

HU	Használati útmutató	2
SL	Navodila za uporabo	19

Tűzhely
Štedilnik

USER MANUAL

Tartalomjegyzék

Biztonsági információk _____	2	Sütő - Napi használat _____	8
Termékleírás _____	5	Sütő – tartozékok használata _____	9
Az első használat előtt _____	6	Sütő - Hasznos javaslatok és tanácsok _	10
Főzőlap - Napi használat _____	7	Sütő - Ápolás és tisztítás _____	14
Főzőlap - Hasznos javaslatok és tanácsok _____	7	Mit tegyek, ha... _____	15
Főzőlap - Ápolás és tisztítás _____	8	Üzembe helyezés _____	16
		Környezetvédelmi tudnivalók _____	17

A változtatások jogát fenntartjuk.



Biztonsági információk

Üzembe helyezés és használat előtt olvassa el figyelmesen a kezelési útmutatót:

- saját biztonsága és vagyontárgyai biztonsága,
- a környezet védelme, valamint
- a készülék helyes használata érdekében.

A kezelési útmutatót tartsa mindig a készülék közelében, annak áthelyezése vagy eladása esetén is.

A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat okozta károkért a gyártó nem vállal felelősséget.

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják. A készülék nem játék.
- A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyermekektől. Fulladás vagy fizikai sérülés veszélye áll fenn.
- Sütés közben, vagy amikor a sütő ajtaja nyitva van, ne engedje a gyermekeket és az állatokat a sütő közelébe. Sérülés vagy maradandó egészségkárosodás veszélye áll fel.
- Ha a készülék rendelkezik gyerekzár vagy funkciózár funkcióval, kapcsolja be azt. Ezzel megakadályozhatja, hogy a gyermekek

vagy állatok véletlenül működésbe hozzák a készüléket.

Általános biztonsági tudnivalók

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit. Sérülést okozhat, és kárt tehet a készülékben.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Használat után kapcsolja ki a készüléket.

Üzembe helyezés

- A berendezés szakszerű beállításának feltételeit a címkén (vagy adattáblán) tüntették fel.
- A készülék beüzemelését és csatlakoztatását kizárólag szakképzett szerelő végezheti. Forduljon szakszervizhez! Ezzel megelőzhető a szerkezeti károk és a fizikai sérülések.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült-e meg szállítás közben. Ne csatlakoztasson sérült készüléket. Szükség esetén keresse fel a vásárlás helyét.
- Az első használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot, matricát és fóliát a készülékről. Ne távolítsa el az adattáblát. Ez érvénytelenítheti a jótállást.
- Kövesse teljes mértékben az ország hatályos törvényeit, rendeleteit, irányelveit és szabványait (biztonsági szabályok, újrahasznosítási szabályok, elektromos- és/vagy gázbiztonsági előírások stb.), ahol a készüléket használja!

- A készülék mozgatásakor legyen óvatos. A készülék nehéz. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt. Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Az elhelyezéskor ügyeljen rá, hogy a készülék ne legyen csatlakoztatva az elektromos hálózatra (ha alkalmazható).
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- Ne helyezze a készüléket lábazatra.

Elektromos csatlakoztatás

- A készülék beüzemelését és csatlakoztatását kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti. Forduljon szakszervizhez! Ezzel megelőzhető a szerkezeti károk és a fizikai sérülések.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő villamossági adatok megfelelnek-e háztartása elektromos hálózati paramétereinek.
- Az üzemi feszültségre vonatkozó információk az adattáblán találhatóak.
- Megfelelő leválasztó eszközöket kell alkalmazni: hálózati túlterhelésvédő megszakítók, biztosítékok (a többől eltávolított csavaros típusú biztosíték), földzárlatkioldók és védőrelék.
- Az elektromos berendezést egy leválasztó eszközzel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassza a berendezést az elektromos hálózatról. A leválasztó eszköznek legalább 3 mm-es érintésvédőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Az érintésvédelmi részeket úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen háttástanítani azokat.
- Mindig megfelelően felszerelt, érintésbiztos aljzatot használjon.
- Amikor elektromos készülékeket csatlakoztat a hálózati konnektorba, ne hagyja, hogy a vezetékek hozzáérjenek, vagy közel kerüljenek a sütő forró ajtajához.
- Ne használjon elosztót, csatlakozót és hosszabbítót. Ezek használata tűzveszélyes.
- Ügyeljen rá, hogy ne tegyen kárt a készülék hátulján található hálózati dugaszban

(ha van ilyen) és kábelben, illetve ne nyomja össze azokat.

- Ügyeljen arra, hogy a hálózati csatlakozó az üzembe helyezést követően is hozzáférhető legyen.
- A készüléket ne a hálózati kábelnél fogva válassza le. Mindig a dugaszt húzza (ha rendelkezésre áll).
- Ne cserélje, vagy módosítsa a hálózati kábelt. Lépjen kapcsolatba a szervizközponttal.

Használat

- A készüléket kizárólag háztartási főzési célokra szabad használni. Ne használja a készüléket kereskedelmi és ipari célra. Ezzel megelőzheti a személyi sérüléseket vagy anyagi károkat.
- Működés közben mindig tartsa figyelemmel a készüléket.
- Ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját, mindig lépjen hátra a készüléktől. Forró gőz távozhat a készülékből. Égésveszély!
- Ne működtesse a készüléket, ha az vízzel érintkezik. Ne működtesse a készüléket nedves kézzel.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Használat közben a készülék főzőfelülete felforrósodik. Égésveszély! Ne tegyen fém eszközöket, pl. evőeszközt vagy fedőt a főzőfelületre, mert felforrósodhatnak.
- Használat közben a készülék belseje felforrósodik. Égésveszély! Amikor a tartozékokat vagy edényeket behelyezi, illetve eltávolítja, viseljen védőkesztyűt.
- Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, nehogy hozzáérjen a fűtőelemekhez. Gyermek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Óvatosan nyissa ki az ajtót. Az alkoholtartalmú hozzávalók alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre. Tűzveszély áll fenn.

- Amikor kinyitja az ajtót, ne legyen a közelben nyílt láng vagy szikra.
- Ne tegyen a készülékre vagy annak közelébe gyúlékony vagy gyúlékony anyagot tartalmazó termékeket és/vagy olvadékony eszközöket (pl. műanyag vagy alumínium). Robbanás vagy tűz keletkezhet.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.
- Ne használja a főzőzónát főzőedény nélkül vagy üres főzőedénnyel
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék. A főzőedény és a tűzhely felülete megsérülhet.
- Ha egy tárgy vagy a főzőedény ráesik a tűzhely felületére, a felület megsérülhet.
- Ne tegye a forró főzőedényt a kezelőpanel közelébe, mert a forró felület károsíthatja a készüléket.
- A tartozékok behelyezésekor vagy eltávolításakor óvatosan járjon el, mert a készülék zománcbevonata megsérülhet.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják a főzőfelületet, ha végighúzza azokat rajta.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - ne tegyen semmit közvetlenül a készülék felületére, és ne takarja le azt alufóliával;
 - ne öntsön forró vizet közvetlenül a készülékbe;
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot a sütő alatti rekeszbe. Csak hőálló tartozékokat (ha vannak) tároljon benne.
- Ne takarja le a sütő gőzkivezető nyílásait. Ezek a felső felület hátsó részén található (ha vannak).
- Ne tegyen semmi olyasmit a főzőlapra, ami megolvadhat.

- Ha a felületen repedést észlel, azonnal húzza ki a hálózati vezetéket. Áramütés veszélye áll fenn.
- A főzőedény alá ne tegyen hővezető anyagot (pl. vékony fémhálót vagy fémbevonatú hővezetőt). A nagy mértékű hőviszaverődés károsíthatja a főzőfelületet.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.

Ápolás és tisztítás

- Karbantartás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. Égési sérülés veszélye áll fenn! Fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- Mindig tartsa tisztán a készüléket. A ráakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat.
- Rendszeres tisztítással megakadályozhatja, hogy a felület anyaga tönkremenjen.
- Személyes biztonsága és vagyontárgyai biztonsága érdekében a készüléket csak mosószeres vízzel tisztítsa. Ne használjon gyúlékony, vagy rozsdásodást okozó anyagokat.
- Ne tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel, éles tárgyakkal, súrolószerekkel, dörzsszivaccsal vagy fémkaparóval.
- Ha sütőtisztító aeroszolt használ, kövesse a gyártó utasításait. Ne permetezzen semmit a fűtőelemekre és a hőfokszabályozó érzékelőjére (ha alkalmazható).
- Ne tisztítsa az üvegajtót súrolószerekkel vagy fémkaparóval. A belső üveglap hőálló felülete megrepedhet vagy eltörhet.
- Ha az ajtó üveglapjai megsérülnek, az üveg meggyengül, és eltörhet. Ennek elkerüléséhez cserélje ki az üveglapokat. Lépjen kapcsolatba a szervizközponttal.
- Legyen óvatos, amikor a készülék ajtaját leszereli. Az ajtó nehéz!
- Az ebben a készülékben működő izzók kizárólag háztartási eszközökhöz kifejlesztett fényforrások! Nem szabad helyiségek teljes vagy részleges megvilágítására használni!

- Ha a lámpa cseréje szükségessé válik, az eredetivel azonos teljesítményű és műszaki paraméterekkel rendelkező, háztartási készülékekhez tervezett izzót használjon.
- A sütővilágítás izzójának cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból. Áramütés veszélye áll fenn! Várja meg, amíg a berendezés lehűl. Égésveszély!

Szakszervíz

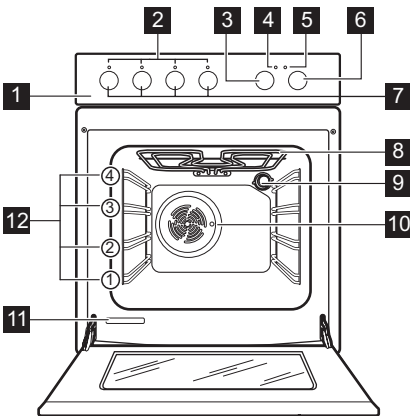
- A készüléken javítási, vagy egyéb munkákat kizárólag erre felhatalmazott szakember végezhet. Forduljon szakszervízhez!
- Kizárólag eredeti cserealkatrészeket használjon.

A készülék letelejtése

- A fizikai sérülések vagy károk megelőzése érdekében:
 - Húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
 - Vágja el a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
 - Helyezze hulladékba az ajtózárat. Ezzel megelőzheti, hogy gyermek vagy kisállat szoruljon a készülékbe. Fulladásveszély állhat fenn.

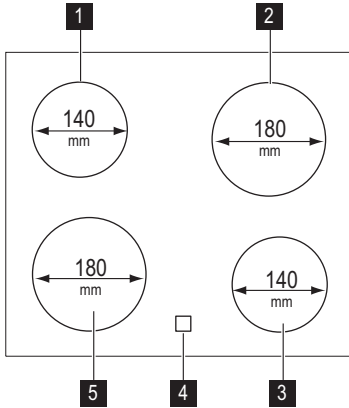
Termékleírás

Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Főzőnák visszajelzői
- 3 Sütőhőmérséklet szabályzója
- 4 Hőmérséklet-visszajelző
- 5 Tűzhely üzemi jelző
- 6 Sütőfunkciók szabályzója
- 7 A tűzhely kezelőszervei
- 8 Grill
- 9 Sütővilágítás
- 10 Ventilátor
- 11 Adattábla
- 12 Polcvezető sín

A főzőfelület kialakítása



- 1** Egyszeres főzőzóna 1200 W
- 2** Egyszeres főzőzóna 1800 W
- 3** Egyszeres főzőzóna 1200 W
- 4** Maradék hő jelzőlámpája
- 5** Egyszeres főzőzóna 1800 W

Sütő tartozékai

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

- **Kivehető teleszkópos polctartók**
Tálcákat vagy rácsokat helyezhet rájuk.

Az első használat előtt

! **Vigyázat** Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.



! **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

1. Állítsa be a  funkciót és a maximum hőmérsékletet.
2. Működtesse üresen a sütőt 45 percig.
3. Állítsa be a  funkciót és a maximum hőmérsékletet.
4. Működtesse üresen a sütőt 15 percig. Ez a művelet elégeti a sütőtérben maradt ételmaradványokat. Előfordulhat, hogy a tartozékok jobban felmelegszeneznek, mint normál használat esetén. Ez alatt az idő alatt a készülékből kellemetlen szag és füst távozhat. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

Főzőlap - Napi használat

 **Vigyázat** Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

Hőfokbeállítások


Szabályozógomb	Funkció
0	Kikapcsolt állás
1-9	Hőfokbeállítások (1 = legalacsonyabb hőbeállítás; 9 = legmagasabb hőbeállítás)

1. Forgassa el a szabályozógombot a kívánt hőfokozatra. Az üzemi visszajelző világítani kezd.

2. A főzési folyamat befejezéséhez forgassa el a szabályozógombot a "0" fokozatba. Ha az összes főzőzóna ki van kapcsolva, az üzemi visszajelző kialszik.


Maradék hő-jelzőfény

A maradék hő jelzőfénye felgyullad, amikor egy főzőzóna forró.


 **Vigyázat** Maradék hő miatti égési sérülések veszélye!

Főzőlap - Hasznos javaslatok és tanácsok

Sütőedények

-  • Az edény alja legyen minél vastagabb és laposabb.
- A zománcozott acél-, illetve az alumínium- vagy rézajjú edények az üvegkerámia felület elszíneződését válthatják ki.

Energiatakarékosság

-  • Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt az edényekre.

- Az edényt már elindítás előtt tegye rá a főzőzónára.
- A főzőzónákat a főzési ciklus befejeződése előtt zárja el, hogy a maradék hő is fel tudja használni.
- Az edényaljak és a főzőzónák méretének mindig meg kell egyezniük.


Példák különböző főzési alkalmazásokra

A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
0	Kikapcsolt állás		
1	Tartsa melegen az elkészült ételt	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre
1 - 2	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin	5 - 25	Időnként keverje meg
1 - 2	Keményítés: könnyű omlott, sült tojás	10 - 40	Fedővel lefedve készítse
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek párolása, készételek felmelegítése	25 - 50	A folyadék a rizs mennyiségének legalább kétszerese legyen, a tejet kevergesse főzés közben

Hőfok-beállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
3 - 4	Zöldség, hal, hús párolása	20 - 45	Adjon hozzá néhány evőkanányi folyadékot
4 - 5	Burgonya párolása	20 - 60	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók
6 - 7	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjú cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk	szükség szerint	Félidőben fordítsa meg
7 - 8	Erős sütés, fasírozott, bélszín, marhaszeletek	5 - 15	Félidőben fordítsa meg
9	Nagy mennyiségű víz forralása, tészta kifőzése, hús pirítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban való sütése		


Főzőlap - Ápolás és tisztítás

 **Vigyázat** Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

Fontos Maradékhő miatti égési sérülés veszélye áll fenn!
Hagyja lehűlni a készüléket.

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.


Mindig olyan edényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.

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

A szennyeződés eltávolítása:

1. – **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot vagy folpackot, illetve a

Sütő - Napi használat

 **Vigyázat** Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

A készülék be- és kikapcsolása

1. A sütőfunkció szabályozó gombját forgassa a kívánt funkcióra.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.

cukros ételmaradványt. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a készüléket. Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparót, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

– **Akkor távolítsa el, ha a készülék már megfelelően lehült:** vízkő foltokat, vízmaradványokat, zsírfoltokat, fémeselezőzövéseket. Használjon üvegkerámiához vagy rozsdamentes acélhoz való tisztítószeret.

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

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

3. A sütő kikapcsolásához fordítsa sütőfunkció szabályozó gombját és a hőmérséklet-szabályozó gombot Ki pozícióra.

Biztonsági felszerelés


A veszélyes túlforrásodás megakadályozása céljából (a készülék nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása mi-

att) a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

Sütőfunkciók

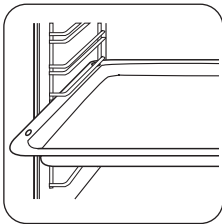
Sütőfunkciók	Alkalmazás
 Kikapcsolt állás	A készülék kikapcsolt állapotban van.
 Felső/alsó sütés	Egyetlen sütőszinten történő sütéshez. Egyidejűleg működik a felső és az alsó fűtőelem.
 Teljes grill	Nagyobb mennyiségű lapos ételmeiszer grillezéséhez. Píritós készítéséhez. A teljes grillező elem működik. E funkció maximális hőmérséklete 210 °C.
 Alsó fűtőelem	Ropogós aljú sütemények készítéséhez. Csak az alsó fűtőelem működik.
 Léggeréses sütés	Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egynél több tálcán anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát.
 Pizza eco	Pizza, quiche vagy pite készítéséhez. A grillező és az alsó elem közvetlenül sugározza a hőt, a ventilátor pedig a forró levegő keringetésével biztosítja, hogy a pizzafeltét, illetve a pite tölteléke megsüljön. E funkció maximális hőmérséklete 210 °C.

Sütő – tartozékok használata

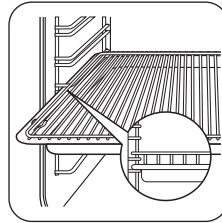
 **Vigyázat** Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

Sütőtartozékok behelyezése

Helyezze be úgy a csúsztatható tartozékokat, hogy a duplaoldalú széleik a sütő hátulja felé, illetve lefelé mutassanak. Tolja be a csúsztatható tartozékokat a sütő egyik szintjének vezetősínjei közé.



A sütőpolc és a mély hússütő tepsí együttes behelyezése



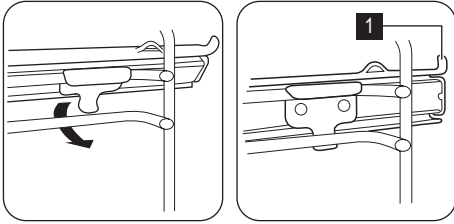
Helyezze a sütőpolcot a mély hússütő tepsire. Tolja be a mély hússütő tepsit a sütő egyik szintjének vezetősínjei közé.

Teleszkópos polctartók

A teleszkópos polctartók behelyezése

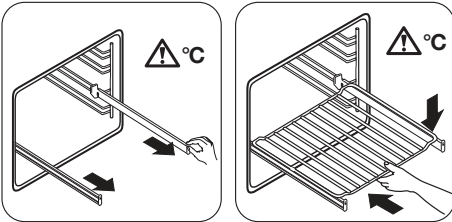
A teleszkópos polctartókat bármelyik szinten elhelyezheti.

Gondoskodjon arról, hogy a két teleszkópos polctartót azonos szinten legyen. A teleszkópos polctartó egyik végén lévő ütköző (**1**) felfelé nézzen.



A teleszkópos polctartók használata

A teleszkópos polctartók segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.



1 Húzza ki a jobb és a bal oldali teleszkópos polctartókat.

2 Helyezze a polcot a teleszkópos polctartókra, majd óvatosan tolja be a sütő belsejébe.

Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a polctartókat ütközésig a helyükre tolta-e.

Sütő - Hasznos javaslatok és tanácsok

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

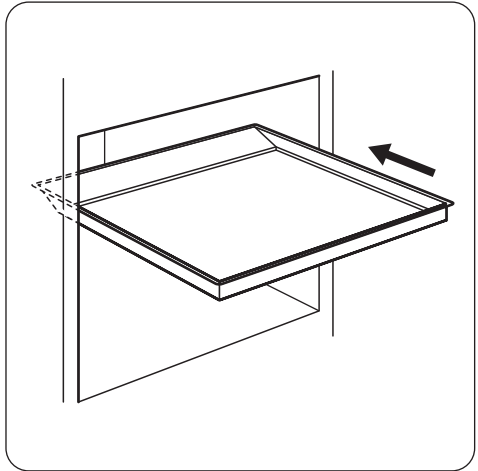
• A sütőben négy polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

i Teleszkópos polctartókat külön is vásárolhat.

! **Figyelem** A teleszkópos polctartókat tilos mosogatógépben tisztítani! A teleszkópos polctartókat tilos kenni (zsírozni)!

A sütőtepsit behelyezése

Helyezze a tepsit a sütőtér középső részébe, 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 tepsikörül áramolhasson. Az étel megéghet, különösen a tepsikörül hátsó részén.

- 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 perccig a sütés előtt.
- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem tel.
- Ha egyszerre két tepsit használ, legyen egy üres szint közöttük.

Húсок és halak sütése

- Ne süssön 1 kg-nél kevesebb húst. Ennél kevesebb mennyiség esetén a hús kiszárad.
- Nagyon zsíros húсок sütésekor használjon zsírfogó tálcát, hogy megóvja a sütőt a

zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.

- Hagyja a húst kb. 15 perccig 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 alakjától és mennyiségétől függ.

Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) sűtőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

Felső/alsó sűtés

Étel	Súly (g)	Tálca típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sűtés időtartama (perc)
Péksűtemények	250	zománcozott	3	-	150	25-30
Lepény	1000	zománcozott	2	10	160-170	30-35
Kelt almás sűtemény	2000	zománcozott	3	-	170-190	40-50
Almás pite	1200+1200	2 kerek, alumíniumbevonatú tepszi (átmérő: 20 cm)	1	15	180-200	50-60
Aprósűtemények	500	zománcozott	2	10	160-180	25-30
Piskóta (zsíradék nélkül)	350	1 kerek alumíniumbevonatú tepszi (átmérő: 26 cm)	1	10	160-170	25-30
Tepsis sűtemény	1500	zománcozott	2	-	160-170	45-55 ¹⁾

Étel	Súly (g)	Tálca típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Csirke egészben	1350	Sütőpolc a 2. szintre, hússütő tepsi az 1. szintre	2	-	200-220	60-70
Fél csirke	1300	Sütőpolc a 3. szintre, hússütő tepsi az 1. szintre	3	-	190-210	30-35
Sertésborda	600	Sütőpolc a 3. szintre, hússütő tepsi az 1. szintre	3	-	190-210	30-35
Gyümölcskosár	800	zománcozott	2	20	230-250	10-15
Kelt tészta töltelékkel	1200	zománcozott	2	10-15	170-180	25-35
Pizza	1000	zománcozott	2	10-15	200-220	30-40
Sajjtorta	2600	zománcozott	2	-	170-190	60-70
Svájci almás lepény	1900	zománcozott	1	10-15	200-220	30-40
Karácsonyi püspökkenyér	2400	zománcozott	2	10-15	170-180	55-65 ²⁾
Quiche Lorraine	1000	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50
Parasztkenyér	750+750	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm)	1	18 ³⁾	180-200	60-70
Töltött kalács	600+600	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50
Üres kalács	600+600	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Zsemlék	800	zománcozott	2	10-15	200-210	10-15

Étel	Súly (g)	Tálca típusa	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Kecsze-kercs	500	zománcozott	1	10	150-170	15-20
Habcsók	400	zománcozott	2	-	100-120	40-50
Morzsasütemény	1500	zománcozott	3	10-15	180-190	25-35
Piskótatészta	600	zománcozott	3	10	160-170	25-35
Vajas sütemény	600	zománcozott	2	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.

Pizza beállítás

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc).
Pizza (vékony) ¹⁾	1 - 2	200 - 230 ²⁾	10 - 20
Pizza (gazdag feltéttel) ¹⁾	1 - 2	180 - 200	20 - 35
Gyümölcslepény	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Spenótos lepény	1 - 2	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine (sós lepény)	1 - 2	170 - 190	45 - 55
Svájci flan	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Sajttorta	1 - 2	140 - 160	60 - 90
Almatorta, bevonattal	1 - 2	150 - 170	50 - 60
Zöldséges pite	1 - 2	160 - 180	50 - 60
Élesztő nélküli kenyér	2 - 3	230 - 250 ²⁾	10 - 20
Leveles tésztából készült lepény	2 - 3	160 - 180 ²⁾	45 - 55
Flammekuchen	2 - 3	230 - 250 ²⁾	12 - 20
Pirog (a calzone orosz változata)	2 - 3	180 - 200 ²⁾	15 - 25

1) Használjon mély tepsi

2) Melegítse elő a sütőt

i A legjobb eredmények elérése érdekében pizza sütésekor forgassa a sütő-funkció és a hőmérséklet kapcsológombjait a Pizza állásba.

Tudnivaló az akril-amidokról

Fontos A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek pirításakor (különösen a magas keményítőtartalmú élelmiszerek

esetén) keletkező akril-amidok veszélyeztethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten

Sütő - Ápolás és tisztítás

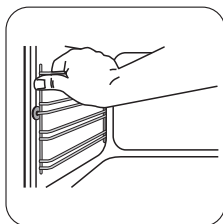
⚠ Vigyázat Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fém felületek megtisztítását végezze a szokásos tisztítószerrel.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződések, és azok később nem égnek 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. Tönkretelheti a nem tapadó bevonatot!

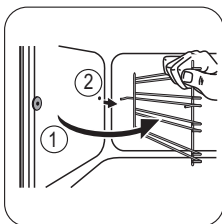
Polctartó sínek

A polctartó sínek kiszerezhetők az oldalfalak tisztításához.

A polctartó sínek kivétele



1 Húzza el a polctartó sín elejét az oldalfaltól.



2 Húzza el a hátsó polctartó sínt az oldalfaltól, majd vegye ki.

főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pirítsa meg.

A polctartó sínek visszahelyezése

A polctartó síneket a levételükkel fordított sorrendben helyezze vissza.

i A polctartó sínek kerekített végeinek a sütő eleje felé kell mutatniuk.

A sütőajtó tisztítása

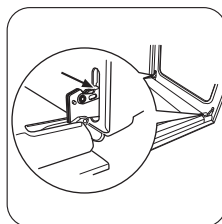
A sütő aijában két üveglap van egymás mögé beépítve. A tisztítás megkönnyítése céljából vegye le a sütő aiját és a belső üveglapot.

⚠ Vigyázat A sütőajtó bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni a belső üveglapot, hogy az aijó nincs levéve.

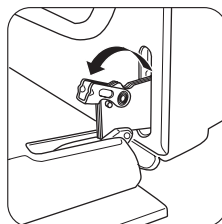
⚠ Vigyázat Mielőtt az üveglap tisztításához hozzáfogna, győződjön meg arról, hogy az üveglapok lehűltek. Fennáll a veszély, hogy az üveg eltörik.

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

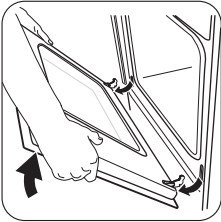
A sütőajtó és az üveglap leszerelése



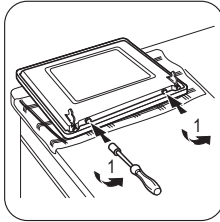
1 Nyissa ki teljesen az aijót, és tartsa meg az aijó két zsánerjét.



2 Emelje meg és fordítsa el a két zsáneron lévő kart.

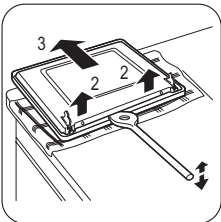


3 Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félig). Ezután húzza előre és emelje ki a helyéről.



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.



5 A belső ajtó nyitásához fából, műanyagból vagy azzal egyenértékű anyagból készült spatulát használjon. Tartsa meg a külső ajtót, és nyomja a belső ajtót az alsó felső pereme felé.

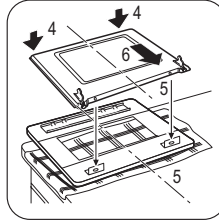
6 Emelje meg a belső ajtót.
7 Tisztítsa meg az ajtó belső oldalát. Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra.

! **Vigyázat** Csak mosószeres vízzel tisztítsa az üveglapot. A súrolószerek, a

feltöltőanyagok 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.



Sütőtér lámpa

! **Vigyázat** Legyen óvatos, amikor a sütőlámpát cseréli. Áramütés veszélye áll fenn.

A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.
 - Vegye ki a biztosítót a biztosítódobozból, vagy kapcsolja ki a megszakítót.
- i** Tegyen egy textilát a sütő aljára, és ezzel védje a sütőlámpát és az üvegburát.
1. Az üvegbúra eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
 2. Tisztítsa meg az üvegburát.
 3. Cserélje ki a sütő izzóját egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló sütőizzóra. Használjon az eredetivel megegyező típusú sütőlámpa izzót.
 4. Szerelje fel az üvegfedelet.

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

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A készülék egyáltalán nem működik	A biztosítódobozban kioldott a biztosító	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték ismételten 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 találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

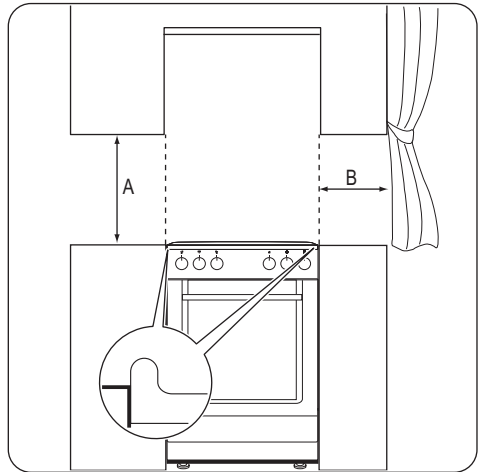
Típus (MOD.)
 Termékszám (PNC)
 Sorozatszám (S.N.)

Üzembe helyezés

⚠ Vigyázat Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

A készülék elhelyezése

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



Minimális távolságok

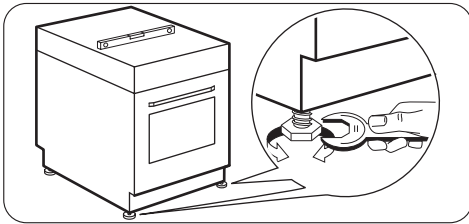
Méretek	mm
A	690
B	150

Műszaki adatok


Méretek	
Magasság	858 mm
Szélesség	500 mm
Mélység	600 mm
Teljes elektromos teljesítmény	8685 W
Feszültség	230V
Frekvencia	50 Hz

Vízszintbe állítás

A készülék alján található lábak beállításával a tűzhely felületét a többi felület magasságához igazíthatja




Környezetvédelmi tudnivalók

A terméken vagy a csomagoláson található  szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a


www.zanussi.com

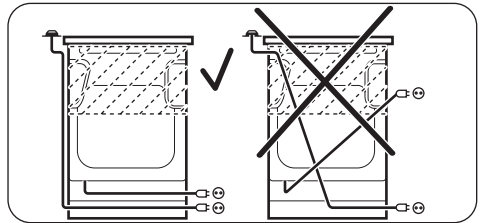
Elektromos üzembe helyezés

 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.

 A tápkábel nem érintkezhet a készülék ábrán jelzett részével.



termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

 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

Varnostna navodila _____	19	Pečica - Vsakodnevna uporaba _____	25
Opis izdelka _____	22	Pečica - Uporaba dodatne opreme _____	25
Pred prvo uporabo _____	23	Pečica - Koristni namigi in nasveti _____	27
Kuhalna plošča - Vsakodnevna uporaba _____	23	Pečica - Vzdrževanje in čiščenje _____	30
Kuhalna plošča - Koristni namigi in nasveti _____	23	Kaj storite v primeru... _____	32
_____	24	Namestititev _____	33
Kuhalna plošča - Vzdrževanje in čiščenje _____	24	Skrb za varstvo okolja _____	33

Pridržujemo si pravico do sprememb.



Varnostna navodila

Pred namestitvijo in uporabo natančno preberite ta priročnik:

- Zaradi osebne varnosti in varnosti vaše lastnine;
- Zaradi varstva okolja;
- Zaradi pravilnega delovanja naprave.

Ta navodila za uporabo hranite skupaj z navodilo, tudi če jo premaknete ali prodate. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, nastale zaradi napačne namestitve ali uporabe.

Varnost otrok in ranljivih oseb

- 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 ali če so dobili ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- Vse dele embalaže hranite zunaj dosega otrok. Obstaja nevarnost zadušitve ali telesnih poškodb.
- Ko so vrata naprave odprta ali naprava deluje, poskrbite, da bodo otroci in živali dovolj oddaljeni od nje. Obstaja nevarnost poškodbe ali druge trajne telesne okvare.
- Če ima naprava funkcijo varovanja za otroke ali zaklepanja tipk, jo uporabite. Funkcija otrokom in živalim preprečuje nenamerno uporabo naprave.

Splošna varnostna navodila

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave. Obstaja nevarnost telesnih poškodb in poškodb naprave.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Napravo po vsaki uporabi izklopite.

Namestititev

- Pogoji nastavitve naprave so opisani na nalepki (ali ploščici).
- Nameščanje in priključitev naprave lahko opravi le strokovno usposobljena oseba. Obrnite se na pooblaščen servisni center. Na ta način preprečite nevarnost poškodb na konstrukciji ali telesnih poškodb.
- Prepričajte se, da se naprava med prevozom ni poškodovala. Ne priključite poškodovane naprave. Po potrebi pokličite dobavitelja.
- Pred uporabo odstranite z naprave vso embalažo, nalepke in folijo. Ne odstranjujte ploščice za tehnične navedbe. To lahko razveljavi garancijo.
- Dosledno upoštevajte trenutno veljavne zakone, predpise, direktive in standarde v državi, kjer uporabljate napravo (varnostne predpise, predpise v zvezi z odstranjevanjem, električne varnostne predpise ali varnostne predpise glede uporabe plina itd.).
- Pri premikanju naprave bodite previdni. Naprava je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice. Naprave ne vlecite za ročaj.

- Med nameščanjem mora biti naprava izključena iz napajanja (če se uporablja).
- Upoštevajte predpisane minimalne razdalje do drugih naprav in enot.
- Naprave ne postavljajte na podstavek.

Priključitev na električno omrežje

- Nameščanje in priključitev naprave lahko opravi le pooblaščen električar. Obrnite se na pooblaščen servisni center. Na ta način preprečite nevarnost poškodb na konstrukciji ali telesnih poškodb.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so električni podatki s ploščice za tehnične navedbe skladni z vašo hišno električno napeljavo.
- Informacije o napetosti najdete na ploščici za tehnične navedbe.
- Imeti morate pravilne 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.
- Deli za zaščito pred udarom električnega toka morajo biti pritrjeni tako, da jih ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno vtičnico, odporno proti udarcem.
- Ko vključujete električne naprave v električne vtičnice, pazite, da se kabli ne dotaknejo ali pridejo v bližino vročih vrat naprave.
- Ne uporabljajte razdelilnikov, konektorjev in podaljškov. Obstaja nevarnost požara.
- Pazite, da ne stisnete vtiča (če obstaja) in kabla za napravo ali ju kako drugače poškodujete.
- Poskrbite, da bo priključek dosegljiv tudi po namestitvi.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič (če obstaja).

- Ne zamenjajte električnega priključnega kabla. Obrnite se na servisni center.

Uporaba

- Napravo uporabljajte samo v gospodinjstvu. Naprave ne uporabljajte v komercialne ali industrijske namene. Na ta način preprečite telesne poškodbe oseb ali poškodbe lastnine.
- Napravo med delovanjem vedno nadzirajte.
- Ko med delovanjem naprave odpirate vrata, ne stojte preblizu. Iz naprave lahko puhne vroča para. Obstaja nevarnost opeklin.
- Naprave ne uporabljajte, če je v stiku z vodo. Naprave ne upravljajte z mokrimi rokami.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali za odlaganje.
- Kuhalna površina naprave se med uporabo segreje. Obstaja nevarnost opeklin. Na površino ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so jedilni pribor ali pokrovi posod, ker se lahko segrejejo.
- Notranjost naprave postane med delovanjem zelo vroča. Obstaja nevarnost opeklin. Za vstavljanje ali premikanje opreme ali loncev uporabljajte rokavice.
- Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Ne dotikajte se grelcev. Majhni otroci se ne smejo približevati, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Vrata odpirajte previdno. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka. Obstaja nevarnost požara.
- V bližini naprave ne sme biti isker ali odprtega ognja.
- V napravo, njeno bližino ali nanjo ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali mokrih predmetov z vnetljivimi izdelki in/ali topljivih predmetov (iz plastike ali aluminija). Obstaja nevarnost eksplozije ali požara.
- Kuhališča izklopite po vsaki uporabi.
- Ne uporabljajte kuhališč s prazno posodo ali brez posode.

- Ne dovolite, da iz posode povre vsa tekočina. Lahko pride do poškodb posode in površine kuhalne plošče.
- Če na površino kuhalne plošče pade kakšen predmet ali posoda, se lahko površina poškoduje.
- Vroče posode ne postavljajte v bližino upravljalne plošče, ker lahko toplota poškoduje napravo.
- Ko odstranjujete ali nameščate pripomočke, bodite previdni, da ne poškodujete emajla.
- Posoda iz litega železa, litega aluminija ali s poškodovanim dnom lahko opraska površino kuhalne plošče, če jo pomikate po njej.
- Sprememba barve emajla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Da bi preprečili poškodbo ali spreminjanje barve emajla:
 - ne postavljajte predmetov neposredno na dno notranosti naprave in ga ne prekrivajte z aluminijasto folijo;
 - ne dajajte vroče vode neposredno v napravo;
 - ne puščajte mokre posode in hrane v napravi, ko končate s pripravo hrane.
- Na odprta vrata ne pritiskajte s silo.
- V predal pod pečico ne postavljajte vnetljivega materiala. V njem hranite le pripomočke (če obstajajo), odporne na vročino.
- Ne pokrivajte odprtih za odvajanje pare. Nahajajo se na zadnji strani vrhnje površine (če obstajajo).
- Na kuhalno ploščo ne odlagajte stvari, ki se lahko topijo.
- V primeru razpoke na površini ploščo izklopite iz omrežne napetosti. Obstaja nevarnost električnega udara.
- Pod posodo ne polagajte toplotno prevodnih materialov (npr. tankih kovinskih mrežic ali kovinskih toplotnih prevodnikov). Čezmerno odbijanje toplote lahko poškoduje kuhalno površino.

- Naprave ne upravljajte z zunanjo programsko uro ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.

Vzdrževanje in čiščenje

- Preden začnete vzdrževanje, se prepričajte, da je naprava hladna. Obstaja nevarnost opeklin. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Naprava naj bo ves čas čista. Obloge maščob ali ostanki hrane lahko povzročijo požar.
- Redno čiščenje preprečuje poslabšanje lastnosti materiala na površini
- Zaradi osebne varnosti in varnosti vaše lastnine napravo čistite le z vodo ter milom. Ne uporabljajte vnetljivih izdelkov ali izdelkov, ki lahko povzročijo korozijo.
- Naprave ne čistite s parnimi čistilniki, visokotlačnimi napravami, ostrimi predmeti, abrazivnimi čistilnimi sredstvi, gobicami z grobo površino in odstranjevalci madežev.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte navodila proizvajalca. Nikoli z nobenim razpršilom ne škropite grelcev in tipala termostata (če obstaja).
- Steklenih vrat ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali kovinskim strgalom. Toplotno odporna površina notranjega stekla lahko počni in se zdrobi.
- Če so steklene površine v vratih poškodovane, steklo oslabi in lahko počni. Morate jih zamenjati. Obrnite se na servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka.
- Žarnice v tej napravi so posebne vrste, namenjene le uporabi v gospodinjskih aparatih. Ne morete jih uporabljati za celovito ali delno osvetlitev prostora.
- Če morate zamenjati žarnico, naj bo enake moči kot prejšnja in posebej prilagojena gospodinjskim aparatom.
- Pred zamenjavo žarnice v pečici napravo izključite iz napajanja. Obstaja nevarnost električnega udara. Ohladite napravo. Obstaja nevarnost opeklin.

Servisni center

- Popravila ali katera koli druga dela na napravi lahko izvaja le pooblaščen servisier. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Uporabljajte samo originalne nadomestne dele.

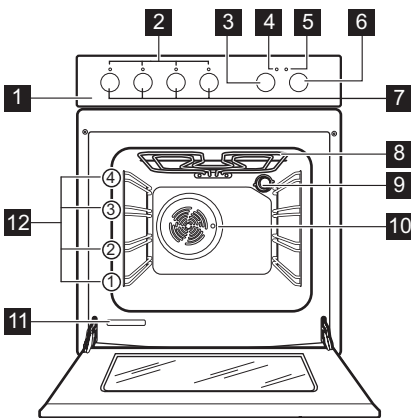
Odstranjevanje naprave

- Za preprečitev nevarnosti telesnih ali drugih poškodb:

- Izklopite napravo iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel in ga zavržite.
- Odstranite zapah. Na ta način preprečite, da bi se v napravo zaprli otroci ali male živali. Obstaja nevarnost zadušitve.

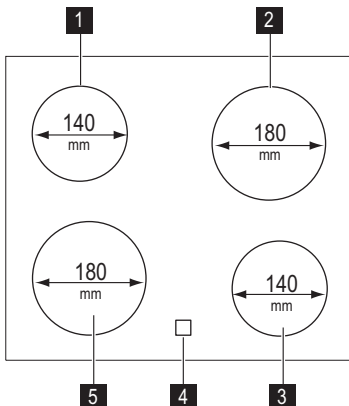
Opis izdelka

Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Indikatorji kuhališč
- 3 Gumb za nastavitev temperature pečice
- 4 Indikator temperature
- 5 Indikator kuhalne plošče
- 6 Gumb za funkcije pečice
- 7 Gumbi za kuhalno ploščo
- 8 Žar
- 9 Luč v pečici
- 10 Ventilator
- 11 Ploščica za tehnične navedbe
- 12 Vodilo rešetke

Razpored kuhalnih površin




- 1 Enojno kuhališče 1200 W
- 2 Enojno kuhališče 1800 W
- 3 Enojno kuhališče 1200 W
- 4 Indikator akumulirane toplote
- 5 Enojno kuhališče 1800 W

Oprema pečice


- **Rešetka**
Za posodo, modele, pečenke.
- **Nizek pekač za pecivo**
Za kolače in piškote.
- **Nizek aluminijasti 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 lahko med uporabo naprave postane vroč.

- **Odstranljivi teleskopski vodili**
Za nameščanje rešetk ali pekačev.


Pred prvo uporabo

 **Opozorilo!** Glejte poglavje »Varnostne informacije«.



 **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

1. Nastavite funkcijo  in najvišjo temperaturo.
2. Prazna pečica naj deluje 45 minut.
3. Nastavite funkcijo  in najvišjo temperaturo.

4. Prazna pečica naj deluje 15 minut.
Na ta način zgorijo vse nečistoče v pečici. Pripomočki se lahko segrejejo bolj kot pri običajni uporabi. V tem času se lahko sproščata vonj in dim. To je običajno. Poskrbite za zadostno zračenje.

Kuhalna plošča - Vsakodnevna uporaba

 **Opozorilo!** Glejte poglavje »Varnostne informacije«.


Stopnje kuhanja

Upravljalni gumb	Funkcija
0	Položaj za izklop
1-9	Stopnje kuhanja (1 = najnižja stopnja kuhanja; 9 = najvišja stopnja kuhanja)

2. Da dokončate postopek kuhanja, obrnite upravljalni gumb v položaj »0«. Če se izklopljena vsa kuhališča, indikator upravljanja kuhalne plošče ugasne.

Indikator akumulirane toplote


Indikator akumulirane toplote zasveti, ko je področje kuhanja vroče.

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

1. Obrnite upravljalni gumb na zahtevano stopnjo kuhanja. Zasveti indikator upravljanja kuhalne plošče.

Kuhalna plošča - Koristni namigi in nasveti

Posoda

-  • Dno posode mora biti čim bolj debelo in ravno.

- Posoda z emajliranim jeklenim in aluminijastim ali bakrenim dnom lahko na steklokeramični plošči povzroči kovinska obarvanja.

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

Podatki v razpredelnici so samo za orientacijo.

Stopnja kuhanja	Uporaba:	Čas (min)	Nasveti
0	Položaj za izklop		
1	Ohranjanje skuhane hrane tople	po potrebi	Pokrijte posodo.
1 - 2	Holandska omaka, topljenje: maslo, čokolada, želatina	5 - 25	Občasno premešajte.
1 - 2	Strjevanje: omelete, pečena jajca	10 - 40	Kuhajte v pokriti posodi.
2 - 3	Počasno kuhanje riža in mlečnih jedi, pogrevanje pripravljenih jedi	25 - 50	Vode dodajte vsaj še enkrat toliko, kot je riža, mlečne jedi mešajte med kuhanjem.
3 - 4	Kuhanje zelenjave, rib na pari; dušenje mesa	20 - 45	Dodajte nekaj žlic vode.
4 - 5	Kuhanje krompirja	20 - 60	Uporabite najv. ¼ l vode za 750 g krompirja.
4 - 5	Kuhanje večjih količin živil, enolončnic in juh	60 - 150	Do 3 l tekočine ter sestavin.
6 - 7	Zmerno cvrtje: pečen zrezek, telečji cordon bleu, zarebrnice, polpete, klobase, jetra, bešamel, jajca, palačinke, krofi	po potrebi	Obrnite po polovici časa priprave.
7 - 8	Intenzivno cvrtje: pražen krompir, ledvena pečenka, zrezki	5 - 15	Obrnite po polovici časa priprave.
9	Prekuhanje večjih količin vode, kuhanje testenin, popečenje mesa (golaž, dušena govedina), cvrtje ocvrtega krompirja		

Kuhalna plošča - Vzdrževanje in čiščenje

⚠ Opozorilo! Glejte poglavje »Varnostne informacije«.

Pomembno! Nevarnost opeklin zaradi akumulirane toplote!
Počakajte, da se naprava ohladi.

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

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

Za odstranitev umazanije:

1. – **Takoj odstranite:** stopljeno plastiko, plastično folijo in živila, ki vsebujejo sladkor. V nasprotnem primeru lahko umazanija povzroči okvaro 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 ter svetla kovinska obarvanja. Uporabite čistilno

sredstvo za steklokeramiko ali nerjavno jeklo.

2. Napravo očistite z vlažno krpo in malo detergenta.
3. Na koncu **ploščo s čisto krpo obrišite do suhega.**

Pečica - Vsakodnevna uporaba

 **Opozorilo!** Glejte poglavje »Varnostne informacije«.

Vklop in izklop naprave







1. Z upravljalnim gumbom za funkcije pečice izberite zeleno funkcijo.
2. Z gumbom za nastavev temperature izberite zeleno temperaturo. Indikator temperature zasveti, ko se temperatura v napravi povečuje.
3. Če želite napravo izklopiti, zavrtite upravljalni gumb za funkcije pečice in gumb za

nastavev temperature v položaj za izklop.


Varnostni termostat

Pečica ima vgrajen varnostni termostat, ki z izklopom napajalne napetosti preprečuje nevarno pregrevanje (v primeru nepravilne uporabe ali okvarjenih elementov). Ko se temperatura zniža, se pečica ponovno samodejno vklopi.

Funkcije pečice

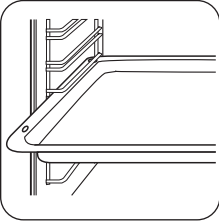
Funkcije pečice		Uporaba
	Položaj za izklop	Naprava je izklopljena.
	Gretje zgoraj in spodaj	Za peko in pečenje mesa na eni višini pečice. Zgornji in spodnji grelec delujeta sočasno.
	Celotni žar	Za peko na žaru večjih količin ploskih jedi. Za pripravo popečenega kruha (toasta). Deluje celotni grelec za žar. Najvišja temperatura za to funkcijo je 210 °C.
	Spodnji grelec	Za peko tort s hrustljavim ali zapečenim dnom. Deluje le spodnji grelec.
	Ventilacijsko pečenje	Za pečenje ali pečenje mesa in peko peciva z enako temperaturo priprave na več kot eni višini, ne da bi se okusi mešali.
	Ekonomično pečenje pice	Za pripravo pice, mesnih, zelenjavnih, sirovih ali sadnih pit. Žar in spodnji grelec zagotavljata neposredno toploto, ventilator pa omogoča kroženje vročega zraka za peko obloge pice ali nadeva pite. Najvišja temperatura za to funkcijo je 210 °C.

Pečica - Uporaba dodatne opreme

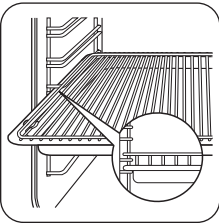
 **Opozorilo!** Glejte poglavje »Varnostne informacije«.

Vstavljanje opreme pečice

Vstavite drsno opremo pečice, tako da bosta dvojna drsna robova na zadnji strani pečice in obrnjena navzdol. Drsno opremo potisnite med vodili ene izmed višin vodil v pečici.



Sočasno vstavljanje rešetke in globokega pekača



Rešetko položite na globok pekač. Globok pekač potisnite med vodili ene izmed višin vodil v pečici.

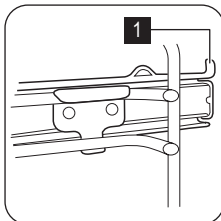
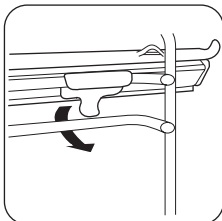
Teleskopska vodila

Nameščanje teleskopskih vodil

Teleskopski vodili lahko namestite na vsak nivo.

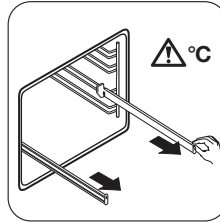
Teleskopski vodili morata biti nameščeni na istem nivoju.

Zaustavitveni element (**1**), ki je na enem koncu teleskopskega vodila, mora gledati navzgor.

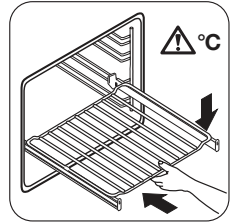


Uporaba teleskopskih vodil

Teleskopska vodila omogočajo lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk.



1 Izvlecite desno in levo teleskopsko vodilo.



2 Na teleskopski vodili namestite rešetko ter ju previdno potisnite v napravo.

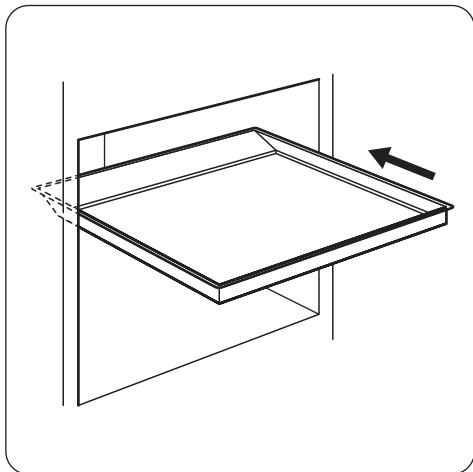
Preden zaprete vrata pečice, preverite, ali ste teleskopski vodili popolnoma potisnili v notranjost pečice.

i Teleskopska vodila lahko kupite posebej.

! **Previdnost!** Teleskopskih vodil ne pomivajte v pomivalnem stroju. Teleskopskih vodil ne podmazujte.

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.

Pečica - Koristni namigi in nasveti

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

- V napravi so štirje nivoji za rešetko. Nivoje za rešetko štejte od spodaj navzgor.
- Istočasno lahko pripravljate različne jedi na dveh višinah. Rešetki vstavite na višini 1 in 3.
- 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 kuhanja.
- 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 rezultat 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 prestrezno 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 prestrezno 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	Teža (g)	Vrsta pekača	Nivo rešetke	Čas predgrevanja (minute)	Temperatura (°C)	Čas priprave / pečenja (minute)
Pecivo iz krhkega testa	250	emajliran	3	-	150	25-30
Pogača	1000	emajliran	2	10	160-170	30-35
Pecivo iz vzhajanege testa	2000	emajliran	3	-	170-190	40-50
Jabolčna pita	1200+1200	2 okrogla aluminizirana pekača (premer: 20 cm)	1	15	180-200	50-60
Drobno pecivo	500	emajliran	2	10	160-180	25-30
Biskvit brez maščob	350	1 okrogel aluminiziran pekač (premer: 26 cm)	1	10	160-170	25-30
Maslen kolač	1500	emajliran	2	-	160-170	45-55 ¹⁾
Piščanec, cel	1350	rešetka pečice na 2. nivoju, pekač za pečenje na 1. nivoju	2	-	200-220	60-70
Piščanec, polovica	1300	rešetka pečice na 3. nivoju, pekač za pečenje na 1. nivoju	3	-	190-210	30-35
Svinjska rebrca	600	rešetka pečice na 3. nivoju, pekač za pečenje na 1. nivoju	3	-	190-210	30-35
Sadni kruh	800	emajliran	2	20	230-250	10-15
Polnjeno pecivo iz kvašenega testa	1200	emajliran	2	10-15	170-180	25-35
Pizza	1000	emajliran	2	10-15	200-220	30-40
Skutna torta	2600	emajliran	2	-	170-190	60-70
Švicarska jabolčna torta	1900	emajliran	1	10-15	200-220	30-40

Jed	Teža (g)	Vrsta pekača	Nivo rešetke	Čas predgrevanja (minute)	Temperatura (°C)	Čas priprave / pečenja (minute)
Božični kolač	2400	emajliran	2	10-15	170-180	55-65 ²⁾
Quiche Lorraine (Lotaringška špehovka)	1000	1 okrogel pekač (premer: 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50
Kmečki kruh	750+750	2 okrogla aluminizirana pekača (premer: 20 cm)	1	18 ³⁾	180-200	60-70
Romunska biskvitna torta	600+600	2 okrogla aluminizirana pekača (premer: 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50
Tradicionalna romunska biskvitna torta	600+600	2 okrogla aluminizirana pekača (premer: 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Pekovsko pecivo	800	emajliran	2	10-15	200-210	10-15
Rulada	500	emajliran	1	10	150-170	15-20
Beljakovi poljubčki	400	emajliran	2	-	100-120	40-50
Drobljenec	1500	emajliran	3	10-15	180-190	25-35
Biskvit	600	emajliran	3	10	160-170	25-35
Maslena pogacha	600	emajliran	2	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.

Program za pizzo

Vrsta peciva	Položaj rešetk	Temperatura v °C	Čas min.
Pizza (tanka) ¹⁾	1 - 2	200 - 230 ²⁾	10 - 20
Pizza (zelo obložena) ¹⁾	1 - 2	180 - 200	20 - 35
Pite	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Špinačni narastek	1 - 2	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine (pikantna pita)	1 - 2	170 - 190	45 - 55

Vrsta peciva	Položaj rešetk	Temperatura v °C	Čas min.
Švicarska pita	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Skutna torta	1 - 2	140 - 160	60 - 90
Jabolčni kolač, obložen	1 - 2	150 - 170	50 - 60
Zelenjavna pita	1 - 2	160 - 180	50 - 60
Nevzhajan kruh	2 - 3	230 - 250 ²⁾	10 - 20
Kolač iz krhkega testa	2 - 3	160 - 180 ²⁾	45 - 55
Flammekuchen	2 - 3	230 - 250 ²⁾	12 - 20
Piroge (ruska različica prepognjenke)	2 - 3	180 - 200 ²⁾	15 - 25

1) Uporabite globok pekač

2) Pečico predhodno ogrejte

i Ko pečete pico, obrnite upravljalna gumba za funkcije pečice in temperaturo pečice v položaj za pico, da boste dosegli najboljši rezultat.

Informacije o akrilamidih

Pomembno! Glede na najnovejša znanstvena dognanja lahko prekomerno

Pečica - Vzdrževanje in čiščenje

⚠ Opozorilo! Glejte poglavje »Varnostne informacije«.

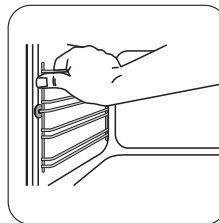
- Sprednji del naprave očistite z mehko krpo, namočeno v topli vodi s čistilom.
- Za čiščenje kovinskih površin uporabljajte običajno čistilno sredstvo
- Notranjost pečice očistite po vsaki uporabi. Na ta način lažje odstranite umazanijo, ki se ne more zapeči na površino.
- Trdovratno umazanijo očistite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

zapečena hrana (zlasti jedi, ki vsebujejo škrob) predstavlja tveganje za zdravje zaradi akrilamidov. Zato priporočamo, da hrano pripravljate pri najnižjih možnih temperaturah in je ne zapečete preveč.

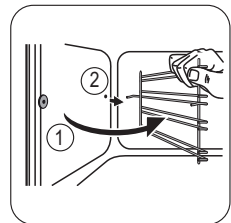
Podporna vodila rešetke

Za čiščenje stranskih sten lahko odstranite podporna vodila rešetke.

Odstranjevanje podpornih vodil rešetke



1 Sprednji del podpornega vodila rešetke povlecite stran od stranske stene.



2 Zadnji del podpornega vodila rešetke povlecite stran od stranske stene in ga odstranite.

Nameščanje podpornih vodil rešetke

Podporna vodila rešetke namestite v obratnem zaporedju.

- i** Zaokroženi konci podpornih vodil rešetke morajo gledati naprej.

Čiščenje vrat pečice

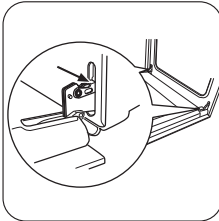
Vrata pečice imajo dve stekleni plošči, ki sta nameščeni ena za drugo. Za lažje čiščenje snemite vrata pečice in notranjo stekleno ploščo.

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

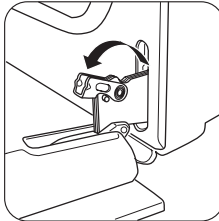
- !** **Opozorilo!** Ne čistite vrat pečice, dokler so steklene plošče še tople. Če čistite vroče plošče, lahko steklo počí.

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

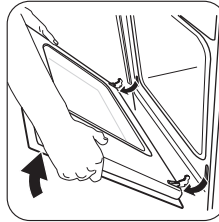
Odstranjevanje vrat pečice in steklene plošče



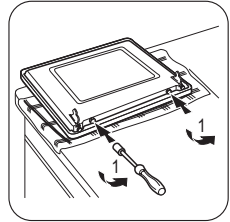
- 1** Vrata odprite do konca in primite tečajja vrat.



- 2** Dvignite in zavrtite vzvoda na obeh tečajjih.

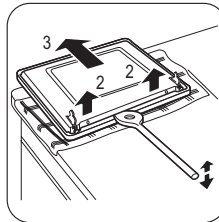


- 3** Zaprite vrata pečice do prvega položaja odpiranja (do polovice). Potem jih potegnite naprej in snemite s tečajev.



- 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

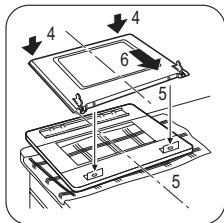
- 7** Očistite notranjo stran vrat. Steklo očistite z vodo in milom. Previdno ga posušite.

- 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. Obstaja nevarnost električnega udara.

Pred zamenjavo žarnice v pečici:

- Izklopite pečico.

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

- Odstranite varovalke iz omarice z varovalkami ali odklopite odklopnik.

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

1. Steklen pokrov obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca in ga snemite.
2. Očistite steklen pokrov.
3. Zamenjajte žarnico v pečici z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C. Uporabite enako vrsto žarnice.
4. Namestite steklen pokrov.

za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okviru notranjosti pečice.

Priporočamo, da podatke zapišete sem:

Ime modela (MOD.)

Številka izdelka (PNC)

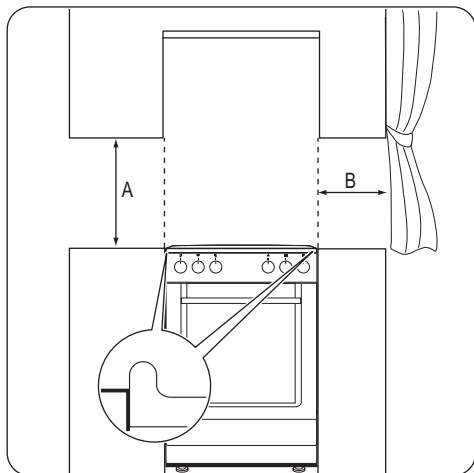
Serijska številka (S.N.)

Namestitev

! **Opozorilo!** Glejte poglavje »Varnostne informacije«.

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	8685 W

Skrb za varstvo okolja

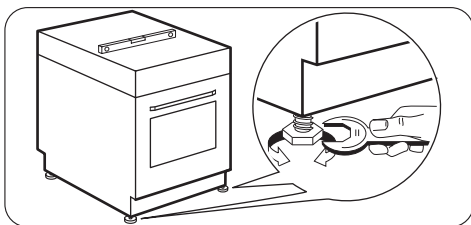
Simbol  na izdelku ali njegovi embalaži označuje, da s izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjstvi odpadki,

www.zanussi.com

Napetost	230 V
Frekvenca	50 Hz

Namestitev v vodoraven položaj

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



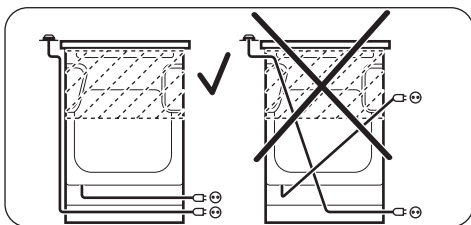
Priključitev na električno omrežje

i 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 prerezom.

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



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

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 onespособiti za delovanje, da ne predstavlja nevarnosti.

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



www.zanussi.com/shop

