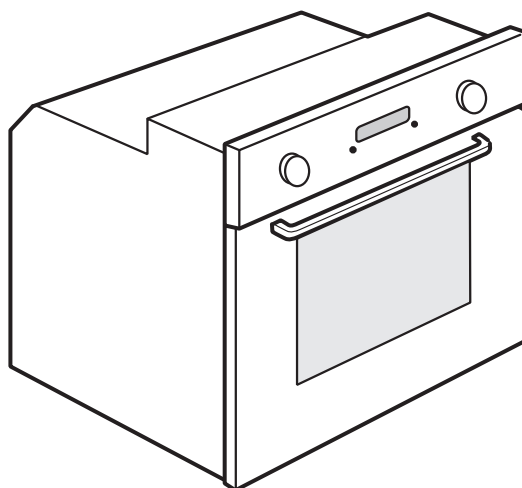


(Apply the label from warranty here)

**SERVICE**



0000 000 00000



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



# INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

## SIGURANȚA DVS. ȘI A CELORLALȚI ESTE FOARTE IMPORTANTĂ

Acest manual și aparatul sunt dotate cu mesaje importante referitoare la siguranță, care trebuie citite și respectate întotdeauna.



Acesta este simbolul de pericol, referitor la siguranță, care vă avertizează despre riscurile potențiale pentru utilizator 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 leziuni grave.**

**! AVERTIZARE**      **Indică o situație periculoasă care, dacă nu este evitată, ar putea cauza leziuni grave.**

Toate avertizările privind siguranța oferă detalii specifice despre riscul potențial existent și indică ce este de făcut pentru a reduce riscul de rănire, de deteriorare și de șoc electric, care pot rezulta din folosirea improprie a aparatului. Respectați cu strictețe următoarele instrucțiuni:

- Aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice operație de instalare.
- Instalarea și întreținerea trebuie să fie efectuate de către un tehnician calificat, în conformitate cu instrucțiunile fabricantului și cu normele locale referitoare la siguranță. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare.
- Înlocuirea cablului de alimentare trebuie să fie efectuată numai de un electrician calificat. Contactați un centru de service autorizat.
- Normele în vigoare impun ca aparatul să fie împământat.
- Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a putea conecta aparatul la priză, după ce a fost încastrat în mobilă.
- Pentru ca instalarea să fie conformă cu normele curenți referitoare la siguranță, trebuie să se folosească un întrerupător multipolar cu o distanță minimă între contacte de 3 mm.
- Nu utilizați prize multiple sau prelungitoare.
- Nu trageți de cablul de alimentare al aparatului pentru a-l scoate din priză.
- După terminarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile utilizatorului.
- Nu atingeți aparatul cu părți umede ale corpului și nu-l utilizați când sunteți desculți.
- Acest aparat este proiectat în exclusivitate pentru a fi folosit drept aparat electrocasnic pentru gătitul alimentelor. Orice altă utilizare este interzisă (de ex. pentru încălzirea încăperilor). Producătorul nu-și asumă nicio responsabilitate pentru folosirea improprie sau pentru reglarea incorectă a butoanelor.
- Acest aparat poate să fie folosit de copii cu vârstă de minimum 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Operațiile de curățare și întreținere nu trebuie să fie efectuate de copiii nesupravegheați.
- Părțile accesibile ale aparatului se pot înfierbânta în timpul utilizării. Copiii mici nu trebuie lăsați să se apropie de aparat și trebuie să fie supravegheați ca să nu se joace cu aparatul.
- Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie avut grijă să se evite atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârstă mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, decât dacă sunt supravegheați în permanență.
- În timpul utilizării și după aceea, nu atingeți rezistențele sau suprafețele interioare ale aparatului, deoarece pot provoca arsuri. Aveți grijă ca aparatul să nu vină în contact cu cărpe sau cu alte materiale inflamabile până când nu s-au răcit suficient toate componentele.
- Când ați terminat de gătit, aveți grijă când deschideți ușa aparatului, lăsând aerul fierbinte sau aburii să iasă treptat, înainte de a umbla în cuptor. Când ușa aparatului este închisă, aerul fierbinte este evacuat prin deschiderea de deasupra panoului de comandă. Nu blocați deschiderile de ventilare.
- Folosiți mănuși de bucătărie pentru a scoate tăvile și accesoriile, având grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Nu puneți materiale inflamabile în aparat sau în apropierea sa. Dacă aparatul este pus în funcțiune din greșeală, ar putea lua foc.
- Nu încălziți și nu gătiți în aparat alimente în borcane sau în recipiente sigilate. 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 cu 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 evaporează 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 echipamente de curățat cu aburi.
- Nu atingeți cuptorul în timpul ciclului de piroliză. Nu lăsați copiii să se apropie de cuptor în timpul ciclului de piroliză (doar la cuptoarele cu funcția piroliză).
- Folosiți exclusiv sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor.
- Nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau răzuitoare metalice ascuțite pentru a curăța ușa de sticlă a cuptorului; acestea 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.

## Aruncarea la gunoi a aparatelor electrocasnice

- Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile. Aruncați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deșeurilor. Înainte de aruncarea la gunoi, tăiați cablul de alimentare.
- Pentru informații ulterioare referitoare la eliminarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați cumpărat aparatul.

## INSTALAREA

După despachetarea aparatului, asigurați-vă că nu a fost deteriorat în timpul transportului și că ușa cuptorului se închide corect. În caz de probleme, contactați-l pe dealerul dvs. sau Serviciul de Asistență Tehnică. Pentru a evita stricăciunile, scoateți cuptorul de pe suportul de polistiren doar în momentul instalării.

### **PREGĂTIREA MOBILEI PENTRU ÎNCORPORARE**

- Mobilele de bucătărie aflate în contact cu cuptorul trebuie să fie rezistente la căldură (min. 90°C).
- Executați toate operațiunile de decupare a mobilei înainte de a introduce cuptorul și înlăturați cu grijă toate așchiile de lemn și rumegușul.
- După instalare, partea inferioară a cuptorului nu trebuie să mai fie accesibilă.
- Pentru corecta funcționare a aparatului, nu astupați deschiderea minimă dintre blatul de lucru și marginea superioară a cuptorului.

### **CONEXIUNILE ELECTRICE**

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

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

### **RECOMANDĂRI GENERALE**

#### **Înainte de utilizare:**

- Scoateți elementele de protecție din carton, peliculele de protecție și etichetele adezive de pe accesorii.
- Scoateți accesoriile din cuptor și încălziți-l la 200°C timp de circa o oră, pentru a elimina mirosul și fumul materialelor izolatoare și al unsorii protectoare.

#### **În timpul utilizării:**


- Nu puneți obiecte grele pe ușa, deoarece o pot deteriora.
- Nu vă sprijiniți pe ușa și nu atârnați nimic de mânerul ușii.
- Nu acoperiți interiorul cuptorului cu folie de aluminiu.
- Nu turnați niciodată apă în cuptorul încins; stratul de email s-ar putea deteriora.
- Nu târâți niciodată oale sau tăvi pe fundul cuptorului, deoarece se poate deteriora stratul de email.
- Asigurați-vă că firele electrice ale altor 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

### **Reciclarea ambalajului**

Materialul de ambalaj este recicabil 100 % și este marcat cu simbolul reciclării (♻️). Diferitele părți ale ambalajului nu trebuie aruncate la întâmplare, ci trebuie reciclate în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale.

### **Aruncarea la gunoi a produsului**

- Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/CE, Deșeurile de echipamente electrice și electronice (WEEE).
- 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 aruncarea necorespunzătoare la gunoi a acestui produs.
- Simbolul  de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc indică faptul că acesta nu poate fi aruncat împreună cu deșeurile menajere, ci trebuie predat la punctul de colectare corespunzător, pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

### **Recomandări pentru economisirea energiei**

- Preîncălziți cuptorul numai dacă așa se specifică în tabelul de coacere sau în rețeta dvs.
- Folosiți tăvi de copt închise la culoare, lăcuite sau emailate, pentru că absorb căldura mai bine.
- Opriți cuptorul cu 10-15 minute înainte de terminarea duratei de preparare programate. Alimentele care au nevoie de o preparare mai lungă vor continua oricum să se coacă.

## DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

- Acest cuptor, care este proiectat pentru a veni în contact cu produse alimentare, este conform cu Regulamentul european (CE) nr. 1935/2004 și a fost proiectat, construit și comercializat în conformitate cu obiectivele de siguranță din Directiva „Joasă Tensiune” 2006/95/CE (care înlocuiește directiva 73/23/CEE și amendamentele succesive), cerințele de siguranță din Directiva „EMC” 2004/108/CE.

# GHIDUL DE DETECTARE A DEFECTIUNILOR

## Cuptorul nu funcționează:

- Verificați să nu fie întrerupt curentul electric, iar cuptorul să fie conectat la rețeaua electrică.
- Opriti cuptorul și apoi porniți-l din nou pentru a vedea dacă defecțiunea persistă.

## Ușa nu se deschide:

- Opriti cuptorul și apoi porniți-l din nou pentru a vedea dacă defecțiunea persistă.
- **IMPORTANT:** în timpul auto-curățării, ușa cuptorului nu se deschide. Așteptați până când se deblochează automat (vezi paragraful „Ciclul de curățare a cuptoarelor cu funcția piroliză”).

## Dispozitivul de programare electronic nu funcționează:

- Dacă pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr, contactați Serviciul de Asistență cel mai apropiat. În acest caz, indicați numărul care urmează după litera „F”.

# SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ

## Înainte de a contacta Serviciul de Asistență Tehnică:

1. Încearcați să rezolvați singuri problema, cu ajutorul recomandărilor din „Ghidul de detectare a defecțiunilor”.
2. Opriti și puneți din nou în funcțiune aparatul pentru a vedea dacă problema persistă.

## **Dacă problema persistă și după controalele menționate, contactați Serviciul de Asistență cel mai apropiat.**

Indicați întotdeauna:

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

## SERVICE



0000 000 00000

Dacă sunt necesare orice fel de reparații, vă rugăm să contactați un **Serviciu de Asistență Tehnică** autorizat (pentru a avea garanția că se folosesc piese de schimb originale și că reparațiile vor fi executate corect).

## CURĂȚAREA



### AVERTIZARE

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

## Exteriorul cuptorului

**IMPORTANT: nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă oricare dintre aceste produse intră în contact cu aparatul în mod accidental, curățați imediat aparatul cu o cârpă umedă din microfibră.**

- Curățați suprafețele cu o cârpă umedă din microfibră. Dacă sunt foarte murdare, adăugați în apă câteva picături de detergent pentru vase. Ștergeți cu o cârpă uscată.

## Interiorul cuptorului

**IMPORTANT: nu folosiți bureți abrazivi sau de sârmă sau răzuitoare metalice. Cu timpul, utilizarea lor poate duce la deteriorarea suprafețelor emailate și a sticlei 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.
- Curățați geamul ușii cu un detergent lichid adecvat. Ușa cuptorului poate fi scoasă pentru a facilita curățarea (vezi ÎNTREȚINEREA).
- Rezistența superioară a grill-ului (vezi ÎNTREȚINEREA) poate fi coborâtă (numai la unele modele) pentru a curăța partea de sus a cuptorului.

**Atenție: 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 cuptorul s-a răcit, uscați interiorul ușii cu o cârpă sau cu un burete.**

## Accesoriile:

- Puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent pentru vase, imediat după utilizare, mânuindu-le cu mânuși de bucătărie dacă sunt încă fierbinți.
- Resturile de mâncare se pot îndepărta ușor cu o perie sau cu un burete.

### **Curățarea peretelui posterior și a panourilor catalitice laterale ale cuptorului (dacă există):**

**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.**

- Lăsați cuptorul să funcționeze în gol la o temperatură de 200°C timp de circa o oră, cu funcția „Convecție”
- După aceea, lăsați aparatul să se răcească, înainte de a îndepărta resturile de alimente cu un burete.

### **Ciclul de curățare a cuptoarelor cu funcția piroliză (dacă există):**



#### **AVERTIZARE**

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

Prin intermediul acestei funcții, depunerile de murdărie existente în interiorul cuptorului sunt arse la o temperatură de aprox. 500°C și sunt transformate într-o cenușă care poate fi înlăturată ușor, cu o cârpă umedă, după răcirea cuptorului. Nu activați funcția de autocurățare după fiecare utilizare, ci doar atunci când cuptorul este foarte murdar sau când emană fum și mirosuri neplăcute în faza de preîncălzire 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 arzătoarele electrice sunt oprite.
- Accesoriile trebuie scoase din aparat înainte de a activa piroliza.

Aparatul este dotat cu două 2 funcții pirolitice:

1. Ciclul economic (PYRO EXPRESS/ECO): consumul se reduce cu circa 25 % față de ciclul pirolitic standard. Activați-l la intervale regulate (după ce ați gătit carne de 2-3 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.

**Atenție: în timpul funcției de piroliză, ușa cuptorului rămâne blocată și este imposibil să fie deschisă până când temperatura din interior nu ajunge la un nivel de siguranță acceptabil.**

### **ÎNTREȚINEREA**



#### **AVERTIZARE**

- Folosiți mănuși de protecție.
- Executați operațiunile indicate doar când aparatul s-a răcit.
- Deconectați de la electricitate înainte de a efectua orice operație de întreținere.

### **SCOATEREA UȘII**

#### **Pentru a scoate ușa:**

1. Deschideți ușa în întregime.
2. Ridicați cele două dispozitive de oprire și împingeți-le în față până când se opresc (Fig. 1).
3. Închideți ușa cât mai mult (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 ușa în întregime.
3. Coborâți cele două dispozitive de oprire.
4. Închideți ușa.

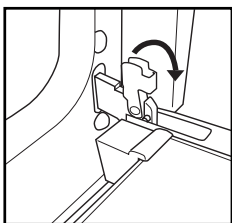


Fig. 1

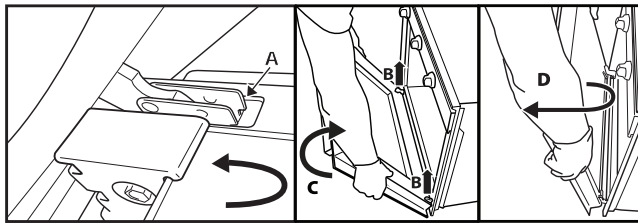


Fig. 2

## **DEPLASAREA REZISTENȚEI SUPERIOARE (NUMAI LA UNELE MODELE)**

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

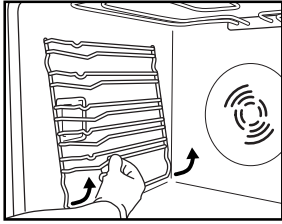


Fig. 3

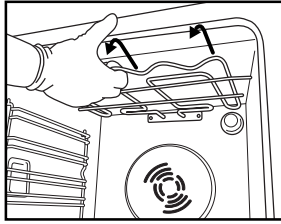


Fig. 4

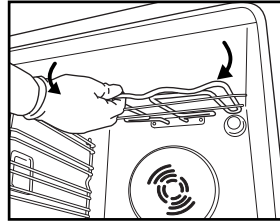


Fig. 5

## **ÎNLOCUIREA BECULUI**

**Pentru a înlocui becul posterior (dacă există):**

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

**Pentru a înlocui becul lateral (dacă există):**

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică.
2. Scoateți grătarele laterale de susținere a accesoriilor, dacă există (Fig. 3).
3. Folosind o șurubelniță ascuțită drept părghie, scoateți capacul becului (Fig. 7).
4. Înlocuiți becul (consultați nota pentru tipul becului) (Fig. 8).
5. Puneți la loc capacul becului și împingeți-l cu putere până când se fixează (Fig. 9).
6. Montați la loc grătarele laterale de susținere a accesoriilor.
7. Conectați din nou aparatul la rețeaua electrică.

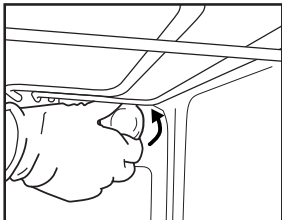


Fig. 6

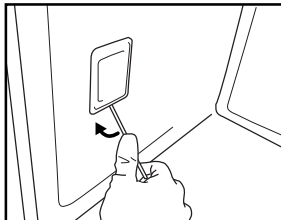


Fig. 7

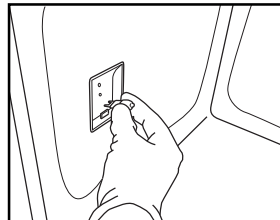


Fig. 8

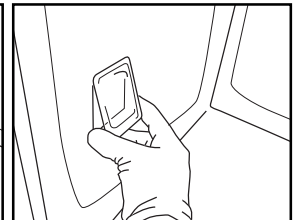


Fig. 9

### **Atenție:**

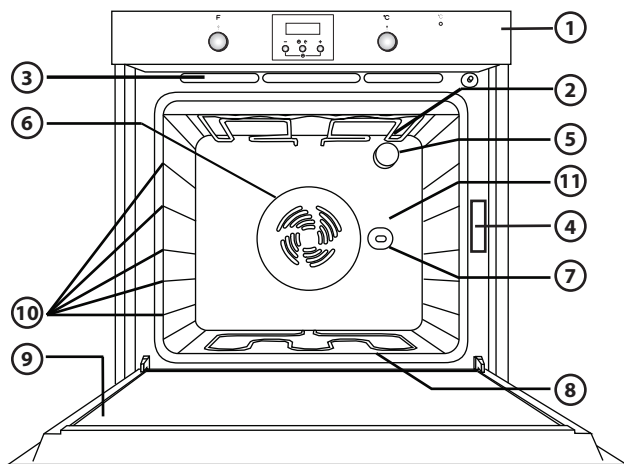
- Folosiți numai becuri cu incandescență de 25-40 W/230 V tip E-14, T300°C sau becuri cu halogen de 20-40 W/230 V tip G9, T300°C (în funcție de model).
- Becul folosit la acest aparat este proiectat special pentru aparate electrice și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o gospodărie (Regulamentul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

### **IMPORTANT:**

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

# INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE A CUPTORULUI

PENTRU RACORDAREA LA ELECTRICITATE, CONSULTAȚI PARAGRAFUL DESPRE INSTALARE



1. Panoul de comandă
2. Rezistența superioară/grill
3. Sistemul de răcire (dacă există)
4. Plăcuța cu datele tehnice (nu trebuie înlăturată)
5. Becul
6. Sistemul de ventilare pentru coacere (dacă există)
7. Rotisorul (dacă există)
8. Rezistența inferioară (nu este vizibilă)
9. Ușa
10. Poziția nivelurilor
11. Peretele posterior

## Atenție:

- La terminarea coacerii, după oprirea cuptorului, ventilatorul de răcire poate continua să funcționeze încă un timp.
- Produsul dvs. poate fi puțin diferit față de desen.



## ACCESORII COMPATIBILE

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

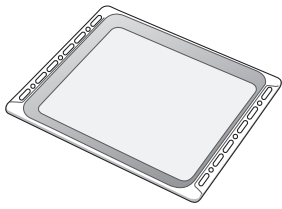


Fig. 1

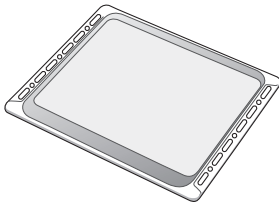


Fig. 2

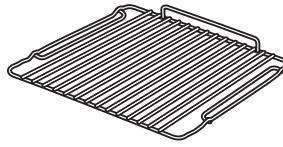


Fig. 3

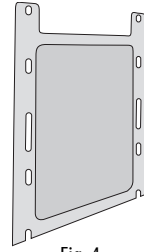


Fig. 4

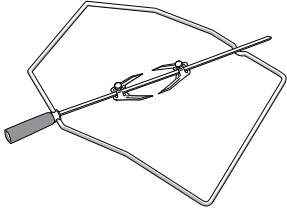


Fig. 5

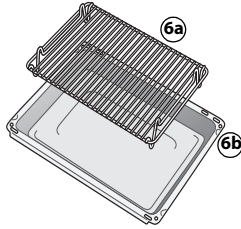


Fig. 6

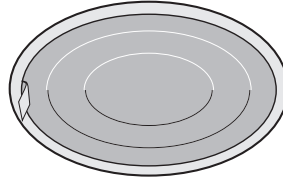


Fig. 7

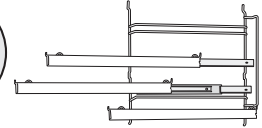


Fig. 8

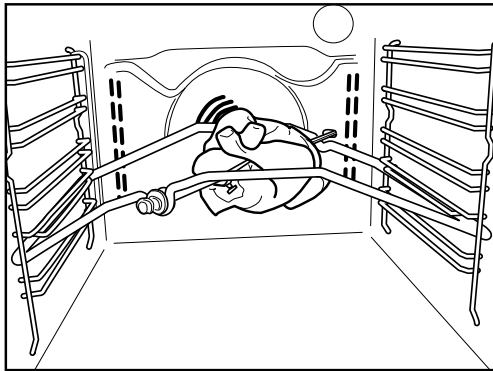


Fig. 9

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

Pentru a aduna grăsimea sau bucățile de alimente când este plasată sub grătarul metalic, sau ca tavă, pentru a găti carne, pui și pește etc., cu sau fără legume. Pentru a evita împrăscarea cu grăsime sau fumul, turnați puțină apă în tava pentru scurgerea grăsimii.

### **Tavă de copt (Fig. 2)**

Pentru a coace biscuiți, torturi și pizze.

### **Grătar metalic (Fig. 3)**

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

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

Aceste panouri sunt acoperite cu un email microporos special, care absoarbe stropii de grăsime. Se recomandă să se efectueze un ciclu de curățare automată după gătirea unor alimente foarte grase (vezi CURĂȚAREA).

### **Rotisor (Fig. 5)**

Folosiți rotisorul așa cum se indică în Fig. 9. De asemenea, consultați secțiunea „Recomandări de utilizare și sugestii” pentru alte informații.

### **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.

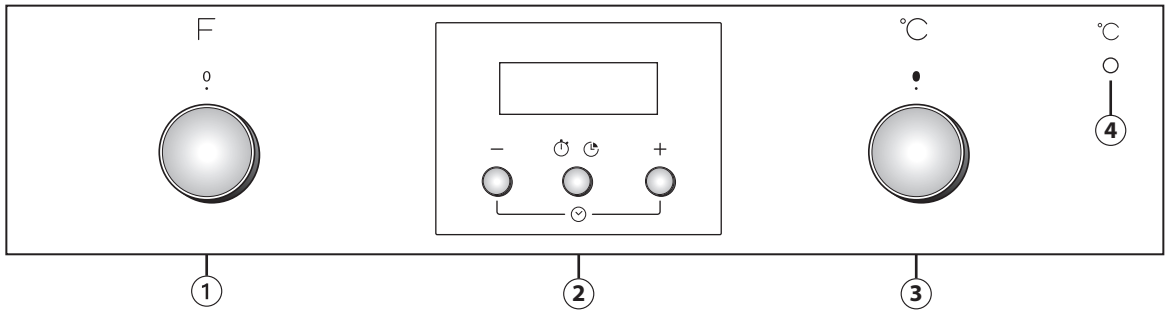
### **Filtru pentru grăsime (Fig. 7)**

Folosiți **numai** pentru gătitul alimentelor cu conținut excesiv 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 „Convecție”.

### **Rafturi telescopice (Fig. 8)**

Acestea permit ca grătarele metalice și tăvile pentru scurgerea grăsimii să poată fi scoase pe jumătate în timpul coacerii. Sunt adecvate pentru toate accesoriile, pot fi spălate în mașina de spălat vase.

## DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



Butoanele sunt la nivelul panoului. Apăsăți pe mijlocul butoanelor pentru a le face să iasă din locașul lor.

Produsul dvs. poate fi puțin diferit față de desen.

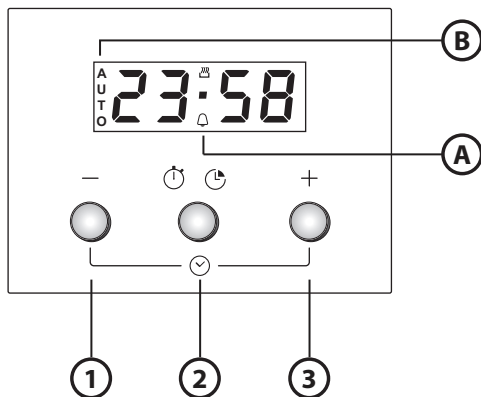
1. Butonul de selectare a funcțiilor
2. Dispozitivul de programare electronic
3. Butonul termostatului
4. Ledul roșu al termostatului.

## CUM SE UTILIZEAZĂ CUPTORUL

- Rotiți butonul de selectare a funcțiilor până la funcția dorită.  
Becul cuptorului se aprinde.
- Rotiți butonul termostatului în sens orar până la temperatura dorită.  
Ledul termostatului se aprinde și se va stinge din nou când cuptorul ajunge la temperatura selectată.

La încheierea procesului de coacere, rotiți butoanele la „0”.

## UTILIZAREA DISPOZITIVULUI DE PROGRAMARE ELECTRONIC



1. Butonul – : pentru micșorarea valorii indicate pe afișaj
2. Butonul : pentru selectarea setărilor:
  - a. Cronometru
  - b. Durata de coacere
3. Butonul + : pentru mărirea valorii indicate pe afișaj

- A.** Simbolul indică funcționarea cronometrului
- B.** Simbolul **AUTO** confirmă setarea

## Prima utilizare a cuptorului

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 pe butoanele – și +: punctul din mijloc clipește. Setati ora curentă cu ajutorul butoanelor + și –. După ce ați selectat valoarea dorită, apăsați pe butonul din mijloc. Pe afișaj apare „ton 1”. Pentru a selecta tonul dorit, apăsați pe butonul –. După ce ați ales tonul preferat, apăsați pe butonul din mijloc. Pentru a modifica ora, procedați conform descrierii de mai sus.











## Setarea cronometrului

Pentru a seta cronometrul, apăsați lung pe butonul din mijloc: pe afișaj apare 0.00 și simbolul în formă de clopoțel clipește. Setati cronometrul 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 indicată ora curentă și simbolul în formă de clopoțel rămâne aprins, confirmând setarea cronometrului. Pentru a vedea numărătoarea inversă și a face eventualele modificări necesare, apăsați din nou pe butonul din mijloc.

















## Programarea duratei de coacere

După ce ați ales modul și temperatura de coacere cu ajutorul butoanelor, apăsați pe butonul din mijloc: pe afișaj apare 0.00 și simbolul în formă de clopoțel clipește. Apăsați din nou pe butonul din mijloc: pe afișaj apar succesiv și 0.00, iar **AUTO** clipește. Setati durata de coacere cu ajutorul butoanelor + și – (valoarea maximă care poate fi programată este de 10 ore). După câteva secunde, pe afișaj apare ora curentă și **AUTO** rămâne aprins, confirmând setarea. Pentru a vedea cât a mai rămas din timpul de coacere și a face eventualele modificări necesare, apăsați butonul din mijloc timp de 2 secunde, apoi apăsați-l din nou. La sfârșitul perioadei de timp programate, simbolul se stinge, alarma se declanșează și **AUTO** clipește pe afișaj. Apăsați pe oricare buton pentru a dezactiva alarma. Readuceți la zero butonul de selectarea a funcțiilor și butonul de setare a temperaturii, apoi apăsați pe butonul din mijloc timp de două secunde pentru a încheia procesul de coacere.




## TABELUL DE DESCRIERE A FUNCȚIILOR

BUTON PENTRU FUNCȚII		
	<b>OPRIT</b>	Pentru a întrerupe prepararea și a opri cuptorul.
	<b>BEC</b>	Pentru a aprinde/stinge becul din cuptor.
	<b>CONVENȚIONAL</b>	Pentru a găti orice fel de mâncare, pe un singur nivel. Utilizați nivelul 2. Preîncălziți cuptorul la temperatura dorită. Ledul termostatului se stinge în momentul în care cuptorul este pregătit și se pot introduce alimentele.
	<b>CONVECȚIE</b>	Pentru coacerea plăcintelor cu umplutură lichidă (dulci sau sărate), pe un singur nivel. Această funcție poate fi utilizată și pentru coacere pe două niveluri. Inversați poziția tăvilor de copt pentru a obține o coacere mai uniformă. Folosiți nivelul 2 dacă gătiți pe un singur nivel și nivelurile 2 și 4 dacă gătiți pe două niveluri. Se recomandă să preîncălziți cuptorul înainte de a introduce alimentele.
	<b>GRILL</b>	Pentru a prepara la grătar antricoate, frigărui și cârnați, pentru a gratina legume și pentru a prăji pâine. Se recomandă să poziționați alimentele pe nivelul 4. Când frigeți carnea la grătar, utilizați tava pentru scurgerea grăsimii pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați-o pe nivelul 3, adăugând aprox. jumătate de litru de apă. Preîncălziți cuptorul timp de 3-5 min. În timpul coacerii, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă.
	<b>TURBO GRILL</b>	Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, mușchi de vită, pui). Poziționați alimentele pe nivelurile din mijloc. Se recomandă să utilizați tava pentru scurgerea grăsimii pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați-o pe nivelul 1 sau 2, adăugând aprox. jumătate de litru de apă. Se recomandă să întoarceți carnea în timpul coacerii pentru a obține o rumenire uniformă. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. În timpul coacerii, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă.
	<b>DECONGELARE</b>	Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Se recomandă să lăsați alimentele în ambalajul lor pentru a evita deshidratarea suprafeței.
	<b>TURBO-VENTILATOR</b>	Pentru a găti prăjituri cu fructe, legume, pizza, pui etc. pe un singur nivel.
	<b>AER FORȚAT</b>	Pentru a găti simultan diferite tipuri de alimente care necesită aceeași temperatură de preparare (de ex. pește, legume, prăjituri) pe maximum două niveluri. Această funcție permite prepararea alimentelor fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul. Se recomandă să utilizați nivelul 2 când gătiți pe un singur nivel. Pentru a găti pe două niveluri, se recomandă să se utilizeze nivelurile 1 și 3 și să se preîncălzească cuptorul.
	<b>REZISTENȚĂ INFERIOARĂ</b>	Utilizați această funcție după coacere pentru a rumeni partea inferioară a preparatului. Se recomandă să așezați mâncarea pe nivelul 1 sau 2. Funcția poate fi utilizată și pentru preparare lentă, de pildă a tocănițelor de legume și carne; în acest caz, folosiți nivelul 2. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.

## TABEL DE COACERE

Rețetă	Funcție	Pre-încălzire	Nivel (de jos în sus)	Temperatură (°C)	Durată (min.)	Accesorii
Torturi dospite		Da	2	150-175	35-90	Formă de prăjituri pe grătar metalic
		Da	1-3	150-170	30-90	Nivelul 3: formă de prăjituri pe grătar metalic Nivelul 1: formă de prăjituri pe grătar metalic
Plăcinte umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu mere)		Da	2	150-190	30-85	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt sau formă de prăjituri pe grătar metalic
		Da	1-3	150-190	35-90	Nivelul 3: formă de prăjituri pe grătar metalic Nivelul 1: formă de prăjituri pe grătar metalic
Biscuiți/Tarte mici		Da	2	160-175	20-45	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		Da	1-3	150-175	20-45	Nivelul 3: grătar metalic Nivelul 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Choux à la crème		Da	2	175-200	30-40	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		Da	1-3	170-190	35-45	Nivelul 3: tavă de cuptor pe grătar metalic Nivelul 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Bezele		Da	2	100	110-150	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		Da	1-3	100	130-150	Nivelul 3: tavă de cuptor pe grătar metalic Nivelul 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Pâine/Pizza/Lipie		Da	2	190-250	12-50	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		Da	1-3	190-250	25-50	Nivelul 1: tavă de cuptor pe grătar metalic Nivelul 3: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Pizza congelată		Da	2	250	10-15	Nivelul 1: Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt sau grătar metalic
		Da	1-3	250	10-20	Nivelul 3: tavă de cuptor pe grătar metalic Nivelul 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche lorraine)		Da	2	175-200	40-50	Formă de prăjituri pe grătar metalic
		Da	1-3	175-190	55-65	Nivelul 3: formă de prăjituri pe grătar metalic Nivelul 1: formă de prăjituri pe grătar metalic

Rețetă	Funcție	Pre-încălzire	Nivel (de jos în sus)	Temperatură (°C)	Durată (min.)	Accesorii
Vol-au-vent/Pateuri din aluat de foietaj		Da	2	175-200	20-30	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		Da	1-3	175-200	25-45	Nivelul 3: tavă de cuptor pe grătar metalic Nivelul 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Lasagna/Paste făinoase la cuptor/Cannelloni/Budinci		Da	2	200	45-55	Tavă de cuptor pe grătar metalic
Miel/Vișel/Vită/Porc 1 kg		Da	2	200	80-110	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Pui/lepure/Rață 1 kg		Da	2	200	50-100	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Curcan/Gâscă 3 kg		Da	1/2	200	80-130	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Pește la cuptor/in papiotă (file, întreg)		Da	2	175-200	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
Fileuri/bucăți de pește		Da	4	200	20-30	Nivelul 4: grătar metalic (întoarceți alimentele la jumătatea coacerii)
						Nivelul 3: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Cârnați/Frigărui/Cotlete/Hamburgeri		Da	4	200	30-40	Nivelul 4: grătar metalic (întoarceți alimentele la jumătatea coacerii)
						Nivelul 3: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Nivelul 2: grătar metalic (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de coacere)
						Nivelul 1: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Nivelul 2: rotisor
						Nivelul 1: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Mușchi de vită în sânge 1 kg		-	2	200	35-45	Tavă de cuptor pe grătar metalic (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de coacere)
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 coacere)
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 coacere)
Legume gratinate		-	2	200	20-30	Tavă de cuptor pe grătar metalic

Rețetă	Funcție	Pre-încălzire	Nivel (de jos în sus)	Temperatură (°C)	Durată (min.)	Accesorii
Lasagna și carne		Da	1-3	200	50-100	Nivelul 3: tavă de cuptor pe grătar metalic
						Nivelul 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Carne și cartofi		Da	1-3	200	45-100	Nivelul 3: tavă de cuptor pe grătar metalic
						Nivelul 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Pește și legume		Da	1-3	175	30-50	Nivelul 3: tavă de cuptor pe grătar metalic
						Nivelul 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic

Duratele indicate în tabel sunt pentru coacere cu modul de pornire întârziată (dacă este disponibil). Duratele de coacere pot fi mai lungi, în funcție de alimentul preparat.

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

**Atenție:** temperaturile și duratele de coacere sunt approximate pentru 4 porții.

## RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ȘI SUGESTII

### Cum se citește tabelul de coacere

Tabelul indică funcția optimă de utilizat pentru diferite alimente care pot fi gătite pe unul sau mai multe niveluri în același timp. Durata de coacere începe din momentul când alimentele sunt introduse în cuptor, fără a lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de coacere 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 să folosiți accesorii din dotare și forme de prăjituri și tăvi de copt din metal de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii din pirex sau din ceramică, dar duratele de coacere se vor prelungi. Pentru a obține cele mai bune rezultate, urmați recomandările din tabelul de coacere în ceea ce privește alegerea accesoriilor (din dotare) care urmează a fi puse pe diferite niveluri. Când gătiți alimente care conțin multă apă, preîncălziți cuptorul.

### Gătirea unor alimente diferite în același timp

Folosind funcția „CONVECȚIE” (dacă există), puteți găti alimente diferite, care necesită aceeași temperatură de coacere, în același timp (de exemplu: pește și legume), pe niveluri diferite. Scoateți alimentele care necesită o durată de coacere mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care au nevoie de un timp de preparare mai lung.

### Dulciuri

- Gătiți deserturile delicate cu funcția „Convențional” numai pe un singur nivel. Folosiți forme de prăjituri din metal de culoare închisă și puneți-le întotdeauna pe grătarul metalic din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectați funcția „Turboventilator” și puneți formele de prăjituri în zigzag pe grătare, ceea ce favorizează 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 de prăjituri antiaderente, nu ungeți cu unt și 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 delicat.
- Pentru prăjituri cu umpluturi umede (prăjitură cu brânză sau plăcinte cu fructe) folosiți funcția „CONVECȚIE” (dacă există). Dacă baza prăjiturii este prea umedă, folosiți un nivel inferior și presărați la baza prăjiturii pesmet sau biscuiți sfărâmați înainte de a adăuga umplutura.

### Carne

- Folosiți orice fel de tavă de cuptor sau vas pirex, adecvate pentru mărimea bucății de carne pe care o veți găti. Când preparați fripturi, adăugați supă de carne în tavă, stropind carnea în timpul gătitului pentru a obține un gust mai bun. Când friptura este gata, lăsați-o să se odihnească în cuptor încă 10-15 minute sau înveliți-o în folie de aluminiu.
- Când doriți să frigeți carne la grătar, alegeți bucăți de carne cu grosime egală pentru a obține o preparare uniformă. Bucățile foarte groase de carne necesită durate de preparare mai lungi. Pentru a evita arderea cârnii la exterior, îndepărtați-o de grill, poziționând grătarul metalic la un nivel mai coborât. Întoarceți carnea după ce au trecut două treimi din durata de coacere.

Pentru a aduna zeama, se recomandă să se pună tava pentru scurgerea grăsimii, cu jumătate de litru de apă în ea, direct sub grătarul pe care este pusă carnea.

Completați cu apă când este necesar.

### **Rotisorul (numai la unele 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 strânge zeama, se recomandă să puneți o tavă pentru scurgerea grăsimii, cu jumătate de litru de apă în ea, pe primul nivel. Tija rotisorului are un mâner de plastic, care trebuie scos înainte de a începe gătitul și care trebuie folosit din nou după ce s-a terminat coacerea pentru a 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 coacere.

### **Funcția de dospire (există numai la anumite modele)**

Se recomandă să acoperiți întotdeauna aluatul cu un șervet umed înainte de a-l introduce în cuptor. Cu această funcție, durata de dospire a aluatului se reduce cu aproximativ o treime, în comparație cu dospirea la temperatura camerei (20-25°C). Timpul de dospire pentru 1 kg de aluat pentru pizza este de aproximativ o oră.

## ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТТА

### 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 другите.

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



#### **ОПАСНОСТ**

Показва опасна ситуация, която ако не бъде избегната, ще доведе до сериозни наранявания.



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Показва опасна ситуация, която ако не бъде избегната, може да причини сериозни наранявания.

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

- Уредът трябва да бъде изключен от електрическата мрежа преди извършване на каквито и да е работи по монтирането.
- Монтирането и поддръжката трябва да се извършва 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 хранящия кабел трябва да се извърши от квалифициран електротехник. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Заземяването на уреда е задължително по закон.
- Хранящият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи свързване на уреда към контакта на електрохранването, след като уредът се постави в неговата ниша.
- За да отговаря монтирането на действащата нормативна уредба за защита, трябва да се постави прекъсвач за всички полюси с минимално разстояние 3мм.
- Не използвайте разклонители и удължители.
- Не дърпайте за кабела, когато изваждате щепсела от контакта.
- След приключване на монтирането електрическите компоненти вече не трябва да са достъпни за потребителя.
- Избягвайте да докосвате уреда с мокра част на тялото и не го използвайте, 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 не носи никаква отговорност за щети, предизвикани от неправилна употреба или от погрешно зададени команди за управление.
- 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.
- Достъпните части на уреда могат да станат много горещи по време на употреба. Малки деца трябва да се пазят далеч от уреда и да се наблюдават, за да се гарантира, че те не играят с него.



- Уредът и достъпните му части стават горещи по време на употреба. Трябва да се внимава за избягване докосването на нагревателите. Децата под 8 години трябва да се държат далеч, освен ако не са под непрекъснат 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 вратата на уреда; оставете топлия въздух или парата да излязат постепенно, преди да отворите самата фурна. Когато вратата 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 в уреда 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.
- Не оставяйте уреда без наблюдение по време на сушене на храни.
- Ако използвате алкохолни напитки, когато готвите (напр. ром, коняк, вино), не забравяйте, че при високи температури алкохолът се изпарява. Вследствие на това, съществува опасност от възпламеняване на отделените от алкохола пари при влизане в контакт с електрическия нагревателен елемент.
- Не използвайте уреди за почистване с пара.
- Не докосвайте фурната по време на цикъл на пиролиза. Дръжте децата далеч от фурната по време на цикъл на пиролиза (само за фурни с функция за пиролиза).
- Използвайте само термометъра, препоръчван за тази фурна.
- Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата 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.

#### **Изхвърляне на излезли от употреба домакински уреди**

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

## МОНТИРАНЕ

След като разопаковате фурната, проверете дали не е била повредена по време на транспортирането и дали вратата 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 полистироловата 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 нишата 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 работният плот и горния ръб на фурната.

### СВЪРЗВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА

Уверете се, че захранващото 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 вратата е отворена).

- Замяната на захранващия кабел (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм<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°C за около час, за да елиминирате миризмата и пушека от изолиращите материали и защитните смазки.

#### По време на употреба:


- Не поставяйте тежки предмети на вратата, тъй като те може да я повредят.
- Не се дръжте за вратата и не закачайте нищо на дръжката.
- Не покривайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио.
- Не наливайте вода във вътрешността на гореща фурна; това може да повреди покритието от емайл.
- Никога не влачете 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 вратата.
- Не излагайте фурната на атмосферни агенти.

## ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

### Изхвърляне на опаковъчните материали

Опаковъчният материал може да се рециклира 100% и е маркиран със символа за рециклиране (♻️). Различните опаковъчни материали трябва да бъдат изхвърлени отговорно и в съответствие с наредбите на местните органи за изхвърляне на отпадъци.

### Изхвърляне на продукта

- Този уред е маркиран в съответствие с Европейската директива 2002/96/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  върху уреда или придружаващата го документация показва, че този уред не трябва да се третира като битов отпадък, а да бъде предаден в съответния събирателен пункт, предназначен за рециклиране на електрическа и електронна апаратура.

### Съвети за икономия 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

- Тази фурна, която е предназначена за съприкосновение с хранителни продукти е в съответствие с Европейския регламент (CE) № 1935/2004 и е проектирана, произведена и продавана в съответствие с изискванията за безопасност на Директива „Ниско напрежение“ 2006/95/ЕО, (която заменя Директива 73/23/ЕО и последващите изменения и допълнения), както и изискванията за защита на Директива „EMC“ 2004/108/ЕО.

## 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.

### Вратата не се отваря:

- Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
- **IMPORTANT:** по време на самопочистване, вратата на фурната не се отваря. Изчакайте докато тя се деблокира автоматично (вж. параграфа „Цикъл на почистване на фурни с функция за пиролиза“).

### 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 укажете 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 (числото след думата „Service“ на табелката с данни), разположен на десния ръб на отвора на фурната (вижда се, когато вратата на фурната е отворена). Сервизният номер е посочен и в гаранционната книжка;
- Вашия пълен 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



### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

- 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 детергенти, 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 почистващ препарат 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 вратата 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 маркови продукти за почистване на фурна и следвайте точно инструкциите на производителя.
- Почистете стъклото на вратата с подходящ течен препарат за почистване. Вратичката на фурната може се сваля, 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 вратата и около уплътнението. Когато вратата е студена, подсушете вътрешната страна с кърпа или гъба.

### Принадлежности:

- Накиснете принадлежностите във вода с миялен препарат 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 детергенти, 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.

## **Цикъл на почистване на фурни с функция за пиролиза (ако има такава):**



### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

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

При тази функция се изгарят замърсяванията, получени вътре във фурната по време на готвене при температура около 500°C. При тази висока температура остатъците се превръщат в лек прах, който лесно може да се изчисти с влажна кърпа, когато фурната се охлади. Не избирайте функцията за пиролиза след всяка употреба; избирайте я само когато фурната е много замърсена или се отделя пушек или дим при предварително загряване 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).
- Преди включване на функцията за пиролиза извадете всички принадлежности.

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 функцията за пиролиза вратата на фурната не може да се отвори; тя ще остане заключена, докато температурата във фурната спадне до допустимо безопасно ниво.

## **ПОДДРЪЖКА**



### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

- Използвайте предпазни ръкавици.
- Уверете се, че фурната е студена, преди извършването на следните операции.
- Изключете електрозахранването, преди да предприемете действия по поддръжката.

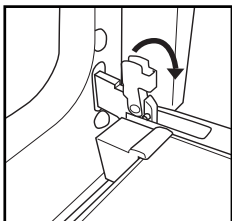
## **СВАЛЯНЕ НА ВРАТАТА**

### **За да свалите вратата:**

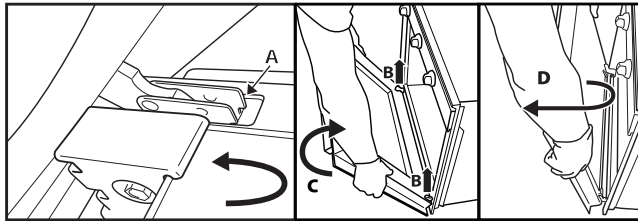
1. Отворете напълно вратата.
2. Повдигнете застопоряващите елементи и ги избутайте напред, докъдето те се движат (фиг. 1).
3. Затворете вратата докъдето се движи (A), повдигнете я нагоре (B) и я завъртете (C), докато тя се освободи (D) (фиг. 2).

### **За да поставите отново вратата:**

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



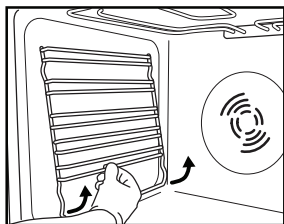
Фиг. 1



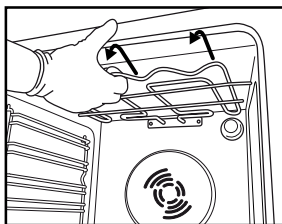
Фиг. 2

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

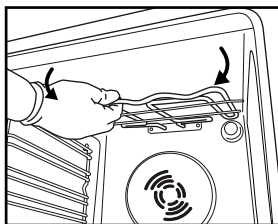
1. Свалете решетките на държачите на страничните принадлежности (фиг. 3).
2. Издърпайте нагревателя малко (фиг. 4) и го свалете надолу (фиг. 5).
3. За да поставите нагревателния елемент отново, повдигнете го и го издърпайте леко към себе си, като се уверите, че той се блокира на страничните опори.



Фиг. 3



Фиг. 4



Фиг. 5

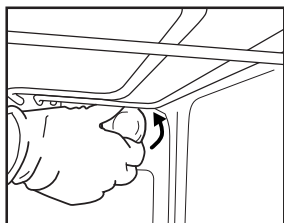
## **СМЯНА НА КРУШКАТА НА ФУРНАТА**

**За да смените задната крушка (ако има такава):**

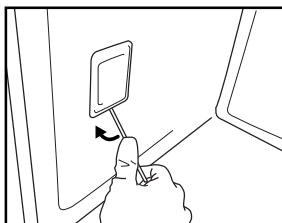
1. Изключете фурната от електрозахранването.
2. Развийте капака на крушката (фиг.6), сменете крушката (виж забележка за типа на крушката) и завийте обратно на място капака на крушката (фиг.7).
3. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.

**За да смените страничната крушка (ако има такава):**

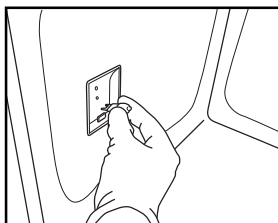
1. Изключете фурната от електрозахранването.
2. Свалете решетките на страничните държачи за принадлежности, ако има такива (фиг. 3).
3. Използвайте отвертка, за да отстраните капачето на лампата (фиг. 7).
4. Сменете крушката (вижте забележката за типа на крушката) (фиг. 8).
5. Поставете капачето на лампата, като го натиснете силно, докато влезе на място с щракване (фиг. 9).
6. Поставете обратно решетките на страничните държачи за принадлежности.
7. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.



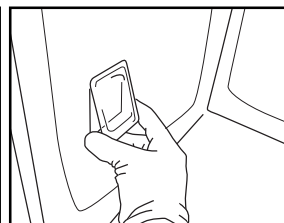
Фиг. 6



Фиг. 7



Фиг. 8



Фиг. 9

### **Забележка:**

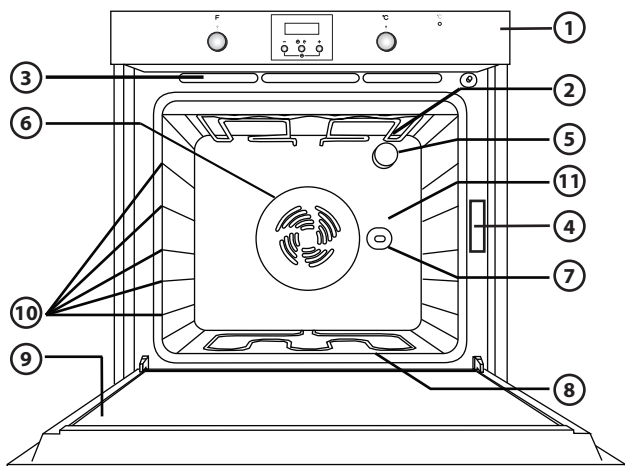
- Използвайте само крушки с нажежаема жичка 25-40W/230V тип E-14, T300°C или халогенни крушки 20-40W/230 V тип G9, T300°C (в зависимост от модела).
- Лампата, използвана в уреда, е специално проектирана за електрически уреди и не е подходяща за осветление на домашни помещения (Регламент на Комисията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

# ИНСТРУКЦИИ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУРНАТА

ЗА ЕЛЕКТРИЧЕСКОТО СВЪРЗВАНЕ ВИЖТЕ ПАРАГРАФА ЗА МОНТИРАНЕТО



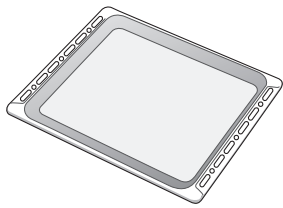
1. Контролен панел
2. Горен нагревател/грил
3. Охладителна система (ако има такава)
4. Табелка с данни (да не се сваля)
5. Осветление
6. Вентилационна система, използвана при печене (ако има такава)
7. Въртящ се шиш (ако има такъв)
8. Долен нагревател (не се вижда)
9. Врата
10. Позиция на рафтовете
11.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

## Забележка:

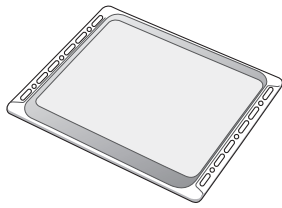
- След изключване на фурната в края на печенето, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи за известно време.
- Вашият продукт може да изглежда малко по-различен от илюстрацията.

## **СЪВМЕСТИМИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ**

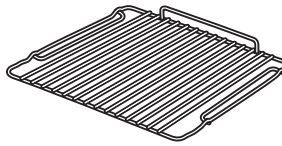
(за принадлежностите, доставени с фурната, вижте техническата карта на изделието)



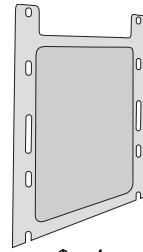
Фиг. 1



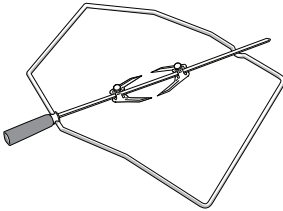
Фиг. 2



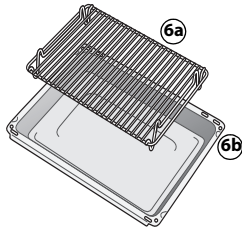
Фиг. 3



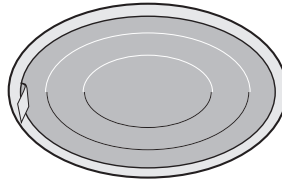
Фиг. 4



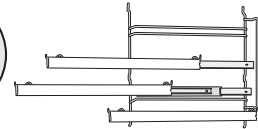
Фиг. 5



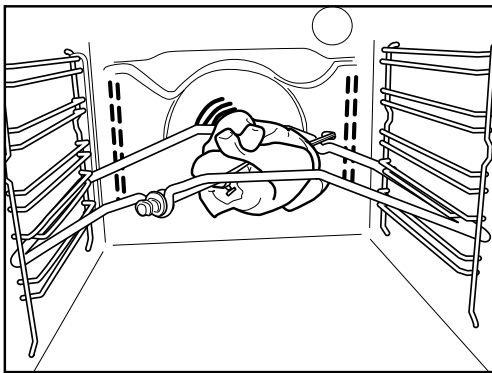
Фиг. 6



Фиг. 7



Фиг. 8



Фиг. 9

### **Тава за отцеждане (фиг. 1)**

За събиране на мазнина и парченца от храна, когато е поставена под скарата, 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.

### **Скара (фиг. 3)**

За печене на скара или като рафт за тенджери и тигани, форми за торти/кейкове и други готварски съдове. Скарата може да бъде поставена на което и да е наличното ниво. Скарата може също да бъде поставена с нейната извивка, насочена 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 скара (6а) и емайлиран съд (6б). Този комплект трябва да бъде поставен на скарата (3) и използван с функцията за грил/скара.

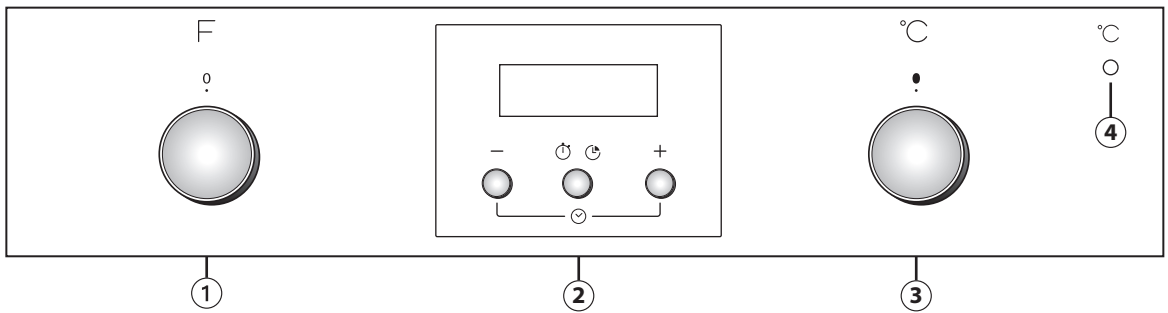
### **Филтър за мазнини (фиг. 7)**

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.

### **Плъзгачи 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 почистени в съдомиялна машина.

## ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



Бутоните са с възможност за прибиране. Натиснете бутоните в средата и те ще излязат нагоре.

Вашият продукт може да изглежда малко по-различен от илюстрацията.

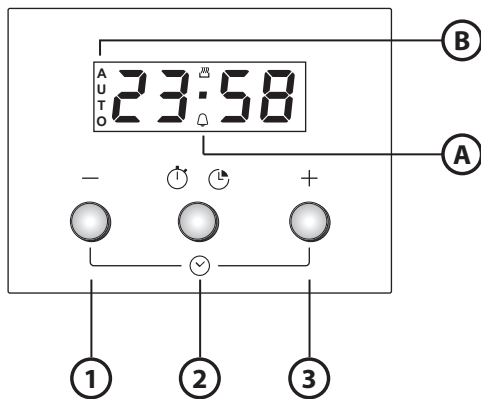
1. Бутон за избор на функция
2. Електронен програматор
3. Бутон на термостата
4. Червена лампичка на термостата.

### РАБОТА С ФУРНАТА

- Завъртете бутона на селектора на желаната функция. Лампичката на фурната светва.
- Завъртете бутона 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 копчетата на „0“.

### ИЗПОЛЗВАНЕ НА ЕЛЕКТРОНИЯ ПРОГРАМАТОР



1. Бутон „-“: за намаляване на стойността, показана на дисплея
2. Бутон „⌚“: за избиране на различните настройки:
  - а. Таймер
  - б. Времетраене на готвенето
3. Бутон „+“: за увеличаване на стойността, показана на дисплея

- A.** Символът „⌚“ посочва, че функцията за таймер е включена  
**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 „ton 1“. За да изберете желанния тон, натиснете бутона „-“. 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 бутона „+“ (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 се показват последователно „dur“ и „0.00“ и „AUTO“ премигва. 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 на готвене и да го промените, ако е необходимо, натиснете средния бутон за 2 секунди и след това го натиснете отново втори път. В края на зададеното време символът „}}}}“ изгасва, алармата прозвучава 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 ФУНКЦИЯТА

БУТОН ЗА ФУНКЦИИ		
	<b>ИЗКЛ.</b>	За спиране на готвенето и изключване на фурната.
	<b>ЛАМПИЧКА</b>	За включване/изключване на лампичката на фурната.
	<b>КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ</b>	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 изключва, когато фурната е готова и храната може да се постави в нея.
	<b>КОНВЕКЦИОННО ПЕЧЕНЕ</b>	За печене на кейкове с течна пълнка (сладки или солени) на един рафт. Тази функция 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 2-рия и 4-тия рафт за готвене на две нива. Загрейте предварително фурната преди готвене.
	<b>ГРИЛ</b>	За приготвяне на пържоли, кебапи и наденици, зеленчукови огретени 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 вратата на фурната трябва да остане затворена.
	<b>ТУРБО ГРИЛ</b>	За печене на големи парчета месо (крака, печено говеждо, пилета). 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 предварително загряване на фурната. По време на готвене, вратата на фурната трябва да остане затворена.
	<b>РАЗМРАЗЯВАНЕ</b>	За ускоряване на размразяването на храни. Поставете храната на средния рафт. Оставете храната в опаковката ѝ, за да се избегне изсушаването ѝ отвън.
	<b>ТУРБО ВЕНТИЛАТОР</b>	За приготвяне на плодове, кейкове, зеленчуци, пица, птици и др. на едно ниво.
	<b>ФОРСИРАН ВЪЗДУХ</b>	Също за готвене на различни видове храни, които изискват еднаква температура на готвене (напр. риба, зеленчуци, кейкове), на най-много две нива по едно и също време. Тази функция позволява готвене без преминаване на миризмите от едната храна към другата. Препоръчва се използване на 2-рото ниво за готвене на един рафт. За готвене на два рафта се препоръчва използване на 1-вото и 3-тото ниво и предварително загряване на фурната.
	<b>ДОЛНО НАГРЯВАНЕ</b>	Използвайте тази функция след готвенето за запичане на долната част на ястието. Препоръчва се поставяне на храната на 1-вото/2-рото ниво за готвене. Тази функция може да се използва и за бавно готвене, като приготвяне на задушени ястия със зеленчуци и месо; в този случай използвайте 2-рото ниво за готвене. Не е необходимо предварително загряване на фурната.

## ТАБЛИЦА ЗА ПЕЧЕНЕ

Рецепта	Функция	Предварително загреване	Рафт (от дъното)	Температура (°C)	Време (мин.)	Принадлежности
Кейкове, замесени с мая		Да	2	150-175	35-90	Форма за кейк на скарата
		Да	1-3	150-170	30-90	Рафт 3: форма за кейк на скарата Рафт 1: форма за кейк на скарата
Пълнени пайове (чийзкейк, щрудел, ябълков пай)		Да	2	150-190	30-85	Тава за отцеждане/тава за печене или форма за кейк на скарата
		Да	1-3	150-190	35-90	Рафт 3: форма за кейк на скарата Рафт 1: форма за кейк на скарата
Бисквити/тарталети		Да	2	160-175	20-45	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	1-3	150-175	20-45	Рафт 3: скара Рафт 1: тава за отцеждане/тава за печене
Сладкиши от парено тесто		Да	2	175-200	30-40	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	1-3	170-190	35-45	Рафт 3: тава за фурна на скарата Рафт 1: тава за отцеждане/тава за печене
Целувки		Да	2	100	110-150	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	1-3	100	130-150	Рафт 3: тава за фурна на скарата Рафт 1: тава за отцеждане/тава за печене
Хляб/пица/фокача		Да	2	190-250	12-50	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	1-3	190-250	25-50	Рафт 1: тава за фурна на скарата Рафт 3: тава за отцеждане/тава за печене
Замразена пица		Да	2	250	10-15	Рафт 1: Тава за отцеждане/тава за печене или скарата
		Да	1-3	250	10-20	Рафт 3: тава за фурна на скарата Рафт 1: тава за отцеждане/тава за печене
Солени пайове (зеленчуков пай, киш)		Да	2	175-200	40-50	Форма за кейк на скарата
		Да	1-3	175-190	55-65	Рафт 3: форма за кейк на скарата Рафт 1: форма за кейк на скарата

Рецепта	Функция	Предварително загряване	Рафт (от дъното)	Температура (°C)	Време (мин.)	Принадлежности
Волован/соленки от многолистно тесто		Да	2	175-200	20-30	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	1-3	175-200	25-45	Рафт 3: тава за фурна на скарата Рафт 1: тава за отцеждане/тава за печене
Лазаня/паста на фурна/канелони/фланове		Да	2	200	45-55	Тава за фурна на скарата
Агнешко/телешко/говеждо/свинско 1 кг		Да	2	200	80-110	Тава за отцеждане или тава за фурна на скарата
Пиле/заек/патица 1 кг		Да	2	200	50-100	Тава за отцеждане или тава за фурна на скарата
Пуйка/гъска 3 кг		Да	1/2	200	80-130	Тава за отцеждане или тава за фурна на скарата
Риба на фурна/риба обвита в хартия за фурна (филе, цяла)		Да	2	175-200	40-60	Тава за отцеждане или тава за фурна на скарата
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжан)		Да	2	175-200	50-60	Тава за фурна на скарата
Препечен хляб		Да	4	200	2-5	грил
Риба филе/на парчета		Да	4	200	20-30	Рафт 4: скара (обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене)
						Рафт 3: тава за отцеждане с вода
Наденица/кебапи/ребърца/хамбургери		Да	4	200	30-40	Рафт 4: скара (обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене)
						Рафт 3: тава за отцеждане с вода
Печено пиле 1-1,3 кг		-	2	200	55-70	Рафт 2: скара (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 кг		-	2	200	60-80	Рафт 2: въртящ се шиш
						Рафт 1: тава за отцеждане с вода
Печено говеждо алангле 1 кг		-	2	200	35-45	Тава за фурна на скарата (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 за фурна на скарата (обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене, ако е необходимо)
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)

Рецепта	Функция	Предварително загреване	Рафт (от дъното)	Температура (°C)	Време (мин.)	Принадлежности
Зеленчуков огретен		-	2	200	20-30	Тава за фурна на скарата
Лазаня и месо		Да	1-3	200	50-100	Рафт 3: тава за фурна на скарата
						Рафт 1: тава за отцеждане или тава за фурна на скарата
Месо и картофи		Да	1-3	200	45-100	Рафт 3: тава за фурна на скарата
						Рафт 1: тава за отцеждане или тава за фурна на скарата
Риба и зеленчуци		Да	1-3	175	30-50	Рафт 3: тава за фурна на скарата
						Рафт 1: тава за отцеждане или тава за фурна на скарата

Времената за готвене в таблицата са за готвене в режим на отложено стартиране (ако е наличен). 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 прибрл. 4 порции.

## ПРЕПОРЪЧАНО ИЗПОЛЗВАНЕ И СЪВЕТИ

### Как да се чете таблицата за готвене

Таблицата показва най-подходящата функция за използване за всяка посочена храна, която се пече на едно или повече нива по едно и също време. Времената за готвене започват от момента, в които 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 използваната принадлежност. В началото използвайте най-ниските препоръчани стойности, ако храната не е опечена достатъчно, след това преминете към по-високи стойности. Използвайте доставените принадлежности и за предпочитане са тъмно оцветените метални форми за торти/кейкове и тава за фурна. Можете да използвате също тигани и принадлежности 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 принадлежности (приложени), които могат да бъдат поставени на различни нива. Когато готвите храна, която съдържа много вода, загрейте предварително фурната.

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

Използвайки функцията „КОНВЕКЦИОННО ПЕЧЕНЕ“ (ако има такава), Вие можете да готвите по едно и също време различни храни, които изискват една и съща температура на готвене (например: риба и зеленчуци), използвайки различни нива. Свалете храната, която изисква по-малко време за готвене и оставете във фурната храната, която изисква по-дълго време за готвене.

### Сладкиши

- Гответе деликатни десерти с конвенционалната функция само на един рафт. Използвайте тъмни метални форми за торти/кейкове и винаги ги поставяйте на доставената скара. За да печете на повече от един рафт, изберете функцията форсиран въздух и разположете шахматно формите за торти/кейкове на рафтовете, помагайки по такъв начин на оптималната циркулация на горещия въздух.
- За да проверите дали надигащият се кейк се пече, поставете дървена клечка за зъби в центъра на кейка/тортата. Ако клечката за зъби излезе чиста, кейка/тортата е готов/а.
- Ако използвате незалепащи форми за кейкове/торти, не мажете с масло ръбовете, тъй като кейка/тортата може да не се надигне равномерно около ръбовете.
- Ако кейкът/тортата се „слегне“ по време на печенето, следващият път задайте по-ниска температура; евентуално намалете количеството на течността в сместа и смесвайте по-внимателно.
- За сладкиши с влажни плънки (сметанови или плодови торти), използвайте функцията „КОНВЕКЦИОННО ПЕЧЕНЕ“ (ако има такава). Ако долната част на кейка/тортата е недопечена, свалете рафта на по-долно ниво и преди да прибавите плънката, напръскайте основата на кейка/тортата с галета от хляб или галета от бисквити.

## **Месо**

- Използвайте какъвто и да е вид тави за фурна или тави „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 тигана, поливайки 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 външните части на месото от прегаряне, свалете скарата на по-долно ниво, като държите храната възможно най-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 тази принадлежност за равномерно печене на големи парчета месо и птици. Месото се поставя на шиша, 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 избягване на дим и събиране на соковете, отделени по време на готвене, се препоръчва да поставите тава за отцеждане с половин литър вода на първото ниво. Шишът е снабден с пластмасова дръжка, която трябва да се свали 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 мазнина, за да се гарантира, че пицата има хрупкава основа. Поставете моцарелата по пицата при изтичане на две трети от времето за готвене.

## **Функция за втасване (налична само при някои специални модели)**

Винаги е най-добре да покриете тестото с влажна кърпа, преди да го поставите във фурната. Времето за втасване на тестото с тази функция е намалено с приблизителна една трета в сравнение с втасването при стайна температура (20-25°C). Времето за втасване на 1 кг тесто за пица е около един час.

## VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

### VAŠA BEZBEDNOST I BEZBEDNOST DRUGIH SU NAJVAŽNIJE

U ovom uputstvu i na samom aparatu 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 upozorenjima vezanim za bezbednost 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 aparata. Pažljivo se pridržavajte sledećih uputstava:

- aparat mora da bude isključen iz električne mreže pre vršenja bilo kakvih montažnih radova.
- Montažne radove i radove održavanja sme da vrši kvalifikovan serviser, i to u skladu sa uputstvima proizvođača i odgovarajućim lokalnim propisima koji regulišu pitanja bezbednosti. Nemojte da popravljate delove aparata ili da ih menjate ukoliko to nije izričito navedeno u uputstvu za upotrebu.
- Zamenu kabla za napajanje sme da vrši samo kvalifikovan serviser. Obratite se ovlašćenom servisu.
- Propisi zahtevaju da aparat bude uzemljen.
- Pošto se stavi u svoje kućište, električni kabl za napajanje mora da bude dovoljno dug za priključenje aparata na električnu mrežu.
- Kako bi montaža bila u skladu sa važećim bezbednosnim propisima, treba koristiti prekidač za isključenje svih električnih polova sa minimalnim razmakom između kontakata od 3 mm.
- Nemojte da koristite višestruke adaptere za utikače ili produžne kablove.
- Nemojte vući električni kabl za napajanje prilikom iskopčavanja aparata.
- Električni delovi ne smeju da budu lako dostupni korisniku posle montaže.
- Nemojte dodirivati aparat vlažnim delovima tela ili ga koristiti bosonogi.
- Ovaj aparat je konstruisan kao kućni aparat za pripremu hrane i namenjen za isključivo takvu upotrebu. Nije dozvoljena nijedna druga vrsta upotrebe (npr.: grejanje soba). Proizvođač odbija svaku odgovornost za neodgovarajuću upotrebu ili nepravilno podešavanje komandi.
- Ovaj aparat mogu da koriste deca od 8 i više godina života i lica sa ograničenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili bez odgovarajućeg iskustva i znanja pod uslovom da pri tome budu pod nadzorom ili da im se daju uputstva za bezbedno korišćenje aparata i da se upoznaju sa mogućim opasnostima. Deca ne smeju da se igraju sa aparatom. Deca ne smeju da čiste ili održavaju aparat bez odgovarajućeg nadzora.
- Dostupni delovi aparata mogu jako da se zagreju tokom upotrebe. Decu treba držati dalje od aparata, odnosno pod nadzorom kako se ne bi igrala njime.
- Aparat i njegovi dostupni delovi jako će se zagrejati tokom upotrebe. Pobrinite se da ne dođe do kontakta sa grejnim elementima. Decu mlađu od 8 godina treba držati dalje od aparata ili pod stalnim nadzorom.
- Tokom upotrebe i posle nje nemojte da dodirujete grejne elemente ili unutrašnje površine aparata – opasnost od opekotina. Aparat ne sme da dođe u kontakt sa krpama ili drugim zapaljivim materijalima dok se svi delovi dovoljno ne ohlade.

- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata aparata posle pečenja i pobrinite se da vruć vazduh, odnosno para postepeno izađe pre vađenja hrane iz rerne. Kada su vrata aparata zatvorena, vruć vazduh izlazi kroz otvor iznad komandne table. Nemojte da blokirate otvore za ispuštanje vazduha.
- Povedite računa o tome da ne dodirnete grejne elemente. Koristite rukavice za rernu za vađenje posuđa i pribora.
- Nemojte stavljati zapaljive materijale u aparat ili blizu njega: ukoliko se aparat slučajno uključi, može da izbije požar.
- Nemojte koristiti aparat za podgrevanje, odnosno pečenje hrane u zatvorenim konzervama ili sudovima. Pritisak koji bi pri tome nastao mogao bi da izazove njihovu eksploziju i time oštećenje aparata.
- Nemojte koristiti sudove koji su izrađeni od sintetičkih materijala.
- Pregrejana ulja i masnoće se mogu lako zapaliti. Budite veoma oprezni uvek kada pečete hranu koja je bogata mastima i uljem.
- Nemojte ostavljati aparat bez nadzora za vreme sušenja hrane.
- Ukoliko se u pečenju 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 uređaje za čišćenje parom.
- Nemojte dodirivati rernu tokom ciklusa pirolize. Decu treba tokom ciklusa pirolize (samo kod rerne sa funkcijom pirolize) držati dalje od rerne.
- Koristite isključivo termometar preporučen 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 pak može da izazove pucanje stakla.
- Pobrinite se da aparat bude isključen pre zamene lampice kako bi se izbegao eventualni strujni udar.

### **Odlaganje kućnih aparata**

- Ovaj aparat 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 aparat, odsecite kabl za napajanje.
- Za više informacija o tretmanu, ponovnom iskorišćenju i reciklaži kućnih električnih aparata obratite se nadležnom lokalnom organu vlasti, službi za sakupljanje komunalnog otpada ili prodavnici u kojoj ste kupili aparat.

## **MONTAŽA**

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 najbližjoj službi za korisnike. Da biste sprečili bilo kakvo oštećenje, izvadite rernu iz stiropora neposredno pre montaže.

### **PRIPREMA KUĆIŠTA**

- Kuhinjski elementi u kontaktu sa renom 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, odnosno iverje.
- Dno rerne ne sme da bude dostupno posle montaže aparata.
- Kako biste obezbedili pravilan rad aparata, nemojte zagraditi minimalni razmak između radne ploče i gornje ivice rerne.

### **PRIKLJUČIVANJE NA IZVOR ELEKTRIČNE ENERGIJE**

Proverite da li je napon naveden na natpisnoj pločici na aparatu isti kao i mrežni napon. Natpisna pločica 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 kvalifikovan serviser. Obratite se ovlašćenom servisu.

### **OPŠTE PREPORUKE**

#### **Pre upotrebe:**

- Skinite zaštitni karton, zaštitnu foliju i samolepljive nalepnice sa pribora.
- Izvadite pribor iz rerne i grejte ga 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 ništa kačiti za vrata, odnosno za dršku na vratima.


- Nemojte pokrivati unutrašnjost rerne aluminijumskom folijom.
- Nikada nemojte sipati vodu u vruću rernu jer biste mogli da oštetite prevlaku emajla.
- Nemojte vući kuhinjsko posuđe po dnu rerne jer biste mogli da oštetite prevlaku emajla.
- Pobrinite se da električni kablovi drugih aparata ne budu u kontaktu sa vrućim delovima rerne i da ne budu zaglavljani u vratima.
- Nemojte izlagati rernu atmosferskim uticajima.

## ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

### Odlaganje ambalaže

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

### Odlaganje proizvoda

- Ovaj aparat je obeležen u skladu sa evropskom Direktivom 2002/96/EZ o otpadu od električne i elektronske opreme (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 pratećim dokumentima ukazuje da s njim ne treba postupati kao sa komunalnim otpadom, već ga treba predati odgovarajućem centru za sakupljanje i reciklažu električne i elektronske opreme.

### Ušteda energije

- Prethodno zagrejte rernu samo ukoliko je tako navedeno u tabeli pripreme jela ili vašem receptu.
- Koristite tamno lakirane ili emajlirane modle jer mnogo bolje apsorbuju toplotu.
- Isključite rernu 10 do 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 namenjena za kontakt sa hranom, u skladu je sa evropskom Uredbom (CE) br.1935/2004 i konstruisana je, proizvedena i prodaje se u skladu sa bezbednosnim zahtevima Direktive 2006/95/EZ o niskonaponskim uređajima (koja zamenjuje 73/23/EEZ i naknadne izmene i dopune) i zahtevima Direktive 2004/108/EZ o elektromagnetskoj kompatibilnosti vezanim za zaštitu.

## VODIČ ZA REŠAVANJE PROBLEMA

### Rerna ne radi:

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

### Vrata se ne otvaraju:

- Isključite rernu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan.
- **IMPORTANT:** 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 najbližoj službi za korisnike. U tom slučaju navedite broj koji sledi iza slova „F“.

## SLUŽBA ZA KORISNIKE

### 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 aparat 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 saopštite:

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

**SERVICE**



0000 000 00000

Ukoliko su potrebne bilo kakve opravke, obratite se ovlašćenju **službi za korisnike** (kako biste se pobrinuli za korišćenje originalnih rezervnih delova i pravilno izvršenu opravku).



## ČIŠĆENJE

### UPOZORENJE

- Nemojte koristiti uređaje za čišćenje parom.
- Čistite rernu samo kada je hladna na dodir.
- Iskopčajte aparat iz električne mreže pre servisiranja.

### Spoljašnjost rerne

**VAŽNO: nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa aparatom, 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 rerne 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 grejni element roštilja (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 suđerom kada je rerna hladna.**

### Pribor:

- Namočite pribor u vodu sa deterdžentom za pranje posuđa 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 rerne koji bi mogli da oštete katalitičku površinu i da pokvare njena svojstva samočišćenja.**

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

### Ciklus čišćenja rerne sa funkcijom pirolize (ako postoji):

### UPOZORENJE

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

Ova funkcija spaljuje naslage u rerni uz temperaturu od otprilike 500°C. Naslage se na tako visokoj temperaturi pretvaraju u lak pepeo koji može jednostavno da se obriše vlažnom krpom kada se rerna ohladi. 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).
- Izvadite sav pribor pre pokretanja funkcije pirolize.

Aparat ima 2 funkcije pirolize:

1. ciklus sa uštedom energije (PYRO EXPRESS/ECO): troši otprilike 25% manje energije nego standardni ciklus. Koristite ga redovno (posle svakog 2. ili 3. pečenja mesa);
  2. standardni ciklus (PYRO): pogodan za čišćenje jako zaprljane rerne.
- Poruka na displeju rerne će vas u svakom slučaju podsetiti da pokrenete ciklus samočišćenja posle određenog broja upotrebe i s obzirom na nivo zaprljanosti rerne.

**Napomena: vrata rerne ne mogu da se otvore tokom funkcije pirolize; vrata će ostati zaključana dok temperatura u rerni ne spadne na prihvatljivu, tj. bezbednu vrednost.**

## ODRŽAVANJE

### UPOZORENJE

- Koristite zaštitne rukavice.
- Pobrinite se da rerma bude hladna pre vršenja sledećih operacija.
- Iskopčajte aparat iz električne mreže pre servisiranja.

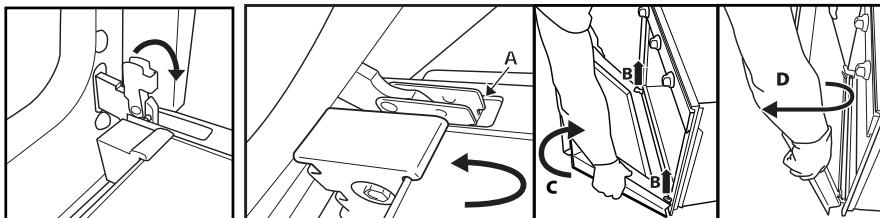
### SKIDANJE VRATA

#### 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.

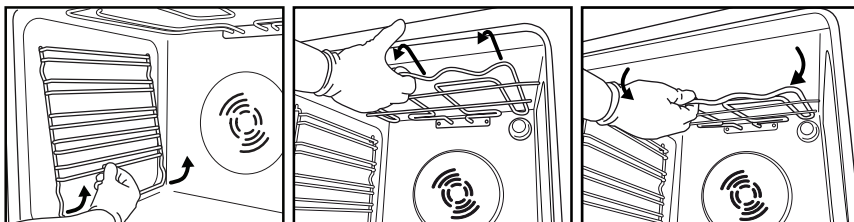


Sl. 1

Sl. 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.



Sl. 3

Sl. 4

Sl. 5

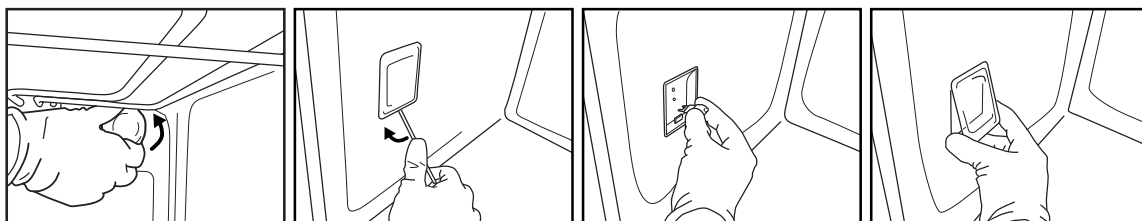
### ZAMENA SIJALICE U RERNI

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

1. Iskopčajte reru iz električne mreže.
2. Odvrnite poklopac lampice (sl. 6), zamenite sijalicu (videti napomenu za tip sijalice) i ponovo zavrnite poklopac lampice (sl. 7).
3. Ponovo priključite reru na električnu mrežu.

#### Da biste zamenili bočnu sijalicu (ako postoji):

1. Iskopčajte reru iz električne mreže.
2. Skinite bočne pomoćne rešetke za držanje, ako postoje (sl. 3).
3. Skinite poklopac lampice pomoću odvijača (sl. 7).
4. Zamenite sijalicu (videti napomenu za tip sijalice) (sl. 8).
5. Vratite poklopac lampice tako da ga dobro pritisnete dok ne škljocne na svoje mesto (sl. 9).
6. Vratite bočne pomoćne rešetke za držanje.
7. Ponovo priključite reru na električnu mrežu.



Sl. 6

Sl. 7

Sl. 8

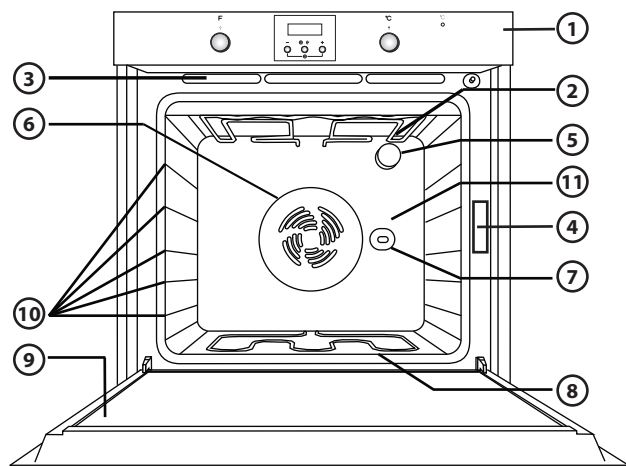
Sl. 9

**Napomena:**

- koristite samo sijalice sa usijanim vlaknom 25-40 W / 230 V tipa E-14, T300°C, ili halogene sijalice 20-40 W / 230 V tipa G9, T300°C (s obzirom na model).
- Sijalica korišćena u aparatu je posebno konstruisana za električne aparate i nije pogodna za rasvetu prostorija u domaćinstvu (Uredba Komisije (EZ) br. 244/2009).
- Sijalice se mogu nabaviti kod službe za korisnike.

**VAŽNO:**

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

**UPUTSTVO ZA UPOTREBU PEĆNICE****INFORMACIJE O ELEKTRIČNOM PRIKLJUČKU POTRAŽITE U ODELJKU O INSTALACIJI**

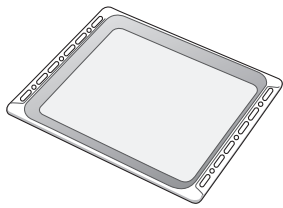
1. Kontrolna tabla
2. Gornji grejač/roštilj
3. Sistem za hlađenje (ako postoji)
4. Pločica sa podacima (ne uklanjati)
5. Svetlo
6. Sistem za ventilaciju tokom pečenja (ako postoji)
7. Okretač ražnja (ako postoji)
8. Donji grejač (nije vidljiv)
9. Vrata
10. Položaj polica
11. Zadnji zid

**Napomena:**

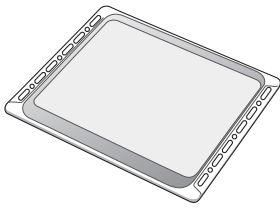
- Na kraju pripreme jela, nakon isključivanja pećnice, ventilator za hlađenje može još neko vreme da radi.
- Vaš proizvod može da izgleda malo drugačije nego na slici.

## KOMPATIBILNI PRIBOR

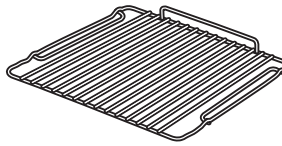
(informacije o priboru koji se isporučuje sa pećnicom potražite u tehničkoj dokumentaciji)



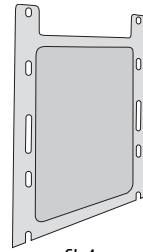
Sl. 1



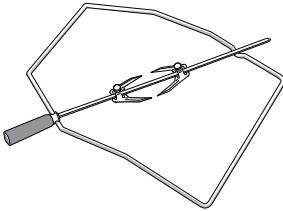
Sl. 2



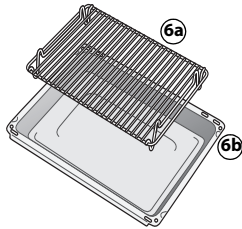
Sl. 3



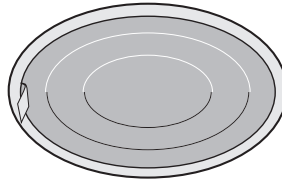
Sl. 4



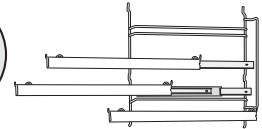
Sl. 5



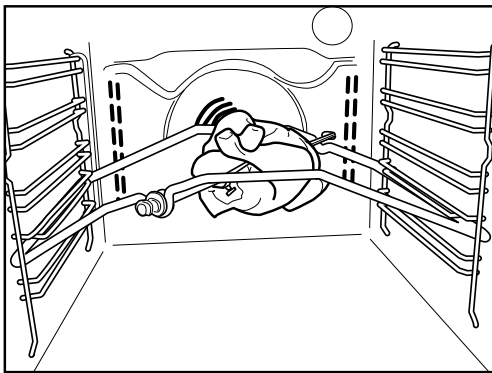
Sl. 6



Sl. 7



Sl. 8



Sl. 9

### **Pleh za pečenje (slika 1)**

Koristi se za sakupljanje masnoće i komada hrane ispod rešetkaste police ili kao ploča za pečenje mesa, piletine, ribe itd. sa povrćem ili bez njega. Sipajte malo vode u pleh za sakupljanje tečnosti da biste izbegli prskanje masnoće i dim.

### **Pleh za pečenje (slika 2)**

Za pečenje kolača, torti i pica.

### **Rešetka (slika 3)**

Koristi se za pečenje jela na roštilju ili kao podupirač za lonce, kalupe za pečenje torti i druge posude za pripremu jela. Može se postaviti na bilo koji dostupni nivo. Žičana policica može da se umetne tako da zaobljeni deo bude okrenut prema gore ili prema dole.

### **Katalitičke bočne ploče (slika 4)**

Te ploče imaju poseban mikroporozni emajlirani sloj koji apsorbuje prskanje masnoće. Preporučuje se da posle pripreme posebno masnih jela izvršite ciklus automatskog čišćenja (pogledajte odeljak ČIŠĆENJE).

### **Ražanj (slika 5)**

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

### **Komplet za roštilj (slika 6)**

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

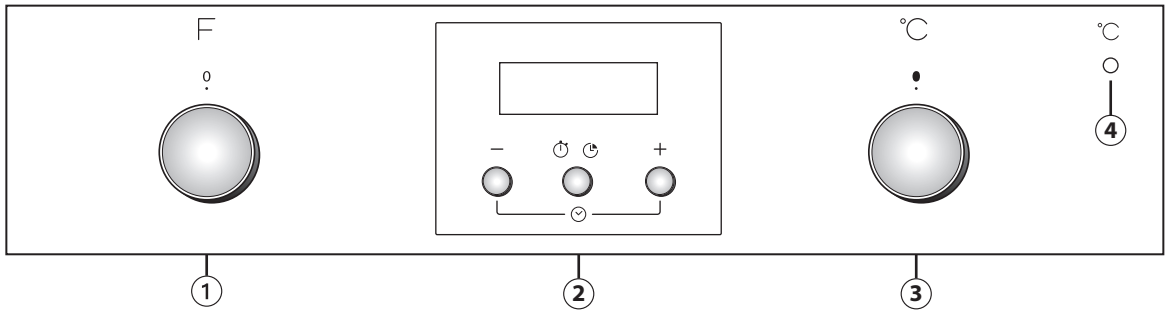
### **Filter za masnoću (slika 7)**

Koristite **samo** za posebno masna jela. Zakačite ga na zadnji zid pećnice, nasuprot ventilatora. Može se čistiti u mašini za pranje posuđa i koristiti sa funkcijom potpomognutom ventilatorom.

### **Klizne vođice (slika 8)**

Omoogućavaju da se žičane police i plehovi za sakupljanje tečnosti izvuku dopola tokom kuvanja. Podesne su za sav pribor i mogu se čistiti u mašini za pranje posuđa.

## OPIS KONTROLNE TABLE



Dugmad se uvlači. Pritisnite dugme u sredini i ono će samo iskočiti.

Vaš proizvod može da izgleda malo drugačije nego na slici.

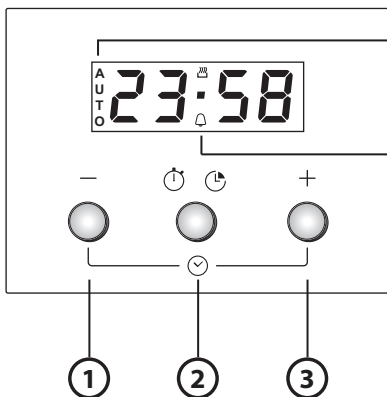
1. Dugme birača funkcije
2. Elektronski programator
3. Dugme termostata
4. Crvena lampica termostata.

## KORIŠĆENJE PEĆNICE

- Okrenite dugme birača na željenu funkciju. Svetlo u pećnici će se upaliti.
- Okrenite dugme termostata u smeru kretanja kazaljke na satu na potrebnu temperaturu. Lampica termostata će se upaliti i ponovo ugasi kada termostat dostigne željenu temperaturu.

Kada završite pripremu jela, okrenite dugmad na „0“.

## UPOTREBA ELEKTRONSKOG PROGRAMATORA



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

- A.** Simbol označava da je funkcija tajmera uključena
- B.** Simbol **AUTO** potvrđuje da je podešavanje izabrano

## Prva upotreba pećnice

Podešavanje vremena i tona zvučnog signala.

Nakon priključivanja pećnice na električnu mrežu, na ekranu će početi da trepću **AUTO** i 0.00. Da biste podesili vreme, istovremeno pritisnite dugmad - i +: tačka u sredini će treptati. Podesite vreme pomoću dugmadi + i -. Nakon što izaberete željenu vrednost, pritisnite srednje dugme. Na ekranu će se pojaviti „ton 1“. Da biste izabrali željeni ton, pritisnite dugme -. Nakon što izaberete željeni ton, pritisnite srednje dugme. Da biste promenili vreme, obavite postupak koji je opisan gore.











## Podešavanje tajmera

Da biste podesili tajmer, pritisnite i zadržite srednje dugme: na ekranu će se pojaviti 0.00 i treptaće simbol zvona. Podesite tajmer pomoću dugmeta + (maksimalna vrednost koja može da se programira je 23 časa i 59 minuta). Odbrojavanje počinje nakon nekoliko sekundi. Na ekranu će se pojaviti vreme i ostaće upaljeno zvono, što označava da je tajmer podešen. Da biste pregledali odbrojavanje i po potrebi ga promenili, ponovo pritisnite srednje dugme.

















## Podešavanje vremena pripreme

Nakon što pomoću dugmadi izaberete način pripreme i temperaturu, pritisnite srednje dugme: na ekranu će se pojaviti 0.00 i treptaće simbol zvona. Ponovo pritisnite srednje dugme: na ekranu će se redom pojaviti i 0.00 i treptaće **AUTO**. Podesite vreme pripreme pomoću dugmadi + i - (maksimalna vrednost koja može da se programira je 10 časova). Nakon nekoliko sekundi na ekranu će se pojaviti vreme i ostaće upaljen tekst **AUTO**, što potvrđuje podešavanje. Da biste proverili preostalo vreme pripreme i po potrebi ga promenili, pritisnite srednje dugme 2 sekunde, a zatim ga pritisnite još jednom. Na kraju podešenog vremena ugasiće se simbol , oglašiće se alarm i na ekranu će treptati tekst **AUTO**. Pritisnite bilo koje dugme da biste deaktivirali alarm. Vratite dugme za funkcije i temperaturu na nulu, a zatim pritisnite srednje dugme dve sekunde da biste završili pripremu jela.

## TABELA OPISA FUNKCIJA



DUGME ZA IZBOR FUNKCIJE		
	<b>ISKLJUČENO</b>	Prekid pripreme i isključivanje pećnice.
	<b>SVETLO</b>	Koristi se za uključenje/isključenje lampice u rerni.
	<b>KONVENCIONALNO</b>	Koristi se za klasično pečenje svih vrsta jela na samo jednom nivou. Upotrebite 2. nivo. Rernu treba prethodno zagrejati na potrebnu temperaturu. Stavite jelo u rernu kada bude spremna, tj. kada se LED lampica termostata ugasi.
	<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 2. i 4. nivo za pečenje na dva nivoa. Rernu treba pre pečenja zagrejati.
	<b>ROŠTILJ</b>	Koristi se za pečenje šnicli, ražnjića i kobasica na roštilju, gratiniranje povrća i pravljenje dvopeka. Stavite jelo na 4. nivo. Prilikom pečenja mesa na roštilju upotrebite pleh za hvatanje masnoće da sakupite sokove koji nastaju tokom pečenja. Uspite u pleh otprilike pola litra vode i stavite ga na 3. nivo. Rernu prethodno zagrejte (3-5 minuta). Vrata rerne moraju da ostanu zatvorena tokom pečenja.
	<b>TURBOROŠTILJ</b>	Koristi se za pečenje velikih komada mesa (butovi, rozbif, pile). Stavite jelo na srednji nivo. Upotrebite pleh za hvatanje masnoće da sakupite sokove koji nastaju prilikom pečenja. Uspite u pleh otprilike pola litra vode i stavite ga na prvi/drugi nivo. Preporučujemo vam da meso tokom pečenja okrenete kako bi se što ravnomernije ispeklo. Rernu ne morate prethodno da zagrejete. Vrata rerne moraju da ostanu zatvorena tokom pečenja.
	<b>ODLEĐIVANJE</b>	Koristi se za brže odmrzavanje hrane. Stavite hranu na srednji nivo. Ostavite hranu u ambalaži kako se njena spoljašnost ne bi isušila.
	<b>TURBO-VENTILACIJA</b>	Koristi se za pečenje voća, peciva, povrća, pice, piletine itd. na jednom nivou.
	<b>VRUĆI VAZDUH</b>	Koristi se za istovremeno pečenje različitih vrsta hrane, koja se peče na istoj temperaturi (npr. ribe, povrće, pecivo), na dva nivoa. Ova funkcija sprečava da mirisi jednog jela prelaze na drugo jelo tokom pečenja. Ukoliko nameravate da pečete na jednom nivou, preporučujemo vam da izaberete 2. nivo. U slučaju pečenja na dva nivoa koristite 1. i 3. nivo; rernu obavezno zagrejte pre pečenja.
	<b>DONJI GREJAČ</b>	Upotrebite ovu funkciju posle pečenja da zapečete donju stranu jela. Preporučujemo vam da jelo stavite na prvi /drugi nivo. Funkciju se takođe može koristiti za polagano pečenje npr. povrća ili polagano kuvanje čorbi sa mesom; u tom slučaju upotrebite 2. nivo. Rernu ne morate prethodno da zagrejete.

## TABELA PRIPREME JELA

Recept	Funkcija	Prethodno zagrevanje	Nivo (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme (min)	Pribor
Kolači sa kvascem		Da	2	150-175	35-90	Modla na rešetki
		Da	1-3	150-170	30-90	3. nivo: modla na rešetki 1. nivo: modla na rešetki
Punjene pite (kolač od sira, štrudle, pite od jabuka)		Da	2	150-190	30-85	Pleh za hvatanje masnoće/pleh za pečenje ili modla na rešetki
		Da	1-3	150-190	35-90	3. nivo: modla na rešetki 1. nivo: modla na rešetki
Keksi/kolačići		Da	2	160-175	20-45	Pleh za hvatanje masnoće/pleh za pečenje
		Da	1-3	150-175	20-45	3. nivo: rešetka 1. nivo: pleh za hvatanje masnoće/pleh za pečenje
Princes-krofne		Da	2	175-200	30-40	Pleh za hvatanje masnoće/pleh za pečenje
		Da	1-3	170-190	35-45	3. nivo: pleh za pečenje na rešetki 1. nivo: pleh za hvatanje masnoće/pleh za pečenje
Puslice		Da	2	100	110-150	Pleh za hvatanje masnoće/pleh za pečenje
		Da	1-3	100	130-150	3. nivo: pleh za pečenje na rešetki 1. nivo: pleh za hvatanje masnoće/pleh za pečenje
Hleb/pica/italijanska pogača		Da	2	190-250	12-50	Pleh za hvatanje masnoće/pleh za pečenje
		Da	1-3	190-250	25-50	1. nivo: pleh za pečenje na rešetki 3. nivo: pleh za hvatanje masnoće/pleh za pečenje
Smrznuta pica		Da	2	250	10-15	1. nivo: pleh za hvatanje masnoće/pleh za pečenje ili rešetka
		Da	1-3	250	10-20	3. nivo: pleh za pečenje na rešetki 1. nivo: pleh za hvatanje masnoće/pleh za pečenje
Pikantne pite (pita od povrća, kiš)		Da	2	175-200	40-50	Modla na rešetki
		Da	1-3	175-190	55-65	3. nivo: modla na rešetki 1. nivo: modla na rešetki

Recept	Funkcija	Prethodno zagrevanje	Nivo (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme (min)	Pribor
Voćne košarice/kolačići od lisnatog testa		Da	2	175-200	20-30	Pleh za hvatanje masnoće/pleh za pečenje
		Da	1-3	175-200	25-45	3. nivo: pleh za pečenje na rešetki 1. nivo: pleh za hvatanje masnoće/pleh za pečenje
Lazanje/zapečena testenina/kaneloni/pite		Da	2	200	45-55	Pleh za pečenje na rešetki
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjetina od 1 kg		Da	2	200	80-110	Pleh za hvatanje masnoće ili pleh za pečenje na rešetki
Pile/zec/patka od 1 kg		Da	2	200	50-100	Pleh za hvatanje masnoće ili pleh za pečenje na rešetki
Ćurka/guska od 3 kg		Da	1/2	200	80-130	Pleh za hvatanje masnoće ili pleh za pečenje na rešetki
Pečena riba/u foliji (file ili cela)		Da	2	175-200	40-60	Pleh za hvatanje masnoće ili pleh za pečenje na rešetki
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		Da	2	175-200	50-60	Pleh za pečenje na rešetki
Tost		Da	4	200	2-5	Roštilj
Riblji fileti/šnicle		Da	4	200	20-30	4. nivo: rešetka (okrenite hranu na polovini pečenja)
						3. nivo: pleh za hvatanje masnoće sa vodom
Kobasice/kebab/rebra/hamburgeri		Da	4	200	30-40	4. nivo: rešetka (okrenite hranu na polovini pečenja)
						3. nivo: pleh za hvatanje masnoće sa vodom
Pečeno pile od 1 do 1,3 kg		-	2	200	55-70	2. nivo: rešetka (po potrebi okrenite hranu na dve trećine pečenja)
						1. nivo: pleh za hvatanje masnoće sa vodom
Pečeno pile od 1 do 1,3 kg		-	2	200	60-80	2. nivo: ražanj
						1. nivo: pleh za hvatanje masnoće sa vodom
Slabo pečen rozbif od 1 kg		-	2	200	35-45	Pleh za pečenje na rešetki (po potrebi okrenite hranu na dve trećine pečenja)
Jagnjeći but/potkolenice		-	2	200	60-90	Pleh za hvatanje masnoće ili pleh za pečenje na rešetki (po potrebi okrenite hranu na dve trećine pečenja)
Pečeni krompir		-	2	200	45-55	Pleh za hvatanje masnoće/pleh za pečenje (po potrebi okrenite hranu na dve trećine pečenja)
Gratinirano povrće		-	2	200	20-30	Pleh za pečenje na rešetki
Lazanja i meso		Da	1-3	200	50-100	3. nivo: pleh za pečenje na rešetki
						1. nivo: pleh za hvatanje masnoće ili pleh za pečenje na rešetki



Recept	Funkcija	Prethodno zagrevanje	Nivo (odozdo)	Temperatura (°C)	Vreme (min)	Pribor
Meso i krompir		Da	1–3	200	45–100	3. nivo: pleh za pečenje na rešetki
						1. nivo: pleh za hvatanje masnoće ili pleh za pečenje na rešetki
Ribe i povrće		Da	1–3	175	30–50	3. nivo: pleh za pečenje na rešetki
						1. nivo: pleh za hvatanje masnoće ili pleh za pečenje na rešetki

Vremena pečenja navedena u tabeli odnose se na pečenje sa odloženim početkom (ukoliko je dostupno). Vreme pečenja može da bude duže u zavisnosti od jela.

**Napomena:** simboli funkcija pečenja mogu da izgledaju nešto drugačije od onih na crtežu.

**Napomena:** vremena pripreme i temperature su za približno 4 porcije.

## PREPORUČENA UPOTREBA I SAVETI

### Kako čitati tabelu pripreme jela

U tabeli je navedena najbolja funkcija za određenu vrstu jela uz pripremu na jednoj polici ili na više policama istovremeno. Vremena pripreme počinju od trenutka kada se jelo stavi u pećnicu 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 posude za pečenje i plehove. Možete koristiti i vatrostalne ili glinene posude i pribor, ali u tom slučaju nemojte zaboraviti da će vremena pripreme biti nešto duža. Da biste dobili najbolje rezultate, pridržavajte se saveta o izboru pribora iz tabele za pripremu jela (u prilogu) koji se stavlja na različite police. Prilikom pripreme jela koja sadrže mnogo vode, prethodno zagrejte pećnicu.

### Istovremena priprema različitih vrsta jela

Pomoću funkcije „KONVEKSIONO PEČENJE“ (ako postoji) istovremeno možete pripremati različite vrste jela koja zahtevaju istu temperaturu (na primer: ribu i povrće) na različitim policama. Jelo koje zahteva kraće vreme pripreme izvadite iz pećnice, a jelo koje zahteva duže vreme pripreme, ostavite u pećnici.

### Deserti

- Fine deserte pripremajte samo na jednoj polici pomoću funkcije konvencionalnog pečenja. Koristite tamne metalne kalupe za torte i uvek ih stavljajte na isporučenu žičanu policu. Za pripremu jela na više policama izaberite funkciju prisilne konvekcije i postepeno poredajte posude na police da biste omogućili optimalnu cirkulaciju vrućeg vazduha.
- Da biste proverili da li je gotov kolač koji se diže, ubodite drvenu čačkalicu u sredinu kolača. Ako čačkalica bude čista kada je izvučete, kolač je gotov.
- Ako koristite nelepljive posude za pečenje kolača, nemojte mastiti ivice jer se u tom slučaju kolač možda neće dignuti ravnomerno.
- Ako kolač „splasne“ tokom pripreme, sledeći put podesite nižu temperaturu, smanjite količinu tečnosti u smesi i mešajte pažljivije.
- Kod pripreme slatkiša sa vlažnim punjenjem (pite sa sirom ili voćem), koristite funkciju „KONVEKSIONOG PEČENJA“ (ako postoji). Ako je donji deo kolača gnjecav, spustite policu i poprskajte dno kolača mrvicama od hleba ili biskvita pre dodavanja punjenja.

### Meso

- Koristite bilo koju vrstu pleha za pećnicu ili vatrostalne posude koja odgovara veličini komada mesa. Kod pripreme pečenja sa kostima, najbolje je dodati malo bujona na dno posude i prelivati meso tokom pečenja, što će mu dati bolji ukus. Kada pečenje bude gotovo, ostavite ga da odstoji u pećnici još 10–15 minuta ili ga umotajte u aluminijumsku foliju.
- Kada želite da pečete meso na roštilju, izaberite komade iste debljine da biste postigli ravnomerne rezultate pečenja. Veoma debeli komadi mesa zahtevaju duže pečenje. Da se meso spolja ne bi prepeklo, spustite žičanu policu, tako da hranu bude dalje od grejača roštilja. 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 roštilja na koji ste stavili meso. Po potrebi dolijte vode.

### Okretač ražnja (samo na nekim modelima)

Ovaj pribor koristite za ravnomerno pečenje velikih komada mesa i peradi. Nabodite meso na ražanj (ako je reč o piletu, vežite ga vezicama) i proverite da li je čvrsto, a zatim gurnite ražanj u ležište na zadnjem zidu pećnice i obesite ga na odgovarajući nosač. Da biste izbegli dim i sakupili tečnost od pečenja, preporučuje se da stavite pleh za sakupljanje tečnosti sa pola litre vode na prvi nivo. Ražanj ima plastičnu dršku. Da biste izbegli opekotine prilikom vađenja jela iz pećnice, morate je ukloniti pre početka pečenja i ponovo upotrebiti na kraju.

### Pica

Malo namastite posude da bi pica dobila hrskavo dno. Stavite mocarelu na picu nakon dve trećine vremena pečenja.

### Funkcija dizanja (samo na nekim modelima)

Najbolje je pokriti testo vlažnom krpom pre stavljanja u pećnicu. Dizanje testa pomoću ove funkcije skraćuje se za otprilike jednu trećinu u poređenju sa dizanjem na sobnoj temperaturi (20–25°C). Vreme dizanja 1 kg testa za picu je oko jedan sat.

## VAŽNE SIGURNOSNE INFORMACIJE

### VAŠA SIGURNOST I SIGURNOST DRUGIH VRLO JE VAŽNA

Ovaj priručnik i sam uređaj priskrbaju 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 je ne izbjegnute, prouzročiti tešku ozljedu.



#### UPOZORENJE

Ukazuje na opasnu situaciju koja bi, ako je ne izbjegnute, mogla prouzročiti tešku ozljedu.

Sve sigurnosne informacije daju posebne pojedinosti o potencijalnim rizicima i naznačuju kako se može smanjiti opasnost od ozljeda, oštećenja i strujnog udara koji može nastati uslijed neprihvatljivog načina korištenja uređaja.

Pažljivo se pridržavajte uputa koje slijede:

- Uređaj morate iskopčati iz napajanja prije vršenja bilo kakvog rada na postavljanju.
- Postavljanje i održavanje mora vršiti kvalificirani tehničar, prema uputama proizvođača i sukladno lokalnim odredbama na snazi. Nemojte popravljati ni zamjenjivati bilo koji dio uređaja, osim ako se to izričito ne navodi u korisničkom priručniku.
- Zamjenu kabela za napajanje mora izvršiti kvalificirani električar. Obratite se ovlaštenom servisu.
- Propisi zahtijevaju da je uređaj uzemljen,
- Električni kabel mora biti dovoljno dug kako bi se uređaj, nakon smještanja u element, moglo priključiti na električnu utičnicu.
- Kako bi postavljanje bilo u skladu s propisima o sigurnosti na snazi, treba koristiti rastavnu sklopku sa zaštitom na svim polovima i minimalnim razmakom između kontakata od 3 mm.
- Nemojte koristiti višestruke utikače ili produžne kabele.
- Nemojte povlačiti električni kabel kako bi iskopčali uređaj.
- Nakon postavljanja, električni dijelovi ne smiju biti dostupni korisniku.
- Nemojte dodirivati aparat bilo kojim mokrim dijelom tijela niti rukovati njime ako ste bos.
- Namjena uređaja je isključivo uporaba u domaćinstvu za pripremu jela. Ne dopušta se drugačija uporaba (npr.: grijanje prostorija). Proizvođač otklanja bilo kakvu odgovornost za neprikladnu uporabu ili neispravno postavljeno upravljanje.
- Uređaj smiju koristiti djeca starosti 8 godina ili više i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili dobivaju upute za korištenje uređaja na siguran način te ako razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.
- Dijelovi uređaja na dohvatu mogu se jako zagrijati tijekom uporabe. Maloj djeci se ne smije dopuštati da se približavaju uređaju i treba je nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s njim.
- Uređaj i njegovi dijelovi mogu se jako zagrijati tijekom uporabe. Morate paziti da ne dodirnete grijače elemente. Djeca mlađa od 8 godina trebaju se držati podalje od uređaja, osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Za vrijeme i nakon uporabe nemojte dodirivati grijače ni unutarnje površine uređaja – opasnost od opekotina. Nemojte dopustiti da uređaj dođe u dodir s odjećom ili drugim zapaljivim materijalima, sve dok se svi dijelovi nisu dovoljno ohladili.

- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja na kraju pečenja i pustite da vrući zrak ili para postupno izađu prije nego što pristupite pećnici. Kad su vrata uređaja zatvorena, vrući zrak se 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.
- Nemojte stavljati zapaljive materijale u uređaj niti blizu njega: može izbiti požar ako se uređaj nehotično uključi.
- Nemojte grijati niti kuhati na uređaju hermetički zatvorene staklenke ili spremnike. Povećavanje tlaka u staklenci može prouzročiti njenu eksploziju, što će oštetiti uređaj.
- Nemojte koristiti spremnike od sintetičkih materijala.
- Pregrijana ulja i masnoće lako se zapale. Uvijek budno pazite prilikom kuhanja hrane bogate masnoćom i uljem.
- Nemojte ostavljati uređaj bez nadzora tijekom sušenja namirnica.
- Ako prilikom kuhanja namirnica koristite 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 stupe u dodir s električnim grijačem.
- Nemojte koristiti pribor za parno čišćenje.
- Ne dirajte pećnicu tijekom ciklusa pirolize. Djecu držite podalje od pećnice tijekom ciklusa pirolize (samo kada je riječ o pećnicama s ciklusom pirolize).
- Za ovu pećnicu koristite samo preporučene temperaturne sonde.
- Nemojte rabiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može uzrokovati rasprsnuće stakla.
- Prije zamjene žaruljice svakako isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.

#### **Rashodovanje kućanskih aparata**

- Ovaj uređaj proizveden je od materijala koje se može reciklirati ili ponovno iskoristiti. Rashodujte ga sukladno lokalnim pravilnicima o zbrinjavanju otpada. Prije rashodovanja, odrežite električni kabel.
- Radi detaljnijih informacija o postupanju, spašavanju i recikliranju električnih kućanskih aparata, obratite se nadležnom mjesnom uredu, službi za skupljanje komunalnog otpada ili trgovini u kojoj ste uređaj kupili.

## **INSTALACIJA**

Nakon uklanjanja ambalaže s pećnice, provjerite da nije došlo do oštećenja za vrijeme prijevoza te da se vrata pećnice dobro zatvaraju. U slučaju problema, kontaktirajte trgovca ili najbliži postprodajni servis. Kako biste izbjegli oštećenja, uklonite ploču od pjenastog polistirena ispod pećnice tek u trenutku postavljanja.

#### **PRIPREMA ELEMENTA ZA UGRADBU**

- Kuhinjski elementi koji su u izravnom dodiru s pećnicom moraju biti otporni na toplinu (min. 90 °C).
- Izvršite sve radove piljenja prije namještanja pećnice u element i pažljivo uklonite sve strugotine i piljevinu.
- Nakon postavljanja, dno pećnice više ne smije biti dostupno.
- Za ispravan rad uređaja, nemojte začepljivati minimalni razmak između radne površine i gornjeg ruba pećnice.

#### **ELEKTRIČNO SPAJANJE**

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

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

#### **OPĆE PREPORUKE**

##### **Prije uporabe:**

- uklonite zaštitne komade kartona, zaštitnu foliju i naljepnice s dodatnog pribora.
- Izvadite dodatni pribor iz pećnice i zagrijte je na 200 °C otprilike sat vremena, kako bi nestao miris i dimovi od izolirajućeg materijala i zaštitnog maziva.

##### **Za vrijeme uporabe:**

- Nemojte stavljati teške predmete na vrata jer ih mogu oštetiti.
- Nemojte se hvatati za vrata niti vješati išta za ručku.
- Nemojte prekrivati dno pećnice aluminijskom folijom.
- Ne ulijevajte vodu u vruću pećnicu; tako se može oštetiti emajl.


- Nemojte vući po dnu pećnice posude i kalupe, jer tako se može oštetiti emajl.
- Provjerite da električni kabeli drugih uređaja ne dodiruju vruće dijelove pećnice i da nisu ukliješteni u njenim vratima.
- Izbjegavajte izlaganje pećnice atmosferskim prilikama.

## ZAŠTITA OKOLIŠA

### **Odlaganje ambalažnog materijala**

Ambalažni materijal može se 100%-no reciklirati i označen je simbolom recikliranja (♻️). Razne ambalažne materijale odložite pridržavajući se u potpunosti propisa lokalnih vlasti o odlaganju otpada.

### **Rashodovanje proizvoda**

- Ovaj uređaj označen je sukladno europskoj direktivi 2002/96/EZ o električnom i elektroničkom otpadu (WEEE).
- Pravilnim rashodovanjem ovog proizvoda korisnik doprinosi sprječavanju mogućih štetnih posljedica po okoliš i po zdravlje.
- Simbol  na uređaju ili na popratnoj dokumentaciji označava da se ovaj proizvod ne smije odlagati kao nerazvrstani komunalni otpad, nego ga treba odnijeti na skupljalište za obradu električnog i elektroničkog otpada.

### **Savjeti za uštedu energije**

- Prethodno zagrijte pećnicu samo ako se tako navodi u tablici pečenja ili u vašem receptu.
- Koristite tamne lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje jer oni bolje upijaju toplinu.
- Isključite pećnicu 10 - 15 minuta prije vremena određenog za pečenje. Namirnice koje zahtijevaju dulje pečenje nastaviti će se peći i nakon što isključite pećnicu.

## IZJAVA O SUKLADNOSTI

- Ova pećnica, namijenjena uporabi u dodiru s prehrambenim proizvodima, sukladna je europskoj uredbi (CE) br.1935/2004 i osmišljena je, proizvedena i prodaje se u skladu sa zahtjevima sigurnosti direktive 2006/95/EZ o niskom naponu (koja zamjenjuje 73/23/EEZ i naknadne dopune), zaštitnim zahtjevima direktive 2004/108/EEZ "EMC".

## UPUTE ZA SLUČAJ KVARA

### **Pećnica ne radi:**

- Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju.
- Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste se uvjerali da je kvar uklonjen.

### **Vrata se ne otvaraju:**

- Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste se uvjerali da je kvar uklonjen.
- **VAŽNO:** za vrijeme samočišćenja nije moguće otvoriti vrata. Čekajte dok se automatski ne otključaju (pogledajte odlomak "Ciklus čišćenja pećnica pomoću funkcije pirolize").

### **Elektronski programator ne radi:**

- Ako zaslon pokazuje slovo "F" iza kojeg slijedi broj, obratite se najbližem postprodajnom servisu. U ovom slučaju navedite broj koji slijedi nakon slova "F".

## POSTPRODAJNI SERVIS

### **Prije nego što kontaktirate postprodajni servis:**

1. Pogledajte možete li sami riješiti problem uz pomoć prijedloga danih u „Vodiču za utvrđivanje kvarova“.
2. Isključite i ponovno uključite uređaj kako biste provjerali je li smetnja uklonjena.

**Ako i nakon navedenih provjera kvar ostaje, obratite se najbližem postprodajnom servisu.**

Uvijek navedite:

- kratki opis kvara,
- vrstu i točan model pećnice;
- broj za pomoć (radi se o broju koji se nalazi nakon riječi Service na natpisnoj pločici), koji se nalazi na unutrašnjem desnom rubu otvora pećnice (vidljiv dok su vrata otvorena). Broj za pomoć navodi se i na jamstvu;
- svoju potpunu adresu;
- svoj telefonski broj.

**SERVICE**



0000 000 00000

Ako bude potreban popravak, obratite se ovlaštenom **postprodajnom servisu** (kako bi se jamčila uporaba originalnih pričuvnih dijelova i ispravan popravak).

## ČIŠĆENJE

### UPOZORENJE

- Nemojte koristiti pribor za parno čišćenje.
- Pećnicu čistite tek kad se ohladi.
- Iskopčajte iz struje prije održavanja.

#### Vanjski dio pećnice

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

- Očistite površine vlažnom krpom od mikrovlakana. Ako je jako prljavo, dodajte vodi nekoliko kapi sredstva za pranje posuđa. Na kraju obrišite suhom krpom.

#### Unutrašnjost pećnice

**VAŽNO: nemojte koristiti abrazivne spužvice ni metalne žice ili strugalice. One vremenom mogu oštetiti emajlirane površine i staklo na vratima pećnice.**

- Nakon svake uporabe pustite da se pećnica ohladi pa je očistite – po mogućnosti dok je još donekle topla, kako biste uklonili nakupljenu nečistoću i mrlje od ostataka hrane (npr. hrane s visokim sadržajem šećera).
- Koristite namjenske deterdžente za pećnicu i doslovno slijedite upute proizvođača.
- Očistite staklo na vratima prikladnim tekućim sredstvom za čišćenje. Radi lakšeg čišćenja, vrata pećnice možete izvaditi (pogledajte odjeljak ODRŽAVANJE).
- Gornji grijač roštilja (pogledajte odjeljak ODRŽAVANJE) možete spustiti (samo neki modeli) radi čišćenja gornjeg dijela pećnice.

**Napomena: za vrijeme duljeg pečenja namirnica s visokim sadržajem vode (npr. pizza, povrća, itd.), može doći do stvaranja vlage na unutrašnjoj strani vrata i oko brtve. Kad se pećnica ohladi, osušite unutrašnji dio vrata krpom ili spužvom.**

#### Dodatni pribor:

- dodatni pribor stavite močiti sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; koristite rukavice za pećnicu ako su još vrući.
- Ostatke hrane možete ukloniti prikladnom četkicom ili spužvom.

#### Čišćenje stražnje stijenke i bočnih katalitičkih ploča pećnice (ako postoje):

**VAŽNO: nemojte koristiti nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje, hrapave četke, sredstva za ribanje ni sprejeve za pećnicu jer bi oni mogli oštetiti katalitičku površinu i upropastiti njena svojstva samočišćenja.**

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

#### Ciklus čišćenja pećnica pomoću funkcije pirolize (ako postoji ta funkcija):

### UPOZORENJE

- Ne dirajte pećnicu tijekom ciklusa pirolize.
- Djecu držite podalje od pećnice tijekom ciklusa pirolize.

Ova funkcija pri temperaturi od približno 500 °C prži raspršene kapljice koje u pećnici nastaju tijekom pečenja. Na toj visokoj temperaturi, ostaci se pretvaraju u lagani prah koji se lako može obrisati mokrom krpom kad se pećnica ohladi. Funkciju pirolize nemojte uključivati nakon svake upotrebe, koristite je samo kad je pećnica jako prljava ili stvara dim ili isparavanja tijekom predgrijavanja ili pečenja.

- Ako je pećnica montirana ispod ploče za kuhanje, svi plamenici ili električne grijače ploče moraju biti isključeni tijekom samočišćenja (pirolize).
- Uklonite sve dodatke prije pokretanja funkcije pirolize.

Uređaj ima dvije funkcije pirolize:

1. Ciklus za uštedu energije (PYRO EXPRESS/ECO): koji troši približno 25% manje energije od standardnog ciklusa. Odaberite ga u uobičajenim intervalima (nakon dva ili tri uzastopna pečenja 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 prikazuje savjet za uključivanje ciklusa samočišćenja.

**Napomena: tijekom funkcije pirolize, vrata pećnice neće se moći otvoriti, bit će zaključana dok se temperatura u pećnici ne vrati na prihvatljivu sigurnosnu razinu.**

## ODRŽAVANJE

### UPOZORENJE

- Koristite zaštitne rukavice.
- Uvjerite se da je pećnica hladna prije vršenja radnji u nastavku.
- Iskopčajte iz struje prije održavanja.

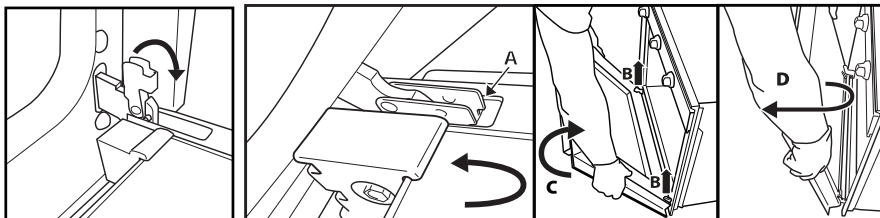
### SKIDANJE VRATA

#### Za skidanje vrata:

1. Potpuno zatvorite vrata.
2. Podignite polugice za zaustavljanje i gurnite ih prema naprijed sve do kraja (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. uvucite šarke u njihova sjedišta.
2. Potpuno zatvorite vrata.
3. Ponovno spustite dvije polugice za zaustavljanje.
4. Zatvorite vrata.

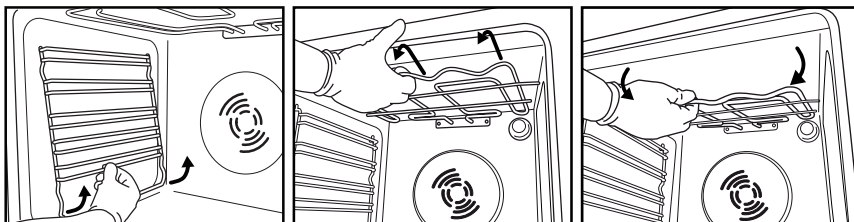


Sl. 1

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 lagano ga povlačeći prema sebi i provjerite je li sjeo na bočne nosače.



Sl. 3

Sl. 4

Sl. 5

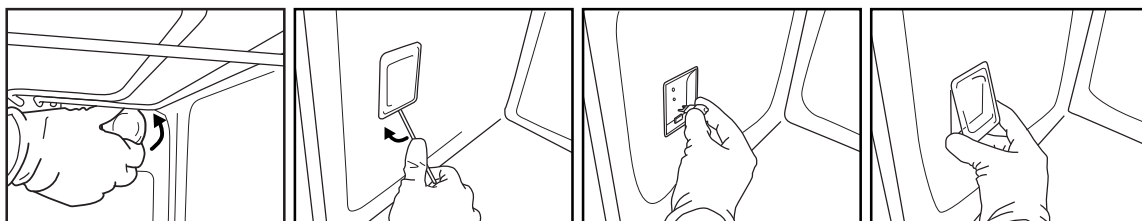
### ZAMJENA ŽARULJICE PEĆNICE

#### Za zamjenu stražnje žaruljice (ako postoji):

1. Iskopčajte pećnicu iz struje.
2. Odvijte poklopac žaruljice (sl. 6), zamijenite žaruljicu (pogledajte napomenu o vrsti žaruljice) i ponovno navijte njen poklopac (sl. 7).
3. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.

#### Da biste zamijenili žaruljicu (ako je ima):

1. Iskopčajte pećnicu iz struje.
2. Izvadite eventualne bočne rešetke – nosače dodatnog pribora (sl. 3).
3. Pomoću odvijača skinite poklopac žaruljice (sl. 7).
4. Zamijenite žaruljicu (pogledajte napomenu o vrsti žaruljice) (sl. 8).
5. Ponovno namjestite poklopac žaruljice i gurnite ga da se pravilno zakači (sl. 9).
6. Vratite na mjesto bočnu rešetku – nosač dodatnog pribora.
7. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.



Sl. 6

Sl. 7

Sl. 8

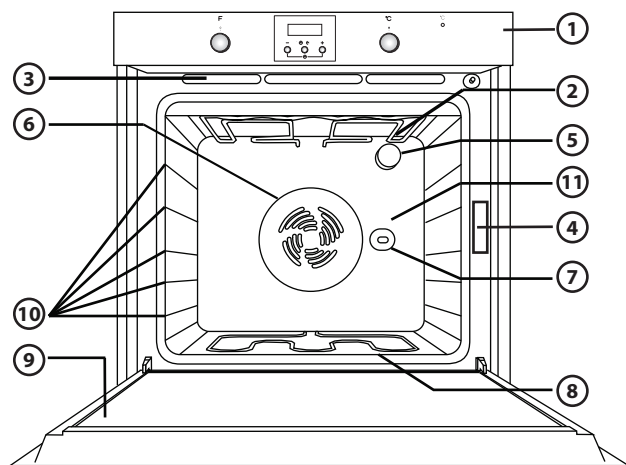
Sl. 9

**Napomena:**

- Koristite samo žaruljice od 25 do 40 W/230 V sa žarnom niti, tipa E-14, T 300 °C ili halogene žaruljice od 20 do 40 W/230 V tipa G9, T 300 °C
- Žaruljica koja se koristi u uređaju posebno je dizajnirana za električne aparate i nije prikladna za osvjetljavanje stambenih prostora (uredba Komisije (EZ) br. 244/2009).
- Žaruljice možete nabaviti u našem postprodajnom servisu.

**VAŽNO:**

- **Ako koristite halogene žaruljice, nemojte ih držati prstima jer može doći do oštećenja.**
- **nemojte puštati pećnicu u rad prije nego što ponovno postavite poklopac žaruljice.**

**UPUTE ZA UPORABU PEĆNICE****ZA ELEKTRIČNO SPAJANJE, POGLEDAJTE ODJELJAK O POSTAVLJANJU**

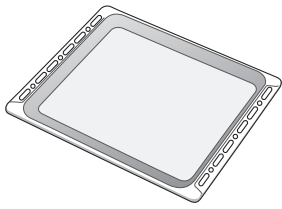
1. Upravljačka ploča
2. Gornji grijač/roštilj
3. Sustav hlađenja pećnice (ako postoji)
4. Natpisna pločica (ne smije se skidati)
5. Svjetlo
6. Sustav ventiliranog pečenja (ako postoji)
7. Ražanj (ako je priložen)
8. Donji grijač (ne vidi se)
9. Vrata
10. Položaj polica
11. Stražnja stijenka

**Napomena:**

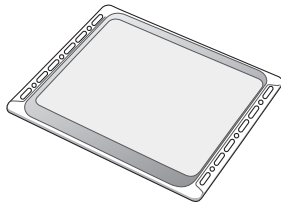
- Po završetku pečenja, ventilator za hlađenje može određeno vrijeme nastaviti s radom i nakon što isključite pećnicu.
- Izgled vašeg proizvoda može se donekle razlikovati od onog na slici.

## **KOMPATIBILNI DODATNI PRIBOR**

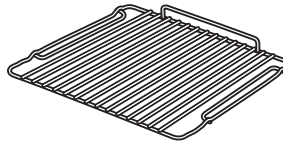
(za dodatni pribor isporučen s pećnicom pogledajte tehnički list)



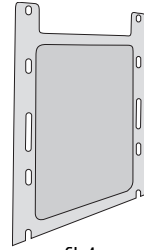
Sl. 1



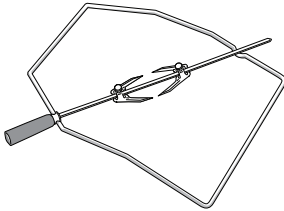
Sl. 2



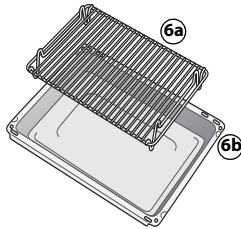
Sl. 3



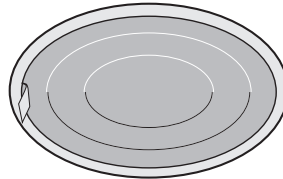
Sl. 4



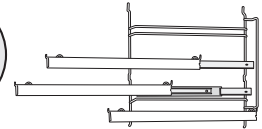
Sl. 5



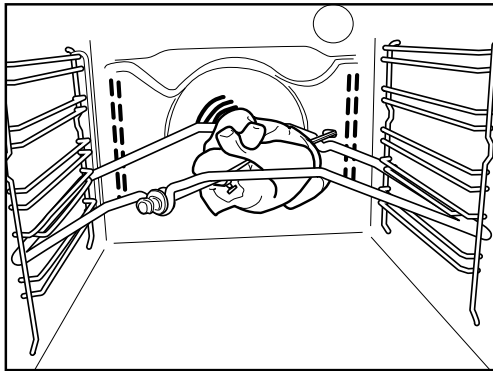
Sl. 6



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. Kako biste izbjegli prskanje masnoća i previše dima, ulijte malo vode u pladanj za skupljanje viška tekućine.

### **Pladanj za pečenje (sl. 2)**

Koristite za pečenje keksa, torti, pizza.

### **Rešetka (sl. 3)**

Za roštiljanje namirnica ili kao nosač za lonce, kalupe za kolače i druge posude za pečenje. Možete je staviti na bilo koji slobodan položaj. Rešetka se može postaviti okrenuta prema gore ili prema dolje.

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

Ove ploče premazane su posebnim mikroporoznim lakom koji upija štrcanje masnoće. Savjetujemo da nakon pečenja naročito masnih jela obavite postupak automatskog čišćenja (pogledajte odjeljak ČIŠĆENJE).

### **Ražanj (sl. 5)**

Ražanj koristite kao na sl. 9. Također provjerite savjete u odjeljku "Preporučena uporaba i savjeti".

### **Komplet pladnjeva za gril (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)**

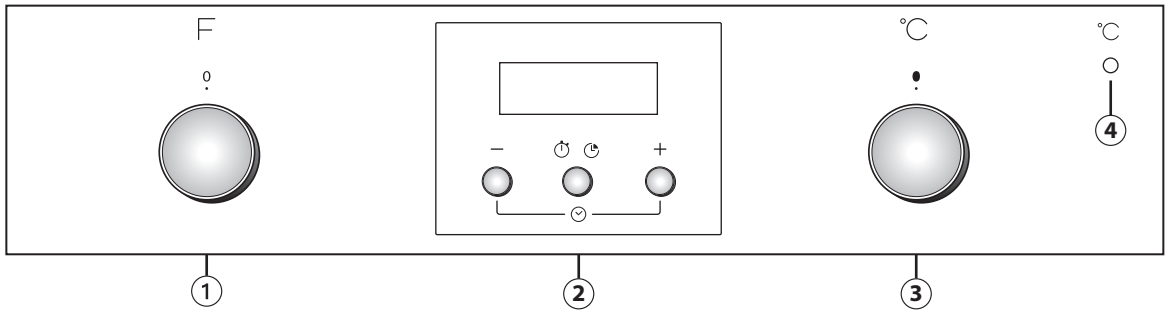
Koristite ga **samo** kod naročito masnog pečenja. Zakačite ga na stražnju stijenku u unutrašnjosti, ispred ventilatora. Možete ga prati u perilici posuđa, a ne smije se koristiti s funkcijom Ventilirano.

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

Olakšavaju rukovanje jelom tijekom pečenja, jer omogućuje izvlačenje rešetaka i pladnjeva za skupljanje. Pogodne su za sav dodatni pribor i mogu se prati u perilici posuđa.



## OPIS KOMANDNE PLOČE



Gumbi se izvlače nakon pritiska. Pritisnite gumb na sredini kako bi iskočio.

Izgled vašeg proizvoda može se donekle razlikovati od onog na slici.

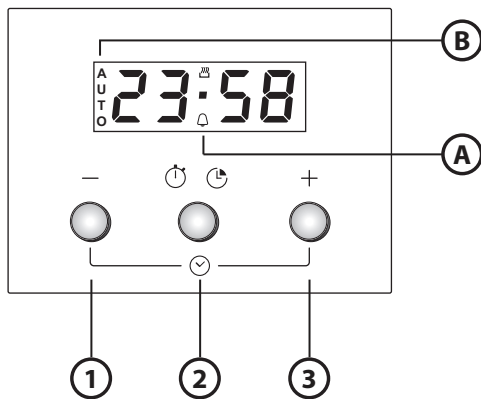
1. Gumb za odabir funkcija
2. Elektronski programator
3. Ručica termostata
4. Crveno kontrolno svjetlo termostata.

### KAKO KORISTITI PEĆNICU

- Okrenite gumb za odabir funkcije na željenu funkciju.  
Svjetlo pećnice se pali.
- Okrenite gumb termostata u smjeru kazaljke na satu do željene temperature.  
Svjetlo termostata uključuje se i zatim se ugasi kada se postigne odabrana temperatura.

Na kraju nakon pečenja okrenite gumb na položaj "0".

### UPOTREBA ELEKTRONSKOG PROGRAMATORA



1. Tipka - : za smanjenje prikazane vrijednosti
2. Tipka : za odabir raznih postavki:
  - a. Uređaj za mjerenje vremena
  - b. Vrijeme pečenja
3. Tipka + : za povećanje prikazane vrijednosti

- A.** Simbol označava da je uključena funkcija mjerenja vremena
- B.** Simbol **AUTO** potvrđuje postavku

### Postavke prilikom prvog korištenja

Postavljanje točnog vremena i tona zvučnog signala.

Nakon priključivanja pećnice na dovod električne energije, na zaslonu se prikazuje **AUTO** i 0.00. Kako biste podesili točno vrijeme, istovremeno pritisnite tipke - i + : počinju bljeskati središnje točkice. Vrijeme postavite pomoću tipki + i -. Nakon odabira željenih vrijednosti, pritisnite središnju tipku. Na zaslonu se prikazuje "ton 1". Kako biste odabrali željeni ton, pritisnite tipku -. Nakon odabira željenog tona, pritisnite središnju tipku. Kako biste promijenili vrijeme, pratite prethodni postupak.











### Postavljanje mjerača vremena

Kako biste postavili mjerač vremena, dugo pritisnite srednju tipku: na zaslonu se prikazuje 0.00 i bljeska simbol zvona. Mjerač vremena postavite pomoću tipke + (maksimalna vrijednost programiranja iznosi 23 sata i 59 minuta). Odbrojavanje počinje nakon nekoliko sekunda. Zaslom prikazuje koliko je sati, a zvono ostaje uključeno čime se potvrđuje da je mjerač vremena postavljen. Kako biste provjerili vrijeme odbrojavanja i promijenili ga prema potrebi, pritisnite srednju tipku.

















### Odabir vremena pečenja



















Nakon što pomoću gumba odaberete način i temperaturu kuhanja, pritisnite srednju tipku: na zaslonu se prikazuje 0.00 i bljeska simbol zvona. Ponovo pritisnite srednju tipku: na zaslonu se prikazuje i 0.00, a bljeska i poruka **AUTO**. Vrijeme pečenja postavite pomoću gumba + i - (maksimalna vrijednost programiranja iznosi 10 sati). Nakon nekoliko sekunda zaslon prikazuje koliko je sati, a **AUTO** ostaje uključeno čime se potvrđuje postavka. Kako biste provjerili preostalo vrijeme pečenja i promijenili ga prema potrebi, pritisnite srednju tipku na 2 sekunde pa je ponovo još jednom pritisnite. Na završetku postavljanja vremena, isključuje se simbol , oglašava se alarm, a na zaslonu bljeska **AUTO**. Pritisnite bilo koju tipku kako biste isključili alarm. Vratite gumb funkcija i temperature na nulu pa pritisnite srednju tipku na dvije sekunde kako biste završili pečenje.



## TABLICA S OPISOM FUNKCIJA

GUMB FUNKCIJA		
	<b>ISKLUČENO</b>	Za završetak pečenja i isključivanje pećnice.
	<b>ŽARULJICA</b>	Za uključivanje/isključivanje žaruljice u pećnici.
	<b>STATIČKO</b>	Za kuhanje bilo koje vrste hrane na samo jednoj razini. Upotrijebite 2. razinu. Zagrijte pećnicu do željene temperature. Žaruljica termostata isključuje se ako je pećnica spremna pa možete unijeti hranu.
	<b>KONVEKCIJSKO PEČENJE SLASTICA</b>	Za pečenje kolača s tekućim nadjevom (slatkih ili pikantnih) na jednoj razini. Ova se funkcija može koristiti i za pečenje na dvije razine. Mijenjajte položaj namirnica radi što ujednačenijeg pečenja. Upotrijebite 2. razinu kako biste pekli samo na jednoj razini, a 2. i 4. za pečenje na dvije razine. Zagrijte pećnicu prije pečenja.
	<b>ROŠTILJ</b>	Za roštiljanje odrezaka, ražnjića, kobasica, za povrće zapečeno u pećnici kao i za rumenjenje kruha. Hranu postavite na 4. razinu. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za skupljanje viška tekućine koja nastaje tijekom kuhanja. Postavite je na 3. razinu i u nju dodajte oko 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, govede pečenje, pilića). Hranu postavite na srednju razinu. Pomoću plitice prikupljajte sokove koji se stvaraju tijekom pečenja. Postavite je na 1./2. razinu i dodajte približno pola litre vode. Preporučuje se da povremeno okrenete meso tijekom pečenja kako biste postigli ujednačeno pečenje. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijavati. Tijekom pečenja vrata pećnice moraju ostati zatvorena.
	<b>ODMRZAVANJE</b>	Za brže odmrzavanje hrane. Hranu postavite na srednju razinu. Hranu ostavite zapakiranu kako se ne bi osušila na rubovima.
	<b>TURBO VENTILATOR</b>	Za pečenje voća, kolača, povrća, pizza, peradi itd. na jednoj razini.
	<b>TERMOVENTILACIJA</b>	Također i za pečenje različitih namirnica koje zahtijevaju istu temperaturu pečenja (na primjer riba, povrće, kolači) na maksimalno dvije police u isto vrijeme. Ova funkcija omogućuje pečenje bez prijenosa mirisa s jedne namirnice na drugu. Preporučujemo da za pečenje na jednoj razini uporabite 2. razinu. Za pečenje na dvjema policama, preporučuje se uporaba 1. i 3. razine, prije čega treba unaprijed zagrijati pećnicu.
	<b>GRIJANJE S DNA</b>	Koristite ovu funkciju nakon pečenja za brzo rumenjenje jela odozdo. Preporučujemo da namirnice postavite na 1./2. razinu za pečenje. Funkciju možete uporabiti i za lagano pečenje, kao što je pečenje povrća i mesnih rolada; u tom slučaju uporabite 2. razinu za pečenje. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijavati.

# TABLICA PEČENJA

Recept	Funkcija	Zagrijavanje	Polica (od dna)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Dodatni pribor
Torte od dizanog tijesta		Da	2	150 - 175	35 - 90	Kalup za kolače na rešetki
		Da	1 - 3	150 - 170	30 - 90	3. razina: kalup za kolače na rešetki 1. razina: kalup za kolače na rešetki
Punjene pite (kolač od sira, savijača, pita od jabuka)		Da	2	150 - 190	30 - 85	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje ili kalup za kolače na rešetki
		Da	1 - 3	150 - 190	35 - 90	3. razina: kalup za kolače na rešetki 1. razina: kalup za kolače na rešetki
Keksi/voćne tortice		Da	2	160 - 175	20 - 45	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		Da	1 - 3	150 - 175	20 - 45	3. razina: rešetka 1. razina: plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Peciva s kremom		Da	2	175 - 200	30 - 40	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		Da	1 - 3	170 - 190	35 - 45	3. razina: plitica za pečenje na rešetki 1. razina: plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Puslice		Da	2	100	110 - 150	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		Da	1 - 3	100	130 - 150	3. razina: plitica za pečenje na rešetki 1. razina: plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Kruh/pizza/pogača		Da	2	190 - 250	12 - 50	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		Da	1 - 3	190 - 250	25 - 50	1. razina: plitica za pečenje na rešetki 3. razina: plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Smrznuta pizza		Da	2	250	10 - 15	1. razina: Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje na rešetki
		Da	1 - 3	250	10 - 20	3. razina: plitica za pečenje na rešetki 1. razina: plitica za skupljanje 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	175 - 190	55 - 65	3. razina: kalup za kolače na rešetki 1. razina: kalup za kolače na rešetki

Recept	Funkcija	Zagrijavanje	Polica (od dna)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Dodatni pribor
Košarice/hrskavci od lisnatog tijesta		Da	2	175 - 200	20 - 30	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		Da	1 - 3	175 - 200	25 - 45	3. razina: plitica za pečenje na rešetki 1. razina: plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Lazanje/zapečena tjestenina/kaneloni/kolači s voćem		Da	2	200	45 - 55	Plitica za pečenje na rešetki
Janjetina/teletina/govedina/svinjetina 1 kg		Da	2	200	80 - 110	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Piletina/zečetina/pačetin a 1 kg		Da	2	200	50 - 100	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Puretina/gušćje meso 3 kg		Da	1/2	200	80 - 130	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Pečena riba/riba u ovitku (file, cijela riba)		Da	2	175 - 200	40 - 60	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, plavi patlidžani)		Da	2	175 - 200	50 - 60	Plitica za pečenje na rešetki
Tost		Da	4	200	2 - 5	Roštilj
File ribe/odresci		Da	4	200	20 - 30	4. razina: rešetka (okrenite hranu na polovici pečenja)
						3. razina: plitica za skupljanje viška tekućine s vodom
Kobasice/ražnjici/rebarca/pljeskavice		Da	4	200	30 - 40	4. razina: rešetka (okrenite hranu na polovici pečenja)
						3. razina: plitica za skupljanje viška tekućine s vodom
Pile za pečenje 1 - 1,3 kg		-	2	200	55 - 70	2. razina: rešetka (ako je potrebno, na dvije trećine pečenja okrenite hranu)
						1. razina: plitica za skupljanje viška tekućine s vodom
Pile za pečenje 1 - 1,3 kg		-	2	200	60 - 80	2. razina: ražanj
						1. razina: plitica za skupljanje viška tekućine s vodom
Lagano pečeno govede pečenje 1 kg		-	2	200	35 - 45	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/plitica za pečenje na rešetki (ako je potrebno, na dvije trećine pečenja okrenite hranu)
Krumpir u pećnici		-	2	200	45 - 55	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje (ako je potrebno, na dvije trećine pečenja okrenite hranu)
Zapečeno povrće		-	2	200	20 - 30	Plitica za pečenje na rešetki
Lazanje i meso		Da	1 - 3	200	50 - 100	3. razina: plitica za pečenje na rešetki
						1. razina: plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki

Recept	Funkcija	Zagrijavanje	Polica (od dna)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Dodatni pribor
Meso i krumpiri		Da	1 - 3	200	45 - 100	3. razina: plitica za pečenje na rešetki
						1. razina: plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Riba i povrće		Da	1 - 3	175	30 - 50	3. razina: plitica za pečenje na rešetki
						1. razina: plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki

Vremena navedena u tablici odnose se na pečenje s odgodom početka (ako je dostupna). Vremena pečenja mogu biti dulja, ovisno o jelu.

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

**Napomena:** temperature i vrijeme pečenja vrijede orijentativno za 4 porcije.

## PREPORUČENA UPORABA I SAVJETI

### Kako čitati tablicu pečenja

Tablica pokazuje najbolju funkciju za sve navedene namirnice koje treba istovremeno peći na jednoj ili više razina. Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnice u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno). Temperatura pečenja i vrijeme služe samo za orijentaciju i ovisit će o količini namirnica i vrsti dodatnog pribora koji koristite. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno ispečeno, podesite višu vrijednost. Koristite isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, metalne, tamne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete koristiti i vatrostalne ili kamene posude, ali imajte na umu da će vrijeme pečenja biti nešto dulje. Najbolje rezultate postići ćete ako slijedite savjete koji se daju u tablici pečenja za izbor (isporučenog) dodatnog pribora i njegovo stavljanje na različite razine polica. Kod pečenja namirnica koje sadrže puno vode, zagrijte pećnicu.

### Istovremeno pečenje različitih namirnica

Koristite funkciju "KONVEKCIJSKO PEČENJE" (ako postoji): možete istovremeno peći različite namirnice koje zahtijevaju istu temperaturu pečenja (na primjer: ribu i povrće) na više razina. Izvadite namirnice koje zahtijevaju kraće vrijeme pečenja i ostavite u pećnici one koje zahtijevaju dulje vrijeme pečenja.

### Deserti

- Osjetljive deserte pecite sa statičkom funkcijom na samo jednoj razini. Koristite tamne, metalne kalupe za kolače i uvijek ih stavite na isporučenu rešetku. Za pečenje na više razina, odaberite funkciju prisilnog strujanja zraka i rasporedite kalupe za kolače cik-cak, što pospješuje optimalno strujanje vrućeg zraka.
- Kako biste provjerili je li rahli kolač ispečen, probodite ga čačalicom u sredini. Ako izvadite čistu čačalicu, kolač je gotov.
- Ako koristite neprianjajuće kalupe za kolače, rubove nemojte namastiti maslacem jer kolač uz njih neće ravnomjerno narasti.
- Ako kolač za vrijeme pečenja "padne", idući put postavite nižu temperaturu; pokušajte smanjiti količinu tekućine u smjesi i blaže miješati.
- Za slastice s vlažnim nadjevom (pita od sira ili voćne pite), koristite funkciju "KONVEKCIJSKO PEČENJE" (ako postoji). Ako je dno kolača gnjecavo, spustite razinu i prije stavljanja nadjeva pospite dno kolača mrvicama kruha ili kelksa.

### Meso

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

Za skupljanje sokova od pečenja, savjetujemo stavljanje plitice za skupljanje s pola litre vode izravno ispod roštilja s mesom. Nadopunite ako treba.

### Ražanj (samo u nekim modelima)

Koristite ovaj dodatak za ujednačeno pečenje velikih komada mesa i peradi. Nabodite meso na šipku ražnja i svežite ga ako je riječ o piliću; provjerite je li meso dobro pričvršćeno te umetnite šipku u ležište koje se nalazi na prednjoj stijenci pećnice i postavite je na odgovarajući nosač. Radi sprječavanja dimljenja i skupljanja sokova od pečenja, savjetujemo stavljanje pladnja za skupljanje s pola litre vode na prvu razinu. Šipka ima plastičnu ručku koju morate skinuti prije početka pečenja i koristiti na kraju pečenja, kako se ne bi opekli prilikom vađenja jela iz pećnice.

### Pizza

Malo namastite pladnjeve kako bi pizza imala hrskavo dno. Pospite pizzu komadićima mozzarelle kad isteknu dvije trećine vremena pečenja.


### Funkcija dizanja tijesta (prisutna samo kod određenih modela)

Najbolje je pokriti tijesto vlažnom krpom prije stavljanja u pećnicu. Vrijeme dizanja tijesta ovom se funkcijom smanjuje za otprilike jednu trećinu u usporedbi s dizanjem na sobnoj temperaturi (20 - 25 °C). Vrijeme dizanja količine od 1 kg tijesta za pizzu iznosi oko jedan sat.

## Pomembne varnostne informacije

### VAŠA VARNOST IN VARNOST DRUGIH OSEB STA IZREDNO POMEMBNI

V navodilih za uporabo in na napravi so pomembna varnostna opozorila, ki jih mora uporabnik prebrati in vselej upoštevati.

 To je simbol za nevarnost, ki se nanaša na varnost ter opozarja uporabnike na potencialno nevarnost za uporabnike in ostale osebe. Pri vseh varnostnih opozorilih so simbol za nevarnost in naslednji izrazi:

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

 **OPOZORILO** Označuje nevarno situacijo, ki lahko povzroči težko poškodbo, če se ji ne izognete.

Vsa varnostna opozorila podajajo specifične podrobnosti o prisotnih potencialnih nevarnostih ter prikazujejo, kako zmanjšati nevarnost poškodb, gmotne škode in električnega udara, ki je posledica nepravilne uporabe naprave.

Naslednja navodila morate natančno upoštevati:

- Pred izvajanjem namestitvenih del odklopite napravo iz omrežne napetosti.
- Namestitev in vzdrževalna dela mora izvesti strokovno usposobljena oseba skladno z navodili proizvajalca in veljavnimi varnostnimi predpisi. Ne popravljajte ali zamenjajte dela naprave, razen če to ni izrecno navedeno v uporabniškem priročniku.
- Zamenjavo napajalnega kabla mora izvesti strokovno usposobljen električar. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Zakon predpisuje obvezno ozemljitev naprave.
- Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da se naprava lahko priključi v omrežno vtičnico, ko je nameščena na svoje mesto.
- Da bi bila namestitev skladna s trenutnimi varnostnimi predpisi, mora biti uporabljeno odklopno stikalo za vse pole z minimalno vrzeljo 3 mm.
- Ne uporabljajte podaljška ali razdelilne vtičnice.
- Omrežnega vtiča ne izvlecite iz vtičnice s potegom za kabel.
- Električne komponente po namestitvi naprave ne smejo biti dostopne uporabniku.
- Naprave se ne dotikajte z vlažnimi deli telesa in je ne uporabljajte, ko ste bosi.
- Naprava je namenjena izključno za pripravo živil v gospodinjstvu. Dovoljen ni noben drug način uporabe (npr. ogrevanje prostorov). Proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost v primeru nepravilne uporabe ali napačne nastavitve upravljalnih elementov.
- To napravo lahko uporabljajo otroci od 8 leta starosti dalje in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi zmožnostmi ali pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so prej dobile navodila, kako varno uporabljati napravo, ali uporabljale napravo pod nadzorom, da razumejo tveganja. Otroci naj se z napravo ne igrajo. Otroci brez nadzora ne smejo izvajati čiščenja ali uporabniškega vzdrževanja dostopnih delov.
- Med uporabo se dostopni deli naprave močno segrejejo. Otroci se ne smejo zadrževati v bližini naprave. Zagotovite ustrezen nadzor otrok in preprečite, da bi se igrali z napravo.
- Ta naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ji ne približujejo, če niso neprestano pod nadzorom.
- Med in po uporabi se ne dotikajte grelnih elementov ali notranjosti naprave, saj lahko pride do opeklin. Preprečite, da bi se naprava dotikala oblačil ali drugih vnetljivih materialov, dokler se vsi deli ne ohladijo dovolj.

- Pri odpiranju vrat pečice po zaključenem pečenju bodite previdni in pustite, da vroč zrak ali para počasi izstopi iz pečice, preden se ji približate. Ko so vrata naprave zaprta, se vroč zrak izloča skozi odprtino nad upravljalno ploščo. Zato prezračevalnih odprtin ne prekrivajte.
- Za odstranjevanje posode in pribora uporabljajte zaščitne rokavice in pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- V napravo ali v njeno bližino ne postavljajte vnetljivih materialov: ob nenamernem vklopu naprave lahko pride do požara.
- V napravi ne pogrevajte ali kuhajte jedi v zaprtih embalažah. V notranjosti se ustvari tlak, ki lahko povzroči eksplozijo in poškoduje napravo.
- Ne uporabljajte posode iz sintetičnih materialov.
- Pregreta olja in maščobe se lahko hitro vnamejo. Kadar pri kuhanju uporabljate živila z veliko vsebnostjo maščob in olja, bodite zelo previdni.
- Naprave med sušenjem živil ne puščajte brez nadzora.
- Če pri pečenju uporabljate alkoholne pijače (npr. rum, konjak, vino), upoštevajte, da alkohol izhlapi pri visokih temperaturah. Posledica izhlapevanja je nevarnost vžiga alkoholnih hlapov, ki pridejo v stik z električnim grelcem.
- Ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- Ne dotikajte se pečice med ciklom pirolize. Otroci naj se med ciklom pirolize ne približujejo pečici (velja samo za pečice s funkcijo Piroliza).
- 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 spraskajo površino, kar lahko povzroči, da steklo počí.
- Pazite, da je naprava izklopljena, preden zamenjate luč, da preprečite nevarnost električnega udara.

### **Odstranjevanje gospodinjskih aparatov**

- Naprava je izdelana iz materialov, ki se lahko reciklirajo oz. ponovno uporabijo. Napravo odstranite skladno z veljavnimi lokalnimi predpisi. Pred odstranjevanjem naprave odrežite napajalni kabel.
- Dodatne informacije o odstranjevanju in recikliranju električnih gospodinjskih aparatov lahko dobite na pristojnem občinskem uradu, pri komunalni službi ali v trgovini, kjer ste napravo kupili.

## **VGRADNJA**

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

### **PRIPRAVA KUHINJSKEGA ELEMENTA**

- Kuhinjski element, ki se dotika pečice, mora biti toplotno odporen (najmanj 90 °C).
- Vse potrebne izreze v element izvedite pred namestitvijo pečice v omarico ter natančno odstranite vse lesene trske in žagovino.
- Po namestitvi spodnji del pečice ne sme biti več dosegljiv.
- Za pravilno delovanje naprave ne ovirajte najmanjše razdalje med delovno ploščo in zgornjim robom pečice.

### **Priključek elektrike**

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 (tip H05 RR-F 3 x 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, ker se lahko poškodujejo.
- Na vrata ničesar ne pritrдите ali obešajte na ročaj.
- Notranjosti pečice ne pokrivajte z aluminijasto folijo.
- Ne zlivajte vode v notranjost vroče pečice, saj to lahko poškoduje emajl.
- Po dnu pečice nikoli ne vlečite posode, da ne poškodujete emajla v pečici.
- Prepričajte se, da se električni kabli drugih naprav ne dotikajo vročih delov pečice oz. se ne ujamejo v vrata pečice.
- Pečice nikoli ne izpostavljajte atmosferskim vplivom.

## **VAROVANJE OKOLJA**

### **Odstranjevanje embalažnega materiala**

Embalaža je sestavljena iz 100-odstotno reciklirnega materiala in je označena s simbolom recikliranja (♻️). Zato delov embalaže ne odlagajte v okolje, temveč jih odstranite skladno s predpisi komunalnega podjetja.

### **Odstranjevanje izdelka**

- Naprava je označena skladno z evropsko Direktivo 2002/96/ES o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO).
- S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice ter vplive na okolje in zdravje ljudi, ki bi se lahko pojavili ob nepravilnem odstranjevanju izdelka.
- Simbol  na napravi ali priloženi dokumentaciji pomeni, da je ta aparat prepovedano odlagati med neločene komunalne odpadke, temveč ga je treba odnesti na deponijo za obdelavo OEEO.

### **Varčevanje z energijo**

- Pečico predhodno segrevajte samo, če je tako predpisano v razpredelnici za pečenje ali v receptu.
- Uporabljajte temno lakirane ali emajlirane pekače, saj precej bolje vpijajo toploto.
- Pečico izklopite 10/15 minut pred iztekom nastavljenega časa pečenja. Hrana, ki jo je treba pripravljati dalj časa, se še naprej kuha oz. peče tudi po izklopu pečice.

## **IZJAVA O USTREZNOSTI**

- Ta pečica, ki je predvidena za stik z živili, ustreza zahtevam evropske uredbe (CE) 1935/2004 ter je načrtovana, izdelana in se prodaja skladno z varnostnimi zahtevami »nizkonapetostne« direktive 2006/95/ES (ki zamenjuje 73/23/EGS in naknadne spremembe), z zahtevami za zaščito po direktivi za elektromagnetno združljivost 2004/108/EGS.

## **NAVODILA ZA ODPRAVLJANJE NAPAK**

### **Pečica ne deluje:**

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

### **Vrata se ne odprejo:**

- Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, če je napaka še vedno prisotna.
- **IMPORTANT:** Vrata pečice se med samodejnim čiščenjem ne morejo odpreti. Počakajte, da se samodejno odklenejo (glejte poglavje »Program čiščenja pri pečicah s funkcijo pirolize«).

### **Elektronski programator ne deluje:**

- Če se na prikazovalniku 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, če lahko napako odpravite sami ob pomoči predlogov v poglavju »Navodila za odpravljanje težav«.
2. Z izklopom in ponovnim vklopom naprave preverite, če 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 (številka po besedi Service na napisni ploščici), ki je na notranjem desnem robu v notranjosti 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** (za zagotovitev uporabe originalnih nadomestnih delov in pravilno izvedbo popravila).

## ČIŠČENJE



### OPOZORILO

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

### Zunanost pečice

**Pomembno! Ne uporabljajte jedkih ali abrazivnih detergentov. Če katerikoli izmed teh izdelkov pride v stik z napravo, ga takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlaknen.**

- Površino očistite z vlažno krpo iz mikrovlaknen. Če je površina zelo umazana, dodajte v vodo nekaj kapljic sredstva za pomivanje posode. Površino nazadnje obrišite s suho krpo.

### Notranost pečice

**Pomembno! Ne uporabljajte abrazivnih gobic, kovinskih strgal ali grobih sredstev. Ta sredstva lahko sčasoma uničijo emajlirane površine in steklena vrata pečice.**

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

**Opomba: Med daljšim kuhanjem ali pečenjem jedi z visoko vsebnostjo vode (kot so npr. pice, zelenjava) lahko pride do kondenzacije na notranji strani vrat in okoli tesnila. Ko se pečica ohladi, obrišite notranji del vrat s krpo ali gobo.**

### Pribor:

- Opremo takoj po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Za prijemanje vročih delov opreme uporabljajte zaščitne rokavice.
- Ostanke hrane lahko odstranite z ustrežno krtačo ali gobo.

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

**Pomembno! Ne uporabljajte jedkih ali abrazivnih detergentov, grobih krtač, čistil za lonce ali razpršil za čiščenje pečic, ki bi lahko poškodovali katalitične površine in pokvarili njihove lastnosti samodejnega čiščenja.**

- Prazno pečico pustite približno eno uro delovati z ventilatorjem pri temperaturi 200 °C.
- Zatem počakajte, da se naprava ohladi, in nato z gobo odstranite ostanke živil.

## Čistilni cikel pečic s funkcijo pirolize (če obstaja):

### OPOZORILO

- Ne dotikajte se pečice med ciklom pirolize.
- Otroci naj se med ciklom pirolize ne približujejo pečici.

Ta funkcija sežge madeže, ki nastanejo v pečici, tako da jih segreje na temperaturo približno 500 °C. Pri tej temperaturi se te obloge spremenijo v rahel pepel, ki ga zlahka obrišete z vlažno krpo, ko je pečica hladna. Funkcije pirolize ne izberite po vsaki uporabi. Izberite jo le, če je pečica zelo umazana ali se med segrevanjem ali pečenjem kadi.

- Če je pečica nameščena pod kuhalno površino, naj bodo vsi gorilniki ali kuhalne plošče med funkcijo pirolize (samočiščenja) izklopljeni.
- Preden zaženete funkcijo pirolize, odstranite vso dodatno opremo.

Ta naprava je opremljena s dvema funkcijama pirolize:

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

**Opomba: Med funkcijo pirolize vrat pečice ni mogoče odpreti. Ostala bodo zaprta, dokler se temperatura v notranjosti ne vrne na sprejemljivo varno raven.**

## VZDRŽEVANJE

### OPOZORILO

- Uporabljajte zaščitne rokavice.
- Pred izvajanjem naslednjih opravil počakajte, da se pečica ohladi.
- Pred servisnimi deli izklopite napajalno napetost.

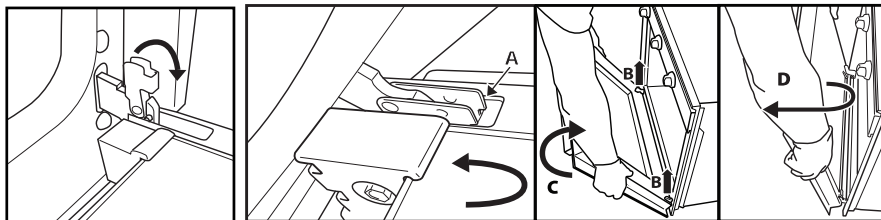
## ODSTRANJEVANJE VRAT

### Postopek odstranjevanja vrat:

1. Vrata do konca 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).

### Za ponovno namestitve vrat:

1. Tečaja vstavite na ustrezni mesti.
2. Vrata do konca odprite.
3. Ponovno spustite zaporna vzvoda.
4. Zaprite vrata.

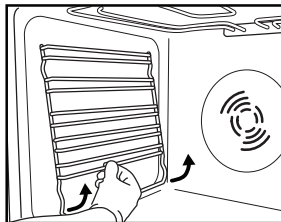


Slika 1

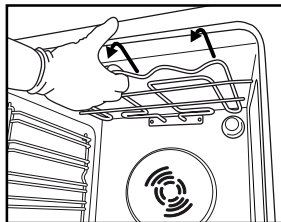
Slika 2

## PREMIKANJE ZGORNJIH GRELCEV (SAMO NEKATERI MODELI)

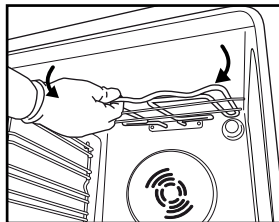
1. Odstranite stranske rešetke za dodatno opremo (sl. 3).
2. Grelec (sl. 4) nekoliko izvlecite in ga nato spustite (sl. 5).
3. Grelec namestite v položaj tako, da ga dvignete, narahlo povlečete k sebi in preverite, da je naslonjen na stranske nosilce.



Slika 3



Slika 4



Slika 5

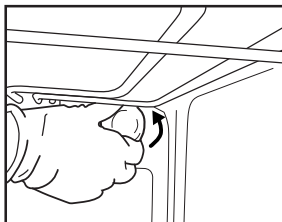
## **ZAMENJAVA ŽARNICE V PEČICI**

**Zamenjava zadnje žarnice** (če je prisotna):

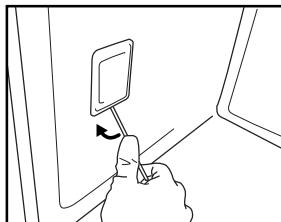
1. Pečico izklopite iz električne napetosti.
2. Odvijte pokrov žarnice (sl. 6), zamenjajte žarnico (glejte opombo o tipu žarnice) in pokrov žarnice ponovno privijte (sl. 7).
3. Pečico ponovno priključite na električno napetost.

**Zamenjava stranske žarnice (če je prisotna):**

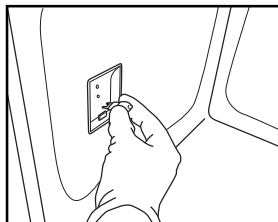
1. Pečico izklopite iz električne napetosti.
2. Odstranite stranske rešetke za dodatno opremo, če je prisotna (sl. 3).
3. Z izvijačem odstranite pokrov žarnice (sl. 7).
4. Zamenjajte žarnico (glejte opombe o tipih žarnice) (sl. 8).
5. Ponovno namestite zaščitni pokrov žarnice in ga potisnite proti steni, da klikne in se zaskoči (sl. 9).
6. Ponovno namestite stranske rešetke za dodatno opremo.
7. Pečico ponovno priključite na električno napetost.



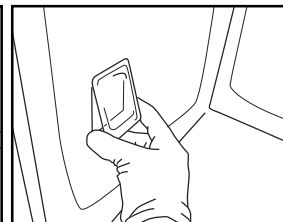
Slika 6



Slika 7



Slika 8



Slika 9

### **Opomba:**

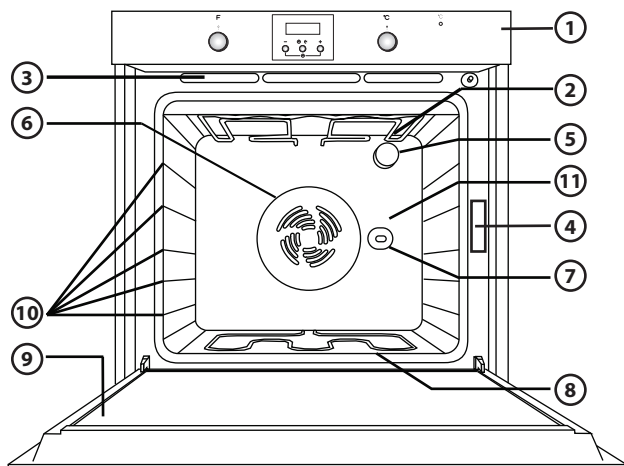
- Uporabljajte samo žarnice 25–40 W/230 V z žarilno nitko tipa E-14 T300°C ali halogenske žarnice 20–40 W/230 V tipa G9, T300°C (odvisno od modela).
- Luč, ki se uporablja v napravi, je posebej zasnovana za električne naprave in ni primerna za osvetljevanje prostorov (uredba Komisije (ES) št. 244/2009).
- Žarnice so na voljo v 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 PRIKLUČITEV NA ELEKTRIČNO NAPETOST GLEJTE POGLAVJE »NAMESTITEV«



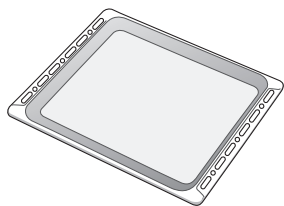
1. Upravljalna plošča
2. Zgornji grelec/žar
3. Hladilni sistem (če je prisoten)
4. Ploščica s podatki (ne odstranite)
5. Lučka
6. Ventilacijski sistem za pečenje (če je prisoten)
7. Raženj (če je prisoten)
8. Spodnji grelec (ni viden)
9. Vrata
10. Položaj polic
11. Zadnja stena

### Opomba:

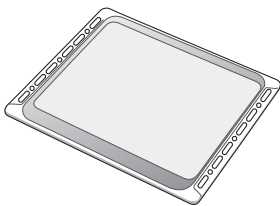
- Po koncu peke in izklopu pečice lahko hladilni ventilator deluje še nekaj časa.
- Vaš izdelek se lahko razlikuje od tistega, prikazanega na sliki.

## ZDRUŽLJIVA OPREMA

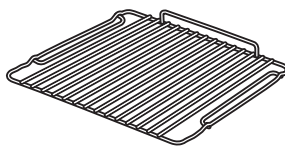
(za opremo, ki je priložena pečici, si oglejte tehnične podatke)



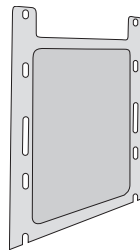
Slika 1



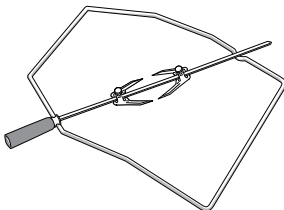
Slika 2



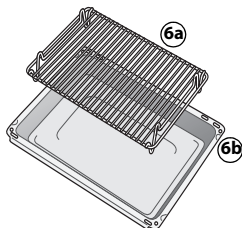
Slika 3



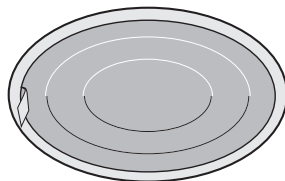
Slika 4



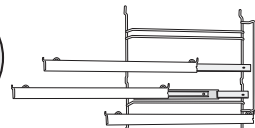
Slika 5



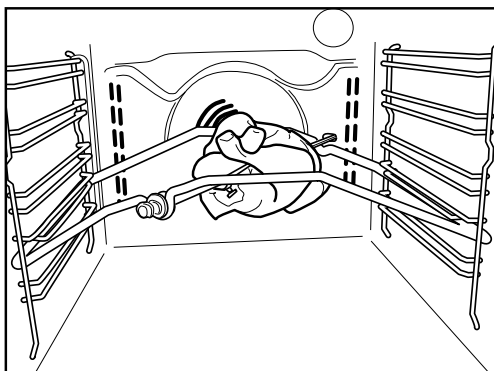
Slika 6



Slika 7



Slika 8



Slika 9

### **Posoda za prestrezanje maсти z žara (sl. 1)**

Za prestrezanje maščobe in koščkov živil, ki je nameščena pod rešetko, oziroma kot pekač za pečenje mesa, piščancev, rib itd., z zelenjavo ali brez nje. Za preprečitev brizganja maščobe in nastajanja dima vlijite v ponev nekaj vode.

### **Pekač za sladice (sl. 2)**

Za pečenje piškotov, peciva in pic.

### **Rešetka (sl. 3)**

Za pečenje živil na žaru ali kot podpora za lonce, modele za pecivo in drugo posodo. Namestite jo lahko na poljubno višino. Rešetko lahko vstavite tako, da je njena krivina obrnjena 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).

### **Vrtljivi žar (sl. 5)**

Ražen uporabljajte, kot je prikazano na sl. 9. Za dodatna navodila glejte tudi poglavje »Priporočena uporaba in nasveti«.

### **Komplet »Grill Pan Set« (sl. 6)**

V kompletu je rešetka (6a) in emajlirana posoda (6b). Komplet se namesti na rešetko (3) in uporablja s funkcijo žara.

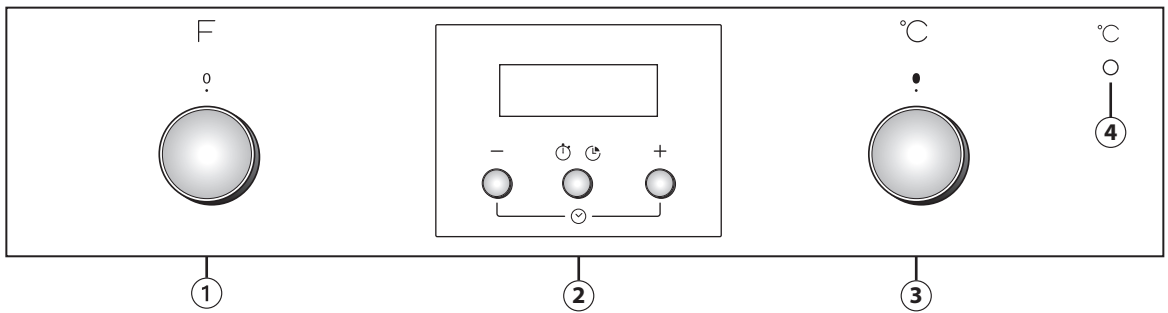
### **Maščobni filter (sl. 7)**

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 pri delovanju pečice z ventilatorjem.

### **Drsna vodila (sl. 8)**

Omogočajo, da se rešetke in prestrezne ponve med pečenjem do polovice izvlečejo iz pečice. Vodila so primerna za vso dodatno opremo; pomivajo se lahko v pomivalnem stroju.

## OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE



Gumbi so ugrezni. Pritisnite gumbe v sredini, da izskočijo.

Vaš izdelek se lahko razlikuje od tistega, prikazanega na sliki.

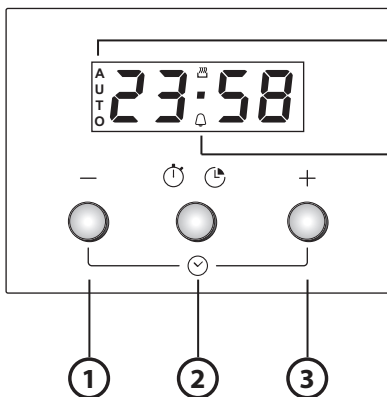
1. Gumb za izbiro funkcije
2. Elektronski programator
3. Gumb termostata
4. Rdeča kontrolna lučka termostata.

### UPORABA PEČICE

- Gumb za izbiro funkcije zavrtite na zeleno funkcijo. Vključi se žarnica v pečici.
- Gumb termostata zavrtite v smeri urnega kazalca na zeleno temperaturo. Zasveti LED-lučka termostata, ki ob dosegu izbrane temperature ponovno ugasne.

Po zaključeni peki gumbe obrnite v položaj »0«.

### UPORABA ELEKTRONSKEGA PROGRAMATORJA



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

- A.** Simbol nakazuje, da je funkcija časovnika v uporabi
- B.** Simbol **AUTO** potrjuje, da je bila nastavev izvedena.

### Pred prvo uporabo pečice

Nastavev ure in tona zvočnega signala.

Ob priključitvi pečice na omrežno napetost na zaslonu utripata **AUTO** in 0.00. Za nastavev ure hkrati pritisnite gumba - in +: pika v sredini utripa. Nastavite 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 za daljši čas pritisnite srednji gumb: zaslon prikazuje 0.00, simbol zvonca pa utripa. Nastavite časovnik z gumbom + (največja vrednost, ki jo je mogoče programirati, je 23 ur in 59 minut). Odštevanje se začne po nekaj sekundah. Zaslon prikazuje uro, zvonček 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

Potem ko z gumbi izberete način pečenja in temperaturo, pritisnite srednji gumb: zaslon prikazuje 0.00, simbol zvonca pa utripa. Ponovno pritisnite na srednji gumb: na zaslonu se izmenično prikazujeta in 0.00, napis **AUTO** pa utripa. Nastavite čas pečenja z gumboma + in - (največja vrednost, ki jo je mogoče programirati, je 10 ur). Po nekaj sekundah se na zaslonu prikaže ura, **AUTO** pa sveti še naprej, kar potrjuje nastavev. Preostali čas pečenja si lahko ogledate in ga po potrebi spremenite tako, da za dve sekundi pritisnete srednji gumb in ga nato pritisnete še enkrat. Ob izteku nastavljenega časa se simbol izključi, oglasi se alarm, **AUTO** pa utripa na zaslonu. 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.



















## RAZPREDELNICA Z OPISOM FUNKCIJ



GUMB ZA FUNKCIJE		
	<b>IZKLOP</b>	Za ustavitev pečenja in izklop pečice.
	<b>LUČKA</b>	Za vklop/izklop luči pečice.
	<b>TRADICIONALNO</b>	Pečenje katere koli jedi na samo eni rešetki. Uporabite drugo rešetko. Pečico segrejte na zeleno temperaturo. Lučka termostata se izklopi, ko je pečica pripravljena in lahko vanjo postavite hrano.
	<b>KONVEKCIJSKO PEČENJE</b>	Za pečenje peciva s tekočim nadevom (slanega ali sladkega) na eni sami rešetki. To funkcijo lahko uporabljate tudi za pečenje na dveh rešetkah. Zamenjajte položaj jedi, da boste hrano bolj enakomerno spekli. Za pečenje le na eni rešetki uporabite drugo rešetko, za pečenje na dveh rešetkah pa drugo in četrto rešetko. Pred pečenjem morate pečico segreti.
	<b>ŽAR</b>	Za peko zarebrnic, ražnjičev, klobas na žaru, za gratiniranje zelenjave in pripravo zlato zapečenega kruha. Položite hrano na četrto rešetko. Kadar pečete meso, uporabite prestrezno posodo za zbiranje mesnih sokov. Namestite jo na tretjo rešetko in dodajte približno pol litra vode. Pečico 3–5 minut predhodno segrevajte. Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta.
	<b>TURBO GRILL</b>	Za pečenje velikih kosov mesa (noge, pečenka, piščanci). Hrano postavite na srednje rešetke. Uporabite prestrezno posodo za zbiranje mesnih sokov. Namestite jo na prvo ali drugo rešetko in dodajte približno pol litra vode. Priporočamo, da meso med kuhanjem obrnete, da se enakomerneje zapeče. Pečice ni treba predhodno segreti. Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta.
	<b>ODMRZOVANJE</b>	Za pospeševanje odmrzovanja hrane. Položite hrano na srednjo rešetko. Pustite hrano v embalaži, da se ne bi izsušila na zunanji strani.
	<b>TURBO-VENTILACIJA</b>	Za pečenje sadja, tort, zelenjave, pice, perutnine itd. na eni ravni.
	<b>TERMOVENTILACIJSKO PEČENJE</b>	Za enakomerno pečenje različnih vrst živil (npr. rib, zelenjave, peciva), ki se lahko pečejo pri enaki temperaturi, na največ treh višinah hkrati. Ta funkcija omogoča pečenje, pri katerem ne prihaja do navzemanja vonjev drugih jedi. Priporočamo, da živila položite na drugo višino pečenja. Za pečenje na dveh ravneh priporočamo, da uporabite prvo in tretjo raven, prej pa pečico segrejte.
	<b>BOTTOM HEATING (spodnji grelec)</b>	Po pečenju uporabite to funkcijo, da se spodnji del jedi rjavo zapeče. Priporočamo, da živila položite na prvo oz. drugo višino pečenja. To funkcijo je mogoče uporabiti tudi za počasno pečenje, npr. za zelenjavo in mesne obare; v tem primeru uporabite drugo višino pečenja. Pečice ni treba predhodno segreti.

## RAZPREDELNICA ZA PEČENJE

Recept	Funkcija	Predgrevanje	Rešetka (od spodaj navzgor)	Temperatura (°C)	Čas (min)	Pribor
Kvašeno pecivo		Da	2	150–175	35–90	Model za pecivo na žični rešetki
		Da	1–3	150–170	30–90	3. rešetka: model za pecivo na žični rešetki 1. rešetka: model za pecivo na žični rešetki
Pite z nadevom (skutna pita, jabolčni zavitek, jabolčna pita)		Da	2	150–190	30–85	Prestrezni pladenj/pekač ali posoda za kolače na rešetki
		Da	1–3	150–190	35–90	3. rešetka: model za pecivo na žični rešetki 1. rešetka: model za pecivo na žični rešetki
Keksi/kolački		Da	2	160–175	20–45	Prestrezna posoda/pekač
		Da	1–3	150–175	20–45	3. rešetka: rešetka 1. rešetka: prestrezna posoda/pekač
Princeske		Da	2	175–200	30–40	Prestrezna posoda/pekač
		Da	1–3	170–190	35–45	3. rešetka: pekač na žični rešetki 1. rešetka: prestrezna posoda/pekač
Beljakovi poljubčki		Da	2	100	110–150	Prestrezna posoda/pekač
		Da	1–3	100	130–150	3. rešetka: pekač na žični rešetki 1. rešetka: prestrezna posoda/pekač
Kruh/pica/fokača		Da	2	190–250	12–50	Prestrezna posoda/pekač
		Da	1–3	190–250	25–50	1. rešetka: pekač na žični rešetki 3. rešetka: prestrezna posoda/pekač
Zamrznjena pica		Da	2	250	10–15	1. rešetka: prestrezna ponev/pekač ali rešetka
		Da	1–3	250	10–20	3. rešetka: pekač na žični rešetki 1. rešetka: prestrezna posoda/pekač
Slane pite (zelenjavna pita, quiche)		Da	2	175–200	40–50	Model za pecivo na žični rešetki
		Da	1–3	175–190	55–65	3. rešetka: model za pecivo na žični rešetki 1. rešetka: model za pecivo na žični rešetki



Recept	Funkcija	Predgrevanje	Rešetka (od spodaj navzgor)	Temperatura (°C)	Čas (min)	Pribor
Pecivo/keksi iz listnatega testa		Da	2	175–200	20–30	Prestrezna posoda/pekač
		Da	1–3	175–200	25–45	3. rešetka: pekač na žični rešetki 1. rešetka: prestrezna posoda/pekač
Lazanja/pečene testenine/kaneloni/narastki		Da	2	200	45–55	Pekač na žični rešetki
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjina, 1 kg		Da	2	200	80–110	Prestrezna posoda ali pekač na rešetki
Piščanec/kunec/raca, 1 kg		Da	2	200	50–100	Prestrezna posoda ali pekač na rešetki
Puran/gos, 3 kg		Da	1/2	200	80–130	Prestrezna posoda ali pekač na rešetki
Pečena riba/v lastnem soku (file, cela)		Da	2	175–200	40–60	Prestrezna posoda ali pekač na rešetki
Polnjena zelenjava (paradižnik, bučke, jajčevci)		Da	2	175–200	50–60	Pekač na žični rešetki
Toast		Da	4	200	2–5	Žar
Ribji fileji/zrezki		Da	4	200	20–30	4. rešetka: rešetka (po polovici časa pečenja obrnite hrano)
						3. rešetka: prestrezna posoda z vodo
Klobase/kebab/rebrca/hamburgerji		Da	4	200	30–40	4. rešetka: rešetka (po polovici časa pečenja obrnite hrano)
						3. rešetka: prestrezna posoda z vodo
Pečen piščanec, 1–1,3 kg		-	2	200	55–70	2. rešetka: žičnata rešetka (hrano po potrebi obrnite po dveh tretjinah časa pečenja)
						1. rešetka: prestrezna posoda z vodo
Pečen piščanec, 1–1,3 kg		-	2	200	60–80	2. rešetka: raženj
						1. rešetka: prestrezna posoda z vodo
Rostbif, malo pečen, 1 kg		-	2	200	35–45	Pekač na žični rešetki (hrano po potrebi obrnite po dveh tretjinah časa pečenja)
Jagnječja noga/golen		-	2	200	60–90	Prestrezna posoda ali pekač na rešetki (hrano po potrebi obrnite po dveh tretjinah pečenja)
Krompir v peči		-	2	200	45–55	Prestrezna posoda/pekač (hrano po potrebi obrnite po dveh tretjinah pečenja)
Gratinirana zelenjava		-	2	200	20–30	Pekač na žični rešetki
Lazanja in meso		Da	1–3	200	50–100	3. rešetka: pekač na žični rešetki
						1. rešetka: prestrezna posoda ali pekač na rešetki

Recept	Funkcija	Predgrevanje	Rešetka (od spodaj navzgor)	Temperatura (°C)	Čas (min)	Pribor
Meso in krompir		Da	1–3	200	45–100	3. rešetka: pekač na žični rešetki
						1. rešetka: prestrezna posoda ali pekač na rešetki
Ribe in zelenjava		Da	1–3	175	30–50	3. rešetka: pekač na žični rešetki
						1. rešetka: prestrezna posoda ali pekač na rešetki

Časi, podani v tej razpredelnici, so za pečenje z načinom zakasnjenega začetka (če je na voljo). Časi kuhanja so 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 razpredelnici za pečenje

V razpredelnici je označena najboljša funkcija, ki se uporablja za določene jedi, ki se istočasno pripravljajo na eni ali več višinah. Čas pečenja se šteje od trenutka, ko živilo vstavite v pečico, brez predhodnega segrevanja (kjer je potrebno). Temperature in čas priprave so orientacijske vrednosti, ki so odvisne od količine živila in vrste uporabljene posode. Najprej uporabite najnižje priporočene vrednosti in nato, če živilo ni dovolj kuhano oz. pečeno, uporabite višje vrednosti. Uporabite priloženo opremo ter po možnosti temne kovinske modele za pecivo in pekače. Uporabite lahko tudi stekleno (pyrex) ali lončeno posodo in opremo, vendar pri tem upoštevajte, da je čas pečenja nekoliko daljši. Za doseglo najboljšega rezultata upoštevajte navodila, ki so podana v razpredelnici za pečenje za izbiro opreme (priložene), ki jo je potrebno vstaviti na različne višine. Ko pripravljate jedi z veliko vsebnostjo vode, pečico predhodno segrejte.

### Istočasno kuhanje ali pečenje različnih jedi

Z uporabo funkcije »KONVEKCIJSKO PEČENJE« (če je na voljo) lahko istočasno pečete različne jedi, ki zahtevajo enako temperaturo pečenja (na primer: ribe in zelenjavo)

- z uporabo različnih višin. Odstranite jedi, ki zahtevajo krajši čas pečenja, ter v pečici pustite jedi, ki zahtevajo daljši čas pečenja.

### Sladice

- Občutljive sladice pripravljajte s funkcijo za tradicionalno pečenje na eni višini. Uporabite temne kovinske modele za pecivo in jih vedno postavite na priloženo rešetko. Za pečenje na več višinah izberite funkcijo s stisnjnim zrakom in razvrstite položaje modelov za pecivo, da zagotovite optimalno kroženje vročega zraka.
- Da bi preverili, ali je vzhajano pecivo pečeno, zapičite lesen zobotrebec v sredino peciva. Če je zobotrebec čist, je pecivo pečeno.
- Če uporabljate teflonske modele za pecivo, ne namažite robov z maslom, ker pecivo ne vzhaja enakomerno ob robovih.
- Če se pecivo med pečenjem »sesede«, naslednjič nastavite nižjo temperaturo, morebiti znižajte količino tekočine v testu in ga bolj rahlo umešajte.
- Za sladice z vlažnim nadevom (skutna pita ali sadne pite) uporabite funkcijo »KONVEKCIJSKO PEČENJE« (če je na voljo). Če je testo peciva vlažno, pecite na nižjem nivoju in pred dodajanjem nadeva posujte spodnji del peciva s krušnimi ali piškotnimi drobtinami.

### Meso

- Uporabite poljuben pekač ali stekleno posodo (pyrex) ustrezne velikosti za pečenje 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 gotova, jo pustite v pečici še 10–15 minut oz. jo zavijte v aluminijasto folijo.
- Če želite peči meso na žaru, izberite kose z enakomerno debelino, da je meso enakomerno pečeno. Zelo debeli kosi mesa zahtevajo daljši čas pečenja. Da bi preprečili prekomerno zapečenje mesa, spustite rešetko, da se meso peče na večji razdalji od grelca za žar. Meso obrnite po dveh tretjinah časa pečenja.

Za zbiranje mesnih sokov priporočamo, da neposredno pod rešetko, na kateri se peče meso, postavite prestrezno ponev s pol litra vode. Po potrebi dolijte vodo.

### Raženi (samo pri nekaterih modelih)

To opremo uporabite za enakomerno pečenje velikih kosov mesa in perutnine. Meso namestite na palico ražnja (piščanca povežite z vrstico) in pred vstavljanjem palice v vdolbino za raženj na srednji strani pečice preverite, ali je meso dobro pritrjeno. Za preprečitev nastajanja dima in za zbiranje mesnih sokov priporočamo, da na prvo višino vstavite prestrezno ponev s pol litra vode. Palica 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 zagotovite hrustljav spodnji del pice. Po dveh tretjinah pečenja posujte po pici sir mocarela.

### Funkcija vzhajanja (na voljo samo pri nekaterih modelih)

Najbolje je, da testo pred vstavljanjem v pečico vedno pokrijete z vlažno krpo. S to funkcijo se čas vzhajanja testa skrajša za približno eno tretjino v primerjavi z vzhajanjem pri sobni temperaturi (20–25 °C). 1 kg testa za pico vzhaja približno eno uro.





400011601237/B



Whirlpool® Registered trademark/TM Trademark of Whirlpool, USA