.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја кај сите фази. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 mm.
- Морате да имате соодветни уреди за изолација: осигурувачи, фази (завртете ги отстранетите осигурувачи од таблата), заземјувањето и контакторите.
- Деловите за заштита од удар мора да бидат наместени така што не можат да бидат отстранети бес алат.
- Пред инсталацијата, уверете се дека кујнскиот шкаф има соодветни димензии.
- Уверете се дека апаратот е инсталиран под најблиските сигурносни структури.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Инсталирајте го апаратот со задниот дел и едната страна блиску до повисок апарат. Другата страна мора да биде блиску до апарат со иста височина.
- Апаратот не може да биде поставен на основа.
- Вградените печки и површините за готвење се поврзани со посебен систем за поврзување. За да спречите оштетување на апаратот, употребувајте само апарат со апарат од истиот производител.

Поврзување на струјата

- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали податоците за струјата на плочката со спецификации

одговараат на вашето домашно напојување со струја.

- Информациите за напонот се наоѓаат на плочката со спецификации.
- Секогаш користете правилно инсталиран штекер обезбеден од струјни удари.
- При поврзувањето на електрични апарати на приклучоци за напојување, не дозволувајте каблите да допираат или да бидат во близина на топлата врата на апаратот.
- Не користете Т-штекери, конектори и продолжени кабли со повеќе приклучоци. Постои опасност од пожар.
- Не заменувајте го ниту ставајте друг кабел за струја. Контактирајте со сервисниот центар.
- Погрижете се да не го нагмечите или оштетите кабелот за напојување (ако е применливо) и кабелот зад апаратот.
- Проверете дали штекерот е пристапен по монтажата.
- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучникот - ако е применливо.

Употреба

- Апаратот е само за домашна употреба. Не употребувајте го апаратот за комерцијална или индустриска цел.
- Апаратот употребувајте го само за домашно готвење. Ова е со цел, лицата да бидат заштитени од физички повреди или да се спречи оштета на имот.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или како простор за складирање.
- Не ставајте запаливи производи или предмети заедно со влажни или запаливи производи, и/или растопливи објекти (направени од пластика или алуминиум) во или блиску до апаратот. Постои ризик од експлозија или оган.
- За време на употребата, внатрешноста на апаратот се вжештува. Постои

опасност од изгореници. Не допирајте ги грејачите во апаратот. Употребувајте ракавици кога ставате или вадите додатоци или тенцериња.

- Бидете внимателни кога ги отстранувате или инсталирате додатоците за да го заштитите од оштетување емаелот на печката.
- Кога апаратот работи секогаш стојте настрана од апаратот кога ја отворате вратата. Може да испушти жешка пареа. Има ризик од изгореници на кожата.
- Губењето на бојата на емаелот нема никаков ефект врз работата на апаратот и истиот не е расипан во смисла на правилата на гаранцијата.
- За да го заштитите емаелот од оштетување или губење на бојата:
 - не ставајте било какви предмети директно на апаратот и не покривајте го со алуминиумска фолија;
 - не ставајте врела вода директно во апаратот;
 - не чувајте влажни чинии или храна во апаратот откако сте завршиле со готвењето.
- Не го употребувајте апаратот ако е во допир со вода. Не работете со апаратот со влажни раце.
- Не притискајте на вратата.
- Кога готвите секогаш затворете ја вратата, дури и за време на печењето на скара.

Нега и чистење

- Пред одржување, исклучете го апаратот и извлечете го штекерот од приклучокот за струја.
- Пред одржувањето, проверете дали апаратот е изладен. Постои опасност од изгореници. Постои опасност од кршење на стаклените плочи.
- Одржувајте го апаратот постојано чист. Наталожените маснотии или други остатоци од храна може да предизвикаат пожар.

- Редовното чистење го спречува оштетувањето на површинските материјали
- Употребувајте тава за цедење за многу масна храна за да ја заштитите рерната од дамики што можат да останат трајни.
- Заради ваша лична безбедност и безбедноста на вашиот имот, чистете го апаратот само со вода и сапун. Не користете запаливи производи или производи кои можат да предизвикаат корозија.
- Не чистете го апаратот со чистачи на пареа или со чистачи под висок притисок, остри предмети, абразивни средства за чистење, абразивни сунѓери и средства за отстранување дамки
- Ако користите спреј за печка, придржувајте се до упатствата на производителот. Не прскајте ништо врз грејните елементи и сензорот на термостатот.
- Не чистете ја стаклената врата со абразивни средства за чистење или со метална гребалка. Може да дојде до пукање и кршење на огноотпорната површина на внатрешното стакло.
- Кога стаклените плочи од вратата се оштетени, тие стануваат крти и може да се скршат. Мора да ги замените. Контактирајте со сервисниот центар.
- Бидете внимателни кога ја вадите вратата од апаратот. Вратата е тешка!
- Не чистете го каталитичкиот емајл (ако го има).

Опасност од пожар

- Отворајте ја вратата внимателно. Користењето на состојки со алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух. Постои опасност од пожар.
- Кога ја отворате вратата не дозволувајте до апаратот да дојдат искри или пламени.
- Не ставајте запаливи производи или предмети заедно со влажни или запаливи производи, и/или растопливи

објекти (направени од пластика или алуминиум) во или блиску до апаратот.

Светло на рерната

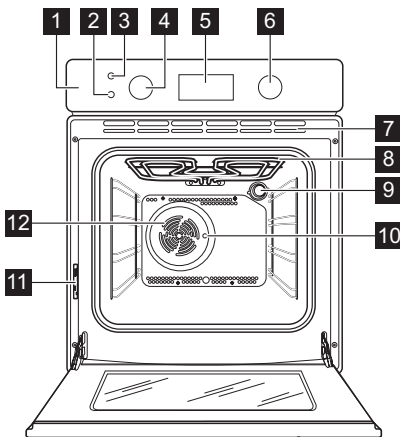
- Исклучете го апаратот од напојувањето со струја пред да го замените светлото на рерната. Постои опасност од електричен удар!
- Ако треба да се замени светилката, употребете светилката со иста моќност која е посебно направена само за домашни апарати.
- Исклучете го апаратот од струја пред да ја менувате светилката во рерната. Постои опасност од електричен удар.

Сервисен центар

- Само овластен инженер може да го поправа или да работи на апаратот.

Опис на производот

Општ преглед



- 1 Контролна табла
- 2 Контролно светло за температура
- 3 Показател за напојување
- 4 Копче за регулација на температурата
- 5 Електронски програмер
- 6 Контролно копче за функции на рерната
- 7 Отвори за проветрување
- 8 Скара
- 9 Сијалица во рерната
- 10 Отвор за раженот
- 11 Плочка со спецификации
- 12 Вентилатор

Додатоци за печката

- **Решетка на рерната**
За садови за готвење, плехови за колачи, печење.
- **Рамен плех за печење**
За колачи и слатки.

- **Длабока тава за печење**
За печење месо или за користење како тава за собирање маснотии.
- **Ражен**
За печење поголеми парчиња месо и пилешко.

Пред првата употреба

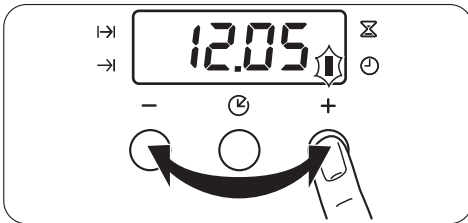
! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Видете го поглавјето „Безбедносни информации“.

i Извадете ги сите материјали за пакување и однатре и однадвор пред да го користите апаратот. Не вадете ја плочката со спецификации.

! **ВНИМАНИЕ** За да ја отворите вратата, секогаш држете ја рачката во средина.

Местење на времето

i Печката работи само откако ќе се намести часовникот.



Кога ќе го поврзете апаратот со електричната мрежа или во случај на прекин на напојувањето, часовникот автоматски трепка.

За да го поставите точното време, користете ги копчињата "+" и "-".

По околу 5 секунди трепкањето престанува и екранот го прикажува поставеното време.

i За менување на времето не смеете да поставите автоматска функција (Траење |→| или Крај →|) истовремено.

Секојдневна употреба

! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Видете го поглавјето „Безбедносни информации“.




i За да ја користите печката, притиснете го копчето на извлекување. Копчето тогаш излегува.

Првично чистење

- Извадете ги сите делови од апаратот.
- Исчистете го апаратот пред првата употреба.

! **ВНИМАНИЕ** Не користете груби средства за чистење! Така може да се оштети површината. Видете во поглавјето "Одржување и чистење".

Претходно загревање

1. Поставете функција  и максимална температура.
2. Оставете го апаратот да работи без храна околу 1 час.
3. Поставете функција  и максимална температура.
4. Оставете го апаратот да работи без храна околу 10 минути.
5. Поставете функција  и максимална температура.
6. Оставете го апаратот да работи без храна околу 10 минути.

Тоа има за цел да изгорат остатоците од храната во апаратот. Приборот може да стане пожежок отколку обично. Кога го загревате апаратот за прв пат, тој може да создаде миризба и чад. Ова е нормална појава. Погрижете се да има доволно проветрување.

Вклучување и исклучување на печката

1. Свртете го контролно копче за функциите на печката на некоја функција.

- Свртете го контролното копче за температура на некоја температура Показателот за работа свети додека работи печката.
Показателот за температура свети додека се зголемува температурата во печката.
- За да ја исклучите печката, свртете го контролното копче за функции на печката и контролното копче за температурата во положба исклучено.

Вентилатор за ладење

Кога апаратот работи, вентилаторот за ладење се вклучува автоматски за да ги

одржува ладни неговите површини. Ако го исклучите апаратот, вентилаторот продолжува да работи додека апаратот не се излади.

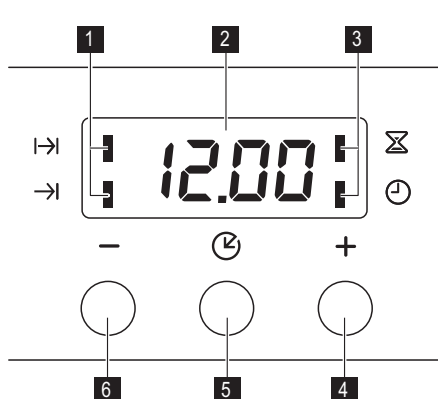
Безбедносен термостат

За да се спречи опасно прегревање (поради неправилно користење на апаратот или дефектни делови), печката е опремена со безбедносен термостат што го прекинува напојувањето со струја. Рерната автоматски се вклучува повторно кога ќе падне температурата.

Функции на печката

Функција на печката		Примена
	Положба исклучено	Апаратот е исклучен.
	Одмрзнување	Топење смрзната храна. Тркалцето за контрола на температурата мора да биде во положбата исклучено
	Готвење со вентилатор	За печење или истовремено печење месо и тесто за јадења за кои е потребна иста температура, со користење на повеќе нивоа, без мешање на вкусовите.
	Топлинска скара	Грејачот за скара и вентилаторот работат наизменично и го кружат топлиот воздух околу храната. За готвење големи парчиња месо. Највисока температура за оваа функција е 200 °C.
	Целосна скара	Се вклучува целиот грејач за скара. За правење скара од плосната храна во големи количества. За правење тостови.
	Ражен	За печење месо на ражен или за помали парчиња месо.
	Внатрешна скара	За правење скара од плосната храна во мали количества на средината на решетката. За правење тостови
	Долен грејач	Грее само од долниот дел на печката. За печење колачи со крцкав долен дел или во вид на тенка кора.
	Горен грејач	Грее само од горниот дел на печката. За довршување зготвени јадења.
	Обично готвење	Топлината доаѓа и од горниот, и од долниот грејач. За печење тесто и месо на едно ниво на печката.
	Светло во печката	Се пали и без активни функции за готвење.

Екран



- 1 Показатели за функциите
- 2 Време
- 3 Показатели за функциите
- 4 Копче "+"
- 5 Копче за одбирање
- 6 Копче "-"

Функции на часовникот

Функција часовник	Примена
	Точно време Го прикажува времето. Како да го поставите, промените или проверите точното време.
	Потсетник за време За да се постави одбројување. Кога тој период ќе истече се огласува сигнал. Оваа функција нема влијание врз работата на рерната.
	Траење За да поставите колку долго ќе работи рерната.
	Крај Како да го поставите времето на исклучување на некоја функција на рерната.

i Траење и Крај може да се користат истовремено ако печката треба автоматски да се вклучи и исклучи подоцна. Во тој случај, првин поставете го Траење , а потоа Крај .

Поставување на функциите на часовникот

1. Поставете функција на печката и температура (не е неопходно за Потсетник за време).
2. Притискајте го копчето за бирање сè додека показателот за соодветната функција на часовникот не почне да трепка.



3. За да го поставите времето на потсетникот за време , времетраењето и крај притиснете го копчето „+“ или „-“. Се пали показателот за соодветната функција на часовникот. Кога времето ќе истече, индикаторот за функција на часовникот трепка и во

траење од 2 минути се огласува звучен сигнал.

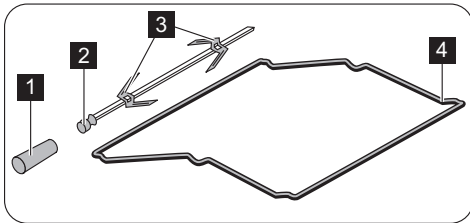
i Кај функциите Времетраење I→II и Крај →I апаратот автоматски се деактивира.

4. Притиснете кое било копче за да го запрете сигналот.
5. Свртете го копчето за функција на печката и копчето за температура во положба исклучено.

Користење на приборот

! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Видете го поглавјето „Безбедносни информации“.

Ражен



- 1 Рачка
- 2 Шилец
- 3 Виљушки
- 4 Рамка на раженот

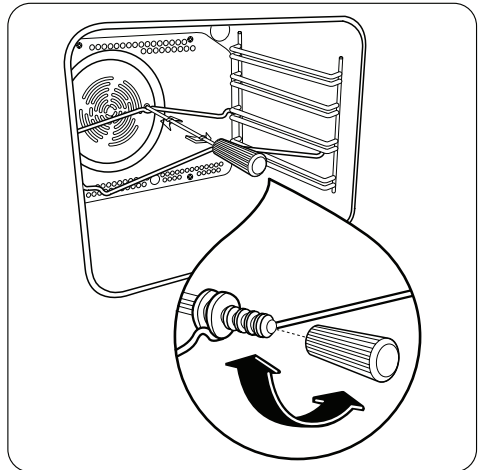
! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Виљушките и шилецот од раженот се остри (ако ги има). Бидете внимателни кога работите со него.

1. Поставете ја длабоката тава за печење на првото ниво од долу.
2. Поставете ја рамката на раженот на второто ниво од долу.
3. Поставете ја првата виљушка на шилецот.
4. Ставете ја храната што ќе се пече.


Откажување на функциите на часовникот

1. Притискајте го копчето на програматорот повеќепати додека показателот за саканата функција не затрепка.
2. Држете го притиснато копчето " - ". По неколку секунди се гасне функцијата на часовникот.

5. Прицврстете ја втората виљушка. Прицврстете ги виљушките со помош на завртките.
6. Поставете го врвот од шилецот во специјалниот отвор (видете во „Опис на производот“).
7. Ставете го предниот дел од шилецот на рамката.
8. Извадете ја рачката.
9. Поставете ги функцијата и температура на рерната (видете во „Табела за готвење“).



Помошни напомени и совети

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Видете го поглавјето „Безбедносни информации“.

- Апаратот има четири нивоа за решетките. Бројте ги нивоата од долниот дел на апаратот.
- Истовремено можете да готвите неколку јадења на различни нивоа. Ставете ги решетките на висините 1 и 3.
- Апаратот е опремен со специјален систем, кој обезбедува струење на воздухот и постојано кружење на пареата. Со овој систем може да готвите во опкружување со пареа, со што јадењата ќе останат сочни однатре, а крцкави однадвор. Тој ги намалува времето на готвење и потрошувачката на енергија на минимум.
- Влагата може да кондензира во апаратот или на стаклената врата. Тоа е нормално. Секогаш стојте подалеку кога ја отворате вратата од апаратот додека готвите. За да ја намалите кондензацијата, загрејте го апаратот околу 10 минути пред готвењето.
- Избришете ја влагата по секое користење на апаратот.
- Кога готвите, не ставајте ги предметите директно на дното на апаратот и не покривајте кој било дел со алуминиумска фолија. Тоа може да влијае на резултатите на печењето и да го оштети емајлот.

Печење колачи

- Најдобра температура за печење колачи е помеѓу 150 °C и 200 °C.
- Пред да печете, загрејте ја рерната околу 10 минути.

- Не отворајте ја вратата на рерната пред да поминат 3/4 од времето за печење.
- Ако користите два плеха за печење истовремено, оставете го нивото помеѓу нив празно.

Готвење месо и риба



- Не печете парчиња месо помали од 1 кг. Готвењето премали количества го прави месото премногу суво.
- За да постигнете месото убаво да се запече однадвор, а да остане сочно однатре, поставете ја температурата помеѓу 200 °C-250 °C.
- За бело месо, живина и риба, поставете ја температурата помеѓу 150°C-175°C.
- Кај многу масна храна користете ја тавата за капење, за да спречите дамкосување на рерната, кое може да биде трајно.
- Оставете го месото да постои околу 15 минути пред да го сечете, за да не му истечат соковите.
- За да спречите премногу чадење во рерната во текот на печењето, сипете малку вода во тавата за капење. За да спречите кондензација, додавајте ја водата откако ќе изврие.

Времиња за готвење

Времињата на готвење зависат од видот на храната што се готви, нејзината конзистентност, и зафатнина. Во почетокот, набљудувајте го перформансите додека готвите. Пронајдете ги најдобрите нагодувања (јачина, време на готвење, итн.) за Вашите садови за готвење, рецептите и количините, кога го користите овој апарат.

Табела за печење тесто и месо

КОЛАЧИ

ВИД ХРАНА	Вообичаено печење		Печење со вентилатор		Време на печење [мин]	Забелешки
	Ниво 	Температура [°C]	Ниво 	Температура [°C]		
Рецепти со матење	2	170	2 (1 и 3)	160	45-60	Во капа за торта
Тесто со путер и шеќер	2	170	2 (1 и 3)	160	24-34	Во капа за торта
Торта од сирење и полномасно млеко	1	170	2	160	60-80	Во капа за торта од 26 см
Торта со јаболка (Пита со јаболка)	1	170	2 (1 и 3)	160	100-120	2 капа за торта од 20 см на решетката
Штрудла	2	175	2	150	60-80	Во плех за печење
Тортици со џем	2	170	2	160	30-40	Во капа за торта од 26 см
Овошна торта	2	170	2	155	60-70	Во капа за торта од 26 см
Пандишпан (Диетален пандишпан)	2	170	2	160	35-45	Во капа за торта од 26 см
Божиќен колач/Богат овошен колач	2	170	2	160	50-60	Во капа за торта од 20 см
Торта со сливи	2	170	2	160	50-60	Во плех за печење леб ¹⁾
Мали Колачи	3	170	3 (1 и 3)	160	20-30	Во рамен плех за печење
Бисквити	3	150	3	150	20-30	Во рамен плех за печење ¹⁾
Целувки	3	100	3	100	90-120	Во рамен плех за печење
Земички	3	190	3	180	15-20	Во рамен плех за печење ¹⁾

ВИД ХРАНА	Вообичаено печење		Печење со вентилатор		Време на печење [мин]	Забелешки
	Ниво 	Температура [°C]	Ниво 	Температура [°C]		
Тесто за еклери	3	190	3	180	25-35	Во рамен плех за печење ¹⁾
Пита со овошје	3	180	2	170	45-70	Во капац за торта од 20 см
Сендвич-торта Викторија	1 или 2	180	2	170	40-55	Лево + десно во капац за торта од 20 см

1) Потребно е загревање од околу 10 минути.

ЛЕБ И ПИЦА

ВИД ХРАНА	Вообичаено печење		Печење со вентилатор		Време на печење [мин]	Забелешки
	Ниво 	Температура [°C]	Ниво 	Температура [°C]		
Бел леб	1	190	1	190	60-70	1-2 парчиња, едно парче изнесува 500 gr ¹⁾
'Ржан леб	1	190	1	180	30-45	Во плех за печење леб
Земички	2	190	2 (1 и 3)	180	25-40	6-8 кифли на рамен плех за печење ¹⁾
Пица	1	190	1	190	20-30	Во длабока тава за печење месо ¹⁾
Погачички	3	200	2	190	10~20	Во рамен плех за печење ¹⁾

1) Потребно е загревање од околу 10 минути.



КОЛАЧИ

ВИД ХРАНА	Вообичаено печење		Печење со вентилатор		Време на печење [мин]	Забелешки
	Ниво 	Температура [°C]	Ниво 	Температура [°C]		
Тестенини	2	180	2	180	40-50	Во капац
Тортичка со зеленчук	2	200	2	175	45-60	Во капац

ВИД ХРАНА	Вообичаено печење		Печење со вентилатор		Време на печење [мин]	Забелешки
	Ниво 	Температура [°C]	Ниво 	Температура [°C]		
Киш (тортички со фил од млеко и јајца)	1	190	1	190	40-50	Во капац
Лазања	2	200	2	200	25-40	Во капац
Канелони	2	200	2	190	25-40	Во капац
Јоркширски пудинг	2	220	2	210	20-30	6 капаца за пудинг ¹⁾


1) Потребно е загревање од околу 10 минути.

МЕСО


ВИД ХРАНА	Вообичаено печење		Печење со вентилатор		Време на печење [мин]	Забелешки
	Ниво 	Температура [°C]	Ниво 	Температура [°C]		
Говедско месо	2	200	2	190	50-70	На решетката во печката и во длабока тава за печење месо
Свинско	2	180	2	180	90-120	На решетката во печката и во длабока тава за печење месо
Телешко	2	190	2	175	90-120	На решетката во печката и во длабока тава за печење месо
Англиски ростбиф, слабо печен	2	210	2	200	44-50	На решетката во печката и во длабока тава за печење месо
Англиски ростбиф, средно печен	2	210	2	200	51-55	На решетката во печката и во длабока тава за печење месо
Англиски ростбиф, добро испечен	2	210	2	200	55-60	На решетката во печката и во длабока тава за печење месо
Свинска плешка	2	180	2	170	120-150	Во длабока тава за печење месо

ВИД ХРАНА	Вообичаено печење		Печење со вентилатор		Време на печење [мин]	Забелешки
	Ниво 	Температура [°C]	Ниво 	Температура [°C]		
Свинска коленица	2	180	2	160	100-120	2 парчиња во длабока тава за печење месо
Јагнешко месо	2	190	2	190	110-130	Бут
Пиле	2	200	2	200	70-85	Цело во длабока тава за печење месо
Мисирка	1	180	1	160	210-240	Цело во длабока тава за печење месо
Патка	2	175	2	160	120-150	Цело во длабока тава за печење месо
Гуска	1	175	1	160	150-200	Цело во длабока тава за печење месо
Зајак	2	190	2	175	60-80	Сечено месо на парчиња
Месо од див зајак	2	190	2	175	150-200	Сечено месо на парчиња
Месо од фазан	2	190	2	175	90-120	Цело во длабока тава за печење месо

РИБА

ВИД ХРАНА	Вообичаено печење		Печење со вентилатор		Време на печење [мин]	Забелешки
	Ниво 	Температура [°C]	Ниво 	Температура [°C]		
Пастрмка/ Спарид	2	190	2 (1 и 3)	175	40-55	3-4 риби
Туна/Лосос	2	190	2 (1 и 3)	175	35-60	4-6 филети

Печење скара

 Пред готвењето, загрејте ја празната перна околу 10 минути.

ВИД ХРАНА	Количина		Печење на скара		Време на печење во минути ⌚	
	Парчиња	g	ниво 📊	Температура (°C)	прва страна	втора страна
Филети	4	800	3	250	12-15	12-14
Говедски стекови	4	600	3	250	10-12	6-8
Колбаси	8	/	3	250	12-15	10-12
Свински кременадли	4	600	3	250	12-16	12-14
Пиле (исечено на половина)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Ќебапи	4	/	3	250	10-15	10-12
Пилешки гради	4	400	3	250	12-15	12-14
Хамбургер	6	600	3	250	20-30	
Рибини филети	4	400	3	250	12-14	10-12
Печени сендвичи	4-6	/	3	250	5-7	/
Тост	4-6	/	3	250	2-4	2-3


Топлинска скара

⚠️ **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Користете ја функцијата со највисока температура од 200°C.

ВИД ЈАДЕЊЕ	Количина		Печење скара		Време на готвење во минути ⌚	
	Парчиња	g	ниво 📊	Темп. (°C)	1-ва страна	2-ра страна
Копани (мисиркини)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Пиле (исечено на половина)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Пилешки копани	6	-	3	200	15-20	15-18
Потполошка	4	500	3	200	25-30	20-25
Тава со зеленчук	-	-	3	200	20-25	-
парчиња. Школки	-	-	3	200	15-20	-
Скуша	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Филети риба	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Ражен

- i** Загрејте ја празната печка 10 минути пред готвењето.

Вид јадење	Количество		темп. °C	Време на готвење во минути
Живина	1000	2	250	50-60
Печено месо	800	2	250	50-60

Информации за акриламиди

ВАЖНО Според најновите научни сознанија, ако ја препечувате храната (особено онаа што содржи скроб),

акриламидите може да претставуваат ризик за здравјето. Затоа, препорачуваме да готвите на најниски температури и да не ја препечувате храната премногу.

Нега и чистење

! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Видете го поглавјето „Безбедносни информации“.

- Исчистете го предниот дел на апаратот со мека крпа натопена во топла вода со средство за чистење.
- За чистите метални површини се користи обично средство за чистење.
- Исчистете ја внатрешноста на печката по секоја употреба. Така полесно може да ги отстраните нечистотиите и тие не загоруваат.
- Исчистете ја тврдокорната нечистотија со специјално средство за чистење печки.
- Исчистете ги сите додатоци за печката (со мека крпа натопена во топла вода со средство за чистење) по секоја употреба и оставете ги да се исушат.
- Ако имате нелепливи додатоци, не чистете ги со агресивни средства, предмети со остри работи или во машина за миење садови. Така може да се уништи нелепливиот слој!

Чистење на заптивките на вратата

- Вршете редовна проверка на заптивките на вратата. Заптивката на вратата е

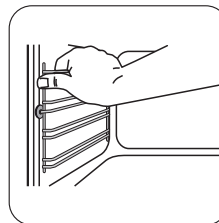
околу рамката на вратата на рерната. Не го користете апаратот ако заптивката на вратата е оштетена. Контактирајте со сервисниот центар.

- За да ја исчистите заптивката на вратата, видете ги општите информации за чистењето.

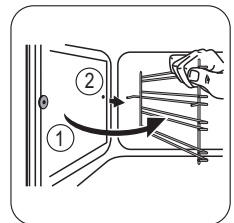
Шини на решетките

Шините можете да ги извадите за да ги исчистите страничните сидови.

Вадење на шините за држење на решетките



1 Повлечете го предниот дел од шините наспроти сидот.



2 Повлечете ги шините од задниот дел на сидот за да ги извадите.

Монтирање на шините за држење на решетките

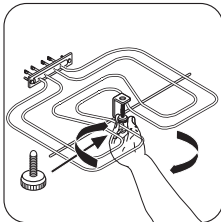
Монтирајте ги шините во обратен редослед.

ВАЖНО Погрижете се, запирачите на телескопските шини да бидат завртени кон напред.

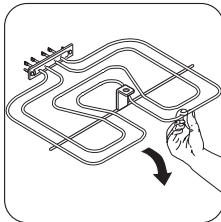
Плафонот на печката

Грејачот на плафонот на печката може да се извади за полесно чистење.

! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Пред да го извадите грејачот, исклучете го апаратот. Проверете дали апаратот е студен. Постои опасност од изгореници!



1 Одвртете го шрафот што го држи грејачот. Кога го правите ова првпат, употребете шрафцигер.



2 Внимателно повлечете го грејачот надолу. Плафонот од рерната е подготвен за чистење.

Исчистете го плафонот на печката со мека крпа натопена во топла вода со средство за чистење и оставете го да се исуши.

Враќање на грејачот на место.

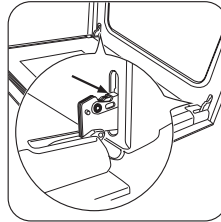
1. Вратете го грејачот на место по обратен редослед.

! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Проверете дали грејачот е правилно наместен и да не паѓа.

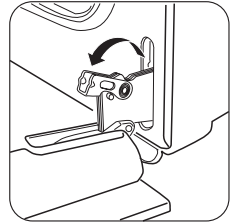
Чистење на вратата од печката

Вратата од рерната има две стаклени плочи. Вие можете да ја извадите вратата на печката и внатрешната стаклена плоча за да ја исчистите.

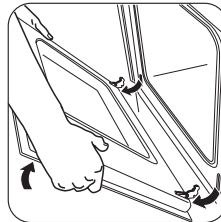
i Доколку се обидете да ја извадите внатрешната стаклена плоча пред да ја отстраните вратата на рерната, вратата би можела да се затвори.



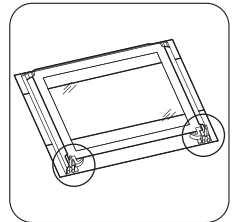
1 Отворете ја вратата целосно и држете ги двете шарки.



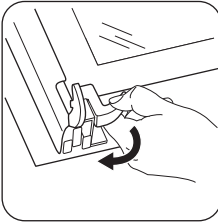
2 Кренете и завртете ги рачките на двете шарки.



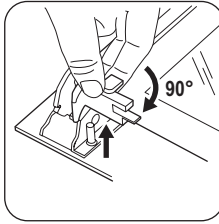
3 Затворете ја вратата од рерната до првото запирање (до половина). Повлечете ја вратата напред и извадете ја од лежиштето.



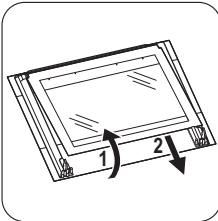
4 Положете ја вратата на мека ткаенина на стабилна површина.



5 Ослободете го ситемот за заклучување за да ја извадите внатрешната стаклена плоча.



6 Свртете ги двата прицврстувачи за 90° и извадете ги од нивните лежишта



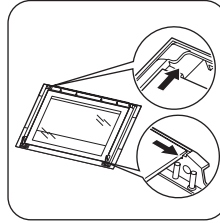
7 Внимателно кренете ја (чекор 1) и извадете ја (чекор 2) стаклената плоча

Исчистете ја стаклената плоча со сапуница. Внимателно исушете ја.

Монтирање на вратата и на стаклените плочи

Кога инсталирате плоча со декоративна рамка, зоната со ситопечатење треба да се свртена кон внатрешната страна на вратата. Проверете дали после монтажа површината на рамката од стаклената плоча на зоната со ситопечатење е груба кога ќе ја допрете.

Погрижете се правилно да ја монтирате внатрешната стаклена плоча во нејзините лежишта (видете на сликата подолу).



i Апарати од не'рѓосувачки челик или од алуминиум:

Чистете ја вратата од рерната со помош на мокар сунѓер. Исушете ја со мека крпа. Не користете челична жица, киселини или абразивни материјали, бидејќи тие можат да ја оштетат површината. Чистете ја контролната табла на рерната со истите мерки на претпазливост

Светилка за рерна

! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Бидете внимателни! Постои ризик од електричен шок!


Пред да ја замените светилката на печката:

- Исклучете ја рерната.
- Извадете ги осигурувачите од кутијата или исклучете ја склопката.

i Ставете крпче на долниот дел од рерната заради заштита на светлото и стакленото капаче.

1. Свртете го стакленото капаче налево и извадете го.
2. Исчистете го стакленото капаче.
3. Заменете ја светилката на рерната со светилка за рерна отпорна на топлина до 300°C. Употребете ист тип светилка за рерна.
4. Наместете го стакленото капаче.

Што да сторите ако...

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Видете го поглавјето „Безбедносни информации“.

Проблем	Можна причина	Решение
Печката не се загрева	Печката не е вклучена	Вклучете ја печката
Печката не се загрева	Часовникот не е поставен	Наместете го часовникот
Печката не се загрева	Не се поставени потребните поставки	Проверете ги поставките
Печката не се загрева	Избил осигурувач во таблата	Проверете го осигурувачот. Ако осигурувачот избие повеќепати, побарајте квалификуван електричар.
Светлото во печката не работи	Светлото во печката е неисправно	Заменете го светлото на печката
На храната и во внатрешноста на печката се спушта пара и кондензација	Јадењето сте го оставиле во печката премногу долго	Не оставајте ги јадењата во печката подолго од 15-20 минути откако ќе заврши процесот на готвење
На екранот се прикажува "12.00" и "LED"	Прекин во напојувањето со струја	Одново поставете го часовникот

Ако не можете сами да најдете решение за проблемот, јавете се кај продавачот или во сервисниот центар.

Потребните податоци за сервисниот центар се на плочката со спецификации.

Плочката со спецификации се наоѓа на предната рамка од внатрешноста на рерната.

Ви препорачуваме податоците да ги впишете тука:

Модел (MOD.)

Број на производ (PNC)

Сериски број (S.N.)

Технички податоци

Волтажа	230 V
Фреквенција	50 Hz

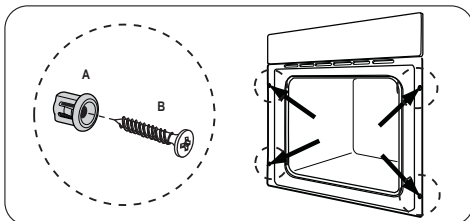
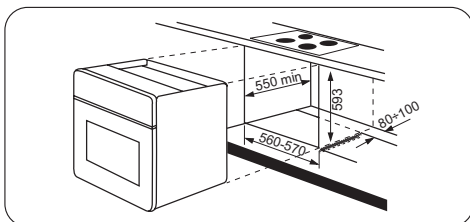
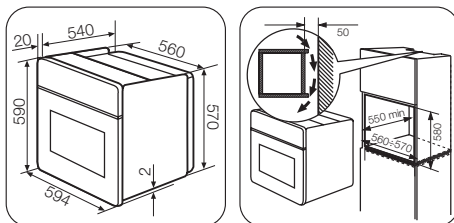
Монтажа

Вградување

! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Инсталирањето на апаратот смее да го изведува само квалификувано и компетентно лице. Ако не се обратите на квалификувано или компетентно лице, во случај на оштетување гаранцијата се поништува.

- Пред да го вградите апаратот во кујнски кабинет, уверете се дека димензиите на отворот одговараат.
- Уверете се пред монтажа дека е обезбедена заштита од струен удар.
- Во согласност со важечките закони, сите делови кои ја обезбедуваат заштитата од струен удар мора да бидат прицврстени, така што не можат да се одвојат без употреба на алат.
- Некои делови од рерната се под напон. Затворете го апаратот се мебел и погрижете се да нема слободни места. Така ќе спречите струен удар од случајно допирање на опасните делови.
- Овој уред може да се поставува до повисоки апарати или ѕидови само со својата задна страна и со една од левата или десната страна. Другата страна пак, мора да се постави до мебел или апарат со иста висина.
- Вградените рерни и плочи за готвење се опремени со специјални системи за

прикачување. Од безбедносни причини, тие смеат да се комбинираат само со други уреди од истиот производител.



Поврзување на струјата

! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Електричната инсталација смее да ја изведува само квалификувано и компетентно стручно лице.

- Производителот не презема никаква одговорност ако не ги почитувате горенаведените безбедносни мерки.
- Придржувајте се кон мерките за безбедност кога го заземјувате апаратот.
- Погрижете се номиналниот напон и типот на струјата, наведени на плочката со технички податоци, да одговараат на напонот и струјата на локалната мрежа.
- Овој апарат се испорачува без штекер и без кабел за струја.
- Сите електрични компоненти мора да ги монтира или заменува техничар од сервисниот центар или квалификувано стручно лице.

- Соодвети типови кабли : H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.
- Секогаш користете правилно инсталирана шуко-приклучница.
- Не употребувајте повеќекратни штекери, конектори и кабли за продолжување. Постои опасност од пожар.
- Уверете се дека, ако по монтажата има потреба од поправки или одржување, техничарот може лесно да дојде до рерната. .
- Не влечете го кабелот кога сакате да го извлечете штекерот. Секогаш влечете го штекерот.
- Приклучете го апаратот на струја со помош на уред што ќе Ви овозможи да го одвоите апаратот од напојувањето во сите полови, со ширина на контактниот отвор од најмалку 3 mm, на пр. сигурносна склопка или осигурувач.
- Податоците за напонот се дадени на плочката со спецификации (видете во "Опис на производот").

Еколошки прашања

Отстранете го Вашиот истрошен уред според прописите кои важат во Вашето место на живеење.



Амбалажа

Амбалажата е еколошка и може да се рециклира. Пластичните делови се

означени со меѓународните кратенки како што се PE, PS, итн. Фрлете ја амбалажата во контејнери обезбедени за таа цел во локалната установа за управување со отпад.

Índice

Informações de segurança _____	41	Manutenção e limpeza _____	53
Descrição do produto _____	44	O que fazer se... _____	55
Antes da primeira utilização _____	44	Dados técnicos _____	55
Utilização diária _____	45	Instalação _____	55
Funções de relógio _____	46	Ligação eléctrica _____	56
Utilizar os acessórios _____	47	Preocupações ambientais _____	57
Sugestões e conselhos úteis _____	48		

Sujeito a alterações sem aviso prévio



Informações de segurança

Antes da instalação e utilização, leia atentamente este manual:

- Para a sua segurança pessoal e para a segurança do seu aparelho.
- Para respeitar o meio ambiente.
- Para o funcionamento correcto do aparelho.

Guarde sempre estas instruções com o aparelho mesmo que seja transferido ou vendido.

O fabricante não é responsável por danos resultantes de uma instalação e utilização incorrectas.

Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha todas as embalagens fora do alcance das crianças. Existe o risco de asfixia ou ferimentos pessoais.
- **AVISO:** Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando a porta estiver aberta ou quando o aparelho estiver em funcionamento porque o aparelho aquece. Existe o risco de ferimentos ou outra incapacidade permanente.
- Se o aparelho possuir a função de Bloqueio de Segurança para Crianças ou Bloqueio de Funções (Bloqueio dos Comandos), utilize-a. Esta evita que as crianças e animais utilizem acidentalmente o aparelho.

Segurança geral

- Não altere as especificações deste aparelho. Existe o risco de ferimentos e danos no aparelho.

- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o seu funcionamento.
- Desligue o aparelho após cada utilização.

Instalação

- Apenas um electricista qualificado pode instalar e ligar o aparelho. Contacte um centro de assistência aprovado. Este procedimento pretende evitar riscos de danos estruturais ou ferimentos pessoais.
- Certifique-se de que o aparelho não está danificado devido ao transporte. Não ligue um aparelho danificado. Se necessário, contacte o fornecedor.
- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e revestimentos do aparelho antes de o utilizar pela primeira vez. Não retire a placa de características. Este procedimento pode invalidar a garantia.
- Respeite na totalidade as leis, regulamentos, directivas e normas vigentes no país onde utiliza o aparelho (normas de segurança, normas de reciclagem, regras de segurança eléctrica ou de gás, etc.).
- Certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente durante a instalação.
- Tenha cuidado quando mover o aparelho. O aparelho é pesado. Utilize sempre luvas de protecção. Não puxe o aparelho pela pega.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Deve dispor de dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), barras de fuga à terra e contactores.

- As peças de protecção contra choques eléctricos devem estar fixas de modo a que não possam ser retiradas sem ferramentas.
- Antes da instalação, certifique-se de que o armário da cozinha tem a cavidade com as dimensões necessárias.
- Certifique-se de que o aparelho está instalado sob e ao lado de estruturas seguras.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos.
- Instale o aparelho com a parte posterior e um dos lados perto do aparelho mais elevado. O outro lado deve estar junto a um aparelho com a mesma altura.
- O aparelho não pode ser colocado numa base.
- Os fornos e as superfícies de cozedura de encastrar estão equipados com sistemas de ligação especiais. Para evitar danos nos aparelhos, não utilize um aparelho em conjunto com aparelhos de outros fabricantes.

Ligação eléctrica

- A máquina deve ter uma ligação à terra.
- Certifique-se de que os dados sobre a ligação eléctrica na placa de características estão em conformidade com a fonte de alimentação doméstica.
- A informação relativa à tensão encontra-se na placa de características.
- Utilize sempre uma tomada correctamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Quando ligar aparelhos eléctricos à tomada, não deixe que os cabos toquem ou se aproximem da porta quente do aparelho.
- Não utilize fichas de contactos múltiplos, conectores e cabos de extensão. Existe o risco de incêndio.
- Não substitua ou altere o cabo de alimentação eléctrica. Contacte o centro de assistência.
- Certifique-se de que não esmaga nem provoca danos na ficha de alimentação eléctrica (se aplicável) e no cabo atrás do aparelho.
- Certifique-se de que a ficha de alimentação eléctrica está acessível após a instalação.
- Não puxe o cabo de alimentação eléctrica para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação eléctrica, se aplicável.

Utilização

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não utilize o aparelho para fins comerciais e industriais.

- Utilize o aparelho exclusivamente para tarefas de cozedura domésticas. Deste modo, evitará ferimentos pessoais em pessoas ou danos materiais.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Não coloque produtos inflamáveis ou itens molhados com produtos inflamáveis e/ou objectos fundíveis (em plástico ou alumínio) no, ao lado ou em cima do aparelho. Existe o risco de explosão ou incêndio.
- O interior do aparelho aquece durante a utilização. Existe o perigo de queimaduras. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize luvas quando colocar ou retirar os acessórios ou tachos.
- Tenha cuidado quando remover ou instalar os acessórios para evitar danos no esmalte do forno.
- Mantenha-se afastado do aparelho sempre que abrir a porta enquanto este estiver em funcionamento. Pode ser libertado vapor quente. Existe o risco de queimaduras na pele.
- A descoloração do esmalte não afecta o desempenho do aparelho, logo, tal não representa qualquer defeito em termos de direito à garantia.
- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:
 - não coloque quaisquer objectos directamente na parte inferior do aparelho e não o cubra com folha de alumínio;
 - não coloque água quente directamente no aparelho;
 - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
- Não utilize este aparelho se este estiver em contacto com água. Não utilize o aparelho com as mãos húmidas.
- Não aplique pressão na porta aberta.
- Feche sempre a porta do aparelho quando estiver a cozinhar, mesmo no caso de grelhados.

Manutenção e limpeza

- Antes da manutenção, desactive o aparelho e desligue-o da corrente.
- Antes da manutenção, certifique-se de que o aparelho não está quente. Existe o risco de queimaduras. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Mantenha sempre o aparelho limpo. Uma acumulação de gordura ou outros alimentos pode resultar num incêndio.

- A limpeza regular do aparelho evita a deterioração do material da superfície.
- Utilize uma forma funda para bolos muito húmidos para evitar que os sumos de fruta provoquem nódoas permanentes.
- Para a sua segurança pessoal e para a segurança do seu aparelho, limpe o aparelho exclusivamente com água e sabão. Não utilize produtos inflamáveis ou produtos que possam causar corrosão.
- Não limpe o aparelho com aparelhos de limpeza a vapor, agentes de limpeza de alta pressão, objectos pontiagudos, agentes de limpeza abrasivos, esponjas abrasivas e tira-nódoas.
- Se utilizar um spray de limpeza do forno, siga as instruções do fabricante.
- Não limpe a porta de vidro com agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos. A superfície resistente ao calor do vidro interno pode partir e estilhaçar.
- Quando os painéis de vidro da porta estão danificados, tornam-se fracos e podem partir. É necessário proceder à sua substituição. Contacte o centro de assistência.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Não limpe esmalte catalítico (se aplicável).

Perigo de incêndio

- Abra a porta com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar. Existe o risco de incêndio.
- Não permita que faíscas ou chamas ardentes estejam perto do aparelho quando abrir a porta.

- Não coloque produtos inflamáveis ou itens molhados com produtos inflamáveis e/ou objectos fundíveis (em plástico ou alumínio) no, ao lado ou em cima do aparelho.

Lâmpada do forno

- As lâmpadas utilizadas neste aparelho são lâmpadas especiais seleccionadas apenas para electrodomésticos. Não podem ser utilizadas para a iluminação total ou parcial de uma divisão doméstica.
- Se for necessário substituir uma lâmpada, utilize uma da mesma potência e especificamente concebida apenas para electrodomésticos.
- Desligue o aparelho da corrente antes de proceder à substituição da lâmpada do forno. Existe o risco de choque eléctrico.

Centro de assistência

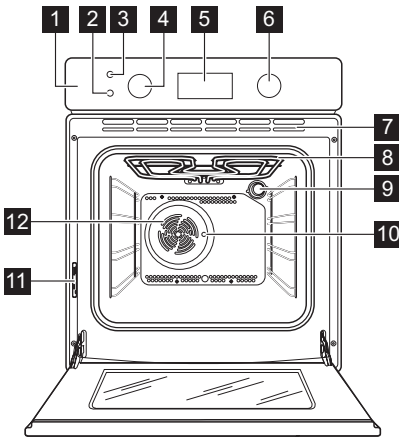
- Apenas um técnico autorizado pode efectuar trabalhos ou reparações na máquina. Contacte um centro de assistência aprovado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

Eliminação do aparelho

- Para evitar riscos de ferimentos pessoais ou danos
 - Desligue o aparelho da corrente.
 - Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.
 - Elimine o fecho da porta. Isto evita que as crianças ou animais pequenos fiquem fechados dentro da máquina. Existe o risco de asfixia.

Descrição do produto

Vista geral



- 1 Painel de comando
- 2 Luz de controlo da temperatura
- 3 Indicador de funcionamento
- 4 Botão de controlo da temperatura
- 5 Programador electrónico
- 6 Botão de controlo da função do forno
- 7 Aberturas de ventilação para a ventoinha de arrefecimento
- 8 Grelhador
- 9 Luz do forno
- 10 Orifício para espeto de assar
- 11 Placa de características
- 12 Ventoinha

Acessórios do forno

- **Grelha do forno**
Para tachos, formas de bolos, peças para assar.
- **Tabuleiro plano**
Para bolos e biscoitos.

• Tabuleiro de assar

Para cozer e assar ou para recolher a gordura.

• Espeto de assar

Para assar pedaços maiores de carne e aves.

Antes da primeira utilização

- ⚠ **Advertência** Consulte o capítulo "Informações de segurança".
- i** Retire todas as embalagens, no interior e exterior do forno, antes de utilizá-lo. Não retire a placa de características.
- ⚠ **Cuidado** Para abrir a porta do forno, agarre sempre a pega pela parte central.

Regular o tempo

- i** O forno funciona apenas após a regulação do tempo.



Ao ligar o aparelho à alimentação eléctrica ou em caso de falha de corrente, o indicador da função Hora pisca automaticamente.


Para regular a hora actual, utilize o botão "+" ou "-".

Após aproximadamente 5 segundos, o indicador pára de piscar e o visor apresenta a hora regulada.


- i** Para mudar o tempo não deve regular uma função automática (Duração I→ ou Fim →|) ao mesmo tempo.



Limpeza inicial

- Retire todas as peças do aparelho.
- Limpe o aparelho antes da primeira utilização.

 **Cuidado** Não utilize produtos de limpeza abrasivos! Isso pode danificar a superfície. Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".


Pré-aquecimento


1. Regule a função  e temperatura máxima.
2. Deixe o aparelho em funcionamento sem alimentos durante aproximadamente 1 hora.

3. Regule a função  e temperatura máxima.
4. Deixe o aparelho em funcionamento sem alimentos durante aproximadamente 10 minutos.
5. Regule a função  e temperatura máxima.
6. Deixe o aparelho em funcionamento sem alimentos durante aproximadamente 10 minutos.

Isto deverá queimar os resíduos do aparelho. Os acessórios podem ficar mais quentes do que o habitual. Quando pré-aquecer o aparelho pela primeira vez, o aparelho pode liberar odor e fumaça. Este é um efeito normal. Certifique-se de que a circulação de ar é suficiente.

Utilização diária

 **Advertência** Consulte o capítulo "Informações de segurança".

 Para utilizar o forno, prima o botão retrátil. O botão depois sai para fora.

Ligar e desligar o forno

1. Rode o botão de controlo das funções do forno para a função pretendida.
2. Rode o selector de controlo da temperatura para a temperatura pretendida.
O indicador de corrente acende-se enquanto o forno estiver em funcionamento.
O indicador de temperatura acende-se ao mesmo tempo que a temperatura do forno aumenta.
3. Para desligar o forno, rode o selector das funções do forno para a posição de desligado.




Ventoinha de arrefecimento







Quando o aparelho está em funcionamento, a ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até que o aparelho arrefeça.

Termóstato de segurança

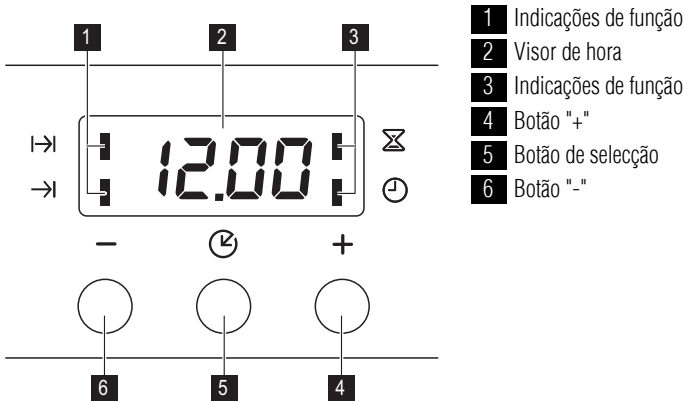
Para evitar um sobreaquecimento perigoso (devido ao uso inadequado do aparelho ou a peças avariadas), o forno possui um termóstato de segurança que interrompe a alimentação de energia. O forno volta a ligar-se automaticamente quando a temperatura baixar.

Funções do forno





Função do forno		Utilização
	Posição OFF	O aparelho está desligado.
	Descongelação	Descongela alimentos congelados. O botão de controlo da temperatura deve estar na posição Off
	Cozedura ventilada	Para assar ou assar e cozer os alimentos que requerem a mesma temperatura de cozedura, usando mais do que um tabuleiro, sem transferência de sabores.
	Grill ventilado	A resistência do grill e a ventoinha do forno funcionam de forma alternada e fazem circular ar quente à volta dos alimentos. Para cozinhar peças de carne de grandes dimensões. A temperatura máxima para esta função é de 200 °C.
	Grill	A resistência do grill está ligada. Para grelhar alimentos planos em grandes quantidades. Para fazer tostas.

Função do forno	Utilização
 Espeto rotativo	Para assar carne no espeto ou para peças de carne mais pequenas.
 Grill interno	Para grelhar pequenas quantidades de alimentos planos no centro do tabuleiro. Para fazer tostas
 Resistência inferior	Aquece apenas a base do forno. Para cozer bolos com bases estaladiças.
 Resistência superior	Aquece apenas o topo do forno. Para terminar pratos já cozinhados.
 Cozedura convencional	Aquece a resistência superior e inferior. Para cozer e assar num único nível.
 Luz do forno	Acende-se sem qualquer função de cozedura.

Indicação



Funções de relógio

Função de relógio	Aplicação
 Hora do dia	Mostra a hora. Para definir, alterar ou verificar a hora.
 Cronómetro	Para definir um tempo de contagem decrescente. Depois de decorrido o tempo, é emitido um sinal acústico. Esta função não tem efeito no funcionamento do forno.
 Duração	Para definir o tempo durante o qual o forno vai ser utilizado.
 Fim	Para definir o tempo de desactivação para uma função do forno.

i Duração $\rightarrow|$ e Fim $\rightarrow|$ podem ser utilizados em simultâneo, se o forno for ligado e desligado automaticamente mais tarde. Neste caso, defina primeiro a Duração $\rightarrow|$ e, de seguida, o Fim $\rightarrow|$.

Regular as funções de relógio

1. Defina uma função do forno e uma temperatura (não necessário para o Cronómetro).
2. Prima o botão de selecção várias vezes até que o indicador da função de relógio necessária fique intermitente.



3. Para acertar a hora para o Cronómetro \times , Duração $\rightarrow|$ ou Fim $\rightarrow|$, prima o botão "+" ou "-". O indicador da função de relógio correspondente acende-se.

Depois de decorrido o tempo, o indicador da função de relógio fica intermitente e é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos.

- i** Com as funções Duração $\rightarrow|$ e Fim $\rightarrow|$, o aparelho é desactivado automaticamente.
4. Prima qualquer botão para parar o sinal.
 5. Rode o botão da função do forno e o botão da temperatura para a posição de desligado.

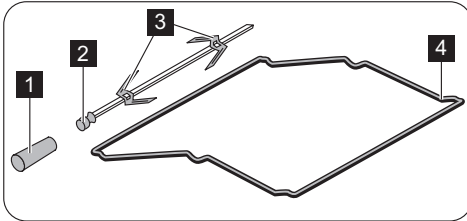
Cancelar as funções de relógio

1. Prima novamente o botão de selecção e aguarde até que o indicador de função pretendido pisque.
2. Mantenha premido o botão "-". Após alguns segundos, a função de relógio apaga-se.

Utilizar os acessórios

! **Advertência** Consulte o capítulo "Informações de segurança".

Espeto rotativo

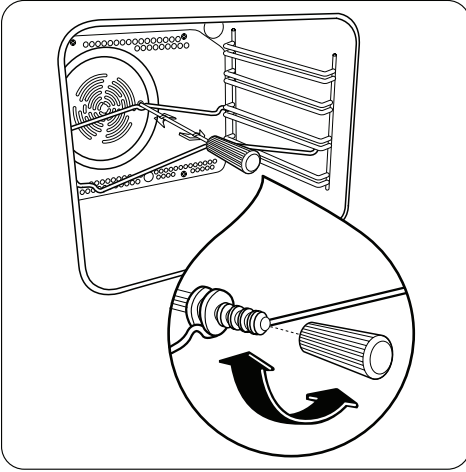


- 1 Pega
- 2 Espeto
- 3 Pinças
- 4 Estrutura do espeto rotativo

! **Advertência** As pinças e o espeto do espeto rotativo são pontiagudos (se fornecidos). Tenha cuidado aquando do seu manuseamento.

1. Instale o tabuleiro de assar na primeira posição da grelha a partir de baixo.
2. Instale a estrutura do espeto rotativo na segunda posição da grelha a partir de baixo.

3. Instale a primeira pinça no espeto.
4. Coloque o alimento a grelhar.
5. Instale a segunda pinça. Utilize os parafusos para apertar as pinças.
6. Instale a extremidade do espeto no orifício para o espeto rotativo (consulte "Descrição do produto").
7. Instale a parte frontal do espeto na respectiva estrutura.
8. Retire a pega.
9. Regule a função do forno e a temperatura (consulte "Tabela de cozedura").



Sugestões e conselhos úteis

⚠ Advertência Consulte o capítulo "Informações de segurança".

- O aparelho possui quatro níveis de inserção. Conte os níveis de inserção a partir do fundo do aparelho.
- Pode cozinhar diferentes pratos em dois níveis simultaneamente. Coloque as grelhas no nível 1 e 3.
- O aparelho possui um sistema especial que circula o ar e renova o vapor constantemente. Este sistema permite cozinhar num ambiente com vapor e manter os alimentos macios por dentro e crocantes por fora. Diminui o tempo de cozedura e o consumo de energia ao mínimo.
- A humidade pode condensar no aparelho ou nas portas de vidro. Isto é normal. Afaste-se sempre do aparelho quando abrir a porta do mesmo ao cozinhar. Para diminuir a condensação, ligue o aparelho pelo menos 10 minutos antes da cozedura.
- Limpe a humidade após cada utilização do aparelho.
- Não coloque objectos directamente na parte inferior do aparelho e não cubra os componentes com folha de alumínio enquanto cozinha. Tal pode alterar os resultados da cozedura e danificar o revestimento de esmalte.

Cozer bolos

- A melhor temperatura para cozer bolos encontra-se entre 150 °C e 200 °C.

- Pré-aqueça o forno durante aproximadamente 10 minutos antes de cozer.
- Não abra a porta do forno antes de se esgotarem 3/4 do tempo de confeção definido.
- Se utilizar dois tabuleiros ao mesmo tempo, deixe um nível vazio entre os tabuleiros.

Confeccionar carne e peixe

- Não confeccione carne com um peso inferior a 1 kg. Confeccionar quantidades demasiado pequenas torna a carne muito seca.
- Para manter a carne vermelha bem cozinhada por fora e suculenta por dentro, regule a temperatura entre 200 °C-250 °C.
- Para carne branca, aves e peixe, defina a temperatura entre 150°C-175°C.
- Utilize um tabuleiro de recolha para todos os alimentos gordurosos para evitar que o forno ganhe manchas permanentes,
- Deixe a carne durante aproximadamente 15 minutos antes de trincar para que não fique seca.
- Para evitar demasiado fumo no forno durante o assado, acrescente alguma água no tabuleiro de recolha. Para evitar a condensação de fumo, acrescente água sempre que secar.

Tempos de cozedura



Os tempos de cozedura dependem do tipo de alimento, da consistência e do volume.

Comece por monitorizar o desempenho dos cozinhados sempre que cozinhar. Ao cozinhar com este aparelho, pro-

cure as melhores condições (grau de cozedura, tempo de cozedura, etc.) para a sua loiça, receitas e quantidades.



Tabela para cozedura de bolos/tabela para assar

BOLOS

TIPO DE PRATO	Cozedura convencional		Cozedura ventilada		Tempo de cozedura (min.)	Notas
	Nível 	Temp. (°C)	Nível 	Temp. (°C)		
Massas batidas	2	170	2 (1 e 3)	160	45-60	Em forma de bolo
Massa amanteigada	2	170	2 (1 e 3)	160	24-34	Em forma de bolo
Bolo de queijo	1	170	2	160	60-80	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de maçã (Tarte de maçã)	1	170	2 (1 e 3)	160	100-120	2 formas de bolo de 20 cm na grelha
Strudel	2	175	2	150	60-80	No tabuleiro
Tarte de compota	2	170	2	160	30-40	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de frutas	2	170	2	155	60-70	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo esponja (Bolo esponja sem gordura)	2	170	2	160	35-45	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de Natal/Bolo com frutas	2	170	2	160	50-60	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de ameixa	2	170	2	160	50-60	Em forma de pão ¹⁾
Bolos pequenos	3	170	3 (1 e 3)	160	20-30	No tabuleiro plano
Biscoitos	3	150	3	150	20-30	No tabuleiro plano ¹⁾
Merengue	3	100	3	100	90-120	No tabuleiro plano
Pãezinhos	3	190	3	180	15-20	No tabuleiro plano ¹⁾
Massa para éclairs e profiteroles	3	190	3	180	25-35	No tabuleiro plano ¹⁾
Tartes	3	180	2	170	45-70	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de duas camadas	1 ou 2	180	2	170	40-55	Esquerda + direita em forma de bolo de 20 cm



1) Pré-aqueça durante 10 minutos.

PÃO E PIZZA

TIPO DE PRATO	Cozedura convencional		Cozedura ventilada		Tempo de cozedura (min.)	Notas
	Nível 	Temp. (°C)	Nível 	Temp. (°C)		
Pão branco	1	190	1	190	60-70	1-2 fatias, 500 gr cada fatia ¹⁾
Pão de centeio	1	190	1	180	30-45	Em forma rectangular
Pãezinhos	2	190	2 (1 e 3)	180	25-40	6-8 pãezinhos no tabuleiro plano ¹⁾
Pizza	1	190	1	190	20-30	No tabuleiro de assar ¹⁾
Scones	3	200	2	190	10-20	No tabuleiro plano ¹⁾



1) Pré-aqueça durante 10 minutos.



TORTAS

TIPO DE PRATO	Cozedura convencional		Cozedura ventilada		Tempo de cozedura (min.)	Notas
	Nível 	Temp. (°C)	Nível 	Temp. (°C)		
Empadas	2	180	2	180	40-50	Em forma
Tortas de vegetais	2	200	2	175	45-60	Em forma
Quiches	1	190	1	190	40-50	Em forma
Lasanha	2	200	2	200	25-40	Em forma
Canelones	2	200	2	190	25-40	Em forma
Pudim Yorkshire	2	220	2	210	20-30	6 formas de pudim ¹⁾



1) Pré-aqueça durante 10 minutos.

CARNE


TIPO DE PRATO	Cozedura convencional		Cozedura ventilada		Tempo de cozedura (min.)	Notas
	Nível 	Temp. (°C)	Nível 	Temp. (°C)		
Carne de vaca	2	200	2	190	50-70	Na grelha e tabuleiro de assar
Porco	2	180	2	180	90-120	Na grelha e tabuleiro de assar
Vitela	2	190	2	175	90-120	Na grelha e tabuleiro de assar
Rosbife (mal passado)	2	210	2	200	44-50	Na grelha e tabuleiro de assar
Rosbife (médio)	2	210	2	200	51-55	Na grelha e tabuleiro de assar



TIPO DE PRATO	Cozedura convencional		Cozedura ventilada		Tempo de cozedura (min.)	Notas
	Nível 	Temp. (°C)	Nível 	Temp. (°C)		
Rosbife (bem passado)	2	210	2	200	55-60	Na grelha e tabuleiro de assar
Pá de porco	2	180	2	170	120-150	No tabuleiro de assar
Perna de porco	2	180	2	160	100-120	2 pedaços no tabuleiro de assar
Borrego	2	190	2	190	110-130	Perna
Frango	2	200	2	200	70-85	Inteiro no tabuleiro de assar
Peru	1	180	1	160	210-240	Inteiro no tabuleiro de assar
Pato	2	175	2	160	120-150	Inteiro no tabuleiro de assar
Ganso	1	175	1	160	150-200	Inteiro no tabuleiro de assar
Coelho	2	190	2	175	60-80	Em pedaços
Lebre	2	190	2	175	150-200	Em pedaços
Faisão	2	190	2	175	90-120	Inteiro no tabuleiro de assar

PEIXE

TIPO DE PRATO	Cozedura convencional		Cozedura ventilada		Tempo de cozedura (min.)	Notas
	Nível 	Temp. (°C)	Nível 	Temp. (°C)		
Truta/Dourada	2	190	2 (1 e 3)	175	40-55	3-4 peixes
Atum/Salmão	2	190	2 (1 e 3)	175	35-60	4-6 filetes

Grelhar

 Aqueça previamente o forno vazio durante 10 minutos, antes de cozinhar.

TIPO DE PRATO	Quantidade		Grelhar		Tempos de cozedura em minutos 	
	Peças	g	nível 	Temp. (°C)	1.º lado	2.º lado
Bifes do lombo	4	800	3	250	12-15	12-14
Bife de novilho	4	600	3	250	10-12	6-8
Salsichas	8	/	3	250	12-15	10-12
Costeletas de porco	4	600	3	250	12-16	12-14
Frango (em metades)	2	1000	3	250	30-35	25-30

TIPO DE PRATO	Quantidade		Grelhar		Tempos de cozedura em minutos ☹	
	Peças	g	nível 🍷	Temp. (°C)	1.º lado	2.º lado
Espetadas	4	/	3	250	10-15	10-12
Peito de frango	4	400	3	250	12-15	12-14
Hambúrguer	6	600	3	250	20-30	
Filetes de peixe	4	400	3	250	12-14	10-12
Sanduíches tostadas	4-6	/	3	250	5-7	/
Tostas	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Grill ventilado

⚠ **Advertência** Utilize esta função com uma temperatura máxima de 200°C.

TIPO DE PRATO	Quantidade		Grelhar		Tempos de cozedura em minutos ☹	
	Peças	g	nível 🍷	Temp. (°C)	1.º lado	2.º lado
Rolo de carne (peru)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Frango (em metades)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Coxa de frango	6	-	3	200	15-20	15-18
Codornizes	4	500	3	200	25-30	20-25
Gratinado de legumes	-	-	3	200	20-25	-
peças. Amêijoas	-	-	3	200	15-20	-
Cavala	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Peixe em posta	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Espeto rotativo

📄 Pré-aqueça o forno vazio durante 10 minutos, antes da confeção.

TIPO DE PRATO	Quantidade	🍷	temp.°C	Tempo de confeção em minutos
Aves	1000	2	250	50-60
Assados	800	2	250	50-60

Informação relativa à acrilamida

Importante De acordo com os conhecimentos científicos mais recentes, se deixar tostar alimentos (especialmente

alimentos que contenham amido), a acrilamida pode representar um risco para a saúde. Assim, aconselhamos que cozinhe a baixa temperaturas e não deixe tostar demais os alimentos.

Manutenção e limpeza

⚠️ Advertência Consulte o capítulo "Informações de segurança".

- Limpe a parte dianteira do aparelho com um pano macio, água quente e um agente de limpeza.
- Para limpar superfícies metálicas, utilize um agente de limpeza normal
- Após cada utilização, limpe o interior do forno. Desta forma, pode remover sujidade com maior facilidade, não ficando esta queimada.
- Limpe a sujidade persistente com um produto de limpeza especial para forno.
- Limpe todos os acessórios do forno (com um pano macio, com água morna e um agente de limpeza) após cada utilização e deixe-os secar.
- Se tiver acessórios anti-aderentes, não os limpe com agentes de limpeza agressivos ou objectos afiados, nem na máquina de lavar loiça. Pode destruir a camada anti-aderente!

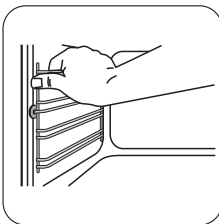
Limpar a junta da porta

- Verifique regularmente a junta da porta. A junta da porta encontra-se em volta da estrutura da cavidade do forno. Não utilize o aparelho se a junta da porta estiver danificada. Contacte o centro de assistência.
- Para limpar a junta da porta, consulte as informações gerais sobre limpeza.

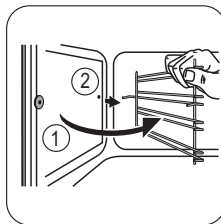
Calhas de apoio da grelha

É possível retirar as calhas de apoio da grelha para limpar as paredes laterais.

Remover as calhas de apoio da grelha/do tabuleiro



1 Afaste a parte frontal das calhas da parede lateral.



2 Puxe as calhas da parte traseira da parede lateral para retirar as calhas de apoio da grelha.

Instalar as calhas de apoio da grelha

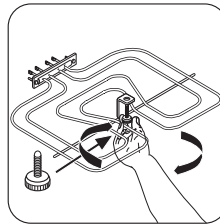
Instale as calhas de apoio na sequência inversa.

Importante Certifique-se de que os pinos de retenção nas calhas telescópicas apontam para a frente.

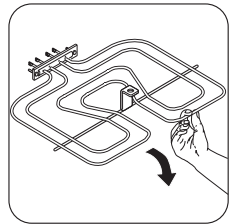
Tecto do forno

É possível retirar o elemento de aquecimento no tecto do forno para limpar facilmente o tecto do forno.

⚠️ Advertência Antes de retirar o elemento de aquecimento, desligue o aparelho. Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe risco de queimaduras!



1 Desaperte o parafuso que segura o elemento de aquecimento. Pela primeira vez, utilize uma chave de fendas.



2 Puxe cuidadosamente o elemento de aquecimento para baixo. O tecto do forno pode agora ser limpo.

Limpe o tecto do forno com um pano suave com água quente e solução de limpeza e deixe secar.

Instalar o elemento de aquecimento

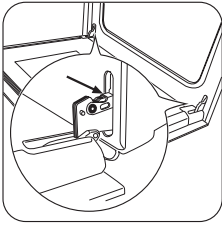
1. Instale o elemento de aquecimento na sequência inversa.

⚠️ Advertência Certifique-se de que o elemento de aquecimento está bem instalado e de que não cai.

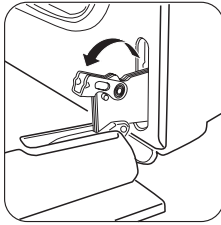
Limpeza da porta do forno

A porta do forno tem dois painéis de vidro. Remova a porta do forno e o painel interno de vidro para o limpar.

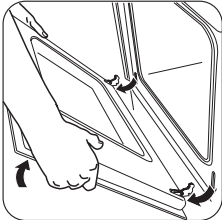
i A porta do forno pode fechar se tentar remover o painel interno de vidro antes de remover a porta do forno.



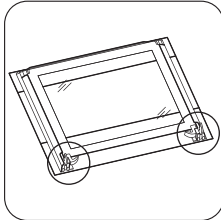
1 Abra a porta totalmente e segure nas duas dobradiças da porta.



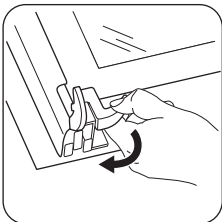
2 Levante e rode as alavancas nas duas dobradiças.



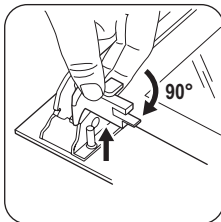
3 Feche a porta do forno para a primeira posição de abertura (meio). Em seguida, puxe para a frente e remova a porta do respectivo lugar.



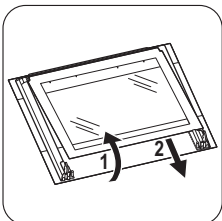
4 Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.



5 Solte o sistema de bloqueio para retirar o painel interno de vidro.



6 Rode os dois fixadores a 90° e remova-os dos respectivos lugares.



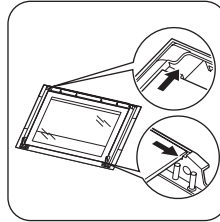
7 Eleve cuidadosamente (passo 1) e remova (passo 2) o painel de vidro.

Limpe o painel de vidro com água e sabão. Seque cuidadosamente o painel de vidro.

Instalar a porta e o painel de vidro

Quando instalar o painel com uma moldura decorativa, certifique-se de que a zona da serigrafia fica virada para o interior da porta. Certifique-se de que, após a instalação, a superfície da moldura do painel de vidro na zona da serigrafia não se encontra rugosa quando lhe toca.

Certifique-se de que instala o painel de vidro interno nos alojamentos correctos (consulte a imagem).



i Acessórios de aço inoxidável ou alumínio:

Limpe a porta do forno apenas com uma esponja molhada. Seque com um pano macio.

Nunca utilize esfregões de palha-de-aço, ácidos ou materiais abrasivos, pois podem danificar a superfície do forno. Limpe o painel de comandos do forno seguindo as mesmas precauções

Lâmpada do forno

! **Advertência** Atenção! Existe o risco de choque eléctrico!


Antes de substituir a lâmpada do forno:

- Desligue o forno.
- Retire os fusíveis na caixa de fusíveis ou desligue o disjuntor.

i Coloque um pano no fundo do forno para proteger a lâmpada e a cobertura de vidro.

1. Rode a cobertura de vidro para a esquerda e retire-a.
2. Limpe a cobertura de vidro.
3. Substitua a lâmpada do forno por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C. Utilize uma lâmpada do forno do mesmo tipo.
4. Instale a cobertura de vidro.

O que fazer se...

 **Advertência** Consulte o capítulo "Informações de segurança".

Problema	Causa possível	Solução
O forno não aquece	O forno não está ligado	Ligue o forno
O forno não aquece	O relógio não está regulado	Regule o relógio
O forno não aquece	As definições necessárias não estão configuradas	Regule as definições
O forno não aquece	O fusível na caixa de fusíveis dispara	Verifique o fusível. Se o fusível se soltar mais do que uma vez, contacte um electricista qualificado.
A lâmpada do forno não funciona	A lâmpada do forno está avariada	Substitua a lâmpada do forno
O vapor e a água condensada depositam-se nos alimentos e na cavidade do forno	O prato foi deixado no forno durante demasiado tempo	Não deixe os pratos no forno por um período de tempo superior a 15-20 minutos após a conclusão do processo de cozedura
O visor mostra "12.00" e "LED"	Um corte de energia	Reinicie o relógio

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou o Centro de Assistência Técnica.

Os dados necessários para o Centro de Assistência Técnica encontram-se na placa de características. A placa de

características está na moldura frontal da cavidade do forno.

Recomendamos que anote os dados aqui:

Modelo (MOD.)

Número do produto (PNC)


Número de série (S.N.)

Dados técnicos

Voltagem	230 V
Frequência	50 Hz

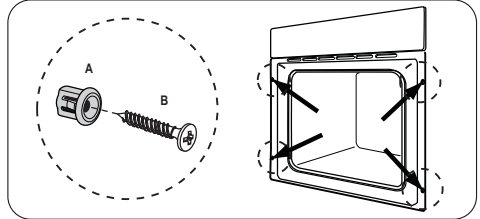
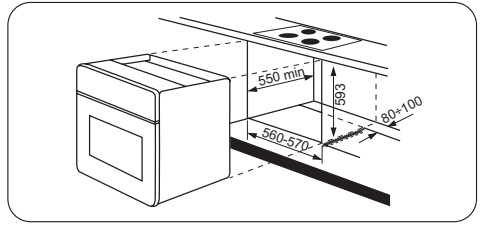
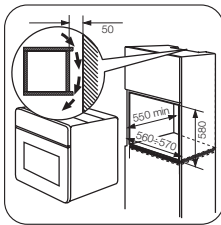
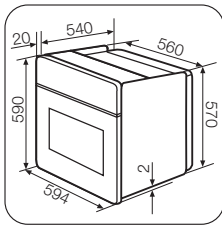
Instalação

Instalação

 **Advertência** A instalação do aparelho tem de ser efectuada por um pessoa qualificada e competente.

Se não contactar uma pessoa qualificada e competente, a garantia fica inválida em caso de danos.

- Antes instalar o aparelho encastrável no armário da cozinha, certifique-se de que as dimensões do nicho são adequadas.
- Certifique-se de que existe protecção anti-choques para a instalação.
- De acordo com as regulamentações em vigor, todas as peças que garantem uma protecção anti-choques têm de ser fixas de forma a não puderem ser retiradas sem ferramentas.
- Algumas peças do forno possuem corrente. Feche o aparelho com mobília e certifique-se de que não existem espaços livres. Evita choques eléctricos porque não consegue tocar acidentalmente nas peças perigosas.
- O aparelho pode ser colocado com a parte traseira e um lado perto dos aparelhos ou paredes mais altos. O outro lado tem de ser colocado na mobília com o mesmo peso.
- Os fornos encastráveis e as superfícies de confecção encastráveis estão equipados com sistemas de ligação especiais. Por razões de segurança, só pode combinar aparelhos do mesmo fabricante.



Ligação eléctrica


⚠ Advertência A instalação eléctrica só deve ser efectuada por um perito qualificado e competente.

- O fabricante não poderá ser responsabilizado se o utilizador não cumprir estas precauções de segurança.
- Siga as precauções de segurança quando ligar o aparelho à terra.
- Certifique-se de que a tensão nominal e o tipo de alimentação na placa de características estão em conformidade com a tensão e a potência da corrente eléctrica local.
- Este aparelho não tem ficha nem cabo de alimentação.

- Qualquer componente eléctrico tem de ser instalado ou substituído por um técnico do Centro de Assistência ou por um perito qualificado.
- Tipos de cabos aplicáveis: H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize fichas múltiplas, conectores ou cabos de extensão. Existe o risco de incêndio.
- Certifique-se de que, após a instalação, um técnico pode aceder facilmente ao forno se for necessário qualquer serviço de reparação ou manutenção.

- Não puxe o cabo de alimentação eléctrica para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Ligue o aparelho à electricidade com um dispositivo que permita desligá-lo em todos os pólos com uma largura de abertura de contacto de, pelo menos, 3 mm, por exemplo, corte automático de segurança ou fusível.
- Os dados de tensão encontram-se na placa de características (consulte "Descrição do produto").

Preocupações ambientais

O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto,

contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.



Materiais da embalagem

O material utilizado na embalagem é compatível com o ambiente e reciclável. As peças de plástico estão marcadas com as abreviaturas internacionais, como por ex., PE, PS etc. Coloque o material da embalagem nos contentores para o efeito disponibilizados pelos serviços camarários.

Садржај

Упутства о безбедности _____	58	Нега и чишћење _____	71
Опис производа _____	61	Шта учинити ако... _____	74
Пре прве употребе _____	61	Технички подаци _____	75
Свакодневна употреба _____	62	Инсталација _____	75
Функције сата _____	64	Прикључивање струје _____	75
Коришћење прибора _____	65	Еколошка питања _____	76
Помоћне напомене и савети _____	65		

Задржано право измена

Упутства о безбедности

Пре инсталације и употребе пажљиво прочитајте ово упутство за употребу:

- због личне безбедности и безбедности ваше имовине
- због очувања животне средине
- због правилног руковања уређајем.

Ова упутства увек држите у близини уређаја, посебно уколико га пресељавате или продајете.

Произвођач није одговоран уколико дође до квара уређаја услед његове неправилне инсталације или употребе.

Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, или особе којима недостају искуство и знање уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Деца не смеју да се играју са уређајем.
- Сву амбалажу држите ван домаћаја деце. Постоји ризик од гушења или физичке повреде.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Држите децу и мале животиње даље од уређаја када су врата уређаја отворена или када уређај ради, јер се греје. Постоји ризик од повреде или трајног онеспособљавања.
- Уколико уређај поседује блокаду за децу или функцију закључавања тастера (закључавања командне табле), користите

их. Оне спречавају случајно укључивање уређаја од стране деце и животиња.

Општа безбедност

- Не мењајте спецификације овог уређаја. Постоји ризик од повреде и квара уређаја.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Искључите уређај након сваке употребе.

Инсталација

- Само овлашћени електричар може да инсталира и прикључи уређај. Обратите се овлашћеном сервисном центру. Тиме се спречава ризик од оштећења структуре уређаја или физичке повреде.
- Уверите се да уређај није оштећен приликом транспорта. Не прикључујте оштећени уређај. Уколико је то неопходно, обратите се добављачу.
- Уклоните сву амбалажу, налепнице и омотаче са уређаја пре прве употребе. Немојте уклањати плочицу са техничким карактеристикама. То може да поништи гаранцију.
- У потпуности се придржавајте закона, прописа, директива и стандарда који су на снази у земљи у којој користите уређај (безбедносних прописа, прописа о рециклирању, безбедносних правила за употребу електричне енергије или гаса итд.).
- Проверите да ли је уређај искључен из струје током инсталације.

- Будите пажљиви приликом премештања уређаја. Овај уређај је тежак. Увек користите заштитне рукавице. Не вуците уређај за ручицу.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања апарата. Ширина контактнoг отвора на раставном прекидачу мора износити најмање 3 mm.
- Морате да имате одговарајуће уређаје за изолацију: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- Делови за заштиту од струјног удара морају да буду тако монтирани да се не могу скинути без алата.
- Пре уграђивања уређаја проверите да је кухињски елемент одговарајућих димензија.
- Проверите да ли је уређај уграђен испод и поред безбедно причвршћених елемената.
- Неопходно је придржавати се минималних растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Поставите уређај тако да задња страна и једна бочна буду поред уређаја веће висине. Друга страна мора да се постави уз уређај исте висине.
- Уређај се не поставља на доњи део.
- Уградне пећнице и плоче за кување причвршћују се специјалним системом за повезивање. Да се уређај не би оштедио, комбинујте искључиво уређаје истог произвођача.

Прикључивање струје

- Уређај мора да буде уземљен.
- Проверите да ли су електрични подаци наведени на плочици са техничким карактеристикама у складу са напоном у домаћинству.
- Информације о напону налазе се на плочици са техничким карактеристикама.

- Увек користите прописно уграђену утичницу заштићену од струјног удара.
- Када прикључујете електричне уређаје на струјне утичнице, водите рачуна да каблови не могу да додирну врућа врата уређаја, као и да не буду у њиховој близини.
- Не користите вишеструке утикаче, прикључке и продужне каблове. Постоји ризик од пожара.
- Не замењујте и не мењајте кабл за напајање. Обратите се сервисном центру.
- Водите рачуна да не прикљештите или не оштетите струјни утикач (ако је применљиво), као ни кабл за напајање иза уређаја.
- Проверите да ли утикачу кабла за напајање можете да приступите након инсталације.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Увек повуците утикач кабла за напајање – уколико је применљиво.

Употреба

- Уређај је само за кућну употребу. Немојте га користити у комерцијалне нити индустријске сврхе.
- Користите уређај само за кување у домаћинству. На тај начин ћете спречити физичке повреде особа или оштећење имовине.
- Немојте користити уређај као радну површину или површину за одлагање ствари.
- Не стављајте запаљиве производе, предмете који су навлажени запаљивим производима и/или топлјиве предмете (направљене од пластике или алуминијума) у уређај, његову близину или на сам уређај. Постоји ризик од експлозије или пожара.
- Унутрашњост уређаја се греје током коришћења. Постоји ризик од опекотина. Немојте додиривати грејне елементе на уређају. Користите заштитне рукавице

када стављате или вадите прибор или посуде.

- Будите пажљиви када извучите или стављате прибор за пећницу да бисте спречили оштећење емајла у пећници.
- Увек стојите подаље од уређаја када отворите врата уређаја који је у употреби. Може да испусти врућу пару. Постоји ризик од опекотина.
- Промена боје емајла не утиче на рад уређаја, па не представља квар у смислу гарантних услова.
- Да бисте спречили оштећење или промену боје емајла:
 - не стављајте предмете директно на дно уређаја и не прекривајте га алуминијумском фолијом;
 - не стављајте врућу воду директно у уређај;
 - не одлажите влажно посуђе и храну у уређај након што завршите с кувањем.
- Не користите овај уређај ако је у додиру са водом. Не рукујте уређајем мокрым рукама.
- Не притискајте врата у отвореном положају.
- Увек затворите врата уређаја када печете, чак и када печете на грилу.

Нега и чишћење

- Пре одржавања уређаја искључите га и извадите утикач кабла за напајање из зидне утичнице.
- Пре одржавања сачекајте да се уређај охлади. Постоји ризик од опекотина. Постоји ризик да стаклене плоче пукну.
- Одржавајте чистоћу уређаја. Насlage масноће или друге хране могу да изазову пожар.
- Редовно чишћење спречава пропадање површинског материјала
- Користите дубок плех за печење за веома влажне колаче како бисте спречили да сокови које пусти воће направе трајне мрље.

- Ради личне безбедности и безбедности ваше имовине чистите уређај само водом и сапуном. Не користите запаљиве производе нити производе који могу да изазову корозију.
- Не чистите уређај парним чистачима, чистачима под великим притиском, оштрим предметима, абразивним средствима за чишћење, абразивним сунђерима и средствима за уклањање флека
- Уколико користите распршивач за пећнице, придржавајте се упутства произвођача.
- Не чистите стаклена врата абразивним средствима за чишћење или металним стругачем. Ватростална површина унутрашњег стакла може да пукне и сломи се.
- Када су стаклене плоче на вратима оштећене, постају неотпорне и могу да пукну. Морате да их замените. Обратите се сервисном центру.
- Будите пажљиви када уклањате врата са уређаја. Тешка су!
- Не чистите каталитички емајл (уколико је применљиво).

Опасност од пожара!

- Пажљиво отворите врата. Коришћење састојака са алкохолом може да доведе до стварања мешавине алкохола и ваздуха. Постоји ризик од пожара.
- Не допустите да варнице или отворен пламен буду у близини уређаја када отворите врата.
- Не стављајте запаљиве производе, предмете који су навлажени запаљивим производима и/или топљиве предмете (направљене од пластике или алуминијума) у уређај, његову близину или на сам уређај.

Сијалица у пећници

- Сијалице које се користе за овај уређај су специјалне сијалице које су намењене искључиво за уређаје у домаћинству. Оне се не могу користити за потпуно ни-

ти за делимично осветљавање просторије у домаћинству.

- Уколико је неопходно да замените сијалицу, употребите резервну сијалицу исте снаге која је намењена искључиво за уређаје у домаћинству.
- Извуците кабл за напајање уређаја из струјне утичнице пре замене сијалице у пећници. Постоји ризик од струјног удара.

Сервисни центар

- Само овлашћени инжењер сме да поправља и сервисира уређај. Обратите се овлашћеном сервисном центру.

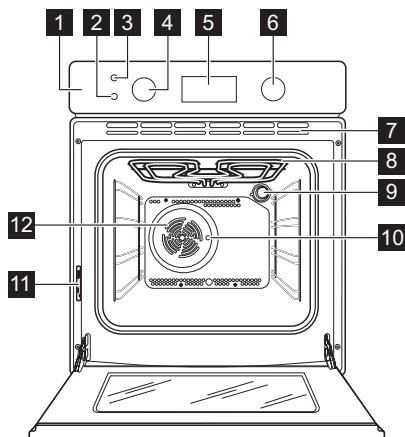
- Користите само оригиналне резервне делове.

Одлагање уређаја на отпад

- Да бисте спречили ризик од физичке повреде или оштећења
 - Извуците кабл за напајање уређаја из струјне утичнице.
 - Исеците кабл за напајање и одложите га у отпад
 - Бравицу врата одложите у отпад. Тиме се спречава да се деца или мале животиње затворе унутар уређаја. Постоји ризик од гушења.

Опис производа

Општи преглед




- 1 Командна табла
- 2 Контролна лампица за температуру
- 3 Контролна лампица
- 4 Регулатор температуре
- 5 Електронски програматор
- 6 Регулатор функција пећнице
- 7 Вентилациони отвори вентилатора за хлађење
- 8 Грил
- 9 Сијалица у пећници
- 10 Отвор за шиљак ражња
- 11 Типска плочица
- 12 Вентилатор

Прибор пећнице

- **Полица у пећници**
За посуће, модле за колаче, делове за печење.
- **Равни плех за печење**
За колаче и бисквите.

- **Дубока посуда за печење**
За печење пецива и меса или као посуда за сакупљање масноће.
- **Ражањ**
За печење већих комада меса и живине.

Пре прве употребе

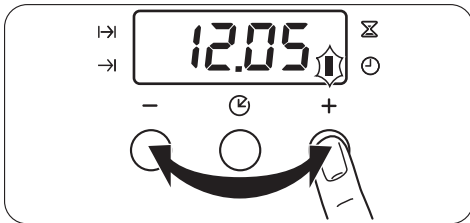
 **УПОЗОРЕЊЕ** Погледајте одељак „Безбедносне информације“.

- i** Пре почетка коришћења уређаја уклоните спољну и унутрашњу амбалажу. Немојте да скидате типску плочицу.

! **ПАЖЊА** Приликом отварања врата увек држите ручку у средини.

Подешавање сата

- i** Пећница ради само када је подешено време.



После прикључивања апарата на електричну мрежу, или у случају нестанка електричне струје, индикатор функције времена аутоматски трепће.

Да подесите тачно време употребите дугме "+" или "-".

После око 5 секунди зауставиће се трептање и сат ће приказивати подешено тачно време.

- i** За промену тачног времена не смете да подесите ниједну аутоматску функцију (Трајање |→| или Крај →|) истовремено.

Свакодневна употреба

! **УПОЗОРЕЊЕ** Погледајте одељак „Безбедносне информације“.

- i** За коришћење пећнице, притисните дугме на извлачење. Дугме ће се тада извући.

Укључивање и искључивање пећнице

- Окрените командно дугме за функцију пећнице на жељену функцију пећнице.
- Окрените командно дугме термостата на жељену температуру.

Прво чишћење

- Уклоните све делове из уређаја.
- Очистити уређај пре прве употребе.

! **ПАЖЊА** Не употребљавајте абразивна средства за чишћење. То може да оштети површину. Видите одељак "Чишћење и одржавање".

Претходно загревање

- Подесите функцију и максималну температуру.
- Оставите пећницу да ради без хране око један сат.
- Подесите функцију и максималну температуру.
- Оставите пећницу да ради без хране око 10 минута.
- Подесите функцију и максималну температуру.
- Оставите пећницу да ради без хране око 10 минута.

Ово служи за спаљивање остатака после кувања у уређају. Додатна опрема може да се прегреје више него што је уобичајено. Када по први пут вршите претходно загревање, уређај може да произведе непријатне мирисе и дим. То је уобичајена појава. Проверите да ли је довољан проток ваздуха.

Индикатор напајања се пали када је пећница у раду.

Индикатор температуре се пали када се повећава температура пећнице.

- За искључивање пећнице, окрените прекидач за функције пећнице и командно дугме термостата у положај Off (искљ.).

Вентилатор за хлађење

Када уређај ради, вентилатор се аутоматски укључује и хлади површине уређаја. Ако искључите уређај, вентилатор и даље ради док се уређај не охлади.

Сигурносни термостат

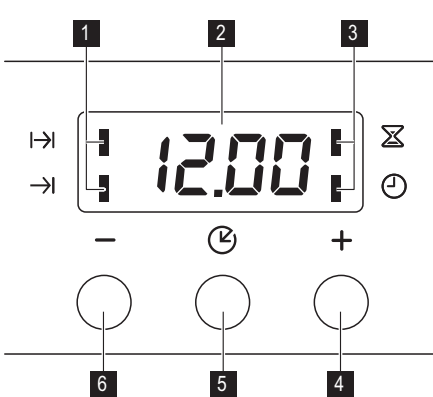
Да би се спречило опасно прегревање (услед непрописне употребе уређаја или због неисправних компонената), пећница

је снабдевена сигурносним термостатом, који прекида напајање електричном струјом. Пећница се поново аутоматски укључује, када температура падне.

Функције пећнице

Функција пећнице		Примена
	Положај OFF (искључено)	Уређај је искључен.
	Одмрзавање	Одмрзава замрзнуту храну. Командно дугме термостата мора да буде у искљученом положају.
	Печење са вентилатором	За печење меса или печење меса и теста који захтевају исту температуру печења, коришћењем више од једне полице без преношења мириса.
	Печење на грилу са топлотном конвекцијом	Грејни елемент грила и вентилатор у пећници раде истовремено, док врео ваздух кружи око хране. За печење великих комада меса. Максимална температура за ову функцију је 200 °C.
	Грил велике површине	Биће укључен елемент грила велике површине. За печење плоснатих прехранбених производа на грилу у великим количинама. За припрему тостова.
	Ражањ	За печење меса или мањих комада меса на ражњу.
	Унутрашњи грил	За печење плоснатих прехранбених производа на грилу у малим количинама на средини решетке грила. За припрему тостова
	Доњи елемент грејача	Топлота долази само са доњег дела пећнице. За печење колача са хрскавим доњим делом или корицом.
	Горњи елемент грејача	Топлота долази само са горње стране пећнице. За завршну обраду јела.
	Уобичајено печење	Загрева и горњи и доњи грејач. Печење теста и меса на једном нивоу полице у пећници.
	Сијалица у пећници	Осветљење се пали а да ниједна функција печења и кувања није укључена.

Дисплеј



- 1** Индикатори функција
- 2** Приказ времена
- 3** Индикатори функција
- 4** Дугме "+"
- 5** Дугме за избор функције
- 6** Дугме "-"

Функције сата

Функција сата		Примена
	Доба дана	Приказује време. За подешавање, промену или проверу времена.
	Тајмер за одбројавање времена	За подешавање времена које се одбројава. Након истека времена оглашава се звучни сигнал. Ова функција не утиче на рад пећнице.
	Трајање	За подешавање дужине употребе пећнице.
	Крај	За подешавање времена до искључења функције пећнице.

i Трајање и Крај могу се користити истовремено, уколико пећница треба аутоматски да се укључи и искључи у неком каснијем тренутку. У том случају подесите најпре Трајање , а затим Крај .

Подешавање функција сата

1. Подесите функцију пећнице и температуру (ово нису неопходни параметри за тајмер).
2. Притисните дугме за избор више пута док индикатор жељене функције сата не затрепери.



3. Да бисте подесили време за тајмер , функције „Трајање“ или „Крај“ , притисните дугме „+“ или „-“. Засветлеће индикаторска лампица одговарајуће функције сата. Кад задато време истекне, индикатор функције сата затрепери а звучни сигнал се оглашава два минута.

- i** Помоћу функција „Трајање“ I→I и „Крај“ →I уређај се аутоматски деактивира.
- Да бисте прекинули звучни сигнал, притисните било које дугме.
 - Окрените дугме за функцију пећнице и дугме за температуру на позицију „Искључено“.

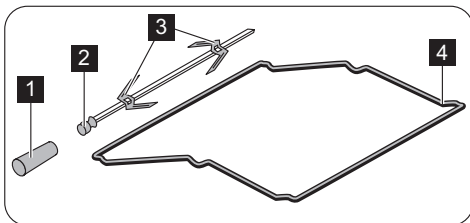
Отказивање функција сата

- Притисните дугме за избор функције више пута све док одговарајући индикатор функције не почне да трепће.
- Притисните и држите притиснуто " - ". После неколико секунди индикатор функције сата се гаси.

Коришћење прибора

! **УПОЗОРЕЊЕ** Погледајте одељак „Безбедносне информације“.

Ражањ



- 1 Ручица
- 2 Жица ражња
- 3 Виљушке
- 4 Оквир ражња

! **УПОЗОРЕЊЕ** Виљушке и жица ражња су оштре (ако су испоручене). Будите пажљиви приликом руковања.

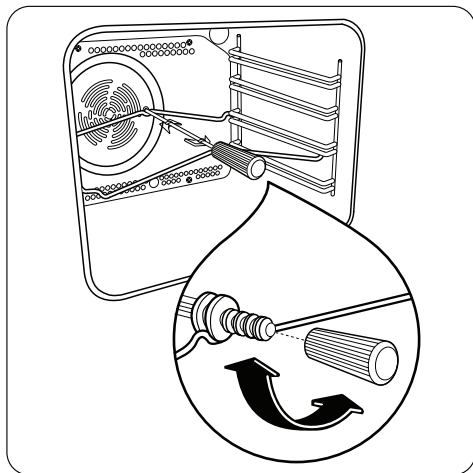
- Ставите дубоку посуду за печење на положај прве полице одоздо.
- Поставите оквир ражња на положај друге полице одоздо.
- Поставите прву виљушку у жицу ражња.
- Поставите храну коју треба пећи.

Помоћне напомене и савети

! **УПОЗОРЕЊЕ** Погледајте одељак „Безбедносне информације“.

- Овај уређај има четири нивоа полице. Избројте нивое полице почев од оне најближе дну уређаја.

- Причврстите и другу виљушку. Причврстите виљушке завртњима.
- Поставите врх жице ражња у отвор на ражњу (видети одељак „Опис производа“).
- Поставите предњи део жице ражња у оквир жице ражња.
- Уклоните ручицу.
- Подесите функцију пећнице и температуру (видети одељак „Табеле за куваче“).



- Истовремено можете кувати различита јела на два нивоа. Поставите полице на нивое 1 и 3.
- Овај уређај има специјални систем циркулације ваздуха и непрекидно рециклира пару. Помоћу овог уређаја можете ку-

вати на пари тако да храна унутра остане мека а споља буде хрскава. Тако се време кувања и потрошња енергије смањују на минимум.

- У уређају или на стаклу врата може доћи до кондензовања влаге. То је нормално. Када током кувања отворате врата уређаја, обавезно се одмакните. Да би се смањила кондензација, укључите уређај 10 минута пре почетка кувања.
- После сваког коришћења уређаја обришите влагу.
- Када кувате, немојте стављати предмете директно на дно уређаја нити покривати делове алуминијумском фолијом. То се може одразити на печење и оштетити емајл.

Печење колача

- Најбоља температура за печење колача је између 150 °C и 200 °C.
- Пре печења загревајте пећницу отприлике 10 минута.
- Немојте да отворате врата пре него што прође 3/4 постављеног времена за печење.
- Ако користите два плеха за печење истовремено, оставите између њих један ниво празан.

Табела за печење

КОЛАЧИ

ВРСТА ЈЕЛА	Уобичајено печење		Печење са вентилатором		Време печења [мин]	Напомене
	Ниво 	Темп. [°C]	Ниво 	Темп. [°C]		
Колаци од умућених јаја	2	170	2 (1 и 3)	160	45-60	У калупу за колаче
Бисквитно тесто	2	170	2 (1 и 3)	160	24-34	У калупу за колаче
Колач са сиром и слатком павлаком	1	170	2	160	60-80	У калупу за колаче пречника 26 цм

Печење меса и рибе

- Немојте да печете месо испод 1 kg. Печење премалих количина превише исушује месо.
- Да би црвено месо остало добро печено споља и сочно изнутра, поставите температуру на 200 °C - 250 °C.
- Код печења белог меса, перади и рибе температура треба да буде 150 °C - 175 °C.
- За веома масна јела користите посуду за оцеђивање да бисте спречили да на пећници остану трајне мрље.
- Оставите месо отприлике 15 минута пре сечења да не би исцурио сав сок.
- Да бисте спречили прекомерно стварање дима у пећници током печења, додајте мало воде у посуду за оцеђивање. Да бисте спречили кондензацију дима, додајте воде сваки пут када она испари.

Време печења

Време печења зависи од врсте хране, њене конзистенције и количине. У почетку пратите поступак печења. Пронађите најбоље поставке (поставку температуре, време печења итд.) које одговарају вашем посуђу, рецептима и количинама.

ВРСТА ЈЕЛА	Уобичајено печење		Печење са вентилатором		Време печења [мин]	Напомене
	Ниво 	Темп. [°C]	Ниво 	Темп. [°C]		
Колач са јабукама (пита од јабука)	1	170	2 (1 и 3)	160	100-120	2 калупа за колаче пречника 20 цм на решетки пећнице
Штрудла	2	175	2	150	60-80	На плеху за печење
Тарт са це-мом	2	170	2	160	30-40	У калупу за колаче пречника 26 цм
Воћни колач	2	170	2	155	60-70	У калупу за колаче пречника 26 цм
Бисквит торта (безмасна бисквит торта)	2	170	2	160	35-45	У калупу за колаче пречника 26 цм
Божићна торта/воћна торта	2	170	2	160	50-60	У калупу за колаче пречника 20 цм
Колач са шљивама	2	170	2	160	50-60	У плеху за хлеб ¹⁾
Ситни колачи	3	170	3 (1 и 3)	160	20-30	На равном плеху за печење
Бисквити	3	150	3	150	20-30	На равном плеху за печење ¹⁾
Пуслице	3	100	3	100	90-120	На равном плеху за печење
Земичке	3	190	3	180	15-20	На равном плеху за печење ¹⁾
Кувано тесто	3	190	3	180	25-35	На равном плеху за печење ¹⁾
Тартови	3	180	2	170	45-70	У калупу за колаче пречника 20 цм
Сендвич-торта „Викторија“	1 или 2	180	2	170	40-55	Лево + десно у калупу за колаче пречника 20 цм

1) Претходно загрејати 10 минута.

ХЛЕБ И ПИЦА

ВРСТА ЈЕЛА	Уобичајено печење		Печење са вентилатором		Време печења [мин]	Напомене
	Ниво 	Темп. [°C]	Ниво 	Темп. [°C]		
Бели хлеб	1	190	1	190	60-70	1-2 векне, по 500 гр парче ¹⁾
Ражани хлеб	1	190	1	180	30-45	У плеху за хлеб
Земичке	2	190	2 (1 и 3)	180	25-40	6-8 земички на равном плеху за печење ¹⁾
Пица	1	190	1	190	20-30	У дубокој посуди за печење ¹⁾
Чајно пециво	3	200	2	190	10~20	На равном плеху за печење ¹⁾



1) Претходно загрејати 10 минута.

ФЛАНОВИ

ВРСТА ЈЕЛА	Уобичајено печење		Печење са вентилатором		Време печења [мин]	Напомене
	Ниво 	Темп. [°C]	Ниво 	Темп. [°C]		
Флан са пастом	2	180	2	180	40-50	У калупу
Флан од поврћа	2	200	2	175	45-60	У калупу
Киш лорен	1	190	1	190	40-50	У калупу
Лазање	2	200	2	200	25-40	У калупу
Канелони	2	200	2	190	25-40	У калупу
Јоркширски пудинг	2	220	2	210	20-30	6 модли за пудинг ¹⁾

1) Претходно загрејати 10 минута.


МЕСО

ВРСТА ЈЕЛА	Уобичајено печење		Печење са вентилатором		Време печења [мин]	Напомене
	Ниво 	Темп. [°C]	Ниво 	Темп. [°C]		
Говедина	2	200	2	190	50-70	На полици у пећници и у дубокој посуди за печење
Свињетина	2	180	2	180	90-120	На полици у пећници и у дубокој посуди за печење
Телетина	2	190	2	175	90-120	На полици у пећници и у дубокој посуди за печење
Енглески ростбиф, слабо печен	2	210	2	200	44-50	На полици у пећници и у дубокој посуди за печење
Енглески ростбиф, средње печен	2	210	2	200	51-55	На полици у пећници и у дубокој посуди за печење
Енглески ростбиф, добро печен	2	210	2	200	55-60	На полици у пећници и у дубокој посуди за печење
Свињска плећка	2	180	2	170	120-150	У дубокој посуди за печење
Свињска коленица	2	180	2	160	100-120	2 комада у дубокој посуди за печење
Јагњетина	2	190	2	190	110-130	Бут
Пиле	2	200	2	200	70-85	Цео у дубокој посуди за печење
Ђурка	1	180	1	160	210-240	Цео у дубокој посуди за печење
Патка	2	175	2	160	120-150	Цео у дубокој посуди за печење
Гуска	1	175	1	160	150-200	Цео у дубокој посуди за печење
Зечетина	2	190	2	175	60-80	Сечен на комаде
Зец	2	190	2	175	150-200	Сечен на комаде
Фазан	2	190	2	175	90-120	Цео у дубокој посуди за печење

РИБА


ВРСТА ЈЕЛА	Уобичајено печење		Печење са вентилатором		Време печења [мин]	Напомене
	Ниво 	Темп. [°C]	Ниво 	Темп. [°C]		
Пастрмка/де-верика	2	190	2 (1 и 3)	175	40-55	3-4 рибе
Туна/лосос	2	190	2 (1 и 3)	175	35-60	4-6 филета

Печење на роштиљу

 Пре печења загревајте пећницу отприлике 10 минута.

ВРСТА ЈЕЛА	Количина		Печење на грилу		Време печења у минутима 	
	Комада	гр	ниво 	Темп. (°C)	1. страна	2. страна
Филе-одресци	4	800	3	250	12-15	12-14
Одресци од говеђег меса	4	600	3	250	10-12	6-8
Кобасице	8	/	3	250	12-15	10-12
Свињски одресци	4	600	3	250	12-16	12-14
Пилетина (сечена на пола)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Ћевапи	4	/	3	250	10-15	10-12
Пилеће груди	4	400	3	250	12-15	12-14
Пљескавица	6	600	3	250	20-30	
Рибљи филе	4	400	3	250	12-14	10-12
Сендвичи	4-6	/	3	250	5-7	/
Тост	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Топлотно печење на роштиљу

 **УПОЗОРЕЊЕ** Користите ову функцију са максималном температуром од 200°C.

ВРСТА ЈЕЛА	Количина		Печење на рошти- љу		Време печења у ми- нутима 🕒	
	Комада	g	ниво 📏	Темп. (°C)	1. страна	2. страна
Роловани батаци (ћурећи)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Пилетина (сечена на пола)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Пилећи батаци	6	-	3	200	15-20	15-18
Препелица	4	500	3	200	25-30	20-25
Гратинирано по- врће	-	-	3	200	20-25	-
комада. Шкољке	-	-	3	200	15-20	-
Скуша	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Комади рибе	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Ражањ

i Укључите празну пећницу 10 минута пре спремања хране.

ВРСТА ЈЕЛА	Количина	📏	темп. °C	Време кувања у минутима
Живинско месо	1000	2	250	50-60
Печења	800	2	250	50-60

Информације о акриламидима

ВАЖНО Према најновијим научним сазнањима, уколико печете храну (поготово ону која садржи скроб),

акриламиди могу да представљају опасност по здравље. Стога вам препоручујемо да храну припремате на најнижим температурама и да је не печете превише.

Нега и чишћење

⚠ УПОЗОРЕЊЕ Погледајте одељак „Безбедносне информације“.

- Обришите предњу страну уређаја меком крпом и топлом сапуницом и средством за чишћење.
- За чишћење металних површина, користите уобичајено средство за чишћење.
- Очистите унутрашњост пећнице после сваке употребе. На тај начин можете нај-

лакше да уклоните прљавштину и она се неће запећи.

- Уклоните упорну прљавштину специјалним средствима за чишћење пећнице.
- Очистите сав прибор пећнице (меком крпом која је натопљена у топлој сапуници и средству за чишћење) после сваке употребе и обришите га.

- Уколико имате непријањајући прибор, немојте га чистити агресивним средствима за чишћење, предметима са оштрим ивицама или у машини за прање посуђа. То може да уништи непријањајућу преvlakу!

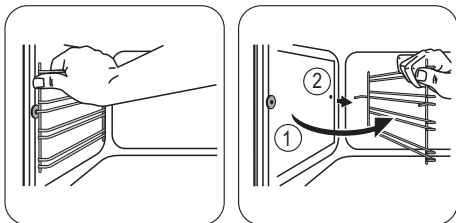
Чишћење заптивача за врата

- Редовно проверавајте заптивач за врата. Заптивач за врата се налази око оквира врата пећнице. Немојте да користите уређај ако је заптивач за врата оштећен. Обратите се овлашћеном Сервисном центру.
- Информације о чишћењу заптивача за врата потражите у оквиру општих информација о чишћењу.

Шине које држе полице

Можете да извадите шине које држе полице да бисте могли да очистите бочне зидове пећнице.

Вађење шина које држе полице



1 Повуците предњи део шина за полице од бочног зида.

2 Повуците шине са задњег зида да бисте скинули водичице.

Постављање шина које држе полице

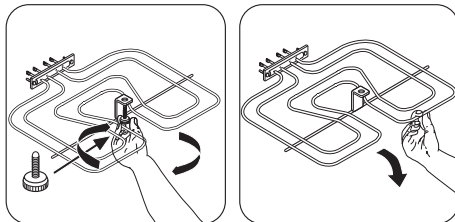
Поставите шине које држе полице обрнутим редоследом.

ВАЖНО Проверите да ли су сигурносни штифтови на телескопским шинама за полицу окренути према напред.

Таваница пећнице

Горњи грејач се скида за лакше чишћење таванице пећнице.

! **УПОЗОРЕЊЕ** Пре него што скинете грејач, искључите уређај. Уверите се у то да је уређај хладан. Постоји опасност од опекотина.



1 Одвијте завртањ који служи за причвршћивање грејача. Приликом првог одвијања, употребите одвијач.

2 Пажљиво повуците грејач надолу. Горњи део пећнице је спреман за чишћење.

Очистите таваницу пећнице меком крпом и топлим сапуницом и оставите је да се осуши.

Монтажа елемента грејача

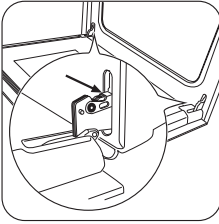
1. Монтирајте елемент грејача обрнутим редоследом.

! **УПОЗОРЕЊЕ** Уверите се да је грејач правилно монтиран и да не пада.

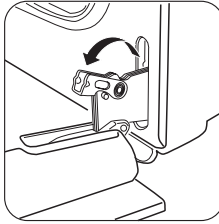
Чишћење врата пећнице

Врата пећнице имају два слоја стакла. Можете да скинете врата пећнице и унутрашњу стаклену плочу ради чишћења.

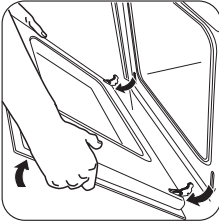
i Врата пећнице могу да се затворе ако покушате да скинете унутрашњу стаклену плочу пре него што сте скинули врата пећнице.



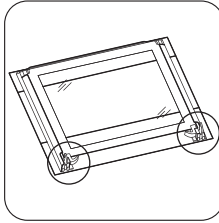
1 Отворите врата у потпуности и држите за обе шарке врата.



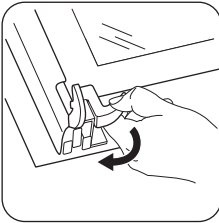
2 Подигните и окрените ручке на обема шаркама.



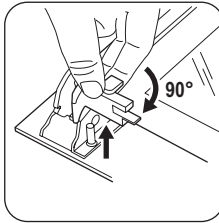
3 Затворите врата пећнице до првог положаја за затварање (до пола). Затим их повуците према себи и извадите из лежишта.



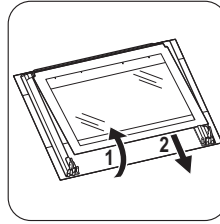
4 Ставите врата на меку тканину на стабилној површини.



5 Отпустите систем закључавања да бисте скинули унутрашњу стаклену плочу.



6 Окрените два причвршћивача за 90° и извадите их из лежишта.



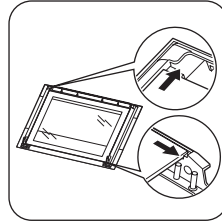
7 Пажљиво подигните (корак 1) и уклоните (корак 2) стаклену плочу.

Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу.

Стављање врата и стаклене плоче

Кад поставите плочу са декоративним оквиром, проверите да ли штампана зона гледа на унутрашњу страну врата. Након постављања проверите да површина оквира стаклене плоче на одштампој зони није груба на додир.

Проверите да ли сте правилно поставили унутрашњу стаклену плочу у лежиште (погледајте илустрацију).



i Уређаји од нерђајућег челика или алуминијума:

Очистите врата само влажним сунђером. Осушите их меканом крпом.

Немојте да користите челичну вуну, киселине или абразивне материјале јер њима можете да оштетите површину. Очистите контролну таблу пећнице уз исте мере опреза.


Сијалица у пећници



УПОЗОРЕЊЕ Будите пажљиви! Постоји ризик од струјног удара!

Пре него што започнете са заменом сијалице у пећници:


- Искључите пећницу.
- Извадите осигураче из кутије са осигурачима или искључите главни прекидач за напајање.

 На дно пећнице ставите крпу да бисте заштитили сијалицу у пећници и стаклени поклопац.

1. Окрените стаклени поклопац супротно од казаљке на сату како бисте га скинули.

2. Очистите стаклени поклопац.
3. Замените сијалицу у пећници одговарајућом сијалицом за пећнице која је отпорна на температуру од 300°C. За замену користите исти тип сијалице.
4. Поставите стаклени поклопац.

Шта учинити ако...

 **УПОЗОРЕЊЕ** Погледајте одељак „Безбедносне информације“.

Проблем	Могући узрок	Решење
Пећница се не загрева	Пећница није укључена	Укључите пећницу
Пећница се не загрева	Сат није подешен	Подесите сат
Пећница се не загрева	Неопходна подешавања нису извршена	Преконтролишите подешавања
Пећница се не загрева	Осигурач у кутији осигурача је избацио	Проверите осигурач. Уколико осигурач избаци више пута, обратите се квалификованом електричару.
Сијалица у пећници не ради	Сијалица у пећници је неисправна	Замените сијалицу у пећници
Пара и кондензација се таложе на храни или у унутрашњости пећнице	Оставили сте јело у пећници сувише дуго	Не остављајте јело у пећници дуже од 15-20 минута након што се процес печења заврши
На дисплеју се приказује „12.00“ и „LED“	Нестанак струје	Поново подесите сат

Уколико сами не можете да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактери-

стикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира на отвору пећнице.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.)
 Број производа (PNC)
 Серијски број (S.N.)

Технички подаци

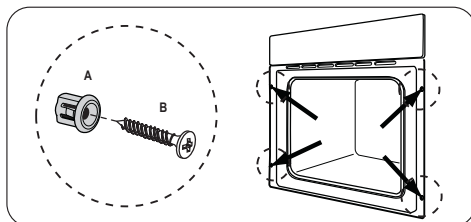
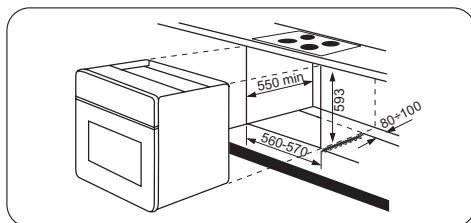
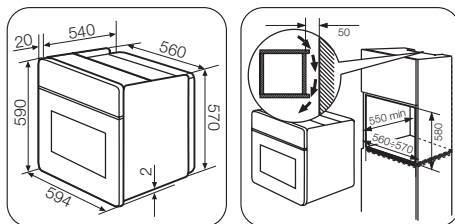
Напон	230 V
Фреквенција	50 Hz

Инсталација

Уградња

! **УПОЗОРЕЊЕ** Инсталацију уређаја сме да врши само стручна особа. Ако се не обратите стручној особи, гаранција у случају оштећења не важи.

- Пре уградње уградних уређаја у кухињске елементе проверите димензије отвора за уградњу.
- Инсталација мора да има заштиту од удара.
- Према важећим прописима сви делови који обезбеђују заштиту од удара морају да буду фиксирани тако да не могу да се скину без алата.
- Неки делови пећнице су под напоном. Затворите уређаје у елементе без слободног простора. Тиме ћете спречити удар електричне струје јер нећете моћи случајно да додирнете опасне делове.
- Уређај може да се постави задњом и једном бочном страном уз виши уређај или зид. Друга страна мора да се стави уз намештај исте висине.
- Уградне пећнице и плоче за кување постављају се са посебним системима за спајање. Из безбедносних разлога комбинујте само уређаје истог произвођача.




Прикључивање струје

! **УПОЗОРЕЊЕ** Електрично спајање уређаја сме да врши искључиво стручно и овлашћено лице.

- Произвођач није одговоран ако не поштујете ове мере предострожности.

- Код извођења уземљења уређаја поштујте мере предострожности.
- Волтажа и врста напајања на типској плочици мора да одговара волтажи и напајању локалне мреже.
- Овај уређај нема утикач и кабл за прикључивање на мрежно напајање.
- Све електричне компоненте морају да инсталирају и замењују овлашћени или квалификовани сервисери.
- Врсте каблова које можете да користите: H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.
- Увек користите исправно инсталирану утичницу са заштитом.
- Немојте да користите утикаче са више отвора, конекторе и продужне каблове. Постоји опасност од пожара.
- После инсталације мора да буде обезбеђен лак приступ пећници ради поправки и одржавања. .
- Код искључивања уређаја немојте да вучете кабл. Увек повуците утикач.
- Уређај прикључите на мрежно напајање помоћу направе која вам омогућава да га искључите из мрежног напајања у свим фазама, са минималним размаком између контаката од 3 mm, на пример сигурносног прекидача или осигурача.
- Информације о напону се налазе на типској плочици (погледајте поглавље "Опис производа")

Еколошка питања

Симбол  на производу или на његовој амбалажи означава да се с тим производом несме поступити као са отпадом из домаћинства. Уместо тога треба бити изручен прикладним поступцима за рециклирање електронских и електричних апарата. Исправним одлагањем овог производа спречиће потенцијалне негативне последице на околину и здравље људи, које би иначе могли угрозити неодговарајућим руковањем отпада овог производа. За

детаљније информације о рециклирању овог производа молимо Вас да контактирате Ваш локални градски завод, услугу за одлагање отпада из домаћинства или трговину у којој сте купили производ.



Амбалажа

Амбалажа је еколошка и може да се рециклира. Пластични делови су обележени међународним скраћеницама као што су PE, PS, итд. Одложите амбалажу у контејнере који су намењени у ову сврху на локалном месту за одлагање отпада.



www.zanussi.com/shop

