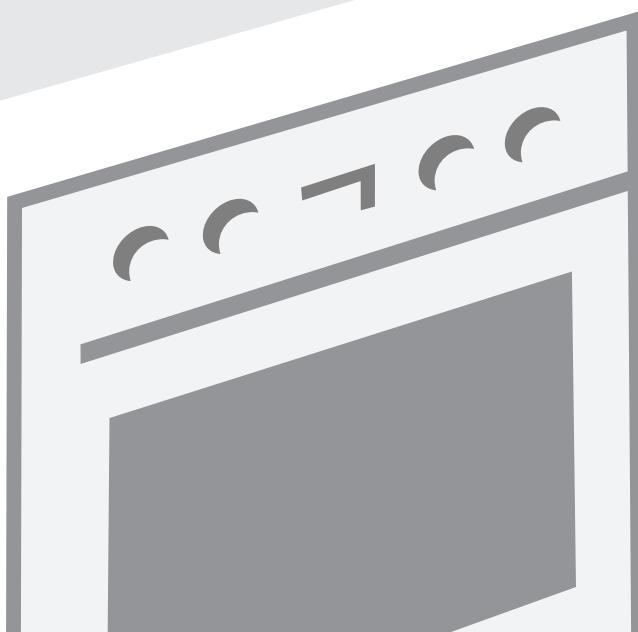


**BA**

**HR**

## **Upute za uporabu, ugradnju i priključenje**



**Električna pećnica**

## Štovani kupci!



Najlijepše 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

## Natpisna tablica

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

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

Važna upozorenja .....	3
Opis aparata.....	4
Pećnica.....	6
Priprema hrane .....	17
Čišćenje i održavanje .....	27
Posebna upozorenja i javljanje grešaka .....	33
Upute za ugradnju i priključenje .....	34
Tehnički podaci .....	37

# Važno - Pročitajte prije početka korištenja uređaja

## Sigurnosna upozorenja

- Djeca starija od osam godina, kao i osobe ograničenih fizičkih, motoričkih ili mentalnih sposobnosti, kao i osobe bez potrebnih iskustava i znanja, smiju koristiti uređaj samo ako su pod odgovarajućim nadzorom, ili ako su upoznate s uputama o sigurnom korištenju uređaja, te ako su svjesna opasnosti koje su povezane s uporabom uređaja. Djeci nemojte dozvoliti da se igraju uređajem. Djeca također ne smiju čistiti uređaj ili obavljati radove na održavanju uređaja bez odgovarajućeg nadzora.
- UPOZORENJE: Uređaj i određeni dostupni dijelovi tijekom rada mogu se jače ugrijati. Budite oprezni i ne dodirujte grijaće elemente. Djeca mlađa od 8 godina neka budu pod stalnom kontrolom.
- Koristite isključivo temperaturnu sondu koja je preporučena za uporabu u toj pećnici.
- UPOZORENJE: Prije promjene žarulje najprije se uvjerite dali je uređaj isključen iz električne mreže, i time spriječite opasnost električnog udara.
- Za čišćenje pećnice nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje ili oštре metalne strugalice, jer njima možete oštetići površinu. Zbog takvih oštećenja može puknuti staklo.
- Za čišćenje uređaja nemojte koristiti naprave na vruću paru ili visokotlačne čistače, jer bi to moglo dovesti do električnog udara.
- Uređaj nije namenjen upravljanju pomoću vanjskih programske satova ili posebnih nadzornih sistema.

## Upozorenja

- Uređaj smije priključiti samo servis ili ovlašteni stručnjak.
- U slučaju nestručnih popravaka ili zahvata na uređaju postoji opasnost ozbiljnih ozljeda ili oštećenja uređaja. Popravke smije obavljati isključivo servis ili ovlašteni stručnjak.
- Priklučni kablovi uređaja u blizini mogu se oštetići ako ih pritvorite vratima pećnice, i tako mogu prouzrokovati kratki spoj. Stoga neka električni priključni kablovi drugih uređaja budu na prikladnoj udaljenosti.
- Uređaj je namijenjen isključivo kuhanju. Nemojte ga koristiti u bilo koje druge svrhe, na primjer za zagrijavanje prostorije.

- Naročit oprez potreban je kod pečenja hrane u pećnici. Zbog visokih temperatura, pekači, rešetka te unutrašnjost pećnice postanu vrlo vrući, stoga koristite zaštitne rukavice.
- Pećnicu nemojte oblagati aluminijskom folijom, i nemojte stavljati pekače ili bilo koju drugu posudu na dno pećnice, jer obloga iz folije sprječava kruženje zraka u pećnici, usporava pečenje i uništava emajl.
- Korištenje uređaja jednako je sigurno s vodilicama pladnja kao i bez njih.
- »Vrata pećnice jače se ugriju tijekom rada uređaja. Za dodatnu zaštitu ugrađeno je treće staklo, koje snižava površinsku temperaturu vanjskog stakla vrata pećnice (samo kod određenih modela).«
- Šarke vrata pećnice mogu se oštetiti uslijed preopterećenja. Na otvorena vrata pećnice nemojte stavljati teške posude za kuhanje, i nemojte se na njih naslanjati tijekom čišćenja unutrašnjosti pećnice. Prije čišćenja skinite vrata pećnice (pogledati poglavlje Skidanje i stavljanje vrata pećnice). Na otvorena vrata ne smijete stajati, odnosno na njima sjediti (djeca!).



**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 elektroničkih 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 pećnic



- |   |  |   |
|---|--|---|
| <b>1</b> Gumb za uključenje/isključenje i izbor načina djelovanja pećnice | <b>2</b> Elektronski programski sat s prikazom temperature | <b>3</b> Gumbi za izbor temperature pećnice |
|---|--|---|

**(samo određeni modeli)**

**Prekidač na vratima pećnice**

Prekidač isključi grijачe i ventilator kad se vrata pećnice otvore tijekom djelovanja, i ponovo ih uključi kad se vrata zatvore.

**Rashladni ventilator**

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

**Produceno djelovanje rashladnog ventilatora**

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

**Uvučeni gumbi**

- Gumb najprije lagano gurnite da iskoči, a zatim izaberite i podesite način djelovanja i temperaturu u pećnici ili snagu djelovanja štednjaka.
- Kad je pećnica (ili štednjak) uključena, brojčanik gumba je osvijetljen (samo modeli s osvijetljenjem gumba).
- Nakon svake upotrebe okrenite gumb u isključeni položaj i pogurnite ga u uvučeni položaj.



**Uvučene gume možete gurnuti nazad u ploču za upravljanje samo u isključenom položaju (samo kod modela s osvijetljenim gumbima).**

**Kontrolne lampice**

**Žuta lampica**

Lampica svijetli kad je uključena bilo koja funkcija aparata.

**Osvjetljenje brojčanika gumba**

(samo određeni modeli)

Brojčanik uključenog gumba svijetli kad je izabrana određena funkcija.

Ovi aparati nemaju žute lampice.

# Pećnica

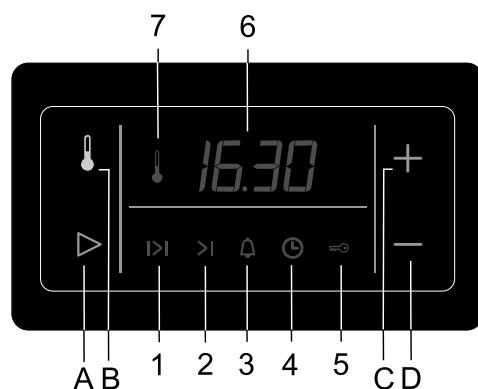
## Prije prve upotrebe

- Najprije izvadite sve dijelove pribora iz pećnice i operite ih topлом vodom i dodatkom običnog deterdženta. Ne upotrebjavajte 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.
- Napomena: nakon završenog pečenja rashladni ventilator prestaje s radom. Ako jelo ostavite u pećnici, može se stvarati vlagu koja uzrokuje kondenzat na čelnoj ploči i na vratima pećnice. Vlagu možete sprječiti tako da gumb izbornog prekidača za neko vrijeme prebacite na osvjetljenje. Tako će rashladni ventilator i dalje djelovati i hladiti pećnicu, te sprječiti nastanak kondenzata.

## Elektronski programske digitalni sat s prikazom temperature



### Senzorske tipke:

- A Tipka za izbor i potvrđivanje izbora vremenskih podešavanja
- B Tipka za izbor temperature
- C Tipka za povećavanje izabrane vrijednosti
- D Tipka za smanjivanje izabrane vrijednosti

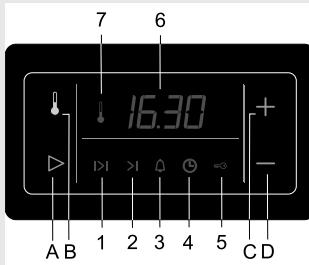
### Pokazivači:

- 1 Trajanje djelovanja pećnice
- 2 Završetak djelovanja pećnice
- 3 Upozoravajući signal (alarm)
- 4 Točno vrijeme
- 5 Zaključavanje - blokada za djecu
- 6 Pokazivač temperature i vremena
- 7 Simbol djelovanja grijača

- Kad uređaj priključite na mrežni napon, ili nakon nestanka električne energije, najprije se kratko ispiše »META« ili »GLAS«, a zatim pokazivač neko vrijeme pulsira. Za djelovanje pećnice morate u tom slučaju najprije tipkama (B i C) podesiti točno vrijeme.
- Svaki dodir tipke popraćen je kratkim zvučnim signalom.
- Uzastopnim dodirom tipke (A) redoslijedom birate različita podešavanja. Kada izabrani simbol na pokazivaču pulsira brzo (treperi u ritmu), tu funkciju možete mijenjati ili podešavati. Nakon 5 sekundi, simbol počne pulsirati sporije i prikazuje podešeno vrijeme. Osvjetljeni simboli su ujedno i izabrani, ali nisu prikazani na pokazivaču. Prikazana je uvijek samo zadnja izabrana vrijednost.
- Ako tipke za podešavanje vrijednosti (C ili D) držite pritisнуте duže vrijeme, promjena vrijednosti se ubrzava.

 Za postizanje boljeg odaziva tipki, uvijek ih dodirujte većom površinom prsta.

- Temperaturu i ostale funkcije možete birati pomoću posebnog gumba koji zamjenjuje dodirivanje tipki programske sata.



#### Podešavanje točnog vremena

- Točno vrijeme na satu postavite dodirom tipke za izbor podešavanja (A). Izaberite simbol (4).
- Dodirom tipki (C i D) izaberite točno vrijeme.
- Podešenost potvrdite ponovnim dodirom tipke (A), ili pričekajte nekoliko sekundi, nakon čega se izabrana vrijednost automatski sama spremi.

#### Podešavanje vremenskih funkcija

Osim podešavanja temperature, elektronski programske sat možete koristiti i za podešavanje vremenskih funkcija. Željeni prikaz birate pritiskom na pripadajuću tipku (A ili B).

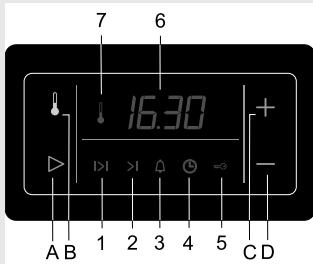
#### Programskim satom možete programirati 3 načina djelovanja pećnice:

- **Podešavanje trajanja djelovanja** - pećnica započne djelovati odmah, i nakon određenog vremena automatski prestane djelovati.
- **Podešavanje završetka djelovanja** - završetak djelovanja pećnice u izabrano vrijeme.
- **Podešavanje odloženog uključenja** - u izabrano vrijeme pećnica automatski započne i završi djelovanje.

### Podešavanje trajanja djelovanja pećnice

U ovom načinu programiranja određujete kako dugo će pećnica djelovati (razdoblje djelovanja). Najduža moguća vrijednost je 10 sati!

- Dodirom tipke (A) izaberite simbol (1). Dodirom tipki (C) i (D) izaberite razdoblje trajanja djelovanja.
- Uključite pećnicu (izbornim gumbom izaberite način i temperaturu djelovanja). Nakon isteka izabraniog vremena, pećnica automatski prestane djelovati (završetak pečenja). Začaje se isprekidan zvučni signal, kojega možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku, a nakon 1 minute isključi se sam.
- Simbol (1) i prikazano vrijeme "0.00" pulsiraju. Ako želite nastaviti pečenje, pritisnite tipku (A) i po potrebi podesite novo vrijeme trajanja.



### Podešavanje završetka djelovanja pećnice

U ovom načinu birate vrijeme kada želite da pećnica prestane djelovati. Najduža mogućnost regulacije je 10 sati od trenutnog točnog vremena.

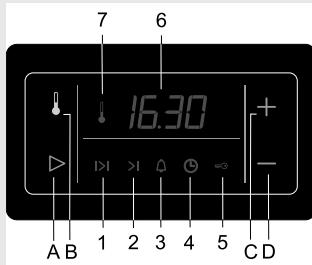
- Provjerite je li sat postavljen na točno vrijeme.
- Dodirom tipke (A) izaberite simbol (2). Na pokazivaču se ispiše trenutno točno vrijeme. Dodirom tipki (C) i (D) izaberite vrijeme završetka djelovanja.
- Uključite pećnicu (izbornim gumbom izaberite način i temperaturu djelovanja). Pećnica započne djelovati odmah i prestaje djelovati u izabrano vrijeme. Začaje se isprekidani zvučni signal kojega možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku, a nakon 1 minute isključi se sam.
- Simbol (1) i prikazani znak ( \_:\_ ) žmirkaju. Ako želite nastaviti pečenje, pritisnite tipku (A) i, po potrebi, podesite novo vrijeme trajanja.

### Podešavanje odloženog uključenja pećnice

U ovom načinu programiranja određujete duljinu djelovanja pećnice (razdoblje djelovanja) i u koje vrijeme želite da pećnica prestane s djelovanjem (završetak djelovanja). Završetak pečenja možete odložiti za najviše 24 sata s obzirom na trenutno točno vrijeme!

- Provjerite je li sat postavljen na točno vrijeme.
- Izbor razdoblja djelovanja: dodirom tipke (A) izaberite simbol (1). Dodirom tipki (C) i (D) izaberite razdoblje trajanja djelovanja.
- Izbor završetka djelovanja: Dodirom tipke (A) izaberite simbol (2). (Na pokazivaču se automatski ispiše zbroj točnog vremena i vremena trajanja djelovanja pećnice). Dodirom tipki (C) i (D) izaberite vrijeme završetka pečenja.
- Sat čeka na početak uključenja pečenja - oba simbola (1 i 2) svijetle.

- Uključite pećnicu (izbornim gumbom izaberite način i temperaturu djelovanja). Pećnica započne pravovremeno automatski djelovati (tada se simbol (2) ugasi) i prestane djelovati u izabrano vrijeme. Začuje se isprekidani zvučni signal kojeg možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku, a nakon 1 minute isključi se sam.
- Simbol (1) i prikazano vrijeme "0.00" pulsiraju. Ako želite nastaviti pečenje, pritisnite tipku (A) i po potrebi podesite novo vrijeme trajanja.



### Podešavanje alarma (upozoravajućeg signala)

Sat možete koristiti samostalno (neovisno o djelovanju pećnice) kao uređaj za upozoravanje isteka unaprijed podešenog vremena.

- Dodirom tipke (A) izaberite simbol (3). Dodirom tipki (C) i (D) izaberite vrijeme alarma. Najdulja mogućnost regulacije je 10 sati.
- Nakon isteka izabranog vremena, začuje se isprekidani zvučni signal kojega možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku a koji se nakon 1 minute isključi sam. Simbol (3) se ugasi.

**⚠ Kod istjecanja upozorenja, zadnja je minuta prikazana u sekundnom intervalu.**

**⚠ Iz sigurnosnih razloga pećnica se nakon određenog vremena pečenja isključi 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.

### Podešavanje jačine zvučnog signala

Jačinu zvučnog signala možete podešavati kada nije aktivirana nijedna vremenska funkcija (prikazuje se samo točno vrijeme).

- Dodirujte tipku (D) oko 3 sekunde, da se pojavi prikaz jačine zvuka i pripadajući zvuk. Oznaka »oooo« znači najvišu razinu zvuka, a simbol »o« minimalnu jačinu. Dodirivanjem tipke (D) redoslijedom birate jednu od četiri razine jakosti zvuka.
- Izabranu jačinu potvrdite dodirom tipke (A), ili ostavite da se nakon nekoliko sekundi podesi automatski.

Sat možete blokirati samo kada već prije imate izabrano neku vremensku funkciju (trajanje djelovanja, završetak djelovanja, ili upozoravajuće odbrojavanje). Pećnica će djelovati normalno ali ne ćete moći mijenjati izabrane regulacije.«

**Uključenje:** dodirom tipke (A) izaberite simbol (5). Dodirom tipke (B ili C) aktivira se blokada za djecu, a na pokazivaču se prikaze poruka "ON". Izbor potvrdite pritiskom tipke (A).

**Isključenje:** Dodirom tipke (C ili D) isključite blokadu a na pokazivaču se prikaze poruka "OFF".

Izbor morate potvrditi pritiskom tipke (A).

- Ako sat zaključate kada nije izabrana nijedna funkcija (samo prikaz točnog vremena), pećnica ne će djelovati i ne ćete moći mijenjati podešene vrijednosti.
- Ako sat zaključate nakon izbora bilo koje vremenske funkcije, pećnica će normalno djelovati ali nećete moći mijenjati podešene vrijednosti.

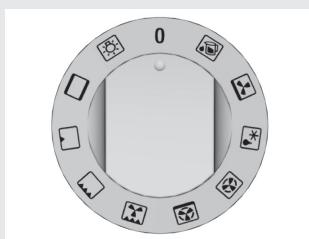
### Smanjen intenzitet osvjetljenosti pokazivača

Jednu minutu nakon isključenja uređaja osvjetljenje pokazivača se smanji.

### Brisanje vremenskih regulacija

- Sve vremenske funkcije možete izbrisati u bilo kom trenutku istovremenim pritiskom senzorskih tipki (C i D) koje morate držati pritisnute najmanje 3 sekunde. Izabrani programi smještaj se prekidaju a sat se vrati u način prikaza točnog vremena.
- Pojedinu izabranu vremensku funkciju možete brisati tako da je najprije izaberete pritiskom tipke (A) a zatim istovremenim pritiskom i držanjem tipki (C i D) funkciju izbrisete. Vremenske regulacije možete izbrisati i postavljanjem vrijednosti na 0.00.

### Upravljanje pećnice

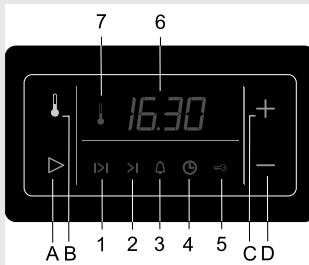


Za upravljanje pećnice služi gumb za uključivanje/isključivanje i izbor načina djelovanja pećnice te elektronski programski sat s prikazom temperature.

Gumb za uključivanje/isključivanje i izbor načina djelovanja pećnice

Okrenite gumb sklopke za biranje na željen sustav pečenja.

### Podešavanje temperature pećnice



Elektronskim programskim satom birate temperaturu pečenja i vremenske funkcije:

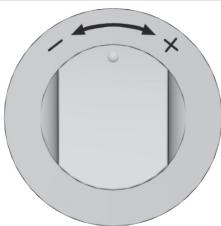
- Dodirnite tipku (B). Na pokazivaču se prikaže prethodno podešena temperatura  $180^{\circ}\text{C}$ , a simbol  $^{\circ}\text{C}$  pulsira nekoliko sekundi. Pećnica počne djelovati.
- Dok simbol  $^{\circ}\text{C}$  pulsira, možete dodirom tipki (C i D) mijenjati odnosno birati novu vrijednost temperature u rasponu od 30 do  $275^{\circ}\text{C}$ , u koracima po  $5^{\circ}\text{C}$ . Temperaturu mijenjate za jedan korak pojediniim dodirima tipke, a ako tipku držite pritisnutu duže vrijeme, promjena temperature se ubrzava.
- Na pokazivaču temperature prikazuje se rastuća temperatura u pećnici u koracima po  $5^{\circ}\text{C}$ . Dok je temperatura pećnice ispod 30

°C, na pokazivaču je ispisano '--- °C'. Prikazan je i simbol (7) koji prikazuje djelovanje grijača.

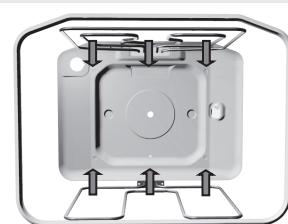
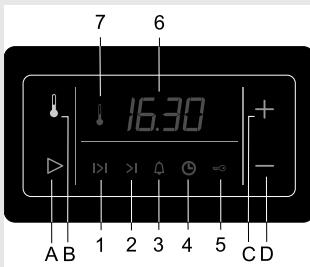
- Kad je podešena temperatura pećnice postignuta, simbol (7) se ugasi i začuje se kratak pisak.
- Tijekom pečenja, temperatura se održava povremenim uključivanjem grijača i prikazivanjem simbola (7).
- Temperaturu pečenja možete mijenjati bilo kad. Najprije dodirnite tipku (B), a zatim birajte novu vrijednost tipkama (C i D).

#### NAPOMENA:

Ako na izbornom prekidaču izaberete samo uključenje osvjetljenja, ono će se upaliti tek kad dodirnete i senzorsku tipku (D).



#### Pećnica može djelovati u sljedećim režimima rada:



#### Osvjetljenje pećnice

Određeni modeli opremljeni su dvjema žaruljama za osvjetljenje pećnice: jedna je na stražnjoj stjenci gore, a druga se, dodatna bočna žarulja, nalazi na sredini desne bočne stjenke.

Najprije okrenite gumb izbornog prekidača u položaj za osvjetljenje a zatim aktivirajte osvjetljenje jednim kratkim okretom gumba (- +) ili pritiskom na tipku za izbor temperature (B).

Kod svih drugih načina djelovanja, osvjetljenje pećnice uključi se automatski prilikom izbora načina djelovanja.

#### 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.



#### **Veliki žar (roštilj)**

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

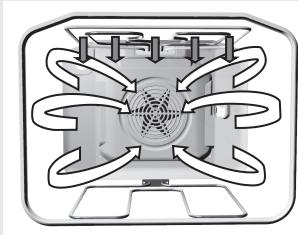
Ovaj način djelovanja omogućuje pripremu manjih komada mesa na žaru, kao npr. goveđi odrezak (steak), kobasice, razni odresci, kotleti, i sl.



#### **Žar**

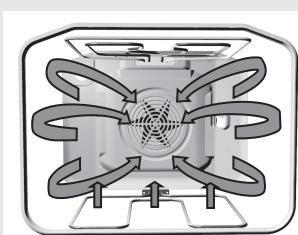
Djeluje samo infra grijач, koji je dio velikog žara.

Prikladan je za pripremu manje količine toplih sendviča (toast), lovačkih kobasicica, i slično.



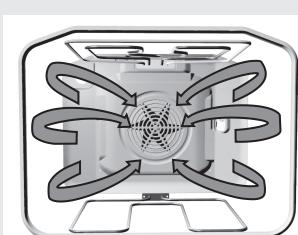
#### **Žar s ventilatorom**

U tom načinu djelovanja u pogonu su istovremeno infra grijач 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 kožice.



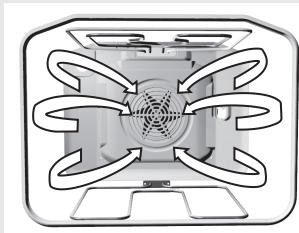
#### **Vrući zrak i donji grijач**

U ovom načinu djelovanja rade istovremeno donji grijач 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 tjesteta, te nabujak od sira.



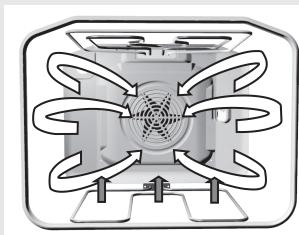
#### **Vrući zrak**

U ovom režimu djeluju okrugli grijач i ventilator, smješten na stražnjoj stjenci 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.



#### **Odmrzavanje**

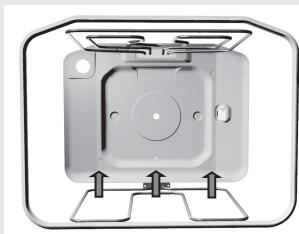
U ovom režimu zrak kruži bez uključenih grijaca. Djeluje samo ventilator. Koristi se samo za odmrzavanje smrznute hrane. Najprije okrenite gumb izbornog prekidača na poziciju za odmrzavanje, a zatim jednim kratkim okrećem gumba (- +) aktivirajte odmrzavanje (ili pritiskom na tipku za izbor temperature (B)).



#### **Donji grijач i ventilator**

U tom načinu istovremeno rade donji grijac i ventilator. Ovakav način grijanja prikladan je za pečenje niskih kolača od dizanog tjestera, 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.



#### **Donji grijач/Aqua Clean**

Toplotu isijava samo donji grijac, 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 grijac možete koristiti i za čišćenje pećnice. Detalje s tim u vezi naći ćete u poglavljju 'Čišćenje i održavanje'.



#### **Gornji grijac**

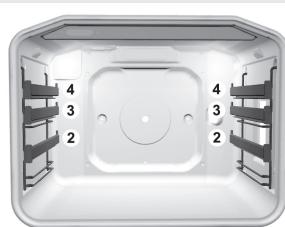
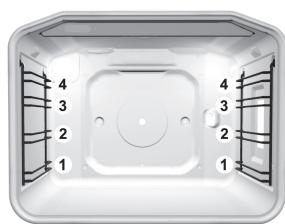
Toplotu isijava samo grijac na gornjoj strani. Upotrebljavajte ga kada želite jače zapeći gornju stranu jela (npr. za dodatnu hrskavu koricu, odnosno zlatno smeđu boju).

### **Isključivanje pećnice**



Nakon završenog pečenja, okrenite izborni prekidač na nulu. Iz sigurnosnih razloga, isključite i temperaturu na programskom satu. To napravite tako da istovremeno pritisnete tipke (C i D) i držite ih 3 sekunde. Time se prekinu i izbrišu sva vremenska podešavanja sata (vidi poglavlje »Podešavanje vremenskih funkcija«); sat se vrati na prikaz točnog vremena. Podešavanja možete izbrisati i tako da smanjite temperaturu na 30 °C i zatim još jednom pritisnete tipku (D).

## 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 vodilicama opremljene su 2, 3 i 4. razina. Kod žičanih vodilica, rešetku i tepsije morate uvijek uvući u vodilice, koje su određene žičanim profilima.

## Teleskopske vodilice (ovisno o modelu):

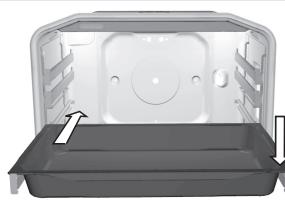
Teleskopskim vodilicama opremljene su 2, 3 i 4. razina. Teleskopske vodilice nalaze se lijevo i desno u pećnici na tri razine.



Razine izvlačenja sadrže (ovisno o modelu):

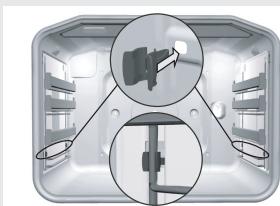
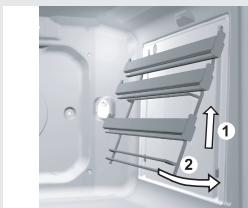
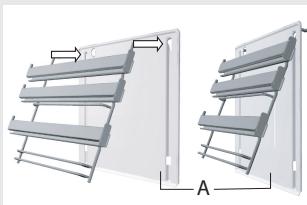
- tri djelomično izvučene vodilice;
- jednu potpuno i dvije djelomično izvučene;
- tri potpuno izvučene vodilice.

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

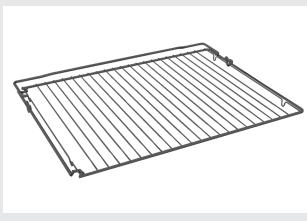


- Prilikom umetanja rešetke ili pladnja za pečenje najprije izvucite teleskopske vodilice jedne razine.
- Rešetku, odnosno pladanj postavite na izvučene tračnice i gurnite ih rukom unutra do kraja. Vrata pećnice zatvorite tek pošto ste teleskopske vodilice pogurnuli dokraj u pećnicu.

## **Ulošci za jednostavno čišćenje (ovisno o modelu):**



## **Pribor pećnice (ovisno o modelu)**



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

### **Montaža:**

- Skinite žičane, odnosno teleskopske vodilice (vidi poglavlje 'Skidanje teleskopskih i žičanih vodilica').
- Vodilice (žičane, odnosno teleskopske) nataknite 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 stjenci 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.

**⚠ Na rešetki i na vodilicama napravljena je sigurnosna kopča, stoga morate rešetku prilikom izvlačenja uvijek malo uzdignuti kad ova dođe do točke gdje se zakvači za kopču.**



**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**



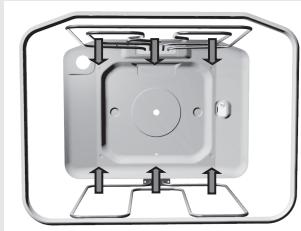
Ugrađeni filter za masnoću, postavljen na stražnjoj stjenci pećnice, štiti ventilator, okrugli grijач i pećnicu pred neželjenim mazanjem masnoćama. Filter uvijek namjestite kad pečete meso. Ako pečete kolače, uvijek ga odstranite! Namješten filter kod pečenja orehnjače može biti uzrok slabijim rezultatima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

## Pečenje kolača

- Za pečenje kolača upotrebjavajte gornji i donji grijач , vruć zrak , ili ventilator s donjim grijачem . Upravljanje pećnice na izabranom režimu ovisno je o modelu pećnice.
- Kod pečenja kolača morate filter za masnoću uvijek odstraniti iz pećnice!

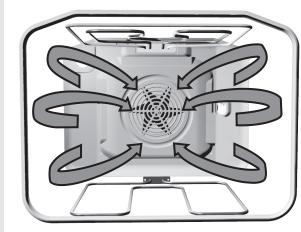
### Upute

- 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 grijачem

- Koristite samo jednu razinu pečenja.
- Gornji/donji grijач 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 vodilice 2 i 3. Prikladan je i za vlažne kolače i voćne torte (pečenje na jednoj razini).

- Temperatura je obično niža nego kod pečenja s gornjim/donjim grijачem (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 pladanji, stoga ćete morati jedan kolač izvaditi prije nego drugi (posuda u gornjoj vodilici).
- Sitne kolačiće, kao što su keksi, pripremite po mogućnosti jednakе debljine i visine. Neravnomjerni keksi 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 blijed**

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

##### **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**

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

**Pečenje mesa**

- Za pečenje mesa upotrebjavajte gornji i donji grijač, ili vrući 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 posude 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 izbjegnete rošenje i koroziju.

**Tabela za pečenje mesa gornjim/donjim grijačem ili vrućim zrakom**

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

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

## **Pečenje na žaru (roštilj) i zapečenost**

- Prilikom pečenja na roštilju budite posebno oprezni. Zbog visoke temperature infra grijaca, 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 kobasicu). Da bi sprječili opekotine na koži i očima, upotrebjavajte 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 grijaćem 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 grijач (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 umetnите 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 upotrebjavajte 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 prijavština 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 nataknite na okretni ražanj i na obje strane zabodite u meso priložene vilice, tako da meso bude dobro pričvršćeno, a zatim stegnjite 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 poklopcom. 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 grijач 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.)
<b>Meso i kobasice</b>					
4 odreska, goveđi file, krvavo	180g/kom	4	240	-	14-16
4 odreska, goveđi file, roza	"	4	240	-	16-20
4 odreska, goveđi file, prepećeno	"	4	240	-	18-21
4 odreska, svijjeća 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 kobasicice za roštanj	100g/kom	4	240	-	11-14
3 komada mesnog sira	200g/kom	4	240	-	9-15
1/2 piletina	600g	2	-	180-190	25 (1.strana) 20 (2.strana)
<b>Ribe</b>					
Odresci lososa	600	3	240	-	19-22
4 pastrve	200g/kom	2	-	170-180	45-50
<b>Dvopek</b>					
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
<b>Meso/perad</b>					
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 plećka	1500	2	-	150-160	120-160
Svinjska goljenica	1000	2	-	150-160	120-140
Pržolica/goveđi file	1500	2	-	170-180	40-80
<b>Zapećeno (gratinirano) povrće</b>					
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 piletina na rešetku.

Kad pečete meso u posudi za pečenje (tepsiji), 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.

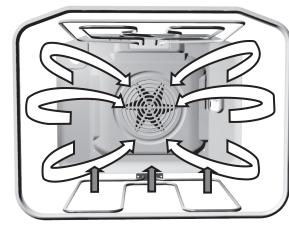
\* Ako želite, možete koristiti i ražanj (vidi upute za ražanj);

\*\* Povrće prethodno najprije dopola skuhajte i prelijite bešamelom i naribanim sirom. Manji stakleni pladanji 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.)
<b>Meso i kobasice</b>					
2 odreska, govedi 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 kobasicice za roštilj	100g/kom	4	240	-	11-14
4 sendviča		4	240	-	5-7
Popečen kruh (toast)		4	240		3-4
3 pastrve	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

## Ukuhavanje

**Za ukuhavanje koristite donji grijач zajedno s ventilatorom**

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

Koristite uobičajene staklenke za ukuhavanje, sa gumenim obručima i staklenim poklopциma. Ne smijete koristiti staklenke sa poklopциma 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.

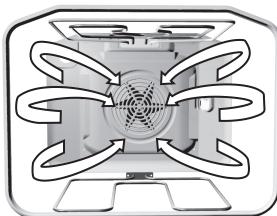
- Upotrebljavajte samo svježe namirnice.
- U duboku posudu za pečenje naliјte približno 1 litru vruće vode (cca 70°C), da u pećnicu nastane potrebna vlaga. Staklenke postavite u pećnicu tako da se ne dodiruju stjenci pećnice (vidi sliku). Gumene obruče prije uporabe smočite.
- Duboku posudu za pečenje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

**Tabela ukuhavanja**

Namirnice za ukuhavanje	Količina	Donji grijач / ventilator T=170-1800C, dok ne proključa do pojave mjeđuriča u staklenkama (u min.)	Nakon što je proključalo – kad se pojave mjeđuriči	Vrijeme mirovanja u pećnici (u min.)
<b>Voće</b>				
Jagode	6x1 liter	pribl. 40-55	isključite	25
Košutnjavo voće	6x1 liter	pribl. 40-55	isključite	30
Kompot	6x1 liter	pribl. 40-55	isključite	35
<b>Povrće</b>				
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 da li se u staklenkama za ukuhavanje vide mjeđuriči. Važno: pazite na trenutak, kad tekućina u prvoj staklenki počne stvarati mjeđuriči.

### Odmrzavanje



- Kruženjem zraka u pećnici pospješite odmrzavanje smrznute hrane. U tom smislu postavite pećnicu u način djelovanja 'Odmrzavanje'.



**Nehotičnim aktiviranjem gumba za podešavanje temperature zasvijetli kontrolna lampica pećnice, no grijaci neće biti uključeni.**

- Za odmrzavanje podesne su torte s vrhnjem i kremom od maslaca, kolači, peciva, kruh, žemičke, te duboko smrznuto voće.
- Meso i perad iz higijenskih razloga ne odmrzavajte u pećnici. Ako je moguće, namirnice više puta okrenite ili promiješajte, da se ravnomjernije 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 krpnu. Sredstvo nanesite na krpnu i obrišite nečistoću, zatim isperite vodom. Sredstva za čišćenje ne nanosite neposredno na površine. Ne upotrebljavajte gruba sredstva za čišćenje i oštре predmete, koji uzrokuju ogrebotine.

## Aluminijске površine aparata

Aluminijске dijelove aparata čistimo tekućim, neabrazivnim sredstvima za čišćenje tih površina, koristeći meku Vileda krpnu. Sredstvo nanesite na krpnu 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.

## Čišćenje

### 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: nakon što se je pećnica ohladila, gumb za izbor režima djelovanja okrenite u položaj  čišćenja. Gumb za izbor temperature postavite na 70°C. U stakleni ili u plitki pekač ulijte 0,6 litre vode, i umetnите ga u donju vodilicu. 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 vsakim čišćenjem ohlajena.

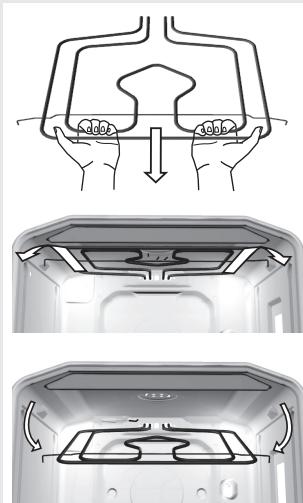
- Pećnicu pred svakim čišćenjem potpuno ohladite.
- Pećnicu i dijelove pribora očistite nakon svake upotrebe, da se prljavština ne zagori.
- Masnoću najlakše odstranite topлом sapunicom, kad je pećnica još topla.
- Tvrdokornu ili jaču prljavštinu odstranite uobičajenim sredstvima za pećnice. Pećnicu temeljito obrišite čistom vodom, da odstranite sve ostatke deterdženta.
- Ne upotrebljavajte agresivna sredstva, kao što su grube sružve 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 grijave 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 oštrih 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 grijач.
- Prije spuštanja gornjeg grijaća morate obavezno štednjak isključiti iz električne mreže, tako da odvijete osigurač ili isključite glavni prekidač.
- Grijач mora biti ohlađen, jer postoji opasnost opekotina!
- Grijач se u spuštenom položaju ne smije koristiti!

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

Nakon čišćenja grijać 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

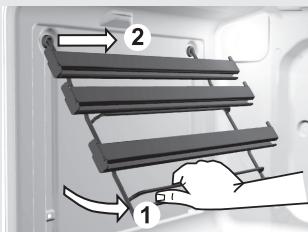
Pećnica, unutrašnja strana vrata pećnice, i posude prevučeni su posebnim emajлом, koji ima glatkou i otpornu površinu. Ovaj specijalan sloj omogućuje olakšano čišćenje na sobnoj temperaturi.

## Skidanje teleskopskih vodilica

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.

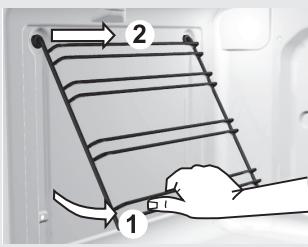
## Održavanje (ovisno o modelu)



- 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 mesta obrnutim redoslijedom.



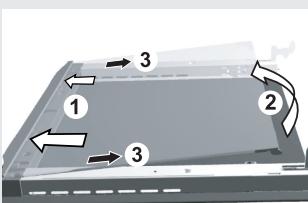
**Skidanje žičanih vodilica**

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.

**SKIDANJE UNUTRAŠNJEga STAKLA VRATA – VAŽI ZA MODELE PREMIUM S POTPUNO STAKLENIM VRATIMA (izvedba a i b)**

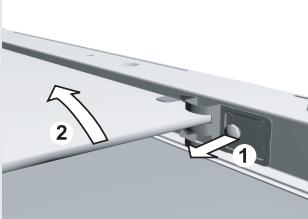
Stakla vrata možete očistiti i sa unutrašnje strane, ali ih je potrebno odstraniti (pogledati poglavlje Skidanje i namještanje vrata pećnice).



a)

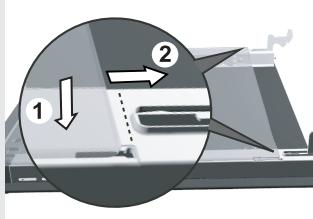
- Staklo vrata uhvatite na donjem rubu, lagano ga povucite k sebi, i malo nadignite. Ne previše! Najviše 10 mm, toliko da se jezičac nosača stakla izvadi iz zljeba (slika 1).
- Odstranite staklo (u smjeru strelice 3).

slika 1

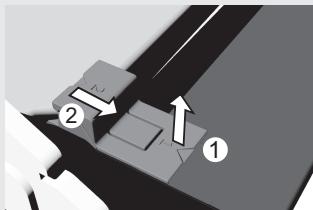


- Unutrašnje treće staklo (imaju samo određeni modeli) odstranite tako da najprije otpustite vijke na nosačima stakla, i zatim ga podignite (slika 2). Prijе čišćenja skinite i nosače.

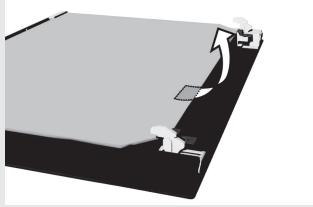
slika 2



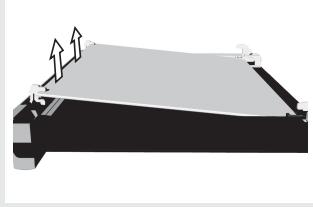
slika 3



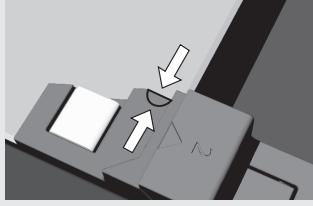
slika 1



slika 2



slika 3



slika 4

- Vrata postavite nazad obratnim redoslijedom.

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

b)

- Lagano uzdignite nosače na lijevoj i desnoj strani vrata (oznaka 1 na nosaču), a zatim ih povucite u stranu od stakla (oznaka 2 na nosaču) (slika 1).

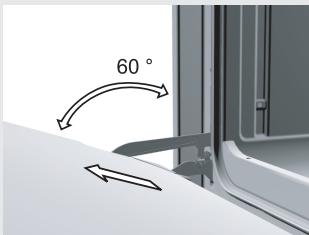
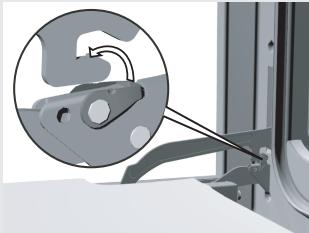
- Staklo vrata uhvatite na donjem rubu, lagano ga uzdignite da se izvuče iz nosača, i odstranite (slika 2).

- Unutrašnje treće staklo (imaju ga samo određeni modeli) skidate tako da ga uzdignite i izvadite. Odstranite i gumice na staklu (slika 3).

- Vrata namjestite natrag u ležište obrnutim redoslijedom.

**Napomena:** staklo umetnite nazad tako da se oznake

(symbol polumjeseca) na vratima i na staklu prekriju (slika 4).



## SKIDANJE I NAMJEŠTANJE VRATA PEĆNICE S GRANIČNIM STOŽEROM

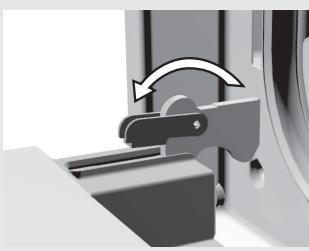
- Vrata pećnice potpuno otvorite. Spone nosača donjih stožera na obje strane vrata podignite u okomiti položaj, i zataknite ih na kuke gornjih nosača stožera.
- Vrata pećnice zatim polagano pritvorite do polovine i lagano ih izvucite. Vrata namjestite u obrnutom vrsnom redu.
- Uvucite ih u napola otvorenom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

## SKIDANJE I MONTIRANJE VRATA PEĆNICE S JEDNOOSNOM ŠARKOM (ovisno o modelu)

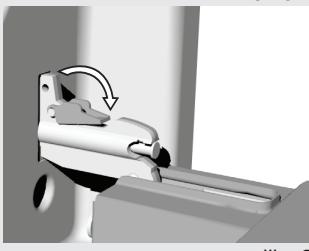
- a) Klasično zatvaranje
- b) **GentleClose** – sustav ublažava nalet (udarac) kod zatvaranja vrata, te omogućuje jednostavno, taho i nježno zatvaranje. Lagani pomak (do kuta  $15^\circ$  - obzirom na zatvoreni položaj vrata) dovoljan je da se vrata automatski i meko zatvore.



**Ukoliko je snaga zatvaranja vrata prevelika, učinak sustava Gentleclose se smanjuje, odnosno dolazi do sigurnosnog popuštanja.**



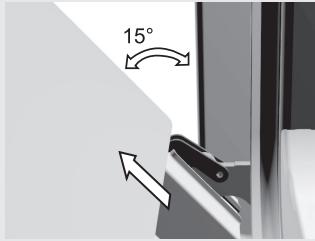
slika 1



slika 2

- Vrata pećnice u potpunosti otvorite i okrenite skidajuće zasune do kraja unazad - važi za klasično zatvaranje vrata (slika 1).

- Kod sustava zatvaranja vrata **GentleClose** okrenite skidajuće zasune nazad za  $90^\circ$  (slika 2).



slika 3

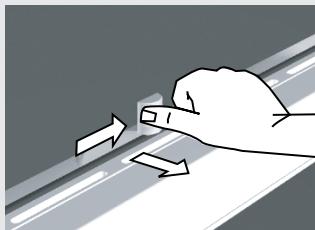
- Vrata zatim polagano zatvarajte da spone sjednu u zareze. Poluotvorena vrata približno 15° malo nadignite i izvucite iz objiu ležišta stožera na aparatu (slika 2).
- Namještanje je u obrnutom vrsnom redu. Vrata uvucite pod kutom otrilike 15° u ležišta stožera na prednjoj strani i gurajte naprijed i 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 dokraj 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 osvjetljenje 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 pregorjelu žarulju zamijenite novom. Privijete poklopac nazad u obrnutom smjeru.



U ovaj uređaj ugrađene su posebne vrste žarulja, namijenjene isključivo uporabi u kućanskim uređajima i nisu podesne za osvjetljenje prostorija u stanu, odnosno u kućanstvu.

## Posebna upozorenja i javljanje grešaka

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

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

Nestrucni 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 da li ih možete otkloniti sami, koristeći se savjetima iz ovih uputa.

### Važno

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

Upute sačuvajte tako da mogu uvijek biti na dohvatu. 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.
Kučni osigurač često izbacuje...	• Pozovite servis ili stručno osposobljenu osobu!
Osvjetljenje pećnice ne radi...	• Zamjena žarulje u pećnici opisana je u poglaviju "Zamjena dijelova aparata".

Pećnica se ne zagrije...	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dali ste pravilno podešili temperaturu i sistem grijачa?</li> <li>Dali su vrata pećnice zatvorena?</li> </ul>
Kolač je slabo pečen...	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dali ste odstranili filter za masnoću?</li> <li>Dali ste se držali uputstava i savjeta iz poglavlja "Pečenje kolača"?</li> <li><b>Dali ste se precizno držali uputstava iz tabele pečenja?</b></li> </ul>
Programski sat pokazuje čudne vrijednosti, ili se nekontrolirano uključuje i isključuje...	<ul style="list-style-type: none"> <li>U ovom slučaju isključite štednjak iz električne mreže za nekoliko minuta (odvijte osigurač, ili isključite glavni prekidač), zatim ga ponovno priključite na mrežu i podešite točno vrijeme.</li> </ul>
Ekran programskega sata treperi...	<ul style="list-style-type: none"> <li>Došlo je do prekida električne energije, ili je aparat upravo bio priključen na električno napajanje. Sva podešena vremena su izbrisana.</li> <li>Podesite točno vrijeme, da pećnica može započeti s djelovanjem.</li> <li>Nakon završetka djelovanja, pećnica se isključi a sat pulsira. Izvadite jelo iz pećnice i isključite sat.</li> </ul>
Kontrolna lampica ne svijetli...	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dali ste aktivirali sve potrebne gume?</li> <li>Dali se je isključio kućni osigurač?</li> <li>Dali ste pravilno podešili gumb za podešavanje temperature ili izbor načina djelovanja pećnice?</li> </ul>

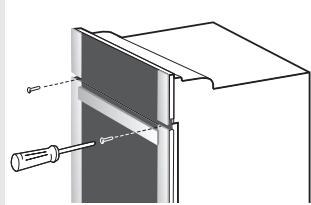
Ako ni usprkos gornjim savjetima niste uspjeli otkloniti smetnje, pozovite ovlašteni servis. Otklanjanje kvara, odnosno reklamacije koja je nastala zbog nepravilnog priključenja ili nepravilne upotrebe aparata, nije predmet garancije. U tom slučaju troškove popravka krije korisnik sam.

## Upute za ugradnju i priključenje

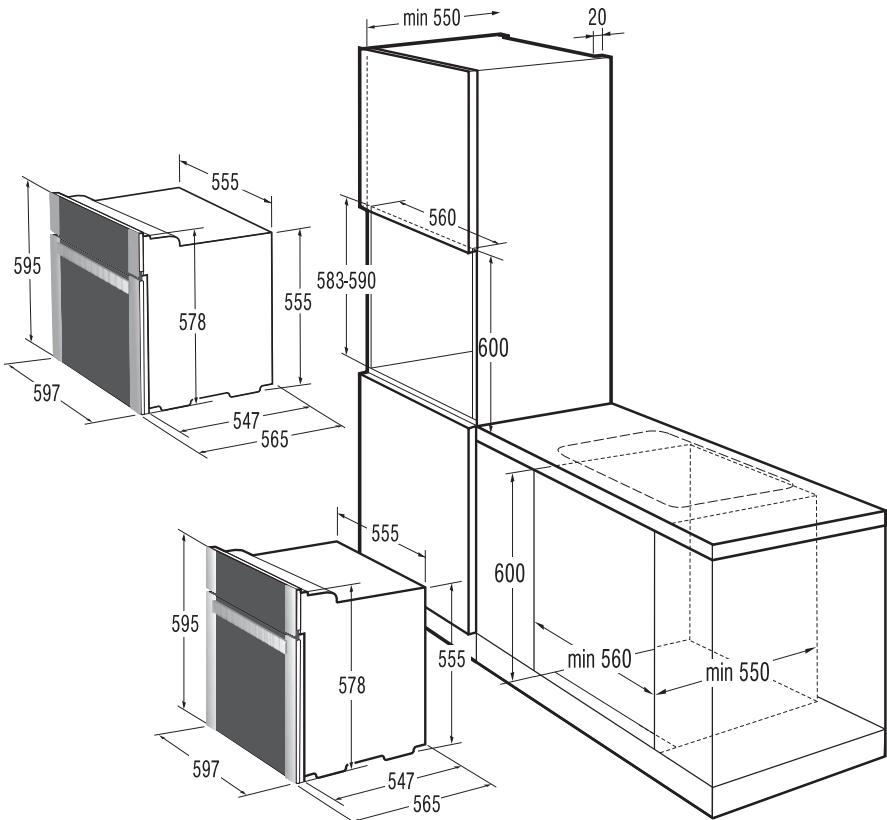
### Važna upozorenja

- Priklučenje smije izvršiti samo stručno osposobljena osoba.
- U električnoj instalaciji mora obvezno 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, ljepila, odnosno obloge kuhinjskog elementa iz umjetne mase, uz kojeg je postavljen aparat, moraju biti obrađene toplotno postojanim ljepilima ( $>75^{\circ}\text{C}$ ), inače se zbog slabije temperaturne otpornosti mogu izobličiti.
- Ambalažni materijal (plastičnu foliju, stiropor, čavle, itd...) potrebno je ukloniti izvan domaćaja djece, jer predstavljaju potencijalnu opasnost. Manje dijelove djeca mogu прогутати, a folijom bi se mogli ugušiti.

## Ugradnja aparata



- Furnir, odnosno obloge ugradbenog kuhinjskog elementa moraju biti obrađene toplotno postojanim ljeplima (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 kojem 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 stjenke elementa, odnosno emajl aparata.

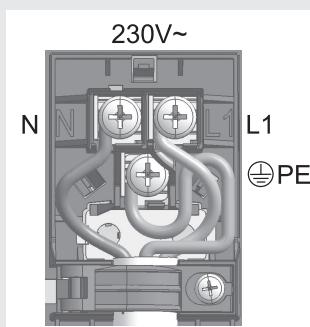
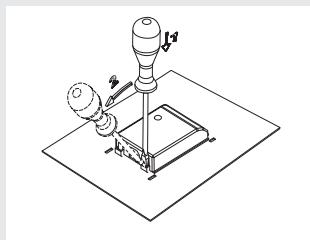


## Priklučenje

Priklučenje aparata smije izvesti samo serviser ili ovlašteni električar!

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.
- Priklučni napon korisnika (230 V prema N) mora provjeriti stručna osoba s napravom za mjerjenje!
- 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.



### Postupak

- Na stražnjoj stjenci aparata izvijačem otvorite poklopac priključne spone. Pritom izvijačem otpustite kvačice s lijeve i desne donje strane priključne spone.
- Priklučni 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 spone.
- Priklučenje 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.

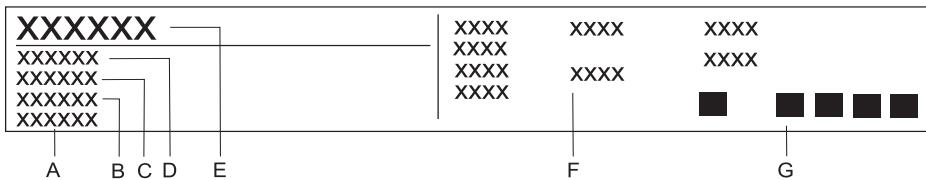
N = neutralni vodič. Boja vodiča je obično modra.

Pazite na pravilno N-priklučenje!

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 UTJEĆU NA  
FUNKCIONALNOST APARATA.

Upute za uporabu uređaja možete naći i na našoj internetskoj stranici: [www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />

EVP\_EPTTD



A standard linear barcode is positioned horizontally in the center of the page. It consists of vertical black bars of varying widths on a white background.

279032

hr (08-16)