

BG	Ръководство за употреба	2
MK	Упатство за ракување	17
RO	Manual de utilizare	32

Фурна
Печка
Cuptor

USER MANUAL

Съдържание

Информация за сигурност	2	Полезни препоръки и съвети	7
Инструкции за сигурност	3	Грижи и почистване	11
Описание на уреда	5	Как да постъпите, ако	14
Преди първата употреба	6	Технически данни	15
Всекидневна употреба	6	Инсталиране	15
Функции на часовника	7	Опазване на околната среда	16
Допълнителни функции	7		

Запазваме си правото на изменения.

Информация за сигурност

Внимателно прочетете предоставените инструкции преди инсталиране и употреба на уреда. Производителят не носи отговорност за неправилно инсталиране и употреба, предизвикани от неправилно използване. Винаги запазвайте инструкциите с уреда за бъдещи справки.

Безопасност за децата и хората с ограничени способности

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Риск от задушаване, нараняване или трайно увреждане.

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение от възрастен или лице, което е отговорно за тяхната безопасност.
- Не позволявайте на децата да си играят с уреда.
- Съхранявайте всички опаковъчни материали далеч от децата.
- Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части са горещи.
- Ако уредът има механизъм за защита от деца, препоръчваме да го активирате.

- Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, ако не са под наблюдение.

Общи мерки за безопасност

- Уредът се нагорещява отвътре, когато работи. Не докосвайте нагревателните елементи, които са вътре в уреда. Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Не използвайте парочестител, за да почистите уреда.
- Преди поддръжка, изключете захранването.
- Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални прибори за стъргане при почистване на съгклото на вратичката на фурната, тъй като те може да надраскат повърхността, което да доведе до напукване на съгклото

Инструкции за сигурност

Инсталиране

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Уредът трябва да се инсталира само от квалифицирани лица.

- Отстранете всички опаковки.
- Не инсталирайте и не използвайте повреден уред.
- Спазвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги носете предпазни ръкавици.
- Никога не дърпайте уреда за дръжката.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Уверете се, че уредът се монтира под и в близост до безопасни конструкции.
- Страните на уреда трябва да бъдат в близост до уреди или устройства със същата височина.

Свързване към електрическата мрежа

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Риск от пожар и токов удар.

- Всички електрически свързвания трябва да бъдат извършени от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че информацията за електричеството от табелката с данни съответства на електрозахранването. В противен случай се свържете с електротехник.
- Винаги използвайте правилно инсталиран, устойчив на удар контакт.
- Не използвайте разклонители и удължителни кабели.
- Не повреждайте захранващия щепсел и захранващия кабел. Свържете се със сервиза или електротехник за смяната на повреден захранващ кабел.
- Не допускайте захранващите кабели да се докосват до вратичката на уреда, особено когато вратичката е гореща.

- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Включете захранващия щепсел към контакта само в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не дърпайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте за щепсела.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.

Употреба

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Използвайте този уред в домашна среда.
- Не променяйте спецификациите на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Деактивирайте уреда след всяка употреба.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратичката на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.

- Не оказвайте натиск върху отворената вратичка.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.
- Винаги дръжте вратичката на уреда затворена, когато уредът работи.
- Отваряйте вратичката на уреда внимателно. Употребата на съставки с алкохол може да причини смесване на алкохола с въздух.
- Не позволявайте влизането на искри или открит огън в контакт с уреда, когато вратичката е отворена.
- Не поставяйте запалителни материали или предмети, намокрени със запалителни материали, в уреда, в близост до него или върху него.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасност от повреда в уреда.

- За да избегнете повреда или обезцветяване на емайла:
 - Не поставяйте огнеупорни кухненски съдове или други предмети директно на дъното на уреда.
 - Не поставяйте алуминиево фолио директно на дъното на уреда.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.
 - не дръжте влажни тенджери и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
 - бъдете внимателни, когато отстранявате или инсталирате аксесоари.
- Обезцветяването на емайла не оказва влияние върху работата на уреда. Това не е дефект по смисъла на закона за гаранциите.
- Използвайте дълбока тава за печене за сиропирани торти. Плодовите сокове причиняват петна, които може да бъдат трайни.

Грижи и почистване

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди обслужване деактивирайте уреда и извадете щепсела от захранващия контакт.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се със сервиза.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на материала на повърхността.
- Оставянето на мазнина или храна в уреда може да причини пожар.
- Почиствайте уреда с навлажнена мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, абразивни стъргалки, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност на опаковката.
- Не почиствайте емайла с каталитични частици (ако е приложимо) с никакъв вид почистващи препарати.

Вградена лампичка

- Крушката или халогенната лампа в този уред е предназначена само за употреба в домакински уреди. Не я използвайте за битово осветление.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасност от токов удар.

- Преди да подмените крушката, изключете уреда от електрозахранването.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

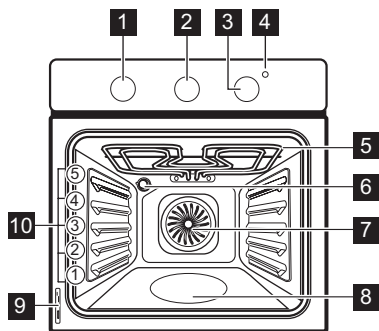
Изхвърляне



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск от нараняване или задушаване.

- Изключете уреда от електрозахранването.
- Отрежете захранващия кабел и го изхвърлете.
- Отстранете ключалката на вратичката, за да не могат деца и домашни любимци да се заключат в уреда.

Описание на уреда



- 1** Бутон за функциите на фурната
- 2** Бутон за таймера.
- 3** Бутон за температура

- 4** Индикатор за температура
- 5** Грил
- 6** Лампа във фурната
- 7** Вентилатор
- 8** Контейнер за почистване с вода
- 9** Табелка с данни
- 10** Позиции на скарата

Принадлежности към фурната

- **Скара**
За готварски съдове, форми за кекс, печива.
- **Алуминиева тава за печене**
За сладкиши и курабийки.

Преди първата употреба

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Вижте главатите за безопасност.

Първоначално почистване

- Извадете всички принадлежности и подвижните скари (ако има такива).
- Почистете уреда преди първоначална употреба.

ВАЖНО! Вижте глава "Грижи и почистване".

Предварително затопляне

Загрейте празния уред предварително, за да изгорите остатъчната мазнина.

Всекидневна употреба

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Вижте главатите за безопасност.

Активиране и деактивиране на уреда

1. Завъртете ключа за управление на функциите на фурната на дадена функция на фурната.
2. Завъртете ключа за управление на температурата на дадена температура.

Функции на фурната

Функция на фурната		Приложение
	Изключено положение	Уредът е изключен.
	Осветление	За активиране на лампата във фурната без функция за готвене.
 	Горно + долно нагряване / Почистване с вода	За печене на тестени и месни храни на едно ниво на фурната. Горният и долният нагревател работят едновременно. За повече информация относно почистването с вода, разгледайте глава "Грижи и почистване".
	Готвене с вентилатор	За печене на месни или тестени храни, които изискват еднаква температура на готвене, при използване на повече от една скара, без взаимна обмяна на миризми.
	Единичен грил	За печене на грил на плоски парчета храна в малки количества в средата на скарата. За препичане на филийки.

1. Задайте функцията  и максималната температура.
2. Оставете уреда да работи 45 минути.
3. Задайте функцията  и максималната температура.
4. Оставете уреда да работи 15 минути. Принадлежностите могат да се нагреят повече от обичайното. Уредът може да изпусне миризма и дим. Това е нормално. Осигурете достатъчна вентилация.

- Индикаторът на температурата светва, докато температурата в уреда се покачва.
3. За да изключите уреда, завъртете ключа за управление на функциите на фурната и този за управление на температурата в изключено положение.

Функции на часовника

Таймер програматор за край на готвене

Използвайте го, за да зададете време за автоматично изключване на функция на фурната.

1. Задайте функцията и температурата на фурната.
2. Завъртете кръговия регулатор за настройка на таймера докрай и след това го върнете на желаното време.

Допълнителни функции

Охлаждащ вентилатор

Когато уредът работи, охлаждащият вентилатор се активира автоматично, за да поддържа повърхностите на уреда хладни. Ако деактивирате уреда, охлаждащият вентилатор продължава да работи, докато температурата в уреда спадне.

Предпазен термостат

Неправилната работа с уреда или повредата на някои компоненти може да доведе

3. Когато времето изтече, прозвучава сигнал. Уредът се деактивира.

Нормална настройка  : Завъртете бутон за настройка на таймера до символа  . В това положение можете да управлявате уреда ръчно. Таймер програматора за край на готвене е изключен.

до опасно прегряване. За да предотврати това, фурната е оборудвана с термостат за безопасност, който прекъсва захранването. Фурната се включва отново автоматично, след като температурата спадне.

Полезни препоръки и съвети

- Фурната има пет нива на скалата. Позициите на скалата се броят от дъното на уреда.
- Уредът е снабден със специална система, която задвижва въздуха и постоянно рециклира парата. С тази система е възможно да се готви на пара и да се поддържат ястията меки отвътре и хрупкави отвън. Тя намалява до минимум времето за готвене и консумацията на електроенергия.
- В уреда или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. Това е нормално. Винаги отстъпвайте от уреда, когато отваряте вратичката по време на готвене. За да намалите конденза, включете уреда да работи 10 минути преди готвене.
- Избърсвайте влагата след всяко използване на уреда.

- При готвене не поставяйте съдове директно на дъното на уреда и не покривайте компонентите с алуминиево фолио. Това може да промени резултатите от печенето и да повреди емайла на фурната.

Печене на кейкове

- 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

- Използвайте дълбоката тава за много мазна храна, за да предпазите фурната от петна, които могат да бъдат постоянни.

- 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 дълбоката тава. След като водата се изпари, доливайте още, за да не кондензира димът.

Времена за готвене

Времената за приготвяне зависят от типа на храната, нейната консистенция и обем

Първоначално, проследете резултатите, когато готвите. Намерете най-добрите настройки (настройка на нагряване, време на готвене и др.) за вашите съдове, рецепти и количества, когато използвате този уред

Таблица за печене на тестени продукти и месо

КЕЙКОВЕ

ВИД ЯСТИЕ	Горно + долно нагряване		Готвене с вентилатор		Веме за готвене [мин]	Бележки
	Положение на скарата	Темп. [°C]	Положение на скарата	Темп. [°C]		
Рецепти с бита смес	2	170	3	160	45 - 60	Във форма за кекс
Маслено тесто	2	170	3	160	20 - 30	Във форма за кекс
Маслено-млечен чийзкейк	1	170	1	160	70 - 80	В 26-сантиметрова форма за кекс върху скара
Ябълков кейк (ябълков пай)	2	170	2 (ляво и дясно)	160	80 - 100	В две форми за кекс по 20 см, на скарата ¹⁾
Щрудел	3	175	2	150	60 - 80	В тава за печене
Сладкиш с мармалад	2	170	2 (ляво и дясно)	165	30 - 40	Във форма за кекс 26 см
Пандишпан	2	170	2	160	50 - 60	Във форма за кекс 26 см
Коледен кейк/ Богат плодов кейк	2	170	2	150	90 - 120	Във форма за кекс 20 см ¹⁾
Сладкиш със сливи	1	175	2	160	50 - 60	Във форма за хляб ¹⁾
Малки кексове - едно ниво	3	170	3	140 - 150	20 - 30	В тава за печене
Малки кексове - две нива	-	-	2 и 4	140 - 150	25 - 35	В тава за печене
Бисквитки / панделки - на едно ниво	3	140	3	140 - 150	30 - 35	В тава за печене

ВИД ЯСТИЕ	Горно + долно на- гряване		Готвене с вентила- тор		Веме за го- твене [мин]	Бележки
	Положение на скарата	Темп. [°C]	Положение на скарата	Темп. [°C]		
Бисквитки / панделки - на две нива	-	-	2 и 4	140 - 150	35 - 40	В тава за печене
Целувки	3	120	3	120	80 - 100	В тава за печене
Кифлички	3	190	3	180	15 - 20	В тава за пече- не ¹⁾
Еклери	3	190	3	170	25 - 35	В тава за печене
Плоски сладки- ши	2	180	2	170	45 - 70	Във форма за кекс 20 см
Богат плодов кейк	1	160	2	150	110 - 120	Във форма за кекс 24 см
Викториански сандвич	1	170	1	160	50 - 60	Във форма за кекс 20 см ¹⁾

1) Загрейте фурната предварително за 10 минути.

ХЛЯБ И ПИЦА

ВИД ЯСТИЕ	Горно + Долно на- гряване		Готвене с вентила- тор		Време за готвене [мин]	Бележки
	Положение на скарата	Темп. [°C]	Положение на скарата	Темп. [°C]		
Бял хляб	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 броя, по 500 гр всеки ¹⁾
Ръжен хляб	1	190	1	180	30 - 45	Във форма за хляб
Пица	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	В тава за печене или дълбока та- ва ¹⁾
Курабийки	3	200	3	190	10 - 20	В тава за пече- не ¹⁾

1) Загрейте предварително 10 минути.

ФЛАНОВЕ

ВИД ЯСТИЕ	Горно + Долно на- гряване		Готвене с вентила- тор		Време за готвене [мин]	Бележки
	Положе- ние на ска- рата	Темп. [°C]	Положение на скарата	Темп. [°C]		
Макаронен флан	2	200	2	180	40 - 50	Във форма

ВИД ЯСТИЕ	Горно + Долно на- гряване		Готвене с вентила- тор		Време за готвене [мин]	Бележки
	Положе- ние на ска- рата	Темп. [°C]	Положение на скарата	Темп. [°C]		
Зеленчуков флан	2	200	2	175	45 - 60	Във форма
Кишове	1	180	1	180	50 - 60	Във форма ¹⁾
Лазаня	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Във форма ¹⁾
Канелони	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Във форма ¹⁾

1) Загрейте предварително 10 минути.

МЕСО

ВИД ЯСТИЕ	Горно + Долно на- гряване		Готвене с вентила- тор		Време за готвене [мин]	Бележки
	Положе- ние на ска- рата	Темп. [°C]	Положе- ние на ска- рата	Темп. [°C]		
Говеждо	2	200	2	190	50 - 70	На скарата
Свинско	2	180	2	180	90 - 120	На скарата
Телешко	2	190	2	175	90 - 120	На скарата
Английски ростбиф, по- луизпечен	2	210	2	200	50 - 60	На скарата
Английски ростбиф, сред- но изпечен	2	210	2	200	60 - 70	На скарата
Английски ростбиф, добре изпечен	2	210	2	200	70 - 75	На скарата
Свинска плеш- ка	2	180	2	170	120 - 150	С кожата
Свински джо- лан	2	180	2	160	100 - 120	Две парчета
Агнешко	2	190	2	175	110 - 130	Бутче
Пиле	2	220	2	200	70 - 85	Цяло
Пуйка	2	180	2	160	210 - 240	Цяла
Патица	2	175	2	220	120 - 150	Цяла
Гъска	2	175	1	160	150 - 200	Цяла
Заек	2	190	2	175	60 - 80	Нарязан
Див заек	2	190	2	175	150 - 200	Нарязан

ВИД ЯСТИЕ	Горно + Долно на- гряване		Готвене с вентила- тор		Време за готвене [мин]	Бележки
	Положе- ние на ска- рата	Темп. [°C]	Положе- ние на ска- рата	Темп. [°C]		
Фазан	2	190	2	175	90 - 120	Цял

FISH (РИБА)

ВИД ЯСТИЕ	Горно + Долно на- гряване		Готвене с вентила- тор		Време за готвене [мин]	Бележки
	Положе- ние на ска- рата	Темп. [°C]	Положе- ние на ска- рата	Темп. [°C]		
Пъстърва/ципу- ра	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 риби
Риба тон/сьом- га	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 филета

Единичен грил



Нагрейте предварително празната фурна за 10 минути преди готвенето.

ВИД ЯСТИЕ	Количество		Единичен грил		Време за готвене [мин]	
	Парчета	[г]	Положение на скарата	Темп. [°C]	1-ва стра- на	2-ра страна
Пържоли филе	4	800	4	макс.	12-15	12-14
Пържоли говеждо	4	600	4	макс.	10-12	6-8
Наденици	8	-	4	макс.	12-15	10-12
Свински пържоли	4	600	4	макс.	12-16	12-14
Пиле (нарязано на две)	2	1000	4	макс.	30-35	25-30
Шишчета	4	-	4	макс.	10-15	10-12
Пилешки гърди	4	400	4	макс.	12-15	12-14
Хамбургер	6	600	4	макс.	20-30	-
Рибно филе	4	400	4	макс.	12-14	10-12
Печени сандвичи	4-6	-	4	макс.	5-7	-
Препечени филий- ки	4-6	-	4	макс.	2-4	2-3

Грижи и почистване



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Вижте главатите за безопасност.

- Почиствайте лицевата част на фурната с мека кърпа с гореща вода и препарат за почистване.

- За почистване на метални повърхности използвайте обикновен почистващ препарат.
- Почиствайте вътрешността на фурната след всяка употреба. След това ще можете да отстранявате мръсотията по-лесно и тя няма да загаря.
- Почиствайте упоритите замърсявания със специален почистващ препарат за фурни.
- Почиствайте всички принадлежности на фурната след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и почистващ препарат.
- Ако са налични незалепващи принадлежности, не ги почиствайте със силни препарати, остри предмети или в съдомиялни машини. Незалепващата повърхност може да бъде нарушена.

Уреди от неръждаема стомана или алуминий

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

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

Почистване на уплътнението на вратичката

- Редовно проверявайте уплътнението на вратичката. Уплътнението на вратичката се намира около рамката на вътрешността на фурната. Не използвайте уред, ако уплътнението на вратичката е повредено. Свържете се със сервизния център.
- За почистване на уплътнението на вратичката вижте общата информация за почистване.

Почистване с вода

Процедурата "Почистване с вода" използва пара за отстраняване на полепнали мазнини и частици храна от фурната.

1. Налейте 300 мл вода в контейнера за почистване с вода, който се намира на дъното на фурната.
2. Задайте функцията .
3. Настройте температурата на 90 °C.
4. Оставете уреда да работи 30 минути.
5. Деактивирайте уреда и го оставете да се охлади.
6. Когато уредът изстине, почистете вътрешните повърхности на фурната с кърпа.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Уверете се, че уредът е охладен, преди да го докоснете. Съществува опасност от изгаряния.

Лампа на фурната

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Внимавайте, когато сменяте лампата във фурната. Съществува опасност от електрически удар.

Преди да смените лампата във фурната:

- Деактивирайте фурната.
- Отстранете предпазителите от таблото или изключете прекъсвача на веригата.

 Поставете кърпа на дъното на фурната, за да предотвратите повреда на лампата и стъкления капак. Винаги дръжте халогенната лампа с кърпа, за да предотвратите изгарянето на остатъчната мазнина върху лампата.

1. Завъртете стъкления капак обратно на часовниковата стрелка, за да го извадите.
2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете крушката на лампичката на фурната с подходяща крушка, устойчива на 300 °C температура. Използвайте същия вид крушка.

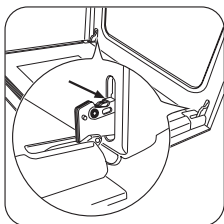
4. Монтирайте стъкления капак.

Почистване на вратичката на фурната

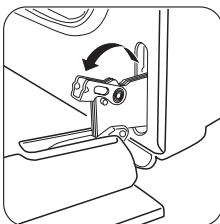
Вратичката на фурната има два стъклени панела. Можете да отстраните вратичката на фурната и вътрешния стъклен панел, за да го почистите.

i Вратичката на фурната може да се затвори, ако опитате да извадите вътрешните стъклени панели преди да сте свалили вратичката на фурната.

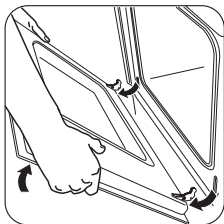
! **ВНИМАНИЕ!** Не използвайте уреда без стъклените панели.



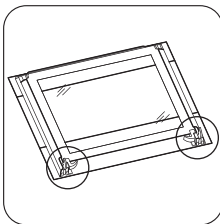
1 Отворете докрай вратичката и хванете двете ѝ панти.



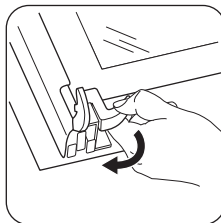
2 Повдигнете и завъртете лостчетата на двете панти.



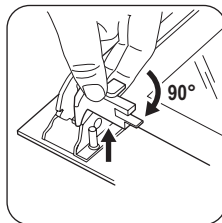
3 Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (наполовина). След това дръпнете напред и извадете вратичката от гнездото.



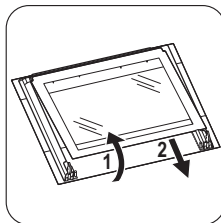
4 Поставете вратичката върху мека кърпа на стабилна повърхност.



5 Освободете системата на заключване, за да извадите вътрешния стъклен панел.



6 Завъртете двата фиксатора на 90° и ги извадете от гнездата им.

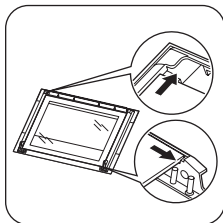


7 Внимателно повдигнете (стъпка 1) и свалете (стъпка 2) стъкления панел.

Почистете стъкления панел с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел.

Поставяне на вратичката на фурната и стъкления панел

След почистване, поставете на място стъкления панел и вратичката на фурната. Извършете стъпките, описани по-горе в обратна последователност. Щампованата маркировка трябва да е обърната към вътрешната страна на вратичката. Уверете се, че след монтажа, когато докосвате зоните със щампа по повърхността на рамката на стъкления панел, не усещате грапавини. Проверете дали вътрешният стъклен панел е легнал точно във фалцовите. Вижте илюстрацията.



Как да постъпите, ако

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Вижте главатите за безопасност.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Уредът не работи.	Уредът не е активиран.	Активирайте уреда. Вижте глава "Всекидневна употреба".
Уредът не работи.	Таймер програматорът за край на готвене не е настроен.	Настройте Таймер програматора за край на готвене. Вижте глава "Функции на часовника".
Уредът не работи.	В електрическото табло има изключил предпазител.	Проверете предпазителя. Ако предпазителят се изключи повече от един път, свържете се с квалифициран електротехник.
Лампичката във фурната не работи.	Лампичката на фурната е дефектна.	Сменете крушката на лампичката на фурната.
Пара или конденз се събират по храната и във фурната.	Във фурната са оставяни ястия за твърде дълго време.	Не оставяйте ястията да престояват във фурната повече от 15-20 минути след приключване на готвенето.

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, се обърнете към дилъра си или към сервизния център. Данните, необходими за сервизния център, са на табелката с данни. Тази табелка

се намира върху предната рамка на вътрешността на уреда.

Препоръчваме да запишете данните тук:

Модел (MOD.)

.....

PNC (номер на продукт)

.....

Сериен номер (S.N.)

.....

Технически данни

Напрежение

230 V

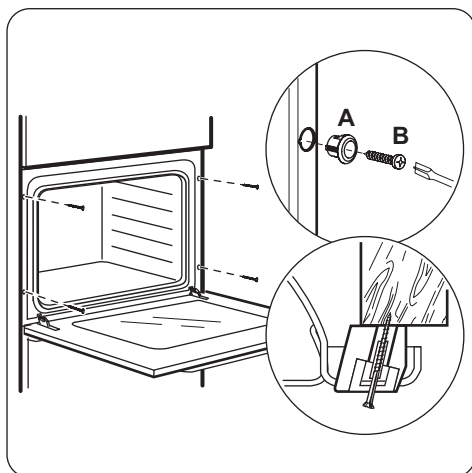
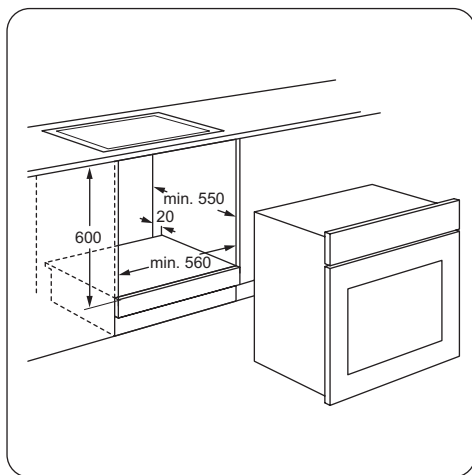
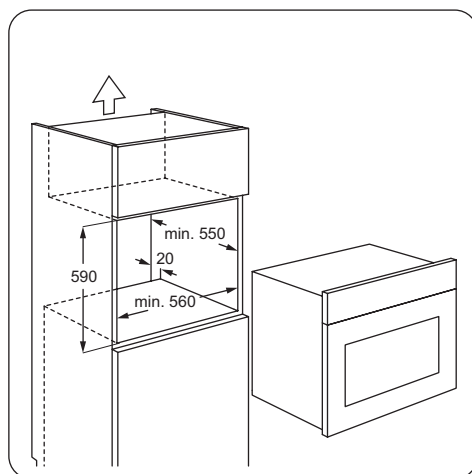
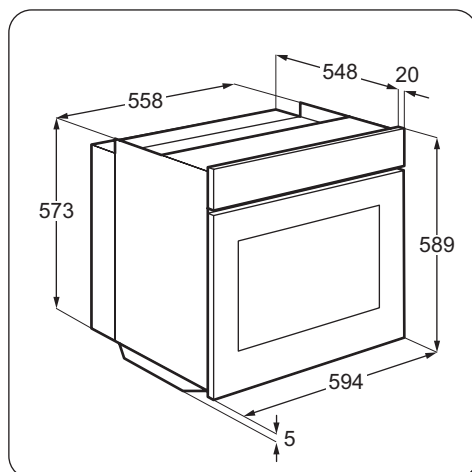
Честота

50 Hz

Инсталиране

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Вижте главатите за безопасност.

Вграждане



Електрическа инсталация

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Свързването към електрическата инсталация трябва да се извърши само от квалифицирано лице.

 Производителят не поема отговорност, ако вие не спазите мерките за безопасност, посочени в глава "Информация за безопасност".

Този уред се доставя с щепсел и захранващ кабел.

Кабел

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

За напречното сечение на кабела вижте общата мощност (на табелката с информация на уреда) и в таблицата:

Обща консумирана мощност	Напречно сечение на кабела
максимум 1380 W	3 x 0,75 mm ²
максимум 2300 W	3 x 1 mm ²
максимум 3680 W	3 x 1,5 mm ²

Заземителният проводник (зелен/жълт) трябва да е с 2 см по-дълъг от фазовия и неутралния проводник (син и кафяв).



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
Опаковъчният материал е екологичен и подлежи на рециклиране. Пластмасовите части са обозначени с международни съкращения като PE, PS и т.н. Изхвърлете опаковъчния материал в съответните контейнери.

Содржина

Безбедносни информации	17	Помошни напомени и совети	22
Инструкции за безбедност	18	Нега и чистење	27
Опис на производот	20	Што да сторите ако...	29
Пред првата употреба	20	Технички податоци	30
Секојдневна употреба	21	Монтажа	30
Функции на часовникот	21	Еколошки прашања	31
Дополнителни функции	22		

Можноста за промени е задржана.

Безбедносни информации

Пред монтажата и употребата на овој апарат, внимателно прочитајте ги доставените упатства. Производителот не е одговорен ако неправилната монтажа и употреба предизвикаат повреди и оштетувања. Секогаш чувајте го упатството со апаратот за идна употреба.

Безбедност на деца и ранливи лица

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Ризик од задушување, повреда или траен инвалидитет.

- Овој апарат може да го користат деца на возраст од 8 години и постари и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или со недостаток на искуство и знаење доколку ги надгледува лице кое е одговорно за нивната безбедност.
- Деца не смеат да играат со апаратот.
- Чувајте го пакувањето настрана од дофат на деца.
- Држете ги децата и миленичињата подалеку од апаратот кога тој работи или кога се лади. Деловите кои се достапни се жешки.
- Ако апаратот има безбедносен уред за деца, ви препорачуваме да го активирате.
- Чистењето и одржувањето од страна на корисникот не треба да го прават деца без надзор.

Општа безбедност

- Апаратот се загрева во внатрешноста при работа. Не допирајте ги грејачите кои се во апаратот. Секогаш користете ракавици за печка за вадење или ставање прибор или огноотпорни садови.
- Не користете чистач на пареа за чистење на апаратот.
- Пред одржувањето, исклучете го апаратот од струја.
- Не користете силно абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на вратата бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.



Инструкции за безбедност

Монтажа



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Никогаш не монтирајте и не користете оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Бидете внимателни кога го преместувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици.
- Не влечете го апаратот за рачката.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Уверете се дека апаратот е инсталиран под најблиските сигурносни структури.
- Страните на апаратот мора да останат во близина на апаратите или до уредите со иста висина.

Поврзување на струја



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ Опасност од пожар и електричен шок.

- Секое поврзување на струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали податоците за струјата од плочката со спецификации одговараат на напојувањето со електрична енергија. Ако не, контактирајте со електричар.
- Секогаш користете правилно инсталирана приклучница, обезбедена од струјни удари.
- Не употребувајте повеќекратни приклучоци и продолжени кабли.
- Внимавајте да не ги оштетите приклучокот за струја и кабелот. Контактирајте со сервисниот центар или со електричар за да го смените оштетениот кабел.
- Не дозволувајте кабелот да дојде во допир со вратата на апаратот, особено кога вратата е жешка.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата.

Проверете дали има пристап до приклучокот за струја по монтажата.

- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за напојување за да го исклучите апаратот. Секогаш повлекувајте го штекерот за напојување.
- Користете само правилни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 mm.

Употреба

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Постои опасност од повреда, изгореници или електричен шок или експлозија.

- Користете го апаратот само во домашни услови.
- Не менувајте ги спецификациите на овој апарат.
- Погрижете се отворите за вентилација да не се блокирани.
- Не оставајте го апаратот без надгледување додека работи.
- Исклучете го апаратот по секоја употреба.
- Внимавајте кога ја отворате вратата на апаратот додека тој работи. Може да испушти жешок воздух.
- Не ракувајте со апаратот со влажни раце или кога тој има контакт со вода.
- Не притискајте на отворена врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или како простор за складирање.
- Секогаш држете ја вратата на апаратот затворена кога апаратот работи.
- Отворете ја вратата на апаратот внимателно. Користењето на состојки со

алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух.

- Кога ја отворате вратата, не дозволувајте апаратот да дојде во контакт со искри или отворен оган.
- Не ставајте запаливи производи или предмети натопени со запаливи средства во, блиску до или на апаратот.

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Опасност од оштетување на апаратот.

- За да го заштитите емајлот од оштетување или губење на бојата:
 - Не ставајте огноотпорни садови или други предмети во апаратот директно на дното.
 - Не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на апаратот.
 - Не ставајте вода директно во врелиот апарат.
 - Не чувајте влажни чинии или храна во апаратот откако сте завршиле со готвењето.
 - Бидете внимателни при отстранување или поставување на приборот.
- Обезбојувањето на емајлот нема ефект врз работата на апаратот. Тоа не е дефект во смисол на гаранцијата.
- Користете длабока тава за влажни колачи. Овошните сокови предизвикуваат дамки кои може да останат постојано.

Нега и чистење

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Опасност од повреди, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржување, исклучете го апаратот и извадете го штекерот за струја од приклучницата.
- Проверете дали апаратот е ладен. Постои опасност од кршење на стаклените плочи.
- Веднаш заменете ги стаклените плочи на вратата кога се оштетени. Контактирајте со сервисот.

- Бидете внимателни кога ја вадите вратата од апаратот. Вратата е тешка!
- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на материјалот на површината.
- Заостанатата мрснотија или храна во апаратот може да предизвика пожар.
- Исчистете го апаратот со навлажнета мека крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни средства, сунѓери со жица, растворувачи или метални предмети.
- Доколку користите спреј за печка, почитувајте ги безбедносните инструкции на пакувањето.
- Не чистете го каталитичкиот емајл (доколку има) со никаков тип на детергент.

Внатрешно светло

- Типот на светилката или на халогената лампа која се користи за овој апарат е

само за употреба во апарати за домаќинство. Не употребувајте ја за осветлување во куќата.

! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ Опасност од струен удар.

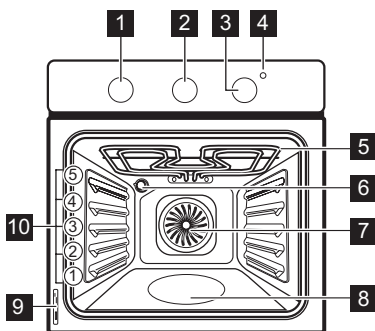
- Пред да ја замените светилката, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Користете само светилки со истите спецификации.

Отстранување

! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ Ризик од повреда или задушување.

- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Отсечете го кабелот за струја и фрлете го.
- Извадете ја рачката на вратата за да спречите затворање на деца и миленичиња во апаратот.

Опис на производот



- 1** Копче за функции на печката
- 2** Копче за тајмер
- 3** Копче за температура

- 4** Температурен показател
- 5** Скара
- 6** Светло во печката
- 7** Вентилатор
- 8** Сад за чистење со вода
- 9** Плочка со спецификации
- 10** Положби на решетките

Прибор за печката

- **Решетка**
За садови за готвење, калапи за торта, тави за печење.
- **Алуминиумски плех за печење**
За колачи и слатки.

Пред првата употреба

! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

Прво чистење

- Извадете ги сите додатоци и држачите кои се вадат (ако е применливо).

- Исчистете го апаратот пред првата употреба.

ВАЖНО Видете во поглавјето „Нега и чистење“.

Загревање

Загрејте го апаратот додека е празен за да ја извадите преостаната маснотија.

1. Поставете ги функцијата на печката и  максималната температура.

2. Оставете го апаратот да работи околу 45 минути.
3. Поставете ги функцијата на печката и  максималната температура.
4. Оставете го апаратот да работи околу 15 минути.

Додатоците може да станат пожешки од обично. Апаратот може да испушта миризма и чад. Тоа е нормално. Погрижете се да има доволно проветрување.

Секојдневна употреба

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

Вклучување и исклучување на апаратот

1. Завртете го контролното копче за функциите на печката на саканата функција.
2. Завртете го копчето за контрола на температурата на саканата температура.

- Температурниот показател се вклучува додека се зголемува температурата во апаратот.
3. За да ја исклучете печката, вклучете ги контролното копче за функции на печката и контролното копче на термостатот на положба исклучено.

Функции на печката

Функција на печката		Примена
	Положба исклучено	Апаратот е исклучен.
	Светло	За да го вклучите светлото на печката без функција за готвење.
 	Вообичаено готвење / Чистење со вода	За печење тесто и месо на едно ниво во печката. Долниот и горниот греач работат истовремено. За повеќе информации за чистењето со вода, видете во поглавјето „Нега и чистење“.
	Готвење со вентилатор	За печење или истовремено печење месо и тесто за што е потребна иста температура, со користење на повеќе нивоа, без мешање на вкусовите.
	Печење	За печење рамни парчиња храна во мали количини на средината на решетката. За правење тостови.

Функции на часовникот

Потсетник за време + Крај на готвењето
Користете го за да го нагодите времето на исклучување на некоја функција на печката.

1. Поставете ги функцијата на печката и температурата.

2. Свртете го тркалцето за тајмерот додека оди, потоа свртете го на потребното време.
3. Кога времето ќе заврши, се огласува звучен сигнал. Апаратот се исклучува.

Нормално нагодување  : Свртете го тркалцето за тајмерот на  . Во оваа позиција, со апаратот ракувате мануелно. Исклучени се Потсетникот за време + Крај на готвењето.

Дополнителни функции

Вентилатор за ладење

Кога работи апаратот, вентилаторот за ладење се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на апаратот. Ако го исклучите апаратот, вентилаторот за ладење продолжува да работи додека апаратот не се излади.

Безбедносен термостат

Неправилната работа на апаратот или дефектните компоненти може да

предизвикаат опасно прегревање. За да се спречи тоа, печката има безбедносен термостат што го прекинува напојувањето со струја. Печката автоматски се вклучува повторно кога температурата ќе се намали.

Помошни напомени и совети

- Апаратот има пет нивоа за решетките. Бројте ги нивоата за решетките од долниот дел на апаратот.
- Апаратот е опремен со специјален систем кој обезбедува струење на воздухот и постојано кружење на пареата. Со овој систем може да готвите во опкружување со пареа, со што јадењата ќе останат сочни одвнатре, а крцкави однадвор. Тоа ги намалува времето на готвење и потрошувачката на енергија на минимум.
- На апаратот или на стаклените плочи на вратата може да кондензира влага. Тоа е нормално. Додека готвите, секогаш стојте подалеку од апаратот кога ја отворате вратата. За да ја намалите кондензацијата, загрејте го апаратот околу 10 минути пред готвењето.
- Избришете ја влагата по секоја употреба на апаратот.
- Кога готвите, не ставајте ги предметите директно на дното на апаратот и не покривајте кој било дел со алуминиумска фолија. Тоа може да влијае на резултатите на печењето и да го оштети емајлот.

Печење колачи

- 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

- Користете длабока тава за многу мрсна храна за да спречите појава на трајни дамки во печката.
- Оставете го месото да постои околу 15 минути пред да го сечете за да не му истечат соковите.
- За да спречете појава на многу чад во печката за време на печењето месо, додадете малку вода во длабоката тава. За спречување на кондензација на чад, додадете вода секогаш кога истата ќе се исуши.

Времетраење на готвењето

Времетраењето на готвењата зависат од видот на храна, нејзината густина и зафатнина.

Првично, следете ја ефикасноста кога готвите. Најдете ги најдобрите поставки (температура, време на готвење итн.) за

своите садови, рецепти и количества кога го користите апаратот.

Табела за печење тесто и месо

КОЛАЧИ

ВИДОВИ НА ЈАДЕЊА	Вообичаено готвење		Готвење со вентилатор		Време на готвење [минути]	Забелешки
	Позиција на решетката	Темп. [°C]	Позиција на решетката	Темп. [°C]		
Рецепти со матење	2	170	3	160	45 - 60	Во капац за колач
Тесто за тврд бисквит од брашно	2	170	3	160	20 - 30	Во капац за колач
Колач со сирење и матеница	1	170	1	160	70 - 80	Во капац за торта од 26 cm на решетка
Колач со јаболка (Пита со јаболка)	2	170	2 (лево + десно)	160	80 - 100	Во два капаца од 20 cm за колач на решетка ¹⁾
Штрудла	3	175	2	150	60 - 80	Во плех за печење
Колач со џем	2	170	2 (лево + десно)	165	30 - 40	Во капац за колач од 26 cm
Пандишпан	2	170	2	160	50 - 60	Во капац за колач од 26 cm
Божиќен колач / Богат колач со овошје	2	170	2	150	90 - 120	Во капац за колач од 20 cm ¹⁾
Колач со сливи	1	175	2	160	50 - 60	Во плех за леб ¹⁾
Ситни колачи - едно ниво	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Во плех за печење
Ситни колачи - две нивоа	-	-	2 и 4	140 - 150	25 - 35	Во плех за печење
Бисквити/тенки колачи - едно ниво	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Во плех за печење
Бисквити/тенки колачи - две нивоа	-	-	2 и 4	140 - 150	35 - 40	Во плех за печење
Пуслици	3	120	3	120	80 - 100	Во плех за печење

ВИДОВИ НА ЈАДЕЊА	Вообичаено готвење		Готвење со вентилатор		Време на готвење [минути]	Забелешки
	Позиција на решетката	Темп. [°C]	Позиција на решетката	Темп. [°C]		
Кифлички	3	190	3	180	15 - 20	Во плех за печење ¹⁾
Еклери	3	190	3	170	25 - 35	Во плех за печење
Пити со овошје	2	180	2	170	45 - 70	Во капа за колач од 20 см
Богат колач со овошје	1	160	2	150	110 - 120	Во капа за колач од 24 см
Викторијанска торта со џем	1	170	1	160	50 - 60	Во капа за колач од 20 см ¹⁾

1) Загрејте ја печката 10 минути.

ЛЕБ И ПИЦА

ВИД ХРАНА	конвенционалн о готвење		Готвење со вентилатор		Време на печење [мин.]	Забелешки
	Позиц ија на решетк ата	Темпе ратура [°C]	Позиц ија на решетк ата	Темпе ратура [°C]		
Бел леб	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 парчиња, едно парче изнесува 500 gr ¹⁾
'Ржен леб	1	190	1	180	30 - 45	Во плех за печење леб
Пица	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Во плех за печење или во длабока тава за печење ¹⁾
Погачици	3	200	3	190	10 - 20	Во плех за печење ¹⁾

1) Потребно е загревање од околу 10 минути.

КОЛАЧИ

ВИД ХРАНА	конвенционалн о готвење		Готвење со вентилатор		Време на печење [мин.]	Забелешки
	Позиц ија на решетк ата	Темпе ратура [°C]	Позиц ија на решетк ата	Темпе ратура [°C]		
Тестенини	2	200	2	180	40 - 50	Во капа
Тортичка со зеленчук	2	200	2	175	45 - 60	Во капа

ВИД ХРАНА	конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		Време на печење [мин.]	Забелешки
	Позиција на решетката	Температура [°C]	Позиција на решетката	Температура [°C]		
Киш (тортички со фил од млеко и јајца)	1	180	1	180	50 - 60	Во капа ¹⁾
Лазани	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Во капа ¹⁾
Канелони	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Во капа ¹⁾

1) Потребно е загревање од околу 10 минути.

МЕСО

ВИД ХРАНА	конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		Време на печење [мин.]	Забелешки
	Позиција на решетката	Температура [°C]	Позиција на решетката	Температура [°C]		
Говедско месо	2	200	2	190	50 - 70	На решетка
Свинско	2	180	2	180	90 - 120	На решетка
Телешко	2	190	2	175	90 - 120	На решетка
Англиско печено говедско месо, малку печено	2	210	2	200	50 - 60	На решетка
Англиско печено говедско месо, средно печено	2	210	2	200	60 - 70	На решетка
Англиско печено говедско месо, добро испечено	2	210	2	200	70 - 75	На решетка
Свинска плешка	2	180	2	170	120 - 150	Со корупка
Свинска нога	2	180	2	160	100 - 120	Две парчиња
Јагне	2	190	2	175	110 - 130	Бут
Пиле	2	220	2	200	70 - 85	Цело
Мисирка	2	180	2	160	210 - 240	Цела
Патка	2	175	2	220	120 - 150	Цела
Гуска	2	175	1	160	150 - 200	Цела

ВИД ХРАНА	конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		Време на печење [мин.]	Забелешки
	Позиција на решетката	Температура [°C]	Позиција на решетката	Температура [°C]		
Зајак	2	190	2	175	60 - 80	Сечено на парчиња
Месо од див зајак	2	190	2	175	150 - 200	Сечено на парчиња
Фазан	2	190	2	175	90 - 120	Цел

РИБА

ВИД ХРАНА	конвенционално готвење		Готвење со вентилатор		Време на печење [мин.]	Забелешки
	Позиција на решетката	Температура [°C]	Позиција на решетката	Температура [°C]		
Пастрмка/Спарид	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 риби
Туна/Лосос	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 филети

Печење скара



Пред готвењето, загрејте ја празната печка околу 10 минути.

ВИДОВИ НА ЈАДЕЊА	Количина		Печење		Време на готвење [минути]	
	Парчиња	[g]	Позиција на решетката	Температура [°C]	прва страна	втора страна
Бифтек филети	4	800	4	макс.	12-15	12-14
Говедски бифтек	4	600	4	макс.	10-12	6-8
Колбаси	8	-	4	макс.	12-15	10-12
Свински кременадли	4	600	4	макс.	12-16	12-14
Пиле (исечено на половина)	2	1000	4	макс.	30-35	25-30
Ќебапи	4	-	4	макс.	10-15	10-12
Пилешки гради	4	400	4	макс.	12-15	12-14
Хамбургер	6	600	4	макс.	20-30	-
Филети од риба	4	400	4	макс.	12-14	10-12
Тостирани сендвичи	4-6	-	4	макс.	5-7	-

ВИДОВИ НА ЈАДЕЊА	Количина		Печење		Време на готвење [минути]	
	Парчињ а	[g]	Позиција на решетката	Температ ура [°C]	прва страна	втора страна
Тост	4-6	-	4	макс.	2-4	2-3

Нега и чистење

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

- Исчистете го предниот дел на апаратот користејќи мека крпа со топла вода и средство за чистење.
- За чистење на металните површини употребете го вообичаеното средство за чистење.
- Чистете ја внатрешноста на печката по секоја употреба. Потоа можете полесно да ја отстраните нечистотијата и истата нема да изгори.
- Тврдокорната нечистотија исчистете ја со специјално средство за чистење печки.
- Чистете ги сите додатоци после секоја употреба и оставете ги да се исушат. Користете сува крпа со топла вода и средство за чистење.
- Ако имате нелеплив прибор, не чистете го со агресивни средства, остри предмети ниту во машина за миене садови. Така може да се уништи нелепливиот слој.

 **Уреди од не'рѓосувачки челик или алуминиум:**

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

Чистење на заптивката на вратата

- Вршете редовна проверка на заптивката на вратата. Заптивката на вратата е околу рамката на отворот на печката. Не го користете апаратот ако заптивката на вратата е оштетена. Контактирајте со сервисниот центар.
- За да ја исчистите заптивката на вратата, видете ги општите информации за чистењето.

Чистење со вода

Процедурата за чистење со вода користи пареа за да помогне во вадење на преостанатата мрснотија и остатоците од храна од печката.

1. Ставете 300 ml вода во Садот за чистење со вода на дното од печката.
2. Нагодете ја функцијата на печката .
3. Поставете ја температурата на 90°C.
4. Оставете го апаратот да работи околу 30 минути.
5. Исклучете го апаратот и оставете го да се олади.
6. Кога апаратот е оладен, исчистете ја внатрешната површина на печката со крпа.

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Проверете дали апаратот е изладен пред да го доприте. Постои опасност од изгореници.

Светилка во печката

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Внимавајте кога ја заменувае светилката на печката. Постои опасност од струен удар.

Пред да ја замените светилката на печката:

- Исклучете ја печката.
- Извадете ги осигурувачите од кутијата или исклучете го прекинувачот на струјното коло.

i Ставете крпа на долниот дел од печката за да спречите оштетување на светилката на печката и на стакленото капаче.

Секогаш држете ја халогената светилка со ткаенина за да спречите на светилката да изгорат остатоци од маснотија.

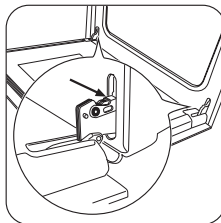
1. Свртете го стакленото капаче налево за да го извадите.
2. Исклучете го стакленото капаче.
3. Заменете ја светилката на печката со светилка за печка отпорна на топлина до 300°C.
- Употребете ист тип светилка за печка.
4. Наместете го стакленото капаче.

Чистење на вратата на печката

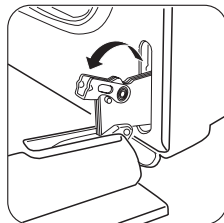
Вратата на печката има две плочи од стакло. За да ја исклучите, можете да ги извадите вратата на печката и внатрешната стаклена плоча.

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

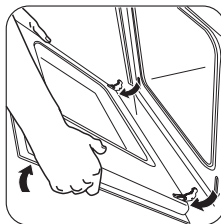
! **ВНИМАНИЕ** Не користете го уредот без стаклените плочи.



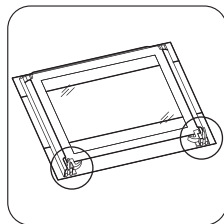
1 Отворете ја вратата целосно и држете ги двете шарки.



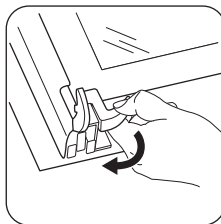
2 Кренете и завртете ги рачките на двете шарки.



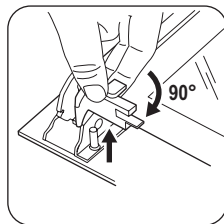
3 Затворете ја вратата на печката до првото запирање (до половина). Потоа повлечете напред и извадете ја вратата од лежиштето.



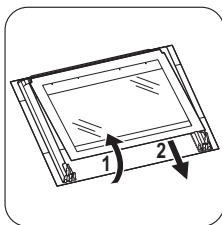
4 Положете ја вратата на мека ткаенина на стабилна површина.



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



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



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

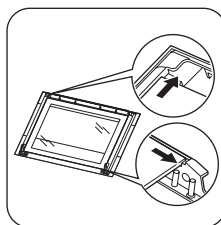
Исчистете ја стаклената плоча со сапуница. Внимателно исушете ја стаклената плоча.

Монтирање на вратата и на стаклената плоча

Кога ќе завршите со чистењето, поставете ја стаклената плоча и вратата на печката.

Направете ја горе наведената постапка по обратен редослед.

Отпечатената зона мора да е свртена кон внатрешната страна на вратата. Откако ќе ја монтирате, проверете дали површината на рамката на стаклената плоча на отпечатените места е груба на допир. Погрижете се правилно да ја поставите рамката на внатрешната стаклена плоча во лежиштата. Видете во табелата.



Што да сторите ако...

! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

Проблем	Можна причина	Решение
Апаратот воопшто не работи.	Апаратот не е вклучен.	Вклучете го апаратот. Видете во поглавјето „Секојдневна употреба“.
Апаратот не работи.	Потсетникот за време + Програматорот за крај на готвењето не се поставени.	Поставете го Потсетникот за време + Програматорот за крај на готвењето. Видете во поглавјето „Функции на часовникот“.
Апаратот не работи.	Избил осигурувач во таблата.	Проверете го осигурувачот. Ако осигурувачот избие повекепати, повикајте квалификуван електричар.
Светилката во печката не работи.	Светилката на печката е неисправна.	Заменете ја светилката во печката.
На храната и во внатрешноста на апаратот се собира пареа и кондензација.	Јадењето сте го оставиле во печката премногу долго.	Не оставајте ги јадењата во печката подолго од 15-20 минути откако ќе заврши процесот на готвење.

Ако не можете сами да најдете решение за проблемот, јавете се кај продавачот или во сервисниот центар.
Потребните податоци за сервисниот центар се на плочката со спецификации.

Плочката со спецификации се наоѓа на предната рамка во внатрешноста на апаратот.

Ви препорачуваме податоците да ги впишете тука:

Модел (MOD.)

.....

Број на производ (PNC)

.....

Сериски број (S.N.)

.....

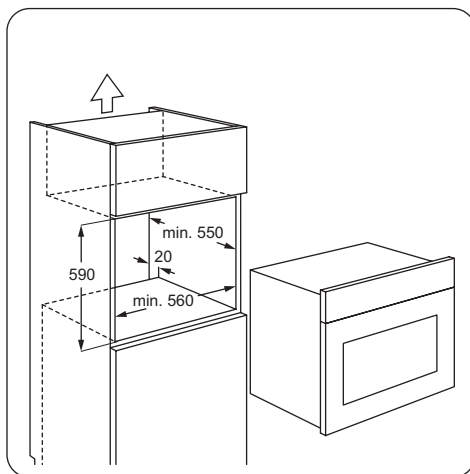
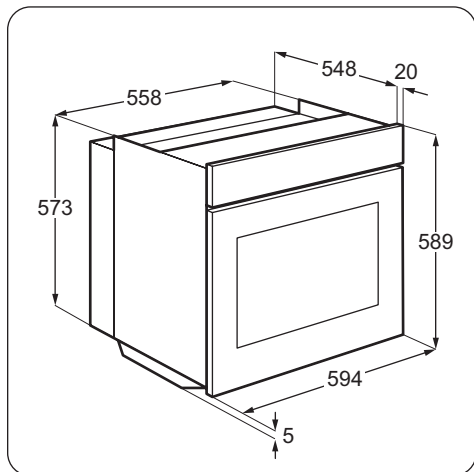
Технички податоци

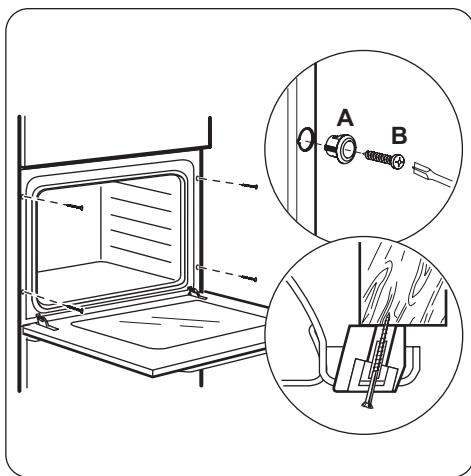
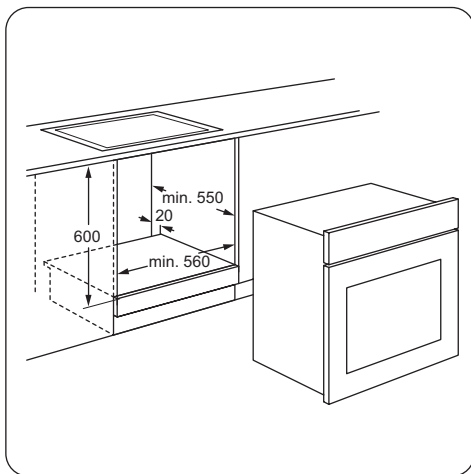
Волтажа	230 V
Фреквенција	50 Hz

Монтажа

! **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ** Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

Вградување





Електрична инсталација

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ Само квалификувано лице треба да изврши инсталирање.

i Производителот не одговара ако не ги следите безбедносните мерки во поглавјето „Безбедносни информации“.

Апаратот е снабден со главен приклучок и главен кабел.

Кабел

Типови на кабли кои може да се монтираат или да се заменуваат: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

За делот на кабелот, видете ја вкупната моќност (на плочката за спецификации) и табелата:

Вкупна моќност	Дел од кабелот
максимум 1380 W	3 x 0,75 mm ²
максимум 2300 W	3 x 1 mm ²
максимум 3680 W	3 x 1,5 mm ²

Кабелот за заземјување (зелен/жолт кабел) мора да биде 2 cm подолг од кабелот за фаза и кабелот за нула (синиот и кафеавиот кабел).



Еколошки прашања

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

♻ Амбалажа
Материјалот од амбалажата е еколошки прифатлив и може да се

рециклира. Пластичните делови носат меѓународни кратенки, како на пр. PE, PS, итн. Фрлајте го материјалот од амбалажата во контејнери предвидени за таа намена, во вашиот локален објект за управување со отпад.

Cuprins

Informații privind siguranța	32	Sfaturi utile	37
Instrucțiuni privind siguranța	33	Îngrijirea și curățarea	41
Descrierea produsului	35	Ce trebuie făcut dacă...	43
Înainte de prima utilizare	35	Date tehnice	44
Utilizarea zilnică	36	Instalarea	44
Funcțiile ceasului	36	Protejarea mediului înconjurător	45
Funcții suplimentare	37		

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

Informații privind siguranța

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

Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

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

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

Aspecte generale privind siguranța

- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire care sunt în aparat. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de întreținere.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau răzuitoare ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.



Instrucțiuni privind siguranța

Instalarea



Avertizare Doar o persoană calificată va instala acest aparat.

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

Conexiunea la rețeaua electrică



Avertizare Risc de incendiu și de electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la împământare.
- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund sursei de tensiune. Dacă nu, contactați un electrician.
- Folosiți întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare corect instalată.
- Nu folosiți adaptoare cu căi multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Contactați centrul de service sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să intre în contact cu ușa aparatului, în special atunci când ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigura-

ți-vă că priza poate fi accesată după instalare.

- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați la ea ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe fuzibile (siguranțele cu șurub trebuie scoase din suport), mecanisme de decuplare pentru scurgeri de curent și contactoare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care vă permite să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

Utilizarea

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

- Utilizați acest aparat într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Țineți întotdeauna închisă ușa aparatului atunci când acesta este în funcțiune.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.

- Nu lăsați scântele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.

 **Avertizare** Pericol de deteriorare a aparatului.

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

Îngrijirea și curățarea

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

- Înainte de a curăța aparatul, deconectați-l și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor vitrate.
- Înlocuiți imediat panourile vitrate ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de Service.
- Atenție când scoateți ușa aparatului. Aceasta este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți

produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.

- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

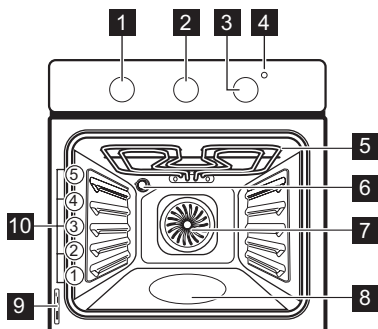
Bec interior

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

⚠ Avertizare Risc de electrocutare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică înainte de a înlocui becul.

Descrierea produsului



- 1** Buton pentru funcțiile cuptorului
- 2** Buton pentru cronometru
- 3** Buton pentru temperatură

Înainte de prima utilizare

⚠ Avertizare Consultați capitolele privind Siguranța.

Curățarea inițială

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

- Folosiți doar becuri cu aceleași specificații.

Aruncarea la gunoi

⚠ Avertizare Risc de rănire sau de sufocare.

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

- 4** Indicator temperatură
- 5** Grătar
- 6** Bec cuptor
- 7** Ventilator
- 8** Recipient pentru curățarea cu apă
- 9** Plăcuță cu date tehnice
- 10** Poziții rafturi

Accesoriiile cuptorului

- **Raft sarma**
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de coacere aluminizată**
Pentru prăjituri și fursecuri.

Important Consultați capitolul "Îngrijirea și curățarea".

Preîncălzirea

Preîncălziți aparatul gol pentru a arde grăsimile rămase.

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

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

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

Acest lucru este normal. Aerisiți bine încăperea.

Utilizarea zilnică

 **Avertizare** Consultați capitolele privind Siguranța.

Activarea și dezactivarea aparatului

1. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului pe o funcție de gătit.
2. Rotiți butonul pentru temperatură la o valoare a temperaturii.

Când temperatura aparatului crește, se aprinde indicatorul de temperatură.

3. Pentru dezactivarea aparatului, rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția Oprit.

Funcțiile cuptorului

Funcția cuptorului		Aplicație
	Poziția Oprit	Aparatul este oprit.
	Iluminare cuptor	Pentru a activa becul cuptorului fără nici o funcție de gătit.
 	Gătire convențională : Incalzire de sus + jos / Curățarea cu apă	Pentru a coace și a prăji pe un singur nivel al cuptorului. Elementele de încălzire aflate sus și jos funcționează în același timp. Pentru mai multe informații despre Curățarea cu apă, consultați capitolul "Îngrijirea și curățarea".
	Gătire prin Convecție cu aer cald	Pentru a frige sau coace alimente cu aceeași temperatură de gătit, pe mai multe rafturi, fără transfer de aromă.
	Grill (gratar)	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mici în mijlocul raftului. Pentru a face pâine prăjită.

Funcțiile ceasului

Ceas avertizor + Terminarea gătitului

Folosiți-l pentru a seta timpul de oprire automată a unei funcții a cuptorului.

1. Selectați o funcție a cuptorului și temperatura.
2. Rotiți la maxim butonul cronometrului, după care îl rotiți la intervalul de timp necesar.

3. După ce se scurge întreaga perioadă de timp, este emis un semnal sonor. Aparatul se dezactivează.

Setare normală  : Rotiți butonul cronometrului la  . În această poziție dvs. comandați manual aparatul. Ceas avertizor + Terminarea gătitului este oprită.

Funcții suplimentare

Suflantă cu aer rece

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

Termostatul de siguranță

Funcționarea incorectă a aparatului sau componentele defecte pot să cauzeze su-

praîncălzirea periculoasă. Pentru a preveni acest lucru, cuptorul are un termostat de siguranță care întrerupe alimentarea cu curent. În momentul în care temperatura scade, cuptorul se activează din nou în mod automat.

Sfaturi utile

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

Coacerea prăjiturilor

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

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

Gătirea cărnii și a peștelui

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

Durate de gătit

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

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.

PRĂJITURI

TIP DE MÂNCARE	Caldura de sus + jos		Gătire cu aer cald		Durată de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Rețete cu compoziție bătută cu telul	2	170	3	160	45 - 60	Într-o formă pentru prăjituri
Aluat fraged	2	170	3	160	20 - 30	Într-o formă pentru prăjituri
Prăjitură cu brânză și lapte bătut	1	170	1	160	70 - 80	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm pe un raft de sârmă
Prăjitură cu mere (plăcintă cu mere)	2	170	2 (stânga și dreapta)	160	80 - 100	În două forme pentru prăjituri de 20 cm pe un raft de sârmă ¹⁾
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	Într-o tavă de coacere
Tartă cu gem	2	170	2 (stânga și dreapta)	165	30 - 40	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Pandispan	2	170	2	160	50 - 60	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Tort de crăciun / Tort bogat în fructe	2	170	2	150	90 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm ¹⁾
Prăjitură cu prune	1	175	2	160	50 - 60	Într-o tavă de pâine ¹⁾
Prăjituri mici - pe un nivel	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Într-o tavă de coacere
Prăjituri mici - pe două niveluri	-	-	2 și 4	140 - 150	25 - 35	Într-o tavă de coacere
Biscuit / patiserie - pe un nivel	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Într-o tavă de coacere
Biscuit / patiserie - pe două niveluri	-	-	2 și 4	140 - 150	35 - 40	Într-o tavă de coacere
Bezele	3	120	3	120	80 - 100	Într-o tavă de coacere
Chifle dulci	3	190	3	180	15 - 20	Într-o tavă de coacere ¹⁾
Eclere	3	190	3	170	25 - 35	Într-o tavă de coacere

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

1) Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute.

PÂINE ȘI PIZZA

TIP DE MÂNCARE	Gătire convențională (încălzire de sus + jos)		Gătire cu aer cald		Durate de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Pâine albă	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 bucăți, 500 g per bucată ¹⁾
Pâine de seară	1	190	1	180	30 - 45	Într-o tavă de pâine
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Într-o tavă de coacere sau tavă pentru friptură ¹⁾
Pateuri	3	200	3	190	10 - 20	Într-o tavă de coacere ¹⁾

1) Preîncălziți timp de 10 minute.

TARTE

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

1) Preîncălziți timp de 10 minute.

CARNE

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

PEȘTE

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

Grill



Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute,
înainte de gătire.

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

Îngrijirea și curățarea

 **Avertizare** Consultați capitolele privind Siguranța.

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

 **Pentru modelele din inox sau aluminiu:**

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

A nu se folosi bureți din sârmă, acizi sau produse abrazive, deoarece acestea pot deteriora suprafața cuptorului. Curățați panoul de comandă al cuptorului cu aceeași precauție.

Curățarea garniturii ușii

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

Curățare cu apă

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

1. Puneți 300 ml de apă în rezervorul pentru Curățare cu apă aflat la baza cuptorului.
2. Setati funcția cuptorului .
3. Setati temperatura la 90 °C.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 30 de minute.
5. Dezactivați aparatul și lăsați-l să se răcească.

6. Când aparatul este rece, curățați suprafețele interioare ale cuptorului cu o lavetă.

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

Bec cuptor

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

Înainte de a schimba becul cuptorului:

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

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

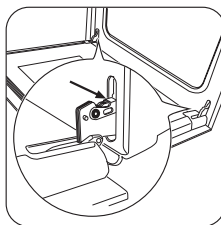
1. Rotiți capacul de sticlă la stânga și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cuptorului cu altul corespunzător, rezistent la o temperatură de 300 °C.
Utilizați același tip de bec de cuptor.
4. Instalați capacul de sticlă.

Curățarea ușii cuptorului

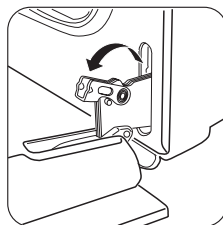
Ușa cuptorului este prevăzută cu două panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa cuptorului și panoul intern de sticlă pentru a le curăța.

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

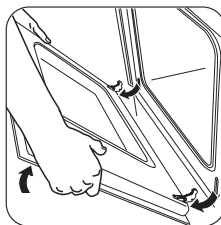
⚠ Atenție Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.



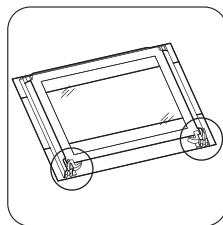
1 Deschideți complet ușa și apucați de cele două balamale ale ușii.



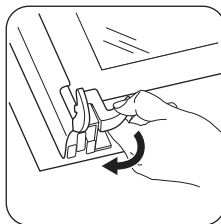
2 Ridicați și rotiți pârghiile de pe cele două balamale.



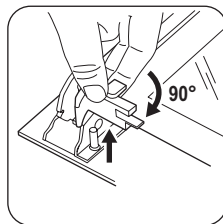
3 Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (jumătate). Apoi trageți spre înainte și scoateți ușa din locaș.



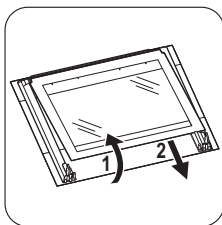
4 Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.



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



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



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

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

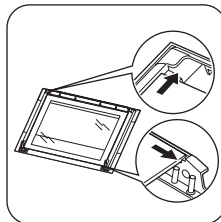
Instalarea ușii cuptorului și a panoului de sticlă

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

Ce trebuie făcut dacă...

Zona serigrafată trebuie îndreptată cu fața spre partea interioară a ușii. După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului de sticlă din zonele serigrafiate nu prezintă asperități la atingere.

Asigurați-vă că ați montat panoul intern de sticlă în poziția corectă. Consultați imaginea.



⚠ Avertizare Consultați capitolele privind Siguranța.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aparatul nu funcționează deloc.	Aparatul nu este activat.	Activați aparatul. Consultați capitolul "Utilizarea zilnică".
Aparatul nu funcționează deloc.	Programatorul Ceas avertizor + Terminarea gătitului nu este setat.	Setați programatorul Ceas avertizor + Terminarea gătitului. Consultați capitolul "Funcțiile ceasului".
Aparatul nu funcționează deloc.	Siguranța din tabloul de siguranțe este decuplată.	Verificați siguranța. Dacă siguranța se declanșează de mai multe ori, contactați un electrician calificat.
Becul cuptorului nu funcționează.	Becul cuptorului este defect.	Înlocuiți becul cuptorului.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în interiorul cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15-20 minute după terminarea gătitului.

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

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

este amplasată pe cadrul frontal din interiorul aparatului.

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.)

.....

Numărul produsului (PNC)

.....

Numărul de serie (S.N.)

.....

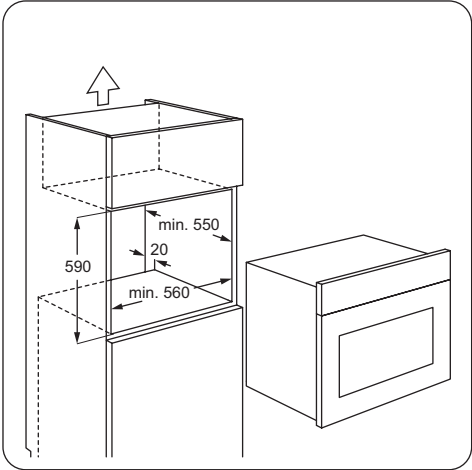
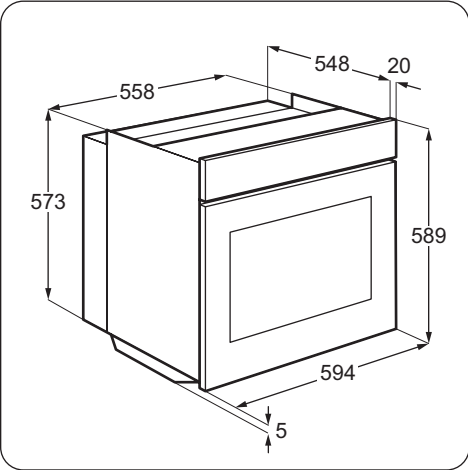
Date tehnice

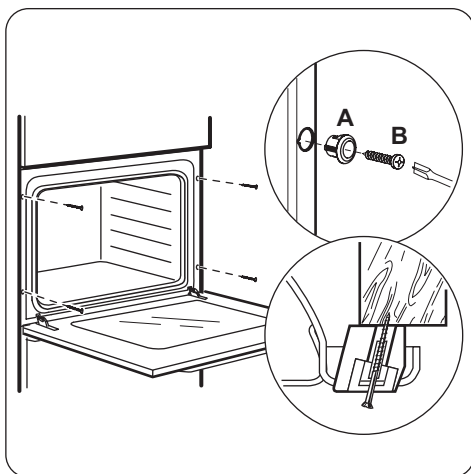
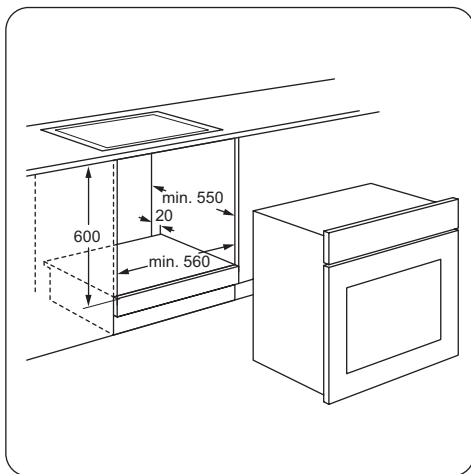
Tensiune	230 V
Frecvență	50 Hz

Instalarea

 **Avertizare** Consultați capitolele privind Siguranța.

Încorporarea în mobilier





Conectarea la alimentarea electrică

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

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

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

Cablu

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

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

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

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



Protejarea mediului înconjurător

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

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



Materialele de ambalare

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

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

[illegible]



www.zanussi.com/shop



397254501-C-492012