

GETTING STARTED? EASY.



ZOB20302XU

HR	Upute za uporabu	2
	Pećnica	
EL	Οδηγίες Χρήσης	21
	Φούρνος	

ZANUSSI

SIGURNOSNE INFORMACIJE

Prije postavljanja i korištenja uređaja pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu ozljedu ili oštećenje koji su rezultat neispravnog postavljanja ili korištenja. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću upotrebu.

SIGURNOST DJECE I OSJETLJIVIH OSOBA

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti.
- Djeca između 3 i 8 godina starosti i osobe s velikim i složenim invaliditetom trebaju se držati podalje, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Djeca mlađa od 3 godine trebaju se držati podalje ako nisu pod trajnim nadzorom.
- Ne dozvolite djeci da se igraju uređajem.
- Sva pakiranja držite izvan dohvata djece i odlažite ih na odgovarajući način.
- Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje uređaju dok je u radu ili dok se hladi. Pristupačni dijelovi su vrući.
- Ako uređaj ima sigurnosno zaključavanje za zaštitu djece, morate ga aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju čistiti uređaj i provoditi održavanje koje izvršava korisnik.

OPĆA SIGURNOST

- Kvalificirana osoba mora postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijevaju se tijekom uporabe. Pazite da ne dodirujete grijače.

- Prilikom vađenja ili stavljanja pribora ili posuđa obavezno koristite rukavice.
- Uređaj isključite iz električne mreže prije bilo kakvih radova na održavanju.
- Prije zamjene žarulje provjerite je li uređaj isključen kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte uređaje za parno čišćenje.
- Nemojte koristiti agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Ako je kabel napajanja oštećen, proizvođač, ovlašteni servisni centar ili slično kvalificirana osoba mora ga zamijeniti kako bi se izbjegla opasnost od strujnog udara.

SIGURNOSNE UPUTE

POSTAVLJANJE



UPOZORENJE! Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Pridržavajte se uputa za ugradnju koje su priložene uređaju.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Zadržite minimalnu udaljenost od ostalih uređaja i jedinica.
- Uređaj postavite na sigurno i prikladno mjesto koje zadovoljava zahtjeve za postavljanje.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom hlađenja. Mora se koristiti s električnim napajanjem.

ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK



UPOZORENJE! Opasnost od požara i strujnog udara.

- Uvijek koristite pravilno ugrađenu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite višeputne utikače i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja, posebice kada su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja utaknite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li pristup utikaču nakon postavljanja.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje iskapčanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom od minimalno 3 mm.
- Ovaj je uređaj usklađen s direktivama EEZ-a.

UPOTREBA



UPOZORENJE! Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo upotrebi u domaćinstvu.
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da otvori za ventilaciju nisu blokirani.
- Uređaj ne ostavljajte bez nadzora dok radi.
- Isključite uređaj nakon svake upotrebe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja u radu. Oslobađa se vruća para.
- Ne upravljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.
- Ne pritišćite otvorena vrata.
- Uređaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.
- Pažljivo otvarajte vrata. Korištenje sastojaka koji sadrže alkohol može izazvati miješanje alkohola i zraka.
- Iskre ili otvoreni plamen ne smiju doći u dodir s uređajem kada otvarate vrata.
- Ne stavljajte zapaljive predmete ili predmete namočene zapaljivim sredstvima u, pored ili na uređaj.



UPOZORENJE! Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Kako biste spriječili oštećenje ili gubitak boje emajla:
 - ne stavljajte izravno na dno uređaja posuđe ili druge predmete.
 - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno u unutrašnjosti uređaja.
 - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
 - ne držite vlažne posude i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
 - budite oprezni prilikom vađenja ili postavljanja pribora.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Za vrlo vlažne kolače koristite duboku posudu. Voćni sokovi mogu izazvati pojavu mrlja koje mogu biti trajne.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo kuhanju. Ne smije se koristiti za druge namjene, primjerice grijanje prostorije.
- Uvijek pecite sa zatvorenim vratima pećnice.
- Ako je uređaj postavljen iza ploče namještaja (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza ploče zatvorenog namještaja i uzrokovati značajno oštećenje uređaja, ormarića u kojem se nalazi ili poda.

Ne zatvarajte ploču namještaja dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE



UPOZORENJE! Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja uređaj isključite, a utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Ako su oštećene, staklene ploče vrata odmah zamijenite. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pažljivo skidajte vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite isključivo neutralni deterdžent. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otpala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, poštujujte sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajl (ako postoji) nemojte čistiti bilo kakvom vrstom deterdženta.

UNUTARNJA RASVJETA



UPOZORENJE! Opasnost od električnog udara.

- Vrsta žarulje ili halogeno svjetlo koje se koristi u ovom uređaju namijenjeno je samo za kućanske uređaje. Ne koristite ga za kućno osvjetljenje.
- Prije zamjene žarulje, uređaj iskopčajte iz električne mreže.
- Koristite samo žarulje istih karakteristika..

SERVISIRANJE

- Za popravak uređaja kontaktirajte ovlašteni servis.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

ODLAGANJE

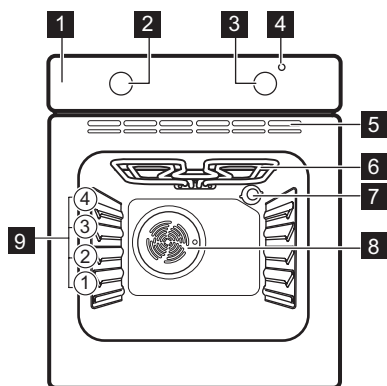


UPOZORENJE! Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.
- Uklonite bravu na vratima kako biste spriječili zatvaranje djece ili kućnih ljubimaca u uređaju.

OPIS PROIZVODA

OPĆI PREGLED



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Prekidač za funkcije pećnice
- 3 Regulator (za temperaturu)
- 4 Indikator temperature/simbol
- 5 Otvori za zrak ventilatora za hlađenje
- 6 Grijač
- 7 Svjetlo
- 8 Ventilator
- 9 Položaji police

PRIBOR

- **Žičana polica**
Za posude za kuhanje, kalupe za pečenje kolača i mesa.

- **Pekač za pecivo**
Za torte i biskvite.

PRIJE PRVE UPOTREBE



UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

POČETNO ČIŠĆENJE

Izvadite sav pribor iz pećnice.



Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.

Očistite pećnicu i pribor prije prve upotrebe.
Pribor vratite natrag na njegovo mjesto.

PRETHODNO ZAGRIJAVANJE

Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.

1. Postavite funkciju  i maksimalnu temperaturu.
 2. Pustite pećnicu da radi 1 sat.
 3. Postavite funkciju  i postavite najvišu temperaturu.
 4. Pustite pećnicu da radi 15 minuta.
 5. Isključite pećnicu i ostavite je da se ohladi.
- Pribor može postati topliji nego obično. Pećnica može ispuštati miris i dim. Provjerite je li protok zraka u prostoriji dovoljan.

SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

POSTAVLJANJE FUNKCIJE ZAGRIJAVANJA

1. Okrenite prekidač funkcija pećnice za odabir funkcije mikrovalne pećnice.
 2. Okrenite regulator za odabir temperature.
- Svjetlo se uključuje kad pećnica radi.

3. Za isključivanje pećnice, okrenite regulatore u položaj "isključeno".

FUNKCIJE PEĆNICE

Funkcije pećnice	Upotreba
 Položaj isključeno	Pećnica je isključena.
 Osvjetljenje Unutrašnje	Za uključivanje svjetla bez funkcije pečenja.
 Vrući zrak	Za prženje ili prženje i pečenje hrane za koju je potrebna ista temperatura na jednoj ili više položaja polica, bez miješanja mirisa.
 Tradicionaalno pečenje (Gornji/Donji Grijač)	Za pečenje i prženje na jednom položaju police.

Funkcije pećnice	Upotreba
 Mali Roštilj	Za roštiljanje plosnatih namirnica i pripremu tosta.
 Vlažni vrući zrak	Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Za upute u vezi kuhanja pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke" Vlažni vrući zrak. Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da se osigura da pećnica radi s najvišom mogućom energetsom učinkovitošću. Kad koristite tu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Snaga grijanja može biti smanjena. Za općenite savjete o uštedi energije pogledajte poglavlje "Energetska učinkovitost", Ušteda energije. Ta funkcija korištena je za usklađenje s klasom energetske učinkovitosti u skladu s EN 60350-1. Kad koristite tu funkciju, svjetlo se automatski isključuje.

KORIŠTENJE PRIBORA

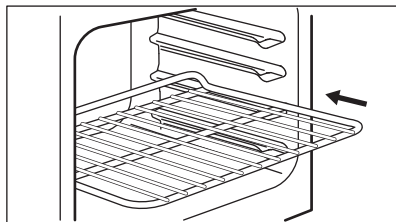


UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

UMETANJE PRIBORA

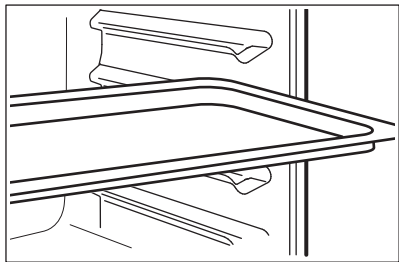
Mreža za pečenje:

Gurnite mrežu između vodilica nosača police i provjerite jesu li nožice okrenute prema dolje..



Pekač za pecivo:

Pritisnite pekač za pecivo između vodilica ili nosača polica.



DODATNE FUNKCIJE

VENTILATOR ZA HLAĐENJE

Kada pećnica radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu pećnice održao hladnom. Ako isključite pećnicu, ventilator za hlađenje se zaustavlja.

SIGURNOSNI TERMOSTAT

Neispravan rad pećnice ili komponente u kvaru mogu uzrokovati opasno pregrijavanje. Kako bi se to spriječilo, pećnica ima sigurnosni termostatski prekidač napajanja. Pećnica se ponovno automatski uključuje čim se temperatura snizi.

SAVJETI I PREPORUKE



UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



Temperature i vremena pečenja u tablicama služe kao primjeri. Oni ovise o receptima, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.

PREPORUKE ZA KUHANJE

Pećnica ima četiri položaja police.

Brojite položaje police od dna pećnice.

Vaša pećnica može peći drugačije nego pećnica koju ste imali ranije. Tablica ispod sadrži standardne postavke temperature, vremena kuhanja i položaja police.

Ako ne možete naći postavke za posebni recept, potražite onaj za sličan recept.

Pećnica ima poseban sustav pomoću kojega zrak cirkulira i para se stalno reciklira. S tim sustavom možete kuhati u parnom okolišu i održati hranu mekanom iznutra a hrskavom izvana. Time se skraćuje vrijeme pečenja i potrošnja energije.

Pečenje kolača

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

Ako koristite dvije posude za pečenje istovremeno, ostavite jednu praznu razinu između njih.

Pečenje mesa i ribe

Ostavite meso otprilike 15 minuta prije rezanja tako da se sok ne iscijedi.

Kako biste spriječili stvaranje prevelike količine dima tijekom pečenja, u duboku pliticu dodajte malo vode. Za sprečavanje kondenzacije dima, dodajte vode svaki put nakon što se osuši.

Vremena pripreme

Vremena pripreme ovise o vrsti, konzistentnosti i volumenu hrane.

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

TABLICE ZA PEČENJE TIJESTA/PECIVA I MESA/RIBE

Kolači

Jelo	Gornji/donji grijač		Kuhanje s vrućim zrakom		Vrijeme (min)	Napomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Recepti s tučenim tijestom	170	2	165	2 (1 i 3)	45 - 60	U kalupu za torte
Prhko tijesto	170	2	160	2 (1 i 3)	20 - 30	U kalupu za torte
Mliječna torta s maslacem i sirom	170	1	165	2	70 - 80	U kalupu za torte od 26 cm
Kolač s jabukama (pita s jabukama)	170	1	160	2 (1 i 3)	80 - 100	U dva kalupa za pečenje torte od 20 cm na mreži za pečenje
Štrudl	175	2	150	2	60 - 80	U pekaču za pecivo
Torta s marmeladom	170	2	160	2 (1 i 3)	30 - 40	U kalupu za torte od 26 cm
Voćni kolač	170	2	155	2	50 - 60	U kalupu za torte od 26 cm
Kolač od dizanog tijesta (Bezmasna biskvit torta)	170	2	160	2	90 - 120	U kalupu za torte od 26 cm
Božićni kolač/ bogati voćni kolač	170	2	160	2	50 - 60	U kalupu za torte od 20 cm
Kolač od šljiva ¹⁾	170	2	165	2	20 - 30	U kalupu za pečenje kruha

Jelo	Gornji/donji grijač		Kuhanje s vrućim zrakom		Vrijeme (min)	Napomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Kolačići	170	3	166	3 (1 i 3)	25 - 35	U pekaču za pecivo
Keksi ¹⁾	150	3	140	3 (1 i 3)	30 - 35	U pekaču za pecivo
Poljupci	100	3	115	3	35 - 40	U pekaču za pecivo
Žemlje ¹⁾	190	3	180	3	80 - 100	U pekaču za pecivo
Choux kolač ¹⁾	190	3	180	3 (1 i 3)	15 - 20	U pekaču za pecivo
Voćne pite	180	3	170	2	25 - 35	U kalupu za torte od 20 cm
Sendvič Victoria	180	1 ili 2	170	2	45 - 70	Lijevo + desno u kalupu za tortu od 20 cm
Bogata voćna torta	160	1	150	2	110 - 120	U kalupu za torte od 24 cm
Sendvič Victoria ¹⁾	170	1	160	1	50 - 60	U kalupu za torte od 20 cm

1) Predgrije pečnicu 10 minuta.

Kruh i pizza

Jelo	Gornji/donji grijač		Kuhanje s vrućim zrakom		Vrijeme (min)	Napomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Bijeli kruh ¹⁾	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 komada, 500 g po komadu

Jelo	Gornji/donji grijač		Kuhanje s vrućim zrakom		Vrijeme (min)	Napomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Raženi kruh	190	1	190	1	30 - 45	U kalupu za pečenje kruha
Peciva ¹⁾	190	2	180	2 (1 i 3)	25 - 40	6 - 8 kiflica u pekaču za pecivo
Pizza ¹⁾	190	1	190	1	20 - 30	Na dubokoj plitici
Pogače ¹⁾	200	3	190	2	10 - 20	U pekaču za pecivo

1) Predgrijte pećnicu 10 minuta.

Pite

Jelo	Gornji/donji grijač		Kuhanje s vrućim zrakom		Vrijeme (min)	Napomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Zapečena tjestenina	180	2	180	2	40 - 50	U kalupu
Pita od prhkog tijesta s povrćem	200	2	200	2	45 - 60	U kalupu
Bureci	190	1	190	1	40 - 50	U kalupu
Lasagne	200	2	200	2	25 - 40	U kalupu
Caneloni	200	2	200	2	25 - 40	U kalupu
Yorkshire puding ¹⁾	220	2	210	2	20 - 30	6 kalupa za puding

1) Predgrijte pećnicu 10 minuta.

Meso

Jelo	Gornji/donji grijač		Kuhanje s vrućim zrakom		Vrijeme (min)	Napomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Govedina	200	2	190	2	50 - 70	Na žičanoj rešetki i dubokoj plitici
Svinjetina	180	2	180	2	90 - 120	Na žičanoj rešetki i dubokoj plitici
Teletina	190	2	175	2	90 - 120	Na žičanoj rešetki i dubokoj plitici
Englesko goveđe pečenje, slabo pečeno	210	2	200	2	44 - 50	Na žičanoj rešetki i dubokoj plitici
Englesko goveđe pečenje, srednje pečeno	210	2	200	2	51 - 55	Na žičanoj rešetki i dubokoj plitici
Englesko goveđe pečenje, dobro pečeno	210	2	200	2	55 - 60	Na žičanoj rešetki i dubokoj plitici
Svinjska plečka	180	2	170	2	120 - 150	Na dubokoj plitici
Svinjske nogice	180	2	160	2	100 - 120	2 komada na dubokoj plitici
Janjetina	190	2	190	2	110 - 130	But
Pile	200	2	200	2	70 - 85	Cijela
Purica	180	1	160	1	210 - 240	Cijela

Jelo	Gornji/donji grijač		Kuhanje s vrućim zrakom		Vrijeme (min)	Napomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Patka	175	2	160	2	120 - 150	Cijela
Guska	175	1	160	1	150 - 200	Cijela
Kunić	190	2	175	2	60 - 80	Razrezan na komade
Zec	190	2	175	2	150 - 200	Razrezan na komade
Bažant	190	2	175	2	90 - 120	Cijela

Riba, cijela

Jelo	Gornji/donji grijač		Kuhanje s vrućim zrakom		Vrijeme (min)	Napomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Pastrva/komarča	190	2	175	2 (1 i 3)	40 - 55	3 - 4 Riba, cijela
Tuna/losos	190	2	175	2 (1 i 3)	35 - 60	4 - 6 fileta

MALI ROŠTILJ

Postavite temperaturu na 250 °C .

Pečnicu prethodno zagrijte 10 minuta.

Koristite treći položaj.

Jelo	Množství		Vrijeme (min)	
	Komada	Količina (kg)	1. strana	2. strana
Teleći odresci	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Goveđi odrezak	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Svinjetina	8	-	12 - 15	10 - 12
Svinjski kotleti	4	0.6	12 - 16	12 - 14

Jelo	Množství		Vrijeme (min)	
	Komada	Količina (kg)	1. strana	2. strana
Pile (razrezano na 2 dijela)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabi	4	-	10 - 15	10 - 12
Pileća prsa	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-
Riblji fileť	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Tost sendviči	4 - 6	-	5 - 7	-
Tost	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

VLAŽNI VRUĆI ZRAK



Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

Jelo	Pribor	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Vrijeme (min)
Slatke rolade, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	180	2	35 - 40
Rolade, 9 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	180	2	35 - 40
Pizza, smrznuta, 0,35 kg	žičana polica	220	2	35 - 40
Rolada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	170	2	30 - 40
Čokoladni kolačić	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	180	2	30 - 40
Sufle, 6 komada	keramički kalupi na mreži žičanoj polici	200	3	30 - 40
Biskvitna podloga za flan	podloga za flan na žičanoj polici	170	2	20 - 30
Sendvič Victoria	pečenje na žičanoj polici	170	2	35 - 45
Poširana riba, 0,3 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	180	3	35 - 45
Cijela riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	180	3	35 - 45

Jelo	Pribor	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Vrijeme (min)
Ribljí filet, 0,3 kg	pizza na žičanoj polici	180	3	35 - 45
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	200	3	25 - 35
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	180	2	20 - 30
Makaroni, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	180	2	40 - 45
Mafini, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	170	2	30 - 40
Ukusno tijesto, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	170	2	35 - 45
Krekeri, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	150	2	40 - 50
Tortice, 8 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	170	2	20 - 30
Poširano povrće, 0,4 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	180	3	35 - 40
Vegetarijanski omlet	pizza na žičanoj polici	200	3	30 - 45
Povrće, mediteransko, 0,7 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom:	180	4	35 - 40

INFORMACIJE ZA USTANOVE ZA TESTIRANJE

Provjere prema IEC 60350-1.

Jelo	Funkce	Pribor	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Napomene
Sitan kolač	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	170	20 - 30	Stavite 20 malih kolača po jednom pladnju za pečenje.

Jelo	Funkce	Pribor	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Napomene
Pita od jabuka	Tradicionavno pečenje	Žičana polica	1	170	80 - 120	Koristite 2 lima (promjera 20 centimetara), dijagonalno podignuta.
Dizano tijesto	Tradicionavno pečenje	Žičana polica	2	170	35 - 45	Koristite kalup za torte (promjera 26 centimetara).
Prhko tijesto	Tradicionavno pečenje	Pekač za pecivo	3	150	20 - 35	Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.
Tost 4 - 6 komada	Mali Roštilj	Žičana polica	3	maks.	2 - 4 minute prva strana; 2 - 3 minute druga strana	Pećnicu prethodno zagrijte 3 minuta.
Goveđi burger 6 komada, 0.6 kg	Mali Roštilj	Žičana polica i posuda za sakupljanje masnoće	3	maks.	20 - 30	Stavite mrežu za pečenje na treću razinu i posudu za skupljanje masnoće na drugu razinu pećnice. Okrenite hranu na polovici vremena kuhanja. Pećnicu prethodno zagrijte 3 minuta.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

NAPOMENE O ČIŠĆENJU

Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom namočenom u toplu vodu s blagim sredstvom za čišćenje.

Za čišćenje metalnih površina koristite namjensko sredstvo za čišćenje.

Unutrašnjost pećnice očistite nakon svake upotrebe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka hrane može rezultirati požarom.

Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpu

namočenu u toplu vodu sa sredstvom za čišćenje. Pribor ne perite u perilici posuđa.

Tvrdochodne mrlje čistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica.

Ako je dodatna oprema od neljepljivog materijala, ne čistite je agresivnim sredstvima, oštrim predmetima ili u perilici posuđa. To može uzrokovati oštećenja na neljepljivom sloju.

U uređaju ili na staklu vrata može se kondenzirati vlaga. Za smanjenje kondenzacije, uključite pećnicu 10 minuta prije kuhanja. Nakon svake uporabe očistite vlagu iz pećnice.

PEĆNICE OD NEHRĐAJUĆEG ČELIKA ILI ALUMINIJA

Očistite vrata pećnice samo vlažnom krpom ili spužvom. Osušite mekanom krpom.

Ne koristite čeličnu vunu, kiseline ili abrazivne proizvode koji bi mogli oštetiti površinu pećnice. Očistite upravljačku ploču pećnice uz isti oprez.

ČIŠĆENJE BRTVE VRATA

Redovno provjeravajte brtvu vrata. Brtva vrata nalazi se oko ruba unutrašnjosti pećnice. Ne koristite pećnicu ako je brtva vrata oštećena. Kontaktirajte ovlašteni servisni centar.

Za čišćenje brtve vrata, pogledajte opće informacije o čišćenju.

SKIDANJE I POSTAVLJANJE VRATA

Vrata pećnice sastoje se od dvije staklene ploče. Možete skinuti vrata pećnice i unutarnju staklenu ploču kako biste ih očistili. Pročitajte cijele upute "Skidanje i postavljanje vrata" prije skidanja staklenih ploča.

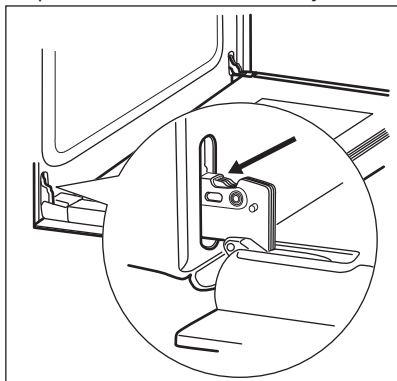


Vrata pećnice bi se mogla zatvoriti ako unutarnju staklenu ploču pokušate skinuti prije nego skinete vrata pećnice.

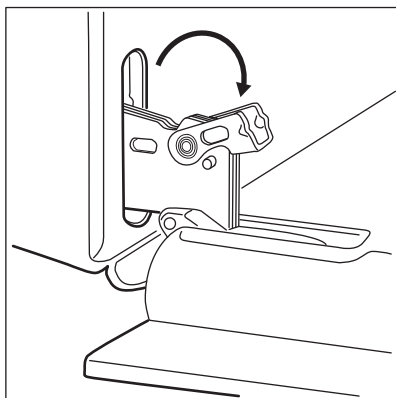


OPREZ! Pećnicu ne upotrebljavajte bez unutarnjih staklenih ploča.

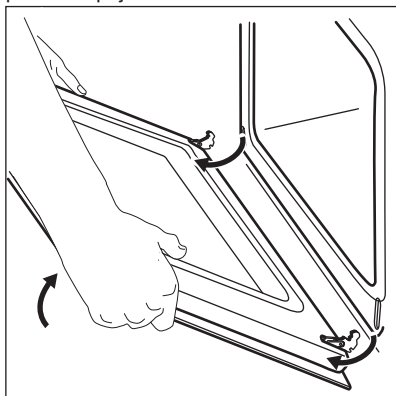
1. Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.



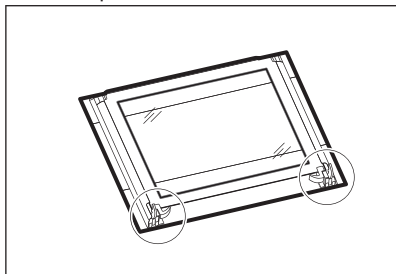
2. Podignite i potpuno okrenite poluge na obje šarke.



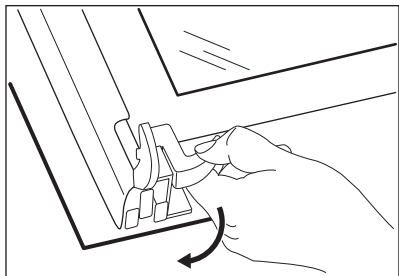
3. Zatvorite vrata pećnice napola, do prvog položaja. Zatim podignite i povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.



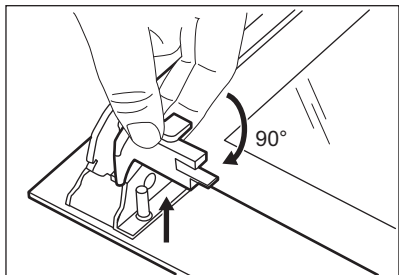
4. Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekanom krpom.



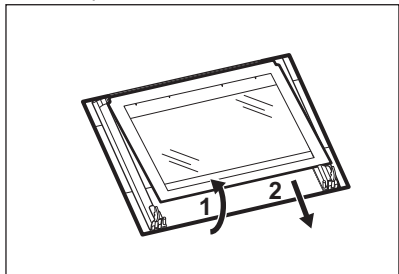
5. Otpustite sustav zaključavanja kako biste skinuli unutarnju staklenu ploču.



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



7. Prvo pažljivo podignite, a zatim skinite staklenu ploču.

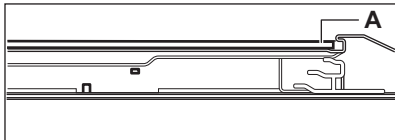


8. Staklene ploče očistite vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.

Kad je čišćenje završeno, postavite staklenu ploču i vrata pećnice.

Kad je ispravno postavljen, okvir vrtata klikne.

Osigurajte da unutarnju staklenu ploču postavite ispravno na mjesto.



ZAMJENA ŽARULJE



UPOZORENJE! Opasnost od električnog udara.
Svjetlo može biti vruće.

1. Isključite pećnicu.
- Pričekajte dok se pećnica ohladi.
2. Iskopčajte pećnicu iz napajanja.
3. Na dno unutrašnjosti stavite krpu.

Stražnje svjetlo

1. Okrenite stakleni poklopac svjetla i skinite ga.
2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žarulju odgovarajućom žaruljom koja je otpora na toplinu od 300 °C.
4. Postavite stakleni poklopac.

RJEŠAVANJE PROBLEMA



UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

RJEŠAVANJE PROBLEMA...

Problem	Mogući uzrok	rješenje
Pećnica se ne grije.	Pećnica je isključena.	Uključite pećnicu.

Problem	Mogući uzrok	rješenje
Pećnica se ne grije.	Osigurač je pregorio.	Provjerite da li je osigurač uzrok kvara. Ako osigurač stalno pregara, obratite se kvalificiranom električaru.
Svjetlo pećnice ne radi.	Svjetlo pećnice nije ispravno.	Zamijenite žarulju pećnice.
Para i kondenzat nakupljaju se na hrani i u unutrašnjosti pećnice	Jelo ste predugo ostavili u pećnici.	Nakon završetka pečenja jelo ne ostavljajte u pećnici dulje od 15 - 20 minuta.

SERVISNI PODACI

Ako sami ne možete pronaći rješenje problema, obratite se vašem zastupniku iliovlaštenom servisu.

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

okviru unutrašnjosti pećnice. Ne vadite nazivnu pločicu iz unutrašnjosti pećnice.

Preporučujemo da podatke zapišete ovdje:

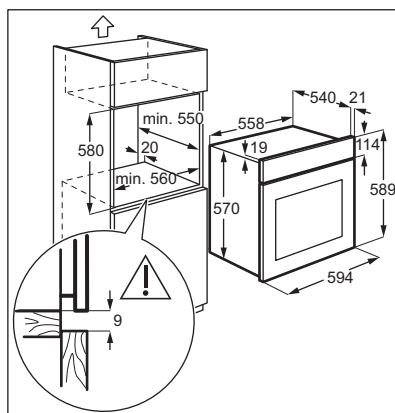
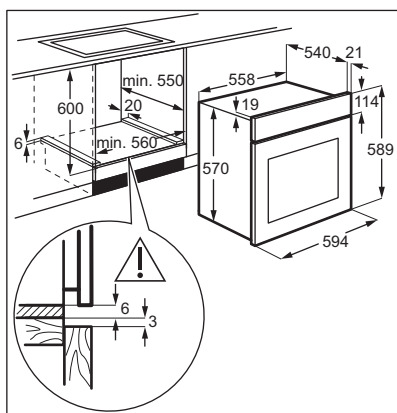
Model (MOD.)	
Broj proizvoda (PNC)	
Serijski broj (S.N.)	

POSTAVLJANJE

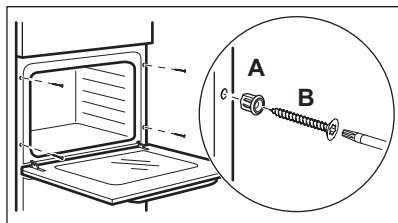


UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

UGRADNJA



PRIČVRŠĆIVANJE UREĐAJA ZA KUHINJSKI ORMARIĆ



ELEKTRIČNA INSTALACIJA



Proizvođač nije odgovoran zbog nepoštivanja sigurnosnih mjera iz poglavlja o sigurnosti.

Ovaj uređaj opremljen je samo kablom za napajanje.

KABEL

Vrste kabela primjenjive za instalaciju ili zamjenu:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Za presjek kabela pogledajte ukupnu snagu na nazivnoj pločici: Također možete pogledati tablicu:

Ukupna snaga (W)	Presjek kabela (mm ²)
maksimalno 1380	3 x 0.75
maksimalno 2300	3 x 1
maksimalno 3680	3 x 1.5

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



ENERGETSKA UČINKOVITOST

TABLICA INFORMACIJA O PROIZVODU I INFORMACIJE U SKLADU S EU 65-66/2014

Naziv dobavljača	Zanussi
Identifikacija modela	ZOB20302XU
Indeks energetske učinkovitosti	94.8
Klasa energetske učinkovitosti	A
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada	0.83 kWh/ciklusu
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, rad s ventilatorom	0.73 kWh/ciklusu
Broj prostora za pečenje	1
Izvor topline	Električna struja
Zapremnina	53 l
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica
Masa	27.7 kg

EN 60350- 1 - Kućanski električni aparati za kuhanje - 1. dio: Rasponi, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode mjerenja značajki.

UŠTEDA ENERGIJE



Pećnica sadrži značajke koje vam pomažu štedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

Opći savjeti

Uvjerite se da su vrata pećnice ispravno zatvorena dok pećnica radi. Tijekom kuhanja ne otvarajte vrata prečesto. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

Ako je moguće, ne zagrijavajte pećnicu unaprijed prije stavljanja hrane.

Ako je trajanje kuhanja duže od 30 minuta, 3-10 minuta prije završetka vremena kuhanja smanjite temperaturu pećnice na minimum, ovisno o trajanju kuhanja. Preostala toplina u pećnici nastaviti će kuhati.

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostale hrane.

Tijekom istovremene pripreme nekoliko jela, vremenske razmake između kuhanja držite što kraćima.

Kuhanje s ventilatorom

Ako je moguće, koristite funkcije kuhanja s ventilatorom kako biste uštedjeli energiju.

Održavanje hrane toplom.

Za korištenje preostale topline i održavanje hrane toplom, odaberite najnižu moguću temperaturu.

Vlažni vrući zrak

Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike.

Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih

uređaja. Uređaje označene simbolom  ne

bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημιές που είναι αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης ή χρήσης. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες σε ένα ασφαλές μέρος με εύκολη πρόσβαση για μελλοντική αναφορά.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΑΙΔΙΩΝ ΚΑΙ ΕΥΠΑΘΩΝ ΑΤΟΜΩΝ

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.
- Παιδιά ηλικίας μεταξύ 3 και 8 ετών και άτομα με εκτεταμένες και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.
- Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 3 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν ψύχεται. Τα προσβάσιμα μέρη είναι πολύ ζεστά.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή εισάγετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να χρησιμοποιείται με την ηλεκτρική παροχή.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΉ Σ'ΥΝΔΕΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.

- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φως τροφοδοσίας και το καλώδιο τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.
- Μην επιτρέπετε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής, ιδιαίτερα όταν η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με τις Οδηγίες της ΕΟΚ.

ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα αερισμού δεν είναι φραγμένα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιείτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να διαφύγει καυτός αέρας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν βρίσκεται σε επαφή με νερό.
- Μην εφαρμόζετε πίεση στην πόρτα της συσκευής όταν η πόρτα είναι ανοιχτή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση υλικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει μείγμα αλκοόλης και αέρα.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας, μην επιτρέπετε σε σπινθήρες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε μέσα, κοντά ή επάνω στη συσκευή εύφλεκτα αντικείμενα ή αντικείμενα εμποτισμένα με εύφλεκτα προϊόντα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς ή ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιστρώσης:
 - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.
 - μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.
 - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη συσκευή όταν αυτή είναι ζεστή.
 - μην αφήνετε υγρά πιάτα και φαγητά μέσα στη συσκευή μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.
 - κατά την αφαίρεση ή την τοποθέτηση των αξεσουάρ απαιτείται προσοχή.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφανείας ή της επιφανείας από ανοξείδωτο αστάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε βαθύ ταψί για κέικ με μεγάλη ποσότητα υγρών. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες οι οποίοι μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλες χρήσεις, όπως για θέρμανση χώρων.
- Ψήνετε πάντα με την πόρτα του φούρνου κλειστή.
- Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επίπλου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επίπλου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, το έπιπλο εντοιχισμού ή

το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς μετά τη χρήση.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

- Πριν από την πραγματοποίηση συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζάμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.
- Μην καθαρίζετε την καταλυτική εμαγιέ επίστρωση (εάν υπάρχει) με κανένα είδος απορρυπαντικού.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΣ ΦΩΤΙΣΜΟΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Ο τύπος λαμπτήρα πυράκτωσης ή αλογόνου που χρησιμοποιείται σε αυτήν τη συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακές συσκευές. Μην τον χρησιμοποιείτε για οικιακό φωτισμό.
- Πριν από την αντικατάσταση του λαμπτήρα, αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

ΣΈΡΒΙΣ

- Για να επισκευάσετε τη συσκευή, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ

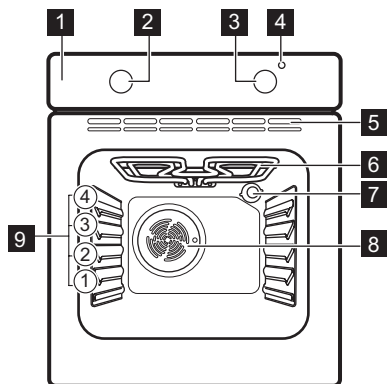


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.
- Αφαιρέστε το μάνταλο της πόρτας για να αποτραπεί ο εγκλεισμός παιδιών ή ζώων μέσα στη συσκευή.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

ΓΕΝΙΚΗ ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ



- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Διακόπτης προγραμμάτων
- 3 Διακόπτης λειτουργίας (για τη θερμοκρασία)
- 4 Ένδειξη / σύμβολο θερμοκρασίας
- 5 Ανοίγματα αερισμού για τον ανεμιστήρα ψύξης
- 6 Αντίσταση
- 7 Λαμπτήρας
- 8 Ανεμιστήρας
- 9 Θέσεις σχαρών

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

- **Μεταλλική σχάρα**
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.

- **Ταψί ψησίματος**
Για κέικ και μπισκότα.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

ΠΡΩΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τον φούρνο.



Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρίσμα».

Καθαρίστε τον φούρνο και τα αξεσουάρ πριν από την πρώτη χρήση.

Τοποθετήστε τα αξεσουάρ στην αρχική τους θέση.

ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν από την πρώτη χρήση.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

1. Επιλέξτε τη λειτουργία  και τη μέγιστη θερμοκρασία.
2. Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 1 ώρα.
3. Επιλέξτε τη λειτουργία  και ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία.
4. Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 15 λεπτά.
5. Σβήστε τον φούρνο και αφήστε τον να κρυώσει.

Τα αξεσουάρ μπορεί να αποκτήσουν υψηλότερη θερμοκρασία από ό,τι συνήθως. Από τον φούρνο μπορεί να αναδυθεί μια οσμή και καπνός. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής κυκλοφορία του αέρα στο δωμάτιο.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΕΝΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

1. Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα.

2. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε τη θερμοκρασία.
Ο λαμπτήρας ανάβει όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία.
3. Για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο, στρέψτε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

Λειτουργία φούρνου	Χρήση
 Θέση απενεργοποίησης	Ο φούρνος είναι σβηστός.
 Φωτισμός Φούρνου	Για την ενεργοποίηση του λαμπτήρα χωρίς λειτουργία μαγειρέματος.
 Ψήσιμο με Αέρα	Για ψήσιμο φαγητών στην ίδια θερμοκρασία ψησίματος σε περισσότερες από μία θέσεις σχαρών, χωρίς ανάμειξη γεύσεων.
 Πάνω + Κάτω Θέρμανση (Πάνω/ Κάτω Θέρμανση)	Για ψήσιμο φαγητού σε μία θέση σχάρας.
 Γκριλ	Για ψήσιμο στο γκριλ φαγητού σε φέτες, καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.

Λειτουργία φούρνου	Χρήση
 Υγρός Θερμός Αέρας	Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Για τις οδηγίες μαγειρέματος, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Υγρός Θερμός Αέρας. Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και για να εξασφαλιστεί ότι ο φούρνος λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για γενικές συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Εξοικονόμηση ενέργειας. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιούνταν για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα.

ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ



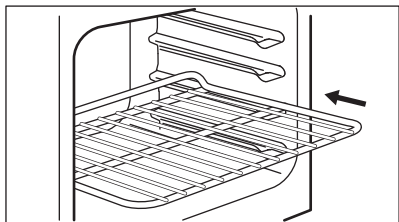
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Μεταλλική σχάρα:

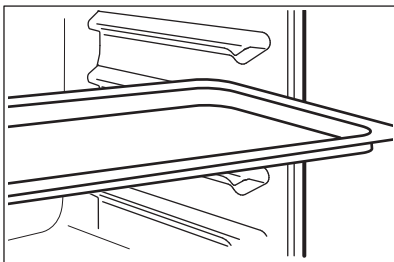
Σπρώξτε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας και

βεβαιωθείτε ότι τα πόδια είναι στραμμένα προς τα κάτω.



Ταψί ψησίματος:

Σπρώξτε το ταψί ψησίματος ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.



ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ ΨΥΞΗΣ

Όταν λειτουργεί ο φούρνος, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα για να διατηρούνται ψυχρές οι επιφάνειες του φούρνου. Εάν απενεργοποιηθεί τον φούρνο, ο ανεμιστήρας ψύξης σταματά.

ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Η εσφαλμένη λειτουργία του φούρνου ή τα ελαττωματικά εξαρτήματα μπορούν να

προκαλέσουν επικίνδυνη υπερθέρμανση. Για να αποτραπεί κάτι τέτοιο, ο φούρνος διαθέτει θερμοστάτη ασφαλείας, ο οποίος διακόπτει την παροχή ρεύματος. Ο φούρνος ενεργοποιείται ξανά αυτόματα μόλις μειωθεί η θερμοκρασία.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.



Οι τιμές θερμοκρασίας και χρόνου ψησίματος στους πίνακες είναι μόνο ενδεικτικές. Εξαρτώνται από τις συνταγές, καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται.

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ο φούρνος έχει τέσσερις θέσεις σχαρών. Μετρήστε τις θέσεις των σχαρών αρχίζοντας από το κάτω μέρος του φούρνου.

Ο καινούριος σας φούρνος μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τον φούρνο που είχατε. Στους παρακάτω πίνακες μπορείτε να δείτε τις τυπικές ρυθμίσεις για τη θερμοκρασία, τον χρόνο μαγειρέματος και τη θέση σχάρας.

Εάν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια συγκεκριμένη συνταγή, αναζητήστε μια παρόμοια.

Ο φούρνος διαθέτει ένα ειδικό σύστημα για την κυκλοφορία του αέρα και ανακυκλώνει διαρκώς τον ατμό. Με το σύστημα αυτό, μπορείτε να

μαγειρέψετε σε ένα περιβάλλον ατμού, διατηρώντας τα τρόφιμα μαλακά εσωτερικά και τραγανά εξωτερικά. Μειώνει τον χρόνο μαγειρέματος και την κατανάλωση ενέργειας.

Ψήσιμο κέικ

Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου πριν περάσουν 3/4 του καθορισμένου χρόνου ψησίματος.

Εάν χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα δύο ταψιά ψησίματος, αφήστε ένα κενό επίπεδο ανάμεσά τους.

Μαγείρεμα κρέατος και ψαριού

Αφήστε το κρέας να κρυώσει για περίπου 15 λεπτά πριν το κόψετε, ώστε να μη χάσει τους χυμούς του.

Για να αποφύγετε τον πολύ καπνό στο φούρνο όταν ψήνετε, προσθέστε λίγο νερό στο βαθύ ταψί. Για να αποφύγετε τη συμπίκνωση του καπνού, προσθέτετε νερό κάθε φορά που το νερό εξατμίζεται.

Χρόνοι μαγειρέματος

Η διάρκεια μαγειρέματος εξαρτάται από το είδος του φαγητού, τη σύσταση και τον όγκο του.

Αρχικά, παρακολουθείτε την απόδοση όταν μαγειρεύετε. Βρείτε τις πλέον κατάλληλες ρυθμίσεις (σκάλα μαγειρέματος, διάρκεια μαγειρέματος κ.λπ.) για τα μαγειρικά σας σκεύη,

τις συνταγές σας και τις ποσότητες όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Κέικ

Τύπος φαγη- τού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Ψήσιμο με Αέρα		Χρόνος (min)	Σχόλια
	Θερμοκρα- σία (°C)	Θέση σχάρας	Θερμοκρα- σία (°C)	Θέση σχάρας		
Ζύμη	170	2	165	2 (1 και 3)	45 - 60	Σε φόρμα για κέικ
Ζύμη για μπισκότα σόρτμ-πρεντ	170	2	160	2 (1 και 3)	20 - 30	Σε φόρμα για κέικ
Cheese cake με ξι-νόγαλα	170	1	165	2	70 - 80	Σε φόρμα για κέικ των 26 cm
Κέικ μή-λου (Μη-λόπιτα)	170	1	160	2 (1 και 3)	80 - 100	Σε δύο φόρμες για κέικ των 20 cm επάνω σε μεταλλική σχά-ρα
Στρούντελ	175	2	150	2	60 - 80	Σε ταψί ψησίμα-τος
Πάστα φλώρα	170	2	160	2 (1 και 3)	30 - 40	Σε φόρμα για κέικ των 26 cm
Κέικ φρούτων	170	2	155	2	50 - 60	Σε φόρμα για κέικ των 26 cm
Αφράτο κέικ (με χαμηλά λι-παρά)	170	2	160	2	90 - 120	Σε φόρμα για κέικ των 26 cm

Τύπος φαγη- τού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Ψήσιμο με Αέρα		Χρόνος (min)	Σχόλια
	Θερμοκρα- σία (°C)	Θέση σχάρας	Θερμοκρα- σία (°C)	Θέση σχάρας		
Χριστου- γεννιάτικο κέικ / Κέικ φρούτων	170	2	160	2	50 - 60	Σε φόρμα για κέικ των 20 cm
Τάρτα με δαμάσκη- να ¹⁾	170	2	165	2	20 - 30	Σε μακρό- στενη φόρμα
Μικρά κέικ	170	3	166	3 (1 και 3)	25 - 35	Σε ταψί ψησίμα- τος
Μπισκό- τα ¹⁾	150	3	140	3 (1 και 3)	30 - 35	Σε ταψί ψησίμα- τος
Μαρέγκες	100	3	115	3	35 - 40	Σε ταψί ψησίμα- τος
Φραντζο- λάκια ¹⁾	190	3	180	3	80 - 100	Σε ταψί ψησίμα- τος
Σου ¹⁾	190	3	180	3 (1 και 3)	15 - 20	Σε ταψί ψησίμα- τος
Τάρτες	180	3	170	2	25 - 35	Σε φόρμα για κέικ των 20 cm
Κέικ «σά- ντουιτς»	180	1 ή 2	170	2	45 - 70	Αριστερά + δεξιά σε φόρμα για κέικ των 20 cm
Κέικ φρούτων	160	1	150	2	110 - 120	Σε φόρμα για κέικ των 24 cm
Κέικ «σά- ντουιτς» ¹⁾	170	1	160	1	50 - 60	Σε φόρμα για κέικ των 20 cm

1) Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.

Ψωμί και πίτσα

Τύπος φαγη- τού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Ψήσιμο με Αέρα		Χρόνος (min)	Σχόλια
	Θερμοκρα- σία (°C)	Θέση σχάρας	Θερμοκρα- σία (°C)	Θέση σχάρας		
Λευκό ψωμί ¹⁾	190	1	195	1	60 - 70	1 - 2 τεμά- χια, 500 g το τεμάχιο
Ψωμί σί- καλης	190	1	190	1	30 - 45	Σε μακρό- στενη φόρμα
Ψωμάκια ¹⁾	190	2	180	2 (1 και 3)	25 - 40	6 - 8 ψω- μάκια σε ταψί ψη- σίματος
Πίτσα ¹⁾	190	1	190	1	20 - 30	Σε ένα βα- θύ ταψί
Βουτήμα- τα ¹⁾	200	3	190	2	10 - 20	Σε ταψί ψησίμα- τος

1) Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.

Τάρτες

Τύπος φαγη- τού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Ψήσιμο με Αέρα		Χρόνος (min)	Σχόλια
	Θερμοκρα- σία (°C)	Θέση σχάρας	Θερμοκρα- σία (°C)	Θέση σχάρας		
Σουφλέ ζυμαρικών	180	2	180	2	40 - 50	Σε φόρμα
Σουφλέ λαχανικών	200	2	200	2	45 - 60	Σε φόρμα
Κις	190	1	190	1	40 - 50	Σε φόρμα
Λαζάνια	200	2	200	2	25 - 40	Σε φόρμα
Καννελό- νια	200	2	200	2	25 - 40	Σε φόρμα
Πουτίγκα Γιόρκ- σαϊρ ¹⁾	220	2	210	2	20 - 30	6 φορμά- κια για πουτίγκα

1) Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.

Κρέας

Τύπος φαγη- τού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Ψήσιμο με Αέρα		Χρόνος (min)	Σχόλια
	Θερμοκρα- σία (°C)	Θέση σχάρας	Θερμοκρα- σία (°C)	Θέση σχάρας		
Βοδινό	200	2	190	2	50 - 70	Σε μεταλ- λική σχά- ρα και σε βαθύ ταψί
Χοιρινό	180	2	180	2	90 - 120	Σε μεταλ- λική σχά- ρα και σε βαθύ ταψί
Μοσχάρι	190	2	175	2	90 - 120	Σε μεταλ- λική σχά- ρα και σε βαθύ ταψί
Ψητό βο- δινό λίγο ψημένο	210	2	200	2	44 - 50	Σε μεταλ- λική σχά- ρα και σε βαθύ ταψί
Ψητό βο- δινό μέ- τρια ψημέ- νο	210	2	200	2	51 - 55	Σε μεταλ- λική σχά- ρα και σε βαθύ ταψί
Ψητό βο- δινό καλο- ψημένο	210	2	200	2	55 - 60	Σε μεταλ- λική σχά- ρα και σε βαθύ ταψί
Χοιρινό ωμοπλάτη	180	2	170	2	120 - 150	Σε ένα βα- θύ ταψί
Μπούτι χοιρινό	180	2	160	2	100 - 120	2 κομμά- τια σε βα- θύ ταψί
Αρνί	190	2	190	2	110 - 130	Μπούτι
Κοτόπου- λο	200	2	200	2	70 - 85	Ολόκληρο
Γαλοπού- λα	180	1	160	1	210 - 240	Ολόκληρο
Πάπια	175	2	160	2	120 - 150	Ολόκληρο
Χήνα	175	1	160	1	150 - 200	Ολόκληρο
Κουνέλι	190	2	175	2	60 - 80	Σε κομμά- τια

Τύπος φαγητού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Ψήσιμο με Αέρα		Χρόνος (min)	Σχόλια
	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας		
Λαγός	190	2	175	2	150 - 200	Σε κομμάτια
Φασιανός	190	2	175	2	90 - 120	Ολόκληρο

Ψάρι

Τύπος φαγητού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Ψήσιμο με Αέρα		Χρόνος (min)	Σχόλια
	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας		
Πέστροφα / Συν-αγρίδα	190	2	175	2 (1 και 3)	40 - 55	3 - 4 ψάρια
Τόνος / Σολομός	190	2	175	2 (1 και 3)	35 - 60	4 - 6 φιλέτα

ΓΚΡΙΛ

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 250 °C.

Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.

Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση.

Τύπος φαγητού	Ποσότητα		Χρόνος (min)	
	Κομμάτια	Ποσότητα (kg)	1η πλευρά	2η πλευρά
Μοσχαρίσια φιλέτα	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Βοδινές μπριζόλες	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Λουκάνικα	8	-	12 - 15	10 - 12
Χοιρινές μπριζόλες	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Κοτόπουλο (κομμένο στα 2)	2	1	30 - 35	25 - 30
Κεμπάπ	4	-	10 - 15	10 - 12
Στήθος κοτόπουλο	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Μπιφτέκι	6	0.6	20 - 30	-
Ψάρι φιλέτο	4	0.4	12 - 14	10 - 12

Τύπος φαγητού	Ποσότητα		Χρόνος (min)	
	Κομμάτια	Ποσότητα (kg)	1η πλευρά	2η πλευρά
Τοστ (σάντουιτς)	4 - 6	-	5 - 7	-
Φρυγανισμένο ψωμί	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

ΥΓΡΟΣ ΘΕΡΜΟΣ ΑΪΕΡΑΣ



Για καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε τις προτάσεις που αναγράφονται στον παρακάτω πίνακα.

Τύπος φαγητού	Αξεσουάρ	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Χρόνος (min)
Γλυκά ψωμάκια, 12 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	35 - 40
Ψωμάκια, 9 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	35 - 40
Πίτσα, κατεψυγμένη, 0,35 kg	μεταλλική σχάρα	220	2	35 - 40
Κέικ κορμός	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	30 - 40
Κέικ Brownie	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	30 - 40
Σουφλέ, 6 τεμάχια	μικρές κεραμικές φόρμες σε μεταλλική σχάρα	200	3	30 - 40
Βάση Τάρτας από Αφράτη Ζύμη	βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας σε μεταλλική σχάρα	170	2	20 - 30
Κέικ «σάντουιτς»	σκεύος ψησίματος σε μεταλλική σχάρα	170	2	35 - 45
Ψάρι ποσέ, 0,3 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	35 - 45
Ψάρι ολόκληρο, 0,2 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	35 - 45
Ψάρι φιλέτο, 0,3 kg	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	180	3	35 - 45
Κρέας ποσέ (0,25 kg)	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	200	3	40 - 50

Τύπος φαγητού	Αξεσουάρ	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Χρόνος (min)
Σουβλάκια, 0,5 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	200	3	25 - 35
Μπισκότα, 16 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	20 - 30
Μακαρόν, 20 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	40 - 45
Κέικ Muffins, 12 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	30 - 40
Αλμυρά με σφολιάτα, 16 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	35 - 45
Μπισκότα βουτύρου, 20 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	150	2	40 - 50
Ταρτάκια, 8 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	20 - 30
Λαχανικά ποσέ, 0,4 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	35 - 40
Χορτοφαγική ομελέτα	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	200	3	30 - 45
Λαχανικά, μεσογειικά, 0,7 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	4	35 - 40

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΑ ΔΟΚΙΜΩΝ

Δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1.

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Αξεσουάρ	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Σχόλια
Μικρό κέικ	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος	3	170	20 - 30	Τοποθετήστε 20 μικρά κέικ ανά ταψί ψησίματος.
Μηλόπιτα	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	Μεταλλική σχάρα	1	170	80 - 120	Χρησιμοποιήστε 2 βαθιά ταψιά/ φόρμες (διαμέτρου 20 cm), τοποθετημένα διαγώνια.

Τύπος φα- γητού	Λειτουργία	Αξεσουάρ	Θέση σχάρας	Θερμο- κρασία (°C)	Χρόνος (min)	Σχόλια
Αφράτο κέικ	Πάνω + Κάτω Θέρ- μανση	Μεταλλι- κή σχά- ρα	2	170	35 - 45	Χρησιμοποιήστε φόρμα για κέικ (διαμέτρου 26 cm).
Μπισκό- τα σόρτμ- πρεντ	Πάνω + Κάτω Θέρ- μανση	Ταψί ψησίμα- τος	3	150	20 - 35	Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.
Φρυγανι- σμένο ψωμί 4 - 6 τε- μάχια	Γκριλ	Μεταλλι- κή σχά- ρα	3	μέγ.	2 - 4 λεπτά η πρώτη πλευ- ρά, 2 - 3 λε- πτά η δεύτερη πλευρά	Προθερμάνετε τον φούρνο για 3 λεπτά.
Μοσαχα- ρίσιο μπιφτέκι 6 τεμά- χια, 0,6 kg	Γκριλ	Μεταλλι- κή σχά- ρα και ταψί για τα λίπη	3	μέγ.	20 - 30	Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα στο τρίτο επίπεδο και το ταψί για τα λίπη στο δεύτερο επίπεδο του φούρνου. Γυρίστε το φαγητό μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέ- ματος. Προθερμάνετε τον φούρνο για 3 λεπτά.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ

Καθαρίστε την πρόσοψη του φούρνου με ένα μαλακό πανί, ζεστό νερό και κάποιο απαλό καθαριστικό.

Για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες, χρησιμοποιήστε ένα εξειδικευμένο καθαριστικό. Καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων φαγητού μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.

Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν.

Χρησιμοποιείτε ένα μαλακό πανί, χλιαρό νερό και

κάποιο καθαριστικό. Τα αξεσουάρ δεν πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Καθαρίστε τους επίμονους λεκέδες με ειδικά καθαριστικά για φούρνους.

Αν χρησιμοποιείτε αντικολλητικά αξεσουάρ, μην τα καθαρίζετε με ισχυρά καθαριστικά, αιχμηρά αντικείμενα ή στο πλυντήριο πιάτων. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στην αντικολλητική επικάλυψη.

Μπορεί να σχηματιστούν συμπυκνωμένοι ατμοί στο εσωτερικό ή στα τζάμια της πόρτας του φούρνου. Για να μειώσετε τη συμπύκνωση υδρατμών, αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 10 λεπτά πριν από το μαγείρεμα. Καθαρίζετε την υγρασία από το εσωτερικό έπειτα από κάθε χρήση.

ΦΟΥΡΝΟΙ ΑΠΟ ΑΝΟΞΕΪΔΩΤΟ ΧΑΛΥΒΑ Ή ΑΛΟΥΜΪΝΙΟ

Καθαρίστε την πόρτα του φούρνου χρησιμοποιώντας μόνο ένα υγρό πανί ή ένα σφουγγάρι. Στεγνώστε την με ένα μαλακό πανί. Μην χρησιμοποιείτε σύρμα, οξέα ή προϊόντα που χαράσσουν, διότι μπορεί να καταστρέψουν την επιφάνεια του φούρνου. Καθαρίστε το χειριστήριο του φούρνου λαμβάνοντας τις ίδιες προφυλάξεις.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΛΑΣΤΙΧΟΥ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

Ελέγχετε τακτικά το λάστιχο της πόρτας. Το λάστιχο της πόρτας βρίσκεται περιφερειακά του πλαισίου του εσωτερικού του φούρνου. Μην χρησιμοποιήσετε τον φούρνο εάν έχει καταστραφεί το λάστιχο της πόρτας. Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Για το καθαρίσμα του λάστιχου της πόρτας, ανατρέξτε στις γενικές πληροφορίες για το καθαρίσμα.

ΑΦΑΪΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

Η πόρτα του φούρνου διαθέτει δύο τζάμια. Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι για καθαρισμό. Διαβάστε ολόκληρες τις οδηγίες σχετικά με την «Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας» προτού αφαιρέσετε τα τζάμια.

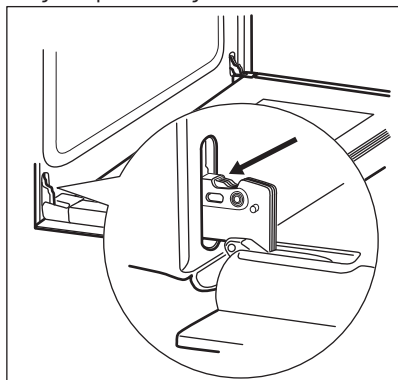


Η πόρτα του φούρνου μπορεί να κλείσει αν επιχειρήσετε να αφαιρέσετε το εσωτερικό τζάμι πριν αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου.

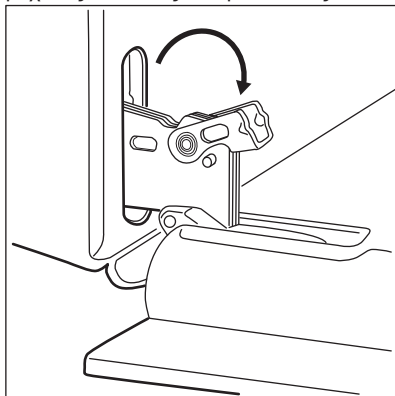


ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην χρησιμοποιείτε τον φούρνο χωρίς το εσωτερικό τζάμι.

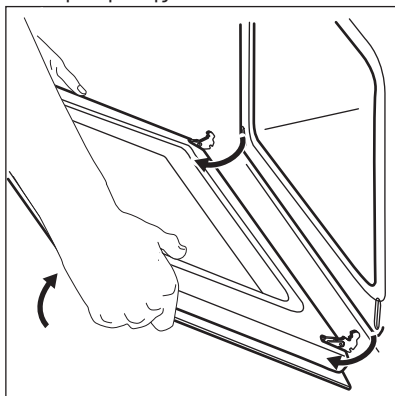
1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα και κρατήστε και τους δύο μεντεσέδες.



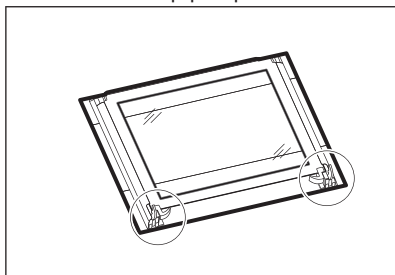
2. Ανασηκώστε και στρέψτε πλήρως τους μοχλούς και στους δύο μεντεσέδες.



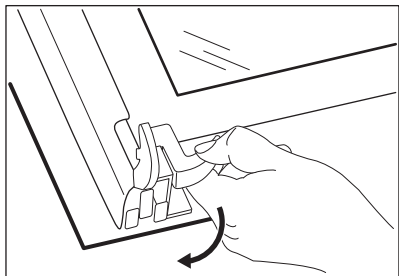
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τη μέση της πρώτης θέσης ανοίγματος. Στη συνέχεια, ανασηκώστε και τραβήξτε την πόρτα προς τα εμπρός και αφαιρέστε την από την έδρα της.



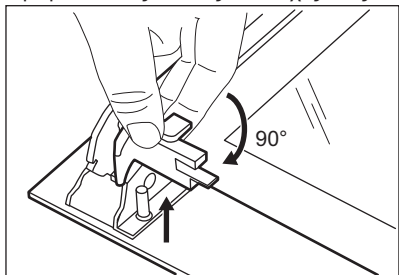
4. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια.



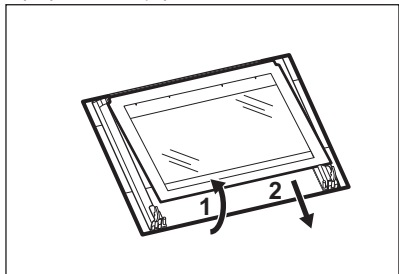
5. Απασφαλίστε το σύστημα ασφάλισης, για να αφαιρέσετε το εσωτερικό τζάμι.



6. Στρέψτε τους δύο συνδετήρες κατά 90° και αφαιρέστε τους από τις υποδοχές τους.



7. Πρώτα σηκώστε προσεκτικά και κατόπιν αφαιρέστε το τζάμι.

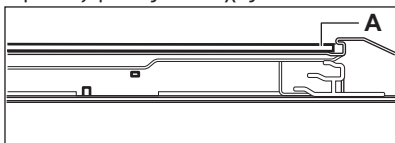


8. Καθαρίστε τα τζάμια με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε προσεκτικά τα τζάμια. Μην πλένετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.

Αφού ολοκληρωθεί ο καθαρισμός, τοποθετήστε το τζάμι και την πόρτα του φούρνου.

Όταν τοποθετηθούν σωστά, το πλαίσιο της πόρτας κάνει κλικ καθώς ασφαλίζει στη θέση του.

Βεβαιωθείτε ότι έχετε εγκαταστήσει σωστά το εσωτερικό τζάμι στις υποδοχές.



ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΛΑΜΠΤΗΡΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

1. Απενεργοποιήστε τον φούρνο. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει ο φούρνος.
2. Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα.
3. Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

Ο πίσω λαμπτήρας

1. Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα για να το αφαιρέσετε.
2. Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
3. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό στη θερμότητα σε θερμοκρασίες έως 300 °C.
4. Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα στη θέση του.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΑΝ...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.	Ενεργοποιήστε τον φούρνο.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Έχει καεί η ασφάλεια.	Ελέγξτε αν η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με έναν πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο.
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας είναι ελαττωματικός.	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα.
Υπάρχει επικάθηση ατμών και σταγονιδίων στο φαγητό και το εσωτερικό του φούρνου.	Έχετε αφήσει το φαγητό μέσα στον φούρνο για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα.	Μην αφήνετε το φαγητό μέσα στον φούρνο για διάστημα άνω των 15 - 20 λεπτών μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος.

ΔΕΔΟΜΕΝΑ Σ'ΕΡΒΙΣ

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών

χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο στο εσωτερικό του φούρνου. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό του φούρνου.

Σας συνιστούμε να σημειώσετε τα σχετικά στοιχεία εδώ:

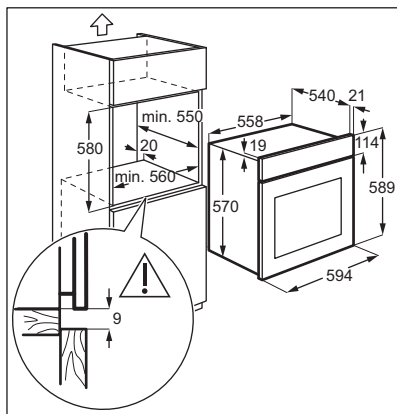
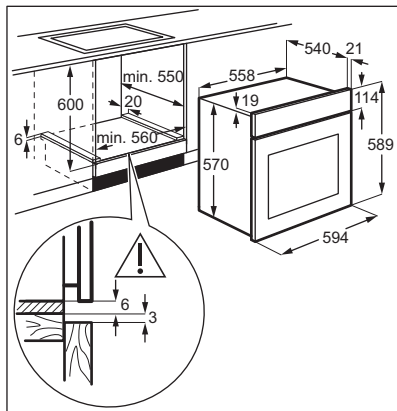
Μοντέλο (MOD.)	
Κωδικός προϊόντος (PNC)	
Αριθμός σειράς (S.N.)	

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

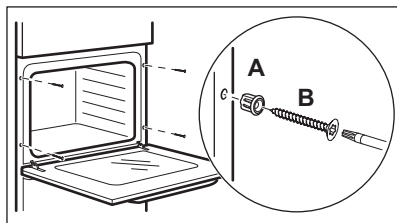


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ



ΣΤΕΡΕΩΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΤΟ ΝΤΟΥΛΑΠΙ



ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν βλάβες σε περίπτωση μη τήρησης των προφυλάξεων ασφαλείας των κεφαλαίων σχετικά με την ασφάλεια.

Η συσκευή παρέχεται με καλώδιο τροφοδοσίας.

ΚΑΛΩΔΙΟ

Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για εγκατάσταση ή αντικατάσταση:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Για τη διατομή του καλωδίου, ανατρέξτε στη συνολική ισχύ στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Μπορείτε επίσης να ανατρέξετε στον πίνακα:

Συνολική ισχύς (W)	Διατομή του καλωδίου (mm ²)
μέγιστη 1.380	3 x 0.75
μέγιστη 2.300	3 x 1
μέγιστη 3.680	3 x 1.5

Το καλώδιο της γείωσης (πράσινο / κίτρινο καλώδιο) πρέπει να είναι 2 cm μακρύτερο από τα καλώδια της φάσης και του ουδέτερου (καφέ και μπλε καλώδια, αντίστοιχα).



ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΟΔΟΣΗ

ΔΕΛΤΙΟ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ ΤΗΣ ΕΕ 65-66/2014

Όνομα προμηθευτή

Zanussi

Αναγνωριστικό μοντέλου	ZOB20302XU
Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης	94.8
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση	0.83 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία με αντιστάσεις και αέρα	0.73 kWh/κύκλο
Πλήθος θαλάμων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Όγκος	53 l
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος
Μάζα	27.7 kg

EN 60350-1 - Ηλεκτρικές οικιακές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1: Μαγειρεία, φούρνοι, φούρνοι ατμού και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης της επίδοσης.

ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ



Ο φούρνος περιλαμβάνει δυνατότητες που συμβάλλουν στην εξοικονόμηση ενέργειας κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος.

Γενικές συμβουλές

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα φούρνου είναι σωστά κλεισμένη ενώ ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Διατηρείτε καθαρό το λάστιχο της πόρτας και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο στη θέση του.

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

Όταν είναι εφικτό, μην προθερμαίνετε τον φούρνο προτού τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στον φούρνο.

Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου στο ελάχιστο 3 - 10 λεπτά προτού ο χρόνος μαγειρέματος ολοκληρωθεί, ανάλογα με τη διάρκεια μαγειρέματος. Η υπολειπόμενη θερμότητα μέσα στον φούρνο θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεσάνετε άλλα φαγητά.

Όταν μαγειρεύετε λίγα φαγητά τη φορά, μην αφήνετε να παρέλθει μεγάλο χρονικό διάστημα μεταξύ του ψησίματός τους.

Μαγείρεμα με αέρα

Όποτε είναι εφικτό, χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες μαγειρέματος με αέρα για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

Διατήρηση του φαγητού ζεστό

Επιλέξτε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασίας για να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρήσετε ζεστό ένα φαγητό.

Υγρός Θερμός Αέρας

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο



Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην

απορρίπτετε με τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

WWW.ZANUSSI.COM/SHOP



CE

867341807-A-192018