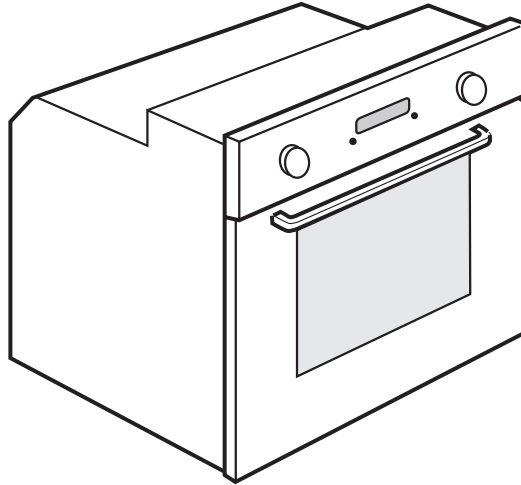


(Поставете етикета от гаранцията тук)  
(Naljepnicu jamstva zalijepite ovdje)  
(Aplicați aici eticheta de la garanție)  
(Ovde primeniti etiketu iz garancije)  
(Sem prilepite nalepko z garancije)

**SERVICE**



0000 000 00000



- BG** Ръководство за потребителя и поддръжка
- HR** Priručnik za uporabu i održavanje
- RO** Manual de utilizare și de întreținere
- SR** Priručnik za korišćenje i održavanje
- SL** Navodila za uporabo in vzdrževanje

## ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Тези указания са налични също и на уебсайта: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### **ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ И ТАЗИ НА ДРУГИТЕ ХОРА Е МНОГО ВАЖНА**

В това ръководство за употреба на уреда е представена важна информация за безопасността, която трябва да се прочете и да се съблюдава винаги.



Това е символът за опасност, отнасящ се до безопасността при работа, който предупреждава потребителите за потенциални рискове за самите тях и за околните.

Всички предупреждения се предхождат от символа за опасност и следните термини:



#### **ОПАСНОСТ**

Показва опасни ситуации, които, ако не се избегнат, ще причинят сериозни наранявания.



#### **ВНИМАНИЕ**

Показва опасна ситуация, която, ако не се избегне, може да причини сериозно нараняване.

Всички предупреждения дават конкретни подробности за съществуваща потенциална опасност и посочват как да се намалят рисковете от нараняване, нанасяне на щети или електрически удар, произтичащи от неправилна употреба на уреда. Спазвайте внимателно следните инструкции:

- Използвайте предпазни ръкавици за извършване на всички операции по разопаковането и монтажа.
  - Уредът трябва да бъде изключен от електрическата мрежа преди извършване на каквито и да било работи по монтажа.
  - Монтажът и техническото обслужване трябва да се извършват от специализиран техник, в съответствие с инструкциите на производителя и при спазване на действащите местни норми за безопасност. Не поправяйте и не подменяйте части от уреда, ако това не е изрично посочено в ръководството на потребителя.
  - Замяната на захранващия кабел трябва да се извърши от квалифициран електротехник. Свържете се с оторизиран сервизен център.
  - Заземяването на уреда е задължително по закон.
  - Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи свързване на уреда към контакта на електрозахранването, след като уредът се постави в неговата ниша.
  - За монтиране в съответствие с текущите норми за безопасност, трябва да бъде използван изключвател на всички фази с минимална междина на контактите 3 mm.
  - Не използвайте разклонители, ако фурната е снабдена с щепсел.
  - Не използвайте удължители.
  - Не дърпайте захранващия кабел.
- След приключване на инсталирането, електрическите компоненти вече не трябва да са достъпни за потребителя.
- Ако повърхността на индукционната плоча е напукана, не я използвайте и изключете уреда за избягване на вероятността от токов удар (само за моделите с индукционна функция).
  - Не докосвайте уреда с която и да било влажна част на тялото и не работете с него, когато сте с боси крака.
  - Този уред е предназначен единствено за използване като домакински уред за готвене на храна. Не е позволен никакъв друг вид употреба (напр.: отопление на помещения). Производителят отказва всякаква форма на отговорност във връзка с неподходяща употреба или неправилна настройка на органите за управление.
  - Уредът и достъпните му части стават горещи по време на употреба.

Трябва да се внимава за избягване докосването на нагревателите.

Много малки (0-3 год.) и малки деца (3-8 год.) трябва да стоят далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

- Този уред може да се използва от деца на и над 8 години, както и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или с недостатъчен опит и познания, ако са под надзор или са им дадени инструкции за употребата по безопасен начин и разбират възможните опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършва от деца без надзор.
- По време на употреба и след това не докосвайте нагревателните елементи или вътрешните повърхности на уреда – опасност от изгаряния. Не допускайте контакт на кърпи или други запалими материали с уреда, преди всички негови компоненти да са достатъчно изстинали.
- В края на готвенето бъдете внимателни при отваряне на вратичката на уреда; оставете топлия въздух или парата да излязат постепенно, преди да отворите самата фурна. Когато вратичката на уреда е затворена, от отвора над контролния панел излиза горещ въздух. Не покривайте вентилационните отвори.
- Използвайте ръкавици за фурна при изваждане на съдове и принадлежности, като внимавате да не докосвате нагревателните елементи.
- Не поставяйте запалими материали във или в близост до уреда: може да избухне пожар, ако уредът бъде включен случайно.
- Не затопляйте и не гответе храни в запечатани буркани или кутии в уреда. Налягането, което се акумулира във вътрешността на буркана, може да причини избухването му и така да се нанесат щети на уреда.
- Не използвайте съдове от синтетични материали.
- Прегретите мазнини и олио могат лесно да се възпламенят. Винаги бъдете бдителни, когато готвите храни с високо съдържание на мазнини и олио.
- Никога не оставяйте уреда без наблюдение по време на сушене на храни.
- Ако използвате алкохолни напитки, когато готвите (напр. ром, коняк, вино), не забравяйте, че алкохолът се изпарява при висока температура. Вследствие на това съществува опасност от възпламеняване на отделените от алкохола пари при влизане в контакт с електрическия нагревателен елемент.
- Никога не използвайте уреди за почистване с пара.
- Не докосвайте фурната по време на цикъл на пиролиза. Децата трябва да стоят далеч от фурната по време на цикъл на пиролиза. Големите разливи трябва да се отстранят от вътрешността на фурната преди цикъл на почистване (само за фурните с функция за пиролиза).
- Използвайте само сензорната сонда, препоръчвана за тази фурна.
- Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратичката на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.
- Уверете се, че уредът е изключен преди смяна на крушката за избягване на възможността от токов удар.
- Не използвайте алуминиево фолио за покриване на храните в съдовете за готвене (само за фурните с предоставени съдове за готвене).

## **ИЗВЪРЛЯНЕ НА ИЗЛЕЗЛИ ОТ УПОТРЕБА ДОМАКИНСКИ УРЕДИ**

- Този уред е произведен с материали, годни за рециклиране или за повторно използване. При извървялянето му спазвайте местните разпоредби за извървяляне на отпадъци. Преди извървяляне отрежете хранващия кабел.
- За допълнително информация относно третирането, оползотворяването и рециклирането на домакински електроуреди се обърнете към компетентните местни органи, службата за битови отпадъци или магазина, откъдето сте закупили уреда.

## **МОНТИРАНЕ**

След като разопаковате фурната, проверете дали не е била повредена по време на транспортирането и дали вратичката ѝ се затваря плътно. В случай на проблеми, свържете се с дистрибутора или най-близкия отдел за следпродажбено обслужване. За да предотвратите каквато и да е повреда, извадете фурната от нейната полистиролова пяна само по време на монтирането.

### **ПОДГОТОВКА НА МЯСТОТО ЗА ВГРАЖДАНЕ**

- Шкафовете, които са в директен контакт с фурната, трябва да са устойчиви на топлина (мин. 90°C).
- Извършете всичката работа, свързана с рязането на шкафа, преди да поставите фурната в мястото за вграждане, и внимателно отстранете всички дървени парченца и стърготини.
- След монтирането долната част на фурната не трябва да бъде повече достъпна.
- За правилна работа на уреда, не покривайте предвиденото минимално пространство между работния плот и горния ръб на фурната.

### **СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА**

Уверете се, че хранващото напрежение, посочено на табелката с данни на уреда, е същото като напрежението на мрежата. Табелката с данни е поставена на предния край на фурната (видима, когато вратичката е отворена).

- Смяната на хранващия кабел (тип H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) трябва да се извърши от квалифициран електротехник. Свържете се с оторизиран сервизен център.

### **ОБЩИ ПРЕПОРЪКИ**

#### **Преди употреба:**

- Свалете защитните картони, защитния филм и залепващите етикети от принадлежностите.
- Извадете принадлежностите от фурната и я загрейте при 200° за около час, за да елиминирате миризмата и пушека от изолиращите материали и защитните смазки.

#### **По време на употреба:**

- Не поставяйте тежки предмети на вратичката, тъй като те може да я повредят.
- Не се дръжте за вратичката и не закачвайте нищо на дръжката.
- Не покривайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио.
- Не изливайте вода във вътрешността на гореща фурна; това може да повреди покритието от емайл.
- Никога не плъзгайте тенджери или тигани по дъното на фурната, тъй като това може да повреди покритието от емайл.
- Уверете се, че електрически кабели на други уреди не влизат в контакт с части на фурната и не се заплитат във вратичката.
- Не излагайте фурната на атмосферни агенти.


## ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА



### Изхвърляне на опаковъчните материали

Кашонът на опаковката може да се рециклира напълно, както се потвърждава от символа за рециклиране (♻️). Затова различните части на опаковката не трябва да се изхвърлят с битовите отпадъци, а на съответните места, указани в разпоредбите на местните органи.

### Изхвърляне на продукта

- Този уред е маркиран в съответствие с Европейската директива 2012/19/ЕО относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (WEEE).
- Като осигурите правилното изхвърляне на този продукт, ще помогнете да се избегнат отрицателните последици за околната среда и здравето на хората, които биха възникнали при едно неподходящо третиране на този продукт като отпадък.
- Символът  поставен на изделието или придружаващата документация, показва, че това изделие не бива да се третира като битов отпадък, а трябва да се предаде в специализиран пункт за събиране и рециклиране на електрическо и електронно оборудване.

### Съвети за пестене на енергия

- Загрявайте предварително фурната само ако това е указано в таблицата за готвене или рецептите.
- Използвайте тъмни лакирани или емайлирани форми за печене, тъй като те поглъщат топлината по-добре.
- Изключете фурната 10 - 15 минути преди изтичане на зададеното време за готвене. Храните, нуждаещи се от продължително готвене, ще продължат да се готвят дори след изключването на фурната.

## ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ (CE)

- Тази фурна е проектирана да влиза в съприкосновение с хранителни продукти и се подчинява на Европейската наредба (CE) 1935/2004 и е проектирана, произведена и продадена в съответствие с изискванията за безопасност на Директива 2006/95/ЕО за "Ниско напрежение" (която заменя Директива 73/23/ЕО и следващи изменения и допълнения), с изискванията за защита на Директива 2004/108/ЕО за "Електромагнитна съвместимост" ("EMC").
- Този уред отговаря на изискванията за екологичен дизайн на Регламенти на Европейския парламент и на Съвета № 65/2014 и №. 66/2014, в съответствие с Европейски стандарт EN 60350-1.

## ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

### Фурната не работи:

- Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е с включено електрозахранване.
- Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.

### Вратичката не се отваря:

- Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
- **ВАЖНО:** по време на самопочистване, вратичката на фурната не се отваря. Почакайте, докато се отключи автоматично (вж. раздел „Цикъл за почистване на фурните с пиролитична функция“).

### Електронният програматор не работи:

- Ако на дисплея се покаже буквата "F", последвана от число, трябва да се свържете с най-близкия отдел за следпродажбено обслужване. В този случай посочете номера, който е посочен след буквата "F".

## СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

### Преди да се обадите на отдела за следпродажбено обслужване:

1. Проверете дали можете да отстраните сами проблема с помощта на предложенията, дадени в раздела „Отстраняване на неизправности“.
2. Изключете уреда и го включете отново, за да проверите дали неизправността е отстранена.

**Ако след извършване на горепосочените проверки неизправността все още не е отстранена, свържете се с най-близкия отдел за следпродажбено обслужване.**

Винаги посочвайте:

- кратко описание на неизправността;
- типа и модела на фурната;
- сервизния номер (номерът след думата Service на табелката с информация), разположен в десния край на вътрешността на фурната (видим, когато вратичката на фурната е отворена).  
Сервизният номер е посочен и в гаранционната книжка;
- пълния си адрес;
- Вашия телефонен номер.

**SERVICE**



0000 000 00000

Ако се налагат някакви поправки, моля, свържете се с оторизиран отдел за **следпродажбено обслужване** (за да бъдете сигурни, че ще бъдат използвани оригинални резервни части и поправките ще бъдат извършени правилно).

## ПОЧИСТВАНЕ



### ВНИМАНИЕ

- Не използвайте уреди за почистване с пара.
- Почиствайте фурната само след като е изстинала.
- Изключете електрозахранването, преди да предприемете действия по поддръжката.

#### Външна част на фурната

**ВАЖНО:** Да не се използват почистващи препарати, които съдържат корозивни химикали или абразивни почистващи препарати. Ако някой от тези продукти влезе случайно в контакт с уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

- Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибърна кърпа. Ако повърхността е много мръсна, прибавете няколко капки препарат за почистване на съдове към водата. Подсушете със суха кърпа.

#### Вътрешност на фурната

**ВАЖНО:** не използвайте абразивни гъби или метални стъргалки или тел за търкане. С времето те могат да разрушат емайлираната повърхност и стъклото на вратичката на фурната.

- След всяка употреба оставете фурната да се охлади, след това я почистете, за предпочитане, докато е все още топла, за да отстраните наслоената мръсотия и петна, причинени от остатъци от храна (напр. храна с високо съдържание на захар).
- Използвайте подходящи почистващи препарати за фурна и следвайте точно инструкциите на производителя.
- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат за почистване. Вратичката на фурната може да се свали, за да се улесни почистването ѝ (вж. „ПОДДРЪЖКА“).
- Горният нагревател на грила (вж. „ПОДДРЪЖКА“) може да бъде свален надолу (само при някои модели), за да почистите тавана на фурната.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** по време на продължително готвене на храни с високо съдържание на вода (напр. пица, зеленчуци и т.н.) може да се образува кондензат отвътре на вратичката и около уплътнението. Когато вратичката е студена, подсушете вътрешната страна с кърпа или гъба.

#### Принадлежности:

- Накиснете принадлежностите във вода с препарат за почистване на съдове веднага след употреба, като ги хващате с ръкавици за фурна, ако са все още горещи.
- Остатъци от храна могат да се премахнат лесно, като използвате четка или гъба.

#### Почистете задната стена на каталитичните странични панели на фурната (ако има такива):

**ВАЖНО:** не използвайте корозивни или абразивни почистващи препарати, груби четки, тел за търкане или спрейове за фурна, които могат да повредят каталитичната повърхност и да разрушат самопочистващите се свойства.

- Включете фурната празна с активирана функция за готвене с вентилатор при 200°C за около един час
- След това оставете уреда да се охлади, преди да отстраните с гъба какъвто и да е остатък от храна.

#### Почистващ цикъл на фурната с функция за пиролиза (ако има):



### ВНИМАНИЕ

- Не докосвайте фурната по време на цикъл на пиролиза.
- Децата трябва да стоят далеч от фурната по време на цикъл на пиролиза.

Тази функция изгаря петната от мазнина, образували се вътре във фурната по време на печене, при температура около 500°C. При тази висока температура отлаганията се превръщат в лек прах, който може да бъде лесно забърсан с влажна кърпа, когато фурната е изстинала. Не избирайте функцията за пиролиза след всяка употреба; избирайте я само когато фурната е много замърсена или се отделя пушек или дим при предварително загревяване или готвене.

- Ако фурната е монтирана под плоча за готвене, се уверете, че горелките или котлоните са изключени по време на функцията за самопочистване (пиролиза).

- Извадете всички принадлежности, преди да стартирате функцията за пиролиза.

Уредът разполага с 2 функции за пиролиза:

1. Енергоспестяващ цикъл (PYRO EXPRESS/ECO): консумира около 25% по-малко енергия от стандартния цикъл. Избирайте го на редовни интервали (след като готвите месо 2 или 3 последователни пъти).
  2. Стандартен цикъл (PYRO): подходящ за почистване на силно замърсена фурна.
- Независимо от това, след определен брой пъти на използване и в зависимост от степента за замърсяване на фурната, на дисплея се показва съобщение с препоръка за изпълнение на цикъла на самопочистване.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** по време на включена функция за пиролиза, вратичката на фурната не се отваря; тя ще остане заключена, докато температурата вътре във фурната се върне на приемливо безопасно ниво.

## ПОДДРЪЖКА

### ВНИМАНИЕ

Използвайте предпазни ръкавици.

Уверете се, че фурната е студена, преди извършването на следните операции.

Изключете електрозахранването, преди да предприемете действия по поддръжката.

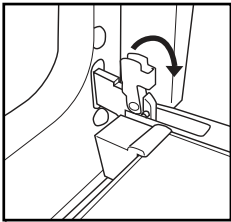
### **СВАЛЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА**

#### **За да свалите вратичката:**

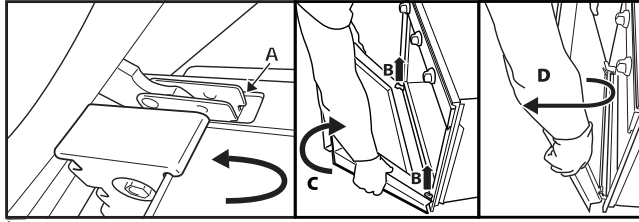
1. Отворете напълно вратичката.
2. Повдигнете застопоряващите елементи и ги избутайте напред до крайно положение (Фиг. 1).
3. Затворете вратичката до крайно положение (А), повдигнете я нагоре (В) и я завъртете (С), докато тя се освободи (D) (фиг. 2).

#### **За да поставите отново вратичката:**

1. Поставете пантите на техните места.
2. Отворете напълно вратичката.
3. Свалете надолу двата застопоряващи елемента.
4. Затворете вратичката.



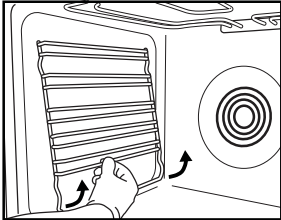
Фиг. 1



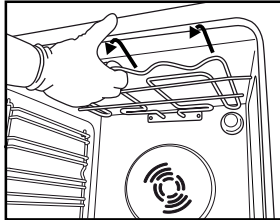
Фиг. 2

### **ПРЕМЕСТВАНЕ НА ГОРНИЯ НАГРЕВАТЕЛ (САМО ЗА НЯКОИ МОДЕЛИ)**

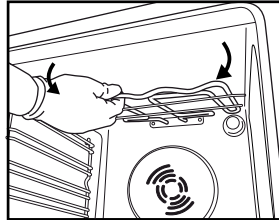
1. Свалете решетките на държачите на страничните принадлежности (фиг. 3).
2. Издърпайте нагревателя малко (фиг. 4) и го свалете надолу (фиг. 5).
3. За да поставите нагревателния елемент отново, повдигнете го и го издърпайте леко към себе си, като се уверите, че той се блокира на страничните опори.



Фиг. 3



Фиг. 4

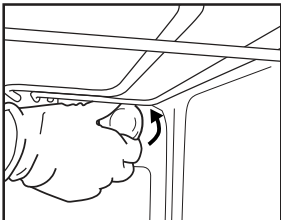


Фиг. 5

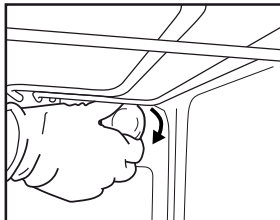
### **СМЯНА НА ЛАМПАТА НА ФУРНАТА**

#### **За да смените задната лампа (ако има такава):**

1. Изключете фурната от електрозахранването.
2. Развийте капака на лампата (Фиг.6), сменете лампата (виж забележка за типа на лампата) и завийте обратно на място капака на лампата (Фиг.7).
3. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.



Фиг. 6



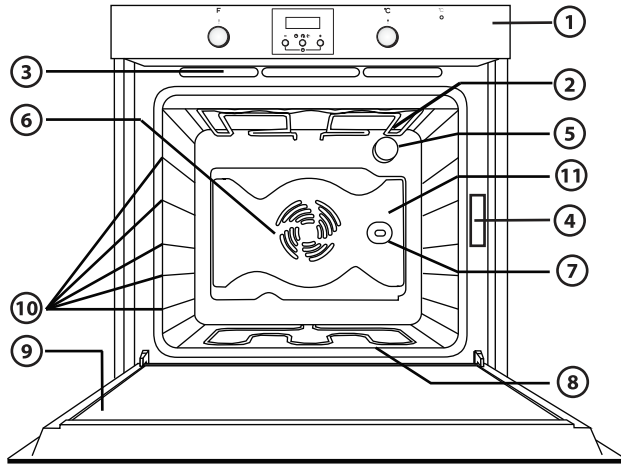
Фиг. 7

#### **ЗАБЕЛЕЖКА:**

- Използвайте само лампи с нажежаема жичка 25-40W/230V тип E-14, T300°C или халогенни лампи 20-40W/230 V тип G9, T300°C (в зависимост от модела).
- Лампата, използвана в уреда, е специално проектирана за електрически уреди и не е подходяща за осветление на домашни помещения (Регламент на Комисията (ЕО) № 244/2009).
- Лампите могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване.

**ВАЖНО:**

- Ако използвате халогенни лампи, не ги пипайте с голи ръце, тъй като отпечатъците от пръсти може да ги повредят.
- Не използвайте фурната, без да сте поставили на място капачето на лампата.

**ИНСТРУКЦИИ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУРНАТА****ЗА ЕЛЕКТРИЧЕСКОТО СВЪРЗВАНЕ ВИЖТЕ ПАРАГРАФА ЗА МОНТИРАНЕТО**

1. Контролен панел
2. Горен нагревател/грил
3. Охладителна система (ако има такава)
4. Табелка с данни (да не се сваля)
5. Осветление
6. Вентилационна система, използвана при печене (ако има такава)
7. Въртящ се шиш (ако има такъв)
8. Долен нагревател (не се вижда)
9. Вратичка
10. Позиция на рафтовете
11. Задна стена

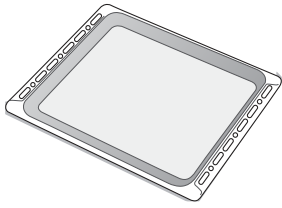
**ЗАБЕЛЕЖКА:**

- След изключване на фурната в края на готвенето вентилаторът за охлаждане може да продължи да работи за известно време.
- Вашият продукт може да изглежда малко по-различен от илюстрацията.

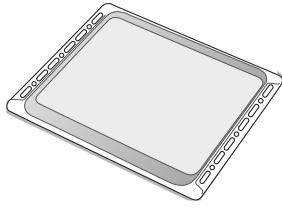


## СЪВМЕСТИМИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

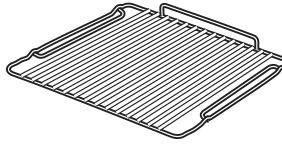
(за принадлежностите, доставени с фурната, вижте техническата карта на изделието)



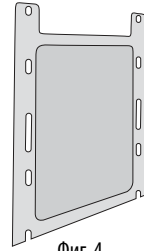
Фиг. 1



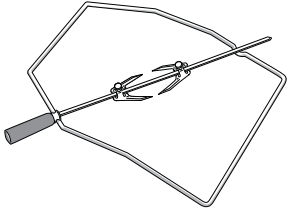
Фиг. 2



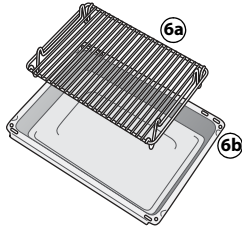
Фиг. 3



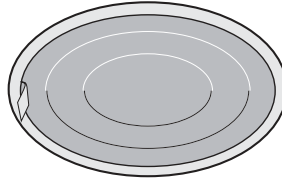
Фиг. 4



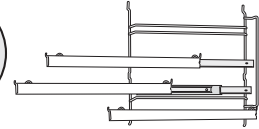
Фиг. 5



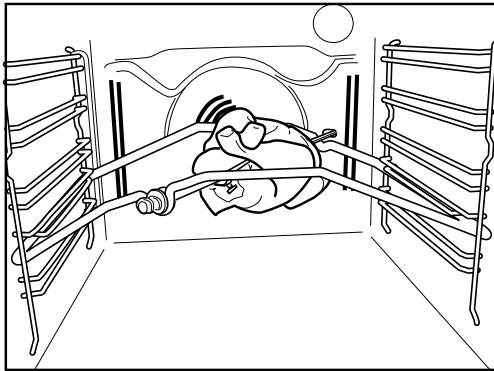
Фиг. 6



Фиг. 7



Фиг. 8



Фиг. 9

### Тава за отцеждане (фиг. 1)

За събиране на мазнина и парченца от храна, когато е поставена под решетъчния рафт, или като тава за печене на месо, пиле и риба и т.н., със или без зеленчуци. Налейте малко вода в тавата за отцеждане, за да избегнете образуване на дим и пръски мазнина. **Тава за печене (фиг. 2)**

За печене на бисквити, торти и пици.

### Решетъчен рафт (фиг. 3)

За печене на скара или като рафт за тенджери и тигани, форми за торти/кейкове и други готварски съдове. Решетъчният рафт може да бъде поставен на което и да е налично ниво. Решетъчният рафт може също да бъде поставен с неговата извивка, насочен нагоре или надолу.

### Каталитични странични панели (фиг. 4)

Тези панели имат микропоресто покритие, което поглъща пръските мазнина. Препоръчва се извършване на автоматичен цикъл на почистване след печене на особено мазна храна (вж. „ПОЧИСТВАНЕ“). **Въртящ се шиш (фиг. 5)**

Използвайте въртящия се шиш, както е показано на фиг. 9. Също прегледайте за съвет раздела „Препоръчано използване и съвети“.

### Комплект за грил (фиг. 6)

Този комплект включва решетъчен рафт (6a) и емайлиран съд (6b). Този комплект трябва да бъде поставен на решетъчния рафт (3) и използван с функцията Грил.

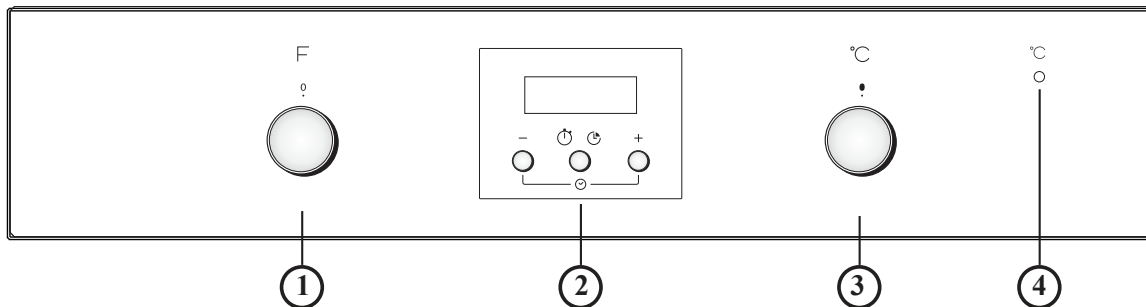
### Филтър за мазнини (фиг. 7)

Използвайте **само** за особено мазно готвене. Закачете го на задната стена на отделениято на фурната, противоположно на вентилатора. Той може да бъде почистен в съдомиялна машина и използван с функцията за готвене с вентилатор.

### Плъзгащи се рафтове (фиг. 8)

Това позволява на скарите и тавите за отцеждане да бъдат изтеглени наполовина навън по време на готвене. Подходящи за всички принадлежности, те могат да бъдат почиствани в съдомиялна машина.

## ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



### ЗАБЕЛЕЖКА:

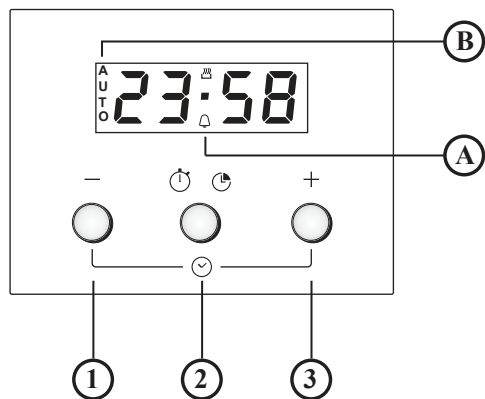
- Вашият продукт може да изглежда малко по-различен от показаното на изображението.
- Ако бутоните на Вашата фурна са прибиращи се, натиснете ги в средата и те ще изскочат - в зависимост от модела.

1. Бутон за избор на функция
2. Електронен програматор
3. Бутон на термостата
4. Червен светодиод на термостата

### РАБОТА С ФУРНАТА

- Завъртете бутон на селектора на желаната функция.  
Лампичката на фурната светва.
- Завъртете бутон на термостата по посока на часовниковата стрелка на желаната температура.  
Индикаторната лампичка на термостата светва и се изключва при достигане на избраната температура. В края на готвенето завъртете бутоните на "0".

### ИЗПОЛЗВАНЕ НА ЕЛЕКТРОНИЯ ПРОГРАМАТОР



1. Бутон - : за намаляване на стойността, показана на дисплея
2. Бутон : за избиране на различните настройки:  
а. Кухненски таймер  
б. Времетраене на готвенето
3. Бутон + : за увеличаване на стойността, показана на дисплея

**A.** Символът показва, че е активирана функцията с таймер

**B.** Символът **AUTO** потвърждава, че настройката е зададена

### Използване на фурната за първи път

Настройване на текущия час и тона на звуковия сигнал.

При свързването на фурната към мрежовото захранване на дисплея премигват **AUTO** и 0.00. За да настроите текущия час, натиснете едновременно бутоните „-“ и „+“: точката в средата премигва. Настройте текущия час, като използвате бутоните + и -. След като изберете необходимата стойност, натиснете средния бутон. На дисплея се показва „top 1“. За да изберете желания тон, натиснете бутон +. След като изберете предпочитания тон, натиснете средния бутон. За да промените текущия час, процедирайте, както е описано по-горе.









### Програмиране на таймера

За да програмирате таймера, натиснете продължително средния бутон: на дисплея се показва „0.00“ и символът камбанка премигва. Програмирайте таймера с бутон + (максималната стойност, която може да се програмира, е 23 часа и 59 минути). Отброяването започва след няколко секунди. На дисплея се показва текущият час и камбанката остава осветена, с което се потвърждава, че таймерът е настроен. За да видите отброяването и да го промените, ако е необходимо, натиснете отново средния бутон.

















### Програмиране на времето на готвене

След като изберете режима и температурата на готвене с бутоните, натиснете средния бутон: на дисплея се показва „0.00“ и символът камбанка премигва. Натиснете отново средния бутон: на дисплея **dur** ще се появи 0.00 и след това ще премигва **AUTO**. Програмирайте времетраенето на готвенето с бутоните + и - (максималната стойност, която може да се програмира, е 10 часа). След няколко секунди на дисплея се показва текущият час и **AUTO** остава осветено, с което се потвърждава настройката. За да видите оставащото време за готвене и за да го промените, ако е необходимо, натиснете и задръжте бутон + в средата за 2 секунди и след това го натиснете отново. В края на зададеното време символът угасва, чува се звуков сигнал и на дисплея премигва **AUTO**. Натиснете произволен бутон, за да деактивирате алармата. Върнете бутоните за функциите и температурата на нула и натиснете средния бутон за две секунди, за да завършите готвенето.

## ТАБЛИЦА С ОПИСАНИЕ НА ФУНКЦИЈАТА

ФУНКЦИЈА		ОПИСАНИЕ
	ИЗКЛ	За спиране на готвенето и исклучвање на фурната.
	ЛАМПИЧКА	За вклучвање на лампичката на фурната.
	КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ	За приготвяне на всякакъв вид ястия само на един рафт. Използвайте 2-рия рафт. Загрейте предварително фурната до необходимата температура. Индикаторната лампичка на термостата се исклучва, когато фурната е готова и храната може да се постави в нея.
	SMARTCLEAN	За отстраняване на замърсявания, получени при готвенето, чрез цикъл с ниска температура. Комбинираното действие на специалния емайл и водната пара, която се освобождава по време на цикъла, улеснява премахването на замърсяванията. Активирайте функцията, когато фурната е студена. Налейте 200 ml вода на дъното на вътрешността на фурната и пуснете програмата за 30 минути на 90°C. В края на програмата изчакайте 15 минути, преди да отворите вратичката.
	ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЈА	За печене на кейкове с течна пълнка (сладки или солени) на един рафт. Тази функција може също да се използва за готвене на два рафта. Сменете позициите на съдовете за по-равномерно изпичане. Използвайте 2-рия рафт, за да готвите само на едно ниво, и 1-вия и 3-тия рафт за готвене на две нива. Загрейте предварително фурната преди готвене.
	ГРИЛ	За печене на стегове, кебап и наденици; за приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб. Сложете храната на 4-тия рафт. Когато печете месо, използвайте тавата за отцеждане за събиране на отделените при готвенето сокове. Поставете я на 3-тия рафт, като налеете около половин литър вода. Загрейте предварително фурната за 3-5 мин. По време на готвенето вратичката на фурната трябва да остане затворена.
	ТУРБО ГРИЛ	За да печете големи парчета месо (бутове, печено говеждо, пиле). Поставете храната на средните рафтове. Използвайте тавата за отцеждане за събиране на отделените при готвенето сокове. Поставете я на 1-вия/2-рия рафт, като налеете около половин литър вода. Препоръчва се по време на готвенето месото да се обръща, за да се постигне равномерно запичане. Не е необходимо фурната да се загрева предварително. По време на готвене вратичката на фурната трябва да остане затворена. С тази функција можете да използвате и въртящия се шиш, ако има предоставен.
	РАЗМРАЗЯВАНЕ	За ускоряване на размразяването на храни. Поставете храната на средния рафт. Оставете храната в опаковката ѝ, за да се избегне изсушаването ѝ отвън.

# ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

Рецепта	Функция	Предварително загреване	Рафт (от долу нагоре)	Темп. (°C)	Време (мин.)	Акcesoари и забележки
Кейкове, замесени с мая		Да	2	160-180	35-55	форма за кейк на решетъчния рафт
		Да	1-3	150-170	30-90	Рафт 3: форма за кейк на решетъчния рафт (сменете нивата при изтичане на половината от времето за готвене) Рафт 1: форма за кейк на решетъчния рафт
Сладкиши с пълнка (чийзкейк, щрудел, ябълков пай)		Да	2	150-190	30-85	Тава за отцеждане/тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт
		Да	1-3	150-190	35-90	Рафт 3: форма за кейк на решетъчния рафт (сменете нивата при изтичане на половината от времето за готвене) Рафт 1: форма за кейк на решетъчния рафт
Бисквити/тарталети		Да	3	170-180	15-40	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	1-3	150-175	20-45	Рафт 3: решетъчен рафт (сменете нивата при изтичане на половината от времето за готвене) Рафт 1: тава за отцеждане/тава за печене
Сладкиши от парено тесто		Да	3	180	30-40	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	1-3	170-190	35-45	Рафт 3: тава за фурна на решетъчния рафт (сменете нивата при изтичане на половината от времето за готвене) Рафт 1: тава за отцеждане/тава за печене
Целувки		Да	3	90	120-130	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	1-3	90	130-150	Рафт 3: тава за фурна на решетъчния рафт (сменете нивата при изтичане на половината от времето за готвене) Рафт 1: тава за отцеждане/тава за печене
Хляб/пица/фокача		Да	2	190-250	15-50	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	1-3	190-250	25-45	Рафт 3: тава за фурна на решетъчния рафт (сменете нивата при изтичане на половината от времето за готвене) Рафт 1: тава за отцеждане/тава за печене
Замразена пица		Да	2	250	10-15	Рафт 2: Тава за отцеждане/тава за печене или решетъчния рафт
		Да	1-3	250	10-20	Рафт 3: тава за фурна на решетъчния рафт (сменете нивата при изтичане на половината от времето за готвене) Рафт 1: тава за отцеждане/тава за печене
Солени пайове (зеленчуков пай, киш Лорейн)		Да	2	175-200	40-50	Форма за кейк на решетъчния рафт
		Да	1-3	180-190	40-55	Рафт 3: форма за кейк на решетъчния рафт (сменете нивата при изтичане на половината от времето за готвене) Рафт 1: форма за кейк на решетъчния рафт

Рецепта	Функция	Предварително загряване	Рафт (от дъното)	Темп. (°C)	Време (мин.)	Акcesoари и забележки
Волован/соленики от многолистно тесто		Да	3	180-200	20-30	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	1-3	180-190	20-40	Рафт 3: тава за фурна на решетъчния рафт (сменете нивата при изтичане на половината от времето за готвене) Рафт 1: тава за отцеждане/тава за печене
Лазаня / Печена паста / Канелони / Крем карамел		Да	2	190-200	40-65	тава за отцеждане или тава за фурна на решетъчния рафт
Агнешко/Телешко/Говеждо/ Свинско 1 kg		Да	2	190-200	90-110	тава за отцеждане или тава за фурна на решетъчния рафт
Пилешко/Заешко/Патешко 1 kg		Да	2	190-200	65-85	тава за отцеждане или тава за фурна на решетъчния рафт
Пуешко/Гъше 3 kg		Да	1 / 2	190-200	140-180	тава за отцеждане или тава за фурна на решетъчния рафт
Риба на фурна/ Риба, обвита в хартия за печене (филе, цяла)		Да	2	180-200	40-60	тава за отцеждане или тава за фурна на решетъчния рафт
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	2	175-200	50-60	тава за фурна на решетъчния рафт
Препечен хляб (Toast)		Да	4	200	2-5	Решетъчен рафт
Риба филе/на парчета		Да	4	200	30-40	Рафт 4: решетъчен рафт (обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене)
						Рафт 3: тава за отцеждане с вода
Наденица/кебапи/ребърца/ Хамбургери		Да	4	200	30-50	Рафт 4: решетъчен рафт (обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене)
						Рафт 3: тава за отцеждане с вода
Печено пиле 1-1,3 Kg		-	2	200	55-70	Рафт 2: решетъчен рафт (обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене, ако е необходимо)
						Рафт 1: тава за отцеждане с вода
Печено пиле 1-1,3 Kg		-	2	200	60-80	Рафт 2: въртящ се шиш (ако има такъв)
						Рафт 1: тава за отцеждане с вода
Печено говеждо алангле 1 Kg		-	2	200	35-50	Тава за фурна на решетъчния рафт (обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене, ако е необходимо)
Агнешки бутчета/крака		-	2	200	60-90	тава за отцеждане или тава за фурна на решетъчния рафт (обърнете храната на две трети от времето за готвене)
Картофи на фурна		-	2	200	45-55	Тава за отцеждане/тава за печене (ако е необходимо, обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене)
Зеленчуков огретен		-	2	200	20-30	тава за фурна на решетъчния рафт

Рецепта	Функция	Предварително загреване	Рафт (от дъното)	Темп. (°C)	Време (мин.)	Акcesoари и забележки
Лазаня и месо		Да	1-3	200	50-100*	Рафт 3: тава за фурна на решетъчния рафт (разменете нивата при изминаване на две трети от времето за готвене)
						Рафт 1: тава за отцеждане или тава за фурна на решетъчния рафт
Месо и картофи		Да	1-3	200	45-100*	Рафт 3: тава за фурна на решетъчния рафт (разменете нивата при изминаване на две трети от времето за готвене)
						Рафт 1: тава за отцеждане или тава за фурна на решетъчния рафт
Риба и зеленчуци		Да	1-3	180	30-50*	Рафт 3: тава за фурна на решетъчния рафт (сменете нивата при изтичане на половината от времето за готвене)
						Рафт 1: тава за отцеждане или тава за фурна на решетъчния рафт

\* Времето за готвене е приблизително. Храната може да се извади от фурната по различно време, в зависимост от личните предпочитания. Те може да са по-дълги в зависимост от ястието.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Символите на функциите за готвене може да са малко по-различни от илюстрацията.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** температурите и времената на готвене са валидни за припл. 4 порции.

## ПРЕПОРЪЧАНО ИЗПОЛЗВАНЕ И СЪВЕТИ

### Как да се чете готварската таблица

Таблицата показва най-подходящата функция за използване за всяка посочена храна, която се пече на един или повече рафтове по едно и също време. Времената за готвене започват от момента, в който храната се поставя във фурната, като се изключи предварителното загреване (където се изисква). Температурите и времената за готвене са само за упътване и ще зависят от количеството на храната и типа на използвания акcesoар. В началото използвайте най-ниските препоръчвани стойности, и ако храната не е опечена достатъчно, преминете към по-високи стойности. Използвайте доставените акcesoари и за предпочитане тъмно оцветените метални форми за кейкове и тави за фурна. Можете да използвате също съдове и акcesoари от „Пирекс“ или каменни такива, но имайте предвид, че времената за готвене ще бъдат малко по-дълги. За постигане на най-добри резултати следвайте съветите, дадени в таблицата за готвене, за избор на акcesoари (доставени), които могат да бъдат поставени на различни нива.

### Готвене на различни храни по едно и също време

Използвайте функцията „КОНВЕКЦИОННО ПЕЧЕНЕ“, можете да готвите по едно и също време различни храни, които изискват една и съща температура на готвене (например: риба и зеленчуци), използвайте различни нива. При изминаване на две трети от времето за готвене, сменете нивата, ако е необходимо. Извадете храната, която изисква по-малко време за готвене, и оставете във фурната храната, която изисква по-дълго време за готвене.

### Десерти

- Гответе деликатни десерти с конвенционалната функция само на един рафт. Използвайте тъмни метални форми за кейкове и винаги ги поставяйте на предоставения решетъчен рафт. За да печете на повече от един рафт, изберете функцията за форсиран въздух и разположете шахматно формите за кейкове на рафтовете, което подпомага оптималната циркулация на горещия въздух.
- За да проверите дали надигачият се кейк е изпечен, поставете дървена клечка за зъби в центъра на кейка. Ако клечката за зъби излезе чиста, кейкът е готов.
- Ако използвате незалепващи форми за кейкове, не мажете с масло ръбовете, тъй като кейкът може да не се надигне равномерно около ръбовете
- Ако кейкът се „слегне“ по време на печенето, следващия път задайте по-ниска температура; евентуално намалете количеството на течността в сместа и смесвайте по-внимателно.
- За сладкиши с влажни пълнки (чийзкейк или плодови пайове) използвайте функцията „CONVECTION BAKE“ („КОНВЕКЦИОННО ПЕЧЕНЕ“). Ако долната част на кейка е недопечена, свалете рафта на по-долно ниво и преди добавяне на пълнката поръсете основата на кейка с галета от хляб или бисквити.

### Месо

- Използвайте какъвто и да е вид тави за фурна или съдове „Пирекс“, подходящи за размера на парчето месо, което трябва да се пече. За печене на големи парчета месо, най-добре е да прибавите малко бульон на дъното на съда, като поливате със сос месото по време на печене, за да придадете вкус. Когато месото е опечено, оставете го във фурната за около 10-15 минути или го обвийте в алуминиево фолио.
- Когато искате да печете месо на скара, изберете парчета с равномерна дебелина, за да се постигне равномерно опичане. Много дебели парчета месо изискват по-дълго време за печене. За да предпазите месото от изгаряне отвън, свалете решетъчния рафт на по-долно ниво, с което храната се поставя далеч от грила. Обърнете месото при изтичане на две трети от времето за готвене.

За да съберете отделените сокове по време на готвене, се препоръчва да поставите тава за отцеждане с половин литър вода под грила, на който е поставено месото. Долейте, когато е необходимо.

### Въртящ се шиш (само при някои модели)

Използвайте този акcesoар за равномерно печене на големи парчета месо и птици. Месото се поставя на въртящия се шиш, завързва се с канап, ако е пиле, и се проверява дали е закрепено здраво, преди шишът да се вмъкне в гнездото, разположено на предната стена на фурната и да се облегне на съответната опора. За да предотвратите пушене и за да съберете соковете, отделени по време на готвенето, се препоръчва да поставите тава за отцеждане с половин литър вода на първото ниво. Шишът е снабден с пластмасова дръжка, която трябва да се сваля преди започване на печенето и да се използва в края на печенето, за да се избегне изгаряне, когато се изважда храната от фурната.

### Пица

Намажете леко тавите за печене с маслина, за да се гарантира, че пицата има хрупкава основа. Поставете моцарелата по пицата при изтичане на две трети от времето за готвене.

## VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

Ove upute dostupne su i na web-mjestu: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### **VAŠA SIGURNOST I SIGURNOST DRUGIH VRLO JE VAŽNA**

Ovaj priručnik i sam uređaj pružaju važna sigurnosna upozorenja koja morate pročitati i stalno ih se pridržavati.



Ovo je simbol opasnosti koji se odnosi na sigurnost, a upozorava korisnike na moguću opasnost za njih i druge osobe. Svim sigurnosnim upozorenjima prethodi simbol opasnosti i sljedeći pojmovi:



#### **OPASNOST**

Ukazuje na opasnu situaciju koja će, ako se ne izbjegne, prouzročiti tešku ozljedu.



#### **UPOZORENJE**

Ukazuje na opasnu situaciju koja bi, ako se ne izbjegne, mogla prouzročiti tešku ozljedu.

Sva sigurnosna upozorenja donose posebne pojedinosti o potencijalnim rizicima i navode kako se može smanjiti opasnost od ozljeda, oštećenja i strujnog udara koji može nastati uslijed nepravilne upotrebe uređaja. Pažljivo se pridržavajte uputa koje slijede:

- Nosite zaštitne rukavice pri skidanju ambalaže i postavljanju uređaja.
- Uređaj morate iskopčati iz napajanja prije postavljanja.
- Postavljanje i održavanje mora obaviti kvalificirani tehničar prema uputama proizvođača i u skladu s lokalnim sigurnosnim propisima. Nemojte popravljati ni zamjenjivati bilo koji dio uređaja, osim ako to nije izričito navedeno u priručniku za upotrebu.
- Zamjenu kabela za napajanje mora izvršiti kvalificirani električar. Obratite se ovlaštenom servisu.
- Propisi zahtijevaju uzemljenje uređaja.
- Kabel za napajanje mora biti dovoljno dugačak kako bi se uređaj, nakon postavljanja u element, mogao priključiti u izvor napajanja.
- Kako bi postavljanje bilo u skladu s važećim sigurnosnim propisima, treba koristiti sklopku za isključenje sa svim polovima i minimalnim razmakom između kontakata od 3 mm.
- Ne upotrebljavajte višestruke međuutikače ako se na pećnici već nalazi utikač.
- Ne upotrebljavajte produžne kabele.
- Ne povlačite kabel za napajanje.
- Električni dijelovi nakon postavljanja ne smiju biti dostupni korisniku.
- Ako je površina indukcijske ploče napuknuta, nemojte je upotrebljavati i isključite uređaj kako biste izbjegli opasnost od strujnog udara (samo za modele s indukcijskom funkcijom).
- Ne dodirujte uređaj mokrim dijelovima tijela i ne rukujte njime dok ste bosi.
- Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu za pripremu jela. Niti jedna druga vrsta upotrebe nije dopuštena (npr.: grijanje prostorija). Proizvođač ne snosi odgovornost za neprikladnu upotrebu ili neispravno postavljene komande.
- Uređaj i njegovi dijelovi mogu se jako zagrijati tijekom upotrebe.

Pazite da ne dodirnete grijače.

Vrlo malu (0 – 3 godine) i malu djecu (3 – 8 godina) treba držati dalje od uređaja ako nisu pod neprekidnim nadzorom.

- Djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih i mentalnih sposobnosti ili osobe bez dovoljnog iskustva i znanja mogu koristiti uređaj samo ako su pod nadzorom ili

- su dobili upute o sigurnom rukovanju uređajem te ako razumiju potencijalne opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.
- Za vrijeme i nakon upotrebe nemojte dodirivati grijače ni unutarnje površine uređaja – opasnost od opekotina. Nemojte dopustiti da uređaj dođe u doticaj s odjećom ili drugim zapaljivim materijalima sve dok se svi dijelovi nisu dovoljno ohladili.
  - Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja na kraju kuhanja i pustite da vrući zrak ili para postupno izađu prije nego što pristupite pećnici. Kada su vrata uređaja zatvorena, vrući se zrak odvodi kroz otvor iznad upravljačke ploče. Nemojte začepljivati ventilacijske otvore.
  - Prilikom vađenja posuda i dodatnog pribora koristite rukavice za pećnicu i pazite da ne dodirnete grijače.
  - Ne stavljajte zapaljive materijale u uređaj ili u njegovu blizini: ako se uređaj nehотиčno uključi, može izbiti požar.
  - U uređaju nemojte zagrijavati niti kuhati hermetički zatvorene staklenke ili spremnike. Povećavanje tlaka u staklenci može prouzročiti njenu eksploziju, što će oštetiti uređaj.
  - Ne upotrebljavajte spremnike od sintetičkih materijala.
  - Pregrijana ulja i masnoće lako su zapaljivi. Uvijek budite oprezni prilikom kuhanja jela bogatih masnoćama i uljem.
  - Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom sušenja hrane.
  - Ako prilikom kuhanja jela upotrebljavate alkoholna pića (npr. rum, konjak, vino), ne zaboravite da alkohol na visokim temperaturama isparava. Postoji, dakle, opasnost da će se pare koje oslobađa alkohol zapaliti kad dođu u dodir s električnim grijačem.
  - Nikada ne upotrebljavajte opremu za parno čišćenje.
  - Ne dodirujte pećnicu tijekom ciklusa pirolize. Djecu držite dalje od pećnice tijekom ciklusa pirolize. Prije ciklusa čišćenja (samo za pećnice s funkcijom pirolize) višak prolivene tekućine mora se ukloniti iz unutrašnjosti pećnice.
  - Za ovu pećnicu upotrebljavajte isključivo preporučene temperaturne sonde.
  - Ne upotrebljavajte gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne žice za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može uzrokovati rasprsnuće stakla.
  - Prije zamjene žarulje svakako isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
  - Ne upotrebljavajte aluminijsku foliju za prekrivanje jela u posudi za pečenje (samo za pećnice koje se isporučuju s posudom za kuhanje).



## **Odlaganje kućanskih uređaja na otpad**

- Ovaj je uređaj proizveden od materijala koji se mogu reciklirati ili ponovno iskoristiti. Zbrinite ga sukladno lokalnim zakonskim propisima za odlaganje otpada. Prije odlaganja na otpad prerežite kabel za napajanje.
- Dodatne informacije o obradi, uporabi i recikliranju električnih kućanskih uređaja potražite u nadležnom mjesnom uredu, službi za sakupljanje komunalnog otpada ili trgovini u kojoj ste uređaj kupili.

## **POSTAVLJANJE**

Nakon uklanjanja ambalaže s pećnice, provjerite da nije došlo do oštećenja za vrijeme prijevoza te da se vrata pećnice dobro zatvaraju. U slučaju problema, obratite se distributeru ili najbližem postprodajnom servisu. Kako biste izbjegli oštećenja, uklonite ploču od pjenastog polistirena ispod pećnice tek u trenutku postavljanja.

### **PRIPREMA ELEMENTA ZA UGRADNJU**

- Kuhinjski elementi u izravnom doticaju s pećnicom moraju biti otporni na toplinu (min. 90 °C).
- Sve radove piljenja obavite prije postavljanja pećnice u element i pažljivo uklonite sve strugotine i piljevinu.
- Dno pećnice nakon postavljanja više ne smije biti dostupno.
- Da bi uređaj ispravno radio, pazite na minimalni potrebni razmak između radne površine i gornjeg ruba pećnice.

### **PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU**

Provjerite odgovara li napon naveden na natpisnoj pločici uređaja naponu električne mreže. Pločica s podacima nalazi se na prednjem rubu pećnice (vidi se kad su vrata otvorena).

- Zamjenu kabela za napajanje (vrste H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) mora obaviti kvalificirani električar. Obratite se ovlaštenom servisu.

### **OPĆE PREPORUKE**

#### **Prije upotrebe:**

- Uklonite zaštitne komade kartona, zaštitnu foliju i naljepnice s dodatnog pribora.
- Izvadite dodatni pribor iz pećnice i zagrijte je na 200° otprilike sat vremena kako biste uklonili miris i dim od izolirajućih materijala i zaštitnog maziva.

#### **Tijekom upotrebe:**

- Ne stavljajte teške predmete na vrata jer ih mogu oštetiti.
- Ne hvatajte se za vrata i ne vješajte ništa za ručku.
- Ne prekrivajte dno pećnice aluminijskom folijom.
- Ne ulijevajte vodu u vruću pećnicu; tako se može oštetiti emajl.
- Ne vucite posude i kalupe po dnu pećnice jer tako možete oštetiti emajl.
- Provjerite da električni kabeli drugih uređaja ne dodiruju vruće dijelove pećnice i da nisu zaglavljani u njenim vratima.
- Ne izlažite pećnicu atmosferskim agensima.

## ZAŠTITA OKOLIŠA



### Odlaganje ambalažnog materijala

Ambalažni materijal može se potpuno reciklirati i označen je simbolom recikliranja ( ). Zbog toga se različiti dijelovi ambalaže moraju zbrinuti na odgovarajući način i u skladu s lokalnom zakonskim propisima za odlaganje otpada.

### Odlaganje proizvoda na otpad

- Ovaj je uređaj označen sukladno europskoj direktivi 2012/19/EZ o električnom i elektroničkom otpadu (WEEE).
- Pravilnim zbrinjavanjem proizvoda doprinosite sprječavanju mogućih štetnih posljedica po okoliš i zdravlje.
- Simbol na proizvodu ili pratećoj dokumentaciji označava da se ne smije tretirati kao kućanski otpad već se mora odložiti na odgovarajuće odlagalište za recikliranje električne i elektroničke opreme.

### Savjeti za uštedu energije

- Prethodno zagrijte pećnicu samo ako je tako navedeno u tablici kuhanja ili receptu.
- Upotrebjavajte tamne lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje jer oni bolje upijaju toplinu.
- Isključite pećnicu 10 – 15 minuta prije vremena određenog za kuhanje. Jela koja zahtijevaju dulje kuhanje nastaviti će se kuhati i nakon što isključite pećnicu.

## IZJAVA O SUKLADNOSTI

- Ova je pećnica, namijenjena za pripremu raznih jela, sukladna europskoj uredbi ( ) br.1935/2004 i dizajnirana je, proizvedena i prodaje se sukladno sigurnosnim zahtjevima Direktive o niskom naponu 2006/95/EZ (koja zamjenjuje 73/23/EEZ i kasnije dopune i izmjene) te zahtjevima za zaštitu "EMC" 2004/108/EZ.
- Ovaj uređaj zadovoljava zahtjeve ekološkog načina izrade europskih uredbi br. 65/2014 i br. 66/2014 u skladu s europskom normom EN 60350-1.

## VODIČ ZA UTVRĐIVANJE KVAROVA

### Pećnica ne radi:

- Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju.
- Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili je li smetnja uklonjena.

### Vrata se ne otvaraju:

- Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili je li smetnja uklonjena.
- **VAŽNO:** za vrijeme samočišćenja nije moguće otvoriti vrata. Pričekajte dok se vrata automatski ne otključaju (pogledajte odlomak "Ciklus čišćenja pećnica pomoću funkcije pirolize").

### Elektronički programator ne radi:

- Ako se na zaslonu prikaže slovo "F" popraćeno brojkom, obratite se najbližem postprodajnom servisu. U tom slučaju navedite brojku koja se prikaže iza slova "F".

## POSTPRODAJNI SERVIS

### Prije kontaktiranja postprodajnog servisa:

1. Provjerite možete li sami riješiti problem pomoću prijedloga iz "Vodiča za utvrđivanje kvarova".
2. Isključite i ponovno uključite uređaj kako biste provjerili je li smetnja uklonjena.

**Ako je nakon gore navedenih provjera smetnja i dalje prisutna, obratite se najbližem postprodajnom servisu.**

Uvijek navedite:

- kratki opis kvara;
- vrstu i točan model pećnice;
- servisni broj (radi se o broju koji se nalazi iza riječi Servis na nazivnoj pločici), smješten na desnom rubu unutrašnjosti pećnice (vidljiv je dok su vrata pećnice otvorena).

Servisni broj naveden je i u jamstvenoj knjižici;

- svoju punu adresu;
- svoj telefonski broj.

**SERVICE**



0000 000 00000

Ako je potreban popravak, obratite se ovlaštenom **postprodajnom servisu** (za zajamčenu upotrebu originalnih rezervnih dijelova i ispravan popravak).

## ČIŠĆENJE



### UPOZORENJE

- Ne upotrebljavajte opremu za parno čišćenje.
- Pećnicu čistite tak kada se ohladi.
- Iskopčajte iz struje prije servisiranja.

#### Vanjski dio pećnice

**VAŽNO:** ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako jedan od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikrovlakana.

- Površine čistite vlažnom krpom od mikrovlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi sredstva za pranje posuđa. Na kraju obrišite suhom krpom.

#### Unutrašnjost pećnice

**VAŽNO:** ne upotrebljavajte abrazivne spužve, metalne žice ili strugalice. One vremenom mogu oštetiti emajlirane površine i staklo na vratima pećnice.

- Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi pa je očistite, po mogućnosti dok je još donekle topla, kako biste uklonili nakupljenu nečistoću i mrlje od ostataka hrane (npr. jela s visokim sadržajem šećera).
- Upotrebljavajte namjenske deterdžente za pećnicu i doslovno slijedite upute proizvođača.
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim sredstvom za čišćenje. Radi lakšeg čišćenja, vrata pećnice možete skinuti (pogledajte odjeljak ODRŽAVANJE).
- Gornji grijač roštilja (pogledajte odjeljak ODRŽAVANJE) možete spustiti (samo na nekim modelima) radi čišćenja gornjeg dijela pećnice.

**Napomena: prilikom duljeg kuhanja jela s visokim sadržajem vode (npr. pizza, povrće itd.), može doći do kondenzacije na unutrašnjoj strani vrata i oko brtve. Kada se pećnica ohladi, osušite unutrašnji dio vrata krpom ili spužvom.**

#### Dodatni pribor:

- Dodatni pribor namočite u vodu sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon upotrebe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući.
- Ostatke hrane možete jednostavno ukloniti četkicom ili spužvom.

#### Čišćenje stražnje stjenke i bočnih katalitičkih ploča pećnice (ako je uređaj opremljen):

**VAŽNO:** ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje, hrapave četke, sredstva za ribanje ni raspršivače za čišćenje pećnice jer bi oni mogli oštetiti katalitičku površinu i uništiti njena svojstva samočišćenja.

- Ostavite praznu pećnicu da radi s funkcijom ventiliranja na 200 °C otprilike sat vremena
- Zatim uređaj ostavite da se ohladi pa spužvom uklonite sve ostatke hrane.

#### Ciklus čišćenja pećnice pirolitičkom funkcijom (ako je uređaj opremljen):



### UPOZORENJE

- Ne dodirujte pećnicu tijekom ciklusa pirolize.
- Djecu držite dalje od pećnice tijekom ciklusa pirolize.

Ova funkcija provodi izgaranje prskanja nastalih u pećnici tijekom kuhanja na temperaturi od pribl. 500 °C. Na ovoj visokoj temperaturi naslage se pretvaraju u pepeo koji se lako može obrisati vlažnom krpom kada je pećnica hladna. Funkciju pirolize nemojte uključivati nakon svake upotrebe, koristite je samo kad je pećnica jako prljava ili stvara dim ili isparavanja tijekom zagrijavanja ili kuhanja.

- Ako je pećnica postavljena ispod ploče za kuhanje, svi plamenici ili električne ploče moraju biti isključeni tijekom funkcije samočišćenja (pirolize).
- Uklonite sav dodatni pribor prije pokretanja funkcije pirolize.

Uređaj ima 2 funkcije pirolize:

1. Ciklus za uštedu energije (PYRO EXPRESS/EKO): koji troši približno 25% manje energije od standardnog ciklusa. Odaberite ga u uobičajenim intervalima (nakon 2 ili 3 uzastopna kuhanja mesa).
  2. Standardni ciklus (PYRO): prikladan je za čišćenje jako zaprljane pećnice.
- U svakom slučaju, nakon određenog broja korištenja, ovisno o tome koliko je pećnica zaprljana, poruka na zaslonu pećnice savjetuje vam uključivanje ciklusa samočišćenja.

**Napomena: Tijekom funkcije pirolize vrata pećnice neće se otvoriti; ostat će zaključana sve dok se temperatura u pećnici ne snizi na prihvatljivu sigurnu razinu.**

## ODRŽAVANJE

### UPOZORENJE

Nosite zaštitne rukavice.

Prije obavljanja sljedećih radnji provjerite je li pećnica hladna.

Iskopčajte iz struje prije održavanja.

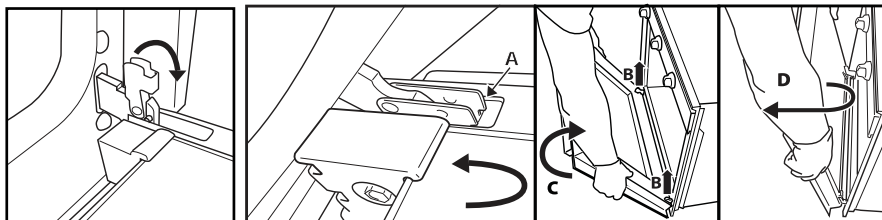
### SKIDANJE VRATA

#### Za skidanje vrata:

1. Otvorite vrata do kraja.
2. Podignite zasune i do kraja ih gurnite prema naprijed (sl. 1).
3. Zatvorite vrata koliko god je to moguće (A), podignite ih (B) i okrenite (C), sve dok se ne oslobode (D) (sl. 2).

#### Za ponovno postavljanje vrata:

1. Umetnite šarke u sjedišta.
2. Otvorite vrata do kraja.
3. Spustite dva zasuna.
4. Zatvorite vrata.

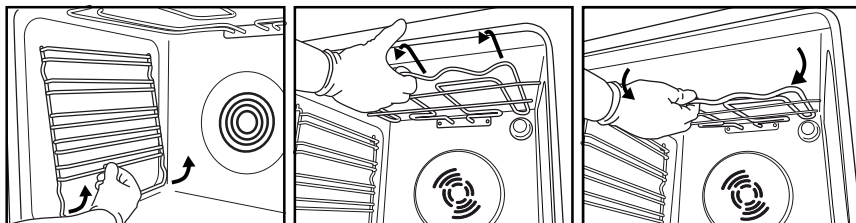


Sl. 1

Sl. 2

### POMICANJE GORNJEG GRIJAČA (SAMO NEKI MODELI)

1. Izvadite bočne rešetke – nosače dodatnog pribora (sl. 3).
2. Malo izvucite grijač (sl. 4) i spustite ga (sl. 5).
3. Za ponovno namještanje grijača, podignite ga laganim povlačenjem prema sebi i provjerite je li sjeo na bočne nosače.



Sl. 3

Sl. 4

Sl. 5

### ZAMJENA ŽARULJE PEĆNICE

#### Za zamjenu stražnje žarulje (ako je uređaj opremljen):

1. Iskopčajte pećnicu iz struje.
2. Odvijte poklopac žarulje (sl. 6), zamijenite žarulju (pogledajte napomenu za vrstu žarulje) i ponovno zavijte njezin poklopac (sl. 7).
3. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.



Sl. 6

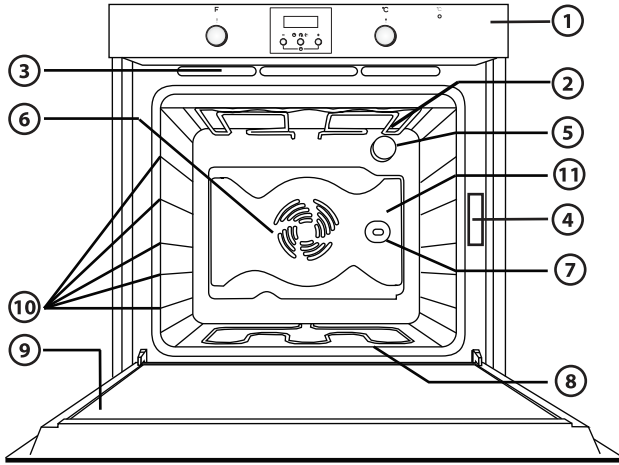
Sl. 7

#### Napomena:

- Upotrebjavajte isključivo žarulje od 25 do 40 W/230 V sa žarnom niti, vrste E-14 ili halogene žarulje od 20 do 40 W/230 V, vrste G9, T 300 °C (ovisno o modelu).
- Žarulja koja se upotrebljava u uređaju posebno je izrađena za električne uređaje i nije prikladna za osvijetljavanje stambenih prostora (uredba Komisije (EZ) br. 244/2009).
- Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu.

**VAŽNO:**

- Ako upotrebljavate halogene žarulje, ne hvatajte ih golim prstima jer se mogu oštetiti.
- Ne uključujte pećnicu sve dok ponovno ne postavite poklopac žarulje.

**UPUTE ZA UPOTREBU PEĆNICE****ZA ELEKTRIČNO SPAJANJE POGLEDAJTE ODJELJAK O POSTAVLJANJU**

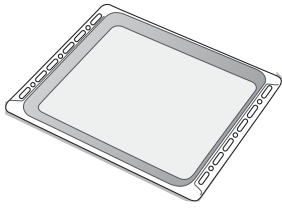
1. Upravljačka ploča
2. Gornji grijač/roštilj
3. Sustav hlađenja (ako je uređaj opremljen)
4. Pločica s podacima (ne smije se skidati)
5. Svjetlo
6. Sustav ventiliranog pečenja (ako je uređaj opremljen)
7. Ražanj (ako je uređaj opremljen)
8. Donji grijač (ne vidi se)
9. Vrata
10. Položaj razina
11. Stražnja stijenka

**Napomena:**

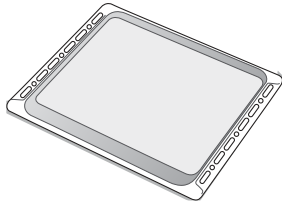
- Po završetku kuhanja ventilator za hlađenje može određeno vrijeme nastaviti raditi i nakon što isključite pećnicu.
- Izgled vašeg proizvoda može se malo razlikovati od onog na slici.

## KOMPATIBILNI DODATNI PRIBOR

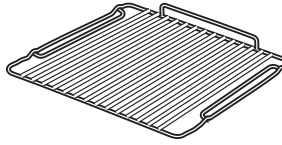
(za dodatni pribor isporučen s pećnicom pogledajte tehnički list)



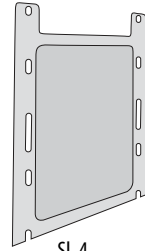
Sl. 1



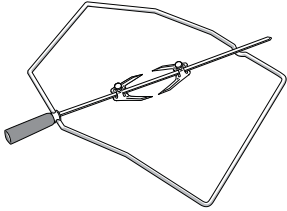
Sl. 2



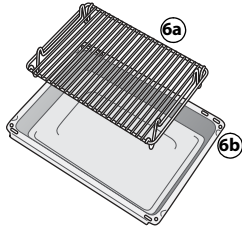
Sl. 3



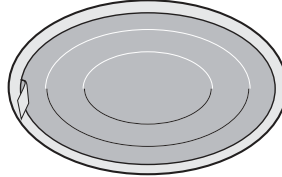
Sl. 4



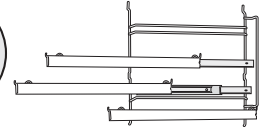
Sl. 5



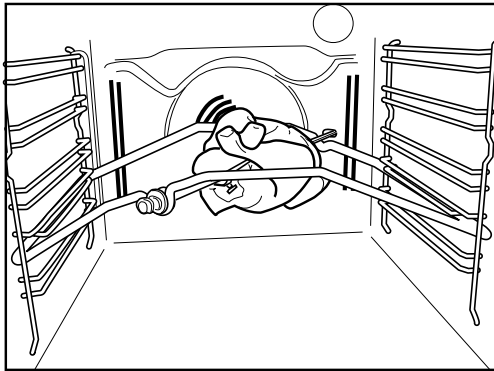
Sl. 6



Sl. 7



Sl. 8



Sl. 9

### **Plitica za skupljanje viška tekućine (sl. 1)**

Za skupljanje masnoće i komadića hrane ako se postavi ispod rešetke, odnosno kao pladanj za pečenje mesa, peradi, ribe, itd. sa ili bez povrća. Ulijte malo vode u pliticu za skupljanje viška tekućine kako biste izbjegli prskanje masnoća i dim. **Plitica za pečenje (sl. 2)**

Koristite za pečenje keksa, torti, pizza.

### **Rešetka (sl. 3)**

Za roštiljanje hrane ili kao nosač za lonce, kalupe za kolače i druge posude za kuhanje. Možete je staviti na bilo koji slobodan položaj. Rešetka se može postaviti sa zaobljenim dijelom okrenutim prema gore ili dolje.

### **Bočne katalitičke ploče (sl. 4)**

Ove ploče premazane su posebnim mikroporoznim lakom koji upija prskanje masnoće. Savjetujemo da nakon kuhanja naročito masnih jela obavite postupak automatskog čišćenja (pogledajte odjeljak ČIŠĆENJE). **Ražanj (sl. 5)**

Ražanj upotrebljavajte na način prikazan na sl. 9. Provjerite i savjete u dijelu "Preporučena upotreba i savjeti".

### **Komplet s posudom za roštilj (sl. 6)**

Komplet sadrži rešetku (6a) i emajliranu posudu (6b). Taj se komplet stavlja na rešetku (3) i koristi s funkcijom Roštilj.

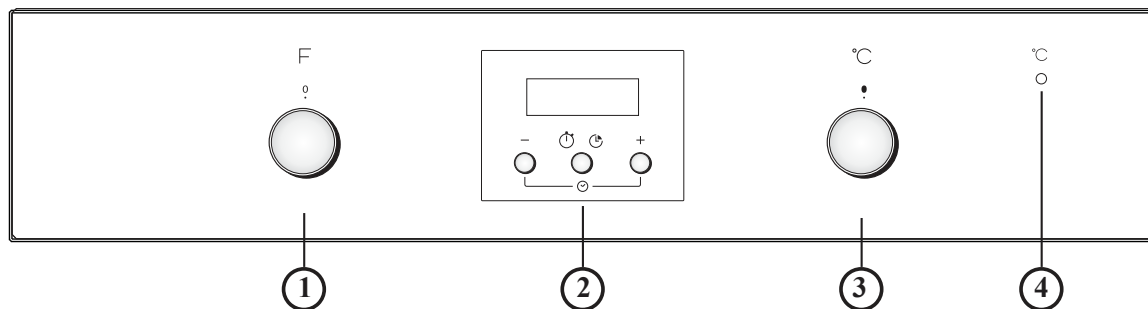
### **Filter za masnoću (sl. 7)**

Upotrebljavajte ga **samo** za kuhanje osobito masnih jela. Zakačite ga na stražnju stjenku u unutrašnjosti, ispred ventilatora. Može se prati u perilici posuđa i upotrebljavati s funkcijom ventilatora.

### **Klizne police (sl. 8)**

Omoogućuju izvlačenje rešetaka i plitica za skupljanje tijekom kuhanja. Pogodne su za sav dodatni pribor i mogu se prati u perilici posuđa.

## OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE



### Napomena:

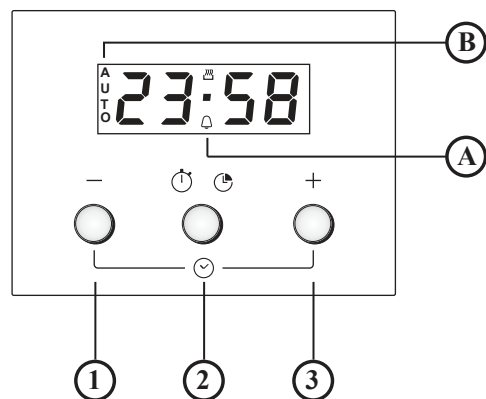
- Izgled vašeg proizvoda može se malo razlikovati od onog na slici.
- Ako se gumbi na pećnici mogu uvući gurnite ih na sredini i oni će iskočiti - ovisno o modelu..

1. Gumb za odabir funkcija
2. Elektronički programator
3. Gumb termostata
4. Crveno led svjetlo termostata

### NAČIN UPOTREBE PEĆNICE

- Okrenite gumb za odabir do željene funkcije. Pali se svjetlo pećnice.
- Okrenite gumb termostata u smjeru kazaljke na satu do željene temperature. Uključuje se led svjetlo termostata i zatim, nakon postizanja željene temperature, ponovno isključuje. Na kraju kuhanja okrenite gumbe u položaj "0".

### UPOTREBA ELEKTRONIČKOG PROGRAMATORA



1. Tipka - : za smanjenje vrijednosti prikazane na zaslonu
2. Tipka : za odabir raznih postavki:
  - a. Mjerač vremena
  - b. Vrijeme kuhanja
3. Tipka + : za povećanje prikazane vrijednosti

A. Simbol označava da je uključena funkcija mjerača vremena

B. Simbol **AUTO** potvrđuje postavku

### Prva upotreba pećnice

Postavljanje točnog vremena i tona zvučnog signala.

Nakon priključivanja pećnice na mrežno napajanje, na zaslonu treperi **AUTO** i 0.00. Za postavljanje točnog vremena istovremeno pritisnite tipke - i +: središnja točka treperi. Postavite točno vrijeme pomoću tipki + i -. Nakon odabira željenih vrijednosti, pritisnite srednju tipku. Na zaslonu se prikazuje "ton 1". Za odabir željenog tona pritisnite tipku -. Nakon odabira željenog tona, pritisnite srednju tipku. Za promjenu točnog vremena učinite gore navedeno.









### Postavljanje mjerača vremena

Za postavljanje mjerača vremena na dulje pritisnite srednju tipku: na zaslonu se prikazuje 0.00 i treperi simbol zvona. Postavite mjerač vremena pomoću tipke + (maksimalna vrijednost programiranja iznosi 23 sata i 59 minuta). Odbrojavanje započinje nakon nekoliko sekundi. Na zaslonu se prikazuje točno vrijeme i simbol zvona ostaje uključen, čime se potvrđuje da je mjerač vremena postavljen. Kako biste provjerili vrijeme odbrojavanja i promijenili ga prema potrebi, ponovno pritisnite srednju tipku.

### Postavljanje vremena kuhanja

















Nakon što pomoću gumba odaberete način i temperaturu kuhanja, pritisnite srednju tipku: na zaslonu se prikazuje 0.00 i treperi simbol zvona. Ponovo pritisnite srednju tipku: na zaslonu se prikazuje 0.00 i nakon toga treperi **AUTO**. Postavite vrijeme kuhanja pomoću tipki + i - (maksimalna vrijednost programiranja iznosi 10 sati). Nakon nekoliko sekundi na zaslonu se prikazuje točno vrijeme, a **AUTO** ostaje uključeno, čime se potvrđuje postavka. Za prikaz preostalog vremena kuhanja i, prema potrebi, njegovu promjenu pritisnite srednju tipku i držite je pritisnutom 2 sekunde, a zatim je ponovno pritisnite. Po isteku postavljenog vremena kuhanja simbol se isključuje, uključuje se alarm i **AUTO** treperi na zaslonu. Pritisnite bilo koju tipku kako biste isključili alarm. Okrenite gumb funkcija i temperature na nulu pa pritisnite srednju tipku na dvije sekunde kako biste završili s kuhanjem.


















## TABLICA S OPISOM FUNKCIJA




FUNKCIJA		OPIS
	<b>ISKLUČENO</b>	Za prekid kuhanja i isključenje pećnice.
	<b>ŽARULJA</b>	Za uključivanje žarulje u pećnici.
	<b>KONVENCIONALNO</b>	Za kuhanje bilo kojeg jela na samo jednoj razini. Upotrijebite 2. razinu. Unaprijed zagrijte pećnicu na željenu temperaturu. Led žarulja termostata isključuje se ako je pećnica spremna pa možete u nju staviti jelo.
	<b>PAMETNO ČIŠĆENJE</b>	Uklanjanje prljavštine koja nastaje kuhanjem pomoću ciklusa s niskom temperaturom. Kombinirano djelovanje posebnog emajla i pare koja se oslobađa tijekom ciklusa olakšava uklanjanje prljavštine. Funkciju uključite dok je pećnica hladna. Stavite 200 ml vode na dno unutrašnjosti i pokrenite ciklus na 30 minuta pri 90 °C. Po završetku ciklusa pričekajte 15 minuta za otvaranje vrata.
	<b>KONVEKCIJSKO PEĆENJE</b>	Za pečenje kolača s tekućim nadjevom (slatkih ili pikantnih) na jednoj razini. Ova se funkcija može koristiti i za kuhanje na dvije razine. Mijenjajte položaj jela radi što ujednačenijeg pečenja. Upotrijebite 2. razinu za kuhanje na samo jednoj razini, a 1. i 3. razinu za kuhanje na dvije razine. Zagrijte pećnicu prije pečenja.
	<b>ROŠTILJ</b>	Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica; za pripremu gratiniranog povrća i tostiranje kruha. Stavite jelo na razinu 4. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za sakupljanje viška tekućine za sakupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja. Stavite je na 3. razinu i ulijte u nju otprilike pola litre vode. Zagrijte pećnicu 3 – 5 min. Tijekom kuhanja vrata pećnice moraju ostati zatvorena.
	<b>TURBO ROŠTILJ</b>	Za roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Stavite jelo na srednju razinu. Pomoću plitice za sakupljanje viška tekućine sakupite sokove koji nastaju tijekom kuhanja. Stavite je na 1./2. razinu i ulijte u nju otprilike pola litre vode. Preporučujemo povremeno okretanje mesa tijekom kuhanja kako bi se jelo ujednačeno zapeklo. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati. Tijekom kuhanja vrata pećnice moraju ostati zatvorena. Uz ovu funkciju možete upotrebljavati i okretni ražanj ako je uređaj njime opremljen.
	<b>ODMRZAVANJE</b>	Za brže odmrzavanje jela. Stavite jelo na srednju razinu. Jelo ostavite zapakirano kako se ne bi osušilo na rubovima.



## TABLICA KUHANJA

Recept	Funkcija	Zagrijavanje	Razine (od donje)	Temp. (°C)	Vrijeme (min)	Dodatni pribor i napomene
Kolači od dizanog tijesta		Da	2	160 – 180	35-55	Kalup za kolače na rešetki
		Da	1-3	150-170	30-90	Razina 3: kalup za kolače na rešetki (promijenite razinu kad je napola ispečeno) Razina 1: kalup za kolače na rešetki
Punjene pite (kolač od sira, savijača, pita od jabuka)		Da	2	150-190	30-85	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje ili kalup za kolače na rešetki
		Da	1-3	150-190	35-90	Razina 3: kalup za kolače na rešetki (promijenite razinu kad je napola ispečeno) Razina 1: Kalup za kolače na rešetki
Keksi / pitice		Da	3	170-180	15-40	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		Da	1-3	150-175	20-45	Razina 3: rešetka (promijenite razinu kad je napola ispečeno) Razina 1: plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Peciva za princes krafne		Da	3	180	30-40	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		Da	1-3	170-190	35-45	Razina 3: plitica za pečenje na rešetki (promijenite razinu kad je napola ispečeno) Razina 1: plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Poljupci		Da	3	90	120-130	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		Da	1-3	90	130-150	Razina 3: plitica za pečenje na rešetki (promijenite razinu kad je napola ispečeno) Razina 1: plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Kruh/pizza/pogača		Da	2	190-250	15-50	Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		Da	1-3	190-250	25-45	Razina 3: plitica za pečenje na rešetki (promijenite razinu kad je napola ispečeno) Razina 1: plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Smrznuta pizza		Da	2	250	10-15	Razina 2: plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje na rešetki
		Da	1-3	250	10-20	Razina 3: plitica za pečenje na rešetki (promijenite razinu kad je napola ispečeno) Razina 1: plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Mesne i krumpirove pite (pita od povrća, slana pita)		Da	2	175-200	40-50	Kalup za kolače na rešetki
		Da	1-3	180-190	40-55	Razina 3: kalup za kolače na rešetki (promijenite razinu kad je napola ispečeno) Razina 1: Kalup za kolače na rešetki

Recept	Funkcija	Zagrijavanje	Razina (od dna)	Temp. (°C)	Vrijeme (min)	Dodatni pribor i napomene
Košarice/hrskavci od lisnatog tijesta		Da	3	180-200	20-30	Plitica za sakupljanje viška tekućine/ plitica za pečenje
		Da	1-3	180-190	20-40	Razina 3: plitica za pečenje na rešetki (promijenite razinu kad je napola ispečeno) Razina 1: plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Lasagne / Zapečena tjestenina / Cannelloni/pite		Da	2	190-200	40-65	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg		Da	2	190-200	90-110	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Piletina / zečetine / pačetine 1 kg		Da	2	190-200	65-85	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Puretina / guska 3 kg		Da	1/2	190-200	140-180	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Pečena riba / en papillote (file, cijela)		Da	2	180-200	40-60	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)		Da	2	175-200	50-60	Plitica za pečenje na rešetki
Tost		Da	4	200	2-5	Rešetka
File ribe/odresci		Da	4	200	30-40	Razina 4: rešetka (okrenite jelo na polovici kuhanja)
						Razina 3: plitica za sakupljanje viška tekućine s vodom
Kobasice / kebab / rebarca / Hamburgeri		Da	4	200	30-50	Razina 4: rešetka (okrenite jelo na polovici kuhanja)
						Razina 3: plitica za sakupljanje viška tekućine s vodom
Pečeno pile 1 - 1,3 kg		-	2	200	55-70	Razina 2: rešetka (ako je potrebno, na dvije trećine kuhanja okrenite jelo)
						Razina 1: plitica za sakupljanje viška tekućine s vodom
Pečeno pile 1 - 1,3 kg		-	2	200	60-80	Razina 2: ražanj (ako je uređaj opremljen)
						Razina 1: plitica za sakupljanje viška tekućine s vodom
Slabije pečeno govede pečenje od 1 kg		-	2	200	35-50	Plitica za pečenje na rešetki (ako je potrebno, na dvije trećine pečenja okrenite hranu)
Janjeći but / koljenica		-	2	200	60-90	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki (po potrebi okrenite jelo na dvije trećine kuhanja)
Pečeni krumpir		-	2	200	45 – 55	Plitica za skupljanje viška tekućine/ plitica za pečenje (ako je potrebno, na dvije trećine kuhanja okrenite jelo)
Zapečeno povrće		-	2	200	20-30	Plitica za pečenje na rešetki

Recept	Funkcija	Zagrijavanje	Razina (od dna)	Temp. (°C)	Vrijeme (min)	Dodatni pribor i napomene
Lazagne i meso		Da	1-3	200	50-100*	Razina 3: plitica za pečenje na rešetki (ako je potrebno, na dvije trećine kuhanja okrenite jelo)
						Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Meso i krumpiri		Da	1-3	200	45-100*	Razina 3: plitica za pečenje na rešetki (ako je potrebno, na dvije trećine kuhanja okrenite jelo)
						Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Riba i povrće		Da	1-3	180	30-50*	Razina 3: plitica za pečenje na rešetki (promijenite razinu kad je napola ispečeno)
						Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki

\* Vrijeme pečenja je približno navedeno. Jelo se može izvaditi iz pećnice u različitom trenutku, po osobnom okusu. Vremena kuhanja mogu biti dulja, ovisno o jelu.

**Napomena:** simboli funkcija pečenja mogu se donekle razlikovati od onih na slici.

**Napomena:** vrijeme kuhanja i temperature vrijede za otprilike 4 porcije.

## PREPORUČENA UPOTREBA I SAVJETI

### Kako čitati tablicu kuhanja

U tablici je navedena funkcija koja je najbolja za sva navedena jela koja treba istovremeno kuhati na jednoj ili više razina. Vrijeme kuhanja započinje u trenutku stavljanja jela u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno). Temperatura i vrijeme kuhanja samo su informativni i ovisi o količini hrane i vrsti dodatnog pribora koji upotrebljavate. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno kuhano, podesite višu vrijednost. Upotrebljavajte isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, metalne, tamne kalupe za kolače i plitice za pečenje. Možete upotrijebiti i vatrostalne ili kamene posude, ali imajte na umu da će vrijeme kuhanja biti nešto dulje. Najbolje rezultate ćete postići ako pažljivo slijedite savjete navedene u tablici kuhanja za izbor (ispučenog) dodatnog pribora i njegovo stavljanje na različite razine.

### Istovremeno kuhanje različitih jela

Primjenom funkcije "KONVEKCIJSKO PEČENJE" možete istovremeno kuhati različita jela koja zahtijevaju istu temperaturu kuhanja (na primjer: ribu i povrće) na više razina. Razinu promijenite, prema potrebi, kada istekne dvije trećine vremena kuhanja. Izvadite jelo koje zahtijeva kraće vrijeme kuhanja i ostavite u pećnici ono koje zahtijeva dulje vrijeme kuhanja.

### Deserti

- Osjetljive deserte pecite sa statičkom funkcijom na samo jednoj razini. Upotrebljavajte tamne, metalne kalupe za kolače i uvijek ih stavite na isporučenu rešetku. Za pečenje na više razina odaberite funkciju prinudnog strujanja zraka i rasporedite kalupe za kolače cik-cak čime se postješe optimalno strujanje vrućeg zraka.
- Kako biste provjerili je li dizani kolač ispečen, probodite ga čačalicom na sredini. Ako izvadite čistu čačalicu, kolač je gotov.
- Ako upotrebljavate neprijanjajuće kalupe za kolače, rubove nemojte namastiti maslacem jer kolač uz njih neće ravnomjerno narasti
- Ako kolač "potone" tijekom pečenja, sljedeći put postavite nižu temperaturu ili smanjite količinu tekućine u smjesi i nježnije miješajte.
- Za slastice s vlažnim nadjevom (kolač od sira ili voćne pite) upotrijebite funkciju "KONVEKCIJSKO PEČENJE". Ako je dno kolača gnjecavo, spustite razinu i prije stavljanja nadjeva posipite dno kolača mrvicama kruha ili keksa.

### Meso

- Upotrebljavajte bilo koju vrstu plitice ili vatrostalnu posudu koja odgovara veličini komada mesa koji pečete. Kod pečenja s kostima najbolje je dodati malo goveđe juhe na dno posude: meso će imati bolji okus ako ga zalijevate tijekom kuhanja. Kada je pečenje gotovo, ostavite ga u pećnici još 10 – 15 minuta ili omotajte aluminijskom folijom.
- Kada želite roštiljati meso, odaberite komade ravnomjerne debljine radi postizanja ujednačenih rezultata pečenja. Vrlo debeli komadi mesa zahtijevaju dulje vrijeme kuhanja. Kako biste spriječili da meso izvana izgori, spustite rešetku u niži položaj, tako da jelo bude dalje od roštilja. Okrenite meso kad isteknu dvije trećine vremena kuhanja.

Za sakupljanje sokova od pečenja savjetujemo stavljanje plitice za sakupljanje s pola litre vode izravno ispod roštilja s mesom. Po potrebi nadopunite.

### Ražani (samo na nekim modelima)

Ovaj dodatak upotrebljavajte za ujednačeno pečenje velikih komada mesa i peradi. Nabodite meso na šipku ražnja i zavežite ako se radi o piletu; provjerite stoji li čvrsto stoji pa uvucite šipku i oslonite je na njezin nosač na prednjoj stranici pećnice. Radi sprječavanja dimljenja i sakupljanja sokova od pečenja savjetujemo stavljanje plitice za sakupljanje viška tekućine s pola litre vode na prvu razinu. Šipka ima plastičnu ručku koju morate skinuti prije početka pečenja i upotrijebiti na kraju kuhanja kako se ne biste opekli prilikom vađenja jela iz pećnice.

### Pizza

Malo namastite plitice da bi pizza imala hrskavo dno. Posipite pizzu komadićima mozzarelle kad isteknu dvije trećine vremena kuhanja.

## INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

Aceste instrucțiuni sunt disponibile și pe site-ul web: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### **SIGURANȚA DUMNEAVOASTRĂ ȘI A CELORLALTE PERSOANE ESTE FOARTE IMPORTANTĂ**

În acest manual și pe aparat, există avertizări importante referitoare la siguranță, care trebuie citite și respectate întotdeauna.



Acesta este simbolul pentru pericol, referitor la siguranță, care avertizează utilizatorii în ceea ce privește riscurile potențiale pentru aceștia și pentru celelalte persoane.

Toate avertizările referitoare la siguranță sunt precedate de simbolul pentru pericol și de următorii termeni:



#### **PERICOL**

Indică o situație periculoasă care, dacă nu este evitată, va cauza vătămări grave.



#### **AVERTISMENT**

Indică o situație periculoasă care, dacă nu este evitată, ar putea cauza vătămări grave.

Toate avertismentele privind siguranța oferă detalii specifice despre riscul potențial existent și indică modalitățile de reducere a riscului de rănire, de deteriorare și de electrocutare, care pot rezulta în urma utilizării necorespunzătoare a aparatului. Respectați cu strictețe următoarele instrucțiuni:

- Folosiți mănuși de protecție când efectuați toate operațiunile de despachetare și instalare.
- Aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică înainte de efectuarea oricărei operații de instalare.
- Instalarea și întreținerea trebuie să fie efectuate de către un tehnician calificat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului și cu reglementările locale privind siguranța. Nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a aparatului, cu excepția cazului în care acest lucru este indicat în mod expres în manualul de utilizare.
- Înlocuirea cablului de alimentare trebuie să fie efectuată de către un electrician calificat. Contactați un centru de service autorizat.
- Împământarea aparatului este obligatorie prin lege.
- Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a putea conecta aparatul la rețeaua de alimentare cu energie electrică, după ce a fost încastrat în mobilă.
- Pentru ca instalarea să fie în conformitate cu normele de siguranță în vigoare, este necesar un întrerupător omnipolar cu o distanță de minim 3 mm între contacte.
- Nu utilizați adaptoare de priză multiple în cazul în care cuptorul este prevăzut cu un ștecher.
- Nu utilizați prelungitoare.
- Nu trageți de cablul de alimentare.
- După terminarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile utilizatorului.
- Dacă suprafața plitei cu inducție este crăpată, nu utilizați plita și opriți aparatul, pentru a evita posibilitatea electrocutării (numai la modelele cu inducție).
- Nu atingeți aparatul când aveți părți ale corpului umede și nu-l utilizați când sunteți desculți.
- Aparatul este destinat în exclusivitate uzului casnic, pentru prepararea alimentelor. Orice altă utilizare este interzisă (de ex.: pentru încălzirea încăperilor). Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate pentru folosirea improprie sau pentru reglarea incorectă a butoanelor.
- Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării.

Trebuie evitată atingerea rezistențelor.

Copiii foarte mici (0-3 ani) și copiii mici (3-8 ani) nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență.

- Copiii cu vârste pornind de la 8 ani și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat doar dacă sunt supravegheați sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheați.
- În timpul utilizării și ulterior, nu atingeți rezistențele sau suprafețele interioare ale aparatului, deoarece acestea pot provoca arsuri. Aveți grijă ca aparatul să nu intre în contact cu lavete sau cu alte materiale inflamabile până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia.
- Când ați terminat de gătit aveți grijă ca, înainte de a umbla în cuptor, să deschideți ușa aparatului astfel încât să lăsați aerul fierbinte sau aburii să iasă treptat din acesta. Când ușa aparatului este închisă, aerul fierbinte este evacuat prin orificiul de deasupra panoului de comandă. Nu blocați orificiile de ventilare.
- Folosiți mănuși pentru cuptor pentru a scoate cratițele și accesoriile, având grijă să nu atingeți rezistențele.
- Nu amplasați materiale inflamabile în interiorul aparatului sau în apropierea acestuia: aparatul ar putea lua foc dacă este pus în funcțiune accidental.
- Nu încălziți și nu gătiți în aparat alimente care se află în borcane sau recipiente închise. Presiunea care se dezvoltă în interior poate duce la explozia borcanului, deteriorând aparatul.
- Nu folosiți recipiente fabricate din materiale sintetice.
- Grăsimile și uleiurile supraîncălzite se aprind ușor. Supravegheați prepararea alimentelor care conțin multă grăsime și mult ulei.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul deshidratării alimentelor.
- Dacă folosiți băuturi alcoolice când gătiți (de ex., rom, coniac, vin), rețineți că alcoolul se evaporă la temperaturi ridicate. Prin urmare, există riscul ca vaporii emanați de alcool să ia foc atunci când vin în contact cu rezistența electrică.
- Nu folosiți niciodată aparate de curățat cu aburi.
- Nu atingeți cuptorul în timpul ciclului de piroliză. Nu lăsați copiii să se apropie de cuptor în timpul desfășurării ciclului de piroliză. Dacă în interiorul cuptorului s-au scurs cantități mari de resturi de mâncare, acestea trebuie înlăturate înainte de pornirea ciclului de curățare (doar pentru cuptoarele dotate cu funcție de piroliză).
- Folosiți exclusiv sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor.
- Nu utilizați substanțe abrazive de curățare sau răzuitoare metalice ascuțite pentru a curăța geamul ușii cuptorului; acestea îi pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.
- Înainte de a înlocui becul, asigurați-vă că aparatul este oprit, pentru a evita posibilitatea electrocutării.
- Nu utilizați folii de aluminiu pentru a acoperi alimentele din vasul de gătit (numai în cazul cuptoarelor pentru care sunt furnizate vase de gătit).

## **Eliminarea aparatelor electrocasnice uzate**

- Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile. Eliminați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deșeurilor. Înainte de a-l elimina, tăiați cablul de alimentare.
- Pentru informații suplimentare privind tratarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat aparatul.

## **INSTALAREA**

După deschiderea aparatului, asigurați-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului și că ușa cuptorului se închide corect. Dacă apar probleme, contactați distribuitorul sau cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare. Pentru a evita deteriorarea, scoateți cuptorul de pe suportul său de polistiren doar în momentul instalării.

### **PREGĂTIREA MOBILEI PENTRU ÎNCASTRARE**

- Mobilierul aflat în contact cu cuptorul trebuie să fie rezistent la căldură (min. 90 °C).
- Executați toate operațiunile de decupare a mobilei înainte de a introduce cuptorul în locaș și înlăturați cu grijă toate așchiile de lemn și rumegușul.
- După instalare, partea inferioară a cuptorului nu trebuie să mai fie accesibilă.
- Pentru funcționarea corectă a aparatului, nu obstrucționați deschiderea minimă dintre blatul de lucru și marginea superioară a cuptorului.

### **CONECTAREA LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ**

Asigurați-vă că tensiunea electrică indicată pe plăcuța cu datele tehnice ale aparatului corespunde cu tensiunea rețelei electrice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe marginea frontală a cuptorului (este vizibilă când ușa este deschisă).

- Înlocuirea cablului de alimentare (tip H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) trebuie să fie efectuată de un electrician calificat. Contactați un centru de service autorizat.

### **RECOMANDĂRI GENERALE**

#### **Înainte de utilizare:**

- Scoateți elementele de protecție din carton, foliile de protecție și etichetele adezive de pe accesorii.
- Scoateți accesoriile din cuptor și încălziți-l la 200 °C timp de aproximativ o oră, pentru a elimina mirosul și fumul provenite de la materialele izolatoare și de la unsoarea protectoare.

#### **În timpul utilizării:**

- Nu amplasați obiecte grele pe ușa, deoarece o pot deteriora.
- Nu vă sprijiniți pe ușa și nu atârnați nimic de mânerul acesteia.
- Nu acoperiți interiorul cuptorului cu folie de aluminiu.
- Nu turnați apă în interiorul cuptorului încins; stratul de email ar putea suferi deteriorări.
- Nu trageți niciodată oalele sau cratițele sprijinindu-le de fundul cuptorului, deoarece astfel stratul de email ar putea fi deteriorat.
- Asigurați-vă că firele electrice ale celorlalte aparate nu ating părțile fierbinți ale cuptorului și nu se pot prinde în ușa acestuia.
- Nu expuneți cuptorul la agenți atmosferici.


## RECOMANDĂRI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR



### Eliminarea ambalajului

Ambalajul este reciclabil 100% și este marcat cu simbolul reciclării (♻️). Prin urmare, diferitele părți ale ambalajului trebuie eliminate în mod corespunzător și în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale privind eliminarea deșeurilor.

### Eliminarea produsului uzat

- Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).
- Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea potențialelor consecințe negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor, consecințe care ar putea fi provocate de eliminarea necorespunzătoare a acestui produs.
- Simbolul  de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc indică faptul că acest aparat nu trebuie eliminat ca deșeu menajer, ci trebuie predat la un centru de colectare corespunzător pentru recidarea echipamentelor electrice și electronice.

### Recomandări privind economisirea energiei

- Preîncălziți cuptorul numai dacă este specificat astfel în tabelul cu informații despre preparare sau în rețeta dumneavoastră.
- Folosiți forme de copt închise la culoare, lăcuite sau emailate, pentru că absorb căldura mai bine.
- Opriți cuptorul cu 10-15 minute înainte de finalizarea duratei de preparare programate. Alimentele care necesită o perioadă de preparare mai îndelungată vor continua să se coacă și după oprirea cuptorului.

## DECLARAȚIE DE CONFORMITATE (CE)

- Acest cuptor, care a fost conceput pentru a intra în contact cu produse alimentare, este în conformitate cu Regulamentul european (CE) nr. 1935/2004 și a fost proiectat, fabricat și comercializat în conformitate cu cerințele de siguranță ale Directivei privind joasa tensiune 2006/95/CE (care înlocuiește 73/23/CEE și modificările ulterioare) și cu cerințelor privind protecția, ale Directivei 2004/108/CE privind compatibilitatea electromagnetică.
- Acest aparat îndeplinește cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentele europene nr. 65/2014 și nr. 66/2014, în conformitate cu standardul european EN 60350-1.

## GHID DE REMEDIERE A DEFECȚIUNILOR

### Cuptorul nu funcționează:

- Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică.
- Opriți cuptorul și reporniți-l pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.

### Ușa nu se deschide:

- Opriți cuptorul și reporniți-l pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
- **IMPORTANT:** în timpul procesului de autocurățare, ușa cuptorului nu se deschide. Așteptați până când aceasta se deblochează automat (consultați paragraful „Ciclul de curățare a cuptoarelor cu funcție de piroliză”).

### Dispozitivul electronic de programare nu funcționează:

- Dacă pe afișaj apare litera "F" urmată de un număr, contactați cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare. În acest caz, specificați numărul care urmează după litera "F".

## SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

### Înainte de a contacta serviciul de asistență tehnică post-vânzare:

1. Verificați dacă puteți remedia chiar dumneavoastră problema, cu ajutorul recomandărilor din „Ghidul de remediere a defecțiunilor”.
2. Opriți și reporniți aparatul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.

### Dacă defecțiunea persistă și după efectuarea verificărilor menționate, contactați cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare.

Specificați întotdeauna:

- o scurtă descriere a defecțiunii;
- tipul și modelul exact al cuptorului;
- numărul de service (numărul care se găsește după cuvântul „Service” de pe plăcuța cu date tehnice), aflat pe marginea din dreapta, în interiorul cuptorului (este vizibil când ușa cuptorului este deschisă).
- Numărul de service este indicat, de asemenea, în certificatul de garanție;
- adresa dumneavoastră completă;
- numărul dumneavoastră de telefon.

**SERVICE**



0000 000 00000

Dacă sunt necesare orice fel de reparații, vă rugăm să contactați un **serviciu de asistență tehnică post-vânzare** autorizat (pentru a avea garanția că se utilizează piese de schimb originale și că reparațiile vor fi executate corect).

## CURĂȚAREA



### AVERTISMENT

- Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.
- Curățați cuptorul numai când acesta este rece.
- Deconectați de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice operație de întreținere.

#### Exteriorul cuptorului

**IMPORTANT: nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă, din greșeală, un asemenea produs intră în contact cu aparatul, curățați-l imediat cu o lavetă umedă din microfibră.**

- Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibră. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați în apă câteva picături de detergent. La final, ștergeți cu o lavetă uscată.

#### Interiorul cuptorului

**IMPORTANT: nu folosiți bureți abrazivi sau de sârmă sau răzuitoare metalice. Cu timpul, utilizarea acestora poate duce la deteriorarea suprafețelor emailate și a geamului ușii cuptorului.**

- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească, apoi curățați-l, de preferat când încă este cald, pentru a înlătura murdăria depusă și petele cauzate de resturile de mâncare (de ex., alimente cu conținut ridicat de zahăr).
- Folosiți detergenți speciali pentru curățarea cuptorului și urmați cu strictețe instrucțiunile producătorului.
- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru curățarea geamului ușii. Ușa cuptorului poate fi scoasă pentru a se facilita curățarea (consultați ÎNTREȚINEREA).
- Rezistența superioară a grillului (consultați ÎNTREȚINEREA) poate fi coborâtă (numai la anumite modele) pentru a se facilita curățarea părții superioare a cuptorului.

**N.B.: când se gătesc alimente cu un conținut ridicat de apă (de ex., pizza, legume etc.) și cu o durată lungă de preparare, se poate forma condens pe interiorul ușii și în jurul garniturii. După ce s-a răcit cuptorul, uscați interiorul ușii cu o lavetă sau cu un burete.**

#### Accesoriile:

- Imediat după utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent pentru vase, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți.
- Resturile de mâncare pot fi îndepărtate ușor cu o perie sau cu un burete.

#### Curățarea peretelui posterior și a panourilor catalitice laterale ale cuptorului (dacă intră în dotare):

**IMPORTANT: nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi, perii aspre, bureți de sârmă sau sprayuri pentru cuptor, care ar putea deteriora suprafața catalitică și i-ar distruge proprietățile de autocurățare.**

- Porniți cuptorul și lăsați-l să funcționeze gol, timp de aproximativ o oră, la o temperatură de 200 °C, cu funcția de convecție activată
- Apoi, lăsați aparatul să se răcească, înainte de a îndepărta cu un burete resturile de alimente.

#### Ciclul de curățare a cuptoarelor cu funcție de piroliză (dacă intră în dotare):



### AVERTISMENT

- Nu atingeți cuptorul în timpul ciclului de piroliză.
- Nu lăsați copiii să se apropie de cuptor în timpul desfășurării ciclului de piroliză.

Cu această funcție, se ard stropii de grăsime depuși în interiorul cuptorului în timpul preparării, la o temperatură de aproximativ 500 °C. La această temperatură ridicată, depunerile se transformă într-o cenușă fină, care poate fi ștersă ușor cu o lavetă umedă, când cuptorul s-a răcit. Nu activați funcția de piroliză după fiecare utilizare, ci doar atunci când cuptorul este foarte murdar sau când emană fum și mirosuri neplăcute în faza de încălzire sau de preparare a alimentelor.

- În cazul în care cuptorul este instalat sub o plită, asigurați-vă că, în timpul ciclului de autocurățare (piroliză), arzătoarele cu gaz sau zonele de gătit electrice sunt oprite.

- Accesoriile trebuie scoase din aparat înainte de activarea funcției de piroliză.

Aparatul este dotat cu 2 funcții pirolitice:

1. Ciclul economic (PYRO EXPRESS/ECO): consumul se reduce cu circa 25% față de ciclul standard. Activați-l la intervale regulate (după ce ați gătit carne de 2 sau 3 ori consecutiv).
  2. Ciclul standard (PYRO): garantează curățarea eficientă a unui cuptor foarte murdar.
- În orice caz, după un anumit număr de utilizări și în funcție de gradul de murdărie, un mesaj care apare pe afișajul cuptorului vă recomandă să efectuați un ciclu de autocurățare.

**N.B.: în timpul funcției de piroliză, ușa cuptorului nu se poate deschide; aceasta rămâne blocată până când temperatura din cuptor ajunge la nivelul de siguranță corespunzător.**



## AVERTISMENT

### PRIVIND ÎNTREȚINEREA

- Folosiți mănuși de protecție.

- Efectuați operațiunile indicate doar după ce cuptorul s-a răcit.

- Deconectați de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice operație de întreținere.

### SCOATEREA UȘII

#### Pentru a scoate ușa:

1. Deschideți complet ușa.
2. Ridicați dispozitivele de oprire și împingeți-le în față până se opresc (Fig. 1).
3. Închideți ușa până la capăt (A), ridicați-o (B) și rotiți-o (C) până când se deblochează (D) (Fig. 2).

#### Pentru a monta la loc ușa:

1. Introduceți balamalele în locașurile lor.
2. Deschideți complet ușa.
3. Coborâți cele două dispozitive de oprire.
4. Închideți ușa.

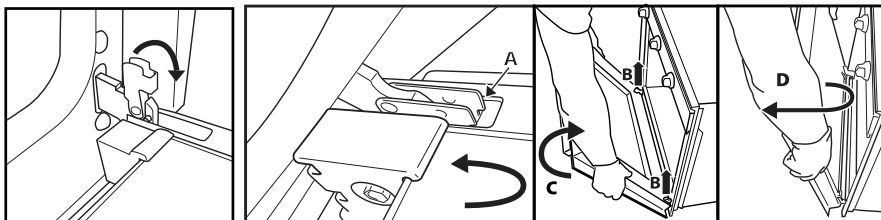


Fig. 1

Fig. 2

### DEPLASAREA REZISTENȚEI SUPERIOARE (NUMAI LA ANUMITE MODELE)

1. Scoateți grătarele laterale de susținere a accesoriilor (Fig. 3).
2. Trageți rezistența puțin în față (Fig. 4) și coborâți-o (Fig. 5).
3. Pentru a pune la loc rezistența, ridicați-o, trageți-o puțin către dumneavoastră, având grijă ca aceasta să se sprijine pe suporturile laterale.

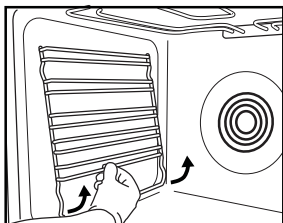


Fig. 3



Fig. 4

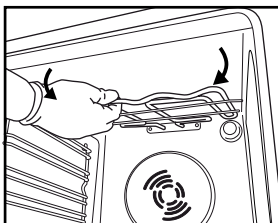


Fig. 5

### ÎNLOCUIREA BECULUI CUPTORULUI

#### Pentru a înlocui becul din spate (dacă intră în dotare):

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
2. Deșurubați capacul becului (Fig. 6), înlocuiți becul (consultați nota privind tipul de bec) și înșurubați la loc capacul becului (Fig. 7).
3. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

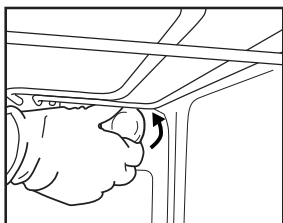


Fig. 6

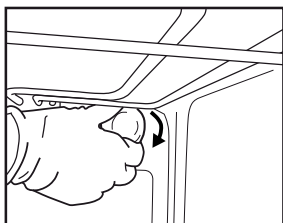


Fig. 7

#### N.B.:

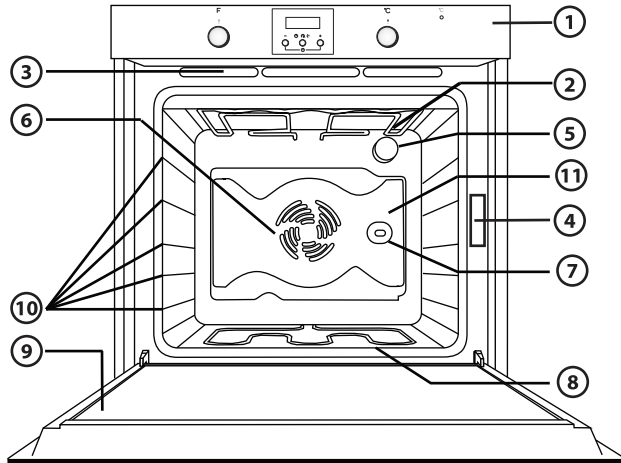
- Folosiți numai becuri cu incandescență de 25-40 W/230 V, tip E-14, T300°C sau becuri cu halogen de 20-40 W/230 V, tip G9, T300°C (în funcție de model).
- Becul folosit pentru acest aparat este conceput special pentru aparate electrice și nu este destinat iluminatului unei încăperi (Regulamentul (CE) nr. 244/2009 al Comisiei).
- Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

**IMPORTANT:**

- Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le atingeți cu mâinile neprotejate, deoarece amprentele digitale le pot deteriora.
- Nu folosiți cuptorul decât după ce capacul becului a fost pus la loc.

**INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE A CUPTORULUI**

PENTRU CONECTAREA LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ, CONSULTAȚI PARAGRAFUL PRIVIND INSTALAREA



1. Panoul de comandă
2. Rezistența superioară/grillul
3. Sistemul de răcire (dacă intră în dotare)
4. Plăcuța cu date tehnice (nu trebuie înlăturată)
5. Becul
6. Sistemul de coacere tip convecție (dacă intră în dotare)
7. Rotisorul (dacă intră în dotare)
8. Rezistența inferioară (nu este vizibilă)
9. Ușa
10. Pozițiile nivelurilor
11. Peretele posterior

**N.B.:**

- La finalizarea procesului de preparare, după oprirea cuptorului, este posibil ca ventilatorul de răcire să continue să funcționeze pentru o anumită perioadă de timp.
- Produsul dumneavoastră poate diferi puțin față de cel prezentat în desen.

## ACCESORII COMPATIBILE

(pentru accesoriile furnizate împreună cu cuptorul, consultați fișa tehnică)

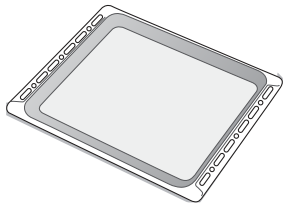


Fig. 1

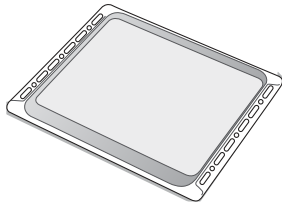


Fig. 2

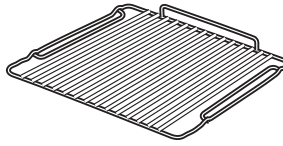


Fig. 3

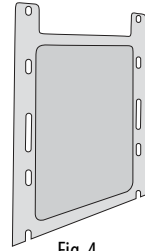


Fig. 4

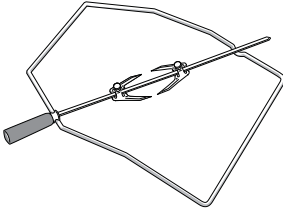


Fig. 5

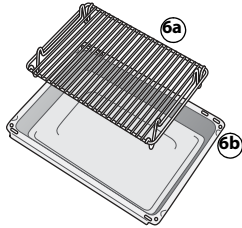


Fig. 6

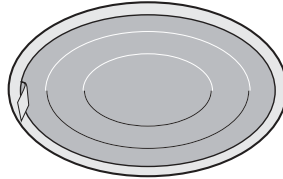


Fig. 7

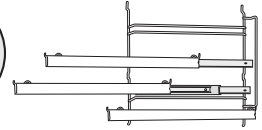


Fig. 8

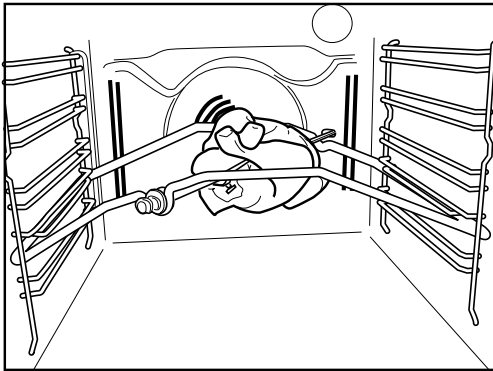


Fig. 9

### **Tavă pentru scurgerea grăsimii (Fig. 1)**

Pentru colectarea grăsimii sau bucăților de alimente atunci când este amplasată sub grătarul metalic sau pentru utilizarea ca tavă, pentru a prepara carne, pui, pește etc., cu sau fără legume. Turnați puțină apă în tava pentru scurgerea grăsimii, pentru a evita împrăscarea cu grăsime și degajarea de fum. **Tavă de copt (Fig. 2)**

Pentru a coace biscuiți, torturi și pizze.

### **Grătar metalic (Fig. 3)**

Pentru prepararea la grătar a alimentelor sau ca suport pentru oale, forme pentru prăjituri și alte vase de gătit. Poate fi amplasat pe orice nivel disponibil. Grătarul metalic poate fi introdus cu partea concavă orientată în sus sau în jos.

### **Panouri catalitice laterale (Fig. 4)**

Aceste panouri sunt acoperite cu un strat de email microporos special, care absoarbe stropii de grăsime. Se recomandă efectuarea unui ciclu de curățare automată după prepararea de alimente bogate în grăsimi (consultați CURĂȚAREA). **Rotisor (Fig. 5)**

Utilizați rotisorul conform indicațiilor din Fig. 9. De asemenea, pentru alte recomandări, consultați secțiunea „Utilizare recomandată și sugestii”.

### **Set tavă și grătar (Fig. 6)**

Setul cuprinde un grătar metalic (6a) și un recipient emailat (6b). Acest set trebuie așezat pe grătarul metalic (3) și utilizat cu funcția Grill.

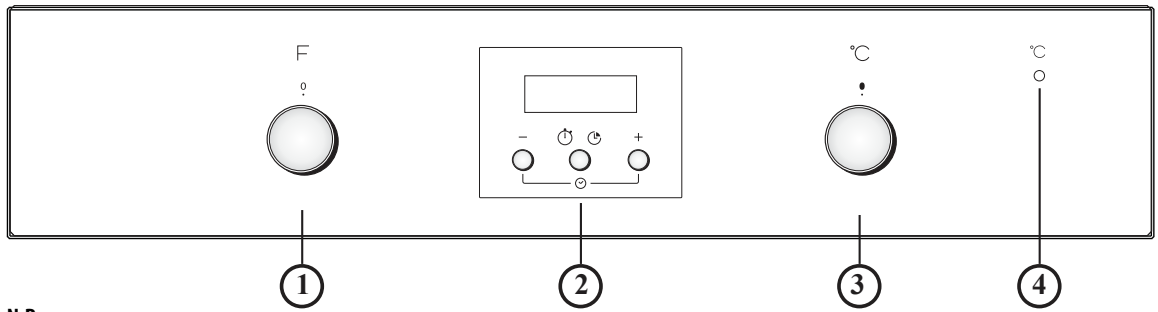
### **Filtru pentru grăsime (Fig. 7)**

A se utiliza **numai** pentru prepararea alimentelor care au un conținut foarte mare de grăsime. Fixați-l de peretele posterior al compartimentului cuptorului, în dreptul ventilatorului. Poate fi spălat în mașina de spălat vase și poate fi folosit cu funcția de convecție.

### **Grătare culisante (Fig. 8)**

Acestea permit scoaterea pe jumătate a grătarelor metalice și a tăvilor pentru scurgerea grăsimii, în timpul procesului de preparare. Sunt adecvate pentru toate accesoriile, pot fi spălate în mașina de spălat vase.

## DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



### N.B.:

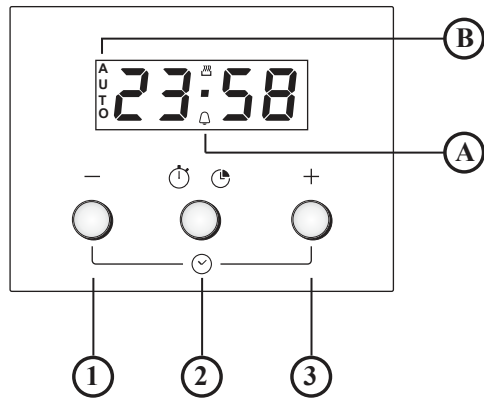
- Produsul dumneavoastră poate diferi puțin față de cel prezentat în desen.
- Dacă butoanele cuptorului dumneavoastră sunt retractabile, apăsați-le până la mijloc, iar acestea vor ieși, în funcție de model.

1. Butonul de selectare a funcției
2. Dispozitivul electronic de programare
3. Butonul termostatului
4. LED-ul roșu al termostatului

### UTILIZAREA CUPTORULUI

- Rotiți butonul de selectare până la funcția dorită.  
Becul cuptorului se aprinde.
- Rotiți în sens orar butonul termostatului, până la temperatura dorită.  
LED-ul termostatului se aprinde și se stinge din nou când cuptorul atinge temperatura selectată. La finalizarea procesului de preparare, rotiți butoanele la poziția „0”.

### UTILIZAREA DISPOZITIVULUI ELECTRONIC DE PROGRAMARE



1. Butonul - : pentru reducerea valorii prezentate pe afișaj
2. Butonul : pentru selectarea setărilor:
  - a. Temporizatorul
  - b. Durata de preparare
3. Butonul + : pentru creșterea valorii prezentate pe afișaj

A. Simbolul indică funcționarea temporizatorului

B. Simbolul **AUTO** confirmă efectuarea setării

### Utilizarea cuptorului pentru prima dată

Setarea orei curente și a tonului pentru semnalul acustic.

După ce cuptorul a fost conectat la rețeaua de alimentare cu energie electrică, **AUTO** și 0.00 încep să clipească pe afișaj. Pentru a seta ora curentă, apăsați simultan butoanele - și +: punctul din mijloc clipește. Setati ora curentă cu ajutorul butoanelor + și -. După ce ați selectat valoarea dorită, apăsați butonul din mijloc. Pe afișaj apare „ton 1”. Pentru a selecta tonul dorit, apăsați butonul -. După ce ați ales tonul preferat, apăsați pe butonul din mijloc. Pentru a modifica ora, procedați conform descrierii de mai sus.

### Setarea temporizatorului









Pentru a seta temporizatorul, apăsați lung butonul din mijloc: pe afișaj apare 0.00, iar simbolul în formă de clopoțel clipește. Setati temporizatorul cu ajutorul butonului + (valoarea maximă care poate fi programată este de 23 de ore și 59 de minute). Numărătoarea inversă începe după câteva secunde. Pe afișaj este prezentată ora curentă, iar simbolul în formă de clopoțel rămâne aprins, confirmând setarea temporizatorului. Pentru a vizualiza numărătoarea inversă și a efectua eventualele modificări necesare, apăsați din nou butonul din mijloc.

### Programarea duratei de preparare












După ce ați ales cu ajutorul butoanelor modul și temperatura de preparare, apăsați butonul din mijloc: pe afișaj apare 0.00, iar simbolul în formă de clopoțel clipește. Apăsați din nou butonul din mijloc: pe afișaj și 0.00 apar secvențial, iar **AUTO** clipește. Setati durata de preparare, cu ajutorul butoanelor + și - (valoarea maximă care poate fi programată este de 10 ore). După câteva secunde, pe afișaj apare ora curentă, iar **AUTO** rămâne aprins, confirmând setarea. Pentru a vizualiza timpul de preparare rămas și pentru a-l schimba dacă


















este necesar, apăsați timp de 2 secunde butonul din mijloc, apoi apăsați-l din nou. La finalizarea duratei setate, simbolul se dezactivează, se activează alarma, iar **AUTO** clipește pe afișaj. Apăsați oricare buton, pentru a dezactiva alarma. Reduceți la poziția zero butonul de selectare a funcțiilor și butonul de setare a temperaturii, apoi apăsați timp de două secunde pe butonul din mijloc, pentru a finaliza procesul de preparare.




## TABELUL DE DESCRIERE A FUNCȚIILOR

FUNCȚIE		DESCRIERE
	<b>OPRIT</b>	Pentru a întrerupe prepararea și a opri cuptorul.
	<b>BEC</b>	Pentru a aprinde becul cuptorului.
	<b>CONVENȚIONAL</b>	Pentru a prepara orice fel de mâncare, pe un singur nivel. Utilizați nivelul 2. Preîncălziți cuptorul la temperatura necesară. LED-ul termostatului se stinge în momentul în care cuptorul este pregătit și se pot introduce alimentele.
	<b>SMARTCLEAN</b>	Pentru eliminarea murdăriei rezultate în urma procesului de preparare a alimentelor, prin intermediul unui ciclu de curățare la temperatură scăzută. Acțiunea combinată a emailului special și a vaporilor de apă degajați în timpul ciclului facilitează eliminarea murdăriei. Activați funcția când cuptorul este rece. Turnați 200 ml de apă pe fundul cuptorului, apoi rulați un ciclu de 30 de minute la 90 °C. La sfârșitul ciclului, așteptați 15 minute înainte de a deschide ușa.
	<b>COACERE CU CONVECȚIE</b>	Pentru coacerea prăjiturilor cu umplutură lichidă (dulci sau sărate), pe un singur nivel. Această funcție poate fi utilizată și pentru coacere pe două niveluri. Schimbați poziția tăvilor de copt pentru a obține o coacere mai uniformă. Folosiți nivelul 2 dacă gătiți pe un singur nivel și nivelurile 1 și 3 dacă gătiți pe două niveluri. Preîncălziți cuptorul înainte de a introduce alimentele.
	<b>FUNCȚIA GRILL</b>	Pentru a prepara la grătar antricoate, frigărui și cărnați; pentru a gratina legume și pentru a prăji pâine. Se recomandă poziționarea alimentelor pe al 4-lea nivel. Când frigeți carnea la grătar, utilizați tava pentru scurgerea grăsimii, pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați-o pe nivelul al 3-lea, adăugând în aceasta o cantitate de aproximativ o jumătate de litru de apă. Preîncălziți cuptorul timp de 3-5 min. În timpul preparării, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă.
	<b>TURBO GRILL</b>	Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, mușchi de vită, carne de pasăre). Poziționați alimentele pe nivelurile din mijloc. Utilizați tava pentru scurgerea grăsimii pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați-o pe nivelul 1 sau 2, adăugând o cantitate de aproximativ o jumătate de litru de apă. Se recomandă să întoarceți carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obține o rumenire uniformă. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului. În timpul procesului de preparare, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă. Cu această funcție se poate utiliza și rotisorul, dacă intră în dotare.
	<b>DECONGELARE</b>	Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Se recomandă lăsarea alimentelor în ambalaj, pentru a se evita deshidratarea acestora la suprafață.

## TABEL CU INFORMAȚII DESPRE PREPARARE

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (numărat de jos în sus)	Temp. (°C)	Timp (min.)	Accesorii și note
Torturi dospite		Da	2	160-180	35-55	Formă pentru prăjituri pe grătar metalic
		Da	1-3	150-170	30-90	Nivel 3: formă pentru prăjituri pe grătar metalic (schimbați nivelurile la jumătatea coacerii) Nivel 1: formă pentru prăjituri pe grătar metalic
Plăcinte umplute (plăcintă cu brânză, ștrudel, plăcintă cu mere)		Da	2	150-190	30-85	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic
		Da	1-3	150-190	35-90	Nivel 3: formă pentru prăjituri pe grătar metalic (schimbați nivelurile la jumătatea coacerii) Nivel 1: formă pentru prăjituri pe grătar metalic
Biscuiți / mini tarte		Da	3	170-180	15-40	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
		Da	1-3	150-175	20-45	Nivel 3: grătar metalic (schimbați nivelurile la jumătatea coacerii) Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
Choux à la crème		Da	3	180	30-40	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
		Da	1-3	170-190	35-45	Nivel 3: tavă de cuptor pe grătar metalic (așezați alimentele pe alt nivel la jumătatea coacerii) Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
Bezele		Da	3	90	120-130	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
		Da	1-3	90	130-150	Nivel 3: tavă de cuptor pe grătar metalic (așezați alimentele pe alt nivel la jumătatea coacerii) Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
Pâine / pizza / focaccia		Da	2	190-250	15-50	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
		Da	1-3	190-250	25-45	Nivel 3: tavă de cuptor pe grătar metalic (așezați alimentele pe alt nivel la jumătatea coacerii) Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
Pizza congelată		Da	2	250	10-15	Nivel 2: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt pe grătar metalic
		Da	1-3	250	10-20	Nivel 3: tavă de cuptor pe grătar metalic (așezați alimentele pe alt nivel la jumătatea coacerii) Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche lorraine)		Da	2	175-200	40-50	Formă pentru prăjituri pe grătar metalic
		Da	1-3	180-190	40-55	Nivel 3: formă pentru prăjituri pe grătar metalic (schimbați nivelurile la jumătatea coacerii) Nivel 1: formă pentru prăjituri pe grătar metalic

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (numărat de jos în sus)	Temp. (°C)	Timp (min.)	Accesorii și note
Vol-au-vent / aperitive din aluat de foietaj		Da	3	180-200	20-30	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
		Da	1-3	180-190	20-40	Nivel 3: tavă de cuptor pe grătar metalic (așezați alimentele pe alt nivel la jumătatea coacerii) Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
Lasagna / paste la cuptor / cannelloni / budinci		Da	2	190-200	40-65	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Miel / vițel / vită / porc 1 kg		Da	2	190-200	90-110	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Pui/iepure/rață 1 kg		Da	2	190-200	65-85	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Curcan/gâscă 3 kg		Da	1 / 2	190-200	140-180	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Pește la cuptor/in papiotă (file, întreg)		Da	2	180-200	40-60	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	2	175-200	50-60	Tavă de cuptor pe grătar metalic
Pâine prăjită		Da	4	200	2-5	Grătar metalic
Fileuri/bucăți de pește		Da	4	200	30-40	Nivel 4: grătar metalic (întoarceți alimentele la jumătatea coacerii)
						Nivel 3: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Cârnați / frigărui / coaste / hamburgeri		Da	4	200	30-50	Nivel 4: grătar metalic (întoarceți alimentele la jumătatea coacerii)
						Nivel 3: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Friptură de pui 1-1,3 Kg		-	2	200	55-70	Nivel 2: grătar metalic (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare)
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Friptură de pui 1-1,3 Kg		-	2	200	60-80	Nivel 2: rotisorul (dacă intră în dotare)
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Mușchi de vită, în sânge, 1 kg		-	2	200	35-50	Tavă de cuptor pe grătar metalic (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare)
Pulpă de miel / but		-	2	200	60-90	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare)
Cartofi copti		-	2	200	45-55	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare)
Legume gratinate		-	2	200	20-30	Tavă de cuptor pe grătar metalic

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (numărat de jos în sus)	Temp. (°C)	Temp (min.)	Accesorii și note
Lasagna și carne		Da	1-3	200	50-100*	Nivel 3: tavă de cuptor pe grătar metalic (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare)
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Carne și cartofi		Da	1-3	200	45-100*	Nivel 3: tavă de cuptor pe grătar metalic (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare)
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Pește și legume		Da	1-3	180	30-50*	Nivel 3: tavă de cuptor pe grătar metalic (așezați alimentele pe alt nivel la jumătatea coacerii)
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic

\* Durata de preparare este aproximativă. În funcție de preferințele personale, alimentele pot fi scoase din cuptor mai devreme sau mai târziu. Duratele de coacere pot fi mai lungi, în funcție de alimentele preparate.

**N.B.:** simbolurile corespunzătoare funcțiilor de coacere pot fi puțin diferite față de desen.

**N.B.:** duratele de preparare și temperaturile indicate sunt corespunzătoare pentru aproximativ 4 porții.

## UTILIZARE RECOMANDATĂ ȘI SUGESTII

### Citirea tabelului cu informații despre preparare

Tabelul indică funcția optimă care trebuie utilizată pentru diferitele alimente care pot fi gătite pe unul sau mai multe niveluri în același timp. Durata de preparare începe din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare specificate au caracter pur orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici valori recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la valori mai mari. Se recomandă utilizarea accesoriilor din dotare și, preferabil, a formelor metalice pentru prăjituri și tăvilor de copt de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari. Pentru a obține cele mai bune rezultate, urmați recomandările din tabelul cu informații despre preparare, în ceea ce privește alegerea accesoriilor (din dotare) care urmează a fi amplasate pe diferite niveluri.

### Gătirea simultană a unor alimente diferite

Folosind funcția „COACERE CU CONVECȚIE”, puteți găti simultan alimente diferite care necesită aceeași temperatură de coacere (de exemplu: pește și legume), pe niveluri diferite. Schimbați nivelurile, după ce au trecut două treimi din durata de preparare, dacă este necesar. Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

### Deserturi

- Gătiți deserturi delicate, cu funcția „Convențional”, numai pe un singur nivel. Folosiți tăvi din metal de culoare închisă și amplasați-le întotdeauna pe grătarul din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectați funcția „Aer forțat” și amplasați în zigzag pe grătare formele pentru prăjituri, pentru a favoriza circulația aerului cald.
- Pentru a verifica dacă o prăjitură dospită s-a copt, introduceți o scobitoare din lemn în partea cea mai înaltă a prăjiturii. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.
- Dacă folosiți forme antiaderente pentru prăjituri, nu ungeți cu unt marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.
- Dacă prăjitura „se lasă” în timpul coacerii, setați o temperatură mai mică data viitoare, încercând, de asemenea, să reduceți cantitatea de lichid din aluat și să-l amestecați mai ușor.
- Pentru prăjituri cu umpluturi umede (prăjitură cu brânză sau plăcinte cu fructe), folosiți funcția „COACERE CU CONVECȚIE”. Dacă baza prăjiturii este prea umedă, folosiți un nivel inferior și, înainte de a adăuga umplutura, presărați baza prăjiturii cu pesmet sau cu biscuiți sfărâmați.

### Carne

- Folosiți orice fel de tavă de cuptor sau vas Pyrex, adecvate pentru mărimea bucății de carne pe care o veți găti. Când preparați fripturi, adăugați în tavă supă de carne, stropind carnea în timpul procesului de gătire, pentru a obține un gust mai bun. Când friptura este gata, lăsați-o în cuptor încă 10-15 minute sau înveliti-o în folie de aluminiu.
- Când doriți să frigeți carne la grătar, alegeți bucăți de carne de grosimi egale, pentru a obține o preparare uniformă. Bucățile de carne foarte groase necesită durate de preparare mai îndelungate. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, coborâți grătarul metalic, menținând carnea la o distanță mai mare față de grill. Întoarceți carnea după ce s-au scurs două treimi din durata de coacere.

Pentru a colecta zeama, se recomandă amplasarea tăvii pentru scurgerea grăsimii, umplută cu jumătate de litru de apă, direct sub grillul pe care se află carnea. Completați cu apă când este necesar.

### Rotisorul (numai la anumite modele)

Folosiți acest accesoriu pentru a găti uniform bucăți mari de carne și de pui. Introduceți carnea pe tija rotisorului, legând-o cu o sfoară dacă este carne de pui și verificați să fie bine fixată înainte de a introduce tija în locașul din peretele frontal al cuptorului și de a o sprijini în suportul respectiv. Pentru a evita producerea de fum și pentru a colecta zeama, se recomandă amplasarea pe primul nivel a unei tăvi pentru scurgerea grăsimii, umplută cu o jumătate de litru de apă. Tija rotisorului are un mâner din plastic care trebuie scos înainte de începerea procesului de preparare și care trebuie utilizat din nou după finalizarea acestui proces, pentru a putea scoate alimentele din cuptor fără să vă ardeți.

### Pizza

Ungeți puțin tăvile pentru ca baza pizzei să fie crocantă. Presărați mozzarella peste pizza după ce au trecut două treimi din durata de preparare.



## VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

Ova uputstva bi trebalo da budu dostupna i na veb lokaciji: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### VAŠA BEZBEDNOST I BEZBEDNOST DRUGIH SU NAJVAŽNIJE

U ovom uputstvu i na samom uređaju nalaze se važna upozorenja vezana za bezbednost koja treba pročitati i kojih se treba stalno pridržavati.



Ovo je simbol opasnosti koji se odnosi na bezbednost i upozorava korisnike na potencijalne opasnosti po njih i druge. Svim bezbednosnim upozorenjima prethode simbol opasnosti i sledeći izrazi:



#### OPASNOST

Ukazuje na opasnu situaciju koja će, ukoliko se ne izbegne, izazvati ozbiljnu povredu.



#### UPOZORENJE

Ukazuje na opasnu situaciju koja bi, ukoliko se ne izbegne, mogla da izazove ozbiljnu povredu.

Sva bezbednosna upozorenja pružaju konkretne podatke o prisutnoj potencijalnoj opasnosti i ukazuju kako da se smanji opasnost od povrede, oštećenja i strujnog udara usled nepravilnog korišćenja uređaja. Pažljivo se pridržavajte sledećih uputstava:

- Kod otpakivanja i ugradnje koristite zaštitne rukavice.
- Uređaj mora da bude isključen iz električne mreže pre vršenja bilo kakvih montažnih radova.
- Montažne radove i radove održavanja mora da vrši kvalifikovani tehničar, i to u skladu sa uputstvima proizvođača i lokalnim bezbednosnim propisima. Nemojte da popravljate delove uređaja ili da ih menjate ukoliko to nije izričito navedeno u uputstvu za upotrebu.
- Zamenu kabla za napajanje mora da vrši samo kvalifikovani električar. Obratite se ovlašćenom servisu.
- Propisi zahtevaju da uređaj bude uzemljen.
- Kabl za napajanje mora da bude dovoljno dugačak za priključivanje uređaja na električnu mrežu, kada se stavi u svoje kućište.
- Kako bi ugradnja bila u skladu sa važećim bezbednosnim propisima, treba koristiti prekidač za isključenje svih električnih polova sa minimalnim razmakom između kontakata od 3 mm.
- Nemojte koristiti višestruke adaptere za utikač ako je rerna opremljena utikačem.
- Nemojte koristiti produžne kablove.
- Nemojte vući kabl za napajanje.
- Električni delovi ne smeju da budu lako dostupni korisniku nakon ugradnje.
- Ukoliko je površina indukcione ploče napukla, nemojte je koristiti i isključite uređaj kako biste izbegli mogućnost strujnog udara (samo za modele sa indukcijom funkcijom).
- Nemojte dodirivati uređaj vlažnim delovima tela i nemojte ga koristiti bez obuće.
- Ovaj uređaj je konstruisan kao kućni uređaj za pripremu hrane i namenjen je isključivo za takvu upotrebu. Nije dozvoljena nijedna druga vrsta upotrebe (npr.: grejanje soba). Proizvođač odbija svaku odgovornost za neodgovarajuću upotrebu ili nepravilno podešavanje komandi.
- Uređaj i njegovi dostupni delovi jako će se zagrejati tokom upotrebe. Pobrinite se da ne dođe do kontakta sa grejnim elementima. Veoma mala deca (od 0 do 3 godine) i mala deca (od 3 do 8 godina) moraju da se drže podalje od uređaja, osim u slučaju neprekidnog nadzora.

- Ovaj uređaj mogu da koriste deca od 8 i više godina i lica sa ograničenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili bez odgovarajućeg iskustva i znanja pod uslovom da pri tom budu pod nadzorom ili da im se daju uputstva za bezbedno korišćenje uređaja i uz razumevanje potencijalnih rizika. Deca ne smeju da se igraju uređajem. Deca ne smeju da čiste ili održavaju uređaj bez odgovarajućeg nadzora.
- U toku i nakon upotrebe nemojte da dodirujete grejne elemente ili unutrašnje površine uređaja – opasnost od opekotina. Uređaj ne sme da dođe u kontakt sa krpama ili drugim zapaljivim materijalima dok se svi delovi u potpunosti ne ohlade.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja nakon pripreme hrane i pobrinite se da vreo vazduh ili para postepeno izađu pre nego što pristupite rerni. Kada su vrata uređaja zatvorena, vruć vazduh izlazi kroz otvor iznad komandne table. Nemojte da blokirate otvore za ispuštanje vazduha.
- Koristite rukavice za rernu za vađenje posuđa i pribora, vodeći računa o tome da ne dodirnete grejne elemente.
- Nemojte stavljati zapaljive materijale u uređaj ili blizu njega: ukoliko se uređaj slučajno uključi, može da izbije požar.
- Nemojte koristiti uređaj za zagrevanje, odnosno pripremanje hrane u zatvorenim konzervama ili posudama.
- Pritisak koji bi pri tome nastao mogao bi da izazove eksploziju zatvorene posude i time oštećenje uređaja.
- Nemojte koristiti posude koje su izrađene od sintetičkih materijala.
- Pregrejana ulja i masnoće se mogu lako zapaliti. Budite veoma oprezni uvek kada pečete hranu koja je bogata mastima i uljem.
- Nikada nemojte ostavljati uređaj bez nadzora za vreme sušenja hrane.
- Ukoliko se u pripremanju hrane koriste alkoholna pića (npr. rum, konjak, vino itd.), nemojte zaboraviti da alkohol isparava na visokim temperaturama. Pri tome postoji opasnost da se pare koje oslobađa alkohol zapale prilikom kontakta sa električnim grejnim elementom.
- Nemojte koristiti opremu za čišćenje parom.
- Nemojte dodirivati rernu tokom ciklusa pirolize. Držite decu dalje od rerne tokom ciklusa pirolize. Veći ostaci prosute hrane se moraju ukloniti iz unutrašnjosti rerne pre ciklusa čišćenja (samo za rerne sa ciklusom pirolize).
- Koristite isključivo temperaturnu sondu preporučenu za ovu rernu.
- Nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne jer možete da ogrebete površinu, što može da rezultira pucanjem stakla.
- Pobrinite se da uređaj bude isključen pre zamene lampice kako bi se izbegao eventualni strujni udar.
- Nemojte koristiti aluminijumsku foliju za pokrivanje hrane ili suda za pripremu hrane (samo za rerne sa isporučenim sudom za pripremu hrane).

## **Odlaganje kućnih uređaja**

- Ovaj uređaj je proizveden od materijala koji se mogu reciklirati ili ponovo upotrebiti. Odložite ga u skladu sa lokalnim propisima o odlaganju otpada. Pre nego što odložite uređaj, odsecite kabl za napajanje.
- Za više informacija o tretiranju, ponovnom iskorišćenju i reciklaži kućnih električnih uređaja obratite se nadležnom lokalnom organu vlasti, službi za sakupljanje komunalnog otpada ili prodavnicu u kojoj ste kupili uređaj.

## **UGRADNJA**

Pošto ste rernu izvadili iz ambalaže, proverite da li se tokom transporta možda oštetila i da li se vrata pravilno zatvaraju. U slučaju problema obratite se svom prodavcu ili najbližem Postprodajnom servisu. Da biste sprečili bilo kakvo oštećenje, izvadite rernu iz stiropora neposredno pre montaže.

### **PRIPREMA KUĆIŠTA**

- Kuhinjski elementi u kontaktu sa remnom moraju da budu otporni na toplotu (min. 90°C).
- Obavite sav posao vezan za sečenje ormara još pre postavljanja rerne u kućište i pažljivo skinite svu strugotinu i piljevinu.
- Nakon ugradnje, dno rerne ne sme više da bude dostupno.
- Kako biste obezbedili pravilan rad uređaja, nemojte zagraditi minimalni razmak između radne ploče i gornje ivice rerne.

### **PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU**

Proverite da li je napon naveden na natpisnoj pločici na uređaju isti kao i mrežni napon. Pločica sa podacima se nalazi na prednjoj ivici rerne (vidljiva kada su vrata otvorena).

- Kabl za napajanje (tip H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) sme da zameni samo kvalifikovani električar. Obratite se ovlašćenom servisu.

### **OPŠTE PREPORUKE**

#### **Pre upotrebe:**

- Skinite zaštitni karton, zaštitnu foliju i samolepljive nalepnice sa pribora.
- Izvadite pribor iz rerne i grejte je otprilike sat vremena na 200°C kako biste uklonili miris i isparenja izolacionih materijala i zaštitne masti.

#### **Tokom upotrebe:**

- Nemojte stavljati teške predmete na vrata zbog opasnosti od oštećenja.
- Nemojte se naslanjati na vrata ili kačiti nešto za dršku na vratima.
- Nemojte pokrivati unutrašnjost rerne aluminijumskom folijom.
- Nemojte sipati vodu u unutrašnjost vruće rerne; moglo bi da dođe do oštećenja prevlake emajla.
- Nemojte vući kuhinjsko posuđe po dnu rerne jer biste mogli da oštetite prevlaku emajla.
- Pobrinite se da električni kablovi drugih uređaja ne budu u kontaktu sa vrućim delovima rerne i da ne budu zaglavljani u vratima.
- Nemojte izlagati rernu atmosferskim uticajima.


## OČUVANJE ŽIVOTNE SREDINE



### Odlaganje ambalaže

Ambalaža može 100% da se reciklira i obeležena je reciklažnim simbolom (♻️). Različite delove ambalaže treba zato odgovorno odložiti u skladu sa propisima lokalnih vlasti o odlaganju otpada.


### Odlaganje proizvoda

- Ovaj uređaj je obeležen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU, o odlaganju električne i elektronske opreme na otpad (WEEE).
- Pravilnim odlaganjem ovog proizvoda doprinećete sprečavanju mogućih negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi koje bi inače mogle da budu prouzrokovane nepravilnim rukovanjem ovim proizvodom kao otpadom.
- Simbol  na proizvodu ili pratećoj dokumentaciji ukazuje na to da sa njim ne treba postupati kao sa komunalnim otpadom, već ga treba predati odgovarajućem centru za sakupljanje i reciklažu električne i elektronske opreme.

### Saveti za uštedu energije

- Prethodno zagrejte remu samo ukoliko je tako navedeno u tabeli pripreme jela ili vašem receptu.
- Koristite tamno lakirane ili emajlirane modle jer mnogo bolje apsorbuju toplotu.
- Isključite remu 10/15 minuta pre isteka podešenog vremena pečenja. Hrana koju treba duže peći nastaviće da se peče pošto se rerna isključi.

## IZJAVA O USAGLAŠENOSTI

- Ova rerna koja je predviđena da dolazi u kontakt sa namirnicama, u skladu je sa Evropskim uredbom (  ) br.1935/2004 i konstruisana je, proizvedena i prodaje se u skladu sa bezbednosnim zahtevima direktive o niskom naponu 2006/95/CE (koja menja 73/23/CEE i naknadne izmene i dopune), zahtevima u vezi sa zaštitom "EMC" 2004/108/CE.
- Ovaj uređaj ispunjava zahteve u vezi sa ekološkim dizajnom Evropskih uredbi br. 65/2014 i br. 66/2014 u skladu sa evropskim standardom EN 60350-1.

## VODIČ ZA REŠAVANJE PROBLEMA

### Rerna ne radi:

- Proverite da li ima struje i da li je rerna priključena na električnu mrežu.
- Isključite remu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.

### Vrata se ne otvaraju:

- Isključite remu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.
- **VAŽNO:** vrata rerne ne mogu da se otvore tokom samočišćenja. Sačekajte da se automatski otključaju (videti odeljak „Ciklus čišćenja rerne pomoću funkcije pirolize“).

### Elektronski programator ne radi:

- Ukoliko je na ekranu prikazano slovo "F" iza koga sledi broj, obratite se najbližem Postprodajnom servisu. U tom slučaju navedite broj koji sledi iza slova "F".

## POSTPRODAJNI SERVIS

### Pre nego što pozovete službu za korisnike:

1. Proverite da li možete da rešite problem sami uz pomoć saveta u „Vodiču za rešavanje problema“.
2. Isključite uređaj i ponovo ga uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.

### Ukoliko i posle navedenih provera kvar još uvek postoji, obratite se najbližoj službi za korisnike.

Uvek navedite:

- kratak opis kvara;
- tip i tačan model rerne;
- servisni broj (broj iza reči „Service“ na natpisnoj pločici) koji se nalazi na desnoj ivici unutrašnjosti rerne (vidljiv kada su vrata otvorena). Servisni broj je takođe naveden u garantnoj knjižici;
- Vašu punu adresu;
- Vaš broj telefona.

**SERVICE**



0000 000 00000

Ukoliko su potrebne bilo kakve popravke, obratite se ovlašćenom **Postprodajnom servisu** (kao garancija korišćenja originalnih rezervnih delova i propisno izvršenih popravki).

## ČIŠĆENJE



### UPOZORENJE

- Nemojte koristiti opremu za čišćenje parom.
- Čistite rernu samo kada je hladna.
- Isključite iz struje pre servisiranja.

#### Spoljašnjost rerne

**VAŽNO: nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa uređajem, odmah ga očistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.**

- Površine čistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima. Ako su površine veoma prljave, dodajte vodi nekoliko kapi deterdženta za pranje posuđa. Obrišite suvom krpom.

#### Unutrašnjost rerne

**VAŽNO: nemojte koristiti abrazivne, odnosno metalne suđere ili strugače. Oni vremenom mogu da unište emajlirane površine i staklo na vratima rerne.**

- Posle svake upotrebe ostavite da se rerna ohladi, a zatim je očistite, po mogućnosti dok je još topla kako bi se skinula nagomilana prljavština i mrlje od ostataka hrane (npr. hrane sa visokim sadržajem šećera).
- Koristite deterdžente za rernu samog proizvođača i pridržavajte se njegovog uputstva.
- Očistite staklo na vratima odgovarajućim tečnim deterdžentom. Vrata rerne mogu se skinuti da bi se olakšalo čišćenje (videti ODRŽAVANJE).
- Gornji grejač grila (videti ODRŽAVANJE) može da se spusti (samo kod nekih modela) da bi se očistio krov rerne.

**NAPOMENA: tokom dužeg pečenja namirnica sa visokim sadržajem vode (npr. pice, povrća itd.) može da dođe do kondenzacije na unutrašnjoj strani vrata i oko zaptivača. Osušite unutrašnjost vrata krpom ili sušerom kada je rerna hladna.**

#### Pribor:

- Potopite pribor u vodu sa deterdžentom za pranje sudova odmah posle upotrebe, koristeći pri tome rukavice za rernu ako je pribor još vruć.
- Ostaci hrane mogu lako da se skinu pomoću četke ili suđera.

#### Čišćenje zadnjeg zida i katalitičkih bočnih ploča rerne (ako postoje):

**VAŽNO: nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente, grube četke, metalne suđere za lonce ili sprejeve za rernu koji bi mogli da oštete katalitičku površinu i da pokvare njena svojstva samočišćenja.**

- Neka rerna radi otprilike sat vremena na 200 °C prazna uz uključenu funkciju ventilatora
- Zatim ostavite uređaj da se ohladi pre nego što sušerom skinete sve ostatke hrane.

#### Ciklus čišćenja rerni sa funkcijom pirolize (ukoliko postoji):



### UPOZORENJE

- Nemojte dodirivati rernu tokom ciklusa pirolize.
- Držite decu dalje od rerne tokom ciklusa pirolize.

Ova funkcija sagoreva ostatke od prskanja hrane koji se stvaraju unutar rerne u toku pečenja na temperaturi od približno 500°C. Na ovako visokoj temperaturi, ostaci se pretvaraju u pepeo koji se lako može pokupiti vlažnom krpom, kada je rerna hladna. Nemojte koristiti funkciju pirolize posle svake upotrebe, već samo kada je rerna veoma zaprljana ili kada u njoj tokom prethodnog zagrevanja ili pečenja nastane dim, odnosno para.

- Ukoliko je rerna montirana ispod ploče za kuvanje, pobrinite se da svi gorionici ili električna polja za kuvanje budu isključeni tokom funkcije samočišćenja (pirolize).
- Uklonite sav pribor pre pokretanja funkcije pirolize.  
Uređaj ima 2 funkcije pirolize:

1. ciklus sa uštedom energije (EKSPRES PIROLIZA/EKO): troši otprilike 25% manje energije nego standardni ciklus. Koristite ga redovno (posle svakog 2. ili 3. pečenja mesa).
2. Standardni ciklus (PIROLIZA): pogodan za čišćenje jako zaprljane rerne.
  - U svakom slučaju, posle određenog broja korišćenja i u zavisnosti od toga koliko je rerna prljava, poruka na displeju rerne vas podseća da pokrenete ciklus samočišćenja.

**NAPOMENA: tokom funkcije pirolize, vrata rerne se neće otvarati; ostaće zaključana dok se temperatura unutar rerne ne vrati na prihvatljivo bezbedan nivo.**

## ODRŽAVANJE

### UPOZORENJE

Koristite zaštitne rukavice.  
Pobrinite se da rerma bude hladna pre vršenja sledećih operacija.  
Isključite iz struje pre servisiranja.

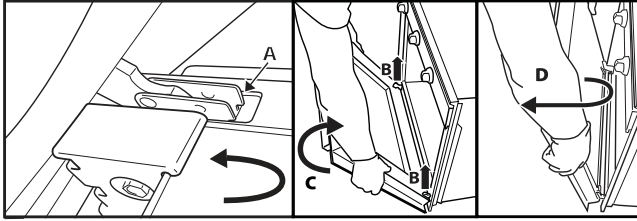
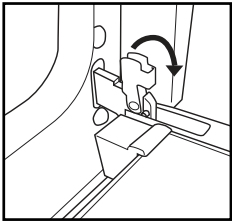
#### SKIDANJE VRATA

##### Da biste skinuli vrata:

1. Otvorite vrata do kraja.
2. Podignite držače i gurnite ih do kraja prema napred (Sl. 1).
3. Zatvorite vrata do kraja (A), podignite ih (B) i okrenite ih (C) tako da se oslobode (D) (Sl. 2).

##### Da biste ponovo montirali vrata:

1. Stavite šarke u ležišta.
2. Otvorite vrata do kraja.
3. Spustite dva držača.
4. Zatvorite vrata.

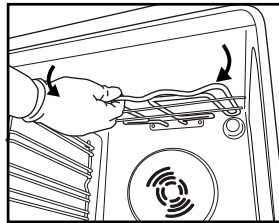
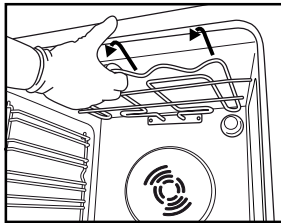
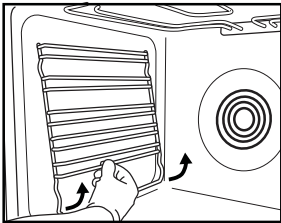


Slika 1

Slika 2

#### POMERANJE GORNJEG GREJNOG ELEMENTA (SAMO KOD NEKIH MODELA)

1. Skinite bočne pomoćne rešetke za držanje (sl. 3).
2. Izvucite malo grejni element (sl. 4) i spustite ga (sl. 5).
3. Ukoliko želite da promenite položaj grejnog elementa, povucite ga malo prema sebi, vodeći računa pri tome da leži na bočnim osloncima.



Slika 3

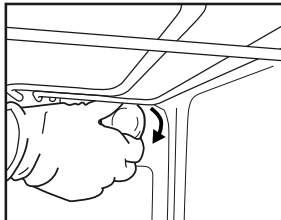
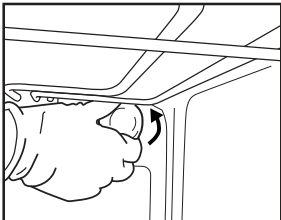
Slika 4

Slika 5

#### ZAMENA LAMPICE U RERNI

##### Da biste zamenili zadnju sijalicu (ukoliko postoji):

1. Diskonektujte rernu iz električne mreže.
2. Odmrtnite poklopac sijalice (sl. 6), zamenite sijalicu (videti napomenu za tip sijalice) i ponovo zavrtnite poklopac sijalice (sl. 7).
3. Ponovo priključite rernu na električnu mrežu.



Slika 6

Slika 7

#### NAPOMENA:

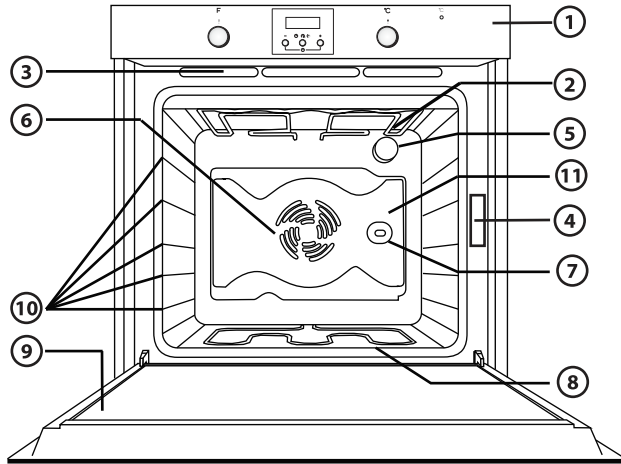
- Koristite samo T3000°C inkandescentne sijalice od 25-40 W/230 V tipa E-14, ili T3000°C halogene sijalice od 20-40 W/230 V tipa G9 (u zavisnosti od modela).
- Sijalica korišćena u uređaju je posebno konstruisana za električne uređaje i nije pogodna za rasvetu prostorija u domaćinstvu (Uredba Komisije (EC) br. 244/2009).
- Sijalice se mogu nabaviti preko našeg Postprodajnog servisa.

**VAŽNO:**

- Ukoliko koristite halogene sijalice, nemojte ih dirati golim rukama jer ih otisci prstiju mogu oštetiti.
- Nemojte koristiti rernu dok ne vratite poklopac sijalice na svoje mesto.

**UPUTSTVO ZA UPOTREBU RERNE**

INFORMACIJE O ELEKTRIČNOM PRIKLJUČKU POTRAŽITE U ODELJKU O INSTALACIJI



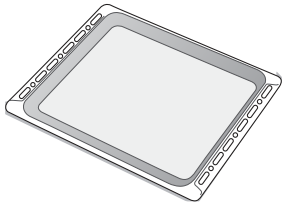
1. Kontrolna tabla
2. Gornji grejač/gril
3. Sistem za hlađenje (ukoliko postoji)
4. Pločica sa podacima (ne uklanjati)
5. Svetlo
6. Sistem za ventilaciju tokom pečenja (ako postoji)
7. Ražanj (ako postoji)
8. Donji grejač (nije vidljiv)
9. Vrata
10. Položaj rešetki
11. Zadnji zid

**NAPOMENA:**

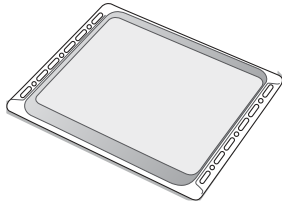
- Po završetku pečenja, tj. nakon što se rerna isključi, ventilator za hlađenje može da nastavi da radi neko vreme.
- Vaš proizvod može da izgleda nešto drugačije od proizvoda na crtežu.

## KOMPATIBILNI PRIBOR

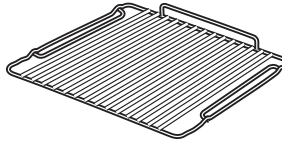
(informacije o priboru koji se isporučuje uz rernu potražite u tehničkoj dokumentaciji)



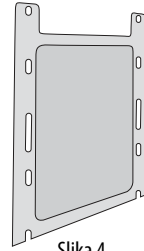
Slika 1



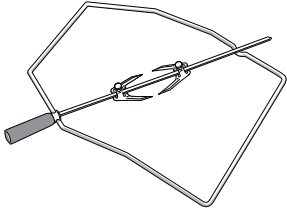
Slika 2



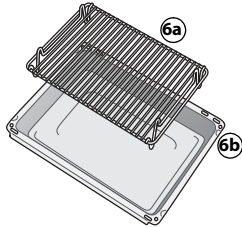
Slika 3



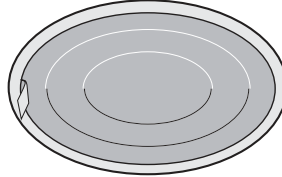
Slika 4



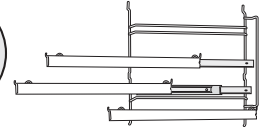
Slika 5



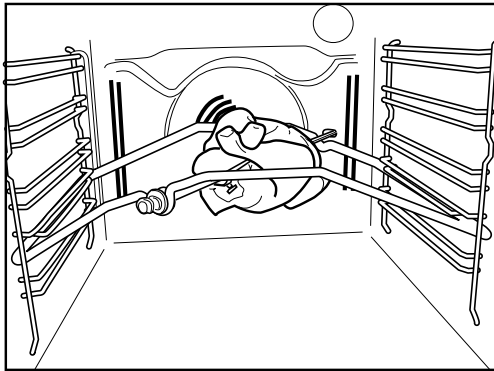
Slika 6



Slika 7



Slika 8



Slika 9

### **Sakupljač masnoće (Sl. 1)**

Za sakupljanje masnoće i komada hrane kada se stavi ispod žičane rešetke ili kao ploča za pečenje mesa, piletine, ribe itd. sa povrćem ili bez njega. Sipajte malo vode u sakupljač masnoće da biste izbegli prskanje masnoće i dim. **Pleh za pečenje (Sl. 2)**

Za pečenje biskvita, kolača i pica.

### **Žičana rešetka (Sl. 3)**

Za grilovanje hrane ili kao podupirač za lonce, kalupe za torte i druge posude za pripremu jela. Može se postaviti na bilo koji dostupni nivo. Žičana rešetka može da se umetne tako da zaobljeni deo bude okrenut prema gore ili prema dole.

### **Katalitičke bočne ploče (Sl. 4)**

Ove ploče imaju poseban mikroporozni emajlirani sloj koji apsorbuje prskanje masnoće. Preporučujemo da posle pripremanja jako masne hrane pokrenete ciklus automatskog čišćenja (videti ČIŠĆENJE). **Ražanj (Sl. 5)**

Koristite ražanj kako je prikazano na slici 9. Savete potražite i u odeljku „Preporučena upotreba i saveti“.

### **Komplet za roštilj (Sl. 6)**

Komplet se sastoji od žičane rešetke (6a) i emajlirane posude za sakupljanje (6b). Ovaj komplet mora da se postavi na žičanu rešetku (3) i da se koristi sa Gril funkcijom.

### **Filter za masnoću (Sl. 7)**

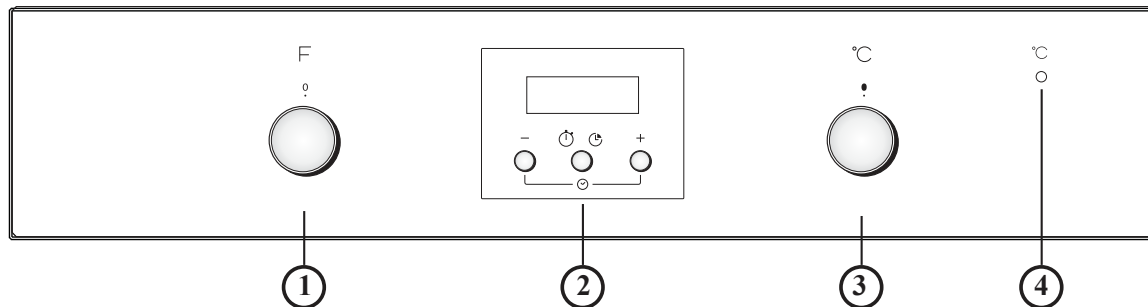
Koristite **samo** za posebno masna jela. Zakačite ga na zadnji zid rerne, nasuprot ventilatora. Može se prati u mašini za pranje sudova i koristiti sa funkcijom sa ventilatorom.

### **Klizne rešetke (Sl. 8)**

Omogućavaju da se žičane rešetke i sakupljači masnoće izvuku do pola tokom kuvanja. Podesne su za sav pribor i mogu se prati u mašini za pranje sudova.



## OPIS KONTROLNE TABLE



### NAPOMENA:

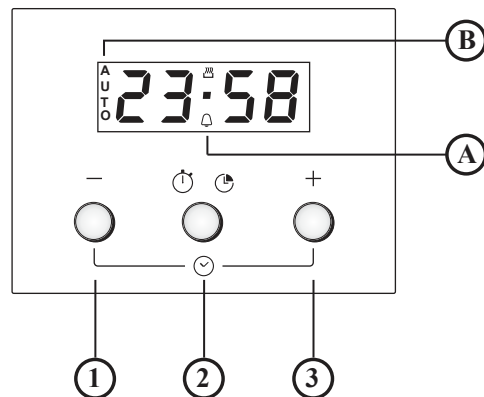
- Vaš proizvod može da izgleda nešto drugačije od proizvoda na crtežu.
- Ukoliko se prekidači na vašoj rerni uvlače, pritisnite ih na sredini i oni će iskočiti - u zavisnosti od modela.

1. Prekidač za odabir funkcije
2. Elektronski programator
3. Dugme termostata
4. Crvena LED lampica termostata

### KORIŠĆENJE RERNE

- Okrenite prekidač za odabir na željenu funkciju. Svetlo u rerni će se uključiti.
- Okrenite prekidač termostata u smeru kretanja kazaljke na satu na željenu temperaturu. LED lampica termostata se uključuje, i ponovo isključuje kada temperatura u rerni dostigne izabranu vrednost. Po završetku pečenja, okrenite prekidače na "0".

### KORIŠĆENJE ELEKTRONSKOG PROGRAMATORA



1. Dugme -: za smanjivanje vrednosti prikazane na displeju
2. Dugme : za odabir različitih postavki:
  - a. Tajmer
  - b. Vreme pripreme
3. Dugme +: za povećavanje vrednosti prikazane na displeju

A. Simbol ukazuje na to da je funkcija tajmera aktivna

B. Simbol **AUTO** potvrđuje uspešno podešavanje

### Prva upotreba rerne

Podešavanje vremena i tona zvučnog signala.

Po priključivanju rerne na električnu mrežu, **AUTO** i 0.00 trepere na displeju. Da biste podesili vreme, pritisnite dugmad - i + istovremeno: centralna tačka treperi. Podesite vreme pomoću dugmadi + i -. Kada ste odabrali željenu vrednost, pritisnite srednje dugme. Displej prikazuje "ton 1". Da biste izabrali željeni ton, pritisnite dugme -. Kada ste odabrali željeni ton, pritisnite srednje dugme. Da biste promenili vreme, nastavite u skladu sa gore opisanim.









### Podešavanje tajmera

Da biste podesili tajmer, duže pritisnite srednje dugme: displej prikazuje 0.00 i simbol zvona treperi. Podesite tajmer pomoću dugmeta + (maksimalna vrednost koja se može programirati je 23 sata i 59 minuta). Odbrojavanje počinje nakon nekoliko sekundi. Displej prikazuje vreme i zvono i dalje svetli, potvrđujući podešavanje tajmera. Da biste videli odbrojavanje i ukoliko je potrebno napravili izmene, ponovo pritisnite srednje dugme.

















### Podešavanje vremena pripreme

















Nakon odabira režima pripreme hrane i temperature pomoću prekidača, pritisnite srednje dugme: displej prikazuje 0.00 i simbol zvona treperi. Ponovo pritisnite srednje dugme: na displeju **dur** i 0.00 se pojavljuje u nizu i **AUTO** treperi. Podesite vreme pripremanja hrane pomoću dugmadi + i - (maksimalna vrednost koja se može programirati je 10 sati). Nakon nekoliko sekundi displej prikazuje vreme i **AUTO** svetli, potvrđujući podešavanje. Da biste videli preostalo vreme pripremanja hrane i promenili ga ukoliko je potrebno, pritisnite srednje dugme na 2 sekunde i zatim ga ponovo pritisnite po drugi put. Na kraju podešenog vremena, simbol se isključuje, oglašava se alarm i **AUTO** treperi na displeju. Pritisnite bilo koje dugme kako biste deaktivirali alarm. Vratite prekidač za funkcije i temperaturu na nulu i pritisnite srednje dugme na dve sekunde da biste završili sa pripremanjem hrane.

## TABELA OPISA FUNKCIJA

FUNKCIJA		OPIS
	<b>ISKLUČENO</b>	Da zaustavite pripremanje hrane i isključite rernu.
	<b>LAMPICA</b>	Koristi se za uključenje/isključenje svetla u rerni.
	<b>KONVENCIONALNO</b>	Koristi se za klasično pečenje svih vrsta jela na samo jednom nivou. Upotrebite 2-gi nivo. Rernu treba prethodno zagrejati na potrebnu temperaturu. Stavite jelo u rernu kada bude spremna, tj. kada se LED lampica termostata ugasi.
	<b>SMARTCLEAN</b>	Za eliminisanje prljavštine nastale usled pripremanja hrane pomoću ciklusa sa nižom temperaturom. Kombinovano dejstvo posebnog emajla i vodene pare oslobođene tokom ciklusa olakšava uklanjanje gareži. Aktivirajte funkciju kada je rerna hladna. Stavite 200 ml vode na dno unutrašnjosti rerne, zatim pokrenite ciklus na 30 minuta na 90°C. Po završetku ciklusa, sačekajte 15 minuta pre nego što otvorite vrata.
	<b>KONVEKCIONO PEČENJE</b>	Koristi se za pečenje (slatkog ili pikantnog) peciva sa tečnim nadevom na jednom nivou. Ova funkcija može takođe da se koristi za pečenje na dva nivoa. Promenite položaje jela kako biste ih ravnomernije ispekli. Koristite 2. nivo za pečenje na jednom nivou, odnosno 1. i 3. nivo za pečenje na dva nivoa. Rernu treba pre pečenja zagrejati.
	<b>GRIL</b>	Za grilovanje šnicle, ćevapa i kobasica; za pripremanje povrća au gratin i tost hleba. Stavite jelo na 4-ti nivo. Prilikom pečenja mesa na roštilju upotrebite sakupljač masnoće da sakupite sokove koji nastaju tokom pečenja. Sipajte u pleh otprilike pola litra vode i stavite ga na 3-ći nivo. Rernu prethodno zagrejte na 3-5 minuta. Vrata rerne moraju da ostanu zatvorena prilikom pečenja.
	<b>TURBO GRIL</b>	Koristi se za pečenje velikih komada mesa (butovi, pečena govedina, pilići). Stavite jelo na srednji nivo. Upotrebite sakupljač masnoće da sakupite sokove koji nastaju prilikom pečenja. Uspite u pleh otprilike pola litra vode i stavite ga na 1./2. nivo. Preporučujemo vam da meso tokom pečenja okrenete kako bi se što ravnomernije ispeklo. Rernu ne morate prethodno da zagrejte. Vrata rerne moraju da ostanu zatvorena tokom pečenja. Ovu funkciju možete takođe da koristite za pečenje na ražnju, ukoliko postoji.
	<b>ODMRZAVANJE</b>	Koristi se za brže odmrzavanje hrane. Stavite hranu na srednji nivo. Ostavite hranu u ambalaži kako se spolja ne bi isušila.

## TABELA PRIPREME JELA

Recept	Funkcija	Prethodno zagrevanje	Nivo (odozdo)	Temp. (°C)	Vreme (min.)	Pribor i napomene
Kolači sa kvascem		Da	2	160-180	35-55	modla na žičanoj rešetki
		Da	1-3	150-170	30-90	3. nivo: modla na žičanoj rešetki (zamenite nivoe na pola pripreme) 1. nivo: modla na žičanoj rešetki
Punjene pite (kolač od sira, štrudle, pite od jabuka)		Da	2	150-190	30-85	Sakupljač masnoće/pleh za pečenje ili modla na žičanoj rešetki
		Da	1-3	150-190	35-90	3. nivo: modla na žičanoj rešetki (zamenite nivoe na pola pripreme) 1. nivo: modla na žičanoj rešetki
Biskviti / Tortice		Da	3	170-180	15-40	Sakupljač masnoće/pleh za pečenje
		Da	1-3	150-175	20-45	3. nivo: žičana rešetka (zamenite nivoe na pola pripreme) 1. nivo: sakupljač masnoće/pleh za pečenje
Princes krofne		Da	3	180	30-40	Sakupljač masnoće/pleh za pečenje
		Da	1-3	170-190	35-45	3. nivo: pleh za rernu na žičanoj rešetki (zamenite nivoe na pola pripreme) 1. nivo: sakupljač masnoće/pleh za pečenje
Puslice		Da	3	90	120-130	Sakupljač masnoće/pleh za pečenje
		Da	1-3	90	130-150	3. nivo: pleh za rernu na žičanoj rešetki (zamenite nivoe na pola pripreme) 1. nivo: sakupljač masnoće/pleh za pečenje
Hleb / Pica / Fokača		Da	2	190-250	15-50	Sakupljač masnoće/pleh za pečenje
		Da	1-3	190-250	25-45	3. nivo: pleh za rernu na žičanoj rešetki (zamenite nivoe na pola pripreme) 1. nivo: sakupljač masnoće/pleh za pečenje
Smrznuta pica		Da	2	250	10-15	2. nivo: sakupljač masnoće/pleh za pečenje ili žičana rešetka
		Da	1-3	250	10-20	3. nivo: pleh za rernu na žičanoj rešetki (zamenite nivoe na pola pripreme) 1. nivo: sakupljač masnoće/pleh za pečenje
Pikantne pite (pita od povrća, kiš)		Da	2	175-200	40-50	Modla na žičanoj rešetki
		Da	1-3	180-190	40-55	3. nivo: modla na žičanoj rešetki (zamenite nivoe na pola pripreme) 1. nivo: modla na žičanoj rešetki

Recept	Funkcija	Prethodno zagrevanje	Nivo (odozdo)	Temp. (°C)	Vreme (min.)	Pribor i napomene
Volovani / Pecivo od lisnatog testa		Da	3	180-200	20-30	Sakupljač masnoće/pleh za pečenje
		Da	1-3	180-190	20-40	3. nivo: pleh za rernu na žičanoj rešetki (zamenite nivoe na pola pripreme) 1. nivo: sakupljač masnoće/pleh za pečenje
Lazanje / Zapečena testenina / Kaneloni / Pite		Da	2	190-200	40-65	Sakupljač masnoće ili pleh za rernu na žičanoj rešetki
Jagnjetina / Teletina / Govedina / Svinjetina 1 kg		Da	2	190-200	90-110	sakupljač masnoće ili pleh za rernu na žičanoj rešetki
Pile/zec/patka od 1 kg		Da	2	190-200	65-85	sakupljač masnoće ili pleh za rernu na žičanoj rešetki
Ćurka/guska od 3 kg		Da	1 / 2	190-200	140-180	sakupljač masnoće ili pleh za rernu na žičanoj rešetki
Pečena riba/u sopstvenom soku (filet, cela)		Da	2	180-200	40-60	Sakupljač masnoće ili pleh za rernu na žičanoj rešetki
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	2	175-200	50-60	Pleh za rernu na žičanoj rešetki
Tost		Da	4	200	2-5	Žičana rešetka
Riblji fileti/šnicle		Da	4	200	30-40	4. nivo: žičana rešetka (okrenite hranu na polovini pečenja)
						3. nivo: sakupljač masnoće sa vodom
Kobasice / Čevapi / Rebra / Hamburgeri		Da	4	200	30-50	4. nivo: žičana rešetka (okrenite hranu na polovini pečenja)
						3. nivo: sakupljač masnoće sa vodom
Pečeno pile 1-1,3 Kg		-	2	200	55-70	2. nivo: žičana rešetka (po potrebi okrenite hranu na dve trećine pečenja)
						1. nivo: sakupljač masnoće sa vodom
Pečeno pile 1-1,3 Kg		-	2	200	60-80	2. nivo: ražanj (ukoliko postoji)
						1. nivo: sakupljač masnoće sa vodom
Slabo pečen rozbif 1 kg		-	2	200	35-50	Pleh za rernu na rešetki (po potrebi okrenite hranu na dve trećine pečenja)
Jagneći but / Potkolenice		-	2	200	60-90	sakupljač masnoće ili pleh za rernu na žičanoj rešetki (ukoliko je potrebno okrenite hranu na dve trećine pečenja)
Pečeni krompir		-	2	200	45-55	Pleh za pečenje na rešetki/pleh za pečenje (po potrebi okrenite hranu posle dve trećine vremena pečenja)
Gratinirano povrće		-	2	200	20-30	Pleh za rernu na žičanoj rešetki

Recept	Funkcija	Prethodno zagrevanje	Nivo (odozdo)	Temp. (°C)	Vreme (min.)	Pribor i napomene
Lazanja i meso		Da	1-3	200	50-100*	3. nivo: pleh za rernu na žičanoj rešetki (po potrebi okrenite hranu na dve trećine pečenja)
						1. nivo: sakupljač masnoće ili pleh za rernu na žičanoj rešetki
Meso i krompir		Da	1-3	200	45-100*	3. nivo: pleh za rernu na žičanoj rešetki (po potrebi okrenite hranu na dve trećine pečenja)
						1. nivo: sakupljač masnoće ili pleh za rernu na žičanoj rešetki
Ribe i povrće		Da	1-3	180	30-50*	3. nivo: pleh za rernu na žičanoj rešetki (zamenite nivoe na pola pripreme)
						1. nivo: sakupljač masnoće ili pleh za rernu na žičanoj rešetki

\* Vreme pripremanja hrane je okvirno. Jelo možete izvaditi iz rerne u različito vreme, u zavisnosti od ličnog ukusa. Vremena pripremanja hrane mogu biti duži, u zavisnosti od jela.

**NAPOMENA:** Simboli funkcija pečenja mogu da izgledaju nešto drugačije od onih na crtežu.

**NAPOMENA:** vremena pripremanja hrane i temperature su okvirno za 4 porcije.

## PREPORUČENA UPOTREBA I SAVETI

### Kako čitati tabelu pripreme jela

U tabeli je navedena najbolja funkcija za određenu vrstu jela za pripremu na jednom ili na više nivoa istovremeno. Vremena pripreme počinju od trenutka kada se jelo stavi u rernu i ne obuhvataju prethodno zagrevanje (ako je potrebno). Temperature i vremena pripreme su date samo kao smernice i zavise od količine hrane i korišćenog pribora. Na početku upotrebite najniže preporučene vrednosti i, ako jelo nije dovoljno pečeno, krenite na više vrednosti. Koristite isporučeni pribor i, po mogućstvu, tamne metalne kalupe za pečenje i plehove za rernu. Takođe možete da koristite posuđe i pribor od pireksa ili gline, ali imajte na umu da će vreme pečenja u takvom slučaju biti nešto duže. Kako biste ostvarili najbolje rezultate, pažljivo se pridržavajte saveta datih u tabeli sa informacijama o pečenju u vezi sa izborom pribora (isporučenog sa uređajem) koji se stavlja na različite nivoe.

#### Istovremena priprema različitih vrsta jela

Korišćenjem funkcije "KONVEKCIONO PEČENJE" možete istovremeno da pečete različitu hranu koja se peče na istoj temperaturi (na primer: ribe i povrće) koristeći različite nivoe. Po potrebi zamenite nivoe na dve trećine pripreme. Jelo koje zahteva kraće vreme pripremanja izvadite iz rerne, a jelo koje zahteva duže vreme pripremanja, ostavite u rerni.

#### Deserti

- Fine deserte pripremajte samo na jednom nivou pomoću konvencionalne funkcije. Koristite tamne metalne kalupe za torte i uvek ih stavljajte na isporučenu žičanu rešetku. Ukoliko želite da pečete na više nivoa, izaberite funkciju za pečenje sa vrućim vazduhom i rasporedite modle cik-cak po nivoima kako bi se omogućila što optimalnija cirkulacija vrućeg vazduha.
- Da biste proverili da li je narastajući kolač gotov, ubodite drvenu čačalicu u sredinu kolača. Ako čačalica bude čista kada je izvučete, kolač je gotov.
- Ako koristite kalupe za kolače koji se ne lepe, nemojte masliti ivice jer u tom slučaju kolač možda neće ravnomerno narasti
- Ako kolač „splasne“ tokom pripreme, sledeći put podesite nižu temperaturu, smanjite količinu tečnosti u smesi i mešajte pažljivije.
- Kod poslastica sa tečnim nadevom (kolač sa sirom ili voćni kolači) koristite funkciju „KONVEKCIONO PEČENJE“. Ako je donji deo kolača gnjecav, spustite rešetku i poprskajte dno kolača mrvicama hleba ili biskvita pre dodavanja punjenja.

#### Meso

- Koristite bilo koju vrstu pleha za rernu ili vatrostalne posude koja odgovara veličini komada mesa koje se priprema. Preporučujemo vam da prilikom pečenja većih komada mesa dodate malo temeljca na dno posude za pečenje i da njime prelijete meso tokom pečenja za još bolji ukus. Kada pečenje bude gotovo, ostavite ga da odstoji u rerni još 10-15 minuta ili ga umotajte u aluminijumsku foliju.
- Kada želite da pečete meso na grilu, izaberite komade iste debljine da biste postigli ravnomerne rezultate pečenja. Veoma debeli komadi mesa zahtevaju duže pečenje. Kako biste sprečili da meso pregori, spustite rešetku držeći hranu dalje od grila. Okrenite meso na dve trećine vremena pečenja.

Da biste prikupili tečnost od pečenja, preporučuje se da postavite pleh za sakupljanje tečnosti sa pola litre vode direktno ispod rešetke na koju ste stavili meso. Po potrebi dolijte vode.

#### Ražanj (samo kod nekih modela)

Ovaj pribor koristite za ravnomerno pečenje velikih komada mesa i peradi. Natakните meso na ražanj, svežite ga konopcem ako se radi o piletini, i proverite da li je dobro pričvršćeno pre nego što ražanj stavite u ležište koje se nalazi na prednjem zidu rerne i postavite na odgovarajući držač. Kako biste sprečili nastanak dima i sakupili sokove od pečenja, preporučujemo vam da na prvi nivo stavite sakupljač masnoće sa pola litra vode. Ražanj ima plastičnu dršku, da biste izbegli opekotine prilikom vađenja jela iz rerne, morate je ukloniti pre početka pečenja i ponovo upotrebiti na kraju.

#### Pica


Malo naužite plehove da bi pica dobila hrskavu podlogu. Pospite mocarelu po pici nakon dve trećine vremena pečenja.

## POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

Ta navodila so na voljo tudi na spletni strani: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### **VAŠA VARNOST IN VARNOST DRUGIH OSEB JE ZELO POMEMBNA**

V navodilih za uporabo in na aparatu so pomembna varnostna navodila, ki jih mora uporabnik prebrati in vedno upoštevati.

 To je simbol za nevarnost, ki se nanaša na varnost ter opozarja uporabnike na morebitno nevarnost za uporabnike in druge osebe. Pred vsakim varnostnim opozorilom so simbol za nevarnost in naslednji izrazi:

#### **NEVARNOST**

Označuje nevarno situacijo, ki bo povzročila težko poškodbo, če se ji ne izognete.

#### **OPOZORILO**

Označuje nevaren situacijo, ki lahko povzroči težko poškodbo, če se ji ne izognete.

Vsa varnostna opozorila podajajo podrobnosti o morebitnih nevarnostih in prikazujejo, kako zmanjšati nevarnost telesnih poškodb, materialne škode ter električnega udara zaradi nepravilne uporabe aparata. Natančno upoštevajte naslednja navodila:

- Vedno uporabljajte zaščitne rokavice pri odstranjevanju embalaže in nameščanju aparata.
- Pred namestitvijo vedno odklopite električno napajanje aparata.
- Namestitev in vzdrževalna dela mora izvesti strokovno usposobljena oseba v skladu z navodili proizvajalca in lokalnimi varnostnimi predpisi. Ne popravljajte ali menjajte katerega koli dela aparata, razen če to ni izrecno navedeno v navodilih za uporabo.
- Napajalni kabel mora zamenjati usposobljen električar. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Predpisi zahtevajo obvezno ozemljitev aparata.
- Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da bo aparat ob namestitvi na svoje mesto mogoče priključiti v omrežno vtičnico.
- Da bi bila namestitev v skladu z veljavnimi varnostnimi predpisi, je treba uporabiti vseporno odklopno stikalo z najmanj 3-milimetrskim razmikom med kontaktoma.
- Če ima pečica vtič, ne uporabljajte razdelilne vtičnice.
- Ne uporabljajte podaljškov.
- Ne vlecite napajalnega kabla.
- Uporabnik po namestitvi ne sme imeti dostopa do električnih komponent.
- Če je površina indukcijske plošče poškodovana, plošče ne smete uporabljati, aparat pa izklopite, da preprečite morebiten električni udar (samo za modele z indukcijsko ploščo).
- Aparata se ne dotikajte z mokrimi deli telesa in ga ne uporabljajte, ko ste bos.
- Aparat je namenjen izključno pripravi hrane v gospodinjstvu. Drugi načini uporabe niso dovoljeni (npr.: ogrevanje prostorov). Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo ali poškodbe zaradi nepravilne uporabe ali napačne nastavitve upravljalnih elementov.
- Aparat in dostopni deli se med uporabo segrevajo. Pazite, da se ne dotaknete grelnikov.

Otroci do 8. leta starosti ne smejo biti v bližini aparata brez ustreznega nadzora.

- Otroci, stari 8 let ali več, in osebe z omejenimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi oz. osebe brez izkušenj in znanja lahko uporabljajo aparat le pod nadzorom oz. če so bili poučeni o varni uporabi aparata ter se zavedajo morebitnih nevarnosti. Otroci se ne

- smejo igrati z aparatom. Otroci brez nadzora ne smejo čistiti ali vzdrževati aparata.
- Med uporabo in po njej se ne dotikajte grelnikov ali notranjosti aparata, saj se lahko opečete. Pazite, da aparat ne pride v stik s tkaninami ali drugimi vnetljivimi predmeti, dokler se vsi sestavni deli povsem ne ohladijo.
  - Pri odpiranju vrat aparata po zaključeni pripravi hrane bodite previdni in počakajte, da vroč zrak ali para počasi izstopi iz pečice, preden se ji približate. Ko so vrata aparata zaprta, vroč zrak uhaja skozi odprtino nad upravljalno ploščo. Prezračevalnih odprtin ne prekrivajte.
  - Za odstranjevanje posode in pribora uporabljajte zaščitne rokavice in pazite, da se ne dotaknete grelnikov.
  - V aparat ali njegovo bližino ne postavljajte vnetljivih materialov: ob nenamernem vklopu aparata lahko pride do požara.
  - V aparatu ne pogrevajte ali pripravljajte jedi v zaprtih kozarcih ali posodah. V notranjosti nastane tlak, ki lahko povzroči eksplozijo kozarca in poškoduje aparat.
  - Ne uporabljajte posod iz sintetičnih materialov.
  - Pregreta olja in maščobe se lahko hitro vnamejo. Bodite zelo previdni pri pripravi hrane z visoko vsebnostjo maščob in olja.
  - Aparata med sušenjem hrane nikoli ne puščajte brez nadzora.
  - Če pri pripravi hrane uporabljate alkoholne pijače (npr. rum, konjak, vino), upoštevajte, da alkohol pri visokih temperaturah izhlapeva. Izhlapevanje lahko privede do nevarnosti vžiga alkoholnih hlapov, če ti pridejo v stik z električnim grelnikom.
  - Nikoli ne uporabljajte parnih čistilnikov.
  - Med pirolizo se pečice ne dotikajte. Otroci naj se med pirolizo ne približujejo pečici. Morebitna razlitja je treba očistiti pred začetkom čistilnega cikla (samo za pečice s funkcijo pirolize).
  - Uporabljajte samo temperaturno sondo, ki je priporočena za to pečico.
  - Ne uporabljajte grobih, abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal za čiščenje stekla vrat pečice, saj lahko opraskajo površino, kar lahko povzroči, da steklo počí.
  - Da preprečite nevarnost električnega udara, se prepričajte, da je aparat pred menjavo luči izklopljen.
  - Ne uporabljajte aluminijaste folije za prekrivanje hrane v posodah za peko (samo za pečice s priloženimi posodami za peko).

## **Odstranjevanje gospodinjskih aparatov**

- Aparat je izdelan iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati oz. ponovno uporabiti. Aparat odstranite skladno z veljavnimi predpisi. Pred odstranjevanjem aparata odrežite omrežni kabel.
- Dodatne informacije o odstranjevanju in recikliranju električnih gospodinjskih aparatov lahko dobite na pristojni krajevni službi, pri komunalni službi ali v trgovini, kjer ste aparat kupili.

## **NAMESTITEV**

Po odstranitvi embalaže s pečice preverite, da se pečica med prevozom ni poškodovala in da se vrata pečice pravilno zapirajo. Če se pojavijo težave, se obrnite na prodajalca ali na najbližji servisni center. Za preprečitev poškodbe med postopkom namestitve pečico odstranite samo s podstavka iz polistirena (stiropora).

### **PRIPRAVA KUHINJSKEGA ELEMENTA**

- Kuhinjski elementi, ki se dotikajo pečice, morajo biti odporni proti vročini (najmanj 90 °C).
- Vse potrebne izreze v element izvedite pred vgradnjo pečice v kuhinjski element ter natančno odstranite vse lesene trske in žagovino.
- Ko je namestitev končana, spodnji del pečice ne sme več biti dosegljiv.
- Za pravilno delovanje aparata ne zmanjšujte minimalne razdalje med delovno površino in zgornjim robom pečice.

### **PRIKLJUČITEV NA ELEKTRIČNO OMREŽJE**

Prepričajte se, da napetost na ploščici s podatki ustreza omrežni napetosti na mestu priključitve. Ploščica s podatki je nameščena na prednji strani pečice in je vidna, ko so vrata pečice odprta.

- Napajalni kabel (tipa H05 RR-F 3 s presekom 1,5 mm<sup>2</sup>) lahko zamenja samo strokovno usposobljen električar. Obrnite se na pooblaščen servisni center.

### **SPLOŠNA PRIPOROČILA**

#### **Pred uporabo:**

- S pribora odstranite zaščitne dele iz lepenke, zaščitno folijo in nalepke.
- Iz pečice odstranite pribor in pečico približno eno uro segrevajte pri 200 °C, da iz izolacijskega materiala ter zaščitnega maziva odstranite vonjave in hlape.

#### **Med uporabo:**

- Na vrata ne postavljajte težkih predmetov, saj jih tako lahko poškodujete.
- Ne opirajte se na vrata in ničesar ne obešajte na ročaj.
- Notranjosti pečice ne prekrivajte z aluminijasto folijo.
- Vode nikoli ne vlivajte neposredno v vročo pečico, saj lahko tako poškodujete emajl v pečici.
- Nikoli ne vlecite posode po dnu pečice, saj lahko tako poškodujete emajl v pečici.
- Prepričajte se, da se električni kabli drugih naprav ne dotikajo vročih delov pečice oz. se ne zagostijo v vrata pečice.
- Pečice nikoli ne izpostavljajte vremenskim vplivom.




## VARSTVO OKOLJA



### Odstranjanje embalaže

Embalaža je sestavljena iz materiala, ki ga je možno 100-odstotno reciklirati, in je označena s simbolom recikliranja (♻️). Zato dele embalaže odvrzite odgovorno ter jih odstranite v skladu s predpisi za odlaganje odpadkov.


### Odstranitev izdelka

- Aparat je označen v skladu z evropsko Direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO).
- S pravilnim načinom odstranjanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice ter vplive na okolje in zdravje ljudi, ki bi se lahko pojavili ob nepravilnem odstranjanju izdelka.
- Simbol  na aparatu ali priloženi dokumentaciji pomeni, da je aparat prepovedano odlagati med komunalne odpadke, temveč ga je treba oddati v zbirnem centru za recikliranje električne in elektronske opreme.

### Nasveti za varčevanje z energijo

- Pečico predhodno segrejte samo, če je tako predpisano v tabeli za pečenje ali v receptu.
- Uporabljajte temno lakirane ali emajlirane pekače, saj se veliko bolje segrevajo.
- Pečico izklopite 10–15 minut pred iztekom nastavljenega časa priprave. Hrana, ki zahteva daljši čas priprave, se še naprej kuha oz. peče tudi po izklopu pečice.

## IZJAVA O SKLADNOSTI

- Pečica, ki je predvidena za stik s hrano, ustreza zahtevam evropske uredbe (  ) št. 1935/2004 ter je načrtovana, izdelana in se prodaja skladno z varnostnimi zahtevami nizkonapetostne direktive 2006/95/CE (ki nadomešča 73/23/CEE in naknadne spremembe) kot tudi zahtevami za zaščito po direktivi za elektromagnetno združljivost „EMC“ 2004/108/CE.
- Aparat izpolnjuje zahteve po ekološki zasnovi evropskih uredb št. 65/2014 in št. 66/2014 v skladu z evropskim standardom EN 60350-1.

## NAVODILA ZA ODPRAVLJANJE NAPAK

### Pečica ne deluje:

- Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na napajanje.
- Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.

### Vratc ni mogoče odpreti:

- Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
- **POMEMBNO:** vrat pečice med samodejnim čiščenjem ni mogoče odpreti. Počakajte, da se samodejno odklenejo (glej poglavje „Program čiščenja pri pečicah s funkcijo pirolize“).

### Elektronsko programsko stikalo ne deluje:

- Če se na zaslonu izpišeta črka "F" in številka, se obrnite na najbližjo servisno službo. V tem primeru navedite številko, ki sledi črki "F".

## SERVISNI CENTER

### Pred klicanjem servisne službe:

1. Preverite, ali lahko napako odpravite sami s pomočjo predlogov v poglavju „Navodila za odpravljanje težav“.
2. Z izklopom in ponovnim vklopom aparata preverite, ali je napaka še vedno prisotna.

### **Če tudi po zgoraj navedenih ukrepih ne odpravite napake, pokličite najbližjo servisno službo.**

Vedno navedite:

- kratek opis napake,
- tip in točen model pečice,
- servisno številko (za besedo „Service“ na ploščici s podatki) na desnem robu znotraj pečice (vidna pri odprtih vratih pečice), (Servisna številka je navedena tudi v garancijski knjižici.)
- točen naslov,
- svojo telefonsko številko.

**SERVICE**



0000 000 00000

Če je potrebno popravilo, se obrnite na pooblaščen **servisno službo** (ki zagotavlja uporabo originalnih nadomestnih delov in pravilno izvedbo popravila).

## ČIŠČENJE



### OPOZORILO

- Ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- Pečico čistite samo, ko je hladna.
- Pred servisnimi deli izklopite napajanje.

#### Zunanost pečice

**POMEMBNO: ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če katerikoli izmed teh izdelkov pride v stik z napravo, ga takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlaknen.**

- Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlaknen. Če je površina zelo umazana, dodajte v vodo nekaj kapljic sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.

#### Notranjost pečice

**POMEMBNO: ne uporabljajte abrazivnih gobic, kovinskih strgal ali grobih čistilnih sredstev. Ta sredstva lahko sčasoma uničijo emajlirane površine in steklena vrata.**

- Po vsaki uporabi počakajte, da se pečica ohladi, in jo očistite, ko je še topla, da odstranite nečistoče in madeže zaradi ostankov hrane (npr. hrane z visoko vsebnostjo sladkorja).
- Uporabljajte čistilna sredstva, namenjena samo pečicam, in dosledno upoštevajte proizvajalčeva navodila.
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom. Za lažje čiščenje lahko vrata snamete s pečice (glejte VZDRŽEVANJE).
- Za čiščenje zgornjega dela pečice lahko pri nekaterih modelih spustite zgornji grelnik za žar (glej VZDRŽEVANJE).

**Opomba: Med daljšo pripravo jedi z visoko vsebnostjo vode (npr. pice, zelenjava) lahko na notranji strani vrat in okoli tesnila nastane kondenzat. Ko se pečica ohladi, obrišite notranji del vrat s krpo ali gobico.**

#### Pribor:

- Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice.
- Ostanke hrane lahko odstranite z ustrežno krtačo ali gobico.

#### Čiščenje zadnje stene in stranskih katalitičnih plošč pečice (če sta na voljo):

**POMEMBNO: ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev, grobih krtač, čistil za lonce ali razpršil za čiščenje pečic, ki bi lahko poškodovali katalitične površine in pokvarili njihovo funkcijo samodejnega čiščenja.**

- Prazno pečico pustite delovati približno eno uro z ventilatorjem pri temperaturi 200 °C.
- Nato počakajte, da se aparat ohladi, in z gobico odstranite ostanke hrane.

#### Čiščenje pečice s funkcijo pirolize (če je na voljo):



### OPOZORILO

- Med pirolizo se pečice ne dotikajte.
- Otroci naj se med pirolizo ne približujejo pečici.

Aparat med to funkcijo prežge madeže v pečici, pri čemer se segreje na temperaturo pribl. 500 °C. Pri tako visoki temperaturi se obloge spremenijo v rahel pepel, ki ga lahko preprosto pobrišete z vlažno krpo, ko se pečica ohladi. Funkcije pirolize ne uporabite po vsaki uporabi, ampak le takrat, ko je pečica zelo umazana oz. se med segrevanjem ali pripravo jedi iz nje kadi.

- Če je pečica nameščena pod kuhalno površino, naj bodo vsi gorilniki ali električne kuhalne plošče med samodejnim čiščenjem (pirolizo) izklopljene.
- Pred vklopom funkcije pirolize odstranite ves pribor.

Aparat nudi dve funkciji pirolize:

1. Cikel z varčevanjem z energijo (PYRO EXPRESS/ECO): prihrani približno 25 % energije v primerjavi s standardnim ciklom. Izberite ga v enakomernih intervalih (po pripravi mesa 2- ali 3-krat zapored).
  2. Standardni cikel (PYRO): primeren je za čiščenje zelo umazane pečice.
- V vsakem primeru vas po določenem številu postopkov priprave hrane in glede na umazanost pečice sporočilo na prikazovalniku opozori na to, da morate zagnati cikel čiščenja.

**Opomba: Med pirolizo vrat pečice ni mogoče odpreti; vrata ostanejo zaklenjena, dokler temperatura v pečici ne pade na vrednost, ki ne predstavlja nevarnosti.**

## VZDRŽEVANJE

### OPOZORILO

Uporabljajte zaščitne rokavice.  
Preden nadaljujete z opravili, počakajte, da se pečica ohladi.  
Pred servisnimi deli izklopite napajanje.

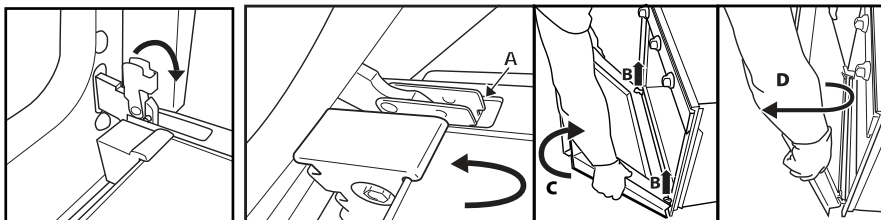
### DEMONTAŽA VRAT

#### Postopek odstranitve vrat:

1. Vrata povsem odprite.
2. Dvignite zaporna vzvoda in ju do konca potisnite naprej (sl. 1).
3. Vrata do konca zaprite (A), jih dvignite (B) in zavrtite (C), da se sprostijo (D) (sl. 2).

#### Ponovna namestitev vrat:

1. Tečaja vstavite na ustrezni mesti.
2. Vrata povsem odprite.
3. Spustite zaporna vzvoda.
4. Zaprite vrata.

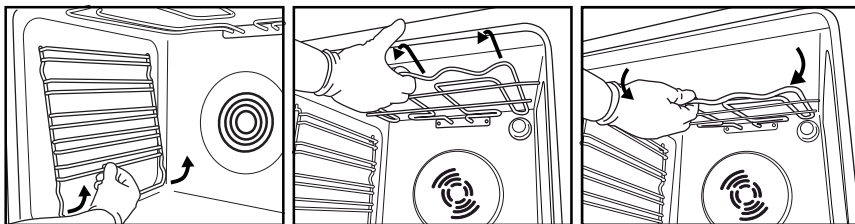


Sl. 1

Sl. 2

### PREMIKANJE ZGORNJIH GREJNIKOV (SAMO PRI NEKATERIH MODELIH)

1. Odstranite vodila za pribor (sl. 3).
2. Grelnik (sl. 4) nekoliko izvlecite in ga nato spustite (sl. 5).
3. Grelnik namestite v položaj tako, da ga dvignete, narahlo povlečete k sebi in preverite, da je naslonjen na stranske nosilce.



Sl. 3

Sl. 4

Sl. 5

### MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

#### Zamenjava zadnje žarnice (če je na voljo):

1. Pečico odklopite z električnega omrežja.
2. Odvijte pokrov žarnice (sl. 6), zamenjajte žarnico (glejte opombo o tipu žarnice) in ponovno privijte pokrov žarnice (sl. 7).
3. Pečico ponovno priključite na električno omrežje.



Sl. 6

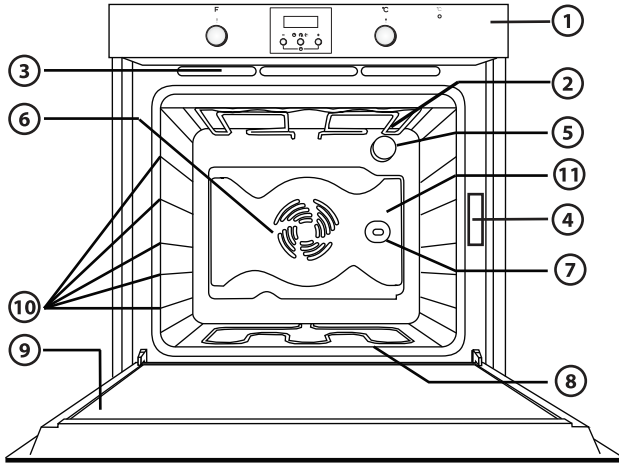
Sl. 7

#### Opomba:

- Uporabljajte samo žarnice 25–40 W/230 V z žarilno nitko tipa E-14 T300 °C ali halogenske žarnice 20–40 W/230 V tipa G9 T300 °C (odvisno od modela).
- Žarnica v aparatu je posebej zasnovana za električne aparate in ni primerna za osvetljevanje prostorov v gospodinjstvu (uredba Komisije (ES) št. 244/2009).
- Žarnice so na voljo pri naši servisni službi.

**POMEMBNO:**

- Če uporabljate halogenske žarnice, se jih ne dotikajte z golimi rokami, saj jih lahko prstni odtisi poškodujejo.
- Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite zaščitnega pokrova.

**NAVODILA ZA UPORABO PEČICE****ZA PRIKLJUČITEV NA ELEKTRIČNO OMREŽJE GLEJTE POGLAVJE "NAMESTITEV"**

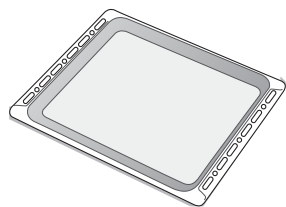
1. Upravljalna plošča
2. Zgornji grelnik/žar
3. Hladilni sistem (če je prisoten)
4. Ploščica s podatki (ne odstranite)
5. Luč
6. Ventilacijski sistem za pečenje (če je prisoten)
7. Raženj (če je na voljo)
8. Spodnji grelnik (ni viden)
9. Vrata
10. Položaj vodil
11. Zadnja stena

**Opomba:**

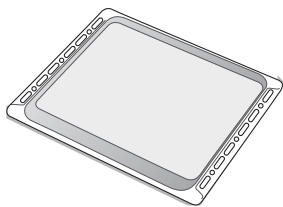
- Po koncu priprave hrane in izklopu pečice lahko hladilni ventilator deluje še nekaj časa.
- Vaš izdelek se lahko razlikuje od tistega, prikazanega na sliki.

## ZDRUŽLJIV PRIBOR

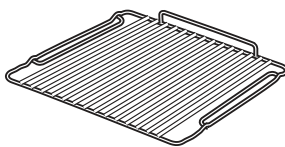
(za pribor, ki je priložen pečici, si oglejte tehnične podatke)



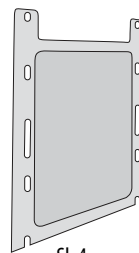
Sl. 1



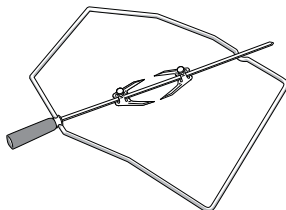
Sl. 2



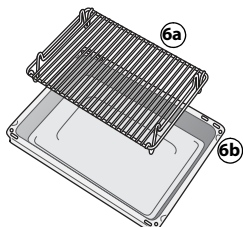
Sl. 3



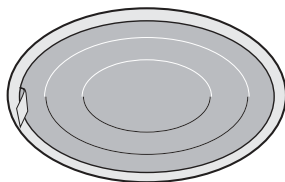
Sl. 4



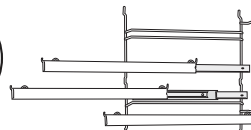
Sl. 5



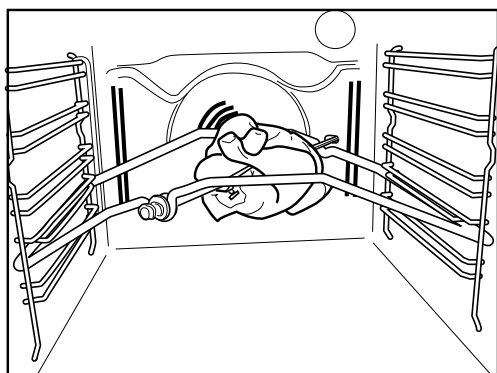
Sl. 6



Sl. 7



Sl. 8



Sl. 9

### **Prestrezni pekač (sl. 1)**

Za prestrezanje maščobe in koščkov hrane, ko je nameščen pod rešetko, oziroma kot pekač za pripravo mesa (piščanca, rib itd.) z zelenjavo ali brez nje. V prestreznem pekaču vlijete nekaj vode, da preprečite brizganje maščobe in nastajanje dima. **Originalni pekač (sl. 2)**

Za pečenje piškotov, peciva in pic.

### **Rešetka (sl. 3)**

Za pečenje živil na žaru ali kot podpora za lonce, tortne modele in drugo posodo. Namestite jo lahko na poljubno višino. Rešetko lahko vstavite tako, da je njen ukrivljen del obrnjen navzgor ali navzdol.

### **Stranske katalitične plošče (sl. 4)**

Te plošče so prekrte s posebnim mikroporoznim emajlom, ki vpija kapljice maščobe. Priporočamo, da po pečenju zelo mastnih jedi zaženete program samodejnega čiščenja (glejte ČIŠČENJE). **Raženj (sl. 5)**

Raženj uporabljajte, kot je prikazano na sl. 9. Za dodatna navodila glejte tudi poglavje „Priporočena uporaba in nasveti“.

### **Komplet za žar (sl. 6)**

V kompletu sta rešetka (6a) in emajliran pekač (6b). Komplet namestite na rešetko (3) in uporabljajte s funkcijo žara.

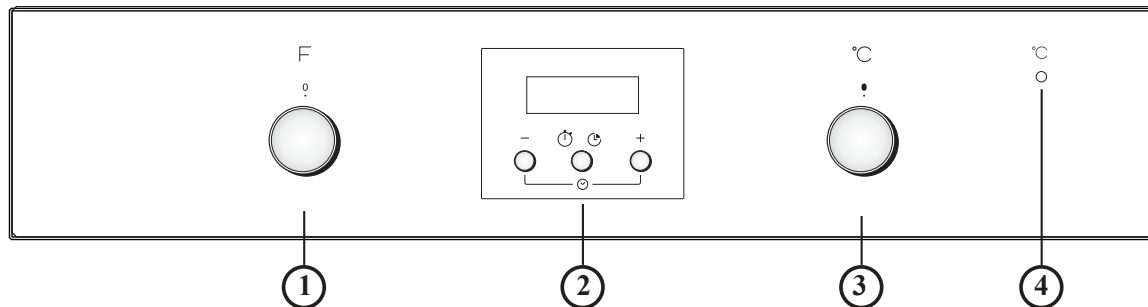
### **Maščobni filter (sl. 7)**

Uporabite ga **samo** za pečenje zelo mastnih jedi. Obesite ga na zadnjo steno v notranjosti pečice nasproti ventilatorja. Filter lahko čistite v pomivalnem stroju in ga uporabljate z aktivirano funkcijo ventilatorja.

### **Izvljučna vodila (sl. 8)**

Omogočajo, da rešetke in prestrezne pekače med pečenjem do polovice izvljučete iz pečice. Vodila so primerna za ves pribor, pomivate jih lahko v pomivalnem stroju.

## OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE



### Opomba:

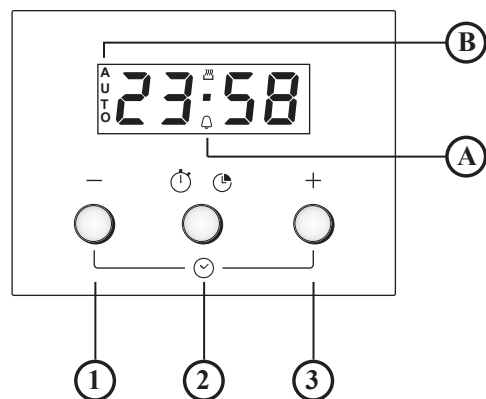
- Vaš izdelek se lahko razlikuje od tistega, prikazanega na sliki.
- Če je pečica opremljena z ugreznimi gumbi, jih pritisnite in bodo izskočili – odvisno od modela.

1. Gumb za izbiro funkcije
2. Elektronsko programsko stikalo
3. Vrtljivi gumb za nastavev temperature
4. Rdeča kontrolna lučka termostata

### UPORABA PEČICE

- Obrnite izbirni gumb na zeleno funkcijo. Vključi se žarnica v pečici.
- Obrnite gumb za nastavev temperature v desno na zeleno temperaturo. Zasveti LED-lučka termostata, ki ponovno ugasne, ko je dosežena zelena temperatura. Po zaključni pripravi hrane gumba obrnite v položaj „0“.

### UPORABA ELEKTRONSKEGA PROGRAMSKEGA STIKALA



1. Gumb - : za zmanjšanje vrednosti, prikazane na zaslonu
2. Gumb : za izbiranje različnih nastavev:
  - a. Časovnik
  - b. Čas priprave
3. Gumb + : za povečanje vrednosti, prikazane na zaslonu

A. Simbol označuje, da je funkcija časovnika v uporabi

B. Simbol **AUTO** potrjuje, da je bila nastavev opravljena.

### Pred prvo uporabo pečice

Nastavev ure in tona zvočnega signala.

Ob priključitvi pečice na napajanje začeta na zaslonu utripati prikaza **AUTO** in 0.00. Za nastavev ure hkrati pritisnite gumba - in +: pika v sredini utripa. Nastavev uro z gumboma + in -. Ko izberete zelene vrednosti, pritisnite srednji gumb. Na zaslonu se prikaže „ton 1“. Za izbiro zelenega tona pritisnite gumb -. Ko izberete zeleni ton, pritisnite srednji gumb. Za spremembo ure sledite zgornjemu postopku.









### Nastavev časovnika

Za nastavev časovnika dlje časa držite srednji gumb: zaslon prikazuje 0.00, simbol zvonca pa utripa. Nastavev časovnik z gumbom + (največja vrednost, ki jo je mogoče nastaviti, je 23 ur in 59 minut). Odštevanje se začne po nekaj sekundah. Zaslon prikazuje uro, simbol zvonca pa sveti še naprej, kar potrjuje, da je časovnik nastavljen. Odštevanje si lahko ogledate in ga po potrebi spremenite tako, da ponovno pritisnete srednji gumb.

















### Nastavev časa pečenja

Ko z gumbi izberete način priprave in temperaturo, pritisnite srednji gumb: zaslon prikazuje 0.00, simbol zvonca pa utripa. Ponovno pritisnite na srednji gumb: na zaslonu se zaporedno pojavita simbol in 0.00, prikaz **AUTO** utripa. Nastavev čas priprave z gumboma + in - (največja vrednost, ki jo je mogoče nastaviti, je 10 ur). Po nekaj sekundah se na zaslonu prikaže ura, prikaz **AUTO** pa utripa še naprej, kar potrjuje nastavev. Preostali čas priprave si lahko ogledate in ga po potrebi spremenite tako, da pritisnete srednji gumb, ga držite 2 sekundi in ga nato pritisnete še enkrat. Ob koncu nastavljenega časa simbol ugasne, vključi se alarm in na zaslonu začne utripati prikaz **AUTO**. Pritisnite kateri koli gumb, da deaktivirate alarm. Obrnite gumb za izbiro funkcij in temperature na nič ter za dve sekundi pritisnite srednji gumb, da končate pečenje.


















## TABELA Z OPISOM FUNKCIJ




FUNKCIJA		OPIS
	<b>IZKLOP</b>	Za ustavitev pečenja in izklop pečice.
	<b>LUČ</b>	Za vklop luči pečice.
	<b>OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE</b>	Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini. Uporabite 2. višino. Vnaprej segrejte pečico na zeleno temperaturo. LED-lučka termostata se izključi, ko je pečica pripravljena in je vanjo mogoče položiti hrano.
	<b>FUNKCIJA „SMARTCLEAN“</b>	Za odstranjevanje umazanije, ki nastane med pripravo hrane s programom pri nizki temperaturi. Kombinirano delovanje posebnega emajla in vodne pare, ki se sprošča med programi, olajša odstranjevanje umazanije. Program vklopite šele, ko se pečica ohladi. Na dno pečice vlijte 200 ml vode, nato jo vključite za 30 minut pri temperaturi 90 °C. Na koncu programa počakajte 15 minut, preden odprete vrata.
	<b>KONVEKCIJSKO PEČENJE</b>	Za peko peciva s tekočim nadevom (sladice ali slane jedi) na eni višini. To funkcijo je mogoče uporabiti tudi za pripravo jedi na dveh višinah. Položaj jedi lahko spremenite, da dosežete enakomernejše pečenje. Za pečenje le na eni višini uporabite drugo višino, za pečenje na dveh višinah pa prvo in tretjo. Pred pečenjem pečico predhodno segrejte.
	<b>ŽAR</b>	Za peko zrezkov, kebaba in klobasic na žaru, za gratiniranje zelenjave ter opekanje kruha. Postavite jed na 4. višino. Kadar pečete meso, uporabite pekač za prestrezanje soka mesa. Postavite ga na 3. višino in dodajte približno pol litra vode. Pečico predhodno segrevajte 3–5 minut. Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta.
	<b>HITRI ŽAR</b>	Za pečenje velikih kosov mesa (stegno, goveja pečenka in piščanci). Postavite jed na srednjo višino. Uporabite prestrezni pekač za zbiranje sokov, ki odteka iz hrane. Namestite ga na 1. ali 2. višino in dodajte približno pol litra vode. Priporočamo, da meso med pečenjem obračate, da bo porjavelo bolj enakomerno. Pečice ni treba vnaprej segrevati. Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta. Pri tej funkciji lahko uporabite raženj, če je ta priložen.
	<b>ODMRZOVANJE</b>	Za hitrejše odmrzovanja hrane. Položite hrano na srednjo višino. Pustite hrano v embalaži, da se ne posuši na zunanji strani.

## PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO

Recept	Funkcija	Predgretje	Vodilo (od spodaj navzgor)	Temp. (°C)	Čas (min.)	Pribor in opombe
Kvašeno pecivo		Da	2	160–180	35–55	Model za pecivo na rešetki
		Da	1–3	150–170	30–90	3. višina: model za pecivo na rešetki (po polovici časa priprave zamenjajte višino) 1. višina: tortni model na rešetki
Pite z nadevom (skutna pita, jabolčni zavitek, jabolčna pita)		Da	2	150–190	30–85	Prestrezni/originalni pekač ali tortni model na rešetki
		Da	1–3	150–190	35–90	3. višina: model za pecivo na rešetki (po polovici časa priprave zamenjajte višino) 1. višina: tortni model na rešetki
Piškoti/kolači		Da	3	170–180	15–40	Prestrezni/originalni pekač
		Da	1–3	150–175	20–45	3. višina: rešetka (po polovici časa priprave zamenjajte višino) 1. višina: prestrezni/originalni pekač
Princeske		Da	3	180	30–40	Prestrezni/originalni pekač
		Da	1–3	170–190	35–45	3. višina: univerzalni pekač na rešetki (po polovici časa priprave zamenjajte višino) 1. višina: prestrezni/originalni pekač
Beljakovi poljubčki		Da	3	90	120–130	Prestrezni/originalni pekač
		Da	1–3	90	130–150	3. višina: univerzalni pekač na rešetki (po polovici časa priprave zamenjajte višino) 1. višina: prestrezni/originalni pekač
Kruh/pica/focaccia		Da	2	190–250	15–50	Prestrezni/originalni pekač
		Da	1–3	190–250	25–45	3. višina: univerzalni pekač na rešetki (po polovici časa priprave zamenjajte višino) 1. višina: prestrezni/originalni pekač
Zamrznjena pica		Da	2	250	10–15	2. višina: prestrezni/originalni pekač na rešetki
		Da	1–3	250	10–20	3. višina: univerzalni pekač na rešetki (po polovici časa priprave zamenjajte višino) 1. višina: prestrezni/originalni pekač
Slane pite (zelenjavna pita, lotarinška pita)		Da	2	175–200	40–50	Model za pecivo na rešetki
		Da	1–3	180–190	40–55	3. višina: model za pecivo na rešetki (po polovici časa priprave zamenjajte višino) 1. višina: tortni model na rešetki



Recept	Funkcija	Predgretje	Rešetka (od spodaj navzgor)	Temp. (°C)	Čas (min.)	Pribor in opombe
Maslene paštetke/pecivo iz listnatega testa		Da	3	180–200	20–30	Prestrezni/originalni pekač
		Da	1–3	180–190	20–40	3. višina: univerzalni pekač na rešetki (po polovici časa priprave zamenjajte višino) 1. višina: prestrezni/originalni pekač
Lazanja/pečene testenine/ kaneloni/flan		Da	2	190–200	40–65	Prestrezni pekač ali univerzalni pekač na rešetki
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjina, 1 kg		Da	2	190–200	90–110	Prestrezni ali univerzalni pekač na rešetki
Piščanec/zajec/raca, 1 kg		Da	2	190–200	65–85	Prestrezni ali univerzalni pekač na rešetki
Puran/gos, 3 kg		Da	1/2	190–200	140–180	Prestrezni ali univerzalni pekač na rešetki
Pečena riba/zavita v papir za peko (file, cela)		Da	2	180–200	40–60	Prestrezni ali univerzalni pekač na rešetki
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	2	175–200	50–60	Univerzalni pekač na rešetki
Toast		Da	4	200	2–5	Vodilo
Ribji fileji/zrezki		Da	4	200	30–40	4. višina: rešetka (obrnite hrano po polovici časa priprave)
						3. višina: prestrezni pekač z vodo
Klobase/kebab/rebrca/ Hamburgerji		Da	4	200	30–50	4. višina: rešetka (obrnite hrano po polovici časa priprave)
						3. višina: prestrezni pekač z vodo
Pečen piščanec 1–1,3 kg		-	2	200	55–70	2. višina: rešetka (hrano po potrebi obrnite po dveh tretjinah časa priprave)
						1. višina: prestrezni pekač z vodo
Pečen piščanec 1–1,3 kg		-	2	200	60–80	2. višina: Raženj (če je na voljo)
						1. višina: prestrezni pekač z vodo
Rostbif, angleško pečen, 1 kg		-	2	200	35–50	Univerzalni pekač na rešetki (hrano po potrebi obrnite po dveh tretjinah časa priprave)
Jagnečje stegno/krača		-	2	200	60–90	Prestrezni ali univerzalni pekač na rešetki (hrano po potrebi obrnite po dveh tretjinah časa priprave)
Pečen krompir		-	2	200	45–55	Prestrezni/originalni pekač (hrano obrnite po dveh tretjinah časa priprave)
Gratinirana zelenjava		-	2	200	20–30	Univerzalni pekač na rešetki

Recept	Funkcija	Predgretje	Rešetka (od spodaj navzgor)	Temp. (°C)	Čas (min.)	Pribor in opombe
Lazanja in meso		Da	1–3	200	50–100*	3. višina: univerzalni pekač na rešetki (hrano obrnite po dveh tretjinah časa priprave)
						1. višina: prestrezni ali univerzalni pekač na rešetki
Meso in krompir		Da	1–3	200	45–100*	3. višina: univerzalni pekač na rešetki (hrano obrnite po dveh tretjinah časa priprave)
						1. višina: prestrezni ali univerzalni pekač na rešetki
Ribe in zelenjava		Da	1–3	180	30–50*	3. višina: univerzalni pekač na rešetki (po polovici časa priprave zamenjajte višino)
						1. višina: prestrezni ali univerzalni pekač na rešetki

\* Čas priprave je okviren. Hrano lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja. Čas priprave je lahko daljši, odvisno od jedi.

**Opomba:** simboli funkcij kuhanja so lahko nekoliko drugačni kot na risbi.

**Opomba:** časi in temperature pečenja so informativni in veljajo za štiri obroke.

## PRIPOROČENA UPORABA IN NASVETI

### Vodič po preglednici za pripravo

V preglednici je označena najboljša funkcija za določene jedi, ki jih istočasno pripravljate na eni ali več višinah. Čas priprave se šteje od trenutka, ko hrano postavite v pečico, brez predgretja (kjer je potrebno). Temperatura in čas priprave so okvirne vrednosti, ki so odvisne od količine hrane in vrste uporabljenega pribora. Najprej uporabite najnižje priporočene vrednosti. Če hrana ni dovolj kuhana oz. pečena, uporabite višje vrednosti. Uporabljajte priložen pribor ter po možnosti temne kovinske tortne modele in univerzalne pekače. Uporabite lahko tudi stekleno ali lončeno posodo in pribor, vendar pri tem upoštevajte, da bo čas priprave nekoliko daljši. Za najboljše rezultate dosledno upoštevajte navodila, ki so za izbiro priložene opreme, ki jo je treba vstaviti na različna vodila, podana v preglednici za pripravo.

#### Istočasna priprava različnih jedi

Z uporabo funkcije „KONVEKCIJSKO PEČENJE“ lahko istočasno pečete različne jedi, ki zahtevajo enako temperaturo pečenja (npr. ribe in zelenjavo), z uporabo različnih višin. Po polovici časa priprave zamenjajte višino. Iz pečice vzemite jedi, ki zahtevajo krajši čas priprave, jedi, ki zahtevajo daljši čas priprave, pa pustite v pečici.

#### Sladice

- Mehke sladice pripravljajte s funkcijo za običajno pečenje na eni višini. Uporabite temne kovinske tortne modele in jih vedno postavite na priloženo rešetko. Za pripravo hrane na več višinah izberite funkcijo termoventilacijske priprave in razvrstite tortne modele, da zagotovite optimalno kroženje vročega zraka.
- Če želite preveriti, ali je vzhajano pecivo pečeno, započite lesen zobotrebec v sredino peciva. Če je zobotrebec čist, je pecivo pečeno.
- Če uporabljate teflonske tortne modele, ne mažite robov z maslom, saj lahko pecivo ob robovih neenakomerno vzhaja.
- Če se pecivo med pripravo „sesede“, naslednjič nastavite nižjo temperaturo. Lahko tudi zmanjšate količino tekočine v testu in ga bolj rahlo premešate.
- Za sladice z vlažnim nadevom (skutna ali sadna pita) uporabite funkcijo „KONVEKCIJSKO PEČENJE“. Če je biskvit peciva vlažen, pecite na nižji višini in posujte spodnji del peciva s krušnimi ali piškotnimi drobtinami, preden dodate nadev.

#### Meso

- Uporabite poljuben univerzalni pekač ali stekleno posodo ustreznih velikosti za pripravo izbranega kosa mesa. Za pečenje pečenk je najbolje, če na dno posode vlijete nekaj tekočine ter pečenko za boljši okus polivate med pečenjem. Ko je pečenka pečena, jo pustite v pečici še 10–15 minut oz. jo zavijte v aluminijasto folijo.
- Če želite peči meso na žaru, izberite kose z enako debelino, da bo meso enakomerno pečeno. Debelejši kosi mesa zahtevajo daljši čas pečenja. Če želite preprečiti prekomerno zapečenje mesa, spustite rešetko na nižjo višino, da se meso peče na večji razdalji od grelnika za žar. Meso obrnite po dveh tretjinah časa priprave. Za zbiranje sokov mesa priporočamo, da neposredno pod rešetko, na kateri se peče meso, postavite prestrezni pekač s pol litra vode. Po potrebi dolijte vodo.

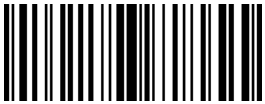
#### Raženj (samo pri nekaterih modelih)

Ta pribor uporabljajte za enakomerno pečenje velikih kosov mesa in perutnine. Meso namestite na ražnj (piščančca povežite z vrstico) in pred vstavljanjem ražnja v vdolbino na sprednji strani pečice preverite, ali je meso dobro pritrujeno. Da preprečite nastajanje dima in prestrežete sok mesa, vstavite prestrezni pekač s pol litra vode na prvo višino. Raženj ima plastičen ročaj, ki ga odstranite pred začetkom pečenja in ga uporabite po koncu pečenja, da se ne opečete pri jemanju mesa iz pečice.

#### Pica

Pekače rahlo namažite, da bo spodnji del pice hrustljav. Po dveh tretjinah pečenja posujte po pici sir mocarela.





400011603909/B



Whirlpool® Registered trademark/TM Trademark of Whirlpool, USA