

HR	Upute za uporabu	2
HU	Használati útmutató	22
RO	Manual de utilizare	43

Pećnica  
Sütő  
Cuptor

# USER MANUAL

## Sadržaj


Informacije o sigurnosti _____	2	Korisni savjeti i preporuke _____	8
Opis proizvoda _____	4	Čišćenje i održavanje _____	15
Prije prve uporabe _____	5	Rješavanje problema _____	17
Svakodnevna uporaba _____	5	Tehnički podaci _____	19
Funkcije sata _____	7	Postavljanje _____	19
Dodatne funkcije _____	8	Briga za okoliš _____	21

Zadržava se pravo na izmjene.

## Informacije o sigurnosti


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

### Sigurnost djece i slabijih osoba

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

- Osobama, uključujući i djecu, sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim funkcijama ili osobama bez iskustva i znanja nikada nemojte dozvoliti da koriste uređaj. Njih prilikom rukovanja uređajem mora nadzirati ili u rukovanje uređajem uputiti osoba odgovorna za njihovu sigurnost.
- Ne dozvolite djeci da se igraju s uređajem.
- Svu ambalažu čuvajte izvan dohvata djece.
- Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje uređaju dok je u radu ili dok se hladi. Dostupni dijelovi su vrući.
- Ako je uređaj opremljen sigurnosnom blokadom za djecu, preporučujemo da je uključite.


### Postavljanje

 **Upozorenje** Ovaj uređaj mora postaviti kvalificirana osoba.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Pridržavajte se uputa za postavljanje isporučenih s uređajem.

- Uvijek budite pažljivi kad pomičete uređaj jer je težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Provjerite je li uređaj postavljen ispod i u blizini sigurnih struktura.
- Bočne stranice uređaja moraju se nalaziti pored uređaja ili kuhinjskih elemenata iste visine.

### Spajanje na električnu mrežu


 **Upozorenje** Opasnost od požara i strujnog udara.

- Sva spajanja na električnu mrežu treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite podudaraju li se električni podaci na natpisnoj pločici s električnim napajanjem. Ako to nije slučaj, kontaktirajte električara.
- Uvijek koristite pravilno ugrađenu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Za zamjenu oštećenog kabela napajanja kontaktirajte ovlaštenu servis.
- Ne dopustite da kabel napajanje dodiruje vrata uređaja, posebice kada su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvr-

ščena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.

- Utikač kabela napajanja utaknite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Pobrinite se da nakon postavljanja postoji pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste utikač izvukli iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće uređaje za izolaciju: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), prekidače i sklopnike struje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje iskapčanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom od minimalno 3 mm.
- U potpunosti zatvorite vrata pećnice prije priključivanja uređaja na električnu mrežu.

## Upotreba

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


- Ovaj uređaj koristite u kućanstvu.
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Provjerite da otvori za ventilaciju nisu blokirani.
- Uređaj ne ostavljajte bez nadzora dok radi.
- Isključite uređaj nakon svake upotrebe.
- Unutrašnjost uređaja se zagrijava dok je u radu. Ne dodirujte grijače u uređaju. Prilikom vađenja ili stavljanja pribora ili posuđa obavezno koristite rukavice.
- Budite oprezni kada otvarate vrata uređaja u radu. Oslobađa se vruća para.
- Ne upravljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.
- Ne pritišćite otvorena vrata.
- Uređaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.
- Vrata uređaja uvijek držite zatvorenima kad je uređaj u radu.

- Pažljivo otvarajte vrata. Korištenje sastojaka koji sadrže alkohol može izazvati miješanje alkohola i zraka.
- Iskre ili otvoreni plamen ne smiju dospjeti u blizinu uređaja kada otvarate vrata.
- Zapaljive predmete ili predmete namočene zapaljivim sredstvima ne stavljajte u, pored ili na uređaj.

 **Upozorenje** Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Kako biste spriječili oštećenje ili gubitak boje emajla:
  - Ne stavljajte izravno na dno uređaja posuđe ili druge predmete.
  - Ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno uređaja.
  - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
  - ne držite vlažnu hranu i posuđe u uređaju nakon završetka kuhanja.
  - budite oprezni prilikom vađenja ili postavljanja pribora.
- Gubitak boje emajla nema utjecaj na performanse uređaja. To nije neispravnost u smislu prava na jamstvo.
- Za vrlo vlažne kolače koristite duboku plitvicu. Voćni sokovi mogu izazvati pojavu mrlja koje mogu biti trajne.

## Održavanje i čišćenje

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

- Prije održavanja, uređaj isključite i utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Uvjerite se da je uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisu.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Preostala masnoća ili hrana u uređaju može uzrokovati požar.

- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralna sredstva za čišćenje. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, jastučice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite sprej za pećnicu, poštujujte sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajl nemojte čistiti (ako je primjenjivo) nikakvom vrstom deterdženta.

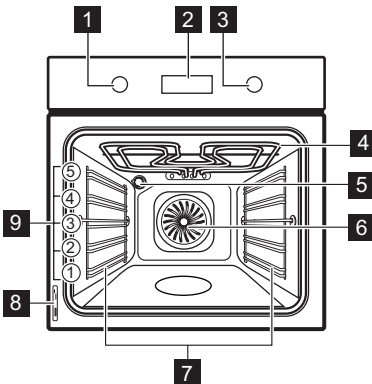
### Pirolitičko čišćenje

**!** **Upozorenje** Opasnost od opeklina.

- Držite djecu dalje od uređaja dok je uključeno pirolitičko čišćenje. Uređaj se jako zagrijava.
- Omogućite dobru ventilaciju tijekom i nakon svakog pirolitičkog čišćenja.
- Kućni ljubimci (osobito ptice) ne smiju biti u blizini pećnice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja i prvog korištenja na maksimalnoj temperaturi u dobro prozračenom području.
- Pažljivo pročitajte sve upute za pirolitičko čišćenje.

## Opis proizvoda

### Opći pregled



- 1** Prekidač za funkcije pećnice
- 2** Elektronski programator

### Osvjetljenje unutrašnjosti

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

**!** **Upozorenje** Opasnost od strujnog udara.

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

### Odlaganje

**!** **Upozorenje** Opasnost od ozljede ili gušenja.


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

- 3** Regulator temperature
- 4** Roštilj
- 5** Svjetlo pećnice
- 6** Ventilator
- 7** Nosač police, može se skinuti
- 8** Nazivna pločica
- 9** Položaji police

### Dodatni pribor za pećnicu

- **Žičana polica**  
Za posuđe, kolače u kalupu i pečenje mesa.
- **Široka posuda za pečenje**  
Za torte i biskvite.
- **Široka duboka posuda za roštilj/pečenje**  
Može se koristiti za pečenje kolača i mesa ili kao posuda za sakupljanje masnoće.

## Prije prve uporabe

 **Upozorenje** Pogledajte poglavlje „Informacije o sigurnosti“.



### Početno čišćenje

- Izvadite sav pribor i pomične nosače police (ako postoje).
- Uređaj očistite prije prve upotrebe.

**Važno** Pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje".


### Namještanje vremena



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

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

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



### Promjena vremena

 Vrijeme možete promijeniti samo ako je uređaj isključen.

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


### Prethodno zagrijavanje

Zagrijte prazni uređaj kako bi preostale masnoće izgorjele.

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

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

## Svakodnevna uporaba

 **Upozorenje** Pogledajte poglavlje „Informacije o sigurnosti“.


Za uporabu uređaja, pritisnite prekidač. Prekidač iskače van.

### Uključivanje i isključivanje uređaja

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

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

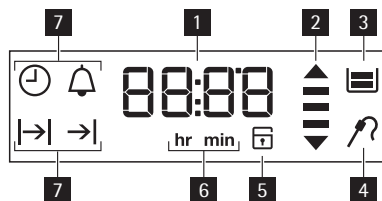
### Funkcije pećnice

Funkcija pećnice		Uporaba
<b>0</b>	Položaj "Off" (Isključeno)	Uređaj je isključen.
	Potpuno kuhanje zrakom	Za prženje ili prženje i pečenje hrane za koju je potrebna ista temperatura na jednoj ili više policama, bez miješanja mirisa.

Funkcija pećnice		Uporaba
	Uobičajeni način kuhanja	Za pečenje i prženje na jednom nivou pećnice. Gornji i donji grijač rade istovremeno.
	Roštiljanje	Za roštiljanje tankih komada u malim količinama na sredini police. Za pripremu tosta.
	Brzi roštilj	Za roštiljanje velikih količina hrane. Za pripremu tosta. Uključuje se cijeli roštilj.
	Turbo roštilj	Za pečenje velikih komada mesa. Roštilj i ventilator pećnice rade naizmjenično, tako da vrući zrak kruži oko hrane.
	Postavka za pečenje pizze	Za pečenje pizze, quiche ili pite.
	Meso	Priprema vrlo mekih, sočnih pečenja.
	Održavanje Topline	Za održavanje hrane toplom.
	Odmrzavanje	Za otapanje zamrznutih namirnica.
	Pirolitičko čišćenje	Za čišćenje pećnice. Visoka temperatura sagorijeva ostatke nečistoća. Kada se pećnica ohladi možete ih ukloniti krpom.

## Zaslon

- 1 Tajmer
- 2 Indikator zagrijavanja i preostale topline
- 3 Spremnik s vodom (samo odabrani modeli)
- 4 Sonda za hranu (samo odabrani modeli)
- 5 Brava vrata (samo odabrani modeli)
- 6 Sati/minute
- 7 Funkcije sata



## Tipke





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



## Indikator zagrijavanja i preostale topline



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

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








## Funkcije sata





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

 Pritisnite  za promjenu funkcije sata.

 Pritisnite  za potvrdu postavki funkcija sata, ili pričekajte 5 sekundi da postavka bude automatski potvrđena.




### Postavljanje funkcije Trajanje i Završetak





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

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

### Postavljanje Nadglednika minuta




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

1. Pritisnite  sve dok na zaslonu ne treperi  i **00**.
2. Pritisnite + ili - za postavljanje nadglednika minuta. Vrijeme se najprije izračunava u minutama i sekundama. Kada je vrijeme koje postavite dulje od 60 minuta, na zaslonu se pojavljuje simbol **hr**. Uređaj sada izračunava vrijeme u satima i minutama.
3. Nadglednik minuta se pokreće automatski nakon pet sekundi.
4. Kada postavljeno vrijeme istekne, dvije minute se oglašava zvučni signal. **00:00** i  treperi na zaslonu. Za isključivanje signala pritisnite tipku.

 Ako nadglednik minuta postavljate dok traju funkcije Trajanje  ili Završetak , na zaslonu se prikazuje simbol .

### Tajmer za mjerenje

Tajmer za mjerenje koristite za praćenje koliko dugo radi pećnica. Uključuje se odmah kada se počne zagrijavati pećnica. Za poništavanje tajmera za mjerenje, pritisnite i držite + i -. Tajmer počinje ponovno mjeriti.



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


## Dodatne funkcije


### Sigurnosna blokada za djecu

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

### Uključivanje i isključivanje funkcije sigurnosne blokade za djecu:

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

 Ako pećnica ima funkciju Pirolytičko čišćenje, vrata su blokirana.

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

### Automatsko isključivanje

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

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

Temperatura pećnice	Vrijeme isključivanja
30 - 120 °C	12.5 h

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

Nakon automatskog isključivanja, za ponovni rad uređaja pritisnite tipku.

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

### Ventilator za hlađenje

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

### Sigurnosni termostat

Neispravan rad uređaja ili komponente u kvari mogu uzrokovati opasno pregrijavanje. Kako bi se to spriječilo, pećnica ima sigurnosni termostat koji prekida napajanje. Pećnica se ponovno automatski uključuje čim se temperatura snizi.

## Korisni savjeti i preporuke

- Uređaj ima pet razina za plitice. Brojite razine plitica od dna uređaja.
- Uređaj ima poseban sustav pomoću kojega zrak cirkulira, a para stalno recirkulira. Taj sustav omogućuje pečenje u okruženju punom pare i održava jela mekim unutra i hrskavim izvana. Skraćuje vrijeme pečenja i potrošnju energije svodi na minimum.
- U uređaju ili na staklu na vratima može se kondenzirati vlaga. To je normalno. Kada otvarate vrata tijekom pečenja, uvijek stanite dalje od uređaja. Kako biste smanjili

kondenzaciju, prije pečenja uključite pećnicu na 10 minuta.

- Nakon svakog korištenja uređaja očistite vlagu.
- Ne postavljajte nikakve predmete izravno na dno uređaja i ne prekrivajte ih aluminijskom folijom. To može promijeniti rezultate pečenja i uzrokovati oštećenje prevlake od emajla.

### Pečenje kolača

- Ne otvarajte vrata pećnice prije nego što prođe 3/4 vremena pečenja.



- Ako u pećnicu istovremeno stavite dvije plitice za pečenje, jedna razina za policu između njih treba ostati prazna.

### Za pečenje mesa i ribe

- Kod vrlo masnih jela koristite posudu za sakupljanje masnoće kako u pećnici ne bi bilo mrlja koje se ne mogu očistiti.
- Prije rezanja ostavite meso odležati otprilike 15 minuta tako da iz njega ne iscuri sok.
- Kako biste spriječili pretjerani dim u pećnici tijekom pečenja, u posudu za sakupljanje

masnoće ulijte malo vode. Za sprječavanje kondenzacije dima, dodajte vode sbaki put nakon što se osuši.

### Vremena pripremanja

Vrijeme pripreme ovisi o vrsti hrane, strukturi i količini

U početku pratite pripremu hrane dok ne steknete određeno iskustvo Pri korištenju uređaja pokušajte pronaći najbolje postavke (temperature, trajanja itd.) za svoje posuđe, recepte i količine

### Tablice za pečenje tijesta/peciva i mesa/ribe

## KOLAČI

VRSTA JELA	Uobičajeni način kuhanja		Potpuno kuhanje zrakom		Vrijeme pripreme [min]	Napomene
	Položaj police	Temp. [°C]	Položaj police	Temp. [°C]		
Recepti za umučene kolače	2	170	3 (2 i 4)	160	45 - 60	U kalupu za kolače
Prhko tijesto	2	170	3 (2 i 4)	160	20 - 30	U kalupu za kolače
Kolač sa sirom	1	170	2	165	60 - 80	U kalupu za kolače promjera 26 cm
Kolač od jabuka (Pita od jabuka)	2	170	2 (lijevo i desno)	160	80 - 100	U dva kalupa za kolače promjera 20 cm na žičanoj polici <sup>1)</sup>
Štrudla	3	175	2	150	60 - 80	U pladnju za pečenje
Torta s marmeladom	2	170	2 (lijevo i desno)	165	30 - 40	U kalupu za kolače promjera 26 cm
Kolač od dizanog tijesta	2	170	2	160	50 - 60	U kalupu za kolače promjera 26 cm
Božićni kolač/ bogati voćni kolač	2	160	2	150	90 - 120	U kalupu za kolače promjera 20 cm <sup>1)</sup>
Kolač od šljiva	1	175	2	160	50 - 60	U tepsiji za kruh <sup>1)</sup>
Mali kolači - jedna razina	3	170	3	140 - 150	20 - 30	U pladnju za pečenje
Mali kolači - dvije razine	-	-	2 i 4	140 - 150	25 - 35	U pladnju za pečenje
Mali kolači - tri razine	-	-	1, 3 i 5	140 - 150	30 - 45	U pladnju za pečenje
Biskviti / peciva - jedna razina	3	140	3	140 - 150	30 - 35	U pladnju za pečenje

VRSTA JELA	Uobičajeni način kuhanja		Potpuno kuhanje zrakom		Vrijeme pripreme [min]	Napomene
	Položaj police	Temp. [°C]	Položaj police	Temp. [°C]		
Biskviti / peciva - dvije razine	-	-	2 i 4	140 - 150	35 - 40	U pladnju za pečenje
Biskviti / peciva - tri razine	-	-	1, 3 i 5	140 - 150	35 - 45	U pladnju za pečenje
Meringue torte - jedna razina	3	120	3	120	80 - 100	U pladnju za pečenje
Meringue torte - dvije razine	-	-	2 i 4	120	80 - 100	U pladnju za pečenje <sup>1)</sup>
Žemlje	3	190	3	190	12 - 20	U pladnju za pečenje <sup>1)</sup>
Ekleri - jedna razina	3	190	3	170	25 - 35	U pladnju za pečenje
Ekleri - dvije razine	-	-	2 i 4	170	35 - 45	U pladnju za pečenje
Kore za torte	2	180	2	170	45 - 70	U kalupu za kolače promjera 20 cm
Bogata voćna torta	1	160	2	150	110 - 120	U kalupu za kolače promjera 24 cm
Sendvič Victoria	1	170	2 (lijevo i desno)	160	50 - 60	U kalupu za kolače promjera 20 cm

1) Prethodno zagrijte 10 minuta.

## KRUH I PIZZA

VRSTA JELA	Uobičajeni način kuhanja		Potpuno kuhanje zrakom		Vrijeme pripreme [min]	Napomene
	Položaj police	Temp. [°C]	Položaj police	Temp. [°C]		
Bijeli kruh	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 komada, 500 g po komadu <sup>1)</sup>
Raženi kruh	1	190	1	180	30 - 45	U tepsiji za kruh
Krušna peciva	2	190	2 (2 i 4)	180	25 - 40	6 - 8 peciva na pladnju za pečenje <sup>1)</sup>
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	U pladnju za pečenje ili dubokoj posudi za pečenje <sup>1)</sup>
Scones peciva	3	200	3	190	10 - 20	U pladnju za pečenje <sup>1)</sup>

1) Prethodno zagrijte 10 minuta.

## OTVORENE PITE

VRSTA JELA	Uobičajeni način kuhanja		Potpuno kuhanje zrakom		Vrijeme pripreme [min]	Napomene
	Položaj police	Temp. [°C]	Položaj police	Temp. [°C]		
Pita s tjesteninom	2	200	2	180	40 - 50	U kalupu
Pita s povrćem	2	200	2	175	45 - 60	U kalupu
Quiche pita	1	180	1	180	50 - 60	U kalupu <sup>1)</sup>
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	U kalupu <sup>1)</sup>
Caneloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	U kalupu <sup>1)</sup>

1) Prethodno zagrijte 10 minuta.


## MESO

VRSTA JELA	Uobičajeni način kuhanja		Potpuno kuhanje zrakom		Vrijeme pripreme [min]	Napomene
	Položaj police	Temp. [°C]	Položaj police	Temp. [°C]		
Govedina	2	200	2	190	50 - 70	Na žičanoj polici
Svinjetina	2	180	2	180	90 - 120	Na žičanoj polici
Teletina	2	190	2	175	90 - 120	Na žičanoj polici
Pečena govedina, slabo pečeno	2	210	2	200	50 - 60	Na žičanoj polici
Pečena govedina, srednje pečeno	2	210	2	200	60 - 70	Na žičanoj polici
Govedi odrezak, dobro pečeno	2	210	2	200	70 - 75	Na žičanoj polici
Svinjska plečka	2	180	2	170	120 - 150	S koricom
Svinjske nogice	2	180	2	160	100 - 120	2 komada
Janjetina	2	190	2	175	110 - 130	Noga
Piletina	2	220	2	200	70 - 85	Cijelo
Puretina	2	180	2	160	210 - 240	Cijelo
Patka	2	175	2	220	120 - 150	Cijelo
Guska	2	175	1	160	150 - 200	Cijelo
Zec	2	190	2	175	60 - 80	Razrezan na komade
Kunić	2	190	2	175	150 - 200	Razrezan na komade
Fazan	2	190	2	175	90 - 120	Cijelo

## RIBA

VRSTA JELA	Uobičajeni način kuhanja		Potpuno kuhanje zrakom		Vrijeme pripreme [min]	Napomene
	Položaj police	Temp. [°C]	Položaj police	Temp. [°C]		
Pastrva/komarča	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 ribe
Tuna/losos	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 fileta

## Roštiljanje

 Prethodno zagrijte praznu pećnicu 10 minuta, prije pečenja

VRSTA JELA	Količina		Roštiljanje		Vrijeme pripreme [min]	
	Komada	[g]	Položaj police	Temp. [°C]	1. strana	2. strana
Fileti odrezaka	4	800	4	maks.	12-15	12-14
Goveđi biftek	4	600	4	maks.	10-12	6-8
Kobasice	8	-	4	maks.	12-15	10-12
Svinjeći kotleti	4	600	4	maks.	12-16	12-14
Pile (razrezano na 2 dijela)	2	1000	4	maks.	30-35	25-30
Kebabi	4	-	4	maks.	10-15	10-12
Pileća prsa	4	400	4	maks.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	maks.	20-30	-
File od ribe	4	400	4	maks.	12-14	10-12
Tost sendviči	4-6	-	4	maks.	5-7	-
Tost	4-6	-	4	maks.	2-4	2-3

## Turbo roštilj

## Govedina

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

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

## Svinjetina

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

## Teletina

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

## Janjetina

VRSTA JELA	Količina	Položaj police	Temperatura [°C]	Vrijeme [min]
Janjeći but, janjeće pečenje	1 – 1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Janjeći hrbat	1 – 1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

## Perad

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

## Riba (na pari)

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

## Odmrzavanje

VRSTA JELA	[g]	Vrijeme odmrzavanja (min.)	Naknadno vrijeme odmrzavanja (min.)	Napomena
Pile	1000	100 - 140	20 - 30	Pile stavite na okrenuti tanjurić postavljen u veliki tanjur. Preokrenuti kad prođe pola vremena.

VRSTA JELA	[g]	Vrijeme odmrzavanja (min.)	Naknadno vrijeme odmrzavanja (min.)	Napomena
Meso	1000	100 - 140	20 - 30	Preokrenuti kad prođe pola vremena.
Meso	500	90 - 120	20 - 30	Preokrenuti kad prođe pola vremena.
Pastrva	150	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	300	30 - 40	10 - 20	-
Maslac	250	30 - 40	10 - 15	-
Vrhnje	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Vrhnje se može tući i kada je još djelomično zamrznuto.
Torta	1400	60	60	-

### Sušenje - Potpuno kuhanje zrakom

Police pećnice prekrijte papirom za pečenje.

## POVRĆE

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

## VOĆE

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

### Podaci o akrilamidima

**Važno** rema najnovijim znanstvenim spoznajama, ako hrana puno potamni

(naročito ona koja sadrži škrob), akrilamidi mogu dovesti zdravlje u opasnost. Stoga preporučujemo da kuhate na nižim temperaturama i da ne tamnite previše hranu.

## Čišćenje i održavanje

**⚠ Upozorenje** Pogledajte poglavlje „Informacije o sigurnosti“.

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

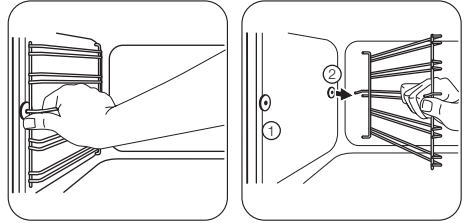
**i Uređaji od nehrđajućeg čelika ili aluminija:**

Očistite vrata pećnice samo vlažnom spužvom. Osušite mekanom krpom. Ne koristite čeličnu vunu, kiseline ili abrazivne proizvode koji bi mogli oštetiti površinu pećnice. Upravljačku ploču pećnice očistite uz isti oprez.

### Nosači police

Nosače police možete ukloniti kako biste očistili bočne stijenke.

### Uklanjanje nosača police



- 1** Prednji kraj nosača police povucite od bočne stijenke.
- 2** Stražnji dio nosača police povucite od bočne stijenke i uklonite je.

### Postavljanje nosača police

Nosače police vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.

- i** Zaobljeni krajevi nosača police moraju biti okrenuti prema naprijed.

### Pirolitičko čišćenje

**⚠ Upozorenje** Uređaj se jako zagrijava. Postoji opasnost od opekлина.

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

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

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

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

**i** Postupak pirolitičkog čišćenja ne može započeti dok ne zatvorite vrata pećnice.

4. Postavite funkciju pirolitičko čišćenje. Pogledajte poglavlje "Funkcije pećnice".

5. Kada zatreperi [→], pritisnite + ili - kako biste podesili potrebnu proceduru:
  - **P1** - ako pećnica nije jako prljava. Postupak traje 1 h.
  - **P2** - ako je pećnica prljavija. Postupak traje 1 h 30 min.
6. Pritisnite [⏸] za pokretanje postupka. Za odgodu početka postupka čišćenja možete koristiti funkciju Završetak. Kada pećnica postigne postavljenu temperaturu, vrata se zaključavaju. Zaslون prikazuje simbol [⏸] i linije indikatora topline.

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

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

**i** Tijekom pirolitičkog čišćenja svjetlo pećnice je isključeno.

### Podsjetnik za čišćenje

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

### Podsjetnik čišćenja se isključuje:

- Nakon završetka funkcije pirolitičkog čišćenja
- Ako pritisnete + ili - kada na zaslonu treperi [⏸].

### Svjetlo pećnice

**⚠ Upozorenje** Budite pažljivi prilikom zamjene svjetla pećnice. Postoji opasnost od strujnog udara.

### Prije zamjene svjetla pećnice:

- Isključite pećnicu.
- Izvadite osigurače iz kutije za osigurače ili isključite sklopku.

**i** Na dno pećnice stavite krpu radi zaštite žarulje i staklenog poklopca. Halogenu žarulju uvijek pridržavajte krpom kako biste izbjegli zapaljenje naslaga masnoće na lampi.

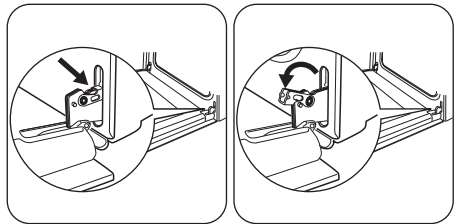
1. Stakleni poklopac žarulje okrenite u smjeru suprotno od kazaljke na satu i uklonite ga.
2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žarulju novom žaruljom za pećnice otpornom na toplinu do 300 °C. Koristite istu vrstu žaruljice za pećnicu.
4. Postavite stakleni poklopac.

### Čišćenje vrata pećnice

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

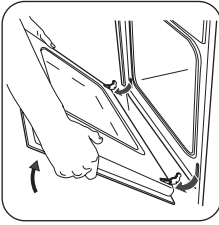
**i** Vrata pećnice bi se mogla zatvoriti ako staklene ploče pokušate skinuti prije nego skinete vrata pećnice.

### Skidanje vrata pećnice i staklenih ploča

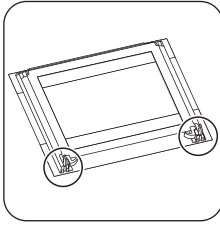


- 1** Otvorite vrata do kraja i pridržite dvije šarke vrata.
- 2** Podignite i okrenite ručice na objema šarkama.

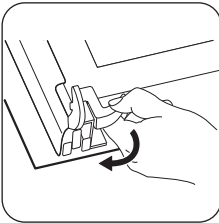




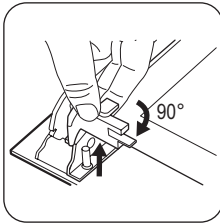
**3** Zatvorite vrata pećnice do prvog položaja (napola). Zatim povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.



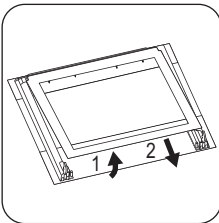
**4** Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekom krpom.



**5** Otpustite sustav za blokiranje kako biste izvadili staklene ploče.



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



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

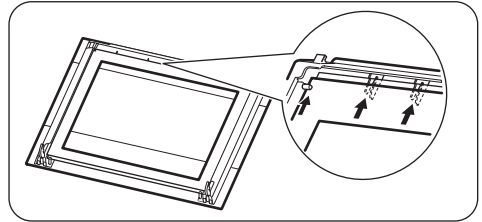
Staklene ploče očistite vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklene ploče.

### Postavljanje vrata i staklenih ploča

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

Srednja staklena ploča ima ukrasni okvir. Zona s otiskom mora biti okrenuta unutar vrata. Nakon postavljanja provjerite da površina okvira staklene ploče na dijelovima s tiskom nije gruba na dodir.

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



## Rješavanje problema

**!** **Upozorenje** Pogledajte poglavlje „Informacije o sigurnosti“.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica se ne zagrijava.	Uređaj je isključen.	Uključite uređaj.
Pećnica se ne zagrijava.	Sat nije podešen.	Podesite sat. Pogledajte odjeljak "Namještanje vremena".
Pećnica se ne zagrijava.	Nisu postavljene potrebne postavke.	Provjerite jesu li postavke točne.
Pećnica se ne zagrijava.	Uključeno je automatsko isključivanje.	Pogledajte odjeljak "Automatsko isključivanje".
Pećnica se ne zagrijava.	Sigurnosna blokada za djecu je uključena.	Pogledajte poglavlje "Isključivanje sigurnosne blokade za djecu".
Pećnica se ne zagrijava.	Iskočio je osigurač u kutiji s osiguračima.	Provjerite osigurač. Ako osigurač i dalje pregara, pozovite kvalificiranog električara.
Svjetlo pećnice ne radi.	Svjetlo pećnice nije ispravno.	Zamijenite žarulju svjetla pećnice.
Pirolitičko čišćenje ne započinje s radom. Zaslون prikazuje <b>C3</b> .	Vrata nisu u potpunosti zatvorena ili je brava na vratima neispravna.	Potpuno zatvorite vrata.
Zaslون prikazuje <b>F102</b> .	Vrata nisu u potpunosti zatvorena ili je brava na vratima neispravna.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Potpuno zatvorite vrata.</li> <li>2. Pomoću kućnog osigurača ili sigurnosne sklopke u kutiji s osiguračima isključite i ponovo uključite uređaj.</li> <li>3. Ako zaslon ponovno prikazuje <b>F102</b>, obratite se servisnom centru.</li> </ol>
Pećnica se ne zagrijava. Zaslون prikazuje <b>Demo</b> .	Uključen je demo program.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isključite uređaj.</li> <li>2. Pritisnite i držite pritisnutu tipku <b>+</b>.</li> <li>3. Kada se oglasi zvučni signal, prekidač funkcija pećnice okrenite na prvu funkciju. <b>Demo</b> treperi na zaslonu.</li> <li>4. Prekidač funkcija pećnice okrenite na isključeni položaj.</li> <li>5. Otpustite tipku <b>+</b>.</li> <li>6. Regulator temperature okrenite u smjeru kazaljki na satu tri puta. Tri puta se oglašava zvučni signal. Demo program je isključen.</li> </ol>

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Zaslon prikazuje kod greške koji nije na popisu.	Došlo je do elektroničke pogreške.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pomoću kućnog osigurača ili sigurnosne sklopke u kutiji s osiguračima isključite i ponovo uključite uređaj.</li> <li>2. Ako se na zaslonu ponovo prikaže šifra pogreške kontaktirajte ovlašteni servisni centar.</li> </ol>
Para i kondenzat nakupljaju se na hrani i u unutrašnjosti pećnice.	Jelo ste predugo ostavili u pećnici.	Ne ostavljajte jelo u pećnici dulje od 15–20 minuta nakon završetka pečenja.

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

Podaci potrebni za servis nalaze se na nazivnoj pločici. Nazivna pločica nalazi se na prednjem okviru unutrašnjosti pećnice.

Preporučujemo da podatke zapišete ovdje:

Model (MOD.) .....


Broj proizvoda (PNC) .....

Serijski broj (S.N.) .....

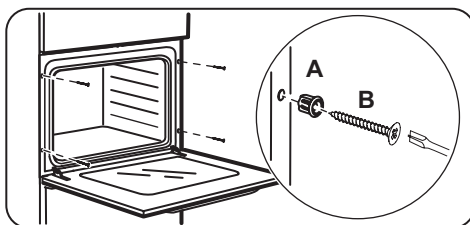
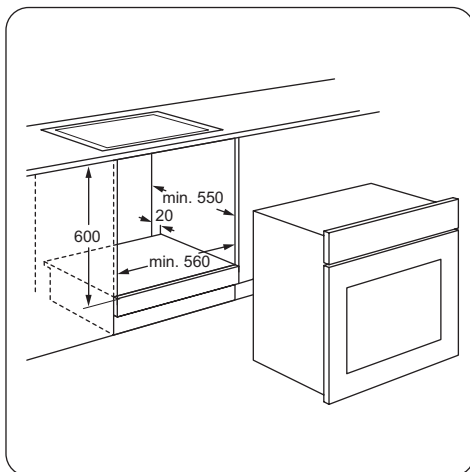
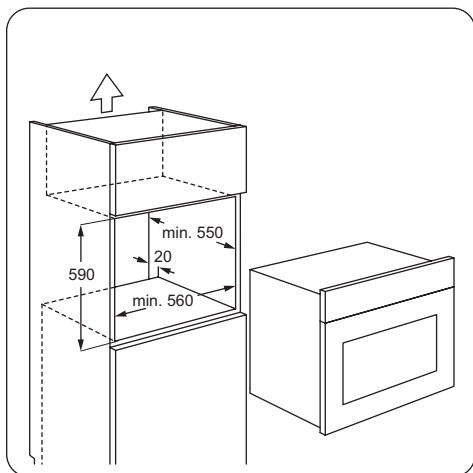
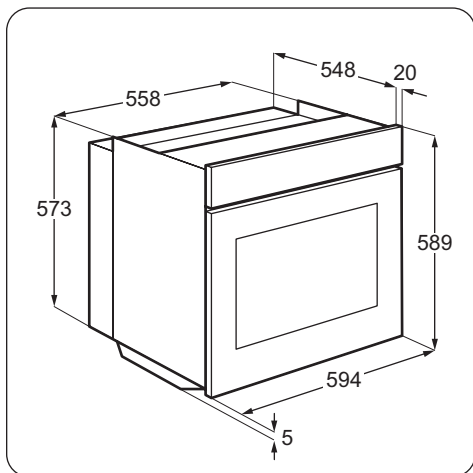
## Tehnički podaci

Napon	230 V
Frekvencija	50 Hz

## Postavljanje

 **Upozorenje** Pogledajte poglavlje „Informacije o sigurnosti“.

## Ugradnja



### Električna instalacija

**⚠ Upozorenje** Električnu instalaciju smije priključiti samo kvalificirana osoba.

**i** Proizvođač nije odgovoran ako ne poštujuete sigurnosne mjere iz poglavlja "Informacije o sigurnosti".

Ovaj uređaj ima glavni utikač i kabel za napajanje.

### Kabel

Vrste kabela primjenjivih za montažu ili zamjenu: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Za presjek kabela pogledajte ukupnu snagu (na nazivnoj pločici) i tablicu:


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

Žica uzemljenja (zeleno-žuti kabel) mora biti 2 cm duža od faze i neutralne žice (plavi smeđi kabel).



## Briga za okoliš

---

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

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



### Ambalaža

Ambalaža je ekološki prihvatljiva i može se reciklirati. Plastični dijelovi označeni su međunarodnim kraticama poput PE, PS itd. Ambalažu odložite u posebne spremnike za otpad na lokalnom odlagalištu.

## Tartalomjegyzék


Biztonsági információk	22	Hasznos javaslatok és tanácsok	29
Termékleírás	25	Ápolás és tisztítás	36
Az első használat előtt	25	Mit tegyek, ha...	38
Napi használat	26	Műszaki adatok	40
Órafunkciók	27	Üzembe helyezés	40
További funkciók	28	Környezetvédelmi tudnivalók	42

A változtatások jogát fenntartjuk.

## Biztonsági információk


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

### Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

- Ne engedje, hogy a készüléket csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személy használja, beleértve a gyermekeket is. Ha ilyen személyek használják a készüléket, a biztonságukért felőls személynek kell őket felügyelnie, illetve a készülék használatára vonatkozóan útmutatást kell biztosítani számukra.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.


### Üzembe helyezés

 **Vigyázat** A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.

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


### Elektromos csatlakoztatás

 **Vigyázat** Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szaképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztót és hosszabbító kábelt.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy villanyszerelőhöz.


- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a sütőajtót, mielőtt a készüléket az elektromos hálózathoz csatlakoztatja.

### Használat

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

- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.


- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kivesszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Működés közben mindig tartsa csukva a készülék ajtaját.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetjére.

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

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
  - Ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - Ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - A főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - A tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.

- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.

### Ápolás és tisztítás

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehült-e a készülék. Más különben fennáll a veszély, hogy az üvegtáblák eltörnek.
- A sütőajtó sérült üvegtábláját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószeret használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben tűzhelytisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcreteget (ha van) semmilyen mosószerrel.


### Pirolízises tisztítás

 **Vigyázat** Égésveszély.

- A pirolízises tisztítás funkció alkalmazása közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől. A készülék nagyon felforrósodik.
- Az egyes pirolízises tisztítások során biztosítson megfelelő szellőzést.
- Tartsa távol a háziállatokat (különösen a madarakat) a készülék közeléből a pirolízises tisztítás során és után, és a legmagasabb hőmérséklet funkciót először csak megfelelően szellőző helyen használja.
- Olvassa el a pirolízises tisztítással kapcsolatos összes utasítást.


### Belső világítás

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

 **Vigyázat** Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

### Ártalmatlanítás

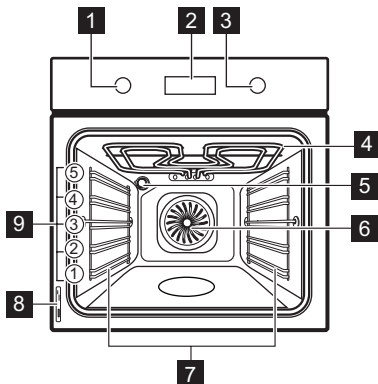
 **Vigyázat** Sérülés- vagy fulladásveszély.

- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.



## Termékleírás

### Általános áttekintés



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

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

### Sütő tartozékai

- **Huzalpolc**  
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Nagyméretű tepsí**  
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Nagyméretű mély grillező/hússütő edény**  
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

## Az első használat előtt

**⚠ Vigyázat** Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

### Kezdeti tisztítás

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

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

### A pontos idő beállítása

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

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

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

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

### A pontos idő módosítása


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

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

### Előmelegítés


Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamaradt zsírt.

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

- Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
- Hagyja 15 percig működni a készüléket. A szokottnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a készülék. Ez

normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

## Napi használat

 **Vigyázat** Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

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

### A készülék be- és kikapcsolása

- A sütőfunkciók gombját forgassa el a kívánt sütőfunkció kiválasztásához.

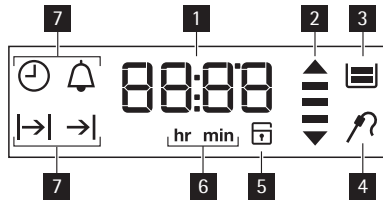
- A kívánt hőmérséklet kiválasztásához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot.
- A készülék kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.

### Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Kikapcsolt állás	A készülék kikapcsolt állapotban van.
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egynél több tálcán anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát.
 Felső/alsó sütés	Egyetlen sütőszinten történő sütéshez. Egyidejűleg működik a felső és az alsó fűtőelem.
 Grillezés	A polc közepén elhelyezett kis mennyiségű, lapos étel grillezéséhez. Píritós készítéséhez.
 Gyors grillezés	Nagyobb mennyiségű lapos élelmiszer grillezéséhez. Píritós készítéséhez. A teljes grillező elem működik.
 Turbógrill	Nagyobb húsdarabok elkészítéséhez. A grillező elem és a sütő ventilátor felváltva üzemelve keringeti a forró levegőt az étel körül.
 Pizza beállítás	Pizza, quiche vagy pite készítéséhez.
 Hús	Különösen puha és szaftos sülték készítéséhez.
 Melegen Tartás	Az étel melegen tartásához.
 Kiolvasztás	Fagyasztott étel felengedéséhez.
 Pirolitikus tisztítás	A sütő kitisztítása. A magas hőmérséklet égetéssel távolítja el az ételmaradványokat a sütőből. Az ételmaradványokat a sütő lehűlését követően egy ronggyal lehet eltávolítani.

## Kijelző

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



## Gombok

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

## Felfűtés és maradékhő visszajelző

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

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

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

## Órafunkciók





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





Az óra funkció módosításához többször nyomja meg az gombot.

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

## Az Időtartam vagy Befejezés funkció beállítása



1. Nyomja meg többször a(z) gombot, amíg a vagy szimbólum villogni nem kezd a kijelzőn.

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


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





### A Percszámláló beállítása

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

1. Annyiszor érintse meg a(z)  érzékelőmezőt, amíg a  szimbólum és a **00** villogni nem kezd a kijelzőn.
2. A Percszámláló beállításához nyomja meg a + vagy - gombot. Az idő számlálá-

sa először percben és másodpercben történik. Amennyiben a beállított idő 60 percnél hosszabb, a **hr** felirat jelenik meg a kijelzőn. A készülék ekkor az időt órában és percben számolja.




3. A készülék öt másodperc elteltével automatikusan elindítja a Percszámláló funkciót.
4. Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható. **00:00** és a  szimbólum villog a kijelzőn. A jelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy gombot.

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

### Számláló

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

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



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

## További funkciók



### Gyerekszár

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

### A Gyerekszár funkció bekapcsolása és kikapcsolása:

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

kapcsolja vagy kikapcsolja a Gyerekszár funkciót).

 Ha a sütő rendelkezik Pirolitikus tisztítás funkcióval, akkor zárva van az ajtó. Amikor elfordít vagy megnyom egy gombot, a **SAFE** és a(z)  megjelenik a kijelzőn.

### Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a készülék bizonyos idő elteltével kikapcsol:

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

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

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

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

## Hasznos javaslatok és tanácsok

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

### Sütemények sütése

- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.

### Hűtőventilátor

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

### Biztonsági felszerelés

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

- Ha egyszerre két tepsit használ, legyen egy üres szint közöttük.

### Húsok és halak sütése

- Nagyon zsíros húsok sütésekor 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.
- Hússütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a zsírfogó tálcába. A füstkondenzáció megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

### Sütési időtartamok

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

## Tészta- és hússütési táblázat

## SÜTEMÉNYEK

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc- magas- ság	Hő- mérs. [°C]	Polc- magas- ság	Hő- mérs. [°C]		
Habos sütemények	2	170	3 (2 és 4)	160	45 - 60	Tortasütő formában
Linzertészta	2	170	3 (2 és 4)	160	20 - 30	Tortasütő formában
Kefires sajtorta	1	170	2	165	60 - 80	26 cm-es tortasütő formában
Almatorta (al- más pite)	2	170	2 (bal és jobb)	160	80 - 100	Két darab 20 cm-es sütőfor- mában a sütőrácsban <sup>1)</sup>
Rétes	3	175	2	150	60 - 80	Tepsiben
Gyümölcstorta	2	170	2 (bal és jobb)	165	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában
Piskótatészta	2	170	2	160	50 - 60	26 cm-es tortasütő formában
Karácsonyi torta/ gyümölcstorta gazdagon	2	160	2	150	90 - 120	20 cm-es tortasütő formában <sup>1)</sup>
Szilvatorta	1	175	2	160	50 - 60	Kenyérsütő formában <sup>1)</sup>
Aprósütemény – egy szinten	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Tepsiben
Aprósütemény – két szinten	-	-	2 és 4	140 - 150	25 - 35	Tepsiben
Aprósütemény – három szinten	-	-	1, 3 és 5	140 - 150	30 - 45	Tepsiben
Keksz / omlós tészták – egy szinten	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Tepsiben
Keksz / omlós tészták – két szinten	-	-	2 és 4	140 - 150	35 - 40	Tepsiben
Keksz / omlós tészták – három szinten	-	-	1, 3 és 5	140 - 150	35 - 45	Tepsiben
Habcsók – egy szinten	3	120	3	120	80 - 100	Tepsiben
Habcsók – két szinten	-	-	2 és 4	120	80 - 100	Tepsiben <sup>1)</sup>
Molnárka	3	190	3	190	12 - 20	Tepsiben <sup>1)</sup>

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Hőlégbefűvés, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc- magas- ság	Hő- mérs. [°C]	Polc- magas- ság	Hő- mérs. [°C]		
Képviselőfánk – egy szinten	3	190	3	170	25 - 35	Tepsiben
Képviselőfánk – két szinten	-	-	2 és 4	170	35 - 45	Tepsiben
Tortalapok	2	180	2	170	45 - 70	20 cm-es tortasütő formá- ban
Gyümölcsstorta gazdagon	1	160	2	150	110 - 120	24 cm-es tortasütő formá- ban
Lekváros piskóta	1	170	2 (bal és jobb)	160	50 - 60	20 cm-es tortasütő formá- ban

1) Melegítse elő a sütőt 10 percre.

## KENYÉR ÉS PIZZA

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

1) Melegítse elő a sütőt 10 percre.

## TÉSZTAFÉLÉK

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Hőlégbefűvés, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc- magas- ság	Hő- mérs. [°C]	Polc- magas- ság	Hő- mérs. [°C]		
Vajastészta-ko- sárka	2	200	2	180	40 - 50	Formában
Zöldséges pite	2	200	2	175	45 - 60	Formában
Quiche	1	180	1	180	50 - 60	Formában <sup>1)</sup>

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Hőlégbefűvés, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polc- magas- ság	Hő- mérs. [°C]	Polc- magas- ság	Hő- mérs. [°C]		
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Formában <sup>1)</sup>
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Formában <sup>1)</sup>

1) Melegítse elő a süttőt 10 percre.

## HÚS

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

## HAL



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

## Grillezés

**i** Melegítse elő az üres sütőt 10 percig a sütés előtt.

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

## Infrasütés

### Marhahús

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

1) Melegítse elő a sütőt.

## Sertés

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

## Borjú

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

## Bárány

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

## Szárnyas

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

## Hal (párolt)

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

## Kiolvasztás

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

## Aszalás – Hőlégbefúvás, nagy hőfok

Takarja le a sütő polcait sütőpapírral.

## ZÖLDSÉG

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

## GYÜMÖLCS

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

## Tudnivaló az akril-amidokról

**Fontos** A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek piritásakor (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 pirítsa meg.

## Ápolás és tisztítás

**⚠ Vigyázat** Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

- 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 szennyeződéseket, és azok később nem égnek rá a felületre.
- A makacs szennyeződéseket az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a sütő tartozékait. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosógatógépben. Tönkretéheti a teflon bevonatot!

**i Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek:**

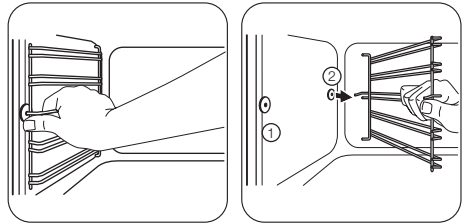
A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot használjon. Puha ronggyal törölje szárazra.

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

### Polctartók

A polctartók kiszerezhetők az oldalfalak tisztításához.

### A polctartók eltávolítása



**1** Húzza el a polctartó elejét az oldalfaltól.

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

### A polctartók behelyezése

A polctartókat a kiszerezéssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

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

### Pirolitikus tisztítás

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

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

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

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

2. Távolítsa el manuálisan az ételmaradványok nagyját.

3. Teljesen csukja be a sütőajtót.

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

4. Állítsa be a Pirolitikus tisztítás funkciót. Lásd a „Sütőfunkciók” c. részt.

5. Amikor a **|→|** szimbólum villog, nyomja meg a **+** vagy a **-** gombot a szükséges művelethez:
  - **P1** - ha a sütő enyhén szennyezett. A művelet 1 óra időtartamú.
  - **P2** - ha a sütő erősen szennyezett. A művelet 1 óra 30 perc időtartamú.
6. Nyomja meg a(z) **⌚** gombot a művelet elindításához. A Befejezés funkció használatával késleltetve is elindíthatja a tisztítást.  
Amikor a sütő eléri a beállított hőfokot, az ajtó reteszelődik. A kijelzőn a(z) **⏏** szimbólum látható, és a fűtésjelzés sávjai világitanak.

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

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

**i** A sütőlámpa nem világít a Pirolitikus tisztítás alatt.

### Tisztítási emlékeztető

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

### A tisztítási emlékeztető az alábbi esetekben alszik el:

- A Pirolitikus tisztítási funkció befejezése után
- Ha megnyomja a **+** vagy a **-** gombot, amikor a(z) **⏏** szimbólum villog a kijelzőn.

### Sütőlámpa

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

### A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.
- Vegye ki a biztosítót a biztosítódobozból, vagy kapcsolja ki a megszakítót.

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

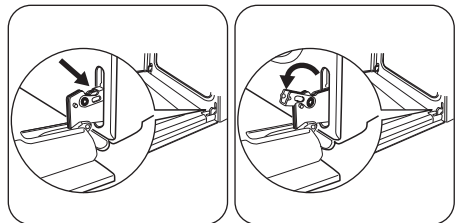
1. Az üvegbúra eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki a sütő izzóját egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló sütőizzóra. Használjon az eredetivel megegyező típusú sütőlámpa izzót.
4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

### A sütőajtó tisztítása

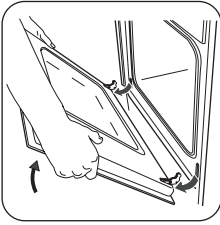
A sütőajtóban három üveglap található. A sütőajtó és belső üveglapjai a tisztításhoz kivethetőek.

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

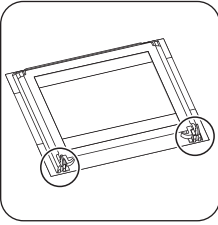
### A sütőajtó és az üveglapok eltávolítása



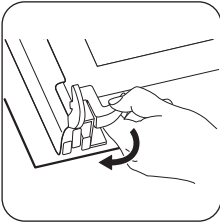
- 1** Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját, és fogja meg az ajtó két zsanérját.
- 2** Emelje meg és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.



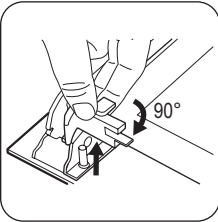
**3** Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félig). Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről.



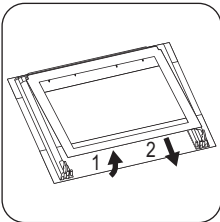
**4** Helyezze az ajtót egy puha ruhára, stabil felületre.



**5** Oldja ki a reteszelőrendszert az üveglapok kiszéréséhez.



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

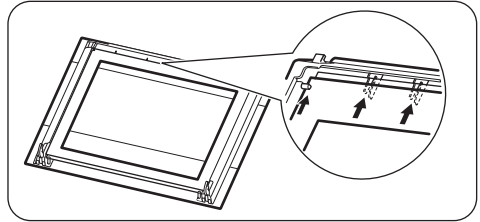


**7** Az üveglapokat egyenként, óvatosan emelje fel (1. lépés), és távolítsa el (2. lépés). A felső üveglappal kezdje.

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

### A sütőajtó és az üveglapok visszaszerelése

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



## Mit tegyek, ha...

**!** **Vigyázat** Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

Jelenség	Lehetséges ok	Megoldás
A sütő nem melegszik fel.	A készülék ki van kapcsolva.	Kapcsolja be a készüléket.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát. Lásd „A pontos idő beállítása” részt.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	Az automatikus kikapcsolási funkció aktív.	Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” részt.
A sütő nem melegszik fel.	A gyerekzár be van kapcsolva.	Olvassa el az „A gyermekzár kikapcsolása” c. részt.
A sütő nem melegszik fel.	A biztosítékdobozban kioldott a biztosíték.	Ellenőrizze a biztosítékokat. Ha a biztosító többször is kiold, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
Nem működik a sütőlámpa.	Hibás a sütőlámpa.	Cserélje ki a sütőlámpát.
A Pirolitikus tisztítás nem indul el. A kijelzőn <b>C3</b> jelenik meg.	Az ajtó nincs teljesen bezárva, vagy az ajtózár meghibásodott.	Teljesen csukja be az ajtót.
A kijelzőn <b>F102</b> jelenik meg.	Az ajtó nincs teljesen bezárva, vagy az ajtózár meghibásodott.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Teljesen csukja be az ajtót.</li> <li>2. Kapcsolja ki a készüléket a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét.</li> <li>3. Ha a kijelzőn a(z) <b>F102</b> ismét megjelenik, forduljon a márkaszervizhez.</li> </ol>
A sütő nem melegszik fel. A kijelzőn <b>Demo</b> jelenik meg.	A demó üzemmód bekapcsolva.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kapcsolja ki a készüléket.</li> <li>2. Tartsa nyomva a+ gombot.</li> <li>3. Amikor a hangjelzés működik, forgassa el a sütőfunkciók szabályozógombját az első funkcióra. A <b>Demo</b> üzenet villogni kezd a kijelzőn.</li> <li>4. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kikapcsolt helyzetbe.</li> <li>5. Engedje fel a+ gombot.</li> <li>6. Háromszor forgassa el a gombot az óramutató járásával megegyező irányba. Hangjelzés hallható háromszor. A demó üzemmód kikapcsol.</li> </ol>

Jelenség	Lehetséges ok	Megoldás
A kijelzőn a listában nem szereplő hibakód jelenik meg.	Elektronikus hiba.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Kapcsolja ki a készüléket a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét.</li> <li>Ha a hibakód ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon a márkaszervizhez.</li> </ol>
Pára és gőz gyűlik össze az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után legfeljebb 15-20 percig hagyhatja bent az ételt a sütőben.

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

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

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.) .....


Termékszám (PNC) .....

Sorozatszám (S.N.) .....

## Műszaki adatok

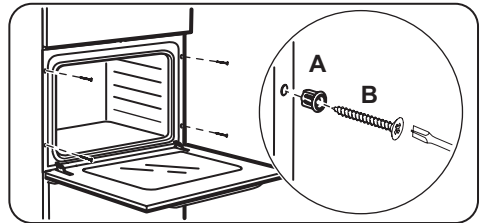
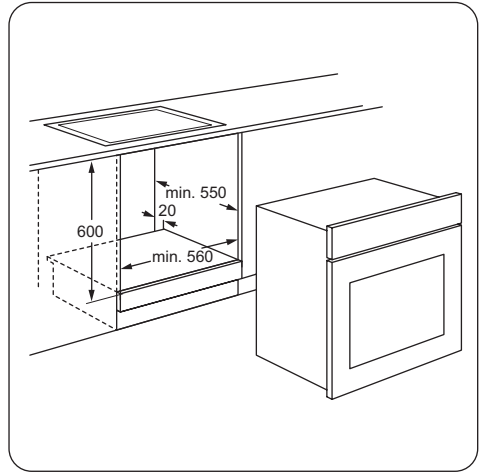
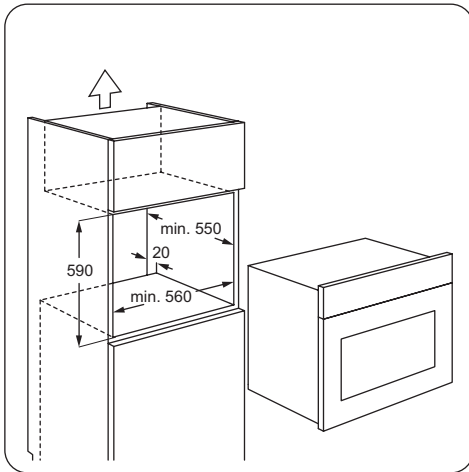
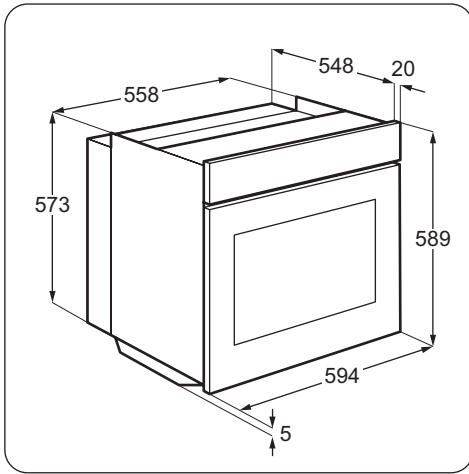
Feszültség	230 V
Frekvencia	50 Hz

## Üzembe helyezés

 **Vigyázat** Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.



## Beépítés



### Elektromos üzembe helyezés

**⚠ Vigyázat** Az elektromos üzembe helyezést csak képezített személy végezheti el.

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

Ez a készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.

### Kábel

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

A vezeték szükséges keresztmetszetét az összteljesítmény (lásd az adattáblán) és az alábbi táblázat alapján állapíthatja meg:


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

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



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

## Cuprins


Informații privind siguranța _____	43	Sfaturi utile _____	50
Descrierea produsului _____	46	Îngrijirea și curățarea _____	57
Înainte de prima utilizare _____	46	Ce trebuie făcut dacă... _____	60
Utilizarea zilnică _____	47	Date tehnice _____	61
Funcțiile ceasului _____	48	Instalarea _____	61
Funcții suplimentare _____	49	Protejarea mediului înconjurător _____	63

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## Informații privind siguranța


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

### Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

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


- Nu permiteți utilizarea aparatului de către copii și persoane cu capacități fizice, senzoriale și mentale reduse, sau lipsite de experiență și cunoștințe. Aceste persoane trebuie să fie supravegheate sau instruite în legătură cu folosirea aparatului de către o persoană răspunzătoare pentru siguranța lor.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați la îndemâna copiilor ambalajul produsului.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, vă recomandăm să-l activați.

### Instalarea

 **Avertizare** Doar o persoană calificată va instala acest aparat.

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

### Conexiunea la rețeaua electrică


 **Avertizare** Risc de incendiu și de electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la împământare.
- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund sursei de tensiune. Dacă nu, contactați un electrician.
- Folosiți întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare corect instalată.
- Nu folosiți adaptoare cu căi multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Contactați centrul de service sau un electri-

cian pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.

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


## Utilizarea

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

- Utilizați acest aparat într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuintare.
- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire care sunt în aparat. Folosiți întot-

deauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.

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

 **Avertizare** Pericol de deteriorare a aparatului.

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

## Îngrijirea și curățarea



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

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

## Curățarea pirolitică



**Avertizare** Risc de arsuri.

- Nu lăsați copiii să se apropie de aparat atunci când Curățarea pirolitică este în funcțiune. Aparatul devine foarte fierbinte.

- Asigurați o ventilație bună în timpul și după fiecare Curățare pirolitică.
- Îndepărtați toate animalele de companie (în special păsările) din vecinătatea aparatului în timpul și după Curățarea pirolitică și utilizați prima dată funcționarea la temperatura maximă într-o zonă bine ventilată.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru Curățarea pirolitică.

## Bec interior

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



**Avertizare** Risc de electrocutare.

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

## Aruncarea la gunoi

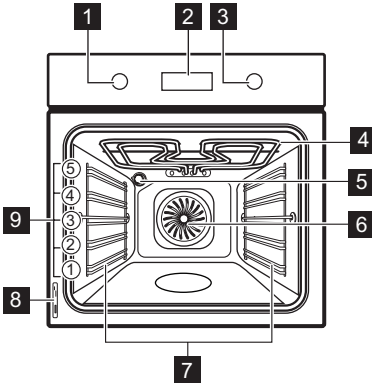


**Avertizare** Risc de rănire sau de sufocare.

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

## Descrierea produsului

### Prezentare generală



- 1** Buton pentru funcțiile cuptorului
- 2** Programator electronic

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

### Accesoriile cuptorului

- **Grătar**  
Pentru vesală, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de coacere mare**  
Pentru prăjituri și fursecuri.
- **Grătar/tavă mare pentru coacere**  
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

## Înainte de prima utilizare

**⚠ Avertizare** Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

### Curățarea inițială

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

**Important** Consultați capitolul "Îngrijirea și curățarea".

### Reglarea orei curente

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

1. Apăsăți **+** sau **-** pentru a seta ora corectă.
2. Apăsăți **⏸** pentru a confirma. Acest lucru este necesar doar atunci când setați timpul pentru prima dată. După aceea, noua valoare a timpului este salvată automat după cinci secunde.  
Pe display este afișat **min** și ora setată. **00** se aprinde intermitent.
3. Apăsăți **+** sau **-** pentru a seta minutele.

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

### Schimbarea timpului

- i** Puteți schimba ora curentă numai dacă aparatul este oprit.

Apăsăți **⏸** în mod repetat până când indicatorul pentru timp **⏸** se aprinde intermitent pe afișaj. Pentru setarea noului timp, respectați procedura descrisă în secțiunea "Reglarea orei curente".

### Preîncălzirea

Preîncălziți aparatul gol pentru a arde grăsimile rămase.


1. Setăți funcția **🔥** și temperatura maximă.
2. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 45 minute.
3. Setăți funcția **🔥** și temperatura maximă.

4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 minute.

Accesoriiile pot deveni mai fierbinți decât de obicei. Aparatul poate emite un miros și fum.

Acest lucru este normal. Asigurați-vă că încălzirea este aerisită suficient.

## Utilizarea zilnică

 **Avertizare** Consultați capitolul "Informații privind siguranța".












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

### Activarea și dezactivarea aparatului

1. Pentru a selecta o funcție rotiți butonul corespunzător.

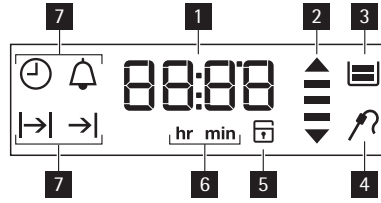
2. Rotiți butonul pentru temperatură pentru a seta temperatura.
3. Pentru dezactivarea aparatului rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului în poziția oprit.

### Funcțiile cuptorului

Funcția cuptorului	Aplicație
 Poziția Oprit	Aparatul este oprit.
 Gătire cu aer cald	Pentru a frige sau coace alimente cu aceeași temperatură de gătire, pe mai mult de un raft, fără transfer de aromă.
 Gătire convențională (încălzire de sus + jos)	Pentru a coace și a prăji pe un singur nivel al cuptorului. Elementele de încălzire aflate sus și jos funcționează în același timp.
 Prepararea la grătar	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mici în mijlocul raftului. Pentru a face pâine prăjită.
 Prepararea rapidă la grătar	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari. Pentru a face pâine prăjită. Funcționează tot grătarul.
 Preparare intensivă la grătar	Pentru a găti bucăți mari de carne. Elementul grătarului și ventilatorul cuptorului funcționează unul după celălalt și circulă aerul cald în jurul alimentelor.
 Setare pentru pizza	Pentru a face pizza, quiche sau plăcintă.
 Carne	Pentru a prepara fripturi fragede și suculente.
 Menține cald	Pentru a păstra mâncarea caldă.
 Dezghețare	Pentru a dezgheța alimentele congelate.
 Curățare pirolitică	Pentru a curăța cuptorul. Temperatura înaltă arde reziduurile. Resturile le puteți șterge cu o lavetă când aparatul este rece.

## Afișaj

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



## Butoanele

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

## Indicatorul de încălzire și căldură reziduală

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

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

## Funcțiile ceasului

Simbol	Funcție	Descriere
	Ceas avertizor	Pentru a seta timpul de numărătoare inversă.
	Timpul	Pentru a seta, modifica sau verifica timpul. Consultați secțiunea "Reglarea orei curente".
	Durată	Pentru a seta cât timp trebuie să funcționeze aparatul. Setati mai întâi o funcție a cuptorului înainte de a seta această funcție.
	Sfârșit	Pentru a seta ora când aparatul trebuie dezactivat. Setati mai întâi o funcție a cuptorului înainte de a seta această funcție. Puteți folosi simultan Durată și Sfârșit (Întârziere) pentru a seta timpul când aparatul trebuie activat și, după aceea, dezactivat.





Apăsați în mod repetat pentru a modifica funcția ceas.





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

### Setarea funcției Durată și Sfârșit

1. Apăsați în mod repetat până când simbolul sau se aprinde intermitent pe afișaj.
2. Apăsați + sau - pentru a seta minutele.





3. Apăsati  pentru a confirma.
4. Apăsati **+** sau **-** pentru a seta ora.
5. Apăsati  pentru a confirma.
6. Când timpul setat expiră, simbolul  sau  și timpul setat se aprind intermitent. Un semnal acustic este emis timp de două minute. Aparatul se dezactivează. Pentru a opri sunetul apăsați un buton sau deschideți ușa aparatului.


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





### Setarea Ceasului avertizor

Se utilizează pentru a seta timpul pentru numărătoarea inversă. Timpul maxim pe care îl puteți seta este de 23 de ore și 59 de minute. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului. Puteți seta Ceasul avertizor în orice moment, chiar dacă aparatul este oprit.

1. Apăsati  în mod repetat până când  și **00** se aprind intermitent pe afișaj.
2. Apăsati **+** sau **-** pentru a seta Ceasul avertizor. La început timpul este calculat

în minute și secunde. Când timpul setat de dvs. este mai mare de 60 de minute, simbolul **hr** apare pe afișaj. Atunci aparatul calculează timpul în ore și minute.




3. Ceasul avertizor pornește automat după cinci secunde.
4. La sfârșitul duratei setate este emis semnalul acustic timp de două minute. **00:00** și  se aprind intermitent pe afișaj. Pentru a opri semnalul, apăsați un buton.

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

### Cronometrul de numărătoare directă

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

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



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


## Funcții suplimentare


### Blocare acces copii

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

### Activarea și dezactivarea funcției Blocare acces copii:

1. Nu setați o funcție a cuptorului.
2. Țineți apăsat simultan  și **+** timp două 2 secunde.
3. Va fi emis un semnal sonor. **SAFE** și  se aprinde sau se stinge pe afișaj (când activați sau dezactivați funcția Blocare acces copii).

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

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

### Oprirea automată

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

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

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

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

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

### Suflantă cu aer rece

Când aparatul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă opriți aparatul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze

## Sfaturi utile

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

### Coacerea prăjiturilor

- Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de coacere să fi trecut.

### Tabele pentru coacere și frigere

## PRĂJITURI

până când temperatura din aparat scade și aparatul se răcește.

### Termostatul de siguranță

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

- Dacă utilizați două tăvi de coacere în același timp, lăsați un nivel liber între ele.

### Gătirea cărnii și a peștelui

- Utilizați o tavă de scurgere pentru alimentele foarte grase pentru a evita petele pe cuptor care pot fi permanente.
- Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se prelingă afară.
- Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigării, se recomandă adăugarea de puțină apă în tava de scurgere. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.

### Durate de gătit

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

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

TIP DE MÂNCARE	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)		Gătire cu aer cald		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Rețete cu compoziție bătută cu telul	2	170	3 (2 și 4)	160	45 - 60	Într-o formă pentru prăjituri
Aluat fraged	2	170	3 (2 și 4)	160	20 - 30	Într-o formă pentru prăjituri
Prăjitură cu brânză și lapte bătut	1	170	2	165	60 - 80	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Prăjitură cu mere (plăcintă cu mere)	2	170	2 (stânga și dreapta)	160	80 - 100	În două forme pentru prăjituri de 20 cm pe un grătar <sup>1)</sup>
Ștrudel	3	175	2	150	60 - 80	Într-o tavă de coacere
Tartă cu gem	2	170	2 (stânga și dreapta)	165	30 - 40	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Pandișpan	2	170	2	160	50 - 60	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Tort de crăciun/ tort bogat în fructe	2	160	2	150	90 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm <sup>1)</sup>
Prăjitură cu prune	1	175	2	160	50 - 60	Într-o tavă de pâine <sup>1)</sup>
Prăjituri mici - pe un nivel	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Într-o tavă de coacere
Prăjituri mici - pe două niveluri	-	-	2 și 4	140 - 150	25 - 35	Într-o tavă de coacere
Prăjituri mici - pe trei niveluri	-	-	1, 3 și 5	140 - 150	30 - 45	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / patiserie - pe un nivel	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / patiserie - pe două niveluri	-	-	2 și 4	140 - 150	35 - 40	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / patiserie - pe trei niveluri	-	-	1, 3 și 5	140 - 150	35 - 45	Într-o tavă de coacere
Bezele - pe un nivel	3	120	3	120	80 - 100	Într-o tavă de coacere

TIP DE MÂN-CARE	Gătire conven- țională (încălzire de sus + jos)		Gătire cu aer cald		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Bezele - pe două niveluri	-	-	2 și 4	120	80 - 100	Într-o tavă de coacere <sup>1)</sup>
Chifle dulci	3	190	3	190	12 - 20	Într-o tavă de coacere <sup>1)</sup>
Eclere - pe un nivel	3	190	3	170	25 - 35	Într-o tavă de coacere
Eclere - pe două niveluri	-	-	2 și 4	170	35 - 45	Într-o tavă de coacere
Tarte	2	180	2	170	45 - 70	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm
Tort cu multe fructe	1	160	2	150	110 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 24 cm
Sandviș Victoria	1	170	2 (stân- ga și dreap- ta)	160	50 - 60	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm

1) Preîncălziți timp de 10 minute.

## PÂINE ȘI PIZZA

TIP DE MÂN-CARE	Gătire conven- țională (încălzire de sus + jos)		Gătire cu aer cald		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Pâine albă	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 bucăți, 500 g per bu- cată <sup>1)</sup>
Pâine de seară	1	190	1	180	30 - 45	Într-o tavă de pâine
Chifle	2	190	2 (2 și 4)	180	25 - 40	6 - 8 role într-o tavă de coa- cere <sup>1)</sup>
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Într-o tavă de coacere sau tavă pentru friptură <sup>1)</sup>
Biscuiți	3	200	3	190	10 - 20	Într-o tavă de coacere <sup>1)</sup>

1) Preîncălziți timp de 10 minute.

## TARTE

TIP DE MÂN-CARE	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)		Gătire cu aer cald		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Tarte cu paste	2	200	2	180	40 - 50	Într-o formă
Tarte cu legume	2	200	2	175	45 - 60	Într-o formă
Tartă cu slănină și omletă	1	180	1	180	50 - 60	Într-o formă <sup>1)</sup>
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Într-o formă <sup>1)</sup>
Paste Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Într-o formă <sup>1)</sup>

1) Preîncălziți timp de 10 minute.

## CARNE


TIP DE MÂN-CARE	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)		Gătire cu aer cald		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Vită	2	200	2	190	50 - 70	Pe un grătar
Carne de porc	2	180	2	180	90 - 120	Pe un grătar
Vițel	2	190	2	175	90 - 120	Pe un grătar
Friptură de vită englezească, în sânge	2	210	2	200	50 - 60	Pe un grătar
Friptură de vită englezească, gătită mediu	2	210	2	200	60 - 70	Pe un grătar
Friptură de vită englezească, bine făcută	2	210	2	200	70 - 75	Pe un grătar
Ceafă de porc	2	180	2	170	120 - 150	Cu șorici
Picior de porc	2	180	2	160	100 - 120	2 bucăți
Miel	2	190	2	175	110 - 130	Picior
Pui	2	220	2	200	70 - 85	Întreg
Curcan	2	180	2	160	210 - 240	Întreg
Rață	2	175	2	220	120 - 150	Întreg
Gâscă	2	175	1	160	150 - 200	Întreg
Iepure	2	190	2	175	60 - 80	Tăiat în bucăți
Iepure de câmp	2	190	2	175	150 - 200	Tăiat în bucăți

TIP DE MÂN-CARE	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)		Gătire cu aer cald		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Fazan	2	190	2	175	90 - 120	Întreg

## PEȘTE

TIP DE MÂN-CARE	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)		Gătire cu aer cald		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Păstrăv/Doradă	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 pești
Ton/Somon	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 fileuri

### Prepararea la grătar

-  Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute, înainte de gătire.

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

### Preparare intensivă la grătar

## Vită

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

1) Preîncălziți cuptorul.

## Carne de porc

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

## Vițel

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

## Miel

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

## Găină

TIP DE MÂNCARE	Cantitate	Nivel raft	Temperatură [°C]	Timp [min]
Porții de pui	200 - 250 g fiecare	1	200 - 220	30 - 50
Pui, jumătate	400 - 500 g fiecare	1	190 - 210	35 - 50
Pui, pasăre îndopată	1 - 1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Rață	1,5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Gâscă	3,5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Curcan	2,5 - 3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150

TIP DE MÂNCA-RE	Cantitate	Nivel raft	Temperatură [°C]	Temp [min]
Curcan	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

## Pește (în abur)

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

## Decongelarea

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

## Uscare - Gătire cu aer cald

Acoperiți rafturile cuptorului cu foi de copt.

## LEGUME

TIP DE MÂNCA-RE	Nivel raft		Temperatură [°C]	Temp [ore]
	1 nivel	2 niveluri		
Fasole	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Ardei	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Supă de legume	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Ciuperci	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Ierburi	3	1/4	40 - 50	2 - 3

## FRUCT



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

## Informații despre acrilamide

**Important** Conform celor mai noi informații științifice, dacă vă gătiți mâncarea cu crustă arsă (mai ales cea care conține amidon),

acrilamidele pot fi un factor de risc al sănătății. De aceea, vă recomandăm să gătiți la cele mai mici temperaturi și să nu vă rumeniți prea mult mâncarea.

## Îngrijirea și curățarea

**⚠ Avertizare** Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

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

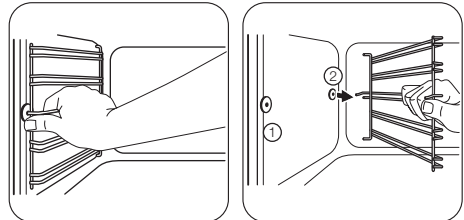
**i** **Pentru modelele din inox sau aluminiu:**

Curățați ușa cuptorului numai cu un burete ud. Uscați-o cu o lavetă moale. A nu se folosi bureți din sârmă, acizi sau produse abrazive, deoarece acestea pot deteriora suprafața cuptorului. Curățați panoul de comandă al cuptorului cu aceeași precauție.

### Suporturile raftului

Pentru a curăța pereții laterali puteți scoate suportul rafturilor.

### Scoaterea suporturilor pentru rafturi



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

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

### Instalarea suporturilor pentru rafturi

Instalați suporturile pentru rafturi în ordine inversă.

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

### Curățare pirolitică

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

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

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

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

2. Murdăria cea mai mare trebuie curățată manual.

3. Închideți bine ușa cuptorului.

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

4. Setati funcția de Curățare pirolitică. Consultați secțiunea "Funcțiile cuptorului".

5. Când **|→|** se aprinde intermitent, apăsați **+** sau **-** pentru a seta procedura necesară:

- **P1** - dacă cuptorul nu este foarte murdar. Procedura durează 1 oră.
- **P2** - dacă cuptorul este murdar. Procedura durează 1 oră și 30 de minute.

6. Apăsați **⌚** pentru a porni procedura. Puteți utiliza funcția Sfârșit pentru pornirea cu întârziere a curățării.

Când cuptorul este la temperatura prestabilită ușa se blochează. Afișajul indică simbolul **🔒** și segmentele indicatorului de căldură până la deblocarea ușii.

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

După terminarea procesului de Curățare pirolitică, afișajul indică ora zilei. Ușa cuptorului rămâne blocată. Când aparatul este din nou rece, se va auzi un semnal acustic și ușa de va debloca.

**i** În timpul Curățării pirolitice, becul cuptorului este stins.

### Semnal de curățare

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

### Semnalul de curățare se stinge:

- După terminarea funcției de Curățare pirolitică
- Dacă apăsați **+** sau **-** când **🔒** se aprinde intermitent pe afișaj.

### Bec cuptor

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

### Înainte de a schimba becul cuptorului:

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

**i** Puneți o cârpă pe fundul cuptorului pentru a preveni deteriorarea becului cuptorului și a capacului de sticlă.

Întotdeauna țineți becul halogen cu ajutorul unei cârpe pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

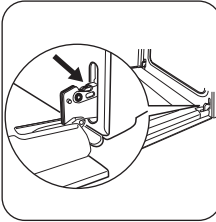
1. Rotiți capacul de sticlă la stânga și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cuptorului cu altul corespunzător, rezistent la o temperatură de 300 °C.  
Utilizați același tip de bec de cuptor.
4. Instalați capacul de sticlă.

### Curățarea ușii cuptorului

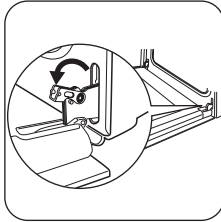
Ușa cuptorului este prevăzută cu trei panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa cuptorului și panourile vitrate de la interior pentru a le curăța.

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

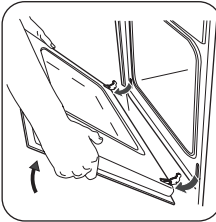
## Scoaterea ușii cuptorului și a panourilor de sticlă



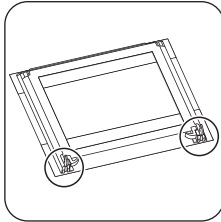
**1** Deschideți complet ușa și apăcați de cele două balamale ale ușii.



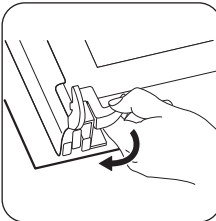
**2** Ridicați și rotiți pârghiile de pe cele două balamale.



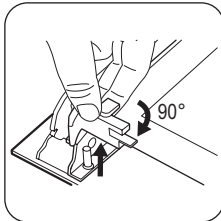
**3** Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (jumătate). După aceea împingeți și scoateți ușa din locaș.



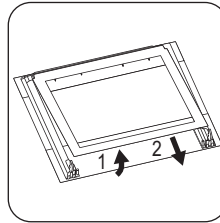
**4** Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.



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



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

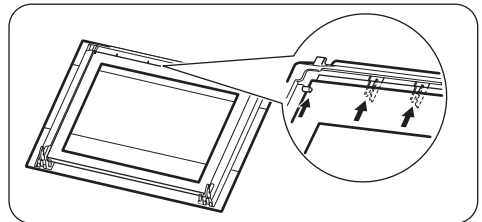


**7** Ridicați cu grijă (pasul 1) și scoateți (pasul 2) pe rând panourile de sticlă. Începeți cu panoul de sus.


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

### Instalarea ușii cuptorului și a panourilor de sticlă

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



## Ce trebuie făcut dacă...

 **Avertizare** Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește.	Aparatul este oprit.	Activați aparatul.
Cuptorul nu se încălzește.	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul. Consultați secțiunea "Reglarea orei curente".
Cuptorul nu se încălzește.	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.
Cuptorul nu se încălzește.	Oprirea automată este activă.	Consultați „Oprirea automată”.
Cuptorul nu se încălzește.	Dispozitivul Blocare acces copii este activat.	Consultați secțiunea "Dezactivarea dispozitivului Blocare acces copii".
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța din tabloul de siguranțe este decuplată.	Verificați siguranța. Dacă siguranța se declanșează de mai multe ori, contactați un electrician calificat.
Becul cuptorului nu funcționează.	Becul cuptorului este defect.	Înlocuiți becul cuptorului.
Curățarea pirolitică nu pornește. Afișajul indică <b>C3</b> .	Ușa nu este închisă complet sau dispozitivul de blocare a ușii este defect.	Închideți ușa complet.
Afișajul indică <b>F102</b> .	Ușa nu este închisă complet sau dispozitivul de blocare a ușii este defect.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Închideți ușa complet.</li> <li>Opriti și porniți din nou aparatul prin intermediul siguranței casnice sau a întreprătorului de siguranță din cutia cu siguranțe.</li> <li>Dacă pe afișaj apare din nou <b>F102</b>, contactați centrul de service.</li> </ol>
Cuptorul nu se încălzește. Afișajul indică <b>Demo</b> .	Modul demo este activat.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Dezactivați aparatul.</li> <li>Țineți apăsat butonul <b>+</b>.</li> <li>Când este emis un semnal acustic, rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului la prima funcție. <b>Demo</b> se aprinde intermitent pe afișaj.</li> <li>Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului în poziția oprit.</li> <li>Eliberați butonul <b>+</b>.</li> <li>Rotiți de trei ori butonul pentru temperatură în sens orar. Semnalul acustic este emis de trei ori. Modul demo este dezactivat.</li> </ol>

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Afișajul indică un cod de eroare care nu este în listă.	Există o defecțiune electronică.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Opriiți și porniți din nou aparatul prin intermediul siguranței casnice sau a întreprătorului de siguranță din cutia cu siguranțe.</li> <li>Dacă pe afișaj reapare codul de eroare, contactați centrul de service.</li> </ol>
Aburul și condensul se depun pe alimente și în interiorul cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15-20 minute după terminarea gătitului.

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

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

este amplasată pe cadrul frontal din interiorul cuptorului.

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.) .....

Numărul produsului (PNC) .....


Numărul de serie (S.N.) .....

## Date tehnice

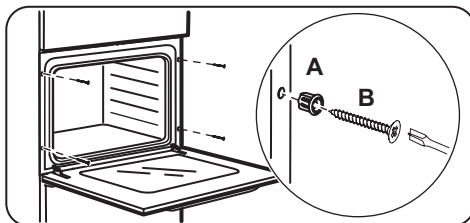
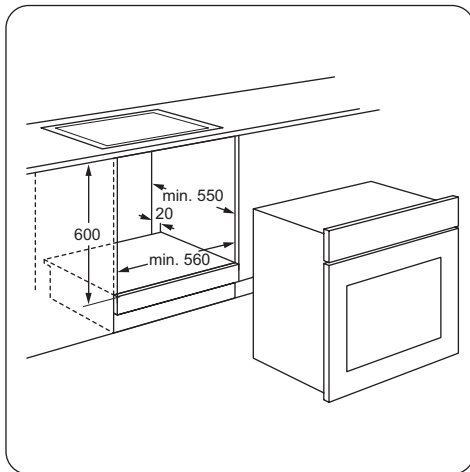
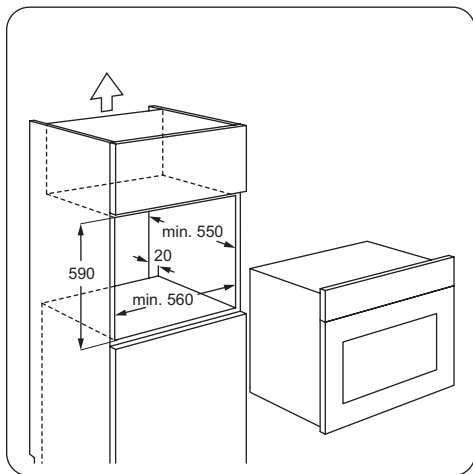
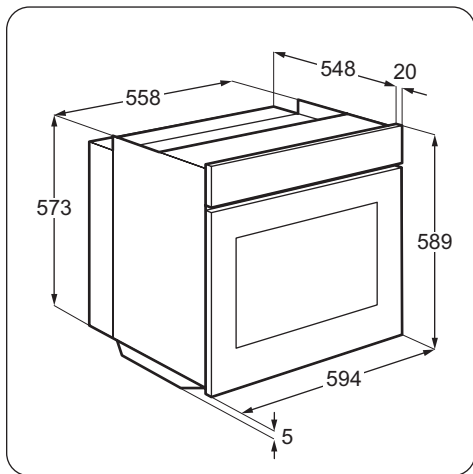
Tensiune 230 V

Frecvență 50 Hz

## Instalarea

 **Avertizare** Consultați capitolul "Informații privind siguranța".

## Încorporarea



### Conectarea la alimentarea electrică

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

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

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

### Cablu

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


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

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

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



## Protejarea mediului înconjurător

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

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



### Materialele de ambalare

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



[www.zanussi.com/shop](http://www.zanussi.com/shop)

