

## Uputstvo za upotrebu

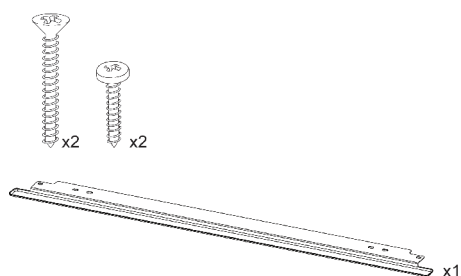
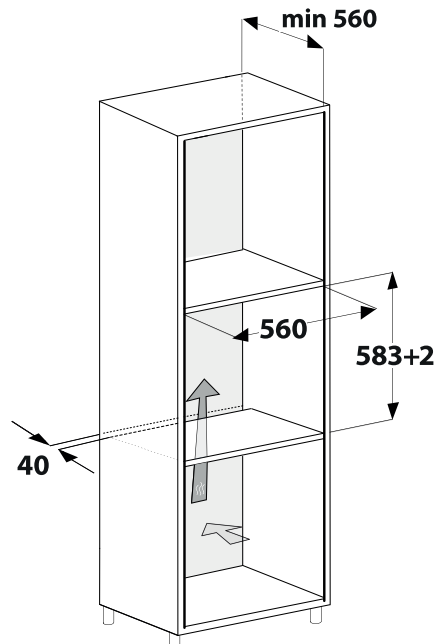
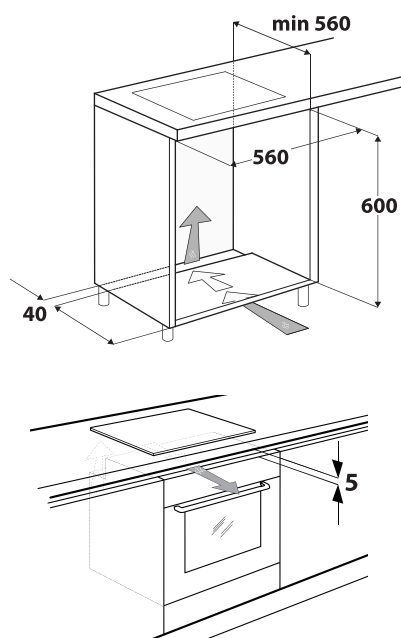
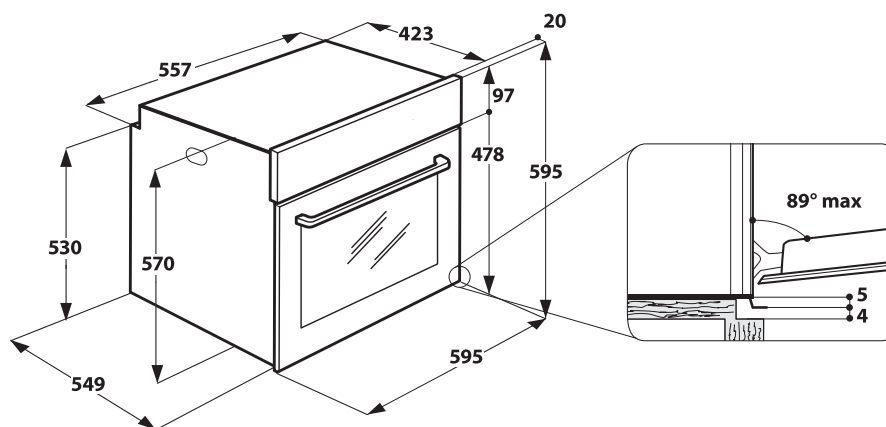
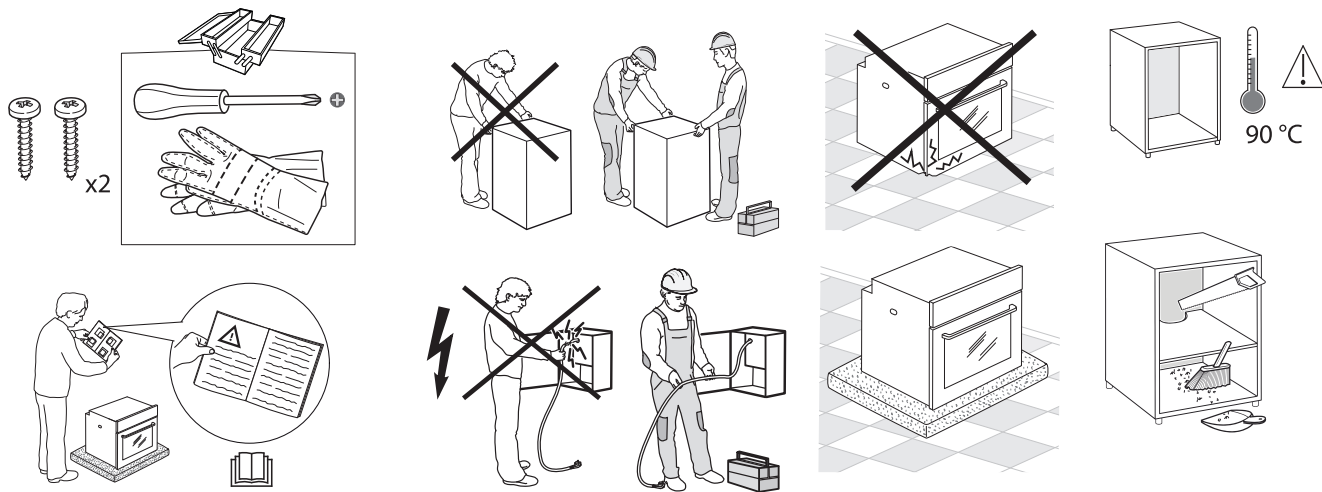
BEKO ugradna rerna BBIMZ7300BD

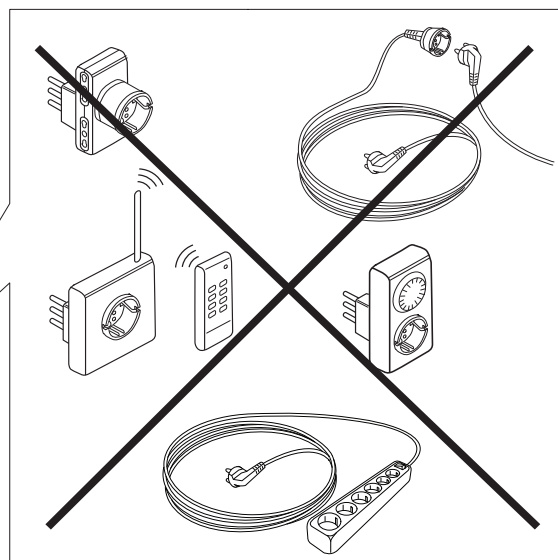
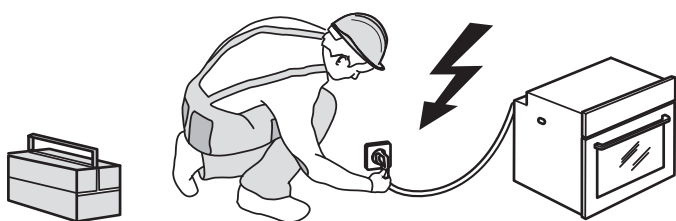
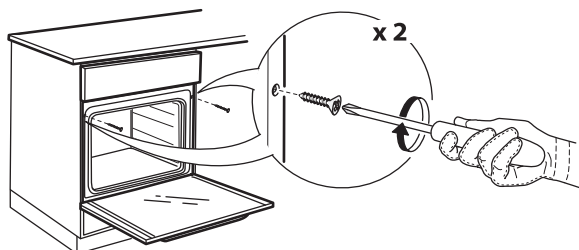
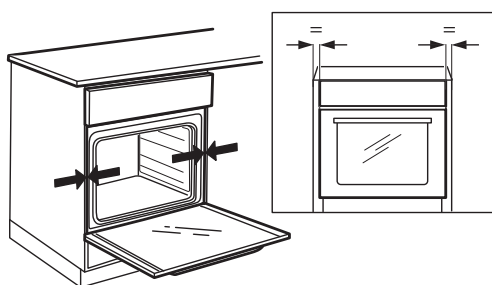
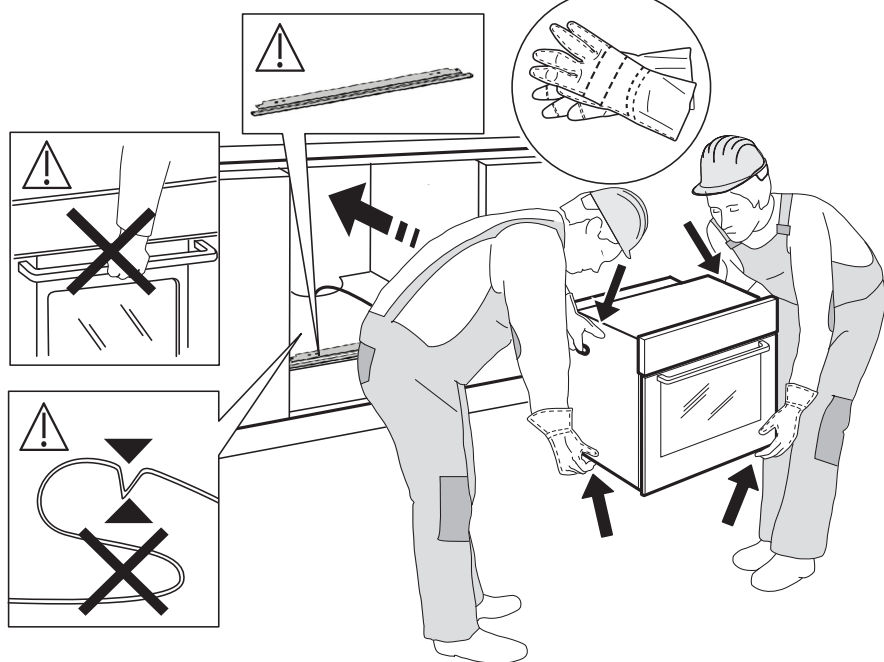
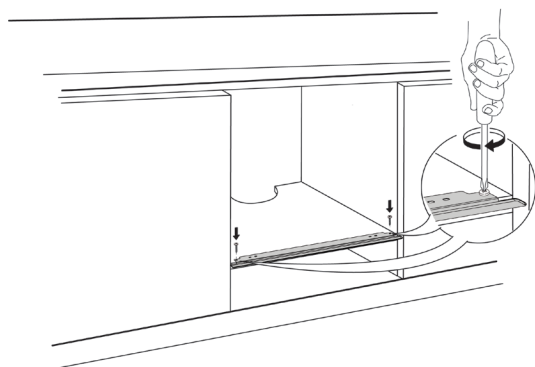
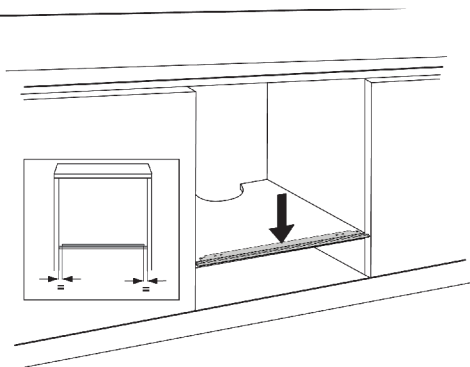


Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/beko-ugradna-rerna-bbimz7300bd-akcija-cena/>





# SAFETY INSTRUCTIONS

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ Do not touch the oven during pyrolytic cycle (self cleaning) - risk of burns. Keep children and animals away during and after the pyrolytic cycle (until the room has been fully ventilated). Excess spillage, especially fats and oils, must be removed from the oven cavity before initiating the pyrolytic cycle. Do not leave any accessory or material within the oven cavity during the pyrolytic cycle.

⚠ If the oven is installed below a hob, make sure that all burners or electric hotplates are switched off during the pyrolytic cycle - risk of burns.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

⚠ Never leave the appliance unattended during food drying. If the appliance is suitable for probe usage, only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

⚠ Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire. Always be vigilant when cooking foods rich in fat, oil or when adding alcoholic beverages - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories. At the end of cooking, open the door with caution, allowing hot air or steam to escape gradually before accessing the cavity - risk of burns. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven - risk of fire.

⚠ Exercise caution when the oven door is in the open or down position, to avoid hitting the door.

## IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

⚠ The food must not be left in or on the product for more than one hour before or after cooking.

### PERMITTED USE

⚠ **CAUTION:** The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

⚠ Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near the appliance - risk of fire.

### INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electrical shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electrical shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ Carry out all cabinet cutting works before fitting the appliance in the furniture and remove all wood chips and sawdust.

⚠ Do not remove the appliance from its polystyrene foam base until the time of installation.

⚠ After installation, the bottom of the appliance must no longer be accessible - risk of burn.

⚠ Do not install the appliance behind a decorative door - risk of fire.

⚠ If the appliance is installed under the worktop,

do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven - risk of burns.

### ELECTRICAL WARNINGS

⚠ The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electrical shock.

⚠ If the power cable needs to be replaced, contact an authorised service center.

### CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation. To avoid risk of personal injury use protective gloves (risk of laceration) and safety shoes (risk of contusion); be sure to handle by two persons (reduce load); never use steam cleaning equipment (risk of electric shock). Non-professional repairs not authorised by the manufacturer could result in a risk to health and safety, for which the manufacturer cannot be held liable. Any defect or damage caused from non-professional repairs or maintenance will not be covered by the guarantee, the terms of which are outlined in the document delivered with the unit.

⚠ Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

⚠ Make sure the appliance has cooled down before cleaning or performing maintenance. - risk of burns.

⚠ **WARNING:** Switch off the appliance before replacing the lamp - risk of electric shock.

### DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol ♻. The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

### DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.

The ♻ symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

### ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe. Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

Standard cycle (PYRO): which is suitable for cleaning a very dirty oven. Energy-saving cycle (PYRO EXPRESS/ECO) - only in some models -: which consumes approximately 25% less energy than the standard cycle. Select it at regular intervals (after cooking meat on 2 or 3 consecutive occasions).

### DECLARATIONS OF CONFORMITY

This appliance meets: Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014; Energy Labelling Regulation 65/2014; Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, in compliance with the European standard EN 60350-1.

This product can contain light source(s) of Energy Efficiency Class A+.



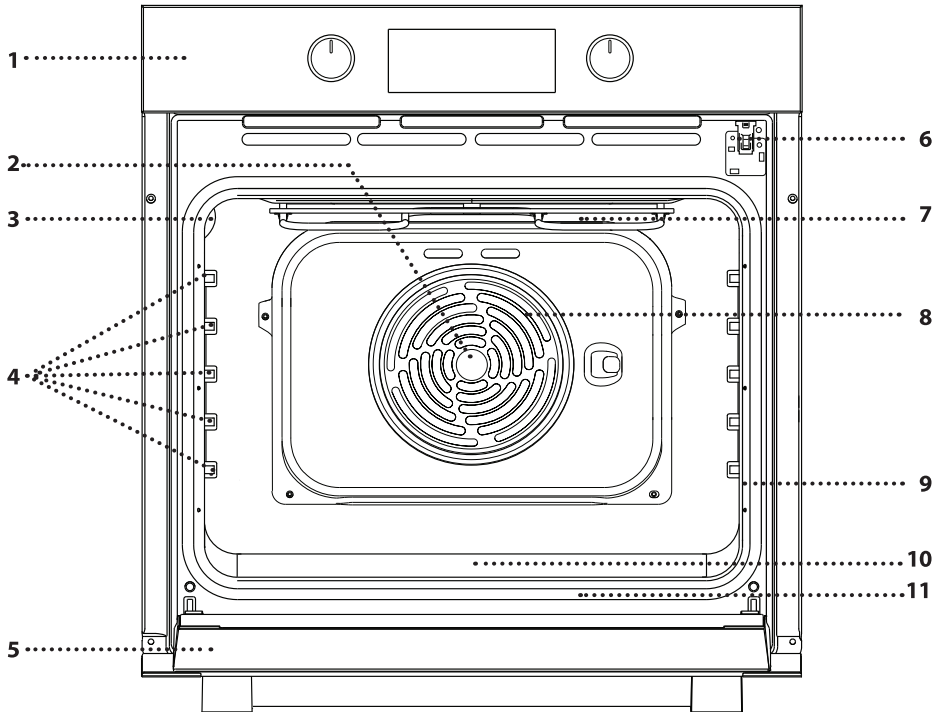


THANK YOU FOR BUYING OUR PRODUCT



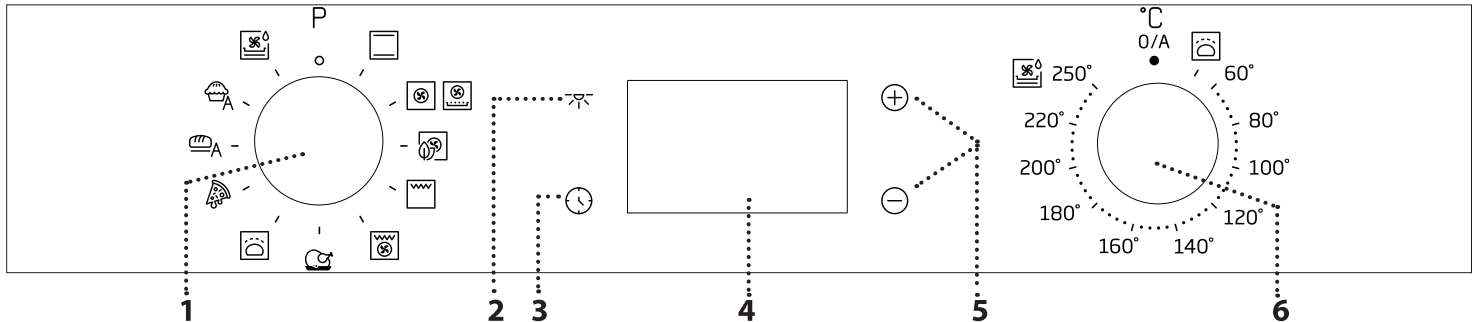
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

## PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Lamp
4. Shelf guides (the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Door lock (locks the door while automatic cleaning is in progress and afterwards)
7. Upper heating element/grill
8. Circular heating element (not visible)
9. Identification plate (do not remove)
10. Embossing for drinking water
11. Bottom heating element (not visible)

## CONTROL PANEL DESCRIPTION



### 1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the 0 position to switch the oven off.

### 2. LIGHT

With the oven switched on, press  to turn the oven compartment lamp on or off.

### 3. SETTING THE TIME

For accessing the cooking time settings, delayed start and timer. For displaying the time when the oven is off.

### 4. DISPLAY

### 5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings.

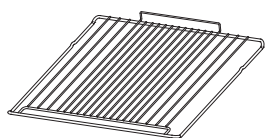
### 6. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the temperature you require when activating manual functions.

Please note: Type of knob may vary from model type. If the knobs are push-activated, push down on the center of the knob to release it from seating.

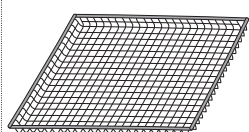
# ACCESSORIES

## WIRE SHELF



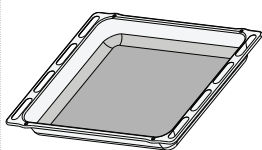
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

## AIR FRY TRAY\*



This accessory is designed to be used when cooking foods with Air Fry function, ensuring optimal crispness and crunchiness for your food. To use, place the tray on the wire shelf. It is dishwasher-safe for easy cleaning.

## DRIP TRAY \*



Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

## GRILLING ACCESSORY



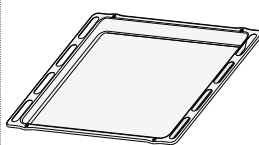
The Grilling Accessory consist of two grill baskets designed for oven grilling.

They enhance the cooking experience, thanks to their great flexibility and to the possibility to quickly turn the food.

A dedicated handle has been designed to easily manage and turn the grill baskets.

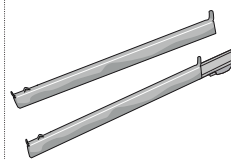
The accessory is dishwasher-safe for easy cleaning.

## BAKING TRAY \*



Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

## SLIDING RUNNERS \*



To facilitate inserting or removing accessories.

\* Available only on certain models

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

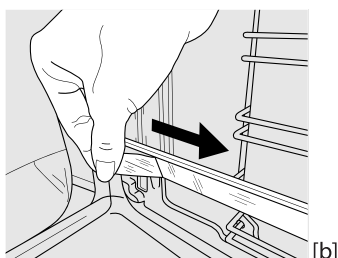
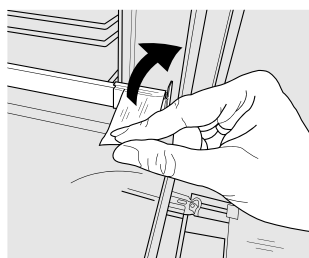
## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Then slide it horizontally along the runners as far as possible.

Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

## SLIDING SHELVES AND SHELF GUIDES

Before using the oven remove the protective tape [a] and then remove the protective foil [b] from the sliding runners.

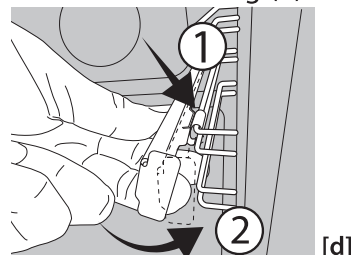
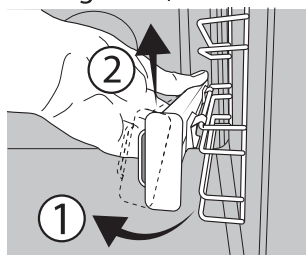


## REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

## REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

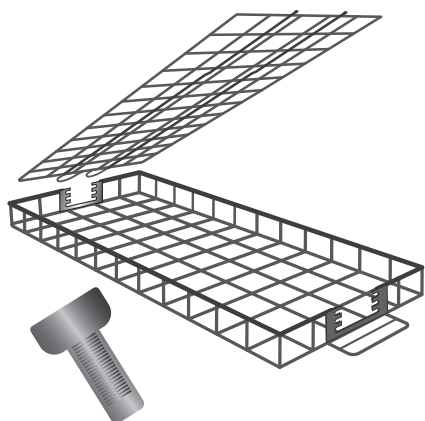
Hook the upper hooks on the shelf guides (1) then press the lower part of the sliding runners against the shelf guides, until the lower hooks are clicking (2).



## REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

1. To remove the shelf guides, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.
2. To reposition the shelf guides, position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.

## USING THE GRILLING ACCESSORY



Grilling Accessory is compatible with Grill and Turbogrill functions, enabling you achieve the best results grilling a variety of foods.

For optimal performance, refer to the cooking table.

Arrange food in a single layer inside each grill basket.

Insert the lid at the back of the basket, placing it at the appropriate height (depending on the food thickness), then adjust it at the front.

Consider a possible shrinkage during cooking, to keep the food stable while turning the grill baskets.

Insert the designated frame within the oven (at level 4), then place the grill baskets on the frame.

To avoid smoke and to collect residual fat, pour 200 ml of water in a baking tray and place it within the oven (at level 1).

Halfway through cooking, turn the grill baskets using the handle provided.

When cooking is about to end, check the food. If needed, you can turn the food again, as many times as necessary, until it reaches the desired degree of doneness and browning.

# FIRST TIME USE

## 1. SETTING THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: Press  until the  icon and the two digits for the hour  or  and clock  start flashing on the display.



Use  or  to set the hour and press  to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Use  or  to set the minutes and press  to confirm.

Please note: When the  icon is flashing, for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.

## 2. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 250 °C for about one hour. The oven must be empty during this time.

Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

# FUNCTIONS



### TOP AND BOTTOM HEATING

For cooking any kind of dish on one shelf only.



### FAN HEATING

For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.



### AIR FRY

The Air Fry function allows you to cook many types of food with less oil, resulting in pleasantly crispy and healthy dishes. The oven cavity heats up while the fan circulates hot air. For best results, use the Air Fry basket, provided with some models.

To use, place the food in a single layer on the Air Fry basket, avoiding any overlap, and follow the Air Fry Cooking Table instructions. Place the tray on the wire shelf and insert a baking tray at a lower level to collect any crumbs or drips.

Avoid using multiple trays to ensure even cooking.



### ECO FAN HEATING

For cooking roasts and stuffed roasting joints on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation.

When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking but can be switched on again by pressing .



### GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread.

When grilling meat, we recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.



### FAN ASSISTED GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast

beef, chicken). We recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.



### MAXI COOKING

For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). We recommend turning the meat over during cooking to ensure that both sides brown evenly. We also recommend basting the joint to prevent it from drying out excessively.



### DOUGH PROVING

For helping sweet or savoury dough to rise effectively. Turn the thermostat knob to  to activate this function.



### PIZZA

For baking different types and sizes of pizza and bread. It is a good idea to swap the position of the baking trays halfway through cooking.



### AUTO BREAD

This function automatically suggests the best temperature and cooking method for all types of bread.



### AUTO PASTRY

This function suggests the best temperature and cooking method for all types of cake.



### STEAM CLEANING

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 100-120 ml of drinking water on the bottom of the oven then turn the selection knob and the thermostat knob to the  icon. It is best to use the function for 35minutes.

Activate the function when the oven is cold and let it cool down for 15minutes once the cycle ends. The position of the icon does not correspond to the temperature reached during the cleaning cycle.

# DAILY USE

## 1. SELECT A FUNCTION

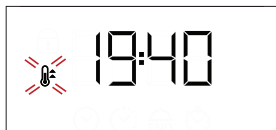
To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require: the display will light up and an audible signal will sound.



## 2. ACTIVATE A FUNCTION

### MANUAL

To start the function you have selected, turn the *thermostat knob* to set the temperature you require.



Please note: During cooking you can change the function by turning the *selection knob* or adjust the temperature by turning the *thermostat knob*. The function will not start if the *thermostat knob* will be on **0** you can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

### DOUGH PROVING

To start the "Dough Proving" function, turn the *thermostat knob* to the relevant symbol; if the oven is set to a different temperature, the function will not start.

Please note: You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

## 3. PREHEATING

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon  on the display indicate that the preheating phase has been activated.

At the end of this phase, an audible signal and the fixed icon  on the display will indicate that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

## 4. PROGRAMMING COOKING

You will need to select a function before you can start programming cooking.

### DURATION

Keep pressing  until the  icon and "00:00" start flashing on the display.



Use  or  to set the cooking time you require, then press  to confirm.

Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: an audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

Please note: To cancel the cooking time you have set, keep pressing  until the  icon starts flashing on the display, then use  to reset the cooking time to "00:00". This cooking time includes a preheating phase.

### PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

After a cooking time has been set, starting the function can be delayed by programming its end time: press  until the  icon and the current time start flashing on the display.



Use  or  to set the time you want cooking to end and press  to confirm.

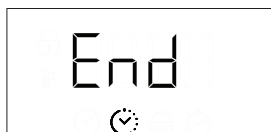
Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

Please note: To cancel the setting, switch the oven off by turning the *selection knob* to the **0** position.

Delay to start functionality is not available for Grill and Fan Assisted Grill functions.

### END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that the function has finished.



Turn the *selection knob* to select a different function or to **0** to switch the oven off.

Please note: If the timer is active, the display will show "END" alternately with the remaining time.

---

## 5. SETTING THE TIMER

This option does not interrupt or program cooking but allows you to use the display as a timer, either during while a function is active or when the oven is off.

Keep pressing  until the  and "00:00" icon and "00:00" start flashing on the display.



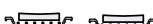
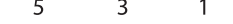
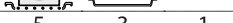
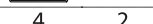
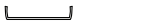
Use  $\oplus$  or  $\ominus$  to set the time you require and press  to confirm. An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.

Notes: To cancel the timer, keep pressing  until the  icon starts flashing, then use  $\ominus$  to reset the time to "00:00".

### NOTES

- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Do not place heavy weights on the door and do not hold on to the door.

# COOKING TABLE

| RECIPE                                                   | FUNCTION                                                                            | PREHEAT | TEMPERATURE (°C) | DURATION (Min) | LEVEL AND ACCESSORIES                                                                          |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Leavened cakes                                           |    | Yes     | 160-180          | 30 - 90        | 2/3<br>     |
|                                                          |    | Yes     | 160-180          | 30 - 90        | 4 1<br>     |
| Filled cake<br>(cheese cake, strudel, fruit pie)         |    | Yes     | 160 - 200        | 35 - 90        | 2<br>       |
|                                                          |    | Yes     | 160 - 200        | 40 - 90        | 4 2<br>     |
| Biscuits / tartlets                                      |    | Yes     | 160-180          | 20 - 45        | 3<br>       |
|                                                          |    | Yes     | 150-170          | 20 - 45        | 4 2<br>     |
|                                                          |    | Yes     | 150-170          | 20 - 45        | 5 3 1<br>   |
| Choux buns                                               |    | Yes     | 180 - 210        | 30 - 40        | 3<br>       |
|                                                          |    | Yes     | 180 - 200        | 35 - 45        | 4 2<br>     |
|                                                          |    | Yes     | 180 - 200        | 35 - 45        | 5 3 1<br>   |
| Meringues                                                |    | Yes     | 90               | 150 - 200      | 3<br>       |
|                                                          |    | Yes     | 90               | 140 - 200      | 4 2<br>     |
|                                                          |    | Yes     | 90               | 140 - 200      | 5 3 1<br>   |
| Pizza / Focaccia                                         |    | Yes     | 190 - 250        | 15 - 50        | 1 / 2<br>   |
|                                                          |    | Yes     | 190 - 250        | 20 - 50        | 4 2<br>     |
| Bread                                                    |    | -       | -                | 60             | 2<br>       |
| Frozen pizza                                             |  | Yes     | 250              | 10 - 20        | 3<br>     |
|                                                          |  | Yes     | 230-250          | 10 - 25        | 3 2<br>   |
| Salty cakes<br>(vegetable pie, quiche)                   |  | Yes     | 180 - 200        | 40 - 55        | 3<br>     |
|                                                          |  | Yes     | 180 - 200        | 45 - 60        | 4 2<br>   |
|                                                          |  | Yes     | 180 - 200        | 45 - 60        | 5 3 1<br> |
| Vols-au-vents / puff pastry crackers                     |  | Yes     | 190 - 200        | 20 - 30        | 3<br>     |
|                                                          |  | Yes     | 180 - 190        | 20 - 40        | 4 2<br>   |
|                                                          |  | Yes     | 180 - 190        | 20 - 40        | 5 3 1<br> |
| Lasagne / baked pasta /<br>cannelloni / flans            |  | Yes     | 190 - 200        | 45 - 65        | 2<br>     |
| Lamb / veal / beef / pork 1 kg                           |  | Yes     | 190 - 200        | 80 - 110       | 3<br>     |
| Roast pork with crackling 2 kg                           |  | Yes     | 180 - 190        | 110 - 150      | 2<br>     |
| Chicken / rabbit / duck 1 kg                             |  | Yes     | 200 - 230        | 50 - 100       | 2<br>     |
| Turkey / goose 3 kg                                      |  | -       | 190 - 200        | 100 - 160      | 2<br>     |
| Stuffed vegetables<br>(tomatoes, courgettes, aubergines) |  | Yes     | 180 - 200        | 50 - 70        | 2<br>     |
| Toasted bread                                            |  | -       | 250              | 2 - 6          | 5<br>     |

| FUNCTIONS |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|           | Top And Bottom Heating                                                              | Fan Heating                                                                         | Pizza                                                                               | Auto Bread                                                                          | Grill                                                                                | Fan Assisted Grill                                                                    | Eco Fan Heating                                                                       |

| ACCESSORIES |  |  |  |  |  |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|             | Wire shelf                                                                          | Baking dish or cake tin on the wire shelf                                           | Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf                              | Drip tray / Baking tray                                                               | Drip tray / Baking tray with 200 ml of water                                          |

| RECIPE                                                                   | FUNCTION                                                                          | PREHEAT | TEMPERATURE (°C) | DURATION (Min) | LEVEL AND ACCESSORIES                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fish fillets / slices                                                    |  | -       | 230 - 250        | 20 - 30 *      | 4 3<br>                                                                                        |
| Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers                              |  | -       | 250              | 15 - 30 *      | 5 4<br>                                                                                        |
| Roast chicken 1-1.3 kg                                                   |  | Yes     | 200 - 220        | 55 - 70 **     | 2 1<br>                                                                                        |
| Roast beef rare 1 kg                                                     |  | Yes     | 200 - 210        | 35 - 50 **     | 3<br>                                                                                                                                                                             |
| Leg of lamb / knuckle                                                    |  | Yes     | 200 - 210        | 60 - 90 **     | 3<br>                                                                                                                                                                             |
| Roast potatoes                                                           |  | Yes     | 200 - 210        | 35 - 55 **     | 3<br>                                                                                                                                                                             |
| Vegetable gratin                                                         |  | -       | 200 - 210        | 25 - 55        | 3<br>                                                                                                                                                                             |
| Meat and potatoes                                                        |  | Yes     | 190 - 200        | 45 - 100 ***   | 4 1<br>                                                                                        |
| Fish and vegetables                                                      |  | Yes     | 180              | 30 - 50 ***    | 4 1<br>                                                                                        |
| Lasagne and meat                                                         |  | Yes     | 200              | 50 - 100 ***   | 4 1<br>                                                                                        |
| Complete meal: fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1) |  | Yes     | 180 - 190        | 40 - 120 ***   | 5 3 1<br>   |
| Roast meat / stuffed roasting joints                                     |  | -       | 170 - 180        | 100 - 150      | 3<br>                                                                                                                                                                             |

\* Turn food halfway through cooking

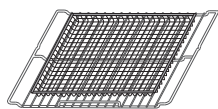
\*\* Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

\*\*\* Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

|             |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNCTIONS   |  |  |  |    |    |  |  |
|             | Top And Bottom Heating                                                              | Fan Heating                                                                         | Pizza                                                                               | Auto Bread                                                                            | Grill                                                                                 | Fan Assisted Grill                                                                    | Eco Fan Heating                                                                       |
| ACCESSORIES |  |  |  |  |  |                                                                                       |                                                                                       |
|             | Wire shelf                                                                          | Baking dish or cake tin on the wire shelf                                           | Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf                              | Drip tray / Baking tray                                                               | Drip tray / Baking tray with 200 ml of water                                          |                                                                                       |                                                                                       |

## AIR FRY COOKING TABLE

| CATEGORY      | RECIPE                 | FUNCTION                                                                          | SUGGESTED QUANTITY | PREHEAT | TEMPERATURE (°C) | DURATION (MIN) | LEVEL AND ACCESSORIES                                                                                                                                                             |
|---------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------|------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frozen Food   | Frozen French Fries    |  | 500 - 700          | ✓       | 200              | 20 - 30        | 3<br> 1<br> |
|               | Frozen Chicken Nuggets |  | 500 - 700          | ✓       | 200              | 15 - 20        | 4<br> 1<br> |
|               | Fish Sticks            |  | 500 - 700          | ✓       | 220              | 15 - 20        | 4<br> 1<br> |
| Vegetables    | Fresh Breaded Zucchini |  | 400                | ✓       | 200              | 15 - 20        | 4<br> 1<br> |
|               | Homemade Fries         |  | 300 - 800          | ✓       | 200              | 25 - 40        | 4<br> 1<br> |
|               | Mixed Vegetables       |  | 300 - 800          | ✓       | 200              | 20 - 35        | 4<br> 1<br> |
| Meat and Fish | Chicken Breast         |  | 1 - 4 cm           | ✓       | 200              | 20 - 50        | 4<br> 1<br> |
|               | Chicken Wings          |  | 2300 - 800         | ✓       | 220              | 20 - 40        | 4<br> 1<br> |
|               | Breaded Cutlet         |  | 1 - 4 cm           | ✓       | 220              | 15 - 40        | 4<br> 1<br> |
|               | Fish Fillet            |  | 1 - 4 cm           | ✓       | 200              | 15 - 25        | 4<br> 1<br> |



**Please note: the special Air Fry tray has always to be placed on the wire shelf.**

For cooking fresh or homemade foods, spread the oil evenly.

We suggest adding an empty tray on Level 1 in order to collect eventual grease residual coming from the Air Fry tray during the cooking.

In order to guarantee uniform cooking results, mix food halfway through the recommended cooking time.

# GRILLING ACCESSORY COOKING TABLE

| FOOF CATEGORY                  | RECIPE                           | QUANTITY<br>for single rack | FUNCTION                                                                            | TEMPERATURE<br>(°C) | PREHEAT TIME<br>(MIN) | DURATION<br>(MIN) | LEVEL AND ACCESSO-<br>RIES                                                              |                                                                                         |
|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Beef Burger                    | Hamburger                        | 125 - 750g<br>d=8-9 cm      |    | 250                 | 0                     | 25 - 30*          |  4   |  1   |
| Sausages, Wurstel<br>& Skewers | Pork Sausages***                 | 150 - 500g                  |    | 250                 | 0                     | 25 - 30*          |  4   |  1   |
|                                | Chicken Sausages***              | 150 - 500g                  |    | 250                 | 0                     | 20 - 25*          |  4   |  1   |
|                                | Chicken & Pork<br>Wurstel        | 150 - 500g                  |    | 250                 | 0                     | 15 - 20*          |  4   |  1   |
|                                | Chicken & Pork<br>Skewer         | 200 - 800g                  |    | 250                 | 0                     | 25 - 30*          |  4   |  1   |
| Pork                           | Bacon                            | 20 - 60g                    |    | 250                 | 0**                   | 10 - 12*          |  4   |  1   |
|                                | Ribs                             | 200 - 500g                  |    | 250                 | 0                     | 30 - 40*          |  4   |  1   |
|                                | Cup                              | 200 - 600g                  |    | 250                 | 0                     | 25 - 30*          |  4   |  1   |
|                                | Chop                             | 200 - 500g                  |    | 250                 | 0                     | 30 - 35*          |  4   |  1   |
| Poultry                        | Chicken & Turkey<br>Breast Slice | 150 - 300g                  |    | 250                 | 0                     | 30 - 35*          |  4   |  1   |
|                                | Chicken leg                      | 200 - 500g                  |   | 250                 | 0                     | 30 - 35*          |  4  |  1  |
| Fish                           | Salmon filet                     | 200 - 400g                  |  | 250                 | 0                     | 20 - 25*          |  4 |  1 |
|                                | Whole seabass                    | 300 - 400g                  |  | 250                 | 0                     | 20 - 25*          |  4 |  1 |
|                                | Whole brean                      | 300 - 400g                  |  | 250                 | 0                     | 20 - 25*          |  4 |  1 |
| Vegetables                     | Pepper                           | 100 - 300g                  |  | 250                 | 0                     | 20 - 25*          |  4 |  1 |
|                                | Aubergine                        | 100 - 200g<br>1-2 cm        |  | 250                 | 0                     | 20 - 25*          |  4 |  1 |
|                                | Zucchini                         | 50 - 200g<br>1 - 1.5 cm     |  | 250                 | 0                     | 20 - 25*          |  4 |  1 |
|                                | Onion                            | 50 - 150g<br>2-3 cm         |  | 250                 | 0                     | 20 - 25*          |  4 |  1 |
| Bread                          | Toasted bread                    | 80 - 200g<br>2-3 cm         |  | 250                 | 0                     | 10 - 15*          |  4 |  1 |
|                                | Toast                            | 30 - 100g                   |  | 250                 | 0                     | 10 - 15*          |  4 |  1 |

\*Halfway through cooking, turn the grill baskets using the handle provided.

\*\*For optimal food performances insert bacon after 3 minutes of preheat.

\*\*\* For optimal food performances punch holes in sausages before inserting the accessory in the oven.

Oil spreaded both on the rack and on the food to avoid sticking the food especially for vegetables and poultry.  
When using both racks select food categories that have the same cooking function (grill or turbo grill).

|             |                                                                                                           |                                                                                                                                          |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNCTIONS   | <br>Grill              | <br>Fan Assisted Grill                              |
| ACCESSORIES | <br>Grilling Accessory | <br>Drip tray / Baking tray<br>with 200 ml of water |

# CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.

Do not use steam cleaners.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

Wear protective gloves.

The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

## EXTERIOR SURFACES

Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.

Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

## INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with

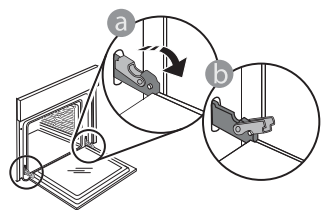
a cloth or sponge.

- If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results. Avoid activating the pyrolytic cycle cleaning in the presence of limescale residues. Before activating, perform limescale cleaning as described above.
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

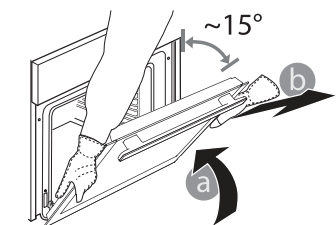
## ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

## REMOVING AND REFITTING THE DOOR



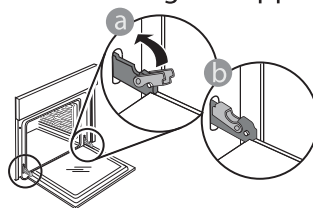
1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is

released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.



4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.

Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.

5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

## REPLACING THE LAMP

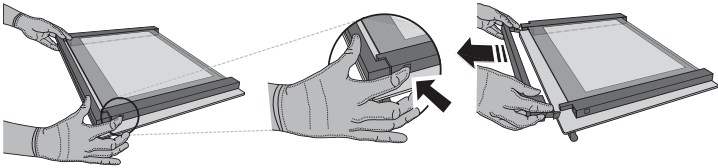
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009).

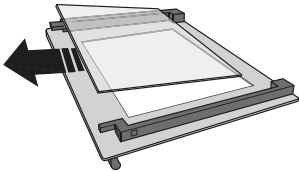
Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

CLEANING THE DOOR GLASSES

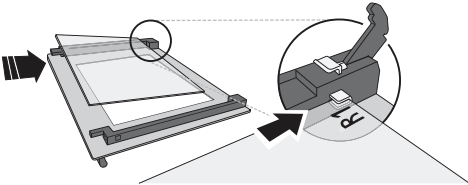
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



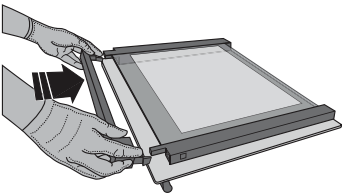
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



3. Refit the intermediate pane (marked with "1R") before refitting the inside pane: To position the panes of glass correctly, make sure that the "R" mark can be seen in the left-hand corner. First insert the long side of the glass marked "R" into the support seats, then lower it into position. Repeat this procedure for both panes of glass.



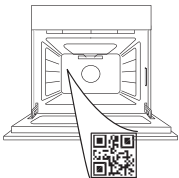
4. Refit the upper edge: A click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.



TROUBLESHOOTING

| PROBLEM                                                                            | POSSIBLE CAUSE                              | SOLUTION                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The oven is not working.                                                           | Power cut.<br>Disconnection from the mains. | Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply.<br>Turn off the oven and restart it to see if the fault persists. |
| The display shows the letter "F" followed by a number or letter.                   | Oven failure.                               | Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".                                                                            |
| The display is showing the message "Hot" and the selected function will not start. | Temperature too high.                       | Allow the oven to cool down before activating the function.<br>Select a different function.                                                                                     |

When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



# SIGURNOSNE UPUTE

## OBAVEZNO PROČITAJTE I PRIDRŽAVAJTE SE

Prije upotrebe aparata pročitajte ove sigurnosne upute. Sačuvajte ih za buduću referencu.

Ovaj priručnik i sam aparat sadrže važna sigurnosna upozorenja kojih se morate stalno pridržavati. Proizvođač otklanja svaku odgovornost u slučaju nepoštivanja sigurnosnih uputa, za neprikladnu upotrebu uređaja ili za pogrešno podešavanje komandi.

⚠ Nemojte dodirivati pećnicu tijekom ciklusa pirolize (samočišćenja): opasnost od opekotina. Pazite da se djeca i kućni ljubimci ne približavaju pećnici tijekom ciklusa pirolize i nakon njega (sve dok se prostorija potpuno ne prozrači). Prije ciklusa pirolize višak prolivene tekućine, posebice masti i ulja, moraju se ukloniti iz unutrašnjosti pećnice. U unutrašnjosti pećnice ne ostavljajte pribor ili bilo koji drugi materijal tijekom ciklusa pirolize.

⚠ Ako je pećnica postavljena ispod ploče za kuhanje, pazite da su svi plamenici ili električne grijače ploče isključeni za vrijeme ciklusa pirolize: opasnost od opekotina.

⚠ Vrlo maloj djeci (0 – 3 godina) ne dopuštajte pristup uređaju. Maloj djeci (3 – 8 godina) ne dopuštajte pristup uređaju ako nisu pod nadzorom. Djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih i mentalnih sposobnosti ili osobe bez dovoljnog iskustva i znanja mogu koristiti uređaj samo ako su pod nadzorom ili su dobili upute o sigurnom rukovanju uređajem te ako razumiju potencijalne opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s aparatom. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.

⚠ UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se prilikom uporabe. Pazite da ne dodirujete grijače. Djeca mlađa od 8 godina trebaju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod nadzorom.

⚠ Uređaj nikad nemojte ostavljati bez nadzora prilikom sušenja namirnica. Ako je uređaj prikladan za upotrebu sonde, upotrebljavajte samo sondu temperature preporučenu za ovu pećnicu: opasnost od požara.

⚠ Odjeću ili druge zapaljive materijale ne približavajte uređaju dok se sastavni dijelovi potpuno ne ohlade: opasnost od požara. Uvijek pazite prilikom kuhanja namirnica bogatih masnoćom ili uljem ili prilikom dodavanja alkoholnih pića: opasnost od požara. Za uklanjanje posuda i dodatnog pribora upotrijebite rukavice za pećnicu. Po završetku kuhanja pažljivo otvorite vrata i pustite da vrući zrak ili para postupno izađu prije pristupanja unutrašnjosti: opasnost od opekotina. Ne prekrivajte

izlaze za vrući zrak na prednjem dijelu pećnice: opasnost od požara.

⚠ Pazite kada su vrata pećnice otvorena ili spuštена kako biste izbjegli udaranje u vrata.

⚠ Hrana se ne smije ostaviti u proizvodu ili na njemu dulje od jednog sata prije ili nakon kuhanja.

### DOZVOLJENI RASPON UPOTREBE

⚠ PAŽNJA: Uređaj nije namijenjen za rad pomoću vanjskog uređaja za uključivanje kao što je mjerač vremena ili odvojeni sustav daljinskog upravljanja.

⚠ Ovaj uređaj namijenjen je upotrebi u kućanstvima i na sličnim mjestima, kao što su: kuhinje za osoblje u trgovinama, uredi i druge objekti u kojima se radi; seoske kuće; za goste u hotelima, motelima ili sličnim smještajnim jedinicama.

⚠ Ne dopušta se nikakva druga uporaba (npr. grijanje prostorija).

⚠ Ovaj uređaj nije namijenjen za profesionalnu upotrebu. Nemojte koristiti aparat u vanjskim prostorima.

⚠ Nemojte odlagati eksplozivne ili zapaljive predmete (npr. benzin ili spremnike raspršivača) u uređaj ili u njegovu blizinu: opasnost od požara.

### POSTAVLJANJE

⚠ Pri postavljanju uređajem moraju rukovati dvije ili više osoba: opasnost od ozljeda. Za raspakiranje i postavljanje aparata upotrijebite zaštitne rukavice: opasnost od porezotina.

⚠ Postavljanje, uključujući dovod vode (ako je uređaj opremljen) i električne priključke te popravke smije obavljati samo kvalificirani tehničar. Nemojte popravljati ni zamjenjivati bilo koji dio aparata, osim ako to nije izričito navedeno u priručniku za upotrebu. Nemojte djeci dozvoliti da se približavaju mjestu postavljanja. Nakon uklanjanja ambalaže s proizvoda, provjerite da tijekom transporta nije došlo do oštećenja. U slučaju problema, kontaktirajte trgovca ili najbliži postprodajni servis. Nakon postavljanja otpadni materijal pakiranja (plastiku, dijelove od stiropora itd.) odložite van dohvata djece: opasnost od gušenja. Aparat se prije postavljanja mora isključiti iz napajanja: opasnost od električnog udara. Pazite da za vrijeme postavljanja aparata ne oštetite električni kabel: opasnost od požara ili električnog udara. Aparat uključite tek kada završi postupak postavljanja.

⚠ Obavite sve radove piljenja ormarića i pažljivo uklonite sve strugotine i piljevinu prije postavljanja uređaja u element.

⚠ Uređaj skinite s podnožja od pjenastog polistirena

tek u trenutku postavljanja.

⚠ Nakon postavljanja dno uređaja više ne smije biti dostupno: opasnost od opekotina.

⚠ Uređaj nemojte postavljati iza ukrasnih vrata: opasnost od požara.

⚠ Ako uređaj trebate postaviti ispod radne površine, nemojte zatvarati minimalni potrebiti razmak između radne površine i gornjeg ruba pećnice: opasnost od opekotina.

### ELEKTRIČNA UPOZORENJA

⚠ Nazivna pločica se nalazi na prednjem rubu pećnice (vidi se kad su vrata otvorena).

⚠ Mora postojati mogućnost isključivanja uređaja iz struje uklanjanjem priključka ako je on dostupan ili to učiniti pomoću dostupne sklopke s više polova instalirane uz utičnicu u skladu s pravilima ožičenja i uređaj mora biti uzemljen u skladu s nacionalnim sigurnosnim standardima za električnu struju.

⚠ Nemojte koristiti produžne kabele, višestruke utičnice ili adaptere. Nakon postavljanja električni dijelovi ne smiju biti dostupni korisniku. Uređaj ne upotrebljavajte kada ste mokri ili bosi. Uređaj nemojte upotrebljavati ako su njegov dovodni kabel ili utikač oštećeni, ako ne radi ispravno ili ako je oštećen ili je pao na tlo.

⚠ Ako je kabel za napajanje oštećen, istim ga mora zamijeniti proizvođač, ovlašteni serviser ili osobe sličnih kvalifikacija kako biste izbjegli opasnost – opasnost od strujnog udara.

⚠ Ako treba zamijeniti kabel za napajanje, obratite se ovlaštenom servisom centru.

### ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

⚠ UPOZORENJE: Provjerite je li uređaj isključen ili odspojen iz napajanja prije obavljanja bilo kojeg zahvata održavanja. Upotrebljavajte zaštitne rukavice (opasnost od poderotina) i zaštitne cipele (opasnost od nagnječenja) da biste izbjegli opasnost od tjelesnih ozljeda; proizvodom uvijek moraju rukovati dvije osobe (smanjenje tereta); nikada nemojte upotrebljavati uređaje za čišćenje parom (opasnost od strujnog udara). Nestručni popravci koje proizvođač nije odobrio mogu dovesti do opasnosti po zdravlje i sigurnost za koje proizvođač ne može smatrati odgovornim. Sva oštećenja izazvana nestručnim popravcima ili zahvatima održavanja nisu pokrivena jamstvom čije su uvjeti navedeni u dokumentu koji je isporučen s proizvodom.

⚠ Nemojte upotrebljavati 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.

⚠ Provjerite da se uređaj ohladio prije čišćenja ili obavljanja održavanja. – opasnost od opekotina.

⚠ UPOZORENJE: Isključite uređaj prije zamjene žarulje: opasnost od strujnog udara.

### ODLAGANJE AMBALAŽNOG MATERIJALA

Ambalažni materijal može se u potpunosti reciklirati i označen je simbolom recikliranja ♻. Različiti dijelovi ambalaže moraju se zbrinuti na odgovarajući način i u skladu s lokalnim zakonskim propisima za odlaganje otpada.

### ODLAGANJE KUĆANSKIH UREĐAJA

Ovaj uređaj proizveden je od materijala koje se može reciklirati ili ponovno iskoristiti. Zbrinite ga sukladno lokalnim pravilnicima o zbrinjavanju otpada. Radi detaljnijih informacija o postupanju, uporabi i recikliranju električnih kućanskih aparata, obratite se nadležnom mjesnom uredu, službi za skupljanje komunalnog otpada ili trgovini u kojoj ste uređaj kupili. Ovaj uređaj je označen sukladno europskoj direktivi 2012/19/EU o električnom i elektroničkom otpadu (OEEO).

Osigurate li ispravno odlaganje tog proizvoda, pomoći ćete u sprječavanju mogućih negativnih posljedica za okoliš i zdravlje ljudi.

Simbol ♻ na proizvodu ili na popratnoj dokumentaciji označava da se s njim ne smije postupati kao s kućnim otpadom, nego ga treba odnijeti odgovarajućem sakupljalištu za recikliranje 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. Jela koja zahtijevaju dulje kuhanje nastaviti će se kuhati i nakon što isključite pećnicu.

Standardni ciklus (PYRO): prikladan je za čišćenje jako zaprljane pećnice. Ciklus za uštedu energije (PYRO EXPRESS/EKO): samo na određenim modelima –: koji troši približno 25% manje energije od standardnog ciklusa. Odabirite ga u redovitim intervalima (nakon 2 ili 3 uzastopna pečenja mesa).

### IZJAVA O SUKLADNOSTI

Ovaj uređaj ispunjava: zahtjeve o eko-dizajnu europske Uredbe 66/2014; propise o označavanju energetske učinkovitosti 65/2014; propise o eko-dizajnu za proizvode povezane s energijom i informacije o energiji (Dopuna) (izlaz iz EU) iz 2019., u skladu s europskom normom EN 60350-1.

Ovaj proizvod može sadržavati jedan ili više izvora svjetla energetske učinkovitosti klase A+.



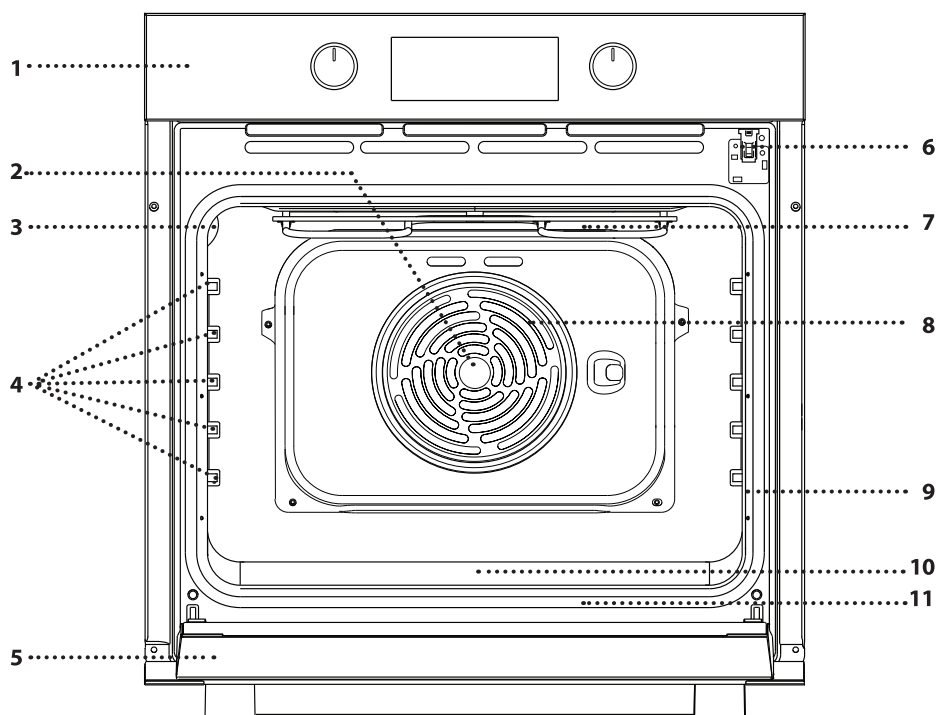


ZAHVALJUJEMO VAM NA KUPOVINI NAŠEG  
PROIZVODA



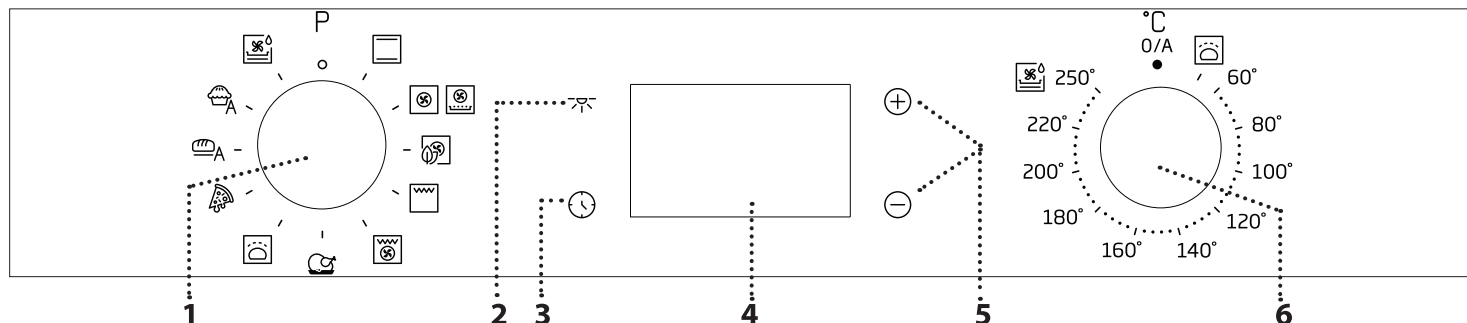
**Pažljivo pročitajte sigurnosne upute prije upotrebe uređaja.**

## OPIS PROIZVODA



1. Upravljačka ploča
2. Ventilator
3. Žarulja
4. Vodilice rešetke (razina je označena na stijenci odjeljka za pečenje)
5. Vrata
6. Brava vrata (zaključava vrata dok je automatsko čišćenje u tijeku i nakon toga)
7. Gornji grijač/grill
8. Kružni grijač (ne vidi se)
9. Identifikacijska pločica (ne skidati)
10. Udubljenje za pitku vodu
11. Donji grijač (ne vidi se)

## OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE



### 1. GUMB ZA ODABIR

Za uključivanje pećnice odabirom funkcije. Okrenite u položaj 0 za isključivanje pećnice.

### 2. SVJETLO

Kada je pećnica uključena, pritisnite  da biste uključili ili isključili svjetlo u pećnici.

### 3. POSTAVLJANJE VREMENA

Za pristupanje postavkama vremena pečenja, odgođenog pokretanja i mjerača vremena.

Za prikaz vremena kada je pećnica isključena.

### 4. ZASLON

### 5. GUMBI ZA PODEŠAVANJE

Za promjenu postavki vremena pripreme jela.

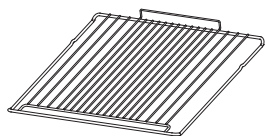
### 6. GUMB TERMOSTATA

Okrenite kako biste odabrali potrebnu temperaturu prilikom uključivanja funkcija kojima se ručno upravlja.

Napomena: Vrsta gumba može se razlikovati ovisno o modelu. Ako su gumbi na pritiskanje, pritisnite središte gumba kako biste ga oslobodili iz ležišta.

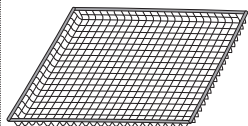
## DODATNI PRIBOR

### ŽIČANA REŠETKA



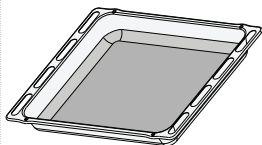
Upotrebljavajte za pripremu namirnica ili kao nosač tavi, kalupa za kolače i ostalog posuđa prikladnog za upotrebu u pećnici.

### POSUDA AIR FRY (ZA PRŽENJE NA ZRAKU)\*



Ovaj je dodatak napravljen da bi se upotrebljavao prilikom kuhanja s pomoću funkcije Air Fry (Prženje na zraku) omogućujući optimalnu hrskavost namirnica. Da biste upotrebljavali posudu, postavite je na žičanu rešetku. Može se prati u perilici posuđa pa se lako čisti.

### POSUDA ZA PRIKUPLJANJE SOKOVA\*



Upotrebljava se kao plitica za pećnicu za pečenje mesa, ribe, povrća, focaccia i sl. ili se postavlja ispod žičane rešetke za prikupljanje sokova pečenja.

### OPREMA ZA ROŠTILJ



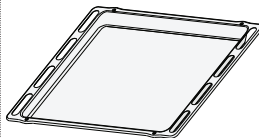
Opremu za roštilj čine dvije košare za roštilj namijenjene za roštiljanje u pećnici.

One poboljšavaju doživljaj kuhanja zahvaljujući svojoj fleksibilnosti i mogućnosti brzog okretanja namirnica.

Posebna ručka osmišljena je za lako rukovanje i okretanje košara za gril.

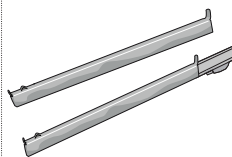
Oprema se može prati u perilici posuđa pa se lako čisti.

### LIM ZA PEČENJE\*



Upotrebljava se za pečenje kruha i peciva, ali i pečenki, ribe u ovitku itd.

### KLIZNE VODILICE\*



Za lakše umetanje ili vađenje dodatnog pribora.

\* Dostupno samo na određenim modelima

Broj komada i vrsta dodatnog pribora može varirati, ovisno o kupljenom modelu.

Ostali dodatni pribor može se odvojeno kupiti u postprodajnom servisu.

## UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

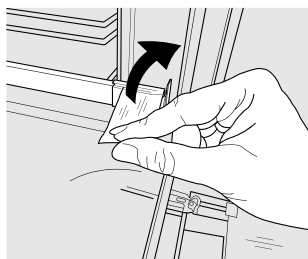
Rešetku umetnite na željenu razinu tako da je držite malo nagnutu prema gore i tako da najprije postavite podignuti stražnji dio (okrenut prema gore).

Zatim je vodoravno klizno pomaknite uzduž vodilica koliko god je moguće.

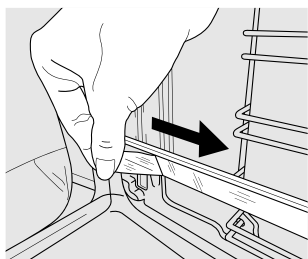
Ostali dodatni pribor, kao što je plitica za pečenje, trebaju se umetnuti vodoravno tako da klize na vodilicama rešetke.

## KLIZNE POLICE I VODILICE REŠETKI

Prije upotrebe pećnice uklonite zaštitnu traku [a], a zatim skinite zaštitnu foliju [b] s kliznih vodilica.



[a]



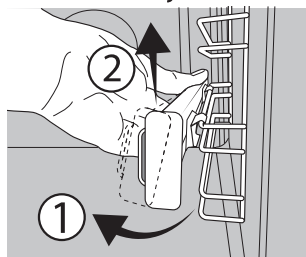
[b]

## UKLANJANJE KLIZNIH VODILICA [c]

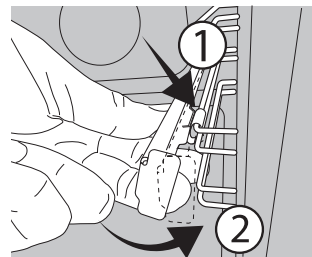
Povucite donji dio klizne vodilice da biste odvojili donje kuke (1) i klizne vodilice povucite prema gore skidajući ih s gornjih kuka (2).

## PONOVNO POSTAVLJANJE KLIZNIH VODILICA [d]

Zakvačite gornje kuke na vodilice rešetki (1) pa zatim pritisnite donji dio kliznih vodilica na vodilice rešetki sve dok donje kuke ne kliknu (2).



[c]

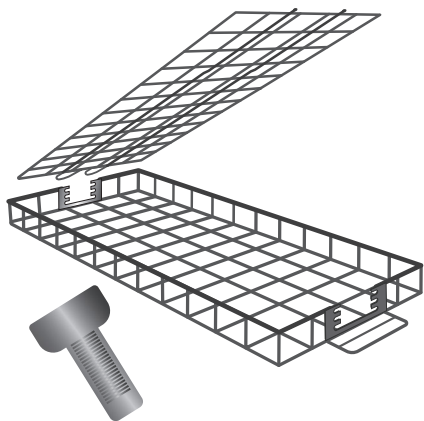


[d]

## UKLANJANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VODILICA REŠETKI

1. Vodilice rešetki skinite tako da čvrsto uhvatite vanjski dio vodilice i povučete je prema sebi da biste potporu i dva interna zatika izvukli iz ležišta.
2. Ponovno ih postavite tako da ih postavite blizu unutrašnjosti i najprije umetnete dva zatika u njihova ležišta. Zatim vanjski dio postavite u blizinu njegovog ležišta, umetnete nosač i čvrsto ga pritisnete prema stijenci unutrašnjosti da biste provjerili je li vodilica rešetke dobro učvršćena.

## UPOTREBA OPREME ZA ROŠTILJ



Oprema za roštilj kompatibilna je s funkcijama Grill (Roštilj) i Turbogrill (Turbo roštilj), omogućujući najbolje rezultate prilikom roštiljanja niza raznih namirnica.

U tablici kuhanja pogledajte kako se potiču optimalne karakteristike.

Namirnice složite u jednom sloju u svaku košaru za roštilj.

Na stražnji dio košare umetnite poklopac, postavljajući ga na približnu visinu (ovisno o debljini namirnica), a zatim ga prilagodite na prednjem dijelu.

U obzir uzmite moguće skupljanje da biste održali stabilnost prilikom okretanja košara za roštilj.

U pećnicu umetnite odgovarajući okvir (na razinu 4) pa košare za roštilj postavite na okvir.

Da biste izbjegli pojavu dima i sakupili masnoću koja se otapa, ulijte 200 ml vode u pliticu za pečenje i postavite je u pećnicu (na razinu 1).

Na pola kuhanja, košare za roštilj okrenite s pomoću ručke.

Kad je pečenje približno gotovo, provjerite namirnice. Prema potrebi, namirnice ponovno okrenite, koliko god da je puta potrebno, da biste postigli

željenu razinu pripremljenosti i zapečenosti.

# PRVA UPOTREBA

## 1. POSTAVLJANJE VREMENA

Morat ćete postaviti vrijeme kada prvi put uključujete uređaj: Pritisnite  sve dok ikona  i dvije znamenke sata  ili  i sata  ne počnu treperiti na zaslonu.



Upotrijebite  ili  za postavljanje sata i pritisnite  za potvrdu. Dvije znamenke minuta započet će treperiti. Upotrijebite  ili  za postavljanje minuta i pritisnite  za potvrdu.

Napomena: Kada ikona  treperi, primjerice nakon duljeg

nestanka struje, morat ćete ponovno postaviti vrijeme.

## 2. ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise koji su nastali tijekom proizvodnje: to je potpuno uobičajeno. Stoga preporučujemo da prije početka pripreme jela pećnicu zagrijete kako bi se uklonili mogući neugodni mirisi.

Uklonite zaštitne kartone ili prozirne folije iz pećnice i izvadite dodatni pribor koji se nalazi u pećnici.

Otprilike jedan sat pećnicu zagrijavajte na 250 °C. Za to vrijeme pećnica mora biti prazna.

Napomena: preporučuje se prozračiti prostoriju nakon prve upotrebe uređaja.

# FUNKCIJE



### GORNJI I DONJI GRIJAČ

Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini.



### VENTILATORSKO GRIJANJE

Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko polica (maksimalno tri). Ova funkcija može se upotrebljavati za pripremu različitih vrsta hrane, a da se mirisi ne prenose s jedne vrste hrane na drugu.



### PRŽENJE NA ZRAKU

Funkcija Air Fry (Prženje na zraku) omogućava kuhanje brojnih namirnica s manje ulja pa se dobivaju ugodno hrskavi i zdravi obroci. Unutrašnjost pećnice zagrijava se dok ventilator pokreće cirkuliranje vrućeg zraka. Za najbolje rezultate upotrijebite košaru Air Fry (za prženje na zraku) koja se isporučuje s određenim modelima.

Da biste je upotrebljavali, namirnice složite u jednom sloju u košaru Air Fry (za prženje na zraku), izbjegavajući preklapanje i pratite upute iz tablice za kuhanje Air Fry (Prženje na zraku). Posudu stavite na žičanu rešetku i umetnite pliticu za pečenje da biste skupili mrvice ili sokove kuhanja.

Izbjegavajte upotrebljavati više posuda da biste osigurali ravnomjerno kuhanje.



### VENTILATORSKO GRIJANJE EKO

Za pečenje pečenki i punjenih komada mesa na jednoj rešetki. Pretjerano isušivanje namirnica spriječeno je blagim, intervalnim kruženjem zraka. Kada je ova EKO funkcija u upotrebi, svjetlo će ostati isključeno tijekom pečenja, no može se ponovno uključiti pritiskom na .



### ROŠTILJ

Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Kod roštiljanja mesa preporučujemo upotrijebiti pliticu za sakupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode.



### FAN ASSISTED GRILL (ROŠTILJ S VENTILATOROM)

Roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Preporučujemo upotrebu plitice za sakupljanje viška tekućine za prikupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: posudu postavite na bilo koju razinu ispod rešetke i dodajte 200 ml vode.



### MAXI COOKING

Za pečenje velikih komada mesa (većih od 2,5 kg). Preporučujemo da meso okrećete tijekom pečenja kako biste osigurali da se obje strane ravnomjerno zapeku. Preporučujemo i da pečenkicu često premazujete kako bi se izbjeglo da se pretjerano isuši.



### DIZANJE TIJESTA

Kako bi se omogućilo učinkovito dizanje tijesta za kolače ili slastice. Okrenite gumb termostata na  da biste uključili ovu funkciju.



### PIZZA

Za pečenje različitih vrsta i veličina pizza i kruha. Bilo bi dobro da zamijenite položaj plitice za pečenje na polovici pečenja.



### AUTOMATSKO PEČENJE KRUHA

Ta funkcija automatski predlaže najbolju temperaturu i način kuhanja za sve vrste kruha.



### AUTOMATSKO PEČENJE SLASTICA

Ta funkcija predlaže najbolju temperaturu i način kuhanja za sve vrste kolača.



### STEAM CLEANING (ČIŠĆENJE PAROM)

Djelovanje pare otpuštene tijekom ovog posebnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi omogućuje lako otklanjanje prljavštine i ostataka hrane. Ulijte 100 – 120 ml pitke vode na dno pećnice i zatim okrenite gumb za odabir i gumb termostata u položaj ikone . Najbolje bi bilo da funkciju uključite na 35 minuta. Uključite funkciju dok je pećnica hladna i ostavite da se, po završetku ciklusa, hladi 15 minuta. Položaj ikone ne odgovara temperaturi koja se doseže tijekom ciklusa čišćenja.

# SVAKODNEVNA UPORABA

## 1. ODABERITE FUNKCIJU

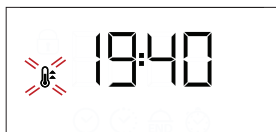
Funkciju odaberite tako da okrenete *gumb za odabir* prema simbolu funkcije koju trebate: uključit će se zaslon i oglasit će se zvučni signal.



## 2. UKLJUČIVANJE FUNKCIJE

### RUČNO

Funkciju koju ste odabrali pokrenite tako da okrenete *gumb termostata* kako biste postavili traženu temperaturu.



Napomena: Tijekom pečenja možete promijeniti funkciju okretanjem *gumba za odabir* ili podesiti temperaturu okretanjem *gumba termostata*. Funkcija se neće pokrenuti ako će *gumb termostata* biti uključen. **0** možete postaviti vrijeme kuhanja, vrijeme završetka kuhanja (samo ako postavite vrijeme kuhanja) i mjerac vremena.

### DIZANJE TIJESTA

Pokrenite funkciju „Dizanje tijesta” tako da okrenete *gumb termostata* prema odgovarajućem simbolu; ako je pećnica postavljena na drugu temperaturu, neće se pokrenuti funkcija.

Napomena: Možete postaviti trajanje kuhanja i vrijeme završetka (samo ako ste postavili trajanje kuhanja) i mjerac vremena.

## 3. ZAGRIJAVANJE

Nakon pokretanja funkcije zvučni signal i ikona  koja treperi na zaslonu označavaju da je uključena faza zagrijavanja pećnice.

Po završetku te faze, zvučni signal i stalno uključena ikona  na zaslonu označit će da je pećnica dosegla postavljenu temperaturu: tada stavite jelo u unutrašnjost i nastavite s pečenjem.

Napomena: Postavljanje namirnica u pećnicu prije završetka zagrijavanja može nepovoljno utjecati na završne rezultate pečenja.

## 4. PROGRAMIRANJE PEČENJA

Trebat ćete odabrati funkciju prije no što započnete s programiranim pečenjem.

## TRAJANJE

Držite pritisnutim  sve dok ikona  i “00:00” započnu treperiti na zaslonu.



Upotrijebite  $\oplus$  ili  $\ominus$  za postavljanje potrebnog vremena pečenja i pritisnite  $\odot$  za potvrdu.

Funkciju uključite okretanjem *gumba termostata* na potrebnu temperaturu: oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je pečenje završeno.

Napomena: Kako biste poništili vrijeme pečenja koja ste postavili, pritisnite  $\odot$  sve dok ikona  započne treperiti na zaslonu, a zatim upotrijebite  $\ominus$  za ponovno postavljanje vremena kuhanja na “00:00”. To vrijeme pripreme uključuje fazu zagrijavanja.

## PROGRAMIRANJE VREMENA ZAVRŠETKA PEČENJA/ODGODE POČETKA

Nakon postavljanja vremena pripreme hrane, pokretanje funkcije može se odgoditi programiranjem vremena završetka: pritisnite  $\odot$  sve dok ikona  i trenutno vrijeme započnu treperiti na zaslonu.



Upotrijebite  $\oplus$  ili  $\ominus$  za postavljanje željenog vremena završetka i pritisnite  $\odot$  za potvrdu.

Funkciju uključite okretanjem *gumba termostata* na potrebnu temperaturu: funkcija se privremeno prekida dok se automatski ne uključi nakon isteka izračunatog vremena kako bi pečenje završilo u vrijeme koje ste postavili.

Napomena: Postavku poništite tako da isključite pećnicu okretanjem *gumba za odabir* u položaj **0**.

Funkcija odgode pokretanja nije dostupna za funkcije Grill (Roštilj) i Fan Assisted Grill (Roštilj s ventilatorom).

## KRAJ KUHANJA

Oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se označiti da je funkcija završena.



Okrenite *gumb* za *odabir* kako biste odabrali drugu funkciju ili u **0** kako biste isključili pećnicu.

Napomena: Ako je uključen mjerač vremena, na zaslonu će se naizmjenično prikazivati "END" i preostalo vrijeme.

## 5. POSTAVLJANJE MJERAČA VREMENA

Ta opcija ne prekida ili programira pečenje, ali omogućuje vam da zaslon upotrebljavate kao mjerač vremena dok je funkcija uključena ili kada je pećnica isključena.

Držite pritisnutim  sve dok ikona  "00:00" i "00:00" ne započnu treperiti na zaslonu.



Upotrijebite  ili  za postavljanje vremena i pritisnite  za potvrdu. Kada mjerač vremena završi s odbrojavanjem odabranog trajanja oglasit će se zvučni signal.

Napomene: Mjerač vremena poništite tako da držite pritisnuto  dok ikona  ne počne treperiti, a zatim upotrijebite  za ponovno postavljanje vremena na "00:00".

### NAPOMENE

- Nemojte prekrivati dno pećnice aluminijskom folijom.
- Nemojte po dnu pećnice vući posude i kalupe, to može dovesti do oštećenja emajla.
- Nemojte postavljati teške predmeta na vrata i nemojte se držati za vrata.

# TABLICA PEČENJA

| RECEPT                                                                | FUNKCIJA                                                                            | ZAGRIJAVANJE | TEMPERATURA (°C) | TRAJANJE (min) | RAZINA I DODATNI PRIBOR                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Leavened cakes (Kolači od dizanog tijesta)                            |    | Da           | 160 – 180        | 30 – 90        | 2/3                                                                                                                                                                                  |
|                                                                       |    | Da           | 160 – 180        | 30 – 90        | 4  1                                                                                              |
| Punjeni kolač<br>(torta od sira, štrudl, voćni kolač)                 |    | Da           | 160 – 200        | 35 – 90        | 2                                                                                                                                                                                    |
|                                                                       |    | Da           | 160 – 200        | 40 – 90        | 4  2                                                                                              |
| Keksi / voćne tortice                                                 |    | Da           | 160 – 180        | 20 - 45        | 3                                                                                                                                                                                    |
|                                                                       |    | Da           | 150–170          | 20 - 45        | 4  2                                                                                              |
|                                                                       |    | Da           | 150–170          | 20 - 45        | 5  3  1        |
| Peciva za princes krafne                                              |    | Da           | 180 – 210        | 30 – 40        | 3                                                                                                                                                                                    |
|                                                                       |    | Da           | 180 – 200        | 35 – 45        | 4  2                                                                                              |
|                                                                       |    | Da           | 180 – 200        | 35 – 45        | 5  3  1        |
| Poljupci                                                              |    | Da           | 90               | 150 – 200      | 3                                                                                                                                                                                    |
|                                                                       |    | Da           | 90               | 140 - 200      | 4  2                                                                                              |
|                                                                       |    | Da           | 90               | 140 - 200      | 5  3  1        |
| Pizza/Focaccia                                                        |    | Da           | 190 – 250        | 15 – 50        | 1 / 2                                                                                                                                                                                |
|                                                                       |   | Da           | 190 – 250        | 20 – 50        | 4  2                                                                                              |
| Kruh                                                                  |  | —            | —                | 60             | 2                                                                                                                                                                                  |
| Zamrznuta pizza                                                       |  | Da           | 250              | 10 – 20        | 3                                                                                                                                                                                  |
|                                                                       |  | Da           | 230-250          | 10 – 25        | 3  2                                                                                          |
| Slani kolači<br>(pita od povrća, quiche)                              |  | Da           | 180 – 200        | 40 – 55        | 3                                                                                                                                                                                  |
|                                                                       |  | Da           | 180 – 200        | 45 – 60        | 4  2                                                                                          |
|                                                                       |  | Da           | 180 – 200        | 45 – 60        | 5  3  1  |
| Vols-au-vent/krekeri od lisnatog tijesta                              |  | Da           | 190 – 200        | 20 – 30        | 3                                                                                                                                                                                  |
|                                                                       |  | Da           | 180 – 190        | 20 – 40        | 4  2                                                                                          |
|                                                                       |  | Da           | 180 – 190        | 20 – 40        | 5  3  1  |
| Lazanje / zapečena tjestenina / kaneloni / kolači s voćem             |  | Da           | 190 – 200        | 45 – 65        | 2                                                                                                                                                                                  |
| Janjetina / teletina / govedina / svinjetina 1 kg                     |  | Da           | 190 – 200        | 80 – 110       | 3                                                                                                                                                                                  |
| Roast pork with crackling (Pečena svinjetina s hrskavom kožicom) 2 kg |  | Da           | 180 – 190        | 110 – 150      | 2                                                                                                                                                                                  |
| Pile / zec / patka 1 kg                                               |  | Da           | 200 – 230        | 50 – 100       | 2                                                                                                                                                                                  |
| Puran/guska 3 kg                                                      |  | —            | 190 – 200        | 100 – 160      | 2                                                                                                                                                                                  |

| FUNKCIJE |  |  |  |  |  |  |  |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|          | Gornji i donji grijač                                                               | Ventilatorsko grijanje                                                              | Pizza                                                                               | Automatsko pečenje kruha                                                            | Grill                                                                                | Fan Assisted Grill (Roštilj s ventilatorom)                                           | Ventilatorsko grijanje Eko                                                            |

| DODATNI PRIBOR |  |  |             |  |  |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                | Žičana rešetka                                                                      | Pečenje jela ili plitica za pečenje na rešetki                                      | Plitica za pečenje/plitica za skupljanje suviše tekućine ili lim za pečenje na žičanoj rešetki | Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje                              | Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje s 200 ml vode                |

| RECEPT                                                                    | FUNKCIJA | ZAGRIJAVANJE | TEMPERATURA (°C) | TRAJANJE (min) | RAZINA I DODATNI PRIBOR |
|---------------------------------------------------------------------------|----------|--------------|------------------|----------------|-------------------------|
| Nadjeveno povrće<br>(rajčice, tikvice, patlidžani)                        |          | Da           | 180 – 200        | 50 – 70        | 2<br>                   |
| Prepečeni kruh                                                            |          | —            | 250              | 2 – 6          | 5<br>                   |
| Ribljí fileti/komadi                                                      |          | —            | 230 – 250        | 20 - 30 *      | 4 3<br>                 |
| Kobasice/ražnjići/<br>rebarca/pljeskavice                                 |          | —            | 250              | 15 – 30 *      | 5 4<br>                 |
| Pečeno pile 1 – 1,3 kg                                                    |          | Da           | 200 – 220        | 55 - 70 **     | 2 1<br>                 |
| Slabije pečeno goveđe pečenje 1 kg                                        |          | Da           | 200 – 210        | 35 – 50 **     | 3<br>                   |
| Janjeći but/koljenica                                                     |          | Da           | 200 – 210        | 60 – 90 **     | 3<br>                   |
| Pečeni krumpir                                                            |          | Da           | 200 – 210        | 35 – 55**      | 3<br>                   |
| Zapečeno povrće                                                           |          | —            | 200 – 210        | 25 – 55        | 3<br>                   |
| Meso i krumpiri                                                           |          | Da           | 190 – 200        | 45 - 100 ***   | 4 1<br>                 |
| Riba i povrće                                                             |          | Da           | 180              | 30 - 50 ***    | 4 1<br>                 |
| Lasagne i meso                                                            |          | Da           | 200              | 50 - 100 ***   | 4 1<br>                 |
| Kompletno jelo: Voćna torta (razina 5)/lasagne (razina 3)/meso (razina 1) |          | Da           | 180 – 190        | 40 - 120 ***   | 5 3 1<br>               |
| Pečeno meso/punjeno pečeno meso                                           |          | —            | 170 – 180        | 100 – 150      | 3<br>                   |

\* Okrenite hranu na polovici pečenja

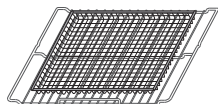
\*\*\* Okrenite hranu na dvije trećine pečenja (po potrebi).

\*\*\* Procijenjeno trajanje: hrana se može izvaditi iz pećnice u različita vremena, ovisno o željama.

| FUNKCIJE       |                       |                                                |                                                                                                 |                                                         |                                                         |                                                         |                                                                       |
|----------------|-----------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
|                | Gornji i donji grijač | Ventilatorsko grijanje                         | Pizza                                                                                           | Automatsko pečenje kruha                                | Grill                                                   | Fan Assisted Grill (Roštilj s ventilatorom)             | Ventilatorsko grijanje Eko                                            |
| DODATNI PRIBOR |                       |                                                |                                                                                                 |                                                         |                                                         |                                                         |                                                                       |
|                | Žičana rešetka        | Pečenje jela ili plitica za pečenje na rešetki | Plitica za pečenje/plitica za skupljanje suvišne tekućine ili lim za pečenje na žičanoj rešetki | Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje | Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje | Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje | Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje s 200 ml vode |

# TABLICA ZA PRŽENJE NA ZRAKU

| KATEGORIJA     | RECEPT                      | FUNKCIJA                                                                          | PREPORUČENA KOLIČINA | ZAGRIJAVANJE | TEMPERATURA (°C) | TRAJANJE (MIN) | RAZINA I DODATNI PRIBOR                                                                  |                                                                                          |
|----------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------|------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Smrznuta hrana | Zamrznuti prženi krumpirići |  | 500 - 700            | ✓            | 200              | 20 - 30        | 3<br> | 1<br> |
|                | Pileći medaljoni-zamrznuti  |  | 500 - 700            | ✓            | 200              | 15 - 20        | 4<br> | 1<br> |
|                | Ribljí štapići              |  | 500 - 700            | ✓            | 220              | 15 - 20        | 4<br> | 1<br> |
| Povrće         | Pohane svježe tikvice       |  | 400                  | ✓            | 200              | 15 - 20        | 4<br> | 1<br> |
|                | Domaći prženi krumpirići    |  | 300 - 800            | ✓            | 200              | 25 - 40        | 4<br> | 1<br> |
|                | Miješano povrće             |  | 300 - 800            | ✓            | 200              | 20 - 35        | 4<br> | 1<br> |
| Meso i riba    | Pileća prsa                 |  | 1 - 4 cm             | ✓            | 200              | 20 - 50        | 4<br> | 1<br> |
|                | Pileća krilca               |  | 2300 - 800           | ✓            | 220              | 20 - 40        | 4<br> | 1<br> |
|                | Pohani kotlet               |  | 1 - 4 cm             | ✓            | 220              | 15 - 40        | 4<br> | 1<br> |
|                | Ribljí fileť                |  | 1 - 4 cm             | ✓            | 200              | 15 - 25        | 4<br> | 1<br> |



**Napomena: posebna posuda Air Fry (za prženje na zraku) uvijek se mora postaviti na žičanu policu.** Prilikom kuhanja svježih ili domaćih jela, ulje ravnomjerno raspršite.

Preporučujemo dodati praznu posudu na razinu 1 da bi se prikupila eventualna masnoća koja dolazi iz posude Air Fry (za prženje na zraku) tijekom kuhanja. Da bi se postigli ravnomjerni rezultati, promiješajte kad prođe pola preporučenog vremena kuhanja.

# TABLICA KUHANJA ZA OPREMU ZA ROŠTILJ

| KATEGORIJA HRANE                 | RECEPT                         | KOLIČINA<br>za jedna rešetku | FUNKCIJA                                                                            | TEMPERATURA<br>(°C) | VRIJEME<br>ZAGRIJAVANJA<br>(MIN) | TRAJANJE<br>(MIN) | RAZINA I DODATNI<br>PRIBOR                                                            |                                                                                       |
|----------------------------------|--------------------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Juneći burger                    | Hamburger                      | 125 – 750 g<br>d=8 – 9 cm    |    | 250                 | 0                                | 25 - 30*          |    |    |
| Kobasice,<br>hrenovke i ražnjići | Svinjske kobasice***           | 150 – 500 g                  |    | 250                 | 0                                | 25 - 30*          |    |    |
|                                  | Pileće kobasice***             | 150 – 500 g                  |    | 250                 | 0                                | 20 - 25*          |    |    |
|                                  | Pileće i svinjske hrenovke     | 150 – 500 g                  |    | 250                 | 0                                | 15 - 20*          |    |    |
|                                  | Pileći i svinjski ražnjići     | 200 – 800 g                  |    | 250                 | 0                                | 25 - 30*          |    |    |
| Pork (Svinjetina)                | Bacon (Slanina)                | 20 – 60 g                    |    | 250                 | 0**                              | 10 - 12*          |    |    |
|                                  | Rebra                          | 200 – 500 g                  |    | 250                 | 0                                | 30 - 40*          |    |    |
|                                  | Šalica                         | 200 – 600 g                  |    | 250                 | 0                                | 25 - 30*          |    |    |
|                                  | Kare                           | 200 – 500 g                  |    | 250                 | 0                                | 30 - 35*          |    |    |
| Poultry (perad)                  | Odresci pilećih i purećih prsa | 150 – 300 g                  |    | 250                 | 0                                | 30 - 35*          |    |    |
|                                  | Pileći batak                   | 200 – 500 g                  |   | 250                 | 0                                | 30 - 35*          |   |   |
| Riba                             | Filet lososa                   | 200 – 400 g                  |  | 250                 | 0                                | 20 - 25*          |  |  |
|                                  | Cijeli brancin                 | 300 – 400 g                  |  | 250                 | 0                                | 20 - 25*          |  |  |
|                                  | Cijela deverika                | 300 – 400 g                  |  | 250                 | 0                                | 20 - 25*          |  |  |
| Povrće                           | Pepper (Paprika)               | 100 – 300 g                  |  | 250                 | 0                                | 20 - 25*          |  |  |
|                                  | Patlidžan                      | 100 – 200 g<br>1 – 2 cm      |  | 250                 | 0                                | 20 - 25*          |  |  |
|                                  | Zucchini (Tikvice)             | 50 – 200 g<br>1 – 1,5 cm     |  | 250                 | 0                                | 20 - 25*          |  |  |
|                                  | Luk                            | 50 – 150 g<br>2 – 3 cm       |  | 250                 | 0                                | 20 - 25*          |  |  |
| Kruh                             | Prepečeni kruh                 | 80 – 200 g<br>2 – 3 cm       |  | 250                 | 0                                | 10 - 15*          |  |  |
|                                  | Tost                           | 30 – 100 g                   |  | 250                 | 0                                | 10 - 15*          |  |  |

\*Na pola kuhanja, košare za roštilj okrenite s pomoću ručke.  
\*\*Za optimalne rezultate, slaninu umetnite nakon 3 minute zagrijavanja.  
\*\*\*Za optimalne rezultate, kobasice probušite prije umetanja opreme u pećnicu.

Uljem poprskajte rešetke i namirnice da biste izbjegli lijepljenje namirnica, posebice povrća i peradi.  
Kad upotrebljavate obje rešetke, odaberite kategoriju namirnica koje imaju iste funkcije kuhanja (grill (roštilj) ili turbo grill (turbo roštilj)).

|                   |                                                                                                          |                                                                                                                                                                    |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNKCIJE          | <br>Grill             | <br>Fan Assisted Grill (Roštilj s ventilatorom)                               |
| DODATNI<br>PRIBOR | <br>Oprema za roštilj | <br>Plitica za sakupljanje viška tekućine/plitica za pečenje<br>s 200 ml vode |

# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja zahvata održavanja ili čišćenja.

Ne upotrebljavajte parne čistače.

Ne upotrebljavajte čeličnu vunu, abrazivne žice ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje jer bi to moglo oštetiti površinu uređaja.

Nosite zaštitne rukavice.

Pećnicu morate iskopčati iz napajanja prije bilo kakvih zahvata održavanja.

## VANJSKE POVRŠINE

Očistite površine vlažnom krpom od mikro vlakana. Ako su jako prljave, dodajte vodi nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Dopržite suhom krpom.

Ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikro vlakana.

## UNUTARNJE POVRŠINE

- Nakon svake upotrebe ostavite pećnicu da se ohladi i zatim je očistite, po mogućnosti dok je još topla kako biste uklonili sve taloge ili mrlje prouzročene ostacima hrane. Kako biste osušili kondenzaciju koja se stvorila kao rezultat pečenja s visokim udjelom vode ostavite pećnicu da se do

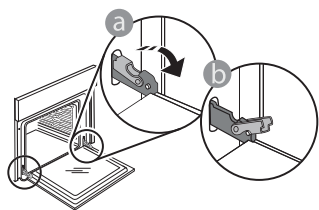
kraja ohladi, a zatim je obrišite krpom ili spužvom.

- Ako na unutarnjim površinama ima tvrdokorne prljavštine, za optimalne rezultate čišćenja preporučujemo pokretanje funkcije automatskog čišćenja. Izbjegavajte uključiti pirolitički ciklus čišćenja dok ima ostataka kamenca. Prije čišćenja provedite čišćenje kamenca na gore opisani način.
- Vrata se mogu lako skinuti i postaviti kako bi se olakšalo čišćenje stakla.
- Staklo vrata čistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.

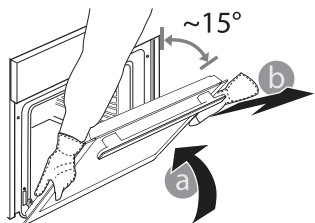
## DODATNI PRIBOR

Dodatni pribor namočite sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; upotrijebite rukavice za pećnicu ako su još vrući. Ostatke hrane lako možete ukloniti četkicom ili spužvom.

## SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

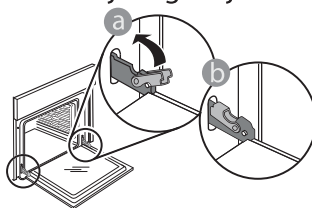


1. Vrata skinite tako da ih do kraja otvorite i spustite zasune dok ne dođu u položaj za odbravljanje.



2. Zatvorite vrata koliko god to možete. Čvrsto uhvatite vrata s obje ruke; ne držite ih za ručku. Vrata jednostavno skinite tako da ih nastavljate zatvarati dok ih istovremeno vučete prema gore dok se ne

otpuste iz ležišta. Stavite vrata sa strane, oslanjajući ih na meku površinu.



3. Ponovno postavite vrata pomičući ih prema pećnici, poravnavajući kuke šarki s ležištima i učvršćujući gornji dio na njegovo ležište.

4. Spustite vrata pa ih otvorite do kraja. Šarke spustite u njihov početni položaj; provjerite jeste li ih do kraja spustili.

Lagano pritisnite kako biste provjerili jesu li šarke u ispravnom položaju.

5. Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li poravnata s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ako ispravno ne rade.

## ZAMJENA ŽARULJE

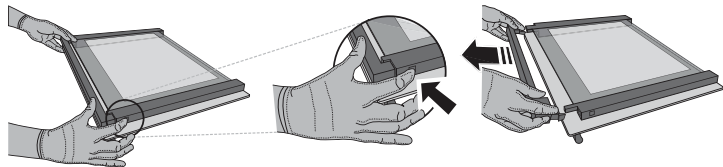
- Iskopčajte pećnicu iz struje.
- Odvijte pokrov svjetla, zamijenite žarulju i ponovno zavijte pokrov na svjetlo.
- Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.

Napomena: Upotrebljavajte samo halogene žarulje od 25 W/230 V, tip G9, T300 °C. Žarulja koja se nalazi u uređaju posebno je namijenjena za kućanske uređaje i nije prikladna za rasvjetu u kućanstvu (Uredba EZ 244/2009).

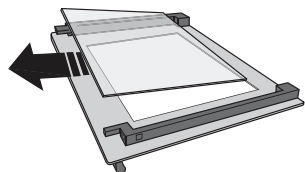
Žarulje su dostupne u našem postprodajnom servisu. – Žaruljama ne rukujte goloruki jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Ne upotrebljavajte pećnicu prije nego što ponovno postavite pokrov svjetla.

## ČIŠĆENJE STAKLENIH VRATA

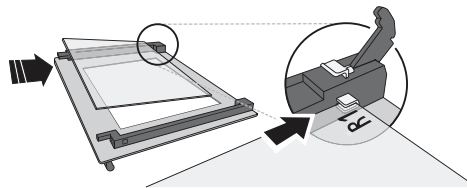
1. Nakon skidanja vrata i njihovog postavljanja na meku površinu s ručkom okrenutom prema dolje, istovremeno pritisnite dvije pričvrstne kopče i izvadite gornji rub vrata tako da ga povučete prema sebi.



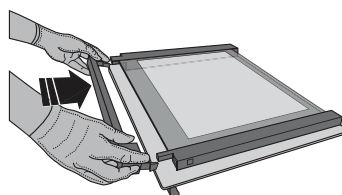
2. Podignite i čvrsto uhvatite unutarnje staklo s obje ruke, izvadite ga i postavite na meku površinu prije čišćenja.



3. Ponovno postavite srednju staklenu plohu (označeni slovom "1R") prije postavljanja unutarnje staklene plohe: Kako biste pravilno postavili staklene plohe provjerite može li se oznaka "R" vidjeti u lijevom kutu. Najprije umetnite dugu stranu stakla označenu slovom "R" u potporna ležišta, pa je zatim spustite u položaj. Ponovite postupak za obje staklene plohe.



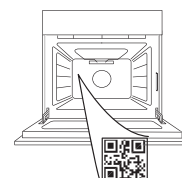
4. Namjestite gornji rub: Klik će označiti točno postavljanje. Provjerite je li brtva pričvršćena prije ponovnog postavljanja vrata.



## RJEŠAVANJE PROBLEMA

| PROBLEM                                                                         | MOGUĆI UZROK                                            | RJEŠENJE                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pećnica ne radi.                                                                | Nestalo je struje.<br>Došlo je do isključenja iz mreže. | Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju. Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste provjerili javlja li se kvar i dalje. |
| Na zaslonu se prikazuje slovo „F” iza kojeg slijedi broj ili slovo.             | Kvar pećnice.                                           | Obratite se najbližem postprodajnom servisu za korisnike i navedite broj iza kojeg slijedi slovo „F”.                                                       |
| Na zaslonu se prikazuje poruka “Hot” (Vruće) i odabrana se funkcija ne pokreće. | Previsoka temperatura.                                  | Pustite da se pećnica ohladi prije uključivanja funkcije. Odaberite drugu funkciju.                                                                         |

Kada se obraćate našem postprodajnom servisu navedite kodove navedene na identifikacijskoj pločici proizvoda.



# BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

## FONTOS UTASÍTÁSOK - OLVASSA EL ÉS TARTSA BE!

A készülék használata előtt olvassa el az alábbi biztonsági útmutatót. Őrizze meg a későbbi felhasználás érdekében.

A kézikönyvben és a készüléken található fontos biztonsági figyelmeztetéseket mindig olvassa el és tartsa be. A gyártó elhárít minden felelősséget a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyásából, a készülék nem megfelelő használatából vagy a kezelőszervek helytelen beállításából eredő hibákat illetően.

⚠ Ne érintse meg a sütőt a pirolitikus ciklus (öntisztulás) alatt – égési sérülések veszélye áll fenn. A pirolitikus ciklus működésének időtartama alatt és után (amíg a helyiség teljesen ki nem szellőzött) tartsa távol a gyerekeket és az állatokat a sütőtől. A kiömlött ételeket, elsősorban a zsírt és az olajat, el kell távolítani a sütőből a pirolitikus tisztítási ciklus megkezdése előtt. A pirolitikus ciklus során ne hagyjon semmilyen tartozékot vagy anyagot a sütőtérben.

⚠ Ha a sütőt főzőlap alá szerelik, ügyeljen arra, hogy a pirolitikus ciklus alatt minden égő vagy elektromos főzőlap le legyen kapcsolva – égési sérülés veszélye.

⚠ Kisgyerekeket (0–3 év között) ne engedjen a készülék közelébe. A 3–8 év közötti gyerekek kizárólag felnőtt felügyelete mellett tartózkodhatnak a készülék közelében. A készüléket 8 éves vagy idősebb gyermekek, valamint testi, érzékszervi vagy szellemi fogyatékkal élő, illetve tapasztalat vagy ismeretek hiányában hozzá nem értő személyek is használhatják, de kizárólag felügyelet mellett vagy a biztonságos használatra vonatkozó tájékoztatást követően és a fennálló kockázatok megértése után. Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek kizárólag felügyelet mellett végezhetik.

⚠ FIGYELEM: A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ügyeljen arra, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

⚠ Aszalás közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket! Ha a készülékben ételszonda is használható, csak az ehhez a sütőhöz ajánlott típusokat használja, ellenkező esetben tűz keletkezhet.

⚠ Tűzbiztonsági okokból ne hagyjon konyharuhát vagy más gyúlékony tárgyat a készülék közelében, amíg annak minden része teljesen ki nem hűl. Mindig kísérelje figyelemmel a zsíros, olajos ételek készítését, és legyen óvatos az alkoholos italok hozzáadásakor, mert azok tüzet okozhatnak. Az edények és tartozékok kivételéhez használjon fogókesztyűt. A sütés végén óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját, és az égési sérülések

elkerülése érdekében hagyja, hogy a forró levegő vagy a gőz fokozatosan távozzon, mielőtt a sütőbe nyúlna. Ne torlaszolja el a sütő elején levő szellőzőket, ahol a forró levegő távozik, mert azzal tüzet okozhat.

⚠ Legyen óvatos, amikor a sütő ajtaja nyitva van vagy le van hajtva, nehogy megüsse magát.

⚠ Sütés előtt vagy után az étel nem maradhat a sütőben vagy annak tetején egy óránál tovább.

### RENDELTESSZERŰ HASZNÁLAT

⚠ VIGYÁZAT! Kialakításából adódóan a készülék működtetése nem lehetséges külső időzítő szerkezettel vagy külön távirányítóval.

⚠ Ezt a készüléket háztartási, illetve ahhoz hasonló célokra tervezték, mint például: üzletekben, irodákban és más munkahelyeken lévő konyhákba; tanyára; szállodák, motelek, reggelit és szobát kínáló és egyéb szálláshelyek vendégei számára.

⚠ Minden más felhasználása tilos (pl. helyiségek fűtése).

⚠ A készüléket nem ipari felhasználásra tervezték. Ne használja a készüléket kültéren.

⚠ Ne tegyen a készülékbe vagy annak közelébe robbanásveszélyes vagy gyúlékony anyagokat (pl. benzint vagy aeroszolos flakont), mert ezek tüzet okozhatnak.

### ÜZEMBE HELYEZÉS

⚠ A készülék mozgatását és üzembe helyezését a sérülések elkerülése érdekében két vagy több személy végezze. Viseljen védőkesztyűt a készülék kicsomagolása és üzembe helyezése során, nehogy megvágja magát.

⚠ A beszerelést, – a vízbekötést is beleértve (amennyiben szükséges) – az elektromos csatlakoztatást és a javítási munkákat megfelelő képesítéssel rendelkező szakembernek kell elvégeznie. Csak akkor javítsa meg vagy cserélje ki a készülék egyes alkatrészeit, ha az adott művelet szerepel a felhasználói kézikönyvben. Ne engedje a gyermekeket abba a helyiségbe, ahol az üzembe helyezést végzi. A kicsomagolás után ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás során. Probléma esetén forduljon a kereskedőhöz vagy a legközelebbi vevőszolgálathoz. Üzembe helyezés után a csomagolóanyagokat (műanyag, habszivacs stb.) az esetleges fulladásveszély miatt olyan helyen tárolja, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá. Az áramütés elkerülése érdekében az üzembe helyezési műveletek előtt húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját. Az áramütés elkerülése érdekében az üzembe helyezés során győződjön meg arról, hogy a készülék miatt nem sérül-e a hálózati tápkábel. A

készüléket csak a megfelelő üzembe helyezést követően kapcsolja be.

⚠ Végezzen el minden asztalosmunkát a bútoron, és gondosan távolítson el minden faforgácsot és fűrészport, mielőtt a készüléket a befoglaló egységbe szerelné.

⚠ A készüléket csak az üzembe helyezéskor vegye le a hungarocell védőalapzatról.

⚠ Az égési sérülések elkerülése érdekében az üzembe helyezést követően a készülék alja már nem lehet hozzáférhető.

⚠ Tűzbiztonsági okokból ne helyezze üzembe a készüléket díszajtó mögött.

⚠ Ha a készüléket a munkalap alá szerelik, ne takarja el a minimális rést a munkalap és a sütő felső széle között – égési sérülés veszélye.

### **ELEKTROMOS ÁRAMMAL KAPCSOLATOS FIGYELMEZTETÉSEK**

⚠ Az adattábla a sütő elülső szegélyén van (látható, amikor az ajtó nyitva van).

⚠ Fontos, hogy a készüléket le lehessen választani az elektromos hálózatról a villásdugó kihúzásával vagy az aljzat és a készülék közé szerelt, többpólusú megszakítóval, illetve kötelező a készüléket az országos elektromos biztonsági előírásoknak megfelelően földelni.

⚠ Ne használjon hosszabbítót, többcsatlakozós dugaljat vagy adaptert. Az elektromos alkatrészek nem lehetnek hozzáférhetők az üzembe helyezés után. Ne használja a készüléket mezítláb, és ne nyúljon hozzá nedves kézzel. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a csatlakozódugó sérült, illetve ha a készülék nem működik megfelelően, megsérült vagy leejtették.

⚠ Ha a hálózati kábel megsérül, az áramütés kockázatának elkerülése érdekében a gyártóval, annak szervizképviselőjével vagy egy hasonlóan képzett szakemberrel kell egy ugyanolyan kábelre kicseréltetni.

⚠ Ha cserélni kell a tápkábelt, forduljon a hivatalos vevőszolgálatához.

### **TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS**

⚠ FIGYELEM: Bármilyen karbantartási művelet előtt győződjön meg arról, hogy a készüléket kikapcsolta és kihúzta a konnektorból. A személyi sérülés kockázatának elkerülése érdekében használjon védőkesztyűt (vágás veszélye) és munkavédelmi cipőt (összezúródás veszélye); mindenképpen két személy mozgassa (csökkentett terhelés); soha ne

használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket (áramütés veszélye). A gyártó által nem engedélyezett nem szakszerű javítások veszélyeztethetik az egészséget és a biztonságot, amiért a gyártó nem tehető felelőssé. A nem szakszerű javításokból vagy karbantartásokból eredő hibákra vagy károokra nem vonatkozik a garancia, amelynek feltételeit a termékhez mellékelte dokumentum tartalmazza.

⚠ Ne használjon durva, korrozív tisztítószeret vagy éles fémkaparókat a sütőajtó üvegének tisztításához, ugyanis azok összekarcolhatják a felületét, ami az üveg töréséhez vezethet.

⚠ A tisztítási vagy karbantartási műveletek előtt győződjön meg arról, hogy a készülék kihűlt. Fennáll az égési sérülés veszélye.

⚠ FIGYELEM: Az áramütés elkerülése érdekében a lámpa cseréje előtt kapcsolja ki a készüléket.

### **A CSOMAGOLÓANYAGOK ÁRTALMATLANÍTÁSA**

A csomagolóanyagok 100%-ban újrahasznosíthatók, és el vannak látva az újrahasznosítás jelével: ♻. Ezért a csomagolás különböző részeit felelősen és környezettudatosan, a helyi előírásoknak megfelelően kell hulladékként elhelyezni.

### **A HÁZTARTÁSI GÉPEK HULLADÉKKÉNT TÖRTÉNŐ ELHELYEZÉSE**

Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Leselejtezesekor a helyi hulladék-elhelyezési szabályokkal összhangban járjon el. Az elektromos háztartási készülékek kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó további információért forduljon az illetékes helyi hatósághoz, a háztartási hulladékok begyűjtését végző vállalathoz vagy az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta. Ez a készülék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU irányelv szerinti jelölésekkel rendelkezik.

A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos negatív következményeket.

A terméken vagy a kísérő dokumentációban lévő ♻ szimbólum azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem el kell szállítani az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző megfelelő gyűjtőpontra.

### **ENERGIATAKARÉKOSSÁGI TANÁCSOK**

A sütőt csak akkor melegítse elő, ha a sütési táblázat vagy a recept ezt írja elő. Használjon sötét színűre lakkozott vagy zománcozott sütőedényeket, mert ezek jobban felveszik a hőt. A hosszú sütést igénylő ételek a sütő kikapcsolását követően tovább sülnék.

Normál ciklus (Pirolitikus tisztítás): Ez a ciklus az erősen szennyezett sütő alapos tisztítását garantálja. Energiatakarékos ciklus (GYORS PIROLÍZIS/ECO) - csak adott modellek esetén - : ennél a ciklusnál az áramfogyasztás mintegy 25%-kal kisebb a normál pirolízis ciklushoz képest. Használja rendszeres időközönként (ha 2-3 egymást követő alkalommal húst készített).

### **MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT**

Ez a készülék megfelel: a környezettudatos tervezésre vonatkozó 66/2014/EU rendelet irányelveinek; az energiafogyasztás címkézésére vonatkozó 65/2014/EU rendelet irányelveinek; a környezettudatos tervezésre és energiacímkézésre vonatkozó (módosított) (EU Exit) 2019-es rendelet irányelveinek, az EN 60350-1 európai szabvánnyal összhangban.

Ez a termék A+ energiahatékonysági osztályú fényforrás(oka)t tartalmazhat.



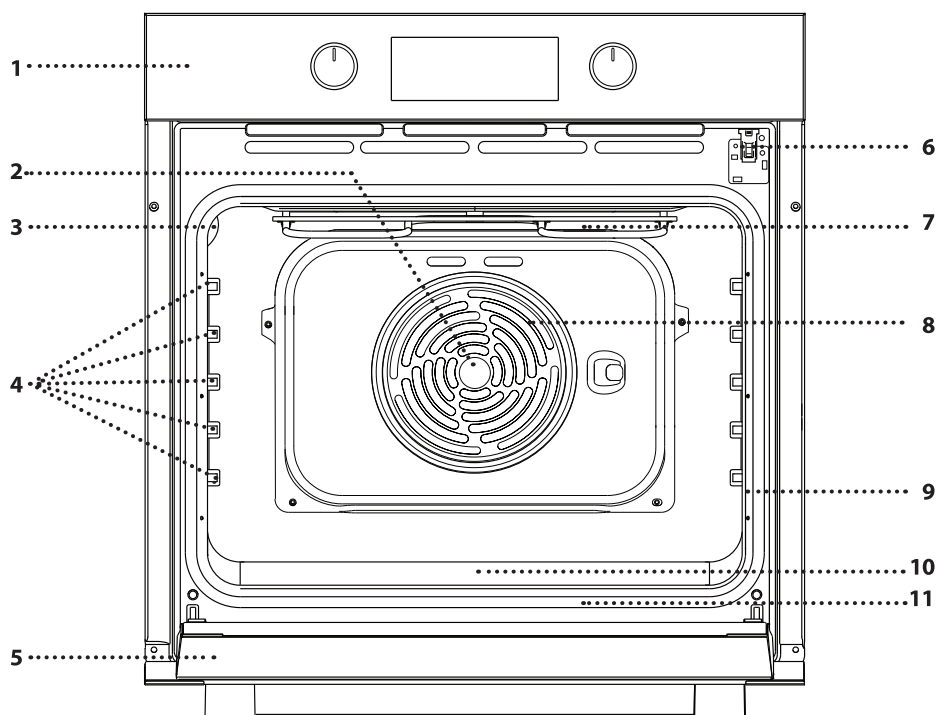


KÖSZÖNJÜK, HOGY TERMÉKÜNKET VÁLASZTOTTA



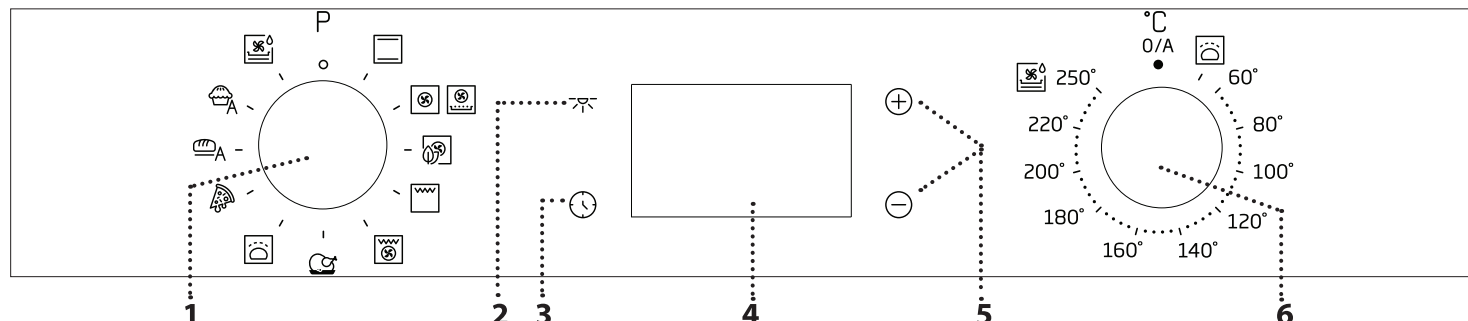
A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a Biztonsági útmutatót.

## TERMÉKLEÍRÁS



1. Kezelőpanel
2. Ventilátor
3. Izzó
4. Polctartó sínek (a szint jelzése a sütőtér oldalán látható)
5. Ajtó
6. Ajtózár (bezárja az ajtót automatikus tisztítás közben és után)
7. Felső fűtőelem/grill
8. Kör alakú fűtőelem (nem látható)
9. Azonosító tábla (ne távolítsa el)
10. ivóvíztálca pároláshoz
11. Alsó fűtőelem (nem látható)

## A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA



### 1. VÁLASZTÓGOMB

Funkció kiválasztása és a sütő bekapcsolása. A sütő kikapcsolásához forgassa a 0 állásba.

### 2. VILÁGÍTÁS

Bekapcsolt sütőnél nyomja meg a  gombot a sütőtér világításának be- vagy kikapcsolásához.

### 3. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A sütési idő, a késleltetett indítás és az időzítő beállítására szolgál. Kikapcsolt sütőnél a pontos időt jelzi.

### 4. 5.

### KIJELZŐ BEÁLLÍTÓGOMBOK

A sütési idő beállítására szolgál.

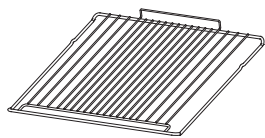
### 6. HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ GOMB

Manuális funkciók használatakor forgassa el a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.

Megjegyzés: A gombtípus a modelltypustól függően eltérő lehet. Ha a gombok nyomással aktiválhatók, a gomb kioldásához nyomja meg annak közepét.

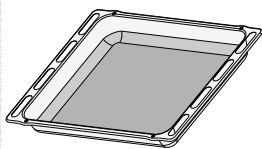
# TARTOZÉKOK

## SÜTŐRÁCS



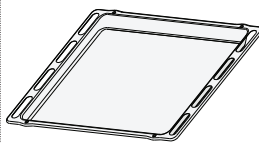
Étel sütésére szolgál, illetve teps, sütőforma és egyéb hőálló edény helyezhető rá.

## CSEPPFELFOGÓ TÁLCA\*



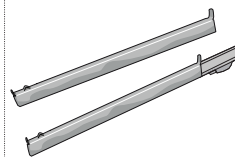
Használható sütőtepsként hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítéséhez, vagy a sütőrács alá helyezve a sütés során lecsöpögő szaft összegyűjtésére.

## SÜTEMÉNYES TEPSI\*



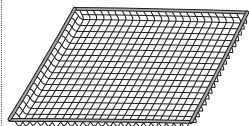
Használható különféle kenyerek és sütemények, valamint sütek, sütőpapírban sült hal stb. készítéséhez.

## KIHÚZHATÓ TARTÓSÍNEK \*



A tartozékok behelyezését és kivételét segíti.

## FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS TÁLCA \*



Ez a tartozék kifejezetten a forrólevegős sütés funkcióval készülő ételekhez lett tervezve, hogy ételei kívül ropogósak, belül szaftosak legyenek. Használatához helyezze a tálcát a sütőrácsra. A tálcát mosogatógépben tisztítható, így könnyen tisztán tartható.

## GRILLEZÉSI TARTOZÉK



A grillezési tartozék két grillkosárból áll, amelyeket sütőben való grillezéshez terveztek.

Nagyfokú rugalmasságuknak és az ételek gyors elforgatási lehetőségének köszönhetően fokozzák a sütés élményét.

A grillkosarak könnyű kezeléséhez és elforgatásához külön fogantyút terveztünk.

A tartozék a könnyű tisztítás érdekében mosogatógépben mosható.

\* Csak bizonyos típusoknál elérhető

A tartozékok száma és típusa a megvásárolt modelltől függ.

A készülékhez ingyenesen nem járó egyéb tartozékok a vevőszolgálatnál külön megvásárolhatók.

## A SÜTŐRÁCS ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE

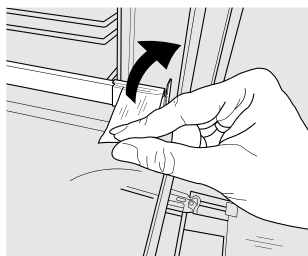
Helyezze a sütőrácsot a megfelelő szinthez, enyhén döntse felfelé, és először a (felfelé néző) kiugró hátsó oldalt illessze a helyére.

Ezután csúsztassa be vízszintesen a vezetősíneken ütközésig.

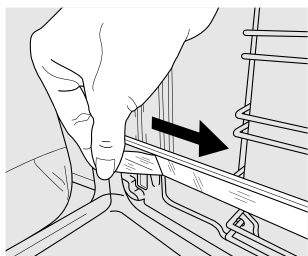
Az egyéb tartozékokat, mint például a sütőtepsit, vízszintesen kell becsúsztatni a vezetősínek segítségével.

## KIHÚZHATÓ POLCOK ÉS POLCVEZETŐK

Mielőtt a sütőt használja, vegye ki a védőszalagot [a], majd a védőfóliát [b] a kihúzható sínekről.



[a]



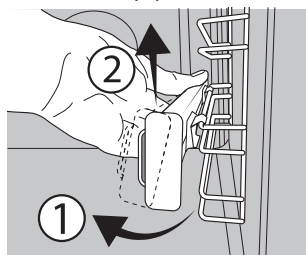
[b]

## KIHÚZHATÓ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA [c]

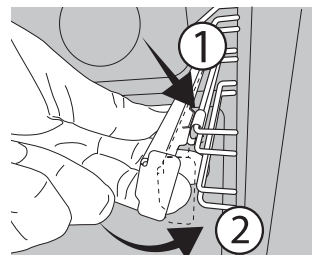
Húzza meg a kihúzható sín alsó részét, hogy kioldhassa az alsó kampókat (1), majd húzza meg a kihúzható síneket felfelé, hogy távolíthassa őket a felső kampókból (2).

## KIHÚZHATÓ SÍNEK VISSZAHELYEZÉSE [d]

Akassza rá a felső kampókat a kihúzható sínekre (1), majd nyomja a kihúzható sín alsó részét a polcvezetőkhez, majd az alsó kampók a helyükre nem kerülnek (2).



[c]

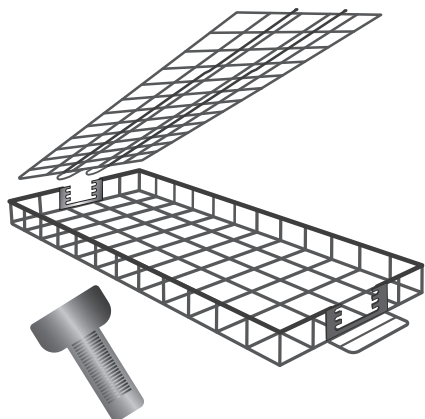


[d]

## A POLCVEZETŐ SÍNEK KIVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

1. A vezetősínek eltávolításához fogja meg határozottan a vezetősín külső részét, majd húzza maga felé, hogy kiakassza a támasztót és a két belső rögzítőpecket az illesztékből.
2. A vezetősín visszahelyezéséhez illessze a sín a mélyedéshez, és először a két rögzítőpecket pattintsa a helyükre. Ezután illessze a sín külső részét az illesztékéhez, tegye helyére a támasztót, majd határozottan tolja a sütőtér fala felé, hogy a vezetősín megfelelően rögzítve legyen.

## A GRILLEZÉSI TARTOZÉK HASZNÁLATA



A grillezési tartozék kompatibilis a Grill és Turbogrill funkciókkal, így a legjobb eredményeket érheti el a különböző ételek grillezésénél.

Az optimális teljesítmény érdekében tekintse meg a sütési táblázatot.

Helyezze az ételeket egy rétegben a grillkosarakba.

Helyezze fel a zárófedelel a kosár hátuljánál, a megfelelő magasságban (az étel vastagságától függően), majd igazítsa be elől.

Ahhoz, hogy az étel stabilan helyezkedjen el a grillkosarak forgatása közben, vegye figyelembe, hogy az ételek a sütés során veszíthetnek méretükből.

Helyezze be a kijelölt keretet a sütőbe (a 4. szintre), majd helyezze a grillkosarakat a keretre.

A füst elkerülése és a visszamaradt zsír összegyűjtése érdekében öntsön 200 ml vizet egy tepsibe, és helyezze a sütőbe (az 1. szintre).

A sütés felénél fordítsa meg a grillkosarakat a mellékelt fogantyú segítségével.

Amikor a sütés a végéhez közeledik, ellenőrizze az ételt. Akár többször is átfordíthatja az ételt, amíg el nem éri a kívánt sütési és barnulási fokot.

# ELSŐ HASZNÁLAT

## 1. AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A készülék első bekapcsolásakor be kell állítani a pontos időt: Nyomja a  gombot addig, amíg az  ikon meg nem jelenik, és az óra két számjegye ( vagy ) és az időjelző  villogni nem kezd kijelzőn.



A  és  gombokkal állítsa be a kívánt órát, majd nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz. A kijelzőn villogni kezd a percelt jelző két számjegye. A  vagy a  gombbal állítsa be a kívánt percelt, és nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz.

Megjegyzés: Ha az  ikon villog (pl. hosszabb áramkimaradás után), újra be kell állítani az időt.

## 2. A SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütő a gyártásból visszamaradt szagot bocsáthat ki: ez teljesen normális.

Ezért mielőtt a sütőt étel készítésére használná, azt javasoljuk, hogy melegítse fel üresen a lehetséges szagok eltávolítása érdekében.

Távolítson el minden védőkartont vagy átlátszó filmréteget a sütőről, és távolítson el minden tartozékot a belsejéből.

Működtesse a sütőt 250 °C-on kb. egy órán át. Ezalatt a sütő legyen üres.

Ne feledje: A készülék első használatát követően érdemes kiszellőztetni a helyiséget.

## FUNCTIONS (FUNKCIÓK)



### FELSŐ ÉS ALSÓ SÜTÉS

Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.



### LÉGKEVERÉSES SÜTÉS

Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval úgy készíthet el különböző ételeket egyszerre, hogy azok nem veszik át egymás illatát.



### FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS

A forró levegős sütés funkció lehetővé teszi, hogy számos ételt kevesebb olaj felhasználásával süssön meg, így ropogós és egészséges fogásokat készíthet. A sütőtér felmelegszik, miközben a ventilátor forró levegőt keringtet. A legjobb eredmény elérése érdekében használja az egyes modellekhez mellékelt Air Fry kosarat.

A használatához helyezze az ételt egy rétegben a forró levegős sütéshez való kosárba, ügyelve arra, hogy az egyes darabok ne fedjék egymást, majd kövesse a forró levegős sütésre vonatkozó táblázat utasításait. A tálcát helyezze a sütőrácsra, és tegyen egy másik tepsit egy alsóbb szintre, hogy felfogja az esetleges morzsákat vagy lecsepegő zsiradékot.

A sütési eredmény egyenletessége érdekében legfeljebb egy tálcát használjon.



### ECO LÉGKEVERÉSES SÜTÉS

Sültek és töltött sültek egyetlen szinten történő sütéséhez. A kíméletes, szakaszos hőlégbefúvás megakadályozza az étel túlzott mértékű kiszáradását. Az ECO funkció használatakor a lámpa kikapcsolva marad a sütés ideje alatt, de újra bekapcsolható a  gombbal.



### GRILL

Steak, kebabfélék és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpirítás.

Húsok grillezésekor cseppfelfogó tálca használatát ajánljuk a sütés közben lecsöpögő saft összegyűjtésére: helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 200 ml vizet.



### VENTILÁTOROS GRILL

Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Cseppfelfogó tálca használatát ajánljuk a sütés közben lecsöpögő saft összegyűjtéséhez: helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre, és öntsön bele 200 ml vizet.



### MAXI COOKING (XXL MÉRETŰ HÚSOK)

Nagyobb darab (2,5 kg feletti) húsok sütése. Javasoljuk a hús forgatását a sütés ideje alatt, hogy mindkét fele egyenletesen megbarnuljon. Nagyobb darab húsok esetén javasoljuk a locsolgatást, hogy elkerülje a kiszáradást.



### KELESZTÉS

Sós vagy édes tészták hatékony kelesztésének elősegítése. A funkció aktiválásához forgassa el a hőfokszabályozó gombot a  szimbólumra.



### PIZZA

Különböző típusú és méretű kenyerek és pizzák sütéséhez. A sütés felénél ajánlott felcserélni a sütőtepsiket.



### AUTOMATIKUS KENYÉRSÜTÉS

Ez a funkció automatikusan javaslatot tesz az optimális hőmérsékletre és sütési módra minden kenyértípushoz.



### AUTOMATIKUS SÜTEMÉNYSÜTÉS

Ez a funkció javaslatot tesz az optimális hőmérsékletre és sütési módra minden süteménytípushoz.



### GŐZTISZTÍTÁS

Ez egy speciális, alacsony hőmérsékleten zajló, gőzkieresztéssel történő tisztítási ciklus, amely

megkönnyíti a lerakódások eltávolítását. Öntsön 100–120 ml ivóvizet a sütő aljára, majd állítsa a választógombot és a hőfokszabályozót a  ikonra. A funkciót 35 perces időtartamban célszerű használni.

A funkciót akkor kapcsolja be, ha a sütő kihűlt, és a program végén hagyja a sütőt legalább 15 percig lehűlni. Az ikon helyzete nem a tisztítási ciklus során elért hőmérsékletet jelzi.

## NAPI HASZNÁLAT

### 1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

Funkció kiválasztásához forgassa a *választógombot* a kívánt funkciót jelző szimbólumra: a kijelző kigyullad, és hangjelzés hallatszik.



### 2. FUNKCIÓ BEKAPCSOLÁSA

#### KÉZI

A kiválasztott funkció indításához forgassa el a *hőmérséklet-szabályozó gombot*, és állítsa be a kívánt hőmérsékletet.



Ne feledje: Sütés közben is módosítható a funkció a *választógomb* elforgatásával, illetve a hőmérséklet a *hőmérséklet-szabályozó gomb* elforgatásával. A funkció nem indul el, ha a *hőfokszabályozó* a **0** ikonon áll. Ekkora beállíthatja a sütési időt, a sütés befejezési idejét (csak akkor, ha megadta a sütési időt), valamint az időzítőt.

#### KELESZTÉS

A kelesztési funkció elindításához fordítsa a *hőfokszabályozó gombot* a megfelelő szimbólumra. Ha más hőmérséklet van beállítva, a funkció nem indul el.

Megjegyzés: Beállíthatja a sütési időt és a sütés befejezési idejét

(csak ha megadta a sütési időt), valamint egy időzítőt is.

### 3. ELŐMELEGÍTÉS

A funkció indulása után hangjelzés és a kijelzőn látható  ikon villogása jelzi, hogy az előmelegítés szakasz bekapcsolt.

A szakasz végén hangjelzés és a kijelzőn világító  ikon jelzi, hogy a sütő elérte a megadott hőmérsékletet: ekkor helyezze be az ételt, és kezdje el a sütést.

Ne feledje: Ha az ételt az előmelegítési fázis befejezése előtt teszi a sütőbe, a sütési eredmény elmaradhat a várttól.

### 4. PROGRAMOZOTT SÜTÉS

A programozott sütés indítása előtt ki kell választani egy funkciót.

### IDŐTARTAM

Nyomja meg és tartsa lenyomva az  gombot, amíg az  ikon és a „00:00” érték villogni nem kezd a kijelzőn.



Állítsa be a kívánt sütési időt a  $\oplus$  és  $\ominus$  gombokkal, majd nyomja meg az  gombot a jóváhagyáshoz. Kapcsolja be a funkciót: forgassa el a *hőmérséklet-szabályozó gombot* a kívánt hőmérsékletre: hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött. Megjegyzés: A beállított sütési idő törléséhez nyomja meg és tartsa lenyomva az  gombot, amíg az  ikon villogni nem kezd a kijelzőn, majd a  $\ominus$  gombbal törölje a sütési időt („00:00” érték). A sütési időbe beleszámít az előmelegítési szakasz.

### A SÜTÉSI IDŐ VÉGE / A KÉSLELTETÉS BEÁLLÍTÁSA

A sütési idő beállítását követően késleltethető a funkció bekapcsolása úgy, hogy megadjuk a befejezési időt: nyomja meg és tartsa lenyomva az  gombot, amíg a  ikon és az aktuális idő villogni nem kezd a kijelzőn.



Állítsa be a sütési idő végét a  $\oplus$  és  $\ominus$  gombokkal, majd nyomja meg az  gombot a jóváhagyáshoz.

Kapcsolja be a funkciót: forgassa el a *hőmérséklet-szabályozó gombot* a kívánt hőmérsékletre: A funkció szünetel, majd automatikusan bekapcsol, amikor letelik a sütés megadott befejezési időpontja alapján kiszámított időtartam.

Ne feledje: A beállítás törléséhez kapcsolja ki a sütőt úgy, hogy a *választ gombot* **0** állásba forgatja.

A grill és ventilátoros grill funkciók esetében a késleltetett indítás nem érhető el.

### A SÜTÉS VÉGE

Hangjelzés hallatszik, és a kijelző jelzi, hogy a funkció befejeződött.

End



Forgassa el a *választógombot* egy másik funkció kiválasztásához, vagy forgassa 0 állásba a sütő kikapcsolásához.

Megjegyzés: Ha az időzítő aktív, a kijelzőn felváltva látszik az „END” felirat és a hátralevő idő.

## 5. AZ IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA

Ez a beállítás nem a sütés megszakítására vagy beprogramozására szolgál, hanem segítségével a kijelző időzítőként használható (aktív funkció vagy kikapcsolt sütő mellett).

Tartsa lenyomva a  gombot, amíg a  és a „00:00” ikon, valamint a „00:00” villogni nem kezd a kijelzőn.



A  vagy  gombokkal állítsa be az időt, majd nyomja meg az  gombot a jóváhagyáshoz. Amikor az időzítőn beállított időtartam letelik, hangjelzés lesz hallható.

Megjegyzés: Az időzítő kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva az  gombot, amíg az  ikon villogni nem kezd, majd a  gombbal törölje az időt („00:00” érték).

### MEGJEGYZÉSEK

- Ne fedje le a sütő belsejét alumíniumfóliával.
- Soha ne húzza a serpenyőket vagy lábasokat a sütő alján, mert ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Ne helyezzen nehéz súlyokat az ajtóra, és ne kapaszkodjon az ajtóba.

# SÜTÉSI TÁBLÁZAT

| RECEPT                                               | FUNKCIÓ                                                                             | ELŐMELEGÍTÉS | HŐMÉRSÉKLET (°C) | IDŐTARTAM (perc) | SZINT ÉS TARTOZÉKOK                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kelt tészták                                         |    | Igen         | 160-180          | 30 - 90          | 2/3<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                      |    | Igen         | 160-180          | 30 - 90          | 4 1<br>                                                                                              |
| Töltött torta<br>(sajttorta, rétes, gyümölcsös pite) |    | Igen         | 160-200          | 35 - 90          | 2<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                      |    | Igen         | 160-200          | 40-90            | 4 2<br>                                                                                              |
| Kekszek/aprósütemények                               |    | Igen         | 160-180          | 20 - 45          | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                      |    | Igen         | 150-170          | 20 - 45          | 4 2<br>                                                                                              |
|                                                      |    | Igen         | 150-170          | 20 - 45          | 5 3 1<br>         |
| Képviseelőfánk                                       |    | Igen         | 180-210          | 30-40            | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                      |    | Igen         | 180-200          | 35 - 45          | 4 2<br>                                                                                              |
|                                                      |    | Igen         | 180-200          | 35 - 45          | 5 3 1<br>         |
| Habcsók                                              |    | Igen         | 90               | 150 - 200        | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                      |    | Igen         | 90               | 140-200          | 4 2<br>                                                                                              |
|                                                      |    | Igen         | 90               | 140-200          | 5 3 1<br>         |
| Pizza/Focaccia                                       |    | Igen         | 190-250          | 15 - 50          | 1 / 2<br>                                                                                                                                                                               |
|                                                      |   | Igen         | 190-250          | 20 - 50          | 4 2<br>                                                                                              |
| Kenyér                                               |  | -            | -                | 60               | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
| Fagyasztott pizza                                    |  | Igen         | 250              | 10 - 20          | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                      |  | Igen         | 230-250          | 10 - 25          | 3 2<br>                                                                                          |
| Sós sütemények<br>(zöldséges pite, quiche)           |  | Igen         | 180 - 200        | 40-55            | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                      |  | Igen         | 180 - 200        | 45-60            | 4 2<br>                                                                                          |
|                                                      |  | Igen         | 180 - 200        | 45-60            | 5 3 1<br>   |
| Voulevant/leveles tészta                             |  | Igen         | 190-200          | 20-30            | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                      |  | Igen         | 180-190          | 20 - 40          | 4 2<br>                                                                                          |
|                                                      |  | Igen         | 180-190          | 20 - 40          | 5 3 1<br>   |
| Lasagne/csőben sült tészta/<br>cannelloni/felfűjt    |  | Igen         | 190 - 200        | 45 - 65          | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
| Bárány/borjú/marha/sertés 1 kg                       |  | Igen         | 190-200          | 80-110           | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
| Bőrös sertéssült 2 kg                                |  | Igen         | 180 - 190        | 110 - 150        | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
| Csirke/nyúl/kacsa 1 kg                               |  | Igen         | 200-230          | 50-100           | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
| Pulyka/liba 3 kg                                     |  | -            | 190-200          | 100-160          | 2<br>                                                                                                                                                                                 |

|                         |                                                                                                         |                                                                                                        |                                                                                           |                                                                                                             |                                                                                                |                                                                                                          |                                                                                                              |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNCTIONS<br>(FUNKCIÓK) |  Felső és alsó sütés |  Légkeveréses sütés |  Pizza |  Automatikus kenyérsütés |  Grillezés |  Ventilátoros grill |  Eco légkeveréses sütés |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|            |                                                                                              |                                                                                                                           |                                                                                                                                              |                                                                                                                             |                                                                                                                                    |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TARTOZÉKOK |  Sütőrács |  Sütőedény vagy sütőforma a sütőrácsra |  Sütőtepsi/cseppfelfogó tálca vagy sütőforma a sütőrácsra |  Cseppfelfogó tálca / Süteményes tepsi |  Cseppfelfogó tálca / Sütőtepsi 200 ml vízzel |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



| RECEPT                                                                             | FUNKCIÓ | ELŐMELEGÍTÉS | HŐMÉRSÉKLET (°C) | IDŐTARTAM (perc) | SZINT ÉS TARTOZÉKOK |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|------------------|------------------|---------------------|
| Töltött zöldségek<br>(paradicsom, courgettes (cukkini),<br>aubergines (padlizsán)) |         | Igen         | 180–200          | 50 - 70          | 2<br>               |
| Pírtott kenyér                                                                     |         | -            | 250              | 2-6              | 5<br>               |
| Halfilé/szeletek                                                                   |         | -            | 230-250          | 20 - 30 *        | 4 3<br>             |
| Kolbász / kebab /<br>oldalás / hamburger                                           |         | -            | 250              | 15 - 30 *        | 5 4<br>             |
| Sült csirke 1-1,3 kg                                                               |         | Igen         | 200 - 220        | 55 - 70 **       | 2 1<br>             |
| Marhasült angolosan 1 kg                                                           |         | Igen         | 200–210          | 35–50 **         | 3<br>               |
| Báránycomb/lábszár                                                                 |         | Igen         | 200–210          | 60 - 90 **       | 3<br>               |
| Pírtott burgonya                                                                   |         | Igen         | 200–210          | 35–55**          | 3<br>               |
| Csőben sült zöldség                                                                |         | -            | 200–210          | 25–55            | 3<br>               |
| Húsok és burgonya                                                                  |         | Igen         | 190–200          | 45-100 ***       | 4 1<br>             |
| Hal és zöldségek                                                                   |         | Igen         | 180              | 30-50 ***        | 4 1<br>             |
| Lasagne és húsok                                                                   |         | Igen         | 200              | 50 - 100 ***     | 4 1<br>             |
| Teljes fogás: gyümölcstorta (5.<br>szint) /<br>lasagne (3. szint) / hús (1. szint) |         | Igen         | 180–190          | 40-120 ***       | 5 3 1<br>           |
| Sült hús/töltött sütek                                                             |         | -            | 170-180          | 100-150          | 3<br>               |

\*Fordítsa meg az ételt a sütési idő felénél

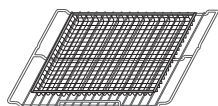
\*\* Fordítsa meg az ételt a sütési idő kétharmadánál (ha szükséges).

\*\*\* Becsült időtartam: Az ételek kivethetők a sütőből ettől eltérő időpontokban is, személyes preferenciáktól függően.

| FUNCTIONS<br>(FUNKCIÓK) |                     |                                       |                                                          |                                       |                                              |                    |                        |
|-------------------------|---------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------|------------------------|
|                         | Felső és alsó sütés | Légkeveréses sütés                    | Pizza                                                    | Automatikus kenyérsütés               | Grillezés                                    | Ventilátoros grill | Eco légkeveréses sütés |
| TARTOZÉKOK              |                     |                                       |                                                          |                                       |                                              |                    |                        |
|                         | Sütőrács            | Sütőedény vagy sütőforma a sütőrácson | Sütőtepsi/cseppfelfogó tálca vagy sütőforma a sütőrácson | Cseppfelfogó tálca / Sütéményes tepsi | Cseppfelfogó tálca / Sütőtepsi 200 ml vízzel |                    |                        |

## FORRÓLEVEGŐS SÜTÉSI TÁBLÁZAT

| KATEGÓRIA        | RECEPT                      | FUNKCIÓ | AJÁNLOTT MENNYISÉG | ELŐMELEGÍTÉS | HÖMÉRSÉKLET (°C) | IDŐTARTAM (PERC) | SZINT ÉS TARTOZÉKOK |   |
|------------------|-----------------------------|---------|--------------------|--------------|------------------|------------------|---------------------|---|
| Fagyasztott étel | Fagyasztott hasábburgonya   |         | 500 - 700          | ✓            | 200              | 20-30            | 3                   | 1 |
|                  | Fagyasztott csirkefalatok   |         | 500 - 700          | ✓            | 200              | 15-20            | 4                   | 1 |
|                  | Halrudak                    |         | 500 - 700          | ✓            | 220              | 15-20            | 4                   | 1 |
| Zöldségek        | Friss rántott cukkini       |         | 400                | ✓            | 200              | 15-20            | 4                   | 1 |
|                  | Házi készítésű sült krumpli |         | 300-800            | ✓            | 200              | 25-40            | 4                   | 1 |
|                  | Vegyes zöldség              |         | 300-800            | ✓            | 200              | 20-35            | 4                   | 1 |
| Hús és hal       | Csirkemell                  |         | 1-4 cm             | ✓            | 200              | 20 - 50          | 4                   | 1 |
|                  | Csirkeszárnyak              |         | 2300 - 800         | ✓            | 220              | 20 - 40          | 4                   | 1 |
|                  | Panírozott szelet           |         | 1-4 cm             | ✓            | 220              | 15-40            | 4                   | 1 |
|                  | Halfilé                     |         | 1-4 cm             | ✓            | 200              | 15-25            | 4                   | 1 |



az olajat.

**Megjegyzés: a speciális, forrólevegős sütéshez való tálcát mindig a sütőrácsra helyezze.**

Friss vagy házi készítésű ételek sütéséhez egyenletesen oszlassa el

Javasoljuk, hogy az 1. szintre helyezzen be egy üres sütőtálcát is, amely felfogja a forrólevegős sütéshez való tálcából esetlegesen lecsöpögő zsiradékot a sütés során.

Az egyenletes sütési eredmény biztosítása érdekében forgassa át az ételt az ajánlott sütési idő felénél.

# GRILLEZÉSI TARTOZÉK SÜTÉSI TÁBLÁZAT

| ÉTELKATEGÓRIA                    | RECEPT                         | MENNYISÉG<br>egy állványhoz | FUNKCIÓ                                                                             | HŐMÉRSÉKLET<br>(°C) | ELŐMELEGÍTÉSI<br>IDŐ<br>(PERC) | IDŐTARTAM<br>(PERC) | SZINT ÉS TARTOZÉKOK                                                                   |                                                                                       |
|----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Marhahús burger                  | Hamburger                      | 125 - 750 g<br>d = 8- 9 cm  |    | 250                 | 0                              | 25 - 30*            |    |    |
| Kolbász, virsli és<br>húsnyársak | Sertéskolbász***               | 150 - 500 g                 |    | 250                 | 0                              | 25 - 30*            |    |    |
|                                  | Csirkekolbász***               | 150 - 500 g                 |    | 250                 | 0                              | 20 - 25*            |    |    |
|                                  | Csikre és sertés<br>würstel    | 150 - 500 g                 |    | 250                 | 0                              | 15 - 20*            |    |    |
|                                  | Csirke és sertés nyárs         | 200 - 800 g                 |    | 250                 | 0                              | 25 - 30*            |    |    |
| Sertés                           | Szalonna                       | 20 - 60 g                   |    | 250                 | 0**                            | 10 - 12*            |    |    |
|                                  | Oldalas                        | 200 - 500 g                 |    | 250                 | 0                              | 30 - 40*            |    |    |
|                                  | Csésze                         | 200 - 600 g                 |    | 250                 | 0                              | 25 - 30*            |    |    |
|                                  | Aprított                       | 200 - 500 g                 |    | 250                 | 0                              | 30 - 35*            |    |    |
| Baromfi                          | Csirke és pulykamell<br>szelet | 150 - 300 g                 |    | 250                 | 0                              | 30 - 35*            |    |    |
|                                  | Csirkecomb                     | 200 - 500 g                 |   | 250                 | 0                              | 30 - 35*            |   |   |
| Hal                              | Lazac filé                     | 200 - 400 g                 |  | 250                 | 0                              | 20 - 25*            |  |  |
|                                  | Egész tengeri sügér            | 300 - 400 g                 |  | 250                 | 0                              | 20 - 25*            |  |  |
|                                  | Egész keszeg                   | 300 - 400 g                 |  | 250                 | 0                              | 20 - 25*            |  |  |
| Zöldségek                        | Paprika                        | 100 - 300 g                 |  | 250                 | 0                              | 20 - 25*            |  |  |
|                                  | Padlizsán                      | 100 - 200g<br>1 - 2 cm      |  | 250                 | 0                              | 20 - 25*            |  |  |
|                                  | Cukkini                        | 50 - 200 g<br>1 - 1,5 cm    |  | 250                 | 0                              | 20 - 25*            |  |  |
|                                  | Hagyma                         | 50 - 150 g<br>2 - 3 cm      |  | 250                 | 0                              | 20 - 25*            |  |  |
| Kenyér                           | Pirított kenyér                | 80 - 200 g<br>2 - 3 cm      |  | 250                 | 0                              | 10 - 15*            |  |  |
|                                  | Pirítás                        | 30 - 100 g                  |  | 250                 | 0                              | 10 - 15*            |  |  |

\*A sütés felénél fordítsa meg a grillkosarakat a mellékelt fogantyú segítségével.  
\*\*Az ételek optimális elkészítése érdekében 3 perc előmelegítést követően helyezze be a szalonnát.  
\*\*\* Az ételek optimális elkészítése érdekében szurkálja meg a kolbászokat, mielőtt a tartozékot a sütőbe helyezi.

Kenjen olajat a rácsra és az ételre is, hogy elkerülje az ételek leragadását, különösen a zöldségek és a baromfi esetében.  
Ha mindkét rácsot használja, azonos sütési funkcióval készíthető ételeket válasszon (grill vagy turbogrill).

|                         |                                                                                                            |                                                                                                                                          |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNCTIONS<br>(FUNKCIÓK) | <br>Grillezés           | <br>Ventilátoros grill                              |
| TARTOZÉKOK              | <br>Grillezési tartozék | <br>Cseppfelfogó tálca / sütőtepsi<br>200 ml vízzel |

# TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka előtt győződjön meg arról, hogy a sütő teljesen kihűlt.

Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.

Ne használjon fémből készült vagy egyéb súrolópárnát vagy maró/súroló hatású tisztítószeret, mert ezek károsíthatják a készülék felületeit.

Viseljen védőkesztyűt.

A sütőt bármilyen karbantartási munka előtt le kell választani az elektromos hálózatról.

## KÜLSŐ BURKOLATOK

A felületeket nedves, mikroszálas törölkendővel tisztítsa. Ha erősen szennyezett a felület, pár csepp pH-semleges tisztítószerrel tegyen a kendőre. Törölje le egy száraz törölkendővel.

Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törölkendővel.

## BELSŐ BURKOLATOK

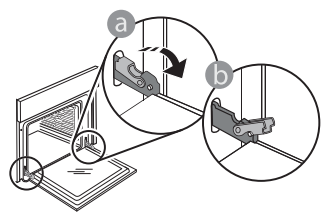
- Használat után hagyja kicsit kihűlni a sütőt, és akkor takarítsa ki, amikor még valamennyire meleg, így könnyebben eltávolíthatja a lerakódásokat vagy az ételfoltokat. A magas víztartalmú ételek sütéséből fakadóan képződő kondenzátumok megszáradásához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje le ruhával vagy szivaccsal.

- Ha makacs szennyeződés van a belső felületeken, a tökéletes tisztítási eredmény érdekében az automatikus tisztítási funkciót javasoljuk. Lehetőleg ne aktiválja a pirolitikus tisztítás funkciót, amíg vízkőlerakódások vannak a sütőtérben. Aktiválás előtt távolítsa el a vízkövet a korábban ismertetett módon.
- Az üveg egyszerűbb tisztítása érdekében a sütőajtó könnyen levehető és visszahelyezhető.
- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.

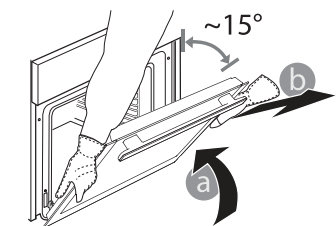
## TARTOZÉKOK

A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.

## AZ AJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE



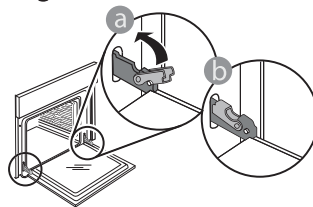
1. Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.



2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja. Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút. Egyszerűen távolítsa el az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg húzza

felfelé, amíg kireteszelődik az illesztéséből. Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

3. Helyezze vissza az ajtót azáltal, hogy a sütő felé mozgatja, illessze a zsanérok kampóit a helyükre, és rögzítse a felső részt a helyén.



4. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen. Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: győződjön meg arról, hogy teljes mértékben leengedte őket.

Óvatos nyomással ellenőrizze, hogy a kallantyúk megfelelő helyzetben vannak-e.

5. Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem, akkor ismételje meg a fenti lépéseket: Az ajtó megsérülhet, ha nem megfelelően működik.

## A BELSŐ VILÁGÍTÁS CSERÉJE

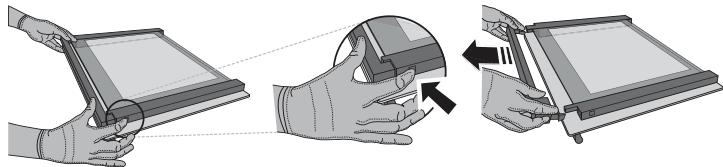
- Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról.
- Csavarozza le a burát a lámpáról, cserélje ki az izzót, majd csavarozza vissza a burát a lámpára.
- Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

Ne feledje: Használjon 25 W/230 V típusú G9, T300 °C halogénizzót. A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas (244/2009/EK rendelet).

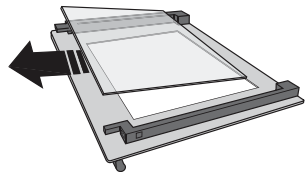
Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálattól. - Ne nyúljon az izzókhoz csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

## AZ AJTÓÜVEGEK TISZTÍTÁSA

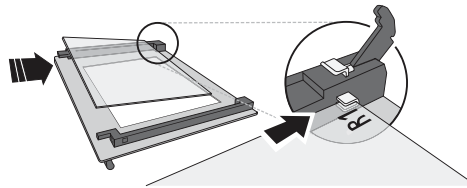
1. Vegye le az ajtót, és helyezze puha felületre fogantyúval lefelé. Ezután egyszerre nyomja be a két rögzítőkapcsot, majd húzza maga felé és vegye le az ajtó felső élet.



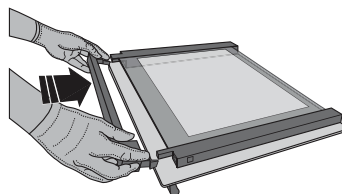
2. Két kézzel emelje meg és tartsa erősen a belső üveget, majd vegye ki, és a tisztításhoz helyezze egy puha felületre.



3. Helyezze vissza a középső keretet („1R”-rel jelölve) a belső keret visszahelyezése előtt: A keretek helyes elhelyezéséhez ügyeljen arra, hogy az „R” jelzés a bal oldali sarokba kerüljön. Először csúsztassa az üveglap hosszanti „R” jelzésű oldalát az illesztékekbe, majd engedje le a helyére. Ismételje meg a műveletet mindkét üveglappal.



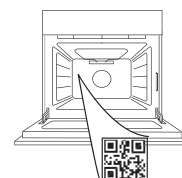
4. Szerelje vissza a felső élet: A megfelelő pozíciót kattanás jelzi. Az ajtó visszaszerelése előtt ellenőrizze, hogy a tömítés a helyén van-e.



## A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

| PROBLÉMA                                                                            | LEHETSÉGES OK                                        | MEGOLDÁS                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A készülék nem működik.                                                             | Áramkimaradás.<br>Nincs csatlakoztatva a hálózathoz. | Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e.<br>Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma. |
| A kijelzőn az „F” betű, majd egy szám vagy egy betű látható.                        | Sütőhiba.                                            | Hívja a legközelebbi ügyfélszolgálatot, és olvassa be az „F” betű utáni kódot.                                                                                                       |
| A kijelzőn a „Hot” (forró) felirat látszik, és a kiválasztott funkció nem indul el. | Túl magas a hőmérséklet.                             | A funkció aktiválása előtt várja meg, amíg a sütő lehűl.<br>Válasszon egy másik funkciót.                                                                                            |

Amennyiben a vevőszolgálatához fordul, kérjük, adja meg a termék adattábláján feltüntetett kódokat.



# INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

**IMPORTANT: TREBUIE CITITE ȘI RESPECTATE**

Înainte de a utiliza aparatul, citiți aceste instrucțiuni privind siguranța. Păstrați-le la îndemână pentru a le putea consulta și pe viitor.

Aceste instrucțiuni și aparatul în sine furnizează avertismente importante privind siguranța, care trebuie respectate întotdeauna. Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru nerespectarea acestor instrucțiuni de siguranță, pentru utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau pentru setarea incorectă a butoanelor de comandă.

⚠ Nu atingeți cuptorul în timpul derulării ciclului pirolitic (de autocurățare) - pericol de arsuri. Nu lăsați copii și animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul și după finalizarea derulării ciclului pirolitic (până la finalizarea procesului de aerisire a încăperii). Dacă în interiorul cuptorului s-au scurs cantități mari de resturi de alimente, în special de grăsimi și ulei, acestea trebuie eliminate din interiorul cuptorului înainte de pornirea ciclului pirolitic. Nu lăsați accesorii sau ustensile în interiorul cuptorului în timpul ciclului pirolitic.

⚠ În cazul în care cuptorul este montat sub o plită, asigurați-vă că toate arzătoarele sau zonele de gătit electrice sunt oprite în timpul derulării ciclului pirolitic - pericol de arsuri.

⚠ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor foarte mici (0-3 ani). Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor mici (3-8 ani) decât dacă sunt supravegheați în permanență. Copiii cu vârsta de peste 8 ani și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheați.

⚠ **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență.

⚠ Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul deshidratării alimentelor. Dacă aparatul poate fi utilizat împreună cu o sondă, utilizați exclusiv o sondă de temperatură recomandată pentru acest cuptor - pericol de incendiu.

⚠ Nu amplasați articole vestimentare sau materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu. Fiți întotdeauna atenți atunci când gătiți alimente bogate în grăsimi, ulei sau la adăugarea de băuturi alcoolice - pericol de incendiu. Folosiți mănuși

pentru cuptor pentru a scoate tăvile și accesorii. La finalul procesului de preparare, deschideți ușa cu grijă, permițând aerului sau aburului fierbinte să iasă treptat înainte de a accesa cavitatea - pericol de arsuri. Nu blocați orificiile de ventilare a aerului fierbinte din partea frontală a cuptorului - pericol de incendiu.

⚠ Acționați cu atenție atunci când ușa cuptorului este deschisă parțial sau complet, pentru a evita lovirea acesteia.

⚠ Alimentele nu trebuie lăsate înăuntrul sau deasupra produsului mai mult de o oră înainte sau după preparare.

## UTILIZAREA PERMISĂ

⚠ **ATENȚIE:** Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui întrerupător extern, cum ar fi un temporizator, sau al unui sistem de comandă de la distanță separat.

⚠ Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat în locuințe, precum și în alte spații, cum ar fi: bucătării destinate personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru; ferme; de către clienții din hoteluri, moteluri, unități de cazare de tip „bed and breakfast” și alte spații rezidențiale.

⚠ Nu este permisă nicio altă utilizare (de ex., încălzirea încăperilor).

⚠ Acest aparat nu este destinat utilizării în scop profesional. Nu utilizați aparatul în aer liber.

⚠ Nu depozitați substanțe explozive sau inflamabile (de ex. benzină sau doze de aerosoli) în interiorul sau în apropierea aparatului - pericol de incendiu.

## INSTALARE

⚠ Manevrarea și instalarea aparatului trebuie să fie efectuate de două sau mai multe persoane - risc de rănire. Folosiți mănuși de protecție la despachetare și instalare - risc de tăiere.

⚠ Instalarea, inclusiv racordarea la rețeaua de alimentare cu apă (dacă este necesară) și la rețeaua de alimentare cu energie electrică, precum și reparațiile trebuie efectuate de un tehnician calificat. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare. Nu lăsați copii în apropierea zonei de instalare. După despachetarea aparatului, asigurați-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului. Dacă apar probleme, contactați distribuitorul sau cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare. Odată instalat aparatul, deșeurile de ambalaje (bucăți de plastic, polistiren etc.) nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor - risc de asfixiere. Înainte de orice operație de instalare, aparatul trebuie să fie deconectat de la

rețeaua de alimentare cu energie electrică - risc de electrocutare. În timpul instalării, aveți grijă ca aparatul să nu deterioreze cablul de alimentare - risc de incendiu sau de electrocutare. Activați aparatul numai atunci când instalarea a fost finalizată.

⚠ Executați toate operațiunile de decupare a mobilei înainte de a încorpora aparatul și înlăturați cu grijă toate așchiile din lemn și rumegușul.

⚠ Nu scoateți aparatul din suportul său din polistiren decât în momentul instalării.

⚠ După instalare, partea inferioară a aparatului nu trebuie să mai fie accesibilă - pericol de arsuri.

⚠ Nu instalați aparatul în spatele unei uși decorative - pericol de incendiu.

⚠ Dacă aparatul este instalat sub blat, nu obstrucționați deschiderea minimă dintre blatul de lucru și marginea superioară a cuptorului - pericol de arsuri.

## **AVERTISMENTE PRIVIND ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ**

⚠ Plăcuța cu datele tehnice se află pe marginea frontală a cuptorului (este vizibilă când ușa este deschisă).

⚠ Aparatul trebuie să poată fi deconectat de la rețeaua electrică fie prin scoaterea ștecherului din priză (dacă ștecherul este accesibil), fie prin intermediul unui întrerupător multipolar situat în amonte de priză, în conformitate cu normele privind cablurile electrice, și trebuie să fie împământat în conformitate cu standardele naționale privind siguranța electrică.

⚠ Nu utilizați prelungitoare, prize multiple sau adaptoare. După finalizarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator. Nu utilizați aparatul dacă aveți părți ale corpului umede sau când sunteți desculți. Nu puneți în funcțiune acest aparat dacă are cablul de alimentare sau ștecherul deteriorat, dacă nu funcționează corespunzător sau dacă a fost deteriorat sau a căzut pe jos.

⚠ Dacă este deteriorat cablul de alimentare, acesta trebuie înlocuit cu unul identic de către producător, agentul de service sau de o persoană calificată similară, pentru a se evita pericolele - pericol de electrocutare.

⚠ Dacă cablul de alimentare trebuie înlocuit, contactați un centru de asistență tehnică autorizat.

## **CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA**

⚠ **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică înainte de a efectua orice operație de întreținere. Pentru a evita riscul vătămării personale, utilizați mănuși de protecție (risc de lacerare) și încălțăminte de protecție (risc de contuzie); asigurați-vă

că manevrarea se face de către două persoane (reducerea sarcinii); nu folosiți niciodată aparate de curățare cu aburi (risc de electrocutare). Reparațiile neprofesionale neautorizate de producător pot rezulta în riscuri în ceea ce privește sănătatea și siguranța, pentru care producătorul nu poate fi considerat răspunzător. Orice defecțiune sau deteriorare cauzată de reparații sau operații de întreținere neprofesionale nu va fi acoperită de garanție, ai cărei termeni sunt prezentați în documentul livrat împreună cu unitatea.

⚠ Nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau răzuitoare metalice pentru a curăța geamul ușii; acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.

⚠ Asigurați-vă că aparatul s-a răcit înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare. - pericol de arsuri.

⚠ **AVERTISMENT:** Opriti aparatul înainte de a înlocui becul - pericol de electrocutare.

## **ELIMINAREA AMBALAJULUI**

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

## **ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE**

Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile. Eliminați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deșeurilor. Pentru informații suplimentare referitoare la tratarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat aparatul. Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea consecințelor negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor.

Simbolul  de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc indică faptul că acest aparat nu trebuie eliminat ca deșeu menajer, ci trebuie predat la un centru de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

## **RECOMANDĂRI PRIVIND ECONOMISIREA ENERGIEI**

Preîncălziți cuptorul numai dacă se specifică astfel în tabelul cu informații privind prepararea sau în rețeta dumneavoastră. Folosiți forme de copt închise la culoare, lăcuite sau emailate, pentru că absorb căldura mai bine. Alimentele care necesită o perioadă de preparare mai îndelungată vor continua să se coacă și după oprirea cuptorului.

Ciclul standard (PYRO): garantează curățarea eficientă a unui cuptor foarte murdar. Ciclul cu economisire a energiei electrice (PYRO EXPRESS/ECO) - numai la unele modele - : consumul se reduce cu circa 25% față de ciclul standard. Activați-l la intervale regulate (după ce ați preparat carne de 2 sau 3 ori consecutiv).

## **DECLARAȚII DE CONFORMITATE**

Acest aparat îndeplinește: Cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 66/2014; Regulamentul privind etichetele energetice nr. 65/2014; Regulamentele din 2019 (Ieșire UE) (Amendamentul) privind informațiile energetice și proiectarea ecologică aplicabilă produselor cu impact energetic, în conformitate cu Standardul european EN 60350-1. Acest produs poate conține o sursă/mai multe surse de lumină cu eficiență energetică din clasa A+.



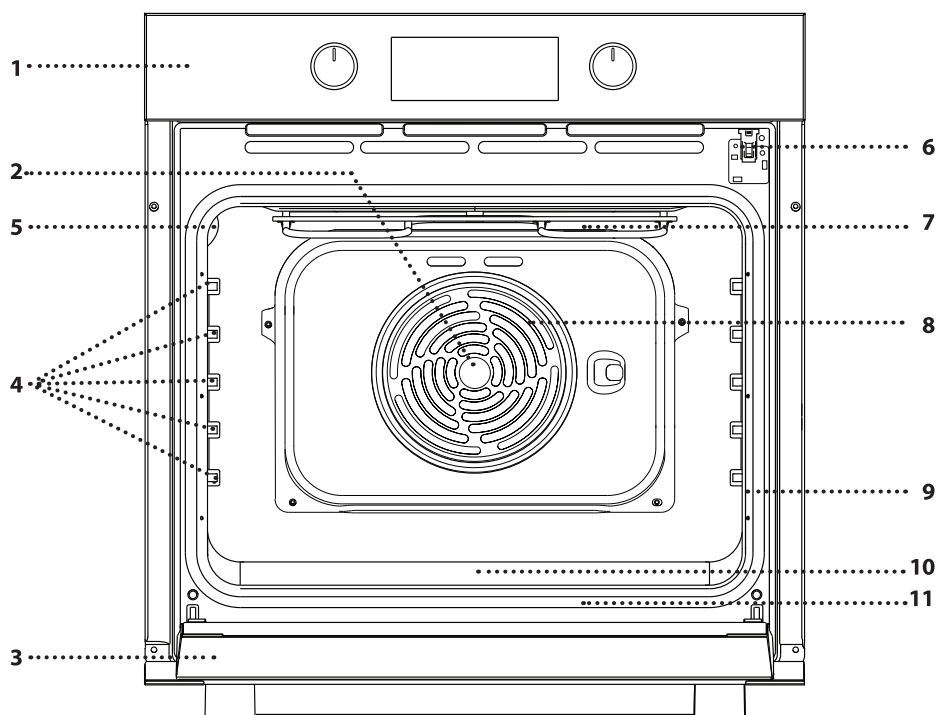


VĂ MULȚUMIM PENTRU CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT  
PRODUSUL NOSTRU



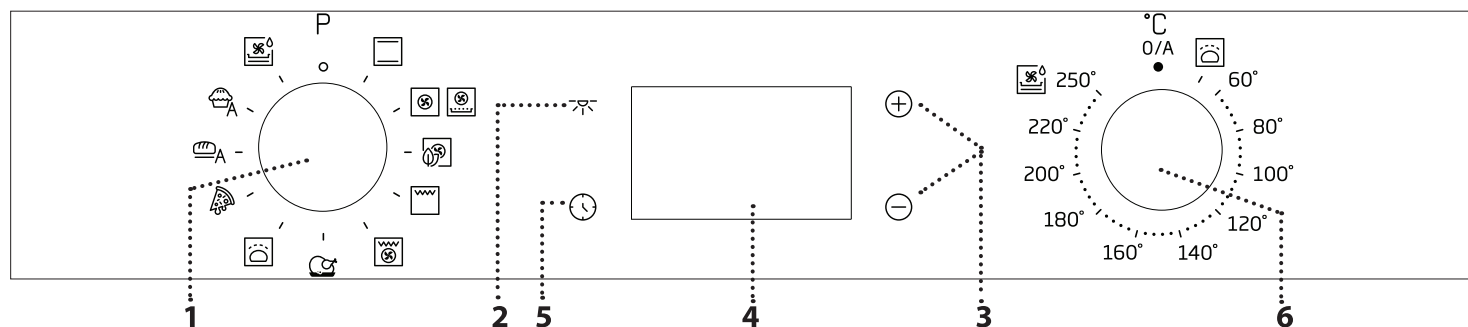
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție  
instrucțiunile privind siguranța.

## DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Bec
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe peretele compartimentului pentru preparare)
5. Ușă
6. Încuietoare ușă (blochează ușa în timpul procesului de curățare automată și după acesta)
7. Rezistență superioară/grill
8. Rezistență circulară (nu este vizibilă)
9. Plăcuță cu date de identificare (a nu se demonta)
10. Locaș pentru apă potabilă
11. Rezistență inferioară (nu este vizibilă)

## DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



### 1. BUTONUL DE SELECTARE

Pentru pornirea cuptorului prin selectarea unei funcții. Rotiți în poziția 0 pentru a opri cuptorul.

### 2. LUMINĂ

Cu cuptorul pornit, apăsați  pentru a aprinde sau stinge becul din interiorul cuptorului.

### 3. SETAREA OREI

Pentru accesarea setărilor duratei de preparare, pornirii temporizate și a temporizatorului.

Pentru afișarea orei când cuptorul este oprit.

### 4. AFIȘAJ

### 5. BUTOANE DE REGLARE

Pentru modificarea setărilor duratei de preparare.

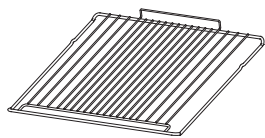
### 6. BUTONUL TERMOSTATULUI

Rotiți pentru a selecta temperatura dorită la activarea funcțiilor manuale.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Tipul de selector poate varia în funcție de model. Dacă selectoarele trebuie apăsați pentru a fi activate, apăsați pe centrul selectorului pentru a-l elibera din locaș.

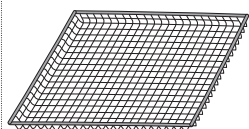
# ACCESORII

## GRĂȚAR METALIC



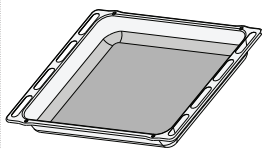
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

## TAVĂ DE AER CALD\*



Acest accesoriu este conceput pentru a fi utilizat atunci când gătiți alimente cu funcția de aer cald, asigurând o textură crocantă optimă pentru mâncarea dumneavoastră. Pentru a utiliza, așezați tava pe grătarul metalic. Pentru o curățare ușoară, se poate spăla în mașina de spălat vase.

## TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR\*



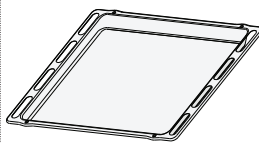
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

## ACCESORIU PENTRU PRĂJIRE



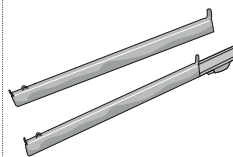
Accesoriul pentru prăjire constă din două coșuri tip grătar, concepute pentru prăjirea în cuptor. Acestea permit optimizarea procesului de preparare, datorită flexibilității lor mari și posibilității de întoarcere rapidă a alimentelor. De asemenea, este furnizat și un mâner dedicat, care permite manevrarea și întoarcerea cu ușurință a coșurilor tip grătar. Accesoriul poate fi curățat în mașina de spălat vase.

## TAVĂ DE COPT\*



Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papiotă etc.

## GHIDAJE CULISANTE \*



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

\* Disponibil numai la anumite modele

Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

## INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

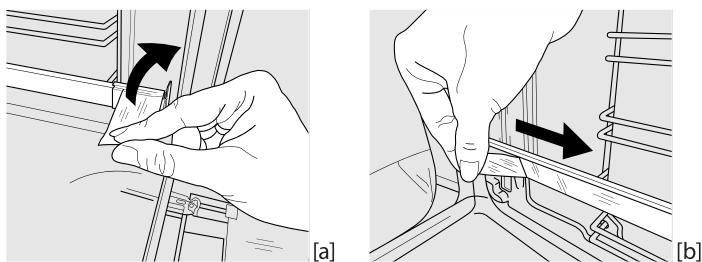
Introduceți grătarul metalic pe nivelul dorit, menținându-l ușor orientat în sus, orientând în jos mai întâi partea din spate care este ridicată (orientată în sus).

Apoi culisați-l pe orizontală de-a lungul șinelor, cât mai în spate posibil.

Alte accesorii, cum ar fi tava de copt, trebuie introduse pe orizontală, lăsându-le să culiseze pe ghidaje.

## GRĂTARE CULISANTE ȘI GHIDAJE PENTRU GRĂTAR

Înainte de a utiliza cuptorul, îndepărtați banda de protecție a acestuia [a], apoi îndepărtați folia de protecție [b] de pe ghidajele culisante.

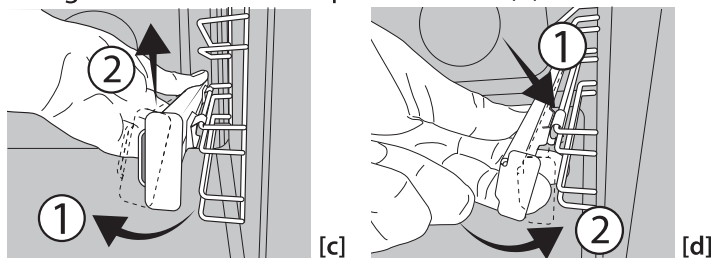


## DEMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [c]

Trageți de partea inferioară a ghidajului culisant pentru a decupla cârligele inferioare (1) și trageți ghidajele culisante în sus, scoțându-le din cârligele superioare (2).

## REMONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE [d]

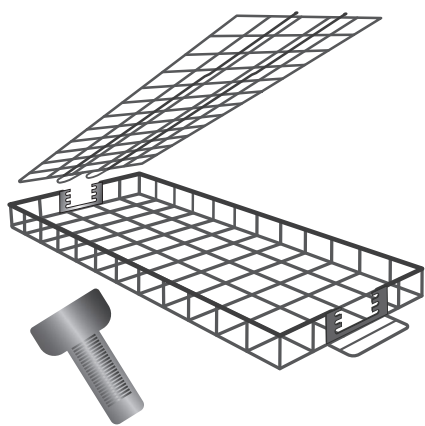
Prindeți cârligele superioare pe ghidajele pentru grătar (1), apoi apăsați partea inferioară a ghidajelor culisante pe ghidajele pentru grătar, până când cârligele inferioare se cuplează sonor (2).



## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

1. Pentru a scoate ghidajele pentru grătar, apucați ferm de partea exterioară a ghidajului și trageți-l spre dumneavoastră pentru a scoate suportul și cei doi pini interiori din locaș.
2. Pentru a repositiona ghidajele pentru grătar, poziționați-le în apropierea cavității și introduceți mai întâi cei doi pini în locașurile aferente. Apoi, poziționați partea exterioară lângă locașul său, introduceți suportul și apăsați ferm spre peretele cavității pentru a vă asigura că ghidajul pentru grătar este fixat corespunzător.

## UTILIZAREA ACCESORIULUI PENTRU PRĂJIRE



Accesorul pentru prăjire este compatibil cu funcțiile Grill și Turbogrill; de asemenea, cu acesta puteți prepara optim o varietate mare de alimente. Pentru rezultate optime, consultați tabelul cu informații privind prepararea.

Așezați alimentele într-un singur strat în fiecare coș tip grătar.

Așezați capacul pe partea din spate a coșului, la înălțimea corespunzătoare (în funcție de grosimea alimentelor), iar apoi reglați-l în partea din față.

Pentru a menține stabilitatea alimentelor în timp ce întoarceți coșurile tip grătar, rețineți că alimentele s-ar putea micșora în timpul preparării.

Introduceți cadrul special în cuptor (pe nivelul 4), iar apoi așezați coșurile tip grătar pe cadru.

Pentru a evita generarea de fum și pentru a colecta picăturile de grăsime care se scurg, luați o tavă de copt, turnați 200 ml de apă în aceasta, iar apoi introduceți-o în cuptor (pe nivelul 1).

La jumătatea duratei de preparare, întoarceți coșurile tip grătar folosind mânerul furnizat.

Verificați alimentele cu puțin timp înainte de încheierea procesului de preparare. Dacă este necesar, puteți întoarce din nou alimentele, de câte ori este necesar, până când se obține gradul de coacere și rumenire dorit.

# PRIMA UTILIZARE

## 1. SETAREA OREI

Va trebui să setați ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: Apăsați pe  până când pictograma  și cele două cifre aferente orei  sau  și ceasului  încep să clipească pe afișaj.



Utilizați  sau  pentru a seta ora și apăsați pe  pentru a confirma. Cele două cifre aferente minutelor vor începe să clipească. Utilizați  sau  pentru a seta minutele și apăsați  pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Când pictograma  clipește, de exemplu, după întreruperi îndelungate ale alimentării electrice, va fi necesar să resetați ora.

## 2. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal.

Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia.

Încălziți cuptorul la 250 °C timp de aproximativ o oră. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

# FUNCȚII

### REZISTENȚĂ SUPERIOARĂ ȘI INFERIOARĂ

Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.

### ÎNCĂLZIRE CU VENTILATOR

Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.

### PRĂJIRE CU AER

Funcția Air Fry vă permite să gătiți multe tipuri de alimente cu mai puțin ulei, rezultând mâncăruri cu o textură crocantă plăcută și sănătoasă. Interiorul cuptorului se încălzește în timp ce ventilatorul circulă aerul cald. Pentru cele mai bune rezultate, utilizați coșul Air Fry, furnizat cu unele modele.

Pentru utilizare, așezați alimentele într-un singur strat pe coșul Air Fry, evitând suprapunerea, și urmați instrucțiunile din tabelul cu informații privind prepararea cu aer cald. Așezați tava pe grătarul metalic și introduceți o tavă de copt la un nivel inferior pentru a colecta eventualele firimituri sau picături.

Evitați utilizarea mai multor tăvi pentru a asigura prepararea uniformă.

### ÎNCĂLZIRE ECO CU VENTILATOR

Pentru prepararea fripturilor simple și a fripturilor umplute, pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulației delicate și intermitente a aerului.

Atunci când se utilizează funcția ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul procesului de preparare, dar poate fi aprinsă din nou prin apăsarea pe .

### GRILL

Pentru prepararea la grill a fripturilor,

frigăruilor și cârnaților, pentru gratinarea legumelor sau prăjirea feliilor de pâine.

Atunci când frigeți carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a grăsimii scurse pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 200 ml de apă potabilă.

### PREPARARE PE GRILL ASISTATĂ DE VENTILATOR

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, friptură de vită, pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a grăsimii scurse pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 200 ml de apă potabilă.

### MAXI COOKING

Pentru prepararea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Vă recomandăm să întoarceți carnea în timpul preparării pentru a vă asigura că se rumenește uniform pe ambele părți. De asemenea, vă recomandăm să stropiți carnea pentru a nu se usca excesiv.

### DOSPIREA ALUATULUI

Pentru a ajuta la dospirea eficientă a aluaturilor dulci sau picante. Pentru a activa această funcție, rotiți butonul termostatului în poziția .

### PIZZA

Pentru a prepara diferite tipuri și dimensiuni de pizza și pâine. Este recomandat să interschimbați poziția tăvilor de copt la jumătatea duratei de preparare.

### FUNCȚIE AUTOMATĂ PENTRU PÂINE

Această funcție sugerează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pâine.



## FUNCȚIE AUTOMATĂ PENTRU PRODUSE DE PĂTISERIE

Această funcție sugerează temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de prăjituri.



## CURĂȚARE CU ABURI

Acțiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor

de murdărie și a resturilor de alimente. Turnați 100-120 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului, apoi rotiți butonul de selectare și butonul termostatului la pictograma . Se recomandă utilizarea funcției timp de 35 de minute.

Activați funcția atunci când cuptorul este rece, iar după încheierea ciclului, lăsați-l să se răcească timp de 15 minute. Poziția pictogramei nu corespunde cu temperatura atinsă în timpul ciclului de curățare.

## UTILIZAREA ZILNICĂ

### 1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

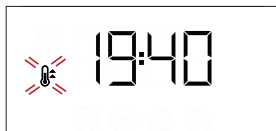
Pentru a selecta o funcție, rotiți *butonul de selectare* către simbolul aferent funcției dorite: Afișajul se va ilumina și va fi emis un semnal sonor.



### 2. ACTIVAREA UNEI FUNCȚII

#### MANUAL

Pentru a porni o funcție pe care ați selectat-o, rotiți *butonul termostatului* pentru a seta temperatura dorită.



Vă rugăm să rețineți următoarele: În timpul procesului de preparare, puteți modifica funcția rotind *butonul de selectare* sau puteți regla temperatura rotind *butonul termostatului*. Funcția nu va porni dacă *butonul termostatului* va fi în poziția **0**, puteți seta durata de preparare, ora de finalizare a preparării (numai dacă ați setat o durată de preparare) și un temporizator.

#### DOSPIREA ALUATULUI

Pentru a porni funcția „Dospire aluat”, rotiți *butonul termostatului* în dreptul simbolului corespunzător; în cazul în care cuptorul este setat la altă temperatură, funcția nu va porni.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Puteți seta durata de preparare, ora de finalizare a preparării (numai dacă setați o durată de preparare) și temporizatorul.

### 3. PREÎNCĂLZIRE

Odată ce funcția pornește, activarea etapei de preîncălzire este anunțată prin emiterea unui semnal sonor și clipirea pictogramei pe afișaj.

La finalul acestei etape, atingerea temperaturii setate în interiorul cuptorului este anunțată prin emiterea unui semnal sonor și prezentarea fixă a pictogramei pe afișaj: În acest moment, introduceți alimentele și începeți procesul de preparare.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.

### 4. PROGRAMAREA PREPARĂRII

Va trebui să selectați o funcție înainte de a putea să porniți programarea preparării.

#### DURATA

apăsați în mod repetat pe până când pictograma și cifrele „00:00” încep să clipească pe afișaj.



Utilizați sau pentru a seta durata de preparare dorită, apoi apăsați pe pentru a confirma.

Activați funcția rotind *butonul termostatului* la temperatura dorită: se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată finalizarea procesului de preparare.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Pentru a anula durata de preparare setată, apăsați în mod repetat pe până când pictograma începe să clipească pe afișaj, apoi utilizați pentru a reseta durata de preparare la „00:00”. Durata de preparare cuprinde o etapă de preîncălzire.

#### PROGRAMAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/PORNIRII TEMPORIZATE

După setarea unei durate de preparare, pornirea funcției poate fi temporizată prin programarea orei de finalizare a preparării: Apăsați pe până când pictograma și ora curentă încep să clipească pe afișaj.



Utilizați sau pentru a seta ora dorită pentru finalizarea duratei de preparare și apăsați pe pentru a confirma.

Activați funcția rotind *butonul termostatului* la temperatura dorită: funcția va rămâne întreruptă până la pornirea automată după o perioadă de timp care a fost calculată astfel încât prepararea să fie finalizată la ora setată.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Pentru a anula setarea, opriți cuptorul rotind *butonul de selectare* în poziția „0”.

Întârzierea de pornire a funcționalității nu este disponibilă pentru funcțiile Grill și Preparare pe grill asistată de ventilator.

## FINALIZAREA PREPARĂRII

Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată finalizarea funcției.



Rotiți *butonul de selectare* pentru a selecta o funcție diferită sau **0** pentru a opri cuptorul.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Dacă temporizatorul este activ, afișajul va prezenta mesajul „END” alternativ cu durata de timp rămasă.

## 5. SETAREA TEMPORIZATORULUI

Această opțiune nu întrerupe sau programează prepararea, dar vă permite să utilizați afișajul pe post de temporizator atât în timp ce o funcție este activă, cât și atunci când cuptorul este oprit.

Apăsați în mod repetat  până când pictograma  și „00:00” încep să clipească pe afișaj.



Utilizați  sau  pentru a seta ora dorită și apăsați pe  pentru a confirma. Se va emite un semnal sonor odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea inversă a duratei de timp selectate.

Note: Pentru a anula temporizatorul, apăsați în mod repetat pe  până când pictograma  începe să clipească, apoi utilizați  pentru a reseta ora la „00:00”.

### NOTE

- Nu acoperiți interiorul cuptorului cu folie de aluminiu.
- Nu târați niciodată oale sau tăvi pe partea inferioară a cuptorului, deoarece stratul de email ar putea suferi deteriorări.
- Nu puneți greutatea mari pe ușă și nu vă țineți de ușă.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

| REȚETĂ                                                                  | FUNCȚIE | PREÎNCĂL-ZIRE | TEMPERATURĂ (°C) | DURATĂ (Min) | NIVEL ȘI ACCESORII |
|-------------------------------------------------------------------------|---------|---------------|------------------|--------------|--------------------|
| Leavened cakes (Prăjituri cu aluat dospit)                              |         | Da            | 160-180          | 30 - 90      | 2/3                |
|                                                                         |         | Da            | 160-180          | 30 - 90      | 4 1                |
| Prăjitură umplută<br>(prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe) |         | Da            | 160 - 200        | 35 - 90      | 2                  |
|                                                                         |         | Da            | 160 - 200        | 40 - 90      | 4 2                |
| Biscuiți / mini tarte                                                   |         | Da            | 160-180          | 20 - 45      | 3                  |
|                                                                         |         | Da            | 150-170          | 20 - 45      | 4 2                |
|                                                                         |         | Da            | 150-170          | 20 - 45      | 5 3 1              |
| Choux à la crème                                                        |         | Da            | 180 - 210        | 30 - 40      | 3                  |
|                                                                         |         | Da            | 180 - 200        | 35 - 45      | 4 2                |
|                                                                         |         | Da            | 180 - 200        | 35 - 45      | 5 3 1              |
| Bezele                                                                  |         | Da            | 90               | 150 - 200    | 3                  |
|                                                                         |         | Da            | 90               | 140 - 200    | 4 2                |
|                                                                         |         | Da            | 90               | 140 - 200    | 5 3 1              |
| Pizza/Focaccia                                                          |         | Da            | 190 - 250        | 15 - 50      | 1 / 2              |
|                                                                         |         | Da            | 190 - 250        | 20 - 50      | 4 2                |
| Pâine                                                                   |         | —             | —                | 60           | 2                  |
| Pizza congelată                                                         |         | Da            | 250              | 10 - 20      | 3                  |
|                                                                         |         | Da            | 230-250          | 10 - 25      | 3 2                |
| Plăcinte<br>(plăcintă cu legume, quiche)                                |         | Da            | 180 - 200        | 40 - 55      | 3                  |
|                                                                         |         | Da            | 180 - 200        | 45 - 60      | 4 2                |
|                                                                         |         | Da            | 180 - 200        | 45 - 60      | 5 3 1              |
| Vols-au-vents/pateuri din aluat de foietaj                              |         | Da            | 190 - 200        | 20 - 30      | 3                  |
|                                                                         |         | Da            | 180 - 190        | 20 - 40      | 4 2                |
|                                                                         |         | Da            | 180 - 190        | 20 - 40      | 5 3 1              |
| Lasagna/paste la cuptor/<br>cannelloni/budinci                          |         | Da            | 190 - 200        | 45 - 65      | 2                  |
| Miel/vițel/ vită/porc 1 kg                                              |         | Da            | 190 - 200        | 80 - 110     | 3                  |
| Friptură de porc cu șorici 2 kg                                         |         | Da            | 180 - 190        | 110 - 150    | 2                  |
| Pui/iepure/rață 1 kg                                                    |         | Da            | 200 - 230        | 50 - 100     | 2                  |
| Curcan/gâscă 3 kg                                                       |         | —             | 190 - 200        | 100 - 160    | 2                  |

|           |                                                                                                                            |                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                       |                                                                                                                                                        |                                                                                                                                    |                                                                                                                      |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNCȚII   | <br>Rezistență superioară și inferioară | <br>Încălzire cu ventilator                                    | <br>Pizza (Pizza)                                                                     | <br>Funcție automată pentru pâine                  | <br>Grill                                                          | <br>Preparare pe grill asistată de ventilator | <br>Încălzire eco cu ventilator |
| ACCESORII | <br>Grătar metalic                      | <br>Vas de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul metalic | <br>Tavă de copt/tavă de colectare a picăturilor sau vas de copt, pe grătarul metalic | <br>Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt | <br>Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt cu 200 ml de apă |                                                                                                                                    |                                                                                                                      |

| REȚETĂ                                                                            | FUNCȚIE                                                                           | PREÎNCĂL-ZIRE | TEMPERATURĂ (°C) | DURATĂ (Min) | NIVEL ȘI ACCESORII                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Legume umplute<br>(roșii, courgettes (dovlecei), aubergines (vinete))             |  | Da            | 180 - 200        | 50 - 70      | 2<br>                                                                                                                                                                             |
| Pâine prăjită                                                                     |  | —             | 250              | 2 - 6        | 5<br>                                                                                                                                                                             |
| Fileuri/medalioane de pește                                                       |  | —             | 230 - 250        | 20 - 30 *    | 4 3<br>                                                                                        |
| Cârnați/frigărui/coaste/hamburgeri                                                |  | —             | 250              | 15 - 30 *    | 5 4<br>                                                                                        |
| Friptură de pui 1-1,3 kg                                                          |  | Da            | 200 - 220        | 55 - 70 **   | 2 1<br>                                                                                        |
| Mușchi de vită, în sânge 1 kg                                                     |  | Da            | 200 - 210        | 35 - 50 **   | 3<br>                                                                                                                                                                             |
| Pulpă de miel/but                                                                 |  | Da            | 200 - 210        | 60 - 90 **   | 3<br>                                                                                                                                                                             |
| Cartofi copti                                                                     |  | Da            | 200 - 210        | 35 - 55**    | 3<br>                                                                                                                                                                             |
| Legume gratinate                                                                  |  | —             | 200 - 210        | 25 - 55      | 3<br>                                                                                                                                                                             |
| Carne și cartofi                                                                  |  | Da            | 190 - 200        | 45 - 100 *** | 4 1<br>                                                                                        |
| Pește și legume                                                                   |  | Da            | 180              | 30 - 50 ***  | 4 1<br>                                                                                        |
| Lasagna și carne                                                                  |  | Da            | 200              | 50 - 100 *** | 4 1<br>                                                                                        |
| Masă completă: tartă cu fructe (nivelul 5)/ lasagna (nivelul 3)/carne (nivelul 1) |  | Da            | 180 - 190        | 40 - 120 *** | 5 3 1<br>   |
| Fripturi simple/fripturi umplute                                                  |  | —             | 170 - 180        | 100 - 150    | 3<br>                                                                                                                                                                             |

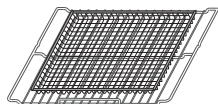
\*Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare  
 \*\* Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

\*\*\* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

|           |                                                                                                                            |                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                       |                                                                                                                                                        |                                                                                                                                    |                                                                                                                      |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNCȚII   | <br>Rezistență superioară și inferioară | <br>Încălzire cu ventilator                                    | <br>Pizza (Pizza)                                                                     | <br>Funcție automată pentru pâine                  | <br>Grill                                                          | <br>Preparare pe grill asistată de ventilator | <br>Încălzire eco cu ventilator |
| ACCESORII | <br>Grătar metalic                      | <br>Vas de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul metalic | <br>Tavă de copt/tavă de colectare a picăturilor sau vas de copt, pe grătarul metalic | <br>Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt | <br>Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt cu 200 ml de apă |                                                                                                                                    |                                                                                                                      |

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA CU AIR FRY

| CATEGORIE          | REȚETĂ                       | FUNCȚIE                                                                           | CANTITATE RE-COMANDATĂ | PREÎNCĂL-ZIRE | TEMPERATURĂ (°C) | DURATĂ (MIN) | NIVEL ȘI ACCESORII                                                                                                                                                                |
|--------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------|------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Alimente congelate | Cartofi prăjiți, congelați   |  | 500 - 700              | ✓             | 200              | 20 - 30      | 3<br> 1<br> |
|                    | Crochete de pui congelate    |  | 500 - 700              | ✓             | 200              | 15 - 20      | 4<br> 1<br> |
|                    | Crochete de pește            |  | 500 - 700              | ✓             | 220              | 15 - 20      | 4<br> 1<br> |
| Legume             | Dovlecei proaspeți cu pesmet |  | 400                    | ✓             | 200              | 15 - 20      | 4<br> 1<br> |
|                    | Cartofi prăjiți              |  | 300 - 800              | ✓             | 200              | 25 - 40      | 4<br> 1<br> |
|                    | Legume mixte                 |  | 300 - 800              | ✓             | 200              | 20 - 35      | 4<br> 1<br> |
| Carne și pește     | Piept de pui                 |  | 1 - 4 cm               | ✓             | 200              | 20 - 50      | 4<br> 1<br> |
|                    | Aripioare de pui             |  | 2300 - 800             | ✓             | 220              | 20 - 40      | 4<br> 1<br> |
|                    | Cotlet pane                  |  | 1 - 4 cm               | ✓             | 220              | 15 - 40      | 4<br> 1<br> |
|                    | File de pește                |  | 1 - 4 cm               | ✓             | 200              | 15 - 25      | 4<br> 1<br> |



**Vă rugăm să rețineți următoarele: tava specială Air Fry trebuie așezată întotdeauna pe grătarul metalic.**

Pentru prepararea de alimente proaspete sau de casă, întindeți uniform uleiul.

Vă sugerăm să adăugați o tavă goală pe Nivelul 1 pentru a colecta eventualele reziduuri de grăsime provenite de la tava Air Fry în timpul preparării. Pentru a garanta rezultate de preparare uniforme, amestecați alimentele la jumătatea timpului de preparare recomandat.

# TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA CU ACCESORIUL PENTRU PRĂJIRE

| CATEGORIA FOOF                  | REȚETĂ                                       | CANTITATE<br>pentru un singur<br>grătar | FUNCȚIE                                                                             | TEMPERATURĂ<br>(°C) | TIMP DE<br>PREÎNCĂLZIRE<br>(MIN) | DURATA<br>(MIN) | NIVEL ȘI ACCESORII                                                                    |                                                                                       |
|---------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Burger cu carne de vită         | Hamburger                                    | 125 - 750 g<br>d = 8-9 cm               |    | 250                 | 0                                | 25 - 30*        |    |    |
| Cârnați, crenvurști și frigărui | Cârnați din carne de porc***                 | 150 - 500 g                             |    | 250                 | 0                                | 25 - 30*        |    |    |
|                                 | Cârnați din carne de pui***                  | 150 - 500 g                             |    | 250                 | 0                                | 20 - 25*        |    |    |
|                                 | Crenvurști din carne de carne de pui și porc | 150 - 500 g                             |    | 250                 | 0                                | 15 - 20*        |    |    |
|                                 | Frigărui cu carne de pui și porc             | 200 - 800 g                             |    | 250                 | 0                                | 25 - 30*        |    |    |
| Porc                            | Bacon                                        | 20 - 60 g                               |    | 250                 | 0**                              | 10 - 12*        |    |    |
|                                 | Coaste                                       | 200 - 500 g                             |    | 250                 | 0                                | 30 - 40*        |    |    |
|                                 | Spată                                        | 200 - 600 g                             |    | 250                 | 0                                | 25 - 30*        |    |    |
|                                 | Cotlet                                       | 200 - 500 g                             |    | 250                 | 0                                | 30 - 35*        |    |    |
| Carne de pasăre                 | Felii de piept de pui și curcan              | 150 - 300 g                             |    | 250                 | 0                                | 30 - 35*        |    |    |
|                                 | Pulpă de pui                                 | 200 - 500 g                             |   | 250                 | 0                                | 30 - 35*        |   |   |
| Pește                           | File de somon                                | 200 - 400 g                             |  | 250                 | 0                                | 20 - 25*        |  |  |
|                                 | Biban întreg                                 | 300 - 400 g                             |  | 250                 | 0                                | 20 - 25*        |  |  |
|                                 | Plătică întreagă                             | 300 - 400 g                             |  | 250                 | 0                                | 20 - 25*        |  |  |
| Legume                          | Ardei                                        | 100 - 300 g                             |  | 250                 | 0                                | 20 - 25*        |  |  |
|                                 | Vânăță                                       | 100 - 200 g<br>1-2 cm                   |  | 250                 | 0                                | 20 - 25*        |  |  |
|                                 | Dovlecei                                     | 50 - 200 g<br>1 - 1,5 cm                |  | 250                 | 0                                | 20 - 25*        |  |  |
|                                 | Ceapă                                        | 50 - 150 g<br>2-3 cm                    |  | 250                 | 0                                | 20 - 25*        |  |  |
| Pâine                           | Pâine prăjită                                | 80 - 200 g<br>2-3 cm                    |  | 250                 | 0                                | 10 - 15*        |  |  |
|                                 | Pâine prăjită                                | 30 - 100 g                              |  | 250                 | 0                                | 10 - 15*        |  |  |

\*La jumătatea de preparare, întoarceți coșurile tip grătar folosind mânerul furnizat.  
\*\*Pentru rezultate optime, introduceți șunca după ce ați preîncălzit cuptorul timp de 3 minute.  
\*\*\*Pentru rezultate optime, perforați cârnații înainte de a introduce accesoriul în cuptor.

Ungeți cu ulei atât grătarul, cât și alimentele, pentru a evita lipirea preparatelor, mai ales a legumelor și cărnii de pasăre.  
Atunci când utilizați ambele suporturi, alegeți categorii de alimente pentru care se aplică aceeași funcție de gătit (Grill sau Grill Turbo).

|           |                                                                                                                 |                                                                                                                                                        |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNCȚII   | <br>Grill                    | <br>Preparare pe grill asistată de ventilator                     |
| ACCESORII | <br>Accesoriu pentru prăjire | <br>Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt cu 200 ml de apă |

# CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare.

Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului. Purtați mănuși de protecție.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.

## SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți cu o lavetă uscată.

Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

## SUPRAFEȚELE INTERIOARE

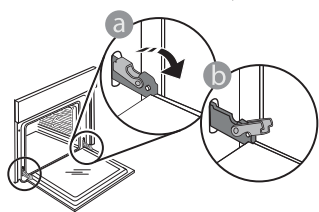
- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

- În cazul în care există depuneri persistente pe suprafețele interioare, vă recomandăm să rulați funcția de curățare automată pentru a obține rezultate optime de curățare. Evitați activarea ciclului de curățare Pyrolitic în prezența reziduurilor de calcar. Înainte de activare, realizați curățarea calcarului conform descrierii de mai sus.
- Ușa poate fi demontată și remontată cu ușurință pentru a se facilita curățarea geamului din sticlă.
- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.

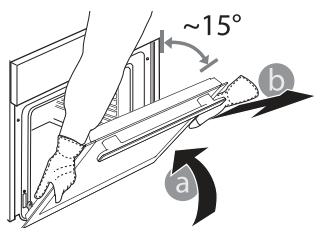
## ACCESORII

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

## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII



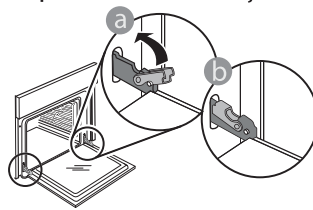
1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



2. Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș.

Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.



4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.

Aplicați o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziția corectă.

5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.

## ÎNLOCUIREA BECULUI

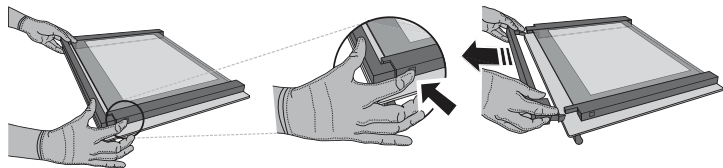
- Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
- Desfiletați capacul becului, înlocuiți becul și înfiletați la loc capacul becului.
- Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Vă rugăm să rețineți următoarele: Utilizați becuri cu halogen de 25 W/230 V, de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009).

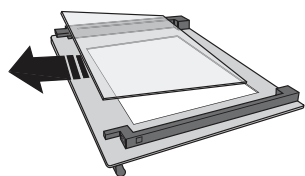
Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare. - Nu manevrați becurile cu mâinile neprotejate deoarece vârfurile degetelor dumneavoastră le-ar putea deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

## CURĂȚAREA GEAMULUI UȘII

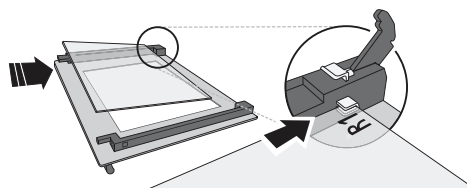
1. După demontarea ușii și sprijinirea acesteia, cu mânerul orientat în jos, pe o suprafață moale, apăsați simultan cele două cleme de fixare și demontați marginea superioară a ușii, trăgând-o spre dumneavoastră.



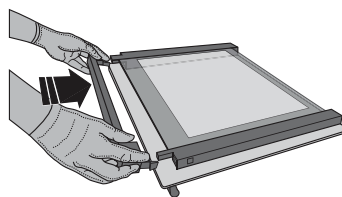
2. Ridicați și țineți ferm cu ambele mâini geamul interior, demontați-l și amplasați-l pe o suprafață moale înainte de a-l curăța.



3. Montați la loc panoul intermediar (marcat cu „1R”) înainte de a remonta panoul interior: Pentru a poziționa corect panourile de sticlă, asigurați-vă că marcajul „R” poate fi observat în colțul din partea stângă. Mai întâi, introduceți latura lungă a geamului marcată cu litera „R” în locașurile de susținere, apoi coborâți-o în poziție. Repetați această procedură pentru ambele panouri de sticlă.



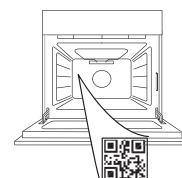
4. Montați la loc marginea superioară: Poziționarea corectă se realizează după ce se aude un clic. Asigurați-vă că garnitura este fixată sigur înainte de a remonta ușa.



## REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

| PROBLEMĂ                                                          | CAUZĂ POSIBILĂ                                          | SOLUȚIE                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cuptorul nu funcționează.                                         | Pană de curent.<br>Deconectare de la rețeaua electrică. | Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică.<br>Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă. |
| Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă.       | Defect cuptor.                                          | Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți și precizați numărul care este prezentat după litera „F”.                           |
| Pe afișaj apare mesajul „Hot”, iar funcția selectată nu pornește. | Temperatură prea ridicată.                              | Lăsați cuptorul să se răcească înainte de a activa funcția.<br>Selectați o funcție diferită.                                                                                        |

Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



# BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

## VAŽNO JE DA SE PROČITAJU I POŠTUJU

Pažljivo pročitajte ova bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja. Sačuvajte ih za buduću upotrebu.

U ovom uputstvu i na samom uređaju nalaze se važna upozorenja vezana za bezbednost kojih se treba stalno pridržavati. Proizvođač se odriče svake odgovornosti u slučaju nepoštovanja ovih bezbednosnih uputstava, nepravilnog korišćenja uređaja ili nepravilno podešenih kontrola.

⚠ Ne dodirujte rernu za vreme ciklusa pirolize (samočišćenje) – postoji rizik od opekotina. Decu i životinje treba držati podalje za vreme ciklusa pirolize (sve dok se prostorija potpuno ne izvetri). Veći ostaci prosute hrane, naročito masnoće i ulja, moraju se ukloniti iz unutrašnjosti rerne pre započinjanja ciklusa pirolize. Ne ostavljajte nikakav pribor niti bilo šta drugo u rerni za vreme ciklusa pirolize.

⚠ Ako je rerna postavljena ispod aspiratora, vodite računa da svi gorionici ili električne ringle budu isključeni tokom ciklusa pirolize – postoji rizik od opekotina.

⚠ Malu decu (do 3 godine) treba držati dalje od uređaja. Malu decu (3–8 godina) treba držati dalje od uređaja, osim ukoliko imaju konstantan nadzor. Deca starosti od 8 godina i više i osobe sa umanjnim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, mogu da koriste ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ako su im data uputstva za bezbedno korišćenje uređaja i ukoliko razumeju moguće rizike. Deca se ne smeju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje ne smeju vršiti deca bez nadzora.

⚠ UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni delovi jako se zagrevaju u toku upotrebe. Pobrinite se da ne dođe do kontakta sa grejnim elementima. Decu mlađu od 8 godina treba uvek držati po strani, ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.

⚠ Nikad ne ostavljajte uređaj bez nadzora za vreme sušenja hrane. Ukoliko je uređaj pogodan za korišćenje sonde, koristite samo temperaturnu sondu preporučenu za ovu rernu – u suprotnom, postoji rizik od požara.

⚠ Krpe i druge zapaljive materijale držite dalje od uređaja dok se svi delovi potpuno ne ohlade – postoji rizik od požara. Budite naročito oprezni prilikom spremanja masne hrane ili prilikom dodavanja alkoholnih pića – postoji rizik od požara. Koristite rukavice za rernu za vađenje sudova i pribora. Po završetku pečenja, pažljivo otvorite vrata i pustite vreo vazduh ili paru polako napolje pre nego što pristupite rerni – postoji rizik od opekotina. Ne blokirajte otvore za vreo vazduh na prednjoj strani rerne – postoji rizik od požara.

⚠ Budite pažljivi kada su vrata rerne otvorena, kako ne biste udarili u njih.

⚠ Hrana ne sme da stoji u ili na proizvodu duže od jednog sata pre ili posle kuvanja.

### DOZVOLJENA UPOTREBA

⚠ OPREZ: Uređaj nije predviđen da se njime upravlja spoljnim uređajem za uključivanje, kao što je tajmer, ili odvojenim sistemom za daljinsko upravljanje.

⚠ Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i takođe se može koristiti: kuhinje za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima; seoska gazdinstva; od strane gostiju hotela, motela, prenočišta sa doručkom i drugih objekata za smeštaj gostiju.

⚠ Nijedna druga upotreba nije dozvoljena (npr. zagrevanje prostorija).

⚠ Ovaj uređaj nije namenjen za profesionalnu upotrebu. Ne koristite uređaj na otvorenom.

⚠ Ne čuvajte eksplozivne ili zapaljive materije (npr. benzin ili sprejeve) unutar ili blizu uređaja – postoji rizik od požara.

### UGRADNJA

⚠ Ovim uređajem moraju rukovati i montirati ga dve ili više osoba – postoji rizik od povrede. Prilikom raspakivanja i ugradnje, koristite zaštitne rukavice – postoji rizik od posekotina.

⚠ Ugradnju, uključujući dovod vode (ako postoji), električno povezivanje i popravke mora da obavi kvalifikovani tehničar. Nemojte popravljati ili menjati delove uređaja ukoliko to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku. Držite decu podalje od mesta ugradnje. Posle vađenja uređaja iz pakovanja proverite da se nije ošteti tokom transporta. U slučaju da postoje neki problemi, obratite se svom prodavcu ili najbližem postprodajnom servisu. Nakon ugradnje, otpadna ambalaža (plastični delovi, delovi od stiropora itd.) mora se čuvati van domašaja dece – postoji rizik od gušenja. Pre ugradnje, uređaj se mora isključiti sa strujnog napajanja – postoji rizik od strujnog udara. Pazite da uređaj ne ošteti kabl za napajanje tokom ugradnje – postoji rizik od požara ili strujnog udara. Aktivirajte uređaj tek nakon što je postupak montiranja završen.

⚠ Uklonite sve drvene delove nameštaja pre ugradnje uređaja i uklonite svu piljevinu i strugotinu.

⚠ Uređaj izvadite iz stiropora tek u trenutku ugradnje.

⚠ Nakon ugradnje, donja strana uređaja ne sme više da bude pristupačna, jer postoji rizik od opekotina.

⚠ Ne postavljajte uređaj iza dekorativnih vrata – postoji rizik od požara.

⚠ Ako uređaj ugrađujete ispod radne ploče, ne blokirajte minimalni razmak između radne površine i gornje ivice rerne – postoji rizik od opekotina.

### **OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA**

⚠ Pločica sa tehničkim podacima se nalazi na prednjoj ivici rerne (vidljiva je kada su vrata otvorena).

⚠ Mora biti omogućeno isključivanje uređaja sa napajanja izvlačenjem utikača iz utičnice, ukoliko joj se može pristupiti, ili putem dostupnog višepolnog prekidača postavljenog iznad utičnice u skladu sa pravilima ožičenja, a uređaj mora biti uzemljen u skladu sa nacionalnim standardima električne bezbednosti.

⚠ Ne koristite produžne kablove, višestruke utičnice ili adaptere. Električni delovi ne smeju da budu lako dostupni korisniku posle ugradnje. Ne koristite uređaj kada ste mokri ili bosi. Ne rukujte ovim uređajem ako mu je oštećen kabl za napajanje ili utikač, ako ne radi kako treba, ili ako je oštećen ili ste ga ispustili.

⚠ Ukoliko je kabl za napajanje oštećen, potrebno je da ga proizvođač, serviser ili druga kvalifikovana osoba zameni istim takvim kako bi se izbegla opasnost – postoji rizik od električnog udara.

⚠ Ako je potrebna zamena kabla za napajanje, obratite se ovlašćenom servisnom centru.

### **ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE**

⚠ **UPOZORENJE:** Pre obavljanja čišćenja ili održavanja, vodite računa da uređaj bude isključen i da ne bude priključen na strujno napajanje. Da biste izbegli rizik od telesne povrede, koristite zaštitne rukavice (rizik od posekotine) i zaštitne cipele (rizik od nagnječenja); u rukovanju treba da učestvuju dve osobe (manje opterećenje); nikada ne koristite opremu za čišćenje parom (postoji rizik od električnog šoka). Popravke od strane nestručnih lica, za koje proizvođač nije dao odobrenje, mogu dovesti do rizika po zdravlje i bezbednost, za koje proizvođač ne može biti odgovoran. Svaki kvar ili oštećenje nastali usled popravke ili održavanja od strane nestručnih lica neće biti pokriveni garancijom, za šta su uslovi istaknuti u dokumentu koji je isporučen sa uređajem.

⚠ Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne, jer mogu da ogrebu površinu, što može dovesti do pucanja stakla.

⚠ Vodite računa da uređaj bude ohlađen pre čišćenja ili održavanja. – opasnost od opekotina.

⚠ **UPOZORENJE:** Isključite uređaj pre zamene sijalice – postoji rizik od strujnog udara.

### **ODLAGANJE AMBALAŽE**

Materijal za pakovanje je moguće 100% reciklirati i označen je reciklažnim simbolom ♻. Zato različite delove ambalaže treba odgovorno odložiti i u potpunosti u skladu sa propisima lokalnih vlasti o odlaganju otpada.

### **ODLAGANJE KUĆNIH UREĐAJA**

Ovaj uređaj je proizveden od materijala koji se mogu reciklirati ili ponovo upotrebiti. Odložite ga u skladu s lokalnim propisima o odlaganju otpada. Za više informacija o tretmanu, ponovnom iskorišćavanju i reciklaži kućnih električnih uređaja obratite se nadležnom lokalnom organu vlasti, službi za sakupljanje komunalnog otpada ili prodavnici u kojoj ste kupili uređaj. Ovaj uređaj je označen prema Evropskoj Direktivi o odlaganju električne i elektronske opreme 2012/19/EZ (Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE).

Ako pravilno odložite proizvod na otpad, pomoći ćete u sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi.

Simbol  na proizvodu ili na pratećoj dokumentaciji ukazuje na to da sa njim ne treba postupati kao sa komunalnim otpadom, već ga treba predati odgovarajućem centru za sakupljanje i reciklažu električne i elektronske opreme.

### **SAVETI ZA UŠTEDU ENERGIJE**

Samo u slučaju da je to navedeno u tabeli za pripremu hrane ili u vašem receptu, rernu možete unapred zagrejati. Koristite tamne lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje pošto oni bolje apsorbuju toplotu. Hrana koju treba duže peći nastaviće da se peče pošto se rerna isključi.

Standardni ciklus (PIROLIZA): pogodan za čišćenje jako zaprljane rerne. Ciklus sa uštedom energije (EKSPRES PIROLIZA/EKO) – dostupan je samo kod određenih modela: troši otprilike 25% manje energije nego standardni ciklus. Birajte ovu funkciju u redovnim intervalima (nakon spremanja mesa 2 ili 3 puta uzastopno).

### **IZJAVE O USAGLAŠENOSTI**

Ovaj uređaj ispunjava: zahteve ekološkog dizajna Evropske odredbe 66/2014; Uredbe o energetske označavanju 65/2014; Propise za ekološki dizajn za proizvode u vezi sa energijom i energetske informacije (amandman) (izlazak iz EU) 2019, u skladu sa Evropskim standardom EN 60350-1.

Ovaj proizvod može da sadrži izvor svetslosti klase A+ energetske efikasnosti.



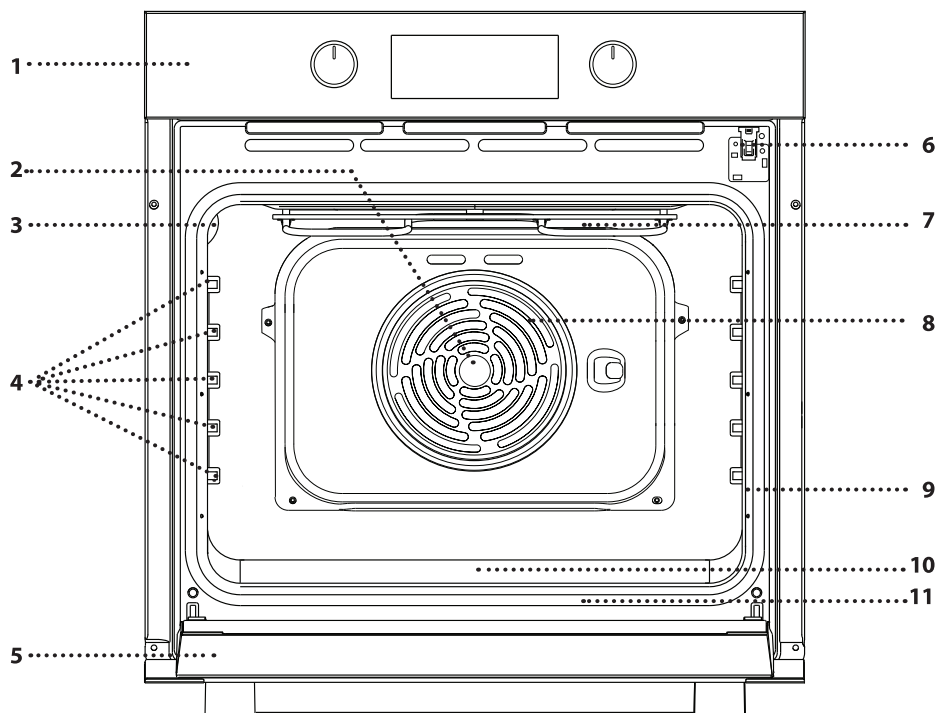


HVALA ŠTO STE KUPILI NAŠ PROIZVOD



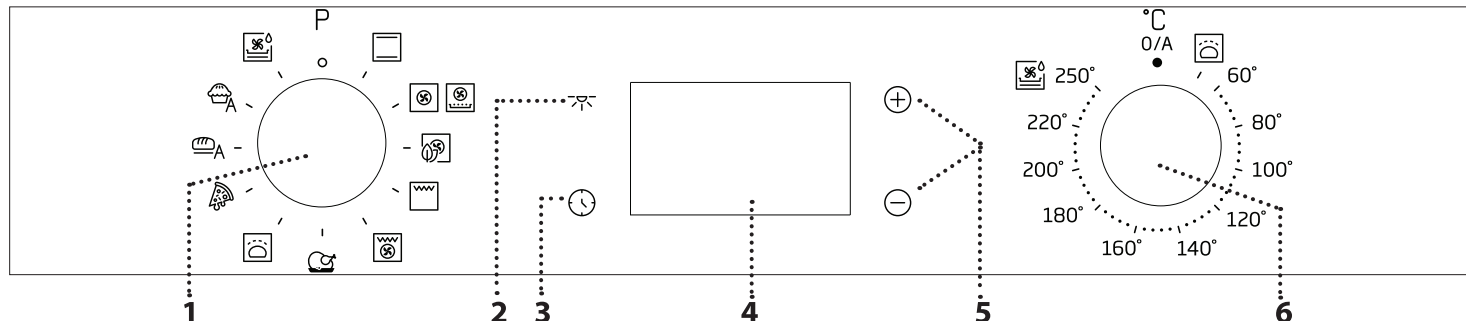
Pažljivo pročitajte bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja.

## OPIS PROIZVODA



1. Kontrolna tabla
2. Ventilator
3. Lampica
4. Prečke (nivoi su prikazani na zidu unutrašnjeg dela pećnice)
5. Vrata
6. Zaključavanje vrata (zaključava vrata dok je automatsko čišćenje u toku i nakon njega)
7. Gornji grejač / roštilj
8. Kružni grejač (nije vidljiv)
9. Pločica za identifikaciju (ne uklanjajte je)
10. Prorez za vodu za piće
11. Donji grejač (ne vidi se)

## OPIS KONTROLNE TABLE



### 1. DUGME ZA ODABIR

Za uključivanje pećnice biranjem funkcije. Okrenite prekidač 0 na položaj kako biste isključili rernu.

### 2. OSVETLJENJE

Kada je pećnica uključena, pritisnite  da biste uključili ili isključili svetlo odeljka pećnice.

### 3. PODEŠAVANJE VREMENA

Koristi se za podešavanje vremena trajanja pripreme jela, odlaganje starta i podešavanje tajmera.

Prikazuje vreme kada je pećnica ugašena.

### 4. DISPLEJ

### 5. TASTERI ZA PODEŠAVANJE

Koriste se za izmenu podešavanja vremena za pripremu jela.

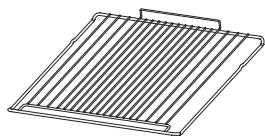
### 6. DUGME TERMOSTATA

Uključite ga da biste izabrali željenu temperaturu pri ručnom biranju funkcija.

Obratite pažnju na sledeće: Tip dugmeta može da se razlikuje u zavisnosti od tipa modela. Ako se dugmad aktiviraju pritiskom, pritisnite središnji deo dugmeta da biste ga otpustili iz ležišta.

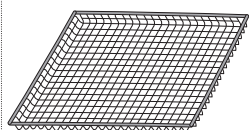
## DODACI

### ŽIČANA REŠETKA



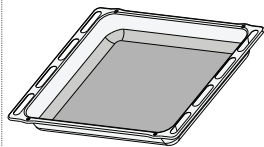
Koristi se za pripremu hrane ili kao držač za šerpe, kalupe za kolače i drugo posuđe za pripremu hrane u pećnici.

### PLEH ZA PRŽENJE VAZDUHOM\*



Ovaj dodatni pribor je dizajniran za upotrebu prilikom pripreme hrane pomoću funkcije Air Fry, a obezbeđuje optimalnu hrskavost i krckavost hrane. Za upotrebu, stavite posudu na žičanu rešetku. Može se prati u mašini za pranje sudova radi lakšeg čišćenja.

### PLEH ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE\*



Koristi se kao pleh za pečenje mesa, ribe, povrća, fokače itd. ili je možete postaviti ispod žičane rešetke ako želite da prikupite saft od pečenja.

### DODATNI PRIBOR ZA GRILOVANJE



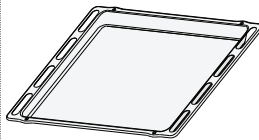
Dodatni pribor za grilovanje sastoji se od dve posude za grilovanje konstruisane za grilovanje u pećnici.

Njima se poboljšava iskustvo pripreme hrane, zahvaljujući izuzetnoj fleksibilnosti i mogućnosti brzog okretanja namirnica.

Namenska drška je konstruisana tako da omogućava jednostavno rukovanje posudama za grilovanje i jednostavno okretanje posuda.

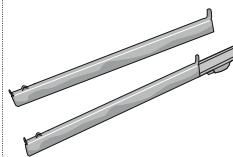
Dodatni pribor se može prati u mašini za pranje sudova, što omogućava lakše čišćenje.

### PLEH ZA PEČENJE\*



Koristi se za pečenje svih vrsta hleba i peciva, kao i pečenja, ribe u sopstvenom soku itd.

### KLIZNE VOĐICE\*



Da bi olakšale postavljanje ili uklanjanje dodataka.

\* Dostupno samo na određenim modelima

Količina i vrsta dodataka može se razlikovati u zavisnosti od kupljenog modela.

Drugi dodatni pribor se može kupiti odvojeno u prodajnom servisu.

## STAVLJANJE REŠETKI I DRUGIH DODATAKA

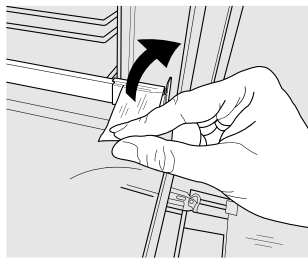
Postavite rešetku na željeni nivo tako što ćete je lagano iskositi nagore i prvo postaviti izdignutu zadnju stranu (usmerenu nagore).

Potom je lagano gurnite da klizi horizontalno po vođicama do kraja, koliko god je moguće.

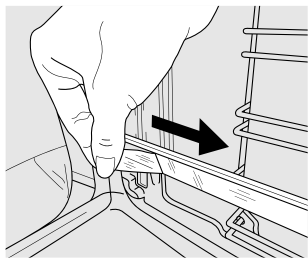
Ostali dodatni pribor, kao što je pleh za pečenje, treba umetnuti horizontalno, klizanjem ih pomerajući duž vođica.

### KLIZNE POLICE I VOĐICE

Pre korišćenja pećnice uklonite zaštitnu traku [a], a zatim i zaštitnu foliju [b] sa kliznih vođica.



[a]



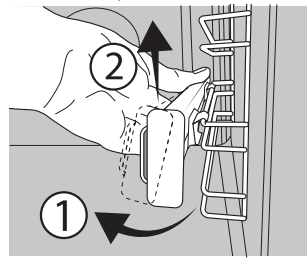
[b]

### UKLANJANJE KLIZNIH VOĐICA [c]

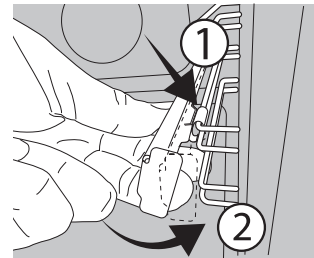
Povucite donji deo klizne vođice da biste otkočili donje kuke (1) i povucite klizne vođice nagore, skidajući ih sa gornjih kuka (2).

### PONOVNO POSTAVLJANJE KLIZNIH VOĐICA [d]

Zakačite gornje kuke na vođice police (1), a zatim pritisnite donji deo kliznih vođica na vođice police, dok donje kuke ne kliknu (2).



[c]

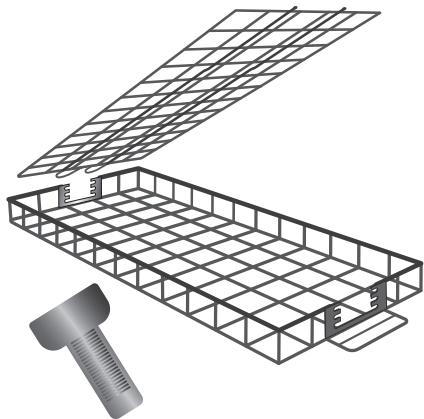


[d]

### UKLANJANJE I PONOVNO POSTAVLJANJE VOĐICA

1. Da biste uklonili vođice, čvrsto uhvatite spoljašnji deo vođice i povucite je ka sebi da biste izvukli nosač i dva unutrašnja pina iz ležišta.
2. Da biste ponovo postavili vođice, postavite ih uz šupljinu i prvo umetnite dva pina u ležište. Zatim, postavite spoljašnji deo blizu ležišta, umetnite nosač i čvrsto pritisnite prema zidu šupljine da bi se vođica pravilno pričvrstila.

## KORIŠĆENJE DODATNOG PRIBORA ZA GRILOVANJE



Dodatni pribor za grilovanje kompatibilan je sa funkcijama Grill (Roštilj) i Turbogrill (Turbo roštilj), zbog čega ćete tokom grilovanja raznovrsnih namirnica ostvarivati najbolje rezultate.

Da biste postigli optimalan učinak, pogledajte tabelu pripreme hrane.

Rasporedite namirnice u jednom sloju u posudi za grilovanje.

Umetnite poklopac na zadnjoj strani posude tako da bude na odgovarajućoj visini (u zavisnosti od debljine namirnica), a zatim ga podesite na prednjoj strani.

Uzmite u obzir moguće skupljanje tokom termičke obrade, kako biste održali stabilnost namirnica tokom okretanja posuda za grilovanje.

Umetnite namenski okvir u pećnicu (na nivo 4), a zatim postavite posude za grilovanje na okvir.

Da bi se izbegao dim i da bi se prikupile preostale masnoće, sipajte 200 ml vode u pleh za pečenje i postavite ga u pećnicu (nivo 1).

Na polovini procesa termičke obrade okrenite posude za grilovanje pomoću predviđene drške.

Kada se priprema hrane približi kraju, proverite namirnice. Namirnice po potrebi možete ponovo da okrenete, koliko god puta je potrebno, sve dok se ne dostigne željeni stepen obrade i zapečenosti.

# PRVA UPOTREBA

## 1. PODEŠAVANJE VREMENA

Potrebno je da podesite vreme prilikom prvog uključivanja uređaja: Pritiskajte  dok ikona  i dve cifre za vreme  ili  i sat  ne počnu da trepere na ekranu.



Koristite  ili  da biste podesili sat i pritisnite  da potvrdite. Počeće da trepere dve brojke koje označavaju minute. Koristite  ili  da podesite minute i pritisnite  za potvrdu.

Obratite pažnju na sledeće: Ukoliko  ikona treperi, na primer usled dužeg nestanka struje, morate ponovo podesiti vreme.

## 2. ZAGREVANJE PEĆNICE

Nova pećnica može ispuštati mirise zaostale nakon procesa proizvodnje: to je sasvim normalno.

Pre nego što započnete pripremu hrane, preporučujemo vam da zagrejte praznu pećnicu kako biste eliminisali sve neprijatne mirise.

Uklonite zaštitne kartone i folije iz pećnice i uklonite sve dodatke iz unutrašnjosti pećnice.

Zagrejte pećnicu na 250 °C na otprilike sat vremena. Tokom ovog procesa, pećnica mora biti prazna.

Obratite pažnju na sledeće: Preporučuje se provetravanje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.

## FUNKCIJE



### GREJANJE ODOZGO I ODOZDO

Za pripremu svih vrsta jela samo na jednoj rešetki.



### VENTILATORSKO GREJANJE

Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko rešetki (najviše tri). Ova funkcija može da se koristi za spremanje različitih vrsta jela, a da se mirisi ne mešaju međusobno.



### AIR FRY

Funkcija Air Fry omogućava da pripremate razne vrste hrane sa manje ulja, što za rezultat daje fino hrskave i zdrave obroke. Unutrašnjost rerne se zagreva dok ventilator obavlja cirkulaciju vrelog vazduha. Z najbolje rezultate, koristite Air Fry korpu, koja se dostavlja uz neke modele.

Za upotrebu, stavite hranu u jednom sloju u Air Fry korpu, tako da se ne preklapa i sledite uputstva iz Air Fry tabele za pripremu hrane. Stavite posudu na žičanu rešetku i ubacite pleh za pečenje na niži nivo kako bi sakupio mrve i kapanje.

Ne koristite više posuda kako bi pečenje bilo ujednačeno.



### ECO VENTILATORSKO GREJANJE

Koristi se za pripremu pečenja ili punjenog mesa koristeći samo jedan nivo. Zahvaljujući blagom i naizmeničnom kruženju vazduha, hrana neće biti previše suva nakon pečenja.

Prilikom upotrebe ove ECO funkcije, svetlo ostaje isključeno tokom procesa pripreme ali se može ponovo uključiti pritiskom na .



### GRILL

Koristi se za pečenje odrezaka, ražnjića i kobasica, gratiniranog povrća ili za tostiranje hleba na roštilju. Za grilovanje mesa, preporučujemo korišćenje posude za kapanje za sakupljanje sokova od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.



### ROŠTILJ S VENTILATOROM

Koristi se za pečenje velikih komada mesa (but, pečena junetina, piletina). Preporučujemo korišćenje posude za kapanje za sakupljanje sokova od pečenja: postavite pleh na bilo koji nivo ispod rešetke i dodajte 200 ml vode za piće.



### MAXI COOKING

Za pripremu velikih komada mesa (preko 2,5 kg). Preporučujemo da tokom pripreme meso okrećete kako bi se ravnomerno zapeklo sa obe strane. Takođe preporučujemo prelivanje mesa tečnošću tokom pripreme da ne bi bilo previše suvo.



### DIZANJE TESTA

Koristi se za narastanje slanih i slatkih vrsta testa. pomerite dugme termostata na , da biste aktivirali ovu funkciju.



### PICA

Koristi se za pečenje različitih vrsta i veličina pizza i hleba. Preporučujemo menjanje pozicija plehova za pečenje na polovini pečenja.



### HLEB (AUTOMATSKI)

Ova funkcija automatski predlaže najbolju temperaturu i način pripreme svih vrsta hleba.



### KOLAČI (AUTOMATSKI)

Ova funkcija predlaže najbolju temperaturu i način pripreme svih vrsta kolača.



### ČIŠĆENJE PAROM

Tokom ovog specijalnog ciklusa čišćenja na niskoj temperaturi, oslobađa se para zahvaljujući kojoj se svi ostaci hrane unutar pećnice mogu jednostavno otkloniti. Sipajte 100–120 ml vode za piće na dno rerne, zatim okrenite dugme za biranje i dugme termostata na ikonu . Najbolje je da se funkcija koristi 35 minuta. Aktivirajte funkciju kada je rerna hladna i ostavite je da se ohladi 15 minuta nakon što se ciklus završi. Pozicija ikone ne odgovara temperaturi koja je dostignuta prilikom ciklusa čišćenja.

# SVAKODNEVNA UPOTREBA

## 1. IZABERITE FUNKCIJU

Da biste izabrali funkciju, uključite *dugme za odabir* simbola koji označava željenu funkciju: displej će zasvetliti i oglašić se zvučni signal.



## 2. AKTIVIRANJE FUNKCIJE

### PRIRUČNIK

Da biste pokrenuli odabranu funkciju, okrenite *dugme termostata* da podesite željenu temperaturu.



Obratite pažnju na sledeće: Tokom pripreme hrane možete promeniti funkciju tako što ćete uključiti *dugme za odabir* ili podesiti temperaturu uključivši *dugme termostata*. Funkcija se neće pokrenuti ako je *dugme termostata* na položaju **0**. Možete da podesite vreme pečenja, vreme završetka pečenja (samo ako je podešeno vreme pečenja) i tajmer.

### DIZANJE TESTA

Da biste pokrenuli funkciju „Dizanje testa“, okrenite *dugme termostata* na odgovarajući simbol; ukoliko je pećnica podešena na drugačiju temperaturu od potrebne, funkcija se neće pokrenuti.

Obratite pažnju na sledeće: Možete podesiti vreme pripreme, vreme završetka pripreme (samo ukoliko ste podesili vreme pripreme) i tajmer.

## 3. PREDZAGREVANJE

Nakon što se funkcija pokrene, zvučni signal i ikona koja treperi  na displeju označavaju da je aktivirana faza predzagrevanja pećnice.

Na kraju ove faze, zvučni signal i podešena ikonica  na displeju označiće da je pećnica dostigla podešenu temperaturu: sada možete ubaciti hranu i početi sa pripremanjem.

Obratite pažnju na sledeće: Stavljanje hrane u pećnicu pre završetka procesa predzagrevanja može imati kontraefekat na konačan rezultat pečenja.

## 4. PROGRAMIRANJE PEČENJA

Morate odabrati željenu funkciju pre nego što započnete podešavanje programa pripreme hrane.

## TRAJANJE

Nastavite da pritiskate  sve dok  ikona i „00:00“ ne počnu da trepere na displeju.



Koristite  ili  da biste podesili željeno vreme pečenja, a zatim pritisnite  za potvrdu.

Pokrenite funkciju tako što ćete okrenuti *dugme termostata* na željenu temperaturu: oglašić se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je hrana gotova.

Obratite pažnju na sledeće: Da biste poništili podešeno vreme trajanja pripreme hrane, nastavite da pritiskate  sve dok  ikona ne počne da treperi na displeju, onda pomoću  resetujte vreme pripreme hrane na „00:00“. Ovo vreme trajanja pripreme hrane uključuje i fazu prethodnog zagrevanja pećnice.

## PODEŠAVANJE ZAVRŠETKA VREMENA PRIPREME HRANE/ODLOŽENI START

Nakon što ste podesili vreme trajanja pripreme hrane, pokretanje funkcije može biti odloženo tako što ćete podesiti vreme završetka pripreme hrane: pritisnite i držite  sve dok  ikona i trenutno prikazano vreme ne počnu da trepere na displeju.



Koristite  ili  da podesite vreme kada želite da hrana bude gotova i pritisnite  za potvrdu.

Pokrenite funkciju tako što ćete okrenuti *dugme termostata* na željenu temperaturu: funkcija će biti pauzirana i pokrenuće se automatski nakon izračunatog vremenskog perioda koji je potreban da bi hrana bila gotova u vreme koje ste podesili.

Obratite pažnju na sledeće: Da biste poništili podešavanje, isključite pećnicu okretanjem *dugmeta za biranje* na položaj **0**.

Funkcija odlaganja početka nije dostupna za funkcije Roštilj i Potpomognuti roštilj.

## ZAVRŠETAK PRIPREME HRANE

Oglašić se zvučni signal i na ekranu će se prikazati kada je funkcija završena.



Okrenite *dugme za biranje* da biste izabrali drugu funkciju ili da **0** biste isključili pećnicu.

Obratite pažnju na sledeće: Ukoliko je tajmer aktivan, displej će prikazivati naizmenično oznaku „END“ i preostalo vreme.

## 5. PODEŠAVANJE TAJMERA

Ova opcija ne utiče na podešavanje pripreme hrane ali vam omogućava da upotrebite displej kao tajmer kada je bilo koja funkcija aktivna, kao i kada je pećnica isključena.

Pritiskajte  dok  i ikona „00:00“ i „00:00“ ne počnu da trepere na displeju.



Koristite  $\oplus$  ili  $\ominus$  da biste podesili željeno vreme i pritisnite  $\odot$  za potvrdu. Ogласиće se zvučni signal kada tajmer završi sa odbrojavanjem izabranog vremena.

Napomene: Da biste otkazali tajmer, nastavite da pritiskate  $\odot$  sve dok ikona  ne počne da treperi, a zatim pomoću  $\ominus$  resetujte vreme na „00:00“.

### NAPOMENE

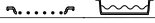
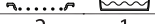
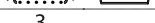
- Nemojte pokrivati unutrašnjost rerne aluminijumskom folijom.
- Nemojte prevlačiti lonce i tepsije preko dna rerne pošto to može oštetiti emajl.
- Nemojte opterećivati vrata velikim težinama i nemojte se držati za vrata.

# TABELA ZA PEČENJE

| RECEPT                                                    | FUNKCIJA                                                                            | PREDZA-GREVANJE | TEMPERATURA (°C) | TRAJANJE (min) | NIVO I DODATNI PRIBOR                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kolači s praškom za pecivo                                |    | Da              | 160–180          | 30–90          | 2/3<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                           |    | Da              | 160–180          | 30–90          | 4 1<br>                                                                                              |
| Torte i kolači sa filom<br>(čizkejk, štrudle, voćne pite) |    | Da              | 160–200          | 35–90          | 2<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                           |    | Da              | 160–200          | 40–90          | 4 2<br>                                                                                              |
| Biskviti / Tortice                                        |    | Da              | 160–180          | 20–45          | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                           |    | Da              | 150–170          | 20–45          | 4 2<br>                                                                                              |
|                                                           |    | Da              | 150–170          | 20–45          | 5 3 1<br>         |
| Princes krofne                                            |    | Da              | 180–210          | 30–40          | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                           |    | Da              | 180–200          | 35–45          | 4 2<br>                                                                                              |
|                                                           |    | Da              | 180–200          | 35–45          | 5 3 1<br>         |
| Puslice                                                   |    | Da              | 90               | 150–200        | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                           |    | Da              | 90               | 140–200        | 4 2<br>                                                                                              |
|                                                           |    | Da              | 90               | 140–200        | 5 3 1<br>         |
| Pica/Fokača                                               |    | Da              | 190–250          | 15–50          | 1 / 2<br>                                                                                                                                                                               |
|                                                           |    | Da              | 190–250          | 20–50          | 4 2<br>                                                                                              |
| Hleb                                                      |   | –               | –                | 60             | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
| Zamrznuta pica                                            |  | Da              | 250              | 10–20          | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                           |  | Da              | 230–250          | 10–25          | 3 2<br>                                                                                          |
| Slane pite<br>(pite od povrća, kiš)                       |  | Da              | 180–200          | 40–55          | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                           |  | Da              | 180–200          | 45–60          | 4 2<br>                                                                                          |
|                                                           |  | Da              | 180–200          | 45–60          | 5 3 1<br>   |
| Volovani/pecivo od lisnatog testa                         |  | Da              | 190–200          | 20–30          | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                           |  | Da              | 180–190          | 20–40          | 4 2<br>                                                                                          |
|                                                           |  | Da              | 180–190          | 20–40          | 5 3 1<br>   |
| Lazanje/zapečena testenina/<br>kaneloni/zapečeni kolači   |  | Da              | 190–200          | 45–65          | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
| Jagnjetina/teletina/govedina/<br>svinjetina 1 kg          |  | Da              | 190–200          | 80–110         | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
| Pečena svinjetina sa hrskavom<br>koricom 2 kg             |  | Da              | 180–190          | 110–150        | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
| Piletina / zečetina / pačetina 1 kg                       |  | Da              | 200–230          | 50–100         | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
| Ćuretina/guščetina 3 kg                                   |  | –               | 190–200          | 100 – 160      | 2<br>                                                                                                                                                                                 |

| FUNKCIJE |  Grejanje odozgo i odozdo |  Ventilatorsko grejanje |  Pica |  Hleb (Automatski) |  Grilovanje |  Roštilj s ventilatorom |  Eco ventilatorsko grejanje |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| DODACI |  Žičana rešetka |  Posuda za pečenje ili modla na žičanoj rešetki |  Pleh za pečenje / pleh za sakupljanje masnoće ili posuda za pečenje na žičanoj rešetki |  Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje |  Pleh za kapanje / pleh za pečenje sa 200 ml vode |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| RECEPT                                                                         | FUNKCIJA                                                                          | PREDZA-<br>GREVANJE | TEMPERATURA (°C) | TRAJANJE (min) | NIVO I DODATNI PRIBOR                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Punjeno povrće<br>(paradajz, tikvice, plavi patlidžan)                         |  | Da                  | 180–200          | 50–70          | 2<br>     |
| Tostirani hleb                                                                 |  | –                   | 250              | 2–6            | 5<br>     |
| Ribljí fileti / komadi                                                         |  | –                   | 230 – 250        | 20 - 30 *      | 4 3<br>   |
| Kobasice / čevapi /<br>rebarca / pljeskavice                                   |  | –                   | 250              | 15–30 *        | 5 4<br>   |
| Pečeno pile 1–1,3 kg                                                           |  | Da                  | 200–220          | 55 - 70 **     | 2 1<br>   |
| Krvavi biftek 1 kg                                                             |  | Da                  | 200–210          | 35–50 **       | 3<br>     |
| Jagnjeći but / kolenica                                                        |  | Da                  | 200–210          | 60–90 **       | 3<br>     |
| Pečeni krompir                                                                 |  | Da                  | 200–210          | 35–55**        | 3<br>     |
| Povrće gratinirano                                                             |  | –                   | 200–210          | 25 – 55        | 3<br>     |
| Meso i krompir                                                                 |  | Da                  | 190–200          | 45 - 100 ***   | 4 1<br>   |
| Riba i povrće                                                                  |  | Da                  | 180              | 30 - 50 ***    | 4 1<br>   |
| Lazanje i meso                                                                 |  | Da                  | 200              | 50 - 100 ***   | 4 1<br>   |
| Kompletan obrok: voćni kolač (nivo<br>5) /<br>lazanje (nivo 3) / meso (nivo 1) |  | Da                  | 180–190          | 40 - 120 ***   | 5 3 1<br> |
| Pečeno meso / punjeno pečeno<br>meso                                           |  | –                   | 170–180          | 100 – 150      | 3<br>     |

\* Okrenite hranu na polovini procesa pripreme

\*\*\* Okrenite hranu na dve trećine procesa pripreme (ukoliko je potrebno).

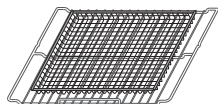
\*\*\* Predviđena dužina trajanja: hranu možete po sopstvenoj želji izvaditi iz rerne i u neko drugo vreme.

| FUNKCIJE |  Grejanje odozgo i odozdo |  Ventilatorsko grejanje |  Pica |  Hleb (Automatski) |  Grilovanje |  Roštilj s ventilatorom |  Eco ventilatorsko grejanje |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| DODACI |  Žičana rešetka |  Posuda za pečenje ili modla na žičanoj rešetki |  Pleh za pečenje / pleh za sakupljanje masnoće ili posuda za pečenje na žičanoj rešetki |  Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje |  Pleh za kapanje / pleh za pečenje sa 200 ml vode |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

TABELA PRIPREME HRANE PRŽENJEM VAZDUHOM

| KATEGORIJA          | RECEPT                     | FUNKCIJA                                                                          | PREDLOŽENA KOLIČINA | PREDZAGREVANJE | TEMPERATURA (°C) | TRAJANJE (MIN) | NIVO I DODATNI PRIBOR                                                                    |                                                                                          |
|---------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------|------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zamrznuta hrana     | Zamrznuti pomfrit          |  | 500 - 700           | ✓              | 200              | 20-30          | 3<br> | 1<br> |
|                     | Zamrznuti pileći medaljoni |  | 500 - 700           | ✓              | 200              | 15-20          | 4<br> | 1<br> |
|                     | Ribljí štapići             |  | 500 - 700           | ✓              | 220              | 15-20          | 4<br> | 1<br> |
| Vegetables (Povrće) | Sveže pohovane tikvice     |  | 400                 | ✓              | 200              | 15-20          | 4<br> | 1<br> |
|                     | Domaći pomfrit             |  | 300 - 800           | ✓              | 200              | 25-40          | 4<br> | 1<br> |
|                     | Mešano povrće              |  | 300 - 800           | ✓              | 200              | 20-35          | 4<br> | 1<br> |
| Meso i riba         | Pileće grudi               |  | 1-4 cm              | ✓              | 200              | 20-50          | 4<br> | 1<br> |
|                     | Pileća krilca              |  | 2300 - 800          | ✓              | 220              | 20-40          | 4<br> | 1<br> |
|                     | Pohovani kotlet            |  | 1-4 cm              | ✓              | 220              | 15-40          | 4<br> | 1<br> |
|                     | Ribljí file                |  | 1-4 cm              | ✓              | 200              | 15-25          | 4<br> | 1<br> |



**Obratite pažnju na sledeće: specijalna Air Fry posuda mora uvek da se postavi na žičanu rešetku.**

Za pripremu svežih ili domaćih jela, ravnomerno nanesite ulje.

Predlažemo da se doda prazna posuda na nivo 1 radi sakupljanja eventualnih ostataka masnoće koji cure iz Air Fry posude tokom pečenja.

Da bi se garantovali ujednačeni kulinarski rezultati, promešajte hranu na polovini preporučenog vremena potrebnog za pripremu hrane.

# TABELA PRIPREME HRANE ZA DODATNI PRIBOR ZA GRILOVANJE

| KATEGORIJA HRANE                        | RECEPT                                | KOLIČINA<br>za pojedinačnu<br>rešetku | FUNKCIJA                                                                            | TEMPERATURA<br>(°C) | VREME PREDZA-<br>GREVANJA<br>(MIN.) | TRAJANJE<br>(MIN.) | NIVO I DODATNI<br>PRIBOR                                                              |                                                                                       |
|-----------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Goveđi burger                           | Hamburger                             | 125–750 g<br>d = 8–9 cm               |    | 250                 | 0                                   | 25–30*             |    |    |
| Kobasice, nemačke<br>kobasice, ražnjići | Svinjske kobasice***                  | 150–500 g                             |    | 250                 | 0                                   | 25–30*             |    |    |
|                                         | Pileće kobasice***                    | 150–500 g                             |    | 250                 | 0                                   | 20–25*             |    |    |
|                                         | Pileće i svinjske<br>nemačke kobasice | 150–500 g                             |    | 250                 | 0                                   | 15–20*             |    |    |
|                                         | Pileći i svinjski<br>ražnjići         | 200–800 g                             |    | 250                 | 0                                   | 25–30*             |    |    |
| Svinjetina                              | Slanina                               | 20–60 g                               |    | 250                 | 0**                                 | 10–12*             |    |    |
|                                         | Rebarca                               | 200–500 g                             |    | 250                 | 0                                   | 30–40*             |    |    |
|                                         | Šolja                                 | 200–600 g                             |    | 250                 | 0                                   | 25–30*             |    |    |
|                                         | Krmenadla                             | 200–500 g                             |    | 250                 | 0                                   | 30–35*             |    |    |
| Živinsko meso                           | File pilećih i ćurećih<br>grudi       | 150–300 g                             |    | 250                 | 0                                   | 30–35*             |    |    |
|                                         | Pileći batak                          | 200–500 g                             |    | 250                 | 0                                   | 30–35*             |    |    |
| Riba                                    | File lososa                           | 200–400 g                             |   | 250                 | 0                                   | 20–25*             |   |   |
|                                         | Ceo brancin                           | 300–400 g                             |  | 250                 | 0                                   | 20–25*             |  |  |
|                                         | Cela deverika                         | 300–400 g                             |  | 250                 | 0                                   | 20–25*             |  |  |
| Povrće                                  | Paprika                               | 100–300 g                             |  | 250                 | 0                                   | 20–25*             |  |  |
|                                         | Patlidžan                             | 100–200 g<br>1–2 cm                   |  | 250                 | 0                                   | 20–25*             |  |  |
|                                         | Tikvice                               | 50–200 g<br>1–1,5 cm                  |  | 250                 | 0                                   | 20–25*             |  |  |
|                                         | Luk                                   | 50–150 g<br>2–3 cm                    |  | 250                 | 0                                   | 20–25*             |  |  |
| Hleb                                    | Tostirani hleb                        | 80–200 g<br>2–3 cm                    |  | 250                 | 0                                   | 10–15*             |  |  |
|                                         | Tost                                  | 30–100 g                              |  | 250                 | 0                                   | 10–15*             |  |  |

\* Na polovini procesa termičke obrade okrenite posude za grilovanje pomoću predviđene drške.

\*\* Da biste postigli optimalan učinak, umetnite slaninu nakon 3 minuta predzagrevanja.

\*\*\* Da biste postigli optimalni učinak, izbušite rupice u kobasicama pre nego što dodatni pribor stavite u pećnicu.

Nanesite ulje i na rešetku i na namirnice kako ne bi došlo do lepljenja, naročito kada je reč o živinskom mesu i povrću.

Ako koristite obe rešetke, izaberite kategorije hrane za koje se koristi ista funkcija termičke obrade (roštilj ili turbo roštilj).

|          |                                                                                                                     |                                                                                                                                                          |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNKCIJE | <br>Grilovanje                   | <br>Roštilj s ventilatorom                                          |
| DODACI   | <br>Dodatni pribor za grilovanje | <br>Pleh za sakupljanje masnoće / pleh za pečenje<br>sa 200 ml vode |

# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Proverite da li se uređaj ohladio pre nego što započnete održavanje ili čišćenje.

Nemojte da koristite uređaje za čišćenje parom.

Ne koristite vunene žice, abrazivne sunđere ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje, jer oni mogu da oštete površinu uređaja.

Koristite zaštitne rukavice.

Uređaj mora da bude isključen iz struje pre izvođenja bilo kakvih radova na održavanju.

## SPOLJAŠNJE POVRŠINE

Površine čistite vlažnom krpom sa mikrovlaknima. Ukoliko su veoma prljave, dodajte nekoliko kapi pH-neutalnog deterdženta. Na kraju obrišite suvom krpom.

Nemojte koristiti korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od tih proizvoda slučajno dođe u kontakt sa površinom uređaja, odmah prebrišite vlažnom krpom sa mikrovlaknima.

## UNUTRAŠNJE POVRŠINE

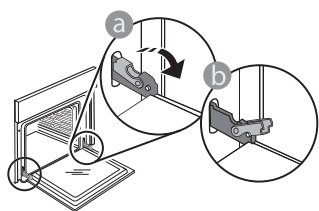
- Nakon svake upotrebe, ostavite rernu da se hladi, a zatim je očistite, ukoliko je moguće dok je još uvek topla, kako biste uklonili sve naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane. Da biste osušili pećnicu od isparenja nastalih tokom pripreme jela sa puno vode, ostavite je da se potpuno ohladi, a potom obrišite krpom ili sunđerom.

- Ako na unutrašnjim površinama ima uporne prljavštine, preporučujemo korišćenje funkcije automatskog čišćenja radi dobijanja optimalnih rezultata čišćenja. Izbegavajte aktiviranje pirolitičkog ciklusa čišćenja kada ima ostataka kamenca. Pre aktiviranja, obavite čišćenje kamenca kao što je prethodno opisano.
- Za što jednostavnije čišćenje stakla na vratima, možete lako skinuti vrata i nakon čišćenja ih ponovo postaviti.
- Staklo na vratima čistite odgovarajućim tečnim deterdžentom.

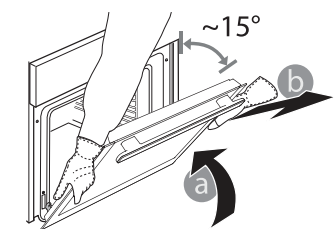
## DODATNI PRIBOR

Nakon upotrebe dodataka, potopite ih u rastvor sa deterdžentom, koristeći rukavice za pećnicu ukoliko su još uvek vrući. Ostaci hrane se mogu lako ukloniti pomoću četke za pranje ili sunđera.

## SKIDANJE I PONOVO POSTAVLJANJE VRATA



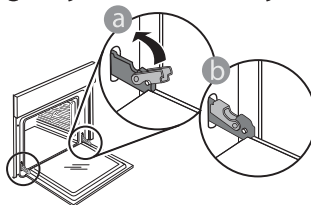
- Da biste skinuli vrata, otvorite ih potpuno i spustite kvačice sve dok se ne otključaju.



- Zatvorite vrata koliko god je moguće. Čvrsto držite vrata sa obe ruke – ne držite ih za dršku. Jednostavno skinite vrata tako što ćete nastaviti da ih zatvarate dok ih istovremeno povlačite nagore i oslobađate iz

njihovog ležišta. Položite vrata da leže na jednoj strani, na mekanj površini.

- Ponovo postavite vrata tako što ćete ih podići ka pećnici, poravnajte kuke šarki sa ležištem i postavite gornji deo vrata u njihovo ležište.



- Spustite vrata, a potom ih potpuno otvorite. Spustite kvačice na njihovu prvobitnu poziciju: Proverite da li ste ih spustili potpuno.

Nežno ih pritisnite kako biste se uverili da su kvačice u dobrom položaju.

- Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li su u istoj ravni sa kontrolnom tablom. Ukoliko nisu, ponovite gore opisane korake: Vrata se mogu oštetiti ukoliko nisu nameštena kako treba.

## ZAMENA LAMPICE

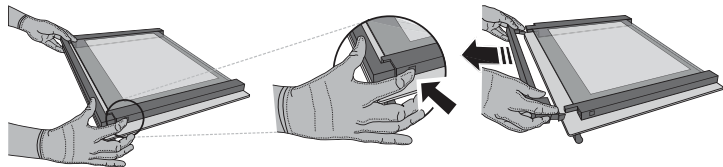
- Isključite pećnicu iz struje.
- Odvrnite poklopac lampe, zamenite sijalicu i vratite poklopac.
- Ponovo priključite rernu na električnu mrežu.

Obratite pažnju na sledeće: Koristite samo halogene sijalice od 25 W/230 V tipa G9, T300 °C. Sijalica koja se koristi u ovom aparatu je posebno dizajnirana za kućne aparate i nije pogodna za sobno osvetljenje u domaćinstvu (EC pravilnik 244/2009).

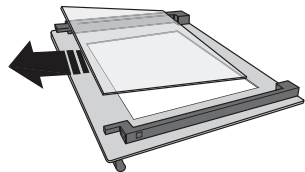
Sijalice se mogu nabaviti u našem postprodajnom servisu. - Sijalice ne držite golim rukama, jer ih vrhovi vaših prstiju mogu oštetiti. Ne koristite pećnicu dok ponovo ne postavite poklopac za svetlo.

## ČIŠĆENJE STAKLA NA VRATIMA

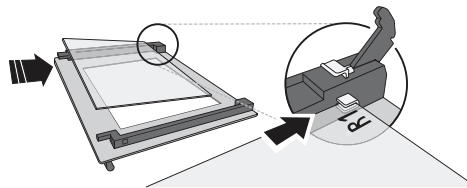
1. Nakon što ste skinuli vrata i postavili ih na mekanu površinu sa drškom okrenutom nadole, istovremeno pritisnite dva držača i skinite gornju ivicu vrata povlačeći je ka sebi.



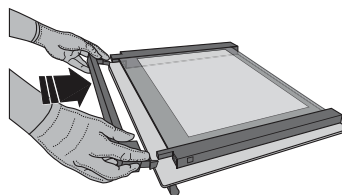
2. Podignite i čvrsto držite unutrašnje staklo sa obe ruke, skinite ga i postavite na mekanu površinu pre nego što počnete sa čišćenjem.



3. Ponovo postavite srednje okno (obeleženo slovom „1R“) pre postavljanja unutrašnjeg okna: Da biste pravilno postavili staklena okna, vodite računa da oznaka „R“ može da se vidi u levom uglu. Prvo ubacite dužu stranu stakla obeleženu slovom „R“ u ležišta, a potom ga spustite na položaj. Ovu proceduru ponovite za oba staklena okna.



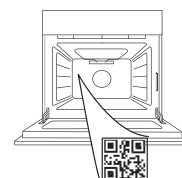
4. Vraćanje gornje ivice vrata: Kliknuće ukoliko ste je pravilno postavili. Proverite da li je dobro pričvršćena pre nego što vratite vrata na mesto.



## OTKLANJANJE PROBLEMA

| PROBLEM                                                                              | MOGUĆI UZROK                                         | REŠENJE                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pećnica ne radi.                                                                     | Nestanak struje.<br>Isključenje iz električne mreže. | Proverite da li postoji dovod električne energije i da li je pećnica priključena na električnu mrežu.<br>Isključite pećnicu i ponovo je uključite kako biste proverili da li je kvar i dalje prisutan. |
| Na ekranu se prikazuje slovo „F“ uz slovo ili broj.                                  | Kvar pećnice.                                        | Kontaktirajte najbliži Postprodajni servis za klijente i recite im broj koji se pojavljuje uz slovo „F“.                                                                                               |
| Na displeju se prikazuje poruka „Hot“ (Vrelo) i izabrana funkcija se neće pokrenuti. | Temperatura previsoka.                               | Pustite da se pećnica ohladi pre aktiviranja funkcije. Izaberite drugu funkciju.                                                                                                                       |

Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa, navedite šifru koja se nalazi na pločici za identifikaciju proizvoda.



# VARNOSTNA NAVODILA

## POMEMBNE INFORMACIJE, KI JIH MORATE PREBRATI IN UPOŠTEVATI

Pred uporabo aparata preberite ta varnostna navodila. Navodila hranite na dosegu roke za prihodnjo uporabo.

V navodilih za uporabo in na aparatu so pomembna varnostna navodila, ki jih mora uporabnik prebrati in vedno upoštevati. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti v primeru neupoštevanja varnostnih navodil, nepravilne uporabe aparata ali napačne nastavitve upravljalnih elementov.

⚠ Med pirolizo (samodejnim čiščenjem) se ne dotikajte pečice, saj obstaja nevarnost opeklin. Med pirolizo in po njej se otroci in živali ne smejo približevati aparatu (prostor morate najprej popolnoma prezračiti). Pred začetkom pirolize je treba razlitja, še posebej maščobo in olje, odstraniti iz pečice. Med pirolizo v pečici ne sme biti pribora ali drugih predmetov.

⚠ Če je pečica nameščena pod kuhalno površino, naj bodo vsi gorilniki ali električne kuhalne plošče med pirolizo izklopljeni, saj obstaja nevarnost opeklin.

⚠ Zelo majhni otroci (0–3 let) naj se ne približujejo aparatu. Majhni otroci (3–8 let) ne smejo biti v bližini aparata brez stalnega nadzora. Otroci, stari 8 let ali več, in osebe z omejenimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi oz. osebe, ki nimajo izkušenj in znanja, lahko aparat uporabljajo le, če so pod nadzorom oz. če so bili poučeni o varni uporabi aparata in se zavedajo morebitnih nevarnosti. Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Otroci brez nadzora ne smejo čistiti ali vzdrževati aparata.

⚠ OPOZORILO: Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelnikov. Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo zadrževati v bližini aparata, če niso pod stalnim nadzorom.

⚠ Aparata med sušenjem hrane nikoli ne puščajte brez nadzora. Če je v pečici dovoljeno uporabljati temperaturno sondo, uporabite le sondo, ki je priporočena za to pečico, saj lahko pride do požara.

⚠ Pazite, da aparat ne pride v stik s krpami ali drugimi vnetljivimi predmeti, dokler se vse komponente povsem ne ohladijo, saj lahko pride do požara. Bodite previdni pri pripravi živil, bogatih z maščobo, oljem ali pri dodajanju alkoholnih pijač, saj lahko pride do požara. Za odstranjevanje posode in pribora uporabljajte zaščitne rokavice. Po koncu priprave hrane previdno odprite vrata in vroč zrak ali paro iz pečice izpusťite postopoma, šele nato lahko sežete v pečico, saj se lahko opečete. Ne prekrivajte zračnikov za vroč zrak na sprednji strani pečice, saj lahko pride do požara.

⚠ Bodite previdni pri delno ali povsem odprtih vratih pečice, da se ne udarite.

⚠ Živila ne smejo ostati v ali na izdelku več kot eno uro pred ali po kuhanju.

### DOVOLJENA UPORABA

⚠ POZOR: aparat ni namenjen temu, da bi ga upravljali z zunanji upravljalnimi napravami, kot sta časovnik ali ločen daljinski upravljalnik.

⚠ Aparat je namenjen uporabi v gospodinjstvu in temu podobnim načinom uporabe, na primer: v kuhinjah za osebe v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih, na kmetijah, za goste v hotelih, motelih in prebivalce drugih stanovanjskih okolij.

⚠ Druga uporaba ni dovoljena (npr. za segrevanje prostorov).

⚠ Aparat ni namenjen profesionalni uporabi. Aparata ne uporabljajte na prostem.

⚠ V aparatu ali v njegovi bližini ne shranjujte eksplozivnih ali vnetljivih snovi (npr. bencina ali pločevink z razpršili), saj lahko pride do požara.

### NAMESTITEV

⚠ Za premikanje in namestitev aparata sta potrebni najmanj dve osebi, saj obstaja nevarnost poškodb. Za odstranjevanje embalaže in namestitev aparata uporabite zaščitne rokavice – nevarnost ureznin.

⚠ Namestitev, vključno s priklopom vode (če je prisotna) in elektrike, mora izvesti usposobljen tehnik. Ne popravljajte ali menjajte katerega koli dela aparata, razen če to ni izrecno navedeno v navodilih za uporabo. Otroci se mestu namestitve ne smejo približevati. Ko aparat odstranite iz embalaže, se prepričajte, da se med prevozom ni poškodoval. V primeru težav se obrnite na prodajalca ali najbližjo servisno službo. Ko je aparat nameščen, ostanke embalaže (plastika, deli iz stiropora itd.) shranite izven dosega otrok, saj obstaja nevarnost zadušitve. Preden aparat namestite, ga odklopite z električnega omrežja – nevarnost električnega udara. Med namestitvijo pazite, da aparat ne poškoduje napajalnega kabla – nevarnost požara ali električnega udara. Aparat vključite šele, ko je namestitev končana.

⚠ Vse potrebne izreze v element izvedite pred vgradnjo aparata ter odstranite vse lesene trske in žagovino.

⚠ Podstavek iz stiropora odstranite šele pri nameščanju.

⚠ Ko je namestitev končana, spodnji del aparata ne sme biti več dosegljiv, saj lahko pride do opeklin.

⚠ Aparata ne nameščajte za okrasnimi vrati, saj

lahko pride do požara.

⚠ Če je aparat nameščen pod pultom, ne prekrivajte minimalne razdalje med delovno ploščo in zgornjim robom peči, saj obstaja nevarnost opeklin.

### OPOZORILA GLEDE ELEKTRIČNEGA TOKA

⚠ Tablica s serijsko številko je nameščena na prednjem robu peči in je vidna, ko so vrata peči odprta.

⚠ Prekinitev napajanja aparata mora biti mogoča z izklopom vtiča, če je ta na dosegu roke, ali z večpolnim stikalom, ki je v skladu s predpisi za ožičenje nameščeno na vodu med vtičnico in aparatom. Aparat mora biti prav tako ozemljen v skladu z državnimi standardi glede električne varnosti.

⚠ Prepovedana je uporaba podaljškov, razdelilnih vtičnic in adapterjev. Uporabnik po namestitvi ne sme imeti dostopa do električnih komponent. Aparata ne uporabljajte, ko ste mokri ali bosi. Aparata ne uporabljajte, če ima poškodovan napajalni kabel ali vtič, če ne deluje pravilno oziroma če je bil poškodovan ali je padel.

⚠ Za preprečevanje nevarnosti lahko poškodovan napajalni kabel z enakim kablom nadomesti le proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljena oseba – nevarnost električnega udara.

⚠ Če morate napajalni kabel zamenjati, se obrnite na pooblaščen servisno službo.

### ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

⚠ OPOZORILO: Aparat morate pred vzdrževalnimi deli izklopiti in izključiti z električnega napajanja. Uporabljajte zaščitne rokavice (nevarnost ureznin) in zaščitne čevlje (nevarnost zmečkanin), da preprečite telesne poškodbe. Postopek naj opravita dve osebi (manjše breme). Ne uporabljajte parnih čistilcev (nevarnost električnega udara). Nestrokovna popravila, ki jih ni odobril proizvajalec lahko povzročijo poškodbe in materialno škodo, za katero proizvajalec ne odgovarja. Morebitne okvare ali škoda, ki so posledica nestrokovnih popravil ali nestrokovnega vzdrževanja, so izključene iz garancije, katere pogoji so opisani v dokumentu, ki je priložen temu aparatu.

⚠ Ne uporabljajte grobih, abrazivnih čistil ali kovinskih strgal za čiščenje stekla vrat peči, saj lahko opraskajo površino, zaradi česar lahko steklo poči.

⚠ Pred čiščenjem ali vzdrževanjem se prepričajte, da se je aparat ohladil. - nevarnost opeklin.

⚠ OPOZORILO: Pred menjavo luči aparat izklopite, saj lahko pride do električnega udara.

### ODSTRANJEVANJE EMBALAŽE

Embalažo je mogoče povsem reciklirati in je označena s simbolom za recikliranje ♻. Dele embalaže zato zavrzite odgovorno in v skladu s predpisi pristojnih služb, ki urejajo odlaganje odpadkov.

### ODSTRANJEVANJE GOSPODINJSKIH APARATOV

Aparat je izdelan iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati ali ponovno uporabiti. Aparat zavrzite v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi. Dodatne informacije o odstranjevanju in recikliranju električnih gospodinjskih aparatov lahko dobite na pristojnem občinskem uradu, pri komunalni službi ali v trgovini, kjer ste aparat kupili. Aparat je označen v skladu z evropsko Direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO).

Aparat odložite na predvidenih zbirnih mestih, saj lahko s tem preprečite škodljive posledice za okolje in zdravje ljudi.

Simbol  na aparatu ali priloženi dokumentaciji pomeni, da je aparat prepovedano odlagati med komunalne odpadke. Oddati ga je treba v zbirnem centru za recikliranje električne in elektronske opreme.

### NASVETI ZA VARČEVANJE Z ENERGIJO

Pečico predgrejte samo, če je to navedeno v razpredelnici za pripravo hrane ali v receptu. Uporabljajte temno lakirane ali emajlirane pekače, saj se veliko bolje segrevajo. Hrana, ki zahteva daljši čas priprave, se še naprej kuha oz. peče tudi po izklopu peči.

Standardni cikel (PYRO): primeren je za čiščenje zelo umazane peči. Cikel z varčevanjem energije (PYRO EXPRESS/ECO) – samo pri nekaterih modelih: prihrani približno 25 % energije v primerjavi s standardnim ciklom. Izberite ga v enakomernih intervalih (po pripravi mesa 2- ali 3-krat zapored).

### IZJAVE O SKLADNOSTI

Ta naprava je skladna z: zahtevami za okoljsko primerno zasnovano uredbo Komisije (EU) št. 66/2014; delegirano uredbo Komisije (EU) št. 65/2014 v zvezi z označevanjem z energijskimi nalepkami; uredbami iz leta 2019 za okoljsko primerno zasnovane izdelke, povezanih z energijo, in energetske informacije (sprememba) (izstop iz EU) v skladu z evropskim standardom EN 60350-1.

Ta izdelek lahko vsebuje enega ali več virov svetlobe razreda energijske učinkovitosti A+.



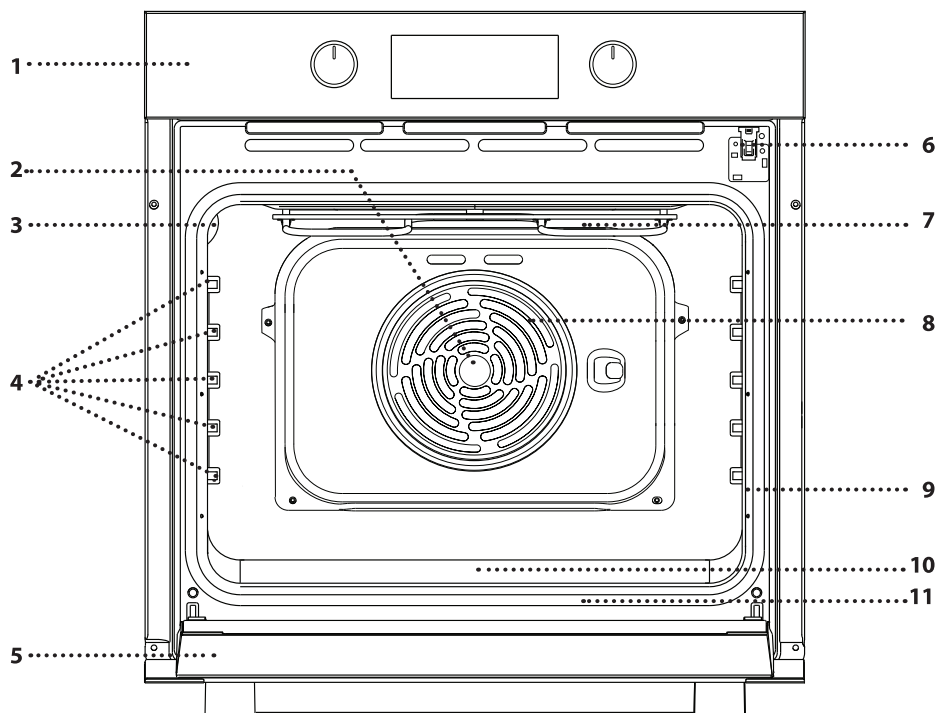


ZAHVALJUJEMO SE VAM ZA NAKUP NAŠEGA IZDELKA



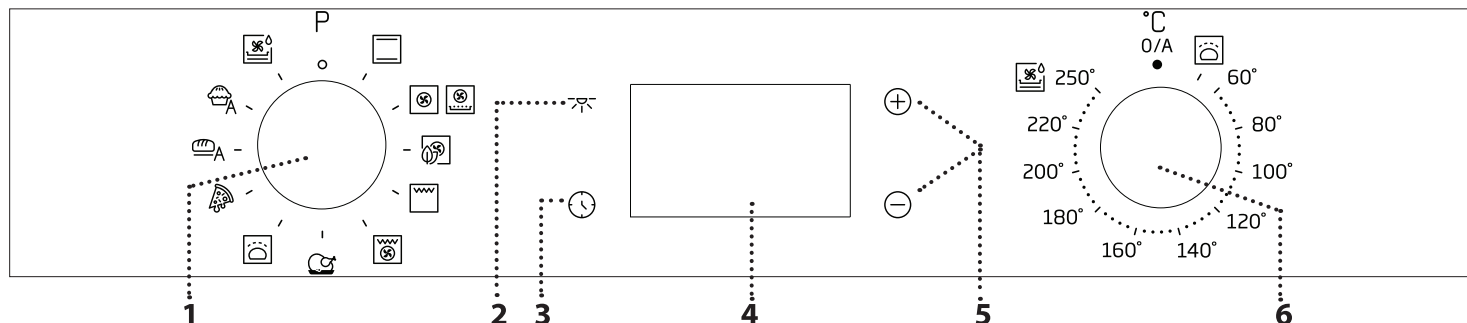
Pred uporabo aparata pozorno preberite varnostna navodila.

## OPIS IZDELKA



1. Upravljalna plošča
2. Ventilator
3. Luč
4. Vodila za pekače (višina je navedena na steni notranjosti aparata)
5. Vrata
6. Zaklep vrat (vrata zaklene med samodejnim čiščenjem in po njem)
7. Zgornji grelnik/žar
8. Okrogli grelnik (ni viden)
9. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)
10. Niša za pitno vodo
11. Spodnji grelnik (ni viden)

## OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE



### 1. IZBIRNI GUMB

Za vklop pečice z izbiro funkcije. Za izklop pečice zavrtite gumb v položaj 0.

### 2. LUČ

Ko je pečica vklopljena, pritisnite , če želite vklopiti ali izklopiti osvetlitev notranjosti pečice.

### 3. NASTAVITEV ČASA

Za dostop do nastavitve časa priprave, zamika vklopa in časovnika.

Za prikaz časa, ko je pečica izklopljena.

### 4. ZASLON

### 5. NASTAVITVENA GUMBA

Za spreminjanje nastavitve časa priprave.

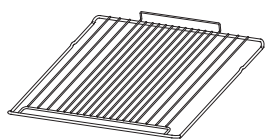
### 6. GUMB ZA NASTAVITEV TEMPERATURE

Ko vklopite ročne funkcije, gumb zavrtite v položaj zelene temperature.

Opomba: tip gumba se lahko razlikuje glede na model. Če so gumbi aktivirani s pritiskom, pritisnite na sredino gumba, da se sprostijo.

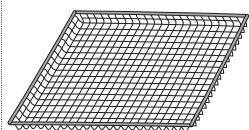
# PRIBOR

## REŠETKA



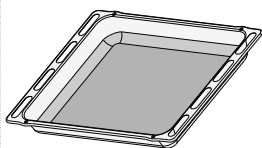
Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto.

## PEKAČ ZA ZRAČNO CVRTJE\*



Ta pripomoček je zasnovan za uporabo pri pripravi hrane s funkcijo Zračno cvrtje, saj zagotavlja optimalno hrustljivost in hrustljivost hrane. Za uporabo postavite pekač na rešetko. Za lažje čiščenje ga je mogoče prati v pomivalnem stroju.

## PRESTREZNI PEKAČ\*



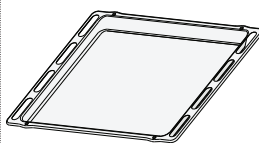
Univerzalni pekač uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

## PRIBOR ZA PEKO NA ŽARU



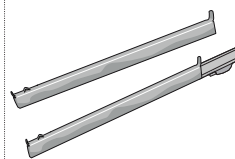
Pribor za peko na žaru sestavljata dve košari za žar, namenjeni peki na žaru v pečici. Zaradi velike prilagodljivosti in možnosti hitrega obračanja živil izboljšajo izkušnjo kuhanja. Za enostavno upravljanje in obračanje košar za žar je bil zasnovan namenski ročaj. Za lažje čiščenje je pribor mogoče prati v pomivalnem stroju.

## UNIVERZALNI PEKAČ\*



Za peko kruha in peciva ter tudi za pripravo pečenke, rib v lastnem soku itd.

## DRSNA VODILA.\*



Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora.

\* Na voljo le pri določenih modelih. Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model. Druge kose pribora je mogoče posebej kupiti pri servisni službi.

## VSTAVLJANJE REŠETKE IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

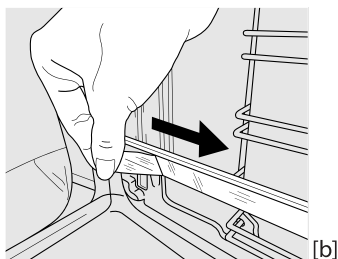
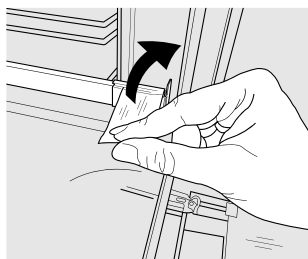
Rešetko vstavite na želeno višino tako, da jo držite nagnjeno nekoliko navzgor, pri čemer na vodila najprej naslonite dvignjeno zadnjo stran.

Nato jo vodoravno potisnite po vodilih, kakor daleč je mogoče.

Drug pribor, kot je na primer pekač, vstavite v vodoravnem položaju, pri čemer naj pribor zdrsne po vodilih.

## DRSNA VODILA IN VODILA ZA PEKAČE

Pred uporabo pečice z drsnih vodil odstranite zaščitni trak [a] in nato še zaščitno folijo [b].

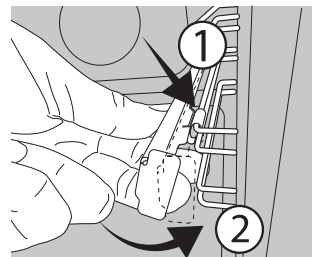
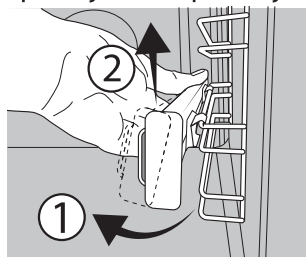


## DEMONTAŽA DRSNIH VODIL [c]

Povlecite spodnji del drsnega vodila, da odklopite zatiče (1) in nato povlecite drsna vodila navzgor, da jih odstranite z zgornjih zatičev (2).

## MONTAŽA DRSNIH VODIL [d]

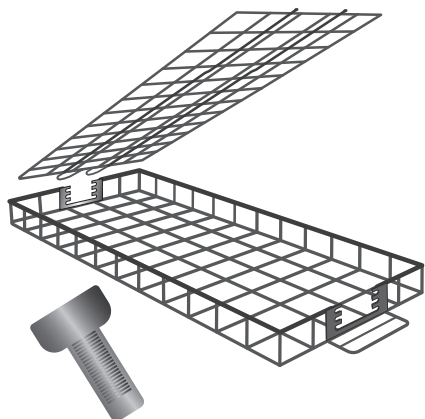
Zgornje zatiče pritrдите na drsna vodila (1) in nato spodnji del drsnih vodil potisnite proti vodilu, da se spodnji zatiči pritradijo (2).



## ODSTRANJEVANJE IN PONOVO VSTAVLJANJE VODIL

1. Če želite odstraniti vodila za pekače, čvrsto primite zunanji del vodila in ga potegnite proti sebi, tako da iz luknj izvlečete nosilec in dva notranja zatiča.
2. Če želite vodila za pekače ponovno vstaviti, jih postavite blizu vdolbine in najprej v ustrezni luknji vstavite dva zatiča. Nato blizu ustrezne luknje postavite zunanji del, vstavite nosilec in močno pritisnite proti steni vdolbine tako, da se prepričate, da je vodilo pravilno pritrjeno.

## UPORABA PRIBORA ZA PEKO NA ŽARU



Pribor za peko na žaru je združljiv s funkcijama Grill in Turbogrill, kar vam omogoča doseganje najboljših rezultatov pri peki različnih živil.

Za optimalno delovanje glejte preglednico za kuhanje.

V vsako košaro za žar razporedite živila v enem sloju.

Vstavite pokrov na zadnji del košare in jo postavite na ustrezno višino (odvisno od debeline živila), nato pa ga nastavite na sprednji del košare.

Upoštevajte morebitno krčenje med peko tako, da živila med obračanjem košar za žar ostanejo stabilno razporejena.

V pečico vstavite predvideni okvir (na 4. višino), nato na okvir postavite košare za žar.

Da bi se izognili dimu in zbrali ostanke maščobe, v pekač vlijte 200 ml vode in ga postavite v pečico (na 1. višino).

Na polovici pečenja obrnite košare za žar s pomočjo priloženega ročaja.

Tik pred koncem peke preverite živila. Po potrebi lahko živila še enkrat obrnete, kolikor krat je potrebno, dokler ne dosežete želene stopnje zapečenosti in porjavelosti.

# PRVA UPORABA

## 1. NASTAVITEV ČASA

Ko aparat prvič vklopite, morate nastaviti čas: Pritisnite , dokler na zaslonu ne začnejo utripati ikona  in dve števki za uro  ali  ali uro .



Uporabite  ali  za nastavev ure in pritisnite  za potrditev. Števki za minute začneta utripati. Uporabite  ali  za nastavev minut in pritisnite  za potrditev.

Opomba: Ko simbol  utripa, na primer po daljšem izpadu

električnega toka, boste morali znova nastaviti čas.

## 2. OGREVANJE PEČICE

Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno.

Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejete prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave.

S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor. Pustite delovati pečico pri 250 °C približno eno uro. V tem času mora biti pečica prazna.

Opomba: Po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

# FUNKCIJE

### ZGORNJE IN SPODNJE OGREVANJE

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.

### OGREVANJE Z VENTILATORJEM

Za pripravo različne hrane pri enaki temperaturi in na več višinah hkrati (najmanj na treh). To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi prenašal z ene na drugo.

### ZRAČNO CVRTJE

Funkcija Zračno cvrtje omogoča pripravo številnih vrst živil z manj olja, zato so jedi prijetno hrustljave in zdrave. Prostor pečice se segreva, ventilator pa omogoča kroženje vročega zraka. Za najboljše rezultate uporabite košaro za zračno cvrtje, ki je priložena nekaterim modelom.

Za uporabo položite živila v eni plasti v košaro za zračno cvrtje, pri čemer se izogibajte prekrivanju, in sledite navodilom preglednice za pripravo z zračnim cvrtjem. Pekač postavite na rešetko in ga vstavite na nižjo višino, da lahko zbira drobtine ali sokove.

Izogibajte se uporabi več pekačev, da zagotovite enakomerno pečenje.

### VARČNO OGREVANJE Z VENTILATORJEM

Za pripravo pečenk in polnjenih pečenk na eni višini. Hrana se ne bo prekomerno izsušila, saj za njeno pripravo skrbi nežno in občasno kroženje zraka. Ko uporabljate funkcijo ECO, je lučka med pripravo hrane izklopljena, vendar jo lahko ponovno vklopite s pritiskom na .

### ŽAR

Za pripravo zrezkov, mesa za kebab in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha.

Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.

### ŽAR Z VENTILATORJEM

Za pečenje velikih kosov mesa (krače, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje sokov: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.

### MAXI COOKING (PEČENJE VELIKIH KOSOV HRANE)

Za pečenje velikih kosov mesa (nad 2,5 kg). Priporočamo, da med pripravo meso obračate in tako zagotovite enakomerno pečenje mesa na obeh straneh. Priporočamo tudi, da meso med pripravo polivate, s čimer preprečite izsuševanje.

### VZHAJANJE TESTA

Za boljše vzhajanje sladkega in kislega testa. Za vklop te funkcije obrnite gumb termostata na .

### PICA

Za peko kruha in pic različnih tipov in velikosti. Po preteku polovice časa priprave, spremenite položaj pekača.

### SAMODEJNA PEKA KRUHA

Funkcija samodejno predlaga najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo vseh vrst kruha.

### SAMODEJNA PEKA PECIVA

Funkcija predlaga najboljši način priprave in najprimernejšo temperaturo za pripravo vseh vrst tort.

### ČIŠČENJE S PARO

Para, ki nastaja med posebnim čiščenjem pri nizki temperaturi, omogoča preprosto odstranjevanje umazanije in ostankov hrane. Na dno pečice vlijte 100–120 ml pitne vode, nato pa gumb za izbiro in gumb za termostat obrnite na ikono . Priporočamo, da funkcijo pustite delovati 35 minut. Funkcijo vklopite, ko je pečica še hladna, in dovolite, da se po končanem ciklu ohlaja 15 minut. položaj simbola ne sovпада s temperaturo, na katero se aparat segreje med čiščenjem.

# VSAKODNEVNA UPORABA

## 1. IZBIRA FUNKCIJE

Za izbiro funkcije zavrtite *izbirni gumb* v položaj želene funkcije: zaslon zasveti in oglasi se zvočni signal.



## 2. VKLOP FUNKCIJE

### ROČNO

Za zagon izbrane funkcije zavrtite *gumb za nastavitev temperature*, da nastavite želeno temperaturo.



Opomba: med pripravo hrane lahko funkcijo spremenite tako, da zavrtite *izbirni gumb* ali da spremenite temperaturo z *gumbom za nastavitev temperature*. Funkcija se ne bo začela, če bo *gumb termostata* na **0**. Nastavite lahko čas priprave, čas konca priprave (samo če ste nastavili čas priprave) in časovnik.

### VZHAJANJE TESTA

Za zagon funkcije „Vzhajanje testa“ obrnite *gumb termostata* v položaj ustreznega simbola; če je pečica nastavljena na drugo temperaturo, se funkcija ne bo zagnala.

Opomba: Nastavite lahko čas priprave, končni čas priprave (samo če nastavite čas priprave) in časovnik.

## 3. PREDGRETJE

Ko se funkcija zažene, zvočni signal in utripajoč simbol  na zaslonu naznanita vklop predgretja.

Po zaključenem predgretju zvočni signal in svetleča ikona  na zaslonu naznanita, da se je pečica ogrela na nastavljeno temperaturo: v tem trenutku položite hrano v aparat in nadaljujte s pripravo.

Opomba: Če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane.

## 4. NASTAVITEV PRIPRAVE HRANE

Pred nastavitvijo priprave hrane morate izbrati funkcijo.

### TRAJANJE

Pritiskajte , dokler na zaslonu ne začneta utripati simbol  in prikaz „00:00“.



Uporabite  ali , da nastavite želen čas priprave, in nato pritisnite , da izbiro potrdite.

Funkcijo vklopite tako, da *gumb za nastavitev temperature* zavrtite v položaj želene temperature: zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo, da je priprava hrane končana.

Opomba: da prekinete nastavljeni čas priprave, pritisnite , dokler simbol  ne začne utripati na zaslonu. Nato z gumbom  ponastavite čas priprave na „00:00“. Čas priprave vključuje predgretje.

### NASTAVITEV ČASA KONCA PRIPRAVE HRANE/ ZAMIKA VKLOPA

Ko ste nastavili čas priprave, lahko začetek funkcije zamaknete tako, da nastavite čas konca priprave: držite , dokler na zaslonu ne začneta utripati simbol  in trenutni čas.



Za nastavitev časa konca priprave pritisnite  ali , in za potrditev .

Funkcijo vklopite tako, da *gumb za nastavitev temperature* zavrtite v položaj želene temperature: funkcija ostane v načinu premora, dokler se samodejno ne zažene po preteku časa, ki je bil izračunan tako, da bo jed gotova ob nastavljenem času.

Opomba: za preklic nastavitve, pečico izklopite tako, da *izbirni gumb* zavrtite v položaj „0“.

Zamik zagona ni na voljo za funkciji Žar in Žar z ventilatorjem.

### KONEC PRIPRAVE HRANE

zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo, da je funkcija končana.



Zavrtite *izbirni gumb*, da izberete drugo funkcijo oz. ga zavrtite v položaj **0**, da pečico izklopite.

Opomba: če je časovnik vklopljen, se na zaslonu izmenično prikazujeta beseda „END“ in preostali čas.

## 5. NASTAVITEV ČASOVNIKA

Ta možnost ne prekine ali nastavi programa priprave hrane, ampak omogoči uporabo zaslona kot časovnika, in sicer bodisi med trajanjem funkcije bodisi ob izklopljeni pečici.

Pritiskajte , dokler na zaslonu ne začneta utripati  in ikona „00:00“ s prikazom „00:00“.



Za nastavev zelenega časa pritisnite  $\oplus$  ali  $\ominus$  in nato  za potrditev. Ko se nastavljen čas izteče, se zasliši zvočni signal.

Opombe: za preklic časovnika pritisnite , dokler simbol  ne začne utripati. Nato z gumbom  $\ominus$  ponastavite čas na „00:00“.

### OPOMBE

- Notranjosti pečice ne prekrivajte z aluminijasto folijo.
- Po dnu pečice nikoli ne vlecite posode, da ne poškodujete emajla v pečici.
- Na vrata ne postavljajte težkih predmetov in se jih ne držite.

# PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

| RECEPT                                                   | FUNKCIJA                                                                            | PREDGRE-<br>VANJE | TEMPERATURA (°C) | TRAJANJE (min) | VIŠINA IN PRIBOR                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kvašeno pecivo                                           |    | Da                | 160–180          | 30–90          | 2/3<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                          |    | Da                | 160–180          | 30–90          | 4 1<br>                                                                                              |
| Polnjeno pecivo<br>(skutino pecivo, zavitki, sadne pite) |    | Da                | 160–200          | 35–90          | 2<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                          |    | Da                | 160–200          | 40–90          | 4 2<br>                                                                                              |
| Piškoti/kolači                                           |    | Da                | 160–180          | 20–45          | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                          |    | Da                | 150–170          | 20–45          | 4 2<br>                                                                                              |
|                                                          |    | Da                | 150–170          | 20–45          | 5 3 1<br>         |
| Princeske                                                |    | Da                | 180–210          | 30–40          | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                          |    | Da                | 180–200          | 35–45          | 4 2<br>                                                                                              |
|                                                          |    | Da                | 180–200          | 35–45          | 5 3 1<br>         |
| Beljakovi poljubčki                                      |    | Da                | 90               | 150–200        | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                          |    | Da                | 90               | 140–200        | 4 2<br>                                                                                              |
|                                                          |    | Da                | 90               | 140–200        | 5 3 1<br>         |
| Pica/fokača                                              |    | Da                | 190–250          | 15–50          | 1 / 2<br>                                                                                                                                                                               |
|                                                          |   | Da                | 190–250          | 20–50          | 4 2<br>                                                                                            |
| Kruh                                                     |  | -                 | -                | 60             | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
| Zamrznjena pica                                          |  | Da                | 250              | 10–20          | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                          |  | Da                | 230–250          | 10–25          | 3 2<br>                                                                                          |
| Slane pite<br>(zelenjavna pita, pita z nadevom)          |  | Da                | 180–200          | 40–55          | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                          |  | Da                | 180–200          | 45–60          | 4 2<br>                                                                                          |
|                                                          |  | Da                | 180–200          | 45–60          | 5 3 1<br>   |
| Vol-au-vents/krekerji iz listnatega testa                |  | Da                | 190–200          | 20–30          | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                          |  | Da                | 180–190          | 20–40          | 4 2<br>                                                                                          |
|                                                          |  | Da                | 180–190          | 20–40          | 5 3 1<br>   |
| Lazanja/pečene testenine/<br>kaneloni/narastki           |  | Da                | 190–200          | 45–65          | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
| Jagnjetina/teletina/govedina/<br>svinjina 1 kg           |  | Da                | 190–200          | 80–110         | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
| Svinjska pečenka s hrustljivo kožo<br>2 kg               |  | Da                | 180–190          | 110–150        | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
| Piščanec/kunec/raca 1 kg                                 |  | Da                | 200–230          | 50–100         | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
| Puran/gos 3 kg                                           |  | -                 | 190–200          | 100–160        | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
| Polnjena zelenjava<br>(paradižniki, bučke, jajčevci)     |  | Da                | 180–200          | 50–70          | 2<br>                                                                                                                                                                                 |

| FUNKCIJE |  Zgornje in spodnje ogrevanje |  Ogrevanje z ventilatorjem |  Pica |  Samodejna peka kruha |  Crisp (Žar) |  Žar z ventilatorjem |  Varčno ogrevanje z ventilatorjem |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| PRIBOR |  Rešetka |  Posoda za peko ali tortni model na rešetki |  Univerzalni pekač/prestrezni pekač ali posoda za peko na rešetki |  Prestrezni pekač/originalni pekač |  Prestrezni pekač/pekač z 200 ml vode |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| RECEPT                                                                             | FUNKCIJA                                                                          | PREDGRE-<br>VANJE | TEMPERATURA (°C) | TRAJANJE (min) | VIŠINA IN PRIBOR                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Popečen kruh                                                                       |  | -                 | 250              | 2–6            | 5<br>                                                                                                                                                                             |
| Ribji fileji/kosi                                                                  |  | -                 | 230–250          | 20 - 30 *      | 4 3<br>                                                                                        |
| Klobase/ražnjiči/<br>rebrca/hamburgerji                                            |  | -                 | 250              | 15–30 *        | 5 4<br>                                                                                        |
| Pečen piščanec 1–1,3 kg                                                            |  | Da                | 200–220          | 55 - 70 **     | 2 1<br>                                                                                        |
| Goveja pečenka, malo pečena 1 kg                                                   |  | Da                | 200–210          | 35–50 **       | 3<br>                                                                                                                                                                             |
| Jagnječje stegno/krača                                                             |  | Da                | 200–210          | 60–90 **       | 3<br>                                                                                                                                                                             |
| Pečen krompir                                                                      |  | Da                | 200–210          | 35–55**        | 3<br>                                                                                                                                                                             |
| Gratinirana zelenjava                                                              |  | -                 | 200–210          | 25–55          | 3<br>                                                                                                                                                                             |
| Meso in krompir                                                                    |  | Da                | 190–200          | 45 - 100 ***   | 4 1<br>                                                                                        |
| Ribe in zelenjava                                                                  |  | Da                | 180              | 30–50 ***      | 4 1<br>                                                                                        |
| Lazanja in meso                                                                    |  | Da                | 200              | 50 - 100 ***   | 4 1<br>                                                                                        |
| Celoten obrok: sadni kolač (5.<br>višina)/lasanja (3. višina)/<br>meso (1. višina) |  | Da                | 180–190          | 40 - 120 ***   | 5 3 1<br>   |
| Pečenke/polnjene pečenke                                                           |  | -                 | 170–180          | 100–150        | 3<br>                                                                                                                                                                             |

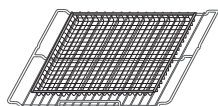
\* Po polovici časa pečenja obrnite hrano  
 \*\*\* Po potrebi hrano obrnite po dveh tretjinah časa priprave.

\*\*\* Ocena časa trajanja: jedi lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.

|          |                                                                                                                     |                                                                                                                                   |                                                                                                                                                         |                                                                                                             |                                                                                                                            |                                                                                                              |                                                                                                                               |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNKCIJE | <br>Zgornje in spodnje ogrevanje | <br>Ogrevanje z ventilatorjem                  | <br>Pica                                                             | <br>Samodejna peka kruha | <br>Crisp (Žar)                        | <br>Žar z ventilatorjem | <br>Varčno ogrevanje z ventilatorjem     |
| PRIBOR   | <br>Rešetka                      | <br>Posoda za peko ali tortni model na rešetki | <br>Univerzalni pekač/prestrezni pekač ali posoda za peko na rešetki |                                                                                                             | <br>Prestrezni pekač/originalni pekač |                                                                                                              | <br>Prestrezni pekač/pekač z 200 ml vode |

# PREGLEDNICA ZA ZRAČNO CVRTJE

| KATEGO-<br>RIJA           | RECEPT                          | FUNKCIJA                                                                          | PREDLAGANA<br>KOLIČINA | PREDGRE-<br>VANJE | TEMPERATURA<br>(°C) | TRAJANJE<br>(MIN) | VIŠINA IN PRIBOR                                                                         |                                                                                          |
|---------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------|---------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zamrznjena<br>živila      | Zamrznjen pomfrit               |  | 500 - 700              | ✓                 | 200                 | 20-30             | 3<br> | 1<br> |
|                           | Zamrznjeni deli piščanca        |  | 500 - 700              | ✓                 | 200                 | 15-20             | 4<br> | 1<br> |
|                           | Ribje palčke                    |  | 500 - 700              | ✓                 | 220                 | 15-20             | 4<br> | 1<br> |
| Vegetables<br>(Zelenjava) | Sveže panirane bučke            |  | 400                    | ✓                 | 200                 | 15-20             | 4<br> | 1<br> |
|                           | Domači krompirček               |  | 300 - 800              | ✓                 | 200                 | 25-40             | 4<br> | 1<br> |
|                           | Mešana zelenjava                |  | 300 - 800              | ✓                 | 200                 | 20-35             | 4<br> | 1<br> |
| Meso in ribe              | Chicken Breast (Piščančje prsi) |  | 1-4 cm                 | ✓                 | 200                 | 20-50             | 4<br> | 1<br> |
|                           | Piščančje perutničke            |  | 2300 - 800             | ✓                 | 220                 | 20-40             | 4<br> | 1<br> |
|                           | Paniran kotlet                  |  | 1-4 cm                 | ✓                 | 220                 | 15-40             | 4<br> | 1<br> |
|                           | Ribji file                      |  | 1-4 cm                 | ✓                 | 200                 | 15-25             | 4<br> | 1<br> |



**Opomba: poseben pekač za zračno cvrtje je treba vedno postaviti na rešetko.**

Za pripravo svežih ali domačih živil olje enakomerno razporedite.

Predlagamo, da na 1. višino dodate prazen pekač za zbiranje morebitnih ostankov maščobe, ki se med pečenjem izločajo iz pekača za zračno cvrtje.

Za zagotovitev enakomernih rezultatov pečenja jed premešajte na polovici priporočenega časa pečenja.

# PRIBOR ZA PEKO NA ŽARU – PREGLEDNICA ZA KUHANJE

| KATEGORIJA ŽIVILA                | RECEPT                                | KOLIČINA<br>za eno rešetko | FUNKCIJA                                                                            | TEMPERATURA<br>(°C) | ČAS PREDGREVA-<br>NJA<br>(MIN) | TRAJANJE<br>(MIN) | VIŠINA IN PRIBOR                                                                      |                                                                                       |
|----------------------------------|---------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Goveji hamburger                 | Hamburgerji                           | 125–750 g<br>d = 8–9 cm    |    | 250                 | 0                              | 25 - 30*          |    |    |
| Klobase, hrenovke<br>in nabodala | Svinjske klobase***                   | 150–500 g                  |    | 250                 | 0                              | 25 - 30*          |    |    |
|                                  | Piščančje klobase***                  | 150–500 g                  |    | 250                 | 0                              | 20 - 25*          |    |    |
|                                  | Piščančje in svinjske<br>hrenovke     | 150–500 g                  |    | 250                 | 0                              | 15 - 20*          |    |    |
|                                  | Piščančja in svinjska<br>nabodala     | 200–800 g                  |    | 250                 | 0                              | 25 - 30*          |    |    |
| Pork (Svinjina)                  | Bacon (Slanina)                       | 20–60 g                    |    | 250                 | 0**                            | 10 - 12*          |    |    |
|                                  | Rebrca                                | 200–500 g                  |    | 250                 | 0                              | 30 - 40*          |    |    |
|                                  | Narezano                              | 200–600 g                  |    | 250                 | 0                              | 25 - 30*          |    |    |
|                                  | Sesekljano                            | 200–500 g                  |    | 250                 | 0                              | 30 - 35*          |    |    |
| Perutnina                        | Rezina piščančjih in<br>puranjih prsi | 150–300 g                  |    | 250                 | 0                              | 30 - 35*          |    |    |
|                                  | Piščančje stegno                      | 200–500 g                  |   | 250                 | 0                              | 30 - 35*          |   |   |
| Ribe                             | File lososa                           | 200–400 g                  |  | 250                 | 0                              | 20 - 25*          |  |  |
|                                  | Cel brancin                           | 300–400 g                  |  | 250                 | 0                              | 20 - 25*          |  |  |
|                                  | Cela orada                            | 300–400 g                  |  | 250                 | 0                              | 20 - 25*          |  |  |
| Vegetables<br>(Zelenjava)        | Pepper (Paprike)                      | 100–300 g                  |  | 250                 | 0                              | 20 - 25*          |  |  |
|                                  | Jajčevci                              | 100–200 g<br>1–2 cm        |  | 250                 | 0                              | 20 - 25*          |  |  |
|                                  | Zucchini (Bučke)                      | 50–200 g<br>1–1,5 cm       |  | 250                 | 0                              | 20 - 25*          |  |  |
|                                  | Čebula                                | 50–150 g<br>2–3 cm         |  | 250                 | 0                              | 20 - 25*          |  |  |
| Kruh                             | Popečen kruh                          | 80–200 g<br>2–3 cm         |  | 250                 | 0                              | 10 - 15*          |  |  |
|                                  | Toast                                 | 30–100 g                   |  | 250                 | 0                              | 10 - 15*          |  |  |

\*Na polovici pečenja obrnite košare za žar s pomočjo priloženega ročaja.  
\*\*Za optimalno pripravo živil slanino vstavite po 3 minutah segrevanja.  
\*\*\* Za optimalno pripravo živila pred vstavitvijo pribora v pečico v klobasah naredite luknje.

Olje nanesite na rešetko in na živila, da se izognete sprijemanju živil, zlasti pri pripravi zelenjave in perutnine.  
Če uporabljate obe rešetki, izberite kategorije živil z enako funkcijo pečenja (žar ali turbo žar).

|          |                                                                                                               |                                                                                                                                  |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNKCIJE | <br>Crisp (Žar)            | <br>Žar z ventilatorjem                     |
| PRIBOR   | <br>Pribor za peko na žaru | <br>Prestrezní pekač/pekač<br>z 200 ml vode |

# ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je pečica ohladila.

Ne uporabljajte parnih čistilcev.

Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata.

Uporabljajte zaščitne rokavice.

Pred vzdrževalnimi deli pečico vedno odklopite iz električnega omrežja.

## ZUNANJE POVRŠINE

Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlaken. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.

Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlaken.

## NOTRANJE POVRŠINE

- Po vsaki uporabi naj se pečica najprej ohladi, šele nato jo očistite. To po možnosti storite, ko je še nekoliko topla, da odstranite obloge in madeže ostankov hrane. Da se morebiten kondenzat, ki nastane kot posledica priprave hrane z visoko vsebnostjo vode, posuši, počakajte, da se pečica

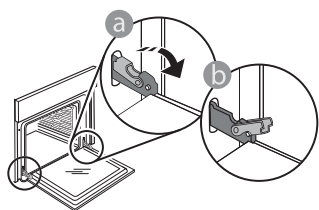
popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico.

- Če so na notranjih površinah trdovratni madeži, za optimalne rezultate čiščenja priporočamo samodejno funkcijo čiščenja. Izogibajte se vklopu čistilnega pirolitičnega cikla v prisotnosti ostankov vodnega kamna. Pred vklopom izvedite čiščenje vodnega kamna, kot je opisano zgoraj.
- Vrata je mogoče na preprost način odstraniti in znova namestiti, da si tako olajšate čiščenje stekla.
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.

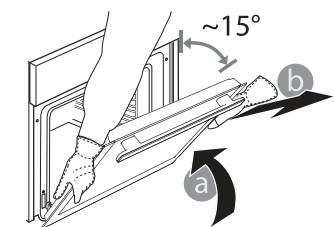
## PRIBOR

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

## DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT



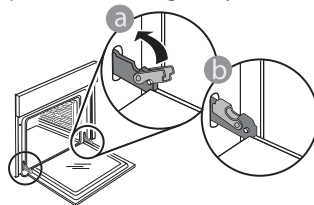
1. Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev.



2. Vrata zaprite, kolikor je mogoče. Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj. Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete

navzgor, dokler se ne sprostijo iz vpetja. Odložite vrata na stran in na mehko površino.

3. Vrata ponovno namestite tako, da jih pomaknete proti pečici; poravnajte kljuki tečajev z vpetjem in pričvrstite zgornji del v vpetje.



4. Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda spustite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste ju spustili do konca.

Z nežnim pritiskom preverite, ali sta zaporna vzvoda v pravilnem položaju.

5. Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake: če se vrata ne odpirajo in zapirajo pravilno, se lahko poškodujejo.

## MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

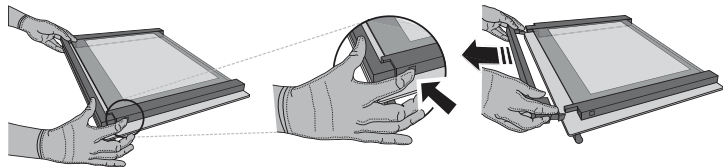
- Pečico izklopite iz električnega napajanja.
- Odvijte pokrov z luči, zamenjajte žarnico in pokrov ponovno privijte.
- Pečico ponovno priključite na električno omrežje.

Opomba: uporabite halogenske žarnice 25 W/230 V tipa G9, T300 °C. Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinjske aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov (Uredba ES 244/2009).

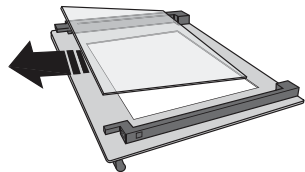
Žarnice so na voljo pri naši servisni službi. - Žarnic se ne dotikajte z golimi rokami, saj se lahko ob stiku s kožo poškodujejo. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

## ČIŠČENJE VRATNIH STEKEL

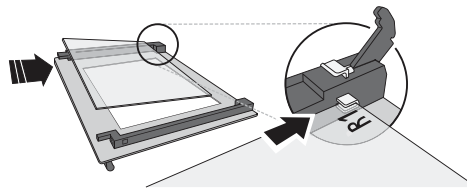
1. Ko vrata demontirate in odložite na mehko površino z ročajem navzdol, istočasno pritisnite na pritrdilni sponki in odstranite zgornji rob vrat tako, da ga povlečete proti sebi.



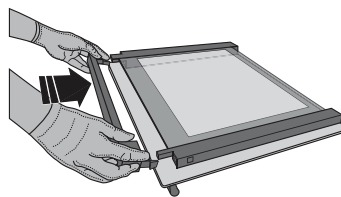
2. Z obema rokama dvignite in čvrsto držite notranje steklo, ga odstranite in položite na mehko površino, preden ga očistite.



3. Ponovno namestite vmesno steklo (označeno z „1R“) pred ponovnim nameščanjem notranjega stekla: Za ustrezno ponovno namestitev notranjega stekla se prepričajte, da je v levem vogalu vidna črka „R“. V držali najprej vstavite dolgo stranico stekla, označeno z „R“, in steklo nato spustite v ustrezni položaj. Ta postopek ponovite za obe stekli.



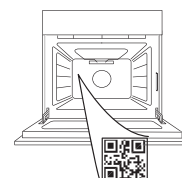
4. Ponovno namestite zgornji rob: če zaslišite klik, to pomeni, da se je rob pravilno zaskočil. Prepričajte se, da je tesnilo na pravem mestu, preden namestite vrata.



## ODPRAVLJANJE TEŽAV

| MOTNJA                                                                      | MOŽEN VZROK                                         | REŠITEV                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pečica ne deluje.                                                           | Izpad električne energije.<br>Prekinitev napajanja. | Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priklopljena na električno napajanje.<br>Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna. |
| Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka ali črka.            | Napaka pečice.                                      | Obrnite se na najbližjo servisno službo in navedite številko, ki sledi črki „F“.                                                                                                        |
| Na zaslonu je prikazano sporočilo „Vroče“ in izbrana funkcija se ne vklopi. | Temperatura je previsoka.                           | Preden vklopite funkcijo, pustite, da se pečica ohladi. Izberite drugo funkcijo.                                                                                                        |

Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kode, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.



# ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

**ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ, ЯКУ  
СЛІД ПРОЧИТАТИ ТА ЯКОЇ СЛІД  
ДОТРИМУВАТИСЯ**

Перед використанням приладу прочитайте ці інструкції з техніки безпеки. Збережіть їх для подальшого використання.

У цій інструкції та на самому приладі містяться важливі попередження про небезпеку, які слід прочитати і завжди виконувати. Виробник не несе жодної відповідальності за недотримання цих інструкцій з техніки безпеки, за неналежне використання приладу або неправильне налаштування елементів управління.

⚠ Не торкайтеся духової шафи під час піролітичного циклу (самоочищення) — існує ризик отримання опіків. Під час і після циклу піролізу (поки приміщення не буде повністю провітреном) не залишайте біля духової шафи дітей і тварин без нагляду. Перед початком піролітичного циклу з духової шафи необхідно видалити надлишки рідини, зокрема жиру та олії. Не залишайте будь-яке приладдя чи матеріали всередині духової шафи під час піролітичного циклу.

⚠ Якщо духову шафу встановлено під варильною поверхнею, переконайтеся, що під час піролітичного циклу всі газові та електричні конфорки вимкнено — існує ризик отримання опіків.

⚠ Не дозволяйте маленьким дітям (до 3 років) підходити до приладу. Не дозволяйте маленьким дітям (від 3 до 8 років) підходити надто близько до приладу без постійного нагляду. До користування приладом допускаються діти віком від 8 років, особи з фізичними, сенсорними чи розумовими вадами, а також особи, які мають незначний досвід чи знання щодо використання цього приладу, лише за умови, що такі особи отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, розуміють можливий ризик або використовують прилад під наглядом осіб, що відповідають за їхню безпеку. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Діти можуть чистити та обслуговувати прилад лише під наглядом дорослих.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Дітей до 8 років не можна залишати поруч із приладом без постійного нагляду.

⚠ Не залишайте прилад без нагляду під час сушіння продуктів. Якщо прилад придатний для використання датчика, застосовуйте тільки температурний датчик, який рекомендовано для цієї духової шафи - існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Не кладіть одяг або інші легкозаймисті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть всі його компоненти — існує ризик виникнення пожежі. Завжди будьте обережні під час приготування страв з використанням жиру, олії або при додаванні

алкогольних напоїв — існує ризик виникнення пожежі. При діставанні посуду й аксесуарів користуйтеся прихваткою. Наприкінці готування з обережністю відкрийте дверцята, щоб дозволити поступово вийти гарячому повітрю або парі, перш ніж наблизитись до духової шафи — існує ризик отримання опіків. Не блокуйте вентиляційні отвори для нагрітого повітря на передній частині духової шафи - існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Коли дверцята духової шафи відкриті або знаходяться у нижньому положенні, слід пильнувати, щоб не вдаритись ними.

⚠ Їжу не можна залишати всередині виробу або на ньому більше ніж на одну годину до або після приготування.

## ДОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад не призначений для експлуатації із зовнішнім пристроєм для перемикання, наприклад, таймером або окремою системою дистанційного керування.

⚠ Цей прилад призначено для використання в побутових і подібних умовах, наприклад таких: в кухонних зонах магазинів, офісів та інших робочих середовищ; у фермерських господарствах; клієнтами в готелях, мотелях, невеликих пансіонах зі сніданком й інших житлових приміщеннях.

⚠ Забороняється використовувати прилад для інших цілей (наприклад, для опалення приміщень).

⚠ Цей прилад не призначений для професійного використання. Не використовуйте прилад поза приміщенням.

⚠ Не зберігайте вибухонебезпечні або горючі речовини (наприклад, бензин або аерозольні балончики) всередині або поблизу приладу — існує ризик виникнення пожежі.

## ВСТАНОВЛЕННЯ

⚠ Встановлення і обслуговування приладу повинно виконуватись принаймні двома особами для уникнення ризику травмування. Під час розпакування та встановлення приладу використовуйте захисні рукавиці — існує ризик порізів.

⚠ Встановлення, включаючи підключення водопостачання (за наявності), виконання електричних з'єднань і ремонт має виконувати кваліфікований персонал. Не ремонтуйте самостійно та не замінюйте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити. Не дозволяйте дітям наблизитись до місця встановлення. Розпакувавши прилад, перевірте, чи немає на ньому пошкоджень після транспортування. У разі виникнення

проблем зверніться до продавця або найближчого центру післяпродажного обслуговування. Після встановлення залишки упаковки (пластик, пінополістиролові елементи тощо) повинні зберігатися в недоступному для дітей місці — існує небезпека удушення. Перед проведенням будь-яких робіт з установлення приладу слід відключити від електромережі для уникнення ризику ураження електричним струмом. Під час установлення приладу переконайтеся, що він не перетискає та не пошкоджує кабель живлення - існує ризик виникнення пожежі або ураження електрострумом. Вмикайте прилад лише після завершення процедури його установлення.

⚠ Усі столярні роботи виконуйте до вбудовування приладу в меблевий корпус і приберіть усю дерев'яну стружку та тирсу.

⚠ Не виймайте прилад з пінополістиролу до моменту його встановлення.

⚠ Після встановлення приладу не повинно бути доступу до його дна — існує ризик отримання опіків.

⚠ Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами – існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Якщо прилад встановлено під стільницею, залишайте мінімальний просвіт між стільницею та верхнім краєм духової шафи — існує ризик отримання опіків.

#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО НЕБЕЗПЕКУ УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ**

⚠ Паспортна табличка знаходиться на передньому краї духової шафи (її видно, коли дверцята відкриті).

⚠ Слід забезпечити можливість від'єднання приладу від електромережі шляхом витягування вилки (за наявності) з розетки або за допомогою багатополюсного перемикача, встановленого перед розеткою згідно з нормами прокладання електропроводки, крім того, прилад має бути заземлений відповідно до національних стандартів електробезпеки.

⚠ Не використовуйте подовжувачі, розгалужувачі або адаптери. Після підключення електричні компоненти мають бути недосяжними для користувача. Не використовуйте прилад, якщо ви мокрі або босоніж. Забороняється користуватися цим приладом у разі пошкодження кабелю живлення або вилки й у разі неналежної роботи приладу або пошкодження чи падіння.

⚠ Якщо кабель електроживлення пошкоджений, слід звернутися до виробника, його сервісного агента або осіб з подібною кваліфікацією для заміни пошкодженого кабелю, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом.

⚠ У разі необхідності заміни кабелю живлення, зверніться до авторизованого сервісного центру.



#### **ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ**

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** перед здійсненням технічного обслуговування приладу переконайтеся в тому, що прилад вимкнений і відключений від джерела живлення. Щоб уникнути ризику травмування, використовуйте захисні рукавички (ризик порізу) та захисне взуття (ризик забою); керування обов'язково мають здійснювати дві людини (зменшення навантаження); ніколи не застосовуйте пристрої чищення парою (ризик ураження електричним струмом). Непрофесійний ремонт, не дозволений виробником, може мати ризик для здоров'я та безпеки, за який виробник не несе відповідальності. Будь-який дефект або пошкодження, спричинені непрофесійним ремонтом або технічним обслуговуванням, не покриваються гарантією, умови якої зазначені в документі, що постачається з пристроєм.

⚠ Не використовуйте жорсткі абразивні очисники та металеві скребки для очищення скла на дверцятах, оскільки вони можуть подрпати поверхню, унаслідок чого скло може тріснути.

⚠ Перш ніж очищувати прилад або виконувати технічне обслуговування, переконайтеся в тому, що прилад охолонув, оскільки існує ризик опіків. - існує небезпека опіків.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Вимкніть пристрій перед тим, як здійснювати заміну лампи — існує ризик ураження електричним струмом.

#### **УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ**

Пакувальний матеріал на 100% є вторинною сировиною, придатною для повторного використання, і позначений відповідним символом ♻. Тому різні частини упаковки слід утилізувати відповідально та згідно з місцевими правилами щодо утилізації відходів.

#### **УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРИЛАДІВ**

Цей прилад виготовлено з матеріалів, які підлягають вторинній переробці або придатні для повторного використання. Утилізуйте Перед проведенням будь-якого чищення або технічного обслуговування слід переконаватися, що прилад охолонув. Його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. Для отримання додаткової інформації про поводження з побутовими електричними приладами, їх утилізацію та вторинну переробку зверніться до місцевих органів, служби утилізації побутових відходів або в магазин, де ви придбали прилад. Цей прилад маркований відповідно до Європейської директиви 2012/19/EC про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE). Забезпечивши правильну утилізацію цього приладу, ви допоможете запобігти негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людей. Символ  на виробі або в супровідній документації вказує на те, що його не можна утилізувати як побутові відходи, а слід здати на утилізацію до відповідного центру збору відходів електричного й електронного обладнання для вторинної переробки.

#### **РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ**

Прогрівайте духову шафу лише тоді, коли це вказано у таблиці приготування, або в рецепті. Використовуйте темні лаковані або емальовані деко для випікання, оскільки вони краще поглинають тепло. Страви, які потребують тривалого приготування, продовжуватимуть готуватися навіть після вимкнення духової шафи. Стандартний цикл (PYRO): підходить для очищення дуже брудної духової шафи. Енергозберігаючий цикл (PYRO EXPRESS/ECO): - тільки в окремих моделях - : у якому споживається приблизно на 25% менше енергії, ніж під час стандартного циклу. Обирайте цю функцію через певний проміжок часу (після 2-3 разів приготування м'яса поспіль).

#### **ДЕКЛАРАЦІЇ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ**

Цей прилад відповідає: Вимогам щодо екодизайну Регламенту ЄС 66/2014; Вимогам щодо маркування класу енергоефективності 65/2014; Вимогам щодо екодизайну для виробів, що споживають енергію, та Положенням про енергетичну інформацію (Поправка) (Вихід з ЄС) 2019 року, відповідно до європейського стандарту EN 60350-1. Цей виріб може містити джерело (джерела) споживання класу енергоефективності A+.

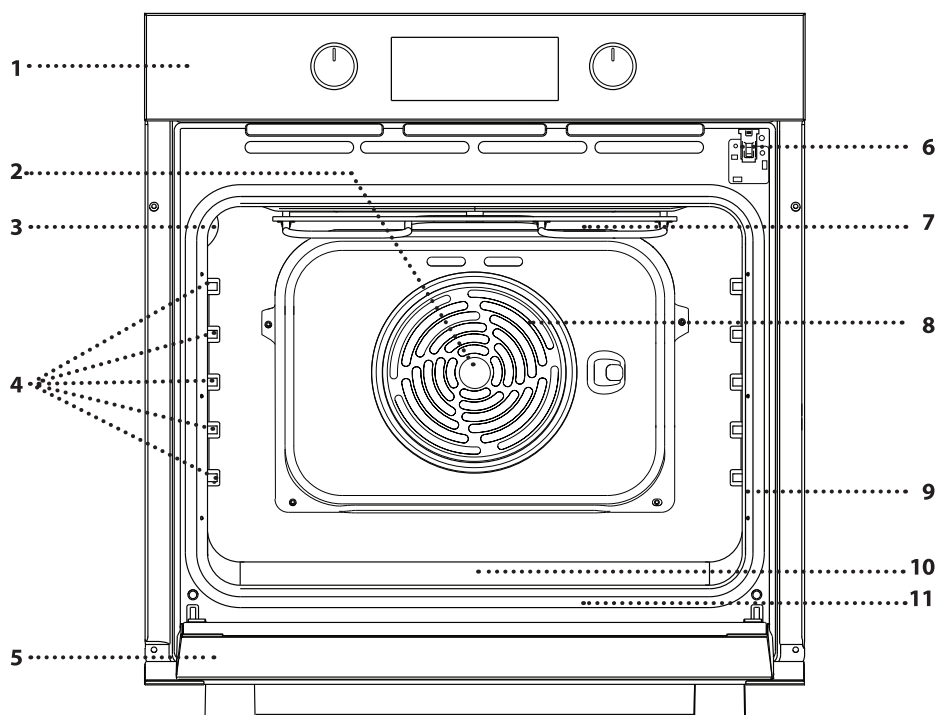


ДЯКУЄМО ЗА ПОКУПКУ НАШОГО ВИРОБУ



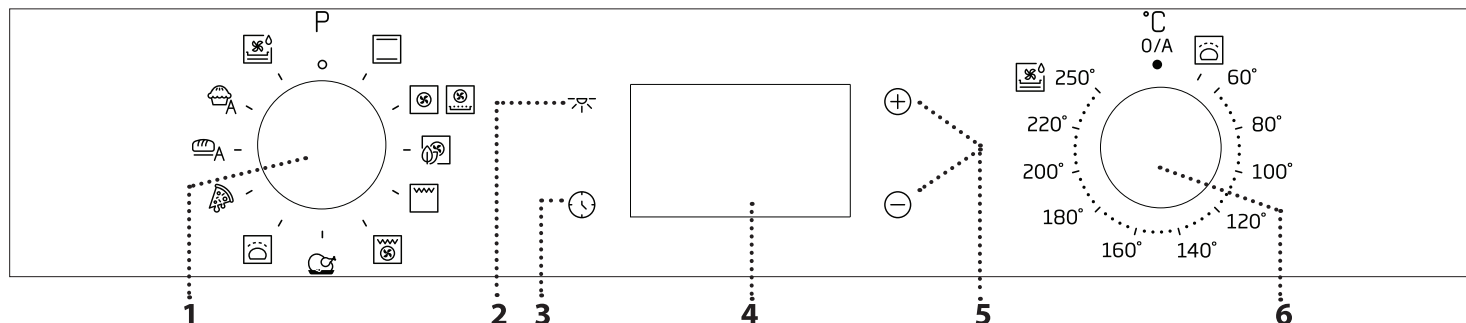
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

## ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Лампочка
4. Напрявні для решітки (рівень вказано на стінці робочої камери)
5. Дверцята
6. Замок дверцят (зачиняє дверцята під час автоматичного очищування та після нього)
7. Верхній нагрівальний елемент/гриль
8. Круговий нагрівальний елемент (не видно)
9. Паспортна табличка (не знімати)
10. Заглиблення для питної води
11. Нижній нагрівальний елемент (не видно)

## ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



### 1. РУЧКА ВИБОРУ

Щоб увімкнути духову шафу, виберіть будь-яку функцію. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть кнопку у положення 0.

### 2. СВІТЛО

Коли духову шафу ввімкнено, натисніть , щоб увімкнути або вимкнути лампу в духовій шафі.

### 3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

Для доступу до налаштувань часу готування, затримки запуску та таймера.

Для відображення часу, коли духову шафу вимкнено.

### 4. ДИСПЛЕЙ

### 5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ

Для зміни налаштувань часу готування.

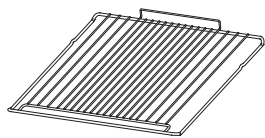
### 6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверніть, щоб вибрати бажану температуру, коли активовано функції ручного режиму.

Зверніть увагу: Тип ручки може відрізнятися залежно від типу моделі. Якщо ручки є ручками натискного типу, натисніть на центр ручки, щоб вивести її з гнізда.

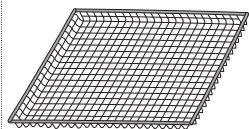
# ПРИЛАДДЯ

## РЕШІТКА



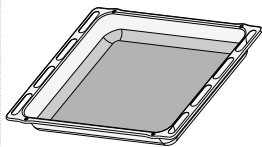
Використовується для готування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

## ЛИСТ ДЛЯ АЕРОГРИЛЯ\*



Це приладдя призначене для використання під час приготування страв з функцією «Аерогриль», що забезпечує оптимальну хрусткість та золотисту скоринку для вашої їжі. Для використання поставте лист на решітку. Він придатний для миття в посудомийній машині, що спрощує очищення.

## ПІДДОН\*



Використовується у якості дека для готування м'яса, риби, овочів, фокачі тощо або підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

## ПРИЛАДДЯ ДЛЯ ГРИЛЯ



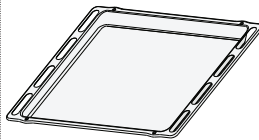
Приладдя для гриля складається з двох кошиків для гриля, призначених для приготування страв на грилі в духовці.

Воно покращує процес приготування завдяки великій гнучкості та можливості швидко перевертати їжу.

Спеціальна ручка призначена для легкого управління та обертання кошиків для гриля.

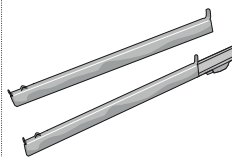
Приладдя придатне для миття в посудомийній машині, що спрощує очищення.

## ЛИСТ ДЛЯ ВИПІКАННЯ\*



Використовується для готування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

## ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ\*



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

\* Наявний лише в деяких моделях

Кількість та тип приладдя може відрізнятися залежно від придбаної моделі.

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

## ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

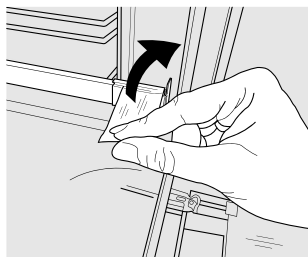
Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахилою вгору, та натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу.

Після цього посуňte її горизонтально вздовж напрямних якомога далі.

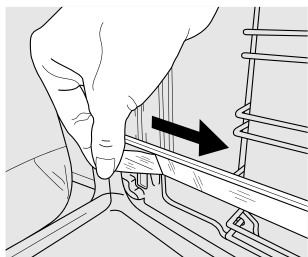
Інше приладдя, наприклад, лист для випікання, слід вставляти горизонтально, просуваючи його по напрямним.

## ВИСУВНІ ПОЛИЦІ ТА ТРИМАЧІ ПОЛИЦЬ

Перед використанням духовки зніміть захисну стрічку [a], а потім видаліть захисну фольгу [b] з телескопічних напрямних.



[a]



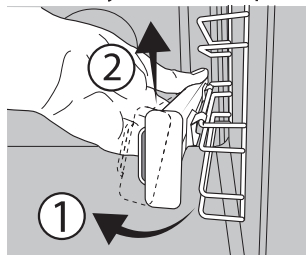
[b]

## ЗНЯТТЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [c]

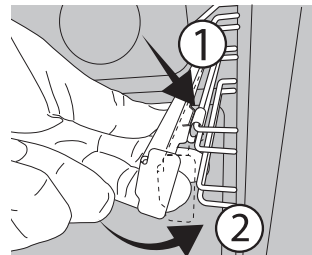
Потягніть нижню частину телескопічної напрямної, щоб відчепити нижні гачки (1), і потягніть телескопічні напрямні вгору, знявши їх із верхніх гачків (2).

## ПОВТОРНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [d]

Зачепіть верхні гачки на напрямних для решітки (1), потім притисніть нижню частину телескопічних напрямних до напрямних для решітки, поки нижні гачки чутно не зафіксуються (2).



[c]

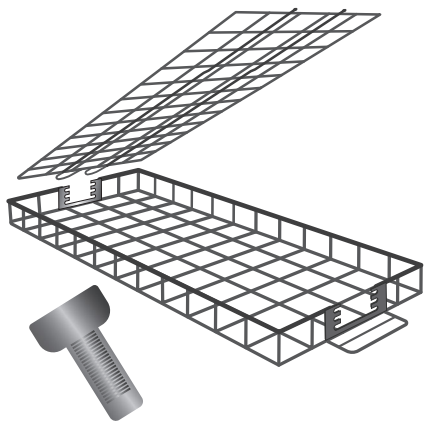


[d]

## ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ

1. Щоб зняти напрямні для решітки, міцно тримаючись за зовнішню частину напрямної, потягніть її на себе, щоб витягти опору і два внутрішні штифти зі своїх гнізд.
2. Щоб встановити на місце напрямні для решітки, розташуйте їх біля заглиблень, попередньо встановивши на місця два штифти. Після чого розмістіть зовнішню частину біля її гнізда, вставте опору і міцно притисніть її до стінки з заглибленнями, щоб впевнитися, що напрямна належним чином закріплена.

## ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ ДЛЯ ГРИЛЯ



Приладдя для гриля сумісне з функціями гриля та турбогриля, що дає змогу досягти найкращих результатів при приготуванні різноманітних страв на грилі.

Для отримання оптимальної продуктивності зверніться до таблиці готування.

Розкладіть продукти в один шар всередині кожної корзини для гриля.

Вставте кришку в задню частину кошика, установивши її на відповідній висоті (залежно від товщини продуктів), а потім відрегулюйте її спереду.

Враховуйте можливу усадку під час готування, щоб утримувати їжу стабільною під час перевертання кошиків гриля.

Вставте призначену для цього рамку в духову шафу (на рівні 4), а потім встановіть на неї кошики для гриля.

Щоб уникнути задимлення і зібрати залишки жиру, налейте 200 мл води в деко для випікання й поставте його в духову шафу (на рівень 1).

На середині приготування переверніть кошики для гриля за допомогою ручки, що додається.

Коли готування добігає кінця, перевірте їжу. За потреби можна перевертати страву стільки разів, скільки потрібно, доки вона не досягне бажаного ступеня готовності та підрум'янення.

# ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

## 1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

При першому ввімкненні приладу потрібно встановити час: Натискайте  , поки значок  та дві цифри годин  або  та годинник  не почнуть блимати на дисплеї.



За допомогою кнопки  або  встановіть значення годин і натисніть  для підтвердження. Почнуть блимати дві цифри хвилин. За допомоги кнопок  або  встановіть значення хвилини та натисніть кнопку  для підтвердження.

Зверніть увагу: Якщо значок  блимає, наприклад, після тривалих перебоїв у подачі електроенергії, потрібно

встановити час.

## 2. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю.

Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя. Нагрійте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години. При цьому духовна шафа має бути порожньою.

Зверніть увагу: рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

## ФУНКЦІЇ



### ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВ

Для готування будь-якої страви лише на одній полиці.



### НАГРІВ ВЕНТИЛЯТОРОМ

Для готування різних продуктів з однаковою температурою готування на декількох полицях (максимум трьох) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.



### АЕРОГРИЛЬ

Функція «Аерогриль» дозволяє готувати багато видів їжі з меншою кількістю олії, в результаті чого страви матимуть приємну хрустку скоринку та будуть більш корисними. Камера духової шафи нагрівається, а вентилятор циркулює гаряче повітря. Для досягнення найкращих результатів використовуйте кошик «Аерогриль», що входить до комплекту деяких моделей.

Для використання розмістіть їжу одним шаром у кошику «Аерогриль», уникаючи накладання шматків один на одного, та дотримуйтесь інструкцій із таблиці приготування «Аерогриль». Встановіть деко на решітку та вставте деко для випікання на нижчий рівень для збору крихт або крапель жиру.

Уникайте використання кількох дек одночасно, щоб забезпечити рівномірне приготування.



### НАГРІВ ВЕНТИЛЯТОРОМ З ФУНКЦІЄЮ ECO

Для готування печені та фаршированих шматків м'яса на одній полиці. Їжу захищає від надмірного пересихання періодична легка циркуляція повітря.

При використанні функції «ECO» індикатор залишається вимкненим протягом готування, але його можна знову увімкнути, натиснувши кнопку .



### ГРИЛЬ

Для смаження стейків, кебабів і ковбасок, запікання овочів і готування грінок.

Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо користуватися піддоном для збирання соку: поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 200 мл питної води.



### ФУНКЦІЯ ПРИМУСОВОЇ ВЕНТИЛЯЦІЇ ДЛЯ ГРИЛЯ

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку: поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 200 мл питної води.



### ВЕЛИКІ ШМАТКИ

Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Рекомендуємо повертати м'ясо під час готування, щоб усі боки підсмажувалися рівномірно. Також рекомендуємо поливати шматок м'яса соусом, щоб він не був надто сухим.



### DOUGH PROVING (ВІДСТОЮВАННЯ ТІСТА)

Для сприяння ефективному підніманню солодкого або пікантного тіста. Щоб активувати цю функцію, поверніть ручку термостата в положення .



### ПІЦА

Для випікання піци та хліба різних типів і розмірів. У середині процесу готування бажано поміняти місцями дека для випікання.



### АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ХЛІБУ

Ця функція автоматично рекомендує найкращу температуру та оптимальний спосіб готування для всіх типів хліба.



## АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ДЕСЕРТІВ

Ця функція рекомендує найкращу температуру та оптимальний спосіб готування для всіх типів кондитерських виробів.



## STEAM CLEANING (ЧИЩЕННЯ ПАРОЮ)

Дія пари, що вивільняється під час цього спеціального низькотемпературного циклу очищення, дає змогу легко видаляти бруд та залишки їжі. Налийте на дно духової шафи 100-120

мл питної води, потім встановіть ручку вибору й ручку термостата у положення . Краще використовувати цю функцію протягом 35 хвилин. Активуйте цю функцію, коли духовка охолоне та дайте їй охолонути протягом 15 хвилин після закінчення циклу. Положення значка не відповідає температурі в духовій шафі під час циклу очищення.

# ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

## 1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Щоб обрати функцію, встановіть *ручку вибору* на символ, що відповідає бажаній функції: засвітиться дисплей і пролунає звуковий сигнал.



## 2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

### РУЧНИЙ РЕЖИМ

Для початку виконання обраної функції поверніть *ручку термостата*, щоб встановити бажану температуру.



Зверніть увагу: під час готування можна змінити функцію, повертаючи *ручку вибору*, або відрегулювати температуру, повертаючи *ручку термостата*. Функція не запуститься, якщо *ручка термостата* буде на **0** можна вибрати час приготування, час закінчення приготування (тільки якщо встановлено час приготування) й таймер.

### DOUGH PROVING (ВІДСТОЮВАННЯ ТІСТА)

Щоб розпочати виконання функції «Піднімання тіста», встановіть *ручку термостата* на відповідний символ; Якщо в духовій шафі встановлено іншу температуру, функцію не буде запущено.

Зверніть увагу: можна встановити час готування, час завершення готування

(тільки якщо ви встановили час готування) і таймер.

## 3. ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ

Коли почнеться виконання функції, звуковий сигнал і блимаючий значок  на дисплеї вкажуть на те, що активовано фазу попереднього прогрівання.

У кінці цієї фази пролунає звуковий сигнал, і значок  на дисплеї почне постійно світитися, це вказуватиме на те, що духовка досягла заданої температури: у цей момент покладіть їжу всередину і переходьте до готування.

Зверніть увагу: якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.

## 4. ПРОГРАМУВАННЯ ГОТУВАННЯ

Перед початком програмування готування потрібно вибрати функцію.

### ТРИВАЛІСТЬ

Натисніть і утримуйте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок  і "00:00".



За допомогою кнопок  та  встановіть бажаний час готування і натисніть  для підтвердження.

Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що приготування їжі завершено.

Зверніть увагу: Щоб скасувати встановлений час готування, натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок , потім за допомогою кнопки  скиньте час готування на значення "00:00". Цей час готування включає фазу попереднього нагрівання.

### ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ/ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

Після встановлення часу готування початок виконання функції може бути відкладено за рахунок програмування часу завершення її виконання: Натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок  і значення поточного часу запуску.



Кнопкою  або  встановіть бажаний час завершення готування і натисніть  для підтвердження.

Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: Функцію буде призупинено до її автоматичного запуску після періоду часу, який розраховано так, щоб закінчити готування у встановлений час.

Зверніть увагу: для скасування цього налаштування вимкніть духову шафу, встановивши *ручку вибору* у положення **0**.

Функція затримки запуску недоступна для функцій «Гриль» і «Примусова вентиляція для гриля».

### END OF COOKING (ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ)

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що виконання функції завершено.



Поверніть *ручку вибору*, щоб обрати іншу функцію, або у положення **0**, щоб вимкнути духову шафу.

Зверніть увагу: Якщо таймер увімкнено, на дисплеї поперемінно з'являтиметься напис «END» і час, що залишився.

### 5. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

Ця опція не перериває та не програмує функції готування, але дає змогу використовувати дисплей для відображення таймера під час виконання функції або коли духову шафу вимкнено.

Натискайте , поки  і значок «00:00» не почнуть блимати на дисплеї.



За допомогою кнопки  $\oplus$  або  $\ominus$  встановіть бажаний час і натисніть  для підтвердження. Після того як таймер завершить зворотний відлік обраного часу, пролунає звуковий сигнал.

Примітки: щоб вимкнути таймер, натискайте кнопку , поки значок  не почне блимати, потім за допомогою кнопки  $\ominus$  скиньте час до значення "00:00".

#### ПРИМІТКИ

- Не накривайте внутрішню поверхню приладу алюмінієвою фольгою.
- Ніколи не пересувайте каструлі або сковорідки по дну духової шафи, оскільки це може пошкодити емалеве покриття.
- Не ставте на двері важкі предмети і не тримайтеся за двері.

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

| РЕЦЕПТ                                                      | ФУНКЦІЯ | ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ТРИВАЛІСТЬ (хв) | РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ |
|-------------------------------------------------------------|---------|-----------------------|------------------|-----------------|-------------------|
| Пироги з дріжджового тіста                                  |         | Так                   | 160-180          | 30 - 90         | 2/3               |
|                                                             |         | Так                   | 160-180          | 30 - 90         | 4 1               |
| Пиріг із начинкою<br>(чізкейк, штрудель, фруктовий пиріг)   |         | Так                   | 160 – 200        | 35 - 90         | 2                 |
|                                                             |         | Так                   | 160 – 200        | 40 - 90         | 4 2               |
| Печиво/тарталетки                                           |         | Так                   | 160-180          | 20 - 45         | 3                 |
|                                                             |         | Так                   | 150 - 170        | 20 - 45         | 4 2               |
|                                                             |         | Так                   | 150 - 170        | 20 - 45         | 5 3 1             |
| Заварні тістечка                                            |         | Так                   | 180 - 210        | 30 - 40         | 3                 |
|                                                             |         | Так                   | 180 - 200        | 35 - 45         | 4 2               |
|                                                             |         | Так                   | 180 - 200        | 35 - 45         | 5 3 1             |
| Безе                                                        |         | Так                   | 90               | 150 - 200       | 3                 |
|                                                             |         | Так                   | 90               | 140 – 200       | 4 2               |
|                                                             |         | Так                   | 90               | 140 – 200       | 5 3 1             |
| Піца/фокача                                                 |         | Так                   | 190 - 250        | 15 - 50         | 1 / 2             |
|                                                             |         | Так                   | 190 - 250        | 20 - 50         | 4 2               |
| Хліб                                                        |         | -                     | -                | 60              | 2                 |
| Заморожена піца                                             |         | Так                   | 250              | 10 - 20         | 3                 |
|                                                             |         | Так                   | 230-250          | 10 - 25         | 3 2               |
| Солоні пироги<br>(овочевий пиріг, пиріг кіш)                |         | Так                   | 180 - 200        | 40 - 55         | 3                 |
|                                                             |         | Так                   | 180 - 200        | 45 - 60         | 4 2               |
|                                                             |         | Так                   | 180 - 200        | 45 - 60         | 5 3 1             |
| Воловани/печиво з листкового тіста                          |         | Так                   | 190 - 200        | 20 - 30         | 3                 |
|                                                             |         | Так                   | 180 - 190        | 20 - 40         | 4 2               |
|                                                             |         | Так                   | 180 - 190        | 20 - 40         | 5 3 1             |
| Лазанья/запіканки з макаронами/<br>канелоні/відкриті пироги |         | Так                   | 190 - 200        | 45–65           | 2                 |
| Ягнятина/телятина/яловичина/<br>свинина 1 кг                |         | Так                   | 190 - 200        | 80 - 110        | 3                 |
| Смажена свинина зі скоринкою<br>2 кг                        |         | Так                   | 180 - 190        | 110 - 150       | 2                 |
| Курятина/кролик/качка 1 кг                                  |         | Так                   | 200 - 230        | 50 - 100        | 2                 |
| Індичка/гуска 3 кг                                          |         | -                     | 190 - 200        | 100 - 160       | 2                 |

|          |                                                                                                                |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                             |                                                                                                                       |                                                                                                                                       |                                                                                                                                     |                                                                                                                                |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ФУНКЦІЇ  | <br>Верхній і нижній нагрів | <br>Нагрів<br>вентилятором                                    | <br>Піца                                                                 | <br>Автоматичне<br>випікання хлібу | <br>Гриль                                         | <br>Функція примусової<br>вентиляції для гриля | <br>Нагрів вентилятором з<br>функцією Eco |
| ПРИЛАДДЯ | <br>Решітка                 | <br>Форма для випікання або<br>форма для тортів<br>на решітці | <br>Деко для випікання /<br>піддон або форма для<br>випікання на решітці | <br>Піддон/деко для випікання    | <br>Піддон / деко для<br>випікання з 200 мл води |                                                                                                                                     |                                                                                                                                |



| РЕЦЕПТ                                                                                  | ФУНКЦІЯ | ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ТРИВАЛІСТЬ (хв) | РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------------------|------------------|-----------------|-------------------|
| Фаршировані овочі<br>(помідори, кабачки, баклажани)                                     |         | Так                   | 180 - 200        | 50 - 70         | 2<br>             |
| Підсмажений хліб                                                                        |         | -                     | 250              | 2 - 6           | 5<br>             |
| Рибне філе/скибки                                                                       |         | -                     | 230 - 250        | 20 - 30 *       | 4 3<br>           |
| Ковбаски/кебаби/<br>поребрина/гамбургери                                                |         | -                     | 250              | 15 - 30 *       | 5 4<br>           |
| Смажена курятина 1–1,3 кг                                                               |         | Так                   | 200 - 220        | 55 - 70 **      | 2 1<br>           |
| Ростбіф з кров'ю 1 кг                                                                   |         | Так                   | 200 - 210        | 35 - 50 **      | 3<br>             |
| Нога ягняти/гомілка                                                                     |         | Так                   | 200 - 210        | 60 - 90 **      | 3<br>             |
| Смажена картопля                                                                        |         | Так                   | 200 - 210        | 35 - 55**       | 3<br>             |
| Овочева запіканка                                                                       |         | -                     | 200 - 210        | 25 – 55         | 3<br>             |
| М'ясо та картопля                                                                       |         | Так                   | 190 - 200        | 45 - 100 ***    | 4 1<br>           |
| Риба й овочі                                                                            |         | Так                   | 180              | 30 - 50 ***     | 4 1<br>           |
| Лазанья та м'ясо                                                                        |         | Так                   | 200              | 50 - 100 ***    | 4 1<br>           |
| Комплексна страва: Фруктовий<br>пиріг (рівень 5)/лазанья<br>(рівень 3)/м'ясо (рівень 1) |         | Так                   | 180 - 190        | 40 - 120 ***    | 5 3 1<br>         |
| Смажене м'ясо/фаршировані<br>шматки м'яса                                               |         | -                     | 170 – 180        | 100 - 150       | 3<br>             |

\* Переверніть страву по завершенні половини часу готування

\*\* Переверніть страву по завершенні двох третин часу готування (якщо необхідно).

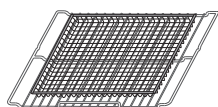
\*\*\* Передбачувана тривалість часу: страви можна виймати з духової шафи через різні проміжки часу, залежно від особистого смаку.

|         |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |                                                                                       |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| ФУНКЦІЇ |  |  |  |  |  |  |  |
|         | Верхній і нижній нагрів                                                             | Нагрів вентилятором                                                                 | Піца                                                                                | Автоматичне випікання хлібу                                                         | Гриль                                                                                | Функція примусової вентиляції для гриля                                               | Нагрів вентилятором з функцією Eco                                                    |

|          |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                       |                                                                                       |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| ПРИЛАДДЯ |  |  |  |  |  |
|          | Решітка                                                                             | Форма для випікання або форма для тортів на решітці                                 | Деко для випікання / піддон або форма для випікання на решітці                      | Піддон/деко для випікання                                                             | Піддон / деко для випікання з 200 мл води                                             |

## ГОТУВАННЯ В АЕРОГРИЛІ

| КАТЕГОРІЯ           | РЕЦЕПТ                    | ФУНКЦІЯ | РЕКОМЕНДОВАНА КІЛЬКІСТЬ | ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ТРИВАЛІСТЬ (ХВ) | РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ |   |
|---------------------|---------------------------|---------|-------------------------|-----------------------|------------------|-----------------|-------------------|---|
| Заморожені продукти | Заморожена картопля фрі   |         | 500 - 700               | ✓                     | 200              | 20 - 30         | 3                 | 1 |
|                     | Заморожені курячі нагетси |         | 500 - 700               | ✓                     | 200              | 15 - 20         | 4                 | 1 |
|                     | Рибні палички             |         | 500 - 700               | ✓                     | 220              | 15 - 20         | 4                 | 1 |
| Овочі               | Паніровані цукіні         |         | 400                     | ✓                     | 200              | 15 - 20         | 4                 | 1 |
|                     | Домашня картопля фрі      |         | 300 - 800               | ✓                     | 200              | 25 - 40         | 4                 | 1 |
|                     | Овочеве асорті            |         | 300 - 800               | ✓                     | 200              | 20 - 35         | 4                 | 1 |
| М'ясо і риба        | Курячі грудки             |         | 1-4 см                  | ✓                     | 200              | 20 - 50         | 4                 | 1 |
|                     | Курячі крильця            |         | 2300 - 800              | ✓                     | 220              | 20 - 40         | 4                 | 1 |
|                     | Котлета в паніровці       |         | 1-4 см                  | ✓                     | 220              | 15 - 40         | 4                 | 1 |
|                     | Рибне філе                |         | 1-4 см                  | ✓                     | 200              | 15 - 25         | 4                 | 1 |



рівномірно.

**Зверніть увагу: спеціальне деко для аерогрилю завжди має бути розміщене на решітці.**

Для готування свіжих або домашніх страв розподіліть олію

Ми рекомендуємо встановити порожній лист в лоток рівня 1, щоб зібрати залишки жиру, які під час готування можуть потрапляти з листа для аерогриля.

Щоб гарантувати рівномірне приготування, перемішуйте їжу в середині рекомендованого інтервалу приготування.

# ПРИЛАДДЯ ДЛЯ ГРИЛЯ ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

| КАТЕГОРІЯ ПРОДУКТІВ         | РЕЦЕПТ                              | КІЛЬКІСТЬ для однієї решітки | ФУНКЦІЯ                                                                             | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ЧАС РОЗІГРІВУ (ХВ) | ТРИВАЛІСТЬ (ХВ) | РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ                                                                     |                                                                                       |
|-----------------------------|-------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Бургер з яловичиною         | Гамбургер                           | 125-750 г<br>д=8-9 см        |    | 250              | 0                  | 25 - 30*        |    |    |
| Сосиски, сардельки й шашлик | Свинячі сосиски***                  | 150-500 г                    |    | 250              | 0                  | 25 - 30*        |    |    |
|                             | Курячі сосиски***                   | 150-500 г                    |    | 250              | 0                  | 20 - 25*        |    |    |
|                             | Курячі та свинячі сардельки         | 150-500 г                    |    | 250              | 0                  | 15 - 20*        |    |    |
|                             | Шашлик із курки та свинини          | 200-800 г                    |    | 250              | 0                  | 25 - 30*        |    |    |
| Свинина                     | Бекон                               | 20-60 г                      |    | 250              | 0**                | 10 - 12*        |    |    |
|                             | Реберця                             | 200-500 г                    |    | 250              | 0                  | 30 - 40*        |    |    |
|                             | Чашка                               | 200-600 г                    |    | 250              | 0                  | 25 - 30*        |    |    |
|                             | Скибка                              | 200-500 г                    |    | 250              | 0                  | 30 - 35*        |    |    |
| Птиця                       | Нарізка з курячої та індичої грудки | 150-300 г                    |    | 250              | 0                  | 30 - 35*        |    |    |
|                             | Куряча ніжка                        | 200-500 г                    |    | 250              | 0                  | 30 - 35*        |    |    |
| Риба                        | Філе лосося                         | 200-400 г                    |   | 250              | 0                  | 20 - 25*        |   |   |
|                             | Цілий окунь                         | 300-400 г                    |  | 250              | 0                  | 20 - 25*        |  |  |
|                             | Ціла грудка                         | 300-400 г                    |  | 250              | 0                  | 20 - 25*        |  |  |
| Овочі                       | Перець                              | 100-300 г                    |  | 250              | 0                  | 20 - 25*        |  |  |
|                             | Баклажан                            | 100-200 г<br>1-2 см          |  | 250              | 0                  | 20 - 25*        |  |  |
|                             | Цукіні                              | 50-200 г<br>1- 1.5 см        |  | 250              | 0                  | 20 - 25*        |  |  |
|                             | Цибуля                              | 50-150 г<br>2-3 см           |  | 250              | 0                  | 20 - 25*        |  |  |
| Хліб                        | Підсмажений хліб                    | 80-200 г<br>2-3 см           |  | 250              | 0                  | 10 - 15*        |  |  |
|                             | Тост                                | 30-100 г                     |  | 250              | 0                  | 10 - 15*        |  |  |

\* На середині приготування переверніть кошики для гриля за допомогою наданої ручки.  
\*\* Для оптимального приготування страви покладіть бекон після 3 хвилин розігрівання.  
\*\*\* Для оптимального приготування продуктів пробийте отвори в сосисках перед тим, як вставляти приладдя в духовку.

Олію наносять як на стелаж, так і на продукти, щоб уникнути прилипання продуктів, особливо це стосується овочів і птиці.  
При використанні обох решіток вибирайте категорії продуктів, які мають однакову функцію приготування (гриль або турбогриль).

|          |                                                                                                           |                                                                                                                                    |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ФУНКЦІЇ  | <br>Гриль              | <br>Функція примусової вентиляції для гриля   |
| ПРИЛАДДЯ | <br>Приладдя для гриля | <br>Піддон / лист для випікання з 200 мл води |

# ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духову шафу охололо.

Забороняється застосовувати пароочисники.

Забороняється використовувати дрітні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні

виробу. Надягайте захисні рукавички.

Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

## ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

Протирайте поверхні вологою тканиною з мікрофібри. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.

Не користуйтеся корозійними або абразивними засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зітріть їх вологою тканиною з мікрофібри.

## ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

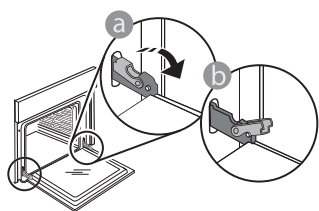
- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.

- Якщо на внутрішніх поверхнях присутні стійкі забруднення, ми рекомендуємо увімкнути функцію автоматичного очищення для отримання оптимальних результатів після очищення. За наявності залишків вапняних відкладень, уникайте проведення очищення шляхом активації піроциклу. Перед активацією видаліть вапняний наліт, як це описано вище.
- Для полегшення очищення скла дверцят можна легко зняти і потім встановити на місце.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.

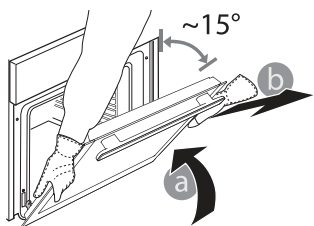
## ПРИЛАДДЯ

Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

## ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ

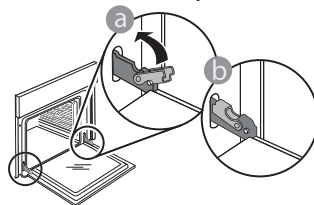


1. Щоб зняти дверцят, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.



2. Зачиніть дверцят до упору. Міцно візьміться за дверцят обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцят, продовжуйте зачиняти їх і одночасно потягніть їх вгору, поки вони не звільняться зі свого гнізда. Покладіть зняті дверцят на м'яку поверхню.

3. Щоб встановити дверцят на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину у пази.



4. Опустіть дверцят, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.

Легко натисніть, щоб переконатися, що засувки перебувають у правильному положенні.

5. Спробуйте зачинити дверцят й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте наведені вище кроки: Якщо дверцят не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.

## ЗАМІНА ЛАМПИ

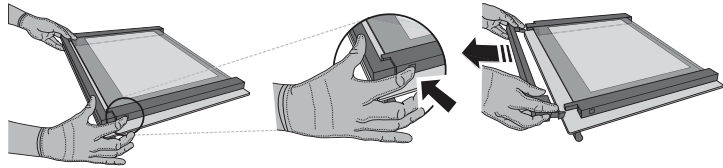
- Відключіть духову шафу від електромережі.
- Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.
- Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Зверніть увагу: використовуйте галогенові лампи типу G9, 25 Вт/230 В, Т300 °С. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Регламент ЄС 244/2009).

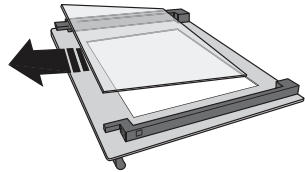
Лампи можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування. - Не торкайтеся лампи голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити її. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

## ОЧИЩЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ

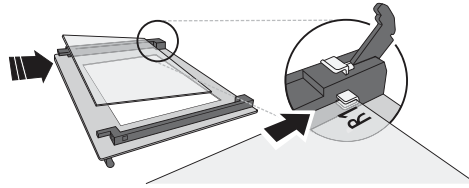
1. Знявши дверцята і поклавши їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть на два фіксатори і зніміть верхній край дверцят, потягнувши їх на себе.



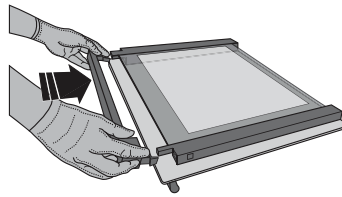
2. Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню.



3. Встановіть проміжну панель (позначену «1R») перед встановленням внутрішньої панелі: Щоб правильно встановити скляні панелі, переконайтеся, що в лівому кутку видно позначку R. Спочатку вставте довгу сторону скла, позначену літерою R, в опорні гнізда, а потім опустіть його на місце. Повторіть цю процедуру для обох скляних панелей.



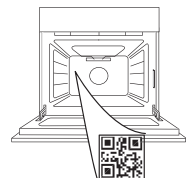
4. Встановіть на місце верхню кромку: Клацання свідчить про правильне встановлення. Перш ніж встановити дверцята, переконайтеся у надійності ущільнення.



## ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

| ПРОБЛЕМА                                                                                  | МОЖЛИВА ПРИЧИНА                                         | РІШЕННЯ                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Духова шафа не працює.                                                                    | Відключення живлення.<br>Від'єднання від електромережі. | Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі.<br>Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи зникла несправність. |
| На дисплеї відображається літера «F» й число або інша літера після неї.                   | Несправність духової шафи.                              | Зверніться до найближчого центра післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте спеціалістам число, яке відображається після літери «F».                                      |
| На дисплеї відображається повідомлення «Hot» (Гаряче), та обрана функція не запускається. | Зависока температура.                                   | Залиште духову шафу охолонути, після чого активуйте функцію. Оберіть іншу функцію.                                                                                                 |

Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на паспортній табличці виробу.



**beko**



400020034399

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Beko, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/beko-ugradna-rerna-bbimz7300bd-akcija-cena/>