

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.

Važno - Pročitajte prije početka korištenja uređaja.....	3
Opis aparata.....	5
Pećnica.....	6
Priprema hrane	14
Čišćenje i održavanje	23
Posebna upozorenja i javljanje grešaka	30
Upute za ugradnju i priključenje	31
Tehnički podaci	34

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 oštre metalne strugalice, jer njima možete oštetiti 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 programskih satova ili posebnih nadzornih sistema.

Upozorenja

- Uređaj smije priključiti samo servis ili ovlaštenu stručnjak.
- U slučaju nestručnih popravaka ili zahvata na uređaju postoji opasnost ozbiljnih ozljeda ili oštećenja uređaja. Popravke smije obavljati isključivo servis ili ovlaštenu stručnjak.
- Priključni kablovi uređaja u blizini mogu se oštetiti 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.

- Naročito 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

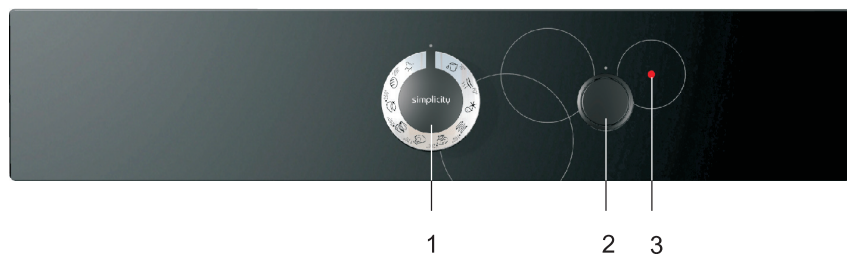
Aparat je namijenjen uobičajenoj pripremi hrane u domaćinstvu i u druge svrhe se ne smije upotrebljavati! Pojedine mogućnosti uporabe opisane su u nastavku ovih uputstava.

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



- 1 Gumb za uključenje/isključenje i izbor načina djelovanja pećnice
- 2 Gumb za podešavanje temperature pećnice
- 3 Kontrolna lampica pećnice. Svijetli dok se pećnica zagrijava, i ugasi kad je izabrana temperatura postignuta (imaju samo određeni modeli).

(samo određeni modeli)

Rashladni ventilator

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

Uvučeni gumb

- Gumb najprije lagano gurnite da iskoči, a zatim izaberite i podesite način djelovanja i temperaturu u pećnici ili snagu djelovanja štednjaka.
- Nakon svake upotrebe okrenite gumb u isključeni položaj i pogurnite ga u uvučeni položaj.

Pećnica

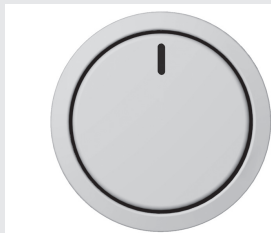
Prije prve upotrebe

- 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.
- **Napomena:** nakon završenog pečenja rashladni ventilator prestaje s radom. Ako jelo ostavite u pećnici, može se stvarati vlaga koja uzrokuje kondenzat na čelnoj ploči i na vratima pećnice. Vlagu možete spriječiti tako da gumb izbornog prekidača za neko vrijeme prebacite na osvjettljenje. Tako će rashladni ventilator i dalje djelovati i hladiti pećnicu, te spriječiti nastanak kondenzata.

Upravljanje pećnicom



Za upravljanje pećnice namijenjeni su gumb za uključenje/isključenje i izbor načina djelovanja pećnice, te gumb za izbor temperature.

Gumb za izbor temperature.



Okrenite gumb izbornog prekidača na traženi sustav pečenja ili izbor hrane.

Gumb možete koristiti na dva načina:

Pečenje preko izbora hrane, ili načina djelovanja

Pećnica može funkcionirati na slijedeće načine:



Pečenje preko izbora hrane, ili načina djelovanja

Ovaj način koristite kad želite pripremiti izabranu vrstu i količinu hrane. Pritom sami izaberete sustav zagrijavanja i temperaturu. Predodređene vrijednosti temperature možete proizvoljno mijenjati.

Tabela pečenja za izabranu hranu

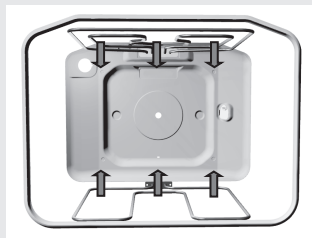
Simbol	Jelo/ Funkcija	Tvornički izabrana temperatura (°C)	Maksimalna moguća izabrana temperatura (°C)	Predviđeno vrijeme pečenja (h/min)	Količina (kg)	Vodilica (odozdo)	Upozorenje	Tvornički izabran način djelovanja
	Kotleti, ribe (veće porcije)	240	275	0:25	4x0,2	4 3*	Pečenje na rešetki u vodilici 4, 3* sa zatvorenim vratima (u vodilici 2 posuda za sakupljanje kapajuće masnoće). Na polovini vremena meso je potrebno okrenuti.	
	Kotleti, ribe (manje porcije)	240	275	0:23	2x0,2	4 3*	Pečenje na rešetki u vodilici 4, 3* sa zatvorenim vratima (u vodilici 2 posuda za sakupljanje kapajuće masnoće). Na polovini vremena meso je potrebno okrenuti.	
	Pile	170	275	1:05	1	2	Pečenje pileta na rešetki na 2 vodilici, posuda za sakupljanje masnoće je stavljena u donju vodilicu.	
	Pica	200	275	0:19	1x0,5	2	Pečenje u niskom modelu.	
	Kolačići, keksi	160	275	0:26	2x0,3	2,3	Pečenje u niskim modelima na 2 razine istovremeno.	
	Kruh	200	275	0:55	1	2	Pečenje u niskom modelu.	
	Odleđivanje	-	-	-	-	2	Namirnice postavite na rešetku, posuda za sakupljanje kapajuće masnoće je stavljena u donju vodilicu.	
	Čišćenje	70	90	0:30	-	2	U model ulijte 0,5 l vode i stavite ga u donju vodilicu. Nakon 30 min. ostaci hrane na emajlu pećnice omekšaju toliko da ih možete obrisati vlažnom krpom.	
	Brzo zagrijavanja	160	275	-	-	-	Nije prikladno za pečenje jela.	
	Podgrijavanje servisa	60	230	-	-	2		

Napomena: Simbol hrane koji sadrži točku, znači da je za pečenje potrebno prethodno zagrijati praznu pećnicu do postignute temperature. Za veliki i mali gril pećnica se prethodno zagrijava 5 minuta.

Osvjetljenje pećnice

Kod nekih modela postavljene su dvije žarulje za osvjetljenje pećnice: jedna na stražnjoj stijenci gore, a druga dodatna bočna žarulja nalazi se na sredini desne bočne stijenke.

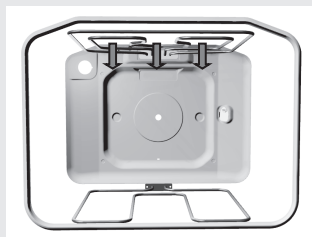
Osvjetljenje pećnice možete uključiti neovisno o ostalim funkcijama. U svim ostalim režimima djelovanja osvjetljenje pećnice uključi se automatski, izborom načina djelovanja.



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.

Tvornički podešena temperatura je 200°C.



Žar - roštilj

Djeluje samo infra grijač koji je u sastavu velikog žara. Koristite ga za pečenje manje količine sendviča, pivskih kobasica, dvopeka, i sl.

Predodređena temperatura 240°C.

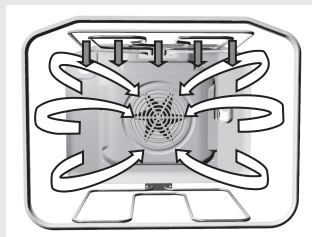


Veliki žar (roštilj)

U tom načinu djelovanja aktivan je gornji grijač i infra grijač. Toplota 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.

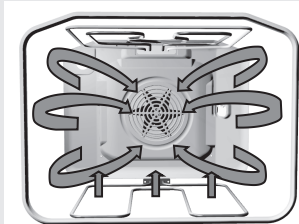
Tvornički podešena temperatura je 240°C.



Žar 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.

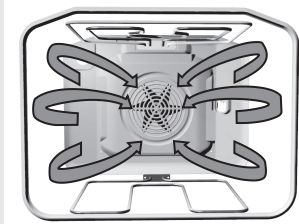
Tvornički podešena temperatura je 170°C.



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.

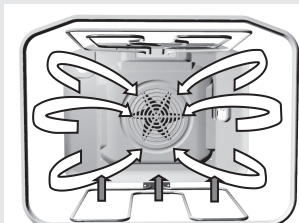
Temperature pečenja niže su od klasičnog sistema.

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 djeluju donji grijač i ventilator. Namijenjen je za zagrijavanje tanjura, a upotrebljiv je i za pečenje nisko dizanih kolača te ukuhavanje voća i povrća.

Koristite 1. vodilicu odozdo i ne previsoke modele, da topao zrak može kružiti i po gornjoj strani jela.

Predodređena temperatura 60°C.



Donji grijač

Donji grijač koristite za čišćenje pećnice.

Detalje u vezi čišćenja možete pročitati u poglavlju Čišćenje i održavanje.

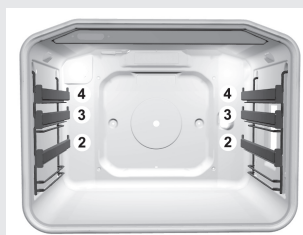
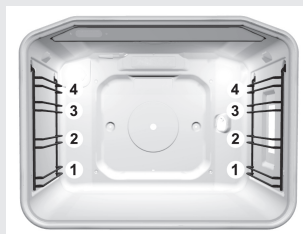
Toplotu isijava samo grijač postavljen na donjoj strani pećnice.

Ovaj način djelovanja izaberite kad želite jače zapeći donju stranu kolača (na primjer pečenje vlažnog kolača s voćnim nadjevom).

Isključenje pećnice

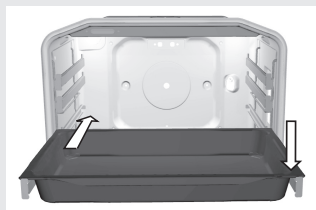
Nakon završetka pečenja okrenite izborni prekidač u nulti položaj. U stanju isključene pećnice se na pokazivaču temperature prikazuje opadanje temperature do 50°C.

Razine pečenja (ovisno o modelu):

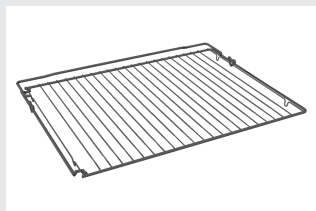


- Pribor (rešetka, niski i duboki pladanj za pečenje) možete umetnuti u pećnicu na 4 različite razine.
- Vodite računa, da se razine pečenja uvijek računaju odozdo nagore (pojedine razine pečenja opisane su u tablicama u nastavku)!
- Vodilice su **vučene, žičane ili teleskopske** (ovisno o modelu aparata). 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):



Pribor pećnice (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 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.

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.

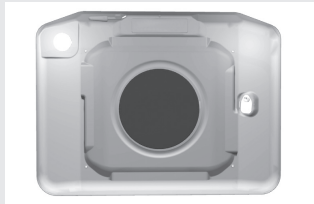
Niska posuda za pečenje namijenjena je samo pečenju kolača i peciva.



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.

Filtar za masnoću



Ugrađeni filter za masnoću, postavljen na stražnjoj stijenci pećnice, štiti ventilator, okrugli grijač 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 upotrebljavajte gornji i donji grijač , vruć zrak , ili ventilator s donjim grijačem . 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 najrodnijeg kolača.

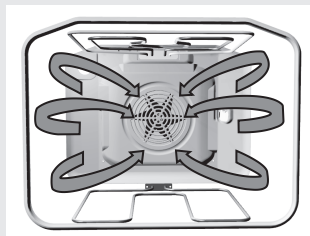
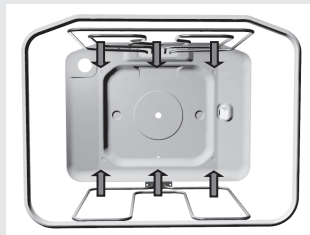
Pečenje peciva gornjim/donjim grijačem

- 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 vodilice 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 vodilici).
- Sitne kolačiće, kao što su kekxi, pripremite po mogućnosti jednake debljine i visine. Neravnomjerni kekxi 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 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



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
Žemičke*	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 pećnicu*	2	200-220	2	170-180	20-35
Kroketi za pećnicu	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

Pečenje mesa

- 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 smisljeno, da započnete peći tako, da gornju stranu pečenja okrenete nadalje.
- 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

Vrsta mesa	Težina (u g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (u °C) <input type="checkbox"/>	Vodilica (odozdo)	Temperatura (u °C) <input checked="" type="checkbox"/>	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
Smeća 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 duboki model; manje modele postavite na rešetku koju gurnete u 1. vodilicu – ; 1 - 2 vodilica . (Duboki model ne smijete stavljati u vodilicu 1).

- 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.

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 roštij	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.

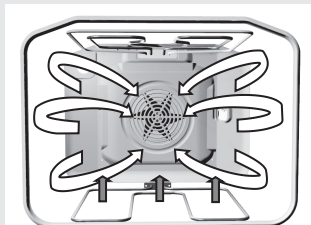
* Ako želite, možete koristiti i ražanj (vidi upute za ražanj);

** 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

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 obročima 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.

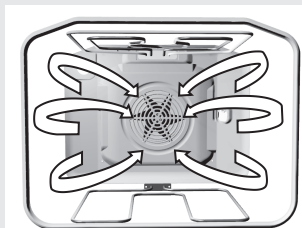
- Upotrebljavajte samo svježije namirnice.
- U duboku posudu za pečenje nalijte približno 1 litru vruće vode (cca 70°C), da u pećnici nastane potrebna vlaga. Staklenke postavite u pećnicu tako da se ne dodiruju stjenici pećnice (vidi sliku). Gumene obruče prije uporabe smočite.
- Duboku posudu za pečenje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

Tabela ukuhavanja

Namirnice za ukuhavanje	Količina	 Donji grijač / ventilator T=170-1800C, dok ne proključa do pojave mjehurića u staklenkama (u min.)	Nakon što je proključalo – kad se pojave mjehurići	Vrijeme mirovanja u pećnici (u min.)
Voće				
Jagode	6x1 liter	pribl. 40-55	isključite	25
Koštunjavo 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 pospješite odmrzavanje smrznute hrane. U tom smislu postavite pećnicu u način djelovanja 'Odmrzavanje'.
- 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 krpu. Sredstvo nanosite 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 nanosite 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: nakon što se je pećnica ohladila, gumb za izbor režima djelovanja okrenite u položaj  čišćenja. U stakleni ili u plitki pekač ulijte 0,6 litre vode, i umetnite 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:

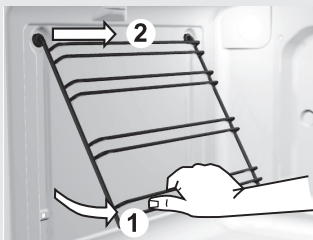
Pećnica naj bo pred svakim čišćenjem ohlajena.

- 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.

Održavanje (ovisno o modelu)



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.

Pribor

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

Filtar za masnoću (samo određeni modeli)

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

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.
- 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.

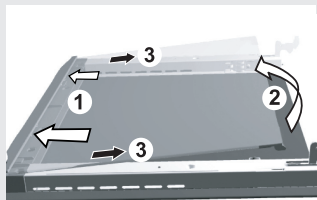
Skidanje žičanih vodilica

Za lakše čišćenje stranica pećnice, žičane vodilice možete skinuti.

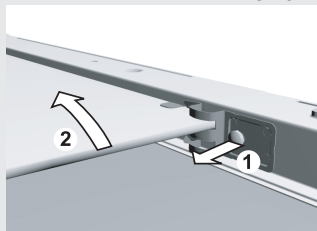
- Vodilice na donjoj strani okrenite prema unutra i na gornjoj ih izvadite iz njihovih otvora.
- Bočne rešetke čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.
- Vodilice zatim jednostavno ponovo objesite nazad u predviđene otvore i povucite nadolje.

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

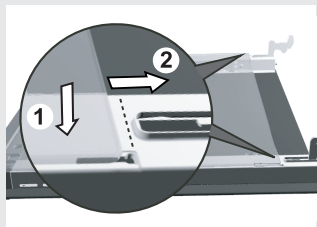
Stakla vrata možete očistiti i sa unutrašnje strane, ali ih je potrebno odstraniti (pogledati poglavlje Skidanje i namještanje vrata pećnice).



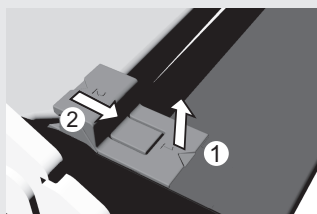
slika 1



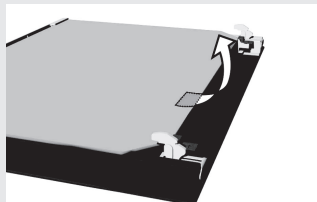
slika 2



slika 3



slika 1



slika 2

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 žlijeba (slika 1).
- Odstranite staklo (u smjeru strelice 3).

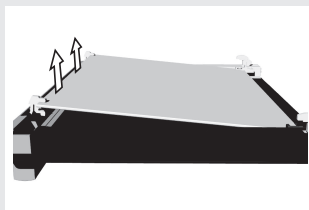
- Unutrašnje treće staklo (imaju samo određeni modeli) odstranite tako da najprije otpustite vijke na nosačima stakla, i zatim ga podignite (slika 2). Prije čišćenja skinite i nosače.

- Vrata postavite nazad obratnim redoslijedom.
Napomena: Staklo umetnite u utor i gurnite naprijed (slika 3).

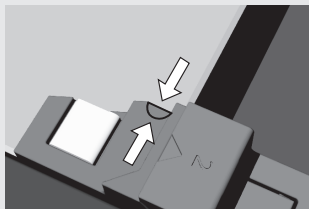
b)

- 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).

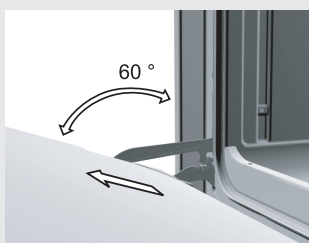
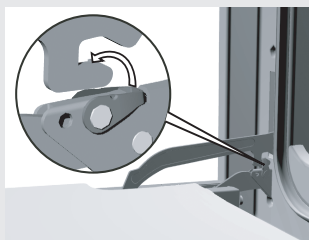
- Staklo vrata uhvatite na donjem rubu, lagano ga uzdignite da se izvuče iz nosača, i odstranite (slika 2).



slika 3



slika 4



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

- Vrata namjestite natrag u ležište obrnutim redosljedom. **Napomena: staklo umetnite nazad tako da se oznake (simbol polumjeseca) na vratima i na staklu prekriju (slika 4).**

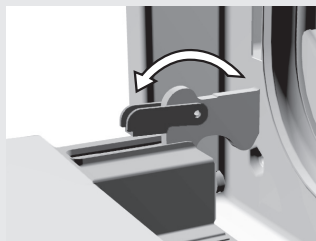
Skidanje i namještanje vrata pećnice s graničnim stožerom

- Vrata pećnice potpuno otvorite. Spone nosača donjih stožera na obje strane vrata podignite u okomiti položaj, i zatakните ih na kuke gornjih nosača stožera.
- Vrata pećnice zatim polagano pritorite 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 objumnice s jezičaka gornjih nosača stožera i gurnite ih u vodoravni položaj.

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

- Klasično zatvaranje
- GentleClose – sustav ublažava nalet (udarac) kod zatvaranja vrata, te omogućuje jednostavno, tiho i nježno zatvaranje. Lagani pomak (do kuta 15° - obzirom na zatvoreni položaj vrata) dovoljan je da se vrata automatski i meko zatvore.

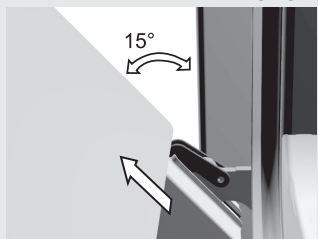
⚠ Ukoliko je snaga zatvaranja vrata prevelika, učinak sustava Gentleclose se smanjuje, odnosno dolazi do sigurnosnog popuštanja.



slika 1



slika 2



slika 3

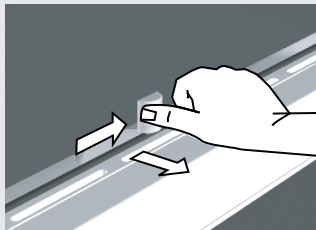
- Vrata pećnice u potpunosti otvorite i okrenite skidajuće zasune do kraja unazad - važi za klasično zatvaranje vrata (slika 1).
- Kod sustava zatvaranja vrata **GentleClose** okrenite skidajuće zasune nazad za 90° (slika 2).

- Vrata zatim polagano zatvarajte da spone sjednu u zarez. Poluotvorena vrata približno 15° malo nadignite i izvucite iz obiju ležišta stožera na aparatu (slika 3).
- 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 zarez. Provjerite dali su zarez 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 zarez 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 osvjtljenje 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. Privijte poklopac nazad u obrnutom smjeru.



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

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.

Kučni 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?

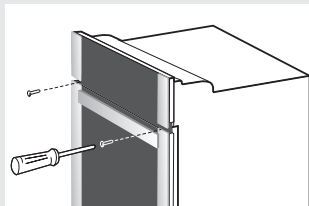
Ako ni usprkos gornjim savjetima niste uspjeli otkloniti smetnje, pozovite ovlašteni servis. Otklanjanje kvara, odnosno reklamacije koja je nastala zbog nepravilnog priključenja ili nepravilne upotrebe aparata, nije predmet garancije. U tom slučaju troškove popravka krije korisnik sam.

Upute za ugradnju i priključenje

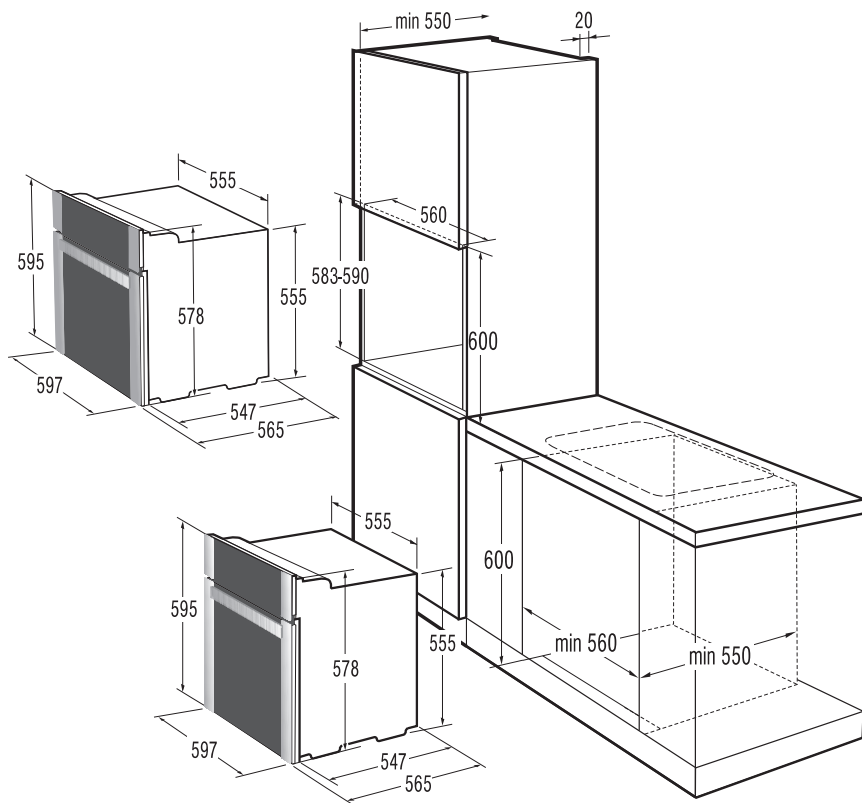
Važna upozorenja

- Priključenje smije izvršiti samo stručno osposobljena osoba.
- U električnoj instalaciji mora 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 domašaja djece, jer predstavljaju potencijalnu opasnost. Manje dijelove djeca mogu progutati, a folijom bi se mogli ugušiti.

Ugradnja aparata



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

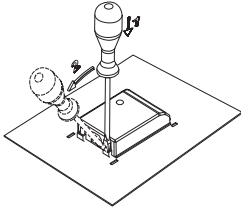


Priključenje

Priključenje aparata smije izvesti samo serviser ili ovlaštenu električar!

Zbog nepravilnog priključenja mogu se uništiti dijelovi aparata, i u takvim slučajevima nemate pravo na garanciju!

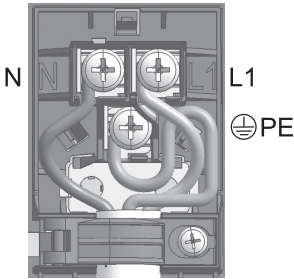
- Izvijačem otvorite poklopac priključne spone, kao što to prikazuje slika na poklopcu.
- Priključni napon korisnika (230 V prema N) mora provjeriti stručna osoba s napravom za mjerenje!
- Prije priključenja provjerite da li napon, naveden na natpisnoj tablici, odgovara stvarnom naponu mreže.
- Dužina 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 strani aparata izvijačem otvorite poklopac priključne spone tako da izvijačem oslobodite kuke, kao što je prikazano na poklopcu priključne spone.
- Priključni kabel morate obavezno voditi kroz napravu za rasterećenje koja štiti kabel od izvlačenja.

230V~



Boje vodiča

L1 = vanjski vodič koji vodi napon. Obično je boja crna ili smeđa.

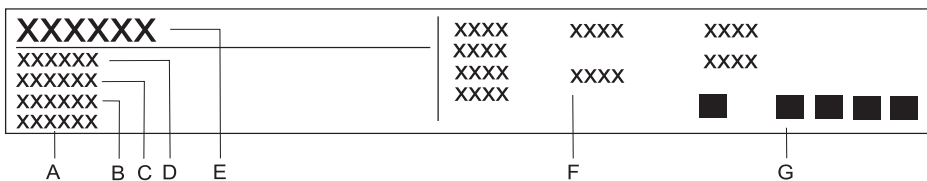
N = neutralni vodič. Boja vodiča je obično modra.

Pazite na pravilan N-priključak!

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

Tehnički podaci

Natpisna tablica

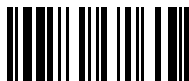


- A** Serijski broj
- B** Šifra
- C** Model
- D** Tip
- E** Robna marka
- F** Tehnički podaci
- G** Znaci sukladnosti

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

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

EVP_SIMPLICITY



277370

hr (07-16)