

BA

HR

Upute za uporabu, ugradnju i priključenje



Električna pirolitička pećnica

Električna pirolitička pećnica

Štovani kupci!



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

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

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

Upute za priključenje

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

Natpisna tablica

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

Važna upozorenja	3
Opis aparata	5
Pećnica	8
Priprema hrane	19
Čišćenje i održavanje	30
Posebna upozorenja i otklanjanje kvarova	36
Upute za ugradnju i priključenje	38
Tehnički podaci	42

Važna upozorenja

- Aparat smije priključiti samo servis ili ovlaštena stručna osoba.
- Nestručni zahvati i popravci aparata mogu uzrokovati opasnost električnog udara i kratkog spoja, stoga ih zbog opasnosti od tjelesnih ozljeda i oštećenja na aparatu ne vršite sami. Prepustite to stručnoj osobi ili servisu.
- Prilikom kuhanja ili pečenja, pregrijana masnoća ili ulje može vrlo brzo planuti, stoga postoji opasnost opekotina i požara, stoga neka postupak bude stalno pod nadzorom.
- Pažnja: opasnost opekotina je velika, prije svega za malu djecu, i ostalu djecu koja nisu svjesna opasnosti. Oni se mogu opeći ili opariti, stoga neka mala djeca budu podalje od aparata, a starija djeca neka koriste aparat samo pod nadzorom.
- Pažnja: opasnost opekotina! Grijači elementi, pećnica i dijelovi pribora tijekom uporabe jače se ugriju, stoga za hvatanje posude uvijek koristite krpe ili rukavice, i posuđem rukujte pažljivo da ne bi došlo do opekotina.
- Priključni kabeli aparata koji se nalaze u blizini ovog uređaja mogu se oštetiti ako ih nehotice pritvorite vratima pećnice, te tako mogu uzrokovati kratak spoj. Električni priključni kablovi drugih aparata neka stoga budu na prikladnoj udaljenosti.
- Pećnicu ne smijete čistiti visokotlačnim parnim strojem za čišćenje, jer takve naprave mogu uzrokovati kratki spoj i električni udar.
- Kad pečete hranu u pećnici budite naročito pažljivi. Zbog visokih temperatura, unutrašnjost pećnice, pladnjevi za pečenje, te rešetka jače se zagriju, stoga uvijek koristite zaštitne rukavice.
- Vrata pećnice tijekom djelovanja jače se zagriju. Za dodatnu zaštitu ugrađeno je treće i četvrto staklo, koji snižavaju površinsku temperature vanjskog stakla vrata pećnice.
- 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.
- **Prije aktiviranja automatskog pirolitičkog čišćenja potrebno je detaljno pročitati i pridržavati se poglavlja Čišćenje i održavanje, koje donosi opis pravilne i sigurne uporabe te funkcije!**
- **Prije aktiviranja automatskog čišćenja, iz pećnice je potrebno izvaditi rešetku, filter za masnoću, garnituru za pečenje na ražnju, staklene posude za pečenje, sondu za meso, i posudu koja ne spada u opremu pećnice!**
- **Ne stavljajte ništa neposredno na dno pećnice!**
- Komadići hrane, masnoća i sok od pečenja mogu se tijekom postupka automatskog čišćenja zapaliti.
- Opasnost od požara! Prije svakog automatskog čišćenja najprije pećnicu očistite od jače prljavštine.
- Tijekom postupka automatskog čišćenja vanjšina pećnice postane vrlo vruća. Opasnost opekotina! Neka se djeca ne zadržavaju u blizini pećnice!
- Na ručku vrata pećnice nikad ne vješajte zapaljive stvari, na primjer krpe. Opasnost od požara!
- Pazite da u zasun brave na vratima ne uđe neko strano tijelo koje bi onemogućilo automatsko zatvaranje vrata tijekom postupka automatskog pirolitičkog čišćenja pećnice.
- Kao posljedica pirolitičkog čišćenja unutrašnjost pećnice i njena oprema koja je prikladna za čišćenje programom pirolize, može promijeniti boju i izgubiti sjaj.
- Brtva na vratima pećnice ne može se skinuti, stoga proizvođač ne odgovara za oštećenja brtve u slučaju takvih pokušaja.
- Zaštitni metalni poklopac utičnice za mesnu sondu (imaju samo određeni modeli) tijekom pečenja mora biti uvijek na svom mjestu. U suprotnom se pećnica neće početi zagrijavati.
- U slučaju pucanja unutrašnjeg stakla vrata nastaju veći oštri djelci stakla. Postoji opasnost da se porežete!

- 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 glede uporabe aparata važi i za maloljetne osobe.



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

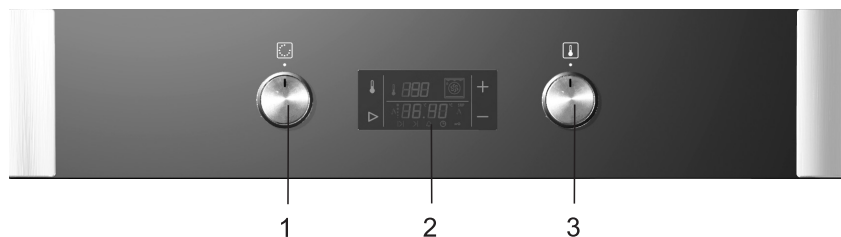
Aparat je namijenjen uobičajenoj pripremi hrane u domaćinstvu i u druge svrhe se ne smije upotrebljavati! Pojedine mogućnosti uporabe opisane su u nastavku ovih uputstava.

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 uključivanje/isključivanje i izbor načina djelovanja pećnice
- 2 Elektronski programski sat s prikazom temperature i sustava pečenja
- 3 Gumb za podešavanje temperature pećnice i za ostale regulacije

Prekidač na vratima pećnice

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

 **Kad su vrata pećnice otvorena, na zaslonu uređaja ispiše se riječ "door". Tada se pećnica ne zagrijava.**

Rashladni ventilator

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


Tijekom programa pirolitičkog čišćenja intenzivnost hlađenja automatski se povećava.


Produženo djelovanje rashladnog ventilatora


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

Automatsko čišćenje pećnice – PIROLIZA

Program PIROLIZA omogućuje automatsko čišćenje unutrašnjosti pećnice pomoću visoke temperature, koja uzrokuje da se masne naslage i druge nečistoće zapale i pretvore u pepeo. Kad je program za čišćenje pirolizom završen i pećnica ohlađena, dovoljno je da vlažnom krpom obrišete pepeo iz unutrašnjosti pećnice.


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


 **Uz prosječnu uporabu pećnice, preporučujemo korištenje funkcije automatskog pirolitičkog čišćenja jednom mjesečno.**


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

Automatsko zaključavanje vrata pećnice

U programu automatskog čišćenja pećnice, zbog vaše sigurnosti vrata pećnice se nakon određenog vremena automatski zaključavaju (kad temperatura u pećnici dostigne oko 250°C). Vrata se ponovno otključavaju približno 30 minuta nakon završetka programa.

 **Ne pokušavajte otvoriti vrata pećnice dok je program automatskog čišćenja aktivan! Može doći do prekida čišćenja. Opasnost opekline!**

 **Pazite da u zasun brave na vratima ne uđe neko strano tijelo koje bi onemogućilo automatsko zatvaranje vrata tijekom postupka automatskog pirolitičkog čišćenja pećnice.**

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

Uvučeni gumbi

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



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

Kontrolne lampice

Žuta lampica

Lampica svijetli kad je uključena bilo koja funkcija aparata.

Osvjetljenje brojčanika gumba

(samo određeni modeli)

Brojčanik uključenog gumba svijetli kad je izabrana određena funkcija.

Ovi aparati nemaju žute lampice.

Pećnica

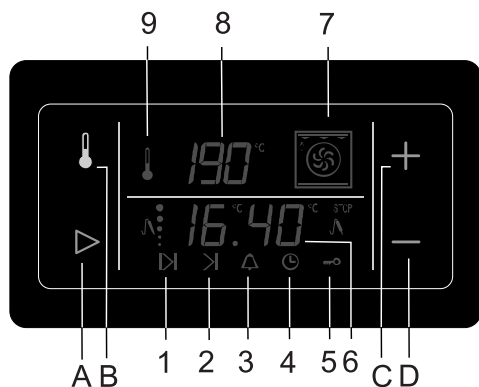
Prije prve upotrebe

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

Elektronski programski digitalni sat s prikazom temperature i sustava pečenja

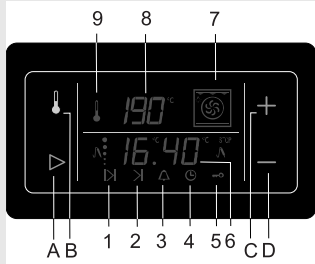


Senzorske tipke:

- A** Tipka za izbor i potvrđivanje izbora /izbor temperature sonde za meso
- B** Tipka za izbor temperature
- C** Tipka za povećavanje podešenih vrijednosti
- D** Tipka za smanjivanje podešenih vrijednosti

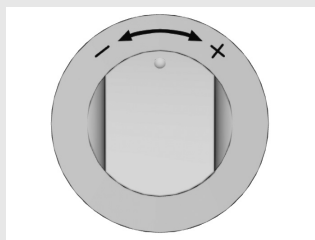
Pokazivači:

- 1** Trajanje djelovanja pećnice
- 2** Završetak djelovanja pećnice
- 3** Upozoravajući signal (alarm)
- 4** Točno vrijeme
- 5** Zaključavanje - blokada za djecu
- 6** Pokazivač vremena / temperature sonde za meso
- 7** Pokazivač sustava pečenja
- 8** Pokazivač temperature
- 9** Simbol djelovanja grijača



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

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



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

Podešavanje točnog vremena

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

Podešavanje vremenskih funkcija

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

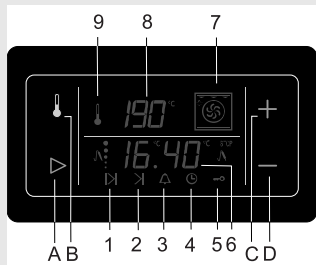
Programskim satom možete programirati 3 načina djelovanja pećnice:

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

Podešavanje trajanja djelovanja pećnice

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

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



Podешavanje završetka djelovanja pećnice

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

- Provjerite je li sat postavljen na točno vrijeme.
- Dodirom tipke (A) izaberite simbol (2). Na pokazivaču se ispiše trenutno točno vrijeme. Dodirom tipki (C) i (D) izaberite vrijeme završetka djelovanja.
- Uključite pećnicu (izbornim gumbom izaberite način i temperaturu djelovanja). Pećnica započne djelovati odmah i prestaje djelovati u izabrano vrijeme. Začuje se isprekidani zvučni signal kojega možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku, a nakon 1 minute isključi se sam.
- Simbol (1) i prikazano vrijeme "0.00" pulsiraju. Ako želite nastaviti pečenje, pritisnite tipku (A) i, po potrebi, podesite novo vrijeme trajanja.

Podешavanje odloženog uključjenja pećnice

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

- Provjerite je li sat postavljen na točno vrijeme.
- Izbor razdoblja djelovanja: dodirom tipke (A) izaberite simbol (1). Dodirom tipki (C) i (D) izaberite razdoblje trajanja djelovanja.
- Izbor završetka djelovanja: Dodirom tipke (A) izaberite simbol (2). (Na pokazivaču se automatski ispiše zbroj točnog vremena i vremena trajanja djelovanja pećnice). Dodirom tipki (C) i (D) izaberite vrijeme završetka pečenja.
- Sat čeka na početak uključjenja pečenja - oba simbola (1 i 2) svijetle.
- Uključite pećnicu (izbornim gumbom izaberite način i temperaturu djelovanja). Pećnica započne pravovremeno automatski djelovati

(tada se simbol (2) ugasi) i prestane djelovati u izabrano vrijeme. Začuje se isprekidani zvučni signal kojeg možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku, a nakon 1 minute isključi se sam.

- Simbol (1) i prikazano vrijeme "0.00" pulsiraju. Ako želite nastaviti pečenje, pritisnite tipku (A) i po potrebi podesite novo vrijeme trajanja.

Podešavanje alarma (upozoravajućeg signala)

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

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

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

Podešavanje jačine zvučnog signala

Jačinu zvučnog signala možete podešavati kada nije aktivirana nijedna vremenska funkcija

(prikazuje se samo točno vrijeme).

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

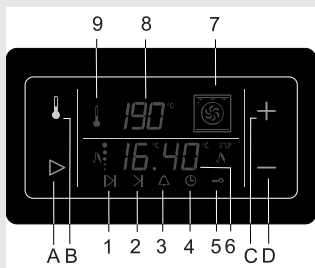
Zaključavanje (blokada) sata

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

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

Isključenje: Dodirom tipke (C ili D) isključite blokadu a na pokazivaču se prikaže poruka "OFF". Izbor morate potvrditi pritiskom tipke (A).

- Ako sat zaključate kada nije izabrana nijedna funkcija (samo prikaz točnog vremena), pećnica ne će djelovati i ne ćete moći mijenjati podešene vrijednosti.



- Ako sat zaključate nakon izbora bilo koje vremenske funkcije, pećnica će normalno djelovati ali nećete moći mijenjati podešene vrijednosti.

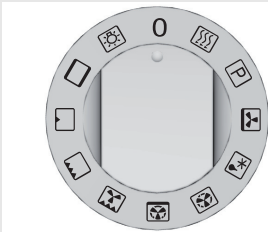
Smanjen intenzitet osvijetljenosti pokazivača

Između 00.00 i 6.00 sati, pokazivač automatski svijetli smanjenim intenzitetom, ako nijedna vremenska funkcija nije aktivirana.

Brisanje vremenskih regulacija

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

Upravljanje pećnice

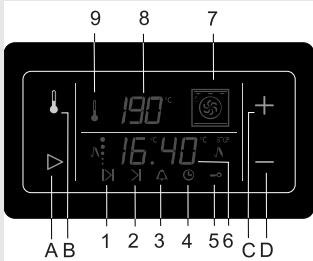


Pećnicom upravljate pomoću izbornog prekidača, kojim birate željeni sustav pečenja (kombinacija grijača), te pomoću elektronskog programskog sata, kojim podešavate željenu temperaturu pećnice.

Gumb za uključivanje/isključivanje i izbor načina djelovanja pećnice

Okretanjem gumba izbornog prekidača izaberite sustav pečenja. Sustav pečenja i izabrana temperatura prikažu se na programskom satu. Pećnica počne djelovati.

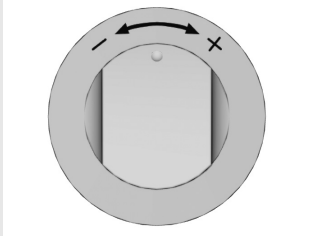
Podešavanje temperature pećnice



Elektronskim programskim satom birate temperaturu pečenja i vremenske funkcije:

- Čim okrenete gumb izbornog prekidača, prikaže se pripadajući sustav pečenja i pripadajuća temperatura te nekoliko sekundi pulsira °C.
- Dok simbol °C pulsira, dodirom tipki (C i D) možete izabrati željenu temperaturu u rasponu od 30 do 275 °C u koracima po 5 °C. Maksimalna podešena temperatura ograničena je za određene sustave pečenja. Pojedininim dodirom tipke mijenjate temperaturu za jedan korak, a ako tipku držite duže vrijeme, promjena vrijednosti se ubrzava.
- Na pokazivaču temperature prikazuje se rastuća temperatura u pećnici u koracima po 5 °C. Dok je temperatura pećnice ispod 30 °C, na pokazivaču je ispisano '--- °C'. Prikazan je i simbol (9) koji prikazuje djelovanje grijača.

- Kad je podešena temperatura pećnice postignuta, simbol (9) se ugasi i začuje se kratak pisak.
- Tijekom pečenja, temperatura se održava povremenim uključivanjem grijača i prikazivanjem simbola (9).
- Temperaturu pečenja možete u bilo kojem trenutku promijeniti dodirivanjem tipke (B); simbol "°C" pulsira nekoliko sekundi a za to vrijeme mijenjate vrijednost tipkama (C in D).



Podešavanje temperature posebnim temperaturnim gumbom

(imaju samo određeni modeli)


Temperaturu i ostala podešavanja možete birati posebnim gumbom koji zamjenjuje dodirivanje tipki programskog sata.

- Okrenite temperaturni gumb udesno ili ulijevo. Prikaže se podešena temperatura, i pulsira "°C".
- Daljnjim okretanjem, ili zadržavanjem gumba u položaju desno ili lijevo, mijenjate temperaturu u koracima po 5 °C.

Brzo prethodno zagrijavanje pećnice




Ovaj ćete sustav upotrijebiti ako želite pećnicu što brže zagrijati na određenu temperaturu i nije prikladan za pečenje hrane.

- Izbornim prekidačem izaberite sustav pečenja .
- Pećnica se počne zagrijavati.
- Po potrebi, promijenite prethodno podešenu temperaturu.
- Kad se pećnica zagrije na izabranu temperaturu, zagrijavanje se završi, i začuje se isprekidan zvučni signal, koji se sam isključi nakon 1 minute, a možete ga isključiti i pritiskom na bilo koju tipku odnosno okretanjem izbornog prekidača.
- Pećnica je pripravljena za daljnje pečenje.

Pećnica može djelovati u slijedećim režimima rada:

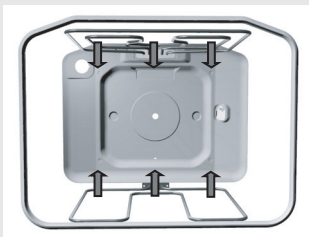
Osvjetljenje pećnice

Kod nekih modela postavljene su dvije žarulje za osvjetljenje pećnice: jedna na stražnjoj stjenici 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 uključuje se automatski, izborom načina djelovanja.

 Tijekom postupka automatskog čišćenja pećnice osvjetljenje pećnice je isključeno.

Gornji/donji grijač

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

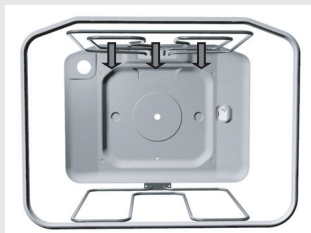




Veliki žar (roštilj)

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

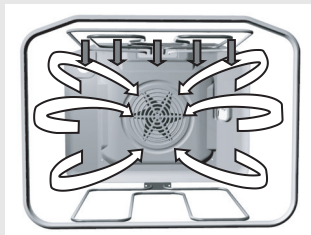
Ovaj način djelovanja omogućuje pripremu manjih komada mesa na žaru, kao npr. goveđi odrezak (steak), kobasice, razni odresci, kotleti, i sl.



Žar

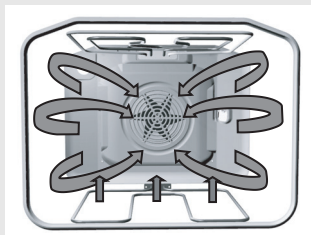
Djeluje samo infra grijač, koji je dio velikog žara.

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



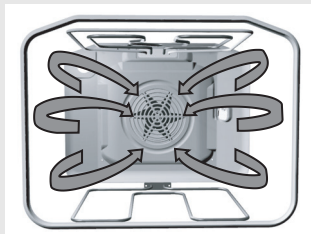
Žar s ventilatorom

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.



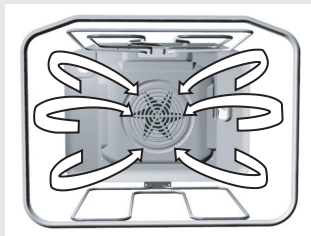
Vrući zrak i donji grijač

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.



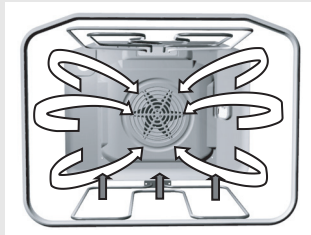
Vrući zrak

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.



Odmrzavanje

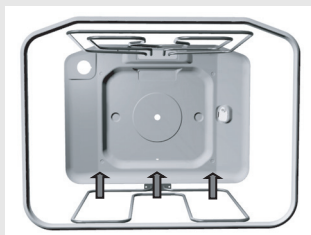
U ovom režimu zrak kruži bez uključenih grijača. Djeluje samo ventilator. Koristi se samo za odmrzavanje smrznute hrane.



Donji grijač i ventilator

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

Koristite samo donju (prvu) vodilicu i ne koristite previsoke modele, da topao zrak može kružiti po gornjoj strani jela.




Donji grijač


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



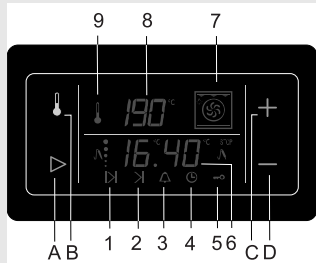
Automatsko čišćenje pećnice - PIROLIZA

Program PIROLIZA omogućuje automatsko čišćenje unutrašnjosti pećnice pomoću visoke temperature (otprilike 460°C), koja uzrokuje da se masne naslage i druge nečistoće zapale i pretvore u pepeo. Kad je program za čišćenje pirolizom završen i pećnica ohlađena, dovoljno je da vlažnom krpom obrišete pepeo iz unutrašnjosti pećnice.

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

 **Prije aktiviranja automatskog čišćenja, iz pećnice je potrebno izvaditi rešetku, filter za masnoću, garnituru za pečenje na ražnju, staklene posude za pečenje, sondu za meso, i posudu koja ne spada u opremu pećnice!**

Isključivanje pećnice

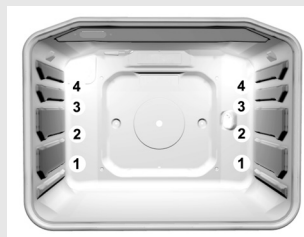


Nakon završetka pečenja izborni prekidač okrenite u ishodišni položaj.

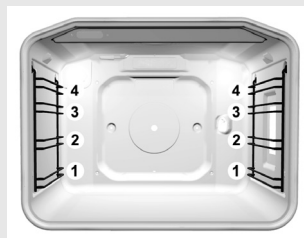
Time se prekinu i izbrišu i sve vremenske funkcije, odnosno regulacije sata (vidi poglavlje »Podešavanje vremenskih funkcija«); sat se vrati na prikaz točnog vremena.

Nakon završenog pečenja i isključivanja pećnice, pokazivač temperature prikazuje pad 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). Kod žičanih vodilica, rešetku i tepsije morate uvijek uvući u vodilice, koje su određene žičanim profilima.



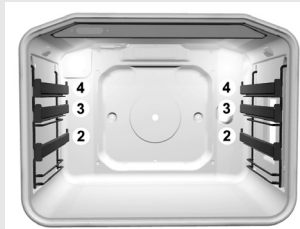
Kromirane (srebrne) i emajlirane PIROLITIČKE (crne) žičane vodilice.



Prije pirolitičkog čišćenja, kromirane (srebrne) žičane vodilice morate izvaditi iz pećnice!



Kod ugrađenih žičanih vodilica s graničnikom, duboku posudu za pečenje nije moguće umetnuti u 1. razine.



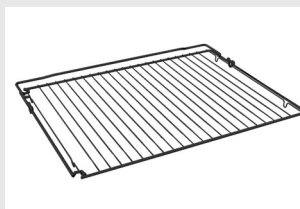
Pribor pećnice (ovisno o modelu)



⚠ Prije pirolitičkog čišćenja teleskopske vodilice morate izvaditi iz pećnice!

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

⚠ Staklenu posudu za pečenje ne smijete čistiti programom automatskog pirolitičkog čišćenja!



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

⚠ Rešetke ne smijete čistiti programom automatskog pirolitičkog čišćenja!



Niski pekač namijenjen je pečenju samo kolača i torti.

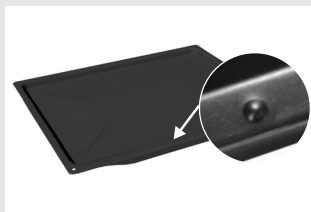
⚠ Niski pekač ne smijete čistiti programom automatskog pirolitičkog čišćenja!



Duboki pekač namijenjen je pečenju mesa i vlažnih kolača, i kao posuda za sakupljanje kapajuće masnoće.

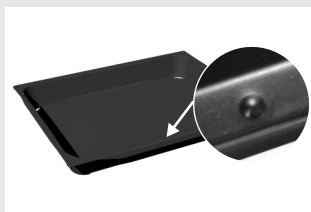
⚠ Duboki pekač ne smijete čistiti programom automatskog pirolitičkog čišćenja!

Pirolitički pekači



Pirolitički plitka posuda za pečenje za pečenje namijenjena je samo pečenju kolača i peciva.

⚠ PIROLITIČKI NISKI PEKAČ ima na sredini ruba točku (izbočinu), i smije se čistiti programom automatskog pirolitičkog čišćenja!

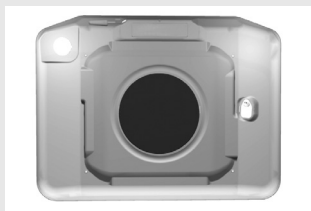


Pirolitički duboka posuda za pečenje namijenjena je pečenju mesa i vlažnih kolača, te kao posuda za skupljanje kapajuće masnoće.

⚠ PIROLITIČKI DUBOKI PEKAČ ima na sredini ruba točku (izbočinu), i smije se čistiti programom automatskog pirolitičkog čišćenja!

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

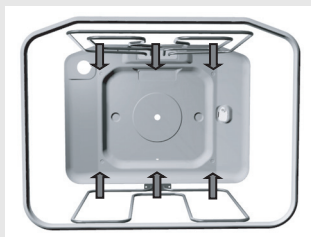
⚠ Prije pirolitičkog čišćenja filter za masnoću potrebno je izvaditi iz pećnice!

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!

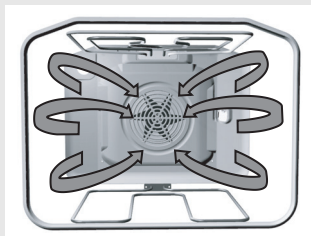
Upute

- 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 - kod pečenja na jednoj razini



Vrsta kolača	Vodilica odozdo	Temperatura (u °C) □	Vodilica odozdo	Temperatura (u °C) ☼	Vrijeme pečenja (u min.)
Slatki kolači					
Mramorni kolač, 'kuglhof'	1	160-170	1	150-160	50-70
Kolač u pravokutnom modelu	1	160-170	1	150-160	55-70
Kolač u modelu za torte	1	160-170	2	150-160	45-60
Kolač od sira u modelu za torte	1	170-180	2	150-160	65-85
Voćna torta, krhko tijesto	1	180-190	2	160-170	50-70
Voćna torta s preljevom	1	170-180	2	160-170	60-70
Biskvitna torta*	1	170-180	2	150-160	30-40
Kolač s posipom	2	180-190	2	160-170	25-35
Voćni kolač, umiješano tijesto	2	170-180	2	150-160	45-65
Trešnjin kolač	2	180-200	2	150-160	35-60
Biskvitna rolada*	2	180-190	2	160-170	15-25
Kolač iz umiješanog testa	2	160-170	2	150-160	25-35
Dizana pletenica, vijenac	2	180-200	2	160-170	35-50
Božićna štruca	2	170-180	2	150-160	45-70
Savijača od jabuka	2	180-200	2	170-180	40-60
Buhtli	1	170-180	2	150-160	40-55
Pikantni kolači					
Lorenska torta (nabujak)	1	190-210	2	170-180	50-65
Pica*	2	210-230	2	190-210	25-45
Kruh	2	190-210	2	170-180	50-60
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 zapaku. 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 nadolje.
- Kod pečenja većih komada mesa može doći do jačeg parenja i rošenja na vratima pećnice. Ovo je normalna pojava i ne utječe na djelovanje pećnice. Nakon završetka pečenja obrišite vrata i staklo da budu suhi.
- Jelo ne hladite u pećnici, da izbjegnute rošenje i koroziju.

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

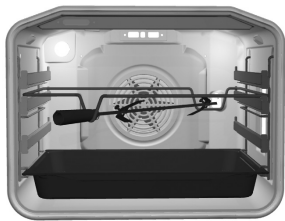
Vrsta mesa	Težina (u g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (u °C) □	Vodilica (odozdo)	Temperatura (u °C) ☼	Vrijeme pečenja (u min.)
Govedina						
Goveđe pečenje	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Goveđe pečenje	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Pržolica (roastbeef), srednje pečena	1000	2	200-210	2	180-200	30-50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

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

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

Savjeti za pečenje na žaru

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



Pečenje na ražnju

(samo određeni modeli)

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



Prije pirolitičkog čišćenja potrebno je izvaditi iz pećnice garnituru za pečenje na ražnju!

Tabela za pečenje na žaru – veliki žar

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

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

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

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

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

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

Tabela za pečenje na žaru – žar

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

Programirano pečenje sondom za meso (ovisno o modelu)

U ovom načinu programiranja birate željenu temperaturu u dubini jela, u rasponu od 30 do 99 °C.

Pećnica djeluje tako dugo, dokle sredina jela ne postigne podešenu temperaturu. Temperaturu u dubini jela mjeri temperaturna sonda.

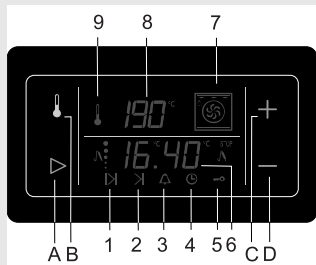
Za pečenje sondom za meso prikladni su veliki komadi mesa, po mogućnosti bez kostiju. Pilići i zečevi nisu prikladni za ovakav način pečenja.

Preporučljive temperature u dubini mesa:

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

⚠ AKO SONDU ZA MESO NE KORISTITE TIJEKOM PEČENJA, ZAŠTITNI METALNI POKLOPAC UTIČNICE ZA SONDU MORA BITI UVIJEK NAMJEŠTEN!

⚠ Prije pirolitičkog čišćenja sondu za meso potrebno je izvaditi iz pećnice!



Postupak pečenja pomoću sonde za meso:

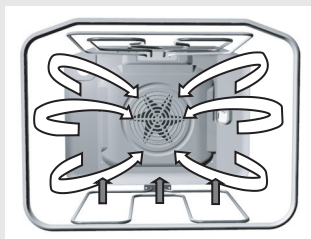
- Utikač sonde ukopčajte u utičnicu a sondu zabodite u jelo. Utičnica se nalazi na prednjem gornjem kutu lijeve stijenke pećnice. U njoj je metalni čep, kojeg morate prethodno izvući, i nakon pečenja ga ponovno vratiti.
- Čim priključite sondu, umjesto prikaza sata ispiše se temperaturni prikaz sonde. Ako su prethodno bile podešene kakve vremenske funkcije, sve se automatski izbrisu.
- Osim prethodno podešene temperature (80 °C) nekoliko sekundi pulsira °C. Tijekom tog vremena (dok °C treperi),

možete dodiranjem senzorskih tipki (C i D) podesiti željenu temperaturu u rasponu od 30 do 99 °C u koracima po 1 °C.

- Kad pulsiranje simbola °C prestane, za sljedeću promjenu temperature sonde morate najprije pritisnuti senzorsku tipku (A).
- Izbornim prekidačem izaberite željeni sustav pečenja. Preporučujemo uporabu sustava s gornjim i donjim grijačem. Pećnica započne djelovati.
- Tijekom pečenja stalno se prikazuje rastuća temperatura u dubini jela. Dok je temperatura sredine jela niža od 30 °C, pokazivač prikazuje (--).
- Tijekom djelovanja možete kada god želite mijenjati temperaturu pečenja ili temperaturu sonde za meso tako da pritisnete pripadajući senzor za izbor.
- Kad je podešena temperatura sredine jela postignuta, pećnica prestane djelovati. Zasvijetli simbol STOP koji pulsira. Začuje se isprekidan zvučni signal, koji se sam isključi nakon jedne minute a možete ga isključiti i prije, pritiskom na bilo koju tipku odnosno okretanjem izbornog prekidača.
- Isključite pećnicu, izvucite sondu iz jela i iz utičnice. Zaštitni metalni čep vratite natrag u utičnicu.

⚠ Pazite, da se med pečenjem sonda ne bo dotikala grela! Uporabljati smete le za to pećico predvideno temperaturno sondo.

Ukuhavanje




Za ukuhavanje koristite donji grijač zajedno s ventilatorom

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

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

- Upotrebljavajte samo svježe namirnice.
- U duboku posudu za pečenje nalijte približno 1 litru vruće vode (cca 70°C), da u pećnici nastane potrebna vlaga. Staklenke postavite u pećnicu tako da se ne dodiruju 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 klučati – do pojave mjehurića u prvoj staklenki. Slijedite upute o vremenu ukuhavanja iz tabele.

Tabela ukuhavanja


Namirnice za ukuhavanje	Količina	 Donji grijač / ventilator T=170-1800C, dok ne 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
Košunjavo voće	6x1 liter	pribl. 40-55	isključite	30
Kompot	6x1 liter	pribl. 40-55	isključite	35
Povrće				
Kiseli krastavci	6x1 liter	pribl. 40 do 55	isključite	30
Grah, mrkva	6x1 liter	pribl. 40 do 55	postavite na 120°C 60 min.	30

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

Odmrzavanje



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

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

- Za odmrzavanje podesne su torte s vrhnjem i kremom od maslaca, kolači, peciva, kruh, žemičke, te duboko smrznuto voće.
- Meso i perad iz higijenskih razloga ne odmrzavajte u pećnici. Ako je moguće, namirnice više puta okrenite ili promiješajte, da se ravnomjernije odmrzavaju.

Čišćenje i održavanje

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

Prednja strana kućišta

Za čišćenje i održavanje tih površina upotrebljavajte tekuća, neabrazivna sredstva za čišćenje glatkih površina, koristeći meku Vileda 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.

Unutrašnje staklo vrata

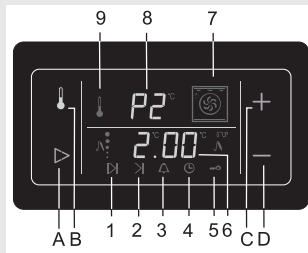
 Unutrašnje staklo vrata prevučeno je posebnim odbojnim slojem. Površinu čistite samo pomoću blagog deterdženta (sapunica) i meke spužvice koja ne ostavlja ogrebotine. Ne koristite gruba i abrazivna sredstva, ili sredstva koja sadrže otapala.

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

Čišćenje



slika 1







slika 2

Pećnica

1. Automatsko čišćenje pećnice – PIROLIZA

Program PIROLIZA omogućuje automatsko čišćenje unutrašnjosti pećnice pomoću visoke temperature, koja uzrokuje da se masne naslage i druge nečistoće zapale i pretvore u pepeo.

Tijekom postupka automatskog čišćenja pećnice osvjetljenje pećnice je isključeno. Tijekom pirolitičkog djelovanja iz uređaja mogu izlaziti neprijatni mirisi.

-  Tijekom postupka automatskog čišćenja vanjština pećnice postane vrlo vruća. Neka se djeca ne zadržavaju u blizini pećnice!
-  Na ručku vrata pećnice nikad ne vješajte zapaljive stvari, na primjer krpe. Opasnost požara!
-  Pećnicu, unutrašnje staklo vrata i pribor kojeg namjeravate čistiti u pećnici, obrišite vlažnom krpom! Komadići hrane, masnoća i sok od pečenja mogli bi se zapaliti tijekom postupka automatskog čišćenja. Opasnost požara!
-  Prije aktiviranja automatskog čišćenja, iz pećnice je potrebno izvaditi rešetku, filter za masnoću, garnituru za pečenje na ražnju, staklene posude za pečenje, sondu za meso, i posudu koja ne spada u opremu pećnice!

Automatsko pirolitičko čišćenje aktivirate tako, da izbornim prekidačem izaberete program piroliza **P** (slika 1).

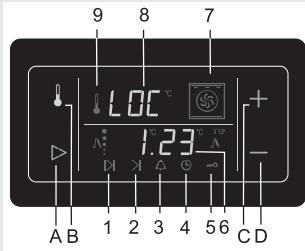
Kad ste funkciju izabrali, vrijeme čišćenja automatski će se postaviti na srednji stupanj čišćenja P2. Na pokazivaču temperature (8) bljeska P2, a na pokazivaču vremena (6), se ispiše pripadajuće vrijeme trajanja automatskog čišćenja: 2.00 (slika 2).

Glede na željeni stupanj čišćenja, možete birati jedan od tri stupnja:

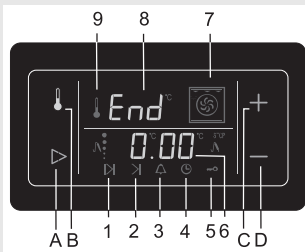
Stupanj	Intenzitet čišćenja	Trajanje
P1	Osnovna	Približno 90 minuta
P2	Srednja	Približno 120 minuta
P3	Jaka	Približno 150 minuta

Dok prikaz P2 bljeska, možete tipkama + i – (C i D) odabrati jedan od mogućih stupnjeva P1, P2 i P3. Odgovarajuće se mijenja i prikaz trajanja automatskog čišćenja, kojeg ne možete mijenjati. Pritiskom na tipku za izbor temperature (B), potvrđujete izabrani stupanj, i istovremeno aktivirate početak automatskog čišćenja.

Osvjetljenje pećnice se ugasi. Na pokazivaču vremena (6) započne odbrojavanje vremena trajanja automatskog čišćenja. Stupanj čišćenja možete naknadno promijeniti, tako da pritisnete tipku za izbor temperature (B), nakon čega izabran stupanj počne bljeskati. Dok stupanj bljeska, tipkama + i – (C i D) možete mijenjati izabran stupanj čišćenja. Izbor potvrdite tipkom za izbor temperature (B), ili se izabran stupanj sam aktivira nakon nekoliko sekundi.



slika 3



slika 4

- ⚠ **Ne pokušavajte otvoriti vrata pećnice, dok djeluje program automatskog čišćenja, jer može doći do prekida čišćenja. Opasnost opeklima!**
- ⚠ **Kad se vrata nakon automatskog čišćenja ponovno otključaju, pričekajte da se pećnica ohladi. Ohlađenu pećnicu obrišite i očistite vlažnom krpom. U području brtve obrišite vrata pećnice i okolne površine. Nemojte trljati po brtvi!**
- ⚠ **Brtva na vratima pećnice ne može se skinuti, stoga proizvođač ne odgovara za oštećenja brtve u slučaju takvih pokušaja.**

Čišćenje pribora u pećnici

Programima pirolize možete povremeno čistiti i limove za pečenje (posude) iz opreme. Nakon uporabe posude očistite kao i obično pomoću tekućeg deterdženta, i obrišite ih krpom, a zatim ih umetnite u vodilice.

Za čišćenje su prikladni dubok i plitak emajliran lim za pečenje. Postoji mogućnost da posude (limovi) i unutrašnjost pećnice tijekom djelovanja pirolitičkog čišćenja djelomično promijene boju i izgube sjaj.

- ⚠ **Posude za pečenje mogu se na programu piroliza čistiti samo na 2. i 3. razini vodilica pećnice. Na vodilici koja je najbliže dnu NE smijete stavljati posudu za pečenje!**
- ⚠ **Rešetka, filter za masnoću, garnituru za pečenje na ražnju, staklene posude za pečenje, sonda za meso, i posuda koja ne spada u opremu pećnice, nije prikladna za program automatskog čišćenja, jer se na visokoj temperaturi može oštetiti ili uništiti!**

2. Klasično čišćenje pećnice

- 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.

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.

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.

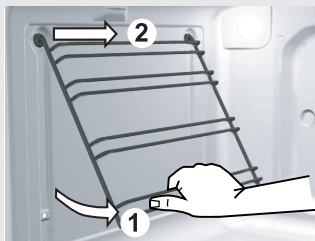
Filtar za masnoću (samo određeni modeli)

Savjetujemo da filtara 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.



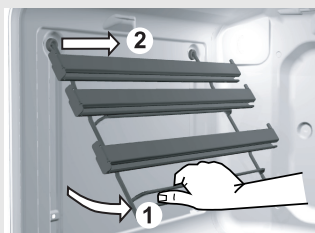
Skidanje žičanih vodilica

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.

⚠ Prije pirolitičkog čišćenja, kromirane (srebrne) žičane vodilice morate izvaditi iz pećnice!

Održavanje (ovisno o modelu)



Skidanje teleskopskih vodilica

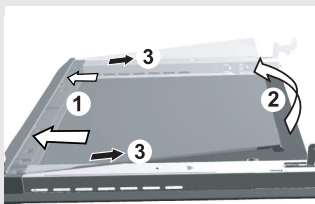
Za olakšano čišćenje stranica pećnice, žičane ili teleskopske vodilice možete skinuti.

- 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.

Vodilice zatim jednostavno objesite nazad na svoja mjesta obmutim redoslijedom.

⚠ Teleskopske vodilice ne smijete podmazivati.

⚠ Prije pirolitičkog čišćenja teleskopske vodilice morate izvaditi iz pećnice!

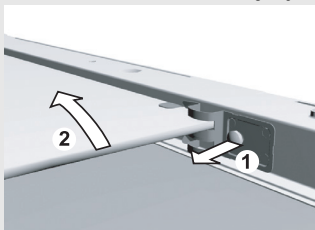


slika 1

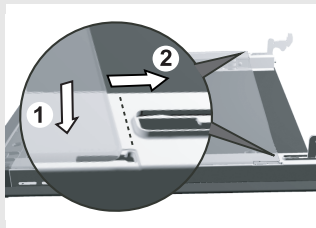
Skidanje unutrašnjeg stakla vrata (važi samo za modele s potpunim staklenim unutrašnjim dijelom vrata)

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

- Skinite vrata pećnice (vidi poglavlje 'Skidanje i postavljanje vrata pećnice').
- Unutrašnje staklo vrata uhvatite na donjem rubu, lagano ga povucite k sebi, i malo podignite. Ne previše! Najviše 10 mm, toliko da se jezičac nosača stakla izvadi iz žlijeba (slika 1).
- Odstranite staklo (u smjeru strelice 3).
- Središnje drugo i treće staklo izvadite tako, da najprije odvijete vijke na nosačima stakla, i zatim ih podignete (slika 2). Prije čišćenja skinite nosače.



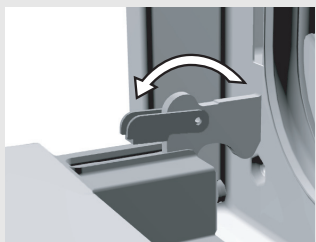
slika 2



slika 3

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

⚠ Unutrašnje staklo vrata prevučeno je posebnim odbojnim slojem. Površinu čistite samo pomoću blagog deterdženta (sapunica) i meke spužvice koja ne ostavlja ogrebotine. Ne koristite gruba i abrazivna sredstva, ili sredstva koja sadrže otapala

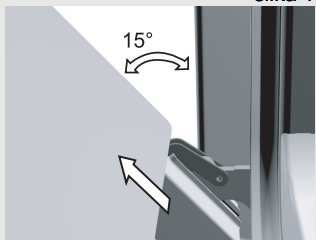


slika 1

Skidanje i namještanje vrata pećnice s jednoosnim stožerom

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

- Vrata zatim polagano zatvarajte da spone sjednu u zarez. Poluotvorena vrata približno 15° malo nadignite i izvucite iz obiju ležišta stožera na aparatu (slika 2).
- Namještanje je u obrnutom vrsnom redu. Vrata uvucite pod kutom otprilike 15° u ležišta stožera na prednjoj strani i gurajte naprijed i nadolje, da stožeri uskoče u zareze. Provjerite dali su zarezzi stožera pravilno sjeli u svoja ležišta.
- Zatim vrata potpuno otvorite, okrenite pomične graničnice 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 zarezzi stožera pravilno sjeli u svoja ležišta.

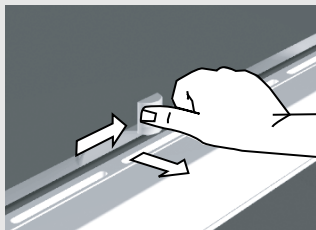


slika 2

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!

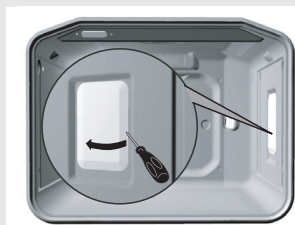
Prije zamjene žarulje za osvjetljenje pećnice obavezno isključite štandnjak, tako da odstranite osigurač ili prekinete dovod sigurnosnim prekidačem.

Žarulja pećnice

Žarulja je potrošni materijal i za nju garancija ne vrijedi!

Za zamjenu trebate novu žarulju pećnice slijedećih specifikacija: grlo tip G 9, 230V, 25W, 300°C).

- Odvijte stakleni poklopac žarulje u smjeru kazaljki na satu i pregorjelu žarulju zamijenite novom. Privijte poklopac nazad u obrnutom smjeru.
- Bočno osvjetljenje imaju samo određeni modeli.



Posebna upozorenja i otklanjanje kvarova

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

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

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

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

Važno

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

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

U nastavku ćete naći nekoliko savjeta u vezi otklanjanja smetnji.

Senzori se ne odzivaju, sadržaj ekrana je zamrznut	<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.
Kućni osigurač često izbacuje...	<ul style="list-style-type: none"> • Pozovite servis ili stručno osposobljenu osobu!
Osvjetljenje pećnice ne radi...	<ul style="list-style-type: none"> • Zamjena žarulje u pećnici opisana je u poglavlju “Zamjena dijelova aparata”.
Pećnica se ne zagrije...	<ul style="list-style-type: none"> • Dali ste pravilno podesili temperaturu i sistem grijača? • Dali su vrata pećnice zatvorena?
Kolač je slabo pečen...	<ul style="list-style-type: none"> • Dali ste odstranili filtar za masnoću? • Dali ste se držali uputstava i savjeta iz poglavlja “Pečenje kolača”? • Dali ste se precizno držali uputstava iz tabele pečenja?
Programski sat pokazuje čudne vrijednosti, ili se nekontrolirano uključuje i isključuje...	<ul style="list-style-type: none"> • U ovom slučaju isključite štednjak iz električne mreže za nekoliko minuta (odvijte osigurač, ili isključite glavni prekidač), zatim ga ponovno priključite na mrežu i podesite točno vrijeme.
Ekran programskog sata treperi...	<ul style="list-style-type: none"> • Došlo je do prekida električne energije, ili je aparat upravo bio priključen na električno napajanje. Sva podešena vremena su izbrisana. • Podesite točno vrijeme, da pećnica može započeti s djelovanjem. • Nakon završetka djelovanja, pećnica se isključuje a sat pulsira. Izvadite jelo iz pećnice i isključite sat.
Kontrolna lampica ne svijetli...	<ul style="list-style-type: none"> • Dali ste aktivirali sve potrebne gumbе? • Dali se je isključio kućni osigurač? • Dali ste pravilno podesili gumb za podešavanje temperature ili izbor načina djelovanja pećnice?
Pokazivač temperature prikazuje grešku (F1, F2, ...)	<ul style="list-style-type: none"> • Došlo je do greške u djelovanju elektronskog modula. Isključite aparat iz električne mreže za nekoliko minuta (odvijte osigurač, ili isključite glavni prekidač), zatim ga ponovno priključite na mrežu i podesite točno vrijeme.

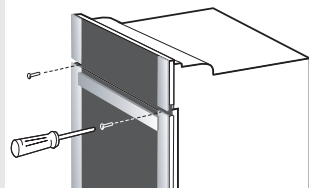
Ako ni usprkos gornjim savjetima niste uspjeli otkloniti smetnje, pozovite ovlaštenu servis. Otklanjanje kvara, odnosno reklamacije koja je nastala zbog nepravilnog priključenja ili nepravilne upotrebe aparata, nije predmet garancije. U tom slučaju troškove popravka krije korisnik sam.

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 ($>95^{\circ}\text{C}$), 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.

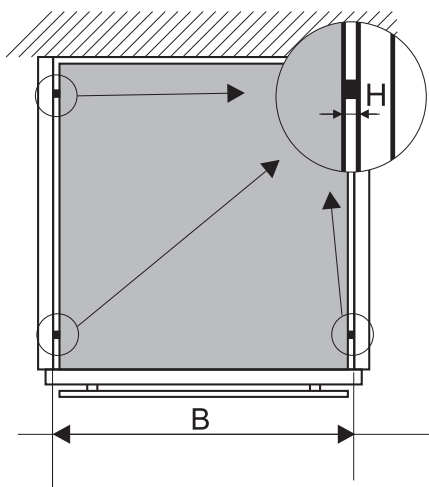
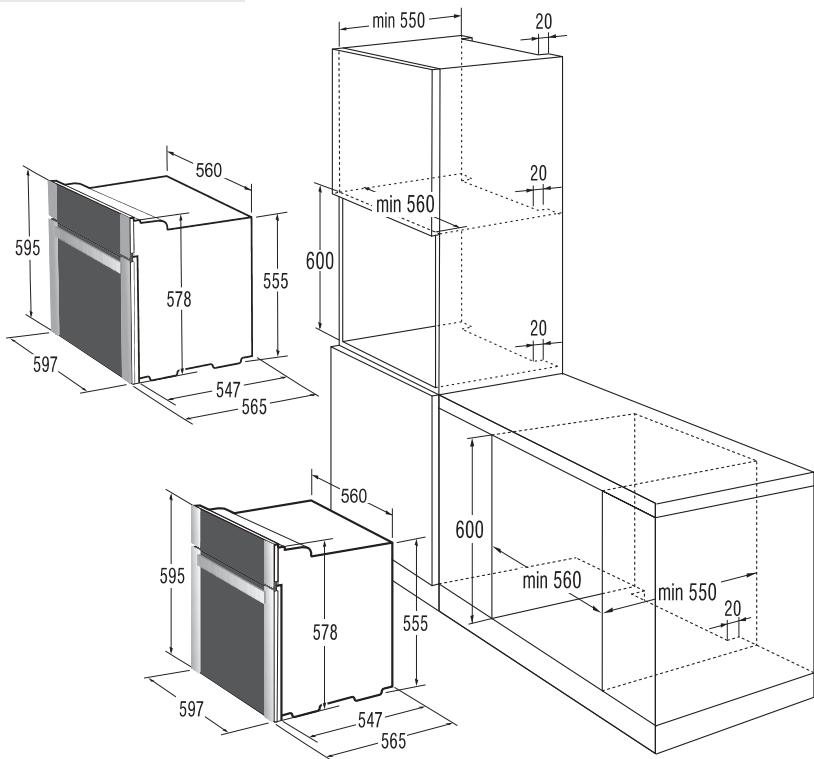
Ugradnja aparata



- Furnir, odnosno obloge ugradbenog kuhinjskog elementa moraju biti obrađene toplotno postojanim ljepilima (95°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.

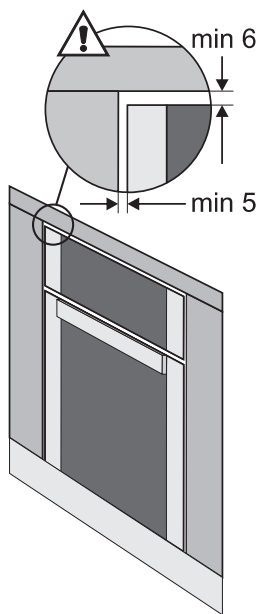
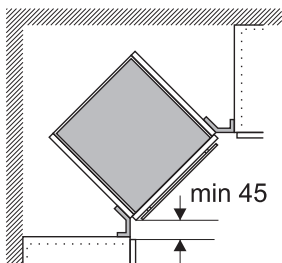
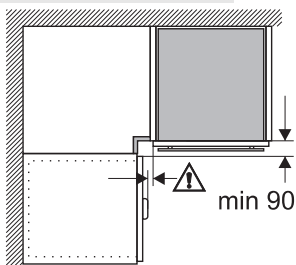


Uređaj mora biti postavljen u ugradni otvor tako da je razmak između uređaja i elementa na obje strane (lijevo i desno) JEDNAK. Tako postavljen uređaj potrebno je učvrstiti priloženim vijcima.



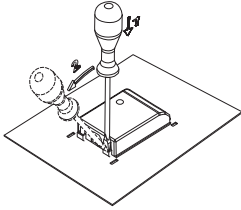
Ako pećnicu ne možete umetnuti u element po širini, potrebno je zamijeniti instalirane graničnike na stjenkama pećnice s priloženim manjim graničnicima (H=8).

←→	B	560	565
⊙	H	8	11

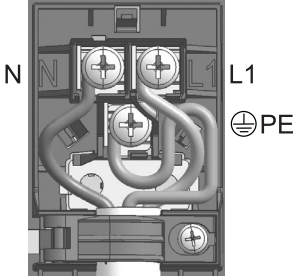


Priključenje

- 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!
- Vezni mostovi moraju biti postavljeni sukladno priključku na električnu mrežu.
- Prije priključenja provjerite da li napon, naveden na natpisnoj tablici, odgovara stvarnom naponu mreže.
- Dužina priključnog kabela neka iznosi 1,5 m, tako da aparat možete priključiti prije no što ga gurnete do zida.
- Dužina zaštitnog vodiča priključnog kabela mora biti takva da je u slučaju izvlačenja zaštitni vodič opterećen kasnije od ostalih vodiča pod naponom.



230V~

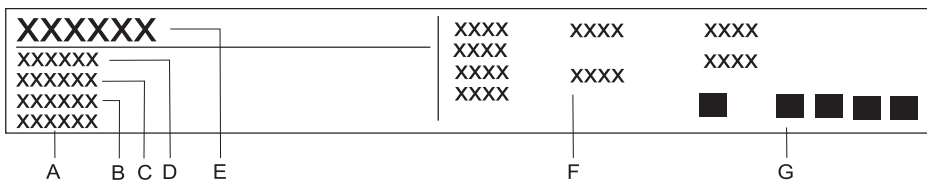


Postupak

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

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+_PIROLIZA



315235

/hr (03-11)