

VAŽNA OBAVJEŠTENJA

Pozorno pročitajte sve upute prije uporabe uređaja. Sačuvajte ove upute

i Zabilješka:

Ovaj simbol pokazuje savjete i informacije koje su važni za korisnika.

- Prije prve uporabe pećnice, uklonite sav papirni sadržaj iz njene unutrašnjosti, poput zaštitnih kartona, priručnika, plastičnih torbi itd.
- uređaj mora biti postavljen na razdaljinu od najmanje 20 cm od utičnice za koju je priključen.
- Nakon što ste postavili uređaj na radnu ploču, provjerite ostaje li barem 10 cm prostora između uređaja i bočnih zidova i barem 10 cm prostora iznad pećnice.
- Prije prve uporabe pustite da uređaj radi na prazno, sa termostatom na maksimalnoj temperaturi, barem 15 minuta kako bi se uklonili mirisi novog uređaja i blagi mirisi dima zbog prisustva zaštitne supstance nanesene na grijajuće plove transporta. Tijekom ove radnje provjetrite sobu.
- Prije uporabe pozorno operite sav pribor.

⚠ Pozornost!

Nepoštovanje propisa može biti ili je uzrok ozljeda ili oštećenja na uređaju.

- Ova pećnica je namijenjena pečenju hrane. Ne smije se koristiti u druge svrhe niti se smije modificirati ili mijenjati na bilo koji način.
- Kada uređaj izvadite iz paketa, provjerite jesu li vrata čitava. S obzirom da su vrata od stakla, te time lomljiva, savjetujte se da zatražite njihovu zamjenu ukoliko su vidljivo okrnjena, oštećena ili izgredvana. Inače, tijekom uporabe uređaja, radova na čišćenju i zamjeni, izbjegavajte nasilno lupanje i udaranje vratima, te sipanje hladne tečnosti na staklo kada je uređaj vruć.
- Helyezze a készüléket legalább 85 cm magas, vízszintes felületre, gyermeketől távol eső helyre.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, slušnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, pod uvjetom da su pod pozornim nadzrom i da su podučene za sigurnosan rad sa uređajem te da su svjesne rizika koji su sa njim povezani.

Djeca se ne smiju igrati sa uređajem.

Čišćenje i održavanje uređaja smiju obavljati samo djeca starija od 8 godina, pod uvjetom da su pod nadzorom. Uređaj i kabel držite daleko od dohvata djece mlađe od 8 godina.

- Ne premještajte uređaj tijekom njegovog rada.
- Nemojte koristiti uređaj ukoliko:
 - je njegov kabel za napajanje oštećen
 - je uređaj pao ili na sebi ima vidljivu štetu ili kvarove. U tim slučajevima izbjegavajte bilo kakav rizik, te uređaj odnesite u najbliži servisni centar za usluge nakon prodaje.
 - Ne stavljajte uređaj u blizini izvora topline.
 - Nemojte koristiti uređaj kao izvor topoline.
 - Nikada nemojte stavljati papir, karton ili plastiku unutar uređaja niti iznad njega smijete stavljati bilo kakve predmete (alate, roštilj, druge predmete).
 - Ne stavljajte ništa u otvore za ventilaciju. Nemojte ih blokirati.
 - Pećnica se ne smije pretrpavati.
- Nakon što otvorite vrata, u obzir uzmite slijedeće:
 - ne pritisnite preteškim predmetima ili povlačenjem ručice prema dolje.
 - ne stavljajte nikada na ravni dio otvorenih vrata teške ili vrele posude tek izvadene iz pećnice.
 - Uređaj je dizajniran samo za kućnu uporabu. Svaka profesionalna uporaba, koja nije sukladna sa uputama za uporabu proizvođača ne obvezuje ni na odgovornost niti na jamstvo.
- Uređaj je namijenjen isključivo za kućnu uporabu. Uređaj nije predviđen za uporabu u: prostorijama koje se koriste u kuhinjama za osoblje trgovina, uredima i drugim radnim prostorima, vikendicama, hotelima, motelima i drugim smještajnim strukturama, kao i sobama za najam.
- Uređaj uvijek isključite prije čišćenja i kada se ne koristi.
- Uređaj ne smije raditi pomoću vanjskog mjeritelja vremena ili zasebnog sustava za daljinsko upravljanje.
- Uređaj mora raditi i biti postavljen zadnjim dijelom prislonjen uz zid.
- Prije čišćenja uvijek ugasite uređaj, stavljajući glavni prekidač na "OFF".

dač na "0" i uklonite utikač iz utičnice.

Pozornost na opekline!

Nepoštivanje propisa može biti ili je uzrok povreda ili opeklina.

- Dok uređaj radi, temperatura vrata i vanjske dodirne površine može biti veoma visoka.

Uvijek koristite mjenjače, ručke i gume.

Nikada nemojte dirati metalne dijelove ili stakla peći. Koristite rukavice ukoliko je to potrebno.

- Ovaj električni uređaj radi na visokim temperaturama, što može izazvati opekline.
- Nikada u blizini uređaja nemojte popravljati zapaljive proizvode ili ispod površine gdje se postavlja.
- Uređaj nikada nemojte uključivati ispod viseće površine ili police ili u blizini zapaljivih materijala kao što su zavjese, sjenila itd.
- Ukoliko se dogodi da se hrana ili drugi dijelovi peći zapale, vatru nikada nemojte gasiti vodom. Držite vrata zatvorena, izvadite utikač i gasite vatru s vlažnom krpom.

Opasnost!

Nepoštivanje propisa može biti ili je uzrok ozljeda od električnog šoka, što može biti i opasno po život.

- Prije umetanja utikača u utičnicu, provjerite da:
- Tlak mreže odgovara vrijednosti naznačenoj na etiketi.
- Uticnica ima kapacitet od 16A i jedan kabel uzemljenja. Proizvođač odbija svaku odgovornost ukoliko ovaj sigurnosni standard ne bude poštovan.
- Kabel za napajanje nemojte ostavljati da visi, te nemojte dozvoliti da dodiruje vruće dijelove peći. Nikada uređaj nemojte isključivati povlačeći kabel za napajanje.
- Ako želite koristiti produžni kabel, uvjerite se da je u dobrom stanju, da posjeduje utikač sa uzemljenjem i kabel sa upravljačkim dijelom, te u najmanju ruku mora biti jednak onom kabelu za napajanje koji je dostavljen sa uređajem.
- Kako biste izbjegli svaki rizik od električnog šoka, kabel za napajanje nemojte nikada uranjati u vodu ili neku drugu tekućinu, kao ni utikač ili uređaj u cijelosti.
- Ukoliko je kabel za napajanje oštećen, njega mora zamijeniti proizvođač ili njegov pomoći servis ili neka osoba sa sličnim kvalifikacijama, tako da se izbjegne bilo kakav

rizik.

- Zbog osobne sigurnosti, ne demontirajte uređaj nikada sami; uvijek se obratite ovlaštenom servisu.

TEHNIČKI PODACI

Tlak 220-240 V ~ 50/60Hz

Potrošnja energije: 1800 W

Vanjske dimenzije LxHxP: 535x405x355

Težina: oko 10 kg



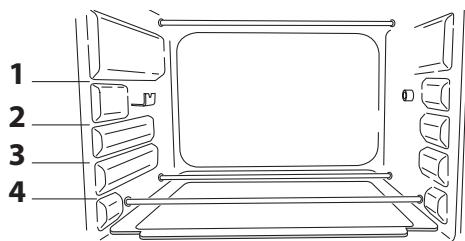
Uređaj je sukladan sa slijedećim EZ direktivama:

- Direktiva 2006/95/EZ vezana za niski tlak i njene dalje izmjene i dopune.
- Direktiva EMV 2004/108/EZ i njene dalje izmjene i dopune.
- Materijali i predmeti namijenjeni da budu u dodiru sa prehrambenim proizvodima sukladni su sa propisima Europske uredbe (EZ) br. 1935/2004.

OPIS UREĐAJA

- A Termostat
- B Mjenjač za odabir značajki
- C Mjenjač za mjeritelja vremena
- D Svjetlosni indikator
- E Staklena vrata
- F Rešetka
- G Rešetka (samo kod nekih modela)
- H Posuda za okapavanje
- I Ručka za vađenje rešetke
- L Ražanj
- M Ručka za vađenje ražnja
- N Ladica za mrvice
- O Donji grijač
- P Gornji grijač
- Q Otvor za ražanje
- R Podloga za ražanje

KLIZNI PROSTORI



MJENJAČ ZA MJERITELJA VREMENA (C)

Mjenjač za mjeritelja vremena može biti postavljen na najviše 120 minuta. Pećnica počinje raditi tek nakon što je vrijeme pečenja postavljeno i kada je mjenjač za mjeritelja vremena postavljen na "0".

Da biste postavili vrijeme pečenja, okrenite mjenjač za mjeritelja vremena u smjeru kazaljke na satu kako bi odabrali željeno vrijeme. Svjetlosni indikator (D) se pali kada je odabранo vrijeme pečenja. Kada istekne podešeno vrijeme, mjenjač za mjeritelja vremena će se vratiti na položaj "0", čut će se zvučni signal i pećnica će se automatski isključiti.

Podešeno vrijeme se može mijenjati tijekom ciklusa pečenja, jednostavnim okretanjem mjenjača za mjeritelja vremena na željeno vrijeme.

Kako biste koristili uređaj bez mjeritelja vremena, te time i bez prethodno podešenog vremena pečenja, okrenite mjenjač za mjeritelja vremena u položaj ON. U tom slučaju pećnica će raditi sve dok mjenjač ne bude postavljen na položaj "0".

Vrijeme pečenja ovisi o kvaliteti proizvoda, temperaturi hrane i osobnom ukusu svakog pojedinca.

TERMOSTAT (A)

Okrenite termostat (A) u smjeru kazaljke na satu na željenu temperaturu. Temperatura se može podešiti sve do najveće vrijednosti od 230°C.

MJENJAČ ZA ODABIR ZNAČAJKI (B)

Pokretanjem ovog mjenjača biraju se značajke koje su dostupne za pečenje. Kod pečenja u pećnicama sa ventilatorom, sa značajkama tradicionalna pećnica i grilovanje, savjetuje se da pećnicu uvijek prethodno zagrijete tijekom 5 minuta na odabranoj temperaturi, kako biste dobili najbolje rezultate pečenja.

Dostupne značajke su:

ODMRZAVANJE (samo kod nekih modela)

Kako biste ispravno odmrznuli hrani u što kraćem vremenu, potrebno je:

- Posudu za okapavanje unesite (H) u klizni prostor 4, rešetku (F) u klizni prostor 3 a iznad nje stavite hrani koju treba odmrznuti.
- Okrenite mjenjač za odabir značajki (B) u položaj .
- Okrenite termostat (A) u položaj "•".
- Okrenite mjenjač za mjeritelja vremena (C) u položaj ON ili na željeno vrijeme, a zatim zatvorite vrata.
- Za pečenje zamrzнуте hrane, pogledajte vrijeme koje se savjetuje na pakovanju proizvoda.

HRANU DRŽITE NA TOPLOM

- Posudu za okapavanje unesite (H) u klizni prostor 3, a iznad

nje stavite hrani.

- Okrenite mjenjač za odabir značajki (B) u položaj .
- Okrenite termostat (A) u položaj .
- Okrenite mjenjač za mjeritelja vremena (C) u položaj ON ili na željeno vrijeme, a zatim zatvorite vrata.
Savjetuje se da hrani ne ostavljate predugo u pećnici jer bi se mogla previše osušiti.
- Koristite odgovarajuću ručku (I) (ukoliko je predviđena) kako biste izvadili rešetku ili posudu za okapavanje iz pećnice dok je ona još uvijek topla.

PEČENJE NA BLAGOJ VATRI

Ova značajka namijenjena je za pečenje peciva i kolača sa glazurom. Dobijaju se izvrsni rezultati čak i pri samom kraju pečenja hrane u dnu ili za pečenje koje zahtijeva toplotu posebice u donjem dijelu.

- Posudu za okapavanje unesite (H) u klizni prostor 3, a iznad nje stavite hrani koju trebate peći.
- Okrenite mjenjač za odabir značajki (B) u položaj .
- Odaberite željenu temperaturu od 100°C do 160°C, okrećući termostat (A).
- Okrenite mjenjač za mjeritelja vremena (C) u položaj ON ili na željeno vrijeme, a zatim zatvorite vrata.
- Koristite odgovarajuću ručku (I) (ukoliko je predviđena) kako biste izvadili rešetku ili posudu za okapavanje iz pećnice dok je ona još uvijek topla.

PEČENJE U TRADICIONALNOJ PEĆNICI

Ova značajka je idealna za sve tipove pečenja, za punjeno povrće, poslastice na bazi snijega od bjelanjaka i za poslastice koje zahtijevaju izuzetno dugo pečenje (više od 60 min.) Radite na slijedeći način:

- Stavite rešetku (F) ili posudu za okapavanje (H) u željeni klizni prostor.
- Okrenite mjenjač za odabir značajki (B) u položaj .
- Odaberite željenu temperaturu okrećući termostat (A).
- Okrenite mjenjač za mjeritelja vremena (C) u položaj ON ili na željeno vrijeme, a zatim zatvorite vrata.
- Nakon što ste prethodno zagrijavali pećnicu tijekom 5 minuta, stavite hrani koju trebate peći.
- Koristite odgovarajuću ručku (I) (ukoliko je predviđena) kako biste izvadili rešetku ili posudu za okapavanje iz pećnice dok je ona još uvijek topla.

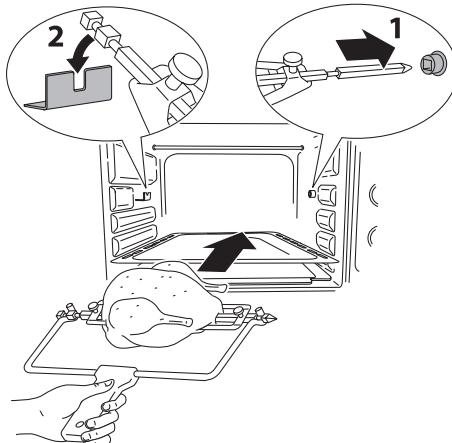
PEČENJE U PEĆNICI SA VENTILATOROM (samo kod nekih modela)

Ova značajka je idealna za pečenje mesa, pizze i kruha.

- Rešetku unesite (F) u željeni klizni prostor, a iznad nje sta-

vite hrano koju trebate peći.

- Okrenite mjenjač za odabir značajki (B) u položaj .
- Odaberite željenu temperaturu okrećući termostat (A).
- Okrenite mjenjač za mjeritelja vremena (C) u položaj ON ili na željeno vrijeme, a zatim zatvorite vrata.
- Koristite odgovarajuću ručku (I) (ukoliko je predviđena) kako biste izvadili rešetku ili posudu za okapavanje iz pećnice dok je ona još uvijek topla.



GRILOVANJE

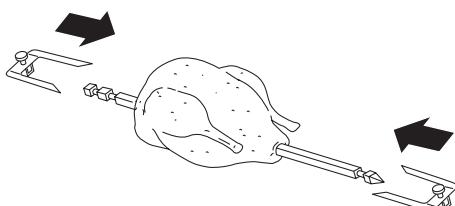
Ova značajka je idealna za pečenje test sendviča, plodova mora, odrezaka i povrća.

- Hranu koju želite grilovati stavite izravno iznad rešetke (F) i stavite je u posudu za okapavanje (H), te je zatim stavite u klizni prostor 1.
- Okrenite mjenjač za odabir značajki (B) u položaj .
- Okrenite termostat (A) u položaj 230 .
- Okrenite mjenjač za mjeritelja vremena (C) u položaj ON ili na željeno vrijeme, a zatim zatvorite vrata.
- Okrenite kada je jelo na pola pečeno.
- Koristite odgovarajuću ručku (I) (ukoliko je predviđena) kako biste izvadili rešetku ili posudu za okapavanje iz pećnice dok je ona još uvijek topla.

GRILOVANJE SA RAŽNJEM

Ova značajka je idealna za rad na ražnju sa kokoši, pticama uopće, pečenom svinjetinom i teletinom.

- Navucite hranu na ražanj (L) i blokirajte je odgovarajućim vilicama (za postizanje najboljih rezultata, meso mora biti dobro zavezano kuhijskom špagom).



- Ubacite posudu za okapavanje (H) u klizni prostor 4, ubacite ražanj (L) u odgovarajući otvor (Q) i na podlogu (R).

UNUTARNJA SVJETLOST (samo kod nekih modela)

Okrenite mjenjač za odabir značajki (B) u položaj  kako biste upalili unutarnje svjetlo.

ČIŠĆENJE

Čestim čišćenjem izbjegićete nastanak dima i ružnih mirisa tijekom pečenja. Prije bilo kakvog čišćenja, uvijek izvadite utikač iz utičnice.

Nikad uređaj nemojte uranjati u vodu; nikada ga nemojte prati pod mlazom vode. Rešetka (F), posuda za okapavanje (H) i ladica za mrvice (N) peru se kao normalno posuđe, bilo ručno bilo u stroju za pranje posuđa. Za čišćenje vanjske površine koristite uvijek vlažnu spužvu.

Izbjegavajte uporabu abrazivnih proizvoda koji bi oštetili površinu. Budite oprezni da ne bi voda ili tekući sapun prodrla u otvore na desnoj strani pećnice.

Za čišćenje unutar pećnice nemojte nikada koristiti korozivne proizvode, te nikada nemojte grebatи zidove oštrom ili šljastim predmetima.

Koristite samo tečne, a ne abrazivne deterdžente. Ne pokušavajte staviti vilice, noževe ili oštре predmete u otvore na desnoj strani iiza peći.

Uklonite ladici za mrvice (N) povlačеći prema sebi. Ukoliko je ovu radnju teško obaviti, navlažite vanjske dijelove ladice.

Eventualnu prašinu uklonite vlažnom krpm. Dobro posušite te ponovno umetnите ladicu.

TABLICA PRAVILA ZA PEĆENJE

recept	EO 4035				EO 4055			
	mjenjač za odabir značajki	termostat	mjenjač za mjeritelja vremena	položaj rešetka/ posuda za okapavanje	mjenjač za odabir značajki	termostat	mjenjač za mjeritelja vremena	položaj rešetka/ posuda za okapavanje
slana pita	<input type="checkbox"/>	200°	40 - 45	3	<input checked="" type="checkbox"/>	200°	35 - 40	3
pizza	<input type="checkbox"/>	200°	30 - 35	3	<input type="checkbox"/>	200°	30 - 35	3
zamrznuta pizza	<input type="checkbox"/>	200°	15 - 20	3	<input type="checkbox"/>	200°	15 - 20	3
kaneloni	<input type="checkbox"/>	200°	55 - 60	4	<input type="checkbox"/>	200°	55 - 60	4
lazanje	<input type="checkbox"/>	200°	55 - 60	4	<input type="checkbox"/>	200°	55 - 60	4
cijelo pile	<input checked="" type="checkbox"/>	230°	120	-	<input checked="" type="checkbox"/>	230°	120	-
pečena svinjetina	<input checked="" type="checkbox"/>	230°	100	-	<input checked="" type="checkbox"/>	230°	100	-
ražnjići	<input type="checkbox"/>	200°	35 - 40	3	<input type="checkbox"/>	200°	35 - 40	3
pečena riba	<input type="checkbox"/>	180°	35 - 40	3	<input type="checkbox"/>	180°	35 - 40	3
zamrznuti krumpir	<input type="checkbox"/>	200°	50 - 55	3	<input checked="" type="checkbox"/>	200°	45 - 50	3
svjež krumpir	<input type="checkbox"/>	200°	55 - 60	3	<input type="checkbox"/>	200°	50 - 55	3
krostata od marmelade	<input type="checkbox"/>	200°	40 - 45	3	<input checked="" type="checkbox"/>	200°	35 - 40	3
pastiera napoletana	<input type="checkbox"/>	200°	55 - 60	3	<input type="checkbox"/>	200°	55 - 60	3
torta margarita	<input type="checkbox"/>	200°	25 - 30	3	<input checked="" type="checkbox"/>	200°	20 - 25	3

Vrijeme pećenja ovisi o kvaliteti proizvoda, temperaturi hrane i osobnom ukusu svakog pojedinca.