

SO	Udhëzimet për përdorim	2
BG	Ръководство за употреба	15
HR	Upute za uporabu	28
MK	Упатство за ракување	40
RO	Informații pentru utilizator	54

Furrë inkaso
Вградена фурна
Ugradna pećnica
Вградена перна
Cuptor încorporat

USER MANUAL

Përmbajtja

Të dhëna për sigurinë _____	2	Tabelat e gatimit _____	7
Përshkrim i produktit _____	3	Kujdesi dhe pastrimi _____	9
Përpara përdorimit të parë _____	3	Si të veprojmë nëse... _____	11
Përdorimi I përditshëm _____	4	Instalimi _____	12
Udhëzime dhe këshilla të nevojshme _____	6	Lidhja elektrike _____	13
		Probleme që lidhen me mjedisin _____	13

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

Të dhëna për sigurinë

i Për sigurinë tuaj si dhe për një përdorim të saktë të pajisjes, lexoni me kujdes këtë manual përpara se të instaloni atë. Mbajini këto udhëzime gjithmonë bashkë me pajisjen, edhe kur e lëvizni apo e shisni. Përdoruesit duhet të njohin plotësisht veçoritë e përdorimit dhe sigurisë së pajisjes.

Përdorimi i saktë

- Mos e lini pajisjen vetëm gjatë punës.
- Kjo pajisje është projektuar vetëm për përdorim shtëpiak.
- Pajisja nuk duhet të përdoret si sipërfaqe pune ose për të mbështetur diçka sipër saj.
- Mos vendosni apo futni lëngje të ndezshme, materiale që marrin flakë shpejt apo objekte që shkrijnë (psh.fletë plastike apo alumini) brenda ose pranë pajisjes.
- Bëni kujdes kur lidhni një pajisje elektrike në prizat në afërsi. Bëni të mundur që kabllo të lidhës të mos bien në kontakt me derën e furrës apo të mos kapen nën të.
- Mos i lini gatesat e lëngshme dhe ushqimet në furrë pasi të keni përfunduar gatimin e tyre, pasi lagështia mund të dëmtojë smaltin ose të hyjë nëpër njësitë e furrës.
- Mos i bëni vetë riparimet, për të shmangur plagosje apo dëmtim të pajisjes. Kontaktoni gjithmonë Qendrën lokale të Shërbimit.
- Mos përdorni gërryes të fortë ose materiale të mprehta metalike për të pastruar xhamin e derës së furrës, pasi

këto mund të gërvishtin sipërfaqen, çka mund të shkaktojë krisjen e xhamit.

i Shënim mbi veshjen e smaltuar

Ndryshimi i ngjyrave të veshjes së smaltuar të furrës si pasojë e përdorimit, nuk ndikojnë në funksionimin normal e të mirë të pajisjes. Për këtë arsye, ato nuk përbëjnë një defekt të përfshirë në rregulloren e garancisë.

Siguria e fëmijëve

- Vetëm të rriturit mund ta përdorin këtë pajisje. Fëmijët duhet të mbikëqyren për t'u siguruar që të mos luajnë me pajisjen.
- Mbajini të gjitha materialet e paketimit larg fëmijëve. Ka rrezik asfiksimit.
- Mbajini fëmijët larg pajisjes gjatë kohës që është në punë e sipër. Pjesët e jashtme mund të nxehen shumë gjatë përdorimit. Ka rrezik djegieje.

Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje nuk është ndërtuar për t'u përdorur nga persona (përfshirë fëmijët), aftësitë fizike, ndjesore ose mendore të të cilëve, ose mungesa e përvojës dhe njohurive i pengon ata të përdorin pajisjen me siguri pa mbikëqyrjen ose udhëzimet e një personi përgjegjës, për të siguruar që ata e përdorin pajisjen me siguri.
- Pjesa e brendshme e pajisjes nxehet shumë gjatë përdorimit. Bëni kujdes dhe mos prekni elementet ngrohës. Ka rrezik djegieje.

- Largoju ni gjithmonë pak pajisjes kur hapni derën e furrës gjatë ose në përfundim të gatimit që të lini avullin ose nxehtësinë e krijuar të dalë jashtë.

Instalimi

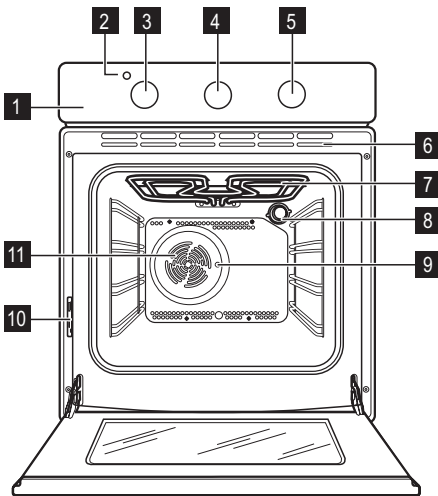
- Sigurohuni që pajisja të mos jetë dëmtuar nga transporti. Mos e lidhni pajisjen nëse është e dëmtuar. Nëse është e nevojshme, kontaktoni shitësin.
- Vetëm një inxhinier i autorizuar servisi mund ta riparojë pajisjen. Përdorni vetëm pjesë këmbimi origjinale.

- Pajisjet e ndërtaura në mobilie mund të përdoren vetëm pasi të jenë montuar nën mobilie sipas standardeve të duhura.
- Mos i ndryshoni specifikimet e mos e modifikoni këtë produkt. Rrezik plagosjeje dhe dëmtimi të pajisjes.

! **Paralajmërim** Ndiqini me kujdes udhëzimet për lidhjet elektrike.

Përshkrim i produktit

Pamje e përgjithshme



- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Treguesi i temperaturës
- 3 Çelësi i temperaturës
- 4 Kohëmatësi analog
- 5 Çelësi i funksioneve të furrës
- 6 Vrimat e ajrimit për ventilatorin ftohës
- 7 Gri
- 8 Llamba e furrës
- 9 Vrima e hellit rrotullues
- 10 Etiketa e parametrave
- 11 Ventilatori

Aksesorët e furrës

- **Rafti i furrës**
Për enë gatimi, forma keku, tava pjekjeje.
- **Tava e sheshtë e pjekjes**
Për ëmbëlsira dhe biskota.

- **Tava e thellë e pjekjes**
Për të pjekur ose për të mbledhur yndyrën.
- **Helli rrotullues**
Për të pjekur copa më të mëdha mishi ose shpendësh.

Përpara përdorimit të parë

i Hiqni gjithë ambalazhimet, nga brenda e jashtë furrës, përpara se ta përdorni atë. Mos e hiqni pllakëzën e parametrave.


! **Kujdes** Për të hapur derën e furrës, kapeni gjithmonë dorezën në mes.

Pastrimi paraprak

- Hiqini të gjitha pjesët nga pajisja.
- Pastroni pajisjen përpara përdorimit për herë të parë.

! **Kujdes** Mos përdorni agjentë pastrues gjëryes! Kjo mund të dëmtojë sipërfaqen. Referojuni kapitullit "Kujdesi dhe Pastrimi".

Parangrohja

Vendosni  të furrës si dhe një temperaturë maksimale dhe mëni furrën të

Përdorimi I përditshëm

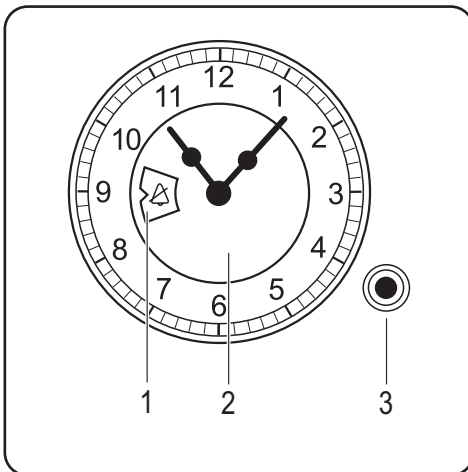
Ndezja dhe fikja e furrës

1. Rrotullojeni çelësin e funksioneve në një funksion të furrës.
2. Vendosni çelësin e termostatit në temperaturën e nevojshme. Treguesi i temperaturës ndizet ndërsa temperatura e furrës rritet.
3. Për të fikur furrën, rrotulloni çelësin e funksioneve të furrës si dhe atë të temperaturës në pozicionin off.

Kohëmatësi

Kohëmatësi ka këto funksione:

- Ora ditore
- Programuesi i përfundimit të gatimit



punojë për 45 minuta, për të djegur çdo mbetje nga sipërfaqja e brendshme. Aksesorët mund të nxehen më shumë gjatë përdorimit normal. Gjatë kësaj periudhe mund të krijohet një erë e pakëndshme. Kjo është normale. Sigurohuni që dhoma të jetë e ajrosur mirë.


- 1 Dritarja
- 2 Disku
- 3 Çelësi i përzgjedhjeve

Regjistrimi i orës ditore

Për të regjistruar orën ditore, shtypni dhe rrotulloni çelësin e përzgjedhjeve në drejtim kundër-orar, derisa akrepat e orës të jenë në pozicionin e duhur. Pasi të keni kryer përzgjedhjen e orës, mëni çelësin e përzgjedhjeve të shkojë sërish në pozicionin fillestar ose rrotullojeni me kujdes mbrapsht.


Përzgjedhja normale

Në këtë pozicion, mund ta përdorni pajisjen manualisht. Programuesi i përfundimit të gatimit është i fikur.

- Rrotullojeni çelësin e përzgjedhjeve në drejtim kundër-orar, derisa të shfaqet në dritare .

Çaktivizimi i sinjalit akustik

Në këtë pozicion nuk ka sinjal akustik pasi çaktivizohet pajisja.

- Rrotullojeni çelësin e përzgjedhjeve në drejtim kundër-orar, derisa të shfaqet në dritare .

Programuesi i përfundimit të gatimit


Përdoreni për të cilësuar kohën e fikjes automatike të një funksioni të furrës.

i Përdoreni vetëm për ushqime që nuk duhen trazuar ose mbajtur nën vëmendje gjatë kohës së gatimit.










1. Regjistroni një funksion të furrës dhe temperaturën.
2. Rrotullojeni çelësin e përzgjedhjeve në drejtim kundër-orar, derisa koha e nevojshme (në minuta) e fikjes së pajisjes të shfaqet në dritaren e diskut. Fillon numërimi mbrapsht.

3. Kur të ketë përfunduar periudha kohore, do të dëgjohet një sinjal. Pajisja çaktivizohet.

Anulimi i Programuesit të përfundimit të gatimit

1. Rrotullojeni çelësin e përzgjedhjeve në drejtim kundër-orar, derisa të shfaqet në dritare .

Funksionet e furrës

Funksioni i furrës	Zbatimi
 Pozicioni Off .	Pajisja është e fikur.
 Gatimi me ventilator	Për të gatuar gatesa të ndryshme njëkohësisht. Për të gatuar shurup të bërë vetë me fruta si dhe për tharjen e kërpudhave apo frutave.
 Grili termik	Elementi i grilit dhe ventilatori i furrës punojnë në mënyrë të alternuar, duke e qarkulluar ajrin e nxehtë rreth e qark ushqimit. Për gatimin e copave të mëdha të mishit. Temperatura maksimale për këtë funksion është 200 °C.
 Grili i plotë	Elementi i grilit të plotë është i ndezur. Për të pjekur në gril ushqime të sheshta në sasi të mëdha. Për të bërë toste.
 Helli rrotullues	Për të pjekur në hell mish ose copëza të vogla mishi.
 Grili i brendshëm	Për të pjekur ushqimet e sheshta në sasi të vogla në nivelin e mesit. Për të bërë toste.
 Elementi i ngrohjes së poshtme	Nxehtësia vetëm nga pjesa e poshtme e furrës. Për pjekjen e kekëve me bazë krokante ose të thekur.
 Elementi i ngrohjes së sipërme	Nxehtësia vetëm nga pjesa e sipërme e furrës. Për përfundimin e ushqimeve të gatuar.
 Gatimi konvencional	Nxehtësia vjen nga të dy elementët, ai i sipërm dhe ai i poshtëm. Për të pjekur në një nivel.

Ventilatori ftohës

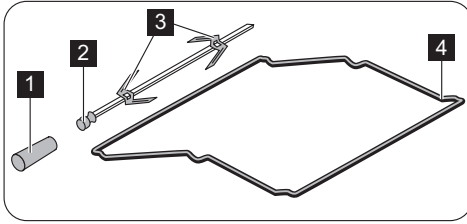
Kur pajisja është në punë e sipër, ventilatori ftohës ndizet automatikisht për t'i mbajtur të ftohta sipërfaqet e pajisjes. Nëse e fikni pajisjen, ventilatori ftohës ndalon.

Termostati i sigurisë

Për të parandaluar mbinxehjen e rrezikshme (nga përdorimi i gabuar i pajisjes ose komponentëve me defekt), furra është pajisur me një termostat sigurie, i cili ndërpret energjinë elektrike. Furra

ndizet përsëri automatikisht, kur bie temperatura.

Helli rrotullues



- 1** Doreza
- 2** Helli
- 3** Pirunët
- 4** Korniza e hellit rrotullues

! Paralajmërim Pirunët dhe helli i hellit rrotullues janë të mprehta (nëse jeni pajisur me to) Kini kujdes gjatë përdorimit të tij.

1. Futeni tavën e thellë të pjekjes në pozicionin e parë të nivelit nga fundi.
2. Futeni kornizën e hellit rrotullues në pozicionin e dytë të nivelit nga fundi.
3. Instaloni pirunin e parë në hell.
4. Vendosni ushqimin që do piqet.
5. Instaloni pirunin e dytë.

Udhëzime dhe këshilla të nevojshme

! Paralajmërim Gatueri gjithmonë me derën e furrës të mbyllur kur piqni në gril.

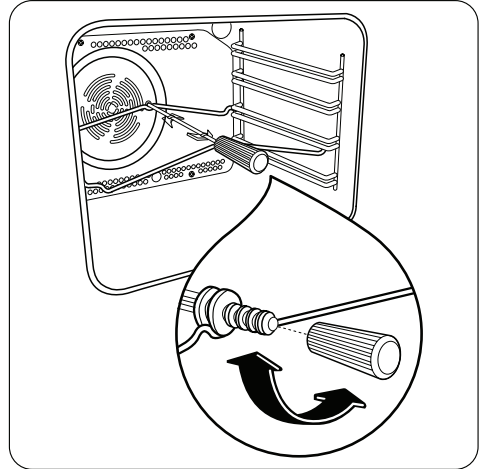
i Mos vendosni tava pjekjeje, tenxhere, etj. mbi bazamentin e furrës për të shmangur dëmtime të mundshme të smaltit të furrës.

i Bëni kujdes kur hiqni apo instaloni aksesoret, për të shmangur dëmtime të mundshme të smaltit të furrës.

- Furra ka katër nivele raftesh. Numërojini nivelet e furrës nga poshtë.
- Ju mund gatueri gatesa të ndryshme edhe dy zona gatimi njëkohësisht. Vendosini raftet në nivelin 1 dhe 3.

Përdorni vidhat për të shtrënguar pirunët.

6. Instaloni majën e hellit në vrimën e rrotullimit të hellit (referojuni paragrafit "Përshkrimi i produktit").
7. Instaloni pjesën ballore të hellit në kornizën e hellit.
8. Hiqni dorezën.
9. Vendosni funksionin e furrës dhe temperaturën (referojuni "Tabelat e gatimit").



- Furra është e pajisur me një sistem të veçantë që qarkullon ajrin dhe riciklon vazhdimisht avullin. Ky sistem bën të mundur gatimin në një ambient me avull dhe i mban gatesat të buta brenda dhe të pjekura mirë nga jashtë. Ajo ul kohën e gatimit dhe konsumin e energjisë në minimum.
- Lagështia mund të kondensohet në pajisje ose në dyert prej xhami. Kjo është normale. Qëndroni gjithmonë pak larg pajisjes kur hapni derën e furrës ndërsa është në punë. Për të ulur kondensimin, ndizeni furrën bosh për 10 minuta para gatimit.

- Fshini lagështinë e formuar pas çdo përdorimi të pajisjes.

Pjekja e kekeve/tortave

- Temperatura ideale për pjekjen e kekëve është midis 150 °C dhe 200 °C.
- Paraxechni furrën për afro 10 minuta para pjekjes.
- Mos e hapni derën e furrës para se të ketë kaluar 3/4 e kohës së pjekjes.
- Nëse përdorni dy tava pjekjeje njëkohësisht, mbajeni një nivel bosh mes tyre.

Gatimi i mishit dhe peshkut

- Mos piqu në furrë copa mishi më të vogla se 1 kg. Gatimi i sasive të vogla shkakton tharjen e mishit.
- Për të pjekur mirë nga jashtë dhe të njomë nga brenda mishin e kuq, vendosni një temperaturë prej 200 °C-250 °C.
- Për mishin e bardhë, shpendët dhe peshkun vendosni një temperaturë midis 150°C-175°C.

- Përdorni një tavë pritëse të yndyrave për ushqimet me shumë yndyrë, për të ruajtur furrën nga njollat që mund të mos ikin më.
- Lëreni mishin afro 15 minuta përpara se ta shponi, në mënyrë që lëngu të mos derdhet jashtë.
- Për të shmangur tymin e tepërt në furrë gjatë pjekjes, hidhni pak ujë në tavën pritëse të yndyrave. Për të shmangur kondensimin e tymrave, shtoni ujë herë pas herë pasi ai të avullojë.

Kohët e gatimit

Kohët e gatimit varen nga lloji, shpeshtësia dhe vëllimi i ushqimit.

Fillimisht, kontrolloni funksionimin e pajisjes kur gatvani. Gjeni përzgjedhjet më të mira (përzgjedhjet e nxehtësisë, kohët e gatimit, etj.) për gatesat tuaja, recetat dhe sasitë përkatëse kur përdorni pajisjen.

Tabelat e gatimit

Pesha (kg)	Ushqimi	Funksioni i furrës	Niveli	Temperatura e furrës (°C)	Koha e Gatimit (në minuta)
1	Mish derri / qengji		2	180	100-110
1	Mish viçi / Biftek		2	190	70-100
1,2	Mish pule/ Lepuri		2	200	70-80
1,5	Rosë		1	160	120-150
3	Patë		1	160	150-200
4	Gjel deti		1	180	210-240
1	Peshk		2	190	30-40


Pesha (kg)	Ushqimi	Funksioni i furrës	Niveli	Temperatura e furrës (°C)	Koha e Gatimit (në minuta)
1	Speca e Domate të mbushura/ Patate të pjekura		2	190	50-70
	Kekë të posaçëm		2	160	45-55
1	Byreçka		2	160	80-100
	Biskota		3	140	25-35
2	Lazanja		2	180	45-60
1	Bukë e bardhë		2	190	50-60
1	Pica		1	190	25-35

Pjekja në grilë

Parangrohni furrën bosh për 10 minuta përpara gatimit.


LLOJI I GATESËS	Sasia		Pjekja në skarë		Koha e gatimit në minuta	
	Copë	g	niveli	Temperatura (°C)	Njëra anë	Ana tjetër
Biftek fileto	4	800	3	250	12-15	12-14
Biftek	4	600	3	250	10-12	6-8
Salsiçe	8	/	3	250	12-15	10-12
Kotëleta derri	4	600	3	250	12-16	12-14
Pulë (e ndarë në 2 pjesë)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Qebapë	4	/	3	250	10-15	10-12
Gjoks pule	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
Fileto Peshku	4	400	3	250	12-14	10-12
Sanduiçe tost	4-6	/	3	250	5-7	/
Bukë e thekur	4-6	/	3	250	2-4	2-3


Grili termik

 **Paralajmërim** Përdoreni këtë funksion me një temperaturë maksimale prej 200°C.


LLOJI I GATESËS	Sasia		Pjekja në skarë		Koha e gatimit në minuta 	
	Copë	g	niveli 	Temperatura (°C)	Njëra anë	Ana tjetër
Role mishi (gjel deti)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Pulë (e ndarë më dysh)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Kofshë pule	6	-	3	200	15-20	15-18
Shkurtë	4	500	3	200	25-30	20-25
Tavë me perime	-	-	3	200	20-25	-
copa. Skallopë	-	-	3	200	15-20	-
Skumbri	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Feta peshku	4-6	800	3	200	12-15	8-10


Helli rotullues


 Parangrohni furrën bosh për 10 minuta përpara gatimit.


LLOJI I GATESËS	Sasia		temp °C	Koha e gatimit në minuta
Shpendë	1000	2	250	50-60
Rosto	800	2	250	50-60


Kujdesi dhe pastrimi

 **Paralajmërim** Përpara se të pastroni pajisjen, fikenit atë. Sigurohuni që pajisja të e ftohtë.

 **Paralajmërim** Mos e pastroni pajisjen me pastrues me avull ose me pastrues me presion të lartë.

 **Kujdes** Mos përdorni agjentë pastrues gërryes, objekte të mprehta, heqës njollash ose sfungjerë smerilues.

 **Paralajmërim** Mos e pastroni derën prej xhami me agjentë pastrues gërryes ose gërvishëse metalike. Sipërfaqja rezistuese ndaj të nxehtit e xhamit të brendshëm mund të dëmtohet.

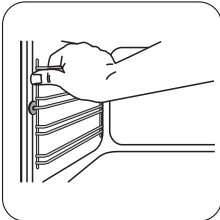
 **Kujdes** Nëse përdorni një spërkatës furre, ndiqni udhëzimet e prodhuesit.

- Pastroni pjesën e përparme të pajisjes me një copë të butë dhe me ujë të ngrohtë e me agjent pastrues.

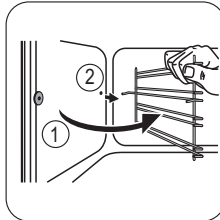
- Për të pastruar sipërfaqet metalike, përdorni një agjent të zakonshëm pastrues
- Pastroni brendësinë e furrës pas çdo përdorimi. Për këtë arsye, mund të hiqni pislëkëun më lehtë që të mos digjet.
- Pastroni ndotjet kokëfortë me një pastrues të posaçëm për furrë.
- Pastroni gjithë aksesoret e furrës (me një copë të butë dhe me ujë të ngrohtë e me agjent pastrues) pas çdo përdorimi dhe lëriini të thahen.
- Nëse keni aksesore që nuk ngjitin, mos i pastroni ato duke përdorur agjentë agresivë, objekte të mprehta me majë ose enëlarëse. Këto mund të prishin veshjen e sipërme që nuk ngjijt!

Shinat mbajtëse të rafteve

Heqja e shinave rrëshqitëse të rafteve



1 Tërhiqni pjesën ballore të shinës mbështetëse të sirtarit jashtë mureve anësorë.



2 Tërhiqni pjesën e pasme të shinës mbështetëse të sirtarit jashtë mureve anësorë dhe hiqeni.

Montimi i shinave rrëshqitëse të rafteve

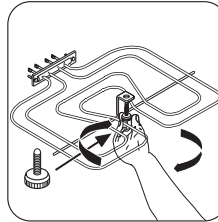
Montoni shinat rrëshqitëse të rafteve në rendin e kundërt.

i Skajet e rrumbullakuar të shinave rrëshqitëse të rafteve duhet vendosur nga përpara!

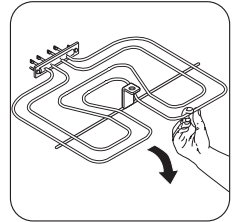
Tavani i furrës

Ju mund të palosni elementin ngrohës mbi tavanin e furrës, për ta pastruar lehtësisht tavanin e furrës.

! **Paralajmërim** Përpara se të palosni elementin ngrohës, fikni pajisjen. Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë. Ka rrezik djegieje!



1 Zhvidhosni vidën që mban elementin nxehtës. Herën e parë, përdorni një kaçavidë.



2 Me kujdes tërhiqeni poshtë elementin nxehtës. Tavani i furrës është gati për t'u pastruar.

Pastroni tavanin e furrës me një copë të butë dhe me ujë të ngrohtë e me agjent pastrues dhe lëriini të thahen.

Montimi i elementit ngrohës

1. Montoni elementin ngrohës duke ndjekur hapat në rendin e kundërt.

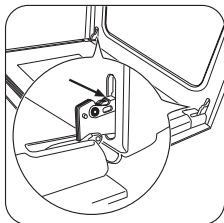
! **Paralajmërim** Sigurohuni që elementi ngrohës është montuar siç duhet dhe nuk bie poshtë.

Pastrimi i derës së furrës

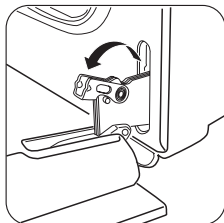
Përpara se të pastroni derën e furrës, hiqeni atë nga furra.

! **Paralajmërim** Sigurohuni që panelet prej xhami të jenë ftohur, para se të pastroni derën prej xhami. Ka rrezik që xhami të thyhet.

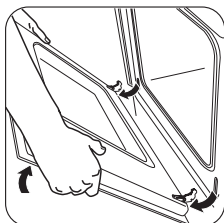
! **Paralajmërim** Kur panelet prej xhami të derës dëmtohen ose kanë gërvishje, xhami dobësohet dhe mund të thyhet. Për të parandaluar këtë, duhet t'i zëvendësoni. Për informacione të mëtejshme, kontaktoni Qendrën tuaj lokale të shërbimit.



1 Hapeni derën plotësisht dhe mbani dy menteshat e derës.



2 Ngrini dhe rrotulloni levat mbi dy menteshat.



3 Mbyllni derën e furrës në pozicionin me të afërt të hapjes (gjysmë hapur). Pastaj tërhiqeni atë përpara dhe hiqeni nga foleja. Vendoseni derën mbi një sipërfaqe të qëndrueshme, të mbrojtur nga një copë e butë.

Pastroni panelin prej xhami me ujë dhe sapun. Thajeni me kujdes.

Si të veprojmë nëse...

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Furra nuk nxehet	Furra nuk është ndezur	Ndizni furrën (shihni kapitullin "Përdorimi i përditshëm").
Furra nuk nxehet	Ka rënë siguresa në kutinë e siguresave	Kontrolloni siguresën. Nëse siguresa bie më shumë se një herë, lidhuni me një elektrikist të kualifikuar.

Kur të mbarojë procedura e pastrimit, futeni derën e furrës në vend. Për ta bërë këtë, ndiqni hapat më lart në rend të kundërt.

i Pajisjet prej inoksi ose alumini:

Pastroni derën e furrës vetëm me sfunjter të lagur. Thajeni me leckë të butë. Mos përdorni tel kruas, acide ose materiale gërryese, pasi ato mund të dëmtojnë sipërfaqen e furrës. Pastroni panelin e kontrollit të furrës duke ndjekur të njëjtat udhëzime.

Llamba e furrës

! **Paralajmërim** Ka rrezik goditjeje elektrike!

Përpara se të ndryshoni llambushkën e furrës:

- Fikni furrën.
- Hiqni siguresat në kutinë e siguresave ose fikni çelësin elektrik.

i Vendosni një copë në bazamentin e furrës për të mbrojtur dritën e furrës dhe kapakun e xhamit.

Zëvendësimi i llambushkës së furrës/ pastrimi i mbulesës së xhamit


1. Rrotullojeni mbulesën prej xhami në drejtim kundër-orar dhe çmontojeni atë.
2. Pastroni kapakun prej xhami.
3. Zëvendësoni llambushkën e furrës me një llambushkë tjetër reziztuese ndaj nxehtësisë 300°C.
4. Montoni kapakun prej xhami.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Llamba e furrës nuk punon	Llamba e furrës është me defekt	Zëvendësoni llambën e furrës
Mbi ushqim dhe në brendësi të furrës formohet avull dhe kondensim	I keni lënë ushqimet në furrë për shumë kohë	Mos i lini gatesat në furrë për më shumë se 15-20 minuta pas përfundimit të procesit të gatimit

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni shitësin tuaj ose Qendrën e Shërbimit.


Këto të dhëna ju ndihmojnë në mënyrë të shpejtë dhe të saktë: Këto të dhëna i gjeni në etiketën e parametrave (referojuni kapitullit "Përshkrimi i produktit").

- Përshkrimi i modelit
- Numri i produktit (PNC)
- Numri serial (S N.)

 **Paralajmërim** Lini që riparimet e pajisjes të kryhen nga një electricist i kualifikuar ose një person kompetent.

Instalimi

Ndërfutja në mobilie

 **Paralajmërim** Instalimi i pajisjes duhet kryer vetëm nga një person i kualifikuar dhe kompetent. Nëse nuk kontaktoni një person të kualifikuar ose kompetent, garancia bëhet e pavlefshme nëse ka dëmtime.

- Përpara se të instaloni pajisjen inkaso në dollapët e kuzhinës, sigurohuni që zgavra të ketë përmasat e duhura.
- Sigurohuni që për instalimin të ketë një mbrojtje anti-shock.
- Sipas rregulloreve në fuqi, të gjitha pjesët që sigurojnë mbrojtjen anti-shock duhet të fiksohet në mënyrë të tillë që të mos hiqen dot pa vegla.
- Disa pjesë të furrës mbartin korrent. Puthitni pajisjen me mobilet dhe sigurohuni që të mos ketë hapësira bosh. Kjo gjë parandalon goditjet elektrike, pasi

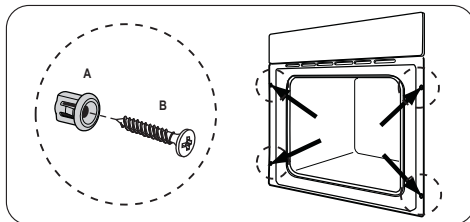
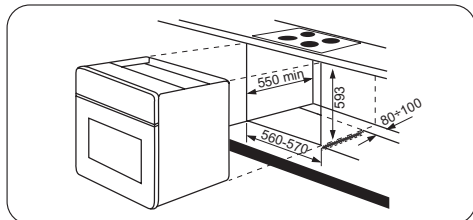
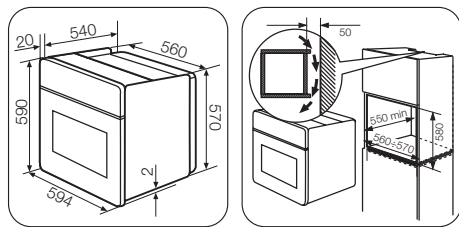
E rëndësishme Nëse e keni përdorur pajisjen në mënyrë të pasaktë, servisi nga tekniku i shërbimit të klientit apo shitësi nuk do të jetë falas, edhe pse gjatë periudhës së garancisë.

 **Këshilla për pajisjet me pjesë ballore metalike:**

Nëse e hapni derën gjatë ose menjëherë pas procedurës së pjekjes, në xham mund të shfaqet avull.

shmang preken aksidentale të pjesëve të rrezikshme.

- Pajisja mund të vendoset me pjesën e pasme dhe njërin skaj ngjitur me pajisje të larta ose muret. Pjesa tjetër duhet të vendoset pranë mobilieve me lartësi të njëjtë.
- Furrat inkaso dhe sipërfaqet inkaso të gatimit janë të pajisura me sisteme ndërlidhese të posaçme. Për arsye sigurie, duhet të kombinoni vetëm pajisje të të njëjtit prodhues.
- Për të puthitur furrën në dollapin inkaso, hapni derën e furrës, vendosni 4 ndarëse nëpër vrima dhe shtrëngoni 4 vidha prej druri (shihni figurën).



Lidhja elektrike


⚠ Paralajmërim Vetëm një person i kualifikuar dhe kompetent duhet të kryejë instalimin elektrik.

- Prodhuesi nuk mban përgjegjësi nëse nuk ndiqni këto masa sigurie.
- Montojeni pajisjen sipas udhëzimeve të sigurisë.
- Sigurohuni që vlerat e tensionit dhe lloji i fuqisë në pllakën e parametrave të jetë në përputhje me tensionin dhe fuqinë e vendit tuaj.
- Kjo pajisje është e pajisur me një kabëll pa spinë.
- Çdo komponent elektrik duhet instaluar ose zëvendësuar nga tekniku i Qendrës së Shërbimit ose nga personeli i kualifikuar i shërbimit.
- Përdorni gjithmonë një prizë me tokëzim të instaluar mirë.

- Mos përdorni spina me shumë hyrje, konektorë dhe kablo zgjatues. Ka rrezik zjarri.
- Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Mos e tërhiqni kabllon e ushqimit për të shkëputur pajisjen nga korrenti. Tërhiqeni gjithmonë nga spina.
- Lidhni pajisjen me ushqimin elektrik duke përdorur një çelës kryesor bipolar që ju mundëson ta shkëputni pajisjen nga ushqimi elektrik, me distancë midis kontakteve në gjendje të hapur, prej 3 mm, përkatësisht lidhni me automatim mbrojtës, me një rele diferenciale (salvavita) ose me siguresë.
- Të dhënat rreth tensionit janë dhënë në pllakëzën e parametrave (referojuni paragrafit "Përshkrimi i produktit").

Probleme që lidhen me mjedisin

Materialet ambalazhuese

Materialet e shënuara me simbolin  janë të riciklueshme. Hidhni ambalazhet nëpër

koshat e përshtatshëm të plehrave, për riciklimin e tyre.

Hedhja e pajisjes

1. Shkëputeni pajisjen nga priza.

2. Priteni kabllon dhe spinën dhe hidhini ato.
3. Çmontoni mbërtheckën e derës. Kjo shmang që fëmijët të mbyllen brenda pajisjes. Ka rrezik asfiksimi.

Съдържание

Информация за безопасност	15	Грижи и почистване	23
Описание на уреда	16	Как да постъпите, ако	25
Преди първата употреба	17	Инсталиране	26
Всекидневна употреба	17	Свързване към електрическата мрежа	27
Полезни препоръки и съвети	20	Опазване на околната среда	27
Таблицы за готвене	21		

Запазваме си правото на изменения

Информация за безопасност

i За своя собствена безопасност и за правилната работа на уреда, прочетете това ръководство внимателно преди инсталиране и употреба. Пазете винаги тези инструкции заедно с уреда, дори и ако го преместите или продадете. Потребителите трябва изцяло да познават функциите на работа и безопасност на уреда.

Правилно използване

- Не оставяйте уреда без наблюдение по време на работа.
- Уредът е предназначен изключително за домашна употреба.
- Уредът не трябва да се използва като работен плот или за съхранение.
- Не поставяйте и не съхранявайте запалителни течности, леснозапалими материали или предмети, които могат да се разтопят (напр. от найлон, пластмаса, алуминий) вътре или в близост до уреда.
- Внимавайте, когато свързвате електрически уред в близките контакти. Не позволявайте свързващите проводници да влизат в контакт или да докосват нагорещената вратичка на фурната.
- Не съхранявайте влажни съдове и храна във фурната след приключване на готвенето, тъй като влагата може да повреди емайла или да проникне в частите.
- Не извършвайте ремонти сами, за да не допуснете нараняване и повреда на

уреда. Винаги се обръщайте към вашия местен сервизен център.

- Не използвайте абразивни или остри метални прибори за стъргане при почистване на стъклото на вратичката на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността, което да доведе до напукване на стъклото.

i Забележка относно емайлираното покритие

Промените в цвета на емайловото покритие вследствие на експлоатацията на уреда не влияят на пригодността му за нормална и правилна употреба. Следователно те не се считат за дефект по смисъла на разпоредбите за гаранциите.

Безопасност за децата

- Само възрастни могат да работят с този уред. Децата трябва да бъдат под надзор, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда.
- Съхранявайте всички опаковъчни материали далеч от деца. Съществува опасност от задушаване.
- Пазете децата далеч от уреда, когато той работи. Достъпните части могат силно да се нагорещават по време на употреба. Съществува опасност от изгаряния.

Общи мерки за безопасност

- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с ограничени физически, сетивни или умствени възможности и с недостатъчен опит

и познания, освен когато са под надзор или са им дадени инструкции за употребата на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.

- Вътрешната страна на уреда се нагорещява силно по време на употреба. Бъдете внимателни и не пипайте никои от нагревателните елементи. Съществува опасност от изгаряния.
- Винаги стойте далеч от уреда, когато отваряте вратата на фурната по време на готвене или след приключването му, за да позволите на натрупалите се пара и топлина да се освободят.

Инсталиране

- Уверете се, че уредът не е повреден при транспортирането му. Не включвай-

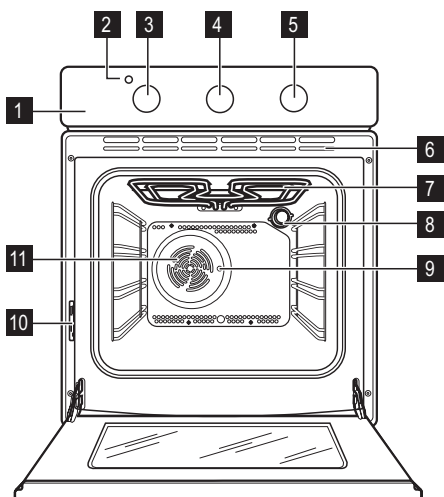
те повреден уред. Ако е необходимо, свържете се с доставчика.

- Само правоспособен сервизен техник може да ремонтира този уред. Използвайте само оригинални резервни части.
- Вградените уреди могат да се използват само след като се вградят в подходящи шкафове и работни плотове, които отговарят на стандартите.
- Не променяйте спецификациите и не видоизменяйте този уред. Опасност от нараняване и повреда на уреда.

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Внимателно спазвайте инструкциите за свързване в електрическата мрежа.

Описание на уреда

Общ преглед



- 1 Командно табло
- 2 Индикатор за температура
- 3 Ключ за управление на температура-та
- 4 Аналогов таймер
- 5 Ключ за управление на функциите на фурната
- 6 Отвори за излизане на въздух за охлаждащия вентилатор
- 7 Грил
- 8 Лампичка на фурната
- 9 Отвор на шиша за въртене
- 10 Табелка с данни
- 11 Вентилатор

Принадлежности към фурната

- **Скара на фурната**
За съдове, кухненски форми, печено.
- **Плоска тава за печене**
За сладкиши и курабийки.
- **Дълбока тава за печене**

За печене на тестени изделия и месо или като тава за събиране на мазнината.

- **Шиш за въртене**
За печене на големи парчета месо и птици.

Преди първата употреба

i Свалете всички опаковки - както отвътре, така и отвън на фурната, преди да използвате уреда. Не сваляйте табелката с данни.

! **ВНИМАНИЕ!** За да отворите вратичката на фурната, винаги хващайте дръжката в средата.


Първоначално почистване

- Извадете всички части от уреда.
- Почистете уреда преди първата употреба.

! **ВНИМАНИЕ!** Не използвайте абразивни почистващи продукти! Те

могат да повредят повърхността. Вж. глава "Грижи и почистване".

Предварително затопляне

Задайте  на фурната и я включете да работи на максимална температура за 45 минути, за да изгорят остатъците от вътрешната ѝ страна. Принадлежностите могат много да се нагорещят при нормална употреба. През това време може да се появи неприятна миризма. Това е нормално. Уверете се, че вентилацията в стаята е добра.

Всекидневна употреба

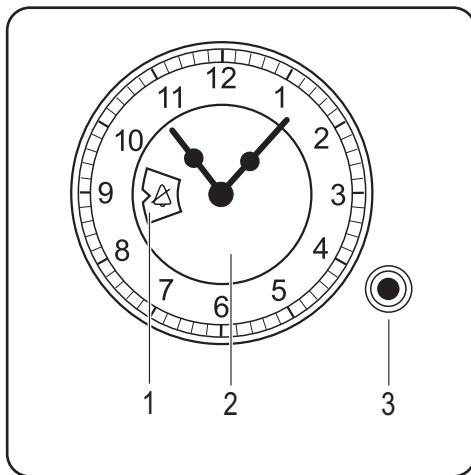
Включване и изключване на фурната

1. Завъртете ключа за управление на функциите до определена функция на фурната.
2. Завъртете ключа за управление на температура на определена температура. Индикаторът на температурата свети, докато температурата на фурната се увеличава.
3. За изключване на фурната завъртете ключа за управление на функциите на фурната и ключа за управление на температура в изключено положение.

Таймер

Таймерът разполага със следните функции:

- Точно време
- Програматор за край на готвенето



- 1 Прозорец
- 2 Диск
- 3 Бутон за настройка


Сверяване на точното време

За да настроите точно време, натиснете и завъртете бутона за настройки обратно на часовниковата стрелка, докато стрелките на часовника застанат в необходимата позиция. След като настроите времето, оставете бутона за настройка да

се върне в първоначалната си позиция или внимателно го върнете.


Нормална настройка

В тази позиция боравите с уреда ръчно. Програматорът за край на готвенето е изключен.

- Завъртете бутона за настройки обратно на часовниковата стрелка, докато в прозореца се покаже .

Деактивиране на звуковия сигнал


В тази позиция няма звуков сигнал след деактивиране на уреда.

- Завъртете бутона за настройки обратно на часовниковата стрелка, докато в прозореца се покаже .

Програматор за край на готвенето


Използвайте го за задаване на час за автоматично изключване на функцията на фурната.







Функции на фурната




 Използвайте го само за храна, която не се налага да разбърквате или наблюдавате по време на готвене.

1. Задайте функция и температура на фурната.
2. Завъртете бутона за настройка обратно на часовниковата стрелка, докато желаното време (в минути) за изключване се появи в прозорчето на диска. Отброяването започва.
3. Когато периодът от време изтече, прозвучава сигнал. Уредът се деактивира.

Отмяна на програматор за край на готвенето

1. Завъртете бутона за настройка в разширена позиция по часовниковата стрелка, докато в прозорчето се покаже .

Функция на фурната	Приложение
 Позиция ИЗКЛ.	Уредът е изключен.
 Ускорено готвене с вентилатор	За готвене на няколко различни ястия едновременно. За готвене на домашно приготвени компоти и за сушене на гъби или плодове.
 Топлинно печене на грил	Елементът на грила и вентилаторът на фурната работят на смени, като осигуряват циркулацията на горещ въздух около храната. За приготвяне на големи парчета месо. Максималната температура за тази функция е 200°C.
 Пълен грил	Елементът пълен грил е включен. За печене на тънки пластове храна в големи количества. За препичане на филийки.
 Шиш за въртене	За печене на големи или по-малки парчета месо на шиш.
 Вътрешен грил	За печене на тънки пластове храна в малки количества в средата на рафта. За препичане на филийки.

Функция на фурната		Приложение
	Долен нагревателен елемент	Нагръването идва само от долната страна на фурната. За печене на кейкове или блатове от ронливо тесто.
	Горен нагревателен елемент	Нагръването идва само от горната страна на фурната. За запичане на сготвени ястия.
	Конвенционално готвене	Нагръване от горния и долния нагревателни елементи. За печене на тестени изделия и месо на едно ниво.

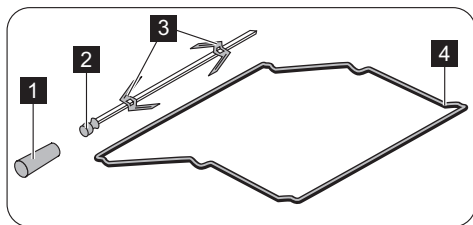
Охлаждащ вентилатор

По време на работа на уреда охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите на уреда охладени. Ако изключите уреда, охлаждащият вентилатор спира да работи.

Предпазен термостат

За да се предотврати опасно прегряване (поради неправилно използване на уреда или дефектни компоненти) фурната е снабдена с предпазен термостат, който прекъсва захранването. Фурната се включва отново автоматично, когато температурата спадне.

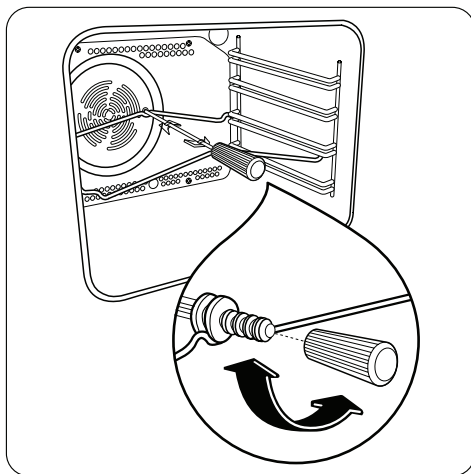
Въртящ се шиш




- 1** Дръжка
- 2** Шиш
- 3** Вилци
- 4** Рамка на шиша


! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Вилците и върховете на шиша са остри (ако има такива). Трябва да се внимава при работа с тях.


1. Поставете дълбоката тава за печене на първото ниво за скара отдолу нагоре.
2. Поставете рамката на шиша на второто ниво за скара отдолу нагоре.
3. Поставете първата вилица в шиша.
4. Поставете храната, която ще се пече на грил.
5. Поставете втората вилица.
- Използвайте винтовете, за да затегнете вилците.
6. Поставете върха на шиша в отвора за шиша (вж. "Описание на уреда").
7. Поставете предната част на шиша на рамката на шиша.
8. Свалете дръжката.
9. Задайте функция на фурната и температура (вж. "Таблицы за готвене").



Полезни препоръки и съвети

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Винаги затваряйте вратичката на фурната, когато готвите, дори при печене на грил.

 Не поставяйте тави за печене, тенджери и др. на дъното на фурната, за да предотвратите повреда на емайлираната ѝ повърхност.

 Бъдете внимателни, когато сваляте или инсталирате принадлежности, за да предотвратите повреда на емайла на фурната.

- Фурната има четири нива за рафтове. Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.
- Можете да готвите различни ястия на две нива едновременно. Поставете рафтовете на ниво 1 и 3.
- Фурната е снабдена със специална система, която задвижва въздуха и постоянно рециклира парата. С тази система е възможно да се готви в среда на пара и ястията да се поддържат меки отвътре и хрупкави отвън. Тя намалява до минимум времето за готвене и консумацията на електроенергия.
- Влагата може да кондензира в уреда или по стъклените вратички. Това е нормално. Винаги стойте далеч от уреда, когато отваряте вратичката на фурната, докато готвите. За да намалите кондензата, включете фурната за 10 минути преди готвене.
- Избърсвайте влагата след всяко използване на уреда.

Печене на кейкове

- Най-добрата температура за печене на кейкове е между 150°C и 200°C.
- Нагривайте предварително фурната за приблизително 10 минути преди готвене.

- Не отваряйте вратичката на фурната, преди да е изтекло 3/4 от зададеното време за готвене.
- Ако използвате едновременно две тавички за печене, оставете едно празно ниво между тях.















Приготвяне на месо и риба

- Не приготвяйте месо с тегло под 1 кг. Готвенето на твърде малки количества прави месото твърде сухо.
- За да може червеното месо да е добре опечено отвън и сочно отвътре, задайте температура между 200°C и 250°C.
- За бяло месо, птици и риба задайте температура между 150°C и 175°C.
- При много мазни храни използвайте тавата за събиране на мазнини, за да предпазите фурната от образуване на петна, които могат да останат за постоянно.
- Оставете месото за приблизително 15 минути преди нарязване, така че сокът да не изтича навън.
- За да избегнете твърде много дим във фурната по време на печене, налейте малко вода в тавата за събиране на мазнини. За да предотвратите кондензация на дима, добавяйте вода всеки път, когато количеството се изпари.


Времена за готвене

Времената за готвене зависят от типа на храната, нейната консистенция и обем. Първоначално проследявайте резултатите, когато готвите. Намерете най-добрите настройки (настройка на нагриване, време на готвене и др.) за вашите съдове, рецепти и количества, когато използвате този уред.

Таблицы за готвене

Тегло (кг)	Храна	Функция на фурната	Ниво	Температура на фурната (°C)	Време за готвене (мин)
1	Свинско/агнешко		2	180	100-110
1	Телешко/говеждо		2	190	70-100
1,2	Пиле/заек		2	200	70-80
1,5	Патица		1	160	120-150
3	Гъска		1	160	150-200
4	Пуйка		1	180	210-240
1	Риба		2	190	30-40
1	Пълнени пеперони домати/печени картофи		2	190	50-70
	Бързи кейкове		2	160	45-55
1	Пай		2	160	80-100
	Бисквити		3	140	25-35
2	Лазаня		2	180	45-60
1	Бял хляб		2	190	50-60
1	Пица		1	190	25-35

Печене на грил

 Нагрейте предварително празната фурна за 10 минути преди готвене.

ВИД ЯСТИЕ	Количество		Печене на грил		Време за готвене в минути ⌚	
	Парчета	гр	ниво 	Темп (°C)	1-ва страна	2-ра страна
Пържоли филе	4	800	3	250	12-15	12-14
Пържоли говеждо	4	600	3	250	10-12	6-8
Колбаси	8	/	3	250	12-15	10-12


ВИД ЯСТИЕ	Количество		Печене на грил		Време за готвене в минути ⌚	
	Парчета	гр	ниво 📊	Темп (°C)	1-ва страна	2-ра страна
Свински пържоли	4	600	3	250	12-16	12-14
Пиле (нарязано на две)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Шишчета	4	/	3	250	10-15	10-12
Пилешки гърди	4	400	3	250	12-15	12-14
Хамбургер	6	600	3	250	20-30	
Филе от риба	4	400	3	250	12-14	10-12
Печени сандвичи	4-6	/	3	250	5-7	/
Препечени филийки	4-6	/	3	250	2-4	2-3


Печене на топлинен грил

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Използвайте тази функция при максимална температура от 200°C.

ВИД ЯСТИЕ	Количество		Печене на грил		Време за готвене в минути ⌚	
	Парчета	гр	ниво 📊	Темп. (°C)	1-ва страна	2-ра страна
Ролета (пуйка)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Пиле (половинка)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Пилешки бутчета	6	-	3	200	15-20	15-18
Пъдпъдък	4	500	3	200	25-30	20-25
Зеленчуков огретен	-	-	3	200	20-25	-
парчета. Кръгли миди	-	-	3	200	15-20	-
Скумрия	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Риба на парчета	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Шиш за въртене

 Нагрейте предварително празната фурна за 10 минути преди готвене.

ВИД ЯСТИЕ	Количество		темп. °C	Време за готвене в минути
Птици	1000	2	250	50-60
Печено месо	800	2	250	50-60

Грижи и почистване

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Преди почистване изключете уреда. Уверете се, че е изстинал.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не почиствайте уреда с машини с парна струя или пара под налягане.

⚠ ВНИМАНИЕ! Не използвайте корозивни или абразивни средства за почистване, остри предмети, препарати за отстраняване на петна или абразивни гъби.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не почиствайте стъклената вратичка с абразивни средства за почистване или метална стъргалка. Топлоустойчивата повърхност на вътрешното стъкло може да се повреди.

⚠ ВНИМАНИЕ! Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите на производителя.

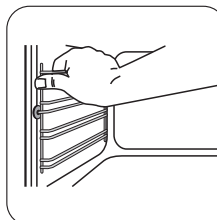
- Почиствайте лицевата част на уреда с мека кърпа с топла вода и почистващ препарат.
- За почистване на металните повърхности използвайте обикновен почистващ препарат
- Почиствайте вътрешността на фурната след всяка употреба. Така можете да премахнете замърсяванията по-лесно и те не загарят.
- Почистете упоритите замърсявания със специален почистващ препарат за фурни.
- Почиствайте всички принадлежности на фурната с мека кърпа с топла вода

и почистващ препарат след всяка употреба и ги оставете да изсъхнат.

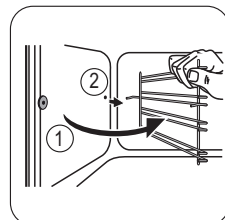
- Ако имате принадлежности с незалепващо покритие, не използвайте агресивни препарати, предмети с остри ръбове или съдомиялна машина за почистването им. Така можете да повредите незалепващото покритие!

Опорни водачи на рафта

Сваляне на опорните водачи на рафта



1 Издърпайте предната част на опорните водачи на рафта от страничната стена.



2 Издърпайте задната част на опорните водачи на рафта от страничната стена и ги демонтирайте.

Поставяне на опорните водачи на рафта

Поставете опорните водачи на рафта в обратна последователност.

i Заоблените краища на опорните водачи на рафта трябва да сочат напред!

Таван на фурната

За да почистите тавана на фурната по-лесно, можете да свалите нагревателния елемент на тавана.

i **Уреди от неръждаема стомана или алуминий:**

За почистване на вратичката на фурната използвайте само мокра гъба. Подсушете с мека кърпа.

Не използвайте стоманен вълна, киселини или абразивни продукти, тъй като те могат да повредят повърхността на фурната. Почиствайте командното табло на фурната, като следвате същите предпазни мерки.

Лампичка на фурната

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Има опасност от токов удар!

Преди да смените лампичката на фурната:

- Изключете фурната.

- Развийте предпазителите от таблото или изключете електрическия прекъсвач.

i За да предпазите крушката на осветлението и стъкления капак, поставете кърпа на пода на фурната.

Смяна на крушката на осветлението на фурната/почистване на стъкления капак

1. Завъртете стъкления капак обратно на часовниковата стрелка, за да го извадите.
2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете крушката на осветлението на фурната със съответна термоустойчива крушка за фурна 300°C.
4. Поставете стъкления капак.

Как да постъпите, ако

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Фурната не нагрива	Фурната не е включена	Включете фурната (вижте глава "Ежедневна употреба").
Фурната не нагрива	Изключил предпазител в таблото	Проверете предпазителя. Ако предпазителят се изключи повече от един път, се обърнете към квалифициран електротехник.
Осветлението на фурната не работи	Крушката на фурната е дефектна	Сменете крушката на фурната
По храната и по вътрешните стени на фурната се отлагат пара и конденз	Във фурната са оставяни ястия за твърде дълго време	Не оставяйте ястията да престояват във фурната повече от 15-20 минути след като готвенето приключи

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към вашия продавач или към сервизния център.

Следните данни са необходими, за да получите бърза и правилна помощ. Тази

информация е дадена на табелката с данни (вж. "Описание на уреда").

- Описание на модела.....
- Номер на продукта (PNC)
- Сериен номер (S.N.)

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Поправките на уреда трябва да се извършват само от квалифициран електротехник или компетентно лице.

ВАЖНО! Ако не използвате уреда правилно, посещението на сервизния специалист или на продавача няма да бъде безплатно, дори и през гаранционния срок.

Инсталиране

Вграждане

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Инсталирането на уреда трябва да се извършва само от квалифицирано и компетентно лице. Ако не се обърнете към квалифицирано или компетентно лице, гаранцията става невалидна при поява на повреда.

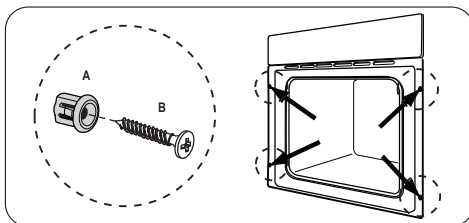
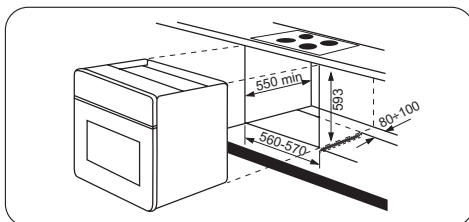
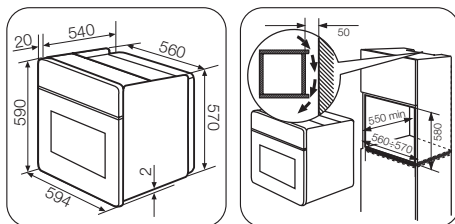
- Преди да вградите уреда в кухненския шкаф, уверете се, че размерите на изреза са подходящи.
- Погрижете се да има защита от електрически удар при инсталирането.
- Съгласно действащата нормативна уредба всички части, които осигуряват защитата от удар с електрически ток, трябва да са закрепени по такъв начин, че да не могат да се свалят без инструменти.
- Някои части на фурната са под напрежение. Оградете уреда с мебели и се уверете, че няма свободни пространства. Това предотвратява опасността от токов удар, тъй като се избягва случайно докосване на рисковите участъци.
- Уредът може да се постави близо до повисоки уреди или стени с гръб и една от страните си. Другата страна трябва да бъде до мебели или уреди със същата височина.
- Вградените фурни и вградените плочи за готвене са снабдени със специални системи за свързване. По съображе-

i **Препоръки за уреди с метален лицев панел:**


Ако отваряте вратичката по време на или непосредствено след печене на сладкиши или месо, на стъклото може да се образува пара.

ния за безопасност трябва да комбинирате уреди от един и същ производител.

- За да закрепите фурната във вграденния шкаф, отворете вратичката ѝ, поставете четирите дистанционни втулки в отворите и затегнете четирите винта за дърво (вж. илюстрацията).



Свързване към електрическата мрежа

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Свързването към електрическата инсталация трябва да се извършва само от квалифицирано и компетентно лице.

- Производителят не поема отговорност, ако тези мерки за безопасност не се спазват.
- Заземете уреда в съответствие с мерките за безопасност.
- Уверете се, че номиналното напрежение и типът на захранването на табелката с данни отговарят на напрежението и захранването на местното електроснабдяване.
- Този уред е снабден със захранващ кабел без щепсел.
- Всички електрически компоненти трябва да се инсталират или подменят от техник от сервиза за поддръжка или квалифициран сервизен персонал.


- Винаги използвайте правилно инсталиран и защитен от токов удар контакт.
- Не използвайте разклонители, съединители и удължителни кабели. Съществува опасност от пожар.
- Уверете се, че щепселът на захранването е достъпен след инсталирането.
- Не дърпайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги хващайте щепсела, за да изключите уреда.
- Свържете уреда с мрежата, като използвате устройство, което му позволява да се изключи от мрежата с всички свои полюси при ширина на отваряне на контактите поне 3 мм, т. е. автоматичен предпазен прекъсвач, защитно прекъсване към заземяване или предпазител.
- Информация за напрежението е дадена на табелката с данни (вж. "Описание на уреда").

Опазване на околната среда

Символът  върху продукта или опаковката му показва, че този продукт не трябва да се третира като домакинските отпадъци. Вместо това, той трябва да се предаде в специализиран пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Като се погрижите този продукт да бъде изхвърлен по подходящ начин, вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и човешкото здраве, които иначе биха могли да бъдат предизвикани от неправилното изхвърляне като отпадък на този продукт. За по-подробна информация за рециклиране на този продукт се обърнете към местната градска управа,

службата за вторични суровини или магазина, откъдето сте закупили продукта.

Опаковъчни материали

Материалите със символ  са годни за рециклиране. Изхвърляйте опаковките в подходящите контейнери за събиране с цел тяхното рециклиране.

Изхвърляне на уреда

1. Извадете щепсела от контакта на захранващата мрежа.
2. Отрежете захранващия кабел и го изхвърлете.
3. Изхвърлете ключалката на вратичката. Това ще попречи деца да се затворят вътре в уреда. Съществува опасност от задушаване.

Sadržaj

Informacije o sigurnosti	28	Čišćenje i održavanje	35
Opis proizvoda	29	Rješavanje problema	37
Prije prve uporabe	29	Postavljanje	38
Svakodnevna uporaba	30	Spajanje na električnu mrežu	38
Korisni savjeti i preporuke	32	Briga za okoliš	39
Tablica pripreme jela	33		

Zadržava se pravo na izmjene

Informacije o sigurnosti

i Radi vlastite sigurnosti i ispravnog rada uređaja, prije instalacije i upotrebe pažljivo pročitajte ove upute. Uvijek čuvajte upute uz uređaj, čak i u slučaju preseljenja ili prodaje. Korisnici moraju precizno poznavati radne i sigurnosne značajke uređaja.

Ispravna uporaba

- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok radi.
- Uređaj je namijenjen isključivo uporabi u kućanstvu.
- Uređaj nije dozvoljeno koristiti kao radnu površinu ili površinu za odlaganje.
- Na sam uređaj ili u blizinu ne stavljajte i ne odlažite zapaljive tekućine, lako zapaljive materijale ili topive predmete (primjerice plastične obloge, odnosno druge predmete od plastike ili aluminija).
- Pazite pri priključivanju električnih uređaja u utičnice u blizini. Ne dopustite da kabeli dospiju u kontakt ili se priklješte vrućim vratima pećnice.
- Ne držite vlažne posude i hranu u pećnici nakon dovršetka pečenja jer vlaga može oštetiti emajl ili dospjeti u unutrašnjost uređaja.
- Ne obavljajte sami popravke kako biste izbjegli ozljede i oštećenja uređaja. Obratite se lokalnom servisnom centru.
- Ne koristite jaka abrazivna sredstva ili oštre metalne lopatice za grebanje pri čišćenju stakla na vratima jer njima možete ogrepti površinu, a to može izazvati lom stakla.

i Napomena o emajlu

Promjene boje prevlake od emajla nakon duljeg korištenja ne utječu na prikladnost uređaja za uobičajenu i ispravnu uporabu. Zato ne predstavljaju nedostatak u smislu prava na aktiviranje jamstva.

Roditeljska blokada

- Ovim uređajem smiju se služiti samo odrasle osobe. Djeca moraju biti pod nadzorom kako bi se izbjeglo igranje s uređajem.
- Pakiranje mora biti spremljeno podalje od dohvata djece. Postoji opasnost od gušenja.
- Dok uređaj radi, djeca ne smiju biti u blizini. Vanjski dijelovi tijekom uporabe se mogu jako zagrijati. Postoji opasnost od opekline.

Opća sigurnost

- Ovaj uređaj nije namijenjen uporabi od strane djece ili drugih osoba sa smanjenim fizičkim, osjetilnim, odnosno umnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako nisu pod nadzorom i nisu primili upute kako koristiti uređaj od osobe odgovorne za njihovu sigurnost.
- Unutrašnjost uređaja tijekom uporabe se snažno zagrijava. Pazite da ne dodirnete grijaće elemente. Postoji opasnost od opekline.
- Međutim, kada tijekom pečenja ili na kraju otvarate vrata kako biste omogućili ispuštanje eventualno nakupljene pare ili topline, uvijek se odmaknite od pećnice.

Postavljanje

- Uvjerite se da je uređaj neoštećen nakon transporta. Nemojte priključivati uređaj ako je oštećen. Ako je potrebno, obratite se dobavljaču.
- Ovaj uređaj smije popravljati samo ovlašteni serviser. Koristite samo originalne rezervne dijelove.
- Ugradbeni uređaji smiju se koristiti tek nakon što su ugrađeni u odgovarajuće

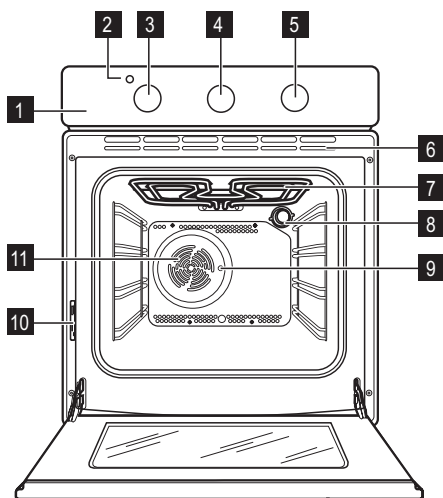
elemente i radne površine koje zadovoljavaju tražene standarde.

- Ne mijenjajte specifikacije i ne vršite izmjene na proizvodu. Postoji opasnost od ozljede i oštećenja na uređaju.

! **Upozorenje** Pažljivo poštujte upute za električne priključke.

Opis proizvoda

Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Indikator temperature
- 3 Regulator temperature
- 4 Analogni tajmer
- 5 Regulator funkcija pećnice
- 6 Zračni odušci ventilatora za hlađenje
- 7 Roštilj
- 8 Žarulja pećnice
- 9 Otvor okretnog ražnja
- 10 Natpisna ploča
- 11 Ventilator

Dodatni dijelovi pećnice

- **Polica pećnice (rešetka)**
Za posude za kuhanje, limove za pečenje mesa i kolača.
- **Plitki lim za pečenje kolača**
Za kolače i sitno pecivo.

- **Duboka posuda za pečenje mesa**
Može se koristiti za pečenje kolača i mesa ili za sakupljanje masnoće.
- **Okretni ražanj**
Za pečenje većih komada mesa ili peradi.

Prije prve uporabe

i Prije korištenja pećnice uklonite svu ambalažu iz pećnice i oko nje. Ne skidajte nazivnu pločicu.


! **Pozor** Kada otvarate vrata pećnice, uvijek držite ručku u sredini.

Početno čišćenje

- Izvadite sve dijelove iz uređaja.
- Očistite uređaj prije prve upotrebe.

! **Pozor** Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje! Ona mogu oštetiti površinu. Pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje".

Predzagrijavanje

Podesite  i najvišu temperaturu i uključite praznu pećnicu na 45 minuta kako bi iz-

Svakodnevna uporaba

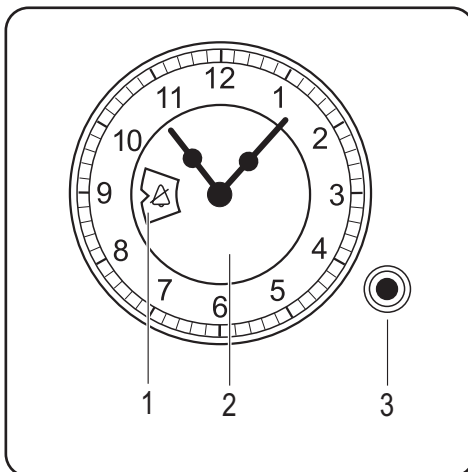
Uključivanje i isključivanje pećnice

1. Okrenite regulator funkcija na funkciju pećnice.
2. Okrenite regulator temperature na željenu temperaturu.
Indikator temperature uključuje se dok se temperatura u pećnici povećava.
3. Za isključivanje pećnice okrenite regulator funkcija i regulator temperature u položaj Off (Isključeno).

Tajmer

Tajmer ima ove funkcije:

- Vrijeme
- Programiranje završetka pečenja



1 Prozorčić

gorjeli svi ostaci u unutrašnjosti pećnice. Pri-
bor se u ovom slučaju može zagrijati jače ne-
go pri normalnoj upotrebi. Tijekom tog raz-
doblja može se osjetiti neugodan miris. To
je sasvim normalno. Osigurajte dobru ven-
tilaciju prostorije.

2 Brojčanik


3 Regulator

Namještanje vremena

Za namještanje vremena pritisnite i zakreni-
te regulator u suprotnom smjeru od kretanja
kazaljki na satu sve dok kazaljke ne dođu u
željeni položaj. Nakon što namjestite
vrijeme pustite da se regulator vrati u počet-
ni položaj ili ga pažljivo povucite natrag.


Uobičajena postavka

U ovom položaju možete ručno upravljati
uređajem. Programirano vrijeme završetka
pečenja je isključeno.

- Okrenite regulator u smjeru suprotnom
od kretanja kazaljki na satu sve dok se u
prozorčiću ne prikaže  .

Isključivanje zvučnog signala

U ovom položaju nakon isključivanja ure-
đaja nema zvučnog signala.

- Okrenite regulator u smjeru suprotnom
od kretanja kazaljki na satu sve dok se u
prozorčiću ne prikaže  .


Programiranje završetka pečenja

Pomoću te funkcije postavite vrijeme au-
tomatskog isključivanja odabrane funkcije
pećnice.










i Koristite je samo za hranu koju ne tre-
bate miješati ili nadzirati tijekom po-
stupka kuhanja.

1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
2. Okrenite regulator u smjeru suprotnom od kretanja kazaljki na satu, sve dok se potrebno vrijeme isključivanja (u minutama) ne prikaže u prozorčiću brojčanika. Započinje odbrojavanje.
3. Nakon što istekne odabrano vremensko razdoblje, oglašava se zvučni signal. Uređaj se isključuje.

Poništavanje programiranog završetka pečenja

1. Zakrenite izvučeni regulator u smjeru kretanja kazaljki na satu sve dok se u prozorčiću ne prikaže .

Funkcije pećnice

Funkcija pećnice		Uređaj
	Položaj „isključeno“ (OFF)	Uređaj je isključen.
	Vrući zrak	Za istovremeno pečenje nekoliko različitih jela. Za spremanje kućno pravljenih voćnih sirupa i sušenje gljiva ili voća.
	Roštiljanje toplinom	Grijač i ventilator rade naizmjenično, tako da vrući zrak kruži oko hrane. Za pečenje velikih komada mesa. Najviša temperatura za tu funkciju je 200°C.
	Cijeli roštilj	Uključuje se cijeli element roštilja. Roštiljanje tanjih komada u većim količinama. Za pripremu tostova.
	Okretni ražanj	Za pečenje mesa ili manjih komada mesa na ražnju.
	Unutarnji roštilj	Za pečenje tankih komada na roštilju u malim količinama u sredini police. Za pripremu tostova.
	Donji grijaći element	Toplina samo iz donjeg dijela pećnice. Za pečenje kolača hrskavog donjeg dijela ili korice.
	Gornji grijaći element	Toplina samo iz gornjeg dijela pećnice. Za završetak pečenih jela.
	Gornji+donji grijač	Grijanje pomoću gornjeg i donjeg elementa. Za pečenje i prženje na jednoj razini.

Rashladni ventilator

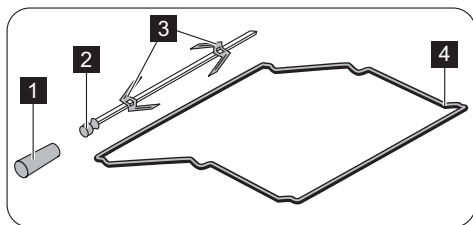
Kada uređaj radi, rashladni ventilator uključuje se automatski i hladi površine uređaja. Ako isključite uređaj, ventilator za hlađenje se zaustavlja.

Sigurnosni termostat

Radi izbjegavanja opasnog pregrijavanja (uslijed nepravilne uporabe uređaja ili neispravnih sastavnih dijelova), pećnica je opremljena termostatskim osiguračem koji

prekida dovod struje. Pećnica će se ponovno automatski uključiti čim se temperatura snizi.

Okretni ražanj



- 1 Ručka
- 2 Ražanj
- 3 Vilice
- 4 Okvir okretnog ražnja

⚠ Upozorenje Vilice i ražanj su oštri (ako su isporučeni). Pažljivo rukujte tim dijelovima.

1. Umetnite duboku posudu za pečenje na mjesto prve police odozdo.
2. Umetnite okvir okretnog ražnja na mjesto druge police odozdo.
3. Umetnite prvu vilicu na ražanj.
4. Nabadite hranu koju treba roštiljati.
5. Umetnite drugu vilicu.

Korisni savjeti i preporuke

⚠ Upozorenje Tijekom pečenja uvijek držite vrata pećnice zatvorenima, čak i pri pečenju na roštilju.

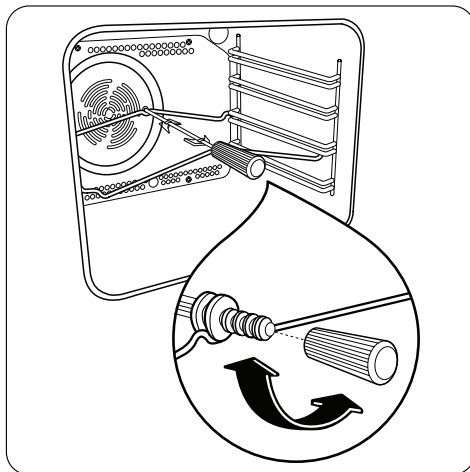
i Ne stavljajte pladnjeve za pečenje, lonce itd. na dno pećnice kako biste spriječili oštećenje emajla.

i Pazite pri uklanjanju ili postavljanju pribora kako biste izbjegli oštećivanje emajla.

- Pećnica ima četiri razine za policu. Razine za policu broje se od dna pećnice.
- Istovremeno možete kuhati različita jela na dvije razine. Postavite police na razine 1 i 3.
- Pećnica ima poseban sustav pomoću kojega zrak cirkulira, a para stalno recirkulira. Ovaj sustav omogućuje pečenje

Koristite vijke kako biste pritegnuli vilice.

6. Umetnite vrh ražnja u otvor okretnog ražnja (pogledajte „Opis proizvoda“).
7. Postavite prednji dio ražnja na okvir ražnja.
8. Uklonite ručku.
9. Postavite funkciju i temperaturu pećnice (pogledajte poglavlje „Tablice pečenja“).



u okruženju punom pare te održava jela mekim unutra i hrskavim izvana. Skraćuje vrijeme pečenja i potrošnju energije na minimum.

- U uređaju ili na staklu na vratima može se kondenzirati vlaga. To je sasvim normalno. Kada otvarate vrata tijekom pečenja, uvijek stojte podalje od pećnice. Kako biste smanjili kondenzaciju, prije pečenja uključite pećnicu na 10 minuta.
- Nakon svakog korištenja obrišite vlagu.

Pečenje kolača

- Najbolja temperatura za pečenje kolača je između 150 °C i 200 °C.
- Prije pečenja zagrijte pećnicu otprilike 10 minuta.
- Nemojte otvarati vrata pećnice prije nego što prođu 3/4 vremena pečenja.

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

Pečenje mesa i ribe

- Nemojte peći komade mesa manje od 1 kg. Ako pečete premale količine, meso će se isušiti.
- Kako bi se crveno meso dobro ispeklo izvana, a ostalo sočno iznutra, postavite temperaturu između 200°C - 250°C.
- Za bijelo meso, perad i ribu postavite temperaturu između 150 °C - 175 °C.
- Kod vrlo masnih jela koristite pladanj za skupljanje umaka kako u pećnici ne bi bilo mrlja koje se ne mogu očistiti.
- Prije rezanja ostavite meso odležati otprilike 15 minuta tako da iz njega ne iscuri sok.

- Da biste spriječili pretjerani dim u pećnici tijekom pečenja na roštilju, ulijte malo vode u pladanj za skupljanje. Da biste smanjili kondenziranje dima, dodajte vode svaki put čim ona ispari.


Vrijeme pripreme

Vrijeme pripreme ovisi o vrsti hrane, strukturi i količini.


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

Tablica pripreme jela

Količina (kg)	Jelo	Funkcije pećnice	Razina	Temperatura pećnice (°C)	Vrijeme pripreme (min.)
1	Svinjetina / janjetina		2	180	100-110
1	Teletina / govedina		2	190	70-100
1,2	Piletina / zec		2	200	70-80
1,5	Patka		1	160	120-150
3	Guska		1	160	150-200
4	Puran		1	180	210-240
1	Riba		2	190	30-40
1	Punjene rajčice / pečeni krumpir		2	190	50-70
	Brzi kolači		2	160	45-55
1	Pite		2	160	80-100
	Keksi		3	140	25-35
2	Lazanje		2	180	45-60
1	Bijeli kruh		2	190	50-60


Količina (kg)	Jelo	Funkcije pećnice	Razina	Temperatura pećnice (°C)	Vrijeme pripreme (min.)
1	Pizza		1	190	25-35



Pečenje na roštilju

 Prije pečenja zagrijte pećnicu otprilike 10 minuta.

VRSTA JELA	Količina		Pečenje na roštilju		Vrijeme pečenja u minutama 	
	komada	g	Razina 	Temp. (°C)	s jedne strane	s druge strane
Goveđi file	4	800	3	250	12-15	12-14
Goveđe pečenje	4	600	3	250	10-12	6-8
Kobasice	8	/	3	250	12-15	10-12
Svinjski kotlet	4	600	3	250	12-16	12-14
Pile (polovice)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Ražnjići	4	/	3	250	10-15	10-12
Pileća prsa	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburgeri	6	600	3	250	20-30	
Ribljí fileti	4	400	3	250	12-14	10-12
Topli sendviči	4-6	/	3	250	5-7	/
Tost	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Pečenje na roštilju pomoću topline

 **Upozorenje** Ovu funkciju koristite uz maksimalnu temperaturu od 200 °C.

VRSTA JELA	Količina		Pečenje na roštilju		Vrijeme pečenja u minutama 	
	Komadi	g	razina 	Temp. (°C)	s jedne strane	s druge strane
Role (puretina)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Pile (polovice)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Pileći batak	6	-	3	200	15-20	15-18
Prepelica	4	500	3	200	25-30	20-25
Gratinirano povrće	-	-	3	200	20-25	-

VRSTA JELA	Količina		Pečenje na roštilju		Vrijeme pečenja u minutama ⌚	
	Komadi	g	razina 🍳	Temp. (°C)	s jedne strane	s druge strane
u komadima. Jakobove kapice	-	-	3	200	15-20	-
Skuša	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Riba u komadima	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Okretni ražanj

- i** Prije pečenja zagrijte pećnicu otprilike 10 minuta.

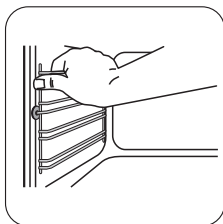
VRSTA JELA	Količina	🍳	temp. °C	Vrijeme pečenja u minutama
Perad	1000	2	250	50-60
Pečenje	800	2	250	50-60

Čišćenje i održavanje

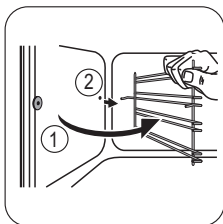
- ⚠ Upozorenje** Prije čišćenja isključite uređaj. Uređaj mora biti hladan.
 - ⚠ Upozorenje** Nemojte čistiti uređaj čistačima na paru ili pod visokim tlakom.
 - ⚠ Pozor** Nemojte koristiti korozivna ili oštra sredstva za čišćenje, oštre predmete, sredstva za uklanjanje mrlja ili spužve za struganje.
 - ⚠ Upozorenje** Nemojte čistiti staklena vrata abrazivnim sredstvima za čišćenje ili metalnom strugalicom. Mogli biste oštetiti površinu otpornu na toplinu.
 - ⚠ Pozor** Ako koristite sprej za pećnice, slijedite upute proizvođača.
- Očistite prednju stranu pećnice mekom krpom namočenom u mlaku sapunicu.
 - Za čišćenje metalnih površina koristite uobičajeno sredstvo za čišćenje.
 - Očistite uređaj iznutra nakon svake uporabe. Tako ćete prljavštinu lakše ukloniti i ona se neće zapeći.
- Tvrdekorne mrlje čistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica.
 - Pribor čistite (mekom krpom namočenom u sredstvo za čišćenje) nakon svake uporabe i ostavite ga da se osuši.
 - Ako je pribor od neljepljivog materijala, nemojte ga čistiti agresivnim sredstvima, oštrim predmetima ili u perilici. Tako možete oštetiti oblogu!

Vodilice za police

Skidanje vodilica za police



❶ Povucite prednji dio vodilice za police od bočne stjenke.



❷ Povucite stražnju vodilicu za police s bočne stjenke i skinite je.

Stavljanje vodilica za police

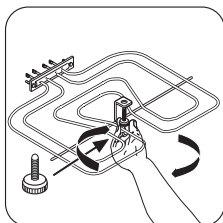
Vodilice za police postavite obrnutim redoslijedom.

i Zaobljeni krajevi vodilica za police moraju biti okrenuti prema naprijed!

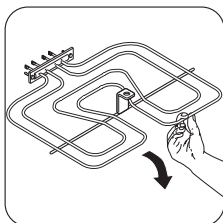
Strop pećnice

Grijaći element na stropu pećnice možete spustiti da biste ga lakše očistili.

! **Upozorenje** Prije spuštanja elementa isključite uređaj. Uređaj mora biti hladan. Postoji opasnost od opeklin!



❶ Odvijte vijak kojim je pričvršćen grijač. Prvi put koristite odvijač.



❷ Pažljivo povucite grijač prema dolje. Sada možete očistiti strop pećnice.

Strop pećnice čistite mekom krpom namočenom u mlaku sapunicu i pustite da se osuši.

Postavljanje grijača

1. Grijač postavite obrnutim redoslijedom od skidanja.

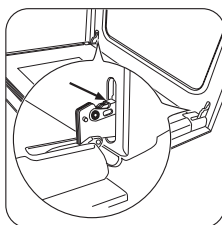
! **Upozorenje** Grijač mora biti ispravno postavljen kako ne bi pao.

Čišćenje vrata pećnice

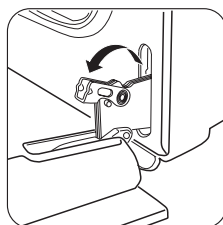
Prije čišćenja vrata pećnice, skinite ih s pećnice.

! **Upozorenje** Prije čišćenja staklenih površina provjerite da li su se stakla ohladila. Postoji opasnost da će se staklo razbiti.

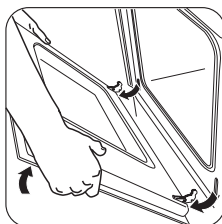
! **Upozorenje** Ako su stakla oštećena ili izgrebena, staklo postaje slabo i može se razbiti. Kako biste to spriječili, morate ih zamijeniti. Za daljnje upute obratite se najbližem ovlaštenom servisu.



❶ Otvorite vrata do kraja i pridržite šarke vrata.



❷ Podignite i okrenite ručice na dvjema šarkama.



❸ Zatvorite vrata pećnice do prvog položaja (napola). Zatim ih povucite prema naprijed i izvadite iz ležišta. Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekom krpom.

Očistite staklenu ploču sapunicom. Pažljivo je osušite.

Nakon dovršetka postupka čišćenja umetnite vrata pećnice. Za to trebate obaviti prethodne korake obrnutim redoslijedom.

i Uređaji od nehrđajućeg čelika ili aluminija:

Očistite vrata pećnice samo s vlažnom spužvom. Osušite mekanom krpom.

Nemojte koristiti čeličnu vunu, kiseline ili abrazivne proizvode koji bi mogli oštetiti površinu pećnice. Očistite upravljačku ploču pećnice uz isti oprez.

Žarulja pećnice

! **Upozorenje** Postoji opasnost od udara električne struje!

Prije zamjene žarulje:

- Isključite pećnicu.

- Izvadite osigurače iz kutije za osigurače ili isključite sklopku.

i Stavite krpu na dno pećnice radi zaštite žarulje i staklenog poklopca.

Zamjena žarulje u pećnici / čišćenje staklenog poklopca

1. Okrenite stakleni poklopac u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i skinite ga.
2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žarulju novom žaruljom za pećnice otpornom na temperature do 300°C.
4. Vratite stakleni poklopac.

Rješavanje problema

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica se ne grije	Pećnica nije uključena	Uključite pećnicu (pogledajte poglavlje „Svakodnevna uporaba“).
Pećnica se ne grije	Pregorio je osigurač	Provjerite osigurač. Ako osigurač pregori više puta, pozovite ovlaštenog električara.
Žaruljica pećnice ne radi	Žaruljica pećnice je u kvaru	Zamijenite žaruljicu
Para i kondenzat nakupljaju se na hrani i u unutrašnjosti pećnice	Predugo ste ostavili posuđe u pećnici	Ne ostavljajte posuđe u pećnici dulje od 15 – 20 minuta nakon dovršetka pečenja

Ako sami ne možete pronaći rješenje problema, obratite se dobavljaču ili servisnoj službi.

Za brzu i učinkovitu pomoć potrebni su sljedeći podaci: Te informacije navedene su na nazivnoj pločici (pogledajte "Opis proizvoda").

- Opis modela
- Broj proizvoda (PNC)
- Serijski broj (S.N.)

! **Upozorenje** Popravke mora izvršiti kvalificirani električar ili stručna osoba.

Važno Ako ste nepravilno rukovali uređajem, rad servisera službe za korisnike ili dobavljača neće biti besplatan, čak ni za vrijeme jamstvenog roka.

i **Savjeti za uređaje s metalnom prednjom pločom:**

Ako otvorite vrata tijekom ili odmah nakon pečenja, na staklu se može pojaviti para.

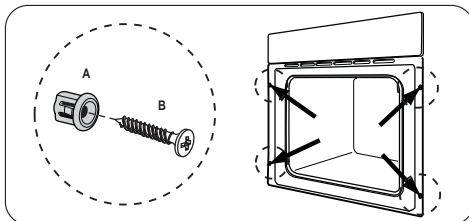
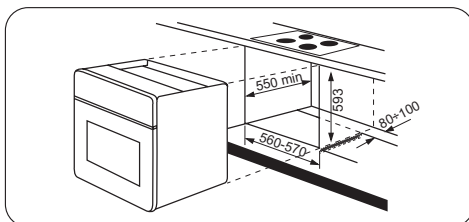
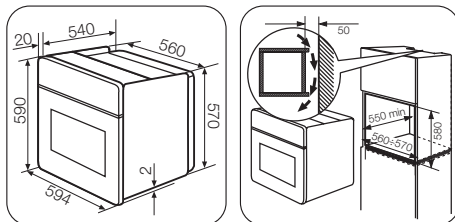
Postavljanje

Ugrađivanje u kuhinjske elemente

⚠ Upozorenje Uređaj smije instalirati samo kompetentna osoba. Ako se ne obratite kvalificiranoj ili kompetentnoj osobi, u slučaju kvara jamstvo ne vrijedi.

- Prije ugradnje uređaja u kuhinjske elemente provjerite odgovaraju li ugradne dimenzije.
- Pri ugradnji mora se instalirati i zaštita od udara električne struje.
- Prema važećim propisima, svi dijelovi kojima se osigurava zaštita od udara električne struje moraju biti tako pričvršćeni da se ne mogu ukloniti bez alata.
- Neki dijelovi pećnice su pod naponom. Zatvorite uređaj u element i osigurajte da ne bude slobodnog prostora. Time se sprečava mogućnost udara električne struje jer nema slučajnog kontakta s opasnim dijelovima.
- Uređaj se može postaviti stražnjom stranom i jednom stranom u blizinu viših uređaja ili zidova. Druga strana mora se postaviti prema kuhinjskom elementu iste visine.
- Ugradbene pećnice i površine opremljene su posebnim sustavima za priključivanje. Iz sigurnosnih razloga smiju se kombinirati samo uređaji istog proizvođača.

- Za priključivanje pećnice u ugradni element otvorite vrata pećnice, postavite 4 odstojnika u otvore i pritegnite 4 vijka za drvo (pogledajte sliku).



Spajanje na električnu mrežu

⚠ Upozorenje Uređaj smije instalirati samo kvalificirana i kompetentna osoba.

- Proizvođač nije odgovoran ako ne pošujete sigurnosne mjere.
- Uzemljite uređaj u skladu sa sigurnosnim mjerama.
- Pazite da nazivni napon i vrsta napajanja na nazivnoj pločici budu u skladu s naponom i snagom lokalnog napajanja.
- Ovaj uređaj ima glavni kabel napajanja bez utikača.


- Sve električne komponente mora instalirati i mijenjati tehničar servisne službe ili kvalificirano servisno osoblje.
- Uvijek koristite ispravno instaliranu utičnicu sa zaštitom.
- Nemojte koristiti višestruke utičnice, konektore ili produžne kabele. Postoji opasnost od požara.
- Pazite da glavni utikač bude pristupačan nakon instalacije.

- Nemojte povlačiti za glavni kabel pri isključivanju uređaja. Uvijek povlačite za utikač.
- Uređaj priključite na napajanje pomoću naprave koja omogućuje isključivanje iz napajanja na svim polovima s otvorom kon-

takta od najmanje 3 mm, primjerice automatske sklopke, prekidača uzemljenja ili osigurača.


- Informacije o naponu navedene su na nazivnoj pločici (pogledajte "Opis proizvoda").

Briga za okoliš

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

uslugu za odvoženje otpada iz domaćinstva ili trgovinu u kojoj ste kupili proizvod.

Ambalaža

Materijali označeni s  mogu se reciklirati. Ambalažu odložite u odgovarajuće spremnike za recikliranje.

Odlaganje proizvoda

1. Izvucite utikač iz mrežne utičnice.
2. Odrežite kabel i bacite ga.
3. Bacite ručicu vrata. Time sprječavate da se djeca zatvore u uređaj. Postoji opasnost od gušenja.

Содржина

Безбедносни информации _____	40	Нега и чистење _____	48
Опис на производот _____	41	Што да сторите ако... _____	50
Пред првата употреба _____	42	Монтажа _____	51
Секојдневна употреба _____	42	Поврзување на струјата _____	52
Помошни напомени и совети _____	45	Еколошки прашања _____	53
Табела за готвење _____	46		

Можноста за промени е задржана

Безбедносни информации

i За безбедно и правилно ракување со апаратот, внимателно прочитајте го овој прирачник, пред да го инсталирате и да го користите. Секогаш чувајте го упатството со апаратот, дури и ако го преместите или продадете. Корисниците мора да бидат целосно запознаени со работа и безбедносните опции на апаратот.

Правилно користење

- Не оставајте го апаратот без надгледување додека работи.
- Апаратот е конструиран за да се користи исклучиво во домаќинството.
- Апаратот не смее никогаш да се употребува како работна површина или површина за оставање на предмети.
- Не оставајте запаливи течности, високо потпалувачки материи или било какви други запаливи предмети (на пр. пластична фолија, пластика, алуминиум) во апаратот или во негова близина.
- Внимавајте кога приклучувате електрични апарати на приклучници во негова близина. Не дозволувајте каблите да дојдат во допир со жешката врата од рерната или да се заглават под неа.
- Не чувајте ги влажните јадења во рерната откако ќе завршите со готвењето, бидејќи влагата може да го оштети емајлот или да навлезе во уредите.

- За да спречите да се повредите или да го оштетите апаратот, не обидувајте се самите да го поправате. Секогаш обраќајте се во локалниот сервисен центар.
- Не користете остри абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на вратата од рерната, тоа може да предизвика прскање на стаклото.

i Забелешка за емајлираната облога

Површинските промени во бојата на облогата од емајл во рерната се резултат на употребата и не влијаат врз нормалното и правилно користење на апаратот. Оттаму, тие не претставуваат дефект во однос на законот за гаранција.

Безбедност на децата

- Само возрасни може да го користат апаратот. Децата мора да се надзираат за да не си играат со апаратот.
- Чувајте ја сета амбалажа далеку од децата. Постои опасност од задушување.
- Држете ги децата подалеку од апаратот кога тој работи. Деловите што се на дофат можат во текот на работата да станат многу жешки. Постои опасност од изгореници.

Општа безбедност

- Овој апарат не е наменет да го користат лица (вклучувајќи ги и децата) со намалени физички,

сензорски или ментални способности, или лица без искуство и знаење, освен ако немаат надзор и упатување во користење на уредот од страна на лицето, кое е одговорно за нивната безбедност.

- Во текот на работата, внатрешната страна од апаратот станува многу жешка. Бидете внимателни и не допирајте ги грејачите. Постои опасност од изгореници.
- Секогаш стојте поназад од апаратот кога ја отворате вратата за време на готвење или на крајот на готвењето за да овозможите испуштање на евентуалната насобрана пара или жештина.

Монтажа

- Уверете се дека апаратот не е оштетен во текот на транспортот. Не

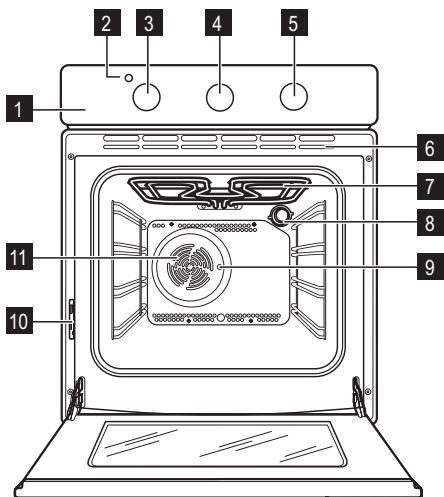
поврзувајте оштетен апарат. По потреба, обратете се кај добавувачот.

- Овој апарат смее да го поправа само овластен сервисен техничар. Користете само оригинални резервни делови.
- Вградените апарати смеат да се пуштаат во работа само по вградување во соодветни ормани и работни плочи, кои одговараат на нормите.
- Не менувајте ги спецификациите и не вршете измени на производот. Опасност од повреди или оштетување на апаратот.

! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Внимателно следете ги упатствата за електрично поврзување.

Опис на производот

Општ преглед



- 1** Контролна табла
- 2** Температурен показател
- 3** Копче за контрола на температурата
- 4** Аналоген тајмер
- 5** Контролното копче за функции на печката
- 6** Отвори за проветрување за вентилаторот за ладење
- 7** Скара
- 8** Светло во печката
- 9** Дупка за ражен
- 10** Плочка со спецификации
- 11** Вентилатор

Додатоци за печката

- Решетка на рерната

За садови за готвење, плехови за колачи, печење.

- Рамен плех за печење

За колачи и слатки.

• Длабока тава за печење

За печење месо или за користење како тава за собирање маснотии.

• Ражен

За печење поголеми парчиња месо и пилешко.

Пред првата употреба

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

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


Првично чистење

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

! **ВНИМАНИЕ** Не користете груби средства за чистење! Така може да

се оштети површината. Видете во поглавјето "Одржување и чистење".

Загревање

Поставете  на рерната на максимална температура и пуштете ја празната рерна да работи 45 минути за да се изгорат сите остатоци од површината на внатрешноста. Приборот може да стане пожежок отколку при нормално користење. За ова време може да се осети специфичен мирис. Тоа е нормално. Погрижете се просторијата да е добро проветрена.

Секојдневна употреба

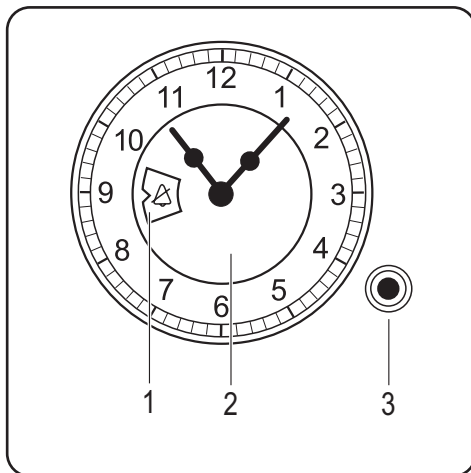
Вклучување и исклучување на печката

1. Свртете го контролно копче за функциите на печката на некоја функција.
2. Свртете го контролното копче за температура на некоја температура. Показателот за температура свети додека се зголемува температурата во печката.
3. За да ја исклучите печката, свртете го контролното копче за функции на печката и контролното копче за температурата во положба исклучено.

Тајмер

Тајмерот ги има овие функции:

- Точно време
- Програматор за крај на готвењето



- 1** Прозорец
- 2** Избирач
- 3** Копче за поставки


Поставување на точното време

За да го поставите точното време, притиснете и свртете го копчето за

поставување во лево, се додека стрелките на часовникот не се најдат во точната позиција. Откако ќе го поставите времето, оставете го копчето за поставување да се врати на почетната позиција или внимателно повлечето го назад.


Нормално поставување

Во оваа позиција можете да ракувате со апаратот рачно. Програматорот за крај на готвењето е исклучен.

- Вртете го копчето за поставување во лево, се додека  не се прикаже во прозорецот.

Деактивирање на звучниот сигнал






Во оваа позиција нема звучен сигнал после деактивирање на апаратот.


- Вртете го копчето за поставување во лево, се додека  не се прикаже во прозорецот.

Програматор за крај на готвењето

Користете го за да го поставите времето на автоматско исклучување на некоја функција на рерната.


Функции на печката





Функција на печката	Примена
 Положба исклучено.	Апаратот е исклучен.
 Интензивно готвење со вентилатор	За готвење повеќе јадења истовремено. За подготвување домашен компот и за сушење габи и овошје.
 Топлинска скара	Грејачот за скара и вентилаторот работат наизменично и го кружат топлиот воздух околу храната. За готвење големи парчиња месо. Највисока температура за оваа функција е 200 °C
 Целосна скара	Се вклучува целиот грејач за скара. За правење скара од плосната храна во големи количества. За правење тост.
 Ражен	За печење месо на ражен или за помали парчиња месо.

 Користете го само за храна која не треба да ја мешате или да ја надгледувате за време на готвењето.

1. Поставете ги функцијата и температурата на печката.
2. Вртете го копчето за поставување во лево, додека на прозорецот од избирачот не се појави саканото време за исклучување (во минути). Одбројувањето започнува автоматски.
3. Кога тој период ќе истече, се огласува сигнал. Апаратот се деактивира.

Откажување на програматорот за крај на готвењето

1. Вртете го копчето за поставување во проширена позиција во десно додека  не се прикаже во прозорецот.

Функција на печката		Примена
	Внатрешна скара	За правење скара од пловната храна во мали количества на средината на решетката. За правење тост.
	Долен грејач	Грее само од долниот дел на печката. За печење колачи со крцкав долен дел или во вид на тенка кора.
	Горен грејач	Грее само од горниот дел на печката. За довршување зготвени јадења.
	Обично готвење	Топлината доаѓа и од горниот, и од долниот грејач. За печење тесто и месо на едно ниво на печката.

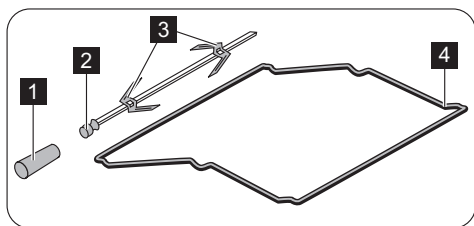
Вентилатор за ладење

Кога апаратот работи, вентилаторот за ладење се вклучува автоматски за да ги одржува ладни неговите површини. Ако го исклучите апаратот, ладењето запира.

Безбедносен термостат

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

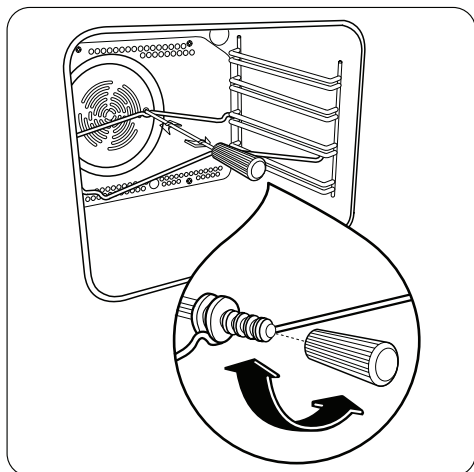
Ражен



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

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

1. Поставете ја длабоката тава за печење на првото ниво од долу.
2. Поставете ја рамката на раженот на второто ниво од долу.
3. Поставете ја првата виљушка на шилецот.
4. Ставете ја храната што ќе се пече.
5. Прицврстете ја втората виљушка. Прицврстете ги виљушките со помош на завртките.
6. Поставете го врвот од шилецот во специјалниот отвор (видете во „Опис на производот“).
7. Ставете го предниот дел од шилецот на рамката.
8. Извадете ја рачката.
9. Поставете ги функцијата и температура на рерната (видете во „Табела за готвење“).



Помошни напомени и совети

! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Секогаш затворајте ја вратата на рерната кога готвите, дури и кога печете скара.

i Немојте на дното од рерната да ставате плехови за печење, тави, итн. за да спречите оштетување на емајлот на рерната.

i Внимавајте при вадење или ставање на приборот да не го оштетите емајлот на рерната.

- Рерната има четири нивоа за решетките. Бројте ги нивоата од долниот дел на рерната.
- Истовремено можете да готвите неколку јадења на различни нивоа. Ставете ги решетките на висините 1 и 3.
- Рерната е опремена со специјален систем, кој обезбедува струење на воздухот и постојано кружење на пареата. Овој систем овозможува да се готви во пареа и јадењата да останат сочни однатре, а крцкави однадвор. Тој ги намалува времето на готвење и потрошувачката на енергија на минимум.
- Влагата може да кондензира во апаратот или на стаклената врата. Тоа

е нормално. Секогаш стојте подалеку од апаратот кога ја отворите вратата од рерната додека готвите. За да ја намалите кондензацијата, загрејте ја рерната околу 10 минути пред готвењето.

- Избришете ја влагата по секое користење на апаратот.

Печење колачи

- Најдобра температура за печење колачи е помеѓу 150 °C и 200 °C.
- Пред да печете, загрејте ја рерната околу 10 минути.
- Не отворајте ја вратата на рерната пред да поминат 3/4 од времето за печење.
- Ако користите два плеха за печење истовремено, оставете го нивото помеѓу нив празно.

Готвење месо и риба

- Не печете парчиња месо помали од 1 кг. Готвењето премали количества го прави месото премногу суво.
- За да постигнете месото убаво да се запече однадвор, а да остане сочно однатре, поставете ја температурата помеѓу 200 °C-250 °C.

- За бело месо, живина и риба, поставете ја температурата помеѓу 150°C-175°C.
- Кај многу масна храна користете ја тавата за капење, за да спречите дамкосување на рерната, кое може да биде трајно.
- Оставете го месото да постои околу 15 минути пред да го сечете, за да не му истечат соковите.
- За да спречите премногу чадење во рерната во текот на печењето, сипете малку вода во тавата за капење. За да

спречите кондензација, додавајте ја водата откако ќе изврие.















Времиња за готвење

Времињата на готвење зависат од видот на храната што се готви, нејзината конзистентност, и зафатнина.


Во почетокот, набљудувајте го перформансите додека готвите.

Пронајдете ги најдобрите нагодувања (јачина, време на готвење, итн.) за Вашите садови за готвење, рецептите и количините, кога го користите овој апарат.

Табела за готвење


Тежина (kg)	Храна	Функција на рерната	Висина	Температура на рерната (°C)	Време на готвење (мин)
1	Свинско / јагнешко		2	180	100-110
1	Телешко / јунешко		2	190	70-100
1,2	Пилешко/ зајак		2	200	70-80
1,5	Патка		1	160	120-150
3	Гуска		1	160	150-200
4	Мисирка		1	180	210-240
1	Риба		2	190	30-40
1	Полнети пиперки Домати/ печени домати		2	190	50-70
	Брзи колачи		2	160	45-55
1	Пити		2	160	80-100
	Ситно печиво		3	140	25-35
2	Лазанја		2	180	45-60
1	Бел леб		2	190	50-60
1	Пица		1	190	25-35

Печење скара

 Пред готвењето, загрејте ја празната рерна околу 10 минути.

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

Топлинска скара

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

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

ВИД ЈАДЕЊЕ	Количина		Печење скара		Време на готвење во минути ⌚	
	Парчиња	g	ниво 📊	Темп. (°C)	1-ва страна	2-ра страна
парчиња. Школки	-	-	3	200	15-20	-
Скуша	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Филети риба	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Ражен

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

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

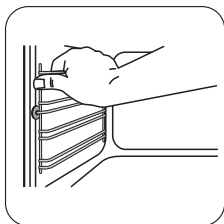
Нега и чистење

- ⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Пред да го чистите апаратот, исклучете го. Проверете дали апаратот е студен.
- ⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Не чистете го апаратот со парочистачи или со апарати под висок притисок.
- ⚠ ВНИМАНИЕ** Не користете корозивни или нагрзувачки средства за чистење, ниту остри предмети, средства за отстранување дамки и груби сунѓери.
- ⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Не чистете ја стаклената врата со абразивни средства за чистење или со метална гребалка. Може да дојде до оштетување на огноотпорната облога на внатрешното стакло.
- ⚠ ВНИМАНИЕ** Ако користите спреј за рерна, придржувајте се на упатствата на производителот.

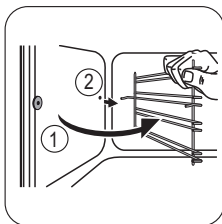
- Исчистете го предниот дел на апаратот со мека крпа натопена во топла вода со средство за чистење.
- За чистите метални површини се користи обично средство за чистење.
- Исчистете ја внатрешноста на печката по секоја употреба. Така полесно може да ги отстраните нечистотиите и тие не загоруваат.
- Исчистете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

Шини на решетките

Вадење на шините за држење на решетките



1 Повлечете го предниот дел од шините за решетката настрана од станичниот сид.



2 Повлечете го задниот дел од шините за решетката наспроти сидот и извадете го.

Монтирање на шините за држење на решетките

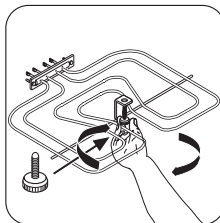
Монтирајте ги шините во обратен редослед.

i Кружните краеве од шините мора да бидат завртени напред!

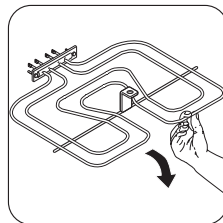
Плафонот на печката

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

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



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



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

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

Враќање на грејачот на место.

1. Вратете го грејачот на место по обратен редослед.

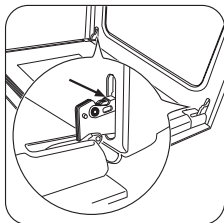
! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Проверете дали грејачот е правилно наместен и да не паѓа.

Чистење на вратата од рерната

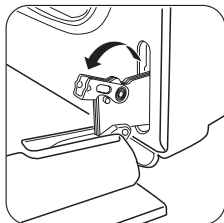
Пред да ја чистите вратата од рерната, откачете од рерната.

! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Пред да почнете со чистење на стаклената врата, проверете дали стаклените плочи се изладени. Постои опасност стаклото да се скрши

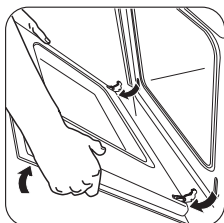
! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Кога стаклените плочи од вратата се оштетени или на нив има гребаници, стаклото станува слабо и може да се скрши. За да го спречите тоа, мора да ги замените. За повеќе упатства, обратете се во локалниот сервисен центар.



1 отворете ја вратата целосно и држете ги двете шарки.



2 кренете и завртете ги рачките на двете шарки.



3 затворете ја вратата од рерната до првото запирање (до половина). повлечете ја вратата нанапред, вадејќи ја од лежиштето. ставете ја вратата на стабилна површина и заштитете ја со мека крпа.

исчистете ја стаклената плоча со сапуница. внимателно исушете ја.

Што да сторите ако...

Проблем	Можна причина	Помош
Рерната не се загрева	Печката не е вклучена	Вклучете ја печката (видете го поглавјето „Секојдневна употреба“).

Откако ќе завршите со чистењето, вратете ја вратата од рерната на место. Повторете ја постапката во обратен редослед.

i Апарати од не'рѓосувачки челик или од алуминиум:

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

Светло на печката

! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ Постои опасност од струен удар!

Пред да ја смените ламбата на печката:

- Исклучете ја печката.
- Извадете ги осигурувачите од таблата или исклучете ги.

i Ставете крпа на дното на печката за да ги заштитите ламбата и стаклениот капак.

Замена на сијалицата во осветлението на рерната/чистење на стаклената маска


1. завртете ја стаклената маска во лево и извадете ја.
2. Исчистете го стаклениот капак.
3. Заменете ја сијалицата од рерната со соодветна сијалица, отпорна на топлина до 300°C.
4. Вратете го стаклениот капак.

Проблем	Можна причина	Помош
Рерната не се загрева	Изгорел осигурувач во таблата за осигурувачи	Проверете го осигурувачот. Ако осигурувачот избие повеќепати, побарајте квалификуван електричар.
Осветлението во рерната не работи	Сијалицата е прегорена	Заменете ја со нова
На храната и во внатрешноста на рерната се спушта пареа и кондензација	Јадењето сте го оставиле во рерната премногу долго	Не оставајте ги јадењата во рерната подолго од 15-20 минути откако ќе заврши процесот на готвење

Ако не можете да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот продавач или во сервисниот центар.


За да може брзо и правилно да Ви се помогне, потребни се следните податоци. Овие податоци ќе ги најдете на плочката со спецификации (видете во "Опис на производот").

- Опис на моделот
- Број на производот (PNC)
- Сериски број (S.N.)

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Оставете квалификуван електричар или стручно лице да го поправа апаратот.


Монтажа

Вградување

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

- Пред да го вградите апаратот во кујнски кабинет, уверете се дека димензиите на отворот одговараат.
- Уверете се пред монтажата дека е обезбедена заштита од струен удар.

ВАЖНО Ако не ракувате правилно со апаратот, сервисирањето нема да биде бесплатно, дури и во текот на гарантниот рок.

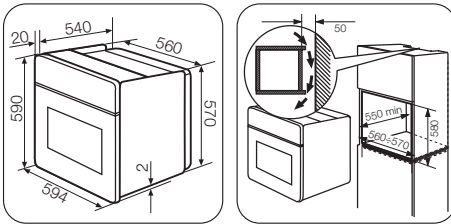
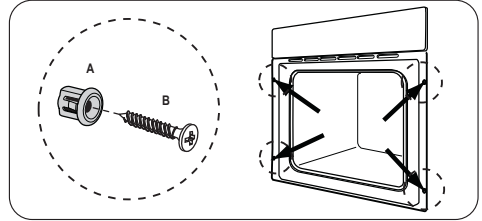
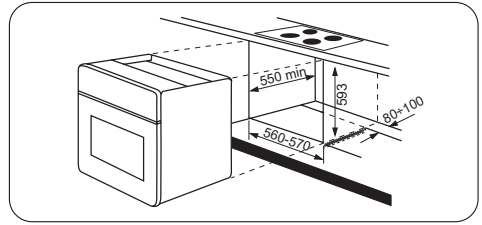
 **Совети за апарати со метален преден дел:**

Ако ја отворите вратата за време или веднаш по печењето, стаклото може да биде замаглено.

- Во согласност со важечките закони, сите делови кои ја обезбедуваат заштитата од струен удар мора да бидат прицврстени, така што не можат да се одвојат без употреба на алат.
- Некои делови од рерната се под напон. Затворете го апаратот се мебел и погрижете се да нема слободни места. Така ќе спречите струен удар од случајно допирање на опасните делови.
- Овој апарат може да се поставува до повисоки апарати или ѕидови само со својата задна страна и со една од

левата или десната страна. Другата страна пак, мора да се постави до мебел или апарат со иста висина.

- Вградените рерни и плочи за готвење се опремени со специјални системи за прикачување. Од безбедносни причини, тие смеат да се комбинираат само со други апарати од истиот производител.
- За да ја монтирате рерната во кабинетот, отворете ја вратата од рерната, ставете ги четирите елементи за држење растојание во дупките и затегнете ги четирите дрвени шрафа (погледнете ја сликата).



Поврзување на струјата

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ Електричната инсталација смее да ја изведува само квалификувано и компетентно лице.


- Производителот не презема никаква одговорност ако не ги почитувате горенаведените безбедносни мерки.
- Заземјете го апаратот според предвидените безбедносни мерки.
- Погрижете се номиналниот напон и типот на струјата, наведени на плочката со технички податоци, да одговараат на напонот и струјата на локалната мрежа.
- Овој апаратот се испорачува со кабел за струја без штекер.
- Сите електрични компоненти мора да ги монтира или заменува техничар од сервисниот центар или квалификуван сервисен персонал.
- Секогаш користете правилно инсталирана шуко-приклучница.
- Не употребувајте повеќекратни штекери, конектори и кабли за продолжување. Постои опасност од пожар.
- Погрижете се, по инсталацијата да може да се пријде до штекерот.
- Не влечете го кабелот кога сакате да го извлечете штекерот. Секогаш влечете го штекерот.
- Приклучете го апаратот на струја со помош на уред кој овозможува негово одвојување од струјата во сите полови, ширина на отворот на контактите од најмалку 3 mm, на пр. автоматска заштитна склопка, ленти за заземјување или осигурувач.

- Информациите за напонот се наведени на плочката со технички податоци (погледнете во "Опис на производот").

Еколошки прашања

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

Амбалажа

Материјалите со симболот  можат да се рециклираат. Фрлете ја амбалажата во соодветни собирни контејнери за рециклирање.

Отстранување на апаратот

1. извлечете го штекерот од приклучокот.
2. отсечете го кабелот и фрлете го.
3. откачете ја бравата на вратата. Со тоа ќе спречите децата да се затворат во уредот. Постои ризик од задушвање.

Cuprins

Informații privind siguranța	54	Îngrijirea și curățarea	61
Descrierea produsului	55	Ce trebuie făcut dacă...	63
Înainte de prima utilizare	55	Instalarea	64
Utilizarea zilnică	56	Conexiunea electrică	65
Sfaturi utile	58	Protejarea mediului înconjurător	65
Tabele de gătit	59		

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări

Informații privind siguranța

i Pentru siguranța dv. și pentru utilizarea corectă a aparatului, citiți cu atenție acest manual înainte de instalare și de utilizare. Păstrați întotdeauna aceste instrucțiuni împreună cu aparatul, chiar dacă îl mutați sau îl vindeți. Utilizatorii trebuie să cunoască în întregime modul de funcționare și elementele de siguranță ale aparatului.

Utilizarea corectă

- Nu lăsați aparatul nesupravegheat pe durata funcționării.
- Aparatul este proiectat numai pentru sarcini de uz casnic.
- Aparatul nu trebuie utilizat ca suprafață de lucru sau ca suprafață de depozitare.
- Nu puneți și nu păstrați lichide inflamabile, materiale foarte inflamabile sau obiecte care se pot topi (de exemplu folie de plastic, plastic sau aluminiu) pe aparat sau lângă acesta.
- Aveți grijă atunci când conectați aparate electrice în prizele din apropiere. Nu lăsați cablul de alimentare să intre în contact sau să se prindă sub ușa fierbințe a aparatului.
- Nu lăsați farfuriile și alimentele umede în aparat după terminarea gătirii, deoarece umezeala poate deteriora emailul cuptorului sau poate intra în componente.
- Nu efectuați dvs. înșivă reparații, pentru a preveni leziunile și deteriorarea aparatului. Întotdeauna contactați centrul de service local.
- Nu utilizați substanțe abrazive dure sau răzuitoare ascutite de metal pentru a

curăța sticla ușii cuptorului, deoarece pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.

i Observație privind stratul de email

Modificarea culorii acoperirii emailate a cuptorului ca rezultat al utilizării nu afectează potrivirea aparatului pentru utilizarea normală și corectă. Astfel, acestea nu constituie un defect în sensul legii garanției.

Siguranța copiilor

- Acest aparat trebuie utilizat numai de adulți. Copiii trebuie supravegheați ca să nu se joace cu aparatul.
- Nu lăsați copiii să se apropie de ambalaje. Există riscul de sufocare.
- Nu lăsați copiii să se apropie de aparat atunci când acesta este utilizat. Părțile accesibile pot deveni fierbinți când acesta este în funcțiune. Există pericol de arsuri.

Instrucțiuni generale de siguranță

- Acest aparat nu trebuie folosit de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale și mentale reduse, sau lipsiți de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheați sau li s-au dat instrucțiuni în legătură cu folosirea aparatului, de către o persoană răspunzătoare pentru siguranța lor.
- Partea interioară a aparatului devine foarte fierbințe când acesta este în funcțiune. Aveți grijă și nu atingeți niciun element fierbințe. Există pericol de arsuri.
- Utilizatorul trebuie să se îndepărteze întotdeauna de aparat atunci când deschide

ușa cuptorului pe durata gătitului sau la sfârșit, pentru a permite eliminarea aburului sau a căldurii acumulate.

Instalarea

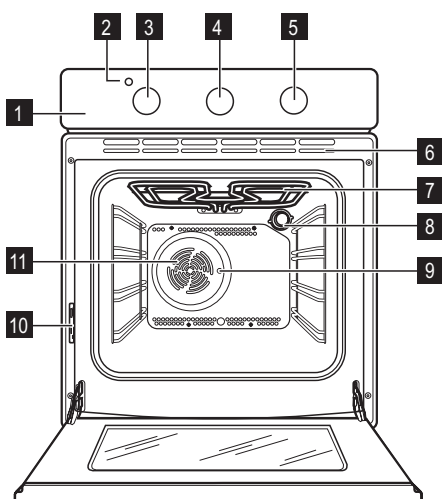
- Verificați ca aparatul să nu fie deteriorat din cauza transportului. Nu conectați la priză un aparat deteriorat. Dacă este necesar, contactați furnizorul.
- Numai un inginer de service autorizat poate repara acest aparat. Utilizați numai piese de schimb originale.

- Aparatele încastrate pot fi utilizate numai după instalarea în dulapuri încorporate în perete și suprafețe de lucru corespunzătoare normelor.
- Nu schimbați specificațiile și nu modificați acest produs. Pericol de rănire și de deteriorare a aparatului.

⚠ Avertizare Respectați întocmai instrucțiunile privind efectuarea conexiunilor electrice.

Descrierea produsului

Prezentare generală



- 1 Panoul de comandă
- 2 Indicator temperatură
- 3 Buton de control al temperaturii
- 4 Cronometru analogic
- 5 Buton pentru funcțiile cuptorului
- 6 Orificii de aerisire pentru ventilatorul de răcire
- 7 Grătar
- 8 Becul cuptorului
- 9 Orificiul rotisorului
- 10 Plăcuța cu datele tehnice
- 11 Ventilator

Accesoriile cuptorului

- **Raful cuptorului**
Pentru vase de gătit, forme de prăjituri, fripturi.
- **Tavă de copt plată**
Pentru prăjituri și fursecuri.

- **Tavă de prăjire adâncă**
Pentru a coace și a frige sau ca tavă pentru a aduna grăsimea.
- **Rotisor**
Pentru prăjirea bucăților de carne și a păsărilor mai mari.

Înainte de prima utilizare

i Îndepărtați ambalajele, atât din interiorul cuptorului cât și din exteriorul lui,

înainte de a-l utiliza. Nu înlăturați plăcuța cu datele tehnice.

⚠ Atenție Pentru a deschide ușa cuptorului, țineți întotdeauna mânerul de mijloc.

Prima curățare

- Scoateți toate piesele din aparat.
- Curățați aparatul înainte de a-l folosi prima dată.

⚠ Atenție Nu utilizați agenți de curățare abrazivi! Aceștia pot deteriora suprafața. Consultați capitolul "Întreținerea și curățarea".

Utilizarea zilnică

Pornirea și oprirea cuptorului


1. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului pe una din funcțiile acestuia.
2. Rotiți butonul de control al temperaturii pe o anumită temperatură. Indicatorul pentru temperatură se aprinde în timp ce temperatura cuptorului crește.
3. Pentru a opri cuptorul, rotiți butonul de comandă pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură pe poziția oprit.

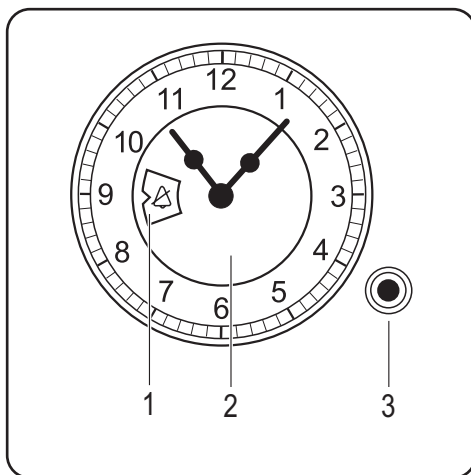
Cronometrul

Cronometrul are următoarele funcții:

- Ora curentă
- Sfârșitul programului de gătire

Preîncălzire

Setați  a cuptorului și temperatura maximă și lăsați cuptorul gol să funcționeze timp de 45 minute pentru a arde toate reziduurile de pe suprafața cavității. Accesoriile se pot încălzi mai tare decât în cazul utilizării normale. În această perioadă, cuptorul poate degaja un miros neplăcut. Acest lucru este normal. Asigurați-vă că încăperea este bine aerisită.




- 1 Vizor
- 2 Cadran
- 3 Buton setări

Reglarea orei

Pentru a regla ora apăsați și rotiți în sens antiorar butonul pentru setări până când acele ceasului sunt în poziția dorită. După reglarea orei, lăsați butonul pentru setări să revină la poziția inițială sau trageți-l încet, înapoi.


Setare normală

În această poziție dvs. comandați manual aparatul. Programatorul Sfârșitul gătirii este oprit.

- Rotiți în sens antiorar butonul pentru setări, până când apare  în fereaștră.


Dezactivarea semnalului sonor

În această poziție nu există nici un semnal acustic după dezactivarea aparatului.





- Rotiți în sens antiorar butonul pentru setări, până când apare  în fereaștră.

Sfârșitul programului de gătire

Folosiiți-l pentru a seta automat timpul de oprire a unei funcții a cuptorului.


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

Funcțiile cuptorului

Funcția cuptorului	Utilizarea
 Poziția oprit.	Aparatul este oprit.
 Gătire forțată cu ventilator	Pentru a găti diferite feluri de mâncare în același timp. Pentru a prepara dulcetuuri de fructe în casă și pentru a usca ciuperci sau fructe.
 Grătar termic	Elementul grătar și ventilatorul cuptorului funcționează alternativ și circulă aerul cald în jurul alimentelor. Pentru a găti bucăți mari de carne. Temperatura maximă pentru această funcție este 200 °C.
 Grătar complet	Întregul element grătar este pornit. Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari. Pentru a face pâine prăjită.
 Rotisor	Pentru a prăji prin rotire carne sau pentru bucăți mai mici de carne.
 Grătar interior	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mici în mijlocul raftului. Pentru a face pâine prăjită.
 Elementul de încălzire inferior	Încălzește numai din partea de jos a cuptorului. Pentru a coace prăjituri cu bază crocantă sau uscată.
 Elementul de încălzire superior	Încălzește numai din partea de sus a cuptorului. Pentru a termina alimentele deja gătite.
 Gătit convențional	Încălzește atât din partea de sus a cuptorului cât și din cea de jos. Pentru a coace și a prăji pe un singur nivel al cuptorului.

1. Selectați o funcție a cuptorului și temperatura.
2. Rotiți butonul de setare în sens antiorar, până când în vizorul cadranului apare timpul de oprire dorit (în minute). Numărătoarea inversă începe.
3. Când perioada de timp s-a scurs, este emis un semnal sonor. Aparatul se dezactivează.

Anularea programatorului Sfârșitul gătirii

1. Rotiți butonul pentru setări în poziția extinsă, în sens orar, până când apare  în cadran.

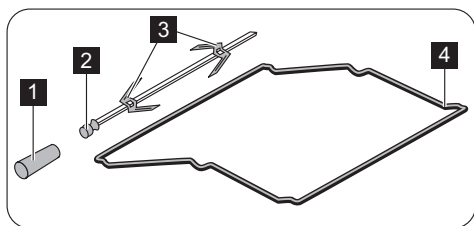
Ventilatorul de răcire

Când aparatul funcționează, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă opriți aparatul, ventilatorul de răcire se oprește.

Termostatul de siguranță

Pentru a preveni supraîncălzirea periculoasă (prin utilizarea incorectă a aparatului sau a componentelor defecte), cuptorul este dotat cu un termostat de siguranță, care întrerupe alimentarea cu energie. În momentul în care temperatura scade, cuptorul pornește din nou automat.

Țepușa rotativă



- 1 Mâner
- 2 Țepușă
- 3 Furculițe
- 4 Cadrul țepușei rotative

! **Avertizare** Furculițele și frigăruia țepușei rotative sunt ascuțite (dacă sunt livrate). Trebuie să aveți grijă când o puneți în funcțiune.

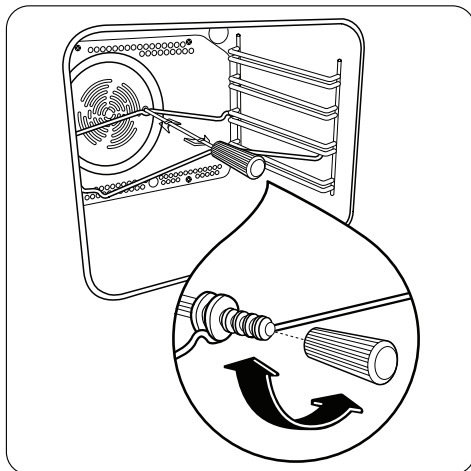
1. Puneți tava pentru coacere intensă pe prima poziție a raftului, numărat începând de jos.

Sfaturi utile

! **Avertizare** Întotdeauna închideți ușa cuptorului atunci când gătiți, chiar și atunci când folosiți grătarul.

i Nu puneți tăvi de copt, oale etc. pe partea inferioară a cuptorului, pentru a preveni deteriorarea emailului cuptorului.

2. Montați cadrul țepușei rotative în poziția celui de-al doilea raft, numărat începând de jos.
3. Montați prima furculiță în țepușă.
4. Puneți alimentele care vor fi gătite la frigare.
5. Montați cea de-a doua furculiță. Pentru a strânge furculițele, strângeți de șuruburi.
6. Montați vârful țepușei în orificiul pentru țepușa rotativă (consultați „Descrierea produsului”).
7. Instalați partea frontală a țepușei pe cadrul țepușei.
8. Scoateți mânerul.
9. Setati funcția și o temperatură a cuptorului (consultați „Tabele de gătit”).



i Aveți grijă când extrageți sau instalați accesoriile cuptorului pentru a preveni deteriorarea emailului cuptorului.

- Cuptorul are patru niveluri de rafturi. Numărați nivelurile rafturilor din partea de jos a podelei cuptorului.

- Puteți găti feluri de mâncare diferite pe două niveluri în același timp. Puneți rafturile pe nivelul 1 și 3.
- Cuptorul este echipat cu un sistem special care produce o circulație naturală a aerului și o reciclare constantă a aburului. Acest sistem face posibil gătitul în aburi și păstrarea preparatelor moi în interior și crocante la exterior. Reduce la minim durata de gătire și consumul de energie.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe sticla ușii. Acest lucru este normal. Utilizatorul trebuie să se îndepărteze întotdeauna de aparat atunci când deschide ușa cuptorului pe durata gătirii. Pentru a reduce condensul, lăsați cuptorul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire.
- Ștergeți umezeala după fiecare utilizare a aparatului.

Coacerea prăjiturilor

- Cea mai bună temperatură pentru coacerea prăjiturilor este între 150 °C și 200 °C.
- Preîncălziți cuptorul timp de circa 10 minute înainte de coacere.
- Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de coacere să fi trecut.
- Dacă utilizați două tăvi de coacere în același timp, lăsați un nivel liber pentru raft între ele.

Gătirea cărnii și a peștelui

- Nu gătiți bucăți de carne mai mici de 1 kg. Gătirea unor bucăți prea mici face carnea prea uscată.
- Pentru a păstra carnea roșie bine făcută la exterior și suculentă la interior, setați temperatura între 200°C-250°C.
- Pentru carnea albă, pui și pește, setați temperatura între 150°C-175°C.
- Utilizați o tavă de scurgere pentru alimentele foarte grase pentru a evita petele pe cuptor care pot fi permanente.
- Lăsați carnea aproximativ 15 minute înaintea de a o tăia, astfel încât sucul să nu se scurgă afară.
- Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigării, adăugați puțină apă în tava de scurgere. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se usucă.

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.

Tabele de gătit

Greutate (kg)	Aliment	Funcția cuptorului	Nivel	Temperatura cuptorului (°C)	Durata de gătire (min)
1	Porc / Miel		2	180	100-110
1	Vițel / Mânzat		2	190	70-100
1,2	Pui / Iepure		2	200	70-80
1,5	Rață		1	160	120-150
3	Gâscă		1	160	150-200
4	Curcan		1	180	210-240


Greutate (kg)	Aliment	Funcția cuptorului	Nivel	Temperatura cuptorului (°C)	Durata de gătire (min)
1	Pește		2	190	30-40
1	Roșii sau ardeii umpluți / Cartofi prăjiți		2	190	50-70
	Prăjituri rapide		2	160	45-55
1	Plăcinte		2	160	80-100
	Biscuiți		3	140	25-35
2	Lasagne		2	180	45-60
1	Pâine albă		2	190	50-60
1	Pizza		1	190	25-35

Frigerea la grătar

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


TIP DE MÂNCĂRE	Cantitate		Frigerea la grătar		Durate de coacere în minute	
	Bucăți	g	nivel	Temp. (°C)	Prima parte	A doua parte
File bucăți	4	800	3	250	12-15	12-14
Biftec	4	600	3	250	10-12	6-8
Cârnași	8	/	3	250	12-15	10-12
Cotlet de porc	4	600	3	250	12-16	12-14
Pui (taiat în două)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebab	4	/	3	250	10-15	10-12
Piept de pui	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburger	6	600	3	250	20-30	
File de pește	4	400	3	250	12-14	10-12
Pâine prăjită cu garnitură	4-6	/	3	250	5-7	/
Pâine prăjită	4-6	/	3	250	2-4	2-3


Grătar termic

 **Avertizare** Utilizați această funcție cu o temperatură maximă de 200°C.


TIP DE MÂNCA-RE	Cantitate		Frigerea la grătar		Durate de coacere în minute 	
	Bucăți	g	nivel 	Temp. (°C)	Prima parte	A doua parte
Ruladă de carne (curcan)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Pui (tăiat în două)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Pulpe de pui	6	-	3	200	15-20	15-18
Prepeliță	4	500	3	200	25-30	20-25
Legume gratinate	-	-	3	200	20-25	-
bucăți. Escalop	-	-	3	200	15-20	-
Macrou	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Pește bucăți	4-6	800	3	200	12-15	8-10


Rotisor


 Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute, înainte de gătire.


TIP DE MÂN-CARE	Cantitate		temp. °C	Durata de gătit în minute
Carne de pasăre	1000	2	250	50-60
Friptură	800	2	250	50-60

Îngrijirea și curățarea


 **Avertizare** Opriti aparatul înainte de a-l curăța. Verificați ca aparatul să se fi răcit.

 **Avertizare** Nu curățați aparatul cu aparate de curățat cu jet de abur sau cu presiune mare.

 **Atenție** Nu utilizați agenți de curățare corozivi sau abrazivi, obiecte ascuțite, produse de scos petele sau bureți abrazivi.

 **Avertizare** Nu curățați ușa de sticlă cu agenți de curățare abrazivi sau

răzuitoare metalice. Suprafața rezistentă la căldură a sticlei interioare se poate deteriora.

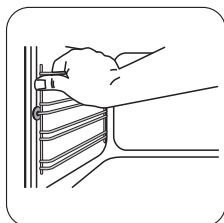
 **Atenție** În cazul în care utilizați un spray pentru curățat cuptoare, respectați instrucțiunile producătorului.

- Curățați partea din față a aparatului cu o cârpă moale, înmuiată în apă caldă și un agent de curățare.
- Pentru a curăța suprafețele metalice, folosiți un agent de curățare obișnuit

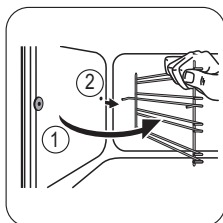
- Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. În acest mod puteți îndepărta mai ușor murdăria, care nu se va arde.
- Îndepărtați murdăria rezistentă cu produse speciale de curățat cuptorul.
- Curățați toate accesoriile cuptorului (cu o cârpă moale, cu apă caldă și un agent de curățare) după fiecare utilizare, apoi lăsați-le să se usuce.
- Dacă aveți accesoriile neaderente, nu le curățați cu agenți agresivi, obiecte ascuțite sau prin spălare în mașina de spălat vase. În acest mod se poate distruge stratul antiaderent!

Ghidajele de sprijinire a rafturilor

Scoaterea ghidajelor de sprijinire a rafturilor



1 Trageți partea din față a ghidajelor de sprijinire a rafturilor afară din peretele lateral.



2 Trageți partea din spate a ghidajelor de sprijinire a rafturilor afară din peretele lateral și îndepărtați-le.

Instalarea ghidajelor de sprijinire a rafturilor

Instalați ghidajele de sprijinire a rafturilor în ordine inversă.

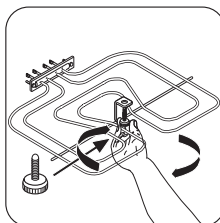
i Capetele rotunjite ale ghidajelor de sprijinire a rafturilor trebuie să fie îndreptate spre înainte!

Plafonul cuptorului

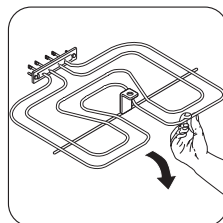
Puteți îndepărta elementul de încălzire de pe plafonul cuptorului pentru a curăța ușor plafonul cuptorului.

! **Avertizare** Înainte de a îndepărta elementul de încălzire, opriți aparatul.

Verificați aparatul să fie rece. Există pericol de arsuri!



1 Desfaceți șurubul care ține elementul de încălzire. Pentru prima dată, utilizați o șurubelniță.



2 Trageți cu grijă elementul de încălzire în jos. Tavanul cuptorului este pregătit pentru curățare.

Curățați plafonul cuptorului cu o cârpă moale și apă caldă cu un agent de curățare, și lăsați să se usuce.

Instalarea elementului de încălzire

1. Instalați elementul de încălzire în ordine inversă.

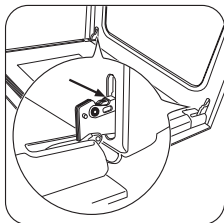
! **Avertizare** Verificați ca elementul de încălzire să fie corect instalat și să nu cadă.

Curățarea ușii cuptorului

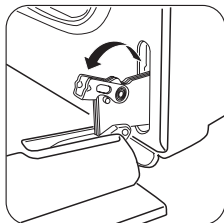
Înainte de a curăța ușa cuptorului, demontați-o de pe cuptor.

! **Avertizare** Înainte de a curăța sticla ușii verificați dacă panourile vitrate sunt reci. Există riscul de spargere a sticlei.

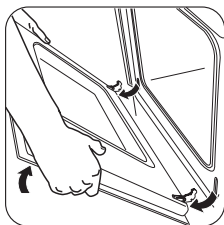
! **Avertizare** Când panourile vitrate ale ușii sunt deteriorate sau zgâriate, sticla devine slabă și se poate sparge. Pentru a preveni acest lucru, trebuie să le înlocuiți. Pentru instrucțiuni suplimentare, contactați centrul de service local.



1 Deschideți complet ușa și țineți 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-o din locaș. Puneți ușa pe o suprafață stabilă protejată de o lavetă moale.

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

Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește	Cuptorul nu este pornit	Porniți cuptorul (consultați capitolul „Utilizarea zilnică”).
Cuptorul nu se încălzește	Siguranța din tabloul de siguranțe este declanșată	Verificați siguranța. Dacă siguranța declanșează mai mult decât o dată, adresați-vă unui electrician calificat.
Becul cuptorului nu funcționează	Becul cuptorului este defect	Înlocuiți becul cuptorului

După finalizarea procesului de curățare, remontați ușa cuptorului. Pentru a face acest lucru, efectuați etapele în sens invers.

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 pot deteriora suprafața cuptorului. Curățați panoul de comandă al cuptorului cu aceeași precauție.

Becul cuptorului

! Avertizare Există riscul de șoc electric!

Înainte de a schimba becul din cuptor:

- Stingeți cuptorul.
- Scoateți siguranțele din panoul de siguranțe sau închideți întrerupătorul.

i Puneți o cârpă pe partea inferioară a cuptorului pentru a proteja becul și capacul de sticlă.

Înlocuirea becului cuptorului/curățarea capacului de sticlă

1. Rotiți capacul de sticlă în sens antiorar pentru a-l scoate.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cuptorului cu unul corespunzător rezistent la căldură de 300°C.
4. Instalați capacul de sticlă.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului	Ați lăsat vasul prea mult timp în cuptor	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15-20 minute după terminarea procesului de gătire

Dacă nu puteți găsi o soluție la problemă, contactați distribuitorul dvs. sau centrul de service local.

Aceste date sunt necesare pentru a vă ajuta rapid și corect. Aceste date sunt disponibile pe plăcuța cu datele tehnice (vedeți "Descrierea produsului")

- Descrierea modelului
- Numărul produsului (PNC)
- Numărul de serie (S-N.)

⚠ Avertizare Reparațiile aparatului trebuie efectuate de un electrician calificat sau de o persoană competentă.

Instalarea

Încadrarea în mobila de bucătărie

⚠ Avertizare Instalarea aparatului trebuie efectuată numai de o persoană competentă și calificată. Altfel, garanția devine invalidă în cazul în care există defecțiuni.

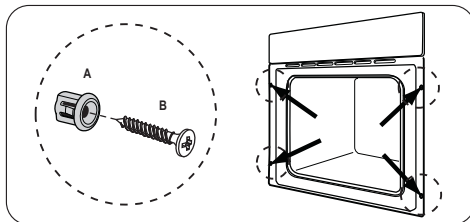
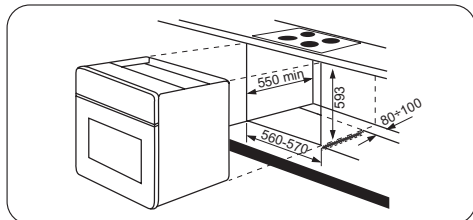
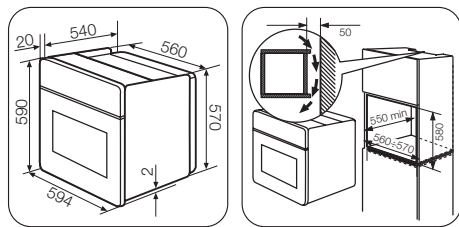
- Înainte de a instala aparatul încorporat în mobilierul bucătăriei, asigurați-vă că dimensiunile cavității sunt potrivite.
- Asigurați-vă că există protecție anti-șoc pentru instalare.
- În conformitate cu reglementările în vigoare, toate piesele care asigură protecția la șoc trebuie fixate astfel încât să nu poată fi desfăcute fără unelte.
- Prin unele părți componente ale cuptorului circulă curent electric. Închideți aparatul cu mobilier și verificați să nu existe spații libere. Se previn astfel șocurile electrice și atingerea accidentală a componentelor periculoase.

Important Dacă nu utilizați corect aparatul, vizita tehnicianului de la centrul de service local sau a distribuitorului nu va fi gratuită, chiar și în perioada de garanție.

i Sfaturi pentru aparatele cu partea frontală din metal:

Dacă deschideți ușa în timpul operației de coacere sau de frigere sau imediat după aceasta, pe sticlă se poate forma abur.

- Aparatul poate fi amplasat cu spatele său și cu o parte aproape de aparate sau pereți de înălțime mai mare. Cealaltă parte trebuie amplasată aproape de mobilierul cu aceeași înălțime.
- Cuptoarele și plitele încabrabile sunt prevăzute cu sisteme speciale de racordare între ele. Din motive de siguranță, trebuie să combinați numai aparate produse de același fabricant.
- Pentru a atașa cuptorul la dulapul încorporat, deschideți ușa cuptorului, puneți 4 distanțiere în orificii și strângeți cele 4 șuruburi pentru lemn (vedeți imaginea).




Conexiunea electrică

⚠ Avertizare Instalația electrică trebuie efectuată numai de o persoană competentă și calificată.

- Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați aceste măsuri de siguranță.
- Împământați aparatul în conformitate cu prevederile de siguranță.
- Verificați dacă tensiunea nominală și tipul de energie electrică specificate pe plăcuța cu datele tehnice coincid cu tensiunea și puterea rețelei electrice locale.
- Acest aparat este livrat cu un cablu de alimentare electrică fără ștecher.
- Toate componentele electrice trebuie instalate sau înlocuite de un tehnician de la centrul de service local sau de personal calificat de service.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare, montată corect.

- Nu folosiți prize multiple, alți conectori sau prelungitoare. Există pericol de incendiu.
- Verificați ca ștecherul să fie accesibil după instalare.
- Nu trageți de cablul electric pentru a deconecta aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Conectați aparatul la priză cu un dispozitiv multipolar cu o distanță între contacte de cel puțin 3 mm, de exemplu întrerupător de protecție automat, dispozitiv de decuplare pentru scurgeri de curent sau siguranță fuzibilă.
- Informațiile referitoare la tensiune sunt specificate pe plăcuța cu datele tehnice (vedeți "Descrierea produsului").


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 cu simbolul  sunt reciclabile. Salubrizați ambalajul în recipiente corespunzătoare de colectare pentru reciclare.

Salubritatea aparatului

1. Scoateți ștecherul din priză.
2. Tăiați cablul electric și aruncați-l.
3. Aruncați dispozitivul de închidere a ușii. În acest fel evitați închiderea copiilor în interiorul aparatului. Există riscul de sufocare.



www.zanussi.com/shop

