

HR	Upute za uporabu	2
RO	Manual de utilizare	19
SL	Navodila za uporabo	37

Pećnica
Cuptor
Pečica

USER MANUAL

Sadržaj


Informacije o sigurnosti _____	2	Korisni savjeti i preporuke _____	8
Sigurnosne upute _____	3	Čišćenje i održavanje _____	13
Opis proizvoda _____	5	Rješavanje problema _____	16
Prije prve uporabe _____	5	Tehnički podaci _____	16
Svakodnevna uporaba _____	6	Postavljanje _____	16
Funkcije sata _____	7	Briga za okoliš _____	18
Dodatne funkcije _____	8		

Zadržava se pravo na izmjene.

Informacije o sigurnosti

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran ako nepravilno postavljanje i uporaba uređaja uzrokuje ozljede i oštećenja. Upute uvijek čuvajte s uređajem, za buduće potrebe.

Sigurnost djece i slabijih osoba

 **Upozorenje** Opasnost od gušenja, ozljede ili trajne nesposobnosti.

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom odrasle osoba odgovorne za njihovu sigurnost.
- Ne dozvolite djeci da se igraju s uređajem.
- Svu ambalažu čuvajte izvan dohvata djece.
- Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje uređaju dok je u radu ili dok se hladi. Dostupni dijelovi su vrući.
- Ako je uređaj opremljen sigurnosnom blokadom za djecu, preporučujemo da je uključite.
- Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca bez nadzora.


Opća sigurnost

- Unutrašnjost uređaja se zagrijava dok je u radu. Ne dodirujte grijače u uređaju. Prilikom vađenja ili stavljanja pribora ili posuđa obavezno koristite rukavice.

- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte parno čišćenje.
- Prije obavljanja zahvata održavanja isključite napajanje.
- Nemojte koristiti agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Za skidanje vodilica plitica najprije povucite prednji dio vodilice, a zatim stražnji dio dalje od bočnih stijenki. Vodilice plitica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.


Sigurnosne upute

Postavljanje

 **Upozorenje** Ovaj uređaj mora postaviti kvalificirana osoba.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Pridržavajte se uputa za postavljanje isporučених s uređajem.
- Uvijek budite pažljivi kad pomičete uređaj jer je težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Provjerite je li uređaj postavljen ispod i u blizini sigurnih struktura.
- Bočne stranice uređaja moraju se nalaziti pored uređaja ili kuhinjskih elemenata iste visine.


Spajanje na električnu mrežu

 **Upozorenje** Opasnost od požara i strujnog udara.

- Sva spajanja na električnu mrežu treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite podudaraju li se električni podaci na natpisnoj pločici s električnim napajanjem. Ako to nije slučaj, kontaktirajte električara.

- Uvijek koristite pravilno ugrađenu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Za zamjenu oštećenog kabela napajanja kontaktirajte ovlaštenu servis.
- Ne dopustite da kabel napajanje dodiruje vrata uređaja, posebice kada su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja utaknite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Pobrinite se da nakon postavljanja postoji pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste utikač izvukli iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće uređaje za izolaciju: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), prekidače i sklopnike struje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje iskapčanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom od minimalno 3 mm.

Upotreba

 **Upozorenje** Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.


- Ovaj uređaj koristite u kućanstvu.
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Uvjerite se da otvori za provjetravanje nisu blokirani.
- Uređaj ne ostavljajte bez nadzora dok radi.
- Uređaj isključite nakon svake upotrebe.
- Budite oprezni kada otvarate vrata uređaja u radu. Oslobađa se vruća para.
- Ne upravljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.
- Ne pritišćite otvorena vrata.
- Uređaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.
- Vrata uređaja uvijek držite zatvorenima kada je uređaj u radu.
- Pažljivo otvarajte vrata. Korištenje sastojaka koji sadrže alkohol može izazvati miješanje alkohola i zraka.
- Iskre ili otvoreni plamen ne smiju dospjeti u blizinu uređaja kada otvarate vrata.
- Zapaljive predmete ili predmete namočene zapaljivim sredstvima ne stavljajte u uređaj, pored ili na njega.

 **Upozorenje** Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Za sprečavanje oštećenja ili gubitka boje emajla:
 - Posuđe za pećnicu ili druge predmete ne stavljajte izravno na dno uređaja.
 - Aluminijsku foliju ne stavljajte izravno na dno uređaja.
 - vodu ne stavljajte izravno u vrući uređaj.
 - vlažne posude i hranu nemojte čuvati u uređaju nakon završetka kuhanja.
 - budite pažljivi pri uklanjanju ili postavljanju dodatne opreme.
- Gubitak boje emajla nema utjecaj na performanse uređaja. To nije neispravnost u smislu jamstva.

- Za vlažne torte koristite duboku pliticu. Voćni sokovi uzrokuju mrlje koje mogu ostati trajne.


Održavanje i čišćenje

 **Upozorenje** Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja, uređaj isključite i utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Uvjerite se da je uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisu.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Preostala masnoća ili hrana u uređaju može uzrokovati požar.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralna sredstva za čišćenje. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, jastučice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite sprej za pećnicu, poštujujte sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajl nemojte čistiti (ako je primjenjivo) nikakvom vrstom deterdženta.


Osvjetljenje unutrašnjosti

- Vrsta žarulje ili halogeno svjetlo koje se koristi u ovom uređaju namijenjeno je samo za kućanske uređaje. Ne koristite je za kućno osvjetljenje.

 **Upozorenje** Opasnost od strujnog udara.

- Prije zamjene žarulje, uređaj iskopčajte iz električne mreže.
- Koristite samo žarulje istih karakteristika.

Odlaganje

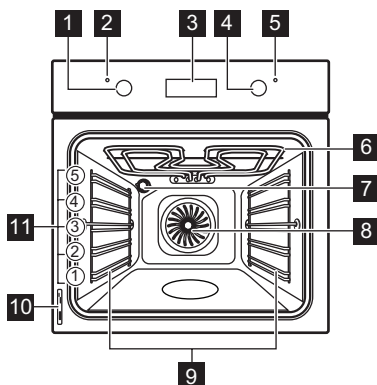
 **Upozorenje** Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Uređaj iskopčajte iz električne mreže.

- Odrežite električni kabel i bacite ga.

- Uklonite bravicu vrata kako biste spriječili da se djeca i kućni ljubimci zatvore u uređaj.

Opis proizvoda



- 1** Regulator funkcija pećnice
- 2** Indikator snage
- 3** Elektronski programator
- 4** Regulator temperature

- 5** Indikator temperature
- 6** Roštilj
- 7** Svjetlo pećnice
- 8** Ventilator
- 9** Nosač police, može se skinuti
- 10** Nazivna pločica
- 11** Položaji police

Pribor pećnice

- **Mreža za pečenje**
Za posuđe, kolače u kalupu i pečenje mesa.
- **Aluminijska posuda za pečenje**
Za kolače i kekse.
- **Plitica za roštiljanje/pečenje**
Za pečenje kolača i mesa ili kao plitica za sakupljanje masnoće.

Prije prve uporabe

! **Upozorenje** Pogledajte poglavlja Sigurnost.

Početno čišćenje

- Izvadite sav pribor i uklonjive nosače polica (ako je primjenjivo).
- Uređaj očistite prije prve upotrebe.

Važno Pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje".

Postavljanje vremena

- i** Prije uključivanja pećnice morate postaviti vrijeme.

Kada pećnicu priključite na dovod električne energije ili nakon gubitka napajanja, trepće indikator funkcije vremena. Pritisnite tipku + ili - za postavljanje točnog vremena.






Nakon otprilike pet sekundi treperenje prestaje i na zaslonu se prikazuje postavljeno vrijeme.

- i** Za promjenu vremena pritišćite sve dok indikator funkcije vremena ne počne treptati. Istovremeno ne morate postaviti funkciju trajanje \rightarrow ili završetak \rightarrow |.

Predgrijavanje

Zagrijte prazni uređaj kako bi izgorjele preostale masnoće.

1. Postavite funkciju  i maksimalnu temperaturu.
2. Pustite neka uređaj radi jedan sat.
3. Postavite funkciju  i maksimalnu temperaturu.

4. Pustite neka uređaj radi deset minuta.
5. Postavite funkciju  i maksimalnu temperaturu.
6. Pustite neka uređaj radi deset minuta. Dodatna oprema se može zagrijati više nego inače. Uređaj može ispuštati miris i dim. To je normalno. Osigurajte dovoljan protok zraka.

Svakodnevna uporaba

 **Upozorenje** Pogledajte poglavlja Sigurnost.










Uključivanje i isključivanje uređaja

1. Okrenite tipku funkcija pećnice na funkciju pećnice. Kontrolna žaruljica uključenosti uključuje se dok uređaj radi.
2. Okrenite regulator temperature na temperaturu.

Kontrolna žaruljica temperature uključuje se dok se temperatura u uređaju povećava.

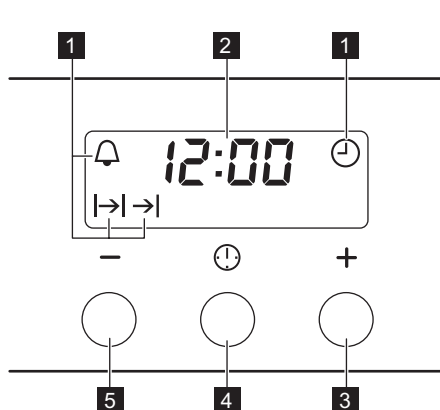
3. Za isključivanje uređaja, okrenite prekidač za funkcije pećnice i regulator temperature okrenite u položaj Off (isključeno).

Funkcije pećnice

Funkcije pećnice		Primjena
	Isključeno	Uređaj je isključen.
	Osvijetljenje unutrašnjosti	Za uključivanje svjetla pećnice bez funkcije pečenja.
	Gornji i donji grijač	Za pečenje i prženje na jednoj razini pećnice. Gornji i donji grijač rade istovremeno.
	Gornji grijač	Za završetak pečenih jela. Radi samo gornji grijač.
	Donji grijač	Za pečenje kolača hrskavog donjeg dijela ili korice. Radi samo donji grijač.
	Mali roštilj	Za roštiljanje tankih komada u malim količinama na sredini rešetke. Za pripremu tosta.
	Veliki roštilj	Za roštiljanje velikih količina tankih komada hrane. Za pripremu tosta. Uključuje se cijeli roštilj.
	Vrući zrak	Za prženje ili prženje i pečenje hrane za koju je potrebna ista temperatura na jednoj ili više policama, bez miješanja mirisa.
	Odmrzavanje	Za otapanje zamrznutih namirnica. Tipka regulatora temperature mora biti u položaju isključeno.

Funkcije sata

Elektronski programator



- 1 Indikatori funkcija
- 2 Prikaz vremena
- 3 Tipka +
- 4 Tipka za odabir
- 5 Tipka -

Funkcija sata		Primjena
	Vrijeme	Za postavljanje, promjenu ili provjeru vremena.
	Zvučni alarm	Za postavljanje odbrojavanja. Ova funkcija nema utjecaja na rad pećnice.
	Trajanje	Za postavljanje duljine rada pećnice.
	Završetak	Za postavljanje vremena isključivanja pećnice.

i Istovremeno možete upotrijebiti funkcije trajanje $\rightarrow|$ i završetak $\rightarrow|$ za postavljanje vremena kada se uređaj mora uključiti te zatim isključiti. Najprije postavite trajanje $\rightarrow|$, a zatim završetak $\rightarrow|$.

Postavljanje funkcija sata

1. Za trajanje $\rightarrow|$ i završetak $\rightarrow|$, postavite funkciju pećnice i temperaturu. To nije potrebno za zvučni alarm .
2. Pritisćite tipku za odabir dok indikator odgovarajuće funkcije sata ne počne treperiti.



3. Pritisnite + ili - za postavljanje vremena za odgovarajuću funkciju sata. Na zaslonu se prikazuje indikator za funkciju sata koju ste postavili. Kada postavljeno vrijeme istekne, indikator treperi i na dvije minute oglašava se zvučni signal.

i S funkcijama trajanje $\rightarrow|$ i završetak $\rightarrow|$ pećnica se automatski isključuje.

4. Pritisnite tipku za isključivanje signala.
5. Prekidač za funkcije pećnice i regulator temperature okrenite u položaj isključeno.

Poništavanje funkcija sata

1. Pritišćite tipku za odabir sve dok ne počne treperiti indikator odgovarajuće funkcije.

Dodatne funkcije

Ventilator za hlađenje

Kada uređaj radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu uređaja održao hladnom. Ako isključite uređaj, ventilator za hlađenje i dalje radi sve dok se uređaj ne ohladi.

Sigurnosni termostat

Neispravan rad uređaja ili neispravne komponente mogu uzrokovati opasno pregrijavanje.

Korisni savjeti i preporuke

- Uređaj ima pet razina polica. Police brojite od dna uređaja.
- Uređaj ima poseban sustav koji cirkulira zrak i konstantno reciklira paru. S tim sustavom možete kuhati u parnom okolišu i održati hranu mekanom iznutra a hrskavom izvana. To smanjuje vrijeme kuhanja i potrošnju energije na minimum.
- Vлага se može kondenzirati u uređaju ili na staklima vrata. To je normalno. Uvijek se odmaknite od uređaja kad otvarate vrata uređaja tijekom kuhanja. Za smanjenje kondenzacije, uključite uređaj da radi barem 10 minuta prije kuhanja.
- Nakon svake uporabe uređaja očistite vlagu.
- Ne stavljajte predmete izravno na dno uređaja i ne stavljajte aluminijsku goliiju na komponente dok kuhate. Time možete promijeniti rezultate pečenja i uzrokovati oštećenje emajla.

Pečenje kolača

- Ne otvarajte vrata pećnice prije isteka 3/4 postavljenog vremena kuhanja.

2. Pritisnite i držite pritisnutu tipku -. Funkcija sata se nakon nekoliko sekundi isključuje.

Kako bi se to spriječilo, pačnica ima sigurnosni termostat koji prekida napajanje. Pećnica se automatski ponovno uključuje kad temperatura padne.

- Ako koristite dvije plitice istovremeno, ostavite jednu praznu razinu između njih.

Pečenje mesa i ribe

- Koristite duboku pliticu za vrlo masnu hranu kako biste sačuvali pećnicu od mrlja koje mogu biti trajne.
- Ostavite meso otprilike 15 minuta prije rezanja tako da se sok ne iscijedi.
- Kako biste spriječili stvaranje prevelike količine dima tijekom pečenja, u duboku pliticu dodajte malo vode. Za sprječavanje kondenzacije dima, dodajte vodu svaki put kad ispari.

Vremena kuhanja

Vremena kuhanja ovise o vrsti, konzistentnosti i volumenu hrane.

U početku pratite tijek kuhanja. Pronađite najbolje postavke (postavka topline, vrijeme kuhanja itd.) za vaše posuđe, recepte i količine tijekom korištenja uređaja.

Tablica pečenja kolača i mesa

KOLAČI

VRSTA JELA	Gornji i donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme kuhanja [min]	Napomene
	Položaj rešetke	Temp [°C]	Položaj rešetke	Temp. [°C]		
Recepti s tučanim tijestom	2	170	3 (2 i 4)	160	45 - 60	U kalupu za torte
Prhko tijesto	2	170	3 (2 i 4)	160	20 - 30	U kalupu za torte
Mliječna torta s maslacem i sirom	1	170	2	165	60 - 80	U kalupu za torte od 26cm
Torta s jabukama (Pita s jabukama)	2	170	2 (lijevo i desno)	160	80 - 100	U dva kalupa za pečenje torte od 20 cm na žičanoj polici ¹⁾
Štrudl	3	175	2	150	60 - 80	U plitici za pečenje
Džem-pita	2	170	2 (lijevo i desno)	165	30 - 40	U kalupu za torte od 26cm
Kolač od dizanog tijesta	2	170	2	160	50 - 60	U kalupu za torte od 26cm
Božićna torta / Bogata voćna torta	2	160	2	150	90 - 120	U kalupu za torte od 20 cm ¹⁾
Torta od šljiva	1	175	2	160	50 - 60	U plitici za pečenje kruha ¹⁾
Mali kolačići - jedna razina	3	170	3	140 - 150	20 - 30	U plitici za pečenje
Mali kolačići - dvije razine	-	-	2 i 4	140 - 150	25 - 35	U plitici za pečenje
Mali kolačići - tri razine	-	-	1, 3 i 5	140 - 150	30 - 45	U plitici za pečenje
Biskvit / rezanci - jedna razina	3	140	3	140 - 150	30 - 35	U plitici za pečenje
Biskvit / rezanci - dvije razine	-	-	2 i 4	140 - 150	35 - 40	U plitici za pečenje
Biskvit / rezanci - tri razine	-	-	1, 3 i 5	140 - 150	35 - 45	U plitici za pečenje
Puslice - jedna razina	3	120	3	120	80 - 100	U plitici za pečenje
Puslice - dvije razine	-	-	2 i 4	120	80 - 100	U plitici za pečenje ¹⁾
Žemlje	3	190	3	190	12 - 20	U plitici za pečenje ¹⁾

VRSTA JELA	Gornji i donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme kuhanja [min]	Napomene
	Položaj rešetke	Temp. [°C]	Položaj rešetke	Temp. [°C]		
Ekleri - jedna razina	3	190	3	170	25 - 35	U plitici za pečenje
Ekleri - dvije razine	-	-	2 i 4	170	35 - 45	U plitici za pečenje
Voćne pite	2	180	2	170	45 - 70	U kalupu za torte od 20 cm
Bogata voćna torta	1	160	2	150	110 - 120	U kalupu za torte od 24 cm
Victoria sendvič	1	170	2	160	50 - 60	U kalupu za torte od 20 cm

1) Predgrijavanje 10 minuta.

KRUH I PIZZA

VRSTA JELA	Gornji i donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme kuhanja [min]	Napomene
	Položaj rešetke	Temp. [°C]	Položaj rešetke	Temp. [°C]		
Bijeli kruh	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 komada, 500 gr. po komadu ¹⁾
Raženi kruh	1	190	1	180	30 - 45	U plitici za pečenje kruha
Kiflice	2	190	2 (2 i 4)	180	25 - 40	6 - 8 kiflica u plitici za pečenje ¹⁾
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	U posudi za pečenje ili dubokoj plitici ¹⁾
Pšenične pogače	3	200	3	190	10 - 20	U plitici za pečenje ¹⁾

1) Predgrijavanje 10 minuta.

VOĆNI KOLAČI

VRSTA JELA	Gornji i donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme kuhanja [min]	Napomene
	Položaj rešetke	Temp. [°C]	Položaj rešetke	Temp. [°C]		
Pita od prhkog tijesta s tjesteninom	2	200	2	180	40 - 50	U kalupu
Pita od prhkog tijesta s povrćem	2	200	2	175	45 - 60	U kalupu
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	U kalupu ¹⁾

VRSTA JELA	Gornji i donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme kuhanja [min]	Napomene
	Položaj rešetke	Temp. [°C]	Položaj rešetke	Temp. [°C]		
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	U kalupu ¹⁾
Caneloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	U kalupu ¹⁾

1) Predgrijavanje 10 minuta.


MESO

VRSTA JELA	Gornji i donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme kuhanja [min]	Napomene
	Položaj rešetke	Temp. [°C]	Položaj rešetke	Temp. [°C]		
Govedina	2	200	2	190	50 - 70	Na žičanoj polici
Svinjetina	2	180	2	180	90 - 120	Na žičanoj polici
Teletina	2	190	2	175	90 - 120	Na žičanoj polici
Englesko goveđe pečenje, slabo pečeno	2	210	2	200	50 - 60	Na žičanoj polici
Englesko goveđe pečenje, srednje pečeno	2	210	2	200	60 - 70	Na žičanoj polici
Englesko goveđe pečenje, dobro pečeno	2	210	2	200	70 - 75	Na žičanoj polici
Svinjski but	2	180	2	170	120 - 150	S koricom
Svinjska koljenica	2	180	2	160	100 - 120	2 komda
Janjetina	2	190	2	175	110 - 130	Noga
Pile	2	220	2	200	70 - 85	Cijelo
Puran	2	180	2	160	210 - 240	Cijelo
Patka	2	175	2	220	120 - 150	Cijelo
Guska	2	175	1	160	150 - 200	Cijelo
Zec	2	190	2	175	60 - 80	Izrezano na dijelove
Zec	2	190	2	175	150 - 200	Izrezano na dijelove
Fazan	2	190	2	175	90 - 120	Cijelo

RIBA

VRSTA JELA	Gornji i donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme kuhanja [min]	Napomene
	Položaj rešetke	Temp. [°C]	Položaj rešetke	Temp. [°C]		
Pastrva / orada	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 ribe
Tuna/losos	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 fileta

Mali roštilj

 Predgrijte praznu pećnicu 10 minuta prije kuhanja.

VRSTA JELA	Količina		Mali roštilj		Vrijeme kuhanja [min]	
	Komadi	[g]	Položaj rešetke	Temp. [°C]	1. strana	2. strana
Filetirani odresci	4	800	4	maks.	12-15	12-14
Govedi odresci	4	600	4	maks.	10-12	6-8
Kobasice	8	-	4	maks.	12-15	10-12
Kosana svinjetina	4	600	4	maks.	12-16	12-14
Pile (razrezano na 2 dijela)	2	1000	4	maks.	30-35	25-30
Kebab	4	-	4	maks.	10-15	10-12
Pileća prsa	4	400	4	maks.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	maks.	20-30	-
Riblji filet	4	400	4	maks.	12-14	10-12
Tost sendviči	4-6	-	4	maks.	5-7	-
Tost	4-6	-	4	maks.	2-4	2-3

Odmrzavanje

VRSTA JELA	[g]	Vrijeme odmrzavanja [min]	Vrijeme daljnjeg odmrzavanja [min]	Napomene
Pile	1000	100 - 140	20 - 30	Pile stavite na okrenuti tanjurić postavljen u veliki tanjur. Preokrenuti kad prođe pola vremena.
Meso	1000	100 - 140	20 - 30	Preokrenuti kad prođe pola vremena.
Meso	500	90 - 120	20 - 30	Preokrenuti kad prođe pola vremena.
Pastrva	150	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	300	30 - 40	10 - 20	-
Maslac	250	30 - 40	10 - 15	-
Krema	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Vrhnje se može tući i kada je mjestimično još zamrznuto.

VRSTA JELA	[g]	Vrijeme odmrzavanja [min]	Vrijeme daljnjeg odmrzavanja [min]	Napomene
Gateau torta	1400	60	60	-

Sušenje - Vrući zrak

Prekrijte police pećnice pergament papirom za pečenje

POVRĆE

VRSTA JELA	Položaj rešetke		Temperatura [°C]	Vrijeme [hr]
	1 nivo	2 nivoa		
Grah	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Paprike	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Povrće za juhu	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Gljive	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Začinsko bilje	3	1/4	40 - 50	2 - 3

VOĆE

VRSTA JELA	Položaj rešetke		Temperatura [°C]	Vrijeme [hr]
	1 nivo	2 nivoa		
Šljive	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Marelice	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Jabuke izrezane na ploške	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Kruške	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Čišćenje i održavanje

 **Upozorenje** Pogledajte poglavlja Sigurnost.

- Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom namočenom u mlaku vodu sa sredstvom za čišćenje.
- Za čišćenje metalnih površina koristite uobičajeno sredstvo za čišćenje.
- Unutrašnjost pećnice očistite nakon svake upotrebe. Tada prljavštinu možete lakše ukloniti i ona se neće zapeći.
- Tvrdokorne mrlje čistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica.

- Nakon svake upotrebe pećnice očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpu namočenu u toplu vodu sa sredstvom za čišćenje.
- Ako je dodatna oprema od neljepljivog materijala, ne čistite je agresivnim sredstvima, oštrim predmetima ili u perlici posuđa. Može uništiti neljepljivu oblogu.

i Uređaji od hehrđajućeg čelika ili aluminija:

Vrata pećnice očistite samo čistom spužvom. Osušite ih mekom krpom.

Ne koristite čeličnu vunu, kiseline ili abrazivne materijale jer mogu uzrokovati oštećenja površine pećnice. Kontrolnu ploču pećnice očistite na isti način.

Čišćenje brtve vrata

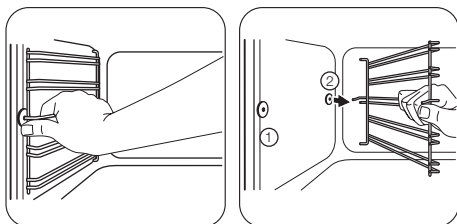
- Redovno provjeravajte brtvu vrata. Brtva vrata nalazi se oko ruba otvora pećnice. Ne koristite uređaj ako je brtva vrata oštećena. Obratite se ovlaštenom servisu.
- Za čišćenje brtve vrata, pogledajte opće informacije o čišćenju.

Nosači police koji se mogu skinuti i katalitičke ploče

Za čišćenje pećnice skinite nosače police i katalitičke ploče.

! **Upozorenje** Budite pažljivi kada skidate nosače police. Katalitičke ploče nisu pričvršćene na stjenke pećnice i mogu pasti kada skidate nosače police.

! **Upozorenje** Prije obavljanja zahvata održavanja provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od opekline.



1 Prednji dio nosača police povucite dalje od bočne stjenke.

Stražnji dio nosača police i katalitičku ploču drugom rukom održavajte u njihovom položaju.

2 Stražnji dio nosača police povucite dalje od bočne stjenke i skinite ga.

Postavljanje nosača police


Nosače police postavite na mjesto obrnutim redosljedom.

i Zaobljeni rubovi nosača police moraju biti okrenuti prema prednjem dijelu.

Katalitičke stjenke

Stjenke s katalitičkom emajlom same se čiste. Upijaju masnoće koje se skupljaju na stjenkama za vrijeme rada pećnice.

Za pokretanje postupka samočišćenja:

1. Uključite svjetlo pećnice.
2. Izvadite pribor iz pećnice.
3. Dno pećnice očistite toplom vodom i tekućinom za pranje, zatim ga osušite.
4. Postavite funkciju  i maksimalnu temperaturu.
5. Neka prazna pećnica radi jedan sat.
6. Kada se pećnica ohladi, očistite je mekom i vlažnom spužvom.

! **Upozorenje** Ne čistite katalitičku površinu sredstvima za čišćenje pećnice u raspršivaču, abrazivnim sredstvima za čišćenje, sapunima ili drugim sredstvima za čišćenje. Postoji opasnost od oštećenja katalitičke površine.

! **Upozorenje** Djeca ne smiju biti u blizini dok čistite pećnicu visokom temperaturom. Površina pećnice jako se zagrijava i postoji opasnost od opekotina.

i Promjena boje katalitičke površine ne utječe na katalitičke značajke.

Svjetlo pećnice

! **Upozorenje** Pazite prilikom zamjene svjetla pećnice. Postoji opasnost od strujnog udara.

Prije zamjene svjetla pećnice:

- Isključite pećnicu.
- Izvadite osigurače iz kutije s osiguračima ili isključite sklopku.

i Stavite krpom na dno pećnice kako biste spriječili oštećenja svjetla pećnice i staklenog poklopca.

Uvijek držite halogenu žarulju krpom kako biste spriječili izgaranje naslaga masti na žarulji.

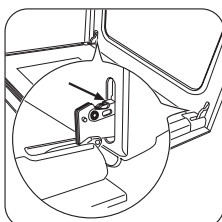
1. Okrenite stakleni poklopac svjetla u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu i skinite ga.
2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite svjetlo svjetla pećnice prikladnom žaruljom otpornom na temperaturu do 300 °C.
Koristite istu vrstu svjetla pećnice.
4. Postavite stakleni poklopac.

Čišćenje vrata pećnice

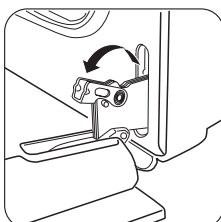
Vrata pećnice sastoje se od dvije staklene ploče. Vrata pećnice i unutarnje staklene ploče možete ukloniti kako biste ih očistili.

i Vrata pećnice bi se mogla zatvoriti ako unutarnju staklenu ploču pokušate skinuti prije nego skinete vrata pećnice.

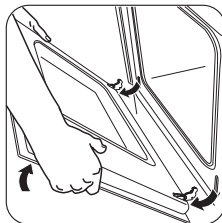
! **Pozor** Uređaj ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.



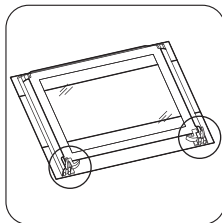
1 Otvorite vrata do kraja i pridržite dvije šarke vrata.



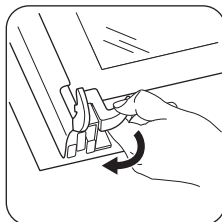
2 Podignite i okrenite ručice na objema šarkama.



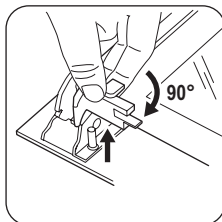
3 Zatvorite vrata pećnice do prvog položaja (napola). Zatim povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.



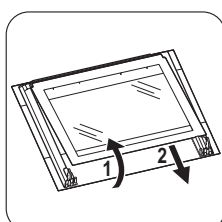
4 Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekom krpom.



5 Otpustite sustav za blokiranje kako biste izvadili unutarnju staklenu ploču.



6 Dva pričvrtna elementa okrenite za 90° i izvucite ih iz ležišta.



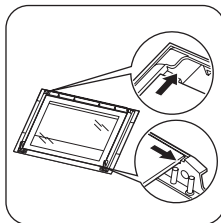
7 Pažljivo podignite (1. korak) i uklonite (2. korak) staklenu ploču.

Staklenu ploču očistite vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklenu ploču.

Postavljanje vrata i staklene ploče

Nakon završetka čišćenja umetnite staklenu ploču i postavite vrata pećnice. Gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom.

Zona s otiskom mora biti okrenuta unutar vrata. Nakon postavljanja provjerite da površina okvira staklene ploče na dijelovima s tiskom nije gruba na dodir. Pazite da unutarnje staklo ispravno postavite na mjesto. Pogledajte ilustraciju.



Rješavanje problema

⚠ Upozorenje Pogledajte poglavlja Sigurnost.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica se ne zagrijava.	Uređaj je isključen.	Uključite uređaj.
Pećnica se ne zagrijava.	Sat nije postavljen.	Postavite sat.
Pećnica se ne zagrijava.	Nisu postavljene potrebne postavke.	Provjerite jesu li postavke točne.
Pećnica se ne zagrijava.	Osigurač u kutiji s osiguračima je pregorio.	Provjerite osigurač. Ako osigurač i dalje pregara, pozovite ovlaštenog servisera.
Svjetlo pećnice ne radi.	Svjetlo pećnice nije ispravno.	Zamijenite svjetlo pećnice.
Na zaslonu se prikazuje 12.00 .	Došlo je do nestanka struje.	Postavite sat.
Para i kondenzat nakupljaju se na hrani i u unutrašnjosti uređaja.	Jelo ste predugo ostavili u uređaju.	Ne ostavljajte jelo u pećnici dulje od 15 do 20 minuta nakon završetka pečenja.

Ako ne možete samostalno pronaći rješenje, obratite se dobavljaču ili servisu.

Podaci potrebni za servis nalaze se na nazivnoj pločici. Nazivna pločica nalazi se na prednjem okviru kućišta uređaja.

Preporučujemo da podatke zapišete ovdje:

Model (MOD.)

Broj proizvoda (PNC)

Serijski broj (S.N.)

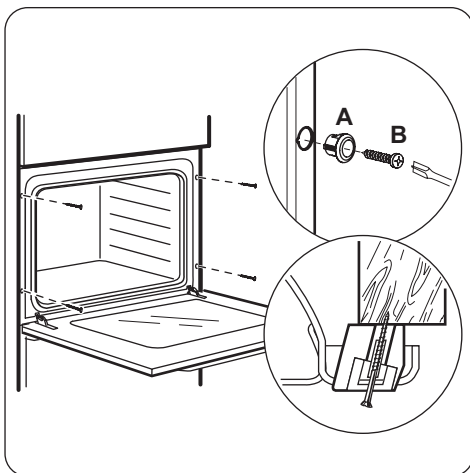
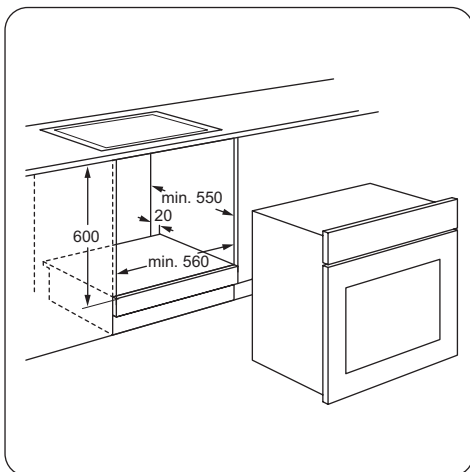
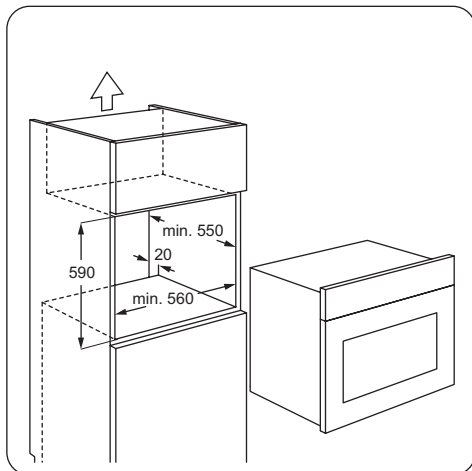
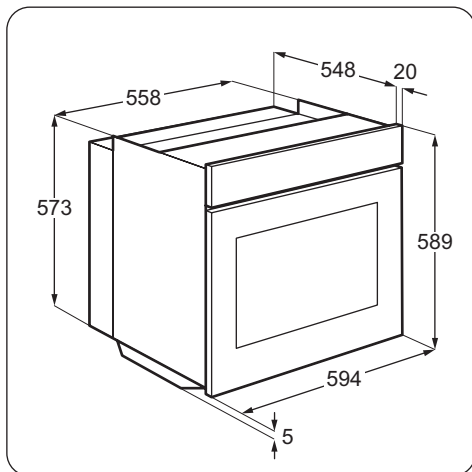
Tehnički podaci

Napon	230 V
Frekvencija	50 Hz

Postavljanje

! **Upozorenje** Pogledajte poglavlja Sigurnost.

Ugradnja



Električna instalacija

! **Upozorenje** Električnu instalaciju mora postaviti kvalificirana osoba.

i Proizvođač nije odgovoran ako ne slijedite sigurnosne mjere opreza iz poglavlja "Sigurnosne informacije".

Ovaj uređaj opremljen je utikačem i kabelom napajanja.

Kabel

Vrste kabela primjenjivih za montažu ili zamjenu: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.


Za presjek kabela pogledajte ukupnu snagu (na nazivnoj pločici) i tablicu:

Ukupna snaga	Presjek kabela
maksimalno 1380 W	3 x 0,75 mm ²
maksimalno 2300 W	3 x 1 mm ²
maksimalno 3680 W	3 x 1,5 mm ²

Uzemljenje (zeleno-žuti vodič) mora biti 2 cm dulje od vodiča faze i nule (smeđi i plavi vodiči).



Briga za okoliš

Simbol  na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da se s tim proizvodom ne smije postupiti kao s otpadom iz domaćinstva. Umjesto toga treba biti uručen prikladnim sabirnim točkama za recikliranje elektroničkih i električkih aparata. Ispravnim odvoženjem ovog proizvoda spriječit ćete potencijalne negativne posljedice na okoliš i zdravlje ljudi, koje bi inače mogli ugroziti neodgovarajućim rukovanjem otpada ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o

recikliranju ovog proizvoda molimo Vas da kontaktirate Vaš lokalni gradski ured, uslugu za odvoženje otpada iz domaćinstva ili trgovinu u kojoj ste kupili proizvod.



Materijal pakiranja

Materijal pakiranja nije štetan za okoliš i može se reciklirati. Plastični dijelovi označeni su međunarodnim skraćenicama poput PE, PS itd. Odložite materijal pakiranja u kontejnere za tu svrhu na lokalnom mjestu za upravljanje otpadom.

Cuprins

Informații privind siguranța	19	Sfaturi utile	25
Instrucțiuni privind siguranța	20	Îngrijirea și curățarea	31
Descrierea produsului	22	Ce trebuie făcut dacă...	33
Înainte de prima utilizare	22	Date tehnice	34
Utilizarea zilnică	23	Instalarea	34
Funcțiile ceasului	24	Protejarea mediului înconjurător	36
Funcții suplimentare	25		

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

Informații privind siguranța

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

Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

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


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

Aspecte generale privind siguranța

- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire care sunt în aparat. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de întreținere.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau răzuitoare ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.


Instrucțiuni privind siguranța

Instalarea

 **Avertizare** Doar o persoană calificată va instala acest aparat.

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


Conexiunea la rețeaua electrică

 **Avertizare** Risc de incendiu și de electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la împământare.
- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund sursei de tensiune. Dacă nu, contactați un electrician.
- Folosiți întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare corect instalată.
- Nu folosiți adaptoare cu căi multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Contactați centrul de service sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.


- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să intre în contact cu ușa aparatului, în special atunci când ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați-vă că priza poate fi accesată după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați la ea ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe fuzibile (siguranțele cu șurub trebuie scoase din suport), mecanisme de decuplare pentru scurgeri de curent și contactoare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care vă permite să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

Utilizarea

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


- Utilizați acest aparat într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.

- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Țineți întotdeauna închisă ușa aparatului atunci când acesta este în funcțiune.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.

 **Avertizare** Pericol de deteriorare a aparatului.

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

Îngrijirea și curățarea

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

- Înainte de a curăța aparatul, deconectați-l și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor vitrate.
- Înlocuiți imediat panourile vitrate ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de Service.

- Atenție când scoateți ușa aparatului. Aceasta este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

Bec interior

- Tipul de bec sau de lampă cu halogen utilizat pentru acest aparat este destinat exclu-

siv aparatelor electrocasnice. Nu îl utilizați în alte scopuri.

⚠ Avertizare Risc de electrocutare.

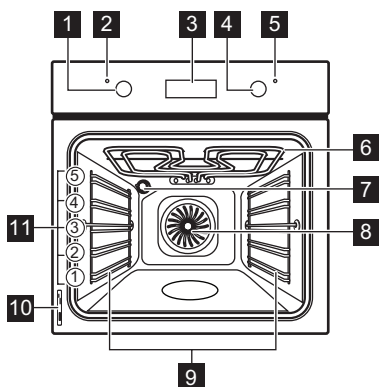
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică înainte de a înlocui becul.
- Folosiți doar becuri cu aceleași specificații.

Aruncarea la gunoi

⚠ Avertizare Risc de rănire sau de sufocare.

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

Descrierea produsului



- 1** Buton pentru funcțiile cuptorului
- 2** Indicator de alimentare electrică
- 3** Dispozitiv de programare electronic
- 4** Buton pentru temperatură

- 5** Indicator temperatură
- 6** Grătar
- 7** Bec cuptor
- 8** Ventilator
- 9** Suportul pentru raft, detașabil
- 10** Plăcuță cu date tehnice
- 11** Poziții rafturi

Accesoriiile cuptorului

- **Raft sarma**
Pentru vesală, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de coacere aluminizată**
Pentru prăjituri și fursecuri.
- **Grill- / Cratiță pentru frigere**
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

Înainte de prima utilizare

⚠ **Avertizare** Consultați capitolele privind Siguranța.

Curățarea inițială

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

Important Consultați capitolul "Îngrijirea și curățarea".

Reglarea orei

i Trebuie să setați ora înainte de a pune în funcțiune cuptorul.

Când conectați aparatul la sursa de electricitate sau după o pană de curent, indicatorul pentru Timp se aprinde intermitent. Pentru a seta ora corectă apăsați butoanele + sau -.



După aproximativ cinci secunde, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică timpul setat.

Utilizarea zilnică

⚠ Avertizare Consultați capitolele privind Siguranța.

Activarea și dezactivarea aparatului

1. Pentru a selecta o funcție rotiți butonul corespunzător.
Indicatorul de alimentare se aprinde atunci când aparatul funcționează.

Funcțiile cuptorului

Funcția cuptorului	Aplicație
Poziția Oprit	Aparatul este oprit.
Iluminare cuptor	Pentru a activa becul cuptorului fără nici o funcție de gătit.
Gatire convențională : Incalzire de sus + jos	Pentru a coace și a prăji pe un singur nivel al cuptorului. Elementele de încălzire aflate sus și jos funcționează în același timp.

i Pentru modificarea orei apăsați în mod repetat până când indicatorul pentru Timp se aprinde intermitent. Funcția Durata \rightarrow sau Sfârșit \rightarrow trebuie setate simultan.

Preîncălzirea

Preîncălziți aparatul gol pentru a arde grăsimile rămase.

1. Setati funcția și temperatura maximă.
2. Lăsați aparatul să funcționeze timp de o oră.
3. Setati funcția și temperatura maximă.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de zece minute.
5. Setati funcția și temperatura maximă.
6. Lăsați aparatul să funcționeze timp de zece minute.

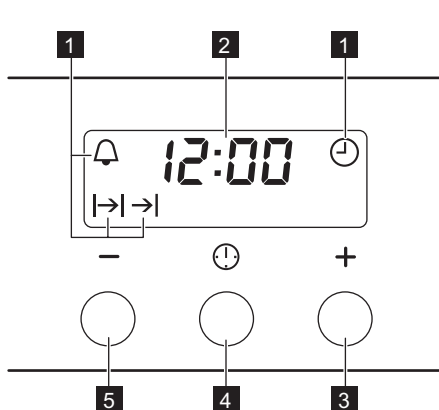
Accesoriile pot deveni mai fierbinți decât de obicei. Aparatul poate emite un miros și fum. Acest lucru este normal. Aerisiți bine încăperea.

2. Pentru a selecta o temperatură rotiți butonul corespunzător.
Când temperatura aparatului crește, se aprinde indicatorul de temperatură.
3. Pentru a dezactiva aparatul, rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția Oprit.

Funcția cuptorului		Aplicație
	Incalzire de sus	Pentru a termina alimentele deja găsite. Funcționează doar elementul de încălzire de sus.
	Incalzire de jos	Pentru a coace prăjituri cu bază crocantă sau tare. Funcționează doar elementul de încălzire de jos.
	Grill (gratar)	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mici în mijlocul raftului. Pentru a face pâine prăjită.
	Grill rapid	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari. Pentru a face pâine prăjită. Funcționează tot grătarul.
	Gătire prin convecție cu Aer cald	Pentru a frige sau coace alimente cu aceeași temperatură de gătire, pe mai multe rafturi, fără transfer de aromă.
	Decongelare	Pentru a dezgheța alimentele congelate. Butonul pentru temperatură trebuie să fie în poziția oprit.

Funcțiile ceasului

Dispozitiv de programare electronic




- 1** Indicatoarele funcției
- 2** Indicator timp
- 3** Buton +
- 4** Buton selectare
- 5** Buton -

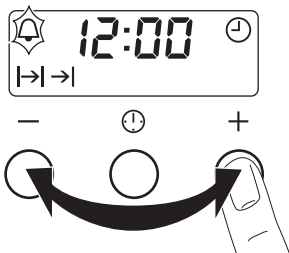
Funcțiile ceasului		Aplicație
	Timpul	Pentru a seta, modifica sau verifica timpul.
	Cronometru	Pentru a seta timpul de numărătoare inversă. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului.
	Durata	Pentru a seta cât timp trebuie să funcționeze aparatul.
	Sfârșit	Pentru a seta ora când aparatul trebuie dezactivat.

i Puteți folosi simultan Durata și Sfârșit pentru a seta timpul când aparatul

trebuie activat și, după aceea, dezactivat. Setează mai întâi Durata , după aceea Sfârșit .


Setarea funcțiilor ceasului

1. Pentru Durata |→| și Sfârșit →|, setați o funcție și temperatura. Acest lucru nu este necesar pentru Cronometru .
2. Apăsati repetat butonul Selectare până când indicatorul funcției corespunzătoare a ceasului se aprinde intermitent.



3. Apăsati + sau - pentru a seta timpul pentru funcția necesară a ceasului. Afișajul prezintă indicatorul pentru funcția ceasului pe care ați setat-o. După în-

cheierea perioadei de timp setate, indicatorul funcției se aprinde intermitent și este emis un semnal sonor timp de două minute.

 În cazul funcțiilor Durata |→| și Sfârșit →|, aparatul este dezactivat automat.

4. Pentru a opri semnalul, apăsați un buton.
5. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

Anularea funcțiilor ceasului

1. Apăsati repetat butonul Selectare până când indicatorul corespunzător funcției dorite se aprinde intermitent.
2. Țineți apăsat butonul -. După câteva secunde simbolul funcției ceasului dispare.

Funcții suplimentare

Suflantă cu aer rece

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

Termostatul de siguranță

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

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

Sfaturi utile

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

- Nu puneți obiecte direct pe podeaua aparatului și nu puneți folie din aluminiu pe componente atunci când gătiți. În caz contrar este posibilă modificarea rezultatelor obținute și se poate cauza deteriorarea stratului de email.

Coacerea prăjiturilor

- Nu deschideți ușa cuptorului înainte ca 3/4 din durata de coacere să fi trecut.
- Dacă utilizați două tăvi de coacere în același timp, lăsați un nivel liber între ele.

Gătirea cărnii și a peștelui

- Utilizați o cratiță adâncă pentru alimentele foarte grase pentru a evita pătarea permanentă a cuptorului.
- Lăsați carnea aproximativ 15 minute înainte de a o tăia, astfel încât sucul să nu se prelingă afară.

- Pentru a împiedica formarea de prea mult fum în cuptor pe durata frigerei, se recomandă adăugarea de puțină apă în cratița adâncă. Pentru a preveni condensarea fumului, adăugați apă de fiecare dată după ce se evaporă.

Durate de gătit

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

La început, monitorizați performanța când gătiți. Găsiți cele mai bune setări (setarea căldurii, durata de gătit, etc.) pentru vasele, rețetele și cantitățile dvs. când utilizați acest aparat.

Tabele pentru coacere și frigere

PRĂJITURI

TIP DE MÂNCARE	Caldura de sus + jos		Aer cald		Durată de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Rețete cu compoziție bătută cu telul	2	170	3 (2 și 4)	160	45 - 60	Într-o formă pentru prăjituri
Aluat fraged	2	170	3 (2 și 4)	160	20 - 30	Într-o formă pentru prăjituri
Prăjitură cu brânză și lapte bătut	1	170	2	165	60 - 80	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Prăjitură cu mere (plăcintă cu mere)	2	170	2 (stânga și dreapta)	160	80 - 100	În două forme pentru prăjituri de 20 cm pe un raft de sârmă ¹⁾
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	Într-o tavă de coacere
Tartă cu gem	2	170	2 (stânga și dreapta)	165	30 - 40	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm
Pandispan	2	170	2	160	50 - 60	Într-o formă pentru prăjituri de 26 cm

TIP DE MÂNCARE	Caldura de sus + jos		Aer cald		Durată de gătit [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Tort de crăciun/ tort bogat în fructe	2	160	2	150	90 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm ¹⁾
Prăjitură cu prune	1	175	2	160	50 - 60	Într-o tavă de pâine ¹⁾
Prăjituri mici - pe un nivel	3	170	3	140 - 150	20 - 30	Într-o tavă de coacere
Prăjituri mici - pe două niveluri	-	-	2 și 4	140 - 150	25 - 35	Într-o tavă de coacere
Prăjituri mici - pe trei niveluri	-	-	1, 3 și 5	140 - 150	30 - 45	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / patiserie - pe un nivel	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / patiserie - pe două niveluri	-	-	2 și 4	140 - 150	35 - 40	Într-o tavă de coacere
Biscuiți / patiserie - pe trei niveluri	-	-	1, 3 și 5	140 - 150	35 - 45	Într-o tavă de coacere
Bezele - pe un nivel	3	120	3	120	80 - 100	Într-o tavă de coacere
Bezele - pe două niveluri	-	-	2 și 4	120	80 - 100	Într-o tavă de coacere ¹⁾
Chifle dulci	3	190	3	190	12 - 20	Într-o tavă de coacere ¹⁾
Eclere - pe un nivel	3	190	3	170	25 - 35	Într-o tavă de coacere
Eclere - pe două niveluri	-	-	2 și 4	170	35 - 45	Într-o tavă de coacere
Tarte	2	180	2	170	45 - 70	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm
Tort cu multe fructe	1	160	2	150	110 - 120	Într-o formă pentru prăjituri de 24 cm
Sandviș Victoria	1	170	2	160	50 - 60	Într-o formă pentru prăjituri de 20 cm

1) Preîncălziți timp de 10 minute.

PÂINE ȘI PIZZA

TIP DE MÂN-CARE	Caldura de sus + jos		Aer cald		Durată de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Paine alba	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 bucăți, 500 g per bucată ¹⁾
Pâine de seacă	1	190	1	180	30 - 45	Într-o tavă de pâine
Chifle	2	190	2 (2 și 4)	180	25 - 40	6 - 8 role într-o tavă de coacere ¹⁾
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Într-o tavă de coacere sau cratiță adâncă ¹⁾
Pateuri	3	200	3	190	10 - 20	Într-o tavă de coacere ¹⁾

1) Preîncălziți timp de 10 minute.

TARTE

TIP DE MÂN-CARE	Caldura de sus + jos		Aer cald		Durată de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Tarte cu paste	2	200	2	180	40 - 50	Într-o formă
Tarte cu legume	2	200	2	175	45 - 60	Într-o formă
Tarte tip Quiche	1	180	1	180	50 - 60	Într-o formă ¹⁾
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Într-o formă ¹⁾
Paste Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Într-o formă ¹⁾

1) Preîncălziți timp de 10 minute.

CARNE

TIP DE MÂN-CARE	Caldura de sus + jos		Aer cald		Durată de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Vită	2	200	2	190	50 - 70	Pe un raft de sârmă
Porc	2	180	2	180	90 - 120	Pe un raft de sârmă
Vițel	2	190	2	175	90 - 120	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită englezească, în sânge	2	210	2	200	50 - 60	Pe un raft de sârmă

TIP DE MÂNCARE	Caldura de sus + jos		Aer cald		Durată de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Friptură de vită englezească, gătită mediu	2	210	2	200	60 - 70	Pe un raft de sârmă
Friptură de vită englezească, bine făcută	2	210	2	200	70 - 75	Pe un raft de sârmă
Ceafă de porc	2	180	2	170	120 - 150	Cu șorici
Picior de porc	2	180	2	160	100 - 120	2 bucăți
Miel	2	190	2	175	110 - 130	Pulpă
Pui	2	220	2	200	70 - 85	Întreg
Curcan	2	180	2	160	210 - 240	Întreg
Rata	2	175	2	220	120 - 150	Întreagă
Gasca	2	175	1	160	150 - 200	Întreagă
Iepure	2	190	2	175	60 - 80	Bucăți
Iepure de câmp	2	190	2	175	150 - 200	Bucăți
Fazan	2	190	2	175	90 - 120	Întreg

PEȘTE

TIP DE MÂNCARE	Caldura de sus + jos		Aer cald		Durată de gătire [min]	Observații
	Nivel raft	Temp [°C]	Nivel raft	Temp [°C]		
Păstrăv/Doradă	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 pești
Ton/Somon	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 fileuri

Grill



Preîncălziți cuptorul timp de 10 minute, înainte de gătire.

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

TIP DE MÂNCARE	Cantitate		Grill		Durată de gătire [min]	
	Bucăți	[g]	Nivel raft	Temp [°C]	Pe o parte	Pe cealaltă parte
File de pește	4	400	4	max.	12-14	10-12
Sandviș cu pâine prăjită	4-6	-	4	max.	5-7	-
Pâine prăjită	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

Decongelare

TIP DE MÂNCARE	[g]	Timp decongelare [minute]	Timp suplimentar de decongelare [minute]	Observații
Pui	1000	100 - 140	20 - 30	Puneți puiul pe platanul inferior întors, pe o farfurie mare. Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	1000	100 - 140	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	500	90 - 120	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Păstrăv	150	25 - 35	10 - 15	-
Căpșuni	300	30 - 40	10 - 20	-
Unt	250	30 - 40	10 - 15	-
Frișcă	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Frișca se poate bate chiar dacă au mai rămas unele părți ușor înghețate.
Prăjitură	1400	60	60	-

Uscare - Aer cald

Acoperiți rafturile cuptorului cu foi de copt.

LEGUME

TIP DE MÂNCARE	Nivel raft		Temperatură [°C]	Timp [ore]
	1 nivel	2 niveluri		
Fasole	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Ardei	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Legume pentru supă	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Ciuperci	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Ierburi	3	1/4	40 - 50	2 - 3

FRUCT

TIP DE MÂNCA-RE	Nivel raft		Temperatură [°C]	Timp [ore]
	1 nivel	2 niveluri		
Prune	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Caise	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Felii de măr	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Pere	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Îngrijirea și curățarea

⚠ Avertizare Consultați capitolele privind Siguranța.

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

i Pentru modelele din inox sau aluminiu:

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

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

Curățarea garniturii ușii

- Verificați la intervale regulate garnitura ușii. Garnitura ușii se află în jurul cadrului cavității cuptorului. Nu utilizați aparatul dacă garnitura ușii este deteriorată. Contactați centrul de service.

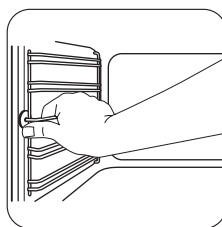
- Pentru a curăța garnitura ușii consultați informațiile generale despre curățenie.

Supporturile detașabile ale raftului și panourile catalitice

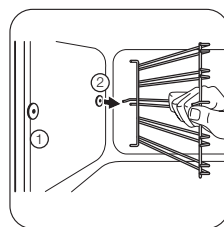
Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft și panourile catalitice.

⚠ Avertizare Aveți grijă când scoateți suporturile pentru raft. Panourile catalitice nu sunt fixate de pereții cuptorului și pot cădea când suporturile pentru raft sunt scoase.

⚠ Avertizare Înainte de a efectua operațiile de întreținere, verificați dacă cuptorul este rece. Pericol de arsuri.



1 Trageți partea din față a suportului grătorelor afară din peretele lateral. Cu cealaltă mână țineți pe loc capătul din spate al suportului pentru raft și al panoului catalitic.



2 Trageți partea din spate a suportului pentru raft pentru a o îndepărta de perețele lateral și scoateți-o în afară.

Instalarea suporturilor pentru rafturi


Instalați suporturile pentru rafturi în ordine inversă.

i Capetele rotunde ale suporturilor pentru rafturi trebuie îndreptate spre înainte.

Pereții catalitici

Pereții cu email catalitic se curăță singuri. Aceștia absorb grăsimea care se colectează pe pereți în timpul funcționării cuptorului.

Pentru a ajuta procesul de auto-curățare:

1. Activați becul cuptorului.
2. Scoateți accesoriile din aparat.
3. Curățați podeaua cuptorului cu apă caldă și soluție de spălare, după care o uscați.
4. Setați funcția  și temperatura maximă.
5. Lăsați aparatul gol să funcționeze timp de o oră.
6. După ce aparatul este rece, curățați-l cu un burete moale și umed.

! **Avertizare** Nu curățați suprafața catalitică cu spray-uri pentru cuptor, agenți de curățare abrazivi, săpun sau alți agenți de curățare. Există riscul deteriorării suprafeței catalitice.

! **Avertizare** Nu lăsați copiii să se apropie de aparat atunci când curățați cuptorul la temperatură înaltă. Suprafața cuptorului devine foarte fierbinte și există risc de arsuri.

i Decolorarea suprafeței catalitice nu are niciun efect asupra proprietăților de auto-curățare.

Bec cuptor

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

Înainte de a schimba becul cuptorului:

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

i Puneți o cârpă pe fundul cuptorului pentru a preveni deteriorarea becului cuptorului și a capacului de sticlă.

Întotdeauna țineți becul halogen cu ajutorul unei cârpe pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

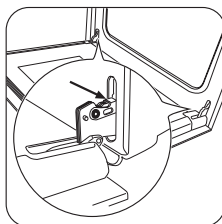
1. Rotiți capacul de sticlă la stânga și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cuptorului cu altul corespunzător, rezistent la o temperatură de 300 °C.
Utilizați același tip de bec de cuptor.
4. Instalați capacul de sticlă.

Curățarea ușii cuptorului

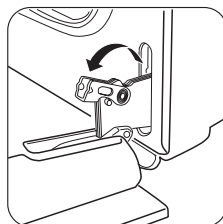
Ușa cuptorului este prevăzută cu două panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa cuptorului și panoul intern de sticlă pentru a le curăța.

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

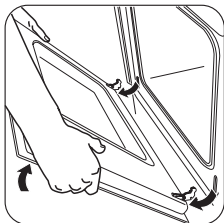
! **Atenție** Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.



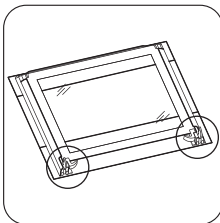
1 Deschideți complet ușa și apucați de cele două balamale ale ușii.



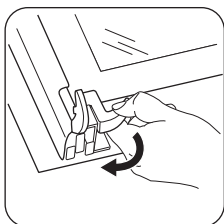
2 Ridicați și rotiți pârghiile de pe cele două balamale.



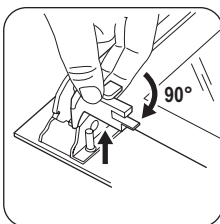
3 Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (jumătate). Apoi trageți spre înainte și scoateți ușa din locaș.



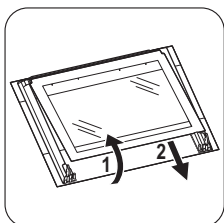
4 Puneți ușa pe o lavetă moale, pe o suprafață stabilă.



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



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



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

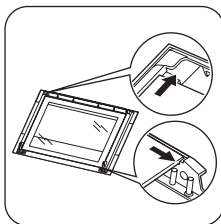
Curățați panoul de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă.

Instalarea ușii cuptorului și a panoului de sticlă

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

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

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



Ce trebuie făcut dacă...

! **Avertizare** Consultați capitolele privind Siguranța.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește.	Aparatul este dezactivat.	Activați aparatul.
Cuptorul nu se încălzește.	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.
Cuptorul nu se încălzește.	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța din tabloul de siguranțe este decuplată.	Verificați siguranța. Dacă siguranța se declanșează de mai multe ori, contactați un electrician calificat.
Becul cuptorului nu funcționează.	Becul cuptorului este defect.	Înlocuiți becul cuptorului.
Afișajul indică 12.00 .	Alimentarea a fost întreruptă.	Setați ceasul.
Aburul și condensul se așează pe alimente și în interiorul cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15-20 minute după terminarea gătitului.

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

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

este amplasată pe cadrul frontal din interiorul aparatului.

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.)


Numărul produsului (PNC)

Numărul de serie (S.N.)

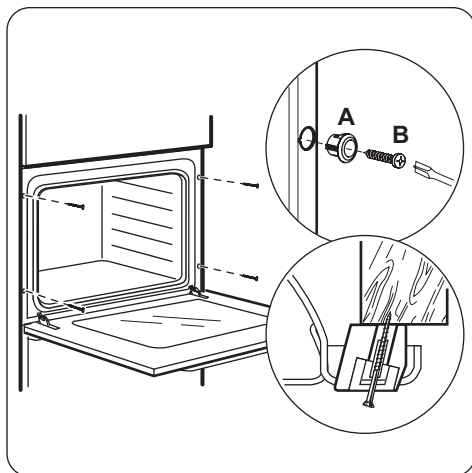
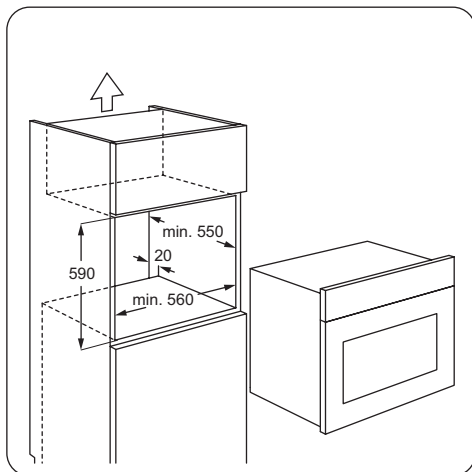
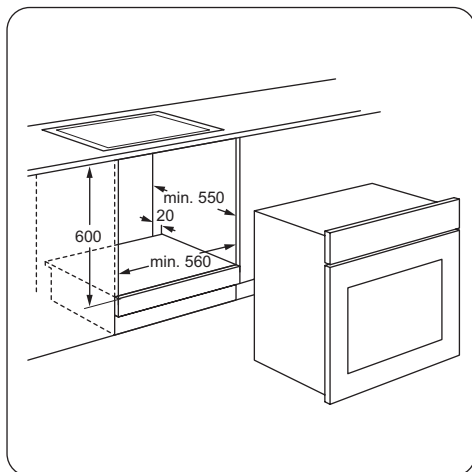
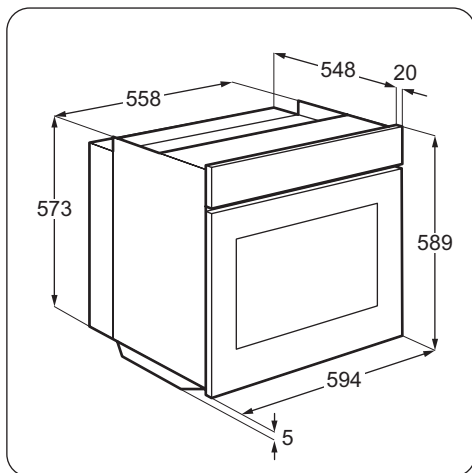
Date tehnice

Tensiune	230 V
Frecvență	50 Hz

Instalarea

 **Avertizare** Consultați capitolele privind Siguranța.

Încorporarea în mobilier



Conectarea la alimentarea electrică

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

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

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

Cablu

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire: H07 RN-F, H05 RN-F, H05

RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

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


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

Putere totală absorbită	Secțiunea cablului
maxim 3680 W	3 x 1,5 mm ²

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



Protejarea mediului înconjurător

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

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



Materialele de ambalare

Materialele de ambalare sunt ecologice și reciclabile. Componentele din plastic sunt marcate cu abrevieri internaționale precum PE, PS, etc. Aruncați ambalajele în containerele corespunzătoare din locurile amenajate special pentru colectarea deșeurilor.

Vsebina


Navodila za varno uporabo _____	37	Koristni namigi in nasveti _____	43
Varnostna navodila _____	38	Vzdrževanje in čiščenje _____	48
Opis izdelka _____	40	Kaj storite v primeru... _____	51
Pred prvo uporabo _____	40	Tehnični podatki _____	51
Vsakodnevna uporaba _____	41	Namestitvev _____	52
Časovne funkcije _____	42	Skrb za varstvo okolja _____	53
Dodatne funkcije _____	43		

Pridržujemo si pravico do sprememb.

Navodila za varno uporabo

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe in škodo, nastalo zaradi napačne namestitve in uporabe. Navodila shranite skupaj z napravo za poznejšo uporabo.

Varnost otrok in ranljivih oseb

 **Opozorilo!** Nevarnost zadušitve, poškodbe ali trajne telesne okvare.


- To napravo lahko uporabljajo otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja le pod nadzorom odrasle osebe ali osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Preprečite, da bi se otroci igrali z napravo.
- Vse dele embalaže hranite zunaj dosega otrok.
- Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da bodo otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od nje. Dostopni deli so vroči.
- Če ima naprava varovalo za otroke, priporočamo, da ga vklopite.
- Čiščenja in uporabniškega vzdrževanja ne smejo izvajati otroci brez nadzora.

Splošna varnostna navodila

- Naprava se v notranjosti med delovanjem segreje. Ne dotikajte se grelcev v napravi. Pripomočke ali posodo vedno odstranjujte iz pečice ali postavljajte vanjo z zaščitnimi rokavicami.
- Naprave ne čistite s paro.
- Pred vzdrževalnimi deli prekinite napajanje.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Za odstranitev nosilcev rešetk najprej povlecite sprednji del nosilcev rešetk in nato zadnjega od stranskih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.


Varnostna navodila

Namestititev

 **Opozorilo!** To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestititev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite previdni, ker je težka. Vedno nosite zaščitne rokavice.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Poskrbite, da bo naprava nameščena pod in v bližino trdnih konstrukcij.
- Stranice naprave morajo biti nameščene ob napravah ali enotah z isto višino.

Priključitev na električno napetost

 **Opozorilo!** Nevarnost požara in električnega udara.


- Električno priključitev mora opraviti pooblaščen servisier ali usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.

- Preverite, ali so električni podatki na ploščici za tehnične navedbe skladni z električno napeljavo. Če niso, se posvetujte z električarjem.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Za zamenjavo poškodovanega kabla se obrnite na servis ali električarja.
- Napajalni kabli ne smejo priti v stik z vrati naprave, še posebej, ko so vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvij-


te iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.

- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.

Uporaba

 **Opozorilo!** Nevarnost poškodbe, opeklin, električnega udara ali eksplozije.

- To napravo uporabljajte v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso blokirane.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Napravo po vsaki uporabi izklopite.
- Pri odpiranju vrat naprave med delovanjem bodite previdni. Iz naprave lahko puhne vroč zrak.
- Naprave ne upravljajte z mokrimi rokami ali ko je v stiku z vodo.
- Na odprta vrata ne pritiskajte s silo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali za odlaganje.
- Med delovanjem naprave naj bodo vrata zaprta.
- Vrata naprave odpirajte previdno. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Pri odpiranju vrat naprava ne sme priti v stik z iskrami ali odprtim ognjem.
- V napravo, njeno bližino ali nanjo ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali mokrih predmetov z vnetljivimi izdelki.

 **Opozorilo!** Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Da bi preprečili poškodbo ali spreminjanje barve emajla:
 - Ne postavljajte posode ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
 - Ne postavljajte aluminijaste folije neposredno na dno naprave.


– Ne dajajte vode neposredno v vročo napravo.

– Ne puščajte mokre posode in hrane v napravi, ko končate s pripravo hrane.

– Pri odstranjevanju ali nameščanju pripomočkov bodite previdni.

- Sprememba barve emajla ne vpliva na zmogljivost naprave. Garancija tega ne vrednoti kot pomanjkljivost.
- Za sočne torte uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročajo madeže, ki so lahko trajni.


Nega in čiščenje

 **Opozorilo!** Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na servis.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Preostala maščoba ali hrana v napravi lahko povzroči požar.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralne detergente. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.
- Katalitičnega emajla (če obstaja) ne čistite s čistilnimi sredstvi.

Notranja lučka

- Žarnica ali halogenska žarnica, uporabljena za to napravo, je prilagojena le gospodinjstvom. Ne uporabljajte je za hišno razsvetljavo.

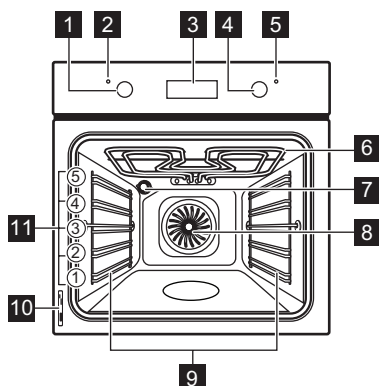
 **Opozorilo!** Nevarnost električnega udara.

- Pred zamenjavo žarnice izključite napravo iz napajanja.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

Odstranjevanje

! **Opozorilo!** Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

Opis izdelka



- 1** Gumb za funkcije pečice
- 2** Indikator napajanja
- 3** Elektronski programator
- 4** Gumb za nastavev temperature

- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel in ga zavržite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci in živali zaprli v napravo.

- 5** Indikator temperature
- 6** Žar
- 7** Luč v pečici
- 8** Ventilator
- 9** Nosilci rešetk, odstranljivi
- 10** Ploščica za tehnične navedbe
- 11** Položaji rešetk

Oprema pečice

- **Rešetka**
Za posodo, modele, pečenke.
- **Aluminijast pekač**
Za kolače in piškote.
- **Posoda za žar / pekač**
Za peko in pečenje ali kot posoda za zbiranje maščobe.

Pred prvo uporabo

! **Opozorilo!** Oglejte si poglavja o varnosti.

Prvo čiščenje

- Odstranite vse pripomočke in odstranljive nosilce rešetk (če obstajajo).
- Pred prvo uporabo napravo očistite.

Pomembno! Glejte poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«.



Nastavev časa

- i** Pred uporabo pečice morate nastavev časa.

Ko napravo priključite na električno omrežje ali ko pride do izpada električnega toka, utripa indikator funkcije Nastavev ure. Pritisnite tipko + ali - za nastavev pravilnega časa.





Po približno petih sekundah se utripanje konča, prikazovalnik pa prikazuje nastavljen čas.

 Če želite spremeniti čas, pritisnite , dokler ne začne utripati indikator za funkcijo Nastavitev ure. Funkcije Trajanje \rightarrow ali Konec \rightarrow ne smete nastaviti sočasno.


Predgrevanje

Prazno napravo predhodno ogrevajte, da zažgete preostalo maščobo.

1. Nastavite funkcijo  in najvišjo temperaturo.

2. Naprava naj deluje eno uro.
 3. Nastavite funkcijo  in najvišjo temperaturo.
 4. Naprava naj deluje deset minut.
 5. Nastavite funkcijo  in najvišjo temperaturo.
 6. Naprava naj deluje deset minut.
- Pripomočki se lahko segrejejo bolj kot običajno. Naprava lahko oddaja neprijetne vonjave in dim. To je običajno. Poskrbite za zadostno zračenje.

Vsakodnevna uporaba


 **Opozorilo!** Oglejte si poglavja o varnosti.

Vklop in izklop naprave

1. Obrnite gumb za funkcije pečice na funkcijo pečice. Indikator napajanja zasveti, ko naprava deluje.

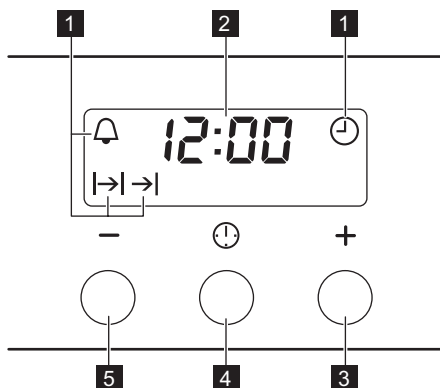
2. Obrnite gumb za nastavitev temperature, da izberete zeleno temperaturo. Indikator temperature zasveti, ko se temperatura v napravi povečuje.
3. Če želite napravo izklopiti, obrnite gumb za funkcije pečice in gumb za nastavitev temperature v položaj za izklop.

Funkcije pečice

Funkcija pečice		Uporaba
	Položaj za izklop	Naprava je izklopljena.
	Osvetlitev	Za vklop luči v pečici brez funkcije pečice.
	Gretje zgoraj in spodaj	Za peko in pečenje mesa na eni višini pečice. Zgornji in spodnji grelec delujeta sočasno.
	Gretje zgoraj	Za dokončevanje že pečenih jedi. Deluje le zgornji grelec.
	Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljavim ali zapečenim dnom. Deluje le spodnji grelec.
	Mali žar	Za peko na žaru majhnih količin ploskih jedi na sredi rešetke. Za pripravo popečenega kruha (toasta).
	Veliki žar	Za peko na žaru večjih količin ploskih jedi. Za pripravo popečenega kruha (toasta). Deluje celotni grelec za žar.
	Vroči zrak	Za pečenje ali pečenje mesa in peko peciva z enako temperaturo priprave na več kot eni višini, ne da bi se okusi mešali.
	Odtaljevanje	Za odtaljevanje zamrznjene hrane. Gumb za nastavitev temperature mora biti v položaju za izklop.

Časovne funkcije

Elektronski programator



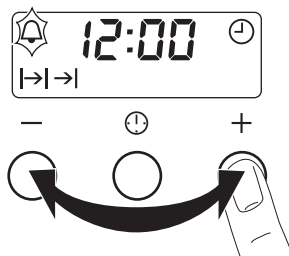
- 1 Indikatorja funkcij
- 2 Prikazovalnik časa
- 3 Tipka +
- 4 Izbirna tipka
- 5 Tipka -

Časovna funkcija	Uporaba	
	Nastavitev ure	Za nastavitev, spreminjanje ali preverjanje časa.
	Odštevalna ura	Za nastavitev odštevanja časa. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice.
	Trajanje	Za nastavitev trajanja delovanja naprave.
	Konec	Za nastavitev časa izklopa naprave.

i Funkciji Trajanje in Konec lahko uporabljate sočasno za nastavitev časa vklopa in izklopa naprave. Najprej nastavite Trajanje , nato Konec .

Nastavitev časovnih funkcij

1. Za funkciji Trajanje in Konec nastavite funkcijo ter temperaturo pečice. To ni potrebno za odštevalno uro .
2. Pritiskajte izbirno tipko, dokler ne začne utripati indikator zelene časovne funkcije.



3. Pritisnite + ali - za nastavitev časa za željeno časovno funkcijo. Na prikazovalniku prikaže indikator za nastavljeno časovno funkcijo. Ko se nastavljen čas izteče, začne utripati indikator in za dve minuti se oglasi zvočni signal.

i Pri funkcijah Trajanje in Konec se naprava samodejno izklopi.

4. Pritisnite tipko za izklop signala.
5. Gumba za nastavitve funkcije in temperature obrnite v položaj za izklop.

Preklic časovnih funkcij

1. Pritiskajte izbirno tipko, dokler ne začne utripati indikator zelene funkcije.

Dodatne funkcije

Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, ki ohranja površine naprave hladne. Če napravo izklopite, ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

Varnostni termostat

Nepravilno delovanje naprave ali okvarjeni deli lahko povzročijo nevarno pregrevanje. Za

Koristni namigi in nasveti

- Naprava ima pet nivojev za rešetko. Nivoje za rešetko štejte od spodaj navzgor.
- Naprava ima poseben sistem kroženja zraka, ki neprestano obnavlja paro. To omogoča pripravo jedi v vlažnem okolju, zato ostanejo živila sočna v notranjosti in hrustljava navzven. Skrajša čas pečenja in zmanjša porabo energije na najmanjšo mogočo raven.
- Vlaga lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. To je običajno. Če med pripravo hrane odpirate vrata, se vedno umaknite stran od naprave. Če želite zmanjšati kondenzacijo, vklopite napravo 10 minut pred začetkom priprave hrane.
- Po vsaki uporabi naprave očistite vlago.
- Med pripravo hrane ne postavljajte predmetov neposredno na dno naprave in jih ne prekrivajte z aluminijasto folijo. To lahko spremeni rezultate pečenja in poškoduje emajl.

Peka tort

- Vrat pečice ne odpirajte pred iztekom 3/4 časa pečenja.

2. Pritisnite in držite tipko -. Časovna funkcija se po nekaj sekundah izklopi.

preprečitev tega ima pečica varnostni termostat, ki prekine dovod napajalne napetosti. Ko se temperatura zniža, se pečica ponovno samodejno vklopi.

- Če uporabljate dva pekača sočasno, med njima pustite en nivo prazen.

Peka mesa in rib

- Če pečete hrano z veliko maščobe, uporabite globok pekač, da preprečite nastanek madežev, ki jih ni mogoče odstraniti.
- Preden meso razrežete, počakajte približno 15 minut, da sok ne izteče.
- Če želite med pečenjem mesa preprečiti nastanek prevelike količine dima, v globok pekač nalijte nekaj vode. Za preprečitev kondenzacije dima dolijte vodo vsakokrat, ko izpari.

Čas priprave

Čas priprave je odvisen od vrste hrane, njene strukture in količine.

V začetku med pripravo opazujte potek. Pri uporabi te naprave poiščite nastavitve (nastavitve gretja, čas priprave itd.), ki najbolj ustrezajo vaši posodi, receptom in količinam.

Razpredelnica za peko peciva in pečenje mesa

PECIVO

VRSTA JEDI	Gretje zgoraj in spodaj		Vroči zrak		Čas priprave [min]	Opombe
	Položaj rešetk	Temp [°C]	Položaj rešetk	Temp [°C]		
Recepti za umešano testo	2	170	3 (2 in 4)	160	45 - 60	V tortnem modelu
Kolač iz krhkega testa	2	170	3 (2 in 4)	160	20 - 30	V tortnem modelu
Smetanova ali skutna torta	1	170	2	165	60 - 80	V tortnem modelu 26 cm
Jabolčna torta (jabolčna pita)	2	170	2 (levo in desno)	160	80 - 100	V dveh tortnih modelih 20 cm na rešetki ¹⁾
Zavitek	3	175	2	150	60 - 80	V pekaču za pecivo
Kolač z marmelado	2	170	2 (levo in desno)	165	30 - 40	V tortnem modelu 26 cm
Biskvit	2	170	2	160	50 - 60	V tortnem modelu 26 cm
Božični kolač/bogata sadna torta	2	160	2	150	90 - 120	V tortnem modelu 20 cm ¹⁾
Češpljev kolač	1	175	2	160	50 - 60	V pekaču za kruh ¹⁾
Drobno pecivo - en nivo	3	170	3	140 - 150	20 - 30	V pekaču za pecivo
Drobno pecivo - dva nivoja	-	-	2 in 4	140 - 150	25 - 35	V pekaču za pecivo
Drobno pecivo - trije nivoji	-	-	1, 3 in 5	140 - 150	30 - 45	V pekaču za pecivo
Piškoti/pecivo iz krhkega testa - en nivo	3	140	3	140 - 150	30 - 35	V pekaču za pecivo
Piškoti/pecivo iz krhkega testa - dva nivoja	-	-	2 in 4	140 - 150	35 - 40	V pekaču za pecivo
Piškoti/pecivo iz krhkega testa - trije nivoji	-	-	1, 3 in 5	140 - 150	35 - 45	V pekaču za pecivo
Poljubčki - en nivo	3	120	3	120	80 - 100	V pekaču za pecivo

VRSTA JEDI	Gretje zgoraj in spodaj		Vroči zrak		Čas priprave [min]	Opombe
	Položaj rešetk	Temp [°C]	Položaj rešetk	Temp [°C]		
Poljubčki- dva nivoja	-	-	2 in 4	120	80 - 100	V pekaču za pecivo ¹⁾
Žemlje	3	190	3	190	12 - 20	V pekaču za pecivo ¹⁾
Éclair - en nivo	3	190	3	170	25 - 35	V pekaču za pecivo
Éclair - dva nivoja	-	-	2 in 4	170	35 - 45	V pekaču za pecivo
Pite	2	180	2	170	45 - 70	V tortnem modelu 20 cm
Bogata sadna torta	1	160	2	150	110 - 120	V tortnem modelu 24 cm
Viktorijin kolač	1	170	2	160	50 - 60	V tortnem modelu 20 cm

1) Predgretje za 10 minut.

KRUH IN PICA

VRSTA JEDI	Gretje zgoraj in spodaj		Vroči zrak		Čas priprave [min]	Opombe
	Položaj rešetk	Temp [°C]	Položaj rešetk	Temp [°C]		
Beli kruh	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 kosa, 500 g na kos ¹⁾
Rženi kruh	1	190	1	180	30 - 45	V pekaču za kruh
Žemlje	2	190	2 (2 in 4)	180	25 - 40	6 - 8 žemelj v pekaču za pecivo ¹⁾
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	V pekaču za pecivo ali globokem pekaču ¹⁾
Čajni kolački	3	200	3	190	10 - 20	V pekaču za pecivo ¹⁾

1) Predgretje za 10 minut.

NARASTKI

VRSTA JEDI	Gretje zgoraj in spodaj		Vroči zrak		Čas priprave [min]	Opombe
	Položaj rešetk	Temp [°C]	Položaj rešetk	Temp [°C]		
Narastek s testeninami	2	200	2	180	40 - 50	V modelu
Zelenjavni narastek	2	200	2	175	45 - 60	V modelu
Pite (quiche)	1	180	1	180	50 - 60	V modelu ¹⁾
Lazanja	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	V modelu ¹⁾
Kaneloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	V modelu ¹⁾

1) Predgretje za 10 minut.

MESO

VRSTA JEDI	Gretje zgoraj in spodaj		Vroči zrak		Čas priprave [min]	Opombe
	Položaj rešetk	Temp [°C]	Položaj rešetk	Temp [°C]		
Govedina	2	200	2	190	50 - 70	Na rešetki
Svinjina	2	180	2	180	90 - 120	Na rešetki
Teletina	2	190	2	175	90 - 120	Na rešetki
Rostbif po angleško, malo pečen	2	210	2	200	50 - 60	Na rešetki
Rostbif po angleško, srednje pečen	2	210	2	200	60 - 70	Na rešetki
Rostbif po angleško, dobro pečen	2	210	2	200	70 - 75	Na rešetki
Svinjsko pleče	2	180	2	170	120 - 150	S kožo
Svinjska krača	2	180	2	160	100 - 120	2 kosa
Jagnjetina	2	190	2	175	110 - 130	Stegno
Piščanec	2	220	2	200	70 - 85	Cel
Puran	2	180	2	160	210 - 240	Cel
Raca	2	175	2	220	120 - 150	Cela
Gos	2	175	1	160	150 - 200	Cela
Zajec	2	190	2	175	60 - 80	Razkosan
Kunec	2	190	2	175	150 - 200	Razkosan
Fazan	2	190	2	175	90 - 120	Cel

RIBA

VRSTA JEDI	Gretje zgoraj in spodaj		Vroči zrak		Čas priprave [min]	Opombe
	Položaj rešetk	Temp [°C]	Položaj rešetk	Temp [°C]		
Postrv/orada	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 ribe
Tuna/losos	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 filejev

Mali žar



Pečico segrevajte 10 minut pred vstavljanjem živil.

VRSTA JEDI	Količina		Mali žar		Čas pečenja [min]	
	Kosov	[g]	Položaj rešetk	Temp [°C]	1. stran	2. stran
Goveji zrezki	4	800	4	maks.	12-15	12-14
Biftki	4	600	4	maks.	10-12	6-8
Klobase	8	-	4	maks.	12-15	10-12
Svinjski kotleti	4	600	4	maks.	12-16	12-14
Piščanec (polovica)	2	1000	4	maks.	30-35	25-30
Kebab	4	-	4	maks.	10-15	10-12
Piščančje prsi	4	400	4	maks.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	maks.	20-30	-
Ribji file	4	400	4	maks.	12-14	10-12
Popečeni obloženi kruhki	4-6	-	4	maks.	5-7	-
Popečen kruh	4-6	-	4	maks.	2-4	2-3

Odtaljevanje

VRSTA JEDI	[g]	Čas odtaljevanja [min.]	Dodatni čas odtaljevanja [min.]	Opombe
Piščanec	1000	100 - 140	20 - 30	Piščanca položite na obrnjen krožnik, postavljen na velik krožnik. Obrnite po polovici časa priprave.
Meso	1000	100 - 140	20 - 30	Obrnite po polovici časa priprave.
Meso	500	90 - 120	20 - 30	Obrnite po polovici časa priprave.
Postrvi	150	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	300	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	250	30 - 40	10 - 15	-

VRSTA JEDI	[g]	Čas odtaljevanja [min.]	Dodatni čas odtaljevanja [min.]	Opombe
Smetana	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Smetano lahko stepete tudi, ko še vedno vsebuje zmrznjene delce.
Torta	1400	60	60	-

Sušenje - Vroči zrak

Na rešetke položite papir za peko.


ZELENJAVA

VRSTA JEDI	Položaj rešetk		Temperatura [°C]	Čas [h]
	1 nivo	2 nivoja		
Fižol	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Paprika	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Jušna zelenjava	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Gobe	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Zelišča	3	1/4	40 - 50	2 - 3

SADJE

VRSTA JEDI	Položaj rešetk		Temperatura [°C]	Čas [h]
	1 nivo	2 nivoja		
Slive	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Marelice	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Jabolčni krhliji	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Hruške	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Vzdrževanje in čiščenje

-  **Opozorilo!** Oglejte si poglavja o varnosti.
- Sprednji del naprave očistite z mehko krpo, toplo vodo in čistilom.
 - Za čiščenje kovinskih površin uporabite običajno čistilo.
 - Notranjost pečice očistite po vsaki uporabi. Nato lahko lažje odstranite umazanijo in se ta ne zažge.
 - Trdovratnejšo umazanijo očistite s posebnim čistilom za pečice.
 - Vso opremo za pečico očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in čistilno sredstvo.
 - Če imate pribor z zaščito proti prijemanju, ga ne čistite z agresivnimi čistili, ostrimi predmeti ali v pomivalnem stroju. Lahko uničite premaz proti prijemanju!

i Pripomočki iz nerjavnega jekla ali aluminija:

Vrata pečice čistite le z mokro gobico. Posušite z mehko krpo.

Ne uporabljajte jeklene volne, kislin ali grobih materialov, ker lahko poškodujejo površino pečice. Na enak način očistite upravljalno ploščo na pečici.

Čiščenje tesnil vrat

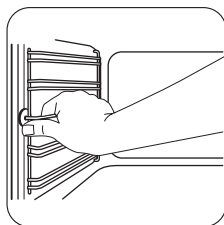
- Redno preverjajte tesnila vrat. Tesnilo vrat se nahaja na okvirju notranjosti pečice. Na prave ne uporabljajte, če je tesnilo vrat poškodovano. Obrnite se na servisni center.
- Za čiščenje tesnil vrat si oglejte splošne informacije o čiščenju.

Odstranljivi nosilci rešetk in katalitične plošče

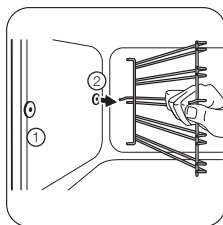
Preden začnete s čiščenjem pečice, odstranite nosilce rešetk in katalitične plošče.

! **Opozorilo!** Pri odstranjevanju nosilcev rešetk bodite previdni. Katalitične plošče niso pritrjene na stene pečice in lahko ob odstranjevanju nosilcev padejo ven.

! **Opozorilo!** Preden začnete z vzdrževanjem, se prepričajte, da je naprava hladna. Obstaja nevarnost opeklin.



1 Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene. Z drugo roko držite zadnji del nosilca rešetke in katalitično ploščo.



2 Zadnji del nosilca rešetke potegnite z zadnjega dela stranskih sten in ga odstranite.

Nameščanje nosilcev rešetk


Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

i Zaokroženi konci nosilcev rešetk morajo gledati naprej.

Katalitične stene

Stene s katalitičnim emajlom so samočistilne. Vsrkavajo maščobo, ki se med delovanjem pečice nabira na stenah.

Za izvajanje postopka samodejnega čiščenja:

1. Vključite luč v pečici.
2. Iz naprave odstranite pripomočke.
3. Dno pečice očistite z mlačno vodo in sredstvom za pomivanje, nato ga posušite.
4. Nastavite funkcijo  in najvišjo temperaturo.
5. Prazna naprava naj deluje eno uro.
6. Ko je naprava hladna, jo očistite z mehko in vlažno gobico.

! **Opozorilo!** Katalitične površine ne čistite z razpršili za čiščenje pečic, abrazivnimi čistilnimi sredstvi, milom ali drugimi čistilnimi sredstvi. Obstaja nevarnost poškodbe katalitične površine.

! **Opozorilo!** Ko čistite pečico z visoko temperaturo, poskrbite, da v bližini ni otrok. Površina pečice postane zelo vroča, zato obstaja nevarnost opeklin.

i Spreminjanje barve katalitične površine ne vpliva na katalitične lastnosti.

Luč v pečici

! **Opozorilo!** Pri menjavi žarnice v pečici bodite previdni. Obstaja nevarnost električnega udara.

Pred zamenjavo žarnice v pečici:

- Izklopite pečico.
- Odstranite varovalke iz omarice z varovalkami ali odklopite odklopnik.

i Na dno pečice položite krpo, da preprečite poškodbe luči v pečici in steklenega pokrova.

Halogensko žarnico vedno prijemajte s krpo, da se ostanki maščobe ne bi zapekli nanjo.

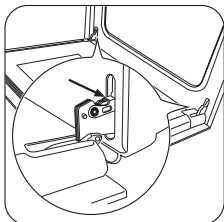
1. Steklen pokrov obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca in ga snemite.
2. Očistite steklen pokrov.
3. Zamenjajte žarnico v pečici z ustrezno žarnico, odporno na toploto 300 °C. Uporabite enako vrsto žarnice.
4. Namestite steklen pokrov.

Čiščenje vrat pečice

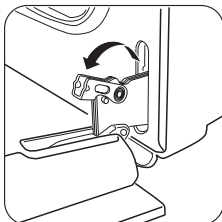
Vrata pečice so sestavljena iz dveh steklenih plošč. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče.

i Če poskušate odstraniti notranje steklene plošče, preden odstranite vrata pečice, se lahko vrata zaprejo.

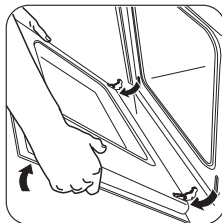
! **Previdnost!** Naprave ne uporabljajte brez steklenih plošč.



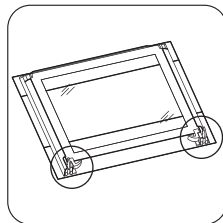
1 Vrata odprite do konca in primite tečajja vrat.



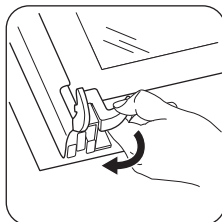
2 Dvignite in zavrtite vzvoda na obeh tečajjih.



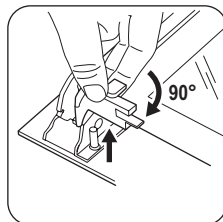
3 Zaprite vrata pečice do prvega položaja odpiranja (do polovice). Potem jih potegnite naprej in snemite s tečajjev.



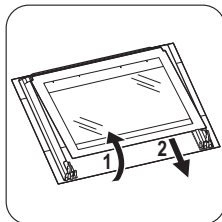
4 Vrata položite na mehko krpo na trdno površino.



5 Sprostite sistem zapiranja, da boste lahko sneli notranjo stekleno ploščo.



6 Obrnite zaponki za 90° in ju snemite z njeguna mesta.



7 Previdno dvignite (1. korak) in odstranite (2. korak) stekleno ploščo.

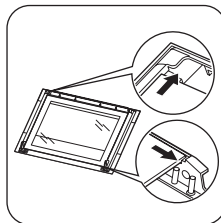
Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Stekleno ploščo temeljito osušite.

Nameščanje vrat pečice in steklene plošče

Ko končate s čiščenjem, namestite steklene plošče in vrata pečice. Naredite zgornje korake v obratnem vrstnem redu.

Površina natisa mora biti obrnjena proti notranjosti vrat. Po namestitvi se prepričajte, da

površina natisa na okvirju steklene plošče ni hrapava na dotik.
Poskrbite, da bo notranja steklena plošča vstavljena na pravo mesto. Oglejte si sliko.



Kaj storite v primeru...

! **Opozorilo!** Oglejte si poglavja o varnosti.

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Pečica se ne segreje.	Naprava je izklopljena.	Vklopite napravo.
Pečica se ne segreje.	Ura ni nastavljena.	Nastavite uro.
Pečica se ne segreje.	Potrebne nastavitve niso nastavljene.	Prepričajte se, da so nastavitve pravilne.
Pečica se ne segreje.	Sprožila se je varovalka v omari- ci za varovalke.	Preverite varovalko. Če se varo- valka sproži več kot enkrat, se obrnite na usposobljenega elek- tričarja.
Luč v pečici ne deluje.	Žarnica je okvarjena.	Zamenjajte žarnico v pečici.
Na prikazovalniku se prikaže 12.00.	Prišlo je do izpada električnega toka.	Nastavite uro.
Na živilih in stenah pečice se na- birata para in kondenz.	Hrano ste predolgo pustili v peči- ci.	Po zaključku peke jedi ne pu- ščajte v pečici dlje kot 15-20 mi- nut.

Če napake ne morete odpraviti sami, se obrnite na prodajalca ali na pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica

za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti naprave.

Priporočamo, da podatke zapišete sem:

Ime modela (MOD.)

.....

Številka izdelka (PNC)

.....

Serijska številka (S.N.)

.....

Tehnični podatki

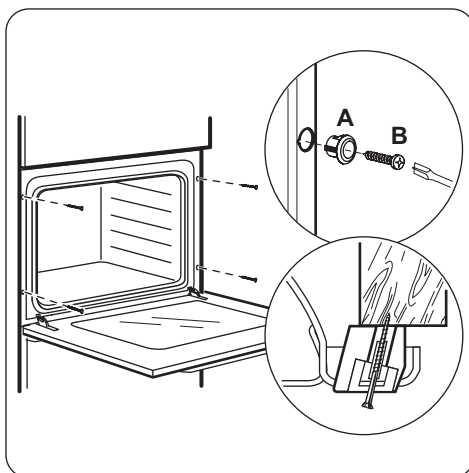
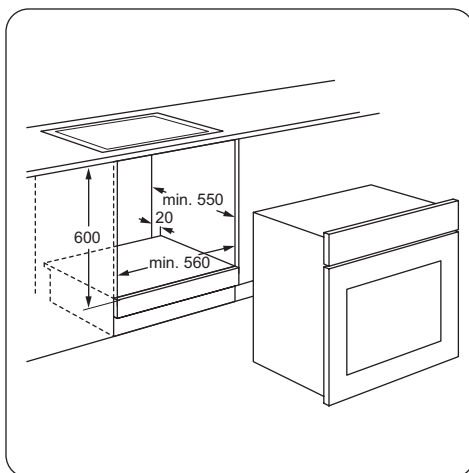
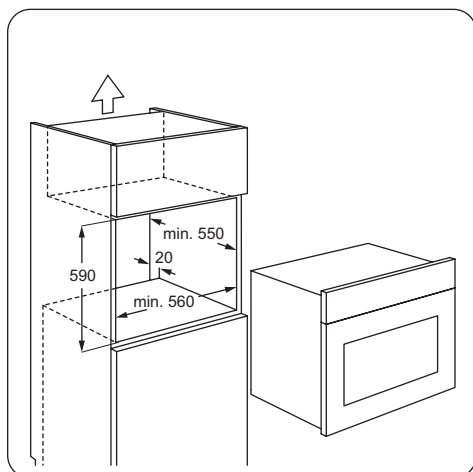
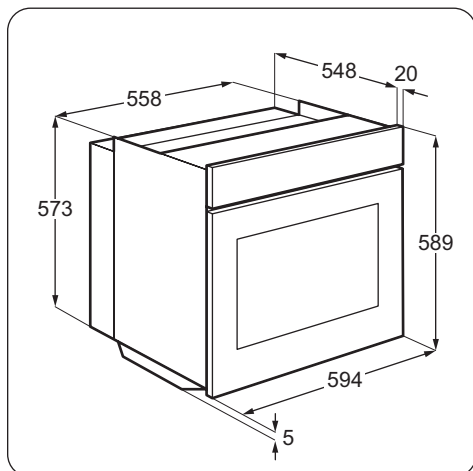
Napetost

230 V

Namestitev

⚠ Opozorilo! Oglejte si poglavja o varnosti.

Vgradnja



Električna namestitev

⚠ Opozorilo! Priklučitev na električno omrežje mora izvesti strokovno usposobljena oseba.

i Če ne upoštevate varnostnih navodil iz poglavja »Varnostna navodila«, proizvajalec ne prevzema odgovornosti.

Naprava je dostavljena z vtičem in napajalnim kablom.

Kabel

Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Za presek kabla si oglejte skupno moč (na ploščici za tehnične navedbe) in razpredelnico:


Skupna moč	Presek kabla
največ 1380 W	3 x 0,75 mm ²

Skupna moč	Presek kabla
največ 2300 W	3 x 1 mm ²
največ 3680 W	3 x 1,5 mm ²

Ozemljitveni vodnik (zelen/rumen kabel) mora biti 2 cm daljši od faznega in nevtralnega vodnika (moder in rjav kabel).



Skrb za varstvo okolja

Simbol  na izdelku ali njegovi embalaži označuje, da z izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Izdelek odpeljite na ustrezno zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme. S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice in vplive na okolje in zdravje ljudi, ki bi se lahko pojavile v primeru nepravilnega odstranjevanja izdelka. Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in

predelavi izdelka se obrnite na pristojen mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali na trgovino, v kateri ste izdelek kupili.



Embalažni material

Embalažni material je okolju prijazen in ga lahko reciklirate. Plastični deli so označeni z mednarodnimi oznakami, kot so PE, PS itd. Embalažni material odložite v posode za ločeno zbiranje odpadkov na krajevnem zbirališču odpadkov.



www.zanussi.com/shop



397241301-C-472012