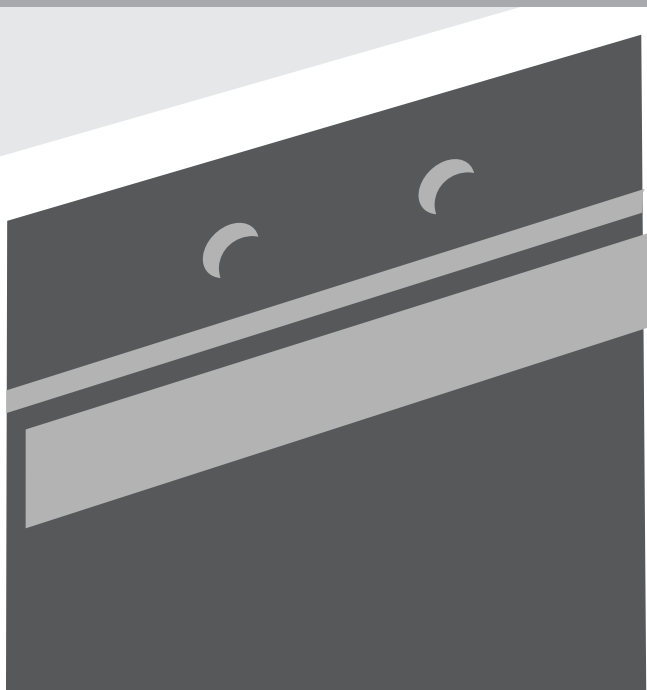


BA

HR

Upute za uporabu, ugradnju i priključenje



Električna pećnica

Štovani kupci!



Najljepše se Vam zahvaljujemo za kupovinu našeg proizvoda. Sami ćete se uvjeriti da se na naše proizvode možete osloniti.

Za lakše rukovanje proizvodom pripremili smo opsežne upute, koje će vam pomoći da se što brže upoznate s vašim novim aparatom. Molimo Vas da prije prve upotrebe pažljivo pročitate ove upute.

Čim Vam aparat bude dostavljen, najprije provjerite dali ste ga primili neoštećenog. Ako otkrijete bilo kakvo transportno oštećenje, smjesta o tom obavijestite Vašeg prodavača ili regionalno skladište, od kojeg ste aparat dobili. Njihove telefonske brojeve naći ćete na računu ili na dostavnici. Želimo Vam mnogo uspjeha u korištenju Vašeg novog aparata!

Upute za priključenje

Priključenje mora biti izvršeno sukladno uputama iz poglavlja 'Priključenje na električnu mrežu', te sukladno važećim propisima i standardima. Ovaj zahvat smije obaviti samo ovlašten stručnjak.

Natpisna tablica

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

Važna upozorenja	3
Opis aparata.....	4
Upravljanje pećnice.....	6
Priprema hrane	21
Čišćenje i održavanje	33
Posebna upozorenja i javljanje grešaka	39
Upute za ugradnju i priključenje	40
Tehnički podaci	42

Važna upozorenja

- Aparat smije priključiti samo servis ili ovlaštena stručna osoba.
- Nestručni zahvati i popravci aparata mogu uzrokovati opasnost električnog udara i kratkog spoja, stoga ih zbog opasnosti od tjelesnih ozljeda i oštećenja na aparatu ne vršite sami. Prepustite to stručnoj osobi ili servisu.
- Prilikom kuhanja ili pečenja, pregrijana masnoća ili ulje može vrlo brzo planuti, stoga postoji opasnost opekotina i požara, stoga neka postupak bude stalno pod nadzorom.
- Pažnja: opasnost opekotina je velika, prije svega za malu djecu, i ostalu djecu koja nisu svjesna opasnosti. Oni se mogu opeći ili opariti, stoga neka mala djeca budu podalje od aparata, a starija djeca neka koriste aparat samo pod nadzorom.
- Pažnja: opasnost opekotina! Grijaći elementi, pećnica i dijelovi pribora tijekom uporabe jače se ugriju, stoga za hvatanje posude uvijek koristite krpe ili rukavice, i posuđem rukujte pažljivo da ne bi došlo do opekotina.
- Priključni kabeli aparata koji se nalaze u blizini ovog uređaja mogu se oštetiti ako ih nehotice pritvorite vratima pećnice, te tako mogu uzrokovati kratak spoj. Električni priključni kablovi drugih aparata neka stoga budu na prikladnoj udaljenosti.
- Pećnicu ne smijete čistiti visokotlačnim parnim strojem za čišćenje, jer takve naprave mogu uzrokovati kratki spoj i električni udar.
- Kad pečete hranu u pećnici budite naročito pažljivi. Zbog visokih temperatura, unutrašnjost pećnice, pladnjevi za pečenje, te rešetka jače se zagriju, stoga uvijek koristite zaštitne rukavice.
- 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).
- Ne oblažite pećnicu aluminijskom folijom i ne postavljajte posudu za pečenje na dno pećnice, jer obloga iz folije sprečava kruženje zraka u pećnici, ometa pečenje i uništava emajl.
- Stožeri vrata pećnice mogu se oštetiti ako ih preopterete, stoga na otvorena vrata pećnice ne slažite teško posuđe za kuhanje i ne naslanjajte se na vrata tijekom čišćenja unutrašnjosti pećnice. Prije početka čišćenja skinite vrata (vidi poglavlje 'Skidanje i namještanje vrata pećnice'). Na otvorena vrata ne smijete stati nogom ili na njih sjesti (djeca!).
- Aparat je izrađen sukladno svim propisanim sigurnosnim standardima. Usprkos tome ne preporučujemo da ga bez potrebnog nadzora koriste osobe smanjenih fizičkih, motoričkih ili umnih sposobnosti, odnosno osobe bez potrebnih iskustava ili znanja. Ista preporuka glede uporabe aparata važi i za maloljetne osobe.



Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da se s tim proizvodom ne smije postupiti kao s otpadom iz domaćinstva. Umjesto toga treba biti uručen prikladnim sabirnim točkama za recikliranje električnih i električkih aparata. Ispravnim odvoženjem ovog proizvoda spriječit ćete 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, uslugu za odvoženje otpada iz domaćinstva ili trgovinu u kojoj ste kupili proizvod.

Namjenska upotreba

Aparat je namijenjen uobičajenoj pripremi hrane u domaćinstvu i u druge svrhe se ne smije upotrebljavati! Pojedine mogućnosti uporabe opisane su u nastavku ovih uputstava.

Opis aparata

Na slici je opisan jedan od modela ugradbenih aparata. Obzirom da različiti aparati, za koje su pripremljene ove upute, mogu imati različitu opremu, možda su u uputama opisane i određene funkcije i oprema, koje vaš aparat nema.

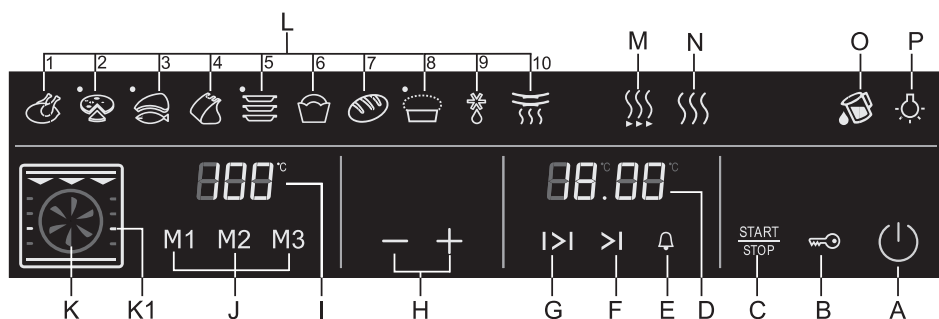


1. Ploča za upravljanje
2. Ručka pećnice
3. Vrata pećnice

Ploča za upravljanje 1



Ploča za upravljanje 2



SENZORSKE IZBORNE TIPKE

- | | |
|---|---|
| A Uključenje/isključenje aparata | 1 Pile |
| B Blokada djelovanja (dječja zaštita) | 2 Pica |
| C Uključenje/isključenje pečenja | 3 Kotleti, ribe |
| D Sat | 4 Nerasječeni kotleti |
| E Upozoravajući alarm | 5 Keksi |
| F Podešavanje završetka djelovanja pećnice | 6 Kuglhof iz dizanog tijesta |
| G Podešavanje trajanja djelovanja pećnice | 7 Kruh |
| H Izbor vrijednosti | 8 Dizanje tijesta |
| I Temperatura | 9 Odmrzavanje |
| J Memorijska mjesta | 10 Zagrijavanje servirnog posuđa |
| K Izbor sistema grijanja | M Brzo zagrijavanje pećnice |
| K1 Nivo pečenja | N Održavanje toplote |
| L Izbor hrane | O AquaClean (moko čišćenje) |
| | P Osvjetljenje pećnice |



Sve komande i izbore električne pećnice vršite dodirom senzorskih tipki (u nastavku imenovane tipke).

Da bi se senzorske tipke dobro odzivale dodirujte ih većom površinom prsta. Vлага na staklu table za upravljanje može smanjiti osjetljivost senzorskih tipki.

Prekidač na vratima pećnice

(samo određeni modeli)

Prekidač isključuje grijače i ventilator kad se vrata pećnice otvore tijekom djelovanja, i ponovo ih uključuje kad se vrata zatvore.

Rashladni ventilator

U aparat je ugrađen rashladni ventilator, koji hladi kućište i ploču za upravljanje aparata.

Produženo djelovanje rashladnog ventilatora

Rashladni ventilator nakon isključenja pećnice nastavi djelovati još nekoliko minuta i tako dodatno hladi aparat.

Upravljanje pećnice

Prije prve upotrebe

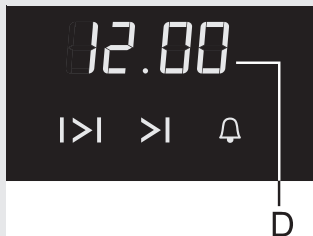
- Najprije izvadite sve dijelove pribora iz pećnice i operite ih toplom vodom i dodatkom običnog deterdženta. Ne upotrebljavajte gruba sredstva za čišćenje.
- Tijekom prvog zagrijavanja pećnice nastaje neprijatan vonj po novom, zato Vam preporučujemo da prostoriju tijekom postupka prozračite.

Važna upozorenja

- Po mogućnosti koristite tamne, silikonom presvučene ili emajlirane posude za pečenje, jer posebice dobro provode toplotu.
- Pećnicu prethodno zagrijavajte samo ako je to navedeno u receptu ili u tablicama u ovim uputama.
- Prilikom zagrijavanja prazne pećnice gubi se velika količina toplote, zato pečenjem više vrsta kolača ili pica uštedite mnogo energije, jer je pećnica već zagrijana.
- Pri kraju dužeg vremena pečenja možete pećnicu isključiti približno 10 minuta prije, i time uštedjeti energiju, jer iskorištavate nakupljenu toplotu.

Uključenje aparata

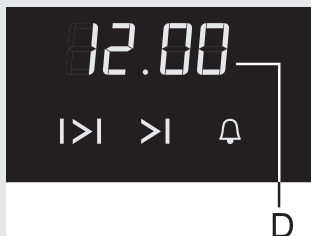
- Nakon svakog priključenja na električnu mrežu, na pokazivaču (D) treperi "12.00".





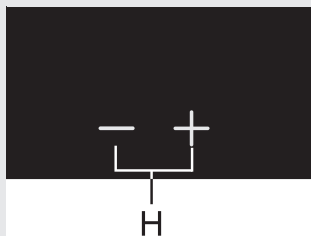
- Aparat uključite pritiskom na tipku za uključenje/isključenje aparata (A).

Podešavanje sata



Podešavanje točnog vremena

- Tipkom (A) upalite aparat.
- Dodirom tipke (D) aktivirate sat, koji treperi.



- Tipkom (H) "+" ili "-" postavite točno vrijeme.
- Izbor potvrdite ponovnim dodirom tipke (D), odnosno, nakon nekoliko sekundi izbor se memorira automatski.
- Nakon dvije minute neaktivnosti aparat prelazi u stanje pripremljenosti (Stand-by).

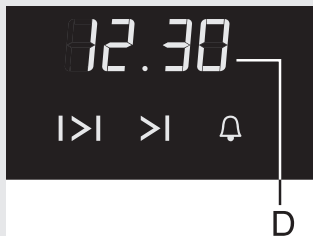


Promjena točnog vremena

Točno vrijeme možete mijenjati kad nije aktivna nijedna druga vremenska funkcija (G, F, E).

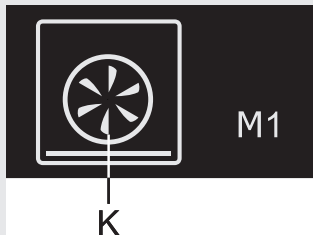


- Tipkom (A) upalite aparat.



- Dodirom tipke (D) aktivirate sat, koji treperi.
- Tipkom (H) "+" ili "-" promijenite vrijednost točnog vremena na željeno vrijeme.
- Izbor potvrdite ponovnim dodirom tipke (D), odnosno, nakon nekoliko sekundi izbor se memorira automatski.

Upravljanje pećnice



Pećnicom možete upravljati na dva načina:

A Pečenje pomoću izbora načina djelovanja (K)

Ovaj način koristite kad želite pripremiti bilo koju vrstu i količinu hrane. Pritom izaberete sistem djelovanja, temperaturu pećnice, i trajanje djelovanja pećnice.

Način djelovanja možete izabrati na dva načina:

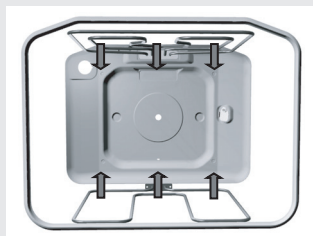
- Pojedininim dodirima tipke (K).
- Možete dvaput dodirnuti tipku (K) da počne treperiti, a zatim način djelovanja birate tipkom (H) "+" ili "-". U tom je načinu omogućeno i biranje unazad, što kod prvog načina nije moguće.

Pećnica može djelovati na slijedeće načine:

☐ **Gornji/donji grijač**

Grijači na donjoj i gornjoj strani pećnice jednakomjerno isijavaju toplotu u unutrašnjost pećnice. Pečenje kolača ili mesa moguće je samo na jednoj razini.

Tvornički podešena temperatura je 200°C.



☐ **Veliki žar (roštilj)**

U tom načinu djelovanja aktivan je gornji grijač i infra grijač. Toplotu neposredno isijava infra grijač, postavljen na stropu pećnice. Za povećani učinak grijanja, odnosno za optimalno iskorištenje cjelokupne površine rešetke u pećnici, istovremeno je uključen i gornji grijač.

Ovaj način djelovanja omogućuje pripremu manjih komada mesa na žaru, kao npr. goveđi odrezak (steak), kobasice, razni odresci, kotleti, i sl.

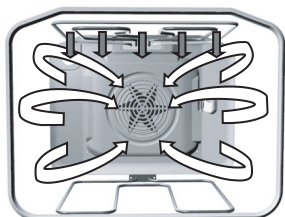
Tvornički podešena temperatura je 240°C.





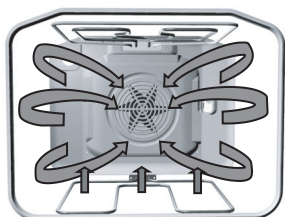
Žar

Djeluje samo infra grijač, koji je dio velikog žara. Prikladan je za pripremu manje količine toplih sendviča (toast), lovačkih kobasica, i slično. Tvornički podešena temperatura je 240°C.



Žar s ventilatorom

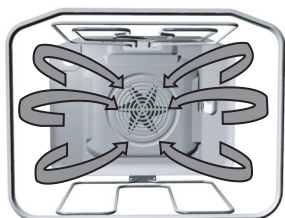
U tom načinu djelovanja u pogonu su istovremeno infra grijač i ventilator. Način je prikladan za pečenje mesa na žaru i za pečenje većih komada mesa i peradi na jednoj razini pećnice, odnosno za gratiniranje i postizanje hrskave kože. Tvornički podešena temperatura je 170°C.



Vrući zrak i donji grijač

U ovom načinu djelovanja rade istovremeno donji grijač i ventilator s vrućim zrakom. Ovaj način posebno je podesan za pečenje pice. Također dobro uspijevaju vlažni i teški kolači na dvije razine, voćna torta iz dizanog ili krhkog tijesta, te nabujak od sira.

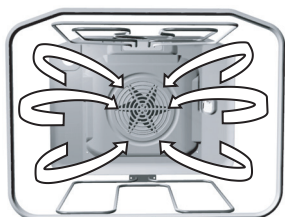
Tvornički podešena temperatura je 200°C.



Vrući zrak

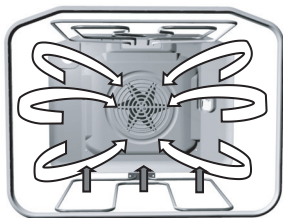
U ovom režimu djeluju okrugli grijač i ventilator, smješten na stražnjoj stijenci pećnice, koji brine o stalnom kruženju vrućeg zraka oko pečenja ili kolača. Ovaj način djelovanja naročito je preporučljiv za pečenje mesa i kolača na više razina. Temperature pečenja niže su od klasičnog sistema.

Tvornički podešena temperatura je 160°C.



Odmrzavanje

U ovom režimu zrak kruži bez uključenih grijača. Djeluje samo ventilator. Koristi se samo za odmrzavanje smrznute hrane.



Donji grijač i ventilator

U tom načinu Istovremeno rade donji grijač i ventilator. Ovakav način grijanja prikladan je za pečenje niskih kolača od dizanog tijesta, i za ukuhavanje voća i povrća.

Koristite samo donju (prvu) vodilicu i ne koristite previsoke modele, da topao zrak može kružiti po gornjoj strani jela. Tvornički podešena temperatura je 160°C.



Donji grijač/Aqua Clean

Toplotu isijava samo donji grijač, postavljen na donju stranu pećnice. Ovaj način rada odaberite onda, kad želite donju stranu kolača zapeći nešto jače (npr. pečenje vlažnih kolača s voćnim nadjevom).

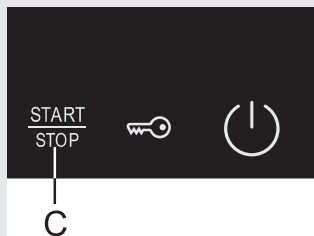
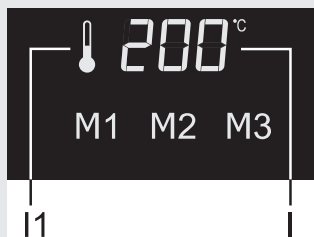
Donji grijač možete koristiti i za čišćenje pećnice. Detalje s tim u vezi naći ćete u poglavlju 'Čišćenje i održavanje'.



Gornji grijač

Toplotu isijava samo grijač na gornjoj strani. Upotrebljavajte ga kada želite jače zapeći gornju stranu jela (npr. za dodatnu hrskavu koru, odnosno zlatno smeđu boju).

Tvornički podešena temperatura je 150°C.

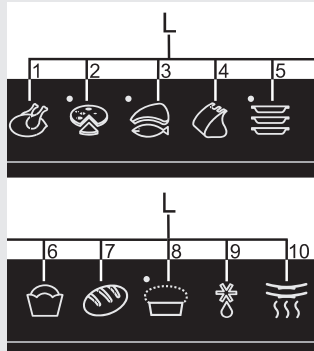


Izbor i podešavanje temperature pećnice

- Nakon izbora vrste hrane ili načina djelovanja pećnice možete promijeniti tvornički podešenu temperaturu.
 - Dodirnite tipku (I), koja počinje treperiti.
 - Dodirom tipki (H) "+" ili "-" proizvoljno izaberite temperaturu pećnice u rasponu od 30°C do 275°C (ovisno o načinu djelovanja pećnice), u razmacima od 5°C.
 - Izbor potvrdite ponovnim dodirom tipke (I), odnosno, nakon nekoliko sekundi izbor se memorira automatski.
- Možete podesiti i trajanje djelovanja pećnice, završetak djelovanja, ili odloženo uključanje pećnice (vidi poglavlje 'Vremenske funkcije').
- Kad ste podesili sve izabrane parametre, pritisnite tipku (C) "Start/Stop" i pećnica počne djelovati.
- Pokazivač temperature (I) prikazuje porast temperature u pećnici. Kad je postignuta podešena temperatura, začuje se zvučni signal i simbol (I1) se ugasi.
- Ako niste izabrali ni jednu vremensku funkciju, na pokazivaču (D) se prikazuje rastuće vrijeme pečenja.

⚠ Tijekom djelovanja pećnice možete mijenjati temperaturu (vidi poglavlje 'Izbor i podešavanje temperature pećnice'), vremenske funkcije (vidi poglavlje 'Vremenske funkcije').

⚠ Nakon završetka pečenja, na pokazivaču temperature se kod isključene pećnice prikazuje padanje temperature do 50°C.

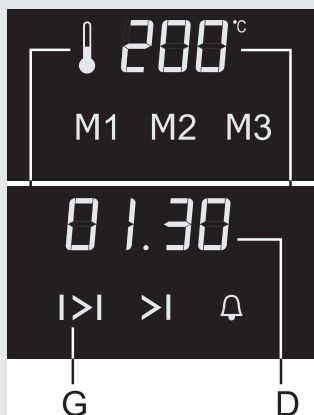


B Pečenje pomoću izbora hrane (L) – samo za upravljačku tablu 2

Ovaj način prikladan je za pripremu hrane automatskim podešavanjem grijanja, temperature i trajanja djelovanja.

- Dodirom tipke za izbor hrane (L) izaberite vrstu hrane (svijetli odgovarajući simbol izabrane hrane, pripadajući sistem grijanja, razina pečenja, temperatura i trajanje djelovanja).
- Možete koristiti i mogućnost podešavanja završetka djelovanja pećnice, odnosno odloženog uključivanja pećnice (vidi poglavlje 'Vremenske funkcije').
- Tipkom (C) "Start/Stop" uputite djelovanje pećnice.
- Pokazivač temperature (I) prikazuje porast temperature u pećnici. Kad je podešena temperatura postignuta, začuje se zvučni signal i simbol I1 se ugasi.
- Podešeno vrijeme djelovanja se odbrojava, i nakon isteka se pećnica automatski isključi.

Tvornički podešene temperature i trajanje djelovanja možete proizvoljno mijenjati.



- Ako vam tvornički podešena temperatura ne odgovara, mijenjate je tako da dodirnete tipku (I), a zatim tipkama (H) "+" ili "-" mijenjate temperaturu pećnice u razmacima od 5°C. Izbor potvrdite ponovnim dodirom tipke (I), odnosno, nakon nekoliko sekundi izbor se memorira automatski.

- Ako želite izmijeniti tvornički izabrano vrijeme pečenja, pritisnete tipku (G), a zatim tipkama (H) "+" ili "-" mijenjate vrijeme rada pećnice i izbor potvrdite ponovnim dodirom tipke (G), odnosno, nakon nekoliko sekundi izbor se memorira automatski.

⚠ Tijekom djelovanja pećnice možete mijenjati temperaturu (vidi poglavlje 'Izbor i podešavanje temperature pećnice'), vremenske funkcije (vidi poglavlje 'Vremenske funkcije').

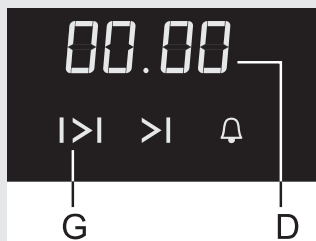
Tabela pečenja za izabranu hranu

Simbol	Jelo/ Funkcija	Tvornički izabrana temperatura (°C)	Maksimalna moguća izabrana temperatura (°C)	Tvornički izabrano vrijeme (h/min)	Količina (kg)	Vodilica (odozdo)	Upozorenje	Tvornički izabran način djelovanja
	Kotlet u komadu	190	275	1:50	1,2	1	Pečenje u manjem modelu na rešetki.	
	Kotleti, ribe	240	275	0:25	4x0,2	4 3*	Pečenje na rešetki (pod njoj je u 2. vodilici posuda za kapajuću masnoću) sa zatvorenim vratima. Nakon polovine pečenja okrenite meso.	
	Pile	170	275	1:05	1	2	Pečenje pileta na rešetki na 2. vodilici, posuda za kapajuću masnoću je u donjoj vodilici.	
	Pica	200	275	0:19	1x0,5	2	Pečenje u niskoj posudi.	
	Strojni keksi	160	275	0:26	2x0,3	2,3	Pečenje u niskoj posudi na 2 razine istovremeno.	
	Dizanje tijesta	40	40	-	-	1	Tijesto se diže u zdjeli, postavljenoj na rešetki.	
	Kuglhof	160	275	1:05	1	1	Pečenje u tamnom modelu za kuglhof, postavljenom na rešetku.	
	Kruh	190	275	1:05	1	2	Pečenje u niskoj posudi za pečenje.	
	Odmrzavanje	-	-	-	-	2	Namirnicu postavite na rešetku, posuda za kapajuću masnoću je u donjoj vodilici.	
	Zagrijavanje tanjura	60	80	-	-	2	Tanjure postavite na rešetku.	
	Čišćenje	70	90	0:30	-	2	U posudu ulijte 0,5 l vode i postavite je u donju vodilicu. Nakon 30 minuta ostaci hrane na emajlu omekšaju, tako da ih samo obrišete vlažnom krpom.	
	Podgrijavanje	70	95	3:00	-	1	Kod podgrijavanja budite oprezni da ne podgrijavate lako pokvarljiva jela.	
	Brzo zagrijavanje	160	275	-	-	-	Nije prikladno za pečenje.	

Napomena: Simbol hrane koji ima točku, znači da je za pečenje potrebna zagrijana pećnica. Tvornički podešeno vrijeme pečenja ne uključuje vrijeme potrebno za zagrijavanje pećnice. Kad ste izabrali jelo koje zahtijeva prethodno zagrijanu pećnicu, tipka počne treperiti. Ako želite da se pećnica prethodno zagrije, pritisnite tipku i zatim Start/Stop. Pećnica tada započinje sa zagrijavanjem. Kad je zagrijavanje završeno, začuje se zvučni signal, simbol se ugasi, i tada možete staviti hranu u pećnicu, te ponovno pritisnite Start/Stop da bi započeli s pečenjem.

Ako prethodno zagrijavanje nije potrebno, ne odabirete trepereću tipku nego odmah pritisnete Start/Stop, no tada vam je jamčimo da će jelo biti pečeno na tvornički podešenom vremenu.

Vremenske funkcije



Podešavanje trajanja djelovanja pećnice

U ovom načinu programiranja određujete kako dugo će pećnica djelovati (trajanje djelovanja). Najveća moguća vrijednost je 10 sati.

- Dodirom tipke (G) aktivirate podešenost trajanja djelovanja pećnice. Na pokazivaču (D) treperi "00.00".
- Tipkama (H) "+" ili "-" izaberite vrijeme rada pećnice.
- Izbor potvrdite ponovnim dodirom tipke (G), odnosno, nakon nekoliko sekundi izbor se memorira automatski.
- Zatim tipkom (C) "Start/Stop" upalite pećnicu.
- Izabrano vrijeme počne se odbrojavati i nakon isteka podešenog vremena, pećnica se automatski isključi (završetak pečenja). Začuje se upozoravajući isprekidan zvučni signal, kojeg možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku, odnosno nakon 1 minute isključi se sam.
- Ako želite nastaviti pečenje, pritisnite trepereću tipku Start/Stop, odnosno promijenite proizvoljno podešenost pečenja.

 **Vrijeme trajanja možete mijenjati i podešavati i tijekom djelovanja pećnice.**



Podešavanje završetka djelovanja pećnice

U ovom načinu programiranja određujete vrijeme kad pećnica prestaje djelovati. Najveća moguća vrijednost je 10 sati od trenutnog točnog vremena.

- Najprije provjerite dali pećnica pokazuje točno vrijeme.
- Dodirom tipke (F) aktivirate podešenost završetka djelovanja pećnice. Na pokazivaču (D) se ispiše trenutno točno vrijeme, koje neko vrijeme treperi. Zatim tipkama (H) "+" ili "-" izaberite željeno vrijeme završetka rada pećnice.
- Izbor potvrdite ponovnim dodirom tipke (F), odnosno, nakon nekoliko sekundi izbor se memorira automatski.
- Zatim tipkom (C) "Start/Stop" upalite pećnicu, koja započne odmah djelovati i prestane djelovati u izabrano vrijeme. Začuje se upozoravajući isprekidan zvučni signal, kojeg možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku, odnosno nakon 1 minute isključi se sam.
- Ako želite nastaviti pečenje, pritisnite trepereću tipku Start/Stop, odnosno promijenite proizvoljno podešenost pečenja.

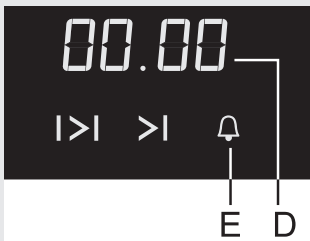
 **Vrijeme trajanja možete mijenjati i podešavati i tijekom djelovanja pećnice.**

Podešavanje odloženog uključanja pećnice – kombinacija trajanja djelovanja i završetka djelovanja pećnice

U ovom načinu programiranja određujete kako dugo će pećnica djelovati (trajanje djelovanja) i u koliko sati će prestati djelovati (završetak djelovanja). Kraj pečenja možete odložiti za najviše 24 sata od trenutnog točnog vremena.

- Provjerite dali je sat podešen na točno vrijeme.
- Izaberite trajanje djelovanja (vidi poglavlje 'Podešavanje trajanja djelovanja pećnice').
- Pritisnite tipku za podešenost završetka djelovanja pećnice (F). Na pokazivaču (D) se ispiše zbroj trenutnog točnog vremena i vremena djelovanja pećnice. Tipkama (H) "+" ili "-" izaberite željeno vrijeme završetka rada pećnice.
- Pećnica čeka na početak pečenja – simbol (I1) treperi.
- Tipkom (C) "Start/Stop" upalite pećnicu.
- U podešeno vrijeme pećnica započne automatski djelovati (tada simbol I1 svijetli) i prestane djelovati u izabrano vrijeme. Začuje se upozoravajući isprekidan zvučni signal, kojeg možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku, odnosno nakon 1 minute isključiti se sam.
- Ako želite nastaviti pečenje, pritisnite trepereću tipku Start/Stop, odnosno promijenite proizvoljno podešenost pečenja.

Upozoravajući alarm



Funkciju možete koristiti neovisno o djelovanju pećnice bilo kada, kad želite čuti upozorenje u prethodno izabrano vrijeme.

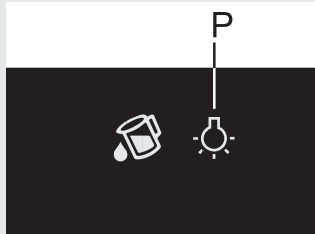
- Alarm aktivirate dodirom tipke (E). Na pokazivaču (D) treperi "00.00". Tipkama (H) "+" ili "-" izaberite željeno vrijeme i potvrdite ga ponovnim dodirom tipke (E). Najveća moguća vrijednost podešavanja je 10 sati.
- Vrijednost vremenskog alarma se ne prikazuje tijekom djelovanja. Ako želite provjeriti izabranu vrijednost, odnosno je promijeniti, pritisnite tipku (E).
- Kad istekne podešeno vrijeme začuje se upozoravajući isprekidan zvučni signal, kojeg možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku, odnosno nakon 1 minute isključiti se sam.



Iz sigurnosnih razloga pećnica se nakon određenog vremena pečenja isključuje sama:

- nakon 10 sati, ako je izabrana temperatura pečenja veća od 120°C;
- nakon 24 sata ako je izabrana temperatura pečenja manja od 120°C.

Dodatne funkcije

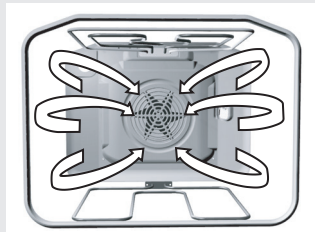


Osvjetljenje pećnice

Osvjetljenje pećnice uključuje se automatski kad otvorite vrata (prekidač na vratima) ili kad uključite pećnicu.

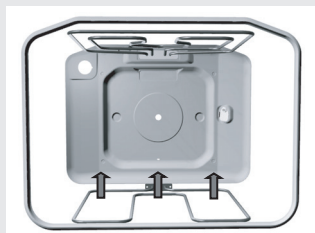
Određeni modeli opremljeni su dvjema žaruljama za osvjetljenje pećnice: jedna na stražnjoj stijenci gore, a druga dodatna na sredini desne bočne stranice.

Osvjetljenje možete po potrebi isključiti i ponovno uključiti pritiskom tipke (P) (samo za upravljačku jedinicu 2).



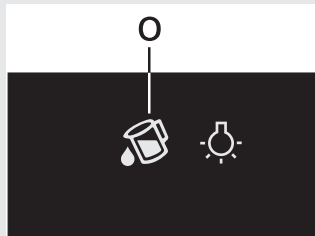
Odmrzavanje (samo za upravljačku jedinicu 2)

U tom načinu djelovanja zrak kruži bez uključenih grijača. Djeluje samo ventilator. Koristi se za polagano odmrzavanje smrznute hrane.



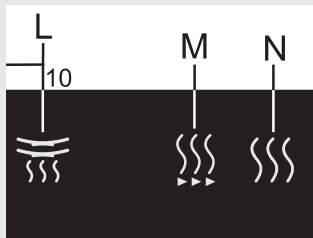
AquaClean (samo za upravljačku jedinicu 2)

Mokro čišćenje aktivirate senzorskom tipkom (O). Tvornički podešena temperatura je 70°C. U posudu za pečenje ulijte 0,5 l vode i gurnite je u donju vodilicu. Nakon 30 minuta ostaci hrane na emajlu omekšaju, i možete ih obrisati vlažnom krpom. Tvornički podešena temperatura 70°C, maksimalna moguća podešenost je 90°C. Po potrebi možete mijenjati tvorničke podešenosti temperature i vremena.



Podgrijavanje – očuvanje toplote (samo za upravljačku jedinicu 2)

Podgrijavanje koristite kao samostalnu funkciju za podgrijavanje već skuhanih jela. Možete je aktivirati i tijekom pečenja, tada će pećnica nakon završenog programa pečenja sačuvati temperaturu 70°C sljedeća 3 sata.



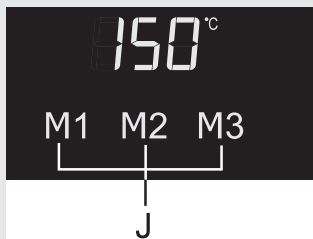
Brzo zagrijavanje prazne pećnice (samo za upravljačku jedinicu 2)

- Ovu funkciju koristite kad želite pećnicu što prije ugrijati na željenu temperaturu. Ova funkcija nije prikladna za pečenje hrane.
- Kad se pećnica ugrije na izabranu temperaturu, zagrijavanje se zaključuje, i začuje se upozoravajući isprekidan zvučni signal, kojeg možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku, odnosno nakon 1 minute isključuje se sam.
- Pećnica je sada spremna za daljnje pečenje na izabranom sistemu rada.
- Tvornički podešena temperatura je 160°C, a maksimalna moguća podešenost je 275°C.

Ugrijavanje servirnog posuđa (samo za upravljačku jedinicu 2)

Ovu funkciju koristite kad želite tanjure prethodno zagrijati, da bi potom hrana duže vrijeme ostala topla. Funkciju uključite dodirom tipke L10.

Tvornički podešena temperatura 60°C, maksimalna moguća podešenost je 80°C.



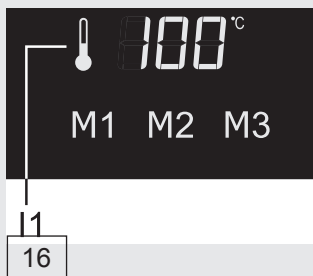
Memorijska mjesta (J)

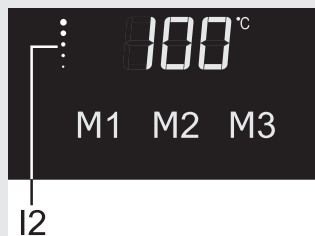
Pećnica omogućuje da spremite tri vlastita načina pečenja. Pod memorijska mjesta (M1, M2 i M3) već su spremljena tvornička podešavanja, koja možete promijeniti na slijedeći način:

- Prvim dodirom izabranog memorijskog mjesta prikazu vam se tvorničke podešenosti (sistem grijanja, temperatura i trajanje djelovanja pećnice).
- Za promjenu podešenosti, ponovno dodirnite izabrano memorijsko mjesto (J) da počne treperiti, zatim podešenosti promijenite i izaberite svoje parametre.
- Izbor potvrdite ponovnim dodirom izabranog memorijskog mjesta.
- Kad želite slijedeći put peč na tim podešenim vrijednostima, samo pritisnete tipku izabranog memorijskog mjesta i tipkom (C) "Start/Stop" uputite pećnicu.
- Memorijsko mjesto možete uvijek zamijeniti novim vrijednostima, s drugim pritiskom na izabrano memorijsko mjesto.

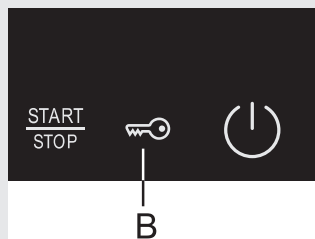
Kontrolna lampica termostata pećnice (I1)

- Kontrolna lampica svijetli; temperatura u pećnici niža je od izabrane, pećnica se zagrijava.
- Kad je podešena temperatura postignuta, kontrolna lampica se ugasi i začuje se kratak zvučni signal.
- Tijekom pečenja grijači se uključuju i isključuju, stoga se i kontrolna lampica pali i gasi.





Kad svijetli simbol 12, to znači da se pećnica još uvijek zagrijava; kad postigne izabranu temperaturu simbol se ugasi i tijekom pečenja se više ne pali.



Sigurnosna blokada djelovanja senzora

Ovu funkciju koristite kad želite spriječiti neželjeno upravljanje pećnice (sigurnost za djecu).

- Blokadu aktivirate tri sekunde dugim dodirom tipke (B).
- Svi senzori se zaključaju, osim senzora za uključenje/isključenje aparata (A) i senzora za blokadu djelovanja (B).
- Ako pritisnete bilo koji senzor, začuje se pisak, a ključ (B) brzo treperi.
- Blokadu otključate na isti način, tri sekunde dugim dodirom tipke (B).

Zvučni signal

Pravilan dodir aktivnih senzora uvijek je potvrđen odgovarajućim kratkim piskom.

Zvučni signal za kraj dug je 1 minutu. Možete ga prekinuti i prije, dodirom bilo koje tipke.



Podešavanje glasnoće zvučnog signala

Glasnoću zvučnog signala možete podesiti na slijedeći način:

- Dodirnite tipku (E) približno 3 sekunde, da se na pokazivaču (D) pojavi prikaz glasnoće.
- Tipkama (H) "+" ili "-" izaberite željenu glasnoću:
- "00000" za maksimalnu glasnoću;
- "0" za minimalnu glasnoću.
- Zadnja izabrana vrijednost automatski se spremi.

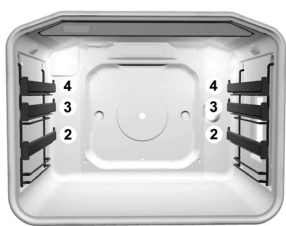
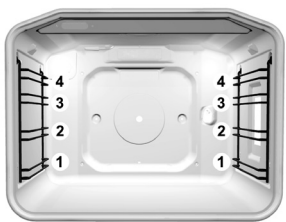
Promjena brzine mijenjanja vrijednosti

Brzina mijenjanja vrijednosti pospješuje se nakon tri sekunde dugog pritiska tipki (H) "+" ili "-".



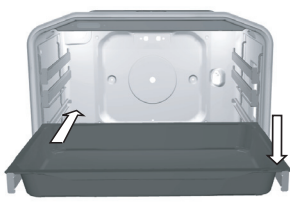
U slučaju prekida električne energije za manje od 1 minute, sve podešene vrijednosti ostaju nepromijenjene i pećnica nastavlja djelovati (ako je uključena).

Razine pečenja (ovisno o modelu):



- Pribor (rešetka, niski i duboki pladanj za pečenje) možete umetnuti u pećnicu na 4 različite razine.
- Vodite računa, da se razine pečenja uvijek računaju odozdo nagore (pojedine razine pečenja opisane su u tablicama u nastavku)!
- Vodilice su vučene, žičane ili teleskopske (ovisno o modelu aparata). Teleskopskim vodicama opremljene su 2, 3 i 4. razina. Kod žičanih vodorica, rešetku i tepsije morate uvijek uvući u vodilice, koje su određene žičanim profilima.

Teleskopske vodilice (ovisno o modelu):



Teleskopskim vodicama opremljene su 2, 3 i 4. razina. Teleskopske vodilice nalaze se lijevo i desno u pećnici na tri razine.

Razine izvlačenja sadrže (ovisno o modelu):

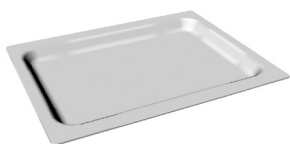
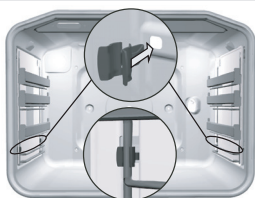
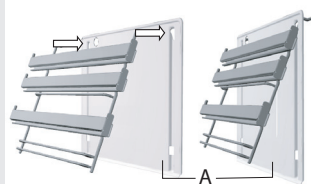
- tri djelomično izvučene vodilice;
- jednu potpuno i dvije djelomično izvučene;
- tri potpuno izvučene vodilice.



Teleskopske vodilice i drugi dijelovi pribora tokom djelovanja se ugriju! U radu koristite rukavice za posuđe ili sličnu zaštitu!

- Prilikom umetanja rešetke ili pladnja za pečenje najprije izvucite teleskopske vodilice jedne razine.
- Rešetku, odnosno pladanj postavite na izvučene tračnice i gurnite ih rukom unutra do kraja. Vrata pećnice zatvorite tek pošto ste teleskopske vodilice pogurnuli dokraja u pećnicu.

Ulošci za jednostavno čišćenje (ovisno o modelu):



Umetnuti ulošci za jednostavno čišćenje sprječavaju štrcanje masnoće tijekom pečenja neposredno na stijenke pećnice.

Montaža:

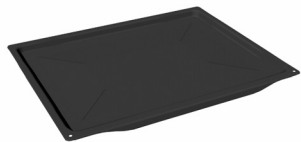
- Skinite žičane, odnosno teleskopske vodilice (vidi poglavlje 'Skidanje teleskopskih i žičanih vodilica').
- Vodilice (žičane, odnosno teleskopske) natakните na uložak (A) koji se lako čisti, zajedno ih objesite u predviđene otvore, i povucite prema gore.

Prilikom montaže teleskopskih vodilica (potpuno izvlačenje) i uložaka za lakše čišćenje, umetnite priložene graničnike u donje otvore na stijenci pećnice i u graničnike umetnite vodilice. Ovi nosači namijenjeni su boljem pričvršćenju vodilica.

Staklena posuda namijenjena je pečenju jela, a služi i kao servisni pladanj.

Rešetka, na koju postavite posudu s jelom, ili jelo postavite na rešetku.

Pribor pećnice (ovisno o modelu)



Niska posuda za pečenje namijenjena je samo pečenju kolača i peciva.



Duboka posuda namijenjena je pečenju mesa i vlažnih kolača, te kao posuda za skupljanje kapajuće masnoće.



Upozorenje: duboku posudu za skupljanje masnoće ne smijete postaviti u prvu vodilicu, osim ako pečete na žaru ili koristite ražanj, kada dubok pladanj za pečenje služi kao posuda za sakupljanje masnoće.



Stražnja stjenka obložena je katalitičkom oblogom, koju smije ugraditi ili skinuti isključivo serviser ili druga stručna osoba.r.

Filtar za masnoću



Ugrađeni filter za masnoću, postavljen na stražnjoj stijenci pećnice, štiti ventilator, okrugli grijač i pećnicu pred neželjenim mazanjem masnoćama. Filtar uvijek namjestite kad pečete meso. Ako pečete kolače, uvijek ga odstranite! Namješten filter kod pečenja orehnjače može biti uzrok slabijim rezultatima pečenja.

Pečenje kolača

- Za pečenje kolača upotrebljavajte gornji i donji grijač ☐, vruć zrak ☼, ili ventilator ☼ s donjim grijačem (simboli). Upravljanje pećnice na izabranom režimu ovisno je o modelu pećnice.
- Kod pečenja kolača morate filter za masnoću uvijek odstraniti iz pećnice!

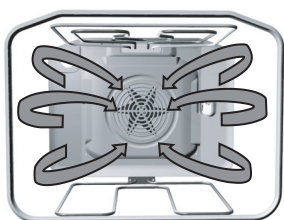
Upute

- Prilikom pečenja kolača uvijek odaberite odgovarajuću razinu, temperaturu i vrijeme pečenja iz priložene tablice pečenja. Zaboravite eventualna stara iskustva, koja ste dobili upotrebom nekih drugih pećnica. Vrijednosti u tablici pečenja određene su i provjerene posebno za ovu pećnicu.
- Ako u tablici pečenja kolača ne nađete neku određenu vrstu kolača, uzmite podatke slijedećeg najbližeg, odnosno najsrodnijeg kolača.



☐ Pečenje peciva gornjim/donjim grijačem

- Koristite samo jednu razinu pečenja.
- Gornji/donji grijač naročito su podesni za pečenje različitih vrsta kolača, kruha i mesa.
- Koristite tamne posude za pečenje. U svjetlijim posudama kolač se peče slabije, jer odbijaju toplotu.
- Modele uvijek postavite na rešetku. Ako koristite priloženu posudu za pečenje, izvadite rešetku.
- Prethodno zagrijavanje skraćuje vrijeme pečenja. Postavite kolač u pećnicu tek nakon što se je zagrijala na traženu temperaturu, odnosno kad se kontrolna lampica ugasi prvi put.



☼ Pečenje peciva vrućim zrakom

Ovaj način naročito je pogodan za pečenje na više razina, naročito za kekse u niskim posudama za pečenje. Preporučujemo prethodno zagrijavanje pećnice i vodu 2 i 3. Prikladan je i za vlažne kolače i voćne torte (pečenje na jednoj razini).

- Temperatura je obično niža nego kao kod pečenja s gornjim/donjim grijačem (vidi Tablicu pečenja kolača).
- Različite kolače možete peći zajedno, ako je potrebna temperatura približno jednaka.
- Vrijeme pečenja možda će se razlikovati, čak i kod korištenja istih pladnjeva za pečenje. Kad pečete u više posuda istovremeno – na dvije ili tri razine, vrijeme pečenja možda će biti različito za pojedini pladanj, stoga ćete morati jedan kolač izvaditi prije nego drugi (posuda u gornjoj vodicu).
- Sitne kolačiće, kao što su kekse, pripremite po mogućnosti jednake debljine i visine. Neravnomjerni kekse neće se ravnomjerno zapeći!

- Ako pečete više kolača istovremeno, u pećnici može nastati veća količina pare, koja na vratima pećnice stvara kondenzat.

Savjeti za pečenje peciva

Dali je kolač posve pečen?

Drvenim štapićem probodite kolač na najvišem mjestu. Ako se na štapić ne uhvati tijesto, kolač je pečen. Pećnicu možete isključiti i iskoristiti preostalu toplotu.

Kolač je splasnuo

Slijedeći put upotrijebite manje tekućine. Držite se vremena miješanja, naročito ako koristite kuhinjske aparate.

Kolač je ispod previše bljed

Slijedeći put upotrijebite taman model za pečenje, postavite kolač jednu vodilicu niže, ili pri kraju pečenja uključite donji grijač.

Kolač s vlažnim nadjevom, npr. torta od sira, nije sasvim pečena

Slijedeći put smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.

Upozorenja k tabeli pečenja kolača:

- Temperatura je navedena u nižim i višim vrijednostima. Najprije podesite nižu temperaturu, a ako kolač ne bude dovoljno ispečen, u nastavku pojačajte temperaturu.
- Vrijeme pečenja je samo okvirno, jer je ovisno o pojedinim uvjetima.
- Debelo otisnuti podaci označuju najpodesniji način zagrijavanja za pojedinu vrstu kolača.
- Oznaka zvjezdica znači da je pećicu na izabranom sistemu pečenja potrebno prethodno zagrijati.
- Ako koristite papir za pečenje, provjerite dali je visoko temperaturno postojan.

Tabela za pečenje kolača gornjim/donjim grijačem ili vrućim zrakom - kod pečenja na jednoj razini.

Vrsta kolača	Vodilica odozdo	Temperatura (u °C) 	Vodilica odozdo	Temperatura (u °C) 	Vrijeme pečenja (u min.)
Slatki kolači					
Mramorni kolač, 'kuglhof'	1	160-170	1	150-160	50-70
Kolač u pravokutnom modelu	1	160-170	1	150-160	55-70
Kolač u modelu za torte	1	160-170	2	150-160	45-60
Kolač od sira u modelu za torte	1	170-180	2	150-160	65-85
Voćna torta, krhko tijesto	1	180-190	2	160-170	50-70
Voćna torta s preljevom	1	170-180	2	160-170	60-70
Biskvitna torta*	1	170-180	2	150-160	30-40
Kolač s posipom	2	180-190	2	160-170	25-35
Voćni kolač, umiješano tijesto	2	170-180	2	150-160	45-65
Trešnjin kolač	2	180-200	2	150-160	35-60
Biskvitna rolada*	2	180-190	2	160-170	15-25
Kolač iz umiješanog testa	2	160-170	2	150-160	25-35
Dizana pletenica, vijenac	2	180-200	2	160-170	35-50
Božićna štruca	2	170-180	2	150-160	45-70
Savijača od jabuka	2	180-200	2	170-180	40-60
Buhtli	1	170-180	2	150-160	40-55
Pikantni kolači					
Lorenska torta (nabujak)	1	190-210	2	170-180	50-65
Pica*	2	210-230	2	190-210	25-45
Kruh	2	190-210	2	170-180	50-60
Žemice*	2	200-220	2	180-190	30-40
Sitni kolačići					
Keksi iz krhkog tijesta	2	160-170	2	150-160	15-25
Brizgani (strojni) keksi	2	160-170	2	150-160	15-28
Dizani sitni kolačići	2	180-190	2	170-180	20-35
Kolač iz lisnatog tijesta	2	190-200	2	170-180	20-30
Kolač punjen kremom	2	180-190	2	180-190	25-45
Nabujci					
Nabujak od riže	1	190-200	2	180-190	35-50
Nabujak od svježeg sira	1	190-200	2	180-190	40-50
Zamrznuti kolači					
Savijača od sira, jabuka	2	180-200	2	170-180	50-70
Torta od sira	2	180-190	2	160-170	65-85
Pica	2	200-220	2	170-180	20-30
Prženi krumpir za pečnicu*	2	200-220	2	170-180	20-35
Kroketi za pečnicu	2	200-220	2	170-180	20-35

Upozorenje: vodilica se odnosi na nosivu rešetku, na koju stavljate manje tepsije ili modele na nisku posudu za pečenje. Duboku tepsiju ne smijete tijekom pečenja stavljati u 1. vodilicu.

Tabela za pečenje kolača vrućim zrakom i donjim grijačem

Vrsta kolača	Vodilica (odozdo)	Temperatura (u °C) 	Vrijeme pečenja (u min.)
Kolač od sira (750 g sira)	2	150-160	65-80
Pica – dizano tijesto	2	200-210	15-20
Lorenska pita – krhko tijesto	2	180-200	35-40
Jabučni kolač s posipom – dizano tijesto	2	150-160	35-40
Voćni kolač – umiješano tijesto	2	150-160	45-55
Savijača od jabuka – vučeno tijesto	2	170-180	45-65

Upozorenje: vodilica se odnosi na nisku posudu za pečenje ili na rešetku, na koju stavljate manje pladnjeve za pečenje ili modele.

- Za pečenje mesa upotrebljavajte gornji i donji grijač, ili vruć zrak  .
- Koji način zagrijavanja je najpodesniji za određene posude, možete pročitati iz deblje natisnutih uputstava u tablici pečenja mesa.
- Za pečenje mesa je preporučljivo korištenje filtra za masnoću (ovisno o modelu).

Savjeti u vezi posuda za pečenje

- Možete koristiti posuđe iz emajla, vatrostalnog stakla, gline ili lijevanog željeza.
- Posude za pečenje iz nehrđajućeg čelika nisu podesne, jer snažno odbijaju toplotu.
- Ako pečenje pokrijete, ostati će sočnije, a pećnica će se manje zaprljati.
- U otvorenoj posudi pečenje će se brže ispeći.

Upozorenja u vezi pečenja mesa

- U tablici pečenja mesa naći ćete podatke o temperaturi, razinama i vremenu pečenja. Pošto je vrijeme pečenja vrlo ovisno o vrsti, težini i kakvoći mesa, može doći do odstupanja.
- Pečenje mesa, peradi i ribe ekonomično je tek kod težine nad 1 kg.
- Tijekom pečenja potrebno je pečenju dodati toliko tekućine, da se masnoća i sok koji ističe, ne zapeku. Ovo znači da kod dužeg pečenja morate pečenje više puta provjeriti i doliti potrebnu tekućinu.
- Nakon isteka polovine vremena pečenja okrenite pečenje. Zato je smisleno, da započnete peći tako, da gornju stranu pečenja okrenete nadolje.
- Kod pečenja većih komada mesa može doći do jačeg parenja i rošenja na vratima pećnice. Ovo je normalna pojava i ne utječe na djelovanje pećnice. Nakon završetka pečenja obrišite vrata i staklo da budu suhi.
- Jelo ne hladite u pećnici, da izbjegnute rošenje i koroziju.

Tabela za pečenje mesa gornjim/donjim grijačem ili vrućim zrakom - kod pečenja na jednoj razini.

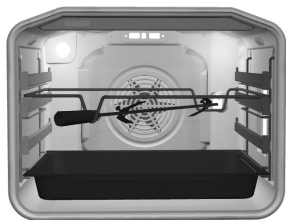
Vrsta mesa	Težina (u g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (u °C) 	Vodilica (odozdo)	Temperatura (u °C) 	Vrijeme pečenja (u min.)
Govedina						
Goveđe pečenje	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Goveđe pečenje	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Pržolica (roastbeef), srednje pečena	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Pržolica, dobro pečena	1000	2	200-210	2	180-200	40-60
Svinjetina						
Svinjeće pečenje s kožom	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Svinjeća potrbušnica	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Svinjeća potrbušnica	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Svinjeća plečka	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Svinjeća rolada	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Kare kotleti	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Pečenje iz mljevenog mesa	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
Teletina						
Teleća rolada	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Teleća goljenica	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Janjetina						
Janjeća leđa	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Ovčja goljenica	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Divljač						
Zečja leđa	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Srneća goljenica	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Goljenica divlje svinje	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Perad						
Pile, cijelo	1200	2	190-200	2	180-190	60-80
Šopana kokoš	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
Patka	1700	2	180-190	2	160-170	120-150
Guska	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Puran, purica	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Ribe						
Čitava riba	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Ribljí nabujak	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Upozorenje: Vodilica se odnosi na duboku posudu, manje posude stavite na rešetku, koju stavljate u 1., 2. vodilicu (duboku tepsiju na smijete stavljati u 1. vodilicu).

- Prilikom pečenja na roštilju budite posebno oprezni. Zbog visoke temperature infra grijača, rešetka i ostali dijelovi pribora vrlo su vrući, zato koristite zaštitne rukavice i posebne hvataljke za meso!
- Iz probodenog mesa može briznuti vruća mast (na primjer iz kobasica). Da bi spriječili opekotine na koži i očima, upotrebljavajte hvataljke za meso.
- Nadzirite pečenje na roštilju čitavo vrijeme. Meso se zbog visoke temperature može vrlo brzo zapaliti!
- Ne dozvolite djeci da se približavaju roštilju.
- Pečenje infra grijačem podesno je za hrskavu i nemasnu pripremu kobasica, rezanih komada mesa i ribe (biftek, odrezak, lososovi odresci), ili za dvopek odnosno zapečenost jela.

Savjeti za pečenje na žaru

- Postupak pečenja na žaru uvijek se odvija sa zatvorenim vratima pećnice.
- U tabeli pečenja na roštilju naći ćete podatke o temperaturi, razini i vremenu pečenja na roštilju. Obzirom da je vrijeme pečenja vrlo ovisno o vrsti, težini i kakvoći mesa, može doći do odstupanja.
- Kad pečete meso na roštilju, uvijek namjestite filter za masnoću.
- Infra grijač (veliki i mali žar) prethodno zagrijavajte približno 3 minute.
- Ako pečete na rešetki, namažite je uljem, da se meso na nju ne uhvati.
- Tanke komade mesa položite na rešetku, koju umetnite u 4. vodilicu. Pod rešetku ugurajte posudu za lovljenje kapajuće masnoće i mesnog soka.
- Meso koje pečete na roštilju, okrenite nakon polovice vremena. Prvu stranu pecite dulje nego drugu.
- Kad pečete veće komade mesa na rešetki (pile, riba), rešetku ugurajte u drugu vodilicu, a pladanj za kapajuću masnoću u prvu vodilicu.
- Tanje komade okrenite jednom, veće više puta. Za okretanje upotrebljavajte hvataljke za meso, da Vam ne isteče previše soka iz mesa.
- Tamne vrste mesa brže i bolje će se ispeći nego svjetlo svinjsko ili teleće meso.
- Nakon svakog pečenja na roštilju očistite pribor i pećnicu, da se prljavština slijedeći puta ne zapeče.



Pečenje na ražnju

(samo određeni modeli)

- Garnitura okretnog ražnja sastavljena je iz samog ražnja s ručkom koja se skida, te dviju vilica za pričvršćenje mesa na ražanj.
- Prilikom upotrebe ražnja najprije uvucite poseban nosač u 3. vodilicu odozdo.
- Pripremljeno meso natakните na okretni ražanj i na obje strane zabodite u meso priložene vilice, tako da meso bude dobro pričvršćeno, a zatim stegnite vijke na vilicama.
- Na prednji dio ražnja namjestite ručku. Zašiljeni dio ražnja uvucite u otvor na desnoj strani stražnjeg dijela pećnice, koji je zaštićen okretnim poklopcem. Prednji dio ražnja postavite na najniži dio nosača da sjedne u ležište.
- U prvu vodilicu niže uvucite posudu za lovljenje soka i masnoće iz mesa.
- Ražanj aktivirate izborom načina djelovanja »Veliki žar« .
- Prije no što zatvorite vrata pećnice, skinite ručku s ražnja.
- Infra grijač djeluje termostatski, i samo ako su vrata pećnice zatvorena.

Tabela za pečenje na žaru – veliki žar

Vrsta mesa	Težina (u g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (u °C) 	Temperatura (u °C) 	Vrijeme pečenja (u min.)
Meso i kobasice					
4 odreska, goveđi file, krvavo	180g/kom	4	240	-	14-16
4 odreska, goveđi file, roza	"	4	240	-	16-20
4 odreska, goveđi file, prepečeno	"	4	240	-	18-21
4 odreska, svinjeća vratina	"	4	240	-	19-23
4 kotleta	"	4	240	-	20-24
4 teleća odreska	"	4	240	-	19-22
6 janjeća kotleta	100g/kom	4	240	-	15-19
8 kobasice za roštilj	100g/kom	4	240	-	11-14
3 komada mesnog sira	200g/kom	4	240	-	9-15
1/2 pileta	600g	2	-	180-190	25 (1.strana) 20 (2.strana)
Ribe					
Odresci lososa	600	3	240	-	19-22
4 pastrve	200g/kom	2	-	170-180	45-50
Dvopek					
6 kriški bijelog kruha	/	4	240	-	1,5-3
4 kriške kruha iz miješanog brašna	/	4	240	-	2-3
Sendviči	/	4	240	-	3,5-7
Meso/perad					
Patka*	2000	2	210	150-170	80-100
Pile*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Svinjsko pečenje	1500	2	-	150-160	90-120
Svinjska plečka	1500	2	-	150-160	120-160
Svinjska goljenica	1000	2	-	150-160	120-140
Pržolica/goveđi file	1500	2	-	170-180	40-80
Zapečeno (gratinirano) povrće					
Karfiol, kelj	750	2	-	210-230	15-25
Šparoge	750	2	-	210-230	15-25

Upozorenje: vodilica se odnosi na nosivu rešetku, na koju stavljate meso; u poglavlju meso/perad, vodilica se odnosi na dubok pladanj za pečenje, a kod pileta na rešetku.

Kad pečete meso u posudi za pečenje (tapsiji), neka u njoj bude dovoljno tekućine da se meso ne zagori, a tijekom pečenja ga okrenite. Kad pečete meso na rešetki, uvijek u prvu ili drugu vodilicu ugurajte dubok pladanj za sakupljanje kapajuće masnoće (vidi savjete za pečenje na žaru).

Savjet: pastrve osušite papirnatim ubrusom. Unutrašnjost ribe napunite peršinom, solju, češnjakom, a s vanjske strane ribu nauljite i položite na rešetku. Tijekom pečenja na žaru je ne okrećite.

* Ako želite, možete koristiti i ražanj (vidi upute za ražanj);

** Povrće prethodno najprije dopola skuhaite i prelijte bešamelom i naribanim sirom. Manji stakleni pladanj za pečenje leži na rešetki.

Tabela za pečenje na žaru – žar

Vrsta mesa	Težina (u g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (u °C)	Temperatura (u °C)	Vrijeme pečenja (u min.)
Meso i kobasice					
2 odreska, goveđi file, prepečeno	180g/kom	4	240	-	18-21
2 kotleta		4	240	-	20-22
2 odreska, svinjska vratina	180g/kom	4	240	-	18-22
4 kobasice za roštilj	100g/kom	4	240	-	11-14
4 sendviča		4	240	-	5-7
Popečen kruh (toast)		4	240		3-4
3 pastreve	200g/kom	2	-	160-170	40-50
Pile na rešetki	1500g	2	-	160-170	60-80
Svinjsko pečenje u dubokom pladnju	1500g	2	-	150-160	120-160

Programirano pečenje sondom za meso

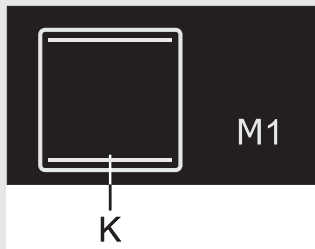
U tom načinu programiranja podesite izabranu temperaturu jezgre jela; raspon podešavanja je od 30°C do 99°C. Pečnica djeluje tako dugo, dok jezgra jela ne postigne podešenu temperaturu. Temperaturu jela mjeri temperaturna sonda. Za pečenje sondom prikladni su veliki komadi mesa, po mogućnosti bez kostiju. Pilići i zečevi nisu prikladni za ovakav način pečenja.

Preporučljive temperature jezgre mesa

Svinjeće pečenje	85°C
Goveđe pečenje	80°C
Teleće pečenje	75°C
Goveđi file	40-50°C

Postupak pečenja sondom za meso:

- Utikač sonde uključite u utičnicu i sondu zabodite u meso. Utičnica se nalazi u prednjem gornjem kutu lijeve stijenke pećnice. U njoj je metalni poklopac, kojeg morate prethodno izvući i nakon pečenja ponovno umetnuti.
- Čim ste priključili sondu, umjesto prikaza sata na pokazivaču se ispiše temperaturni prikaz sonde.
- Tipkom za uključenje/isključenje uključite pećnicu.
- Izaberite željeni sistem zagrijavanja (K) i pripadajuću temperaturu pečenja. Preporučujemo režim gornjeg i donjeg grijača.





- Zatim podesite izabranu temperaturu, tako da dodirnete tipku (D1), a zatim tipkama (H) "+" ili "-" podesite temperaturu u rasponu od 30 do 99°C u koracima po 1°C.
- Podešenost potvrdite ponovnim dodirom tipke (D1), odnosno nakon nekoliko sekundi podešenost se spremi automatski.
- Tipkom (C) "Start/Stop" potvrdite sve podešenosti i pećnica započne djelovati.
- Tijekom pečenja na pokazivaču (D2) stalno se prikazuje rastuća temperatura srži jela. Dokle je temperatura niža od 30°C, prikazane su samo crtice ("--").
- Tijekom djelovanja možete u bilo kojem trenutku promijeniti temperaturu pečenja, kao i temperaturu sonde za meso, tako da pritisnete pripadajući pokazivač i zatim senzorskom tipkom (H) promijenite vrijednost.
- Kad se postigne podešena temperatura srži mesa, pećnica prestane djelovati. Pokazivač temperature treperi, i začuje se isprekidan zvučni signal za završetak pečenja kojeg možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku, odnosno nakon 1 minute isključiti se sam.
- Isključite pećnicu, izvucite sondu iz jela i iz utičnice. Zaštitni metalni poklopac vratite nazad na svoje mjesto.



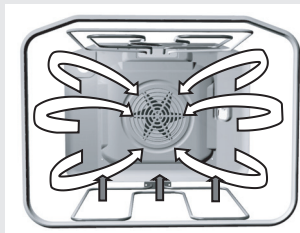
**Pazite da tijekom pečenja sonda ne dodiruje grijače!
Dozvoljeno je koristiti samo temperaturnu sondu, koja je predviđena za ovu pećnicu!**

Upotreba sonde u kombinaciji s vremenskim funkcijama (za iskusnije korisnike)

Kad koristite sondu, možete podesiti i trajanje ili završetak djelovanja, kao što je to već opisano u prethodnim poglavljima. Ipak, zapamtite slijedeće:

- Ako koristite funkciju trajanja djelovanja (G) i podesite želeno vrijeme, pećnica će se nakon isteka tog vremena isključiti, bez obzira na to dali je stvarna temperatura jela postigla podešenu temperaturu. Zbog toga ovo razdoblje more uvijek biti nešto duže od vremena, potrebnog da se postigne željena temperatura.
- Isti postupak važi za funkciju završetka djelovanja (F).
- Ovu kombinaciju možete uspješno koristiti nakon što ste stekli određena iskustva u vezi razdoblja, potrebnih da se određena vrsta i količina hrane zadovoljivo ispeče na podešenoj temperaturi.
- Na temelju ovih, iskustvom dobivenih informacija, možete podesiti vrijeme trajanja djelovanja pećnice (G) nešto više od stvarno potrebnog, i pritom uspješno upotrebljavati i funkciju završetka djelovanja pećnice (F).

Ukuhavanje



Za ukuhavanje koristite donji grijač zajedno s ventilatorom

Hranu koju želite ukuhivati i staklenke koje ćete upotrebljavati, pripremite kao i obično.

Koristite uobičajene staklenke za ukuhavanje, sa gumenim obručima i staklenim poklopcima. Ne smijete koristiti staklenke sa poklopcima na navoj i metalne limenke. Staklenke neka budu po mogućnosti jednake veličine, napunjene istim sadržajem i dobro zatvorene. U posudu za pečenje poslažite do 6 staklenki od litra.

- Upotrebljavajte samo svježe namirnice.
- U duboku posudu za pečenje nalijte približno 1 litru vruće vode (cca 70°C), da u pećnici nastane potrebna vlaga. Staklenke postavite u pećnicu tako da se ne dodiruju stijenci pećnice (vidi sliku). Gumene obruče prije uporabe smočite.
- Duboku posudu za pečenje stavite u drugu vodilicu odozdo. Tijekom ukuhavanja promatrajte hranu i kuhajte dok tekućina u staklenkama ne počne klučati - do pojave mjehurića u prvoj staklenki. Slijedite upute o vremenu ukuhavanja iz tabele.

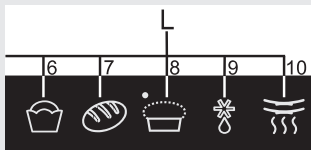
Tabela ukuhavanja

Namirnice za ukuhavanje	Količina	 Donji grijač / ventilator T=170-1800C, dok ne prokluča do pojave mjehurića u staklenkama (u min.)	Nakon što je proklučalo – kad se pojave mjehurići	Vrijeme mirovanja u pećnici (u min.)
Voće				
Jagode	6x1 liter	pribl. 40-55	isključite	25
Košunjavo voće	6x1 liter	pribl. 40-55	isključite	30
Kompot	6x1 liter	pribl. 40-55	isključite	35
Povrće				
Kiseli krastavci	6x1 liter	pribl. 40 do 55	isključite	30
Grah, mrkva	6x1 liter	pribl. 40 do 55	postavite na 120°C 60 min.	30

Upozorenje: vremena, naznačena u tabeli, su orijentacijska. Na njih utječe sobna temperatura, broj staklenki, količina i toplota ukuhanog voća i povrća. Prije nego isključite pećnicu – u slučaju voća, i kod određenih vrsta povrća provjerite dali se u staklenkama za ukuhavanje vide mjehurići.

Važno: pazite na trenutak, kad tekućina u prvoj staklenki počne stvarati mjehuriće.

Odmrzavanje



- Kruženjem zraka u pećnici možete pospješiti odmrzavanje smrznute hrane. Odmrzavanje aktivirate pritiskom na tipku L9.
- Za odmrzavanje prikladne su torte sa šlagom i kremom od maslaca, kolači, i slatkiši, kruh i žemičke, te duboko smrznuto voće.
- Meso i perad ne odmrzavajte u pećnici iz higijenskih razloga.

Ako je moguće, namirnice češće okrenite ili promiješajte da se ravnomjerno odmrzavaju.

Čišćenje i održavanje

Aparat ne smijete čistiti visokotlačnom napravom za čišćenje na vruću paru. Prije početka svakog čišćenja isključite aparat i ostavite ga da se potpuno ohladi.

Prednja strana kućišta

Za čišćenje i održavanje tih površina upotrebljavajte tekuća, neabrazivna sredstva za čišćenje glatkih površina, koristeći meku Vileda krpu. Sredstvo nanesite na krpu i obrišite nečistoću, zatim isperite vodom. Sredstva za čišćenje ne nanosite neposredno na površine. Ne upotrebljavajte gruba sredstva za čišćenje i oštre predmete, koji uzrokuju ogrebotine.

Aluminijske površine aparata

Aluminijske dijelove aparata čistimo tekućim, neabrazivnim sredstvima za čišćenje tih površina, koristeći meku Vileda krpu. Sredstvo nanesite na krpu i obrišite nečistoću, zatim isperite vodom. Sredstva za čišćenje ne nanašajte neposredno na aluminijem presvučene površine. Ne upotrebljavajte gruba sredstva za čišćenje ili spužvice. Površina ne smije doći u dodir s raspršivačima za pećnice.

Prednja strana kućišta iz nehrđajućeg čelika

(samo kod nekih modela)

Površine iz nehrđajućeg čelika čistite blagim sredstvima (sapunica), koji ne grebu površinu. Ne upotrebljavajte gruba sredstva za čišćenje ili sredstva koja sadrže rastapala, inače ćete oštetiti površinu kućišta.

Lakirane površine i dijelovi iz umjetnih masa

(samo kod nekih modela)

Gumbe i ručke vrata čistite mekom krpom i tekućim deterdžentima, namijenjenima za čišćenje glatkih, lakiranih površina.

Možete koristiti i sredstva za čišćenje, namijenjena tim površinama, no pritom slijedite upute proizvođača tih sredstava.

UPOZORENJE: spomenute površine nikad ne smiju doći u kontakt s raspršivačima za čišćenje pećnica, jer mogu vidljivo i trajno oštetiti površine, presvučene aluminijem.

Pećnica

- Pećnicu možete očistiti klasično (sredstvima za čišćenje, raspršivačem za pećnice), no to koristite samo u slučaju tvrdokorne nečistoće, i ostatke sredstva za čišćenje dobro isperite.
- Za redovito čišćenje (nakon svake upotrebe) preporučujemo program mokrog čišćenja (Aqua Clean) na slijedeći način: U duboku posudu za pečenje nalijte približno 0,6 l vode i uvucite je u najnižu vodilicu. Pritisnite tipku (O) i zatim Start/Stop. Nakon 30 minuta ostaci hrane na emajlu pećnice bit će toliko omekšani, da ih možete jednostavno odstraniti krpom.

U slučaju tvrdokorne nečistoće postupajte na slijedeći način:

Pećica naj bo pred svakim čišćenjem ohlajena.

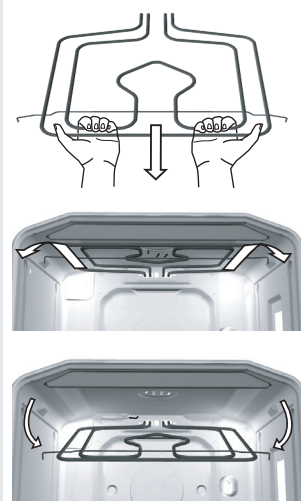
- Pećnicu pred svakim čišćenjem potpuno ohladite.
- Pećnicu i dijelove pribora očistite nakon svake upotrebe, da se prljavština ne zagori.
- Masnoću najlakše odstranite toplom sapunicom, kad je pećnica još topla.
- Tvrdokornu ili jaču prljavštinu odstranite uobičajenim sredstvima za pećnice. Pećnicu temeljito obrišite čistom vodom, da odstranite sve ostatke deterdženta.
- Ne upotrebljavajte agresivna sredstva, kao što su grube spužve za posuđe, sredstva za odstranjivanje hrđe, madeža i slično.
- Lakirane, nehrđajuće i pocinčane površine ili aluminijski dijelovi ne smiju doći u dodir s raspršivačima za pećnice, jer može doći do oštećenja i promjene boje. Isto važi za ticalo termostata (ako štednjak ima sat sa sondom) i dostupne grijače na gornjoj strani.
- Prilikom nabavke i doziranja sredstava za čišćenje mislite na okolinu i držite se uputstava pojedinih proizvođača.

Katalitički oblozi pećnice

- Katalitički emajl mekan je i osjetljiv na struganje, stoga ne preporučujemo primjenu grubih sredstava za čišćenje i oštih predmeta.
- Hrapav katalitički emajl pospješuje razgrađivanje masnoća i druge nečistoće. Manje mrlje koje ostanu od kuhanja obično se razgrade same kad pećnicu upotrijebite slijedeći put. Općenito važi da mrlje nestaju na temperaturama iznad 220°C, a niže od toga do raspada dolazi samo djelomično.
- Jačina ovog samoočišćenja katalitičkih dijelova povremeno slabi, stoga preporučujemo da obloge mijenjate nakon nekoliko godina redovitog korištenja pećnice.

Korisni savjet

- Kad pečete veće masnije komade mesa, preporučujemo da ih zamotate u aluminijsku foliju, ili u prikladnu vrećicu za pečenje, da masnoća ne brizga po pećnici.
- Kod pečenja na roštilju, pod mrežu s mesom postavite posudu za skupljanje kapajuće masnoće.



Čišćenje stropa pećnice (samo određeni modeli)

- Za lakše čišćenje stropa pećnice kod nekih je modela aparata ugrađen preklopni gornji infra grijač.
- Prije spuštanja gornjeg grijača morate obavezno štednjak isključiti iz električne mreže, tako da odvijete osigurač ili isključite glavni prekidač.
- Grijač mora biti ohlađen, jer postoji opasnost opekotina!
- Grijač se u spušenom položaju ne smije koristiti!

Prije čišćenja pećnice, odstranite sav pribor, rešetku i vodicu, te zatim vodoravno povucite grijač k sebi. Vucite ga tako dugo da otpustite poprečnu šipku da iskoči iz ležišta na lijevoj i desnoj strani pećnice (vidi sliku).

Nakon čišćenja grijač po istom postupku pritisnete nazad na svoje mjesto, da poprečna šipka uskoči u ležište.

Pribor

Posude, odnosno pladnjevi za pečenje, rešetke i slično, perite vrućom vodom i deterdžentom.

Filtar za masnoću (samo određeni modeli)

Savjetujemo da filter za masnoću nakon svake upotrebe očistite mekom četkom u vrućoj vodi s dodatkom deterdženta, ili da ga operete u sudoperu.

Ulošci za jednostavno čišćenje (samo određeni modeli)

Nakon svake upotrebe očistite ih mekom četkom u vrućoj vodi s dodatkom malo deterdženta, ili ih operite u sudoperu.

Specijalni emajl

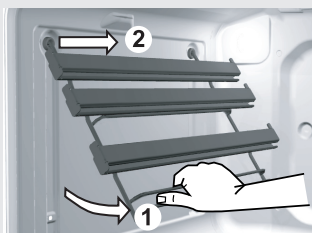
Pećnica, unutrašnja strana vrata pećnice, i posude prevučeni su posebnim emajlom, koji ima glatku i otpornu površinu. Ovaj specijalan sloj omogućuje olakšano čišćenje na sobnoj temperaturi.

Održavanje (ovisno o modelu)

Skidanje teleskopskih vodicu

Za olakšano čišćenje stranica pećnice, žičane ili teleskopske vodilice možete skinuti.

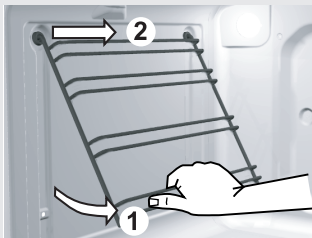
- Na donjoj strani ih okrenite prema unutra i na gornjoj ih izvadite iz njihovih otvora.



- Bočne rešetke i teleskopske vodilice čistite uobičajenim sredstvima za čišćenje.
- Teleskopske vodilice ne smijete prati u stroju za pranje posuđa.

⚠ Teleskopske vodilice ne smijete podmazivati.

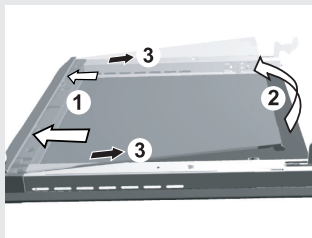
Vodilice zatim jednostavno objesite nazad na svoja mjesta obrnutim redoslijedom.



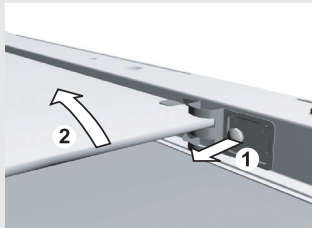
Skidanje žičanih vodilica

Za lakše čišćenje stranica pećnice, žičane vodilice možete skinuti.

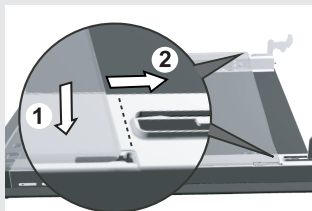
- Vodilice na donjoj strani okrenite prema unutra i na gornjoj ih izvadite iz njihovih otvora.
- Bočne rešetke čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.
- Vodilice zatim jednostavno ponovo objesite nazad u predviđene otvore i povucite nadolje.



slika 1



slika 2



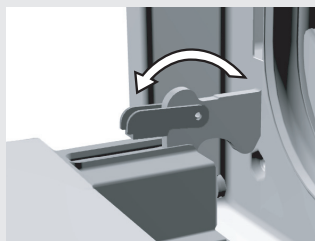
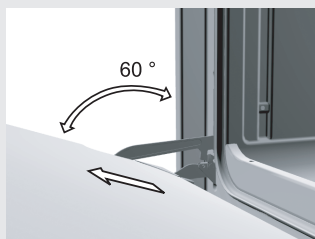
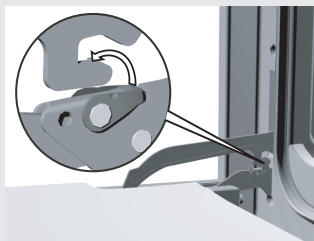
slika 3

Skidanje unutrašnjeg stakla vrata (važi samo za Premium potpuno staklena vrata)

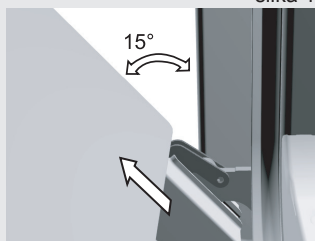
Stakla vrata možete očistiti i s unutrašnje strane, no prethodno ih je potrebno skinuti:

- Skinite vrata pećnice (vidi poglavlje 'Skidanje i postavljanje vrata pećnice').
- Staklo vrata uhvatite na donjem rubu, lagano ga povucite k sebi, i malo nadignite. Ne previše! Najviše 10 mm, toliko da se jezičac nosača stakla izvadi iz žlijeba (slika 1).
- Odstranite staklo (u smjeru strelice 3).
- Unutrašnje treće staklo (imaju samo određeni modeli) odstranite tako da najprije otpustite vijke na nosačima stakla, i zatim ga podignite (slika 2). Prije čišćenja skinite i nosače.
- Vrata postavite nazad obratnim redoslijedom.

Napomena: Staklo umetnite u utor i gurnite naprijed (slika 3).



slika 1



slika 2

Skidanje i namještanje vrata pećnice s graničnim stožerom

- Vrata pećnice potpuno otvorite. Spone nosača donjih stožera na obje strane vrata podignite u okomiti položaj, i zatakните ih na kuke gornjih nosača stožera.
- Vrata pećnice zatim polagano pritvorite do polovine i lagano ih izvucite. Vrata namjestite u obrnutom vrsnom redu.
- Uvucite ih u napola otvorenom položaju (pod kutom otprilike 60°), i to tako da ih tokom otvaranja dokraja pogurnete prema pećnici. Pritom pazite da zarezi na donjem dijelu nosača stožera nasjednu na donju stjenku pećnice.
- Kad vrata potpuno otvorite, skinite objumice s jezičaka gornjih nosača stožera i gurnite ih u vodoravni položaj.

Skidanje i namještanje vrata pećnice s jednoosnim stožerom

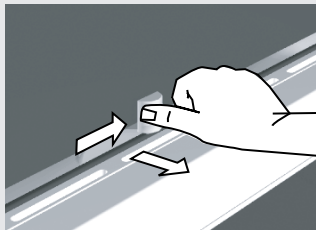
Vrata pećnice potpuno otvorite i spone nosača okrenite dokraja nazad (slika 1).

- Vrata zatim polagano zatvarajte da spone sjednu u zareze. Poluotvorena vrata približno 15° malo nadignite i izvucite iz obiju ležišta stožera na aparatu (slika 2).
- Namještanje je u obrnutom vrsnom redu. Vrata uvucite pod kutom otprilike 15° u ležišta stožera na prednjoj strani i gurajte naprijed i nadolje, da stožeri uskoče u zareze. Provjerite dali su zarezi stožera pravilno sjeli u svoja ležišta.
- Zatim vrata potpuno otvorite, okrenite pomične graničnike za skidanje dokraja u početni položaj. Zatim vrata polagano zatvarajte i provjerite, dali se pravilno zatvaraju. Ako se vrata ne otvaraju ili zatvaraju pravilno, provjerite dali su zarezi stožera pravilno sjeli u svoja ležišta.

Pažnja!

Uvijek provjerite dali su graničnici vratnih stožera za skidanje vrata prije vađenja, odnosno nakon namještanja vrata čvrsto sjeli u svoja ležišta. U suprotnom bi mogli kod skidanja ili namještanja vrata naglo iskočiti van, odnosno glavni stožer bi se mogao zatvoriti zbog moćnih opruga, te bi zbog toga moglo doći do ozljeda.

Zaključavanje vrata (samo određeni modeli)



- Vrata pećnice opremljena su bravom za blokadu, tako da se ne mogu otvoriti dok se blokada ne ukloni. Brava se otvara laganim pritiskom palca udesno i istovremenim potezanjem vrata prema vani.
- Kad se vrata pećnice zatvore, brava se automatski vrati u prvobitni položaj.

Napomena:

Ako je brava za blokadu priložena aparatu, pričvrstite je ispod ploče za upravljanje sukladno uputama za ugradbenju, koje su priložene bravi za blokadu.

Zamjena dijelova aparata

Grlo žarulje pećnice je pod naponom! Opasnost električnog udara!

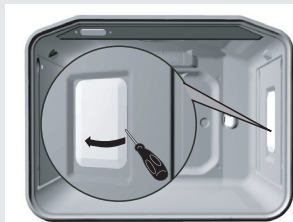
Prije zamjene žarulje za osvjjetljenje pećnice obavezno isključite štednjak, tako da odstranite osigurač ili prekinete dovod sigurnosnim prekidačem.

Žarulja pećnice (samo određeni modeli)

Žarulja je potrošni materijal i za nju garancija ne vrijedi!

Za zamjenu trebate novu žarulju pećnice slijedećih specifikacija: grlo E14, 230V, 25W, 300°C).

- Odvijte stakleni poklopac žarulje u smjeru kazaljki na satu i pregorelu žarulju zamijenite novom. Privijte poklopac nazad u obrnutom smjeru.



Posebna upozorenja i javljanje grešaka

U garancijskom roku sve popravke smije vršiti samo servisna ustanova, ovlaštena od strane proizvođača.

Prije početka popravka aparat je obavezno potrebno isključiti iz električne mreže isključenjem osigurača ili vađenjem priključnog kabela iz utičnice.

Nestručni zahvati i popravci aparata su opasni, jer postoji opasnost električnog udara i kratkog spoja, zato ih nikad ne izvodite sami, nego takove zahvate prepustite stručnim osobama, odnosno servisu.

U slučaju nekih manjih smetnji u djelovanju uređaja, provjerite dali ih možete otkloniti sami, koristeći se savjetima iz ovih uputa.

Važno

Servisni posjet u garancijskom roku nije besplatan, ako aparat ne djeluje zbog nepravilnog upravljanja njime.

Upute sačuvajte tako da mogu uvijek biti na dohvat. Ako aparat prodajete, izručite kupcu i ove upute.

U nastavku ćete naći nekoliko savjeta u vezi otklanjanja smetnji.

Senzori se ne odzivaju, sadržaj ekrana je zamrznut	• U ovom slučaju isključite aparat iz električne mreže za nekoliko minuta (odvijte osigurač, ili isključite glavni prekidač), zatim ga ponovno priključite na mrežu i uključite pećnicu.
Kućni osigurač često izbacuje...	• Pozovite servis ili stručno osposobljenu osobu!
Osvjetljenje pećnice ne radi...	• Zamjena žarulje u pećnici opisana je u poglavlju "Zamjena dijelova aparata".
Pećnica se ne zagrije...	• Dali ste pravilno podesili temperaturu i sistem grijača? • Dali su vrata pećnice zatvorena?
Kolač je slabo pečen...	• Dali ste odstranili filter za masnoću? • Dali ste se držali uputstava i savjeta iz poglavlja "Pečenje kolača"? • Dali ste se precizno držali uputstava iz tabele pečenja?
Pokazivač temperature prikazuje grešku (F1, F2, ...)	• Došlo je do greške u djelovanju elektronskog modula. Isključite aparat iz električne mreže za nekoliko minuta (odvijte osigurač, ili isključite glavni prekidač), zatim ga ponovno priključite na mrežu i podesite točno vrijeme.
Sat na upravljačkoj ploči treperi	Došlo je do nestanka električne energije, ili je aparat upravo biopriključen na električnu mrežu. Sva podešena vremena su izbrisana. Podesite točno vrijeme, da bi djelovanje pećnice moglo započeti.

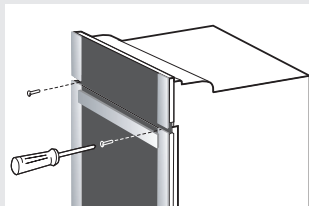
Ako ni usprkos gornjim savjetima niste uspjeli otkloniti smetnje, pozovite ovlašteni servis. Otklanjanje kvara, odnosno reklamacije koja je nastala zbog nepravilnog priključenja ili nepravilne upotrebe aparata, nije predmet garancije. U tom slučaju troškove popravka krije korisnik sam.

Upute za ugradnju i priključenje

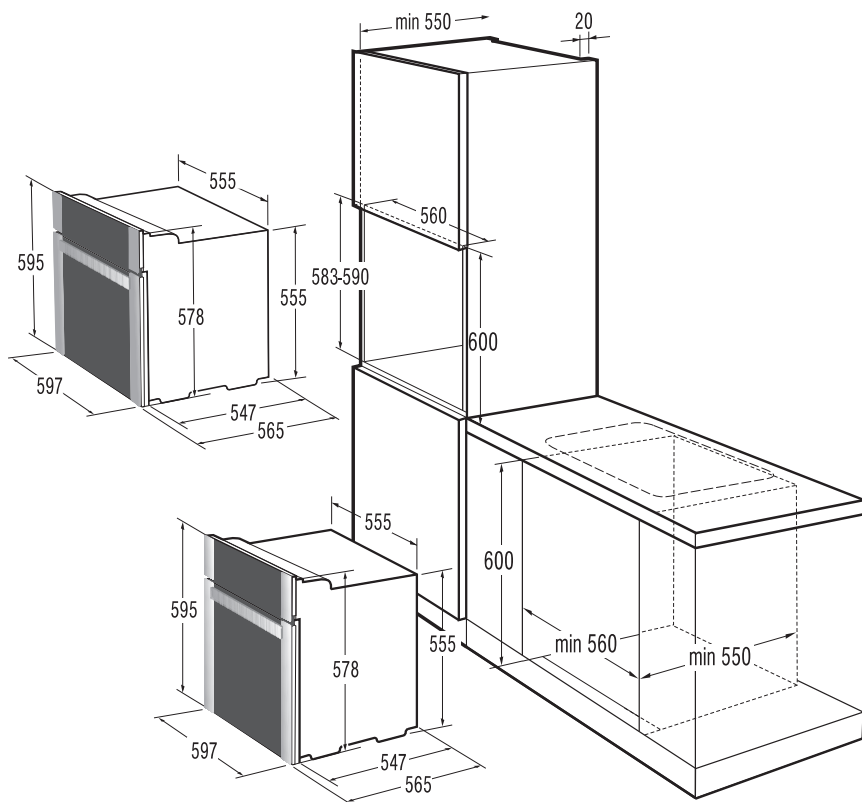
Važna upozorenja

- Priključenje smije izvršiti samo stručno osposobljena osoba.
- U električnoj instalaciji mora obavezno biti naprava, koja aparat u svim polovima odjeljuje od instalacije, i u kojoj je razmak među kontaktima u otvorenom položaju najmanje 3 mm. Prikladni su LS prekidači ili osigurači.
- Za priključenje štednjaka mogu se upotrijebiti gumeni priključni kablovi (tip H05RR-F s žuto-zelenim zaštitnim provodnikom) PVC izolirani priključni kablovi (tip H05 VV-F s žuto-zelenim zaštitnim provodnikom), ili drugi jednakovrijedni ili bolji kablovi.
- Furnir, ljepljiva, odnosno obloge kuhinjskog elementa iz umjetne mase, uz kojeg je postavljen aparat, moraju biti obrađene toplotno postojanim ljepljivama ($>75^{\circ}\text{C}$), inače se zbog slabije temperaturne otpornosti mogu izobličiti.
- Ambalažni materijal (plastičnu foliju, stiropor, čavle, itd...) potrebno je ukloniti izvan domašaja djece, jer predstavljaju potencijalnu opasnost. Manje dijelove djece mogu progutati, a folijom bi se mogli ugušiti.

Ugradnja aparata

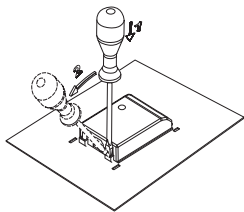


- Furnir, odnosno obloge ugradbenog kuhinjskog elementa moraju biti obrađene toplotno postojanim ljepljivama (100°C), inače mogu zbog slabije temperaturne otpornosti promijeniti oblik.
- Prije ugradnje aparata, potrebno je u području ugradbenog otvora sa stražnjeg dijela kuhinjskog elementa u kojeg ugrađujemo aparat, odstraniti stražnju stjenku.
- Pridržavajte se mjera ugradbenog otvora, koje su navedene na slici.
- Dno kuhinjskog elementa (max 530 mm) mora uvijek biti kraće od bočnih stjenki, da se osigura zadovoljivo zračenje.
- Kuhinjski element nivelirajte pomoću libele.
- Kuhinjski element, u kojeg namještate ugradbeni aparat, morate obavezno fiksirati, odnosno povezati sa susjednim elementima.
- Aparat gurnite u element toliko, da se vodilice vijaka, koji su umetnuti u rupe okvira pećnice naslone na stranice elementa.
- Prilikom pričvršćenja pazite da vijke ne privijete previše, jer možete oštetiti stijenke elementa, odnosno emajl aparata.

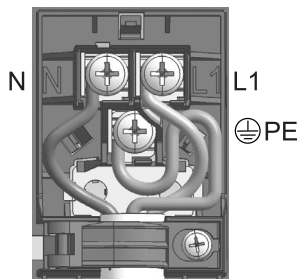


Priključenje

- Priključenje aparata smije izvesti samo serviser ili ovlaštenu električaru!
- Zbog nepravilnog priključenja mogu se uništiti dijelovi aparata, i u takvim slučajevima nemate pravo na garanciju!
- Izvijačem otvorite poklopac priključne spone, kao što to prikazuje slika na poklopcu.
- Priključni napon korisnika (230 V prema N) mora provjeriti stručna osoba s napravom za mjerenje!
- Vezni mostovi moraju biti postavljeni sukladno priključku na električnu mrežu.
- Prije priključenja provjerite da li napon, naveden na natpisnoj tablici, odgovara stvarnom naponu mreže.
- Dužina priključnog kabela neka iznosi 1,5 m, tako da aparat možete priključiti prije no što ga gurnete do zida.
- Dužina zaštitnog vodiča priključnog kabela mora biti takva da je u slučaju izvlačenja zaštitni vodič opterećen kasnije od ostalih vodiča pod naponom.



230V~



Postupak

- Na stražnjoj stijenci aparata izvijačem otvorite poklopac priključne sponne. Pritom izvijačem otpustite kvačice s lijeve i desne donje strane priključne sponne.
- Priključni kabel morate obavezno provesti kroz napravu za rasterećenje, koja kabel štiti pred izvlačenjem. Ako naprava za rasterećenje još nije postavljena, namjestite je tako da je na jednom kraju zakvačena na kućište sponne.
- Priključenje zatim izvršite sukladno jednoj od mogućnosti, koje prikazuje slika. U slučaju različitih napona mreže, vezne mostove potrebno je odgovarajuće premjestiti i prilagoditi!
- Napravu za rasterećenje čvrsto privijte i zatvorite poklopac.

Boje vodiča

L1, L2, L3 = vanjski fazni vodiči, koji vode napon. Boja vodiča je obično crna, crna, smeđa.

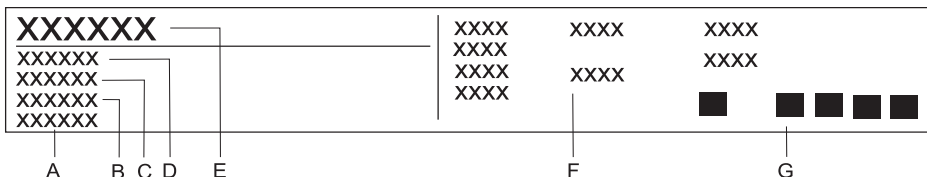
N = neutralni vodič. Boja vodiča je obično modra.

Pazite na pravilno N-priključenje!

PE = zaštitni vodič. Boja vodiča je zeleno-žuta.

Tehnički podaci

Natpisna tablica



A Serijski broj

B Šifra

C Model

D Tip

E Robna marka

F Tehnički podaci

G Znaci sukladnosti

PRIDRŽAVAMO PRAVO NA IZMJENE, KOJE NE UTJEČU NA FUNKCIONALNOST APARATA.

