

HR	Upute za uporabu	2
HU	Használati útmutató	19
RO	Manual de utilizare	36

Pećnica  
Sütő  
Cuptor

# USER MANUAL

## Sadržaj

Informacije o sigurnosti	2	Korisni savjeti i preporuke	8
Sigurnosne upute	3	Čišćenje i održavanje	14
Opis proizvoda	5	Rješavanje problema	16
Prije prve uporabe	5	Tehnički podaci	16
Svakodnevna uporaba	5	Postavljanje	17
Funkcije sata	6	Briga za okoliš	18
Dodatne funkcije	7		

Zadržava se pravo na izmjene.

## Informacije o sigurnosti

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

### Sigurnost djece i slabijih osoba

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

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

### Opća sigurnost

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

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



## Sigurnosne upute

### Postavljanje



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

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

### Spajanje na električnu mrežu




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

- Sva spajanja na električnu mrežu treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite podudaraju li se električni podaci na natpisnoj pločici s električnim 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 ovlašteni servis.
- Ne dopustite da kabel napajanje dodiruje vrata uređaja, posebice kada su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja utaknite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Pobrinite se da nakon postavljanja postoji pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste utikač izvukli iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće uređaje za izolaciju: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvoditi 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.

## Uporaba

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


- Ovaj uređaj upotrebljavajte 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.
- Budite oprezni kada otvarate vrata uređaja u radu. Oslobađa se vruća para.
- Ne upravljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.
- Ne pritišćite otvorena vrata.
- Uređaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.
- Vrata uređaja uvijek držite zatvorenima kada je uređaj u radu.
- Pažljivo otvarajte vrata. Korištenje sastojaka koji sadrže alkohol može izazvati miješanje alkohola i zraka.
- Iskre ili otvoreni plamen ne smiju dospjeti u blizinu uređaja kada otvarate vrata.
- Zapaljive predmete ili predmete namočene zapaljivim sredstvima ne stavljajte u uređaj, pored ili na njega.

 **Upozorenje** Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- 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 plitku. 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.


## Osvjetljenje unutrašnjosti

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

 **Upozorenje** Opasnost od strujnog udara.

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

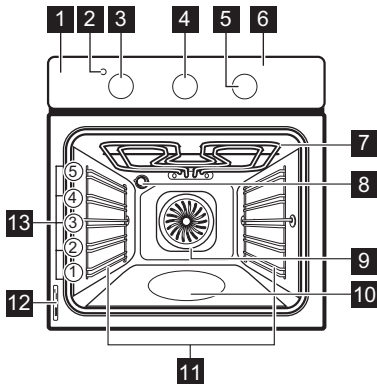
## Odlaganje

 **Upozorenje** Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Uređaj iskopčajte iz električne mreže.
- Odrežite električni kabel i bacite ga.

- Uklonite bravicu vrata kako biste spriječili da se djeca i kućni ljubimci zatvore u uređaj.

## Opis proizvoda



- 1** Upravljačka ploča
- 2** Indikator snage
- 3** Regulator funkcija pećnice
- 4** Analogni tajmer
- 5** Regulator temperature

- 6** Kontrolna žaruljica temperature
- 7** Grijač
- 8** Svjetlo pećnice
- 9** Ventilator
- 10** Spremnik sustava za čišćenje pomoću vode
- 11** Vodilica plitice, može se skinuti
- 12** Nazivna pločica
- 13** Položaji police

### Pribor pećnice

- **Mreža za pečenje**  
Za posuđe, kolače u kalupu i pečenje mesa.
- **Aluminijska posuda za pečenje**  
Za kolače i kekse.
- **Plitica za roštiljanje/pečenje**  
Za pečenje kolača i mesa ili kao plitica za sakupljanje masnoće.

## Prije prve uporabe

**⚠ Upozorenje** Pogledajte poglavlja Sigurnost.

### Početno čišćenje

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

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

### Predgrijavanje

Zagrijte prazni uređaj kako bi izgorjele preostale masnoće.

1. Postavite funkciju i maksimalnu temperaturu.
2. Pustite neka uređaj radi jedan sat.
3. Postavite funkciju i maksimalnu temperaturu.
4. Pustite neka uređaj radi deset minuta.
5. Postavite funkciju i maksimalnu temperaturu.
6. Pustite neka uređaj radi deset minuta. Dodatna oprema se može zagrijati više nego inače. Uređaj može ispuštati miris i dim. To je normalno. Osigurajte dovoljan protok zraka.

## Svakodnevna uporaba

**⚠ Upozorenje** Pogledajte poglavlja Sigurnost.










### Uključivanje i isključivanje uređaja

1. Okrenite tipku funkcija pećnice na funkciju pećnice.

- Kontrolna žaruljica uključenosti uključuje se dok uređaj radi.
2. Okrenite regulator temperature na temperaturu.  
Kontrolna žaruljica temperature uključuje se dok se temperatura u uređaju povećava.

3. Za isključivanje uređaja, okrenite prekidač za funkcije pećnice i regulator temperature okrenite u položaj Off (isključeno).

## Funkcija pećnice

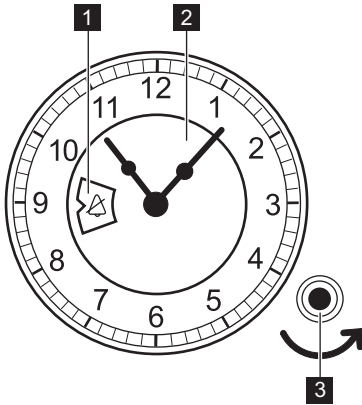
Funkcije pećnice		Uporaba
	Položaj Isključeno (Off)	Uređaj je isključen.
	Osvijetljenje unutrašnjosti	Za uključivanje svjetla pećnice bez funkcije pečenja.
	Gornji i donji grijač / Čišćenje pomoću vode	Za pečenje i prženje na jednoj razini pećnice. Gornji i donji grijač rade istovremeno. Više informacija o čišćenju pomoću vode pogledajte u poglavlju "Čišćenje i održavanje".
	Gornji grijač	Za dovršavanje pečeneih jela. Radi samo gornji grijač.
	Donji grijač	Za pečenje kolača hrskavog donjeg dijela ili korice. Radi samo donji grijač.
	Mali roštilj	Za roštiljanje tankih komada u malim količinama na sredini rešetke. Za pripremu tosta.
	Veliki roštilj	Za roštiljanje velikih količina hrane. Za pripremu tosta. Uključuje se cijeli roštilj.
	Vrući zrak	Za prženje ili prženje i pečenje hrane za koju je potrebna ista temperatura na jednoj ili više polica, bez miješanja mirisa.
	Odmrzavanje	Za otapanje zamrznutih namirnica. Regulator temperature mora biti u položaju isključeno.

## Funkcije sata

### Analogni tajmer

Alarm ima sljedeće funkcije:

- Vrijeme
- Nadglednik minuta + kraj programatora kuhanja.



- 1** Okvir
- 2** Brojčanik
- 3** Tipka postavki

### Namještanje vremena

Za namještanje vremena, pritisnite i okrenite tipku postavki u smjeru suprotnom od kazaljke na satu (smjer prikazan strelicom), dok kazaljke ne dođu u potrebni položaj. Ne okrenite tipku postavki u smjeru kazaljki na satu. Nakon što ste postavili vrijeme, pustite da se tipka postavki vrati u početni položaj ili je lagano vratite.

### Normalna postavka

Okrenite tipku postavki u smjeru suprotnom od kazaljke na satu dok se u okviru ne prikaže


## Dodatne funkcije

### Ventilator za hlađenje

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


### Sigurnosni termostat

Neispravan rad uređaja ili neispravne komponente mogu uzrokovati opasno pregrijavanje.

 . U tom položaju ručno upravljate uređajem. Funkcija nadglednik minuta + kraj programatora kuhanja je isključeno.


### Nadglednik minuta + kraj programatora kuhanja

Koristite za postavljanje vremena isključivanja za funkciju pećnice. Maksimalno vrijeme koje možete postaviti je 180 minuta.


 Koristite isključivo za hranu koju ne morate miješati ili nadgledati tijekom kuhanja.

1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
2. Okrenite tipku postavki u smjeru suprotnom od kazaljke na satu, dok se potrebno vrijeme isključivanja (u minutama) ne prikaže u okviru brojčanika. Započinje odbrojavanje.
3. Nakon isteka vremena, oglašava se zvučni signal. Uređaj se isključuje.

### Isključivanje zvučnog alarma

Okrenite tipku postavki u smjeru suprotnom od kazaljke na satu dok se u okviru ne prikaže  . U tom položaju nema zvučnog signala nakon isključenja uređaja.

### Poništavanje funkcije Nadglednik minuta + kraj programatora kuhanja

Okrenite tipku postavki u smjeru suprotnom od kazaljke na satu, dok se  ne prikaže u okviru.

Kako bi se to spriječilo, pačnica ima sigurnosni termostat koji prekida napajanje. Pećnica se automatski ponovno uključuje kad temperatura padne.

## Korisni savjeti i preporuke

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

### Pečenje kolača

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

### Tablica pečenja kolača i mesa

## TORTE

VRSTE JELA	Gornji i donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme kuhanja [min]	Napomene
	Položaj rešetke	Temp. [°C]	Položaj rešetke	Temp. [°C]		
Recepti s tučanim tijestom	2	170	3 (2 i 4)	160	45 - 60	U kalupu za torte
Prhko tijesto	2	170	3 (2 i 4)	160	20 - 30	U kalupu za torte
Kolač sa sirom i maslacem	1	170	2	165	60 - 80	U kalupu za torte od 26cm
Torta s jabukama (Pita s jabukama)	2	170	2 (lijevo i desno)	160	80 - 100	U dva kalupa za pečenje torte od 20 cm na mreži za pečenje <sup>1)</sup>
Štrudl	3	175	2	150	60 - 80	U pekaču za pecivo

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

### Pečenje mesa i ribe

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

### Vremena kuhanja

Vremena kuhanja ovise o vrsti, konzistentnosti i volumenu hrane.

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



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

1) Predgrijavanje 10 minuta.

## KRUH I PIZZA

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

1) Predgrijavanje 10 minuta.

## PITE

VRSTE JELA	Gornji i donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme kuhanja [min]	Napomene
	Položaj rešetke	Temp. [°C]	Položaj rešetke	Temp. [°C]		
Pita od prhkog tijesta s tjesteninom	2	200	2	180	40 - 50	U kalupu
Pita od prhkog tijesta s povrćem	2	200	2	175	45 - 60	U kalupu
Quiche	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) Predgrijavanje 10 minuta.

## MESO


VRSTE JELA	Gornji i donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme kuhanja [min]	Napomene
	Položaj rešetke	Temp. [°C]	Položaj rešetke	Temp. [°C]		
Govedina	2	200	2	190	50 - 70	Na mreži za pečenje
Svinjetina	2	180	2	180	90 - 120	Na mreži za pečenje

VRSTE JELA	Gornji i donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme kuhanja [min]	Napomene
	Položaj rešetke	Temp. [°C]	Položaj rešetke	Temp. [°C]		
Teletina	2	190	2	175	90 - 120	Na mreži za pečenje
Englesko goveđe pečenje, slabo pečeno	2	210	2	200	50 - 60	Na mreži za pečenje
Englesko goveđe pečenje, srednje pečeno	2	210	2	200	60 - 70	Na mreži za pečenje
Englesko goveđe pečenje, dobro pečeno	2	210	2	200	70 - 75	Na mreži za pečenje
Svinjski but	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
Pile	2	220	2	200	70 - 85	Cijelo
Puretina	2	180	2	160	210 - 240	Cijelo
Patka	2	175	2	220	120 - 150	Cijela
Guska	2	175	1	160	150 - 200	Cijela
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	Cijeli

## RIBA

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

## Mali roštilj

 Predgrijte praznu pećnicu 10 minuta prije kuhanja.

VRSTA JELA	Količina		Mali roštilj		Vrijeme kuhanja [min]	
	Komadi	[g]	Položaj rešetke	Temp. [°C]	1. strana	2. strana
Filetirani odresci	4	800	4	maks.	12-15	12-14

VRSTA JELA	Količina		Mali roštilj		Vrijeme kuhanja [min]	
	Komadi	[g]	Položaj rešetke	Temp. [°C]	1. strana	2. strana
Goveđi odresci	4	600	4	maks.	10-12	6-8
Kobasice	8	-	4	maks.	12-15	10-12
Kosana svinjetina	4	600	4	maks.	12-16	12-14
Pile (razrezano na 2 dijela)	2	1000	4	maks.	30-35	25-30
Kebab	4	-	4	maks.	10-15	10-12
Pileća prsa	4	400	4	maks.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	maks.	20-30	-
Riblji filet	4	400	4	maks.	12-14	10-12
Tost sendviči	4-6	-	4	maks.	5-7	-
Tost	4-6	-	4	maks.	2-4	2-3

### Odmrzavanje

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

### Konzerviranje - Donji grijač

#### Meko voće

KONZERVIRANJE	Temperatura [°C]	Vrijeme kuhanja do početka ključanja (min)	Vrijeme kuhanja pri 100 °C (min)
Jagode, borovnice, maline, zreli ogrozdi	160 – 170	35 – 45	–

## Koštunjavo voće

KONZERVIRANJE	Temperatura [°C]	Vrijeme kuhanja do početka ključanja (min)	Vrijeme kuhanja pri 100 °C (min)
Kruške, dunje, šljive	160 – 170	35 – 45	10 – 15

## Povrće

KONZERVIRANJE	Temperatura [°C]	Vrijeme kuhanja do početka ključanja (min)	Vrijeme kuhanja pri 100 °C (min)
Mrkva <sup>1)</sup>	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Krastavci	160 – 170	50 – 60	–
Miješano povrće za kiseljenje	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Koraba, grašak, šparoge	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) Kada isključite uređaj, ostavite staklenke u pećnici.

## Sušenje - Vrući zrak

Prekrijte police pećnice pergament papirom za pečenje

## POVRĆE

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

## VOĆE

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

## Čišćenje i održavanje

**⚠ Upozorenje** Pogledajte poglavlja Sigurnost.

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

### **i** Uređaji od hehrđajućeg čelika ili aluminijski:

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

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

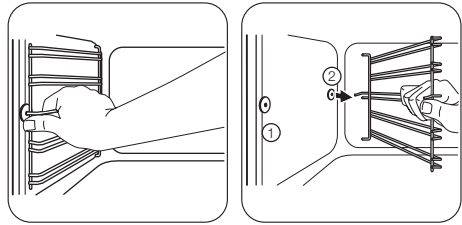
### Čišćenje brtve vrata

- Redovno provjeravajte brtvu vrata. Brtva vrata nalazi se oko ruba otvora pećnice. Ne koristite uređaj ako je brtva vrata oštećena. Obratite se ovlaštenom servisu.
- Za čišćenje brtve vrata, pogledajte opće informacije o čišćenju.

### Nosači polica

Nosače polica možete ukloniti kako biste očistili bočne stranice.

### Vađenje nosača polica



- 1** Prednji dio nosača police povucite dalje od bočne stjenke.
- 2** Stražnji dio nosača police povucite dalje od bočne stjenke i skinite ga.

### Postavljanje nosača polica

Nosače polica postavite na mjesto obrnutim redoslijedom.

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

### Čišćenje pomoću vode

Postupak čišćenja vodom koristi paru kako bi pomogao uklanjanje masnoće i ostataka hrane iz pećnice.

1. Stavite 300 ml. vode u spremnik sustava Aqua clean na dnu pećnice.
2. Postavite funkciju pećnice .
3. Postavite temperaturu na 90 °C .
4. Pustite da uređaj radi 30 minuta.
5. Isključite uređaj i pustite da se ohladi.
6. Kad je uređaj hladan, očistite unutarnje površine pećnice mekom krpom.

**⚠ Upozorenje** Uvjerite se da je pećnica hladna prije nego je dotaknete. Postoji opasnost od opekline.

### Svjetlo pećnice

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

### Prije zamjene svjetla pećnice:

- Isključite pećnicu.

- Izvadite osigurače iz kutije s osiguračima ili isključite sklopku.

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

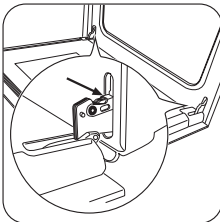
1. Okrenite stakleni poklopac svjetla u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu i skinite ga.
2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite svjetlo svjetla pećnice prikladnom žaruljom otpornom na temperaturu do 300 °C. Koristite istu vrstu svjetla pećnice.
4. Postavite stakleni poklopac.

### Čišćenje vrata pećnice

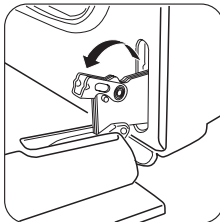
Vrata pećnice sastoje se od dvije staklene ploče. Vrata pećnice i unutarnje staklene ploče možete ukloniti kako biste ih očistili.

**i** Vrata pećnice bi se mogla zatvoriti ako unutarnju staklenu ploču pokušate skinuti prije nego skinete vrata pećnice.

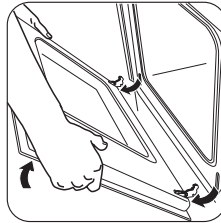
**!** **Pozor** Uređaj ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.



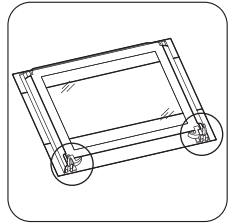
**1** Otvorite vrata do kraja i pridržite dvije šarke vrata.



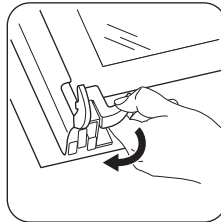
**2** Podignite i okrenite ručice na objema šarkama.



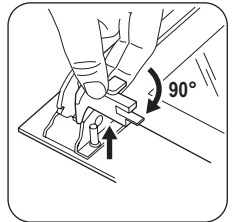
**3** Zatvorite vrata pećnice do prvog položaja (napola). Zatim povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.



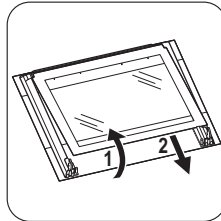
**4** Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekom krpom.



**5** Otpustite sustav za blokiranje kako biste izvadili unutarnju staklenu ploču.



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



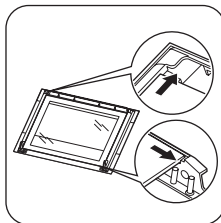
**7** Pažljivo podignite (1. korak) i uklonite (2. korak) staklenu ploču.

Staklenu ploču očistite vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklenu ploču.

### Postavljanje vrata i staklene ploče

Nakon završetka čišćenja umetnite staklenu ploču i postavite vrata pećnice. Gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom. 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 unutarnje staklo ispravno postavite na mjesto. Pogledajte ilustraciju.



## Rješavanje problema

**⚠ Upozorenje** Pogledajte poglavlja Sigurnost.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Uređaj ne radi.	Uređaj nije uključen.	Uključite uređaj. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
Uređaj ne radi.	Nadglednik minuta + kraj programatora kuhanja nije postavljen.	Postavite Nadglednik minuta + kraj programatora kuhanja. Pogledajte poglavlje "Funkcije sata".
Uređaj ne radi.	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 žaruljicu svjetla pećnice.
Para i kondenzat nakupljaju se na hrani i u unutrašnjosti pećnice.	Jelo ste predugo ostavili u pećnici.	Ne ostavljajte jelo u pećnici dulje od 15–20 minuta nakon dovršetka pečenja.

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

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

Preporučujemo da podatke zapišete ovdje:

Model (MOD.) .....

Broj proizvoda (PNC) .....

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

## Tehnički podaci

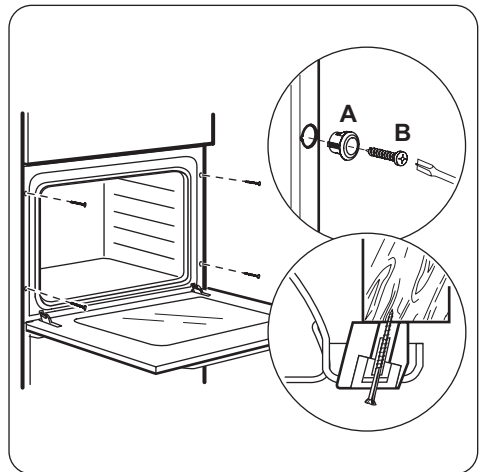
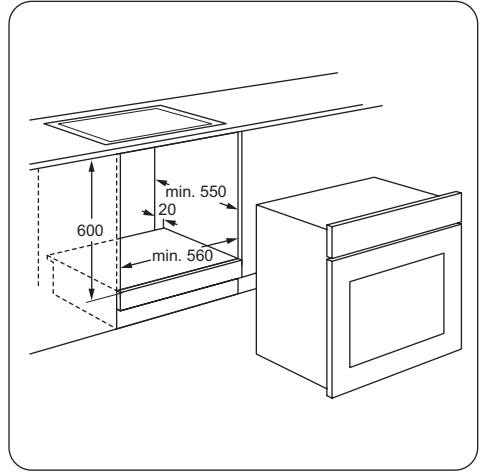
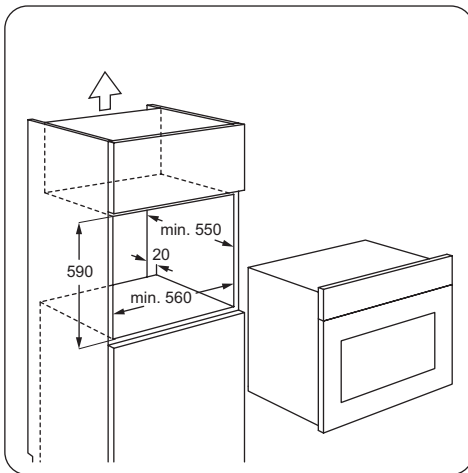
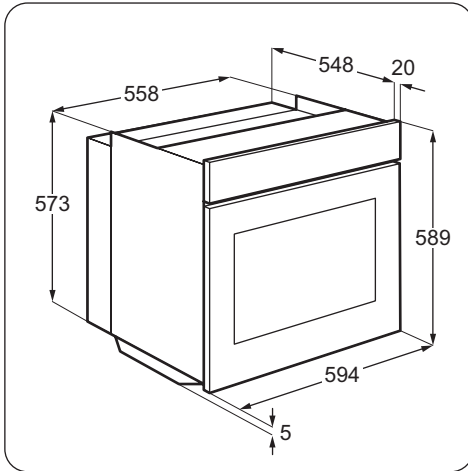
Napon	230 V
Frekvencija	50 Hz



## Postavljanje

**!** **Upozorenje** Pogledajte poglavlja Sigurnost.

### Ugradnja



### Električna instalacija

- !** **Upozorenje** Električnu instalaciju mora postaviti kvalificirana osoba.
- i** Proizvođač nije odgovoran ako ne slijedite sigurnosne mjere opreza iz poglavlja "Sigurnosne informacije".

Ovaj uređaj opremljen je kabelom napajanja.

## Kabel

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


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

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

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



## Briga za okoliš

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

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



### Materijal pakiranja

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

## Tartalomjegyzék

Biztonsági információk _____	19	Hasznos javaslatok és tanácsok _____	25
Biztonsági előírások _____	20	Ápolás és tisztítás _____	31
Termékleírás _____	22	Mit tegyek, ha... _____	33
Az első használat előtt _____	22	Műszaki adatok _____	34
Napi használat _____	23	Üzembe helyezés _____	34
Órafunkciók _____	24	Környezetvédelmi tudnivalók _____	35
További funkciók _____	24		

A változtatások jogát fenntartjuk.

## Biztonsági információk

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

### Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

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

### Általános biztonság


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

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

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


## Biztonsági előírások

### Üzembe helyezés

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

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és 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 szakértett 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 márkaszer-vizhez 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.

### 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.
- 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 tisztítószert 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 mosószerszerrel.

### Belső világítás

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

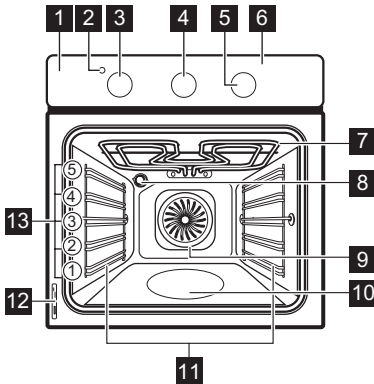
**⚠ Vigyázat Vigyázat! Áramütés-veszély.**

- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzataból.
- 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 károsodását.

## Termékleírás



- 1** Kezelőpanel
- 2** Bekapcsolás-visszajelző
- 3** Sütőfunkciók szabályozógombja
- 4** Analóg időzítő
- 5** Hőmérséklet-szabályozó gomb

- 6** Hőmérséklet-visszajelző
- 7** Fűtőelem
- 8** Sütőlámpa
- 9** Ventilátor
- 10** Víz tisztítás tartálya
- 11** Polcvezető sín, eltávolítható
- 12** Adattábla
- 13** Polcszintek

### Sütő tartozékai

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

## Az első használat előtt

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




### Kezdeti tisztítás

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

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


### Előmelegítés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamaradt zsírt.

1. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a készüléket.
3. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
4. Hagyja tíz percg működni a készüléket.
5. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.

6. Hagyja tíz percg működni a készüléket. A szokásosnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a készülék. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

## Napi használat

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










### A készülék be- és kikapcsolása

1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kívánt sütőfunkció kiválasztásához. Működés közben a bekapcsolás-visszajelző világít.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.

Amíg a készülék hőmérséklete emelkedik, a hőmérséklet-visszajelző világít.

3. A készülék kikapcsolásához forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók gombját és a hőmérséklet-szabályozót.

### Sütőfunkció

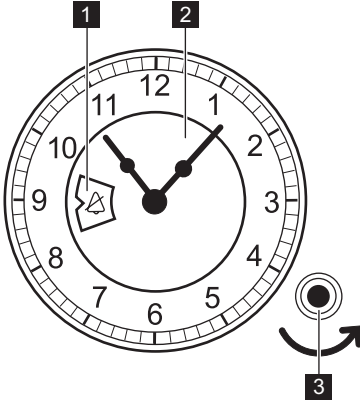
Sütőfunkció	Alkalmazás
 Kikapcsolt állás	A készülék kikapcsolt állapotban van.
 Sütő világítás	A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.
 Alsó + felső sütés / Víz tisztítás	Egyetlen sütőszinten történő sütéshez. Egyidejűleg működik a felső és az alsó fűtőelem. A Víz tisztításról további tájékoztatásért olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.
 Felső fűtés	Főzött ételek befejezéséhez. Csak a felső fűtőelem működik.
 Alsó sütés	Ropogós vagy kérges aljú sütemények készítéséhez. Csak az alsó fűtőelem működik.
 Grill	A polc közepén elhelyezett kis mennyiségű, lapos étel grillezéséhez. Píritós készítéséhez.
 Grill + felső sütés	Nagyobb mennyiségű lapos élelmiszer grillezéséhez. Píritós készítéséhez. A teljes grillező elem működik.
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egynél több tálcán anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát.
 Felolvasztás	Fagyasztott étel felengedéséhez. A hőmérséklet-szabályozó gombnak kikapcsolt állásban kell lennie.

## Órafunkciók

### Analog időzítő

Az időzítő a következő funkciókkal rendelkezik:

- Óra
- Percszámláló + Sütés vége.




- 1** Ablak
- 2** Tárcsa
- 3** Beállítógomb

### A pontos idő beállítása

A pontos idő beállításához nyomja le és fordítsa el a beállítógombot az óramutató járásával ellentétesen (a nyíl által jelölt irányba), amíg az óra mutatói a kívánt állásba nem kerülnek. A beállítógombot ne fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba. Az idő beállítása után hagyja a beállítógombot visszaugrani a kiindulási helyzetbe, vagy óvatosan húzza vissza.

### Normál beállítás

Forgassa el a beállítógombot az óramutató járásával ellentéző irányba, amíg a  jel meg

## További funkciók

### Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a készülék felületeit. Amikor kikapcsolja a

nem jelenik az ablakban. Ebben a helyzetben kézzel vezérelheti a készüléket. A Percszámláló + Sütés vége funkció ki van kapcsolva.


### Percszámláló + Sütés vége

Beállíthatja valamelyik sütőfunkció automatikus kikapcsolási időpontját. 180 perc a maximálisan beállítható idő.


**i** Csak olyan étel esetében érdemes használni, amelyet nem kell megkavarnia vagy ellenőriznie a sütési folyamat során.

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Forgassa el a beállítógombot az óramutató járásával ellentéző irányba, amíg a kívánt kikapcsolási idő (percben) meg nem jelenik a tárcsa ablakában. Elkezdődik a visszaszámlálás.
3. Amikor az idő letelt, egy hangjelzés hallható. A készülék kikapcsol.

### A hangjelzés kikapcsolása

Forgassa el a beállítógombot az óramutató járásával ellentéző irányba, amíg a  jel meg nem jelenik az ablakban. Ebben a helyzetben a készülék kikapcsolásakor nem ad ki hangjelzést.

### A Percszámláló + Sütés vége funkció törlése

Forgassa el a beállítógombot az óramutató járásával ellentéző irányba, amíg a  jel meg nem jelenik az ablakban.

készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a készülék le nem hűl.



## Biztonsági termosztát

A készülék nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes túlmelegedést okozhat. Ennek megakadályozá-

sa céljából a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

## 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. Minimálisan csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.
- A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér aljára, és a készülék 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.

## Tészta- és hússütési táblázat

## SÜTEMÉNYEK

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Habos sütemények	2	170	3 (2 és 4)	160	45 - 60	Tortasütő formában
Linzer tészta	2	170	3 (2 és 4)	160	20 - 30	Tortasütő formában

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

## Húsok és halak sütése

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

## Sütési időtartamok

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

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Hőlégbefűvás, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Kefires sajtorta	1	170	2	165	60 - 80	26 cm-es tortasütő formában
Almatorta (almás pite)	2	170	2 (bal és jobb)	160	80 - 100	Két darab 20 cm-es sütőformában a sütőrács <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>
Képviselőfánk – egy szinten	3	190	3	170	25 - 35	Tepsiben
Képviselőfánk – két szinten	-	-	2 és 4	170	35 - 45	Tepsiben

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Hőlégbefűvés, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]		
Tortalapok	2	180	2	170	45 - 70	20 cm-es tortasütő formában
Gyümölcs torta gazdagon	1	160	2	150	110 - 120	24 cm-es tortasütő formában
Lekváros piskóta	1	170	2	160	50 - 60	20 cm-es tortasütő formában

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

## KENYÉR ÉS PIZZA

ÉTEL TÍPUSA	Felső/alsó sütés		Hőlégbefűvés, nagy hőfok		Sütési idő [perc]	Megjegyzések
	Polcmagasság	Hőmérs. [°C]	Polcmagasság	Hőmérs. [°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 percig.

## TÉSZTAFÉLÉK

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

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

1) Melegítse elő a süttöt 10 perccig.

## HÚS

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

## HAL

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

## Grill

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

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

## 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	-

ÉTEL TÍPUSA	[g]	Kioltvasztási időtartam [perc]	További kioltvasztási időtartam [perc]	Megjegyzések
Tejszín	2 x 200	80 - 100	10 - 15	A tejszín akkor is jól felverhető, ha kissé még fagyos.
Krémes torta	1400	60	60	-

### Tartósítás - Alsó sütés

## Bogyós gyümölcsök

BEFŐZNIVALÓ	Hőmérséklet [°C]	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig [perc]	További befőzési idő 100 °C-on [perc]
Földieper, áfonya, málna, érett egres	160 – 170	35 – 45	–

## Csonthéjas gyümölcs

BEFŐZNIVALÓ	Hőmérséklet [°C]	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig [perc]	További befőzési idő 100 °C-on [perc]
Körte, birsalma, szilva	160 – 170	35 – 45	10 – 15

## Zöldségek

BEFŐZNIVALÓ	Hőmérséklet [°C]	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig [perc]	További befőzési idő 100 °C-on [perc]
Sárgarépa <sup>1)</sup>	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Uborka	160 – 170	50 – 60	–
Vegyes savanyúság	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Karalábé, borsó, spárga	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) Miután kikapcsolta a készüléket, hagyja a befőttet a sütőben.

### Aszalás – Hőlégbefűvás, nagy hőfok

Takarja le a sütő polcait sütőpapírral.

## ZÖLDSÉG

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

## GYÜMÖLCS

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

## Ápolás és tisztítás

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

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

### **i** Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek:

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

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

### Az ajtó tömítések megtisztítása

- Rendszeresen ellenőrizze az ajtó tömítés állapotát. Az ajtó tömítés a sütőtér kereténél található. Ne használja a készüléket, ha az

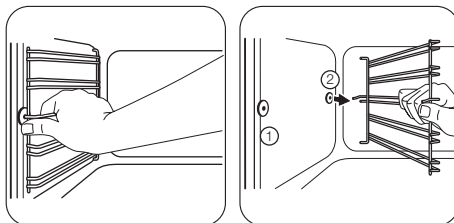
ajtó tömítés sérült. Forduljon márkaszervizhez.

- Az ajtó tömítés tisztításának részleteit lásd a tisztításról szóló általános részben.

### 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 kiszéréssel ellentétes sorrendben tegye vissza.


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

### Víz tisztítás


A Víz tisztítás program gőz segítségével könnyíti meg a zsír- és ételmaradékok eltávolítását a sütőből.

1. Öntsön 300 ml vizet a Víz tisztítás tartályába, mely a sütő alján található.

2. Állítsa be a sütőfunkciót .
3. Állítsa be a hőmérsékletet 90 °C-ra.
4. Hagyja 30 percig működni a készüléket.
5. Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
6. Amikor a készülék lehűlt, tisztítsa meg a sütő belső felületeit egy ruhával.


 **Vigyázat** A készülék megérintése előtt győződjön meg róla, hogy lehűlt-e.  
Égésveszély!

### Sütőlámpa

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

#### A sütőlámpa cseréje előtt:


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


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

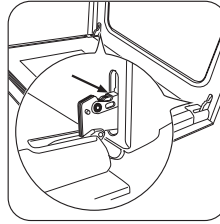
1. Az üvegbúra eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki a sütő izzóját egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló sütőizzóra. Használjon az eredetivel megegyező típusú sütőlámpa izzót.
4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

#### A sütőajtó tisztítása

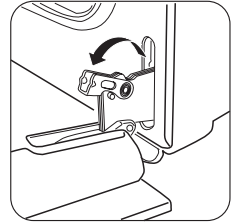
A sütőajtóban két üveglap található. A sütő ajtaja és belső üveglapja a tisztításhoz kivehetőek.

 A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni a belső üveglapot, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.

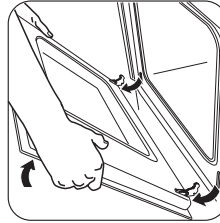
 **Figyelem** Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.



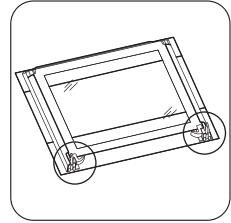
**1** Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg az ajtó két zsanérrját.



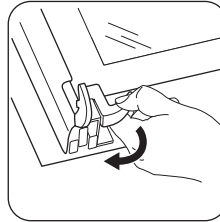
**2** Emelje meg és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.



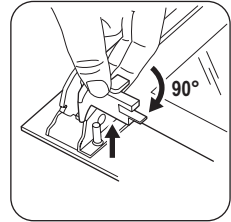
**3** Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félíg). Ezután húzza előre és emelje ki az ajtót a helyéről.



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

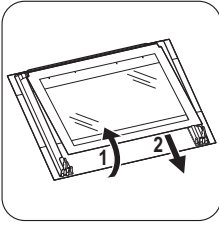


**5** Oldja ki a reteszelőrendszert a belső üveglap kiszéréséhez.



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





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

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

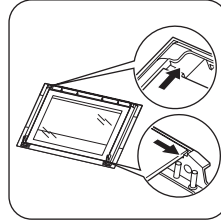
### A sütőajtó és az üveglap visszaszerelése

A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapot és a sütőajtót a helyére. Ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.

## Mit tegyek, ha...

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

Az üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belső felé kell néznie. Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap kerete a filmnyomott részeken nem érdes felületű-e, amikor hozzáér. Ügyeljen arra, hogy a belső üveglapot megfelelően helyezze be a helyére. Lásd az ábrát.



Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A készülék nem működik.	A készülék nincs bekapcsolva.	Kapcsolja be a készüléket. Lásd a „Napi használat” című részt.
A készülék nem működik.	A Percszámoló + Sütés vége funkció nincs beállítva.	Állítsa be a Percszámoló + Sütés vége funkciót. Lásd az „Óra-funkciók” c. fejezetet.
A készülék nem működik.	A biztosítékdobozban kioldott a biztosíték.	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosító többször is kiold, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
Nem működik a sütőlámpa.	Hibás a sütőlámpa.	Cserélje ki a sütőlámpát.
Pára és gőz gyúlik össze az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után legfeljebb 15-20 percig hagyhatja bent az ételt a sütőben.

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

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

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)

.....

Termékszám (PNC) .....

Sorozatszám (S.N.) .....

## Műszaki adatok

Feszültség

230 V

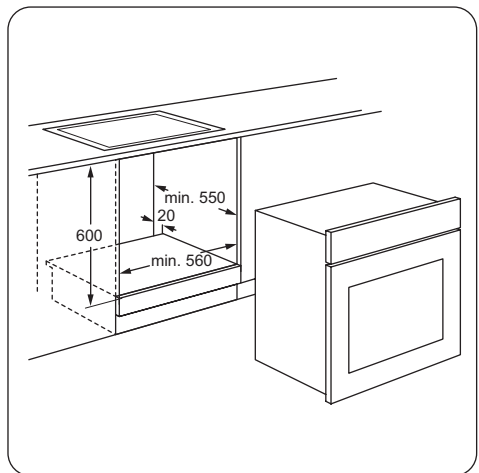
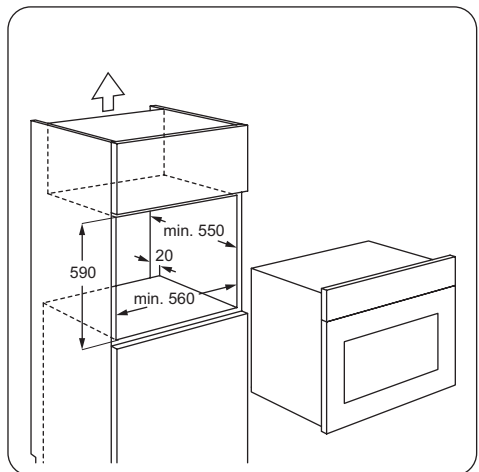
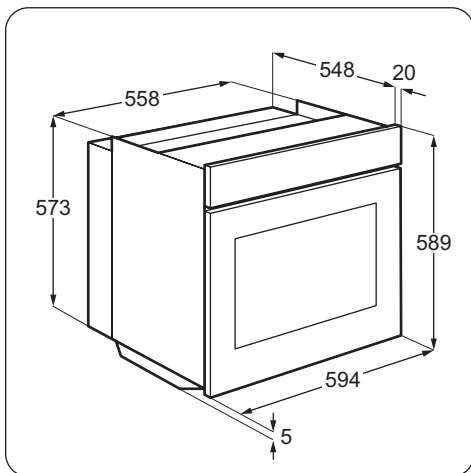
Frekvencia

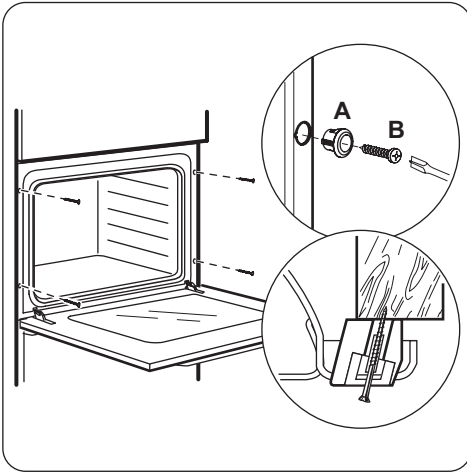
50 Hz

## Üzembe helyezés

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

### Beépítés






### Elektromos üzembe helyezés

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

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

### 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

A készüléket csak egy tápvezetéssel szállítjuk.

### Kábel

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

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

Összteljesítmény	Vezeték keresztmetszet
maximum 1380 W	3 x 0,75 mm <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).



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 _____	36	Sfaturi utile _____	42
Instrucțiuni privind siguranța _____	37	Îngrijirea și curățarea _____	48
Descrierea produsului _____	39	Ce trebuie făcut dacă... _____	50
Înainte de prima utilizare _____	39	Date tehnice _____	51
Utilizarea zilnică _____	40	Instalarea _____	51
Funcțiile ceasului _____	41	Protejarea mediului înconjurător _____	52
Funcții suplimentare _____	41		

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## Informații privind siguranța

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

### Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

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

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

## Aspecte generale privind siguranța

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



### Instrucțiuni privind siguranța

#### Instalarea



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

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

#### Conexiunea la rețeaua electrică




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

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


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

## Utilizarea

 **Avertizare** Pericol de rănire, arsuri, 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 întreținere.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.

- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Țineți întotdeauna închisă ușa aparatului atunci când acesta este în funcțiune.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.

 **Avertizare** Pericol de deteriorare a aparatului.

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

## Îngrijirea și curățarea

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

- Înainte de a curăța aparatul, deconectați-l și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor vitrate.
- Înlocuiți imediat panourile vitrate ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de Service.

- Atenție când scoateți ușa aparatului. Aceasta este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

### Bec interior

- Tipul de bec sau de lampă cu halogen utilizat pentru acest aparat este destinat exclu-

siv aparatelor electrocasnice. Nu îl utilizați în alte scopuri.

### ⚠ Avertizare Risc de electrocutare.

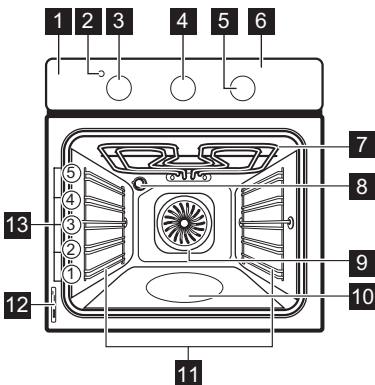
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică înainte de a înlocui becul.
- Folosiți doar becuri cu aceleași specificații.

### Aruncarea la gunoi

### ⚠ Avertizare Risc de rănire sau de sufocare.

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

## Descrierea produsului



- 1** Panou de comandă
- 2** Indicator de alimentare electrică
- 3** Buton pentru funcțiile cuptorului
- 4** Cronometru analogic
- 5** Buton pentru temperatură

- 6** Indicator temperatură
- 7** Element încălzire
- 8** Bec cuptor
- 9** Ventilator
- 10** Recipient pentru curățarea cu apă
- 11** Suportul pentru raft, detașabil
- 12** Plăcuță cu date tehnice
- 13** Poziții rafturi

### Accesoriile cuptorului

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

## Înainte de prima utilizare

- ⚠ **Avertizare** Consultați capitolele privind Siguranța.

### Curățarea inițială


- Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile (dacă este cazul).



- Curățați aparatul înainte de prima utilizare.

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

### Preîncălzirea


Preîncălziți aparatul gol pentru a arde grăsimile rămase.

1. Setati funcția  și temperatura maximă.
2. Lăsați aparatul să funcționeze timp de o oră.

3. Setati funcția  și temperatura maximă.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de zece minute.
5. Setati funcția  și temperatura maximă.
6. Lăsați aparatul să funcționeze timp de zece minute.

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

## Utilizarea zilnică










 **Avertizare** Consultați capitolele privind Siguranța.

### Activarea și dezactivarea aparatului

1. Pentru a selecta o funcție rotiți butonul corespunzător.  
Indicatorul de alimentare se aprinde atunci când aparatul funcționează.

2. Pentru a selecta o temperatură rotiți butonul corespunzător.  
Când temperatura aparatului crește, se aprinde indicatorul de temperatură.
3. Pentru a dezactiva aparatul, rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția Oprit.

### Funcții cuptor

Funcția cuptorului		Aplicație
	Poziția Oprit	Aparatul este oprit.
	Illuminare cuptor	Pentru a activa becul cuptorului fără nici o funcție de gătit.
	Caldura de sus + jos / Curățare cu apă	Pentru a coace și a prăji pe un singur nivel al cuptorului. Elementele de încălzire aflate sus și jos funcționează în același timp. Pentru mai multe informații despre Curățarea cu apă, consultați capitolul "Îngrijirea și curățarea".
	Încalzire sus	Pentru a termina alimentele deja gătite. Funcționează doar elementul de încălzire de sus.
	Încalzire jos	Pentru a coace prăjituri cu bază crocantă sau tare. Funcționează doar elementul de încălzire de jos.
	Grill	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mici în mijlocul raftului. Pentru a face pâine prăjită.
	Grill rapid	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari. Pentru a face pâine prăjită. Funcționează tot grătarul.
	Aer cald	Pentru a frige sau coace alimente cu aceeași temperatură de gătire, pe mai mult de un raft, fără transfer de aromă.
	Decongelare	Pentru a dezgheța preparatele congelate. Butonul pentru temperatură trebuie să fie în poziția oprit.

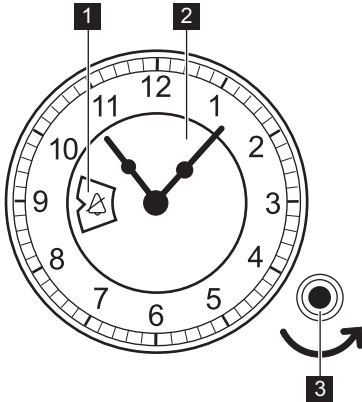


## Funcțiile ceasului

### Cronometru analogic

Cronometrul are următoarele funcții:

- Timpul
- Ceas avertizor + Terminarea gătitului.




- 1** Vizor
- 2** Cadran
- 3** Buton setări

### Reglarea timpului

Pentru a seta timpul, apăsați și rotiți la stânga butonul pentru setări (în direcția indicată de săgeată) până când acele ceasului sunt în poziția dorită. Nu rotiți butonul pentru setări spre dreapta. După reglarea orei, lăsați butonul pentru setări să revină la poziția inițială sau trageți-l încet, înapoi.

### Setare normală

Rotiți butonul pentru setări la stânga, până când  apare în vizor. În această poziție dvs.

## Funcții suplimentare

### Suflantă cu aer rece

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

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

comandați manual aparatul. Funcția Ceas avertizor + Terminarea gătitului este oprită.


### Ceas avertizor + Terminarea gătitului

Folosiți-l pentru a seta timpul de oprire automată a unei funcții a cuptorului. Timpul maxim pe care îl puteți seta este de 180 de minute.


**i** Folosiți-l doar pentru alimente la care nu trebuie să amestecați sau care nu trebuie monitorizate pe durata procesului de gătire.

1. Selectați o funcție a cuptorului și temperatura.
2. Rotiți butonul de setare la stânga, până când în vizorul cadranelui apare timpul de oprire automată (în minute). Începe numărătoarea inversă.
3. După ce se scurge întreaga perioadă de timp, este emis un semnal sonor. Aparatul se dezactivează.

### Dezactivarea semnalului sonor

Rotiți butonul pentru setări la stânga, până când  apare în vizor. În această poziție nu există nici un semnal acustic după dezactivarea aparatului.

### Anularea Ceas avertizor + Terminarea gătitului

Rotiți butonul pentru setări la stânga, până când  apare în vizor.

### Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a aparatului sau componentele defecte pot să cauzeze supraîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În

momentul în care temperatura scade, cuptorul se activează din nou în mod automat.

## Sfaturi utile

- Aparatul are cinci niveluri pentru rafturi. Numărați nivelurile rafturilor din partea de jos a podelei aparatului.
- Aparatul are un sistem special care produce o circulație naturală a aerului și o recirculare 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 gătit 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 gătit.
- 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

TIP DE MÂNCARE	Caldura de sus + jos		Aer cald		Durată de gătit [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

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

### Gătirea cărnii și a peștelui

- Utilizați o cratiță adâncă pentru alimentele foarte grase pentru a evita pătarea permanentă a cuptorului.
- Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se prălingă afară.
- Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigării, se recomandă adăugarea de puțină apă în cratița adâncă. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.

### Durate de gătit

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

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

TIP DE MÂNCARE	Caldura de sus + jos		Aer cald		Durată de gătit [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Prăjitură cu brânză și lapte bătut	1	170	2	165	60 - 80	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Prăjitură cu mere (plăcintă cu mere)	2	170	2 (stânga și dreapta)	160	80 - 100	În două forme pentru prăjituri de 20 cm pe un raft de sârmă <sup>1)</sup>
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	Într-o tavă de coacere
Tartă cu gem	2	170	2 (stânga și dreapta)	165	30 - 40	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Pandispan	2	170	2	160	50 - 60	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Tort de crăciun/ tort bogat în fructe	2	160	2	150	90 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm <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
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

TIP DE MÂN-CARE	Caldura de sus + jos		Aer cald		Durată de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Tarte	2	180	2	170	45 - 70	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm
Tort cu multe fructe	1	160	2	150	110 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 24 cm
Sandviș Victoria	1	170	2	160	50 - 60	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm

1) Preîncălziți timp de 10 minute.

## PÂINE ȘI PIZZA

TIP DE MÂN-CARE	Caldura de sus + jos		Aer cald		Durată de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Paine alba	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 bucăți, 500 g per bucată <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 coacere <sup>1)</sup>
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Într-o tavă de coacere sau cratiță adâncă <sup>1)</sup>
Pateuri	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	Caldura de sus + jos		Aer cald		Durată de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Tarte cu paste	2	200	2	180	40 - 50	Într-o formă
Tarte cu legume	2	200	2	175	45 - 60	Într-o formă
Tarte tip Quiche	1	180	1	180	50 - 60	Într-o formă <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	Caldura de sus + jos		Aer cald		Durată de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Vită	2	200	2	190	50 - 70	Pe un raft de sârmă
Porc	2	180	2	180	90 - 120	Pe un raft de sârmă
Vițel	2	190	2	175	90 - 120	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită englezească, în sânge	2	210	2	200	50 - 60	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită englezească, gătită mediu	2	210	2	200	60 - 70	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită englezească, bine făcută	2	210	2	200	70 - 75	Pe un raft de sârmă
Ceafă de porc	2	180	2	170	120 - 150	Cu șorici
Picior de porc	2	180	2	160	100 - 120	2 bucăți
Miel	2	190	2	175	110 - 130	Pulpă
Pui	2	220	2	200	70 - 85	Întreg
Curcan	2	180	2	160	210 - 240	Întreg
Rata	2	175	2	220	120 - 150	Întreagă
Gasca	2	175	1	160	150 - 200	Întreagă
Iepure	2	190	2	175	60 - 80	Bucăți
Iepure de câmp	2	190	2	175	150 - 200	Bucăți
Fazan	2	190	2	175	90 - 120	Întreg

## PEȘTE

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

### Grill

 Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute, înainte de gătire.

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

## Decongelare

TIP DE MÂNCARE	[g]	Timp decongelare [minute]	Timp suplimentar de decongelare [minute]	Observații
Pui	1000	100 - 140	20 - 30	Puneți piulul 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	-

Pastreaza cald - Incalzire jos

## Fruce moi

CONSERVARE	Temperatură [°C]	Fierbere până la apariția bulelor de aer [min]	Se continuă gătirea la 100 °C [min]
Căpșune, afine, zmeură, agrișe coapte	160 – 170	35 – 45	–

## Fructe cu sâmbure

CONSERVARE	Temperatură [°C]	Fierbere până la apariția bulelor de aer [min]	Se continuă gătirea la 100 °C [min]
Pere, gutui, prune	160 – 170	35 – 45	10 – 15

## Legume

CONSERVARE	Temperatură [°C]	Fierbere până la apariția bulelor de aer [min]	Se continuă gătirea la 100 °C [min]
Morcovi <sup>1)</sup>	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Castraveți	160 – 170	50 – 60	–
Murături asortate	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Gulie, mazăre, sparanghel	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) După dezactivarea aparatului lăsați alimentele conservate în cuptor.

## Uscare - Aer cald

Acoperiți rafturile cuptorului cu foi de copt.

## LEGUME

TIP DE MÂNCA-RE	Nivel raft		Temperatură [°C]	Timp [ore]
	1 nivel	2 niveluri		
Fasole	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Ardei	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Legume pentru supă	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Ciuperci	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Ierburii	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

## Îngrijirea și curățarea

**⚠ Avertizare** Consultați capitolele privind Siguranța.

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

**i Pentru modelele din inox sau 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.

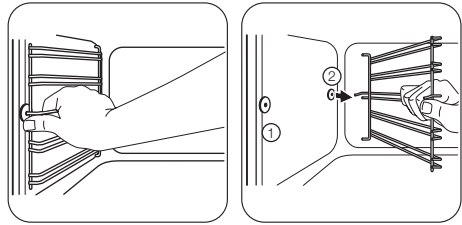
### Curățarea garniturii ușii

- Verificați la intervale regulate garnitura ușii. Garnitura ușii se află în jurul cadrului cavității cuptorului. Nu utilizați aparatul dacă garnitura ușii este deteriorată. Contactați centrul de service.
- Pentru a curăța garnitura ușii consultați informațiile generale despre curățenie.

### 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 cu apă

Procedura de Curățare cu apă folosește aburul pentru a elimina grăsimile și resturile de mâncare rămase în cuptor.

1. Puneți 300 ml de apă în rezervorul pentru Curățare cu apă aflat la baza cuptorului.
2. Setați funcția cuptorului .
3. Setați temperatura la 90 °C.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 30 de minute.
5. Dezactivați aparatul și lăsați-l să se răcească.
6. Când aparatul este rece, curățați suprafețele interioare ale cuptorului cu o lavetă.

**⚠ Avertizare** Înainte de a atinge aparatul, verificați dacă acesta s-a răcit. Pericol de arsuri.



## 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.

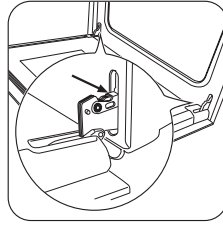
1. Rotiți capacul de sticlă la stânga și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cuptorului cu altul corespunzător, rezistent la o temperatură de 300 °C.  
Utilizați același tip de bec de cuptor.
4. Instalați capacul de sticlă.

### Curățarea ușii cuptorului

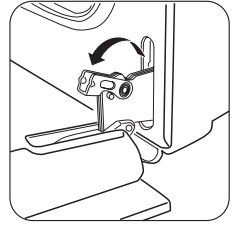
Ușa cuptorului este prevăzută cu două panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa cuptorului și panoul intern de sticlă pentru a le curăța.

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

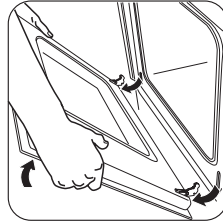
**!** **Atenție** Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.



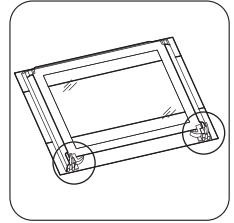
**1** Deschideți complet ușa și apucați de cele două balamale ale ușii.



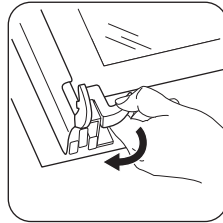
**2** Ridicați și rotiți pârghiile de pe cele două balamale.



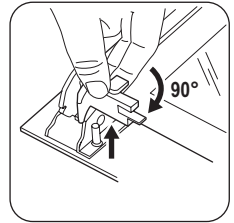
**3** Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (jumătate). Apoi trageți spre înainte și scoateți ușa din locaș.



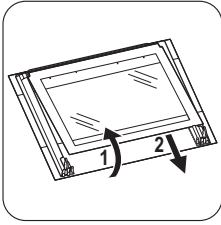
**4** Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.



**5** Pentru a scoate panoul intern de sticlă eliberați sistemul de blocare.



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



**7** Ridicați cu atenție panoul de sticlă (pasul 1) și scoateți-l (pasul 2).

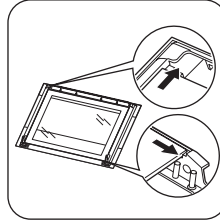
Curățați panoul de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă.

### Instalarea ușii cuptorului și a panoului de sticlă

După terminarea procedurii de curățare, remontați panoul de sticlă și ușa cuptorului. Faceți pașii de mai sus în ordine inversă.

### Ce trebuie făcut dacă...

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 intern de sticlă în poziția corectă. Consultați imaginea.



**!** **Avertizare** Consultați capitolele privind Siguranța.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aparatul nu funcționează deloc.	Aparatul nu este activat.	Activați aparatul. Consultați capitolul "Utilizarea zilnică".
Aparatul nu funcționează deloc.	Programatorul Ceas avertizor + Terminarea gătitului nu este setat.	Setați programatorul Ceas avertizor + Terminarea gătitului. Consultați capitolul "Funcțiile ceasului".
Aparatul nu funcționează deloc.	Siguranța din tabloul de siguranță 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.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în interiorul cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15-20 minute după terminarea gătitului.

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

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

este amplasată pe cadrul frontal din interiorul aparatului.

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.) .....


Numărul produsului (PNC) .....

Numărul de serie (S.N.) .....

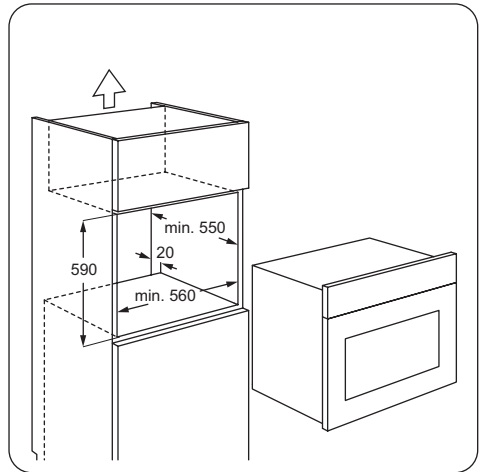
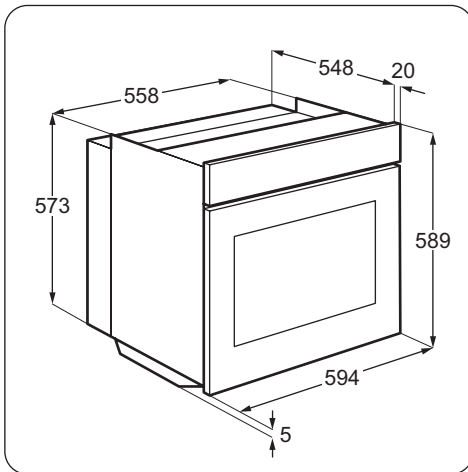
## Date tehnice

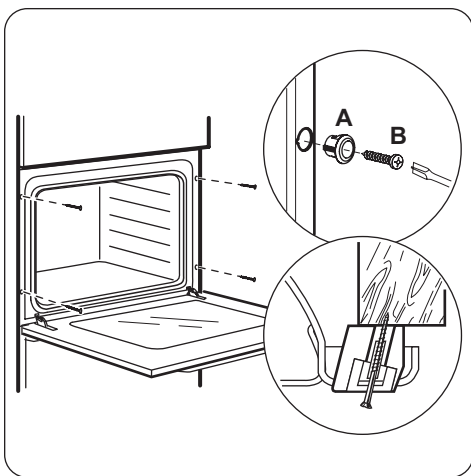
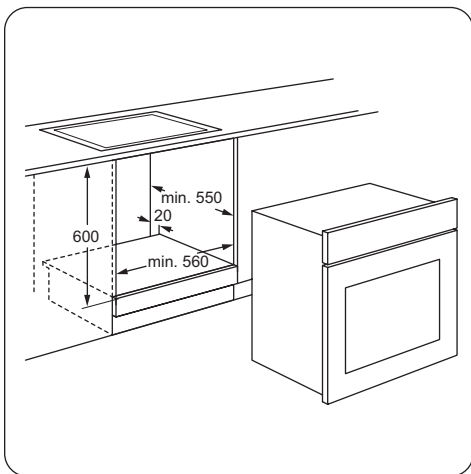
Tensiune	230 V
Frecvență	50 Hz

## Instalarea

 **Avertizare** Consultați capitolele privind Siguranța.

### Încorporarea în mobilier





## Conectarea la alimentarea electrică

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

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

Acest aparat este furnizat doar cu un cablu electric.

### 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) va fi cu 2 cm mai lung decât cele de fază și de nul (cablurile albastru și maro).



## Protejarea mediului înconjurător

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

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



**Materialele de ambalare**

Materialele de ambalare sunt ecologice și reciclabile. Componentele din plastic sunt marcate cu abrevieri internaționale precum

PE, PS, etc. Aruncați ambalajele în containerele corespunzătoare din locurile amenajate special pentru colectarea deșeurilor.



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



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

