

BA

HR

Upute za uporabu, ugradnju i priključenje



Električna pećnica

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.....	5
Priprema hrane	14
Čišćenje i održavanje	23
Posebna upozorenja i javljanje grešaka	28
Upute za ugradnju i priključenje	30
Tehnički podaci	33

Važna upozorenja

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



Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da se s tim proizvodom ne smije postupiti kao s otpadom iz domaćinstva. Umjesto toga treba biti uručen prikladnim sabirnim točkama za recikliranje elektroničkih i električkih aparata.

Ispравним odvoženjem ovog proizvoda sprječiti 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

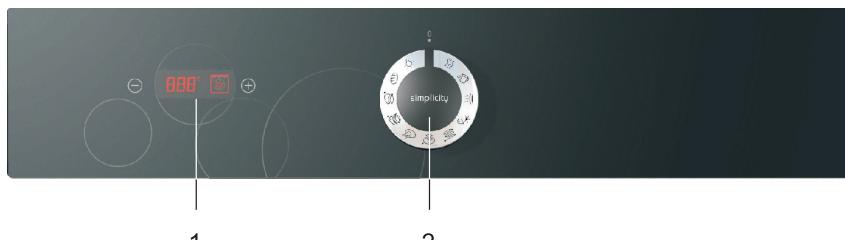
Aparat je namijenjen uobičajenoj pripremi hrane u domaćinstvu i u druge svrhe se ne smije upotrebljavati! Pojedine mogućnosti uporabe opisane su u nastavku ovih uputstava.

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 Elektronski pokazivač temperature

2 Gumb za uključenje/isključenje i izbor načina djelovanja pećnice

(samo određeni modeli)

Rashladni ventilator

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

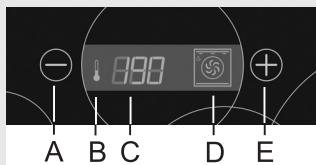
Prije prve upotrebe

- Najprije izvadite sve dijelove pribora iz pećnice i operite ih topлом 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.

Elektronski temperaturni pokazivač



- A Tipka za sniženje vrijednosti temperature
- B Indikator povećanja temperature
- C Pokazivač temperature
- D Pokazivač sustava pečenja
- E Tipka za povećanje temperature

Svaki dodir tipke popraćen je kratkim zvučnim signalom.

⚠ Da bi se tipke bolje odzivale, dodirujte ih većom površinom prsta.

Upravljanje pećnicom



Brzo zagrijavanje prazne pećnice

Gumb za uključenje/isključenje i izbor načina djelovanja pećnice

Okrenite gumb izbornog prekidača na traženi sustav pečenja ili izbor hrane. Sustav pečenja i prethodno podešena temperatura prikažu se na zaslonu. Pećnica započne djelovati.

Gumb možete koristiti na dva načina:

Pečenje preko izbora hrane, ili načina djelovanja

Ovaj sustav koristite kad želite što prije pećnicu zagrijati na određenu temperaturu. Nije, međutim, prikladan za pečenje jela.

- Na izbornom prekidaču odaberite sustav pečenja .
- Pećnica se počne odmah zagrijavati.
- Po potrebi promijenite predodređenu temperaturu.
- Kad se pećnica zagrije na podešenu temperaturu, zagrijavanje se zaključi, i začuje se isprekidan zvučni signal, kojeg možete isključiti okretanjem izbornog prekidača.
- Pećnica je pripremljena za daljnje pečenje.

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 (odozgo)	Upozorenje	Tvornički izabrani 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.	<input checked="" type="checkbox"/>
●	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.	<input type="checkbox"/>
●	Pile	170	275	1:05	1	2	Pečenje pileta na rešetki na 2 vodilici, posuda za sakupljanje masnoće je stavljena u donju vodilicu.	<input checked="" type="checkbox"/>
●	Pica	200	275	0:19	1x0,5	2	Pečenje u niskom modelu.	<input checked="" type="checkbox"/>
●	Kolačići, keksi	160	275	0:26	2x0,3	2,3	Pečenje u niskim modelima na 2 razine istovremeno.	<input checked="" type="checkbox"/>
●	Kruh	200	275	0:55	1	2	Pečenje u niskom modelu.	<input checked="" type="checkbox"/>
●	Odljeđivanje	-	-	-	-	2	Namirnice postavite na rešetku, posuda za sakupljanje kapajuće masnoće je stavljena u donju vodilicu.	<input checked="" type="checkbox"/>
●	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.	<input type="checkbox"/>
●	Brzo zagrijavanja	160	275	-	-	-	Nije prikladno za pečenje jela.	<input checked="" type="checkbox"/>
●	Podgrijavanje servisa	60	230			2		<input checked="" type="checkbox"/>

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 stjenci gore, a druga dodatna bočna žarulja nalazi se na sredini desne bočne stjenke.

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



Gornji/donji grijач

Grijaci 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 grijач koji je u sastavu velikog žara. Koristite ga za pečenje manje količine sendviča, pivskih kobasica, dvopeka, i sl.

Predodređena temperatura 240°C.

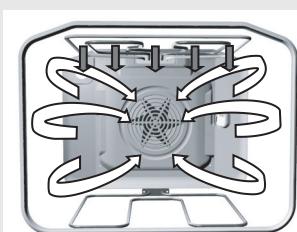


Veliki žar (roštilj)

U tom načinu djelovanja aktivan je gornji grijач i infra grijач. Toplotu neposredno isijava infra grijач, postavljen na stropu pećnice. Za povećani učinak grijanja, odnosno za optimalno iskoristenje 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.

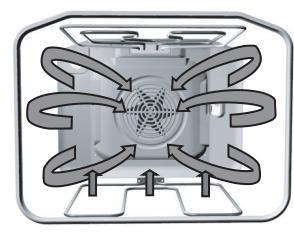
Tvornički podešena temperatura je 240°C.



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.

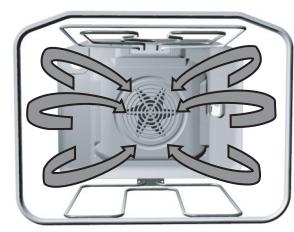
Tvornički podešena temperatura je 170°C.



炽热空气 (炽热) 热气和底部加热器

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

Tvornički podešena temperatura je 200°C.



炽热空气 (炽热) 热气

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.

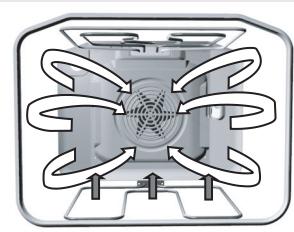
Temperature pečenja niže su od klasičnog sistema.

Tvornički podešena temperatura je 160°C.



冷冻 (冷冻) 冷冻

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



炽热空气 (炽热) 底部加热器和风扇

U tom načinu istovremeno djeluju donji grijач 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.



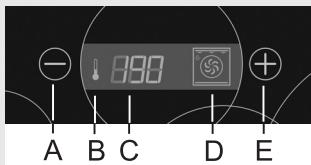
底部加热 (底部加热) 底部加热器

Donji grijач koristite za čišćenje pećnice.

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

Toplotu isijava samo grijач postavljen na donjoj strani pećnice. Ovaj način djelovanja izaberite kad želite jače zapeći donju stranu kolača (na primjer pečenje vlažnog kolača s voćnim nadjevom).

Podešavanje temperature pećnice



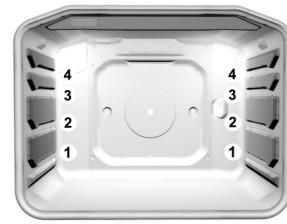
Nakon izbora hrane ili načina djelovanja pećnice, pomoću elektronskog pokazivača temperature možete mijenjati predodređenu temperaturu.

- Dodirom tipke (+, -) proizvoljno izaberite temperaturu pećnice u rasponu od 30-275°C (ovisno o načinu djelovanja pećnice) u razmacima po 5°C.
- Na pokazivaču temperature prikazuje se rastuća temperatura u pećnici u razmacima po 5°C. Dok je temperatura u pećnici ispod 30°C, zaslon prikazuje »--- °C«. Prikazan je i simbol (B) koji prikazuje porast temperature..
- Kad je izabrana temperatura pećnice postignuta, simbol (B) se ugasi i začuje se kratak zvučni signal.
- Tijekom pečenja temperatura se održava tako da se grijači povremeno uključuju, a pritom se prikazuje i simbol (B).
- Temperaturu pečenja možete bilo kad promijeniti dodirom tipke (+,-).

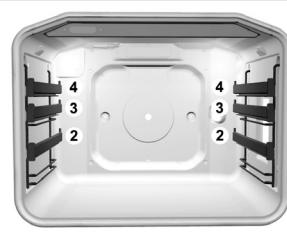
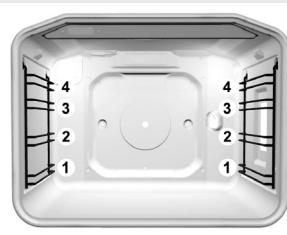
Isključenje pećnice

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

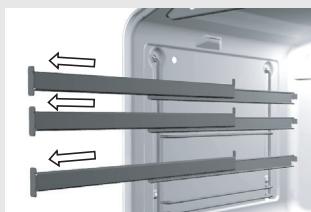
Razine pečenja (ovisno o modelu):



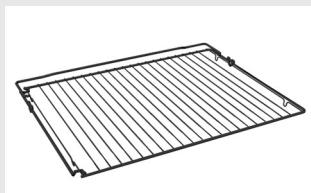
- Pribor (rešetka, niski i duboki pladanj za pečenje) možete umetnuti u pećnicu na 4 različite razine.
- Vodite računa, da se razine pečenja uvijek računaju odozgo nagore (pojedine razine pečenja opisane su u tablicama u nastavku)!
- Vodilice su **(ovisno o modelu aparata). Teleskopskim vodilicama opremljene 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 dokraj 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.

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 pećnice obložena je katalitičkom oblogom, koju smije ugraditi ili skinuti samo stručna osoba ili serviser.

Filtar za masnoću (ovisno o modelu)



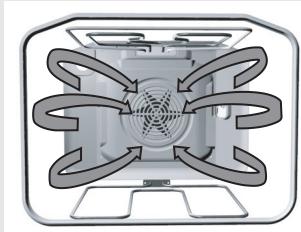
Za pečenje mesa preporučuje se korištenje filtra za masnoću. Filter za masnoću umetnut u stražnju stjenku pećnice štiti ventilator, okrugli grijač i pećnicu od nepoželjnog onečišćenja masnoćom. Kad pečete kolače, uvijek skinite filter! Umetnuti filter za masnoću može npr. kod pečenja orehnjače uzrokovati slabije rezultate.

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 blijeđ

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

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

Slijedeći put smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.

Upozorenja k tabeli pečenja kolača:

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

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

Vrsta kolača	Vodilica odozdo	Temperatura (u °C) 	Vodilica odozdo	Temperatura (u °C) 	Vrijeme pečenja (u min.)
Slatki kolači					
Mramorni kolač, 'kuglhof'	1	160-170	1	150-160	50-70
Kolač u pravokutnom modelu	1	160-170	1	150-160	55-70
Kolač u modelu za torte	1	160-170	2	150-160	45-60
Kolač od sira u modelu za torte	1	170-180	2	150-160	65-85
Voćna torta, krhko tijesto	1	180-190	2	160-170	50-70
Voćna torta s preljevom	1	170-180	2	160-170	60-70
Biskvitna torta*	1	170-180	2	150-160	30-40
Kolač s posipom	2	180-190	2	160-170	25-35
Voćni kolač, umiješano tijesto	2	170-180	2	150-160	45-65
Trešnjin kolač	2	180-200	2	150-160	35-60
Biskvitna rolada*	2	180-190	2	160-170	15-25
Kolač iz umiješanog testa	2	160-170	2	150-160	25-35
Dizana pletenica, vjenac	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
Žemčike*	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 stavlјate manje tepsije ili modele na nisku posudu za pečenje. Duboku tepsiju ne smijete tijekom pečenja stavlјati 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 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 - kod pečenja na jednoj razini

Vrsta mesa	Težina (u g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (u °C) □	Vodilica (odozdo)	Temperatura (u °C) ☒	Vrijeme pečenja (u min.)
Govedina						
Goveđe pečenje	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Goveđe pečenje	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Pržolica (roastbeef), srednje pečena	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Pržolica, dobro pečena	1000	2	200-210	2	180-200	40-60
Svinjetina						
Svinjeće pečenje s kožom	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Svinjeća potrušnica	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Svinjeća potrušnica	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Svinjeća plećka	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Svinjeća rolada	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Kare kotleti	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Pečenje iz mljevenog mesa	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
Teletina						
Teleća rolada	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Teleća goljenica	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Janjetina						
Janjeća leđa	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Ovčja goljenica	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Divljač						
Zečja leđa	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Srneća goljenica	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Goljenica divlje svinje	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Perad						
Pile, cijelo	1200	2	190-200	2	180-190	60-80
Šopana kokoš	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
Patka	1700	2	180-190	2	160-170	120-150
Guska	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Puran, purica	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Ribe						
Čitava riba	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Riblji 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 stavlјati u vodilicu 1).

Pečenje na žaru (roštilju) 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 opektine 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 grijac (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.

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, prepećeno	"	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 kobasicice za roštilj	100g/kom	4	240	-	11-14
3 komada mesnog sira	200g/kom	4	240	-	9-15
1/2 piletka	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 plećka	1500	2	-	150-160	120-160
Svinjska goljenica	1000	2	-	150-160	120-140
Pržolica/goveđi file	1500	2	-	170-180	40-80
Zapećeno (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 piletka 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.

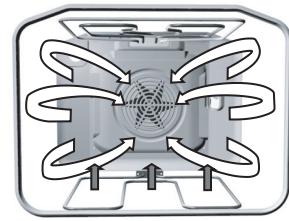
* Ako želite, možete koristiti i ražanj (vidi upute za ražanj);

** Povrće prethodno najprije dopola skuhajte i prelijite bešamelom i naribanim sirom. Manji stakleni 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, prepećeno	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 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 poklopцима 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.

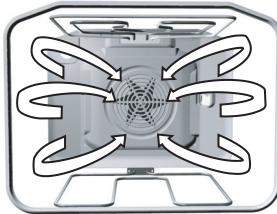
- Upotrebljavajte samo svježe namirnice.
- U duboku posudu za pečenje naliјte približno 1 litru vruće vode (cca 70°C), da u pećnici nastane potrebna vlaga. Staklenke postavite u pećnicu tako da se ne dodiruju stjenci pećnice (vidi sliku). Gumene obruče prije uporabe smočite.
- Duboku posudu za pečenje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

Tabela ukuhavanja

Namirnice za ukuhavanje	Količina	Donji grijač / ventilator T=170-1800C, dok ne proključa do pojave mjeđurića u staklenkama (u min.)	Nakon što je proključalo – kad se pojave mjeđurići	Vrijeme mirovanja u pećnici (u min.)
Voće				
Jagode	6x1 liter	pribl. 40-55	isključite	25
Košutjavo 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 da li se u staklenkama za ukuhavanje vide mjeđurići. Važno: pazite na trenutak, kad tekućina u prvoj staklenki počne stvarati mjeđuriće.

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, žemlje, 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.

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 duboku posudu za pečenje naliјte približno 0,6 l vode i uvucite je u najnižu 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.
- Tvrđokornu 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 posude, 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 grijачe 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.

Pribor

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

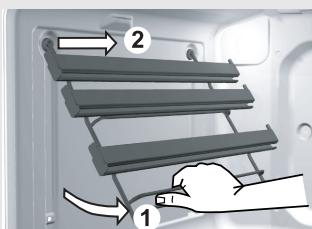
Filtar za masnoću (samo određeni modeli)

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

Specijalni emajl

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

Održavanje (ovisno o modelu)



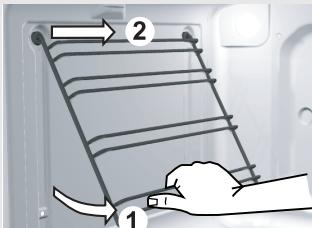
Skidanje teleskopskih vodilica

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.

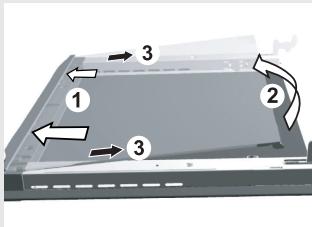
Vodilice zatim jednostavno objesite nazad na svoja mesta obrnutim redoslijedom.



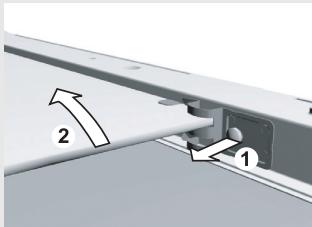
Skidanje žičanih vodilica

Za lakše čišćenje stranica pećnice, žičane vodilice možete skinuti.

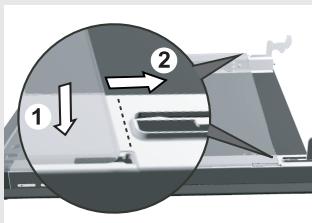
- Vodilice na donjoj strani okrenite prema unutra i na gornjoj ih izvadite iz njihovih otvora.
- Bočne rešetke čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.
- Vodilice zatim jednostavno ponovo objesite nazad u predviđene otvore i povucite nadolje.



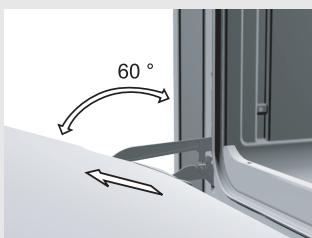
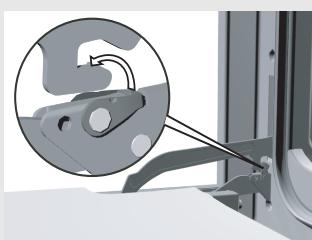
slika 1



slika 2



slika 3



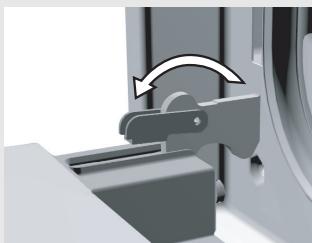
Skidanje unutrašnjeg stakla vrata (važi samo za potpuno staklena vrata)

Stakla vrata možete čistiti i s unutrašnje strane, ali ih je potrebno skinuti.

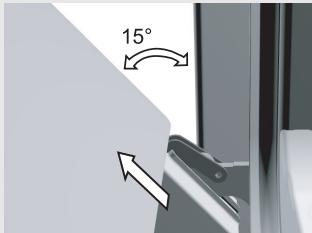
- Skinite vrata pećnice (vidi poglavlje 'Skidanje i postavljanje vrata pećnice').
- Staklo vrata uhvatite na donjem rubu, lagano ga povucite sebi, i malo nadignite. Ne previše! Najviše 10 mm, toliko da se jezičac nosača stakla izvadi iz žlijeba (slika 1).
- Odstranite staklo (u smjeru strelice 3).
-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

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 otprilike 60°), 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.



slika 1



slika 2

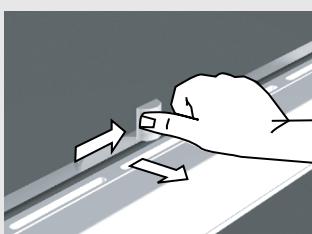
Skidanje i namještanje vrata pećnice s jednoosnim stožerom
Vrata pećnice potpuno otvorite i spone nosača okrenite dokraj nazad (slika 1).

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

Pažnja!

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

Zaključavanje vrata (samo određeni modeli)



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

Napomena:

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

Zamjena dijelova aparata

Grlo žarulje pećnice je pod naponom! Opasnost električnog udara!

Prije zamjene žarulje za 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.

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 da li 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 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	<ul style="list-style-type: none">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...	<ul style="list-style-type: none">Pozovite servis ili stručno sposobljenu osobu!
Osvjetljenje pećnice ne radi...	<ul style="list-style-type: none">Zamjena žarulje u pećnici opisana je u poglaviju "Zamjena dijelova aparata".
Pećnica se ne zagrije...	<ul style="list-style-type: none">Dali ste pravilno podešili temperaturu i sistem grijачa?Dali su vrata pećnice zatvorena?
Kolač je slabo pečen...	<ul style="list-style-type: none">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?
Elektronski temperaturni pokazivač pokazuje neobične vrijednosti, ili se nekontrolirano uključuje odn. isključuje...	<ul style="list-style-type: none">U slučaju nepravilnog djelovanja elektronskog temperaturnog pokazivača, isključite uređaj iz električne mreže na nekoliko minuta (odvijte osigurač ili isključite glavni prekidač), a zatim ga ponovno priključite na električnu mrežu.

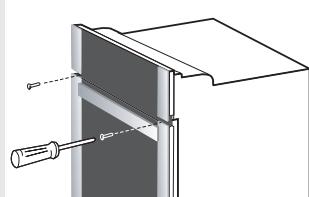
Ako ni usprkos gornjim savjetima niste uspjeli otkloniti smetnje, pozovite ovlašteni servis. Otklanjanje kvara, odnosno reklamacije koja je nastala zbog nepravilnog priključenja ili nepravilne upotrebe aparata, nije predmet garancije. U tom slučaju troškove popravka krije korisnik sam.

Upute za ugradnju i priključenje

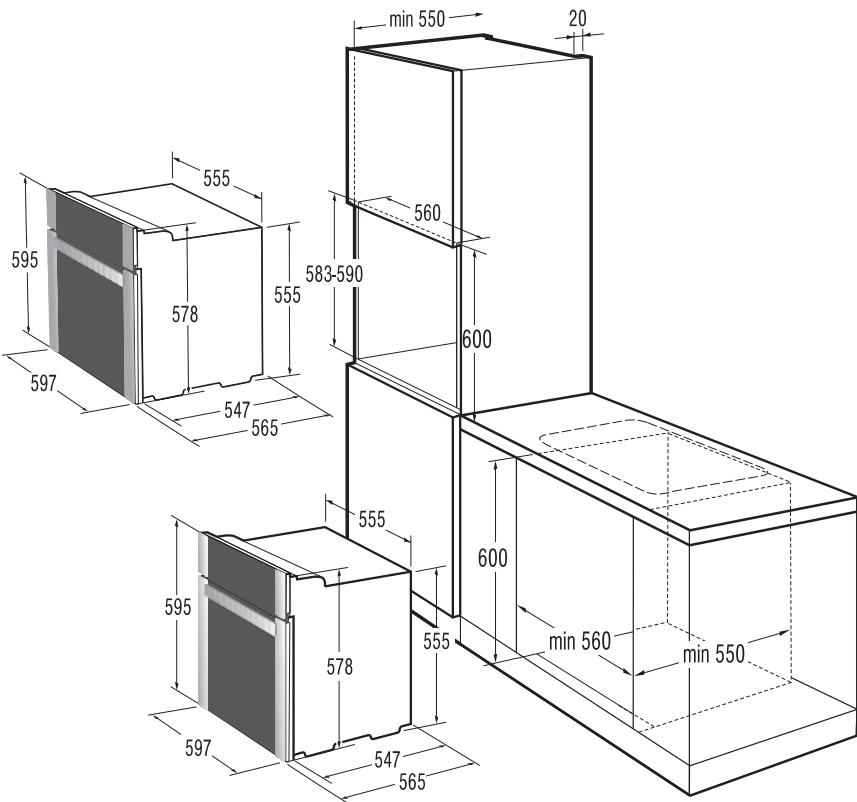
Važna upozorenja

- 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, ljeplja, odnosno obloge kuhinjskog elementa iz umjetne mase, uz kojeg je postavljen aparat, moraju biti obrađene toplotno postojanim ljeplilima ($>75^{\circ}\text{C}$), 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 прогутати, a folijom bi se mogli ugušiti.

Ugradnja aparata



- Furnir, odnosno obloge ugradbenog kuhinjskog elementa moraju biti obrađene toplotno postojanim ljeplilima (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 zraćenje.
- 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.

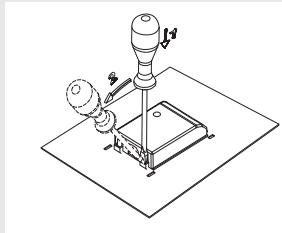


Priklučenje

Priklučenje aparata smije izvesti samo serviser ili ovlašteni električar!

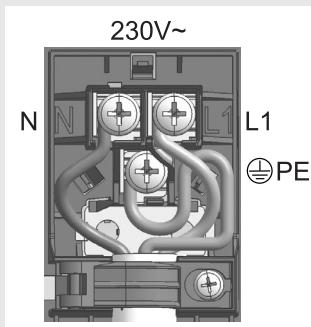
Zbog nepravilnog priključenja mogu se uništiti dijelovi aparata, i u takvim slučajevima nemate pravo na garanciju!

- Izvijačem otvorite poklopac priključne spone, kao što to prikazuje slika na poklopcu.
- Priključni napon korisnika (230 V prema N) mora provjeriti stručna osoba s napravom za mjerjenje!
- 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 oslobođite kuke, kao što je prikazano na poklopcu priključne spone.
- Priklučni kabel morate obvezno voditi kroz napravu za rasterećenje koja štiti kabel od izvlačenja.



Boje vodiča

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

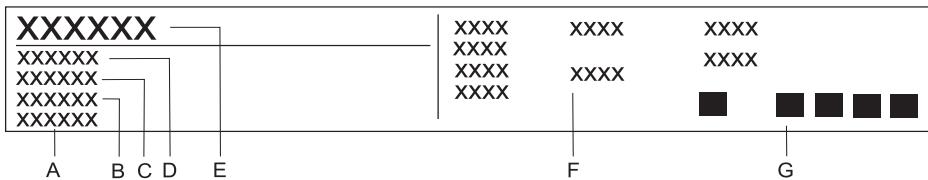
N = neutralni vodič. Boja vodiča je obično modra.

Pazite na pravilan N-priklučak!

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.

EVP - EPTTD+_SIMPLICITY



277263

/hr (03-11)