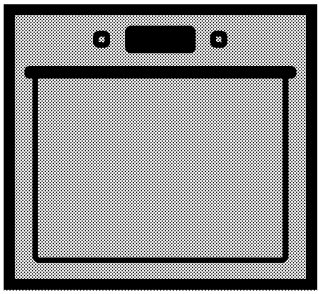
Beépített sütő

Használati útmutató



BIM22301X

HU | PT | SB

285.4438.61/R.AC/27.05.2016/6-5

A termék használatbavétele előtt kérjük, olvassa el alaposan a használati útmutatót!

Kedves Vásárlónk!
Köszönjük, hogy Beko terméket vásárolt. Bízunk benne, hogy nagyszerű eredményeket érhet el a csúcsminőségű és modern technológiával készült termék segítségével. Ezért kérjük, a készülék használatba vétele előtt olvassa végig a használati útmutatót és minden hozzákapcsolódó dokumentumot. Ezeket ne dobja ki, mert a jövőben még szüksége lehet rájuk. Ha a terméket továbbadja, kérjük, a jelen használati útmutatót is adja át a termék új tulajdonosának. Figyeljen oda a használati útmutatóban lévő figyelmeztetésekre és információkra.
Ne feledje, hogy a használati útmutatóban több modell leírása is szerepelhet. Az egyes modellek közti különbségekre külön felhívjuk a figyelmet.

Jelmagyarázat
A használati útmutatóban az alábbi szimbólumokat használjuk:

Fontos információ vagy hasznos tipp a használatra vonatkozóan.

Figyelmeztetés a személyi sérülést vagy vagyoni kárt okozó veszélyes helyzetre.

Áramütés veszélye.

Tűz kialakulásának veszélye.

Forró felület.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések 4

Általános biztonsági utasítások 4
Elektromos biztonság 4
Termékbiztonság 5
Rendeltetés 7
Biztonsági előírások gyermekekre nézve 7
A régi termék leselejtezése 7
A csomagolóanyag kidobása 8

2 Általános tájékoztató 9

Áttekintés 9
A csomag tartalma 10
Műszaki adatok 10

3 Beszerelés 11

Üzembe helyezés előtt 11
Üzembe helyezés és csatlakoztatás 13
A régi termék leselejtezése 14

4 Elkészítés 15

Energiatakarékossági tippek 15
Első használat 15
Időbeállítás 15
A készülék első tisztítása 15
Első bekapcsolás 15

5 A sütő működtetése 17

Általános információ sütésről, roston sütésről és grillezésről 17
Az elektromos sütő használata 17
Működési módok 18
A sütő órájának használata 19
Sütési időtáblázat 21
A grillsütő működtetése 22
Sütési idő táblázat grillezéshez 22

6 Karbantartás és tisztítás 23

Általános tájékoztató 23
A vezérlőpult tisztítása 23
A sütő tisztítása 23
A sütő ajtajának eltávolítása 23
Az ajtó belső üvegének eltávolítása 24
A sütő lámpájának cseréje 25

7 Hibaelhárítás 26

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések

A fejezetben található biztonsági utasítások segítenek a sérülések elkerülésében. Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása a garancia elvesztését eredményezheti.

Általános biztonsági utasítások

- A készüléket csak abban az esetben használhatják 8 év alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan emberek, amennyiben megfelelő felügyeletet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kapnak és megértik a termékkel kapcsolatos veszélyeket.
  Ne hagyja, hogy a gyermekek a termékkel játszanak. A tisztítást és a felhasználói karbantartást a gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik el.
- Ha a terméket átadja más személy részére személyes használatra, vagy eladásra kerül, győződjön meg róla, hogy átadja a kékikönyvet, termék cimkéket és más, a termékhez tartozó dokumentumokat.
- Az üzembe helyezést és a javítást minden esetben Képzett Szerelőnek kell elvégeznie. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát. Az üzembe helyezés előtt alaposan olvassa át a használati útmutatót.
- Ne működtesse a berendezést, ha az meghibásodott, vagy látható sérülés van rajta.
- Biztosítsa, hogy a termék funkciógombjai minden használat után ki legyenek kapcsolva.

Elektromos biztonság

- A termék meghibásodása esetén fel kell függeszteni annak használatát, és hivatalos szervizzel kell megjavíttatni. Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket mindig a "Műszaki specifikációkban" meghatározott feszültségű és védelmű földelt konnektorhoz/vezetékhez csatlakoztassa. A készüléket képzett villanyszerelő által készített földelt konnektorral használja. A terméket transzformátorral és anélkül is használhatja. Vállalatunk nem vállal felelősséget az olyan jellegű károkért, melyek abból erednek,

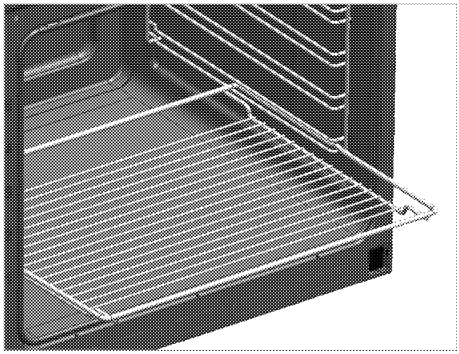
hogy a terméket nem a helyi előírások szerint földelte.
- Soha ne tisztítsa úgy a terméket, hogy vizet önt rá! Áramütés kockázata áll fenn!
- Soha ne érintse meg a dugót nedves kézzel! Soha a ne kábelnél fogva húzza a ki a dugót, hanem mindig magát a dugót fogja meg.
- A terméket beszerelés, karbantartás, tisztítás és javítás során ki kell húzni.
- Amennyiben a termék tápkábele megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében azt csak a gyártó, annak szervizközpontja vagy hasonlóan képzett személyek cserélhetik ki.
- A készüléket úgy kell beszerelni, hogy az teljesen leválasztható legyen a rendszerről. A leválaszthatóságot hálózati csatlakozódugóval, vagy az elektromos berendezésbe épített kapcsolóval kell biztosítani, a szerelési szabályozásoknak megfelelően.
- Használat közben a sütő hátsó felülete felforrósodik. Biztosítsa, hogy a elektromos csatlakozások ne érjenek hozzá a hátsó felülethez, ellenkező esetben ezek megsérülhetnek.
- A tápkábelt soha ne csíptesse a sütő ajtaja és annak háza közé, illetve soha ne vezesse el forró felületek felett. Ellenkező esetben a kábel szigetelése elolvadhat, ez pedig rövidzárlatot és tüzet okozhat.
- Az elektromos berendezéseken csak szakképzett és engedéllyel rendelkező személy dolgozhat.
- Meghibásodás esetén kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból. Ennek elvégzéséhez kapcsolja le a biztosítékot.
- Győződjön meg róla, hogy a biztosíték teljesítménye megfelel-e a terméknek.

Termékbiztonság

- A készülék és annak alkatrészei használat közben felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a sütő melegítő részeit. Tartsa a 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol a terméktől, vagy folyamatosan felügyeljen rájuk annak közelében.
- Ne használja a terméket, ha alkohol és/vagy drogok befolyása alatt áll.
- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog, és tüzet okozhat, forró felületekkel érintkezve ugyanis meggyullad.
- Soha ne helyezzen gyúlékony anyagokat a termék közelébe,

mivel használat közben a termék oldala is felmelegedhet.

- Használat során a készülék felforrósodik. Ne érintse meg a sütő melegítő részeit.
- Tartson minden szellőzőnyílást szabadon.
- A sütőben soha ne melegítsen lezárt konzervet vagy befőttesüveget. A tartályban/üvegben keletkező nyomás azok szétrobbanását okozhatja.
- Ne helyezzen közvetlenül a sütő aljára sütőtálcákat, edényeket vagy alufóliát. A felgyülemlő hő károsíthatja a sütő alját.
- A sütőajtó üvegének tisztításához ne használjon durva súrolószereket vagy fém dörzsit, mivel ezek az üveg karcolódását okozhatják.
- A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.
- A sütőrács és a tálca megfelelő felhelyezése a tartóra
  Nagyon fontos, hogy a sütőrácsot és/vagy tálcát megfelelően helyezze fel a tartóra. A sütőrácsot vagy tálcát csúsztassa be a 2 sín közé és győződjön meg róla, hogy egyensúlyban van-e mielőtt felhelyezi rá az élelmiszert (Kérjük, tekintse meg a következő ábrát)./Paragraph



- Soha ne használja a sütőt, ha az elülső üvegajtó nincs a helyén, vagy törött.
- A sütő fogantyúja nem törölközőszárító. Ne akasszon törölközőt, kesztyűt vagy hasonló textil terméket a fogantyúra, amikor a grill funkció van bekapcsolva a nyitott ajtó mellett.
- Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.
- Helyezze a sütőpapírt a kondér aljára vagy a sütő edényre (tepsi, rostély stb.) az étellel együtt, majd tegye előmelegített sütőbe. Távolítsa el a sütőpapír kilógó, felesleges részeit úgy, hogy a papír ne érintkezzen a sütő forró részeivel. Soha ne használja a sütőpapírt a sütőpapír dobozán jelzett hőmérsékletet meghaladó sütési hőmérsékleten. Ne tegye a sütőpapírt közvetlenül a sütő aljára.

- Mielőtt égőt cserél, az áramütés megelőzése érdekében győződjön meg róla, hogy a készüléket kikapcsolta.

A termék kigyulladásának elkerülése érdekében:

- Ügyeljen arra, hogy a dugó megfelelően illeszkedjen a konnektorba, hogy ne képződhessenek szikrák.
- Ne használjon sérült, elvágott vagy hosszabbító kábeleket. Mindig csak az eredeti kábelt használja.
- Ügyeljen arra, hogy a termék dugóját és a konnektort ne értje folyadék vagy nedvesség.

Rendeltetés

- Ez a termék kizárólag otthoni használatra készült. Kereskedelmi használata nem engedélyezett.
- A készülék csak főzéshez használható. Egyéb célokra, pl. a szoba fűtése, nem használható.
- A termék nem használható a tányérok melegítésére a grill alatt, nem akasztható törlőrongy, konyharuha stb. a fogantyúra szárítás céljából, és nem használható fűtésre.
- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő használatból vagy kezelésből eredő károkért.
- A sütő élelmiszerek felolvasztására, sütésére és grillezésére alkalmas.

Biztonsági előírások gyermekekre nézve

- A hozzáférhető részek használat közben felforrósodhatnak. A kisgyermekeket tartsa távol a berendezéstől!
- A csomagolóanyag a gyermekekre nézve veszélyes lehet. Tartsa távol a gyermekektől a csomagolóanyagot. Kérjük, a csomagolás valamennyi részét a környezetvédelmi szabványoknak megfelelően selejtezze le.
- A villannyal működő termékek veszélyesek a gyermekekre. Tartsa gyermekeit távol a terméktől, amikor az üzemel, és ne hagyja, hogy játsszanak azzal.
- Ne helyezzen olyan tárgyakat a készülék fölé, amelyeket a gyerekek esetleg meg akarnak érinteni.
- Ha az ajtó nyitva van, ne tegyen rá nehéz tárgyat és ne engedje ráülni a gyermeket. Felborulhat vagy elromolhat a zsanér.

A régi termék leselejtezése

A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése:

A termék megfelel az uniós WEEE-irányelv (2012/19/EU) követelményeinek. A terméken megtalálható az elektromos és elektronikus hulladékok besorolására vonatkozó szimbólum (WEEE).
A terméket magas minőségű alkatrészekből és anyagokból állították elő, amelyek ismételten felhasználhatók és alkalmasak az újrahasznosításra. A hulladék terméket annak élettartamának végén ne a

szokásos háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt selejtezze le. Vigye el azt egy az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott begyűjtőhelyre. A begyűjtőhelyek kapcsán kérjük, tájékozódjon a helyi hatóságoknál.

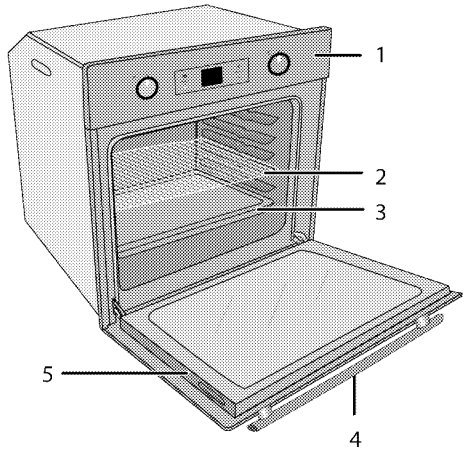
Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:
Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

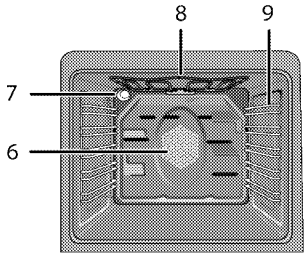
A csomagolóanyag kidobása

- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

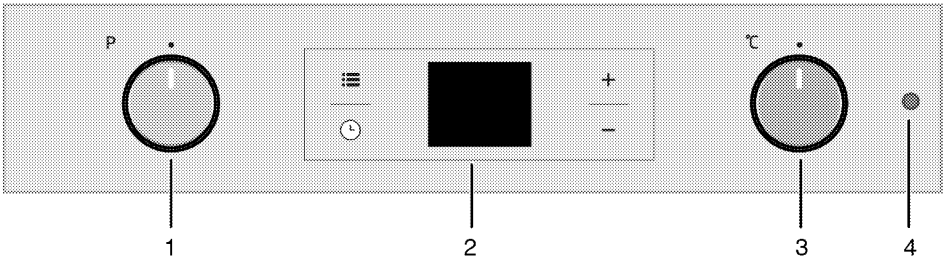
2 Általános tájékoztató

Áttekintés





1	Vezérlőpanel	6	Ventillátor-motor (lemezacél mögött)
2	Sütőrács	7	Lámpa
3	Tálca	8	Felső melegítő elem
4	Fogó	9	Polc elhelyezése
5	Ajtó		

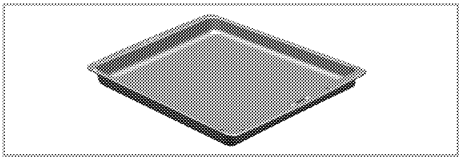


1 Funkció gomb
2 Digitális időzítő
3 Termosztát szabályozó kapcsoló
4 Termosztát lámpa

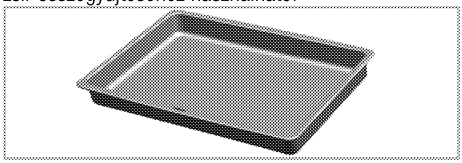
A csomag tartalma

A tartozékok a modell függvényében változhatnak. Az Ön készülékében nem található meg valamennyi, jelen kézikönyvben bemutatott tartozék.

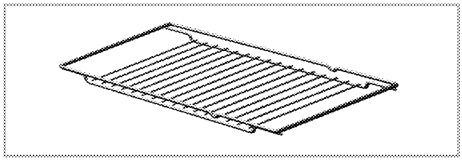
1. Használati útmutató
2. Sütőtálca
   Süteményekhez, fagyasztott ételekhez és sültekhez használható.



3. Mély tálca
   Tésztákhoz, nagyobb sültekhez, rendkívül szaftos ételekhez, továbbá a grillezés közben kioldódó zsír összegyűjtéséhez használható.



4. Sütőrács
   Sütéshez, illetve a sütésre vagy főzésre kerülő ételek kívánt szintre történő helyezéséhez használható.



Műszaki adatok

Feszültség/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Teljes energiafogyasztás	2.5 kW
Biztosíték	perc 16 A
Vezeték típus / keresztmetszet	H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Külső méretek (magasság/szélesség/mélység)	595 mm/594 mm/567 mm
Üzembe helyezési méretek (magasság/szélesség/mélység)	**590 vagy 600 mm/560 mm/perc 550 mm
Fő sütő	Többfunkciós sütő
Belső lámpa	15/25 Szélesség
Grill áramfogyasztás	2.2 kW

Alapvető tudnivalók: Az elektromos sütők energiacímkéjén közölt információkat az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabvány alapján adtuk meg. Ezeket az értékeket standard terhelés mellett alsó és felső melegítés vagy ventilátoros melegítés (ha van) mellett adtuk meg.
Az energiahatékonysági besorolást a következő prioritással határoztuk meg attól függően, hogy az adott termék rendelkezik-e az adott funkcióval. 1-Főzés gazdaságos ventilátorral, 2- Turbó lassú sütés, 3- Turbó sütés, 4- Ventilátoros alsó/felső melegítés, 5-Alsó és felső melegítés.

** Lásd . *Beszerelés, oldal 11*.

A gép műszaki adatai minőség fejlesztése érdekében előzetes értesítés nélkül megváltozhatnak.

A jelen használati utasításban található értékek csak példaadatok, így elképzelhető, hogy nem egyeznek száz százalékban az ön gépénél megadott értékekkel.

A gép címkéin vagy a dokumentumokon feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között kerültek meghatározásra, a vonatkozó szabványok szem előtt tartása mellett. A működési körülményektől függően az értékek eltérőek lehetnek.

3 Beszerelés

A termék kizárólag képzett szakember, a hatályban lévő törvényeknek megfelelően helyezheti üzembe. Ellenkező esetben a garancia érvényét veszítheti. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát.

A hely biztosítása, valamint az elektromos csatlakozások kialakítása az ügyfél kötelessége.

VESZÉLY:
Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és/vagy elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.

VESZÉLY:
A beszerelés előtt szemrevételezéssel ellenőrizze a termék sértetlenségét. Ha a termék sérült, ne szerelje azt be.
A sérült termékek balesetveszélyesek lehetnek.

Üzembe helyezés előtt

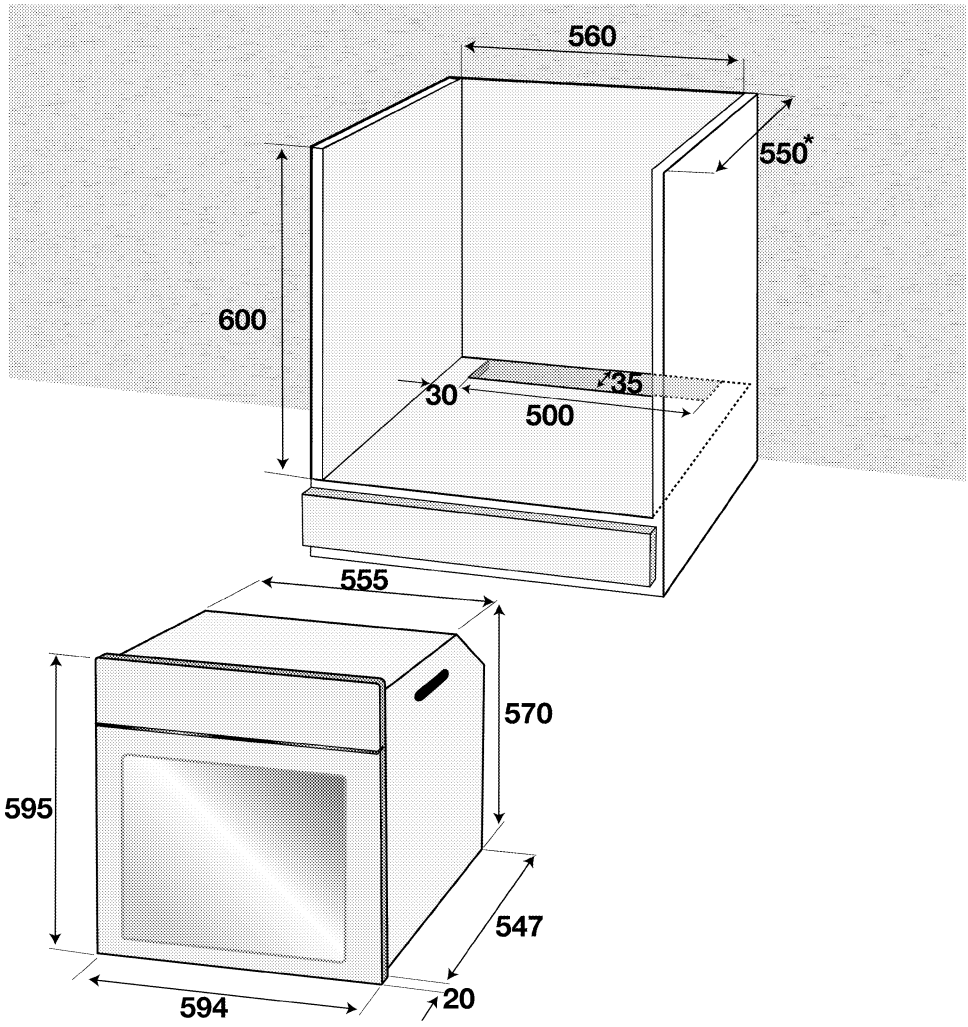
A készülék kereskedelmi forgalomban lévő konyhabútorokba beépíthető. A készüléket a konyha falától és az egyéb felszereléstől biztonságos távolságban kell elhelyezni. Lásd az ábrát (értékek mm-ben)

- A felületeknek, szintetikus lemezeknek és ragasztóanyagoknak hőállónak kell lenniük (100 °C minimum).
- A konyhabútor szintje legyen beállítva és rögzítve.
- Ha fiók van a sütő alatt, polcot kell behelyezni a sütő és a fiók közé.
- Legalább két ember vigye a készüléket.

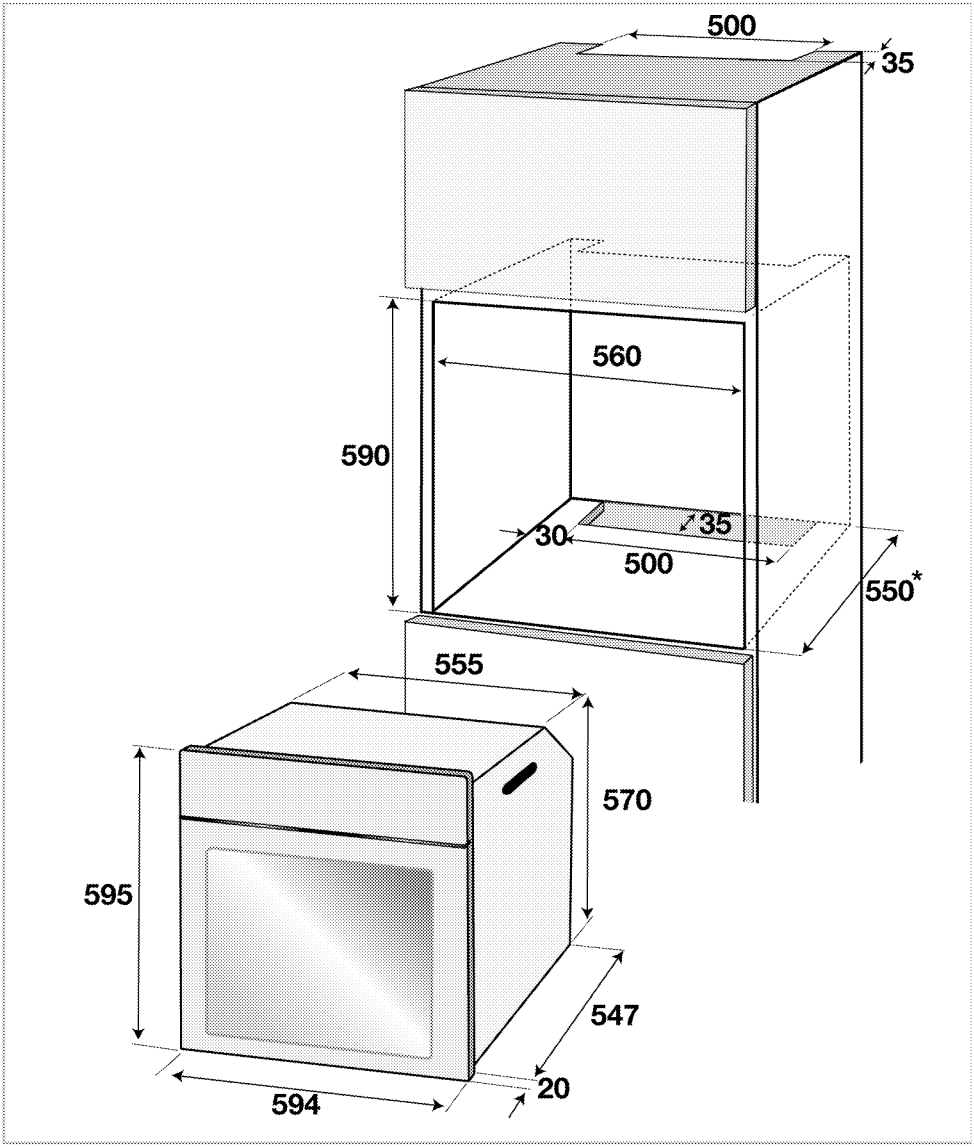
Ne helyezze a készüléket hűtőszekrény vagy mélyhűtő mellé. A készülék által leadott hő a hűtőkészülékek esetében fokozott energiafelhasználást eredményez.

A termék emelésére és/vagy szállítására az ajtót vagy a fogantyút ne használja.

Amennyiben a készüléken drótfogantyúk találhatók, akkor a készülék mozgatása után nyomja vissza azokat a készülék oldalába.



* perc



* perc

Üzembe helyezés és csatlakoztatás

- Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.

Elektromos csatlakoztatás

A terméket a "Műszaki specifikációk" táblázatban leírt biztosítékkal védett, földelt konnektorhoz csatlakoztassa. A készüléket képzett villanyszerelő által készített földelt konnektorral használja. A terméket transzformátorral és anélkül is használhatja. Cégünk nem vállal felelősséget a termék (az országában érvényes jogszabályoknak megfelelő) földelés nélkül használatából eredő károkért.

VESZÉLY:
A terméket csak szakképzett személy csatlakoztathatja a hálózathoz. A termék garanciális ideje a helyes beszerelés után kezdődik csak el.
A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek egy képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre.

VESZÉLY:
A vezetéket nem szabad beszorítani, meghajlítani, és nem érintkezhet a termék forró részeivel.
A sérült vezetéket csak szakképzett szerelő cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés, rövidzárlat vagy tűz veszélye áll fenn!

- A csatlakozásnak meg kell felelnie az ország előírásainak.
- A hálózati adatoknak és a terméken található típustáblázat adatainak meg kell egyezniük. A típustáblázat megtekintéséhez nyissa ki az első ajtót.
- A vezetéknek meg kell felelnie a "Műszaki adatok" táblázatban feltüntetett értékeknek.

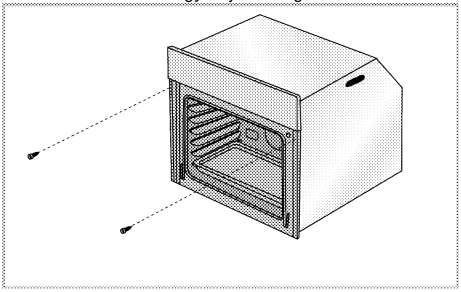
VESZÉLY:
Mielőtt bármilyen elektromos beszerelési munkát végezne, csatlakoztassa le a terméket a fő áramforrásról.
Ezzel áramütésnek teszi ki magát!

A beszerelést követően a dugó legyen könnyen elérhető (ne legyen a főzőlap fölött).

Csatlakoztassa a kábelt az konnektorba.

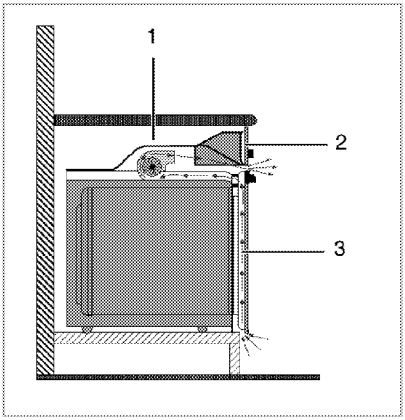
A termékek beszerelése

1. Illessze és rögzítse a sütőt a szekrénybe, miközben megbizonyosodik arról, hogy a vezeték nem tört el és/vagy hajlott meg.



Az ábrának megfelelően rögzítse a sütőt 2 csavarral.

Hűtőventillátorral felszerelt termékekhez



1 Hűtő ventillátor
2 Vezérlőpanel
3 Ajtó

A beépített hűtőventilátor az egész beépített szekrényt és a termék elülső részét hűti.

A sütő lekapcsolását követően a hűtőventillátor még körülbelül 20-30 percig működik.
Ha a sütő időzítőjét használva sütött, akkor a sütési idő lejártakor a hűtőventilátor is leáll az összes többi funkcióval együtt.

Utolsó ellenőrzés

1. Dugja be a vezetéket a kapcsolja be termék biztosítékát.
2. Ellenőrizze a funkciókat.

A régi termék leselejtezése

- Őrizze meg a termék eredeti csomagolását, és abban szállítsa a terméket. Járjon el a csomagoláson feltűntetett utasítások szerint. Ha a termék eredeti csomagolása már nincs meg, akkor csomagolja a terméket buborékfóliába vagy vastag kartondobozba, majd zárja azt le szigszalaggal.
- Annak megelőzésére, hogy a sütő grill és a tálcája ne okozzon kárt a sütő ajtajában, helyezzen egy 1-1,5 cm méretű kartonpapírt a sütő belső ajtajára, ami a tálcákkal egy szintben van. A sütő ajtaját ragassza az oldalsó falaihoz.
- A termék emelésére és szállítására az ajtót vagy a fogantyút ne használja.

Ne helyezzen semmilyen tárgyat a termékre, és állítsa függőleges helyzetbe.

Szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy a terméken nem keletkeztek-e sérülések a szállítás során.

4 Elkészítés

Energiatakarékossági tippek

A következő információk segítenek Önnek készüléke környezetkímélő, energiatakarékos módon való használatában:

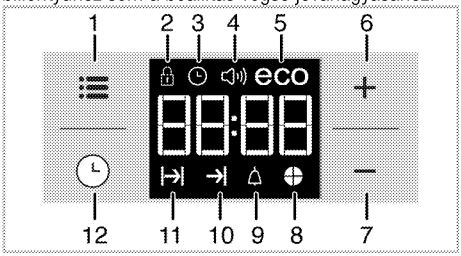
- Használjon sötét színű zománcos tepsit, mert az jobban vezeti a meleget,
- Ha ezt ajánlja a felhasználói kézikönyv vagy a szakácskönyv, sütés előtt melegítse elő a tányérokat.
- Sütés közben ne nyitogassa a sütő ajtaját.
- Amikor csak lehetséges próbáljon meg minél több ételt egyszerre megsütni a sütőben. A sütést úgy is elvégezheti, hogy egyszerre két edényt helyez a grillrácsra.
- Süssön több ételt egymás után. Így a következő étel behelyezésekor a sütő már meleg lesz.
- Azzal is energiát takaríthat meg, ha a sütési idő letelte előtt néhány perccel kikapcsolja a sütőt. Ne nyissa ki a sütő ajtaját.
- Sütés előtt olvassza ki a mirelit ételt.

Első használat

Időbeállítás

Miközben a beállításokat végzi, a megfelelő szimbólumok villognak a kijelzőn.

Azt követően, hogy a sütőt első alkalommal áram alá helyezte, a + /− gombok segítségével állítsa be az aktuális időt. Hagyja jóvá a beállítást a szimbólum megérintésével, és 4 másodpercen át ne érjen egyik billentyűhöz sem a beállítás végső jóváhagyásához.



1 Beállító gomb
2 Billentyűzár szimbólum
3 Óra szimbólum
4 Riasztási hangerő szimbólum
5 Gazdaságos mód szimbólum
6 Plusz gomb
7 Mínusz gomb
8 Idő kördiagram szimbólum
9 Riasztási szimbólum
10 A sütési idő vége szimbólum
11 Sütési idő szimbólum
12 Programgomb

Ha a kezdési idő nincs beállítva, akkor az óra 12:00 órától indul és a szimbólum jelenik meg. Ha az időt beállítja, ez a szimbólum eltűnik.

Áramszünet esetén a pontos idő törlődik. Ismét be kell állítani.

A készülék első tisztítása

Egyes tisztítószerek károsíthatják a felületet. Ne használjon durva tisztítószereket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

1. Távolítson el minden csomagolóanyagot.
2. Törölje le a készüléket egy nedves ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával.

Első bekapcsolás

Kapcsolja be a készüléket körülbelül 30 percre, majd kapcsolja ki. Ennek következtében a felületről leég minden gyártási reziduum és réteg.

FIGYELMEZTETÉS
A forró felületek égési sérülést okozhatnak!
A készülék használat közben felforrósodhat. Soha ne érjen hozzá a forró főzőlapokhoz, a sütő belső részéhez, a fűtőelemekhez stb. A gyermekeket tartsa távol!
Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.

Elektromos sütő

1. Vegyen ki minden sütőtálcát és grillrácsot a sütőből.
2. Csukja be a sütő ajtaját.
3. Válassza ki a Statikus pozíciót.
4. Állítsa a grillt a legmagasabb fokozatra; lásd *Az elektromos sütő használata, oldal 17*.
5. Járassa a sütőt kb. 30 percig.
6. Kapcsolja ki a sütőt; lásd *Az elektromos sütő használata, oldal 17*

Grillsütő

1. Vegyen ki minden sütőtálcát és grillrácsot a sütőből.

2. Csukja be a sütő ajtaját.
3. Állítsa a grillt a legmagasabb fokozatra; lásd *A grillsütő működtetése, oldal 22*.
4. Járassa a sütőt kb. 30 percig.
5. Kapcsolja ki a grillt; lásd *A grillsütő működtetése, oldal 22*

Amikor első alkalommal működteti, néhány órán át füst és szag képződhet. Ez teljesen normális. A füst és szag eltávolításához győződjön meg arról, hogy a helyiség megfelelően szellőzik. Kerülje a kilépő füst és szag közvetlen belégzését.

5 A sütő működtetése

Általános információ sütésről, roston sütésről és grillezésről

FIGYELMEZTETÉS
A forró felületek égési sérülést okozhatnak!
A készülék használat közben felforrósodhat. Soha ne érjen hozzá a forró főzőlapokhoz, a sütő belső részéhez, a fűtőelemekhez stb. A gyermekeket tartsa távol!
Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.

VESZÉLY:
A sütőajtót óvatosan nyissa ki, mivel gőz távozhat.
A kiáramló gőz megégetheti kezét, arcát és/vagy szemét.

Tippek sütéshez

- Megfelelő teflon bevonatú fém-, alumínium edényt vagy hőálló szilikon sütőformát használjon.
- Használja ki megfelelően a rács felületét.
- Helyezze a sütőformát a rács közepére.
- Válassza ki a megfelelő sín pozíciót a sütő vagy grill bekapcsolása előtt. Amíg a sütő forró, ne változtassa meg a rács pozícióját.
- Tartsa csukva a sütőajtót.

Tippek roston sütéshez

- Ha az egész csirkét/pulykát vagy nagydarab húsokat sütés előtt bekeni (pl. citromlével és feketeborssal), akkor a javul a sütési teljesítmény.
- A csontozott hús sütéséhez képest az azonos méretű, csontos hús sütése körülbelül 15-30 perccel tovább tart.
- A hús vastagságának minden centiméterére körülbelül 3-5 perc sütési idő számolandó.
- Hagyja a húst a sütőben 10 perccel a sütési idő lejárta után. A citromlét egyenletesen oszlassa el, így nem folyik ki, amikor elvágja a húst.
- A halat hőálló tálban, a középső, vagy alsó rácsra helyezze.

Tippek grillezéshez

Ha halat, szárnyast vagy egyéb húst grillez, gyorsan megpirul, ropogóssá válik és nem szárad ki. A hússzeletek, saslikok és kolbászok, továbbá a nagy víztartalmú zöldségek, mint pl. a paradicsom és a hagyma kifejezetten jól grillezhetők.

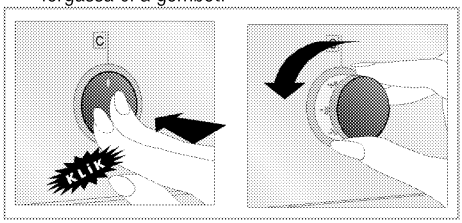
- Helyezze el a grillezni kívánt ételeket a grillrácson vagy a grillrácsos sütőtepsiben úgy, hogy az ételek által elfoglalt hely ne haladja meg a melegítő méretét.
- Csúsztassa a grillrácsot vagy a tepsit a sütőbe a kívánt szintre. Ha a grillezéshez grillrácsot használ, csúsztassa a sütőtepsit az alsó sínre a kicsöpögő zsír felfogására. A könnyebb tisztíthatóság érdekében öntsön vizet a sütőtespibe.

A grillezéshez nem alkalmas élelmiszerek grillezése tűzveszélyes lehet. Csak olyan élelmiszert grillezzen, ami bírja a magas hőt.
Ne helyezze az ételt túl hátra a grill hátsó részébe. Ez a legforróbb felület, itt a zsíros étel meggyulladhat.

Az elektromos sütő használata

A sütő felugró gombokkal is rendelkezik, melyek akkor jönnek elő a készülék felületéből, ha megnyomja őket.

1. A kívánt beállítás kiválasztásához nyomja be és forgassa el a gombot.



2. A sütési folyamat végeztével fordítsa el a gombot kikapcsolt (felső) állásba és nyomja vissza a helyére.

1. Állítsa a funkció gombot a kívánt üzemmódra.
2. Állítsa a hőmérséklet gombot a kívánt hőmérsékletre.

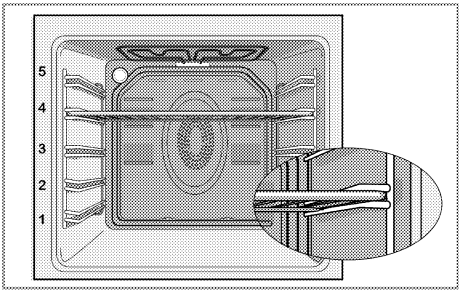
» A sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre és megtartja azt. Melegítés alatt a hőmérsékletjelző lámpa ég.

Az elektromos sütő kikapcsolása

Fordítsa a funkció szabályozógombot és a hőmérséklet gombot kikapcsolt állásba (felső).

Sín pozíciók (grillrácsos modellek esetében)

Fontos, hogy megfelelően helyezze a grillrácsot a sínekbe. A grillrácsot az illusztrált módon helyezze a sínek közé.
A grillrács ne feszüljön a sütő hátsó falának. A megfelelő grillezési teljesítmény érdekében próbálja a grillrácsot a sín elülső részére csúsztatni.



Működési módok

Az itt látható működési módok sorrendje eltérhet az Ön készülékén látható elrendezéstől.

Felső és alsó melegítés

Alsó és felső melegítés aktív. Az ételt alulról és felülről egyszerre melegíti. Alkalmas például torták, édes tészták, vagy sütemények és raguk sütőformában való sütéséhez. Sütés csak egy tálcával.

Alsó melegítés

Csak az alsó melegítés aktív. Alkalmas pizza készítéséhez és az ételek alulról történő pirítására. Ezt a funkciót kell használni a gőzzel történő könnyű tisztításhoz is.

Légkeveréses alsó/felső sütés

Felső és alsó melegítés, valamint ventilátor (a hátsó falban) be van kapcsolva. A ventillátornak köszönhetően a forró levegő gyorsan és egyenletesen oszlik el a sütőben. Sütés csak egy tálcával.

Ventilátorral működik

A sütő nem meleg. Csak a ventilátor (a hátsó falban) működik. Fagyasztott ételek lassú, szobahőmérsékleten történő kiolvasztásához és a megsült étel lehűtéséhez használható.

Ventilátoros melegítés

A hátsó melegítő által felforrósodott levegő a ventilátor segítségével gyorsan eloszlik az egész sütőben. Alkalmas arra, hogy az ételt különböző magasságban süsse meg, legtöbbször nincs szükség előmelegítésre. Több tálcával való sütésre alkalmas.

"3D" funkció

Felső és alsó melegítés, valamint a légkeverés(a hátsó falban) be van kapcsolva. Az étel minden oldalról egyenletesen és gyorsan megsül. Sütés csak egy tálcával.

Teljes grill

A sütő tetején található nagy grill működésben van. Alkalmas nagyobb darab húsok grillezésére.

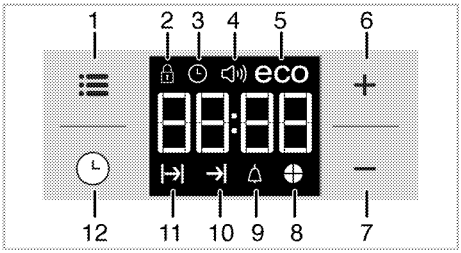
- Grillezéshez tegyen nagyobb vagy közepes méretű adagokat megfelelő magasságba a grill melegítő alá.
- Állítsa maximumra a hőmérsékletet.
- A grillezési idő felénél fordítsa meg az ételt.

Grill+Légkeverés

A grillezési teljesítmény nem annyira erős, mint teljes grill funkció esetén

- Tegyen kisebb vagy közepes méretű adagokat megfelelő magasságban a grill melegítő alá, hogy meg tudja sütni vele.
- A kívánt hőmérséklet beállítása.
- A grillezési idő felénél fordítsa meg az ételt.

A sütő órájának használata



1 Beállító gomb
2 Billentyűzár szimbólum
3 Óra szimbólum
4 Riasztási hangerő szimbólum
5 Gazdaságos mód szimbólum
6 Plusz gomb
7 Mínusz gomb
8 Idő kördiagram szimbólum
9 Riasztási szimbólum
10 A sütési idő vége szimbólum
11 Sütési idő szimbólum
12 Programgomb

A sütési idő vége maximum 5 óra 59 percre állítható.
Áramkimaradás esetén a program törlődik. Újra kell programoznia a sütőt.

Miközben a beállításokat végzi, a megfelelő szimbólumok villognak a kijelzőn. Ahhoz, hogy a beállítás életbe lépjen, kis ideig várnia kell.

Amennyiben a sütési beállítás nincs elvégezve, az idő nem állítható be.

A hátralévő idő akkor jelenik meg, ha a sütés kezdetekor a sütési idő be van állítva.

Sütés a sütési idő beállításával;
Az órán lévő sütési idő beállításával beállíthatja, hogy a sütés a megadott idő leteltével lekapcsoljon.
1. Válassza a sütés funkciót.
2. Érintse meg a billentyűt, amíg a szimbólum, mely a sütési időt jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.
3. Állítsa be a sütési időt a + / − gombok segítségével.

» » A sütési idő beállítását követően a szimbólum és az időszelet folyamatosan megjelenik a kijelzőn.
4. Tegye be az edényt a sütőbe, és a hőfokszabályozó gombbal állítsa be a hőmérsékletet. A sütés elkezdődik.

» A sütés megkezdésekor a kijelzőn a sütési idő visszaszámlálása megkezdődik, és az időszelet szimbólum összes része világít. A beállított sütési idő 4 egyenlő részre van felosztva, és amikor az egyes részek ideje lejár, az adott rész szimbóluma kialszik. Ily módon könnyen leolvasható a teljes sütési időből még hátralévő idő.

Sütési idő beállítása későbbi időpontra;
A sütési idő végének későbbi időpontra állítását a sütési idő beállítása után végezheti el.
1. Válassza a sütés funkciót.
2. Érintse meg a billentyűt, amíg a szimbólum, mely a sütési időt jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.
3. Állítsa be a sütési időt a + / − gombok segítségével.

» » Amint a sütési idő be van állítva, a szimbólum folyamatosan megjelenik a kijelzőn.
4. Érintse meg a billentyűt, amíg a szimbólum, mely a sütési időt jelzi, meg nem jelenik a kijelzőn.
5. A sütési idő végének beállításához nyomja meg a +/− gombokat.

» A sütési idő beállítását követően a szimbólum, valamint a szimbólum és az időszelet folyamatosan megjelenik a kijelzőn. Amint a sütés megkezdődik, a szimbólum eltűnik.
6. Tegye be az edényt a sütőbe, és a hőfokszabályozó gombbal állítsa be a hőmérsékletet. A sütés elkezdődik.

» **Az időzítő kiszámolja a sütési idő kezdetét oly módon, hogy a beállított befejezési időpontból levonja a sütési időt.** A kiválasztott működési mód aktiválódik, amikor elérkezik a sütés kezdőideje, és a sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre. A sütési idő végéig ez a hőmérséklet marad fenn.
» A sütés megkezdésekor a kijelzőn a sütési idő visszaszámlálása megkezdődik, és az időszelet szimbólum összes része világít. A beállított sütési idő 4 egyenlő részre van felosztva, és amikor az egyes részek ideje lejár, az adott rész szimbóluma kialszik. Ily módon könnyen leolvasható a teljes sütési időből még hátralévő idő.
7. A sütési folyamat végeztével a kijelzőn az „End" felirat jelenik meg, és egy hangjelzés hallható.
8. A hangjelzés 2 percig tart. A figyelmeztetés megszakításához nyomja meg bármelyik gombot. A hangjelzés elnémul, és megjelenik az aktuális idő.

Ha a hangjelzés végén megnyomja valamelyik gombot, a sütő újrakezdi a működést. A sütő kikapcsolásához fordítsa el a hőfokszabályozó gombot és a funkció gombot„0"(kikapcsolt) állásba, hogy a figyelmeztetés végén a sütő ne kezdjen el ismét működni.

A billentyűzár bekapcsolása

A sütő használatát a billentyűzár funkció aktiválásával előzheti meg.

1. Érintse meg a ☰ billentyűt, amíg meg nem jelenik a 🔒 szimbólum a kijelzőn.

» Ekkor az "OFF" felirat jelenik meg a kijelzőn.

2. A billentyűzár funkció aktiválásához nyomja meg a ✚ gombot.

» Ha a billentyűzár funkció aktív, a kijelzőn az "On" felirat jelenik meg és a 🔒 szimbólum égve marad.

Amennyiben a billentyűzár be van kapcsolva, a sütő gombjai nem működnek. A billentyűzár áramkimaradás esetén sem törlődik.

A billentyűzár kikapcsolásához érintse meg a

1. Érintse meg a ☰ billentyűt, amíg meg nem jelenik a 🔒 szimbólum a kijelzőn.

» Ekkor az "On" felirat jelenik meg a kijelzőn.

2. Kapcsolja ki a billentyűzárat a ▬ billentyűvel.

» A billentyűzár kikapcsolása után az "OFF" felirat jelenik meg a kijelzőn.

Az ébresztőóra beállítása

A készülékben található időmérőt a sütési programtól külön, egyéb figyelmeztetésekre és emlékeztetőkre is használhatja.

A figyelmeztető óra nincs kihatással a sütő funkcióira. Ezt csak emlékeztetésre lehet használni. Ez akkor lehet például hasznos, ha egy adott idő után meg szeretné fordítani a húst a sütőben. Az időmérő hangjelzéses riasztást ad ki, ha lejárt a beállított időtartam.

1. Érintse meg a 🕒 billentyűt, amíg meg nem jelenik a 🔔 szimbólum a kijelzőn.

A maximális riasztási idő 23 óra 59 perc lehet.

2. A riasztási időtartamot a ✚ / ▬ billentyűkkel állíthatja be.

A funkciógombokat, a riasztás dallama, a pontos idő, a kijelző fényereje és hőfokszabályozó gombokat 0 (Kl) pozícióba kell állítani.

» A riasztási idő beállítása után a 🔔 szimbólum világítani fog, és a riasztási idő megjelenik a kijelzőn.

3. A riasztási idő végén a 🔔 szimbólum villogni kezd, és megszólal a hangjelzéses riasztás.

A figyelmeztető jelzés kikapcsolása

1. A hangjelzés 2 percig tart. A figyelmeztetés megszakításához nyomja meg bármelyik gombot.

» A hangjelzés elnémul, és megjelenik az aktuális idő.

A riasztás törlése;

1. Érintse meg a 🕒 billentyűt, amíg meg nem jelenik a kijelzőn a riasztás törlésére szolgáló 🔔 szimbólum.
2. Nyomja meg és tartsa nyomva a ▬ billentyűt, amíg meg nem jelenik a következő időjelzés: "00:00".

Megjelenik a figyelmeztetési idő. Ha a figyelmeztetési időt és a főzési időt is beállítja, a rövidebb idő jelenik meg.

Riasztási dallam megváltoztatása

1. Érintse meg a ☰ billentyűt, amíg meg nem jelenik a 🔊 szimbólum a kijelzőn.
2. Állítsa be a kívánt riasztási dallamot a ✚ / ▬ gombok segítségével.
3. A beállított dallam hamarosan aktiválódik.

» A kiválasztott riasztási dallam a képernyőn "b-01", "b-02" vagy "b-03" feliratként jelenik meg.

A pontos idő módosítása

A korábban beállított idő módosításához:

1. Érintse meg a ☰ billentyűt, amíg meg nem jelenik a 🕒 szimbólum a kijelzőn.
2. Állítsa be az aktuális időt a✚/✚ gombok segítségével.
3. A beállított idő hamarosan aktiválódik.

Takarékos üzemmód

A gazdaságos üzemmód segítségével, a sütési idő beállítása révén sütés közben energiát takaríthat meg. Ez az üzemmód a sütési idő vége előtt kikapcsolja a melegítőket és a sütést a sütő belső hőmérséklete segítségével fejezi be.

Gazdaságos üzemmód beállítása

1. Érintse meg ☰a szimbólumot, amíg az **eco**szimbólum megjelenik a képernyőn.

» Ekkor az "OFF" felirat jelenik meg a kijelzőn.

2. Engedélyezze a gazdaságos üzemmódot a ✚ gomb megérintésével.

» Amint a billentyűzár aktív,az „On" megjelenik a képernyőn és az eco szimbólum égve marad.

A gazdaságos üzemmód kikapcsolása

1. Érintse meg ☰a szimbólumot, amíg az **eco**szimbólum megjelenik a képernyőn.

» Ekkor az "On" felirat jelenik meg a kijelzőn.

2. Engedélyezze a gazdaságos üzemmódot a ▬ gomb megérintésével.

» A billentyűzár kikapcsolását követően az „Off"felirat jelenik meg a kijelzőn.

A képernyő fényerősségének beállítása

1. Érintse meg ☰ a gombot, amíg a d-01 vagy a d-02 vagy a d-03 megjelenik a kijelzőn és mutatja a fényerőt.
2. Állítsa be a kívánt fényerőt a ✚ / ▬ gombok segítségével.

» A beállított idő hamarosan aktiválódik.

Sütési időtáblázat

A táblázatban feltüntetett időzítések útmutatóként szolgálnak. Az idő beállítása függhet az étel hőmérsékletétől, vastagságától, típusától és az Ön főzési szokásaitól.

Sütés és roston sütés

Az első sín a sütő **alsó** sínje.

Étel	Sütési szint száma		Rúd helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Tálcában készült sütemények*	Egy szint		3	175	25 ... 30
Sütőformában készült sütemények*	Egy szint		2	180	40 ... 50
Sütőpapírban készült sütemények*	Egy szint		3	175	25 ... 30
	2 szint		1 - 5	175	30 ... 40
	3 szint		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Piskóta*	Egy szint		3	200	5 ... 10
	2 szint		1 - 5	175	20 ... 30
Aprósütemény*	Egy szint		3	175	25 ... 30
	2 szint		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 szint		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Süteménytészta*	Egy szint		2	200	30 ... 40
	2 szint		1 - 5	200	45 ... 55
	3 szint		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Gazdag tészta*	Egy szint		2	200	25 ... 35
	2 szint		1 - 5	200	35 ... 45
	3 szint		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kelt tészta*	Egy szint		2	200	35 ... 45
	2 szint		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagna*	Egy szint		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Egy szint		2	200 ... 220	15 ... 20
Marha steak (egész) / Rostélyos	Egy szint		3	25 perc 250/max, majd 180 ... 190	100 ... 120
Báránycomb (ragu)	Egy szint		3	25 perc 250/max, majd 190	70 ... 90
	Egy szint		3	25 perc 250/max, majd 190	60 ... 80
Sült csirke	Egy szint		2	15 perc 250/max, majd 180 ... 190	55 ... 65
	Egy szint		2	15 perc 250/max, majd 180 ... 190	55 ... 65
Pulyka (5.5 kg)	Egy szint		1	25 perc 250/max majd 180 ... 190	150 ... 210
	Egy szint		1	25 perc 250/max, majd 180 ... 190	150 ... 210
Hal	Egy szint		3	200	20 ... 30
	Egy szint		3	200	20 ... 30
Ha egyszerre két tepsiben süt, a mély tepsit a felső, míg a lapos tepsit pedig az alsó polcra helyezze. * Minden élelmiszer esetén javasolt az előmelegítés.					

(**) Ha elő kell melegítenie a sütőt, azt a sütés megkezdése előtt tegye meg, és várja meg, míg a hőfokszabályzó lámpája kialszik.

Tippek sütemény sütéshez

- Túl száraz sütemény esetén 10 -kal növelje a hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt.

- Nedves sütemény esetén kevesebb folyadékot használjon és csökkentse a hőmérsékletet 10 -kal.
- Amennyiben a sütemény teteje túl sötét, helyezze a tálcát egy alacsonyabb szintre, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.
- Amennyiben a sütemény kívül megfelelően megsült, de belül nem teljesen, kevesebb folyadékot használjon, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.

Tippek tésztasütéshez

- Túl száraz tészta esetén 10 -kal növelje a hőmérsékletet és csökkentse a sütési időt. Kenje be a tészta rétegeit tejből, olajból, tojásból és joghurtból álló keverékkel.
- Amennyiben a tészta elkészítése túl sokáig tart, figyeljen oda, hogy a tészta vastagsága ne legyen nagyobb, mint a tálca mélysége.
- Amennyiben a tészta felső oldala megpirul, de a belső része nem fő meg rendesen, győződjön meg róla, hogy megfelelő mennyiségű szószt használt-e a tészta elkészítéséhez. Egyenletesen oszlassa el a keveréket a tésztarétegek között és a tészta tetején, hogy egyenletesen piruljon.

A tésztát a sütési táblázatban megjelölt mód és hőmérséklet szerint süsse. Ha az alsó rész még mindig nem pirult meg rendesen, legközelebb helyezze egy szinttel lejjebb.

Tippek zöldségsütéshez

- Amennyiben a zöldségtál kezd kiszáradni és megbarnulni, a tálca helyett inkább fedeles serpenyőt használjon a sütéshez. A lezárt edények jobban megőrzik a leveket.
- Amennyiben a zöldségek nem főnek meg rendesen, a sütést megelőzően főzze meg őket vagy a konzerves termékekhez hasonlóan készítse el őket, majd utána tegye be őket a sütőbe.

A grillsütő működtetése

FIGYELMEZTETÉS
Grillezés közben csukja be a sütőajtót.
A forró felület égési sérülést okozhat!

A grill bekapcsolása

1. Állítsa a funkció szabályozót a kívánt grill jelhez.
2. Ezután adja meg a kívánt grillezési hőmérsékletet.
3. Ha szükséges, melegítse elő a sütőt körülbelül 5 percre.

» A hőmérséklet jelző fény kigyullad.

A grill kikapcsolása

1. Fordítsa a funkciógombot Ki állásba (felső).

A grillezéshez nem alkalmas élelmiszerek grillezése tűzveszélyes lehet. Csak olyan élelmiszert grillezzen, ami bírja a magas hőt.
Ne helyezze az ételt túl hátra a grill hátsó részébe. Ez a legforróbb felület, itt a zsíros étel meggyulladhat.

Sütési idő táblázat grillezéshez

Grillezés elektromos grillel

Élelmiszer	Sütési szint	Sütési idő (kb.)
Hal	4...5	20...25 min. #
Szeletelt csirke	4...5	25...35 min.
Bárányborda	4...5	20...25 min.
Marhasült	4...5	25...30 min. #
Borjúborda	4...5	25...30 min. #
Toast kenyér	4	1...2 min.

vastagságtól függ

6 Karbantartás és tisztítás

Általános tájékoztató

A termék rendszeres tisztításával megnő a termék élettartama és csökkennek a gyakran előforduló problémák.

VESZÉLY:
Karbantartás és tisztítás előtt válassza le a készüléket a tápellátásról.
Ezzel áramütésnek teszi ki magát!

VESZÉLY:
Hagyja hogy a készülék kihűljön mielőtt hozzákezd a tisztításához.
A forró felület égési sérülést okozhat!

- Minden használat során alaposan tisztítsa meg a terméket. Ilyen módon könnyebben eltávolíthatók a főzési szennyeződések, ezáltal elkerülheti, hogy következő használatkor ráégjenek a felületre.
- A termék tisztításához nincs szükség speciális eszközökre. A termék tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.
- A tisztítás után minden esetben törölje le a felesleges folyadékot, és a nagymennyiségben kiömlött folyadékot pedig azonnal törölje le.
- A rozsdamentes acél vagy inox felületek, továbbá a fogantyú tisztításához soha ne használjon savat vagy klórt tartalmazó tisztítószereket. Ezen részek tisztításához egy mosószerbe áztatott puha ruhát használjon, és figyeljen, hogy mindig egy irányba törölje a felületet.

Egyes tisztítószerek károsíthatják a felületet. Ne használjon durva tisztítószereket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.

A vezérlőpult tisztítása

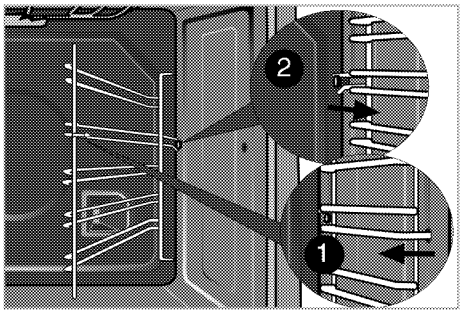
A vezérlőpult és a gombok tisztításához használjon nedves rongyot, majd a tisztítást követően töröljön szárazra minden felületet.

A vezérlőpanel tisztításához ne távolítsa el a vezérlőgombokat.
A vezérlőpanel megsérülhet!

A sütő tisztítása

Az oldalfalak tisztítása

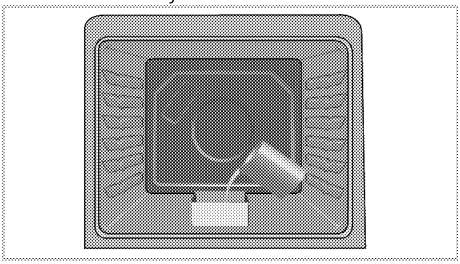
1. Az oldalsó keret elülső részének eltávolításához húzza azt el az oldalfaltól.
2. Húzza meg maga felé, és vegye ki teljesen az oldalsó keretet.



Gőztisztítás könnyen

Könnyű tisztítást biztosít, mivel a sütő belsejében képződő gőz fellazítja a szennyeződést (amely nem túl régi) és a vízcseppek lecsapódnak a sütő belső felületein.

1. Minden tartozékot távolítson el a sütőből.
2. Helyezze be a fémtartályt a sütő aljára. Adjon 400 ml vizet a tartályba.



3. Kapcsolja a sütőt gőztisztítás könnyen üzemmódra és üzemeltesse 200°C-on 25 percig.
4. Nyissa ki az ajtót és egy nedves szivaccsal vagy ruhával törölje ki a sütő belső felületeit.
5. A makacs szennyeződés eltávolításához használjon mosószeres vizet, puha ruhát vagy szivacsot, majd törölje szárazra a sütőt.

A sütőajtó tisztítása

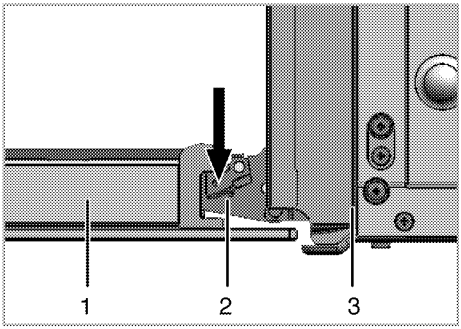
Az sütőajtó oldalfal tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.

A sütőajtó tisztításához ne használjon erős súrolószereket vagy éles kaparókat. Ezek megsérthetik a felületet, és az üveg tönkremehet.

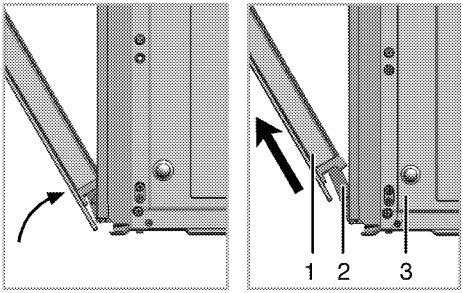
A sütő ajtajának eltávolítása

1. Nyissa ki az ajtót (1).

2. Nyomja le és nyissa ki az elülső ajtó jobb és bal oldalán található zsanérokat (2), az ábrán látható módon.



1 Elülső ajtó
2 Zsanér
3 Sütő

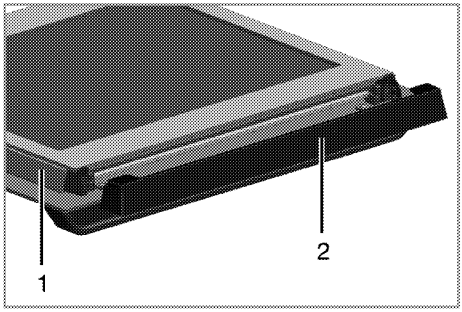


3. Csukja be félig az elülső ajtót.
4. Távolítsa el az elülső ajtót felfelé húzva, míg kienged a jobb és bal oldali zsanérokból.

Az ajtó visszaszereléséhez fordított sorrendben végezze el a fenti műveleteket. Ügyeljen rá, hogy visszacsukja a zsanérnál található kapcsokat az ajtó visszahelyezése után.

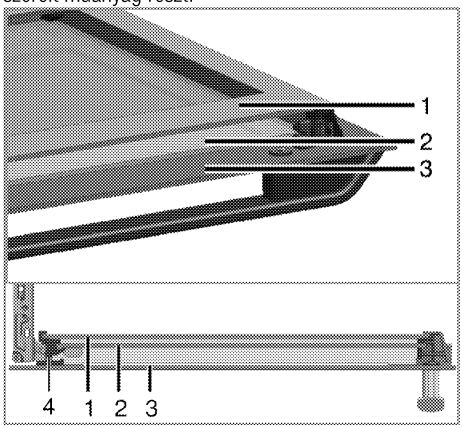
Az ajtó belső üvegének eltávolítása

Az ajtó belső üvegpanelje a tisztítás érdekében eltávolítható.
Nyissa ki a sütő ajtaját.



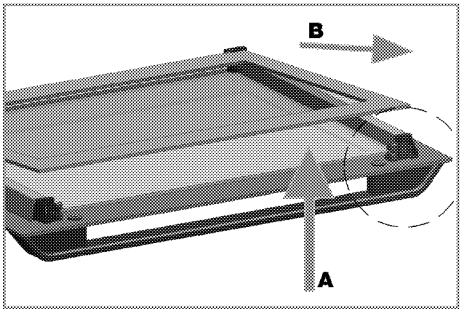
1 Keret
2 Műanyag elem

Húzza meg és távolítsa el az elülső ajtó felső részére szerelt műanyag részt.

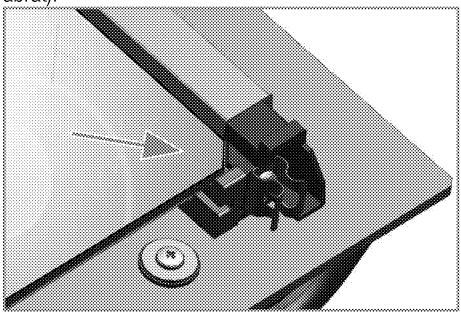


1 Legbelső üvegpanel
2 Belső üvegpanel
3 Külső üvegpanel
4 Műanyag üvegpanel-nyílás – Alsó

Az ábrán látható módon finoman emelje fel a legbelső üvegpanelt (1) az **A**-val jelzett helyen, majd húzza azt ki a **B**-vel jelzett irányba.
Ismételje meg a műveletet a belső üvegpanel (2) eltávolításához.



Az ajtó átcsoportosításához vezető első lépés a belső üvegpanel (2) visszahelyezése.
Az üvegpanel levágott sarkát helyezze úgy, hogy az a műanyag nyílás levágott sarkán nyugodjon (lásd az ábrát).



A belső üvegpanelt (2) a legbelső üvegpanel (1) melletti műanyag nyílásra kell szerelni.
A legbelső üvegpanel (1) visszahelyezésekor ügyeljen rá, hogy a panel nyomtatott fele a legbelső üvegpanel felé nézzen.
Fontos, hogy a belső üvegpanel alsó sarka a műanyag nyílásba kerüljön.
Nyomja a műanyag részt a váz felé úgy, hogy kattanó hangot halljon.

A sütő lámpájának cseréje

VESZÉLY:
A sütő lámpájának cseréje előtt, az áramütés elkerülése érdekében győződjön meg róla, hogy a termék ki van-e húzva a konnektorból és a megfelelően lehűlt-e.
A forró felület égési sérülést okozhat!

A sütő egy speciális elektromos lámpát használ, mely egészen 300 °C-os hőmérsékletet is kibír. További részletekért tekintse meg a *Műszaki adatok, oldal 10* című fejezetet. Lámpát a Hivatalos Szervizektől vásárolhat.

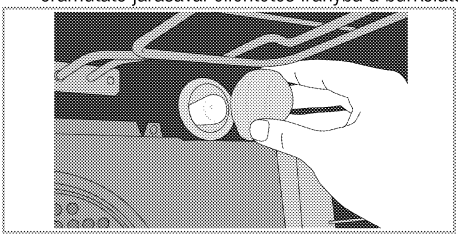
A lámpa helyzete eltérhet az ábrán látható pozíciótól.

A készülékben használt lámpa nem alkalmas a házban történő megvilágításra. A lámpa célja, hogy látható legyen az étel.

A készülékben használt lámpáknak extrém környezeti hatásoknak kell ellenálniuk, mint pl. az 50 °C hőmérséklet.

Amennyiben a sütője kör alakú lámpával rendelkezik:

1. Húzza ki a készüléket a konnektorból.
2. Az üveg burkolat eltávolításhoz forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba a burkolatot.



3. A sütő lámpájának eltávolításához csavarja az izzót az óramutató járásával ellenkező irányba, majd cserélje ki egy újra.
4. Tegye vissza az üveg burkolatot.

7 Hibaelhárítás

A sütő gőzt bocsát ki magából használat közben.

- Normális jelenség, hogy működtetés közben gőz képződjön. >>> *Ez nem hiba.*

A termék fémes hangokat bocsát ki felmelegedés vagy lehűlés közben.

- Ha a fém alkatrészek felhevülnek, kitágulhatnak, és ez zajt eredményezhet. >>> *Ez nem hiba.*

A termék nem működik.

- A főbiztosító kiégett vagy lekapcsolódott. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*
- A készülék nincs bedugva a (földelt) konnektorba. >>> *Ellenőrizze a dugasz csatlakozását.*

A sütővilágítás nem működik.

- A sütőlámpa meghibásodott. >>> *Cserélje ki a sütőlámpát.*
- Nincs áramellátás. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*

A sütő nem melegít.

- Nincs beállítva funkció és/vagy hőmérséklet. >>> *Állítson be funkciót és hőmérsékleti értéket a Funkció és/vagy Hőmérsékletbeállító gombbal.*
- Időzítővel felszerelt modellek esetén az időzítő nincs beállítva. >>> *Állítsa be az időt.* (Mikrohullámú sütővel ellátott termékek esetén az időzítő kizárólag a mikrohullámú sütőre érvényes.)
- Nincs áramellátás. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*

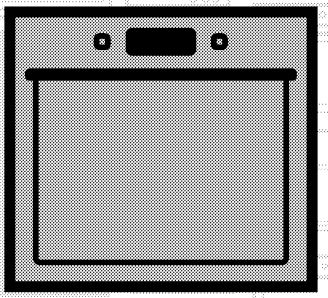
(Időzítővel ellátott modellek esetén) Az óra kijelzője villog, vagy megjelenik az óra szimbólum.

- Áramszünet történt. >>> *Állítsa be az időt / Kapcsolja ki, majd vissza a terméket.*

Amennyiben az ebben a fejezetben leírt utasításokat betartva sem tudja megszüntetni a hibajelenséget, vegye fel a kapcsolatot a Hivatalos Szervizzel vagy a kereskedővel, akitől a terméket vásárolta. Soha ne kísérelje meg maga megjavítani a hibás készüléket.

Forno incorporado

Manual do utilizador



PT

beko

Em primeiro lugar, por favor, leia este manual!

Caro Cliente,
Obrigado por preferir um produto Beko. Esperamos que consiga obter os melhores resultados do seu produto, o qual foi fabricado com alta qualidade e tecnologia de ponta. Entretanto, leia totalmente este manual do utilizador e todos os outros documentos que o acompanham antes de utilizar o produto e guarde-a para qualquer consulta posterior. Se transferir o produto para outra pessoa, entregue também o manual do utilizador. Atente a todos os avisos e informações deste manual do utilizador.
Lembre-se que este manual do utilizador poderá também ser aplicável para vários outros modelos. As diferenças entre os modelos estarão identificadas no manual.

Explicação dos símbolos
Ao longo deste manual do utilizador são utilizados os seguintes símbolos:

Informações importantes ou conselhos úteis acerca do uso.

Aviso para situações perigosas em relação à vida e á propriedade.

Aviso sobre choques eléctricos.

Aviso para risco de incêndio.

Aviso para superfícies quentes.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente 4

Segurança geral 4
Segurança eléctrica 4
Segurança do produto....5
Utilização pretendida....6
Segurança para crianças....7
Eliminação do produto velho....7
Eliminação do material da embalagem 7

2 Informação geral 8

Visão geral 8
Conteúdo da embalagem 9
Especificações técnicas....9

3 Instalação 10

Instalação prévia....10
Instalação e ligação 12
Eliminação do produto velho....13

4 Preparações 14

Conselhos para poupar energia 14
Uso inicial....14
Ajuste da hora 14
Primeira limpeza da unidade....14
Aquecimento inicial....14

5 Funcionar com o forno 16

Informações gerais sobre cozer, assar e grelhar no forno.... 16
Como usar o forno eléctrico 16
Modos de funcionamento 17
Usar o relógio do forno 18
Tabela de tempos de cozedura 21
Operar o grelhador 22
Tabelas de tempos de cozedura para grelhar 22

6 Manutenção e cuidados 23

Informações gerais.... 23
Limpar o painel de controlo.... 23
Limpar o forno 23
Remover a porta do forno 24
Remover o vidro interno da porta.... 24
Substituir a lâmpada do forno 25

7 Resolução de problemas 26

1 Avisos e instruções importantes sobre segurança e meio-ambiente

Esta secção contém importantes instruções sobre segurança que lhe ajudarão a evitar perigos de ferimentos pessoais ou danos à propriedade. O desrespeito a estas instruções poderá invalidar a garantia.

Segurança geral

- Este equipamento pode ser usado por crianças maiores de anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, desde que lhes sejam dadas supervisão e instrução sobre o uso do equipamento de forma segura e entendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o equipamento. A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Os procedimentos de instalação e reparação devem ser sempre realizados por agentes da assistência autorizada. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas que podem invalidar a garantia. Antes da instalação, leia cuidadosamente as instruções.
- Não funcione o produto se houver algum defeito ou dano visível.
- Certifique-se de desligar os botões de funcionamento do produto após cada utilização.

Segurança eléctrica

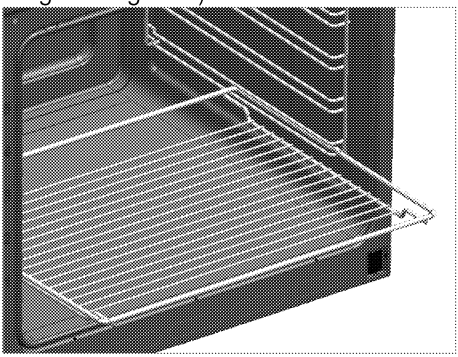
- Se o produto tiver uma falha, ele não deverá ser operado a não ser que seja reparado pelo Agente de Assistência Autorizado Há risco de choque eléctrico!
- Apenas ligue o produto a uma tomada/linha com terra com a voltagem e a orotecção como especificado nas "Especificações técnicas". A instalação à terra deve ser realizada por um electricista qualificado, ao usar o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não deverá ser responsabilizada por quaisquer problemas que surjam devido ao produto não ter sido ligado à terra de acordo com os regulamentos locais.
- Nunca lave o produto derramando ou vertendo água sobre ele! Há risco de choque eléctrico!
- Nunca toque na ficha com as mão molhadas! Nunque retire a ficha da tomada puxando pelo cabo,puse sempre aggarando a ficha.
- O produto não deverá estar com a ficha ligada à tomada durante os procedimentos de instalação, de manutenção, de limpeza e de reparação.

- Se o cabo de ligação à alimentação para o produto estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar um perigo.
- O equipamento deverá ser instalado de modo a que possa ser totalmente desligado da rede. A separação deverá ser fornecida por uma ficha de corrente ou por um interruptor integrado na instalação eléctrica fixa, de acordo com os regulamentos de construção.
- A superfície traseira do forno fica muito quente quando em utilização. Certifique-se de que a ligação do elétrica não contacte a superfície traseira; caso contrário, as ligações podem ficar danificadas.
- Não comprima o cabo de alimentação entre a porta do forno e a estrutura e não o passe por cima de superfícies quentes. Caso contrário, o isolamento do cabo pode derreter e provocar incêndio, como resultado de um curto-circuito.
- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos eléctricos deve ser executada por pessoas qualificadas e autorizadas.
- Em caso de algum dano, desligue o produto e corte a alimentação eléctrica. Para fazer isso, desligue o fusível doméstico.
- Certifique-se de que a potência do fusível seja compatível com o produto.

Segurança do produto

- O aparelho e as suas partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças menores de 8 anos devem ser afastadas, a menos que estejam sob supervisão constante.
- Nunca utilize o produto quando o seu raciocínio ou coordenação estiverem debilitados pelo uso de álcool e/ou medicamentos.
- Tenha cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus pratos. O álcool evapora-se a altas temperaturas e pode provocar incêndio, já que se incendeia quando entra em contacto com superfícies quentes.
- Não coloque materiais inflamáveis junto do produto, pois os seus lados podem ficar quentes durante a utilização.
- Durante a utilização o aparelho aquece. Procure evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
- Mantenha todas as ranhuras de ventilação desobstruídas.
- Não aqueça latas fechadas e jarras de vidro no forno. A pressão que se pode acumular na lata/jarra pode fazer com que expluda.

- Não coloque tabuleiros para cozer no forno, pratos ou folhas de alumínio directamente no fundo do forno. A acumulação do calor poderá danificar o fundo do forno.
- Não use limpadores abrasivos ásperos ou raspadores de metal duros para limpar a porta de vidro do forno, já que podem riscar a superfície, o que pode resultar em rachadura do vidro.
- Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.
- Colocar correctamente a prateleira de arame e o tabuleiro nos suportes de arame
  É importante colocar a prateleira e/ou tabuleiro correctamente no suporte. Deslize a prateleira de arame ou o tabuleiro entre os 2 frisos e certifique-se que está estável antes de colocar algum alimento sobre a mesma (consulte a figura seguinte).



- Não utilize o produto se o vidro da porta da frente estiver removido ou quebrado.
- Esta pêga não é um secador de toalhas. Não pendure toalhas, luvas ou produtos têxteis similares quando a função grelhador estiver com a porta aberta.
- Use sempre luvas para forno resistentes ao calor quando colocar ou retirar os pratos no/do forno quente.
- Verifique se o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possbilidade de choque eléctrico.

Para que a chama funcione correctamente:

- Certifique-se que a ficha está bem encaixada na tomada e que não provoque faísca.
- Não utiliza um cabo danificado, cortado ou com extensão, mas apenas o cabo original.
- Verifique se não há líquidos ou humidade na tomada em que o produto é ligado.

Utilização pretendida

- Este produto foi concebido para utilização doméstica. O uso comercial não é admissível.
- Este equipamento destina-se apenas a cozedura. Não deve ser usado para outros fins, como por exemplo, aquecimento do cómodo."
- Este produto não deverá ser usado para aquecer pratos por baixo do grelhador, secar toalhas e panos de prato, etc., pendurando-os nos

manípulos e para fins de aquecimento.
- O fabricante não será responsável por qualquer dano cusado por uso ou manuseio incorrectos.
- O forno pode ser usado para descongelar, assar e grelhar alimentos.

Segurança para crianças
- As partes acessíveis podem tornar-se quentes durante a utilização. As crianças deverão ser mantidas afastadas.
- Os materiais da embalagem serão perigosos para as crianças. Mantenha os materiais de embalagem afastados das crianças. Por favor, elimine todas as partes da embalagem de acordo com as normas ambientais.
- Os produtos eléctricos são perigosos para as crianças. Mantenha as crianças afastadas do produto quando em funcionamento e não as deixe brincar com o mesmo.
- Não coloque quaisquer itens por cima do equipamento que as crianças possam alcançar.
- Quando a porta estiver aberta, não coloque qualquer objecto pesado sobre ela e não permita que as crianças se sentem sobre ela. Pode virar ou pode danificar as dobradiças.

Eliminação do produto velho

Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos:

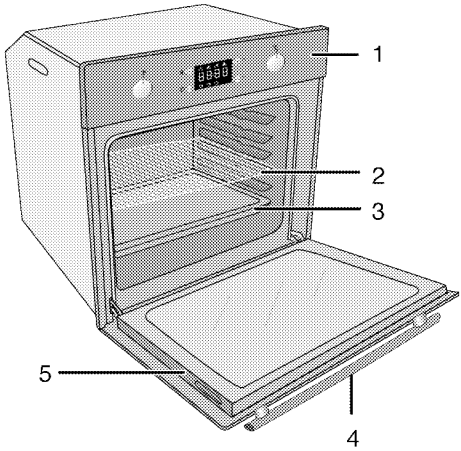
Este produto está em conformidade com a Directiva WEEE da UE (2012/19/EU). Este produto porta um símbolo de classificação para resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE).
Este produto foi fabricado com materiais e peças de alta qualidade, que podem ser reutilizados e reciclados. No fim da sua vida útil, não elimine o resíduo com o lixo doméstico normal ou outro lixo. Leve-o a um centro de recolha para reciclagem de equipamentos eléctricos e eletrónicos. Consulte as autoridades locais para se informar sobre estes centros de recolha.

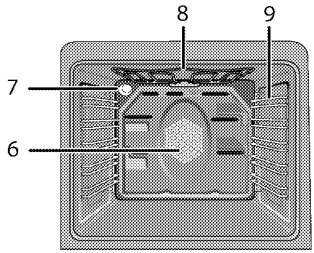
Cumprimento com a Directiva RoHS:
O produto que adquiriu está em conformidade com a Directiva RoHS da UE (2011/65/EU). Ele não contém materiais perigosos e proibidos especificados na Directiva.

Eliminação do material da embalagem
- Os materiais da embalagem são perigosos para as crianças. Mantenha os materiais no lugar seguro fora do alcance das crianças. Os materiais da embalagem do produto são fabricados a partir de materiais reciclados. Elimine-os de forma adequada e separe-os de acordo com as instruções de lixo reciclado. Não os elimine com o lixo doméstico normal.

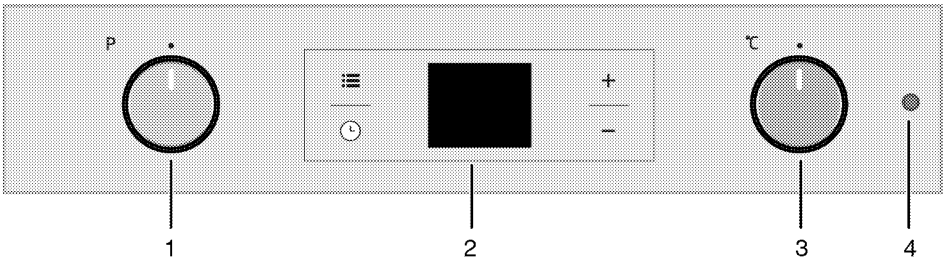
2 Informação geral

Visão geral





1 Painel de controlo
2 Prateleira de arame
3 Tabuleiro
4 Pega
5 Porta
6 Motor da ventoinha (disco de aço por detrás)
7 Lâmpada
8 Elemento de aquecimento superior
9 Posições da prateleira

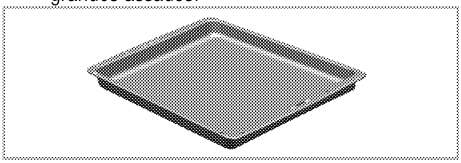


1 Botão da função
2 Temporizador digital
3 Botão do termóstato
4 Lâmpada do termóstato

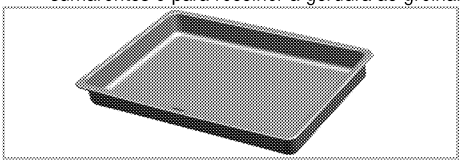
Conteúdo da embalagem

Os acessórios fornecidos podem variar dependendo do modelo do produto. Nem todos os acessórios descritos no manual do utilizador poderão fazer parte do seu produto.

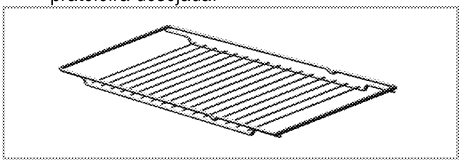
1. Manual do utilizador
2. Tabuleiro do forno
   Usado para pastelaria, alimentos congelados e grandes assados.



3. Tabuleiro fundo
   Usado para pastelaria, grandes assados, pratos sumarentos e para recolher a gordura ao grelhar.



4. Prateleira de arame
   Usada para assar e para colocar o alimento a ser estufado, assado ou cozinhado em caçarolas, na prateleira desejada.



Especificações técnicas

Voltagem/frequência	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo total de energia	2.5 kW
Fusível	min. 16 A
Tipo de cabo / secção	H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Comprimento do cabo	max. 2 m
Dimensões externas (altura / largura / profundidade)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensões da instalação (altura/largura/profundidade)	**590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Forno principal	Forno multifunções
Lâmpada interior	15/25 W
Consumo de energia do grelhador	2.2 kW

Coisas essenciais: A informação no rótulo de energia dos fornos eléctricos é dada de acordo com a norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Esses valores são determinados sob a carga padrão comas funções do aquecedor inferior-superior ou do aquecimento assistido por ventoinha (caso exista).
A classe de eficiência energética é determinada de acordo com a seguinte polarização dependendo da existência ou não de funções relevantes no produto. 1-Cozinhar com ventoinha-eco, 2- Cozinhar a turbo lento, 3- Cozinhar a turbo, 4- Aquecimento inferior/superior assistido por ventoinha, 5-Aquecimento superior e inferior.

** Consultar. *Instalação, página 10.*

As especificações técnicas poderão ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.

As figuras neste manual são esquemáticas e poderão não corresponder exactamente ao seu produto.

Os valores apresentados nos rótulos do produto ou na documentação que o acompanha são obtidos em condições de laboratório de acordo com as normas relevantes. Dependendo das condições ambientais e operacionais do produto, estes valores poderão variar.

3 Instalação

O produto deve ser instalado por pessoal qualificado, conforme os regulamentos vigentes. Caso contrário, a garantia ficará sem efeito. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas e pode invalidar a garantia.

A preparação dolocal e a instalação eléctrica para o produto é da responsabilidade do cliente.

PERIGO:

O produto deverá ser instalado de acordo com todas as normas locais sobre equipamentos a gás e/ou eléctricos.

PERIGO:

Antes da instalação, verifique visualmente se o produto possui algum defeito. Se tal for o caso, não permita a sua instalação.
Os produtos danificados provocam riscos para a sua segurança.

Instalação prévia

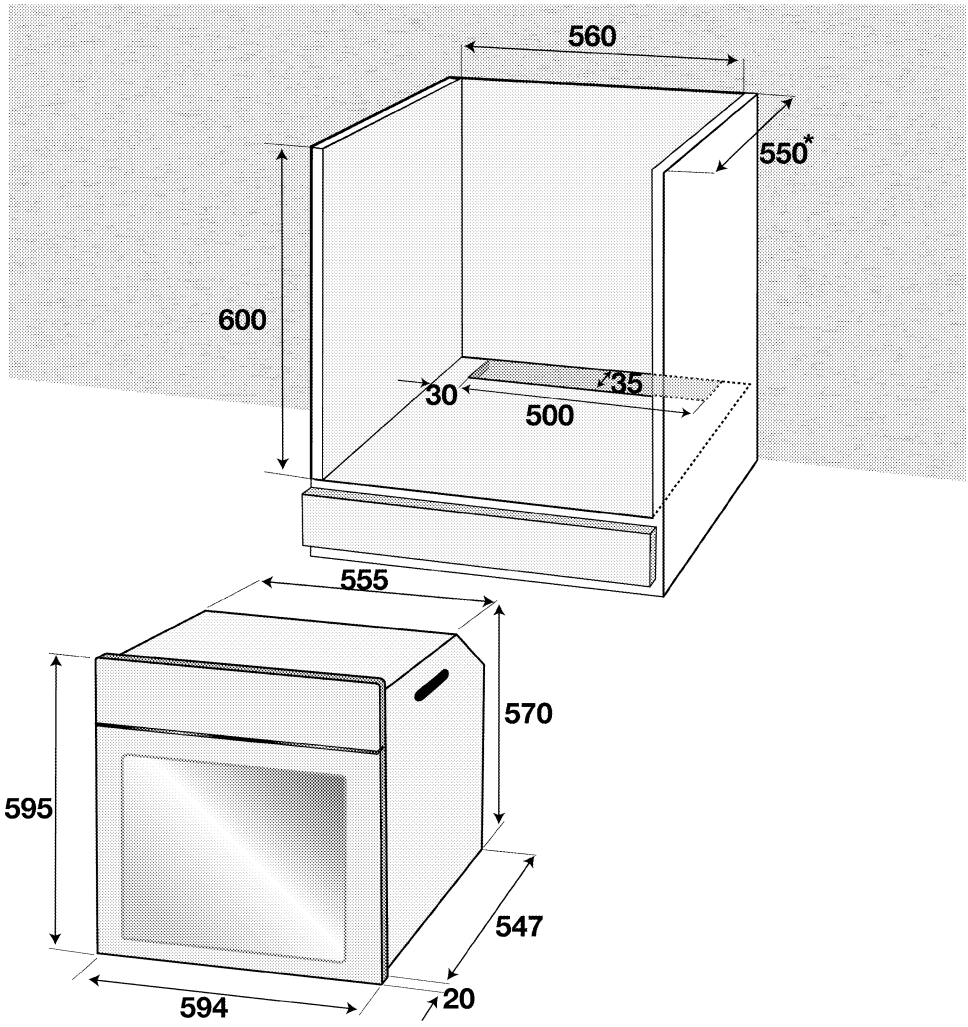
O aparelho está concebido para instalação em armários de cozinha disponíveis comercialmente. Deve ser deixada uma distância de segurança entre o equipamento e as paredes e móveis. Ver figura (valores em mm).

- As superfícies, os laminados sintéticos e os adesivos utilizados devem ser resistentes ao calor (100 °C no mínimo).
- Os armários da cozinha devem estar nivelados e fixados.
- Se houver uma gaveta por debaixo do forno, deverá ser instalada uma prateleira entre o forno e a gaveta.
- O equipamento deve ser transportado, pelo menos, por duas pessoas.

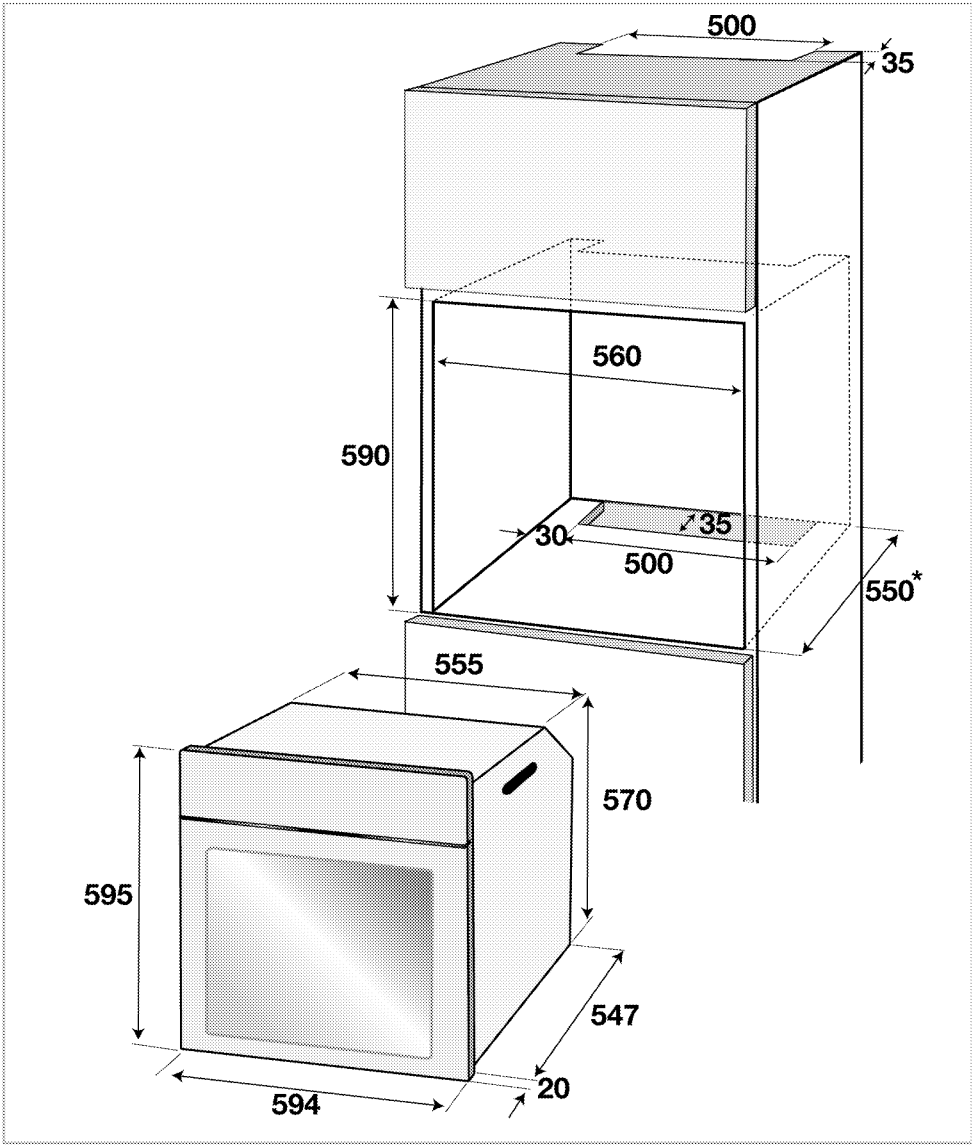
Não instale o produto junto a frigoríficos ou congeladores. O calor emitido pelo produto levará a um aumento no consumo de energia dos aparelhos de refrigeração.

Não utilize a porta e/ou o manípulo para levantar ou mover o produto.

Se o produto possuir alças de arame, empurre as alças de volta para dentro das paredes laterais, após deslocar o produto.



* min.



* min.

Instalação e ligação

- O produto pode apenas ser instalado e ligado de acordo com as regras de instalação estatutárias.

Ligação eléctrica

Ligue o produto a uma saída/linha de terra, protegida por um fusível com capacidade adequada conforme o estabelecido na tabela "especificações técnicas". A instalação à terra deve ser realizada por um electricista qualificado, ao usar o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não se responsabilizará por quaisquer danos originados pelo uso do produto sem uma instalação de terra, de acordo com os regulamentos locais.

PERIGO:
O produto deve ser ligado à instalação eléctrica apenas por uma pessoa qualificada e autorizada. O período de garantia do produto inicia-se apenas após a instalação correcta. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas.

PERIGO:
O cabo eléctrico não deve ser prensado, obstruído ou comprimido ou ficar em contacto com as partes quentes do produto.
Um cabo danificado deve ser substituído por um electricista qualificado. Caso contrário, há risco de choque eléctrico, curto-circuito ou incêndio!

- A ligação deve cumprir com os regulamentos nacionais.
- Os dados de fornecimento eléctrico devem corresponder aos dados especificados na placa de características do produto. Abra a porta fontal para verificar a placa de características.
- O cabo de alimentação do seu produto deve cumprir com os valores da tabela "Technical specifications" (Especificações técnicas).

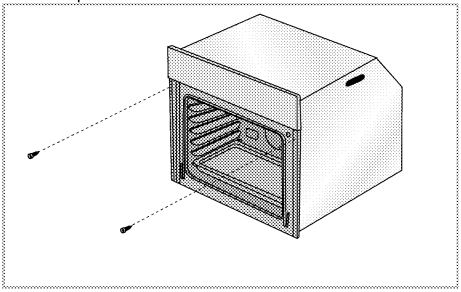
PERIGO:
Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação eléctrica, desligue o produto da corrente eléctrica.
Há risco de choque eléctrico!

A ficha do cabo de alimentação deve ser de fácil acesso após a instalação (não passar por cima da placa).

Ligue o cabo de alimentação à tomada.

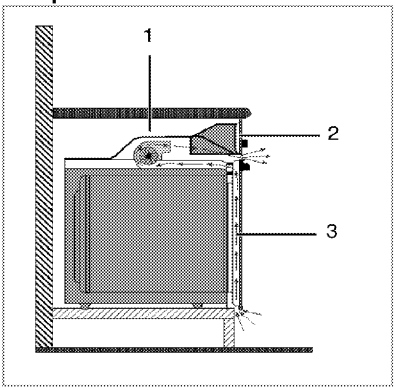
Instalar o produto

1. Deslize o forno para dentro do armário, alinhe-o e prenda-o certificando-se, ao mesmo tempo, que o cabo de alimentação não está danificado e/ou comprimido.



Prenda o forno com 2 parafusos como ilustrado.

Para produtos com ventoinha de arrefecimento



1 Ventoinha de arrefecimento
2 Painel de controlo
3 Porta

A ventoinha de arrefecimento incorporada arrefece tanto o compartimento embutido como a frente do produto.

A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar cerca de 20-30 minutos depois do forno ter sido desligado.
Se tiver cozinhado através da programação do temporizador do forno, a ventoinha de arrefecimento será também desligada do final do tempo de cozedura, juntamente com todas as funções.

Verificação final

1. Introduza a ficha do cabo de alimentação na tomada e ligue o fusível do produto.
2. Verifique as funções.

Eliminação do produto velho

- Guarde a caixa original do produto e transporte nela o produto. Siga as instruções expressas na caixa. Se não tiver a caixa original, embrulhe o produto em plástico de bolha ou cartão grosso e passe fita adsesiva para o prender firmemente.
- Para impedir que a grelha de arame e o tabuleiro dentro do forno danifiquem a porta do forno, coloque uma tira de cartão por dentro da porta do forno, nos locais que coincidem com a posição dos tabuleiros. Passe fita adesiva sobre a porta do forno até às partes laterais.
- Não utilize a porta ou o manípulo para levantar ou mover o produto.

Não pouse qualquer objecto sobre o produto e desloque-o na posição vertical.

Verifique a aparência geral do seu produto para verificar se existem alguns danos que possam ter ocorrido durante o transporte.

4 Preparações

Conselhos para poupar energia

As informações seguintes ajudá-lo(a)-ão a utilizar o seu equipamento de uma forma ecológica e a poupar energia:

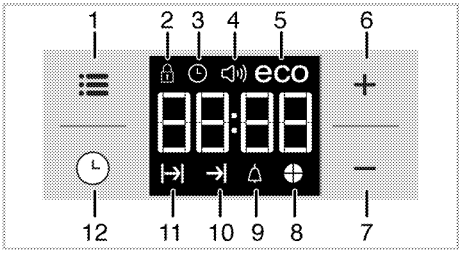
- Utilize utensílios revestidos a esmalte ou de cor escura no forno, visto que a transmissão de calor será melhor.
- Ao cozinhar as suas refeições, realize uma operação de pré-aquecimento se for aconselhável no manual do utilizador ou na descrição da cozedura.
- Durante a cozedura, não abra frequentemente a porta do forno.
- Sempre que possível, tente cozinhar mauis do que um prato no forno, ao mesmo tempo. Pode cozinhar colocando dois tachos de cozedura na grelha de arame.
- Cozinhe mais algum prato após o outro. O forno ainda estará quente.
- Pode poupar energia desligando o seu forno eléctrico alguns minutos antes do fim do tempo de cozedura. Não abra a porta do forno.
- Descongele os pratos congelados antes de os cozinhar.

Uso inicial

Ajuste da hora

Ao fazer qualquer ajuste, os símbolos relacionados piscarão no visor.

Prima as teclas +/− para definir a hora após o forno ter sido ligado à corrente elétrica pela primeira vez. Confirme a definição tocando no símbolo ⏲ e espere 4 segundos sem tocar em qualquer tecla, para confirmar.



1 Tecla de ajuste
2 Símbolo do teclado
3 Símbolo do relógio
4 Símbolo de alarme de volume
5 Símbolo de modo ecológico
6 Tecla mais
7 Tecla menos
8 Símbolo da tarte do tempo
9 Símbolo do alarme
10 Símbolo do tempo de fim de cozedura
11 Símbolo do tempo de cozedura
12 Tecla do programa

Se a hora inicial não for definida, o relógio iniciará a partir das 12:00 e será exibido o símbolo ⏲. Este símbolo desaparecerá quando a hora estiver ajustada.

As definições de hora atuais são canceladas em caso de falha de energia. Precisarão de ser reajustadas.

Primeira limpeza da unidade

A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza. Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Limpe as superfícies da unidade com um pano húmido ou esponja e seque com um pano.

Aquecimento inicial

Aqueça o produto por cerca de 30 minutos e depois desligue-o. Desse modo, qualquer resíduo da produção será queimado e removido.

ATENÇÃO
As superfícies quentes causam queimaduras! O produto pode aquecer quando em utilização. Nunca toque nos queimadores quentes, nas secções internas do forno, nos aquecedores, etc. Mantenha as crianças afastadas.
Use sempre luvas para forno resistentes ao calor quando colocar ou retirar os pratos no/do forno quente.

Forno eléctrico

1. Retire todos os tabuleiros e a grelha de arame do forno.
2. Feche a porta do forno.
3. Seleccione a posição Estática.
4. Seleccione a potência mais alta da grelha; consulte *Como usar o forno eléctrico, página 16*.
5. Funcione o forno por cerca de 30 minutos.

6. Desligue o seu forno; consulte *Como usar o forno eléctrico, página 16*

Forno com grelhador

1. Retire todos os tabuleiros e a grelha de arame do forno.
2. Feche a porta do forno.
3. Seleccione a potência mais alta da grelha; consulte *Operar o grelhador, página 22*.
4. Funcione o forno por cerca de 30 minutos.
5. Desligue o seu grelhador; consulte *Operar o grelhador, página 22*

Poderá ocorrer maus odores e fumaça por um par de horas durante o funcionamento inicial. Isto é perfeitamente natural. Assegure que o cómodo esteja bem ventilado para extrair o fumo e o cheiro. Evite inalar directamente o fumo e os odores emitidos.

5 Funcionar com o forno

Informações gerais sobre cozer, assar e grelhar no forno

ATENÇÃO
As superfícies quentes causam queimaduras!
O produto pode aquecer quando em utilização. Nunca toque nos queimadores quentes, nas secções internas do forno, nos aquecedores, etc. Mantenha as crianças afastadas.
Use sempre luvas para forno resistentes ao calor quando colocar ou retirar os pratos no/do forno quente.

PERIGO:
Tenha cuidado ao abrir a porta do forno, visto que pode sair vapor.
O vapor exalado pode escaldar as suas mãos, rosto e/ou olhos.

Dicas para cozer no forno

- Use placas demetal apropriadas com revestimento não aderente, vasilhas de alumínio ou formas de silicone resistentes ao calor.
- Use da melhor maneira possível o espaço na prateleira.
- Coloque a forma de assar no forno no centro da prateleira.
- Seleccione a posição correcta da prateleira antes de ligar o forno ou o grelhador. Não altere a posição da prateleira quando o forno estiver quente.
- Mantenha a porta do forno fechada.

Conselhos para assar

- Temperar o frango inteiro, o perú e grandes peças de carne com molhos tais como sumo de limão e pimenta preta antes da cozedura, melhorará os resultados da mesma.
- Demora mais 15 a 30 minutos para assar a carne com osso se comparada com a carne do mesmo tamanho sem ossos.
- Cada centímetro da espessura da carne exige aproximadamente 4-5 minutos do tempo de cozedura.
- Deixe a carne repousarr no forno por cerca de 10 minutos após terminar o tempo de cozedura. O suco é melhor distribuído por todo o assado e não escorre quando a carne é cortada.
- O peixe deve ser colocado na prateleira média ou inferior, numa placa resistente ao calor.

Conselhos para grelhar

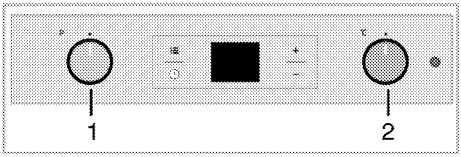
Ao grelhar carne, peixe e aves, eles ficam rapidamente com uma cor acastanhada, levemente tostados e não ficam secos. Postas, espetadas de carne e salsichas, bem como os legumes com um elevado teor de água, tais como os tomates e as cebolas, são particularmente apropriados para serem grelhados.

- Distribua as peças a serem grelhadas na grelha de arame ou no tabuleiro de pastelaria com a grelha de arame, de tal forma que o espaço coberto não exceda o tamanho do aquecedor.
- Deslize a grelha de arame ou o tabuleiro de pastelaria para o nível pretendido no forno. Se estiver a grelhar na grelha de arame, deslize o tabuleiro de pastelaria até a prateleira inferior para recolher a gordura. Adicione alguma água no tabuleiro para uma limpeza mais fácil.

Os alimentos que não são apropriados para grelhar provocam o risco de incêndio. Grelhe apenas alimentos que sejam apropriados para o calor intenso do grelhador.
Não coloque os alimentos muito longe no fundo da grelha. Esta área é muito quente e os alimentos com gordura podem incendiar-se.

Como usar o forno eléctrico

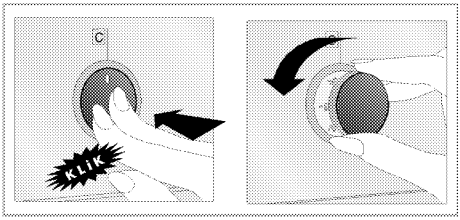
Seleccionar a temperatura e o modo de funcionamento



1 Botão da função
2 Botão do termóstato

O seu forno está equipado com botões pop-up que se projectam quando os prime.

1. Prima para projectar o botão e depois rode-o para fazer o ajuste pretendido.



2. Quando o processo de cozedura estiver concluído, rode o botão para a posição off (superior) e prima-o.

1. Defina o botão de temperatura para a temperatura pretendida.
2. Defina o botão de função para o modo de funcionamento pretendido.

» O forno aquece até a temperatura ajustada e mantém-se ali. Durante o aquecimento, a lâmpada da temperatura permanece acesa.

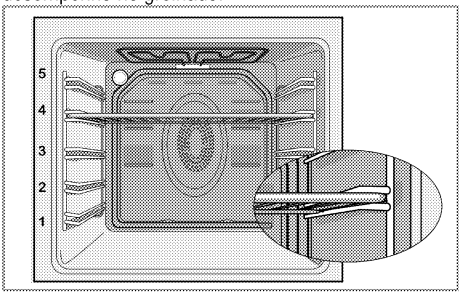
Desligar o forno eléctrico

Rode o botão da função e o botão de temperatura para a posição off (superior).

Posições da prateleira (para modelos com grelha de arame)

É importante colocar a grelha de arame correctamente na prateleira de arame. A grelha de arame deve ser inserida entre as prateleiras de arame, conforme ilustrado na figura.

Não deixe a grelha de arame encostada contra aparede traseira do forno. Deslize a sua grelha de arame até a secção frontal da prateleira e ajuste-a com a ajuda da porta, para obter um bom desempenho no grelhado.



Modos de funcionamento

A ordem dos modos de funcionamento mostrada aqui pode diferir da organização no seu produto.

'Top and bottom heating' (Aquecimento superior e inferior)

Os aquecimentos superior e inferior estão em funcionamento. O alimento é aquecido simultaneamente a partir de cima e de baixo. Por exemplo, é apropriado para bolos, pastelaria ou bolos e estufados em formas de assar. 'Cook with one tray only' (Fogão com um só tabuleiro).

'Bottom heating' (Aquecimento inferior)

Apenas o aquecimento inferior está em funcionamento. É apropriado para pizza e o consequente alouramento dos alimentos a partir de baixo.
Esta função pode ser utilizada também para a limpeza a vapor fácil.

'Fan supported bottom/top heating' (Aquecimento inferior/superior ajudado pela ventoinha)

O aquecimento superior, inferior e mais a ventoinha (na parede posterior) estão em funcionamento. O ar quente é uniforme e rapidamente distribuído pelo forno através da ventoinha. 'Cook with one tray only' (Fogão com um só tabuleiro).

'Operating with fan' (Funcionamento com ventoinha)

O forno não está aquecido. Apenas a ventoinha (na parede posterior) está a funcionar. Apropriado para derreter alimentos granulares lentamente em temperatura ambiente e para arrefecer o alimento cozinhado.

'Fan Heating' (Aquecimento por ventoinha)

O ar quente provocado pelo aquecedor traseiro é uniformemente distribuído por todo o forno muito rapidamente, através da ventoinha. É apropriado para cozinhar os seus alimentos em diferentes níveis da prateleira e, em muitos casos, não é necessário pré-aquecer. Apropriado para cozinhar com vários tabuleiros.

'"3D" function' (Função "3D")

O aquecimento superior, inferior e o aquecimento assistido pela ventoinha (na parede posterior) estão em funcionamento. O alimento é cozido uniforme e rapidamente por inteiro. 'Cook with one tray only' (Fogão com um só tabuleiro).

'Full grill' (Grelhador completo)

A grelha larga no tecto do forno está em funcionamento. É apropriado para grelhar grandes quantidades de alimento.

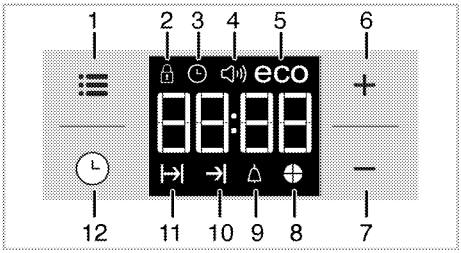
- Coloque porções grandes ou de médio tamanho na posição correcta da prateleira sob o aquecedor do grelhador para grelharem.
- Ajuste a temperatura para o nível máximo.
- Volte os alimentos a meio do tempo de grelhar.

'Grill+Fan' (Grelhador + ventoinha)

O efeito de grelhar não é tão forte como com o grelhador completo

- Coloque porções pequenas ou de médio tamanho na posição correcta da prateleira sob o aquecedor do grelhador para grelharem.
- Defina a temperatura pretendida.
- Volte os alimentos a meio do tempo de grelhar.

Usar o relógio do forno



1 Tecla de ajuste
2 Símbolo do teclado
3 Símbolo do relógio
4 Símbolo de alarme de volume
5 Símbolo de modo ecológico
6 Tecla mais
7 Tecla menos
8 Símbolo da tarte do tempo
9 Símbolo do alarme
10 Símbolo do tempo de fim de cozedura
11 Símbolo do tempo de cozedura
12 Tecla do programa

O tempo máximo que pode ser definido para o final da cozedura é de 5 horas e 59 minutos. O programa será cancelado em caso de falha eléctrica. Terá que reprogramar o forno.
Ao fazer qualquer ajuste, os símbolos relacionados piscarão no visor. Deverá esperar algum tempo para que as definições sejam aplicadas.
Se não for feita uma definição de cozedura, a hora do dia não pode ser ajustada.
O tempo restante será exibido, logo que seja iniciada a cozedura.

Cozinhar especificando o tempo de cozedura;
Pode ajustar o forno para que pare no final do tempo especificado, definindo o tempo de cozedura no temporizador.

1. Toque em ⏲ até que o símbolo →| apareça no mostrador do tempo de cozedura.
2. Ajustar o tempo de cozedura com as teclas − / +.

» » Uma vez definido o tempo de cozedura, o símbolo |→| e a fatia de tempo serão exibidos no mostrador de forma contínua.
» O tempo de cozedura começa a decrescer no mostrador quando o cozinhado se inicia e todas as partes do símbolo da fatia de tempo são acesas. O tempo de cozedura definido é dividido em 4 partes iguais e quando o tempo de cada uma delas termina, o símbolo dessa parte deslig-se. Assim, poderá ficar a saber facilmente a proporção de tempo de cozedura que ainda lhe resta.

Definir o final do tempo de cozedura para uma hora mais tardia;

Após definir o tempo de cozedura no temporizador, pode definir o final do tempo de cozedura para uma hora mais tardia.

1. Toque em ⏲ até que o símbolo |→| apareça no mostrador do tempo de cozedura.
2. Ajustar o tempo de cozedura com as teclas ➖ / ➕.

» » Uma vez definido o tempo de cozedura, o símbolo |→| será exibido no mostrador de forma contínua.

3. Toque em ⏲ até que o símbolo →| apareça no mostrador do final de tempo de cozedura.
4. Para ajustar a hora de fim de cozedura, pressione as teclas ➕ / ➖.

» Uma vez definido o tempo de cozedura, o símbolo |→| mais o símbolo →| e a fatia de tempo serão exibidos no mostrador de forma contínua. Logo que a cozedura comece, o símbolo →| desaparecerá.

5. Coloque os seus alimentos no forno.
6. Selecione o modo de funcionamento e a temperatura.

» **O temporizador do forno calcula automaticamente o tempo de início subtraindo o tempo de cozedura à hora de fim de cozedura que definiu.** O modo de funcionamento selecionado é ativado quando começa o tempo de início da cozedura e o forno aquece até a temperatura definida. Manterá esta temperatura até o fim do tempo da cozedura.
» O tempo de cozedura começa a decrescer no mostrador quando o cozinhado se inicia e todas as partes do símbolo da fatia de tempo são acesas. O tempo de cozedura definido é dividido em 4 partes iguais e quando o tempo de cada uma delas termina, o símbolo dessa parte desliga-se. Assim, poderá ficar a saber facilmente a proporção de tempo de cozedura que ainda lhe resta.

7. Após o processo de cozedura estar terminado, aparecerá **"Fim"** no visor e o sinal de alarme soará.
8. O sinal audível soará durante 2 minutos. Para parar o alarme, basta premir qualquer tecla. O alarme será silenciado e passará a ser exibida a hora atual.

> Se premir qualquer tecla no final do período do alarme, o forno recomeçará a funcionar. Rode o botão da temperatura e o botão de função para a posição **"0" (desligado)** para desligar o forno de forma a evitar que volte a funcionar no final do aviso.

Ativar o bloqueio das teclas

Pode evitar a utilização do forno ativando a função de bloqueio das teclas.

1. Toque em ☰ até que o símbolo 🔒 apareça no mostrador.

» **"OFF" (Desligado)** aparecerá no visor.

2. Toque na tecla ➕ para ativar o bloqueio de teclas.

» Uma vez ativado o bloqueio das teclas, **"On" (Ligado)** aparece no visor e o símbolo de 🔒 permanece aceso.

> As teclas do forno não funcionam quando a função de bloqueio das teclas está ativada. O bloqueio das teclas não será cancelado em caso de falha elétrica.

Para desativar o bloqueio de teclas, toque em

1. Toque em ☰ até que o símbolo 🔒 apareça no mostrador.

» **"On" (Ligado)** aparecerá no visor.

2. Desative o bloqueio de teclas premindo a tecla ➖.

» **"OFF"** será exibido depois de desativado o bloqueio das teclas.

Ajustar o relógio de alarme

Pode usar o temporizador do produto para qualquer aviso ou lembrete, para além do programa de cozedura.
O relógio de alarme não influencia as funções do forno. É usado apenas como aviso. Por exemplo, é útil quando quer virar o alimento no forno num certo ponto da cozedura. O temporizador fará um sinal audível no final do tempo definido.

1. Toque em ⏲ até que o símbolo 🔔 apareça no mostrador.

> O tempo máximo do alarme pode ser de 23 horas e 59 minutos.

2. Defina a duração do alarme usando as teclas ➕ /➖.

» O símbolo 🔔 permancerá aceso e o tempo do alarme aparecerá no visor, uma vez definida a hora do alarme.
3. No fim do tempo do alarme, o símbolo 🔔 começará a piscar e o sinal do alarme será ouvido.

Desligar o alarme

1. O sinal audível soará durante 2 minutos. Para parar o alarme, basta premir qualquer tecla.

» O alarme será silenciado e passará a ser exibida a hora atual.

Cancelar o alarme;

1. Toque em 🕒 até que o símbolo 🔔 apareça no mostrador, para cancelar o alarme.
2. Mantenha premida a tecla ➖ até que apareça “00:00”.

A hora do alarme será exibida. Se a hora do alarme e o tempo de cozedura forem definidos conjuntamente, será exibido o tempo mais curto.

Alterar o tom do alarme

1. Toque em ☰ até que o símbolo 🔊 apareça no mostrador.
2. Ajuste o tom de alarme desejado com as teclas ➕ / ➖.
3. O tom que definiu será ativado dentro de um curto período de tempo.

» O tom do alarme seleccionado aparecerá como **"b-01"**, **"b-02"** ou **"b-03** no visor.

Alterar a hora do dia

Para mudar a hora que definiu anteriormente:

1. Toque em ☰ até que o símbolo 🕒 apareça no mostrador.
2. Defina a hora do dia com as teclas ➕ / ➖.
3. A hora que definiu será ativada dentro de um curto período de tempo.

Modo económico

Pode poupar energia com o modo económico ao cozinhar, definindo o tempo de cozedura no forno. Este modo completa a cozedura com a temperatura interna do forno, desligando os elementos de aquecimento antes de terminar o tempo de cozedura.

1. Toque em ☰ até que o símbolo **eco** apareça no mostrador.

» **"OFF" (Desligado)** aparecerá no visor.

2. Ative o modo económico tocando na tecla ➕.

» Uma vez ativado o bloqueio das teclas, **"On" (Ligado)** aparece no visor e o símbolo eco permanece aceso.

Desativar o Modo económico

1. Toque no símbolo ☰ até que o símbolo **eco** apareça no mostrador.

» **"On" (Ligado)** aparecerá no visor.

2. Desative o modo económico tocando na tecla ➖.

» **"OFF"** será exibido depois de desativado o bloqueio das teclas.

Definir o brilho do mostrador

1. Toque ☰ Até que **d-01** ou **d-02** ou **d-03** apareçam no mostrador para acertar o seu brilho.
2. Defina o brilho desejado com as teclas ➕ / ➖.

» O brilho que definiu será ativado dentro de um curto período de tempo.

Tabela de tempos de cozedura

Os tempos neste capítulo servem como guia. Os tempos podem variar devido a temperatura do alimento, espessura, tipo e a sua preferência de cozedura.

Cozer no forno e assar

A 1ª prateleira do forno é a **prateleira** do fundo .

Prato	Número do nível de cozedura		Posição da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (aprox. em min.)
Bolos no tabuleiro*	Um nível		3	175	25 ... 30
Bolos na forma*	Um nível		2	180	40 ... 50
Bolos em papel vegetal*	Um nível		3	175	25 ... 30
	2 níveis		1 - 5	175	30 ... 40
	3 níveis		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Bolo fofo*	Um nível		3	200	5 ... 10
	2 níveis		1 - 5	175	20 ... 30
Bolachas*	Um nível		3	175	25 ... 30
	2 níveis		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 níveis		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Massa de pão*	Um nível		2	200	30 ... 40
	2 níveis		1 - 5	200	45 ... 55
	3 níveis		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Pastelaria fina*	Um nível		2	200	25 ... 35
	2 níveis		1 - 5	200	35 ... 45
	3 níveis		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Massa com fermento*	Um nível		2	200	35 ... 45
	2 níveis		1 - 3	190	35 ... 45
Lasanha*	Um nível		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Um nível		2	200 ... 220	15 ... 20
Bife (inteiro) /Rosbife	Um nível		3	25 min. 250/máx., depois 180 ... 190	100 ... 120
Perna de borrego (guisada)	Um nível		3	25 min. 250/máx., depois 190	70 ... 90
	Um nível		3	25 min. 250/máx., depois 190	60 ... 80
Frango assado	Um nível		2	15 min. 250/máx., depois 180 ... 190	55 ... 65
	Um nível		2	15 min. 250/máx., depois 180 ... 190	55 ... 65
Peru (5.5 kg)	Um nível		1	25 min. 250/máx., depois 180 ... 190	150 ... 210
	Um nível		1	25 min. 250/máx., depois 180 ... 190	150 ... 210
Peixe	Um nível		3	200	20 ... 30
	Um nível		3	200	20 ... 30

Quando cozinhar com dois tabuleiros ao mesmo tempo, coloque o tabuleiro mais fundo na prateleira superior e o outro tabuleiro na prateleira inferior.

***** Sugere-se que efectue o pré-aquecimento para todos os alimentos.

(**) Num fogão que requer pré-aquecimento, pré-aqueça no início da cozedura até que a lâmpada do termóstato apague.

Conselhos para cozer bolos

- Se o bolo for demasiado seco, aumente a temperatura em cerca 10 e reduza o tempo de cozedura.
- Se o bolo for húmido, use menos líquido ou diminua a temperatura em 10ºC.
- Se o bolo estiver escuro em cima, coloque-a na prateleira inferior, baixe a temperatura e aumente o tempo de cozedura.
- Se bem cozido no interior, mas mole no exterior, use menos líquido, diminua a atemperatura e aumente o tempo de cozedura.

Conselhos para cozer massa de pastelaria

- Se o pastel for demasiado seco, aumente a temperatura em cerca 10 e reduza o tempo de cozedura. Humedeça as camadas da massa com um molho composto de leite, óleo, ovo e iogurte.
- Se o pastel demorar muito a assar, preste atenção se a espessura do pastel que preparou não excede a profundidade do tabuleiro.
- Se a parte superior do pastel estiver castanha, mas a parte inferior não estiver cozida, verifique se a quantidade de molho que usou para o pastel não está muito concentrada no fundo do mesmo. Tente espalhar o molho de forma igual entre as camadas da massa e no topo do pastel para um acastanhado uniforme.

Cozinhe o pastel de acordo com o modo e temperatura dados na tabela de cozedura. Se a parte do fundo continuar a não ficar acastanhada o suficiente, coloque-a numa prateleira mais baixa da próxima vez.

Conselhos para cozinhar legumes

- Se os pratos de legumes liberarem demasiado sumo e ficarem muito secos, cozinhe-os num tacho com tampa, ao invés de tabuleiro. Os tachos fechados preservarão o sumo do prato.
- Se um prato de legumes não ficar cozido, coza antecipadamente os legumes ou prepare-os como alimentos enlatados e coloque-os no forno.

Operar o grelhador

ATENÇÃO
Feche a porta do forno ao grelhar.
As superfícies quentes podem causar queimaduras!

Ligar o grelhador

1. Rode o botão de função até o símbolo de grelhador pretendido.
2. Depois, seleccione uma temperatura do grelhador desejada.
3. Se necessário, realize um pré-aquecimento de cerca de 5 minutos.

» A luz da temperatura acende-se.

Desligar o grelhador

1. Rode o botão da função para a posição Off (topo).

Os alimentos que não são apropriados para grelhar provocam o risco de incêndio. Grelhe apenas alimentos que sejam apropriados para o calor intenso do grelhador.
Não coloque os alimentos muito longe no fundo da grelha. Esta área é muito quente e os alimentos com gordura podem incendiar-se.

Tabelas de tempos de cozedura para grelhar

Grelhar com grelhador eléctrico

Alimento	Nível de inserção	Tempo de grelhar (aprox.)
Peixe	4...5	20...25 min. #
Frango fatiado	4...5	25...35 min.
Costeletas de borrego	4...5	20...25 min.
Rosbife	4...5	25...30 min. #
Costeletas de vitela	4...5	25...30 min. #
Torrada	4	1...2 min.
# dependendo da espessura		

6 Manutenção e cuidados

Informações gerais

A vida útil do produto será estendida e os problemas frequentes diminuirão se o produto for limpo em intervalos regulares.

PERIGO:
Desligue o produto da corrente eléctrica antes de iniciar as tarefas de limpeza e manutenção. Há risco de choque eléctrico!

PERIGO:
Deixe que o produto arrefeça antes de o limpar.
As superfícies quentes podem causar queimaduras!

- Limpe totalmente o produto a cada utilização. Desta forma, será possível remover mais facilmente os resíduos da cozedura, evitando assim que estes se queimem da próxima vez que o equipamento for utilizado.
- Não é necessário qualquer agente especial de limpeza para limpar o produto. Para limpar o produto, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.
- Após a limpeza, verifique sempre se qualquer excesso de líquido foi completamente limpo e remova imediatamente qualquer derrame.
- Não use agentes de limpeza que contém acido ou cloro para limpar as superfícies de inox e a pega de aço inoxidável. Use um pano macio com líquido detergente (não abrasivo) para limpar estas partes e procure passar o pano apenas numa direcção.

A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza.
Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.

Não use limpadores a vapor para limpar o aparelho, já que podem provocar um choque eléctrico.

Limpar o painel de controlo

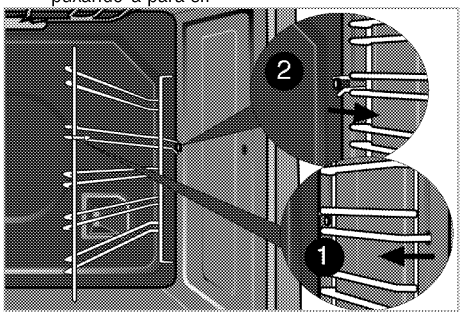
Limpe o painel e os botões de controlo com um pano húmido e seque-os.

Não remova os botões/teclas de controlo para limpar o painel de controlo.
O painel de controlo pode ficar danificado!

Limpar o forno

Para limpar a parede lateral

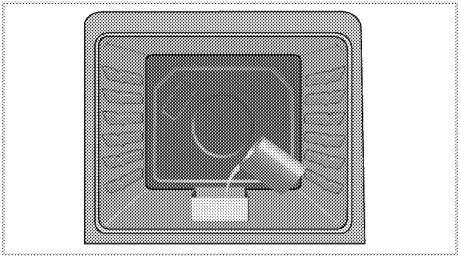
1. Retire a parte frontal da prateleira lateral, puxando-a na direcção contrária à da parede lateral.
2. Retire completamente a prateleira lateral, puxando-a para si.



Limpeza a vapor fácil

Assegura a limpeza fácil porque a sujidade (recente ou incrustada) é amaciada com o vapor que se forma dentro do forno e a água que cai pela condensação nas superfícies internas do forno.

1. Remova todos os acessórios de dentro do forno.
2. Coloque um recipiente de metal no fundo do forno. Adicione 400 ml de água dentro do recipiente.



3. Ajuste o forno para o modo de limpeza a vapor fácil e executar a 200 ° C por 25 minutos.
4. Abra a porta e limpe a superfície interna do forno com uma esponja ou pano húmido.

5. Para limpar a sujidade persistente, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco-

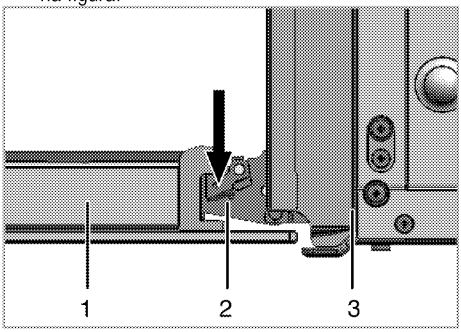
Limpar a porta do forno

Para limpar a porta do forno, use água morna com líquido de limpeza, um pano ou esponja macia e seque-o com um pano seco.

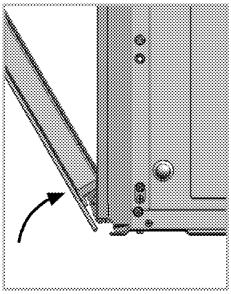
Não use limpadores ásperos abrasivos ou raspadores metálicos pontiagudos para limpar a porta do forno. Eles podem riscar a superfície e destruir o vidro.

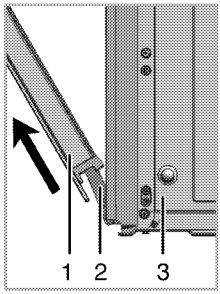
Remover a porta do forno

1. Abra a porta frontal (1).
2. Abra os grampos do compartimento da dobradiça (2) dos lados esquerdo e direito da porta frontal, pressionando-os para baixo, conforme ilustrado na figura.



1 Porta frontal
2 Dobradiça
3 Forno



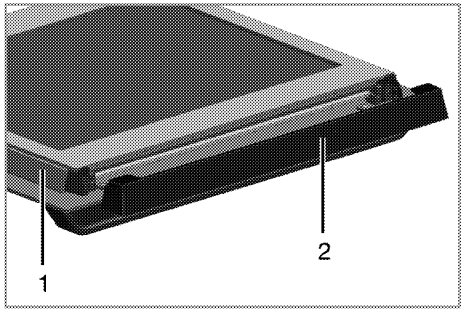


3. Desloque a porta frontal até ao meio.
4. Remova a porta frontal puxando-a para cima para a soltar das dobradiças esquerda e direita.

Os passos executados durante o processo de remoção devem ser realizados em ordem inversa para instalar a porta. Não se esqueça de fechar os grampos no compartimento da dobradiça ao reinstalar a porta.

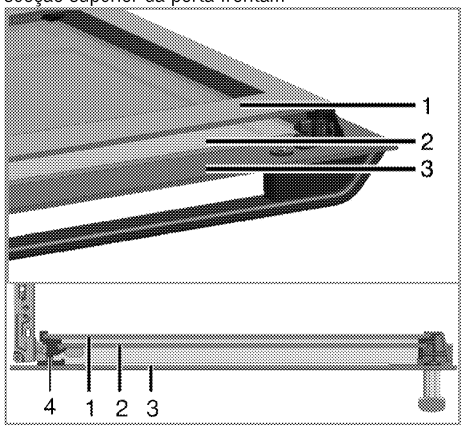
Remover o vidro interno da porta

O painel de vidro interno da porta do forno pode ser removido para limpeza.
Abra a porta do forno.



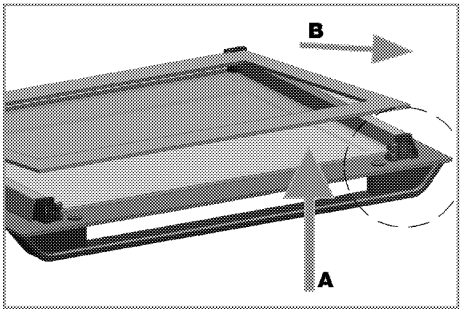
1 Moldura
2 Parte de plástico

Empurre para si e remova parte plástica instalada na secção superior da porta frontal..

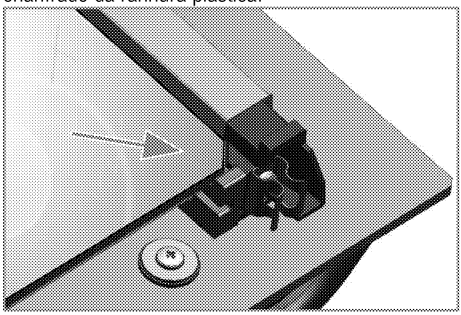


1 Painel de vidro mais interno
2 Painel de vidro interno
3 Painel de vidro mais externo
4 Ranhura plástica do painel de vidro -inferior

Como ilustrado na figura, levante ligeiramente o painel de vidro (1) mais interno na direcção A e empurre-o na direcção B.
Repita o mesmo procedimento para remover o painel de vidro interno (2).



O primeiro passo para a recolocação da porta é reinstalar o painel de vidro interno (2).
Como ilustrado na figura, coloque o canto chanfrado do painel de vidro para que ele se encaixe no canto chanfrado da ranhura plástica.



O painel de vidro interno (2) deve ser instalado na ranhura plástica próxima ao painel de vidro mais interno (1).
Ao instalar o painel de vidro mais interno (1), certifique-se que a parte pintada do painel fica voltado para o painel de vidro interno.
É importante assentar o canto inferior do painel de vidro interno dentro da ranhura de plástico inferior (5). Empurre a parte de plástico contra a estrutura até ouvir o ruído de um “clique”.

Substituir a lâmpada do forno

PERIGO:
Antes de substituir a lâmpada do forno, certifique-se que o produto está desligado da tomada e arrefecido, de forma a evitar o risco de um choque eléctrico.
As superfícies quentes podem causar queimaduras!

A lâmpada do forno possui um bulbo especial que pode resistir até 300ºC. Consulte *Especificações técnicas, página 9* para detalhes. As lâmpadas do forno podem ser obtidas nos agentes de assistência autorizada.

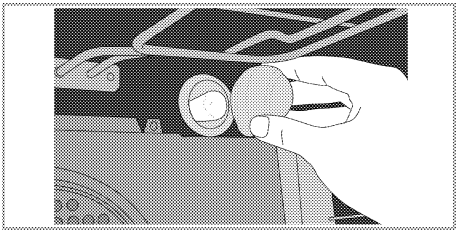
A posição da lâmpada pode variar daquela da figura.

A lâmpada usada neste aparelho não é adequada para iluminação doméstica. O objetivo definido para esta lâmpada é o de ajudar o utilizador a ver os alimentos.

As lâmpadas usadas neste aparelho têm de suportar condições físicas extremas como sejam temperatiras acima de 50°C.

Se o seu forno estiver equipado com uma lâmpada redonda:

1. Desligue o produto da corrente.
2. Rode a tampa de vidro no sentido horário, para a remover.



3. Retire a lâmpada do forno rodando-a no sentido horário e substitua-a por uma nova.
4. Extraia a lâmpada do forno do seu casquilho e substitua-a por uma nova.
5. Instale a tampa de vidro.

7 Resolução de problemas

O forno emite vapor quando em utilização.

- É normal que se liberte vapor durante o funcionamento. >>> *Isso não é uma avaria.*

O produto provoca um ruído metálico ao aquecer e arrefecer.

- Quando as partes metálicas são aquecidas, podem se expandir e causar ruído. >>> *Isso não é uma avaria.*

O produto não funciona.

- O fusível principal está queimado ou com defeito. >>> *Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-os ou recoloque-os.*
- O produto não está ligado na tomada (de terra). >>> *Verifique a ligação da ficha.*

A luz do forno não funciona.

- A lâmpada do forno está fundida. >>> *Substitua a lâmpada do forno.*
- A alimentação está cortada. >>> *Verifique se há energia. Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-os ou recoloque os fusíveis.*

O forno não aquece.

- A Função e/ou Temperatura não estão definidas. >>> *Defina a função e a temperatura com a tecla/botão Função e/ou Temperatura.*
- Nos modelos dotados de temporizador, o mesmo não está ajustado. >>> *Ajuste o tempo.*
  (Nos produtos com forno de microondas, o temporizador controla apenas o forno de microondas.)
- A alimentação está cortada. >>> *Verifique se há energia. Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-os ou recoloque os fusíveis.*

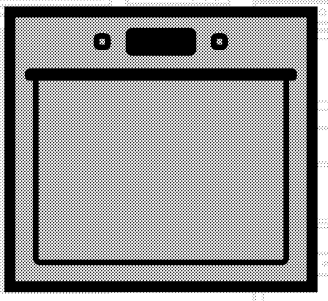
(Em modelos com temporizador) O visor do relógio está a piscar ou o símbolo do relógio está aceso.

- Anteriormente, ocorreu alguma falha eléctrica. >>> *Ajuste a hora/ Desligue e ligue novamente o produto.*

Consulte o agente da assistência técnica autorizada ou o revendedor onde adquiriu o produto se não puder resolver os problemas, embora tenha seguido as instruções desta secção. Nunca tente reparar um produto defeituoso por conta própria.

Ugradna pećnica

Korisnički priručnik



SB

beko

Molimo da prvo pročitajte ovo uputstvo!

Poštovani korisniče,
zahvaljujemo na izboru Beko proizvoda. Nadamo se da ćete na najbolji mogući način iskoristiti Vaš proizvod, koji je napravljen sa visokim kvalitetom i vrhunskom tehnologijom. Stoga, molimo da pročitate ovo celo korisničko uputstvo i sva prateća dokumenta pažljivo pre korišćenja proizvoda i čuvajte ih kao podsetnik za buduću upotrebu. Ako ovaj proizvod predate trećem licu, priložite i ovo korisničko uputstvo. Pratite sva upozorenja i informacije iz korisničkog uputstva.
Imajte na umu da ovo korisničko uputstvo može da se primeni i na nekoliko drugih modela. Razlike između modela će biti naznačene u priručniku.

Objašnjenje simbola
U ovom korisničkom uputstvu su korišćeni sledeći simboli:

Važne informacije ili korisni saveti u vezi sa korišćenjem.

Upozorenje za situacije koje su opasne po život i imovinu.

Upozorenje za električni udar.

Upozorenje za opasnost od požara.

Upozorenje za vrele površine.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje 4

Opšta bezbednost 4
Bezbednost električnih proizvoda 4
Bezbednost proizvoda 5
Namena 6
Bezbednost dece 6
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad 7
Odlaganje ambalažnog materijala 7

2 Opšte informacije 8

Pregled 8
Sadržaji pakovanja 9
Tehničke specifikacije 9

3 Instalacija 10

Pre instalacije 10
Instalacija i povezivanje 12
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad 13

4 Pripreme 14

Saveti za uštedu energije 14
Prva upotreba 14
Podešavanje vremena 14
Prvo čišćenje proizvoda 14
Prvo zagrevanje 14

5 Kako rukovati rernom 16

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju 16
Kako koristiti električnu rernu 16
Režimi rada 17
Korišćenje sata rerne 18
Tabela vremena kuvanja 20
Kako rukovati roštiljem 21
Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja 21

6 Održavanje i nega 22

Opšte informacije 22
Čišćenje komandne table 22
Čišćenje rerne 22
Skidanje vrata rerne 23
Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima 23
Zamena sijalice u rerni 24

7 Otklanjanje kvarova 25

1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje

Ovaj odeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od opasnosti povreda i oštećenja imovine. Neuspešno praćenje ovih uputstava će poništiti garanciju.

Opšta bezbednost

- Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili kojima nedostaju iskustvo i znanje, ako su pod nadzorom ili su dobili uputstva u vezi sa bezbednom upotrebom uređaja i razumeju uključene opasnosti.
  Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca ne smeju čistiti ili održavati uređaj bez nadzora.
- Instalaciju i popravke smeju da vrše samo ovlašćeni serviseri. Proizvođač neće snositi odgovornost za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe, što takođe može poništiti garanciju. Pre instalacije, pažljivo pročitajte uputstva.
- Ne uključujte proizvod ako je u kvaru ili ima vidljivo oštećenje.
- Prekontrolišite da li su funkcijski tasteri na proizvodu isključeni nakon svake upotrebe.

Bezbednost električnih proizvoda

- Ako je proizvod neispravan, ne treba da se koristi dok ga ne popravi ovlašćeni serviser. Postoji opasnost od električnog udara!
- Proizvod povezujte samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom navedenim u „Tehničkim specifikacijama“. Uzemljenje instalacije mora da obavi kvalifikovani električar u slučaju da se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna ni za kakve probleme koji nastanu zbog korišćenja proizvoda sa neuzemljenom instalacijom u skladu sa lokalnim propisima.
- Nikada ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
- Nikad dodirujte utikač vlažnim rukama! Nikad ne isključujte povlačenjem kabla, kabl uvek izvucite držeći utikač.
- Proizvod mora da bude isključen za vreme instalacije, održavanja, čišćenja i popravke.
- Ako je priključni kabl za napajanje proizvoda oštećen, mora da ga zameni proizvođač, njegov serviser ili odgovarajuće

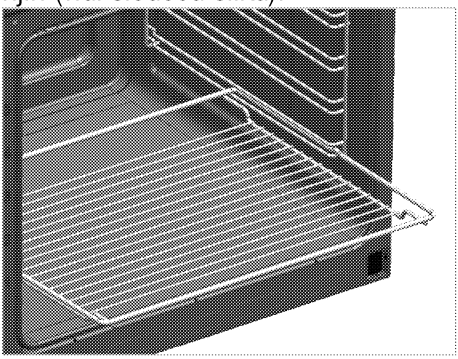
kvalifikovano lice kako bi se izbegle opasnosti.

- Aparat mora da se instalira tako da može potpuno da se isključi sa mreže. Razdvajanje mora da bude obezbeđeno ili putem mrežnog utikača ili putem prekidača ugrađenog u fiksnu električnu instalaciju u skladu sa građevinskim propisima.
- Zadnja strana rerne se jako zagreva za vreme upotrebe. Pobrinite se da električni priključak ne dodiruje zadnju površinu, jer se može oštetiti.
- Ne prignječujte kabl za napajanje između vrata rerne i okvira i ne vodite ga preko vrućih površina. U suprotnom može doći do topljenja izolacije kabla i do požara zbog kratkog spoja.
- Sve radove na električnoj opremi i sistemima treba da vrše samo ovlašćena kvalifikovana lica.
- U slučaju oštećenja, isključite proizvod i odvojite od električne mreže. Da biste to uradili, isključite osigurač u domaćinstvu.
- Uverite se da je jačina osigurača kompatibilna sa ovim proizvodom.

Bezbednost proizvoda

- Uređaj i njegovi pristupačni delovi se zagrevaju tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste izbegli dodirivanje vrućih elemenata. Decu mlađu od 8 godina treba udaljiti osim u slučaju da ih neprekidno nadgledate.
- Nikad ne koristite proizvod u slučaju oslabljenog rasuđivanja ili koordinacije pod uticajem konzumiranja alkohola i/ili lekova.
- Budite pažljivi kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol na visokim temperaturama isparava i može da prouzrokuje požar jer se može upaliti ako dođe u kontakt sa vrućim površinama.
- Ne stavljajte nikakav zapaljivi materijal blizu proizvoda, jer njegove stranice mogu da se zagrevaju u toku upotrebe.
- Uređaj se zagreva tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste izbegli dodirivanje vrućih elemenata u unutrašnjosti rerne.
- Održavajte čistoću svih ventilacionih otvora.
- Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u rerni. Pritisak koji se može stvoriti u plehu/tegli može da izazove njihovo pucanje.
- Plehove za pečenje, posuđe ili aluminijumsku foliju ne stavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota bi mogla da ošteti dno rerne.
- Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne jer mogu izgrebati površinu,

što može dovesti do razbijanja stakla
- Ne koristite paročistače za čišćenje uređaja da ne biste izazvali električni udar.
- Pravilno postavljanje žičane police i pleha na žičane police
  Važno je da se žičana polica i/ili pleh pravilno postave na policu. Žičanu policu ili pleh gurnite između 2 šine i proverite stabilnost pre postavljanja jela na njih (vidi sledeću sliku).



- Ne koristite proizvod ako je staklo na prednjim vratima skinuto ili napuklo.
- Ručica rerne ne služi za sušenje peškira. Ne kačite peškir, rukavice ili slične proizvode od tekstila dok roštilj radi sa otvorenim vratima rerne.
- Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.
- Pobrinite se da aparat bude isključen pre zamene sijalice da biste izbegli mogućnost električnog udara.

Za pouzdanost proizvoda od požara:
- Uverite se da je utikač dobro umetnut u utičnicu kako ne bi izazvao varnice.
- Ne koristite oštećen, isečen ili produžni kabl, osim originalnog kabla.
- Pobrinite se da na utičnici na koju je priključen proizvod nema ni vlage ni tečnosti.

Namena

- Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. Komercijalna upotreba nije dozvoljena.
- Ovaj aparat služi samo za kuvanje. On ne sme da se koristi za druge svrhe, na primer za grejanje prostorije."
- Ovaj proizvod ne sme se koristiti za zagrevanje tanjira ispod rešetke roštilja, vešanje peškira, kuhinjskih krpa itd. na ručici, niti u druge svrhe zagrevanja.
- Proizvođač neće biti odgovoran ni za kakve štete koje su nastale kao posledica nenamenske upotrebe ili pogrešnog rukovanja.
- Rerna može da se koristi za odmrzavanje, pečenje i pečenje hrane na roštilju.

Bezbednost dece

- Pristupačni delovi mogu da se zagreju za vreme upotrebe. Decu treba udaljiti.

- Materijali za pakovanje su opasni za decu. Ambalažne materijale držite van domašaja dece. Molimo da sve delove ambalaže odložite u otpad u skladu sa ekološkim standardima.
- Električni proizvodi su opasni za decu. Udaljite decu od proizvoda kada je uključen i nemojte im dozvoliti da se igraju sa proizvodom.
- Iznad uređaja ne stavljajte predmete koje bi deca mogla da dohvate.
- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite da deca sede na njima. To može da dovede do prevrtanja i mogu da se oštete šarke vrata.

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada:

Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske Unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi znak klasifikacije za električni i elektronski otpad (WEEE). Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za reciklažu. Nemojte odlagati proizvod u otpad sa običnim kućnim otpadom i drugim otpadima na kraju veka trajanja. Odložite ga u centar za sakupljanje i reciklažu električnog i elektronskog otpada. Konsultujte se sa svojim lokalnim vlastima da biste saznali o ovim centrima za sakupljanje otpada.

Usaglašenost sa RoHS direktivom:

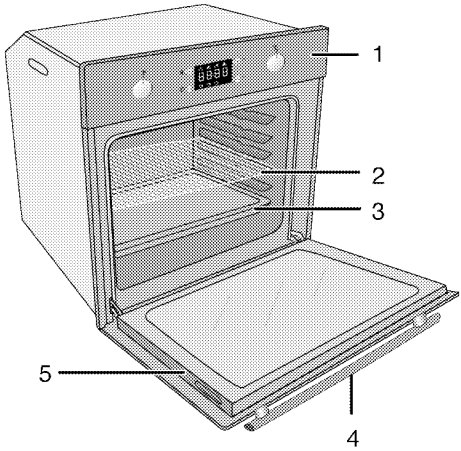
Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS direktivom Evropske Unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u direktivi.

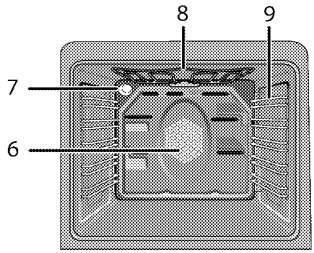
Odlaganje ambalažnog materijala

- Ambalažni materijali su opasni po decu. Ambalažni materijal čuvajte na bezbednom mestu, van domašaja dece. Ambalažni materijali za ovaj proizvod su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu sa uputstvima za recikliranje otpada. Ne odlažite ih sa običnim kućnim otpadom.

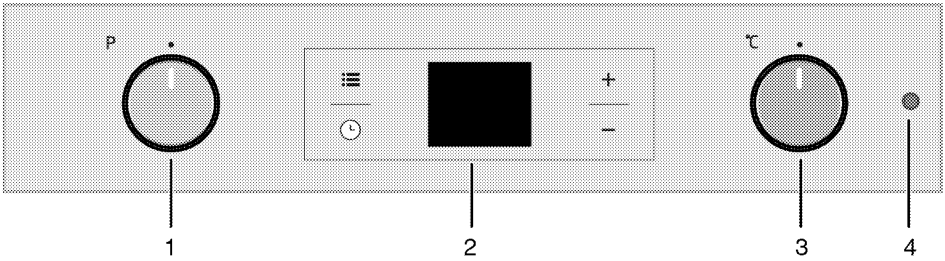
2 Opšte informacije

Pregled





1 Kontrolna tabla
2 Žičana polica
3 Pleh
4 Ručka
5 Vrata
6 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
7 Lampa
8 Gornji grejač
9 Položaji police

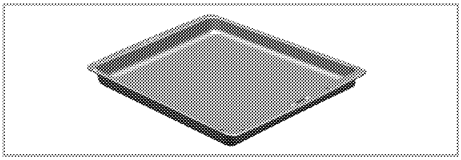


1 Obrtno dugme za izbor funkcije
2 Digitalni vremenski programator
3 Obrtno dugme termostata
4 Lampica termostata

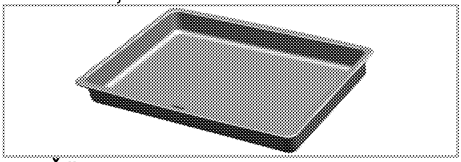
Sadržaji pakovanja

Isporučeni pribor može da se razlikuje u zavisnosti od modela uređaja. Sav pribor, koji je opisan u ovom korisničkom priručniku, možda neće postojati kod vašeg proizvoda.

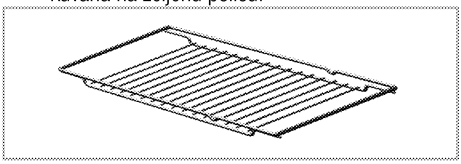
1. Korisnički priručnik
2. Pleh za rernu
   Koristi se za peciva, smrznutu hranu ili pečenje velikih komada mesa.



3. Duboki pleh
   Koristi se za peciva, velike komade mesa, veoma sočna jela i sakupljanje masnoće tokom pečenja na roštilju.



4. Žičana polica
   Koristi se za pečenje i za stavljanje šerpe sa hranom koja treba da bude pečena, pržena ili kuvana na željenu policu.



Tehničke specifikacije

Napon/frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	2.5 kW
Osigurač	min. 16 A
Tip kabla / poprečni presek	H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Dužina kabla	maks. 2 m
Spoljne dimenzije (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Ugradne dimenzije (visina/širina/dubina)	**590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna rerna	Rerna sa više funkcija
Unutrašnja lampa	15/25 W
Potrošnja roštilja	2.2 kW

Osnovi: Informacije na nalepnici energetskog rejtinga električnih rerni navedene su u skladu sa EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardom. Ove vrednosti su određene pod standardnim opterećenjem sa gornjim i donjim grejačem ili sa funkcijama koje uključuju ventilator (ako postoje).
Klasa energetske efikasnosti je određena u skladu sa sledećim prioritetom u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje kod proizvoda ili ne. 1-Kuvanje sa eko ventilatorom, 2- Turbo sporo kuvanje, 3- Turbo kuvanje, 4- Zagrevanje odozdo/odozgo uz pomoć ventilatora, 5-Zagrevanje odozgo i odozdo.

** Pogledajte . *Instalacija, strana 10*.

Tehničke specifikacije se mogu izmeniti bez prethodnog obaveštenja da bi se poboljšao kvalitet proizvoda.

Slike koje su date u ovom uputstvu za upotrebu su samo ilustrativne i možda se neće u potpunosti poklapati sa vašim proizvodom.

Vrednosti, koje su navedene na oznakama proizvoda ili u drugoj dokumentaciji koju ste dobili uz proizvod, dobijene su pod laboratorijskim uslovima u skladu sa odgovarajućim standardima. U zavisnosti od radnih uslova i uslova okruženja proizvoda, ove vrednosti se mogu razlikovati.

3 Instalacija

Proizvod mora da instalira kvalifikovano lice u skladu sa važećim propisima. U suprotnom, garancija neće važiti. Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe i može da poništi garanciju.

Priprema lokacije i električne instalacije za proizvod su odgovornost kupca.

OPASNOST:

Ovaj proizvod mora da se instalira u skladu sa svim lokalnim propisima za gasne i/ili električne instalacije.

OPASNOST:

Pre instalacije vizuelno proverite da li na proizvodu postoje bilo kakva oštećenja. Ako ustanovite oštećenja, nemojte ga instalirati. Oštećeni proizvodi predstavljaju opasnost po vašu bezbednost.

Pre instalacije

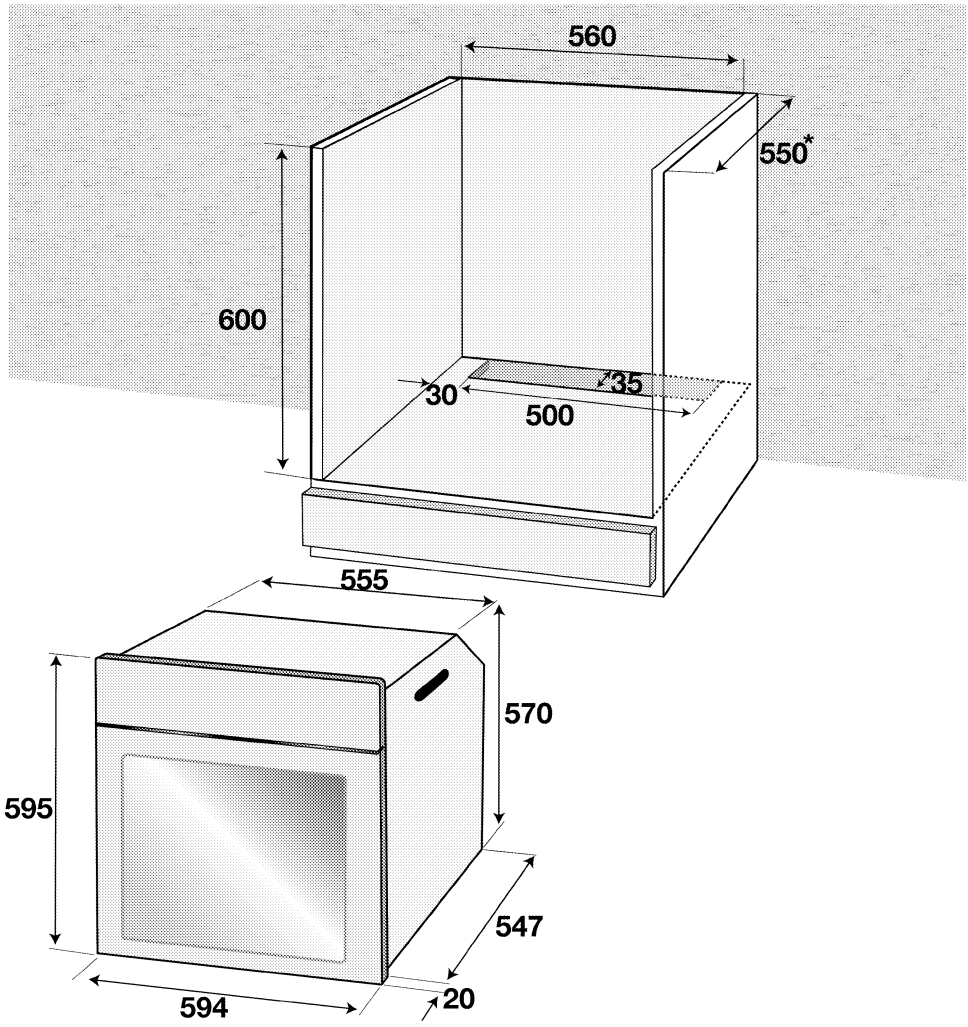
Ovaj aparat je namenjen za ugradnju u kuhinjske ormariće koji se mogu kupiti u prodavnicama. Između aparata i zidova kućišta i nameštaja mora da se ostavi bezbedan ramak. Pogledajte sliku (vrednosti su u mm).

- Površine, sintetički laminati i lepkovi moraju da budu otporni na toplotu (minimalno 100 °C).
- Kuhinjski ormarići moraju da budu nivelisani i učvršćeni.
- Ako se ispod rerne nalazi fioka, mora da se instalira polica između rerne i fioke.
- Aparat moraju da nose najmanje dve osobe.

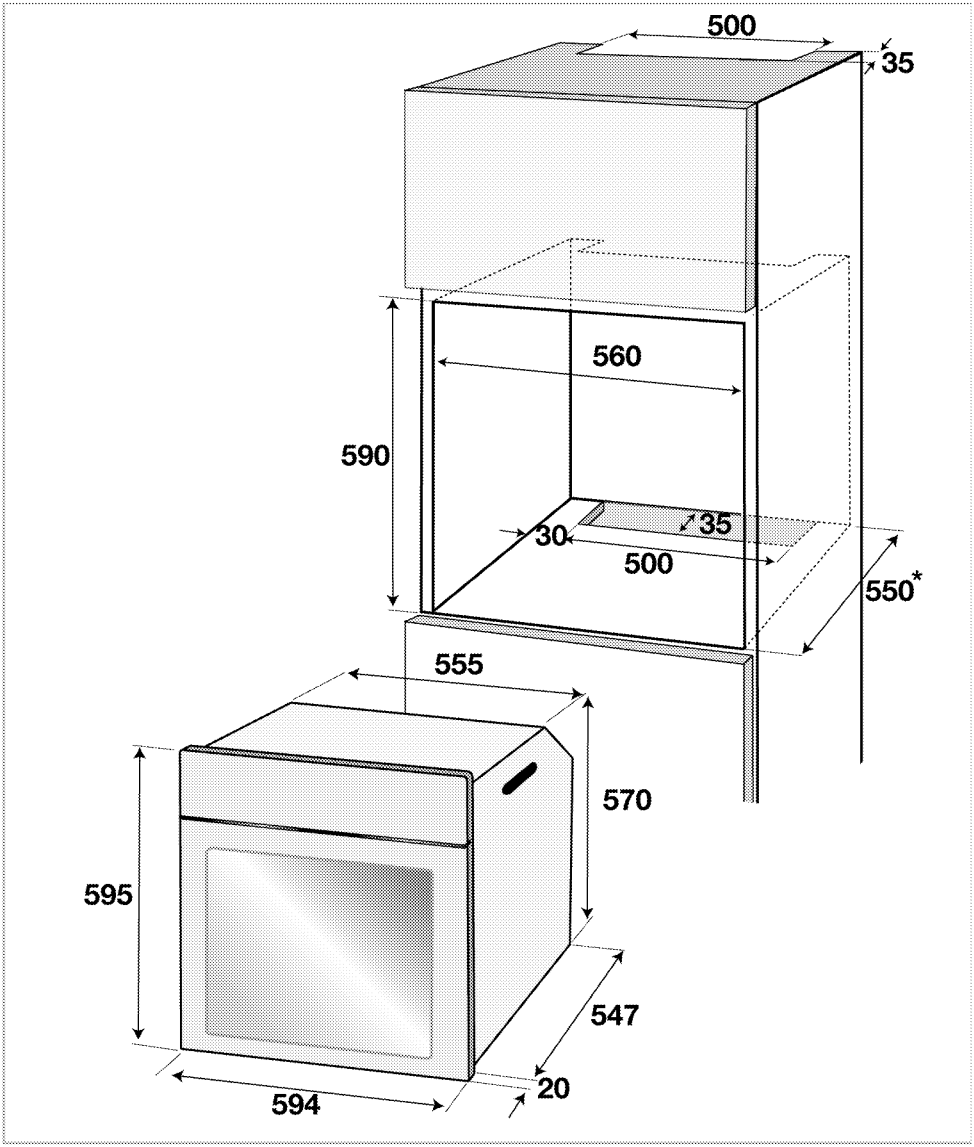
Ne instalirajte proizvod pored frižidera ili zamrzivača. Toplota koju emituje proizvod može da prouzrokuje povećanu potrošnju energije rashladnih aparata.

Ne koristite vrata i/ili ručicu za nošenje ili pomeranje ovog proizvoda.

Ako proizvod ima žičane ručke, vratite ručke na bočne zidove kada pomerite uređaj.



* min.



* min.

Instalacija i povezivanje

- Uređaj se može instalirati i povezati samo u skladu sa propisanim pravilima za instalaciju.

Električno povezivanje

Povežite proizvod na uzemljenu utičnicu/vod zaštićen osiguračem odgovarajućeg kapaciteta, kao što je navedeno u tabeli "Tehničke specifikacije". Uzemljenje instalacije mora da obavi kvalifikovani električar u slučaju da se proizvod koristi sa ili bez transformatora.

Naša kompanija neće biti odgovorna ni za kakve štete koje su nastale zbog korišćenja proizvoda sa neuzemljenom instalacijom, u skladu sa lokalnim propisima.

OPASNOST:
Na gasnu mrežu proizvod sme da priključi samo ovlašćeno kvalifikovano lice. Garantni rok za proizvod počinje samo nakon pravilne instalacije.
Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe.

OPASNOST:
Električni kabl za napajanje ne sme da se priklešti, savije ili prigneči ili da dođe u dodir sa vrućim delovima proizvoda.
Oštećeni kabl za napajanje mora da zameni kvalifikovani električar. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara!

- Povezivanje mora da se izvede u skladu sa nacionalnim propisima.
- Podaci o mrežnom napajanju moraju da odgovaraju podacima koji su navedeni na tipskoj pločici proizvoda. Otvorite prednja vrata da biste videli tipsku pločicu.
- Kabl za napajanje vašeg proizvoda mora da bude u skladu sa vrednostima u tabeli „Tehničke specifikacije“.

OPASNOST:
Pre radova na električnoj instalaciji isključite proizvod iz struje.
Postoji opasnost od električnog udara!

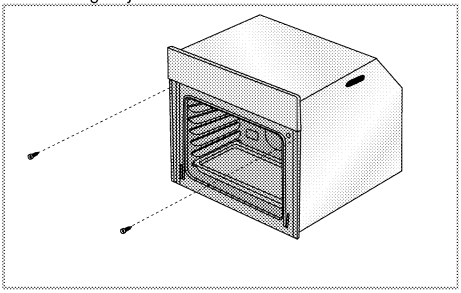
Utikač kabla za napajanje mora biti lako dostupan nakon instalacije (ne postavljajte ga iznad ploče za kuvanje).

Priključite kabl za napajanje u utičnicu.

Instalacija proizvoda

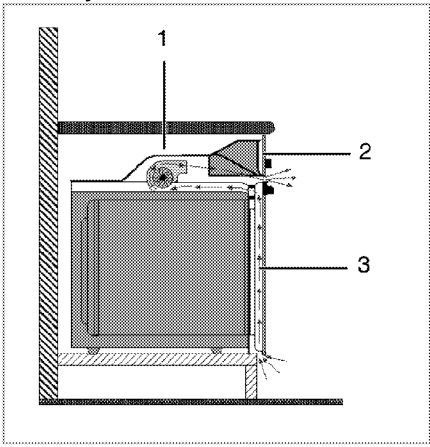
Instalacija proizvoda

1. Umetnite rernu u ormarić, poravnajte je i učvrstite vodeći računa da kabl za napajanje nije prekinut i/ili zaglavljen.



Učvrstite rernu pomoću 2 zavrtnja kao što je prikazano na slici.

Za uređaje sa rashladnim ventilatorom



1 Cooling fan (Rashladni ventilator)
2 Kontrolna tabla
3 Vrata

Ugrađeni rashladni ventilator hladi i ugradni modul i prednji deo uređaja.

Rashladni ventilator nastavlja da radi još 20-30 minuta nakon što je rerna isključena.
Ako ste kuvali sa programiranim tajmerom rerne, rashladni ventilator će se takođe isključiti na kraju vremena kuvanja, zajedno sa svim funkcijama.

Finalna provera

1. Priključite kabl za napajanje i uključite osigurač proizvoda.
2. Proverite sve električne funkcije.

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

- Sačuvajte originalnu ambalažnu kutiju ovog proizvoda i transportujte proizvod u njoj. Pratite uputstva na kutiji. Ako nemate originalnu ambalažnu kutiju, proizvod upakujte u foliju za pakovanje sa vazdušnim mehurićima ili deblji karton i dobro zalepite.
- Da biste sprečili da rešetka za roštilj i pleh u rerni oštete vrata rerne, postavite komad kartona na unutrašnju stranu vrata rerne prema položaju plehova. Vrata rerne zalepite trakom za bočne stranice.
- Ne koristite vrata ili ručicu za podizanje ili pomeranje ovog proizvoda.

Ne stavljajte nikakve predmete na proizvod i premeštajte ga u uspravnom položaju.

Proverite opšti izgled svog proizvoda da biste pronašli eventualna oštećenja koja su mogla nastati za vreme transporta.

4 Pripreme

Saveti za uštedu energije

Sledeće informacije će vam pomoći da vaš uređaj koristite na ekološki način i štedite energiju:

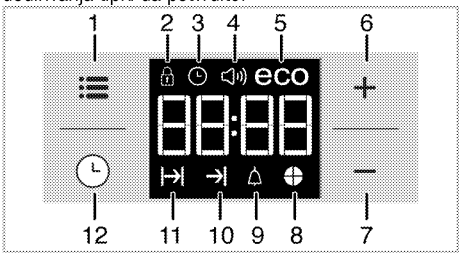
- U rerni koristite emajlirane poklopce ili poklopce tamne boje jer će prenos toplote biti bolji.
- Dok kuvate jela, obavite predzagrevanje ako se to savetuje u korisničkom uputstvu ili receptu.
- U toku pečenja ne otvarajte često vrata rerne.
- Kad god je moguće, kuvajte više jela u rerni istovremeno. Možete da kuvate dva jela u dve šerpe koje se mogu staviti na žičanu rešetku za roštilj.
- Kuvajte više jela jedno za drugim. Jer će rerna već biti zagrejana.
- Možete da uštedite energiju tako što ćete električnu rernu isključiti nekoliko minuta pre kraja vremena kuvanja. Ne otvarajte vrata rerne.
- Odmrznite smrznuta jela pre pečenja.

Prva upotreba

Podešavanje vremena

Odgovarajući simboli trepću na ekranu za vreme podešavanja.

Pritisnite tastere +/− da biste podesili vreme nakon što je rerna uključena prvi put. Potvrdite postavku tako što ćete dodirnuti simbol ⏲ i sačekati 4 sekunde bez dodirivanja tipki da potvrdite.



1 Taster za podešavanje
2 Simbol blokade tastera
3 Simbol sata
4 Simbol jačine zvuka alarma
5 Simbol Eko režima
6 Taster plus
7 Taster minus
8 Simbol vremenskog indikatora
9 Simbol alarma
10 Simbol za kraj vremena kuvanja
11 Simbol vremena kuvanja
12 Taster za program

Ako početno vreme nije podešeno, sat će se pokrenuti od 12:00 a simbol ⏲ će biti prikazan. Ovaj simbol nestaje kada se tačno vreme podesi.

Podešavanje tačnog vremena se poništava u slučaju nestanka struje. Ono se mora ponovo podesiti.

Prvo čišćenje proizvoda

Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.
Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

1. Uklonite sve ambalažne materijale.
2. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunđerom i osušite ga krpom.

Prvo zagrevanje

Uključite proizvod da bi se zagrejao i ostavite ga tako oko 30 minuta, a zatim ga isključite. Tako će da sagore bilo kakvi ostaci ili slojevi iz proizvodnje.

UPOZORENJE
Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!
Uređaj može da bude vruć za vreme upotrebe. Nikada ne dodirujte vruće gorionike, unutrašnje delove rerne, grejače itd. Udaljite decu.
Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.

Električna rerna

1. Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
2. Zatvorite vrata rerne.
3. Izaberite statičan položaj.
4. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte *Kako koristiti električnu rernu, strana 16*.
5. Uključite na oko 30 minuta.
6. Isključite rernu; pogledajte *Kako koristiti električnu rernu, strana 16*

Rerna za roštilj

1. Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
2. Zatvorite vrata rerne.
3. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 21*.
4. Uključite na oko 30 minuta.
5. Isključite roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 21*

Tokom prvog uključivanja se par sati može javiti dim i osetiti neobičan miris. To je potpuno normalno. Pobrinite se da soba ima dobru ventilaciju radi uklanjanja dima i neobičnog mirisa. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se osećaju.

5 Kako rukovati rernom

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju

UPOZORENJE
Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!
Uređaj može da bude vruć za vreme upotrebe. Nikada ne dodirujte vruće gorionike, unutrašnje delove rerne, grejače itd. Udaljite decu.
Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.

OPASNOST:
Vodite računa kada otvarate vrata rerne, jer može da izađe para.
Para koja izlazi može da opeče vaše ruke, lice i/ili oči.

Saveti za pečenje

- Koristite odgovarajuće metalne tepsije ili aluminijumske posude ili termootporne silikonske kalupe.
- Prostor na polici iskoristite što je moguće bolje.
- Stavite kalup za pečenje na sredinu police.
- Izaberite pravilan položaj police pre nego što uključite rernu ili roštilj. Ne menjajte položaj police dok je rerna vruća.
- Vrata rerne držite zatvorena.

Saveti za pečenje mesa

- Prelivanje celog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa prelivima kao što su sok od limuna i crni biber pre kuvanja će povećati efikasnost kuvanja.
- Pečenje mesa sa kostima traje 15 do 30 minuta duže u poređenju sa pečenjem iste količine mesa bez kostiju.
- Svaki centimetar debljine mesa zahteva približno 4 do 5 minuta kuvanja.
- Pustite da meso ostane u rerni oko 10 minuta po završetku vremena kuvanja (cooking time). Sokovi se bolje raspodeljuju po celom pečenju i ne ističu kada se meso seče.
- Riba se može staviti na srednju ili donju policu u termootpornu posudu.

Saveti za pečenje na roštilju

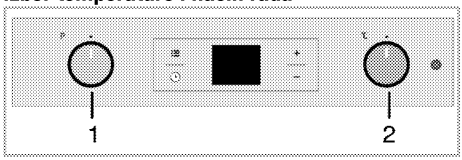
Ako se meso, riba i piletina peku na roštilju, oni brzo dobijaju braonkastu boju, imaju lepu koricu i ne suše se. Ravni komadi, ražnjići i kobasice su naročito pogodni za pečenje na roštilju, kao i povrće sa visokim sadržajem vode kao što su paradajz i crni luk.

- Rasporedite komade koje treba peći na žičanoj rešetki roštilja ili u plehu za pečenje sa rešetkom za roštilj tako da oni ne prelaze veličinu grejača.
- Namestite rešetku za roštilj ili pleh za pečenje sa rešetkom za roštilj na odgovarajući nivo u rerni. Ako pečete na rešetki za roštilj, namestite pleh za pečenje na donju policu radi sakupljanja masnoće. U pleh za pečenje dodajte malo vode radi lakšeg čišćenja.

Hrana koja nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja.
Ne stavljajte hranu u zadnji deo rešetke za roštilj. To je najtoplija oblast, pa bi masna hrana mogla da se upali.

Kako koristiti električnu rernu

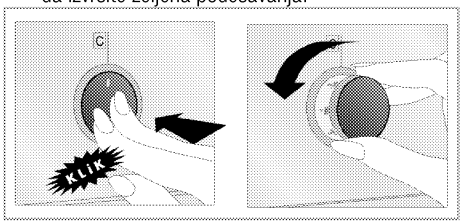
Izbor temperature i način rada



1 Obrtno dugme za izbor funkcije
2 Obrtno dugme termostata

Na vašoj rerni postoje iskačuća dugmad koja iskaču kada ih pritisnete.

1. Pritisnite dugme da bi iskočilo, a zatim ga okrenite da izvršite željena podešavanja.



2. Kada je proces kuvanja završen, okrenite dugme u položaj lsk. (gore) i pritisnite ga.

1. Podesite dugme za temperaturu na željenu temperaturu.
2. Podesite dugme za izbor funkcije na željeni režim rada.

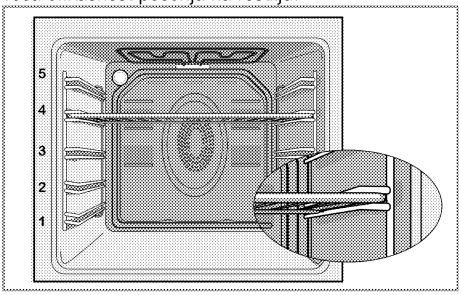
» Rerna se zagreva na podešenu temperaturu i održava je. Za vreme zagrevanja, kontrolna lamica za temperaturu je uključena.

Isključivanje električne rerne

Okrenite dugme za izbor funkcije i dugme termostata u položaj „isključeno“ (gore).

Položaji polica (Za modele sa roštiljem)

Važno je da se rešetka za roštilj pravilno postavi na žičanu policu. Rešetka za roštilj mora biti ubačena između žičanih polica kao što je prikazano na slici. Ne dozvolite da se rešetka za roštilj oslanja na zadnji zid rerne. Namestite rešetku za roštilj na prednji deo police i uglavite je uz pomoć vrata kako bi se postigla veća efikasnost pečenja na roštilju.



Režimi rada

Redosled radnih režima je prikazan tamo gde bi mogao da odstupa od konfiguracije vašeg proizvoda.

Gornji i donji grejač

Gornji i donji grejač su uključeni. Jelo se istovremeno zagreva i od vrha i od dna. Na primer, pogodno je za torte, peciva, ili kolače i musaku u kalupima za pečenje. Kuvajte samo sa jednim plehom.

Donji grejač

Uključen je samo donji grejač. Pogodan je za picu i da naknadno zapečete jelo odozdo.
Ova funkcija se mora koristiti i za lako čišćenje parom.

Donji/gornji grejač sa ventilatorom

Gornji grejač, donji grejač i ventilator (u zadnjem zidu) su uključeni. Pomoću ventilatora se vruć vazduh ravnomerno i brzo distribuira po celoj rerni. Kuvajte samo sa jednim plehom.

Rad sa ventilatorom

Rerna se ne zagreva. Uključen je samo ventilator (u zadnjem zidu). Pogodno za odmrzavanje smrznute hrane na sobnoj temperaturi i hlađenje kuvane hrane.

Zagrevanje ventilatorom

Topao vazduh, koji se zagreva zadnjim grejačem, se pomoću ventilatora ravnomerno i brzo širi kroz rernu. To je pogodno za kuvanje jela na različitim nivoima polica, a u većini slučajeva nije potrebno predzagrevanje. Pogodno za kuvanje sa više plehova.

"3D" funkcija

Gornji grejač, donji grejač i zagrevanje ventilatorom (u zadnjem zidu) su uključeni. Jelo se kuva ravnomerno i brzo sa svih strana. Kuvajte samo sa jednim plehom.

Full grill (Veliki roštilj)

Uključen je veliki roštilj ispod gornjeg dela rerne. To je pogodno za pečenje velikog komada mesa na roštilju.

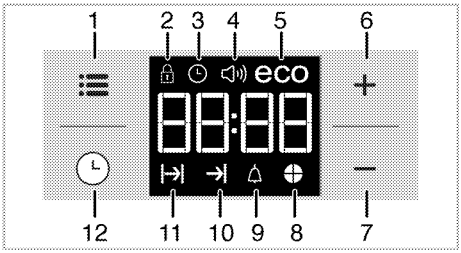
- Da biste ispekli roštilj, stavite velike ili srednje porcije na odgovarajuću policu ispod grejača za roštilj.
- Podesite temperaturu na maksimalni nivo.
- Okrenite hranu nakon polovine vremena pečenja roštilja.

Grill+Fan (Roštilj+Ventilator)

Efekat roštilja nije tako jak kao za Full Grill (Veliki roštilj)

- Da biste ispekli roštilj, stavite male ili srednje porcije na odgovarajuću policu ispod grejača za roštilj.
- Podesite željenu temperaturu.
- Okrenite hranu nakon polovine vremena pečenja roštilja.

Korišćenje sata rerne



1 Taster za podešavanje
2 Simbol blokade tastera
3 Simbol sata
4 Simbol jačine zvuka alarma
5 Simbol Eko režima
6 Taster plus
7 Taster minus
8 Simbol vremenskog indikatora
9 Simbol alarma
10 Simbol za kraj vremena kuvanja
11 Simbol vremena kuvanja
12 Taster za program

Maksimalno vreme koje se može podesiti za kraj kuvanja je 5 sati 59 minuta. Program se poništava u slučaju nestanka struje. Morate reprogramirati rernu.

Odgovarajući simboli trepću na ekranu za vreme podešavanja. Morate malo da sačekate da postavke postanu važeće.

Ako nijedno podešavanje kuvanja nije izvršeno, tačno vreme se ne može podesiti.

Preostalo vreme kuvanja će biti prikazano ako je vreme kuvanja podešeno kada kuvanje počne.

Kuvanje pomoću podešavanja vremena kuvanja;
Možete da podesite rernu tako da se isključi na kraju zadatog vremena podešavanjem vremena kuvanja na vremenskom programatoru.

1. Dodirnite ⏲ dok se simbol |→| ne pojavi na ekranu vremena kuvanja.
2. Podesite vreme kuvanja koristeći tastere ✚ / ▬.

» » Nakon podešavanja vremena kuvanja, simbol |→| i indikator vremena će se trajno pojaviti na ekranu.
» Vreme kuvanja počinje sa odbrojavanjem na ekranu kada kuvanje počne i kada su svi delovi indikatora vremena uključeni. Podešeno vreme kuvanja je podeljeno na 4 jednaka dela i kada se vreme svakog dela završi, simbol tog dela se isključuje. Na taj način možete jednostavno da razumete odnos preostalog vremena kuvanja u odnosu na ukupno vreme kuvanja.

Podešavanje kraja vremena kuvanja na kasnije vreme:
Nakon podešavanja vremena kuvanja na vremenskom programatoru, kraj vremena kuvanja možete podesiti kasnije.

1. Dodirnite ⏲ dok se simbol |→| ne pojavi na ekranu vremena kuvanja.
2. Podesite vreme kuvanja koristeći tastere ✚ / ▬.

» » Kada se podesi vreme kuvanja, simbol |→| će se trajno pojaviti na ekranu.

3. Dodirnite ⏲ dok se simbol →| ne pojavi na ekranu za kraj vremena kuvanja.
4. Pritisnite tastere ✚ /▬ da biste podesili kraj vremena kuvanja.

» Nakon podešavanja vremena kuvanja, simbol |→| plus simbol →| i indikator vremena će se trajno pojaviti na ekranu. Kada kuvanje počne, simbol →| će nestati.

5. Stavite posudu u rernu.
6. Izaberite temperaturu i režim rada.

» **Oven timer (Vremenski programator rerne) proračunava vreme početka kuvanja na osnovu vremena kraja kuvanja koje ste podesili.** Izabrani režim rada se aktivira kad dođe vreme za početak kuvanja i rerna je zagrejana do podešene temperature. Ta temperatura se održava do kraja vremena kuvanja.
» Vreme kuvanja počinje sa odbrojavanjem na ekranu kada kuvanje počne i kada su svi delovi indikatora vremena uključeni. Podešeno vreme kuvanja je podeljeno na 4 jednaka dela i kada se vreme svakog dela završi, simbol tog dela se isključuje. Na taj način možete jednostavno da razumete odnos preostalog vremena kuvanja u odnosu na ukupno vreme kuvanja.

7. Kad se proces kuvanja završi, na ekranu se pojavljuje **"End"** i oglašava se alarm.
8. Zvučno upozorenje se oglašava na 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnite bilo koju tipku. Zvučno upozorenje će se prekinuti i pokazaće se trenutno vreme.

Ako pritisnete bilo koji taster na kraju zvučnog upozorenja, rerna će ponovo početi da radi. Okrenite dugme za temperaturu i funkciju u položaj **"0"** (isključeno) da biste isključili rernu u cilju sprečavanja ponovnog uključivanja rerne na kraju upozorenja.

Aktiviranje zaključavanja tipke
Aktiviranjem funkcije zaključavanja tipke možete sprečiti da neko dira rernu.
1. Dodirnite ☰ dok se simbol 🔒 ne pojavi na ekranu.
» „END" će se pojaviti na ekranu.
2. Pritisnite ✚ da aktivirate zaključavanje tipke.
» Kad je zaključavanje tipke aktivirano, "On" se pojavljuje na ekranu i simbol 🔒 ostaje da svetli.

Tipke rerne ne funkcionišu kad je aktivirano zaključavanje tipke. Zaključavanje tipke se neće otkazati u slučaju da nestane električne energije.

Da deaktivirate zaključavanje tipke, dodirnite
1. Dodirnite ☰ dok se simbol 🔒 ne pojavi na ekranu.
» "On" će se pojaviti na ekranu.
2. Isključite zaključavanje tipke pritiskom na tipku ▬.
» "END" je prikazano kada se isključi funkcija ključa.

Podešavanje budilnika
Vremenski programator rerne možete koristiti za bilo kakva upozorenja ili kao podsetnik odvojeno od programa kuvanja.
Budilnik nema uticaja na funkcije rerne. Koristi se samo za upozorenja. Na primer, ovo je korisno kad želite da okrenete hranu u rerni posle određenog vremena. Vremenski programator će se zvučno oglasiti na kraju podešenog vremena.
1. Dodirnite 🕒 dok se simbol 🔔 ne pojavi na ekranu.

Maksimalno vreme alarma može da bude 23 sati i 59 minuta.

2. Podesite trajanje alarma sa tipkama ✚ / ▬.
» Posle podešavanja vremena alarma, simbol 🔔 će ostati da svetli i vreme alarma će se pojaviti na ekranu.
3. Na kraju vremena alarma, simbol 🔔 će početi da trepće i oglasiće se zvučno upozorenje.

Isključivanje alarma
1. Zvučno upozorenje se oglašava na 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnite bilo koju tipku.
» Zvučno upozorenje će se prekinuti i pokazaće se trenutno vreme.

Otkazivanje alarma;
1. Da otkažete alarm, dodirnite 🕒 dok se simbol 🔔 ne pojavi na ekranu.
2. Pritisnite i zadržite tipku ▬ dok se ne pokaže "00:00".

Pokazaće se vreme alarma. Ako su uporedo podešeni vreme alarma i vreme kuvanja, pokazaće se ono vreme koje je kraće.

Promena tona alarma
1. Dodirnite ☰ dok se simbol 🔊 ne pojavi na ekranu.
2. Podesite željeni zvuk upozorenja pomoću tastera ✚ / ▬.
3. Zvuk koji ste podesili će se ubrzo aktivirati.
» Izabrani ton alarma će biti prikazan kao "b-01", "b-02" ili "b-03" na ekranu.

Menjanje vremena u danu
Da biste promenili prethodno podešeno tačno vreme:
1. Dodirnite ☰ dok se simbol 🕒 ne pojavi na ekranu.
2. Podesite vreme pomoću tastera ✚ / ▬.
3. Zvuk koji ste podesili će se ubrzo aktivirati.

Režim štednje
Možete da uštedite energiju u režimu štednje dok kuvate tako što ćete da podesite vreme kuvanja u rerni. Ovaj režim dovršava kuvanje pomoću unutrašnje temperature rerne isključivanjem grejača pre kraja vremena kuvanja.

Podešavanje režima štednje
1. Dodirujte simbol ☰ dok se simbol eco ne pojavi na ekranu.
» "OFF" će se pojaviti na ekranu.
2. Omogućite režim štednje dodirivanjem tastera ✚.
» Kad je zaključavanje tipke aktivirano, "On" se pojavljuje na ekranu i simbol eco ostaje da svetli.

Onemogućavanje režima štednje
1. Dodirujte simbol ☰ dok se simbol eco ne pojavi na ekranu.
» "On" će se pojaviti na ekranu.
2. Onemogućite režim štednje dodirivanjem tastera ▬.
» "END" je prikazano kada se isključi funkcija ključa.

Podešavanje osvetljenosti ekrana
1. Dodirujte ☰ dok se na ekranu ne pojavi d-01 ili d-02 ili d-03 za podešavanje osvetljenosti.
2. Podesite željenu osvetljenost pomoću tastera ✚ / ▬.
» Zvuk koji ste podesili će se ubrzo aktivirati.

Tabela vremena kuvanja

Vremena navedena u tabeli su orijentaciona. Ona mogu da budu različita u zavisnosti od vrste hrane, debljine, tipa i vašeg načina kuvanja.

Pečenje jela i pečenje mesa

Prva polica rerne je **donja** polica.

Jelo	Broj jačine kuvanja		Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Kolači u plehu*	Jedan nivo		3	175	25 ... 30
Kolač u kalupu*	Jedan nivo		2	180	40 ... 50
Kolač u papiru*	Jedan nivo		3	175	25 ... 30
	2 nivoa		1 - 5	175	30 ... 40
	3 nivoa		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Koh*	Jedan nivo		3	200	5 ... 10
	2 nivoa		1 - 5	175	20 ... 30
Kolači*	Jedan nivo		3	175	25 ... 30
	2 nivoa		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 nivoa		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Pecivo od kvasnog testa*	Jedan nivo		2	200	30 ... 40
	2 nivoa		1 - 5	200	45 ... 55
	3 nivoa		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Obogaćena peciva*	Jedan nivo		2	200	25 ... 35
	2 nivoa		1 - 5	200	35 ... 45
	3 nivoa		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasac*	Jedan nivo		2	200	35 ... 45
	2 nivoa		1 - 3	190	35 ... 45
Lazanje*	Jedan nivo		2 - 3	200	30 ... 40
Pica*	Jedan nivo		2	200 ... 220	15 ... 20
Govede šnicle (cele) / Pečene	Jedan nivo		3	25 min. 250/maks., zatim 180 ... 190	100 ... 120
Jagnjeći but (musaka)	Jedan nivo		3	25 min. 250/maks., zatim 190 ...	70 ... 90
	Jedan nivo		3	25 min. 250/maks., zatim 190 ...	60 ... 80
Pečeno pile	Jedan nivo		2	15 min. 250/maks., zatim 180 ... 190	55 ... 65
	Jedan nivo		2	15 min. 250/maks., zatim 180 ... 190	55 ... 65
Ćurka (5,5 kg)	Jedan nivo		1	25 min. 250/maks., zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Jedan nivo		1	25 min. 250/maks., zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan nivo		3	200	20 ... 30
	Jedan nivo		3	200	20 ... 30

Prilikom kuvanja sa 2 pleha istovremeno, duboki pleh stavite na gornju policu rerne, a plitak pleh na donju policu.
***** Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete rernu.

(**) Kod kuvanja koje zahteva predzagrevanje, na početku kuvanja vršite predzagrevanje sve dok se lampica termostata ne ugasi.

Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za nekih 10 i skratite vreme pečenja.
- Ako je kolač vlažan, koristite manje tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je kolač previše taman na površini, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.
- Ako je dobro ispečen iznutra ali je lepljiv spolja koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.

Saveti za pečenje testenine

- Ako je testenina previše suva, povećajte temperaturu za nekih 10 i skratite vreme pečenja. Naprskajte slojeve testa sosom od mleka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako je testenini potrebno puno vremena da se ispeče, povedite računa da debljina testenine koju ste pripremili ne premašuje dubinu pleha.
- Ako gornji sloj testenine dobije braon boju, ali donji deo nije ispečen, postarajte se da se prevelika količina sosa koji ste upotrebili za testeninu ne nalazi na dnu testenine. Pokušajte da sos ravnomerno raspodelite na sve slojeve testa i na površinski sloj radi podjednakog pečenja.

Testeninu pecite u skladu sa režimom i temperaturom, koji su navedeni u tablici kuvanja. Ako donji deo još uvek nije dovoljno ispečen, sledeći put pleh postavite za jedan nivo niže.

Saveti za kuvanje povrća

- Ako jelo sa povrćem izgubi tečnost i postane previše suvo, kuvajte ga u šerpi sa poklopcem radije nego u plehu. Zatvorene posude će zadržati sokove jela.
- Ako se jelo od povrća ne skuva, obarite povrće pre samog kuvanja ili ga pripremite kao konzerviranu hranu i stavite u rernu.

Kako rukovati roštiljem

UPOZORENJE
Zatvorite vrata rerne za vreme pečenja na roštilju.
Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Switching on the grill (Paljenje roštilja)

1. Okrenite dugme za izbor funkcija na željeni simbol roštilja.
2. Zatim izaberite željenu temperaturu roštilja.
3. Ako je potrebno, izvršite predzagrevanje oko 5 minuta.

» Lampica temperature se pali.

Gašenje roštilja

1. Okrenite dugme za izbor funkcije u položaj "isključeno" (gore).

Hrana koja nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja.
Ne stavljajte hranu u zadnji deo rešetke za roštilj. To je najtoplija oblast, pa bi masna hrana mogla da se upali.

Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja

Pečenje na električnom roštilju

Hrana	Visina umetanja	Vreme pečenja na roštilju (približno)
Riba	4...5	20...25 min. #
Pileći fileti	4...5	25...35 min.
Jagnjeći kotleti	4...5	20...25 min.
Goveđe kremenadle	4...5	25...30 min. #
Teleće kremenadle	4...5	25...30 min. #
Tost-hleb	4	1...2 min.
# zavisno od debljine		

6 Održavanje i nega

Opšte informacije

Servisni vek trajanja ovog proizvoda će se produžiti i učestali problemi će se smanjiti ako se uređaj redovno čisti.

OPASNOST:
Isključite proizvod iz struje pre nego što započnete radove održavanja i čišćenje.
Postoji opasnost od električnog udara!

OPASNOST:
Pre čišćenja sačekajte da se proizvod ohladi.
Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

- Temeljno očistite uređaj posle svake upotrebe. Na taj način će biti moguće lakše ukloniti ostatke od kuvanja i izbeći njihovo obgorevanje pri sledećoj upotrebi uređaja.
- Za čišćenje nisu potrebna specijalna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunđer za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.
- Uvek se pobrinite da višak tečnosti nakon čišćenja bude temeljno obrisan i prosipana tečnost odmah uklonjena brisanjem.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlorid za čišćenje nerđajućih ili inox površina i ručice. Koristite mekanu tkaninu sa tečnim deterdžentom (ne abrazivnim) za brisanje tih delova, vodeći računa da brišete u jednom smeru.

Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.
Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

Ne koristite paročistače za čišćenje uređaja da ne biste izazvali električni udar.

Čišćenje komandne table

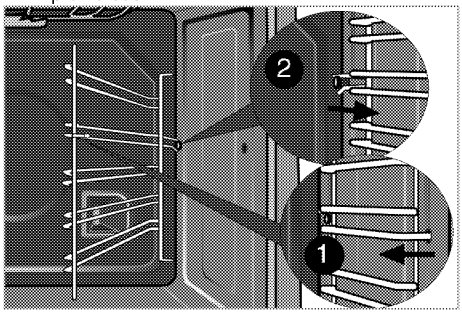
Komandnu tablu i obrtnu dugmad očistite vlažnom krpom i osušite brisanjem.

Ne uklanjajte komandne tastere / dugmad radi čišćenja komandne table.
Komandna tabla može da se ošteti!

Čišćenje rerne

Za čišćenje bočnog zida

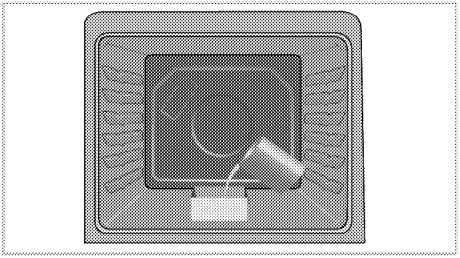
1. Uklonite prednji deo bočne police tako što ćete ga povući od bočnog zida.
2. Uklonite potpuno bočnu policu povlačeći je prema sebi.



Lako čišćenje parom

Omogućava lako čišćenje zato što je prljavština (koja nije mnogo stara) omekšana parom koja se stvara u unutrašnjosti rerne i kapima vode kondenzovanim na unutrašnjim površinama rerne.

1. Uklonite sav pribor i dodatne delove iz unutrašnosti rerne.
2. Metalnu posudu postavite na dno rerne. Dodajte 400 ml vode u posudu.



3. Podesite rernu da radi 25 minuta u režimu lako čišćenje parom na 200°C.
4. Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine rerne pomoću vlažnog sunđera ili krpe.
5. Koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunđer za čišćenje uporne prljavštine i obrišite suvom tkaninom.

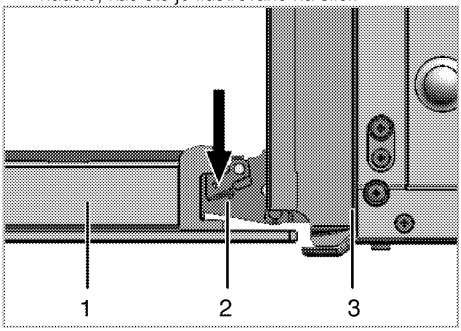
Čišćenje vrata rerne

Za čišćenje vrata rerne, koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunđer za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.

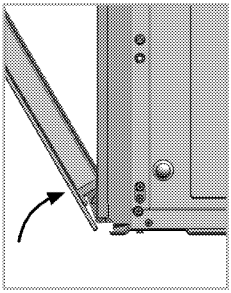
Ne koristite oštra sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje vrata rerne. Oni mogu da izgrebu površinu i unište staklo.

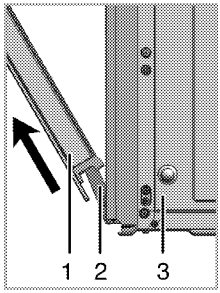
Skidanje vrata rerne

1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite stezaljke na kućištu šarke (2) sa desne i leve strane prednjih vrata tako što ćete ih pritisnuti nadole, kao što je ilustrovano na slici.



1 Prednja vrata
2 Šarka
3 Rerna



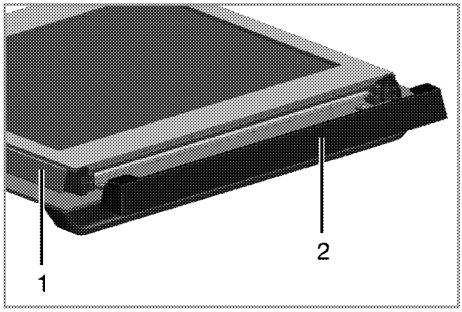


3. Prednja vrata pomerite do pola.
4. Skinite prednja vrata tako što ćete ih povući prema napred kako bi se oslobodila iz leve i desne šarke.

Korake načinjene prilikom procesa skidanja treba ponoviti obrnutim redosledom da bi se instalirala vrata. Ne zaboravite da zatvorite stezaljke na kućištu šarke kada ponovo nameštate vrata.

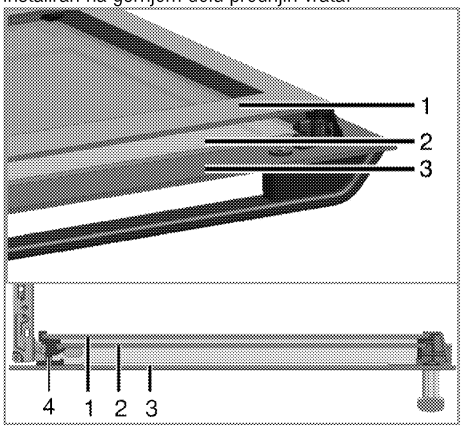
Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima

Unutrašnja staklena ploča u vratima rerne može da se izvadi radi čišćenja.
Otvorite vrata rerne.



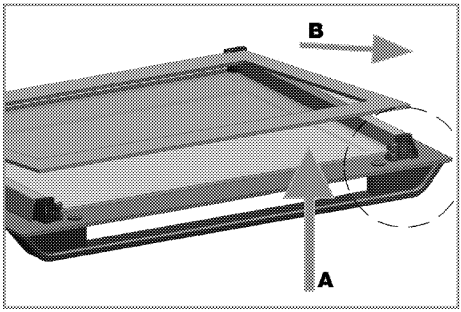
1 Okvir
2 Plastičan deo

Povucite prema sebi i skinite plastični deo koji je instaliran na gornjem delu prednjih vrata.

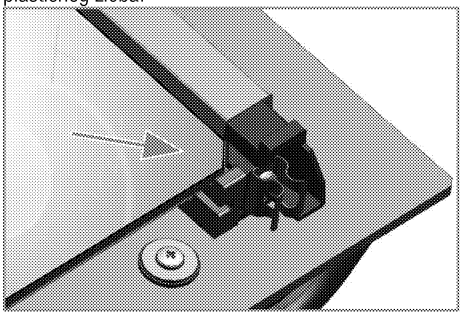


1 Najdublja staklena ploča
2 Unutrašnja staklena ploča
3 Spoljna staklena ploča
4 Plastični žleb za staklenu ploču-donji

Kao što je prikazano na slici, lagano podignite najdublju staklenu ploču (1) u pravcu A i izvucite je u pravcu B.
Ovaj postupak ponovite za uklanjanje unutrašnje staklene ploče (2).



Prvi korak u montiranju vrata je reinstaliranje unutrašnje staklene ploče (2).
Kao što je prikazano na slici, stavite ožlebljeni ugao staklene ploče tako da se osloni na ožlebljeni ugao plastičnog žleba.



Unutrašnja staklena ploča (2) mora biti instalirana u plastični žleb uz najdublju staklenu ploču (1).
Prilikom instaliranja najdublje staklene ploče (1), uverite se da je štampana strana ploče okrenuta prema unutrašnjoj staklenoj ploči.
Važno je da uglavite donji ugao unutrašnje staklene ploče u donji plastični žleb.
Gurajte plastični deo prema okviru dok ne čujete "klik".

Zamena sijalice u rerni

OPASNOST:
Pre zamene sijalice u rerni uverite se da je proizvod isključen iz struje i ohlađen radi izbegavanja opasnosti od električnog udara. Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Sijalica u rerni je specijalna električna sijalica koja je otporna na temperature do 300 °C. Pogledajte *Tehničke specifikacije, strana 9* za više detalja. Sijalice za rernu možete nabaviti kod ovlašćenih servisera.

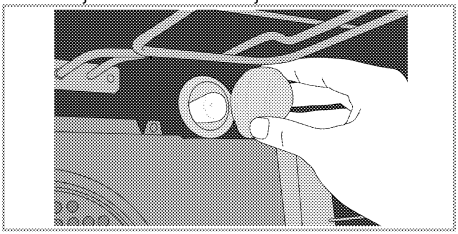
Položaj sijalice može da se razlikuje od položaja na slici.

Lampa koja se koristi u ovom uređaju nije prikladna za osvetljavanje prostorije u domaćinstvu. Namena ove lampe je da pomogne korisniku da vidi hranu.

Lampe u ovom uređaju moraju da izdržavaju ekstremne fizičke uslove, kao što su temperature preko 50 °C.

Ako vaša rerna ima okruglu sijalicu:

1. Isključite proizvod iz struje.
2. Stakleni poklopac okrećite suprotno smeru kazaljke na satu da biste je uklonili.



3. Uklonite sijalicu rerne okrećući je suprotno smeru kretanja kazaljke na satu i zamenite je novom.
4. Izvucite sijalicu rerne iz njenog grla i zamenite je novom.
5. Namestite stakleni poklopac.

7 Otklanjanje kvarova

Rerna može da ispušta paru za vreme upotrebe.

- Normalno je da se u toku rada javlja para. >>> *To nije kvar.*

Proizvod emituje metalni zvuk (buka) tokom grejanja i hlađenja.

- Kada se zagrevaju metalni delovi, može doći do njihovog širenja i izvešnog šuma. >>> *To nije kvar.*

Proizvod ne radi.

- Osigurač napajanja je pregoreo ili je reagovao. >>> *Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*
- Proizvod nije priključen na (uzemljenu) utičnicu. >>> *Proverite utikač.*

Sijalica u rerni ne radi.

- Sijalica u rerni je u kvaru. >>> *Zamenite sijalicu u rerni.*
- Nema struje. >>> *Proverite da li ima struje. Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*

Rerna ne greje.

- Funkcija i/ili temperatura nisu podešeni. >>> *Podesite funkciju i temperaturu pomoću obrtnog dugmeta/tastera za izbor funkcije i/ili temperature.*
- Kod modela opremljenim tajmerom, tajmer nije podešen. >>> *Podesite vreme.*
  (Kod proizvoda sa mikrotalasnom rernom, tajmer kontroliše samo mikrotalasnu rernu.)
- Nema struje. >>> *Proverite da li ima struje. Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*

(Kod modela sa tajmerom) Displej sata trepće ili prikazuje simbol sata.

- Nestajala je struja. >>> *Podesite vreme / isključite i ponovo uključite proizvod.*

Posavetujte se sa ovlašćenim serviserom ili distributerom na mestu kupovine proizvoda ukoliko ne možete da rešite problem i pored primene navedenih uputstava. Nikad ne pokušavajte sami da popravite neispravan proizvod.