

HU

Használati útmutató

2

SL

Navodila za uporabo

19

Tűzhely  
Štedilnik

# USER MANUAL

## Tartalomjegyzék

|                                          |   |                                       |    |
|------------------------------------------|---|---------------------------------------|----|
| Biztonsági információk                   | 2 | Sütő - Napi használat                 | 9  |
| Biztonsági előírások                     | 3 | Sütő – tartozékok használata          | 10 |
| Termékleírás                             | 6 | Sütő - Hasznos javaslatok és tanácsok | 11 |
| Az első használat előtt                  | 7 | Sütő - Ápolás és tisztítás            | 13 |
| Főzőlap - Napi használat                 | 7 | Mit tegyek, ha...                     | 15 |
| Főzőlap - Hasznos javaslatok és tanácsok | 8 | Üzembe helyezés                       | 16 |
| Főzőlap - Ápolás és tisztítás            | 9 | Környezetvédelmi tudnivalók           | 17 |

A változtatások jogát fenntartjuk.

## Biztonsági információk

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

### Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

**⚠ Vigyázat** Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.

## Általános biztonság

- Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Ne érintse meg a fűtőelemeket.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet ne próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.
- A készülék tisztításához ne használjon gőzölős takarítógépet.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- Ha repedést lát az üvegkerámia felületen, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A rögzített kábelevezést a bekötési szabályok betartásával el kell látni megszakító eszközökkel.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.



### Biztonsági előírások

#### Üzembe helyezés



**Vigyázat** A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.

- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.

- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgításakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.
- Ne telepítse a készüléket lábazatra.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.

## Elektromos csatlakoztatás

### Vigyázat Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztót és hosszabbító kábelt.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon márkaszer-vizhez vagy villanyszerelőhöz.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen ar-

ra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.

- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkidőldőt és védőrelét.
- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

## Használat

### Vigyázat Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- A készülék belseje használat közben fel-forrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.

- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- Működés közben mindig tartsa csukva a készülék ajtaját.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek üzem közben forróvá válnak.
- Használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.

### **Vigyázat** Tűz- és robbanásveszély.

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladását okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Az esetleges tüzet ne próbálja vízzel oltani. Húzza ki a készüléket a hálózatról, és takarja le a lángokat egy fedővel vagy tűzálló takaróval.

### **Vigyázat** A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:

- Ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
- Ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
- Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
- a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
- A tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Ne tegyen alufóliát a készülékre.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületre szeretné helyezni ezeket.

 **Vigyázat** Szereljen fel egy stabilizáló eszközt a készülék megbillenésének megakadályozására. Olvassa el az „Üzembe helyezés” c. szakaszt.

### **Ápolás és tisztítás**

 **Vigyázat** Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Más-  
különben fennáll a veszély, hogy az üveg-  
átlák eltörnek.
- A sütőajtó sérült üvegtábláját haladéktala-  
nul cserélje ki. Forduljon a márkaszerviz-  
hez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a  
készülekről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket,  
hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet  
okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztít-  
sa. Csak semleges tisztítószeret használ-  
jon. Ne használjon súrolószert, súrolószí-  
vacst, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben tűzhelytisztító aeroszolt hasz-  
nál, tartsa be a tisztítószer csomagolásán  
feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget  
(ha van) semmilyen mosószerrel.

### Belső világítás

- Az izzó, illetve halogén lámpa olyan típu-  
sú, amely kizárólag háztartási készülékek-

hez használható. Otthona kivilágítására ne  
használja.

### ⚠ Vigyázat Vigyázat! Áramütés-veszély.

- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati  
dugaszt a hálózati aljzatból.
- Kizárólag az eredetivel megegyező mű-  
szaki jellemzőkkel rendelkező lámpát  
használjon.

### Szerviz

- A készülék javítását bízza márkaszervizre. Ki-  
zárólag eredeti alkatrészek használatát ja-  
vasoljuk.

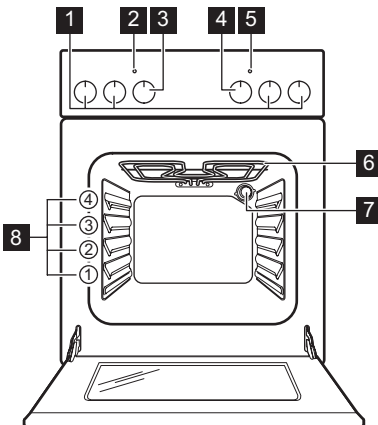
### Ártalmatlanítás

### ⚠ Vigyázat Sérülés- vagy fulladásveszély.

- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze  
a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megaka-  
dályozza gyermekek és kedvenc állatok  
készülékben rekedését.

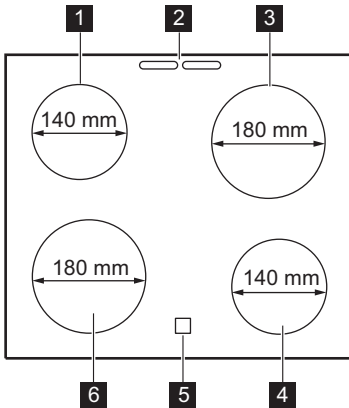
## Termékleírás

### Általános áttekintés



- 1 A főzőlap kezelőszervei
- 2 Hőmérséklet-visszajelző
- 3 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 4 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 5 Főzőlap vezérlés-visszajelző
- 6 Fűtélelem
- 7 Sütőlámpa
- 8 Polcszintek

## Főzőfelület elrendezése



- 1 Főzőzóna 1200 W
- 2 Gőzkivezetés
- 3 Főzőzóna 1800 W
- 4 Főzőzóna 1200 W
- 5 Maradékhő visszajelző
- 6 Főzőzóna 1800 W

### Sütő tartozékai

- **Sütőpolc**  
Edényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez
- **Lapos sütőtepsi**  
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Tárolórekesz**

A sütőtér alatt tárolórekesz található. A rekesz használatához emelje fel és hajtassa le az ajtót.

**⚠ Vigyázat** A tárolótér felforrósodhat, amikor a készülék működik.

## Az első használat előtt

**⚠ Vigyázat** Lásd a Biztonságról szóló részt.

**⚠ Figyelem** A sütő ajtajának kinyitásához mindig középen fogja meg a sütőajtó fogantyúját.

### A legelső tisztítás

- Távolítsa el minden alkatrészt a készülékből.
- Az első használat előtt tisztítsa ki a készüléket.

**⚠ Figyelem** Ne használjon súrolószert a tisztításhoz! Ez kárt okozhat a készülékben. Olvassa el az "Ápolás és tisztítás" című fejezetet.

### Előmelegítés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamaradt zsírt.

1. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja 45 percre működni a készüléket.
3. Állítsa be a  funkciót. E funkció maximális hőmérséklete 210 °C.
4. Hagyja 15 percre működni a készüléket. A szokottnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a készülék. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

## Főzőlap - Napi használat

**⚠ Vigyázat** Lásd a Biztonságról szóló részt.

## Hőfokbeállítások

| Szabályozó-gomb | Funkció                                                                           |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>0</b>        | Kikapcsolt állás                                                                  |
| <b>1 - 9</b>    | Hőfokbeállítások<br>(1 = legalacsonyabb hőbeállítás; 9 = legmagasabb hőbeállítás) |

1. Forgassa el a szabályozógombot a kívánt hőfokozatra. A főzőlap szabályozójának visszajelzője világítani kezd.
2. A főzési folyamat befejezéséhez forgassa a szabályozógombot a **0** állásba.

Amikor valamennyi főzőzóna kikapcsolt, a tűzhely szabályozójának visszajelzője kialszik.



A maradékhőt használja az energiafogyasztás csökkentésére. A sütés befejezése előtt körülbelül 5 - 10 perccel kapcsolja ki a főzőzónát.

### Maradékhő visszajelző

A maradékhő visszajelző világít, amikor egy főzőzóna forró.



**Vigyázat** Maradékhő miatti égési sérülések veszélye.

## Főzőlap - Hasznos javaslatok és tanácsok

### Főzőedény



- A főzőedény alja legyen minél vastagabb és laposabb.
- A zománcozott acél-, illetve az alumínium- vagy rézaljű edények az üvegkerámia felület elszíneződését idézhetik elő.

- A főzőedényt már elindítás előtt tegye rá a főzőzónára.
- A főzőzónákat a főzési idő letelte előtt kapcsolja ki, hogy a maradékhőt is fel tudja használni.
- Az edényaljak és a főzőzónák méretének mindig meg kell egyezniük.

### Energiatakarékosság



- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.

### Példák különböző főzési alkalmazásokra

| Hőfok-beállítás | Használat:                                                | Idő (perc)      | Tanácsok                                                                                         |
|-----------------|-----------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1               | Főtt ételek melegen tartására.                            | szükség szerint | Tegyen fedőt a főzőedényre.                                                                      |
| 1-2             | Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.     | 5 - 25          | Időnként keverje meg.                                                                            |
| 1-2             | Keményítés: könnyű omlett, sült tojás.                    | 10 - 40         | Tegyen fedőt a főzőedényre.                                                                      |
| 2-3             | Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése. | 25 - 50         | A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés közben keverje meg a tejet. |
| 3-4             | Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása.                    | 20 - 45         | Adjon hozzá néhány teáskanál folyadékot.                                                         |
| 4-5             | Burgonya párolása.                                        | 20 - 60         | 750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.                                                     |

| Hőfok-beállít | Használat:                                                                                                                | Idő (perc)      | Tanácsok                                    |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------|
| 4-5           | Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levelek készítése.                                                                      | 60 - 150        | Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók. |
| 6-7           | Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk.      | szükség szerint | Féldőben fordítsa meg.                      |
| 7-8           | Erős sütés, pirított vagdaltak, bélszín, marhaszeletek.                                                                   | 5 - 15          | Féldőben fordítsa meg.                      |
| 9             | Nagy mennyiségű víz forralása, tészta kifőzése, hús pirítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban való sütése. |                 |                                             |

A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

## Főzőlap - Ápolás és tisztítás

 **Vigyzat** Lásd a Biztonságról szóló részt.

**Fontos** Maradék hő miatti égési sérülés veszélye áll fenn!  
Hagyja lehűlni a készüléket.

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

Mindig olyan sütőlapot használjon, melyeknek tiszta az alja.

 Az üvegkerámián megjelenő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a készülék működését.

### A szennyeződés eltávolítása:

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, műanyag fóliát, valamint a

cukortartalmú ételeket. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a készüléket. Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt. Állítsa hegyesszögben az üvegkerámia felületre a kaparót, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

– **Távolítsa el, miután a készülék megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes fémesszíneződések. Üvegkerámiához vagy rozsdamentes acélhoz való különleges tisztítószer használjon.

2. Tisztítsa meg a készüléket enyhén mosószeres nedves ruhával.
3. Végül **törölje szárazra a készüléket tiszta törülközővel.**

## Sütő - Napi használat

 **Vigyzat** Lásd a Biztonságról szóló részt.

### A készülék ki- és bekapcsolása

1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kívánt sütőfunkció kiválasztásához.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.

Amíg a készülék hőmérséklete emelkedik, a hőmérséklet-visszajelző világít.

3. A készülék kikapcsolásához forgassa ki-kapcsolt állásba a sütőfunkciók gombját és a hőmérséklet-szabályozót.

### Biztonsági termosztát

 A biztonsági termosztát egy hőkioldó, mely a termosztátban működik.

A sütő termosztátjának a túlmelegedésből adódó károsodása elkerüléséhez a sütő biztonsági termosztáttal rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

**⚠ Vigyázat** A biztonsági termosztát kizárólag akkor lép működésbe, ha a

sütőtermosztát nem működik megfelelően. Ilyen esetben a sütő nagyon felforrósodik, és megégetheti az ételeket. Ekkor haladéktalanul cseréltesse ki a márkaszervizzel a sütőtermosztátot.

### Sütőfunkciók

| Sütőfunkció                                                                      | Alkalmazás         |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>0</b>                                                                         | KIKAPCSOLT állás   |
|  | Alsó + felső sütés |
|  | Alsó fűtőelem      |
|  | Felső fűtőelem     |
|  | Grill              |



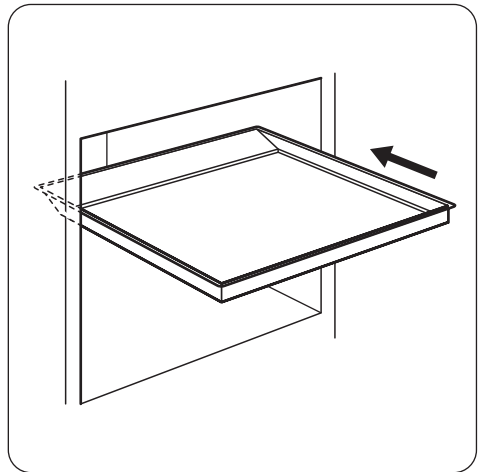
**Vigyázat** E funkció használatakor a maximális hőmérséklet 210 °C lehet.

### Sütő – tartozékok használata

**⚠ Vigyázat** Lásd a „Biztonság” című részt.

#### A sütőtepsit behelyezése

Helyezze a tepsit a sütőtér középsőbe, az első és a hátsó fal közé. Ez biztosítja a meleg áramlását az első részen és a sütőtepsi mögött. Biztosítsa, hogy a tepsit úgy helyezze el, mint a képen, a ferde szélével hátul.

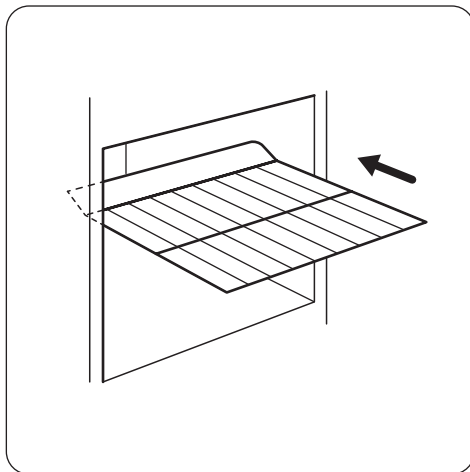


**⚠ Vigyázat** Ne tolja be teljesen a sütőtepsit a sütőtér hátsó falához. Ez megakadályozná, hogy a forró levegő a tepsi körül áramolhasson. Az étel megéghet, különösen a tepsi hátsó részén.

### Sütőpolc behelyezése

Helyezze a sütőpolcot a sütőtér közepébe, az első és a hátsó fal közé. A sütőpolc hátsó része különleges kialakítású, mely megkönnyíti a tartozék megfelelő, pontos behelyezését.

Ellenőrizze, hogy a sütőpolc az ábrán látható módon van-e behelyezve.



## Sütő - Hasznos javaslatok és tanácsok

**⚠ Figyelem** A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsi használjon a sütéshez. A gyümölcslevek maradandó foltokat okozhatnak a zománcon.

- A sütőben négy polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.
- A nedvesség lecsapódhat a készülék belsőjében vagy az üvegajtókon. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés előtt legalább 10 percig üzemeltesse a készüléket.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a készülék aljára, és alkatrészeit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és a sütő zománcát is károsíthatja.

### Sütemények sütése

- Melegítse elő a sütőt kb. 10 percig a sütés előtt.
- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.

- Ha egyszerre két tepsi használ, legyen egy üres szint közöttük.

### Húsok és halak sütése

- Ne süssön 1 kg-nél kevesebb húst. Ennél kevesebb mennyiség esetén a hús kiszárad.
- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon zsírfogó tálcát, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- A hús sütése közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a zsírfogó tálcába. A füstkondenzáció megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

### Sütési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak állapotától és mennyiségétől függ. Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) sütőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

Felső/alsó sütés 

| Étel                              | Tepsi típusa és polc-szint                                        | Előmelegítési idő (perc) | Hőmérséklet (°C) | Sütési idő (perc)     |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------|------------------|-----------------------|
| Péksütemények (250 g)             | zománczott tepsi, 3. polcmagasság                                 | -                        | 150              | 25 - 30               |
| Lepény (1000 g)                   | zománczott tepsi, 2. polcmagasság                                 | 10                       | 160 - 170        | 30 - 35               |
| Kelt almás sütemény (2000 g)      | zománczott tepsi, 3. polcmagasság                                 | -                        | 170 - 190        | 40 - 50               |
| Almás pite (1200 + 1200 g)        | 2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 1. polcmagasság | 15                       | 180 - 200        | 50 - 60               |
| Kis édes sütemények (500 g)       | zománczott tepsi, 2. polcmagasság                                 | 10                       | 160 - 180        | 25 - 30               |
| Piskóta (zsiradék nélkül) (350 g) | 1 kerek alumínium bevonatú tepsi (átmérő: 26 cm), 1. polcmagasság | 10                       | 160 - 170        | 25 - 30               |
| Tepsis sütemény (1 500 g)         | zománczott tepsi, 2. polcmagasság                                 | -                        | 160 - 170        | 45 - 55 <sup>1)</sup> |
| Csirke egészben (1 350 g)         | sütőpolc a 2. szintre, tésztasütő tálca az 1. szintre             | -                        | 200 - 220        | 60 - 70               |
| Fél csirke (1 300 g)              | sütőpolc a 3. szintre, tésztasütő tálca az 1. szintre             | -                        | 190 - 210        | 30 - 35               |
| Sertésborda (600 g)               | sütőpolc a 3. szintre, tésztasütő tálca az 1. szintre             | -                        | 190 - 210        | 30 - 35               |
| Gyümölcskosár (800 g)             | zománczott tepsi, 2. polcmagasság                                 | 20                       | 230 - 250        | 10 - 15               |
| Kelt tészta töltelékkel (1200 g)  | zománczott tepsi, 2. polcmagasság                                 | 10 - 15                  | 170 - 180        | 25 - 35               |
| Pizza (1000 g)                    | zománczott tepsi, 2. polcmagasság                                 | 10 - 15                  | 200 - 220        | 30 - 40               |
| Sajttorta (2600 g)                | zománczott tepsi, 2. polcmagasság                                 | -                        | 170 - 190        | 60 - 70               |
| Svájci almás lepény (1900 g)      | zománczott tepsi, 1. polcmagasság                                 | 10 - 15                  | 200 - 220        | 30 - 40               |
| Karácsonyi püspökkenyér (2400 g)  | zománczott tepsi, 2. polcmagasság                                 | 10 - 15                  | 170 - 180        | 55 - 65 <sup>2)</sup> |
| Quiche Lorraine (1000 g)          | 1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm), 1. polcmagasság                    | 10 - 15                  | 220 - 230        | 40 - 50               |

| Étel                                    | Tepsi típusa és polc-szint                                        | Előmelegítési idő (perc) | Hőmérséklet (°C) | Sütési idő (perc) |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------|------------------|-------------------|
| Parasztkenyér (750 + 750 g)             | 2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 1. polcmagasság | 18 <sup>3)</sup>         | 180 - 200        | 60 - 70           |
| Üres kalács (600 + 600 g)               | 2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 25 cm), 2. polcmagasság  | 10                       | 160 - 170        | 40 - 50           |
| Üres kalács – hagyományos (600 + 600 g) | 2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 20 cm), 2. polcmagasság  | -                        | 160 - 170        | 30 - 40           |
| Zsemle (800 g)                          | zománcozott tepsi, 2. polcmagasság                                | 10 - 15                  | 200 - 210        | 10 - 15           |
| Keksztekercs (500 g)                    | zománcozott tepsi, 1. polcmagasság                                | 10                       | 150 - 170        | 15 - 20           |
| Habcsók (400 g)                         | zománcozott tepsi, 2. polcmagasság                                | -                        | 100 - 120        | 40 - 50           |
| Morzsasütemény (1500 g)                 | zománcozott tepsi, 3. polcmagasság                                | 10 - 15                  | 180 - 190        | 25 - 35           |
| Piskótatészta (600 g)                   | zománcozott tepsi, 3. polcmagasság                                | 10                       | 160 - 170        | 25 - 35           |
| Vajas sütemény (600 g)                  | zománcozott tepsi, 2. polcmagasság                                | 10                       | 180 - 200        | 20 - 25           |

1) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 7 percig.

2) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 10 percig.

3) Előmelegítéshez állítsa a hőmérsékletet 250 °C-ra.

**i** Pizza sütésekor a legjobb sütési eredmény elérése érdekében forgassa a sütő szabályozógombját a Pizza állásba.

## Sütő - Ápolás és tisztítás

**!** **Vigyázat** Lásd a Biztonságról szóló részt.

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fém felületek megtisztítását végezze a szokásos tisztítószerral.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződések, és azok később nem égnék rá a felületre.
- A makacs szennyeződések célirányos sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.

- Minden használat után tisztítsa meg az összes tartozékot (meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával), majd hagyja őket megszáradni.
- Ha nem tapadó felületű tartozékai vannak, ne tisztítsa őket marószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkretetheti a nem tapadó bevonatot!

### A sütőajtó tisztítása

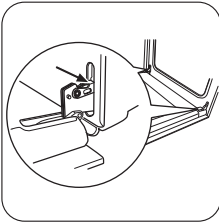
A sütő ajtajában két üveglap van egymás mögé beépítve. A tisztítás megkönnyítése céljából vegye le a sütő ajtaját és a belső üveglapot.

**⚠ Vigyázat** A sütőajtó bezáródhat, ha úgy próbálja kisserelni a belső üveglapot, hogy az ajtó nincs levéve.

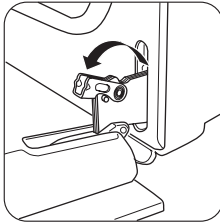
**⚠ Vigyázat** Mielőtt az üvegajtó tisztításához hozzáfogna, győződjön meg arról, hogy az üveglapok lehűltek. Fennáll a veszély, hogy az üveg eltörik.

**⚠ Vigyázat** Ha azt ajtó üveglapjai megsérültek, vagy karcolások vannak rajtuk, az üveg meggyengül és eltörhet. Ezt elkerülendő ki kell cserélnie őket. További útmutatásért forduljon a szakszervizhez.

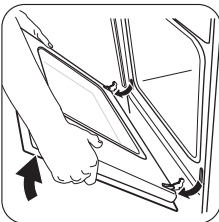
### A sütőajtó és az üveglap leszerelése



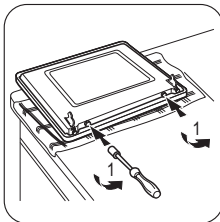
**1** Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját.



**2** Emelje meg és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.

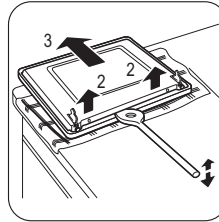


**3** Csatolja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félig). Ezután húzza előre és emelje ki a helyéről.



**4** Helyezze az ajtót egy stabil felületre, és védje egy puha ronggyal. Csavarhúzóval csavarja ki az ajtó alsó peremén lévő 2 csavart.

**Fontos** Ne lazítsa meg a csavarokat.



**6** Emelje meg a belső ajtót.

**7** Tisztítsa meg az ajtó belső oldalát. Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra.

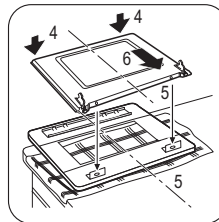
**5** A belső ajtó nyitására fából, műanyagból vagy azzal egyenértékű anyagból készült spatulát használjon.

Tartsa meg a külső ajtót, és nyomja a belső ajtót az alsó felső pereme felé.

**⚠ Vigyázat** Csak mosószeres vízzel tisztítsa az üveglapot. A súrolószerek, a folteltávolítók és az éles tárgyak (pl. kések vagy kaparóeszközök) kárt okozhatnak az üvegben.

### A sütőajtó és az üveglap visszaszerelése

Amikor befejeződött a tisztítás, szerelje vissza a sütőajtót. Ehhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti lépéseket.



### Sütőlámpa

**⚠ Vigyázat** Legyen óvatos, amikor a sütőlámpát cseréli. A lámpa cseréje előtt mindig kapcsolja ki a készüléket. Áramütés veszélye áll fenn.



**Vigyázat** Az ebben a készülékben működő izzólámpák kizárólag háztartási eszközökhöz kifejlesztett fényforrások! Ne használja ezeket helyiségek vagy azok részeinek megvilágítására. Ha az izzólámpa cseréje szükségessé válik, az eredetivel azonos teljesítményű, háztartási készülékekhez tervezett izzót használjon.

#### A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a készüléket.
- Vegye ki a biztosítékokat a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja ki a megszakítót.
- Tegyen egy kendőt a sütő belsejének az aljára. Ez megakadályozza a sütővilágítás izzójának és üvegburájának a sérülését.

#### A sütőlámpa cseréje:

1. A sütővilágítás üveg lámpaburája a sütőtér hátsó részén található.

Az üveg lámpaburkolat eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.

2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki a sütőlámpát egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló sütőlámpára. Használjon az eredetivel megegyező típusú sütőlámpa izzót. Olyan új izzót használjon, melynek teljesítménye ugyanakkora, mint az eredeti izzóé, és háztartási készülékekben való használatra tervezték.
4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

## Mit tegyek, ha...

| Jelenség                                                    | Lehetséges ok                                                            | Javítási mód                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A maradék hő visszajelzők nem világítanak                   | A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben | Ha a főzőzónának forrónak kellene lennie, forduljon az ügyfélszolgálatához                           |
| A készülék egyáltalán nem működik                           | A biztosítékdobozban kioldott a biztosító                                | Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték ismételt kiold, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz. |
| A sütő nem melegszik fel                                    | A sütő nincs bekapcsolva                                                 | Kapcsolja be a sütőt                                                                                 |
| A sütő nem melegszik fel                                    | A szükséges értékek nincsenek beállítva                                  | Ellenőrizze a beállításokat                                                                          |
| Nem működik a sütővilágítás                                 | Meghibásodott a sütőlámpa                                                | Cserélje ki a sütővilágítás izzóját                                                                  |
| Gőz- és páralecsapódás észlelhető az ételen és a sütőtérben | Túl hosszú ideig hagyta az edényt a sütőben                              | A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15-20 percnél hosszabb ideig a sütőben                |

Ha nem talál egyedül megoldást a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a szervizhez.

A szerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatók. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)

.....

Termékszám (PNC)

.....

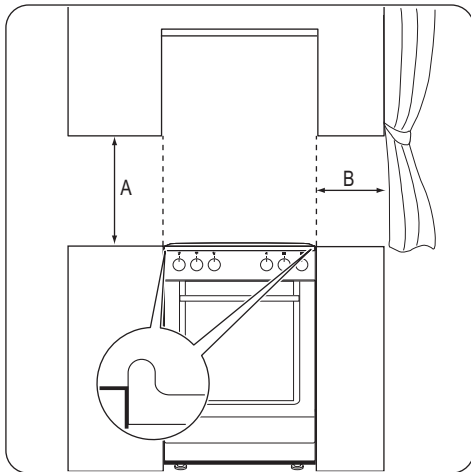
Sorozatszám (S.N.) .....

## Üzembe helyezés

**⚠ Vigyázat** Lásd a Biztonságról szóló részt.

### A készülék elhelyezése

A szabadon álló készülékét üzembe helyezheti úgy, hogy egyik vagy mindkét oldalán szekrények vannak, illetve sarokban is.



### Minimális távolságok

| Méretek | mm  |
|---------|-----|
| A       | 690 |
| B       | 150 |

### Műszaki adatok

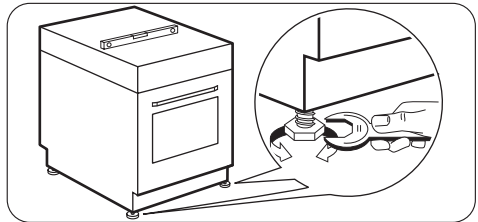
| Méretek                        |        |
|--------------------------------|--------|
| Magasság                       | 858 mm |
| Szélesség                      | 500 mm |
| Mélység                        | 600 mm |
| Teljes elektromos teljesítmény | 7815 W |
| Feszültség                     | 230V   |

Frekvencia

50 Hz

### Vízszintbe állítás

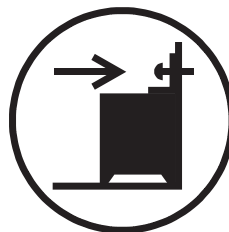
A készülék alján található kis lábak beállításiával a készülék tetejét a többi felület magasságához igazíthatja.



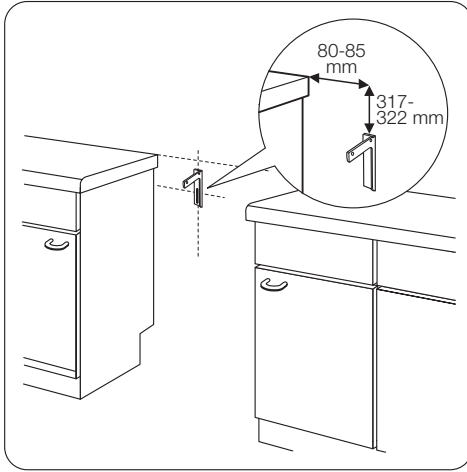
### Billenésgátló

**⚠ Vigyázat** Fel kell szerelnie a billenésgátlót. Szereljen fel billenésgátlót a készülék helytelen terhelés miatti billenésének megakadályozására.

**⚠ Vigyázat** Az Ön készülékén az alábbi képen látható szimbólum (nem minden típusnál) figyelmezteti Önt a billenésgátló felszerelésére.



**Fontos** Ellenőrizze, hogy a helyes magasságban szerelte-e fel a billenésgátlót.



### A billenésgátló felszerelése

1. Állítsa be a helyes magasságot és területet a készülék számára, mielőtt felszereli a billenésgátlót.
2. Ügyeljen arra, hogy a tűzhely mögötti felület sima legyen.
3. A készülék tetejétől lefelé számítva 317-322 mm-re és a készülék oldalától 80-85 mm-es távolságra, a tartón lévő kör alakú nyílásba szerelje be a billenésgátlót. Csavarozza szilárd anyagba vagy alkalmazzon (fali) megerősítést.
4. Egy nyílás található a készülék hátulján, a bal oldalon. Lásd az ábrát.
5. Amennyiben módosulnak a tűzhely méretei, a billenésgátlót ismét be kell állítani.

**Fontos** Ha a konyhaszekrények közötti tér nagysága meghaladja a készülék

## Környezetvédelmi tudnivalók

A következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra: ♻️. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást.

szélességét, akkor a készülék közepre állításához módosítania kell az oldalméretet.

### Elektromos üzembe helyezés

**i** A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a „Biztonsági információk” c. fejezetben található óvintézkedéseket nem tartja be.

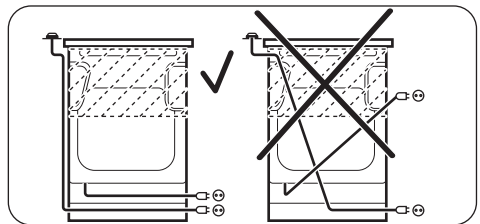
A készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.

Alkalmazható kábeltípusok: H05 RR-F megfelelő keresztmetszettel.

**⚠ Vigyázat** Mielőtt csatlakoztatja a készülék tápkábelét a hálózati konnektorhoz, mérje meg az épület elektromos hálózatában a fázisok közötti feszültséget.

Ezután tekintse meg a készülék hátulján található bekötési rajzot a megfelelő elektromos üzembe helyezés érdekében. A lépések ilyen sorrendben való elvégzésével kiküszöbölhetők az üzembe helyezési hibák és a készülék elektromos alkatrészeinek károsodása.

**i** A tápkábel nem érintkezhet a készülék ábrán jelzett részével.



Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A tiló szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék

közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.



#### Csomagolóanyag

A csomagolóanyag környezetbarát és újrahasznosítható. A műanyag részeket olyan belső rövidítések jelölik, mint PE, PS

stb. A készülék csomagolását az erre kijelölt konténerekbe dobja ki a helyi szelektív hulladékgyűjtő telepeken.



**Vigyázat** Kiselejtezése előtt a készüléket működésképtelenné kell tenni, hogy ne jelenthessen veszélyforrást. Ehhez húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzatból, majd vágja le a készülékről a hálózati vezetékét.

## Vsebina

|                                             |    |                                     |    |
|---------------------------------------------|----|-------------------------------------|----|
| Navodila za varno uporabo                   | 19 | Pečica - Vsakodnevna uporaba        | 26 |
| Varnostna navodila                          | 20 | Pečica - Uporaba dodatne opreme     | 27 |
| Opis izdelka                                | 23 | Pečica - Koristni namigi in nasveti | 28 |
| Pred prvo uporabo                           | 24 | Pečica - Vzdrževanje in čiščenje    | 30 |
| Kuhalna plošča - Vsakodnevna uporaba        |    | Kaj storite v primeru...            | 32 |
|                                             | 24 | Namestitvev                         | 33 |
| Kuhalna plošča - Koristni namigi in nasveti |    | Skrb za varstvo okolja              | 34 |
|                                             | 25 |                                     |    |
| Kuhalna plošča - Vzdrževanje in čiščenje    |    |                                     |    |
|                                             | 26 |                                     |    |

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 in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Ne dotikajte se grelcev.
- Naprave ne upravljajte z zunanjo programsko uro ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem brez nadzora je lahko nevarno in lahko pripelje do požara.
- Ognja nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak izklopite napravo in nato prekrijte ogenj, npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- Ne shranjujte predmetov na kuhalnih površinah.
- Naprave ne čistite s paro.
- Ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke na površino kuhalne plošče, ker se lahko segrejejo.
- V primeru počene površine steklokeramične plošče izklopite napravo, da preprečite možnost udara električnega toka.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Pred zamenjavo žarnice mora biti naprava izklopljena, da preprečite možnost udara električnega toka.
- V primeru fiksnega ožičenja uporabite stikalo za odklop iz omrežja v skladu s predpisi za ožičenje.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati predstavnik proizvajalca, pooblaščen servisna služba ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.



### Varnostna navodila

#### Namestitev



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

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.

- Upoštevajte navodila za namestitev, 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.
- Naprave ne nameščajte na platformo.
- Naprave ne nameščajte v bližino vrat ali pod okna. Na ta način preprečite, da bi vroča posoda padla z naprave, ko odprete vrata ali okno.

## Priključitev na električno napetost

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

- Električno priključitev mora opraviti pooblašeni serviser ali usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so električni podatki na plošči 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 odvijte 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 ali električnega udara.

- 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.
- Naprava se v notranjosti med delovanjem segreje. Ne dotikajte se grelcev v napravi. Pripomočke ali posodo vedno odstranjujte iz peči ali postavljajte vanjo z zaščitnimi rokavicami.
- Pri odpiranju vrat naprave med njenim 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 upravljajte z zunanjo programsko uro ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Med delovanjem naprave naj bodo vrata zaprta.
- Na kuhališča ne odlagajte pribora ali pokrovov posod. Segrejejo se.
- Kuhališče po uporabi »izklopite«.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali za odlaganje.
- Če je površina naprave počena, napravo takoj izključite iz napajanja. Na ta način preprečite električni udar.

 **Opozorilo!** Obstaja nevarnost požara ali eksplozije.

- Maščobe in olja lahko ob segrevanju sproščajo vnetljive hlape. Plamenov ali segre-

tih predmetov ne približujte maščobam in olju, ko kuhate z njimi.

- Hlapi, ki jih sproščajo zelo vroča olja, lahko povzročijo nepričakovan vžig.
- Uporabljena olja, ki lahko vsebujejo ostanke hrane, lahko povzročijo požar pri nižjih temperaturah kot prvič uporabljena olja.
- V napravo, njeno bližino ali nanjo ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali mokrih predmetov z vnetljivimi izdelki.
- Pri odpiranju vrat naprava ne sme priti v stik z iskrami ali odprtim ognjem.
- Vrata naprave odpirajte previdno. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ognja ne poskušajte pogasiti z vodo. Napravo izključite iz električnega omrežja in ogenj pokrijte s pokrovom ali požarno odejo.

 **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.
- Vroče posode ne postavljajte na upravljalno ploščo.
- Ne dovolite, da iz posode povre vsa tekočina.
- Pazite, da predmeti ali posode ne padejo na napravo. Lahko se poškoduje površina.

- Ne vklaplajte kuhališč s prazno posodo ali brez posode.
- Na napravo ne dajajte aluminijaste folije.
- Posoda iz litega železa, aluminija ali s poškodovanim dnom lahko opraska steklokeramično ploščo. To posodo pri prestavljanju na kuhalno površino vedno dvignite.

 **Opozorilo!** Poskrbite za namestitvev pripomočkov za uravnoteženje, da preprečite nagib naprave. Glejte poglavje »Namestitvev«.

## Nega in čiščenje

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

- Pred vzdrževanjem izklopите 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 gospodinjskim aparatom. Ne uporabljajte je za hišno razsvetljavo.

 **Opozorilo!** Nevarnost električnega udara.

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

### Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na servis. Priporočamo le uporabo originalnih nadomestnih delov.

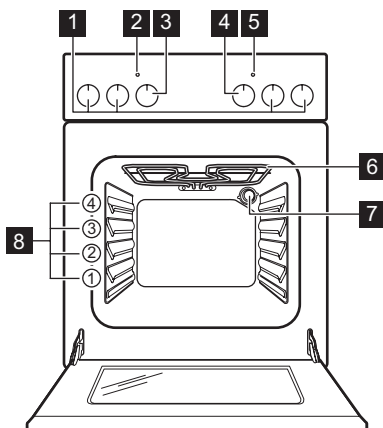
### Odstranjevanje

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

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

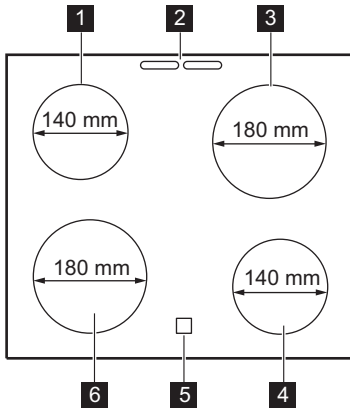
## Opis izdelka

### Splošni pregled



- 1 Gumbi za kuhalno ploščo
- 2 Indikator temperature
- 3 Gumb za nastavitev temperature
- 4 Gumb za funkcije pečice
- 5 Indikator upravljanja kuhalne plošče
- 6 Grelec
- 7 Luč v pečici
- 8 Nivoji rešetke

## Razporeditev kuhalnih površin



- 1** Kuhališče 1200 W
- 2** Odprtina za uhajanje pare
- 3** Kuhališče 1800 W
- 4** Kuhališče 1200 W
- 5** Indikator akumulirane toplote
- 6** Kuhališče 1800 W

### Oprema pečice

- **Rešetka**  
Za posodo, modele, pečenke.
- **Nizek pekač za pecivo**  
Za kolače in piškote.
- **Predal za shranjevanje**

Pod pečico je predal za shranjevanje. Za uporabo predala dvignite spodnja sprednja vrata in jih nato potegnite dol.



**Opozorilo!** Predal za shranjevanje se lahko med delovanjem naprave segreje.

## Pred prvo uporabo



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



**Previdnost!** Pri odpiranju vrat pečice vedno primite ročaj v sredini.

### Prvo čiščenje

- Iz naprave odstranite vse dele.
- Napravo očistite pred prvo uporabo.



**Previdnost!** Ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev! Taka sredstva lahko poškodujejo površino. Glejte poglavje "Vzdrževanje in čiščenje".

### Predgrevanje

Prazno napravo predhodno ogrevajte, da zažgete preostalo maščobo.

1. Nastavite funkcijo in najvišjo temperaturo.
  2. Naprava naj deluje 45 minut.
  3. Nastavite funkcijo . Najvišja temperatura za to funkcijo je 210 °C.
  4. Naprava naj deluje 15 minut.
- Pripomočki se lahko segrejejo bolj kot običajno. Naprava lahko oddaja neprijetne vonjave in dim. To je običajno. Poskrbite za zadostno zračenje.

## Kuhalna plošča - Vsakodnevna uporaba



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

## Stopnje kuhanja

| Upravljalni gumb | Funkcija                                                                           |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>0</b>         | Položaj za izklop                                                                  |
| <b>1 - 9</b>     | Stopnje kuhanja<br>(1 - najnižja stopnja kuhanja,<br>9 - najvišja stopnja kuhanja) |

- Obrnite upravljalni gumb na zahtevano stopnjo kuhanja. Zasveti indikator upravljanja kuhalne plošče.
- Da dokončate postopek kuhanja, obrnite upravljalni gumb v položaj **0**. Če so iz-

klopljena vsa kuhališča, indikator upravljanja kuhalne plošče ugasne.



Akumulirano toploto uporabite za zmanjšanje porabe energije. Kuhališče izklopite približno 5 - 10 minut pred koncem kuhanja.

### Indikator akumulirane toplote

Indikator akumulirane toplote zasveti, ko je kuhališče vroče.



**Opozorilo!** Nevarnost opeklin zaradi akumulirane toplote.

## Kuhalna plošča - Koristni namigi in nasveti

### Posoda



- Dno posode mora biti čim bolj debelo in ravno.
- Posoda iz emajliranega jekla in z aluminijastim ali bakrenim dnom lahko na steklokeramični plošči pusti barvno sled.

### Varčevanje z energijo



- Posodo po možnosti pokrijte s pokrovko.

- Posodo postavite na kuhališče tik pred vklopom.
- Kuhališča izklopite pred zaključkom časa kuhanja ter za dokončanje izkoristite akumulirano toploto.
- Velikosti dna posode in kuhališča morata biti enaki.

### Primeri kuhanja

| Stopnja kuhanja | Uporaba:                                                             | Čas (min)  | Nasveti                                                                          |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 1               | Ohranjanje kuhanih jedi toplih.                                      | po potrebi | Pokrijte posodo.                                                                 |
| 1-2             | Holandska omaka, topljenje: maslo, čokolada, želatina.               | 5 - 25     | Občasno premešajte.                                                              |
| 1-2             | Strjevanje: omelete, pečena jajca.                                   | 10 - 40    | Pokrijte posodo.                                                                 |
| 2-3             | Počasno kuhanje riža in mlečnih jedi, pogrevanje pripravljenih jedi. | 25 - 50    | Vode dodajte vsaj dvakrat toliko, kot je riža, mlečne jedi mešajte med kuhanjem. |
| 3-4             | Kuhanje zelenjave, rib in mesa na pari.                              | 20 - 45    | Dodajte nekaj žlic tekočine.                                                     |
| 4-5             | Kuhanje krompirja.                                                   | 20 - 60    | Uporabite največ ¼ l vode za 750 g krompirja.                                    |
| 4-5             | Kuhanje večjih količin živil, enolončnic in juh.                     | 60 - 150   | Do 3 l vode ter sestavin.                                                        |

| Stopnja kuhanja | Uporaba:                                                                                                                  | Čas (min)  | Nasveti                            |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------------------------|
| 6-7             | Zmerno pečenje: pečen zrezek, telečji cordon bleu, zarebrnice, polpete, klobase, jetra, bešamel, jajca, palačinke, krofi. | po potrebi | Obrnite po polovici časa priprave. |
| 7-8             | Intenzivno pečenje: pražen krompir, ledvena pečenka, zrezki.                                                              | 5 - 15     | Obrnite po polovici časa priprave. |
| 9               | Prekuhanje večjih količin vode, kuhanje testenin, dušenje mesa (golaž, dušena govedina), cvrenje ocvrtega krompirja.      |            |                                    |

Podatki v razpredelnici so samo za orientacijo.

## Kuhalna plošča - Vzdrževanje in čiščenje

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

**Pomembno!** Nevarnost opeklin zaradi akumulirane toplote!

Počakajte, da se naprava ohladi.

Napravo po vsaki uporabi očistite. Vedno uporabljajte posodo s čistim dnom.

 Praske ali temni madeži na steklokeramični plošči ne vplivajo na delovanje naprave.

### Za odstranitev umazanih:

- **Takoj odstranite:** stopljeno plastiko, plastično folijo in živila, ki vsebujejo sladkor. V nasprotnem primeru lahko

umazanija povzroči poškodbo naprave. Uporabite posebno strgalo za steklo. Strgalo postavite pod ostrim kotom na stekleno površino in z rezilom potegnite po površini.

- **Odstranite, ko je naprava že dovolj hladna:** ostanke vodnega kamna in vode, maščobne madeže in svetla kovinska obarvanja. Uporabite čistilno sredstvo za steklokeramiko ali nerjavno jeklo.
- Napravo očistite z vlažno krpo in malo čistilnega sredstva.
  - Na koncu **napravo s čisto krpo obrišite do suhega.**

## Pečica - Vsakodnevna uporaba

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

### Vklop in izklop naprave

- Obrnite gumb za funkcije pečice na funkcijo pečice.
- Obrnite gumb za nastavitev temperature, da izberete želeno temperaturo. Indikator temperature zasveti, ko se temperatura v napravi povečuje.
- Če želite napravo izklopiti, gumba za nastavitev funkcije in temperature obrnite v položaj za izklop.

### Varnostni termostati

 Varnostni termostati so toplotno prekinjalci v delujočem termostatu.

Za preprečitev škode na termostatu pečice, ki nastane zaradi nevarnega pregrevanja, ima pečica varnostni termostati, ki prekinemo dovod napajalne napetosti. Ko se temperatura zniža, se pečica ponovno samodejno vklopi.

**⚠ Opozorilo!** Varnostni termostat deluje le, če termostat pečice ne deluje pravilno. V tem primeru je temperatura

pečice zelo visoka in lahko se zažge vsa hrana. Takoj morate poklicati servisno službo zaradi zamenjave termostata pečice.

## Funkcije pečice

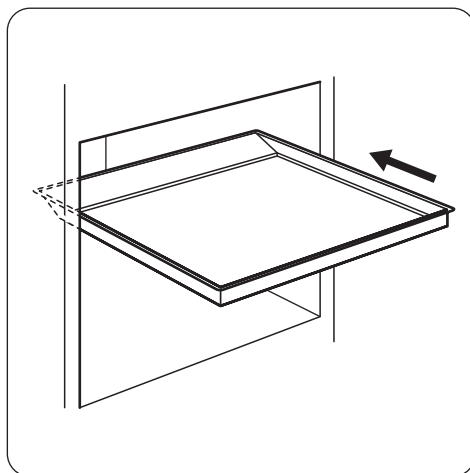
| Funkcija pečice                                                                  |                         | Uporaba                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>0</b>                                                                         | Položaj za IZKLOP       | Naprava je IZKLOPLJENA.                                                                                                                                                               |
|  | Gretje zgoraj in spodaj | Toplota prihaja iz zgornjega in spodnjega grelca. Za peko in pečenje mesa na eni višini pečice.                                                                                       |
|  | Spodnji grelec          | Toplota prihaja le s spodnjega dela pečice. Za peko tort s hrustljivim ali zapečenim dnom.                                                                                            |
|  | Zgornji grelec          | Toplota prihaja le z zgornjega dela pečice. Za dokončevanje že pečenih jedi.                                                                                                          |
|  | Žar                     | Vklopljen je grelec za žar. Za peko večjih količin ploskih jedi na žaru. Za pripravo popečenega kruha (toasta).<br><b>⚠ Opozorilo!</b> Najvišja temperatura za to funkcijo je 210 °C. |

## Pečica - Uporaba dodatne opreme

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

### Vstavljanje pekača

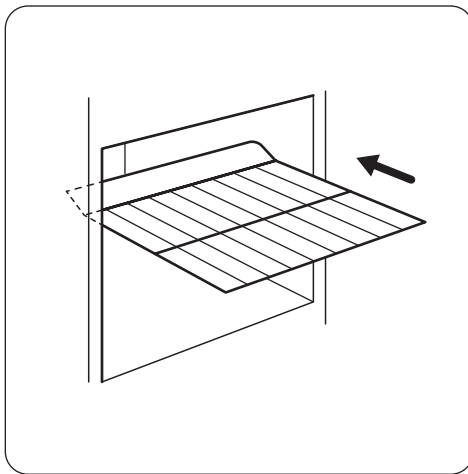
Pekač vstavite na sredino pečice med sprednjo in zadnjo steno. Na ta način je zagotovljeno kroženje toplote pred in za pekačem. Poskrbite, da bo pekač nameščen, kot je prikazano na sliki, tako da bo poševna stranica zadaj.



**⚠ Opozorilo!** Pladnja ne potiskajte vse do zadnje stene pečice. Na ta način preprečite kroženje toplote okrog pladnja. Hrana se lahko zažge, še posebej na zadnjem delu pladnja.

## Vstavljanje rešetke

Rešetko vstavite na sredino pečice med sprednjo in zadnjo steno. Rešetka je na zadnji strani posebej oblikovana, kar pomaga pri vstavljanju opreme v pravilen položaj. Poskrbite, da bo rešetka v takšnem položaju kot na sliki.



## Pečica - Koristni namigi in nasveti

**⚠ Previdnost!** Za zelo sočne torte uporabite globok pekač. Sadni sokovi lahko na emajlu povzročijo trajne madeže.

- Naprava ima štiri nivoje za rešetko. Nivoje za rešetko štejte od spodaj navzgor.
- 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 obrišite 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

- Pred začetkom peke pečico ogrevajte približno 10 minut.
- Vrat pečice ne odpirajte pred iztekom 3/4 časa pečenja.
- Če uporabljate dva pekača sočasno, med njima pustite en nivo prazen.

### Peka mesa in rib

- Ne pecite kosov mesa, ki so lažji od 1 kg. Če pečete premajhne količine, se meso preveč izsuši.
- Če pečete hrano z veliko maščobe, uporabite prestrežno ponev, 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 prestrežno ponev nalijte nekaj vode. Za preprečitev kondenzacije dima dolijte vodo vsakokrat, ko izpari.

### Časi priprave

Časi priprave so odvisni od vrste, gostote in količine živila.

Na začetku nadzorujte delovanje med pečenjem. Med uporabo naprave ugotovite optimalne nastavitve (za stopnjo kuhanja, čas priprave itd.) za uporabljeno posodo, recepte in količino.

Gretje zgoraj in spodaj 

| Jed                                         | Vrsta pekača in nivo rešetke                                   | Čas predgrevanja (min.) | Temperatura (°C) | Čas kuhanja/pečenja (min.) |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------|----------------------------|
| Pecivo iz krhkega testa (250 g)             | emajliran pekač na tretjem nivoju                              | -                       | 150              | 25 - 30                    |
| Pogača (1000 g)                             | emajliran pekač na drugem nivoju                               | 10                      | 160 - 170        | 30 - 35                    |
| Pecivo iz vzhajnega testa (2000 g)          | emajliran pekač na tretjem nivoju                              | -                       | 170 - 190        | 40 - 50                    |
| Jabolčna pita (1200+1200 g)                 | 2 okrogla aluminizirana pekača (premer: 20 cm) na prvem nivoju | 15                      | 180 - 200        | 50 - 60                    |
| Drobno pecivo (500 g)                       | emajliran pekač na drugem nivoju                               | 10                      | 160 - 180        | 25 - 30                    |
| Biskvit brez maslačob (350 g)               | 1 okrogel aluminiziran pekač (premer: 26 cm) na prvem nivoju   | 10                      | 160 - 170        | 25 - 30                    |
| Maslen kolač (1500 g)                       | emajliran pekač na drugem nivoju                               | -                       | 160 - 170        | 45 - 55 <sup>1)</sup>      |
| Piščanec, cel (1350 g)                      | rešetka pečice na drugem nivoju, pekač na prvem nivoju         | -                       | 200 - 220        | 60 - 70                    |
| Piščanec, polovica (1300 g)                 | rešetka pečice na tretjem nivoju, pekač na prvem nivoju        | -                       | 190 - 210        | 30 - 35                    |
| Svinjski kotlet (600 g)                     | rešetka pečice na tretjem nivoju, pekač na prvem nivoju        | -                       | 190 - 210        | 30 - 35                    |
| Sadni kruh (800 g)                          | emajliran pekač na drugem nivoju                               | 20                      | 230 - 250        | 10 - 15                    |
| Polnjeno pecivo iz kvašenega testa (1200 g) | emajliran pekač na drugem nivoju                               | 10 - 15                 | 170 - 180        | 25 - 35                    |
| Pica (1000 g)                               | emajliran pekač na drugem nivoju                               | 10 - 15                 | 200 - 220        | 30 - 40                    |
| Skutna pogača (2600 g)                      | emajliran pekač na drugem nivoju                               | -                       | 170 - 190        | 60 - 70                    |
| Švicarska jabolčna torta (1900 g)           | emajliran pekač na prvem nivoju                                | 10 - 15                 | 200 - 220        | 30 - 40                    |
| Božični kolač (2400 g)                      | emajliran pekač na drugem nivoju                               | 10 - 15                 | 170 - 180        | 55 - 65 <sup>2)</sup>      |
| Lotarinška špehovka (1000 g)                | 1 okrogel pekač (premer: 26 cm) na prvem nivoju                | 10 - 15                 | 220 - 230        | 40 - 50                    |

| Jed                                                  | Vrsta pekača in nivo rešetke                                     | Čas predgreva-<br>nja (min.) | Temperatura<br>(°C) | Čas kuhanja/<br>pečenja (min.) |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------|--------------------------------|
| Kmečki kruh (750 + 750 g)                            | 2 okrogla aluminizirana pekača (premer: 20 cm) na prvem nivoju   | 18 <sup>3)</sup>             | 180 - 200           | 60 - 70                        |
| Romunska biskvitna torta (600 + 600 g)               | 2 okrogla aluminizirana pekača (dolžina: 25 cm) na drugem nivoju | 10                           | 160 - 170           | 40 - 50                        |
| Tradicionalna romunska biskvitna torta (600 + 600 g) | 2 okrogla aluminizirana pekača (dolžina: 20 cm) na drugem nivoju | -                            | 160 - 170           | 30 - 40                        |
| Pekovsko pecivo (800 g)                              | emajliran pekač na drugem nivoju                                 | 10 - 15                      | 200 - 210           | 10 - 15                        |
| Rulada (500 g)                                       | emajliran pekač na prvem nivoju                                  | 10                           | 150 - 170           | 15 - 20                        |
| Beljakovi poljubčki (400 g)                          | emajliran pekač na drugem nivoju                                 | -                            | 100 - 120           | 40 - 50                        |
| Drobljenec (1500 g)                                  | emajliran pekač na tretjem nivoju                                | 10 - 15                      | 180 - 190           | 25 - 35                        |
| Biskvit (600 g)                                      | emajliran pekač na tretjem nivoju                                | 10                           | 160 - 170           | 25 - 35                        |
| Maslena pogača (600 g)                               | emajliran pekač na drugem nivoju                                 | 10                           | 180 - 200           | 20 - 25                        |

1) Ko napravo izklopite, pustite kolač v pečici še 7 minut.

2) Ko napravo izklopite, pustite kolač v pečici še 10 minut.

3) Za predgrevanje nastavite temperaturo na 250 °C.

 Ko pečete pico, obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za pico, da boste dosegli najboljše rezultate.

## Pečica - Vzdrževanje in čiščenje

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

- Sprednji del naprave očistite z mehko krpo, namočeno v topli vodi s čistilom.
- Za čiščenje kovinskih površin uporabljajte običajno čistilno sredstvo
- Notranjost pečice očistite po vsaki uporabi. Na ta način lažje odstranite umazanijo, ki se ne more zapeči na površino.
- Trdovratno umazanijo očistite s posebnim čistilom za čiščenje pečice.

- Po vsaki uporabi očistite in posušite vso opremo pečice (z mehko krpo, namočeno v topli vodi s čistilom).
- Če imate teflonsko posodo, je ne čistite z agresivnimi čistili, s predmeti z ostrimi robovi ali v pomivalnem stroju. Uničil bi se teflonski premaz!

### Čiščenje vrat pečice

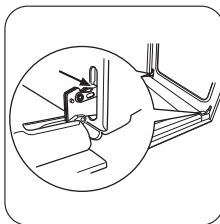
Vrata pečice imajo dve stekleni plošči, ki sta nameščeni ena za drugo. Za lažje čiščenje snemite vrata pečice in notranjo stekleno ploščo.

**⚠ Opozorilo!** Če poskušate odstraniti notranjo stekleno ploščo, ko so vrata še na pečici, se lahko vrata zaprejo.

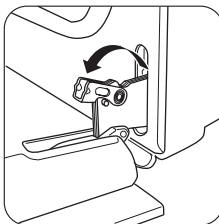
**⚠ Opozorilo!** Ne čistite vrat pečice, dokler so steklene plošče še tople. Če čistite vroče plošče, lahko steklo poči.

**⚠ Opozorilo!** Če so steklene plošče v vratih poškodovane ali opraskane, steklo oslabi in lahko poči. To preprečite tako, da jih zamenjate. Za dodatna navodila se obrnite na servisno službo.

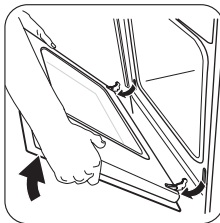
### Odstranjevanje vrat pečice in steklene plošče



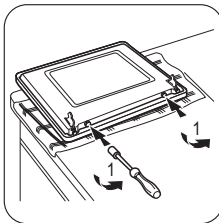
**1** Vrata odprite do konca in primite tečaja vrat.



**2** Dvignite in zavrtite vzvoda na obeh tečajih.

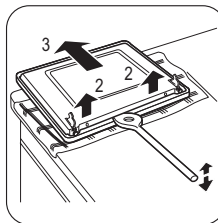


**3** Zaprite vrata pečice do prvega položaja odpiranja (do polovice). Potem jih potegnite naprej in snemite s tečajev.



**4** Vrata postavite na trdno površino, ki jo zaščitite z mehko krpo. Z izvijačem odstranite 2 vijaka s spodnjega roba vrat.

**Pomembno!** Ne odvijte vijakov v celoti.



**6** Dvignite notranja vrata

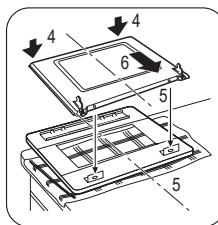
**7** Očistite notranjo stran vrat  
Steklo očistite z vodo in milom. Previdno ga posušite.

**5** Uporabite leseno ali plastično lopatico za obračanje ali kaj podobnega, da odprete notranja vrata. Držite zunanja vrata in potisnite notranja vrata proti zgornjemu robu vrat.

**⚠ Opozorilo!** Stekleno ploščo očistite samo z mehko krpo, toplo vodo in milom. Abrazivna čistila, odstranjevalci madežev in ostri predmeti (na primer noži ali strgala) lahko poškodujejo steklo.

### Namestitev vrat pečice in steklene plošče

Ko je postopek čiščenja zaključen, vstavite vrata pečice. To storite tako, da izvedete korake v nasprotnem vrstnem redu.



### Luč v pečici

**⚠ Opozorilo!** Pri menjavi žarnice v pečici bodite previdni. Pred zamenjavo žarnice vedno izklopite napravo. Obstaja nevarnost električnega udara.



**Opozorilo!** Žarnice v tej napravi so posebne vrste, namenjene le uporabi v gospodinjskih aparatih. Ne uporabljajte jih za osvetlitev prostorov ali predelov sob. Če morate zamenjati žarnico, mora imeti nadomestna žarnica isto moč, namenjena pa mora biti le uporabi v gospodinjskih napravah.

### Pred zamenjavo žarnice v pečici:

- Izklopite napravo.
- Odstranite varovalke iz omarice z varovalkami ali odklopite odklopnik.
- Na dno pečice položite krpo. Na ta način preprečite poškodbe luči v pečici in steklenega pokrova.

### Zamenjava žarnice v pečici:

1. Steklen pokrov žarnice se nahaja na zadnji steni pečice. Steklen pokrov žarnice obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca in ga snemite.
2. Očistite steklen pokrov.
3. Žarnico v pečici zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C. Uporabite lahko samo enako vrsto žarnice. Imeti mora isto moč, namenjena pa mora biti le uporabi v gospodinjskih napravah.
4. Namestite steklen pokrov.

## Kaj storite v primeru...

| Težava                                                         | Možen vzrok                                               | Ukrep                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Indikatorji akumulirane toplote se ne vklopijo.                | Kuhališče ni vroče, ker je bilo vklopljeno le kratek čas. | Če bi moralo biti kuhališče vroče, se obrnite na servisno službo.                                      |
| Naprava ne deluje.                                             | Sprožila se je varovalka v omarici za varovalke.          | Preverite varovalko. Če se varovalka sproži več kot enkrat, se obrnite na usposobljenega električarja. |
| Pečica se ne segreje.                                          | Pečica ni vklopljena.                                     | Vklopite pečico.                                                                                       |
| Pečica se ne segreje.                                          | Potrebne nastavitve niso nastavljene.                     | Preverite nastavitve.                                                                                  |
| Žarnica v pečici ne deluje.                                    | Žarnica je okvarjena.                                     | Zamenjajte žarnico v pečici.                                                                           |
| Na živilih in v notranjosti pečice se nabirajo vodne kapljice. | Posodo ste pustili predolgo v pečici.                     | Po zaključku peke jedi ne puščajte stati v pečici dlje kot 15-20 minut.                                |

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 okviru notranjosti pečice.

Priporočamo, da podatke zapišete sem:

Ime modela (MOD.)

.....

Številka izdelka (PNC)

.....

Serijska številka (S.N.)

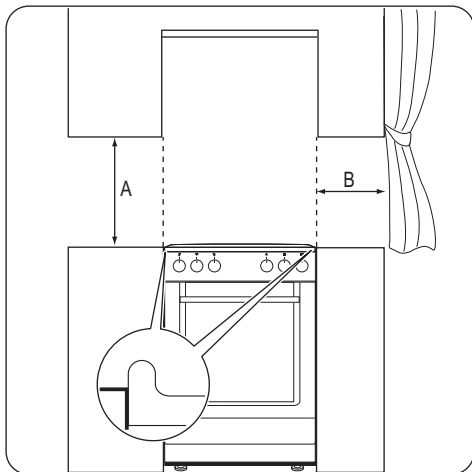
.....

## Namestitev

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

### Namestitev naprave

Svojo prostostoječo napravo lahko postavite tako, da ima omarico na eni ali obeh straneh ali da stoji v kotu.



### Minimalne razdalje

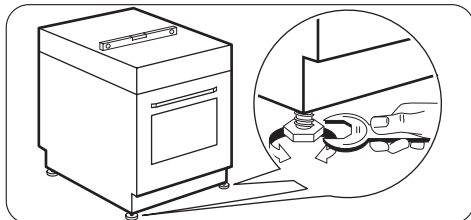
| Dimenzije | mm  |
|-----------|-----|
| A         | 690 |
| B         | 150 |

### Tehnični podatki

| Mere                  |        |
|-----------------------|--------|
| Višina                | 858 mm |
| Širina                | 500 mm |
| Globina               | 600 mm |
| Skupna električna moč | 7815 W |
|                       |        |
| Napetost              | 230 V  |
| Frekvenca             | 50 Hz  |

### Namestitev v vodoraven položaj

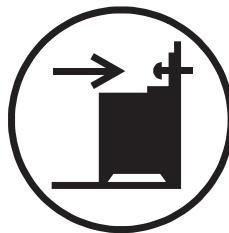
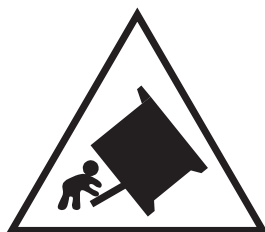
S pomočjo majhnih nog na dnu naprave poravnajte zgornjo površino naprave z drugimi površinami.



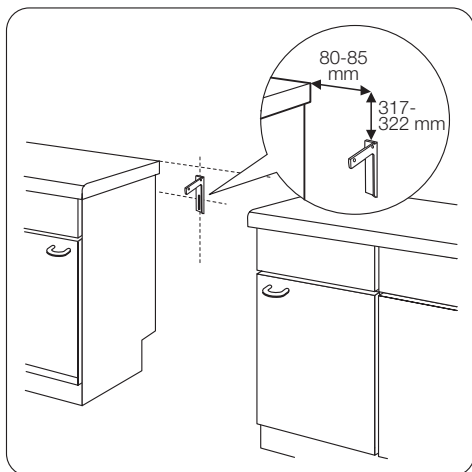
### Zaščita pred nagibanjem

**⚠ Opozorilo!** Namestiti morate zaščito pred nagibanjem. Namestite zaščito pred nagibanjem, da preprečite prevračanje naprave ob napačni obtežitvi.

**⚠ Opozorilo!** Naprava ima nalepljen simbol, prikazan na sliki (če je primerno), ki vas opozarja na namestitev zaščite pred nagibanjem.



**Pomembno!** Zaščita pred nagibanjem mora biti nameščena na pravi višini.



### Nameščanje zaščite pred nagibanjem

1. Preden namestite zaščito pred nagibanjem, določite ustrezno višino in področje za napravo.
2. Poskrbite, da bo površina za napravo gladka.
3. Zaščito pred nagibanjem namestite 317-322 mm navzdol od vrhnje površine naprave in 80-85 mm od strani naprave v odprtino na nosilcu. Privijte jo v trden material ali pa uporabite primerno ojačitev (steno).
4. Odprtina se nahaja na levi strani hrbtne strani naprave. Oglejte si sliko.
5. Če spremenite mere štedilnika, morate pravilno poravnati zaščito pred nagibanjem.

### Skrb za varstvo okolja

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol ♻️. Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo.

Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjujte z gospodinjskimi odpadki.

Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

**Pomembno!** Če je prostor med omaricama večji od širine naprave, morate prilagoditi stranske mere, da bo naprava stala na sredini.

### Priklučitev na električno omrežje

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

Naprava je dostavljena brez glavnega vtiča in glavnega kabla.

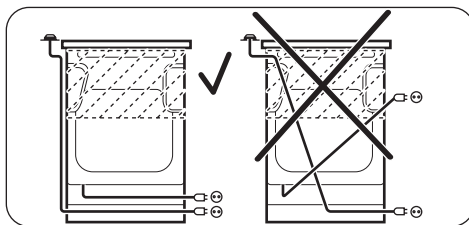
Primerna vrsta kabla: H05 RR-F s primernim prerezemom.

 **Opozorilo!** Preden priključite električni kabel na priključnico, izmerite napetost med fazami v domačem omrežju.

Nato si oglejte nalepko za priključitev na hrbtne strani naprave, da boste uporabili pravo električno napeljavo.

To zaporedje korakov prepreči napake pri napeljavi in poškodbe električnih sestavnih delov naprave.

 Napajalni kabel se ne sme dotikati dela naprave, ki je prikazan na sliki.



 **Embalažni material**

Embalaža je izdelana iz okolju prijaznih materialov in jo lahko reciklirate. Plastični deli so označeni z mednarodnimi kraticami: PE, PS itd. Embalažni material odložite v ustrezne posode za zbiranje v vašem kraju oz. najbližji okolici.



**Opozorilo!** Pred odlaganjem je potrebno napravo onesposobiti za delovanje, da ne predstavlja nevarnosti.

To izvedete tako, da vtič izvlečete iz vtičnice in napajalni kabel odrežete z naprave.



[www.zanussi.com/shop](http://www.zanussi.com/shop)

