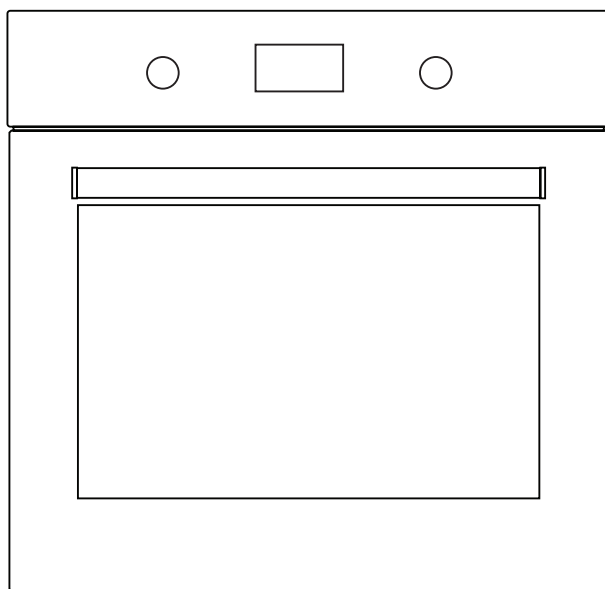


simfer

BUILT-IN OVEN

Electrical

60cm



USER MANUAL **GB**

KORISNIČKI PRIRUČNIK **HR**

UPORABNIŠKI PRIROČNIK **SI**

Dear Customer,

Thank you for relying on this product.

We aim to allow you to optimally and efficiently use this environment-friendly product produced in our modern facilities under precise conditions with respect to sense of quality in total.

We advise you to read these operating manual thoroughly before using the oven and keep it permanently so that the features of the built-in oven you have purchased will stay the same as the first day for a long time.

NOTE:

This Operating Manual is prepared for multiple models. Your appliance may not feature some functions specified in the manual.

The product images are schematic.

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without adversely affecting nature.

Products marked with (*) are optional.

"Complies with AEEE Regulation"

CONTENTS

Important Warnings.....	4
Introducing The Appliance.....	6
Technical Specifications.....	7
Installation Of Appliance.....	7
Important Warnings.....	13
Control Panel.....	14
Program Types.....	16
Cooking Recommendations.....	17
Cooking Table.....	17
Using The Oven.....	18
Replacing Oven Lamp.....	19
Cleaning Oven Glass.....	19
Cleaning And Mounting Oven Door.....	20
Maintenance And Cleaning.....	21
Steam Cleaning.....	21
Accessories.....	22
Troubleshooting.....	23
Environmentally-Friendly Disposal.....	23
Package Information.....	23

IMPORTANT WARNINGS

- 1. WARNING:** To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp.
- 2. WARNING:** All supply circuit connections must be disconnected before accessing terminals.
- 3. WARNING:** The accessible parts may be hot during use of grid. Children must be kept away.
- 4. WARNING:** Fire hazard; do not store materials on cooking surface.
- 5. WARNING:** If the surface is cracked, open the appliance circuit to avoid risk of electric shock.
- 6. WARNING:** Appliance and its accessible parts are hot during operation.
7. Setting conditions of this appliance are specified on the label.(Or on the data plate)
8. Accessible parts might be hot during use of grill. Small children should be kept away.
- 9. WARNING: Appliance is intended for cooking only. It should not be used for other purposes like heating a room.**
10. There are additional protective tools avoiding contact with oven doors.This part must be attached when it's likely that there are children around.
11. Do not use steam cleaners to clean the appliance.
12. NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the appliance circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

13. Hard and abrasive cleaners or hard metal scrapers should not be used to clean the oven glass door, as these can scratch the surface and cause breaking.

14. Ensure that door is fully closed after food is placed.

15. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

16. Touching the heating elements should be avoided.

17. This appliance can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.

18. The appliance hasn't been designed for operation with an external time or a separate remote control system.

19. This device has been designed for domestic use.

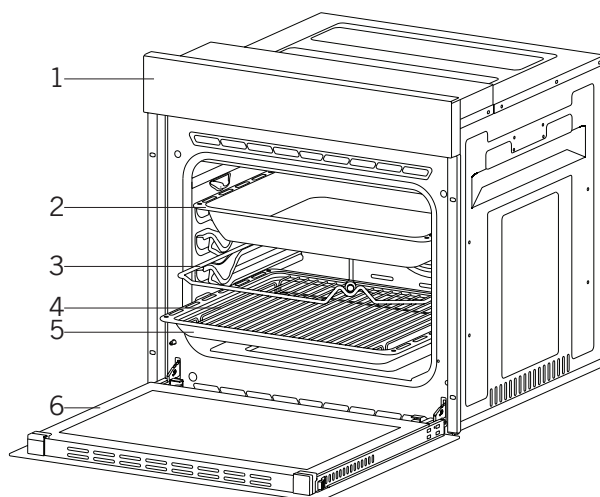
20. Cleaning and user maintenance can't be made by children without adult supervision.

21. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shouldn't be made by children unless they are older than 8 years old and under adult supervision.

22. Make sure that children at and under 8 can't reach appliance and appliance cable.

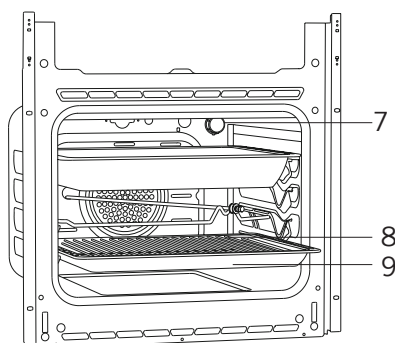
23. Keep curtains, tissue paper or combustible (flammable) materials away from appliance before starting to use it. Do not place flammable or combustible materials in or on the appliance.

INTRODUCING THE APPLIANCE



- 1. Control Panel
- 2. Deep Tray*
- 3. Roast Chicken Skewer

- 4. In Tray Wire Grill
- 5. Standard Tray
- 6. Oven door



- 7. Lamp
- 8. In Tray Wire Grill
- 9. Standard Tray

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SPECIFICATIONS	60 cm Built-In Oven			
Lamp Power	15W			
Thermostat	50-250 / Max °C			
Lower Heater	1200W			
Upper Heater	1000W			
Turbo Heater	1800W			
Grill Heater	Small Grill	1000W	Big Grill	2000W
Supply Voltage	220V-240V 50/60 Hz			

Technical specifications can be changed without prior notice to improve product quality.

The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

Figures in this guide are schematic and may not be exactly match your product.

INSTALLATION OF APPLIANCE

Ensure that electrical installation is suitable for operationalising the appliance. If not, call an electrician and plumber to make necessary arrangements. Manufacturing firm can't be hold responsible for damages to arise due to operations by unauthorized people and product warranty becomes void.

WARNING: It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power utility prepared.

WARNING: The rules about electrical local standards must be adhered to during product installation.

WARNING: Check for any damage on the product before installing it. Do not have product installed if it's damaged. Damaged products pose danger for your safety.

Important Warnings for Installation:

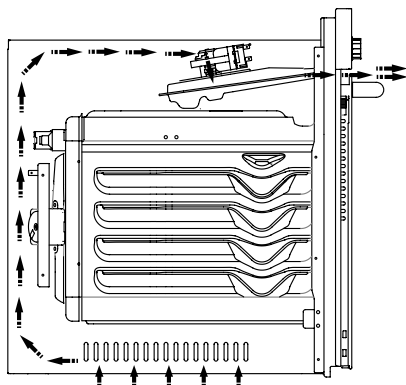


Figure 1

Cooling fan shall take extra steam out and prevent outer surfaces of appliance from overheating during operation of oven. This is a necessary condition for better appliance operation and better cooking.

Cooling fan shall continue operation after cooking is finished. Fan shall automatically stop after cooling is completed.

A clearance must be left behind the enclosure where you'll place the appliance for efficient and good operation. This clearance shouldn't be ignored as it's required for ventilation system of the appliance to operate.

Right Place For Installation

Product has been designed to be mounted to worktops procured from market. A safe distance must be left between the product and kitchen walls or furniture. See the drawing provided on the next page for proper distances. (values in mm).

- Used surfaces, synthetic laminates and adhesives must be heat resistant. (minimum 100°C).
- Kitchen cupboards must be level with product and secured.
- If there is a drawer below the oven, a rack must be placed between oven and drawer.

WARNING: Do not install the product next to refrigerators or coolers. The heat emitted by the product increases the energy consumption of cooling devices.

WARNING: Do not use door and/or handle to carry or move the product.

60 cm Built-In Oven Installation and Mounting

Place of use for product must be located before starting installation.

Product mustn't be installed in places which are under the effect of strong air flow.

Carry the product with minimum two people. Do not drag the product so that floor isn't damaged.

Remove all transportation materials inside and outside the product. Remove all materials and documents in the product.

Installation Under Counter

Cabin must match the dimensions provided in Figure 2.

A clearance must be provided at the rear part of the cabin as indicated in the figure so that necessary ventilation can be achieved.

After mounting, the clearance between lower and upper part of the counter is indicated in Figure 5 with "A". It's for ventilation and shouldn't be covered.

Installation In An Elevated Cabinet

Cabin must match the dimensions provided in Figure 4.

The clearances with the dimensions indicated in the figure must be provided at the rear part of cabin, upper and lower sections so that necessary ventilation can be achieved.

Installation Requirements

Product dimensions are provided in the Figure 3.

Furniture surfaces for mounting and mounting materials to be used must have a minimum temperature resistance of 100 °C.

Mounting cabin must be secured and its floor must be plane for product not to tilt over.

Cabin floor must have a minimum strength that would handle a load of 60 kg.

Placing and Securing the Oven

Place the oven into the cabin with two or more people.

Ensure that oven's frame and front edge of the furniture match uniformly.

Supply cord mustn't be under the oven, squeeze in between oven and furniture or bend.

Fix the oven to the furniture by using the screws provided with the product. Screws must be mounted as shown in Figure 5 by passing them through plastics attached to frame of the product. Screws mustn't be overtightened. Otherwise, screw sockets might be worn.

Check that oven doesn't move after mounting. If oven isn't mounted in accordance with instructions, there is a risk of tilt over during operation.

Electrical Connection

Mounting place of the product must have appropriate electrical installation.

Network voltage must be compatible with the values provided on type label of product.

Product connection must be made in accordance with local and national electrical requirements.

Before starting the mounting disconnect network power. Do not connect the product to network until its mounting is completed.

Mounting

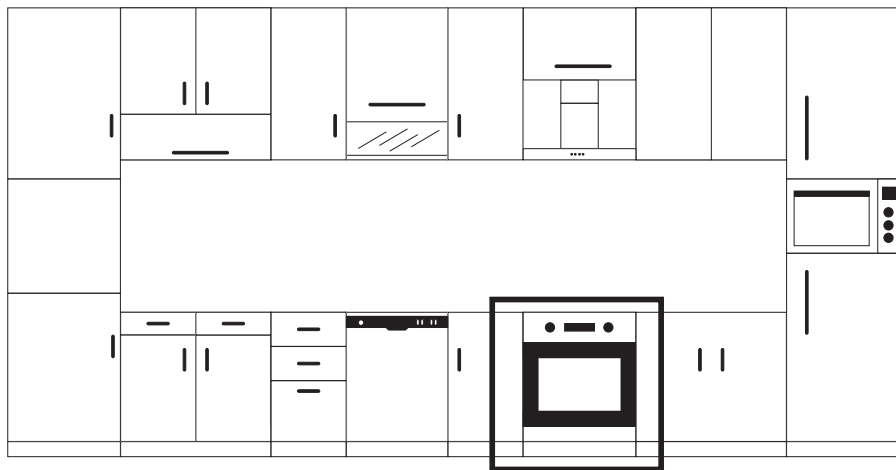


Figure 2

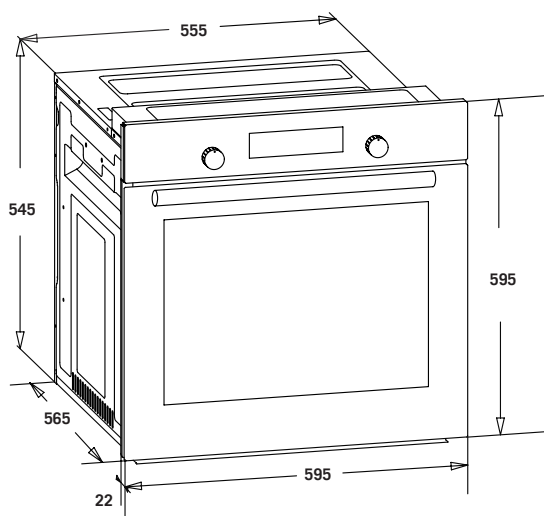
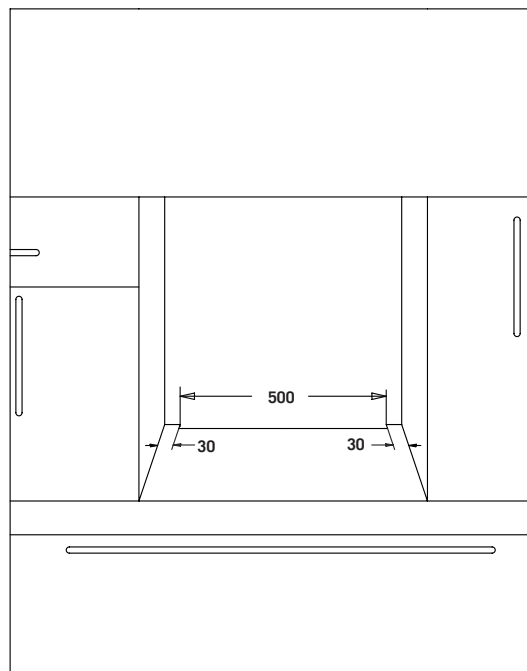
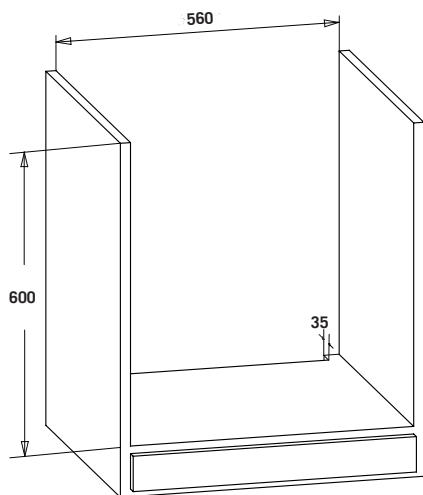


Figure 3

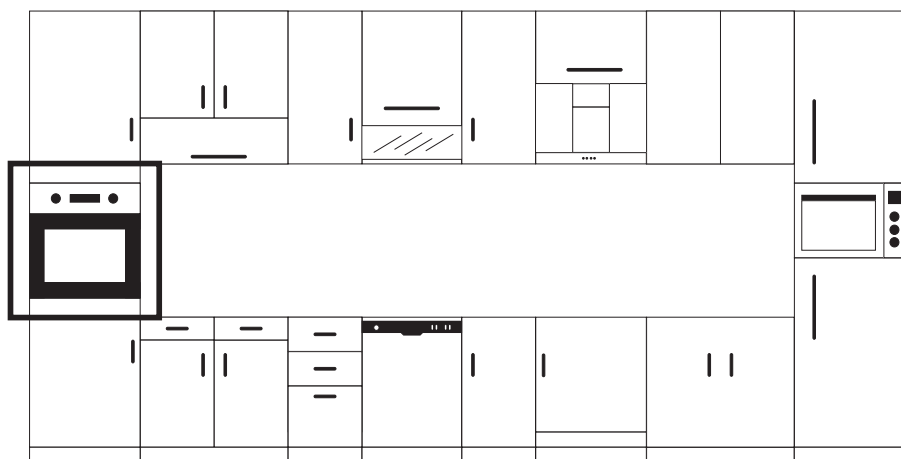
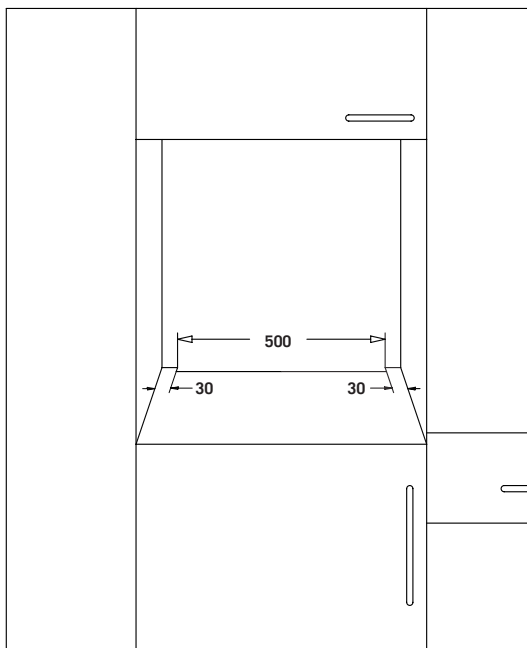
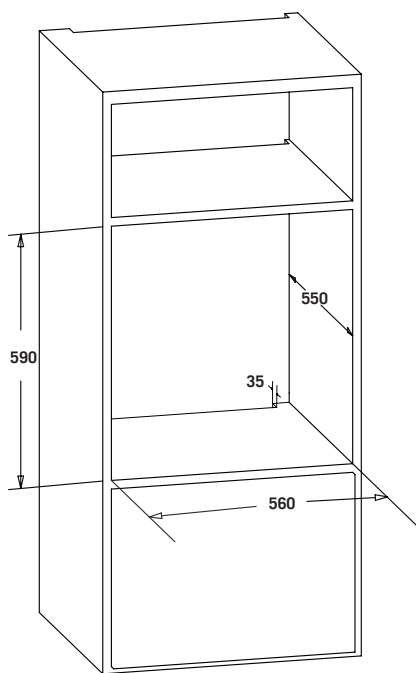


Figure 4



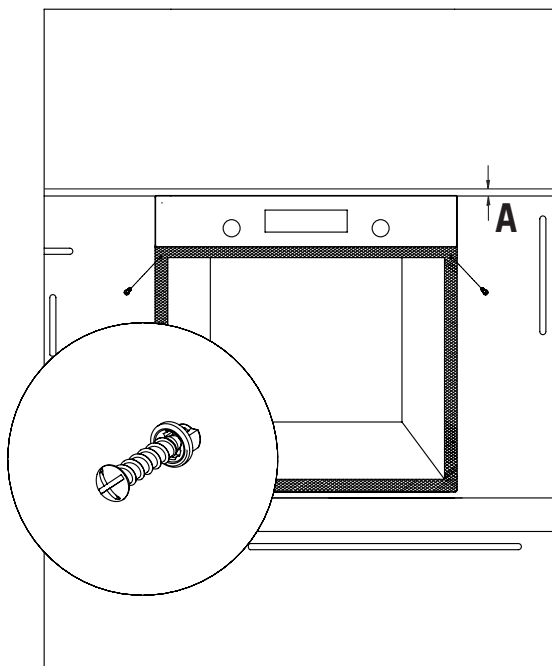


Figure 5

IMPORTANT WARNINGS

Electrical Connection and Safety

This oven must be installed and connected to its place correctly according to manufacturer instructions and by an authorized service.

Appliance must be installed in an oven enclosure providing high ventilation.

Electrical connections of the appliance must be made only via sockets having earth system furnished in compliance with rules. Contact an authorized electrician if there is no socket complying with the earthed system at where appliance will be placed. Manufacturing company is by no means responsible for damage resulting from connection of non-earthed sockets to appliance.

Plug of your oven must be earthed; ensure that socket for the plug is earthed. Plug must be located in a place that can be accessed after installation.

Your oven has been manufactured as 220-240 V 50/60 Hz. AC power supply compliant and requires a 16 Amp fuse. If your power network is different that these indicated values, refer to an electrician or your authorized service.

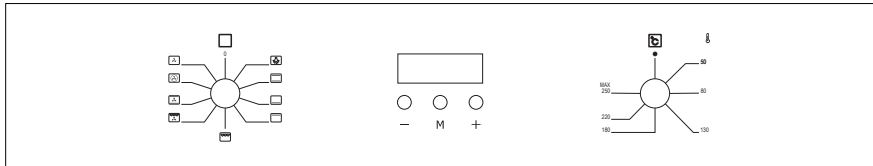
When you need to replace the electrical fuse, please ensure that electrical connection is made as follows:

- Phase (to live terminal) brown cable
- Blue cable to neutral terminal
- Yellow-green cable to earth terminal

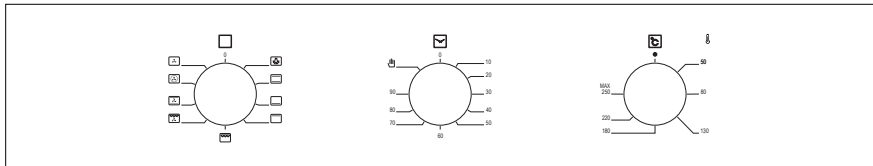
Oven disconnecting switches must be in an accessible place for final user while oven is in its place.

Power supply cable (plug in cable) mustn't touch hot parts of the appliance. If supply cord (plug in cable) is damaged, this cord must be replaced by the importer or its service agent or an equally competent personnel to prevent a hazardous situation.

CONTROL PANEL



Digital Panel Visual



Mechanical Panel Visual

Adjustment can be made only when button is popped for models with pop-up button.

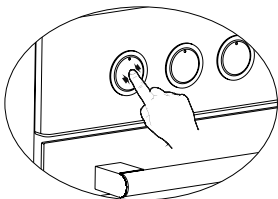


Figure 6 *

Make sure that button is popped by pressing on the button as shown in the figure at left side.

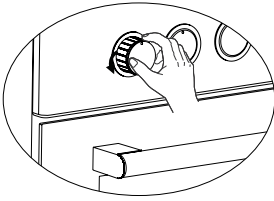


Figure 7*

You can make necessary adjustments by turning right or left when button is popped enough.

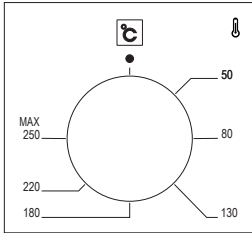


Figure 8

Thermostat Button: Helps to set cooking temperature of the food to be cooked in the oven. You can set the desired temperature by turning the button after placing the food into the oven. Check cooking table related to cooking temperatures of different foods.

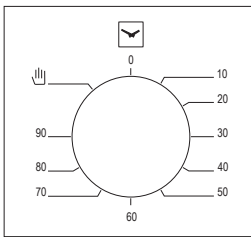


Figure 9

***Mechanical Timer Button:** Helps to set time for the food to be cooked in the oven. Timer de-energizes the heaters when set time expires and warns you by ringing. See cooking table for cooking times.

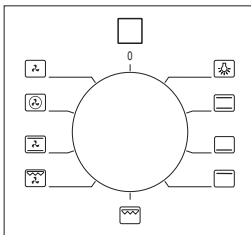


Figure 10

Program Button: Helps to set with which heaters the food placed in oven will be cooked. Heater program types in this button and their functions are stated below. Every model might not have all heater types and thus program types of these heaters.

PROGRAM TYPES

Heating program types in your appliance and important explanations of them are provided below for you can cook different foods appealing to your taste.

	Lower and Upper Heating Elements		Fan
	Lower Heating Element and Fan		Turbo Heater and Fan
	Grill and Roast Chicken		Lower-Upper Heating Element and Fan
	Upper Heating Element and Fan		Grill and Fan
	Multifunctional Cooking		Grill
	Lower Heating Element		Upper Heating Element
	Small Grill and Fan		Steam Cleaning

Lower heating element: Select this program towards end of cooking time if lower part of the food cooked will be roasted.

Upper heating element: Used for post heating or roasting very little pieces of foods.

Lower and upper heating elements: A program that can be used for cooking foods like cake, pizza, biscuit and cookie.

Lower heating element and fan: Use mostly for cooking foods like fruit cake.

Lower and upper heating element and fan: The program suitable for cooking foods like cakes, dried cakes, lasagne. Suitable for cooking meat dishes, as well.

Grill: Grill cooker is used for grilling meat like foods such as steak, sausage and fish. While grilling, tray should be placed in the lower rack and water must be placed in it.

Turbo heater and fan: Suitable for baking and roasting. Keep heat setting lower than "Lower and Upper Heater" program since heat is conveyed immediately via air flow.

Grill and fan: Suitable for cooking meat type foods. Do not forget to place a cooking tray in a lower rack inside the oven and a little water in it while grilling.

Multi Functional Cooking: Suitable for baking and roasting. Lower and upper heaters operate as well as quick transmission of heat via air flow. Suitable for cooking requiring single tray and intense heat.

COOKING RECOMMENDATIONS

You can find in the following table the information of food types which we tested and identified their cooking values in our labs. Cooking times can vary depending on the network voltage, quality of material to be cooked, quantity and temperature. Dishes to cook by using these values might not appeal to your taste. You can set various values for obtaining different tastes and results appealing to your taste by making tests.

WARNING: Oven must be preheated for 7-10 minutes before placing the food in it.

COOKING TABLE

Food	Cooking Function	Cooking Temperature (°C)	Cooking Rack	Cooking Time (min.)
Cake	Static / Static+Fan	170-180	2-3	35-45
Small Cake	Static / Turbo+Fan	170-180	2	25-30
Pie	Static / Static+Fan	180-200	2	35-45
Pastry	Static	180-190	2	20-25
Cookie	Static	170-180	2	20-25
Apple Pie	Static / Turbo+Fan	180-190	1	50-70
Sponge cake	Static	200/150*	2	20-25
Pizza	Static Fan	180-200	3	20-30
Lasagne	Static	180-200	2-3	25-40
Meringue	Static	100	2	50
Grilled Chicken**	Grill+Fan	200-220	3	25-35
Grilled Fish**	Grill+Fan	200-220	3	25-35
Calf Steak*	Grill+Fan	Max	4	15-20
Grilled Meatball**	Grill+Fan	Max	4	20-25

* Do not preheat. First half of cooking time is recommended to be at 200°C and while the other half at 150°C.

** Food must be turned after half of the cooking time.

USING THE OVEN

Initial Use of Oven

Here are the things you must do at first use of your oven after making its necessary connections as per instructions:

1. Remove labels or accessories attached inside the oven. If any, take out the protective folio on front side of the appliance.
2. Remove dust and package residues by wiping inside of the oven with a damp cloth. Inside of oven must be empty. Plug the cable of appliance into the electrical socket.
3. Set the thermostat button to the highest temperature (250 Max. °C) and run the oven for 30 minutes with its door closed. Meanwhile a slight smoke and smell might occur and that's a normal situation.
4. Wipe inside of the oven with a slightly warm water with detergent after it becomes cold and then dry with a clean cloth. Now you can use your oven.

Normal Use of Oven

1. Adjust thermostat button and temperature at which you want to cook the food to start cooking.
2. You can set cooking time to any desired time by using the button at models with mechanical timer. Timer will de-energize heaters when time expired and provide warning beep as ringing.
3. Timer turns the heaters off and provides audible signal when cooking time expires in line with the information entered in the models with digital timer.
4. Cooling system of the appliance will continue to operate after cooking is completed. Do not cut the power of appliance in this situation which is required for appliance to cool down. System will shut down after cooling is completed.

REPLACING OVEN LAMP

WARNING: To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off)

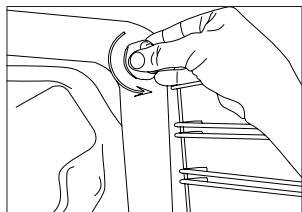


Figure 11

First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications. Lamp specifications must be as follows;

-220-240 V 50/60 Hz AC, -15 W, -Type E14

Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.

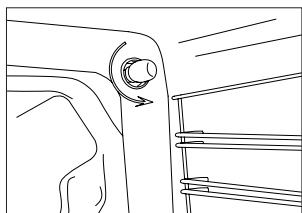


Figure 12

CLEANING OVEN GLASS

Lift by pressing on plastic latches on left and right side as shown in Figure 13 and pulling the profile toward yourself as in Figure 14. Glass is released after profile is removed as shown in Figure 15. Remove the released glass by pulling toward yourself carefully. Outer glass is fixed to oven door profile. You can perform glass cleaning easily after glasses are released. You can mount glasses back by performing the operations reversely after cleaning and maintenance are completed. Ensure that profile is seated properly in place.

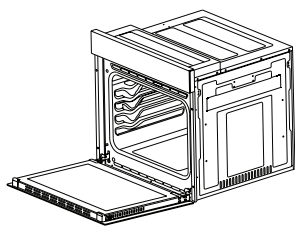


Figure 13

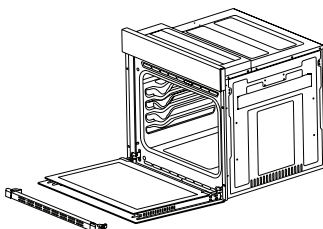


Figure 14

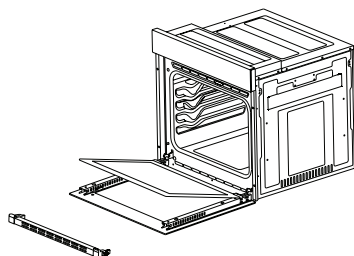


Figure 15

CLEANING AND MOUNTING OVEN DOOR

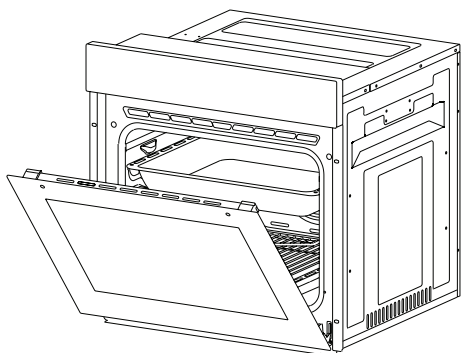


Figure 16

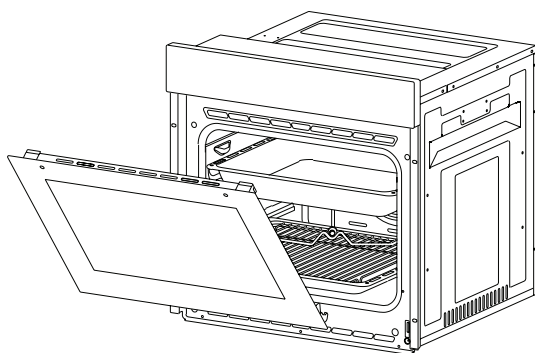


Figure 17

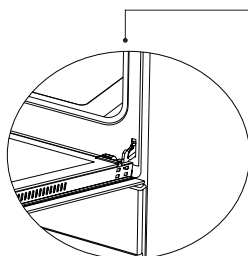


Figure 16.1

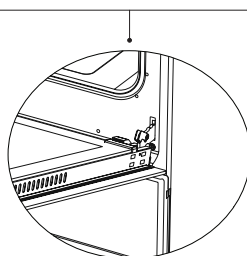


Figure 16.2

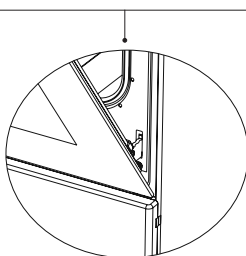


Figure 17.1

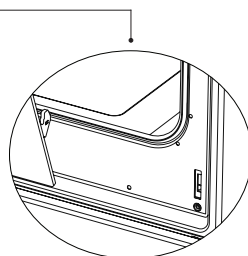


Figure 17.2

Open the door fully by pulling the oven door toward yourself. Then perform unlock operation by pulling the hinge lock upwards with the aid of screwdriver as indicated in **Figure 16.1**.

Set the hinge lock to the widest angle as in **Figure 16.2**. Adjust both hinges connecting oven door to the oven to the same position.

Later, close the opened oven door so that it will be in a position to contact with hinge lock as in **Figure 17.1**.

For easier removal of oven door, when it comes close to closed position, hold the cover with two hands as in **Figure 17.2** and pull upwards.

Reversely perform respectively what you did while opening door to reinstall oven door back.

MAINTENANCE AND CLEANING

1. Remove the power plug from electrical socket.
 2. Do not clean inner parts, panel, trays and other parts of the product with hard tools such as bristle brush, wire wool or knife. Do not use abrasive, scratching materials or detergent.
 3. Rinse after wiping the parts at inner parts of the product with soapy cloth, then dry thoroughly with a soft cloth.
 4. Clean glass surfaces with special glass cleaning material.
 5. Do not clean your product with steam cleaners.
 6. Never use combustibles like acid, thinner and gas while cleaning your product.
 7. Do not wash any part of the product in dishwasher.
 8. "Use potassium stearate (soft soap) for dirt and stains.
- You can perform cleaning with a soft textured cloth not to scratch surfaces according to the figures below.

STEAM CLEANING*

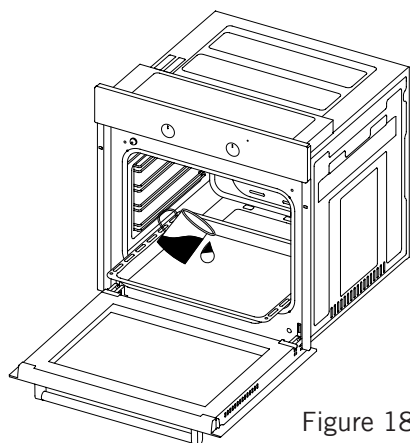
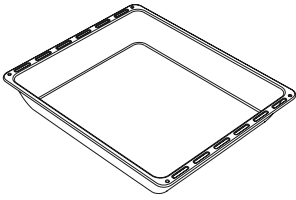


Figure 18

It enables cleaning the soils softened thanks to the steam to be generated in the oven.

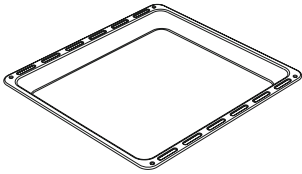
1. Remove all the accessories in the oven.
2. Pour a half litre of water into the tray and Place the tray at the bottom of the boiler.
3. Set the switch to the steam cleaning mode.
4. Set the thermostat to 70° C degrees and operate the oven for 30 minutes.
5. After operating the oven for 30 minutes, open the oven door and wipe the inner surfaces with a wet cloth.
6. Use dish-washing liquid, warm water and a soft cloth for stubborn dirt, then dry off the area you have just cleaned with a dry cloth.

ACCESSORIES (Optional)



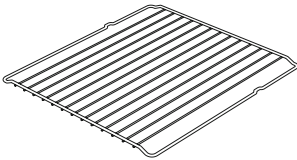
Deep Tray *

Used for pastry, big roasts, watery foods. It can also be used as oil collecting container if you roast directly on grill with cake, frozen foods and meat dishes.



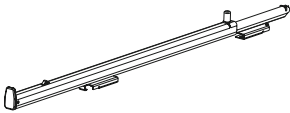
Tray

Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.



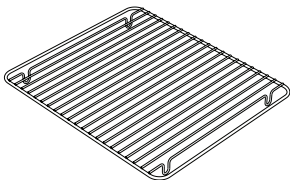
Wire Grill

Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.



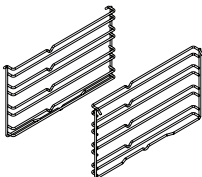
Telescopic Rail*

Trays and wire racks can be removed and installed easily thanks to telescopic rails.



In Tray Wire Grill *

Foods to stick while cooking such as steak are placed on in tray grill. Thus contact of food with tray and sticking are prevented.



Wire Racks*

You can place deep tray and tray on lower and upper wire racks while cooking.

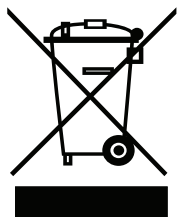
TROUBLESHOOTING

You can solve the problems you can face with your product by checking the following points before calling the technical service.

If Oven Doesn't Work;

- Check if electrical cable of the oven is plugged.
- Safely check if there is power in the network.
- Check the fuses.
- Check if electrical cable of the oven is damaged.

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the frame work for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Poštovani kupci,

Hvala vam na povjerenju i kupnji ovog proizvoda.

Cilj nam je omogućiti optimalnu i učinkovitu uporabu ovog ekološki prihvatljivog proizvoda koji je precizno proizveden u našim suvremenim postrojenjima s posebnim naglaskom na kvalitetu.

Preporučujemo da prije uporabe pećnice temeljito pročitate ovaj priručnik s uputama za uporabu i sačuvate ga kako biste što dulje održali izvorne funkcije i značajke pećnice.

NAPOMENA:

ovaj korisnički priručnik sadrži upute za uporabu više modela pećnice. Vaš uređaj možda nema određene značajke ili funkcije koje su navedene u priručniku.

Slike sadrže shematski prikaz uređaja.

Ovaj je proizvod proizveden u ekološki prihvatljivim modernim postrojenjima bez štetnog utjecaja na okoliš.

Neobvezni proizvodi označeni su sa zvjezdicom (*).

„Usklađeno s Pravilnikom o gospodarenju otpadnom električnom i elektroničkom opremom (AEEE)“

SADRŽAJ

Važna upozorenja.....	26
Predstavljanje uređaja.....	29
Tehničke specifikacije.....	30
Postavljanje uređaja.....	30
Važna upozorenja.....	36
Upravljačka ploča.....	37
Vrste programa.....	38
Savjeti za pripremu hrane.....	39
Ploča za pripremu hrane.....	40
Uporaba pećnice.....	40
Zamjena rasvjetne žarulje.....	41
Čišćenje staklenih površina.....	42
Čišćenje S Pomoću Pare.....	42
Čišćenje i montiranje vrata pećnice.....	43
Dodatna oprema.....	44
Održavanje i čišćenje.....	45
Rješavanje problema.....	45
Ekološki prihvatljivo odlaganje.....	45
Informacije o ambalaži.....	45

VAŽNA UPOZORENJA

- 1. UPOZORENJE:** Prije zamjene rasvjetne žarulje provjerite je li pećnica isključena iz izvora električne energije kako biste izbjegli opasnost od strujnog udara.
- 2. UPOZORENJE:** Prije dodirivanja strujnih kontakata obavezno odspojite uređaj od izvora električne energije.
- 3. UPOZORENJE:** Dostupni dijelovi pećnice mogu biti vrući tijekom uporabe rešetke za pripremu hrane. Držite djecu dalje od pećnice dok je u uporabi.
- 4. UPOZORENJE:** Opasnost od požara; nemojte držati predmete na površini za pripremu hrane.
- 5. UPOZORENJE:** Ako je površina napukla, odspojite uređaj iz izvora električne energije kako biste spriječili opasnost od strujnog udara.
- 6. UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi postanu vrući tijekom uporabe.
- 7.** Informacije za postavljanje uređaja navedene su na etiketi. (ili na podatkovnoj pločici)
- 8.** Dostupni dijelovi pećnice mogu biti vrući tijekom uporabe roštilja. Držite djecu dalje od pećnice dok je u uporabi.
- 9. UPOZORENJE:** Uređaj je namijenjen isključivo za pripremanje hrane. Ne smije se upotrebljavati u druge svrhe, primjerice za grijanje prostorije.

10. Upotrebljavate dodatnu zaštitnu opremu kako biste izbjegli izravno dodirivanje vrata pećnice.

Postavite navedeni dodatak na pećnicu ako se u njoj blizini nalaze djeca.

11. Nemojte čistiti uređaj s pomoću parnog čistača.

12. NIKADA NEMOJTE gasiti vatru s pomoću vode. Prvo odspojite uređaj iz izvora električne energije i zatim prekrijte plamen s pomoću prekrivača ili posebne vatrootporne tkanine.

13. Nemojte čistiti staklena vrata pećnice s pomoću grubih ili abrazivnih sredstava za čišćenje ili čvrstih metalnih strugača jer biste mogli oštetiti površinu i uzrokovati lom stakla.

14. Nakon umetanja hrane u pećnicu provjerite jesu li vrata potpuno zatvorena.

15. Djecu mlađu od 8 godina trebate držati dalje od uređaja ako nisu pod stalnim nadzorom.

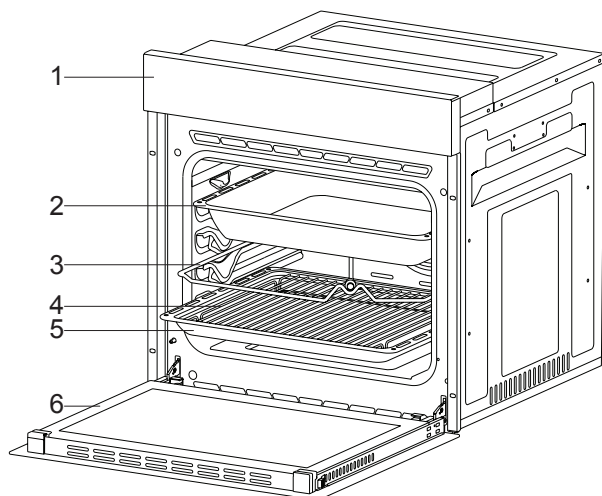
16. Izbjegavate dodirivanje grijaćih elemenata.

17. Ovaj uređaj smiju upotrebljavati djeca u dobi od 8 godina ili starija i osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili su educirani kako upotrebljavati uređaj na siguran način i razumiju uključene opasnosti.

18. Ovaj uređaj nije namijenjen za uporabu s vanjskim sustavom za mjerenje vremena ili odvojenim sustavom za daljinsko upravljanje.

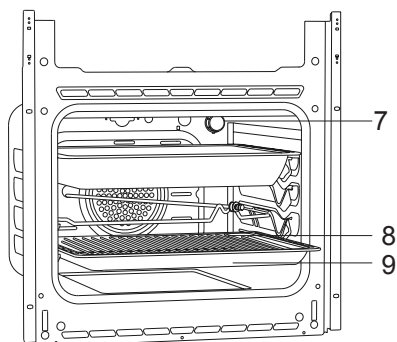
- 19.** Ovaj uređaj namijenjen je kućnoj uporabi.
- 20.** Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca izvan nadzora odraslih osoba.
- 21.** Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca mlađa od 8 godina i izvan nadzora odraslih osoba.
- 22.** Pazite da djeca mlađa od 8 godina ne mogu doseći uređaj i naponske kabele.
- 23.** Držite zavjese, papirnate maramice i ostale zapaljive materijale dalje od uređaja dok je u uporabi. Nemojte stavljati zapaljive materijale u ili na uređaj.

PREDSTAVLJANJE UREĐAJA



- 1. Upravljačka ploča
- 2. Duboki pladanj*
- 3. Vilica za pečenje pileta

- 4. Rešetka za pladanj
- 5. Običan pladanj
- 6. Vrata pećnice



- 7. Rasvjetna žarulja
- 8. Žičana rešetka za pladanj
- 9. Običan pladanj

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

SPECIFIKACIJE	Ugradbena pećnica od 60 cm			
Snaga Rasvjetne Žarulje	15W			
Termostat	50 - 250 / maks. °C			
Donji Grijač	1200W			
Gornji Grijač	1000W			
Turbo Grijač	1800W			
Grijač Roštilja	Mali Roštilj	1000W	Veliki Roštilj	2000W
Napajanje	220 V - 240 V 50/60 Hz			

Tehničke specifikacije pećnice mogu se mijenjati bez prethodne najave radi poboljšanja kvalitete proizvoda.

Vrijednosti laboratorijskih ispitivanja isporučuju se uz uređaj ili su navedene u pripadajućoj dokumentaciji u skladu s primjenjivim normama i standardima. Navedene vrijednosti mogu se razlikovati ovisno o uvjetima uporabe i okruženja.

Slike u ovom priručniku su shematske i ne moraju točno odgovarati vašem uređaju.

POSTAVLJANJE UREĐAJA

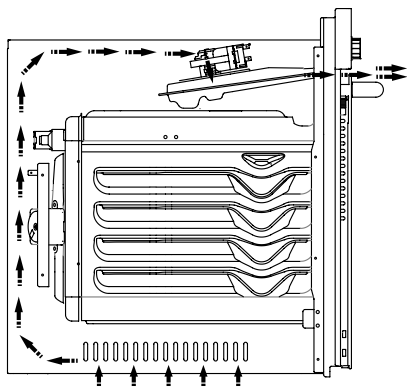
Provjerite odgovara li kućni električni priključak radnim zahtjevima uređaja. Ako ne odgovara, kontaktirajte s električarom ili vodoinstalaterom kako biste prilagodili priključke. Proizvođač ne preuzima odgovornost za štetu koja može nastati nepropisnim rukovanjem od strane neovlaštenih osoba koje također uzrokuje prestanak valjanosti jamstva.

UPOZORENJE: Kupac je odgovoran za pripremu lokacije za smještaj proizvoda i odgovarajućeg naponskog priključka.

UPOZORENJE: Tijekom postavljanja moraju se poštivati lokalna pravila i norme za uporabu električnih proizvoda.

UPOZORENJE: prije postavljanja provjerite postoje li tragovi oštećenja na proizvodu. Nemojte postavljati proizvod koji je oštećen. Oštećeni proizvodi narušavaju vašu sigurnost.

Važna upozorenja prije postavljanja:



Slika 1

Rashladni ventilator izbacuje višak pare i sprječava pregrijavanje vanjskih površina tijekom rada pećnice. To je nužan uvjet za bolji rad uređaja i bolju pripremu hrane. Rashladni ventilator radi i nakon završetka pripreme hrane. Automatski se zaustavlja kad je pećnica dovoljno rashlađena. Ostavite dovoljno razmaka oko kućišta pećnice kako biste osigurali učinkovit i pravilan rad. Nemojte zanemariti navedeni razmak jer je potreban za ispravno prozračivanje i rad uređaja.

Pravilan položaj za postavljanje uređaja

Proizvod je namijenjen za montažu na komercijalno dostupne radne plohe. Ostavite dovoljan razmak između proizvoda i kuhinjskih zidova ili namještaja. Crtež na sljedećoj stranici prikazuje točne udaljenosti između pećnice i okolnih zidova (vrijednosti su izražene u mm).

- Površine, sintetski laminati i ljepila moraju biti otporni na toplinu (od najmanje 100°C).
- Kuhinjski ormarići moraju biti u ravnini s proizvodom i sigurno učvršćeni.
- Ako se ispod pećnice nalazi ladica, potrebno je postaviti odgovarajući stalak između ladice i pećnice.

UPOZORENJE: nemojte postavljati proizvod pored hladnjaka ili škrinje. Toplina koju proizvodi pećnica povećava potrošnju energije rashladnih uređaja.

UPOZORENJE: nemojte upotrebljavati vrata i/ili pripadajuću ručicu za prenošenje ili pomicanje uređaja.

Postavljanje i montiranje ugradbene pećnice od 60 cm

Prije postavljanja proizvoda odredite lokaciju na kojoj ćete ga upotrebljavati. Proizvod se ne smije postavljati na mjestima koja su pod utjecajem jakog strujanja zraka.

Proizvod moraju prenositi najmanje tri osobe. Nemojte povlačiti proizvod kako ne biste oštetili podne površine.

Uklonite sav unutarnji i vanjski ambalažni materijal. Uklonite sve predmete i dokumente koji se nalaze unutar uređaja.

Postavljanje ispod radne površine

Ormarić mora odgovarati dimenzijama koje su prikazane na slici 2.

Ostavite dovoljan razmak u stražnjem dijelu ormarića, kako je prikazano na slici, radi potrebnog prozračivanja uređaja.

Razmak između donjeg i gornjeg dijela radne površine, nakon montaže, označen je s „A“ na slici 5. Razmak je potreban radi prozračivanja i treba ostati nepokriven.

Postavljanje u povišeni ormarić

Ormarić mora odgovarati dimenzijama koje su prikazane na slici 4.

U gornjem i donjem dijelu unutrašnjosti ormarića ostavite razmake prema uputama sa slike radi potrebnog prozračivanja uređaja.

Zahtjevi za postavljanje

Dimenzije proizvoda prikazane su na slici 3.

Moraju se upotrebljavati površine i materijali za ugradnju koji su otporni na temperature od najmanje 100 °C.

Ugradbeni ormarić mora biti sigurno učvršćen i potpuno ravan kako se proizvod ne bi prevrnuo.

Donja ploha ormarića mora imati minimalnu nosivost od 60 kg.

Postavljanje i učvršćivanje pećnici

Za stavljanje pećnice u ormarić potrebne su najmanje tri osobe.

Pazite da je okvir pećnice u ravni s prednjim rubom ormarića.

Naponski kabel ne smije biti ispod pećnice, stisnut između pećnice i namještaja ili savinut.

Pričvrstite pećnicu za kuhinjski namještaj s pomoću vijaka koji su isporučeni s proizvodom. Vijci se moraju postaviti kao što je prikazano na slici 5 tj. da prolaze kroz plastiku koja je pričvršćena za okvir proizvoda. Vijci se ne smiju prekomjerno stezati. U suprotnom se mogu istrošiti utori vijaka.

Provjerite je li pećnica sigurno učvršćena nakon montaže. Ako pećnica nije montirana u skladu s uputama, postoji rizik od naginjanja tijekom rada.

Strujni priključak

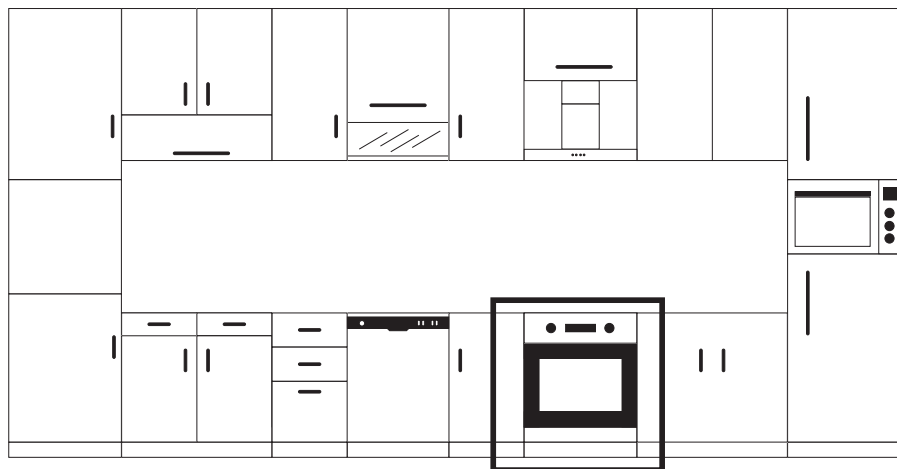
Na mjestu montaže mora postojati odgovarajući strujni priključak.

Mrežni napon mora biti u skladu s vrijednostima koje su navedene na tipskoj oznaci proizvoda.

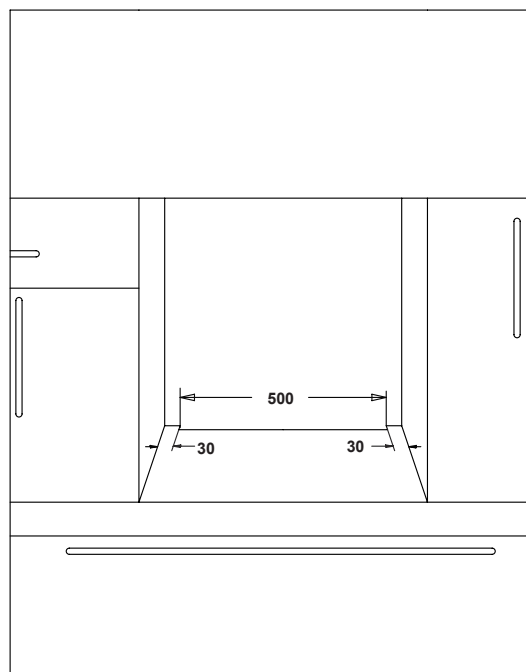
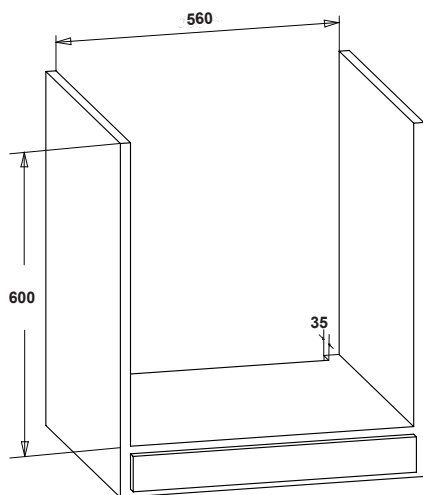
Strujni priključak proizvoda mora biti izveden u skladu s lokalnim pravilima i normama za uporabu električnih proizvoda.

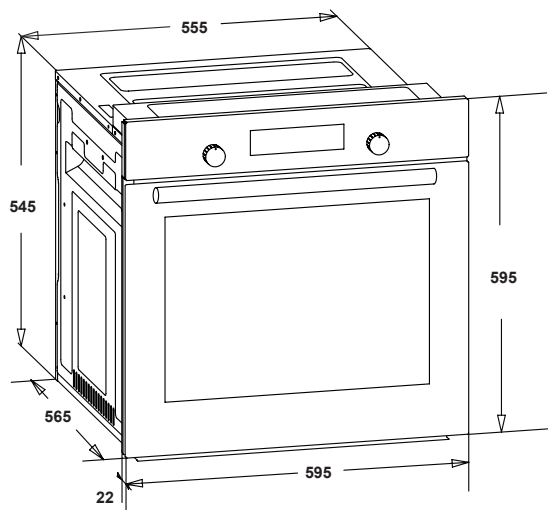
Prije početka montaže prekinite dovod električne energije. Nemojte priključivati proizvod na izvor električne energije prije završetka montaže.

Montaža

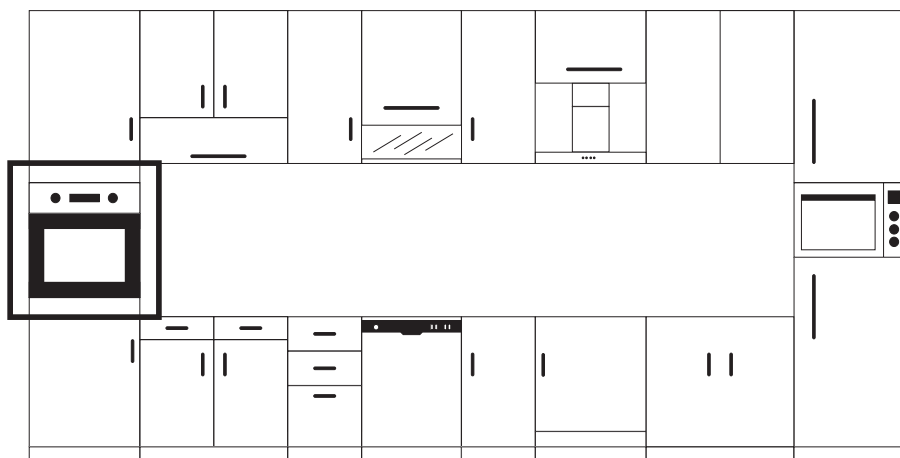


Slika 2

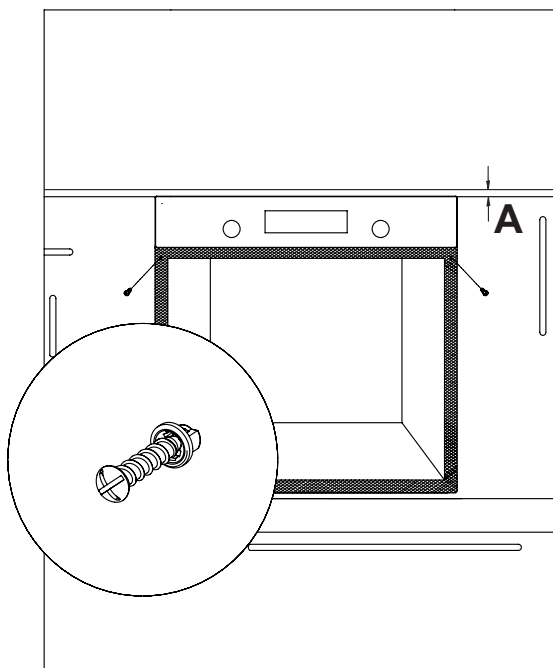
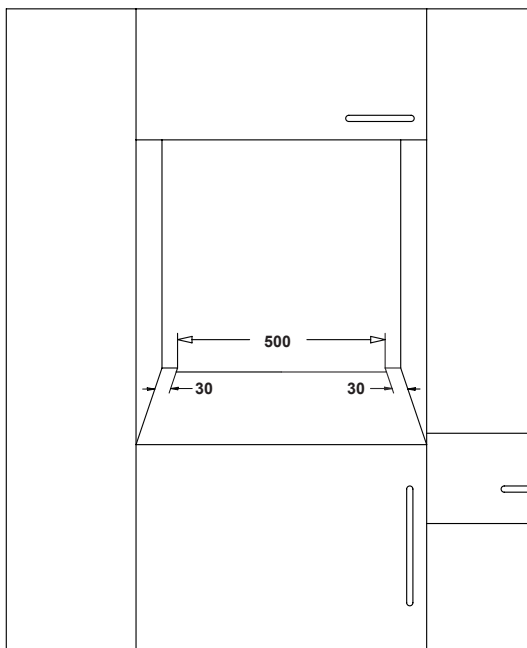
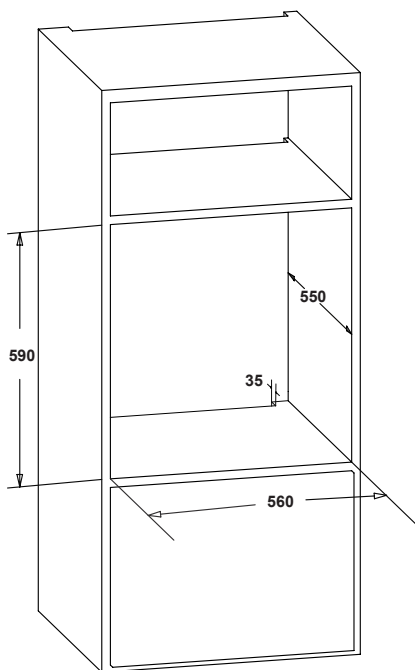




Slika 3



Slika 4



Slika 5

VAŽNA UPOZORENJA

Strujni priključak i sigurnost

Pećnica mora biti postavljena i spojena na izvor električne energije u skladu s uputama proizvođača i od strane ovlaštenog servisnog osoblja.

Uređaj mora biti postavljen u ormarić koji osigurava dobru razinu prozračivanja.

Strujni priključak uređaja mora se izvršiti samo putem utičnica koje su uzemljene u skladu s pravilima. Obratite se ovlaštenom električaru ako na mjestu postavljanja uređaja nema utičnica s prikladnim uzemljenjem. Proizvođač nipošto nije odgovoran za štetu nastalu uslijed priključivanja uređaja na neuzemljene utičnice.

Utikač pećnice mora biti uzemljen; morate osigurati uzemljenu utičnicu za izvedbu strujnog priključka. Utikač mora uvijek biti lako dostupan nakon postavljanja uređaja.

Pećnica je električni uređaj sa sljedećim radnim značajkama: 220 - 240 V 50/60 Hz. Uređaj zahtijeva izvor izmjenične struje i osigurač od 16 A. Ako se značajke vaše elektroenergetske mreže razlikuju od navedenih vrijednosti, obratite se električaru ili ovlaštenom servisu.

Ako je potrebno zamijeniti električni osigurač, pobrinite se da je strujni priključak izveden kako slijedi:

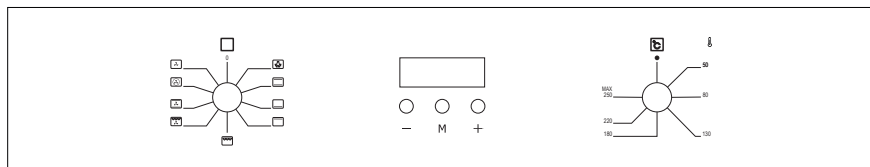
- Faza (kontakt pod naponom) smeđi kabel
- Plavi kabel na neutralni priključak
- Žuto-zeleni kabel na uzemljenje

Prekidači za isključivanje pećnice moraju biti na pristupačnom mjestu za krajnjeg korisnika kad je pećnica konačno postavljena.

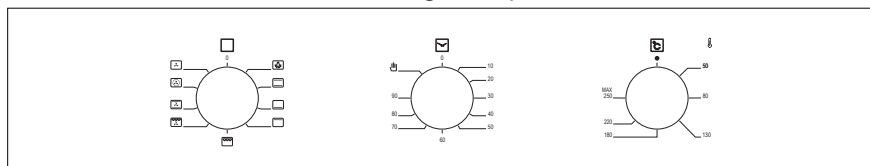
Naponski kabel (utikač) ne smije dodirivati vruće dijelove uređaja.

Ako je naponski kabel (utikač) oštećen, mora ga zamijeniti uvoznik, serviser ili jednako stručno osoblje radi izbjegavanja opasnih situacija.

UPRAVLJAČKA PLOČA

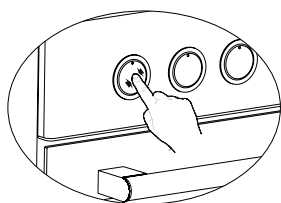


Prikaz digitalne ploče



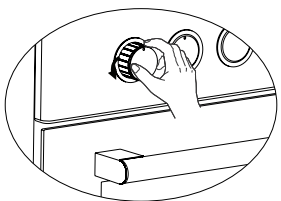
Prikaz mehaničke ploče

Podešavanje je moguće samo kada je izbačena tipka kod modela sa skočnom tipkom.



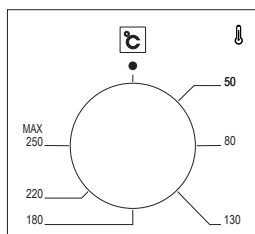
Slika 6*

Pritisnite tipku, kao što je prikazano na slici s lijeve strane, kako biste je izbacili.



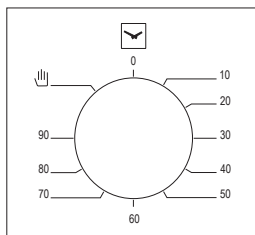
Slika 7*

Možete izvršiti željene prilagodbe okretanjem tipke nalijevo ili nadesno kada je dovoljno izbačena.



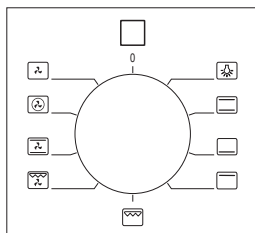
Slika 8

Tipka termostata: Služi za biranje temperature kuhanja za pripremu hrane u pećnici. Možete postaviti željenu temperaturu okretanjem tipke nakon stavljanja hrane u pećnicu. Provjerite tablicu s temperaturama za pripremu različitih namirnica.



Slika 9

***Tipka mehaničkog programatora vremena:** Služi za postavljanje vremena pripreme hrane u pećnici. Programator isključuje grijače po isteku odabranog vremena i zvučnim signalom upozorava korisnika. Pogledajte tablicu za određena vremena pripreme hrane.



Slika 10

Tipka za odabir programa: Služi da odabir grijača koji će se upotrebljavati za pripremu hrane u pećnici. Vrste programa i njihove funkcije navedene su u nastavku. Neki grijači i programi povezani s tim grijačima nisu dostupni na svim modelima pećnice.

VRSTE PROGRAMA

U nastavku su navedene vrste grijačkih programa i važne napomene za njihovu uporabu koje vam pomažu pripremiti raznolika jela za svačiji ukus.

	Donji i gornji grijači		Ventilator
	Donji grijač i ventilator		Turbo grijač i ventilator
	Roštilj i pečenje kokoši		Donji i gornji grijač i ventilator
	Gornji grijač i ventilator		Roštilj i ventilator
	Višenamjenska priprema hrane		Roštilj
	Donji grijač		Gornji grijač
	Mali roštilj i ventilator		Čišćenje s pomoću pare

Donji grijač: Odaberite ovaj program pred kraj pripreme ako želite dodatno zapržiti hranu s donje strane.

Gornji grijač: Upotrebljava se za naknadno zagrijavanje ili prženje malih komada hrane.

Donji i gornji grijači: Ovaj program možete upotrebljavati za pripremu kolača, pizze, keksa i kolačića.

Donji grijač i ventilator: Najčešće se upotrebljava za pripremu slastica poput voćne torte.

Donji i gornji grijači i ventilator: Program je pogodan za pripremu hrane kao što su kolači, suhi kolače, lasanje. Također je pogodan i za pripremu jela od mesa.

Roštilj: Grijač roštilja upotrebljava se za pečenje hrane poput odrezaka, kobasica i ribe. Prije roštiljanja stavite pladanj u donji nosač i ulijte u njega malo vode.

Turbo grijač i ventilator: Program je pogodan za pečenje kolača i prženje. Temperatura je niža nego pri uporabi programa „Donji i gornji grijač“ jer se toplina izravno prenosi zrakom.

Roštilj i ventilator: Program je pogodan za pripremu jela od mesa. Nemojte zaboraviti postaviti pladanj s malo vode na donji nosač u pećnici.

Višenamjenska priprema hrane: Program je pogodan za pečenje kolača i prženje. Koriste se donji i gornji grijači, a toplina se izravno i brzo prenosi zrakom. Pogodno za pripremu hrane koja zahtijeva jedan pladanj i jaku toplinu.

SAVJETI ZA PRIPREMANJE HRANE

Sljedeća tablica sadrži informacije o namirnicama koje smo testirali u našem laboratoriju i kojima smo utvrdili odgovarajuće vrijednosti vezane za njihovu pripremu. Vrijeme pripreme može se razlikovati ovisno o jačini struje, kvaliteti i količini namirnica i temperaturi pečenja. Hrana koju pripremite prema ovim uputama možda neće odgovarati vašem ukusu. Slobodno prilagođavajte navedene vrijednosti kako biste dobili drugačije rezultate i okus hrane.

UPOZORENJE: pećnicu zagrijte na željenu temperaturu 7 - 10 minuta prije stavljanja hrane.

TABLICA S PODACIMA ZA PRIPREMU HRANE

Hrana	Priprema Funkcija	Temperatura (°C)	Položaj Polica	Priprema Vrijeme (min.)
Torta	Statično / Statično+Ventilator	170-180	2	35-45
Mala Torta	Statično / Turbina+Ventilator	170-180	2	25-30
Pita	Statično / Statički+Ventilator	180-200	2	35-45
Slastice	Statično	180-190	2	25-30
Kolačići	Statično	170-180	3	20-25
Pita Od Jabuka	Statično / Statično+Ventilator	180-190	2	50-70
Biskvit Torta	Statično	200/150*	2	20-25
Pizza	Statično+Ventilator	180-200	3	20-30
Lazanje	Statično	180-200	2	25-40
Meringue Torta	Statično	100	2	60
Piletina S Roštilja	Statično+Ventilator/ Turbina+Ventilator	180-190	2	45-50
Riba S Roštilja**	Roštilj	200-220	4	25-30
Riba Na Žaru**	Roštilj+Ventilator	200-220	4	25-30
Teleći Odrezak*	Roštilj+Ventilator	Max.	4	15-20
Mesne Okruglice**	Roštilj	Max.	4	20-25

* Nemojte prethodno zagrijavati. Prvu polovicu vremena pecite pri temperaturi od 200 °C, a drugu polovicu pri 150 °C.

** Hranu okrenite nakon isteka polovice vremena pečenja.

UPORABA PEĆNICE

Prva uporaba pećnice

Nakon priključivanja pećnice na izvor električne energije i prije prve uporabe obavezno postupite prema sljedećim uputama:

1. Uklonite etikete ili dodatni pribor iz unutrašnjosti pećnice. Ako postoji, skinite zaštitnu foliju s prednje strane uređaja.
2. Obrišite unutrašnjost pećnice s pomoću vlažne krpe kako biste uklonili prašinu i ostatke ambalažnog materijala. Unutrašnjost pećnice mora biti prazna. Umetnite kabel uređaja u električnu utičnicu.
3. Postavite tipku termostata na najvišu temperaturu (maks. 250 °C) i ostavite pećnicu da radi 30 minuta sa zatvorenim vratima. Možete vidjeti malo dima i osjetiti slabi miris. To je uobičajeno.
4. Nakon što se ohladi, obrišite unutrašnjost pećnice s malo tople vode i deterdženta, a zatim i sa suhom čistom krpom. Sada se možete koristiti pećnicom.

Uobičajena uporaba pećnice

1. Kako biste počeli pripremati hranu, namjestite željenu temperaturu s pomoću tipke termostata.

2. Možete postaviti željeno vrijeme s pomoću odgovarajuće tipke na modelima s mehaničkim programatorom. Programator isključuje grijače po isteku odabranog vremena i zvučnim signalom upozorava korisnika.

3. Programator isključuje grijače po isteku odabranog vremena i oglašava zvučni signal sukladno odabranim postavkama na modelima s digitalnim programatorom.

4. Rashladni sustav uređaja radi i nakon završetka pripreme hrane. Nemojte isključivati uređaj u situacijama u kojima je električna energija potrebna za hlađenje pećnice. Sustav se automatski zaustavlja kad je pećnica dovoljno rashlađena.

ZAMJENA RASVJETNE ŽARULJE

UPOZORENJE: Prije zamjene rasvjetne žarulje provjerite je li pećnica isključena iz izvora električne energije kako biste izbjegli opasnost od strujnog udara.

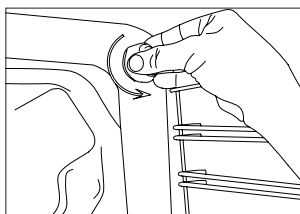
Prvo isključite napajanje uređaja i provjerite je li dovoljno hladan.

Okretanjem uklonite zaštitno staklo kako je prikazano na slici s lijeve strane. Ako imate poteškoća s okretanjem zaštitnog stakla, poslužite se plastičnim rukavicama radi boljeg prijanjanja.

Zatim odvrnite staru žarulju i postavite novu koja ima iste tehničke značajke. Tehničke značajke žarulje:

-220 - 240 V 50/60 Hz AC, 15 W, Tip E14

Ponovno postavite zaštitno staklo, umetnite kabel uređaja u električnu utičnicu i zamjena je završena. Sada se možete koristiti pećnicom.



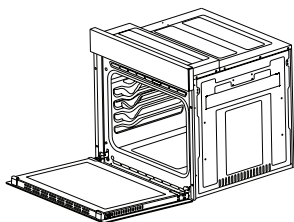
Slika 11



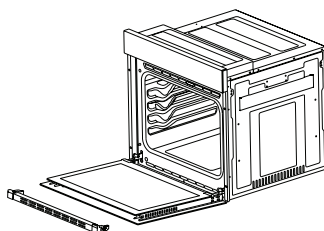
Slika 12

ČIŠĆENJE STAKLENIH POVRŠINA

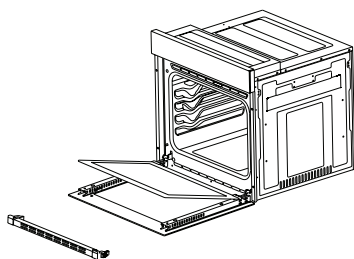
Podignite staklo pritiskom na plastične kvačice na lijevoj i desnoj strani kao što je prikazano na slici 13. i povlačenjem profila prema sebi kao na slici 14. Staklo se otpušta nakon uklanjanja profila, kao što je prikazano na slici 15. Uklonite staklo pažljivim povlačenjem prema sebi. Vanjsko staklo pričvršćeno je za profil vrata pećnice. Nakon otpuštanja stakla možete ga jednostavno očistiti. Nakon čišćenja i ostalih radnji vezanih uz održavanje, vratite staklo u početni položaj obavljanjem gore navedenih koraka obrnutim redoslijedom. Prije uporabe pećnice provjerite je li profil ispravno pričvršćen.



Slika 13

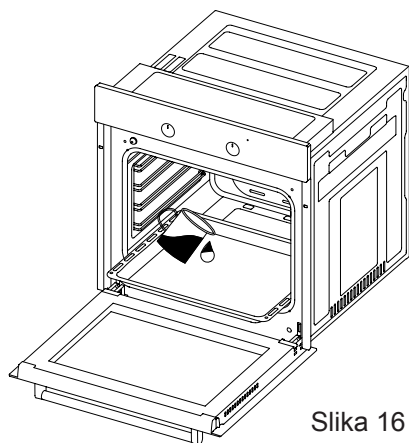


Slika 14



Slika 15

ČIŠĆENJE S POMOĆU PARE*



Slika 16

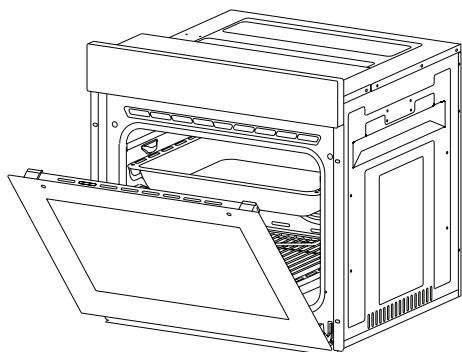
Omogućuje uklanjanje naslaga prljavštine koje su omekšale zahvaljujući oslobađanju pare u pećnici.

1. Uklonite sve predmete iz unutrašnjosti pećnice.
2. Ulijte pola litre vode u pladanj i stavite ga na dno pećnice.
3. Postavite prekidač u položaj za čišćenje s pomoću pare.
4. Postavite termostaat na 70° C stupnjeva i ostavite pećnicu da radi 30 minuta.

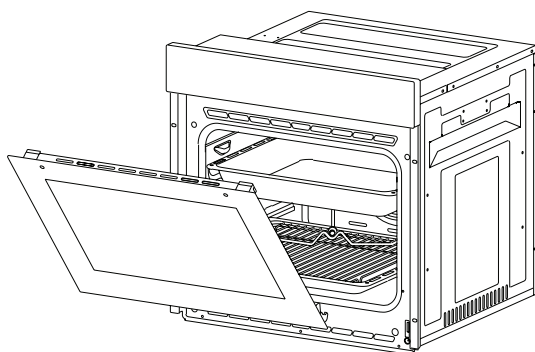
5. Nakon isteka 30 minuta, otvorite vrata pećnice i obrišite unutarnje površine s pomoću vlažne krpe.

6. Za uklanjanje tvrdokornih naslaga prljavštine poslužite se sredstvom za čišćenje posuđa, toplom vodom i mekom krpom, a zatim suhom krpom osušite očišćene površine.

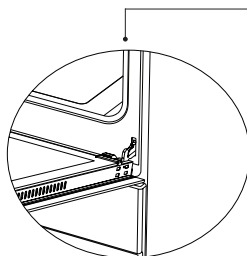
ČIŠĆENJE I MONTIRANJE VRATA PEĆNICE



Slika 17

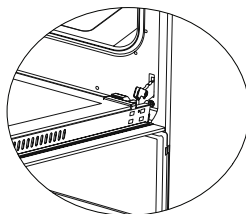


Slika 18



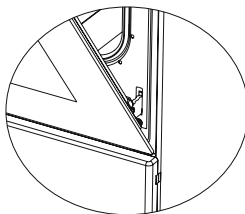
Slika 17.1

Otvorite vrata povlačenjem prema sebi. Sada otključajte vrata povlačenjem šarke prema gore s pomoću odvijača kao što je prikazano na **slici 17.1**.



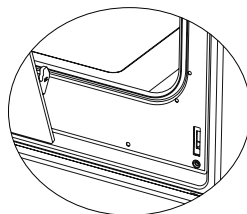
Slika 17.2

Postavite šarku na najširi mogući kut kao na **slici 17.2**. Pomaknite obje šarke koje povezuju pećnicu s vratima u isti položaj.



Slika 18.1

Zatvorite vrata pećnice tako da dođu u dodir sa šarkama kao na **slici 18.1**.

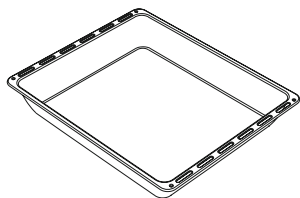


Slika 18.2

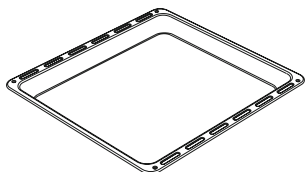
Kako biste lakše uklonili vrata pećnice kada su skoro u zatvorenom položaju, primite ih s obje ruke kao na **slici 18.2** i povucite prema gore.

Vrata pećnice možete ponovno postaviti na isti način na koji ste ih skinuli, ali obrnutim redoslijedom.

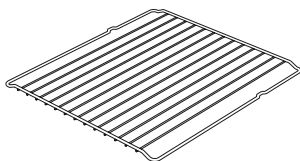
DODATNA OPREMA (neobvezno)

**Duboki pladanj***

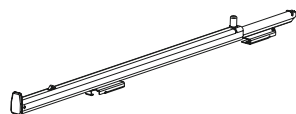
Upotrebljava se za pripremu slastica, velikih pečenki i jela s većim udjelom vode. Također se može upotrebljavati kao posuda za sakupljanje ulja ako izravno na roštilju pripremate torte, smrznutu hranu i jela od mesa.

**Pladanj**

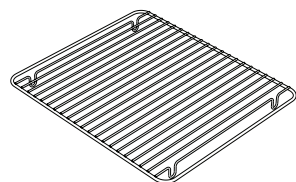
Upotrebljava se za pripremu slastica (kolačići, biskviti itd.), smrznute hrane.

**Žičana rešetka**

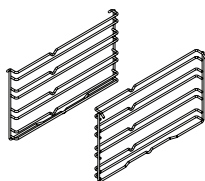
Upotrebljava se za pečenje ili stavljanje hrane u željeni držač.

**Teleskopska vodilica***

Pladnjeve i žičane nosače možete jednostavno vaditi i umetati zahvaljujući teleskopskim vodilicama.

**Žičana rešetka za pladanj ***

Namirnice koje se mogu zalijepiti tijekom pečenja možete položiti na ovu rešetku za pladanj. Tako ćete spriječiti dodirivanje hrane i pladnja.

**Žičani nosači***

Pladanj i duboki pladanj možete položiti na donje i gornje žičane nosače tijekom pripreme hrane.

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

1. Izvucite utikač naponskog kabela iz zidne utičnice.
2. Nemojte čistiti unutarnje dijelove, bočne stjenke, pladnjeve ili ostale dijelove s pomoću krutog pribora kao što je četka s čvrstim čekinjama, čelična vuna ili nož. Nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva za čišćenje, deterdžent ili ostale materijale koji mogu oštetiti površinu pećnice.
3. Unutrašnjost pećnice obrišite vlažnom krpom umočenom u sapunicu, temeljito isperite očišćene površine i osušite ih s pomoću meke krpe.
4. Staklene površine čistite s pomoću posebnog sredstva za čišćenje stakla.
5. Nemojte čistiti uređaj s pomoću parnog čistača.
6. Tijekom čišćenja uređaja nemojte upotrebljavati zapaljiva sredstva poput kiseline, razrjeđivača i plina.
7. Nemojte prati nijedan dio proizvoda u stroju za pranje posuđa.
8. Za uklanjanje prljavštine i mrlja koristite se kalijevim (mekim) sapunom. Uređaj čistite s pomoću meke krpe kako ne biste oštetili osjetljive površine.

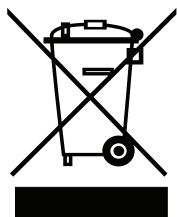
RJEŠAVANJE PROBLEMA

Prije obraćanja tehničkoj službi, pokušajte riješiti moguće probleme u radu uređaja prema sljedećim uputama.

Pećnica ne radi;

- Provjerite je li naponski kabel pećnice ispravno umetnut u zidnu utičnicu.
- Pažljivo provjerite ima li struje u utičnici.
- Provjerite osigurače.
- Provjerite naponski kabel pećnice za moguća oštećenja.

EKOLOŠKI PRIHVATLJIVO ODLAGANJE



Ambalažu odložite na ekološki prihvatljiv način. Uređaj je označen u skladu s Direktivom 2012/19/EU o rabljenim električnim i elektronskim uređajima (električni i elektronski otpad - WEEE). Smjernica određuje okvire za povrat i recikliranje rabljenih uređaja koji se primjenjuju u Europskoj uniji.

INFORMACIJE O AMBALAŽI

Ambalaža proizvoda proizvedena je od materijala koji se mogu reciklirati sukladno našim nacionalnim propisima o zaštiti okoliša. Nemojte odlagati ambalažne materijale zajedno s komunalnim ili drugim otpadom. Odnosite ih na odgovarajuće lokacije za odlaganje ambalažnog materijala koje utvrđuju tijela lokalne vlasti.

Spoštovani kupec,

Hvala, ker ste izbrali naš izdelek.

Naš cilj je, da vam zagotovimo optimalno in učinkovito uporabo tega izdelka, ki je narejen v skladu z občutkom za popolno kakovost in v natančnem delovnem okolju v naših modernih prostorih in brez kakršnihkoli škodljivih posledic za naravo.

Priporočamo, da pred uporabo pečice natančno preberete uporabniški priročnik in ga shranite, da čim dlje časa ohranite izvirne značilnosti izdelka.

OPOMBA:

Ta uporabniški priročnik je bil napisan za več modelov. Naša naprava morda ne vključuje nekaterih funkcij, ki so navedene v tem priročniku.

Slike izdelka so shematične.

Ta izdelek je bil izdelan v modernih in okolju prijaznih prostorih brez kakršnihkoli škodljivih posledic za naravo.

Izdelki, označeni z (*) so izbirni.

»Skladno z uredbo AEEE«

KAZALO

Pomembna Opozorila.....	48
Predstavitev Naprave.....	51
Tehnične Specifikacije.....	52
Namestitev Naprave.....	52
Pomembna Opozorila.....	58
Upravljalna Plošča.....	59
Vrste Programov.....	61
Priporočila Za Kuhanje.....	62
Tabela Za Kuhanje.....	62
Uporaba Pečice.....	63
Zamenjava Žarnice V Pečici.....	64
Čiščenje Stakla Pečice.....	64
Čiščenje In Montaža Vrat Pečice.....	65
Vzdrževanje In Čiščenje.....	66
Parno Čiščenje.....	66
Pripomočki.....	67
Odpravljanje Težav.....	68
Okolju Prijazno Odlaganje.....	68
Informacije O Embalaži.....	68

POMEMBNA OPOZORILA

- 1. OPOZORILO:** Da bi se izognili električnemu udaru, se prepričajte, da je električni tokokrog naprave odprt, preden zamenjate žarnico.
- 2. OPOZORILO:** Preden se dotaknete terminalov, morajo biti vsi priključki za električno oskrbo izključeni.
- 3. OPOZORILO:** Dostopni deli so lahko vroči med uporabo mreže. Otroci naj se ne nahajajo v bližini naprave.
- 4. OPOZORILO:** Nevarnost požara; ne shranjujte hrane na kuhhalno površino.
- 5. OPOZORILO:** Če je površina počena, izklopite napravo iz napajanja, da preprečite nevarnost električnega udara.
- 6. OPOZORILO:** Med delovanjem so naprava in njeni dostopni deli vroči.
- 7.** Pogoji nastavitve naprave so označeni na etiketi. (Ali na ploščici s podatki.)
- 8.** Dostopni deli so lahko vroči med uporabo žara. Majhni otroci naj se ne nahajajo v bližini naprave.
- 9. OPOZORILO:** Naprava je namenjena samo za kuhanje. Ne sme se uporabljati v druge namene, kot je ogrevanje prostora.
- 10.** Obstaja dodatno zaščitno orodje, da ne pride do stika z vrati pečice. Ta del pritrdite, ko obstaja velika verjetnost, da so v bližini otroci.

11. Ne uporabljajte parnih čistilcev za čiščenje naprave.

12. NIKOLI ne poskušajte pogasiti požara z vodo. Samo izklopite električno omrežje naprave in nato s pomočjo pokrova ali odeje pokrite ogenj.

13. Ne uporabljajte trdih in abrazivnih čistil ali trdih kovinskih strgal za čiščenje steklenih vrat pečice, saj lahko poškodujete ali razbijete površino.

14. Ko postavite hrano v pečico, se prepričajte, da so vrata popolnoma zaprta.

15. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne nahajajo v bližini naprave brez stalnega nadzora.

16. Izogibajte se stika z grelnimi elementi.

17. To napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi telesnimi, slušnimi ali duševnimi sposobnostmi ali pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so prejeli ustrezna navodila za varno uporabo naprave in razumejo vključene nevarnosti.

18. Ta naprava ni bila oblikovana za uporabo z zunanjim časom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.

19. Ta naprava je bila oblikovana za uporabo v gospodinjstvu.

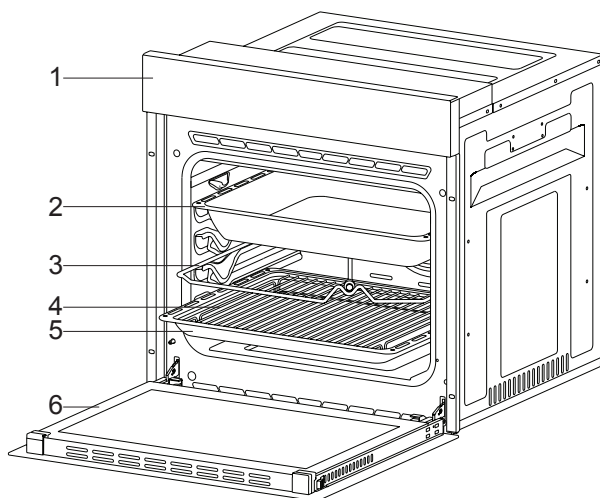
20. Otroci naj naprave ne čistijo in vzdržujejo brez nadzora.

21.Otroci naj se ne igrajo z napravo. Otroci naj naprave ne čistijo in vzdržujejo, razen če so starejši od 8 let in pod nadzorom odraslih.

22.Prepričajte se, da otroci, mlajši od 8 let, ne dosežejo naprave in njenega kabla.

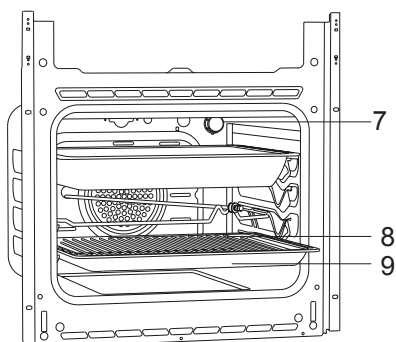
23.Preden začnete uporabljati napravo, se prepričajte, da v bližini ni zaves, papirja ali vnetljivih (gorljivih) materialov. V ali na napravo ne polagajte vnetljivih ali gorljivih materialov.

PREDSTAVITEV NAPRAVE



- 1. Upravljalna plošča
- 2. Globok pladenj*
- 3. Nabodalo za pečenje piščanca

- 4. Žični žar v pladnju
- 5. Standardni pladenj
- 6. Vrata pečice



- 7. Luč
- 8. Žični žar v pladnju
- 9. Standardni pladenj

TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

SPECIFIKACIJE	60 cm vgradna pečica			
Moč Luči	15W			
Termostat	50-250 / Maks. °C			
Spodnji Grelnik	1200W			
Zgornji Grelnik	1000W			
Turbo Grelnik	1800W			
Žar Grelnik	Mali Žar	1000W	Veliki Žar	2000W
Napajalna Napetost	220V-240 V 50/60 Hz			

Tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila za izboljšanje kakovosti proizvodov.

Vrednosti določene z napravo ali navedene v spremnih dokumentih so laboratorijske meritve v skladu z ustreznimi standardi. Te vrednosti se lahko razlikujejo glede na uporabo in okoljske pogoje.

Številke v tem priročniku so shematične in se morda ne ujemajo popolnoma z izdelkom.

NAMESTITEV NAPRAVE

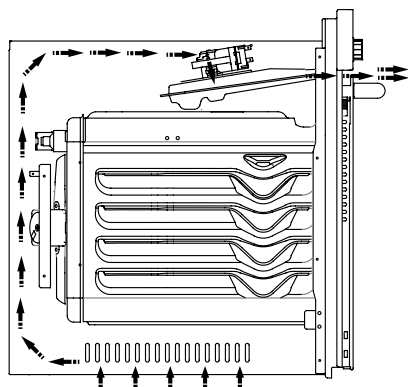
Prepričajte se, da je električna povezava primerna za delovanje naprave. V nasprotnem primeru pokličite električarja in vodovodarja, da uredita, kar je potrebno. Proizvajalec ne odgovarja za škodo, ki nastane zaradi dejavnosti nepooblaščenih oseb, garancija pa postane nična.

OPOZORILO: Odgovornost kupca je, da pripravi mesto, kjer bo stal izdelek in električno napajanje.

OPOZORILO: Med nameščanjem izdelka je treba upoštevati pravila lokalnih električnih standardov.

OPOZORILO: Pred namestitvijo izdelka preverite za kakršne koli okvare na izdelku. Izdelka ne nameščajte, če je v okvari. Izdelki v okvari predstavljajo nevarnost za vašo varnost.

Pomembna opozorila za namestitev:



Slika 1

Hladilni ventilator odstrani dodatno paro in prepreči pregrevanje zunanjih površin naprave med delovanjem pečice. To je nujno za boljše delovanje naprave in boljše kuhanje.

Hladilni ventilator nadaljuje z delovanjem, tudi ko se kuhanje zaključi. Ventilator se samodejno ustavi, ko se hlajenje zaključi. Za mestom, kjer boste postavili napravo, morate pustiti dovolj prostora, da zagotovite učinkovito in dobro delovanje. Te razdalje ne smete zanemariti, saj je potrebna za delovanje prezračevalnega sistema naprave.

Ustrezno mesto za namestitev:

Izdelek je bil zasnovan tako, da se pritrdi na delovne površine, ki so na volj na trgu. Med izdelkom in kuhinjskimi stenami ali pohištvom morate pustiti varno razdaljo. Za ustrezne razdalje glejte risbo na naslednji strani. (Vrednosti so v mm.)

- Uporabljene površine, sintetični laminati in lepila morajo biti odporni na toploto. (Najmanj 100 °C).
- Kuhinjske omarice morajo biti ravne z izdelkom in zavarovane.
- Če je pod pečico predal, morate med pečico in predal namestiti stojalo.

OPOZORILO: Izdelka ne nameščajte zraven hladilnikov ali hladilnih naprav. Toplota, ki jo oddaja izdelek, poveča porabo energije hladilnih naprav.

OPOZORILO: Vrat in/ali ročaja ne uporabljajte za prenašanje ali premikanje izdelka.

Namestitev in montaža 60 cm vgradne pečice

Pred začetkom namestitve morate določiti mesto uporabe izdelka.

Izdelek ne sme biti nameščen na mestih, ki so pod vplivom močnega toka zraka.

Izdelek naj neseta najmanj dve osebi. Ne vlecite izdelka, da ne poškodujete tal.

Odstranite material za prevoz znotraj in zunaj izdelka. Odstranite vse materiale in dokumente iz izdelka.

Namestitev pod pultom

Omara se mora ujemati z dimenzijami, ki so navedene na sliki 2.

Na zadnjem delu omare morate zagotoviti razdaljo, kot je prikazano na sliki, da dosežete potrebno prezračevanje.

Po montaži je razdalja med spodnjim in zgornjim delom pulta navedena na sliki 5 s črko »A«. Namenjena je prezračevanju in je ni dovoljeno pokrivati.

Namestitev v dvignjeno omaro

Omara se mora ujemati z dimenzijami, ki so navedene na sliki 4.

Na zadnjem, zgornjem in spodnjem delu omare morate zagotoviti razdaljo, kot je prikazano na sliki, da dosežete potrebno prezračevanje.

Zahteve za namestitev

Dimenzije izdelka so navedene na sliki 3.

Površina pohoštvja za montažo in uporabljen montažni material morajo biti odporni najmanj na temperaturo 100 °C.

Omara za montažo mora biti zavarovana, njeno dno pa ravno, da se izdelek ne nagiba.

Dno omare mora imeti minimalno nosilno moč 60 kg.

Namestitev in zavarovanje pečice

Postavite pečico v omaro s pomočjo dveh ali več oseb.

Prepričajte se, da se okvir pečice in sprednji rob pohoštvja popolnoma ujemata.

Napajalni kabel ne sme biti pod pečico, stisnjen med pečico in pohoštvom ali zviti.

Pritrdite pečico na pohoštvo z uporabo vijakov, ki so priloženi izdelku. Vijaki morajo biti pritrjeni kot je prikazano na sliki 5, tako da jih daste skozi plastiko, ki je pritrjena na okvir izdelka. Vijakov ne privijte preveč. V nasprotnem primeru se lahko vtiči za vijake obrabijo.

Ko namestite pečico, preverite, da se ne premika. Če pečica ni nameščena v skladu z navodili, obstaja nevarnost, da se med delovanjem prevrne.

Električni priključek

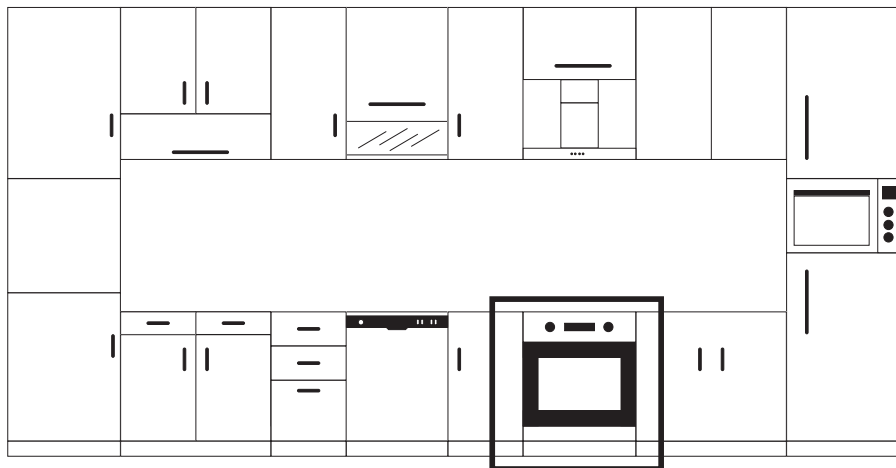
Mesto namestitve izdelka mora imeti ustrezen električni priključek.

Omrežna napetost mora biti v skladu z vrednostmi, ki so navedena na etiketi izdelka.

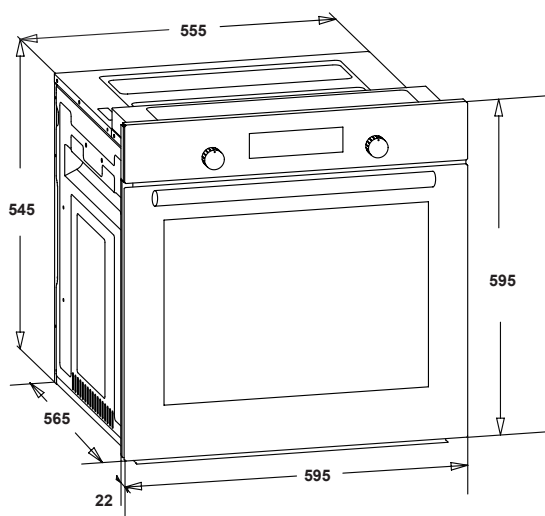
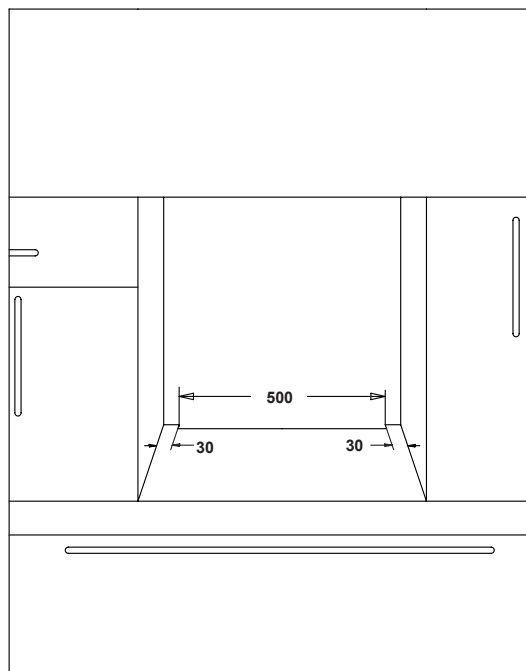
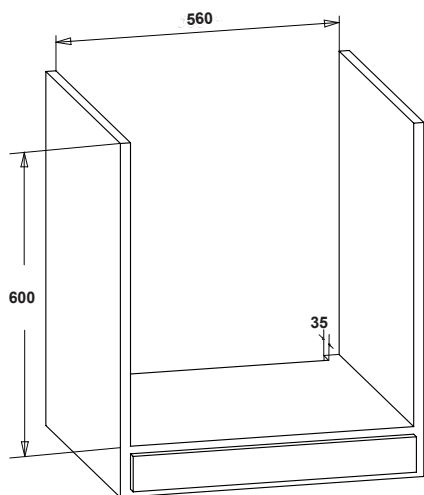
Priključitev izdelka mora biti narejena v skladu z lokalnimi in državnimi električnimi zahtevami.

Pred začetkom namestitve, izključite električno napajanje. Izdelka ne priključite na omrežje, dokler ne zaključite z namestitvijo.

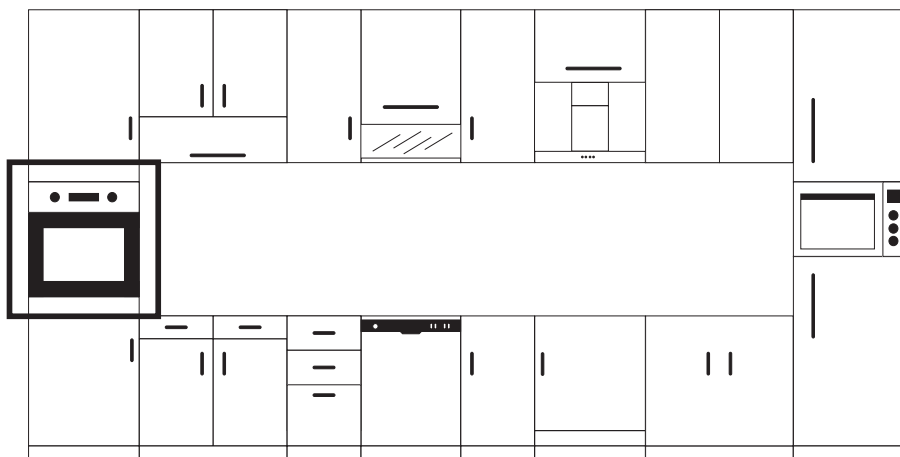
Montaža



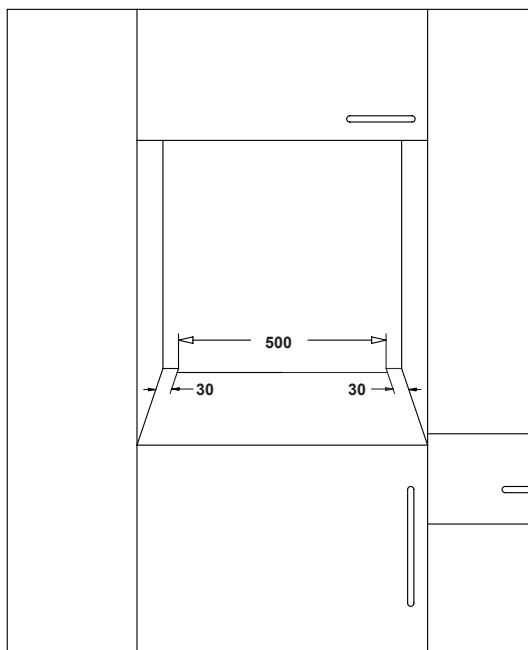
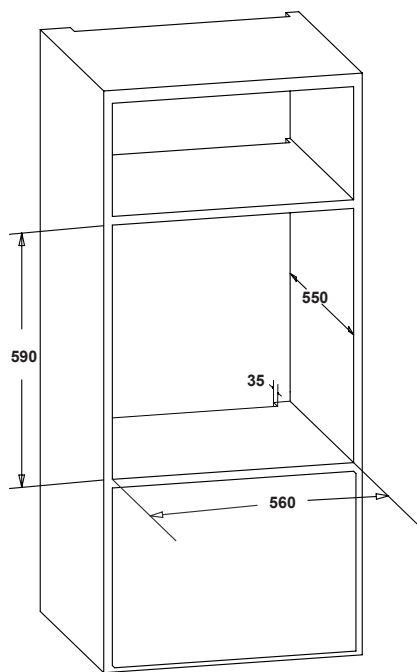
Slika 2

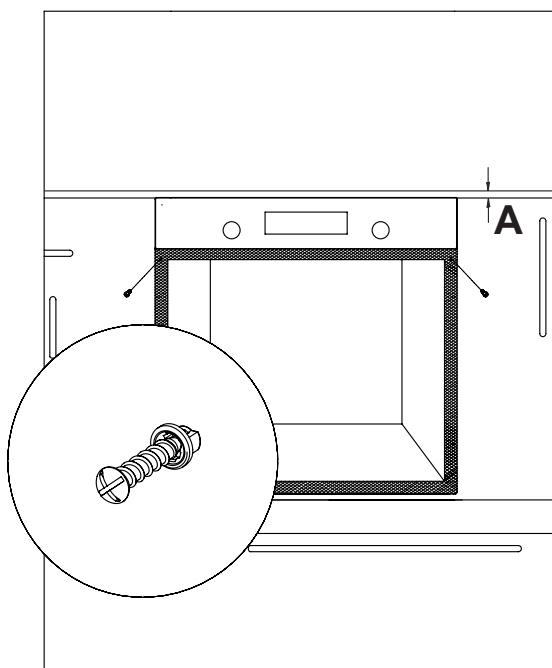


Slika 3



Slika 4





Slika 5

POMEMBNA OPOZORILA

Električni priključek in varnost

Ta pečica mora biti na svoje mesto nameščena in priključena pravilno v skladu z navodili proizvajalca in pooblaščenim servisom.

Naprava mora biti nameščena v ohišju za pečico, kjer je dovolj prezračevanja.

Električne povezave naprave morajo biti izvedene le prek vtičnic, ki so ozemljene v skladu z pravili. Če na mestu, kjer bo nameščena naprava, ni nobene vtičnice v skladu s sistemom ozemljitve, se obrnite na pooblaščenega električarja. Proizvajalec ne odgovarja za škodo, ki nastane zaradi priključka naprave na neozemljene vtičnice.

Vtič vaše pečice mora biti ozemljen; prepričajte se, da je vtičnica za vtič ozemljena. Vtič mora biti na mestu, ki je dostopno za enostavno namestitev.

Vaša pečica je proizvedena z 220-240 V 50/60 Hz. Je v skladu z električnim napajanjem AC in zahteva 16 A varovalko. Če se vaše električno napajanje razlikuje od navedenih vrednosti, se obrnite na električarja ali pooblaščen servis.

Če morate zamenjati električno varovalko, zagotovite, da je električni priključek izveden kot sledi:

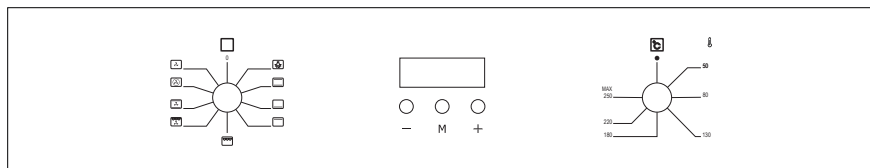
- Fazni (na živi terminal) rjav kabel
- Moder kabel na nevtralni terminal
- Rumeno-zelen kabel na ozemljitveni terminal

Stikala za izklop pečice morajo biti dostopna končnemu uporabniku, ko je pečica na svojem mestu.

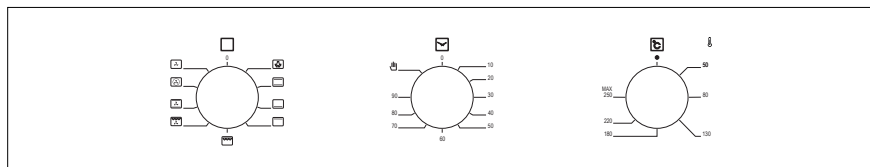
Napajalni kabel (vtič na kablu) se ne sme dotikati vročih delov naprave.

Če je napajalni kabel (vtič na kablu) poškodovan, mora ta kabel zamenjati uvoznik ali njegov serviser ali enakovredno usposobljeno osebje, da ne pride do nevarnih situacij.

UPRAVLJALNA PLOŠČA

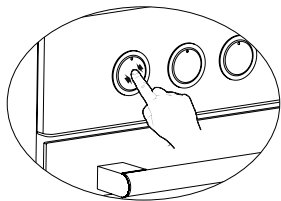


Slika digitalne plošče



Slika mehanske plošče

Prilagoditev se lahko izvede le, če je gumb izskočen pri modelih z izskočnim gumbom.



Slika 6 *

Prepričajte se, da je gumb izskočen, tako da pritisnete gumb, kot prikazuje slika na levi strani.



Potrebne prilagoditve lahko izvedete z obračanjem gumba v desno ali levo, ko je gumb dovolj izskočen.



Gumb termostata: Pomaga nastaviti temperaturo kuhanja hrane, ki jo boste kuhali v pečici. Želena temperaturo lahko nastavite z obračanjem gumba, ko je hrana v pečici. Preverite tabelo za kuhanje v zvezi s temperaturami kuhanja različnih živil.



***Mehanski gumb časovnika:** Pomaga nastaviti čas kuhanja hrane, ki jo boste kuhali v pečici. Ko nastavljeni čas poteče, časovnik izklopi grelnike in vas opozori z zvonjenjem. Glejte tabelo za kuhanje za čase kuhanja.



Programski gumb: Pomaga nastaviti s katerimi grelniki se bo kuhala hrana v pečici. Vrste programov grelnikov na tem gumbu in njihove funkcije so navedene spodaj. Vsak model morda ne bo imel vse vrst grelnikov in posledično vrst programov teh grelnikov.

VRSTE PROGRAMOV

Vrste programov grelnikov vaše naprave in njihove pomembne razlage so navedene spodaj, saj lahko kuhate različno hrano, ki je po vašem okusu.

	Spodnje in zgornje gretje Elementi		Ventilator
	Spodnji grelni element in ventilator		Turbo grelnik in ventilator
	Pečenje piščanca za žaru in praženje		Spodnji-zgornji grelni element in ventilator
	Zgornji grelni element in ventilator		Žar in ventilator
	Večfunkcijsko kuhanje		Žar
	Spodnji grelni element		Zgornji grelni element
	Mali žar in ventilator		Parno čiščenje

Spodnji grelni element: Ta program izberite proti koncu čas kuhanja, če želite, da je spodnji del hrane zapečen.

Zgornji grelni element: Uporablja se za naknadno gretje ali pečenje zelo majhnih kosov hrane.

Spodnji in zgornji grelni elementi: Program, ki se lahko uporablja za kuhanje hrane, kot je torta, pica, biskvit in piškoti.

Spodnji grelni element in ventilator: Uporablja se za kuhanje hrane, kot je sadni kolač.

Spodnji in zgornji grelni elementi in ventilator: Program je primeren za kuhanje hrane, kot je pecivo, suho pecivo, lazanja. Primerno tudi za kuhanje mesa.

Žar: Žar se uporablja za pečenje mesa na žaru, kot npr. zrezek, klobasa in ribe. Med pečenjem na žaru mora biti pladenj na spodnjem stojalu, pod njim pa postavite posodo z vodo.

Turbo grelnik in ventilator: Primerno za pečenje in praženje. Naj bo nastavitev grelnika nižja od programa »Spodnji in zgornji grelnik«, saj se toplota prenaša neposredno prek pretoka zraka.

Žar in ventilator: Primerno tudi za kuhanje različnih vrst mesa. Med pečenjem na žaru ne pozabite položiti kuhinjski pladenj na spodnje stojalo znotraj pečice in pod njega malo vode.

Večfunkcijsko kuhanje: Primerno za pečenje in praženje. Spodnji in zgornji grelniki delujejo, kot tudi hitri prenos toplote prek pretoka zraka. Primerno za kuhanje, ki zahteva en pladenj in intenzivno toploto.

PRIPOROČILA ZA KUHANJE

Spodaj lahko najdete tabelo z informacijami o vrstah živil, ki smo jih testirali v naših laboratorijih in označili njihove vrednosti za kuhanje. Časi kuhanja se lahko razlikujejo glede na omrežno napetost, kakovost materiala, ki se bo kuhal, količino in temperaturo. Jedi, ki jih boste kuhali z uporabo teh vrednosti morda ne bodo po vašem okusu. Nastavite lahko različne vrednosti, da dobite različne okuse in rezultate, ki so po vašem okusu.

OPOZORILO: Pečico je treba predhodno segreti 7-10 minut, preden vanjo položite hrano.

TABELA ZA KUHANJE

Živilo	Kuhanje Funkcija	Temperatura (°C)	Stojalo za Kuhanje	Kuhanje Čas (min.)
Torta	Statično / Statično+Ventilator	170-180	2	35-45
Mala Torta	Statično / Turbo+Ventilator	170-180	2	25-30
Pita	Statično / Statično+Ventilator	180-200	2	35-45
Fino Pecivo	Statično	180-190	2	25-30
Piškoti	Statično	170-180	3	20-25
Jabolčna Pita	Statično / Turbo+Ventilator	180-190	2	50-70
Biskvit	Statično	200/150*	2	20-25
Pica	Statično+Ventilator	180-200	3	20-30
Lazanja	Statično	180-200	2	25-40
Meringe	Statično	100	2	50
Pečen Piščanec Na Žaru**	Žar+Ventilator	200-220	4	25-30
Pečena Riba Na Žaru**	Žar+Ventilator	200-220	4	25-30
Telečji Zrezek*	Žar+Ventilator	Max.	4	15-20
Pečene Mesne Kroglice**	Žar+Ventilator	Max.	4	20-25

* Brez predhodnega segrevanja. Prvo polovico časa kuhanja je priporočeno kuhati pri 200 °C, drugo polovico pa pri 150 °C.

** Hrano je treba obrniti po polovici časa kuhanja.

UPORABA PEČICE

Prva uporaba pečice

Spodaj so navedene stvari, ki jih morate narediti pri prvi uporabi pečice, ko ste izvedli potrebne priključke v skladu z navodili:

1. Odstranite etikete in pripomočke, ki so pritrjeni v notranjosti pečice. Če obstaja, odstranite zaščitno folijo s sprednjega dela naprave.

2. Obrišite notranjost pečice z vlažno krpo in odstranite ostanke prahu in embalaže. Notranjost pečice mora biti prazna. Vtaknite kabel naprave v električno vtičnico.

3. Nastavite gumb termostata na najvišjo temperaturo (250 °C maks.) in naj pečica deluje 30 minut z zaprtimi vrati. Medtem se lahko pojavita rahel dim in vonj, kar je povsem običajno.

4. Počakajte, da se pečica ohladi, nato obrišite notranjost z malo toplejšo vodo in detergentom ter do suhega obrišite s čisto krpo. Zdaj je pečica pripravljena na uporabo.

Normalna uporaba pečice

1. Prilagodite gumb termostata in temperaturo pri kateri želite kuhati hrano in začnite s kuhanjem.

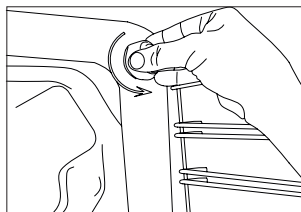
2. Pri modelih z mehanskim časovnikom lahko nastavite čas kuhanja na poljuben čas s pomočjo gumba. Ko nastavljeni čas poteče, časovnik izklopi grelnike in vas opozori z zvonjenjem.

3. Ko čas kuhanja poteče, časovnik izklopi grelnike in vas opozori z zvočnim signalom v skladu z informacijami, ki so vnesene pri modelih z digitalnim časovnikom.

4. Hladilni sistem naprave deluje tudi, ko se kuhanje zaključi. V tem primeru ne prekinite napajanje, ki je potrebno, da se naprava ohladi. Sistem se samodejno ugasne, ko se hlajenje zaključi.

ZAMENJAVA ŽARNICE V PEČICI

OPOZORILO: Da bi se izognili električnemu udaru, se prepričajte, da je električni tokokrog naprave odprt, preden zamenjate žarnico.
(Da je električni tokokrog odprt pomeni, da je omrežno napajanje izklopljeno)



Slika 11

Najprej izklopite napajanje naprave in se prepričajte, da je naprava ohlajena.

Odstranite zaščitno steklo z obračanjem, kot je prikazano na levi sliki. Če imate težave pri obračanju, potem uporabite plastične rokavice, ki vam bodo pomagale pri obračanju.

Nato z obračanjem odstranite žarnico, namestite novo žarnico z istimi specifikacijami. Specifikacije žarnice morajo biti naslednje:

-220-240 V 50/60 Hz AC, -15 W, -vrsta E14

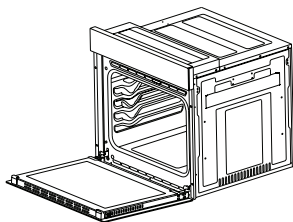
Ponovno namestite zaščitno steklo, vtaknite kabel naprave v električno vtičnico in zaključite zamenjavo. Zdaj je pečica pripravljena na uporabo.



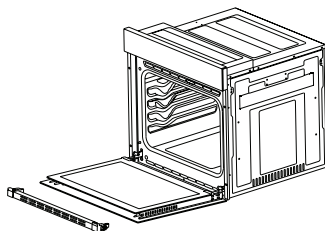
Slika 12

ČIŠČENJE STEKLA PEČICE

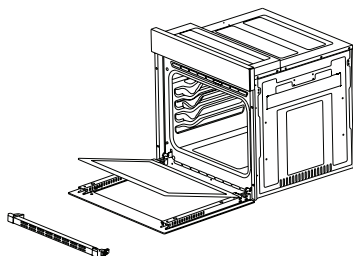
Dvignite tako, da pritisnete na plastične zapahe na levi in desni strani, kot prikazuje slika 13, in povlecite profil proti sebi, kot prikazuje slika 14. Ko odstranite profil, se steklo sprostí, kot je prikazano na sliki 15. Odstranite sproščeno steklo, tako da ga previdno povlečete proti sebi. Zunanje steklo je pritrjeno na profil vrat pečice. Ko odstranite stekla, jih lahko enostavno očistite. Ko zaključite s čiščenjem in vzdrževanjem, lahko stekla ponovno namestite, tak da ponovite postopek v obratnem vrstnem redu. Prepričajte se, da je profil ustrezno nameščen na mesto.



Slika 13

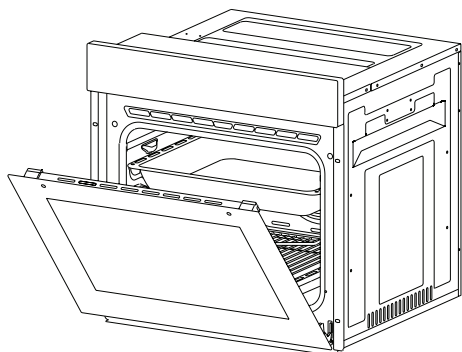


Slika 14

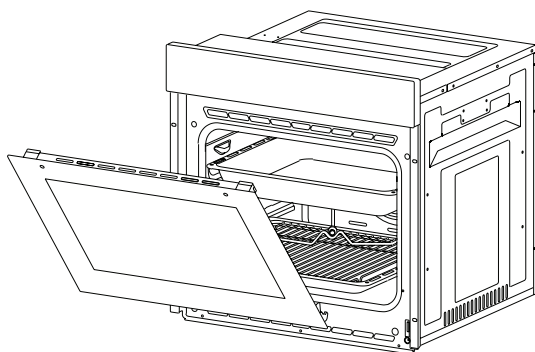


Slika 15

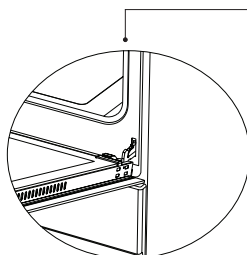
ČIŠČENJE IN MONTAŽA VRAT PEČICE



Slika 16

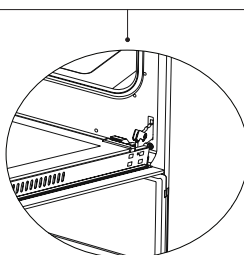


Slika 17



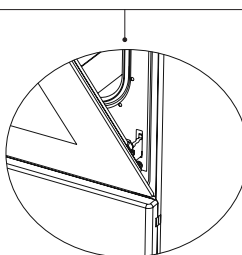
Slika 16.1

Popolnoma odprite vrata, tako da povlečete vrata peči proti sebi. Potem izvedite postopek odklepanja s potegom zaklepa tečaja navzgor s pomočjo izvijača, kot je označeno na **Sliki 16.1**.



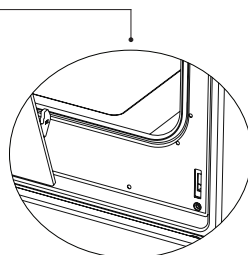
Slika 16.2

Nastavite zaklep tečaja na najširši kot, kot na **sliki 16.2**. Nastavite oba tečaja, ki povezuje vrata peči na pečico, v isti položaj.



Slika 17.1

Zaprte odprta vrata peči, tako da bodo v položaju, da bodo v stiku z zaklepom tečaja, kot na **sliki 17.1**.



Slika 17.2

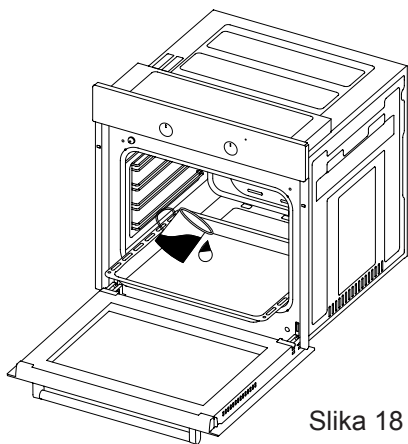
Za lažje odstranjevanje vrat peči, ko pridejo blizu zaprtega položaja, držite pokrov z obema rokama, kot na **sliki 17.2** in povlecite navzgor.

V obratnem vrstnem redu opravite tisto, kar ste naredili pri odpiranju vrat in ponovno namestite vrata peči.

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

1. Odstranite napajalni vtič iz električne vtičnice.
 2. Notranjih delov, plošče, pladnjev in drugih delov izdelka ne čistite s trdimi orodji, kot so groba krtača, žična volna ali nož. Ne uporabljajte abrazivnih, praskajočih materialov ali detergenta.
 3. Ko obrišete notranje dele izdelka z namiljeno krpo, jih sperite in nato obrišite do suhega z mehko krpo.
 4. Steklene površine očistite s posebnim izdelkom za čiščenje stekla.
 5. Izdelka ne čistite s parnimi čistilci.
 6. Za čiščenje izdelka nikoli ne uporabljajte vnetljivih snovi, kot so kislina, razredčilo in plin.
 7. Delov izdelka ne perite v pomivalnem stroju.
 8. Za umazanijo in madeže uporabite kalijev stearat (mehko milo).
- Čiščenje lahko opravite z mehko krpo, da ne popraskate površin, kot prikazuje slika spodaj.

PARNO ČIŠČENJE*



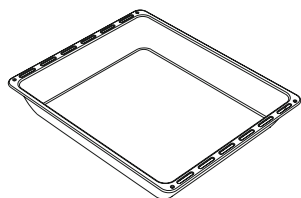
Slika 18

Omogoča čiščenje zmehčane umazanije, zahvaljujoč pari, ki se ustvari v pečici.

1. Odstranite vse pripomočke iz pečice.
2. Nalijte pol litra vode v pladenj in položite pladenj na dno kotla.
3. Nastavite stikalo na način parnega čiščenja.
4. Nastavite termostat na 70 °C in pustite, da pečica deluje 30 minut.
5. Po 30 minutah delovanja pečice, odprite vrata in obrišite notranje površine z mokro krpo.

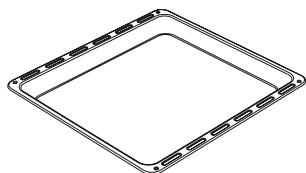
6. Uporabite tekočino za pranje posode, toplo vodo in mehko krpo za trpežno umazanijo, nato posušite pravkar očiščeno območje s suho krpo.

PRIPOMOČKI (izbirno)



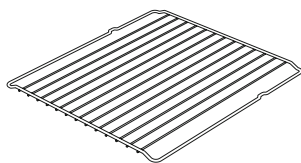
Globok Pladenj*

Uporabno za pecivo, velike pečenke, vodena živila. Prav tako se lahko uporablja kot posoda za zbiranje olja, če pečete neposredno na žaru, pri torti, zamrznjenih živilih in mesnih jedeh.



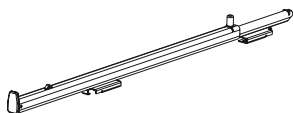
Pladenj

Uporabno za fino pecivo (piškoti itd.), zamrznjena živila.



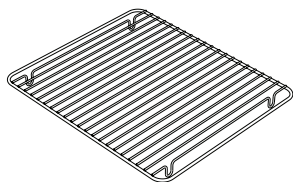
Žični Žar

Uporablja se za pečenje ali polaganje živil, ki jih boste pekli, pražili in zamrznili, na željeno stojalo.



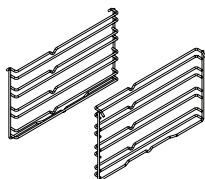
Teleskopsko Vodilo*

Pladnje in žična stojala lahko preprosto odstranite in namestite, zahvaljujoč teleskopskim vodilom.



Žični žar v Pladnju*

Živila, ki se med kuhanjem primejo (npr. zrezek), se položijo na žar v pladnju. Tako preprečite stik hrane s pladnjem in prijetanje.



Žična Stojala*

Globok pladenj in pladenj lahko med kuhanjem postavite na spodnje in zgornje žično stojalo.

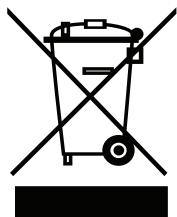
ODPRAVLJANJE TEŽAV

Nekatere težave pri delovanju naprave lahko odpravite brez pomoči tehnične servisne službe, in sicer tako, da pregledate naslednje točke:

Pečica ne deluje;

- Preverite, ali je električni kabel pečice vključen.
- Varno preverite, ali je omrežje pod napajanjem.
- Preverite varovalke.
- Preverite, ali je električni kabel pečice poškodovan.

OKOLJU PRIJAZNO ODLAGANJE



Embalažo odstranite na okolju prijazen način.

Ta naprava je označena v skladu z evropsko direktivo 2012/19/EU o uporabljenih električnih in elektronskih napravah (odpadna električna in elektronska oprema - OEEO). Smernica določa okvir za vračilo in recikliranje odsluženih naprav kot velja na celotnem območju EU.

INFORMACIJE O EMBALAŽI

Embalažni materiali izdelka so proizvedeni iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati in v skladu z nacionalnimi okoljskimi predpisi. Embalažnih materialov ne odlagajte skupaj z gospodinjskimi in drugimi odpadki. Odnosite jih na zbirna mesta za embalažni material, ki so jih določili lokalni organi.