

HR

**DETALJNE UPUTE
ZA UPORABU
ELEKTRIČNE
PIROLITIČKE PEĆNICE**

gorenje
BY
ora ito

Zahvaljujemo vam na povjerenju kojeg ste nam iskazali kupnjom našeg uređaja.

Za lakšu uporabu proizvoda priložili smo vam detaljne upute, koje će vam pomoći da se što brže upoznate sa svojim novim uređajem.

Najprije se uvjerite dali ste primili neoštećen uređaj. Ukoliko otkrijete kakvo transportno oštećenje, molimo vas da se obratite vašem prodavaču kod kojeg ste uređaj kupili, ili područnom skladištu odakle je proizvod bio dostavljen. Telefonski broj naći ćete na računu odnosno na otpremnici.

Upute za ugradnju i priključenje priložene su na odvojenom listu.

Upute za uporabu uređaja možete naći i na našem internetnom portalu:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



važne informacije



savjet, napomena

SADRŽAJ

4 VAŽNE SIGURNOSNE PREDOSTROŽNOSTI 7 Prije priključenja pećnice	UVOD
8 PIROLITIČKA PEĆNICA 11 Tehnički podatci 12 Ploča za upravljanje	
14 PRIJE PRVE UPORABE	PRVA PRIPREMA UREĐAJA
15 KORACI PEČENJA (1 - 6) 15 1. Korak: UKLJUČENJE I UGAĐANJE POSTAVKI 16 2. Korak: ODABIR SUSTAVA PEČENJA 18 2. Korak: ODABIR POSTAVKI 21 4. Korak: ODABIR DODATNIH FUNKCIJA 23 5. Korak: POČETAK POSTUPKA PRIPREME 23 6. Korak: ISKLJUČENJE PEĆNICE	KORACI PEČENJA
24 OPISI SUSTAVA I TABELE PEČENJA	
40 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE 41 klasično čišćenje pećnice 42 Automatsko čišćenje pećnice - piroliza 44 Vađenje i čišćenje žičanih vodilica 45 Čišćenje stropa pećnice 46 Skidanje i montaža vrata pećnice 49 Skidanje i montaža stakla vrata 50 Zamjena žarulje	ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE
51 TABELA SMETNJI I GREŠAKA	OTKLANJANJE PROBLEMA
52 ZBRINJAVANJE UREĐAJA	

VAŽNE SIGURNOSNE PREDOSTROŽNOSTI



PAŽLJIVO PROČITAJTE OVE UPUTE I SAČUVAJTE IH, JER ĆETE IH MOŽDA TREBATI KASNIJE

Djeca starija od osam godina, kao i osobe smanjenih fizičkih, motoričkih ili umnih sposobnosti, odnosno osobe bez potrebnih iskustava ili znanja, smiju koristiti ovaj uređaj isključivo pod nadzorom osoba zaduženih za njihovu sigurnost koja će im pružiti i potrebnu pomoć i upute za rad uređaja te ih upozoriti na opasnosti povezane s uporabom uređaja. Pazite da djeca ne koriste uređaj kao igračku. Djeca neka također ne učestvuju u postupcima čišćenja uređaja ili obavljanja radova na njegovom održavanju bez odgovarajućeg nadzora.

UPOZORENJE: sam uređaj i dostupni elementi uređaja mogu se tijekom djelovanja jače zagrijati. Izbjegavajte dodir s grijaćim elementima. Mala djeca (mlađa od osam godina) neka budu čitavo vrijeme pod nadzorom.

UPOZORENJE: tijekom uporabe dostupni dijelovi uređaja mogu se jače zagrijati. Da bi spriječili opekline nemojte dozvoliti djeci da se zadržavaju u blizini uređaja.

Tijekom uporabe uređaj se može jače zagrijati. Pazite da ne dodirujete grijaće elemente pećnice.

Koristite isključivo temperaturnu sondu koja je preporučena za korištenje s ovom pećnicom.

UPOZORENJE: prije zamjene žarulje provjerite da li je uređaj isključen iz električne instalacije, te time spriječite opasnost električnog udara.

Za čišćenje stakla na vratima pećnice ili stakla na poklopcu štednjaka nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje ili

oštre metalne strugalice, jer mogu ogrepsti površinu, što može privesti do oštećenja površine i razbijanja stakla.

Uređaj nije dozvoljeno čistiti napravama na vruću paru ili visokotlačnim uređajima za čišćenje, jer takve naprave mogu prouzročiti električni udar.

Naprava za isključenje mora biti ugrađena u fiksnu instalaciju u skladu s uputama za električne instalacije.

Ukoliko je priključni kabel oštećen, smije ga zamijeniti isključivo proizvođač ili njegov ovlaštenu servisera, odnosno neka druga stručno osposobljena osoba, jer ćete jedino time spriječiti možebitne opasnosti odnosno ozljede (samo za uređaje opremljene priključnim kabelom).

Uređaj je namijenjen isključivo za uporabu u kućanstvu. Nemojte ga koristiti u bilo kakve druge svrhe, npr. za zagrijavanje prostorija, sušenje životinja, papira, tkanina ili bilja, jer u takvim slučajevima postoji opasnost ozljeda ili požara.

Uređaj smije priključiti samo servisna služba ili ovlaštena stručna osoba. Nestručni zahvati i popravci uređaja mogu prouzročiti opasnost ozbiljnih ozljeda, kao i oštećenja na uređaju.

Pazite da priključni kabeli uređaja koji se nalaze u blizini vašeg uređaja ne budu priklješteni vratima pećnice, jer se mogu oštetiti i prouzročiti kratak spoj. Stoga držite električne priključne kabele drugih uređaja na prikladnoj udaljenosti.

Pećnicu nemojte oblagati aluminijskom folijom i nemojte stavljati posudu za pečenje na dno pećnice, jer obloga iz folije sprječava kruženje zraka u pećnici, ometa pečenje i uništava emajl.

Vrata pećnice tijekom djelovanja jače se zagriju. Zato je kao dodatna zaštita

ugrađeno treće staklo, koje tijekom rada pećnice snižava površinsku temperaturu stakla na vratima pećnice (samo određeni modeli).

Šarke vrata pećnice mogu se oštetiti ako ih preopteretite, stoga na otvorena vrata pećnice ne slažite teško posuđe za kuhanje i ne naslanjajte se na otvorena vrata npr. tijekom čišćenja unutrašnjosti pećnice. Nemojte dozvoliti djeci da na njih sjedaju.

Korištenje uređaja sigurno je i sa vodilicama pekača i bez njih.

Uređaj nemojte podizati hvatajući ga za dršku vrata.

Pazite da otvori za provjetranje nisu pokriveni ili blokirani na neki drugi način.

Do eventualnih nesklada u nijansama boja između različitih uređaja ili sastavnih elemenata unutar jedne dizajnerske linije može doći uslijed različitih čimbenika, kao što su npr. različiti kutovi pod kojima gledamo uređaj, različita boja pozadine, materijali, ili sama osvjetljenost prostora.

Sigurna uporaba pećnice kod automatskog pirolitičkog čišćenja

Prije aktiviranja automatskog čišćenja iz pećnice je potrebno izvaditi svu njenu opremu: rešetku, garnituru za pečenje na ražnju, sve posude za pečenje, sondu za meso, žičane i teleskopske vodilice, i sve posuđe, koje ne spada u opremu pećnice.

Prije početka čišćenja, iz unutrašnjosti pećnice izvadite možebitne ostatke razlivenne tekućine, i sve savitljive dijelove.

Tijekom postupka automatskog čišćenja vanjština pećnice postane vrlo vruća. Opasnost opekлина! Neka se djeca ne zadržavaju u blizini pećnice!

Prije aktiviranja automatskog pirolitičkog čišćenja potrebno je detaljno pročitati i pridržavati se poglavlja Čišćenje i održavanje, koje donosi opis pravilne i sigurne uporabe te funkcije.

Nemojte stavljati ništa izravno na dno pećnice.

Komadići hrane, masnoća in sok od pečenja mogu se tijekom postupka automatskog čišćenja zapaliti.

Opasnost od požara! Prije svakog automatskog čišćenja najprije pećnicu očistite od većih ostataka hrane i ostale nečistoće.

Sve dok djeluje program pirolitičkog čišćenja nemojte otvarati vrata pećnice. Pazite da u otvor zasuna brave na vratima ne zađe neko strano tijelo koje bi onemogućilo automatsko zatvaranje vrata tijekom postupka automatskog pirolitičkog čišćenja pećnice.

Ako tijekom pirolitičkog čišćenja dođe do nestanka električne energije, program pirolize se prekida, a vrata ostaju zaključana. Vrata se ponovno otključaju približno 30 minuta nakon povratka električne energije, bez obzira na to da se je uređaj u to vrijeme već ohladio.

Tijekom postupka automatskog čišćenja nemojte dodirivati metalne površine odnosno dijelove uređaja!

Tijekom pirolitičkog čišćenja prisutne su vrlo visoke temperature, zbog kojih se može pojaviti dim i hlapovi iz sagorjelih ostataka hrane. Zato preporučujemo da se kod postupka pirolitičkog čišćenja pećnice pobrinete za dobro provjetravanje prostorije. Male životinje, odnosno kućni ljubimci mogu biti vrlo osjetljivi na možebitne hlapove koji se oslobađaju tijekom postupka pirolitičkog čišćenja pećnice. Preporučljivo je da ih tijekom trajanja pirolitičkog čišćenja uklonite iz prostorije, a prostoriju nakon završetka postupka dobro provjetrite.

Kao posljedica pirolitičkog čišćenja, unutrašnjost pećnice kao i oprema prikladna za čišćenje postupkom pirolize, može promijeniti boju i izgubiti sjaj.



Pozor - vruća površina za vrijeme pirolitičkog čišćenja!

PRIJE PRIKLJUČENJA PEĆNICE:

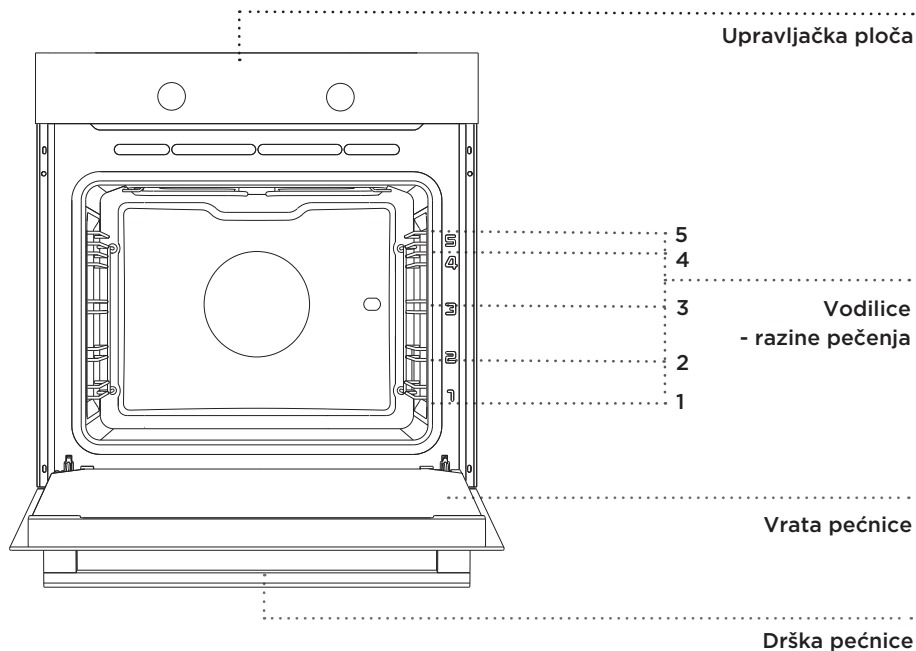


Prije priključenja uređaja detaljno proučite upute za uporabu. Otklanjanje kvarova, odnosno reklamacije koje su nastale zbog nepravilnog priključenja ili nepravilnog korištenja uređaja, nisu predmet garancije.

PIROLITIČKA PEĆNICA

(OPIS PEĆNICE I OPREME - OVISNO O MODELU)

Na slici je prikazan i opisan jedan od modela ugradnih uređaja. Uređaji za koje su izrađene ove upute mogu imati različitu opremu stoga su možda u uputama opisane i određene funkcije i oprema koje vaš uređaj nema.



ŽIČANE VODILICE

Žičane vodilice omogućuju pripremu hrane na četiri razine (vodite računa da se razine uvijek broje odozdo prema gore).

Vodilice 4 i 5 namijenjene su pečenju na žaru.

TELESKOPSKE VODILICE

S teleskopskim vodilicama mogu biti opremljene druga, treća i četvrta razina. Razine pečenja mogu biti napravljene u više varijanti (ovisno o modelu): kao tri djelomično izvučene vodilice, kao jedna potpuno i dvije djelomično izvučene vodilice, ili kao tri potpuno izvučene vodilice.

PREKIDAČI VRATA PEĆNICE

Prekidači isključe zagrijavanje pećnice i djelovanje ventilatora kad se vrata pećnice otvore tijekom djelovanja. Kad se vrata zatvore, prekidači ponovno uključe zagrijavanje.

RASHLADNI VENTILATOR

U uređaj je ugrađen rashladni ventilator koji hladi kućište i upravljačku ploču uređaja.

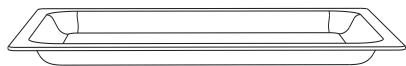
PRODUŽENO DJELOVANJE RASHLADNOG VENTILATORA

Nakon isključenja pećnice rashladni ventilator ostane djelovati još određeno kraće vrijeme, i time dodatno ohladi pećnicu. Produženo djelovanje rashladnog ventilatora ovisi o temperaturi u središtu pećnice.

PRIBOR PEĆNICE



Prije početka Pirolytičkog čišćenja, iz pećnice izvadite svu opremu pećnice.



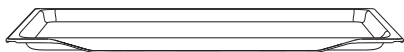
STAKLENA POSUDA ZA PEČENJE koristi se za pečenje jela na svim sustavima pećnice. Možete je koristiti i kao servirni pladanj.



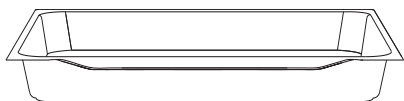
REŠETKA se koristi za pečenje na žaru ili na nju stavite posudu za pečenje s vašom hranom.



Na rešetki je napravljen sigurnosni graničnik, stoga kod izvlačenja morate rešetku uvijek najprije lagano podignuti sa prednje strane.



NISKA POSUDA ZA PEČENJE koristi se za pečenje torti i kolača.



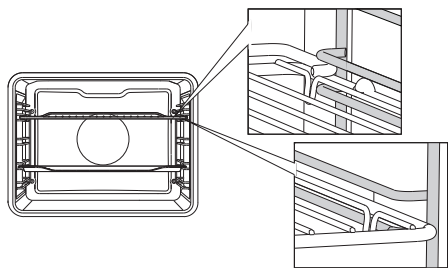
DUBOKA POSUDA ZA PEČENJE koristi se za pečenje mesa i vlažnih kolača. Može se koristiti i kao posuda za sakupljanje masnoće.



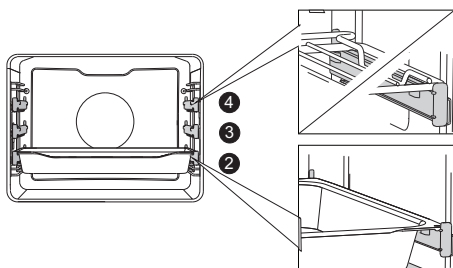
Duboka posuda za pečenje neka tijekom pečenja nikad ne bude u prvoj vodilici, osim ako pečete na žaru ili koristite ražanj pa duboka posuda služi za sakupljanje masnoće.



Tijekom zagrijavanja pribor za pečenje može promijeniti oblik, što ne utječe na njegovu upotrebljivost. Nakon što se pribor ohladi, oblik se vraća u prvobitno stanje.



Kod žičanih vodilica pazite da rešetku i posude za pečenje uvijek umetnete u vodeći utor kojeg ograničavaju žičane vodilice.



Kod teleskopskih izvučenih vodilica uvijek najprije izvučite vodilice jedne razine, na njih stavite rešetku ili posudu za pečenje, te ih rukom gurnute natrag u komoru pećnice do kraja.

Vrata pećnice zatvorite kad su sve teleskopske vodilice gurnute unutra do kraja.



Tijekom pečenja uređaj i određeni dostupni dijelovi prilično se zagriju, stoga u rukovanju pećnicom uvijek koristite zaštitne rukavice.

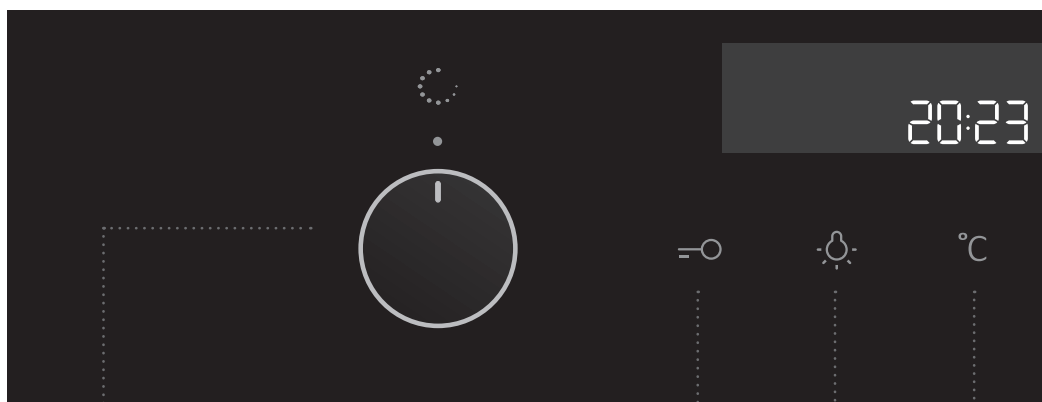
TEHNIČKI PODATCI

(OVISNO O MODELU)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{n_{max}}$: 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

Natpisna tablica s osnovnim podacima o uređaju pričvršćena je na rubu pećnice, i vidljiva je kad otvorite vrata pećnice.

PLOČA ZA UPRAVLJANJE



1 ODABIR
SUSTAVA
PEČENJA
(ovisno o modelu)

2 TIPKA
SIGURNOSNA
ZAŠTITA ZA DJECU
- ZAKLJUČAVANJE

3 TIPKA ZA
UKLJUČENJE/
ISKLUČENJE
OSVJETLJENJA
PEĆNICE

4 TIPKA
TEMPERATURA

NAPOMENA:

Simboli sustava pečenja mogu biti označeni na gumbu ili na prednjoj ploči (ovisno o modelu uređaja).



5 ELEKTRONSKI
PROGRAMSKI
SAT

Trajanje rada

Završetak rada

Alarm

Točno vrijeme

6 TIPKA START/
STOP za
upućivanje i prekid
programa

7 GUMB ZA
PROMJENU/
ODABIR POSTAVKI
(-/+)

Možete ugađati
vrijeme i temperaturu.

8 ZASLON S
PRIKAZOM
INFORMACIJA O
PEČENJU I TOČNOM
VREMENU

NAPOMENA:

Za što bolji odaziv, tipke dodirujte čim većom površinom jastučića prstiju. Svaki uspješan dodir tipke popraćen je odgovarajućim zvučnim signalom.

Po izborniku se pomičete klizanjem prsta gore i dolje, ili lijevo i desno. Izbor potvrdite dodirom.


PRIJE PRVE UPORABE

Nakon isporuke uređaja, iz pećnice izvadite sve dijelove uključivši i transportnu opremu. Sve dijelove pribora očistite toplom vodom i uobičajenim sredstvima za pranje, odnosno čišćenje. Nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje.

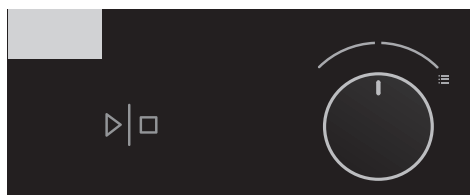
Tijekom prvog zagrijavanja pećnica će možda ispuštati karakterističan vonj “po novom”, stoga tijekom zagrijavanja temeljito prozračite prostoriju.

KORACI PEČENJA (1 - 6)


1. KORAK: UKLJUČENJE I UGAĐANJE POSTAVKI

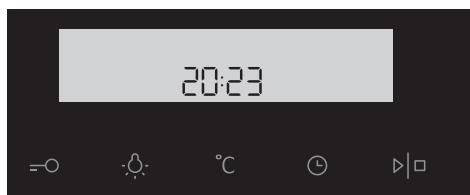
Nakon prvog uključenja uređaja u električnu instalaciju, ili nakon dužeg razdoblja nestanka napajanja električnom energijom, na pokazivaču bljeska 12:00 i svijetli simbol . Ugodite točno vrijeme na satu.

UGAĐANJE SATA




1 Zavrtite GUMB ZA PROMJENU POSTAVKI (-/+) i najprije ugodite minute, a zatim vrijeme preskoči na sate. Nakon 3 sekunde postavka se sprema u memoriju.

 Ako gumb za ugađanje vrijednosti zadržite okrenut u položaju udesno ili ulijevo, promjena podataka se ubrzava




2 Odabranu vrijednost potvrdite pritiskom na tipku START/STOP. Ako u roku tri sekunde ne pritisnete ništa, postavka će se automatski spremiti u memoriju.

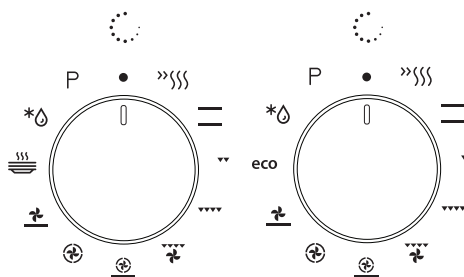
 Pećnica će raditi i ako niste ugodili točno vrijeme, ali u tom slučaju nećete moći ugađati vremenske funkcije (pogledati poglavlje 4. KORAK: ODABIR I UGAĐANJE VREMENSKIH FUNKCIJA).

Nakon nekoliko minuta neaktivnosti uređaj prelazi u stanje mirovanja – Standby.

PROMJENA POSTAVKI SATA








Točno vrijeme možete mijenjati i ugađati kada nije aktivna ni jedna vremenska funkcija. Pritiskom na tipku  ugodite točno vrijeme. Odabranu vrijednost potvrdite pritiskom na tipku START.




2. KORAK: ODABIR SUSTAVA PEČENJA



Okretanjem gumba (ulijevo ili udesno) birate željeni SUSTAV (odnosno NAČIN) RADA odnosno pečenja (pogledati tabelu programa). Na zaslonu se prikaže odabrana ikona.

 Postavku možete mijenjati i tijekom rada pećnice.

SUSTAVI PEČENJA	OPIS	PRETHODNO PODEŠENA TEMPERATURA (°C)
SUSTAVI PEĆNICE		
	BRZO PRETHODNO ZAGRIJAVANJE Ovu funkciju koristite kada želite što brže prethodno zagrijati pećnicu na potrebnu temperaturu. Ova funkcija nije prikladna za pečenje jela. Kada se pećnica zagrije na podešenu temperaturu, zagrijavanje se završava.	160
	GORNJI I DONJI GRIJAČ Grijači na gornjoj i donjoj strani pećnice ravnomjerno isijavaju toplotu u unutrašnjost pećnice. Pečenje kolača ili mesa moguće je samo na jednoj razini.	200
	ŽAR Djeluje samo infra grijač koji je dio velikog žara. Koristi se za pečenje manjih količina namirnica na žaru, npr. opečenih kruščića ili pivskih kobasica, te za pečenje tosta.	240
	VELIKI ŽAR Djeluju gornji grijač i infra grijač. Toplotu neposredno isijava infra grijač, koji je pričvršćen na stropu pećnice, dok je za povećanje učinka zagrijavanja istovremeno uključen i gornji grijač. Koristi se za pečenje manjih količina namirnica na žaru, npr. opečenih kruščića, mesa, ili pivskih kobasica, te za pečenje tosta.	240
	ŽAR S VENTILATOROM Djeluju infra grijač i ventilator. Koristi se za pečenje mesa na žaru i pečenje većih komada mesa ili peradi na jednoj razini pećnice. Ovaj sustav je podesan i za gratiniranje i postizanje hrskave korice jela.	170
	VRUĆI ZRAK I DONJI GRIJAČ Djeluju donji grijač i okrugao grijač s ventilatorom. Koristi se za pečenje pice, vlažnog peciva, voćnih torti, te dizanog i prhkog tijesta na više razina.	200
	VRUĆI ZRAK Djeluju okrugao grijač i ventilator. Ventilator na stražnjom stjenici pećnice brine se o stalnom kruženju vrućeg zraka oko pečenja ili kolača. Koristi se za pečenje mesa i kolača na više razina.	180

	DONJI GRIJAČ I VENTILATOR Optimizira potrošnju energije tijekom pečenja. Koristi se za pečenje mesa i kolača.	180
	PODGRIJAVANJE SERVISNOG POSUĐA Koristi se kada želite prethodno zagrijati servisno posuđe (tanjure, šalice) da hrana ostane topla duže vrijeme.	60
eco	EKO PEČENJE ¹⁾ Optimizira porabo energije med pečenjem. Uporablja se za pečenje mesa in peciva.	180
	ODLEĐIVANJE Zrak kruži bez aktiviranih grijača. Radi samo ventilator. Koristi se za polagano odleđivanje zamrznute hrane. Automatski programi sustava omogućuju i odleđivanje hrane koristeći mikrovalove (A1 do A5).	-
P	PIROLIZA Funkcija omogućuje automatsko čišćenje pećnice korištenjem visoke temperature, na kojoj se naslage masnoće i druga nečistoća zapale i upepele.	-

¹⁾ Ova se funkcija koristi za određivanje energetske učinkovite klase u skladu sa standardom EN 60350-1.

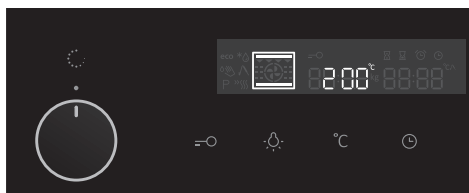
Kod ove funkcije nije prikazana stvarna temperatura u pećnici zbog posebnog algoritma djelovanja uređaja i iskorištavanja preostale toplote.

2. KORAK: ODABIR POSTAVKI

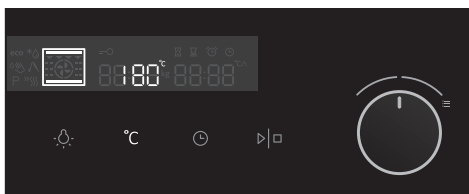
Svaki sustav pečenja ima osnovne postavke, koje možete mijenjati po vlastitoj želji, čak i kad pećnica radi.

Odabranu postavku mijenjate pritiskom na odgovarajuću tipku (prije pritiska tipke START/STOP). Određene postavke na nekim programima nije moguće birati, na što će vas upozoriti zvučni signal.

PROMJENA TEMPERATURE PEČENJA



1 Odaberite SUSTAV PEČENJA. Na zaslonu se prikaže odabrani simbol i pulsira ZADANA TEMPERATURA .



2 Dodirnite TIPKU ZA TEMPERATURU. Zavrtite GUMB ZA PROMJENU VRIJEDNOSTI (-/+) i odaberite potrebnu **temperaturu.**



Maksimalna temperatura na nekim je sustavima ograničena.

Nakon upućivanja uređaja u rad pritiskom na tipku START, na zaslonu pulsira simbol °C sve dok nije postignuta prethodno ugođena vrijednost.

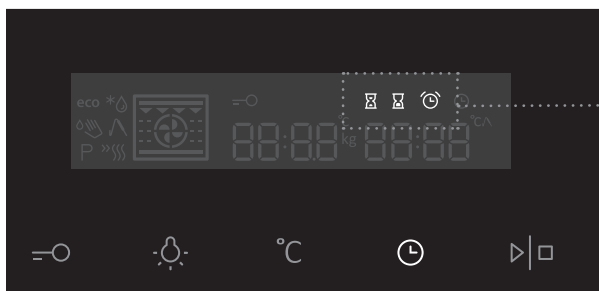
VREMENSKE FUNKCIJE

Najprije okrenite GUMB ZA ODABIR SUSTAVA PEČENJA, a zatim birajte TEMPERATURU.

Dodirnite tipku SAT, te višekratnim uzastopnim dodirima odaberite simbol.

Za odabranu vremensku funkciju svijetli simbol na zaslonu i bljeska vrijeme početka/završetka pečenja kojeg odredite sami.

Pritisnite tipku START čime započinjete pečenje. Na zaslonu je prikazano VRIJEME TRAJANJA rada pećnice.



prikaz vremenskih funkcija



Ugađanje trajanja rada pećnice

U ovom načinu određujete razdoblje u kojem želite da pećnica radi.

Odaberite traženo vrijeme djelovanja. Najprije ugodite minute, a zatim sate. Na zaslonu je prikazana ikona i vrijeme rada.



Ugađanje odgođenog upućivanja pećnice u rad

U ovom načinu određujete vrijeme koliko dugo će pećnica raditi (trajanje djelovanja) i u koliko će sati prestati s radom (završetak djelovanja). Provjerite je li na satu ugođeno točno vrijeme.

Primjer:

Trenutno vrijeme: 12:00

Vrijeme pečenja: 2 sata

Završetak pečenja: u 18:00 sati

Najprije podesite VRIJEME TRAJANJA RADA (2 sata). Ponovnim dvostrukim dodirima tipke SAT odaberite KRAJ RADA. Na zaslonu se automatski prikazuje i treperi ukupna vrijednost dnevnoga vremena i trajanja rada pećnice (14:00).

Podesite vrijeme za kraj pečenja (18:00)

Pritisnite tipku START za početak pečenja. Sat čeka na početak pečenja, svijetli simbol. Pećnica automatski započne pravovremeno raditi (u 16:00) i završi s radom u odabrano vrijeme (u 18:00).



Ugađanje alarma

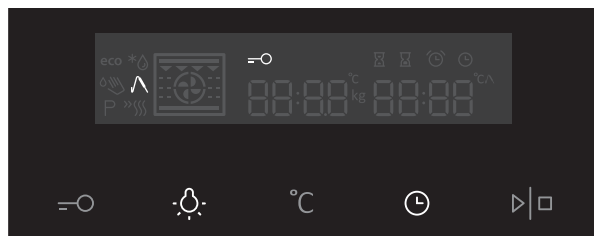
Alarm možete koristiti samostalno, neovisno od djelovanja pećnice. Najduže moguće razdoblje ugađanja je 24 sata. Zadnja minuta odbrojavanja alarma prikazana je u intervalu sa sekundama.




Nakon isteka odabranog vremena pećnica automatski prestaje s radom. Začuje se zvučni signal, kojega možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku, a nakon jedne minute isključi se sam.

Sve vremenske funkcije možete isključiti i tako da odabrano vrijeme postavite na "0". Nakon nekoliko minuta neaktivnosti uređaj se prebacuje u stanje mirovanja.

4. KORAK: ODABIR DODATNIH FUNKCIJA



Funkcije uključite/isključite pritiskom na odgovarajuću tipku ili kombinaciju tipki.

 Određene postavke nisu na raspolaganju na određenim sustavima pečenja. Na takve slučajeve će vas upozoriti zvučni signal.

SIGURNOSNA BLOKADA (ZAŠTITA ZA DJECU)

Zaštitnu blokadu za djecu aktivirate pritiskom na tipku SIGURNOSNA BLOKADA. Na zaslonu se pojavi ikona ključića. Blokadu za djecu otključavate ponovnim pritiskom istog gumba. Ikona na zaslonu će se ugasiti.

Kada je aktivirana sigurnosna blokada za djecu, i ako nemate podešenu nijednu vremensku funkciju (osim prikaza točnog vremena) pećnica neće raditi. Ako pak sigurnosnu blokadu za djecu aktivirate nakon ugađanja bilo koje vremenske funkcije, pećnica će normalno raditi, ali nećete moći mijenjati postavke. Kada je sigurnosna blokada za djecu aktivirana, nije moguće mijenjati sustave pečenja (način rada pećnice), niti ne možete birati dodatne funkcije. Jedina moguća promjena je isključenje procesa kuhanja koji može biti prekinut samo tako da gumb za odabir načina rada dovedete u položaj "0".

Blokada za djecu ostaje aktivna čak i nakon što ste isključili pećnicu. Da bi ugodili novi sustav odnosno program rada najprije morate isključiti zaštitnu blokadu za djecu.

OSVJETLJENJE PEĆNICE

Osvjetljenje pećnice pali se automatski kada otvorite vrata pećnice ili kada uputite pećnicu u rad.

Na završetku postupka pripreme jela osvjetljenje ostane uključeno još jednu minutu.

Svjetlo u unutrašnjosti pećnice možete upaliti ili isključiti pritiskom LAMPICA (osvjetljenje).

5sek °C ZVUČNI SIGNAL

Jačinu tona zvučnog signala možete ugađati kada nije aktivna ni jedna vremenska funkcija (prikazano je samo točno vrijeme).

Pet sekundi držite pritisnutu tipku TEMPERATURA. Na zaslonu se prikažu dvije crtice koje su puno osvijetljene. Okretanjem GUMBA (+/-) možete odabrati jednu od tri razine jačine tona (jednu, dvije, ili tri crtice). Nakon tri sekunde postavka se automatski spremi u memoriju i prikaže se točno vrijeme.

5sek ☀ ZATAMNJENJE KONTRASTA ZASLONA

Gumb za odabir sustava pečenja mora biti na poziciji "0".

Pritisnite tipku LAMPICA i držite je pritisnutu 5 sekundi. Na zaslonu se prikažu dvije crtice koje su puno osvijetljene. Okretanjem GUMBA (+/-) možete osvijetliti ili zatamniti zaslon; na raspolaganju su tri stupnja osvijetljenosti (jedna, dvije, ili tri crtice). Nakon tri sekunde postavka se automatski spremi u memoriju.

=O + ⌚ STANJE PRIPREMLJENOSTI

Osvjetljenje zaslona može se isključiti automatski ako ga ne koristite 10 minuta.

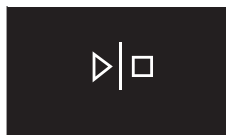
Za isključenje zaslona pritisnite tipke KLJUČ + PROGRAMSKI SAT. Ako je uključena bilo koja od vremenskih funkcija, na zaslonu se ispiše "OFF" (isključenje) i zasvijetli ikona programskog sata, što označava da je funkcija aktivirana.



Nakon nestanka električne energije, ili nakon isključenja uređaja, sve postavke dodatnih funkcija ostaju spremljene još nekoliko minuta, nakon čega se sve postavke, osim jačine tona zvučnog signala i sigurnosne blokade za djecu, vraćaju na tvornički zadane vrijednosti.

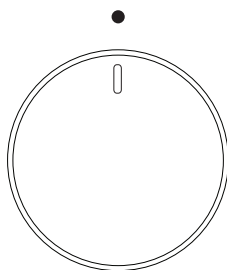
5. KORAK: POČETAK POSTUPKA PRIPREME


Pečenje upućujete dugim pritiskom na tipku START/STOP.




6. KORAK: ISKLJUČENJE PEĆNICE

Gumb ZA ODABIR SUSTAVA PEČENJA zavrтите u položaj "0".



 Nakon završetka pripreme jela kada je pećnica isključena, prikazano je padanje temperature do 50 °C. Također su zaustavljene i poništene sve postavke programskog sata. Na zaslonu se prikaže trenutno točno vrijeme. Nakon jedne minute neaktivnosti uređaj se prebacuje u stanje pripremljenosti - Standby.

 Nakon završetka korištenja pećnice, u letvi za prikupljanje kondenzata (ispod vrata) može se nakupiti voda. Letvu obrišite spužvicom ili krpicom.

OPISI SUSTAVA I TABELE PEČENJA

Ako u tabeli pečenja ne nađete izabranu hranu, potražite podatke za sličnu hranu.

Podatci su prikazani za pečenje hrane u pećnici na jednoj razini.

Temperature su navedene u nižoj i višoj vrijednosti. Najprije izaberite nižu temperaturu; ako se hrana ne zapeče dovoljno, pri slijedećem pokušaju temperaturu poviesite.

Vrijeme pečenja je okvirno, i može se razlikovati na određenim uvjetima.

Oznaka * znači da morate pećnicu prethodno zagrijati na izabranom sustavu pečenja.

Pećnicu prethodno zagrijavajte samo ukoliko je tako navedeno u receptu ili u tabelama iz ovog priručnika za uporabu. Za zagrijavanje prazne pećnice potroši se mnogo energije, stoga se uzastopnim pečenjem više vrsta peciva ili pica uštedi prilična količina energije, obzirom da je pećnica već zagrijana.

Koristite tamne, silikonom prevučene ili emajlirane posude za pečenje, jer takve posude naročito dobro provode toplotu.

Kad koristite papir za pečenje, provjerite dali je postojan na visokim temperaturama.

Pri pečenju većih komada mesa ili kolača, u pećnici nastaje veća količina pare, koja može na vratima pećnice napraviti kondenzat. To je normalna pojava koja ne utječe na djelovanje uređaja. Nakon završenog pečenja obrišite vrata i staklo vrata da budu suhi.

Pri kraju vremena pečenja pećnicu možete isključiti približno 10 minuta prije završetka pečenja, i iskoristiti akumuliranu toplotu, te tako uštedjeti energiju.

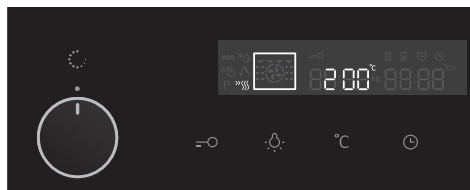
Jela nemojte hladiti u zatvorenoj pećnici, jer nećete moći izbjeći rošenje.

SUSTAVI PEĆNICE

UBRZANO PRETHODNO ZAGRIJAVANJE PEĆNICE




Ovu funkciju koristite kada želite što brže prethodno zagrijati pećnicu na potrebnu temperaturu. Ova funkcija nije podesna za pripremu hrane.

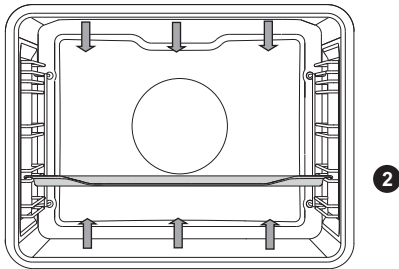


GUMB ZA ODABIR SUSTAVA (NAČINA) DJELOVANJA okrenite na postavku brzog prethodnog zagrijavanja.

Na zaslonu će se ispisati ZADANA TEMPERATURA. Tu temperaturu možete promijeniti.

 Kada pećnicu uključite ona se započne zagrijavati. Na zaslonu pulsira simbol °C. Kada je podešena temperatura postignuta, prethodno zagrijavanje je završeno i pećnica to objavi ispuštanjem zvučnog signala. Zvučni signal možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku, ili pričekati da se nakon jedne minute isključi automatski.

GORNJI I DONJI GRIJAČ



Grijači na gornjoj i donjoj strani pećnice ravnomjerno isijavaju toplotu u unutrašnjost pećnice.

Pečenje mesa:

Možete koristiti posudu iz emajla, vatrostalnog stakla, gline ili lijevanog željeza. Posuda za pečenje iz nehrđajućeg čelika nije prikladna, jer snažno odbija toplotu.

Tijekom pečenja uvijek pazite da u posudi bude dovoljno tekućine, da se meso ne zagori. Na polovini vremena pečenje okrenite. Ako posudu za pečenje pokrijete, meso će ostati sočnije.

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min.)
MESO				
Svinjeće pečenje	1500	2	190-200	120-130
Svinjeća plečka	1500	2	190-200	120-140
Svinjeća rolada	1500	2	190-200	120-140
Mesna rolada od mljevenog mesa	1500	2	200-210	60-70
Goveđi rozbif dobro pečen	1500	2	190-210	120-140
Teleća rolada	1000	2	200-210	40-60
Janjeći hrbat	1500	2	180-200	90-120
Zečji hrbat	1500	2	190-200	100-120
Srneći but	1500	2	190-200	100-120
Pica *	1500	2	190-200	100-120
RIBA				
Pirjana riba	1000	2	210	50-60

Pečenje kolača i peciva:

Koristite samo jednu razinu i tamne posuda za pečenje. U svjetlijim posudama za pečenje kolači se lošije peku, jer takva posuda za pečenje odbija toplotu.

Modele uvijek postavite na rešetku; ukoliko koristite priloženu posudu za pečenje, rešetku izvadite. Ako pećnicu prethodno zagrijete, vrijeme pečenja će biti kraće.

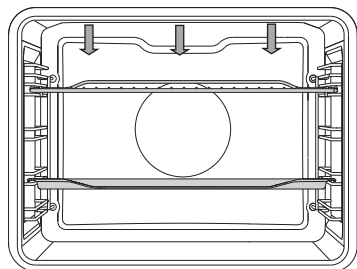
Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min.)
KOLAČI			
Nabujak od povrća	2	190-200	30-35
Sladak nabujak	2	190-200	30-35
Žemičke *	2	200-220	30-40
Kruh *	2	180-190	50-60
Bijeli kruh *	3	180-190	45-55
Heljdin kruh *	3	180-190	45-55
Integralni kruh *	3	180-190	45-55
Raženi kruh *	3	180-190	45-55
Pirin kruh *	3	180-190	45-55
Orahnjača	2	180	55-60
Biskvitna torta *	3	160-170	25-30
Kolač od sira	2	170-180	65-75
Kolačići	3	170-180	25-30
Sitni keksi od lisnatog tijesta	3	200-210	25-30
Piroške sa kupusom	3	185-195	25-35
Voćni kolač	3	140-150	85-95
Puslice	3	90	120-130
Buhtli	2	170-180	30-35

Savjet	Uporaba
Dali je kolač pečen?	<ul style="list-style-type: none"> • Drvenim štapićem probodite kolač na najvišem mjestu. Ako na štapiću nema tragova tijesta, kolač je pečen. • Pećnicu isključite i iskoristite preostalu toplotu.
Kolač je splasnuo?	<ul style="list-style-type: none"> • Provjerite recept. • Slijedeći put uporabite manje tekućine. • Ako koristite kuhinjske naprave, pridržavajte se vremena miješanja.
Kolač je ispod presvijetli?	<ul style="list-style-type: none"> • Koristite tamne posude za pečenje. • Postavite kolač u vodilicu niže i prema kraju pečenja uključite donji grijač.
Kolač z vlažnim nadjevom nije dovoljno pečen?	<ul style="list-style-type: none"> • Povećajte temperaturu i produžite vrijeme pečenja.



Duboku posudu za pečenje ne smete tijekom pečenja staviti u 1. vodilicu.

VELIKI ŽAR, ŽAR



Kod velikog žara djeluju gornji grijač i infra grijač, koji su smješteni na stropu pećnice.

Pri **žaru** djeluju gornji grijač i infra grijač, postavljeni na stropu pećnice.

Infra grijač (žar) prethodno zagrijavajte 5 minuta.

Čitavo vrijeme nadzirite postupak pečenja. Zbog vrlo visoke temperature meso može vrlo brzo zagorjeti.

Pečenje infra grijačem je prikladno za hrskavu i nemasnu pripremu kobasica, rezanih komada mesa te ribe (steak, odrezak, komadi lososa ...) ili opečenog kruha.

Kad pečete na rešetki, namažite je uljem da se meso ne uhvati na nju, i rešetku stavite u 4. vodilicu. Ispod nje, u 1. ili 2. vodilicu umetnite posudu za pečenje u koju će se sakupljati masnoće i sok koji se cijede iz mesa.

Kad pečete meso u posudi za pečenje, pazite da u njoj uvijek bude dovoljno tekućine, da meso ne zagori. Tijekom pečenja meso okrenite.

Nakon svakog pečenja na žaru očistite pećnicu i pribor.

Tabela pečenja na žaru - mali žar

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min.)
MESO				
Biftek, srednje pečen	180 g / komad	4	230	18-21
Odresci, svinjeća vratina	180 g / komad	4	230	18-22
Kotleti	180 g / komad	4	230	20-22
Roštilj kobasice	100 g / komad	4	230	11-14
ZAPEČEN KRUH				
Tost	/	4	230	3-4
Sendviči	/	4	230	5-7

Tabela pečenja na žaru - veliki žar

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min.)
MESO				
Biftek, srednje pečen	180 g / komad	4	230	14-16
Biftek, dobro pečen	180 g / komad	4	230	18-21
Odresci, svinjeća vratina	180 g / komad	4	230	19-23
Kotleti	180 g / komad	4	230	20-24
Teleći odrezak	180 g / komad	4	230	19-22
Roštilj kobasice	100 g / komad	4	230	11-14
Mesni sir	200 g / komad	4	230	9-15
RIBE				
Kriške lososa	600	3	230	19-22
ZAPEČEN KRUH				
6 kriški bijeloga kruha	/	4	230	1.5-3
4 kriške kruha od miješanog brašna	/	4	230	2-3
Sendviči	/	4	230	3.5-7

Kad pečete meso u posudi za pečenje, pazite da u njoj uvijek bude dovoljno tekućine, da meso ne zagori. Tijekom pečenja meso okrenite.

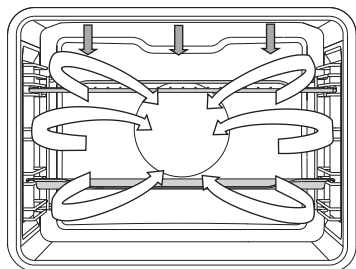
Kad pečete pastrve, obrišite ih papirnatim ubrusom da budu suhe. U unutrašnjost stavite začinsko bilje, a vanjski dio ribe nauljite i stavite je na rešetku. Tijekom pečenja na žaru ribu nemojte okretati.



Kad koristite žar (infra grijač), neka vrata pećnice uvijek budu zatvorena.

Tijekom pečenja na žaru odnosno korištenjem infra grijača, rešetka, grijač infra i ostali pribor u pećnici jako se zagriju, stoga u radu koristite zaštitne rukavice i posebna klijesta za hvatanje mesa.

ŽAR S VENTILATOROM

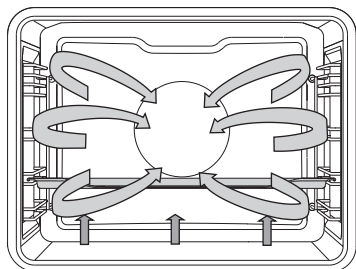


U ovom načinu djelovanja istovremeno djeluju infra grijač i ventilator. Koristi se za pečenje mesa, ribe, povrća.

(Pogledati opis i savjete za ŽAR).

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura	Vrijeme pečenja (min.)
MESO				
Patka	2000	2	150-170	80-100
Svinjeće pečenje	1500	2	160-170	60-85
Svinjeća plećka	1500	2	150-160	120-160
Svinjeća goljenica	1000	2	150-160	120-140
Polovina pileta	600	2	180-190	25 (jedna strana) 20 (druga strana)
Čitavo pile	1500	2	210	60-65
RIBE				
Pastrve *	200 g/kom	2	170-180	45-50

VRUĆI ZRAK I DONJI GRIJAČ



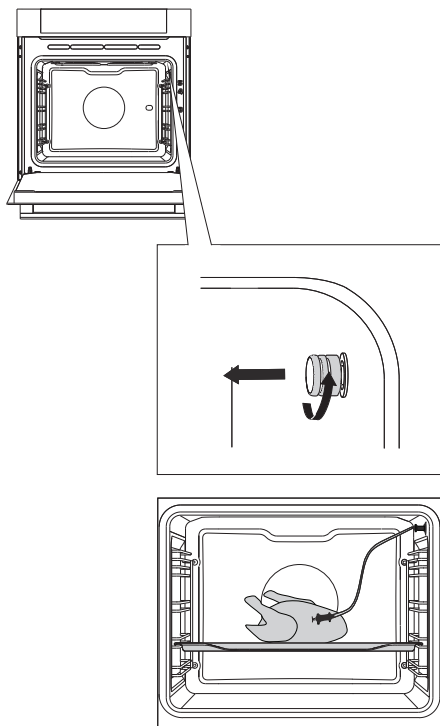
Djeluju donji i okrugao grijač te ventilator s vrućim zrakom. Prikladno za pečenje pica, jabučnih pita, voćnih torti.

(Pogledati opis i savjete za GORNJI i DONJI GRIJAČ).

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min.)
Kolač od sira, prhko tijesto	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Kiš Loren (lorenska pita), prhko tijesto	2	180-200	35-40
Kolač od jabuka, dizano tijesto	2	150-160	35-40
Savijača od jabuka, vučeno tijesto	2	170-180	45-65

Pečenje sondom za meso (ovisno o modelu)

U ovom načinu podešavate traženu temperaturu jezgre jela. Pećnica djeluje tako dugo dok jezgra (sredina) jela ne postigne podešenu temperaturu. Temperaturu jezgre jela mjeri temperaturna sonda.

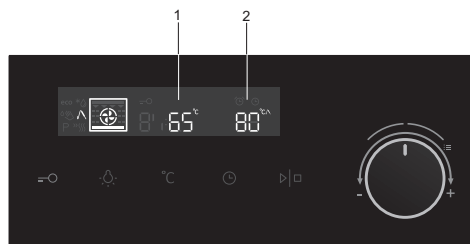


1 Izvadite metalni čep (utičnica se nalazi u prednjem gornjem kutu desne stjenke pećnice)

2 Utikač sonde ukopčajte u utičnicu i sondu zabodite u jelo (ukoliko ste prethodno imali podešene vremenske funkcije, one se time izbrišu).

3 GUMB ZA ODABIR SUSTAVA PEČENJA stavite na poziciju vrući zrak i donji grijač).

Na zaslonu se prikaže simbol, odabrana temperatura unutrašnjosti pećnice, i ugođena temperatura sonde za pečenje mesa. Pritisnite tipku START.



- 1 temperatura unutrašnjosti pećnice
- 2 temperatura sonde za meso



U tijeku pečenja prikazuju se trenutna temperatura unutrašnjosti pećnice i trenutna temperatura sonde za pečenje mesa.

Kad je podešena temperatura jezgre jela postignuta, pećnica prestaje djelovati.

Začuje se zvučni signal kojeg možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku, ili pričekati da se nakon jedne minute isključi sam. Na pokazivaču se prikaže točno vrijeme.

Nakon završenog pečenja vratite zaštitni metalni čep utičnice natrag u pećnicu.

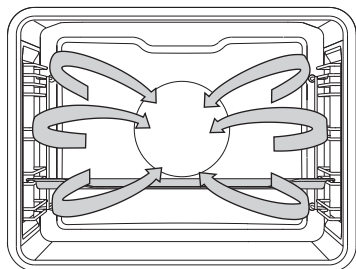


Dozvoljeno je koristiti isključivo sondu, predviđenu za tu konkretnu pećnicu.

Pazite da sonda tijekom pečenja ne dodiruje grijač.

Nakon završenog pečenja sonda je još vrlo vruća, stoga pazite da se ne opečete.

VRUĆI ZRAK



Djeluju okrugao grijač i ventilator. Ventilator na stražnjoj stjenki pećnice brine za stalno kruženje vrućega zraka oko pečenja ili kolača.

Pečenje mesa:

Možete koristiti posudu iz emajla, vatrostalnog stakla, gline ili lijevanog željeza. Posuda za pečenje iz nehrđajućeg čelika nije prikladna, jer izrazito odbija toplotu.

Tijekom pečenja pazite da u posudi uvijek bude dovoljno tekućine, da meso ne zagori. Tijekom pečenja meso okrenite. Ako pečenje pokrijete, meso će se sočnije ispeći.

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min.)
MESO				
Svinjeće pečenje s kožom	1500	2	170-180	140-160
Svinjeća potrbušina	1500	2	170-180	120-150
Pile čitavo	1200	2	180-190	60-80
Patka	1700	2	160-170	120-150
Guska	4000	2	150-160	180-200
Purica	5000	2	150-170	180-220
Pileća prsa	1000	2	180-190	70-85
Punjeno pile	1500	2	170-180	100-120

Pečenje kolača

Preporučljivo je prethodno zagrijavanje pećnice.

Sitne kolačiće i kekse možete peći u niskoj posudi za pečenje, na više razina (2. i 3.). Pridržavajte se toga da vrijeme pečenja u jednakim posudama za pečenje može biti različito. Možda ćete morati gornju posudu za pečenje izvući prije nego donju.

Modele uvijek stavite na rešetku; samo ako koristite priloženu posudu za pečenje, rešetku možete izvaditi.

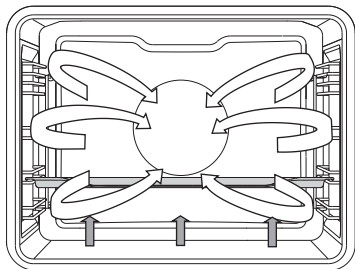
Kekse uvijek napravite jednake veličine (debljine), jer će se tako ravnomjerno zapeći.

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura	Vrijeme pečenja (min.)
KOLAČI			
Kolač	2	150-160	45-60
Kolač iz umiješanog tijesta	2	150-160	25-35
Kolač sa posipom	2	160-170	25-35
Voćni kolač, umiješano tijesto	2	150-160	45-65
Kolač od trešanja	2	150-160	35-60
Biskvitna rolada *	2	160-170	15-25
Voćna torta, prhko tijesto	2	160-170	50-70
Pletenica, dizano tijesto	2	160-170	35-50
Savijača od jabuka	2	170-180	40-60
Buhtli	2	170-180	30-35
Pizza *	2	190-210	25-45
Keksi iz prhkog tijesta	3	150-160	15-25
Brizgani (strojni) keksi *	3	150-160	15-28
Dizani sitni kolačići	3	170-180	20-35
Kolač, lisnato tijesto	3	170-180	20-30
Kolač punjen kremom	3	180-190	25-45
KOLAČI ZAMRZNUTI			
Savijača od sira, jabuka	3	170-180	50-70
Torta od sira	3	160-170	65-85
Pizza	3	170-180	20-30
Prženi krumpirić za rernu *	3	170-180	20-35
Kroketi za pećnicu	3	170-180	20-35
Jogurt	3	40	240



Tijekom pečenja nemojte duboku posudu za pečenje stavljati u 1. vodilicu.

DONJI GRIJAČ I VENTILATOR



2

Koristi se za pečenje nisko dizanih kolača, te za konzerviranje voća i povrća. Koristite 2. vodilicu odozdo, i nemojte koristiti previše visoke modele, da ugrijani zrak može kružiti i po gornjoj strani jela.

KONZERVIRANJE (UKUHAVANJE)

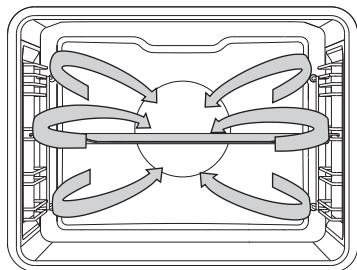
Hranu za konzerviranje i staklenke pripremite kao i obično. Koristite staklenke s gumenim obručem i staklenim pokrovom. Nemojte koristiti staklenke s navojnim ili metalnim pokrovima, niti metalne limenke. Staklenke neka budu jednake veličine, odnosno zapremine, napunjene istim sadržajem, i dobro zatvorene.

U duboku posudu nalijte 1 litru vruće vode (cca. 70 °C) i zatim u nju poslažite 6 pripremljenih staklenki, te posudu za pečenje stavite u pećnicu u 2. vodilicu.

Tijekom ukuhavanja promatrajte namirnice i kuhajte sve dok tekućina u staklenkama ne počne ključati - do pojave mjehurića u prvoj staklenki.

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme ukuhavanja (min)	Temperatura kad zavre – kada se pojave mjehurići	Vrijeme mirovanja u pećnici (min)
VOĆE					
Jagode (6×1 l)	2	180	40-60	isključiti	20-30
Koštuničavo voće (6×1 l)	2	180	40-60	isključiti	20-30
Kompot (6×1 l)	2	180	40-60	isključiti	20-30
POVRĆE					
Kiseli krastavci (6×1 l)	2	180	40-60	isključiti	20-30
Grah/mrkva (6×1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

EKO PEČENJE



Djeluju okrugao grijač i ventilator. Ventilator na stražnjoj stjenki pećnice brine za stalno kruženje vrućega zraka oko pečenja ili kolača.

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min.)
MESO			
Svinjeće pečenje 1kg	3	190	140-160
Svinjeće pečenje 2kg	3	190	150-180
Goveđe pečenje rozbif 1,5kg	3	200	120-140
RIBA			
Čitava riba 200 g/kom.	3	190	40-50
Ribljí file 100 g/kom.	3	200	25-35
KOLAČI			
Brizgani keksi	3	170	20-25
Mali kolačići	3	180	25-30
Biskvitna rolada	3	180	15-25
Voćna torta, prhko tijesto	3	180	55-65
POVRĆE			
Gratinirani krumpir	3	180	40-50
Lazanja	3	190	40-50
ZAMRZNUTA HRANA			
Prženi krumpirić 1 kg	3	210	25-40
Pileći medaljoni 0,7 kg	3	210	25-35
Ribljí štapići 0,6 kg	3	210	20-30



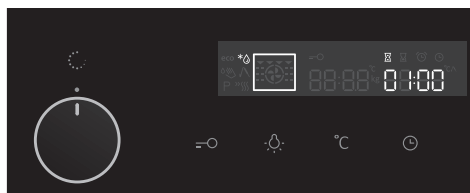
Tijekom pečenja nemojte duboku posudu za pečenje stavljati u 1. vodilicu.



ODLEĐIVANJE

U ovom režimu rada zrak kruži bez uključenih grijača.

Ovom funkcijom polagano odmrzavate zamrznutu hranu (torte, kolači i keksi, kruh i žemičke, duboko zamrznuto voće).



GUMB ZA ODABIR SUSTAVA (NAČINA)

DJELOVANJA stavite na odleđivanje.

Prikazati će se VRIJEME. To vrijeme možete mijenjati. Pritisnite tipku START.

U većini slučajeva preporučljivo je hranu izvaditi iz njene ambalaže (nemojte zaboraviti skinuti možebitne metalne kopče).

Na polovini vremena odleđivanja okrenite komade hrane, odnosno promiješajte ih, ili ih odvojite ukoliko su bili zamrzavanjem slijepljeni jedan na drugog.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

(OVISNO O MODELU)



Prije čišćenja isključite uređaj iz električne instalacije i pričekajte da se ohladi.

Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca brz odgovarajućeg nadzora!

Površine uređaja prevučene aluminijem

Aluminijске dijelove uređaja čistite neabrazivnim tekućim sredstvima koja su namijenjena tim površinama. Sredstvo za čišćenje nanosite na mokru krpu i očistite površinu, a zatim površinu isperite vodom. Deterdžent nemojte nanositi neposredno na aluminijem presvučenu površinu.

Nemojte koristiti abrazivna sredstva i spužvice.

Napomena: Površina ne smije doći u dodir s raspršivačima za čišćenje pećnice, jer se može vidno i trajno oštetiti.

Prednja strana kućišta iz nehrđajućeg lima

(ovisno o modelu)

Površinu čistite samo blagim sredstvom (npr. sapunicom) i mekom spužvicom koja ne ostavlja ogrebotine. Nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje ili deterdžente koji sadrže topila, jer njima možete oštetiti površinu kućišta.

Lakirane površine i dijelovi iz umjetnih masa

(ovisno o modelu)

Gumbe, drške vrata, naljepnice, i natpisne pločice nemojte čistiti abrazivnim sredstvima i abrazivnim pomagalicima za čišćenje, kao i sredstvima za čišćenje na osnovi alkohola ili sa samim alkoholom.

Mrlje smjesta odstranite mekom neabrazivnom krpom i vodom, da ne bi došlo do oštećenja na površini.

Možete koristiti i sredstva te pomagala za čišćenje koji su namijenjeni takvim površinama, ali se u tom slučaju uvijek pridržavajte uputa proizvođača.



Spomenute površine ne smiju doći u dodir s raspršivačima za čišćenje pećnice, jer se aluminijска površina može vidno i trajno oštetiti.

KLASIČNO ČIŠĆENJE PEĆNICE

Za čišćenje tvrdokorne prljavštine u pećnici možete koristiti uobičajen postupak čišćenja (sredstvima odnosno raspršivačima za čišćenje pećnice); nakon takvog čišćenja temeljito isperite ostatke upotrijebljenog deterdženta.

Pećnicu i dijelove pribora očistite nakon svake uporabe, da se prljavština ne zapeče. Masnoću ćete najlakše odstraniti toplom sapunicom, kad je pećnica još topla.

U slučaju tvrdokorne ili vrlo jako zapečene prljavštine koristite uobičajena sredstva za čišćenje pećnica. Pećnicu temeljito isperite čistom vodom, da odstranite sve ostatke deterdženta. Nikad nemojte koristiti agresivna sredstva, grube praške za čišćenje, grube spužvice, sredstva za uklanjanje hrđe i mrlja.

Pribor (posuda za pečenje, rešetke ...) operite vrućom vodom i sredstvima za pranje posuđa.

Pećnica, unutrašnja strana pećnice i posude za pečenje, prevučeni su posebnim emajlom koji ima glatku i otpornu površinu. Taj poseban sloj omogućuje lakše čišćenje na sobnoj temperaturi.

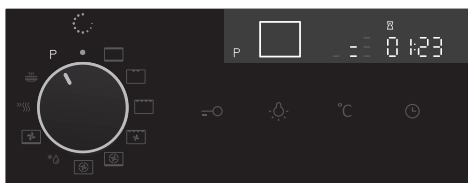
AUTOMATSKO ČIŠĆENJE PEĆNICE - PIROLIZA

Funkcija omogućuje čišćenje pećnice, kao i dubokog i plitkog pekača korištenjem visoke temperature, na kojoj se naslage masnoće i druga nečistoća zapale i upepele.

Ostatci hrane i masnoća mogu se tijekom postupka pirolize zapaliti, stoga prije upućivanja ovog programa, iz unutrašnjosti pećnice odstranite svu vidljivu prljavštinu i ostatke hrane.



Prije početka pirolitičkog čišćenja pričekajte da se pećnica ohladi, i iz nje izvadite svu opremu, uključivši i teleskopske vodilice.

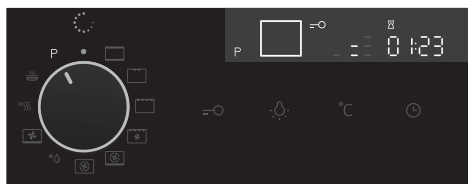


1 GUMB ZA ODABIR SUSTAVA PEČENJA okrenite na P.


Na zaslonu se prikaže stupanj čišćenja i vrijeme.



2 Odaberite potreban stupanj čišćenja. Dodirnite TIPKU ZA TEMPERATURU i okrenite GUMB ZA ODABIR VRIJEDNOSTI (-/+).



3 Zbog vaše sigurnosti vrata pećnice će se nakon određenog vremena sama zaključati. Na zaslonu je prikazan simbol ključića.

 Tijekom čišćenja iz uređaja može izlaziti neprijatan miris. Nakon završenog pirolitičkog čišćenja na dnu pećnice ostaje pepeo, a na rubovima ostatci mrlja od hrane. Kada se pećnica ohladi obrišite je vlažnom krpom ili mekom spužvicom. U području oko brtve obrišite vrata pećnice i okolne površine. Po brtvi ne smijete ribati.

Tijekom čišćenja uređaj postane na vanjskoj strani vrlo vruć. Na prednju stranu uređaja nemojte nikad vješati zapaljive predmete, kao što su primjerice krpe za posuđe i slično.



Sve dok program automatskog čišćenja djeluje, ne smijete pokušavati otvarati vrata pećnice! Može doći do prekida programa! Opasnost opeklina!

Tijekom pirolize iz uređaja može izlaziti neprijatan vonj, stoga vam preporučujemo provjetravanje prostorije.

Kada je program za čišćenje pirolizom završen, i kad se pećnica potpuno ohladi, dovoljno je vlažnom krpom ili mekšom spužvicom obrisati pepeo iz unutrašnjosti pećnice, sa vrata, i oko područja brtvila. Po brtvilu nemojte strugati.


Kod prosječnog korištenja pećnice, preporučujemo primjenu funkcije čišćenja pirolizom jednom mjesečno.


ČIŠĆENJE DUBOKOG I NISKOG PEKAČA U PEĆNICI:



Prije početka pirolitičkog čišćenja obavezno koristite priložene vodilice (ovisno o modelu).

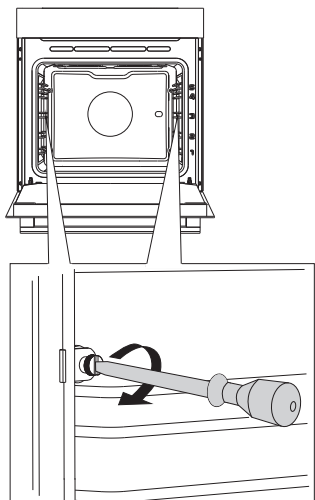
Nakon uporabe pekače najprije operite vrućom vodom i sredstvima za pranje, zatim ih obrišite krpom, i umetnite u vodilice na drugu ili treću razinu. Na 1. razinu ne smijete stavljati posudu za pečenje.

 Postoji mogućnost da posude za pečenje i unutrašnjost pećnice tijekom djelovanja pirolitičkog čišćenja djelomično izgube, odnosno promijene boju ili sjaj. To ne utječe na upotrebljivost opreme.

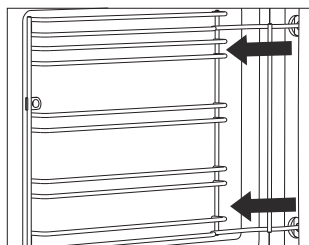
 Ako postupkom pirolitičkog čišćenja u pećnici čistite i posude za pečenje, nakon završetka postupka unutrašnjost pećnice neće biti posve očišćena.

VADENJE I ČIŠĆENJE ŽIČANIH VODILICA

Vodilice čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.



1 Odvijte vijak.



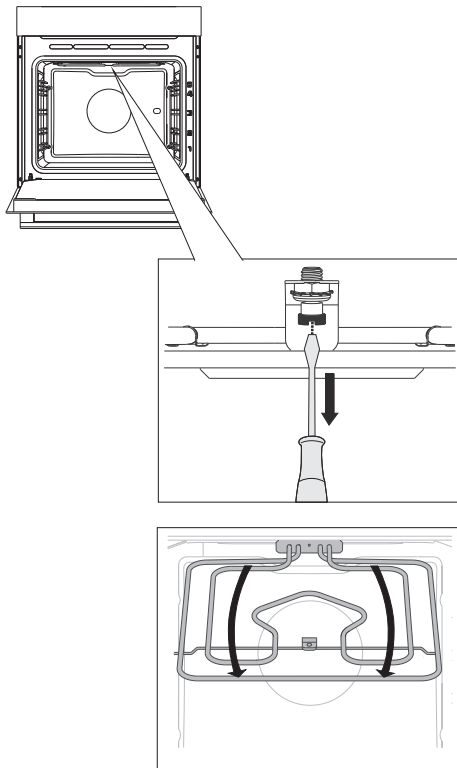
2 Vodilice izvadite iz rupica na stražnjoj stjenki.



Nakon čišćenja vijke na vodilicama potrebno je ponovno čvrsto priviti izvijačem.

ČIŠĆENJE STROPA PEĆNICE

Za lakše čišćenje stropa pećnice u uređaju je ugrađen pregibni gornji infra grijač. Prije čišćenja pećnice izvadite posude za pečenje, rešetku i vodilice.



1 Grijač vadite tako da odvijete vijak koji se nalazi na prednjem dijelu strova pećnice.

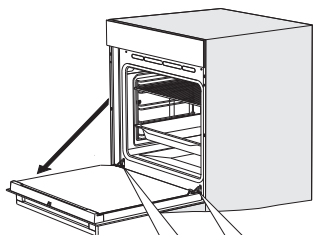
 Grijač ne smijete koristiti u spušenom položaju.



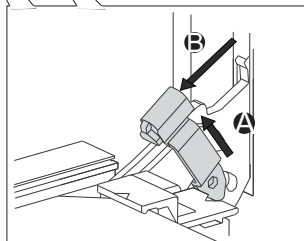
Isključite uređaj iz električne instalacije.

Grijač mora biti ohlađen, inače postoji opasnost opekline.

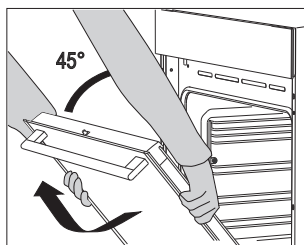
SKIDANJE I MONTAŽA VRATA PEĆNICE




1 Vrata pećnice najprije do kraja otvorite.



2 Obujmice za skidanje lagani podignite i povucite prema sebi.



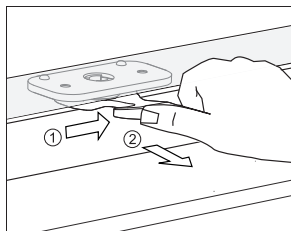
3 Vrata lagano zatvarajte do kuta 45°(obzirom na zatvoren položaj vrata), a zatim ih podignite i izvucite.

 Montaža se odvija obrnutim postupkom. Ukoliko se vrata ne otvaraju ili zatvaraju pravilno, provjerite dali su zarezi šarki vrata pravilno namješteni u ležištima šarki.




Uvijek provjerite dali su obujmice za skidanje pravilno postavljene u ležišta šarki nakon montaže vrata, da ne bi došlo do iznenadnog zatvaranja glavnih šarki na koje djeluje vrlo jaka opruga, jer se pri tome može netko ozbiljno ozlijediti.


BRAVA NA VRATIMA (ovisno o modelu)



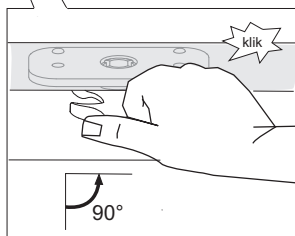
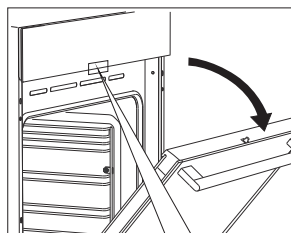
Otvarate je tako da je palcem lagano gurnete udesno, i istovremeno povučete vrata prema vani.

 **Kada se vrata pećnice zatvore, brava na vratima automatski se vraća u prvobitni položaj.**

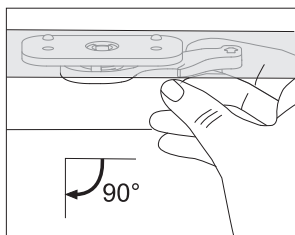
ISKLUČENJE I UKLJUČENJE BRAVE NA VRATIMA

 **Pećnica mora biti potpuno ohlađena.**

Najprije otvorite vrata pećnice.



Bravu palcem gurnete udesno za 90°, dok ne začujete klik. Brava na vratima je sada isključena, odnosno deaktivirana.



Ako bravu vrata želite ponovno uključiti odnosno aktivirati, otvorite vrata pećnice, i desnim kažiprstom povucite ručicu k sebi.

MEKANO OTVARANJE VRATA (ovisno o modelu)

Vrata pećnice opremljena su sustavom koji ublažava udarce prilikom otvaranja vrata (od kuta 75° dalje).

MEKANO ZATVARANJE VRATA (ovisno o modelu)

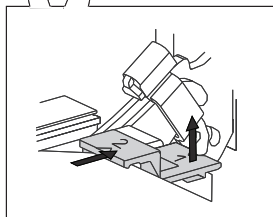
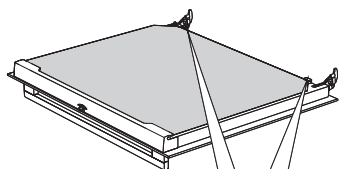
Vrata pećnice opremljena su sustavom koji ublažava udarce prilikom zatvaranja vrata. Sustav omogućuje jednostavno, tiho i nježno zatvaranje vrata. Lagani pritisak (do kuta 15° obzirom na otvoren položaj vrata) dovoljan je da se vrata automatski i meko zatvore.



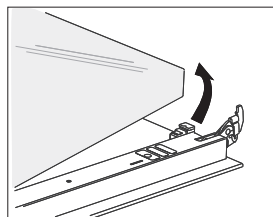
Ukoliko je sila zatvaranja, odnosno otvaranja prevelika, učinak sustava se smanjuje, odnosno sigurnosno popusti.

SKIDANJE I MONTAŽA STAKLA VRATA

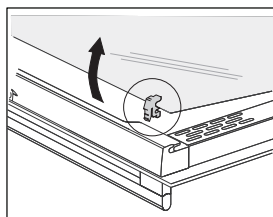
Staklo vrata možete očistiti i s unutrašnje strane, ali ga je u tu svrhu potrebno skinuti. Snemite vrata pečice (gl. poglavje Snemanje in vstavljanje vrat pečice).




1 Lagano podignite nosače na lijevoj i desnoj strani vrata (oznaka 1 na nosaču), a zatim ih lagano povucite od stakla (oznaka 2 na nosaču).



2 Staklo vrata uhvatite na donjem rubu, i lagano ga podignite, da se izvadi iz nosača, te ga odstranite.



3 Ako želite odstraniti treće i četvrto staklo vrata pečnice (imaju samo određeni modeli), podignite ih i izvadite. Odstranite i gumene brtve na staklu.

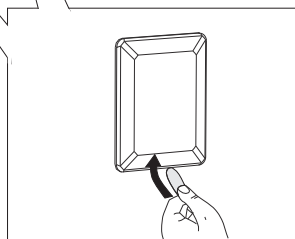
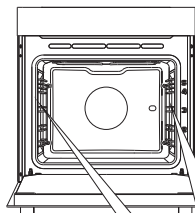
 Staklo vrata ponovno namjestite tako da se pridržavate istog postupka samo u obrnutom redoslijedu. Oznake (polukrugovi) na vratima i na staklu vrata moraju se prekrivati.

ZAMJENA ŽARULJE

Žarulja je potrošni materijal i garancija za nju ne vrijedi. Prije zamjene žarulje izvadite posude za pečenje, rešetku i vodilice.

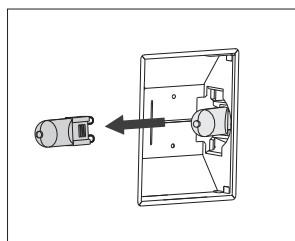
Koristite križni izvijač.

(Halogena žarulja: G9, 230 V, 25 W)



- 1** Klasičnim plosnatim izvijačem oslobodite pokrov žarulje i skinite ga.

NAPOMENA: Pazite da ne oštetite emajl.



- 2** Izvucite halogenu žarulju.



Koristite zaštitu da se ne opečete.

TABELA SMETNJI I GREŠAKA

Smetnja/kvar	Uzrok
Senzori se ne odazivaju, sadržaj na zaslonu je nepomičan ...	Isključite uređaj iz električne instalacije za nekoliko minuta (odvijte osigurač ili isključite glavni zaštitni prekidač), a zatim ga ponovno priključite na električnu mrežu i uključite pećnicu.
Kućni osigurač češće izbacuje ...	Pozovite servisnu službu.
Osvjetljenje pećnice ne radi ...	Zamjena žarulje u pećnici je opisana u poglavlju "Čišćenje i održavanje".
Kolač je loše pečen ...	Dali ste pravilno podesili temperaturu i izabrali podesan sustav grijanja? Dali su vrata pećnice zatvorena?
Pokazivač prikazuje grešku ERRXX ... * XX znači brojčanu oznaku greške.	<ul style="list-style-type: none">• Došlo je do greške u djelovanju elektronskog modula. Isključite uređaj iz električne instalacije za nekoliko minuta, a zatim ga ponovno priključite na električnu mrežu i podesite točno vrijeme.• Ukoliko je greška i dalje prikazana, pozovite servisnu službu.

Ukoliko smetnje usprkos gornjim savjetima niste uspjeli otkloniti, pozovite ovlaštenu servisnu službu. Otklanjanje kvarova odnosno reklamacija koje nastanu kao posljedica nepravilnog priključenja ili uporabe uređaja, nisu predmet garancije. U tom slučaju troškove popravaka snosi korisnik sam.



Prije početka popravaka uređaj morate iskopčati iz električne instalacije (tako da isključite osigurač ili da izvučete priključni kabel iz utičnice).

ZBRINJAVANJE UREĐAJA



Ambalaža proizvoda izrađena je iz okolini prijaznih materijala koji se bez opasnosti za životnu sredinu mogu ponovno preraditi (reciklirati), deponirati, ili uništiti. U tu su svrhu svi ambalažni materijali prikladno označeni.

Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da se tim proizvodom ne smije postupati kao s ostalim kućanskim otpadom. Umjesto toga treba biti uručen prikladnim zbirnim mjestima za recikliranje elektroničkih i električnih aparata.

Ispravnim načinom **zbrinjavanja ovog proizvoda** sprječavate potencijalne negativne posljedice na okoliš i zdravlje ljudi, koje bi inače mogli ugroziti neodgovarajućim rukovanjem otpada ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda molimo Vas da kontaktirate Vaš lokalni gradski ured za zbrinjavanje otpada, komunalnu službu, ili trgovinu u kojoj ste kupili proizvod.

Pridržavamo pravo do možebitnih promjena i grešaka u uputama za uporabu.



MULTI_IL_PIROLIZA_60_ORAITO2



hr (09-19)