

# GETTING STARTED? EASY.



ZOB35722XU

|    |                  |    |
|----|------------------|----|
| HR | Upute za uporabu | 2  |
|    | Pećnica          |    |
| EL | Οδηγίες Χρήσης   | 26 |
|    | 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.
- Za skidanje vodilica plitica najprije povucite prednji dio vodilice, a zatim stražnji dio dalje od bočnih stijenki. Vodilice polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.

## 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.
- Bočne strane uređaja trebaju biti uz uređaje ili jedinice iste visine.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom hlađenja. Mora se koristiti s električnim napajanjem.

### ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK



**UPOZORENJE!** Opasnost od požara i strujnog udara.

- Sva spajanja na električnu mrežu treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Uvjerite se da su parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim detaljima napajanja.
- 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 posude 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, otapala 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 ovlaštenu servis.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

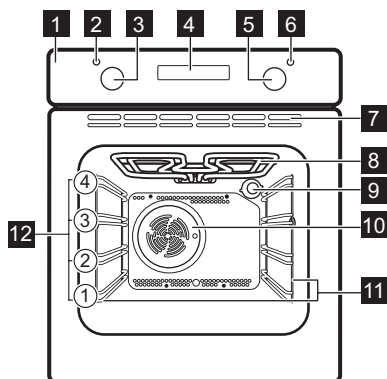
## ODLAGANJE



**UPOZORENJE!** Opasnost od ozljede ili gušenja.

# OPIS PROIZVODA

## OPĆI PREGLED



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Žaruljica/simbol napajanja
- 3 Prekidač za funkcije pećnice
- 4 Zaslona
- 5 Regulator temperature
- 6 Indikator temperature/simbol
- 7 Otvori za zrak ventilatora za hlađenje
- 8 Grijač
- 9 Svjetlo
- 10 Ventilator
- 11 Vodičica police, uklonjiva
- 12 Položaji police

## PRIBOR

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

- Za torte i biskvite.
- **Sklopive vodilice**  
Za police i plitice.

# PRIJE PRVE UPOTREBE



**UPOZORENJE!** Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



Za postavljanje vremena, pogledajte odjeljak "Funkcije sata".

## POČETNO ČIŠĆENJE

Izvadite sav pribor i sve pomične vodilice za police iz pećnice.



Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.

Očistite pećnicu i pribor prije prve upotrebe. Pribor i uklonjive vodilice polica vratite na njihovo 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. Postavite funkciju  i postavite najvišu temperaturu.
6. Pustite pećnicu da radi 15 minuta.
7. 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.

### UVLAČIVE TIPKE

Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku. Tipka se izvlači.

### 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 ZAGRIJAVANJA

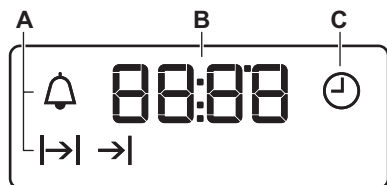
| Funkcije pećnice                                                                                                     | Upotreba                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Položaj<br>Isključeno           | Pećnica je isključena.                                                                                                     |
| <br>Osvijetljenje<br>unutrašnjosti | Za uključivanje svjetla bez funkcije pečenja.                                                                              |
| <br>Vrući zrak                    | Za pečenje na do dva položaja police i sušenje hrane.<br>Temperaturu postavite 20 - 40 °C niže nego za Uobičajeno kuhanje. |

| Funkcije pećnice                                                                                          | Upotreba                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Vlažni vrući<br>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 energetskom 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. |
| <br>Donji grijač       | Za pečenje kolača s hrskavijom donjom stranom i konzerviranje namirnica.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <br>Odmrzavanje        | Za odmrzavanje hrane (povrća i voća). Vrijeme odležavanja ovisi o količini i veličini smrznutih namirnica.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <br>Mali roštilj       | Za roštiljanje plosnatih namirnica i pripremu tosta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

| Funkcije pećnice                                                                                    | Upotreba                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Veliki roštilj | Za pečenje tanjih komada hrane u većim količinama i pripremanje tosta.                                               |
| <br>Turbo roštilj  | Za pečenje većih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje. |

| Funkcije pećnice                                                                                                              | Upotreba                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <br>Uobičajeno kuhanje (Gornji/donji grijač) | Za pečenje i prženje na jednom položaju police. |

## ZASLON



- A. Indikatori funkcija
- B. Zaslon vremena
- C. Indikatori funkcija

## TIPKE

| Polje senzora/tipka                                                               | Funkce | Opis                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------------------------|
| —                                                                                 | MINUS  | Za postavljanje vremena.       |
|  | SAT    | Za postavljanje funkcije sata. |
| +                                                                                 | PLUS   | Za postavljanje vremena.       |

# FUNKCIJE SATA

## TABLICA FUNKCIJA SATA

| Funkcija sata                                                                       |                     | Uporaba                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------|
|  | NAMJEŠTANJE VREMENA | Za postavljanje, promjenu ili provjeru vremena. |
|  | TRAJANJE            | Za postavljanje duljine rada uređaja.           |
|  | KRAJ                | Za postavljanje kada se uređaj isključuje.      |

| Funkcija sata                                                                     |                | Uporaba                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ODGODA VREMENA | Za kombiniranje funkcija TRAJANJE i ZAVRŠETAK.                                                                                                           |
|  | ZVUČNI ALARM   | Za postavljanje vremena odbrojavanja. Ova funkcija nema utjecaja na rad uređaja. ZVUČNI ALARM možete postaviti bilo kada, čak i ako je uređaj isključen. |

## POSTAVLJANJE VREMENA. PROMJENA VREMENA

Prije uključivanja pećnice morate namjestiti vrijeme.

 bljeska kad uređaj priključite na električno napajanje, u slučaju prekida napajanja ili kad tajmer nije postavljen.

Pritisnite tipku  ili  za postavljanje točnog vremena.

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

Za promjenu vremena pritisnite  dok ne počne bljeskati .

## POSTAVLJANJE FUNKCIJE TRAJANJE

1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
2. Pritisnite  dok ne počne bljeskati .
3. Pritisnite  ili  za postavljanje vremena funkcije TRAJANJE.

Na zaslonu se prikazuje .

4. Po isteku vremena,  bljeska i oglašava se zvučni signal. Uređaj se automatski isključuje.
5. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje zvučnih signala.
6. Okrenite tipku funkcija pećnice i tipku temperature u položaj Isključeno.

## POSTAVLJANJE FUNKCIJE ZAVRŠETAK

1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
2. Pritisnite  dok ne počne bljeskati .
3. Pritisnite  ili  za postavljanje vremena.

Na zaslonu se prikazuje .

4. Po isteku vremena,  bljeska i oglašava se zvučni signal. Uređaj se automatski isključuje.
5. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje signala.

6. Okrenite tipku funkcija pećnice i tipku temperature u položaj Isključeno.

## POSTAVLJANJE ODGODE VREMENA

1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
2. Pritisnite  dok ne počne bljeskati .
3. Pritisnite  ili  za postavljanje vremena funkcije TRAJANJE.
4. Pritisnite .
5. Pritisnite  ili  za postavljanje vremena funkcije ZAVRŠETAK.
6. Za potvrdu pritisnite .

Uređaj se automatski uključuje kasnije, radi vrijeme određeno funkcijom TRAJANJE i zadržava se u vrijeme određeno funkcijom ZAVRŠETAK. U postavljeno vrijeme, oglašava se zvučni signal.

7. Uređaj se automatski isključuje. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje signala.
8. Okrenite tipku funkcija pećnice i tipku temperature u položaj Isključeno.

## POSTAVLJANJE ZVUČNOG ALARMA

1. Pritisnite  dok ne počne bljeskati .
2. Za postavljanje potrebnog vremena pritisnite  ili .

Zvučni alarm pokreće se automatski nakon 5 sekundi.

3. Po isteku vremena, oglašava se zvučni signal. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje zvučnih signala.
4. Prekidač za funkcije pećnice okrenite u položaj isključeno.

## PONIŠTAVANJE FUNKCIJA SATA

1. Pritisnite tipku  dok ne počne bljeskati indikator potrebne funkcije.

2. Pritisnite i držite .

Funkcija sata se nakon nekoliko sekundi isključuje.

# KORIŠTENJE PRIBORA

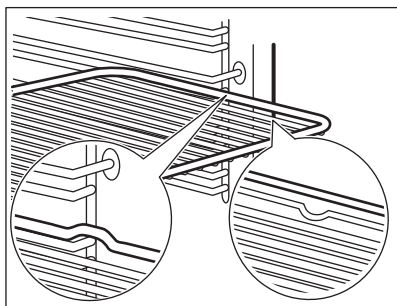


**UPOZORENJE!** Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## UMETANJE PRIBORA

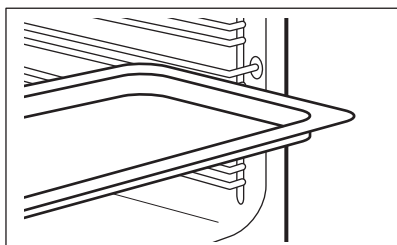
Mreža za pečenje:

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



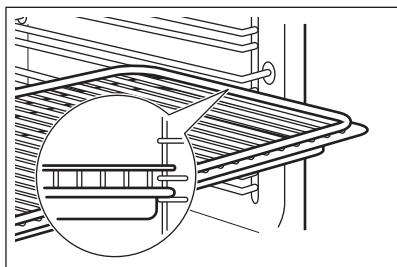
Pekač za pecivo:

Pritisnite pekač za pecivo između vodilica ili nosača polica.



Žičana polica i pekač za pecivo zajedno:

Gurnite pekač za pecivo između vodilica nosača polica i žičane police na vodilicama iznad.



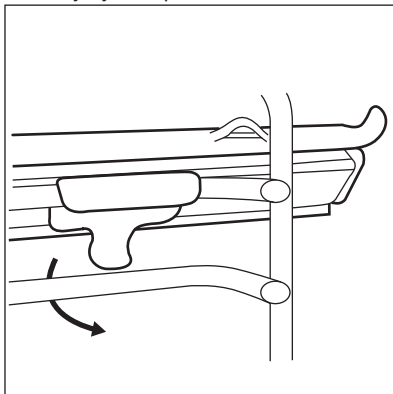
Mali urezi na vrhu povećavaju sigurnost. Te izbočine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Visoki rub oko police sprječava klizanje posuđa s police.

## POSTAVLJANJE SKLOPIVIH VODILICA

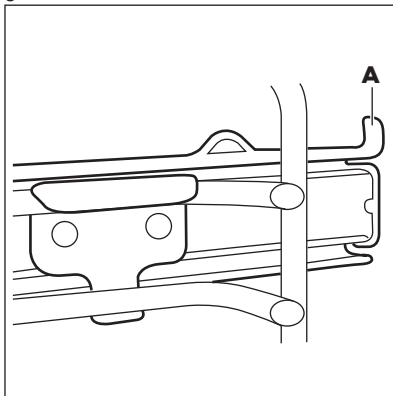
Teleskopske vodilice možete postaviti na bilo koju razinu.

Provjerite jesu li dvije sklopive vodilice postavljene na istoj razini.

1. Postavljanje sklopivih vodilica.



2. Graničnik (A) koji se nalazi na jednom kraju sklopive vodilice mora biti okrenut prema gore.



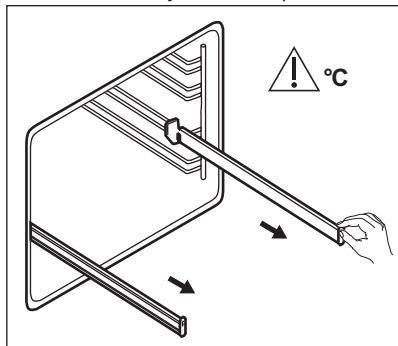
## SKLOPIVE VODILICE

Pomoću teleskopskih vodilica možete lakše stavljati i vaditi plitice.

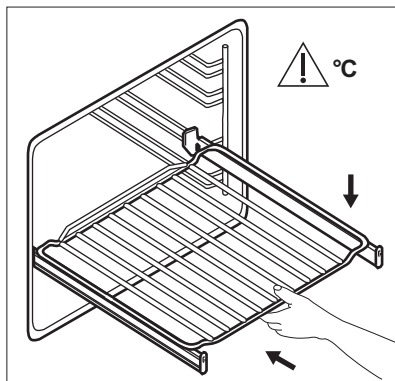


**OPREZI!** Nemojte čistiti teleskopske vodilice u perilici posuđa. Nemojte podmazivati teleskopske vodilice.

1. Izvucite desnu i lijevu teleskopsku vodilicu.



2. Stavite mrežu za pečenje na teleskopske vodilice i pažljivo ih gurnute u pećnicu.



Prije zatvaranja vrata pećnice sklopive vodilice obavezno gurnute u pećnicu do kraja.

## 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 nastavlja raditi dok se pećnica ne ohladi.

### 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 posuđe, recepte i količine tijekom korištenja uređaja.

## PEČENJE I PRŽENJE

### Kolači

| Jelo                                              | Gornji/donji grijač |                 | Vrući zrak       |                 | Vrijeme (min) | Napomene                                                   |
|---------------------------------------------------|---------------------|-----------------|------------------|-----------------|---------------|------------------------------------------------------------|
|                                                   | Temperatura (°C)    | Položaj rešetke | Temperatura (°C) | Položaj rešetke |               |                                                            |
| Recepti s tučenim tijestom                        | 170                 | 2               | 160              | 2 (1 i 3)       | 45 - 60       | U kalupu za torte                                          |
| Prhko tijesto                                     | 170                 | 2               | 160              | 2 (1 i 3)       | 24 - 34       | U kalupu za torte                                          |
| Mliječna torta s maslacem i sirom                 | 170                 | 1               | 160              | 2               | 60 - 80       | U kalupu za kolače od 26 cm                                |
| Kolač s jabukama (pita s jabukama)                | 170                 | 1               | 160              | 2 (1 i 3)       | 100 - 120     | U dva kalupa za pečenje torte od 20 cm na mreži za pečenje |
| Štrudl                                            | 175                 | 2               | 150              | 2               | 60 - 80       | U pekaču                                                   |
| Torta s marmeladom                                | 170                 | 2               | 160              | 2               | 30 - 40       | U kalupu za kolače od 26 cm                                |
| Voćna torta                                       | 170                 | 2               | 155              | 2               | 60 - 70       | U kalupu za kolače od 26 cm                                |
| Kolač od dizanog tijesta (Bezmasna biskvit torta) | 170                 | 2               | 160              | 2               | 35 - 45       | U kalupu za kolače od 26 cm                                |
| Božićni kolač/ bogati voćni kolač                 | 170                 | 2               | 160              | 2               | 50 - 60       | U kalupu za kolače od 20 cm                                |
| Kolač od šljiva <sup>1)</sup>                     | 170                 | 2               | 160              | 2               | 50 - 60       | U kalupu za kruh                                           |

| Jelo                      | Gornji/donji grijač |                 | Vrući zrak       |                    | Vrijeme (min) | Napomene                                  |
|---------------------------|---------------------|-----------------|------------------|--------------------|---------------|-------------------------------------------|
|                           | Temperatura (°C)    | Položaj rešetke | Temperatura (°C) | Položaj rešetke    |               |                                           |
| Kolačići                  | 170                 | 3               | 160              | 3 (1 i 3)          | 20 - 30       | U pekaču                                  |
| Keksi <sup>1)</sup>       | 150                 | 3               | 150              | 3                  | 20 - 30       | U pekaču                                  |
| Pusinky                   | 100                 | 3               | 100              | 3                  | 90 - 120      | U pekaču                                  |
| Žemlje <sup>1)</sup>      | 190                 | 3               | 180              | 3                  | 15 - 20       | U pekaču                                  |
| Choux kolač <sup>1)</sup> | 190                 | 3               | 180              | 3                  | 25 - 35       | U pekaču                                  |
| Voćne pite                | 180                 | 3               | 170              | 2                  | 45 - 70       | U kalupu za kolače od 20 cm               |
| Sendvič Victoria          | 180                 | 1 ili 2         | 170              | 2 (lijevo i desno) | 40 - 55       | Lijevo + desno u kalupu za tortu od 20 cm |

1) Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.

## Kruh i pizza

| Jelo                      | Gornji/donji grijač |                 | Vrući zrak       |                 | Vrijeme (min) | Napomene                        |
|---------------------------|---------------------|-----------------|------------------|-----------------|---------------|---------------------------------|
|                           | Temperatura (°C)    | Položaj rešetke | Temperatura (°C) | Položaj rešetke |               |                                 |
| Bijeli kruh <sup>1)</sup> | 190                 | 1               | 190              | 1               | 60 - 70       | 1 - 2 komada, 500 g po komadu   |
| Raženi kruh               | 190                 | 1               | 180              | 1               | 30 - 45       | U kalupu za kruh                |
| Peciva <sup>1)</sup>      | 190                 | 2               | 180              | 2 (1 i 3)       | 25 - 40       | 6 - 8 peciva u pekaču za pecivo |
| Pizza <sup>1)</sup>       | 190                 | 1               | 190              | 1               | 20 - 30       | Na dubokoj plitici              |

| Jelo                 | Gornji/donji grijač |                 | Vrući zrak       |                 | Vrijeme (min) | Napomene |
|----------------------|---------------------|-----------------|------------------|-----------------|---------------|----------|
|                      | Temperatura (°C)    | Položaj rešetke | Temperatura (°C) | Položaj rešetke |               |          |
| Pogače <sup>1)</sup> | 200                 | 3               | 190              | 2               | 10 - 20       | U pekaču |

1) Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.

#### Pite

| Jelo                             | Gornji/donji grijač |                 | Vrući zrak       |                 | 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               | 175              | 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               | 190              | 2               | 25 - 40       | U kalupu           |
| Yorkshire puding <sup>1)</sup>   | 220                 | 2               | 210              | 2               | 20 - 30       | 6 kalupa za puding |

1) Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.

#### Meso

| Jelo     | Gornji/donji grijač |                 | Vrući zrak       |                 | Vrijeme (min) | Napomene                             |
|----------|---------------------|-----------------|------------------|-----------------|---------------|--------------------------------------|
|          | Temperatura (°C)    | Položaj rešetke | Temperatura (°C) | Položaj rešetke |               |                                      |
| Govedina | 200                 | 2               | 190              | 2               | 50 - 70       | Na žičanoj rešetki i dubokoj plitici |

| Jelo                                    | Gornji/donji grijač |                 | Vrući zrak       |                 | Vrijeme (min) | Napomene                             |
|-----------------------------------------|---------------------|-----------------|------------------|-----------------|---------------|--------------------------------------|
|                                         | Temperatura (°C)    | Položaj rešetke | Temperatura (°C) | Položaj rešetke |               |                                      |
| 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 plećka                         | 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       | Cijeli u dubokoj plitici             |
| Rajčice                                 | 180                 | 1               | 160              | 1               | 210 - 240     | Cijeli u dubokoj plitici             |

| Jelo  | Gornji/donji grijač |                 | Vrući zrak       |                 | Vrijeme (min) | Napomene                 |
|-------|---------------------|-----------------|------------------|-----------------|---------------|--------------------------|
|       | Temperatura (°C)    | Položaj rešetke | Temperatura (°C) | Položaj rešetke |               |                          |
| Patka | 175                 | 2               | 160              | 2               | 120 - 150     | Cijeli u dubokoj plitici |
| Guska | 175                 | 1               | 160              | 1               | 150 - 200     | Cijeli u dubokoj plitici |
| Kunić | 190                 | 2               | 175              | 2               | 60 - 80       | Razrezan na komade       |
| Zec   | 190                 | 2               | 175              | 2               | 150 - 200     | Razrezan na komade       |
| Fazan | 190                 | 2               | 175              | 2               | 90 - 120      | Cijeli u dubokoj plitici |

#### Riba

| Jelo             | Gornji/donji grijač |                 | Vrući zrak       |                 | 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 .

Pećnicu 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   |

| Jelo                         | Množství |               | Vrijeme (min) |           |
|------------------------------|----------|---------------|---------------|-----------|
|                              | Komada   | Količina (kg) | 1. strana     | 2. strana |
| Goveđi odrezak               | 4        | 0.6           | 10 - 12       | 6 - 8     |
| Svinjetina                   | 8        | -             | 12 - 15       | 10 - 12   |
| Svinjski kotleti             | 4        | 0.6           | 12 - 16       | 12 - 14   |
| 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       | -         |
| Ribljí filet                 | 4        | 0.4           | 12 - 14       | 10 - 12   |
| Tost sendviči                | 4 - 6    | -             | 5 - 7         | -         |
| Tost                         | 4 - 6    | -             | 2 - 4         | 2 - 3     |

#### TURBO ROŠTILJ

Koristite treći položaj police u pećnici.

Postavite maksimalnu temperaturu od 200 °C.

| Jelo                           | Množství |      | Vrijeme (min) |           |
|--------------------------------|----------|------|---------------|-----------|
|                                | Komada   | (kg) | 1. strana     | 2. strana |
| Rolano pečenje (puretina)      | 1        | 1    | 30 - 40       | 20 - 30   |
| Pile (rasječeno na dva komada) | 2        | 1    | 25 - 30       | 20 - 30   |
| Pileći bataci                  | 6        | -    | 15 - 20       | 15 - 18   |
| Prepelica                      | 4        | 0.5  | 25 - 30       | 20 - 25   |
| Zapečeno povrće                | -        | -    | 20 - 25       | -         |
| Jakobove kapiće                | -        | -    | 15 - 20       | -         |
| Skuša                          | 2 - 4    | -    | 15 - 20       | 10 - 15   |
| Riba u komadima                | 4 - 6    | 0.8  | 12 - 15       | 8 - 10    |

## 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       |
| Riblji file, 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       |

| Jelo                         | Pribor                                  | Temperatura (°C) | Položaj rešetke | Vrijeme (min) |
|------------------------------|-----------------------------------------|------------------|-----------------|---------------|
| 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       |

## ODMRZAVANJE

| Jelo         | Količina (kg) | Vrijeme odmrzavanja (min.) | Naknadno vrijeme odmrzavanja (min) | Napomene                                                                                           |
|--------------|---------------|----------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pile         | 1.0           | 100 - 140                  | 20 - 30                            | Pile stavite na okrenuti tanjurić postavljen u veliki tanjur. Preokrenuti kada prođe pola vremena. |
| Meso         | 1.0           | 100 - 140                  | 20 - 30                            | Preokrenuti kada prođe pola vremena.                                                               |
| Meso         | 0.5           | 90 - 120                   | 20 - 30                            | Preokrenuti kada prođe pola vremena.                                                               |
| Pastrva      | 1.50          | 25 - 35                    | 10 - 15                            | -                                                                                                  |
| Jagode       | 3.0           | 30 - 40                    | 10 - 20                            | -                                                                                                  |
| Maslac       | 2.5           | 30 - 40                    | 10 - 15                            | -                                                                                                  |
| Krema        | 2 x 2,0       | 80 - 100                   | 10 - 15                            | Vrhne se može tući i kada je još djelomično zamrznuto.                                             |
| Gateau torta | 1.4           | 60                         | 60                                 | -                                                                                                  |

## INFORMACIJE ZA USTANOVE ZA TESTIRANJE

Provjere prema IEC 60350-1.

| Jelo                                 | Funkce             | Pribor                                        | Položaj rešetke | Temperatura (°C) | Vrijeme (min)                                       | Napomene                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------|-----------------|------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sitan kolač                          | Uobičajeno kuhanje | Pekač za pecivo                               | 3               | 170              | 20 - 30                                             | Stavite 20 malih kolača po jednom pladnju za pečenje.                                                                                                                             |
| Pita od jabuka                       | Uobičajeno kuhanje | Žičana polica                                 | 1               | 170              | 80 - 120                                            | Koristite 2 lima (promjera 20 centimetara), dijagonalno podignuta.                                                                                                                |
| Dizano tijesto                       | Uobičajeno kuhanje | Žičana polica                                 | 2               | 170              | 35 - 45                                             | Koristite kalup za torte (promjera 26 centimetara).                                                                                                                               |
| Prhko tijesto                        | Uobičajeno kuhanje | Pekač za pecivo                               | 3               | 150              | 20 - 35                                             | Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.                                                                                                                                             |
| Tost<br>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<br>6 komada,<br>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.

Tvrdekorne mrlje čistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica.

Ako je dodatna oprema od neljepljivog materijala, ne čistite je agresivnim sredstvima, oštirim

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 ovlaštenu servisnu centar.

Za čišćenje brtve vrata, pogledajte opće informacije o čišćenju.

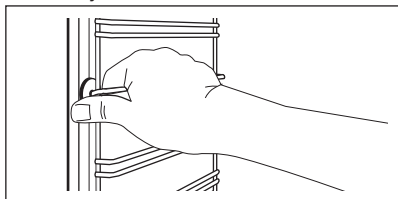
## SKIDANJE VODILICA POLICA

Za čišćenje pećnice, skinite vodilice polica.

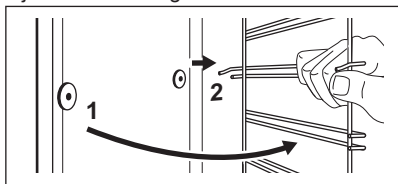


**OPREZI!** Pažljivo skidajte vodilice polica.

1. Prednji dio nosača police povucite dalje od bočne stijenke.



2. Stražnji dio vodilice police povucite s bočne stijenke i uklonite ga.



Uklonjeni pribor postavite obrnutim redoslijedom.



Zatike za držanje na teleskopskim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.

## 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.

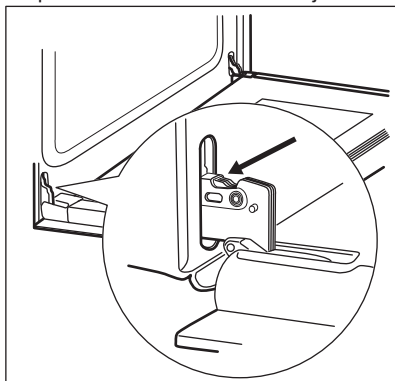


Vrata pećnice bi se mogla zatvoriti ako unutarnju staklenu ploču pokušate skinuti prije nego skinete vrata pećnice.

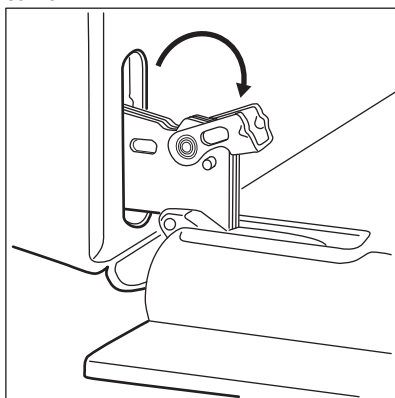


**OPREZI!** Pećnicu ne upotrebljavajte bez unutarnjih staklenih ploča.

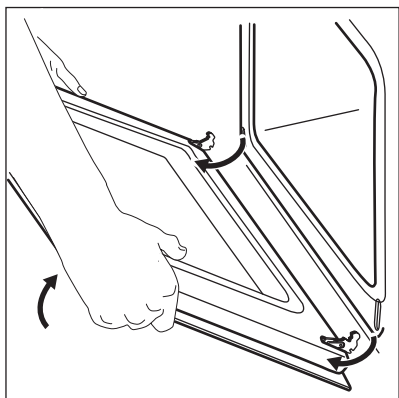
1. Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.



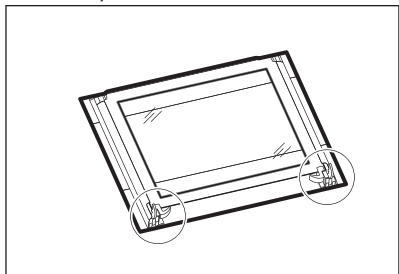
2. Podignite i potpuno okrenite poluge na obje šarke.



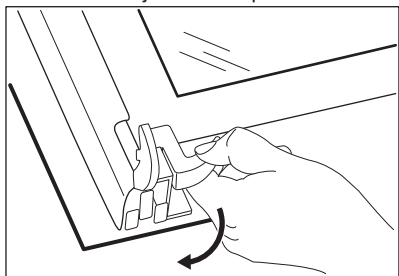
3. Zatvorite vrata pećnice napola, do prvog položaja. Zatim podignite i povucite vrata prema naprijed i izvadite ih iz ležišta.



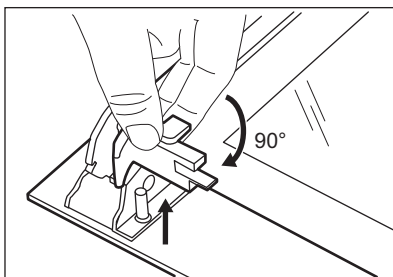
4. Stavite vrata na stabilnu površinu zaštićenu mekom krpom.



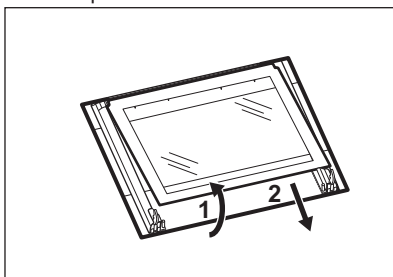
5. Otpustite sustav zaključavanja kako biste skinuli unutarnju staklenu ploču.



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



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

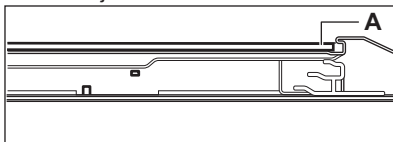


8. Staklene ploče očistite vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.

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 otporna 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.                                                                                             |
| Pećnica se ne grije.                                              | Sat nije podešen.                         | Namjestite sat.                                                                                                |
| Pećnica se ne grije.                                              | Nisu postavljene potrebne postavke.       | Provjerite jesu li postavke točne.                                                                             |
| 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.                                 |
| Na zaslonu se prikazuje "12.00"                                   | Došlo je do nestanka električne energije. | Ponovno postavite sat.                                                                                         |

## SERVISNI PODACI

Ako sami ne možete pronaći rješenje problema, obratite se vašem zastupniku ili ovlaštenom 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:**

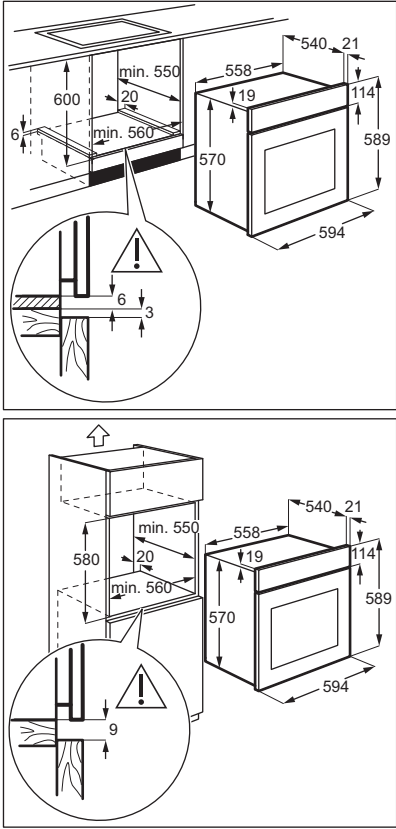
|                      |       |
|----------------------|-------|
| Model (MOD.)         | ..... |
| Broj proizvoda (PNC) | ..... |
| Serijski broj (S.N.) | ..... |

## POSTAVLJANJE

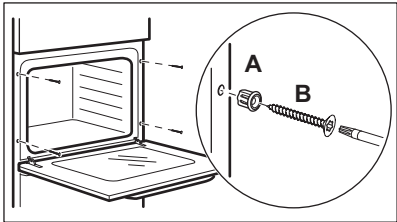


**UPOZORENJE!** Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

UGRADNJA



PRIČVRŠČIVANJE UREĐAJA ZA KUHINJSKI ORMARIC



ELEKTRIČNA INSTALACIJA

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

Ovaj uređaj opremljen je samo kabelom 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 <sup>2</sup> ) |
|------------------|-----------------------------------|
| 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                                                     | ZOB35722XU        |
| Indeks energetske učinkovitosti                                           | 94.9              |
| Klasa energetske učinkovitosti                                            | A                 |
| Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada | 0.83 kWh/ciklusu  |
| Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, rad s ventilatorom        | 0.75 kWh/ciklusu  |
| Broj prostora za pečenje                                                  | 1                 |
| Izvor topline                                                             | Električna struja |
| Zapremnina                                                                | 57 l              |
| Vrsta pećnice                                                             | Ugradbena pećnica |
| Masa                                                                      | 27.8 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 toplota 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.

## ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ 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.

### **ΓΕΝΙΚΈΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ 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, καθότι 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.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σχαρών, πρώτα τραβήξτε το μπροστινό άκρο του στηρίγματος σχάρας και κατόπιν το πίσω άκρο από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών στη θέση τους, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

## 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.
- Οι πλευρές της συσκευής πρέπει να πρόσκεινται σε συσκευές ή μονάδες με το ίδιο ύψος.

- Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να χρησιμοποιείται με την ηλεκτρική παροχή.

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ



**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 μπαλαντές.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φις 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 αφαίρεση ή χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φις τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φις τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φις τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φις 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 όταν μαγειρεύετε.
- 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 ζημιών στη συσκευή.

- Για να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιών ή ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επίστρωσης:
  - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα απευθείας σε επαφή με το δάπεδο της συσκευής.
  - 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 επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ατσάλι 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.
- Ψήνεται 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 επίπλο 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. Μην 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

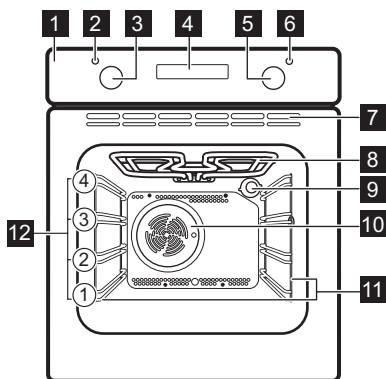


**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- 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 Λυχνία / σύμβολο λειτουργίας
- 3 Διακόπτης προγραμμάτων
- 4 Οθόνη
- 5 Διακόπτης θερμοκρασίας
- 6 Ένδειξη / σύμβολο θερμοκρασίας
- 7 Ανοίγματα αερισμού για τον ανεμιστήρα ψύξης
- 8 Αντίσταση
- 9 Λαμπτήρας
- 10 Ανεμιστήρας
- 11 Στήριγμα σχάρας, αποσπώμενο
- 12 Θέσεις σχαρών

## ΑΞΕΣΟΥΑΡ

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

Για κέικ και μπισκότα.

- **Τηλεσκοπικοί βραχίονες**  
Για τις σχάρες και τα ταψιά.

## ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.



Για να ρυθμίσετε την ώρα, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Λειτουργίες ρολογιού».

## ΠΡΩΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αφαιρούμενα στηρίγματα σχαρών από τον φούρνο.



Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρίσμα».

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

Τοποθετήστε τα αξεσουάρ και τα αφαιρούμενα στηρίγματα σχαρών στην αρχική τους θέση.

## ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν από την πρώτη χρήση.

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. Επιλέξτε τη λειτουργία  και ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία.
6. Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 15 λεπτά.
7. 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.

# ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

## ΒΥΘΙΖΟΜΕΝΟΙ ΔΙΑΚΟΠΤΕΣ

Για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, πιάστε τον διακόπτη. Ο διακόπτης πετάγεται προς τα έξω.

## 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.

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

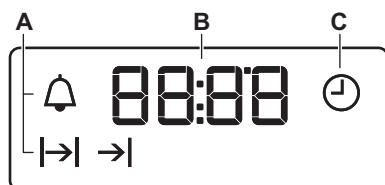
| Λειτουργία φούρνου                                                                                        | Χρήση                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Θέση απενεργοποίησης | Ο φούρνος είναι σβηστός.                                                                                                                                                             |
| <br>Φωτισμός Φούρνου     | Για την ενεργοποίηση του λαμπτήρα χωρίς λειτουργία μαγειρέματος.                                                                                                                     |
| <br>Θερμός Αέρας       | Για ψήσιμο μέχρι και σε δύο θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού.<br>Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση. |

| Λειτουργία φούρνου                                                                                      | Χρήση                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>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. |
| <br>Κάτω Θέρμανση    | Για ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση, καθώς και για συντήρηση φαγητών.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

| Λειτουργία<br>φούρνου                                                                              | Χρήση                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Απόψυξη       | Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων. |
| <br>Γκριλ         | Για ψήσιμο στο γκριλ φαγητού σε φέτες, καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.                                                                |
| <br>Γκριλ Γρήγορο | Για ψήσιμο στο γκριλ μεγάλων ποσοτήτων φαγητού σε φέτες, καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.                                              |

| Λειτουργία<br>φούρνου                                                                                                          | Χρήση                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Γκριλ Με Θερμό Αέρα                       | Για ψήσιμο μεγαλύτερων μερίδων κρέατος ή πουλερικών με κόκκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα. |
| <br>Πάνω + Κάτω Θέρμανση (Πάνω/Κάτω Θέρμανση) | Για ψήσιμο φαγητού σε μία θέση σχάρας.                                                                                |

## ΟΘΟΝΗ



- A. Ενδείξεις λειτουργιών
- B. Ένδειξη ώρας
- C. Ένδειξη λειτουργίας

## ΚΟΥΜΠΙΑ

| Πεδίο αφής / Κουμπί                                                                 | Λειτουργία | Περιγραφή                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------------------------|
| —                                                                                   | ΠΛΗΝ       | Για ρύθμιση της ώρας.                 |
|  | ΡΟΛΟΪ      | Για ρύθμιση της λειτουργίας ρολογιού. |
| +                                                                                   | ΣΥΝ        | Για ρύθμιση της ώρας.                 |

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

### ΠΙΝΑΚΑΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

| Λειτουργία ρολογιού                                                                 |     | Χρήση                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------|
|  | ΩΡΑ | Για ρύθμιση, αλλαγή ή έλεγχο της ώρας. |

| Λειτουργία ρολογιού                                                                                                                                                    |                          | Χρήση                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                       | ΔΙΑΡΚΕΙΑ                 | Για ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας της συσκευής.                                                                                                                                                                                |
|                                                                                       | ΤΕΛΟΣ                    | Για ρύθμιση της ώρας απενεργοποίησης της συσκευής.                                                                                                                                                                                 |
| <br> | ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΘΥ-<br>ΣΤΕΡΗΣΗΣ | Για συνδυασμό της λειτουργίας ΔΙΑΡΚΕΙΑ και ΤΕΛΟΣ.                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                       | ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗ-<br>ΤΗΣ       | Για τη ρύθμιση του χρόνου αντίστροφης μέτρησης. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία της συσκευής. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ οποιαδήποτε στιγμή, ακόμα και όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη. |

### ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ, ΑΛΛΑΓΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

Πρέπει να ρυθμίσετε την ώρα πριν θέσετε σε λειτουργία τον φούρνο.

Η ένδειξη  αναβοσβήνει όταν συνδέσετε τη συσκευή στην τροφοδοσία ρεύματος, όταν υπήρξε διακοπή ρεύματος ή όταν δεν έχει ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης.

Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τη σωστή ώρα.

Μετά από περίπου πέντε δευτερόλεπτα, η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα που ρυθμίσατε.

Για να αλλάξετε την ώρα, πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη .

### ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑ

1. Επιλέξτε μια λειτουργία φούρνου και τη θερμοκρασία.
2. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη .
3. Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τον χρόνο για τη ΔΙΑΡΚΕΙΑ.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .

4. Όταν τελειώσει ο χρόνος, η ένδειξη  αναβοσβήνει και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.
5. Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.
6. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.

### ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΕΛΟΣ

1. Επιλέξτε μια λειτουργία φούρνου και τη θερμοκρασία.
2. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη .
3. Πιέστε το  ή  για να ρυθμίσετε την ώρα. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
4. Όταν τελειώσει ο χρόνος, η ένδειξη  αναβοσβήνει και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.
5. Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.
6. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.

### ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ

1. Επιλέξτε μια λειτουργία φούρνου και τη θερμοκρασία.
2. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη .
3. Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τον χρόνο για τη ΔΙΑΡΚΕΙΑ.
4. Πιέστε το .
5. Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τον χρόνο για το ΤΕΛΟΣ.
6. Πιέστε το  για επιβεβαίωση. Η συσκευή ενεργοποιείται αυτόματα αργότερα, λειτουργεί για τη ρυθμισμένη ώρα ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ και σταματάει στη ρυθμισμένη ώρα ΤΕΛΟΥΣ. Μόλις παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

7. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα. Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.
8. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.

### ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ

1. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη .
2. Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τον απαιτούμενο χρόνο.

Ο Χρονομετρητής τίθεται αυτόματα σε λειτουργία μετά από 5 δευτερόλεπτα.

3. Μόλις παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.
4. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου στη θέση απενεργοποίησης.

### ΑΚΥΡΩΣΗ ΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

1. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη της κατάλληλης λειτουργίας.

2. Πιέστε παρατεταμένα το πλήκτρο .

Η λειτουργία ρολογιού σβήνει μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

## ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

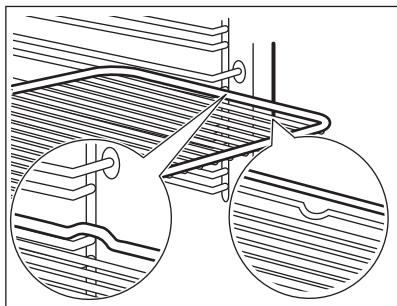


**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

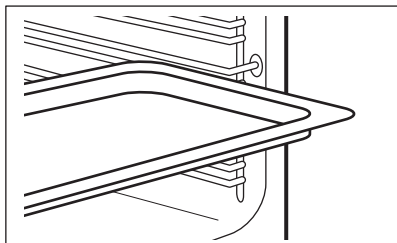
Μεταλλική σχάρα:

Σπρώξτε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας και βεβαιωθείτε ότι τα πόδια είναι στραμμένα προς τα κάτω.



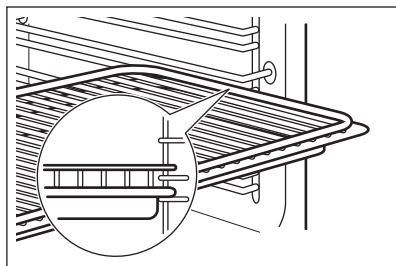
Ταψί ψησίματος:

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



Μεταλλική σχάρα και ταψί ψησίματος μαζί:

Σπρώξτε το ταψί ψησίματος ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών και τη μεταλλική σχάρα στις επάνω ράβδους οδήγησης.



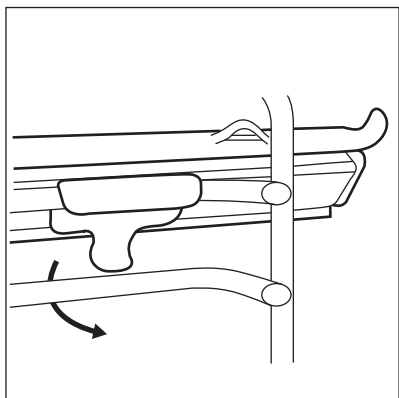
Η μικρή εγκοπή στο πάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια. Οι εγκοπές λειτουργούν και ως ασφάλειες ανατροπής. Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

### ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΤΗΛΕΣΚΟΠΙΚΩΝ ΒΡΑΧΙΟΝΩΝ

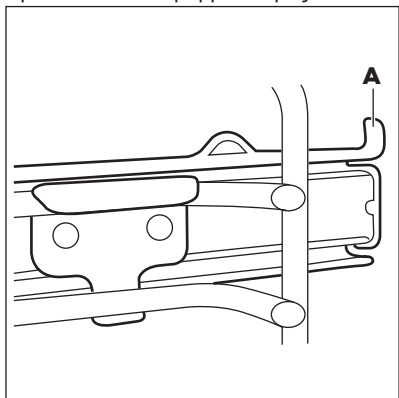
Μπορείτε να τοποθετήσετε τους τηλεσκοπικούς βραχίονες σε κάθε επίπεδο.

Βεβαιωθείτε ότι οι δύο τηλεσκοπικοί βραχίονες βρίσκονται στο ίδιο επίπεδο.

1. Εγκαταστήστε τους τηλεσκοπικούς βραχίονες.



2. Το στοιχείο τερματισμού (Α) που βρίσκεται στο ένα άκρο του τηλεσκοπικού βραχίονα πρέπει να είναι στραμμένο προς τα πάνω.



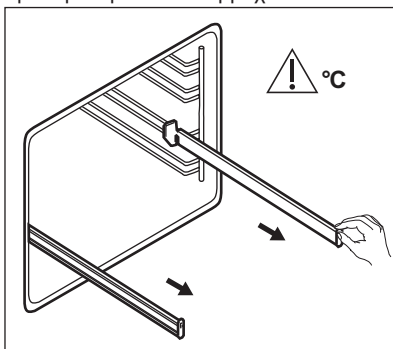
### ΤΗΛΕΣΚΟΠΙΚΟΙ ΒΡΑΧΙΟΝΕΣ

Με τους τηλεσκοπικούς βραχίονες, μπορείτε να τοποθετείτε και να αφαιρείτε τις σχάρες πιο εύκολα.

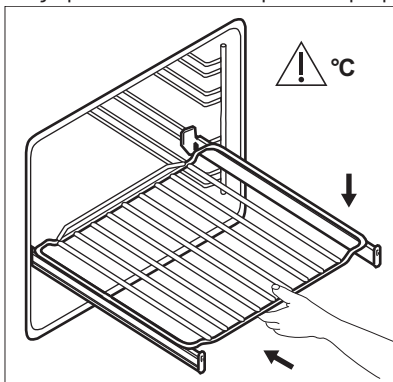


**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην πλένετε τους τηλεσκοπικούς βραχίονες στο πλυντήριο πιάτων. Μην λιπαίνετε τις τηλεσκοπικές ράγες.

1. Τραβήξτε προς τα έξω τον δεξιό και τον αριστερό τηλεσκοπικό βραχίονα.



2. Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες και σπρώξτε τους προσεκτικά στο εσωτερικό του φούρνου.



Βεβαιωθείτε ότι έχετε σπρώξει τους τηλεσκοπικούς βραχίονες πλήρως μέσα στον φούρνο πριν κλείσετε την πόρτα του φούρνου.

## ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΓΙΕΣ

### ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ ΨΥΞΗΣ

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

μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει ο φούρνος.

### 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 ΜΑΓΕΙΡΈΜΑΤΟΣ

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.

## ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΚΑΙ ΨΉΣΙΜΟ

Κέικ

| Τύπος φαγη-<br>τού                      | Πάνω/Κάτω Θέρμανση    |             | Θερμός Αέρας          |             | Χρόνος (min) | Σχόλια               |
|-----------------------------------------|-----------------------|-------------|-----------------------|-------------|--------------|----------------------|
|                                         | Θερμοκρα-<br>σία (°C) | Θέση σχάρας | Θερμοκρα-<br>σία (°C) | Θέση σχάρας |              |                      |
| Αφράτα<br>κέικ                          | 170                   | 2           | 160                   | 2 (1 και 3) | 45 - 60      | Σε φόρμα<br>για κέικ |
| Ζύμη για<br>μπισκότα<br>σόρτμ-<br>πρεντ | 170                   | 2           | 160                   | 2 (1 και 3) | 24 - 34      | Σε φόρμα<br>για κέικ |

## 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 συμπύκνωση 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.

| Τύπος φαγη-<br>τού                               | Πάνω/Κάτω Θέρμανση    |             | Θερμός Αέρας          |             | Χρόνος (min) | Σχόλια                                                                             |
|--------------------------------------------------|-----------------------|-------------|-----------------------|-------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                  | Θερμοκρα-<br>σία (°C) | Θέση σχάρας | Θερμοκρα-<br>σία (°C) | Θέση σχάρας |              |                                                                                    |
| Cheese<br>cake με ξι-<br>νόγαλα                  | 170                   | 1           | 160                   | 2           | 60 - 80      | Σε φόρμα<br>για κέικ<br>των 26<br>cm                                               |
| Κέικ μή-<br>λου (Μη-<br>λόπιτα)                  | 170                   | 1           | 160                   | 2 (1 και 3) | 100 - 120    | Σε δύο<br>φόρμες<br>για κέικ<br>των 20<br>cm επάνω<br>σε μεταλλί-<br>νη σχά-<br>ρα |
| Στρούντελ                                        | 175                   | 2           | 150                   | 2           | 60 - 80      | Σε ταψί<br>ψησίμα-<br>τος                                                          |
| Πάστα<br>φλώρα                                   | 170                   | 2           | 160                   | 2           | 30 - 40      | Σε φόρμα<br>για κέικ<br>των 26<br>cm                                               |
| Κέικ<br>φρούτων                                  | 170                   | 2           | 155                   | 2           | 60 - 70      | Σε φόρμα<br>για κέικ<br>των 26<br>cm                                               |
| Αφράτο<br>κέικ (με<br>χαμηλά λι-<br>παρά)        | 170                   | 2           | 160                   | 2           | 35 - 45      | Σε φόρμα<br>για κέικ<br>των 26<br>cm                                               |
| Χριστου-<br>γεννιάτικο<br>κέικ / Κέικ<br>φρούτων | 170                   | 2           | 160                   | 2           | 50 - 60      | Σε φόρμα<br>για κέικ<br>των 20<br>cm                                               |
| Τάρτα με<br>δαμάσκη-<br>να <sup>1)</sup>         | 170                   | 2           | 160                   | 2           | 50 - 60      | Σε μακρό-<br>στενη<br>φόρμα                                                        |
| Μικρά κέικ                                       | 170                   | 3           | 160                   | 3 (1 και 3) | 20 - 30      | Σε ταψί<br>ψησίμα-<br>τος                                                          |
| Μπισκό-<br>τα <sup>1)</sup>                      | 150                   | 3           | 150                   | 3           | 20 - 30      | Σε ταψί<br>ψησίμα-<br>τος                                                          |

| Τύπος φαγη-<br>τού              | Πάνω/Κάτω Θέρμανση    |             | Θερμός Αέρας          |                                  | Χρόνος (min) | Σχόλια                                                   |
|---------------------------------|-----------------------|-------------|-----------------------|----------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------|
|                                 | Θερμοκρα-<br>σία (°C) | Θέση σχάρας | Θερμοκρα-<br>σία (°C) | Θέση σχάρας                      |              |                                                          |
| Μαρέγκες                        | 100                   | 3           | 100                   | 3                                | 90 - 120     | Σε ταψί ψησίμα-<br>τος                                   |
| Φραντζο-<br>λάκια <sup>1)</sup> | 190                   | 3           | 180                   | 3                                | 15 - 20      | Σε ταψί ψησίμα-<br>τος                                   |
| Σου <sup>1)</sup>               | 190                   | 3           | 180                   | 3                                | 25 - 35      | Σε ταψί ψησίμα-<br>τος                                   |
| Τάρτες                          | 180                   | 3           | 170                   | 2                                | 45 - 70      | Σε φόρμα<br>για κέικ<br>των 20<br>cm                     |
| Κέικ «σά-<br>ντουιτς»           | 180                   | 1 ή 2       | 170                   | 2 (αριστε-<br>ρά και δε-<br>ξιά) | 40 - 55      | Αριστερά<br>+ δεξιά σε<br>φόρμα για<br>κέικ των<br>20 cm |

1) Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.

#### Ψωμί και πίτσα

| Τύπος φαγη-<br>τού          | Πάνω/Κάτω Θέρμανση    |             | Θερμός Αέρας          |             | Χρόνος (min) | Σχόλια                                       |
|-----------------------------|-----------------------|-------------|-----------------------|-------------|--------------|----------------------------------------------|
|                             | Θερμοκρα-<br>σία (°C) | Θέση σχάρας | Θερμοκρα-<br>σία (°C) | Θέση σχάρας |              |                                              |
| Λευκό<br>ψωμί <sup>1)</sup> | 190                   | 1           | 190                   | 1           | 60 - 70      | 1 - 2 τεμά-<br>χια, 500 g<br>το τεμάχιο      |
| Ψωμί σί-<br>καλης           | 190                   | 1           | 180                   | 1           | 30 - 45      | Σε μακρό-<br>στενη<br>φόρμα                  |
| Ψωμάκια <sup>1)</sup>       | 190                   | 2           | 180                   | 2 (1 και 3) | 25 - 40      | 6 - 8 ψω-<br>μάκια σε<br>ταψί ψη-<br>σίματος |
| Πίτσα <sup>1)</sup>         | 190                   | 1           | 190                   | 1           | 20 - 30      | Σε ένα βα-<br>θύ ταψί                        |

| Τύπος φαγη-<br>τού           | Πάνω/Κάτω Θέρμανση    |             | Θερμός Αέρας          |             | Χρόνος (min) | Σχόλια                    |
|------------------------------|-----------------------|-------------|-----------------------|-------------|--------------|---------------------------|
|                              | Θερμοκρα-<br>σία (°C) | Θέση σχάρας | Θερμοκρα-<br>σία (°C) | Θέση σχάρας |              |                           |
| Βουτήμα-<br>τα <sup>1)</sup> | 200                   | 3           | 190                   | 2           | 10 - 20      | Σε ταψί<br>ψησίμα-<br>τος |

1) Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.

### Σουφλέ

| Τύπος φαγη-<br>τού                       | Πάνω/Κάτω Θέρμανση    |             | Θερμός Αέρας          |             | Χρόνος (min) | Σχόλια                          |
|------------------------------------------|-----------------------|-------------|-----------------------|-------------|--------------|---------------------------------|
|                                          | Θερμοκρα-<br>σία (°C) | Θέση σχάρας | Θερμοκρα-<br>σία (°C) | Θέση σχάρας |              |                                 |
| Σουφλέ<br>ζυμαρικών                      | 180                   | 2           | 180                   | 2           | 40 - 50      | Σε φόρμα                        |
| Σουφλέ<br>λαχανικών                      | 200                   | 2           | 175                   | 2           | 45 - 60      | Σε φόρμα                        |
| Κις                                      | 190                   | 1           | 190                   | 1           | 40 - 50      | Σε φόρμα                        |
| Λαζάνια                                  | 200                   | 2           | 200                   | 2           | 25 - 40      | Σε φόρμα                        |
| Καννελό-<br>νια                          | 200                   | 2           | 190                   | 2           | 25 - 40      | Σε φόρμα                        |
| Πουτίγκα<br>Γιόρκ-<br>σάιρ <sup>1)</sup> | 220                   | 2           | 210                   | 2           | 20 - 30      | 6 φορμά-<br>κια για<br>πουτίγκα |

1) Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.

### Κρέας

| Τύπος φαγη-<br>τού | Πάνω/Κάτω Θέρμανση    |             | Θερμός Αέρας          |             | Χρόνος (min) | Σχόλια                                           |
|--------------------|-----------------------|-------------|-----------------------|-------------|--------------|--------------------------------------------------|
|                    | Θερμοκρα-<br>σία (°C) | Θέση σχάρας | Θερμοκρα-<br>σία (°C) | Θέση σχάρας |              |                                                  |
| Βοδινό             | 200                   | 2           | 190                   | 2           | 50 - 70      | Σε μεταλ-<br>λική σχά-<br>ρα και σε<br>βαθύ ταψί |

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

| Τύπος φαγητού | Πάνω/Κάτω Θέρμανση |             | Θερμός Αέρας     |             | 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     | Ολόκληρος σε βαθύ ταψί |

## Ψάρι

| Τύπος φαγητού      | Πάνω/Κάτω Θέρμανση |             | Θερμός Αέρας     |             | Χρόνος (min) | Σχόλια       |
|--------------------|--------------------|-------------|------------------|-------------|--------------|--------------|
|                    | Θερμοκρασία (°C)   | Θέση σχάρας | Θερμοκρασία (°C) | Θέση σχάρας |              |              |
| Πέστροφα/Συναγρίδα | 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 |

## ΓΚΡΙΑ

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   |

| Τύπος φαγητού     | Ποσότητα |               | Χρόνος (min) |           |
|-------------------|----------|---------------|--------------|-----------|
|                   | Κομμάτια | Ποσότητα (kg) | 1η πλευρά    | 2η πλευρά |
| Μπιφτέκι          | 6        | 0.6           | 20 - 30      | -         |
| Ψάρι φιλέτο       | 4        | 0.4           | 12 - 14      | 10 - 12   |
| Τοστ (σάντουιτς)  | 4 - 6    | -             | 5 - 7        | -         |
| Φρυγανισμένο ψωμί | 4 - 6    | -             | 2 - 4        | 2 - 3     |

### ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΘΕΡΜΟ Α΄ΕΡΑ

Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία στους 200 °C.

Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

| Τύπος φαγητού                     | Ποσότητα |      | Χρόνος (min) |           |
|-----------------------------------|----------|------|--------------|-----------|
|                                   | Κομμάτια | (kg) | 1η πλευρά    | 2η πλευρά |
| Ρολό (γαλοπού-<br>λα)             | 1        | 1    | 30 - 40      | 20 - 30   |
| Κοτόπουλο<br>(κομμένο στα<br>δύο) | 2        | 1    | 25 - 30      | 20 - 30   |
| Μπούτια από<br>κοτόπουλο          | 6        | -    | 15 - 20      | 15 - 18   |
| Ορτύκι                            | 4        | 0.5  | 25 - 30      | 20 - 25   |
| Λαχανικά ογκ-<br>ρατέν            | -        | -    | 20 - 25      | -         |
| Χτένια                            | -        | -    | 15 - 20      | -         |
| Σκουμπρί                          | 2 - 4    | -    | 15 - 20      | 10 - 15   |
| Φέτες ψαριού                      | 4 - 6    | 0.8  | 12 - 15      | 8 - 10    |

### ΥΓΡΟΣ ΘΕΡΜΟΣ Α΄ΕΡΑΣ



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      |
| 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      |

| Τύπος φαγητού                | Αξεσουάρ                          | Θερμοκρασία (°C) | Θέση σχάρας | Χρόνος (min) |
|------------------------------|-----------------------------------|------------------|-------------|--------------|
| 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, μεσογειακά, 0,7 kg | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 180              | 4           | 35 - 40      |

## ΑΠΟΨΥΞΗ

| Τύπος φαγητού | Ποσότητα (kg) | Χρόνος απόψυξης (min) | Επιπλέον χρόνος απόψυξης (min) | Σχόλια                                                                                                                                             |
|---------------|---------------|-----------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Κοτόπουλο     | 1.0           | 100 - 140             | 20 - 30                        | Τοποθετήστε το κοτόπουλο επάνω σε ένα αναποδογυρισμένο πιατάκι μέσα σε ένα μεγάλο πιάτο. Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος. |
| Κρέας         | 1.0           | 100 - 140             | 20 - 30                        | Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.                                                                                          |
| Κρέας         | 0.5           | 90 - 120              | 20 - 30                        | Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.                                                                                          |
| Πέστροφα      | 1.50          | 25 - 35               | 10 - 15                        | -                                                                                                                                                  |
| Φράουλες      | 3.0           | 30 - 40               | 10 - 20                        | -                                                                                                                                                  |
| Βούτυρο       | 2.5           | 30 - 40               | 10 - 15                        | -                                                                                                                                                  |
| Κρέμα         | 2 x 2,0       | 80 - 100              | 10 - 15                        | Μπορείτε να χτυπήσετε την κρέμα ακόμη και αν παραμένει ελαφρώς παγωμένη σε κάποια σημεία.                                                          |
| Τούρτα        | 1.4           | 60                    | 60                             | -                                                                                                                                                  |

## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΑ ΔΟΚΙΜΩΝ

Δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1.

| Τύπος φα-<br>γητού                                        | Λειτουργία                   | Αξεσουάρ                                             | Θέση<br>σχάρας | Θερμο-<br>κρασία<br>(°C) | Χρόνος (min)                                                             | Σχόλια                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------|----------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Μικρό<br>κέικ                                             | Πάνω +<br>Κάτω Θέρ-<br>μανση | Ταψί<br>ψησίμα-<br>τος                               | 3              | 170                      | 20 - 30                                                                  | Τοποθετήστε 20<br>μικρά κέικ ανά τα-<br>ψί ψησίματος.                                                                                                                                                                                                |
| Μηλόπι-<br>τα                                             | Πάνω +<br>Κάτω Θέρ-<br>μανση | Μεταλλι-<br>κή σχά-<br>ρα                            | 1              | 170                      | 80 - 120                                                                 | Χρησιμοποιήστε<br>2 βαθιά ταψιά/<br>φόρμες (διαμέ-<br>τρου 20 cm), το-<br>ποθετημένα δια-<br>γώνια.                                                                                                                                                  |
| Αφράτο<br>κέικ                                            | Πάνω +<br>Κάτω Θέρ-<br>μανση | Μεταλλι-<br>κή σχά-<br>ρα                            | 2              | 170                      | 35 - 45                                                                  | Χρησιμοποιήστε<br>φόρμα για κέικ<br>(διαμέτρου 26<br>cm).                                                                                                                                                                                            |
| Μπισκό-<br>τα<br>σόρτμ-<br>πρεντ                          | Πάνω +<br>Κάτω Θέρ-<br>μανση | Ταψί<br>ψησίμα-<br>τος                               | 3              | 150                      | 20 - 35                                                                  | Προθερμάνετε<br>τον φούρνο για<br>10 λεπτά.                                                                                                                                                                                                          |
| Φρυγανι-<br>σμένο<br>ψωμί<br>4 - 6 τε-<br>μάχια           | Γκριλ                        | Μεταλλι-<br>κή σχά-<br>ρα                            | 3              | μέγ.                     | 2 - 4 λεπτά η<br>πρώτη πλευ-<br>ρά, 2 - 3 λε-<br>πτά η δεύτερη<br>πλευρά | Προθερμάνετε<br>τον φούρνο για 3<br>λεπτά.                                                                                                                                                                                                           |
| Μοσαχα-<br>ρίσιο<br>μπιφτέκι<br>6 τεμά-<br>χια, 0,6<br>kg | Γκριλ                        | Μεταλλι-<br>κή σχά-<br>ρα και<br>ταψί για<br>τα λίπη | 3              | μέγ.                     | 20 - 30                                                                  | Τοποθετήστε τη<br>μεταλλική σχάρα<br>στο τρίτο επίπεδο<br>και το ταψί για τα<br>λίπη στο δεύτερο<br>επίπεδο του<br>φούρνου. Γυρίστε<br>το φαγητό μόλις<br>περάσει ο μισός<br>χρόνος μαγειρέ-<br>ματος.<br>Προθερμάνετε<br>τον φούρνο για 3<br>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 συμπτυνωμένοι ατμοί στο εσωτερικό ή στα τζάμια της πόρτας του φούρνου. Για να μειώσετε τη συμπτύκνωση 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 ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΧΑΛΥΒΑ Ή ΑΛΟΥΜΙΝΙΟ

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.

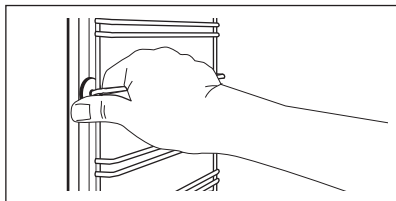
## ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΣΤΗΡΙΓΜΑΤΩΝ ΣΧΑΡΩΝ .

Για να καθαρίσετε τον φούρνο, αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών.

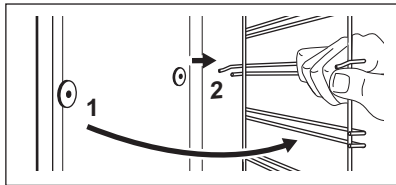


**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Απαιτείται προσοχή όταν αφαιρείτε τα στηρίγματα σχαρών.

1. Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα.



2. Τραβήξτε το πίσω άκρο του στηρίγματος σχαρών από το πλαϊνό τοίχωμα και αφαιρέστε το.



Τοποθετήστε τα αξεσουάρ που αφαιρέσατε ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.



Οι πείροι στερέωσης των τηλεσκοπικών βραχιόνων πρέπει να είναι στραμμένοι προς τα εμπρός.

## ΑΦΑΙΡΕΣΗ 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.

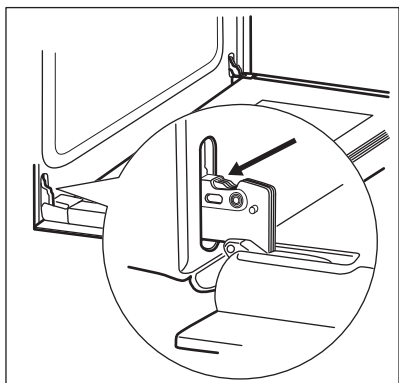


Η πόρτα του φούρνου μπορεί να κλείσει αν επιχειρήσετε να αφαιρέσετε το εσωτερικό τζάμι πριν αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου.

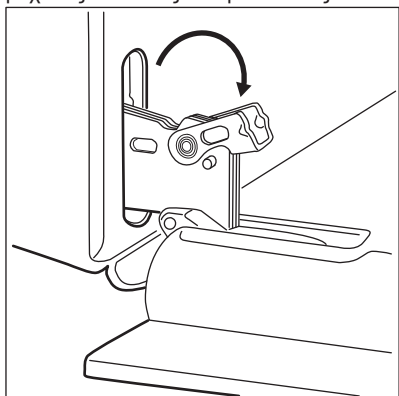


**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην χρησιμοποιείτε τον φούρνο χωρίς το εσωτερικό τζάμι.

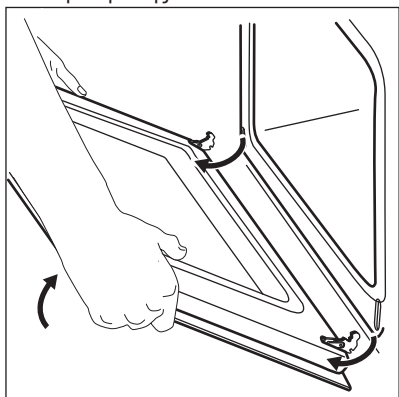
1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα και κρατήστε και τους δύο μεντεσέδες.



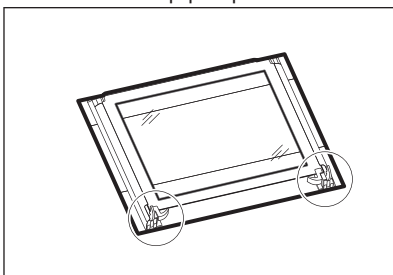
2. Ανασηκώστε και στρέψτε πλήρως τους μοχλούς και στους δύο μεντεσέδες.



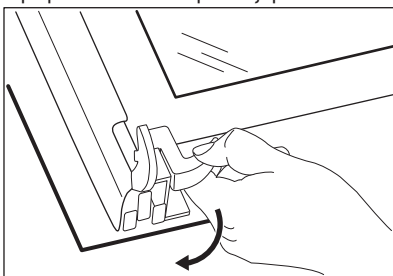
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τη μέση της πρώτης θέσης ανοίγματος. Στη συνέχεια, ανασηκώστε και τραβήξτε την πόρτα προς τα εμπρός και αφαιρέστε την από την έδρα της.



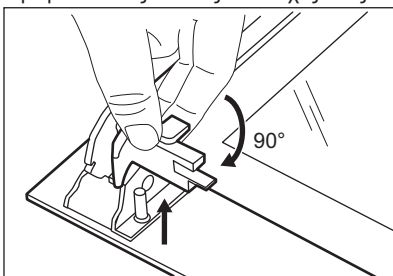
4. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια.



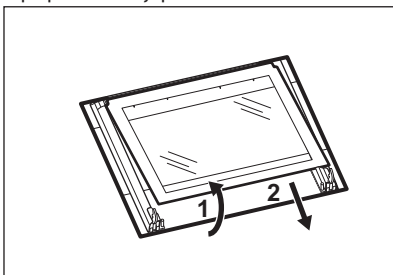
5. Απασφαλίστε το σύστημα ασφάλισης, για να αφαιρέσετε το εσωτερικό τζάμι.



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



7. Πρώτα σηκώστε προσεκτικά και κατόπιν αφαιρέστε το τζάμι.

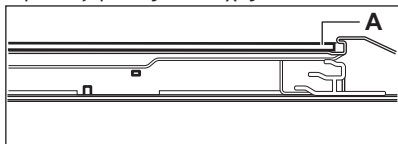


8. Καθαρίστε τα τζάμια με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε προσεκτικά τα τζάμια. Μην πλένετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.

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.                                                                                                                    |
| Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.                                                       | Δεν έχει ρυθμιστεί το ρολόι.                                              | Ρυθμίστε το ρολόι.                                                                                                                           |
| Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.                                                       | Δεν έχουν γίνει οι απαραίτητες ρυθμίσεις.                                 | Βεβαιωθείτε ότι οι ρυθμίσεις είναι σωστές.                                                                                                   |
| 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 επικάλυψη 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.                                |

| Πρόβλημα                                  | Πιθανή αιτία             | Αντιμετώπιση            |
|-------------------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «12.00». | Υπήρξε διακοπή ρεύματος. | Ρυθμίστε ξανά το ρολόι. |

### ΔΕΔΟΜΈΝΑ ΣΈΡΒΙΣ

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:**

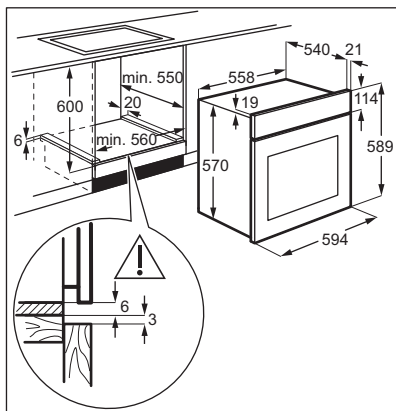
|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Μοντέλο (MOD.)          | ..... |
| Κωδικός προϊόντος (PNC) | ..... |
| Αριθμός σειράς (S.N.)   | ..... |

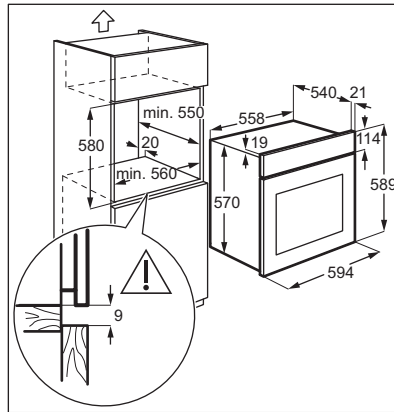
## ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



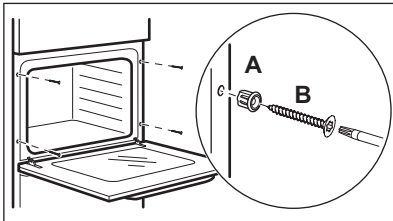
**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 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:

## ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΟΔΟΣΗ

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

|                              |            |
|------------------------------|------------|
| Όνομα προμηθευτή             | Zanussi    |
| Αναγνωριστικό μοντέλου       | ZOB35722XU |
| Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης | 94.9       |
| Τάξη ενεργειακής απόδοσης    | A          |

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 <sup>2</sup> ) |
|--------------------|-----------------------------------------|
| 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).



|                                                                              |                        |
|------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| 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 | 0.75 kWh/κύκλο         |
| Πλήθος θαλάμων                                                               | 1                      |
| Πηγή θερμότητας                                                              | Ηλεκτρική ενέργεια     |
| Όγκος                                                                        | 57 l                   |
| Τύπος φούρνου                                                                | Εντοιχιζόμενος φούρνος |
| Μάζα                                                                         | 27.8 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 ζεστανετε 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 ζεστού

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 ψήσιμο.

## 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**

**867341830-A-192018**