

BA

HR

Upute za uporabu, ugradnju i priključenje

Električna pećnica

Štovani kupci!



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

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

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

Upute za priključenje

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

Natpisna tablica

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

Važna upozorenja	3
Opis aparata.....	4
Upravljanje pećnice.....	6
Priprema hrane	21
Čišćenje i održavanje	31
Posebna upozorenja i javljanje grešaka	37
Upute za ugradnju i priključenje	38
Tehnički podaci	41

Važna upozorenja

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



Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da se s tim proizvodom ne smije postupiti kao s otpadom iz domaćinstva. Umjesto toga treba biti uručen prikladnim sabirnim točkama za recikliranje električnih i električkih aparata. Ispravnim odvoženjem ovog proizvoda spriječit ćete potencijalne negativne posljedice na okoliš i zdravlje ljudi, koje bi inače mogli ugroziti neodgovarajućim rukovanjem otpada ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda molimo Vas da kontaktirate Vaš lokalni gradski ured, uslugu za odvoženje otpada iz domaćinstva ili trgovinu u kojoj ste kupili proizvod.

Namjenska upotreba

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

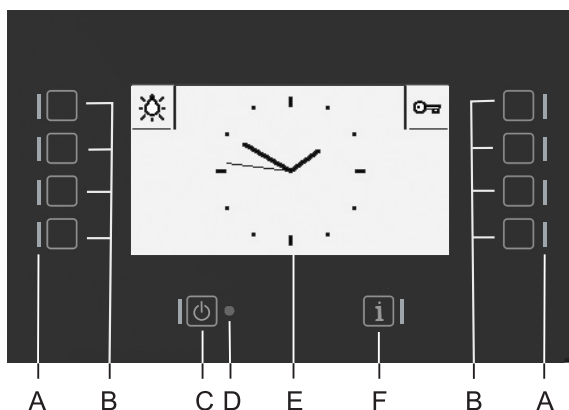
Opis aparata

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



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

Ekran za upravljanje



- A** Osvjetljenje senzorskih tipki
B Senzorske tipke za upravljanje i podešavanje
C Senzorska tipka za uključenje/isključenje (ON/OFF)

- D** Kontrolna lampica pečenja
E LCD ekran
F Senzorska tipka INFO



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

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

- Svaki uspješan dodir senzora popraćen je zvučnim signalom.
- Osvjetljenje ekrana automatski se isključuje i pređe na prikaz sata, ako u roku 5 minuta pritisnete nijednu tipku, osim tijekom pečenja. Dodirrom bilo kojeg senzora, ekran se ponovno osvijetli.
- Osvjetljenje senzorskih tipki označuje aktivne senzore. Trepereće svjetlo vodi Vas tijekom upravljanja – označuje senzorske tipke koje je najvjerojatnije potrebno pritisnuti u nastavku.

Tipka INFO

Pritiskom na tipku INFO možete u bilo kojem trenutku dobiti informaciju o izborniku, u kojem se trenutno nalazite.

(samo određeni modeli)

Prekidač na vratima pećnice

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

Rashladni ventilator

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

Produženo djelovanje rashladnog ventilatora

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

Upravljanje pećnice

Prije prve upotrebe

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

Važna upozorenja

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

Uključenje aparata

Kad aparat priključite na električnu mrežu, zasvijetli LCD ekran. Prikaže se sat s točnim vremenom (vidi poglavlje Podešavanje točnog vremena). Aparat uključite pritiskom na senzor ON/OFF. Prikaže se **Glavni izbornik (Master menu)**.

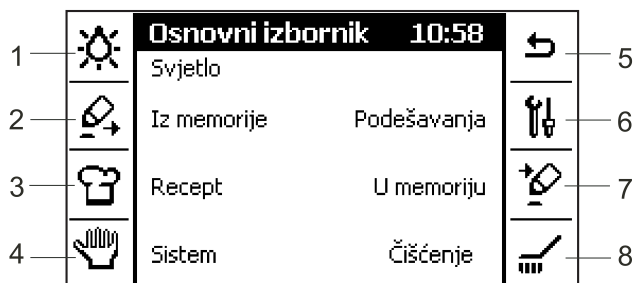
Izbor jezika



- Ako Vam jezik u kojem se ispisuju poruke na ekranu ne odgovara, možete ga promijeniti. U Glavnom izborniku (Master menu), odaberite Podešavanja (**Settings**).
- Dodirom strelica   birate željeni jezik. Izabrani jezik potvrdite. Prikaže se **Glavni izbornik**.

Ekran

Upravljanje aparata s osnovnim podešavanjima



1. Paljenje/gašenje svjetla u pećnici
2. Pečenje vlastitih recepata iz memorije
3. Pečenje tvornički pohranjenih recepata
4. Ručno podešavanje pečenja
5. Povratak na prethodni izbornik
6. Dodatna podešavanja: jezik, sat, zvuk, svjetljenje ekrana
7. U memoriju - pohrana, brisanje, promjena osobnih recepata
8. Program za vlažno čišćenje (Aqua Clean)

✓ Potvrda izbora

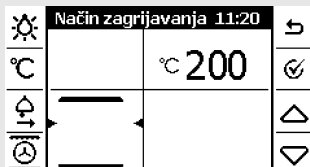
△ ▽ Strelice za pomicanje po izborniku i biranje vrijednosti podešavanja.

Podešavanje točnog vremena



- Trepereća strelica na ekranu označuje izabranu opciju.
- Pripadajućim senzorskim tipkama, strelicom gore i strelicom dolje odabirete, odnosno mijenjate izabranu opciju. Kratak dodir strelice znači najmanju jedinicu promjene, a duži pritisak ubrza promjenu i korak promjene se povećava.
- Izbor potvrdite kad ste podesili sve željene vrijednosti unutar prikazanog izbornika.
- Točno vrijeme potrebno je podesiti nakon prvog uključanja aparata na električnu mrežu, ili ako aparat isključite iz električne mreže za duže razdoblje (više od tjedan dana).
- Sat podešavate tako da u **Glavnom izborniku** odaberete **Podešavanja**.
- U tom izborniku pritisnite na sat, te pritiskanjem strelica podesite točno vrijeme (kratak dodir strelice poveća, odnosno smanji vrijeme za 1 minutu, a ako strelicu držite pritisnutu, promjena se ubrzava).
- Potvrdite novu podešenost.

Upravljanje pećnice



Ručno podešavanje sistema pečenja

U ovom načinu upravljanja sve parametre pečenja podešavate ručno. Vrijednost temperature za izabran sistem grijanja već je automatski izabrana, tako da je prije početka pečenja odgovarajuće promijenite.

- Dodirom senzorske tipke grijača  ili dodirom strelica za izbor   birate različite sisteme zagrijavanja.

Pećnica može djelovati na sljedeće načine:

Gornji/donji grijač

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

Tvornički podešena temperatura(°C) - 200 , Max. moguća izabrana temperatura (°C) - 275.

Žar (roštilj)

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

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

Tvornički podešena temperatura(°C) - 250 , Max. moguća izabrana temperatura (°C) - 275.

Žar s ventilatorom

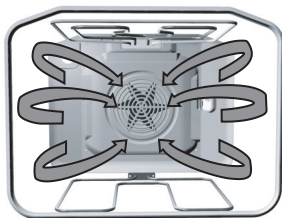
U tom načinu djelovanja u pogonu su istovremeno infra grijač i ventilator. Način je prikladan za pečenje mesa na žaru i za pečenje većih komada mesa i peradi na jednoj razini pećnice, odnosno za gratiniranje i postizanje hrskave kože.

Tvornički podešena temperatura(°C) - 170 , Max. moguća izabrana temperatura (°C) - 275.

Vrući zrak i donji grijač

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

Tvornički podešena temperatura(°C) - 200 , Max. moguća izabrana temperatura (°C) - 275.

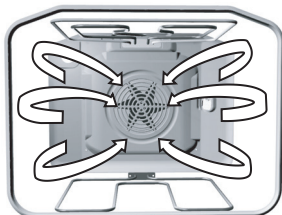


Vrući zrak

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

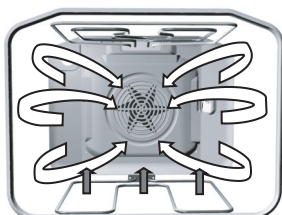
Temperature pečenja niže su od klasičnog sistema.

Tvornički podešena temperatura(°C) - 160 , Max. moguća izabrana temperatura (°C) - 275.



Odmrzavanje

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



Donji grijač i ventilator

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

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

Tvornički podešena temperatura(°C) - 160 , Max. moguća izabrana temperatura (°C) - 230.



Donji grijač/Aqua Clean

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

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

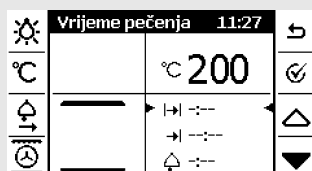
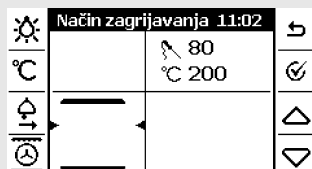
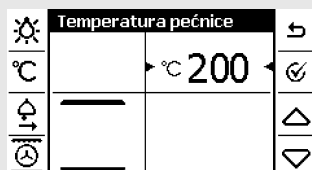
Tvornički podešena temperatura(°C) - 200 , Max. moguća izabrana temperatura (°C) - 275.



Gornji grijač

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

Tvornički podešena temperatura(°C) - 160 , Max. moguća izabrana temperatura (°C) - 230.



°C Izbor i podešavanje temperature pečenja

Nakon izbora načina djelovanja pećnice, dodirom senzora temperature možete izabrati željenu temperaturu pećnice od 30 – 275°C (ovisno o izabranom načinu pečenja) u razmacima po 5°C.

- Ako priključite sondu za meso, na ekranu se iznad temperature pečenja prikaže ikona za podešavanje temperature sonde (vidi poglavlje Programirano pečenje s sondom za meso).
- Temperaturu sonde za meso i temperaturu pečenja birate pritiskom na senzor temperature.

🕒 Podešavanje vremenskih funkcija

- Z Dodirom na senzorsku tipku birate željenu opciju. Izabranu opciju označuje trepereća strelica. Vrijeme birate dodirom strelice za izbor.

⌚ Podešavanje trajanja djelovanja pećnice

- Razdoblje djelovanja pećnice možete podesiti od 0 do 10 sati po 1 minutu.
- Senzorom za potvrdu podešenosti upalite pećnicu. Nakon isteka podešenog vremena, pećnica se isključi i začuje se upozoravajući zvučni signal.

➔ Podešavanje završetka djelovanja pećnice



Ovu opciju možete izabrati samo ako ste prethodno izabrali trajanje djelovanja pećnice, i ako izabrani recept ne zahtijeva prethodno zagrijavanje pećnice.

- Ovu funkciju upotrijebite kad želite podesiti završetak djelovanja (pripremljenu hranu) u točno određeno vrijeme.
- Dodirom strelica za izbor se automatski ispiše zbroj točnog vremena i vremena trajanja djelovanja pećnice.
- Potvrdom ove opcije uključite pećnicu, koja čeka na početak djelovanja.

Na ekranu je uz sat prikazano vrijeme uključanja pećnice i završetak djelovanja. Treperi kontrolna lampica pečenja.

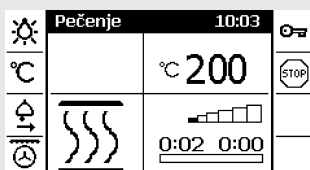
Opciju odloženog uključanja možete opozvati, tako da dvaput pritisnete senzorsku tipku ON/OFF.

🔔 Podešavanje upozoravajućeg alarma

- Ovu opciju možete upotrijebiti unutar razdoblja djelovanja pećnice, kad želite tijekom pečenja biti upozoreni u određeno vrijeme.
- Dodirom strelica izaberite željeno vrijeme od 0 do 10 sati po 1 minutu. Nakon uključanja pečenja započne odbrojavanje vremena koje je prikazano u lijevom gornjem kutu ekrana.

Nakon isteka podešenog vremena začuje se zvučni signal, a pećnica nesmetano radi dalje.

Pečenje



A. Početak pečenja

- Nakon dodira senzora potvrdite sve podešenosti i istovremeno uključite pećnicu. Na senzoru ON/OFF upali se crvena kontrolna lampica.
- Ako ste izabrali i parametar Završetak pečenja, pećnica će se upaliti nakon preračunatog vremena.

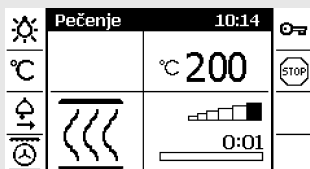
Tijekom pečenja na ekranu se ispisuju iz crtaju određene informacije.

Grafički prikaz temperature u pećnici:

- Pećnica je hladna.
- Pećnica je zagrijana n približno polovinu podešene vrijednosti.
- Pećnica je zagrijana na podešenu temperaturu.
- Temperatura u pećnici je malo viša od podešene. Ovo se prikaže u slučaju da ste podešenost već zagrijane pećnice malo smanjili.

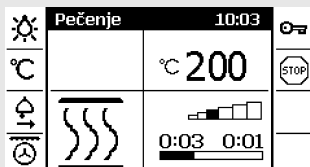
Tijekom zagrijavanja pećnice prikazan je simbol termometra.

Kad se pećnica zagrije na podešenu temperaturu (prethodno zagrijavanje je završeno), začuje se kraći zvučni signal. Simbol termometra se za određeno vrijeme ugasi. Tijekom pečenja grijači se povremeno pale i tako održavaju izabranu razinu temperature.



Prikaz vremena pečenja:

- Prikaz kad nemate podešenog vremena trajanja. Prikazuje se proteklo vrijeme pečenja.
- Prikaz kad podesite vrijeme pečenja. Na lijevoj strani prikazano je vaše podešeno vrijeme, a na desnoj već proteklo vrijeme pečenja. Grafički pokazivač dinamički prikazuje ta vremena.



B. Promjena parametara pečenja

Tijekom pečenja možete u bilo kojem trenutku promijeniti parametre pečenja (sistem grijača, temperatura, vrijeme), i nakon potvrde nastaviti s novim parametrima. Ako promjenu ne potvrdite, pečenje se nastavlja po starim parametrima.

C. Završetak pečenja

Pečenje možete završiti na dva načina:

- Dodirom senzora STOP prekinete djelovanje pećnice. Prikaže se izbornik **Zaustavljeno**. Sada možete promijeniti parametre, i nakon potvrde započeti novo pečenje.
- Isključenjem aparata na senzor ON/OFF. Nekoliko sekundi je još upaljen izbornik pečenja, kontrolna lampica treperi, a zatim se prikaže sat.

Ako ste podesili vrijeme trajanja pečenja, na završetak pečenja Vas upozori zvučni signal i upozorenje na ekranu.

Zvučni signal isključite pritiskom na senzor potvrde. Ako nećete nastaviti pečenje, isključite aparat tipkom ON/OFF.



Zbog sigurnosti pećnica se nakon određenog vremena sama isključuje:

- nakon 10 sati, ako je podešena temperatura pečenja veća od 120°C
- nakon 24 sati, ako je podešena temperatura pečenja manja od 120°C

Pečenje po tvorničkim receptima



Ovaj je način prikladan za pripremu hrane s liste s automatskim podešavanjem sistema pečenja, temperature i trajanja djelovanja. Za vas smo pripremili 27 različitih recepata za pojedina jela. U pripremi tih jela slijedite uputstva za pripremu, koje ćete naći u priloženim receptima (vidi prilog Recepti). Sadržaj tvorničkih recepata ne možete mijenjati.

- Dodirom senzorske tipke **Recept** , prikaže se spisak tvorničkih recepata.
- Jela ili grupu jela, a ponegdje i količinu, birate strelicama za izbor jela. Odabrano jelo potvrdite.
- Nakon izbora, senzorom INFO možete pogledati način pečenja za izabrani recept.
- Za izabrano jelo možete po potrebi mijenjati vrijeme pečenja i podesiti alarm.
- Nakon potvrde upalite pećnicu.



Neki recepti zahtijevaju zagrijanu pećnicu. Prethodno zagrijavanje označuje simbol , prikazan nad imenom recepta. Kad se pećnica zagrije na izabranu temperaturu (zagrijavanje završeno) začuje se zvučni signal i upozorenje. Upozorenje potvrdimo i u pećnicu stavimo jelo. Pečenje se nastavlja po tvorničkom receptu.



Sistem pečenja, temperatura pečenja i trajanje djelovanja već su u osnovi podešeni.

TABELA PEČENJA ZA IZABRANU HRANU

Meso:

Jed	Teži- na (kg)	Sistem	Temp (°C)	Vodili- ca	Vrije- me (min)	Napomena
Svinjsko pečenje	1		185	2	100	Duboka emajlirana posuda
	1,5		185	2	130	Duboka emajlirana posuda
	2		185	2	150	Duboka emajlirana posuda
Govedina pirjana	1		210	1	120	Staklena ovalna posuda, pokrivena na rešetki
	1,5		210	1	140	Staklena ovalna posuda, pokrivena na rešetki
Teleće pečenje	1		185	2	95	Duboka emajlirana posuda
	1,5		185	2	115	Duboka emajlirana posuda

Perad:

Pile ili kokoš	0,7		165	2	60	Na nosilni rešetki pod njo pekač za prestrezanje masnoće
Šopana kokoš	1,5		175	2	90	Duboka posuda za pečenje
Kotleti i odresci	0,4		240	4	21	PRETHODNO ZAGRIJAVANJE - Na nosivoj rešetki, pod njom vodilicu niže, posuda za skupljanje kapajuće masnoće
	0,8		240	4	24	PRETHODNO ZAGRIJAVANJE - Na nosivoj rešetki, pod njom vodilicu niže, posuda za skupljanje kapajuće masnoće
Pivske kobasice	0,4		240	4	12	PRETHODNO ZAGRIJAVANJE - Na nosivoj rešetki, pod njom vodilicu niže, posuda za skupljanje kapajuće masnoće
	0,7		240	4	14	PRETHODNO ZAGRIJAVANJE - Na nosivoj rešetki, pod njom vodilicu niže, posuda za skupljanje kapajuće masnoće

Ribe:

Jelo	Teži- na (kg)	Sistem	Temp (°C)	Vodili- ca	Vrije- me (min)	Opomba
Pastrva - 4 komada	0,8		175	2	47	Na nosivoj rešetki, vodilicu niže niska emajlirana posuda

Napomena : Kod pečenja na roštilju slijedite upute i proučite sva upozorenja. Prethodno zagrijavanje pećnice vrši se kad je pećnica prazna. Uljem namažite rešetku i meso. Tanje komade tijekom pečenja 1 x okrenite. Kad pečete na deblje komade mesa (npr. pile ili ribe) dobro namažite uljem i začinite. Unutrašnjost ribe napunite češnjakom i peršinom. Pile ili 1 kokoši okrenite na polovini vremena pečenja. Ribe ne okrećite tijekom pečenja. Pročitajte i opće upute za pečenje mesa na , naročito zato da tijekom pečenja uvijek osigurate dovoljnu količinu tekućine, da se masnoća i mesni sok u posudi ne zagori. Pečenje u dubokoj posudi okrenite tijekom pripreme. Ako meso pečete u manjim posudama, postavite ih na nosivu rešetku, koju ugurate u 1 vodilicu.

Kolači: dizano tijesto, umiješano tijesto, krhko tijesto, biskvitno tijesto

Kolači: dizano tijesto:

Jelo	Sistem	Temp (°C)	Vodili-ca	Vrije-me (min)	Napomena
Pizza		200	1	18	PRETHODNO ZAGRIJAVANJE - Niska emajliran posuda
Kruh bijeli		200	2	50	Niska emajlirana posuda
Kolač s posipom		175	2	40	Niska emajlirana posuda
Kugluf		165	1	60	Taman model, promjer 25cm, na rešetki

Kolači: umiješano tijesto:

Jelo	Sistem	Temp (°C)	Vodili-ca	Vrije-me (min)	Napomena
Marmorni kolač		165	1	65	Model na rešetki
Voćni kolač		160	2	55	Niska emajlirana posuda
Brizgani keksi		165	2 i 3	23	PRETHODNO ZAGRIJAVANJE - Niska emajliran posuda

Kolači: krhko tijesto:

Jelo	Sistem	Temp (°C)	Vodili-ca	Vrije-me (min)	Napomena
Lorenski nabujak #		190	2	50	PRETHODNO ZAGRIJAVANJE - Taman model, promjer 25cm,
Torta sa sirom		175	1	65	PRETHODNO ZAGRIJAVANJE - Taman model, promjer 25cm,

#- slijepo pečenje-15 minuta pecite samo tijesto unutar programiranog vremena, zatim dodajte nadjev, kojeg u međ uvremenu pripremite.

Kolači: biskvitno tijesto:

Jelo	Sistem	Temp (°C)	Vodili-ca	Vrije-me (min)	Napomena
Biskvitna torta		180	1	32	PRETHODNO ZAGRIJAVANJE Taman model, promjer 25cm, na rešetki
Biskvitna rolada		175	2	21	PRETHODNO ZAGRIJAVANJE - Niska emajliran posuda

Kolači: zamrznuto tijesto:

Jelo	Sistem	Temp (°C)	Vodilica	Vrijeme (min)	Napomena
Savijača od jabuka		185	2	55	Niska emajlirana posuda
Francuski roščići		190	2	33	Niska emajlirana posuda
Pizza		210	2	22	Niska emajlirana posuda

Napomena : U INFO-receptima su podaci glede mazanja posuda, kod kruha namastite i pospite brašnom posudu samo na mjestu, gdje će ležati štruga. Ako koristite papir za pečenje, ovaj neka bude visoko temperaturno otporan - provjerite natpis na ambalaži. Pročitajte upute za pečenje peciva.

Obrazloženje: U INFO-receptima, vrećica vanilija šećera znači 10g, a vrećica praška za pecivo 13g.

Nabujak:

Jelo	Sistem	Temp (°C)	Vodilica	Vrijeme (min)	Napomena
Nabujak od svježeg sira		195	1	42	Staklena posuda 25x25cm na rešetki
Nabujak s rižom		195	1	38	Staklena posuda 25x25cm na rešetki

Povrće:

Jelo	Sistem	Temp (°C)	Vodilica	Vrijeme (min)	Napomena
Pečeni brokoli		200	1	38	Staklena posuda 27x27cm na rešetki
Musaka od melancana		190	1	43	Staklena posuda 27x27cm na rešetki
Punjena rajčica		190	1	45	Staklena posuda 27x27cm na rešetki

Napomena: Pred pečenjem brokolija prethodno dopola skuhaite krumpir i brokoli u slanoj vodi. Za musaku s melancanama prepržite prethodno narezane, i u brašno uvaljane melancane na masnoći, isto tako i mljeveno meso s lukom i paprikom pirjajte na masnoći. Preporučujemo da jelu dodate suhu mješavinu povrća sa soli, npr. Vegetu, po želji. Za punjene rajčice skuhaite krumpir, pasirajte ga, ispržite na margarinu, pomiješajte s žumanjcima i napunite rajčice, te pospite parmezanom.

Napomena : koristite toplotno otpornu staklenu posudu i tijekom pečenja u nju ne ulijevajte hladnu tekućinu.

Pažnja: U automatskom načinu pečenja, pećnica Vas zvučno upozori kad je dovoljno prethodno zagrijana (kod svih jela, koja zahtijevaju prethodno zagrijavanje). Stavite jelo u pećnicu i potvrdite nastavak pečenja.

Pečenje osobnih receptata iz memorije

Pohranjivanje i uređivanje osobnih receptata



Svoje osobne omiljene recepte, koje ste prethodno pohranili u memoriju, možete bilo kad ponovno otvoriti i upotrijebiti. Spisak ima mjesta za 12 receptata. Postupak izbora i podešavanja isti je kao i za tvorničke recepte.

- U glavnom izborniku odaberite U memoriju . Otvori se izbornik Sastav memorije. Ovdje možete birati: Novi unos, Promjena, ili Brisanje unosa.
- Svaki izbor potvrdite.

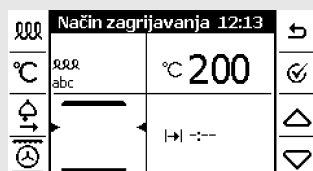
Novi unos

Ako ste pohranili svih 12 receptata, novi unos nije moguć. Prethodno morate neki recept izbrisati.



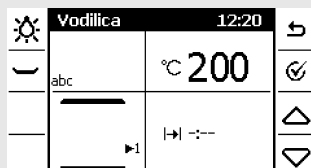
Pisanje imena

- Izaberite polje Novi unos.
- U izborniku Ime memorije strelicama na lijevoj strani ekrana pomičete se od znaka do znaka. Izabrani znak označuje trepereća podcrtana oznaka. Znak potvrdite strelicom na desnoj strani. Znak po potrebi izbrišite strelicom . Ime se ispisuje na donjem polju, a može imati najviše 10 znakova. Napisano ime potvrdite.



Podešavanje parametara pečenja

- Izaberite sistem pečenja, podesite temperaturu i izaberite željene vremenske parametre.
- Ako želite sastaviti recept za pečenje mesa koji predviđa korištenje sonde za meso, morate sondu prije podešavanja parametara ugurati u predviđeni priključak na pećnici (vidi poglavlje Programirano pečenje s sondom za meso). Izaberite temperaturu sonde. Kad taj recept ponovno izaberete, aparat će Vas upozoriti da morate priključiti sondu za meso, ako to sami niste već učinili.
- Dodirom senzora možete podesiti prethodno zagrijavanje pećnice
- Izabranu opciju potvrdite.



Razina pečenja

- Zabilježite si nivo vodilice  na kojoj će se izabrano jelo peći. Razina 1-4 ovisi o vrsti hrane i načinu pečenja.
- Potvrdite izbor i konačno potvrdite memoriju.

Promjena

U izborniku Promjena memorije izaberite željeno ime. Možete mijenjati sve parametre pečenja. Promjenu potvrdite.

Brisanje

U izborniku Brisanje ispiše se lista pohranjenih recepata. Izaberite recept kojeg želite izbrisati. Prikaže se upozorenje za potvrdu brisanja. Nakon potvrde program će biti trajno izbrisan.

Posebne opcije

Zaključavanje tipki - zaštita za djecu

Pećnicu možete zaštititi od neželjenog uključivanja ili promjena programa pečenja. Možete je aktivirati u dva slučaja:

- kad je na ekranu prikazano točno vrijeme; i
- tijekom pečenja.

Blokadu za djecu izaberemo dodirom senzora  i potvrdom. Nakon aktiviranja, na ekranu je prikazan simbol ključića. Tijekom pečenja pećnicu možete isključiti pritiskom senzora ON/OFF, usprkos aktiviranoj blokadi.



Blokada za djecu isključuje se u slučaju nestanka električne energije.



Dodatna podešavanja

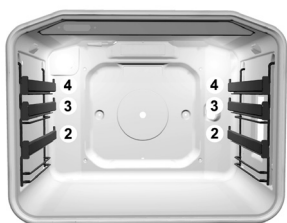
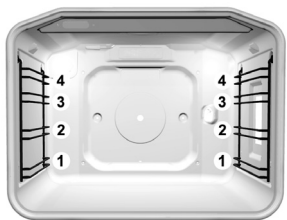
Jezik, točno vrijeme, jačina tona, osvjetljenje i kontrast ekrana.

- Dodirom senzora  birate dodatna podešavanja. Željeni izbor birate dodirom pripadajućeg senzora, a vrijednost podešavate strelicama za izbor.
- Podešene vrijednosti potvrdite.

Osvjetljenje pećnice

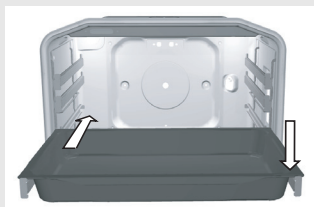
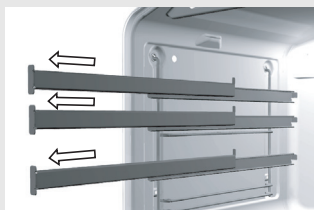
Osvjetljenje pećnice možete uključiti i isključiti neovisno, pritiskom na senzor , bez bilo kakve druge funkcije.

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)!
- Vodičice su vučene, žičane ili teleskopske (ovisno o modelu aparata). Teleskopskim vodičicama opremljene su 2, 3 i 4. razina. Kod žičanih vodičica, rešetku i tepsije morate uvijek uvući u vodičice, koje su određene žičanim profilima.

Teleskopske vodičice (ovisno o modelu):



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

Razine izvlačenja sadrže (ovisno o modelu):

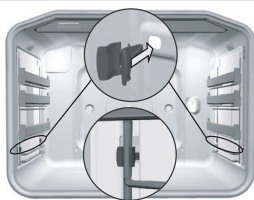
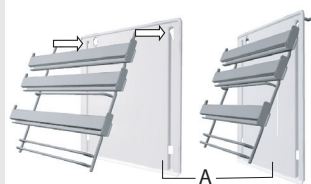
- tri djelomično izvučene vodičice;
- jednu potpuno i dvije djelomično izvučene;
- tri potpuno izvučene vodičice.



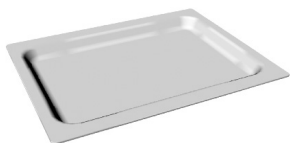
Teleskopske vodičice i drugi dijelovi pribora tokom djelovanja se ugriju! U radu koristite rukavice za posuđe ili sličnu zaštitu!

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

Ulošci za jednostavno čišćenje (ovisno o modelu):



Pribor pećnice (ovisno o modelu)



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

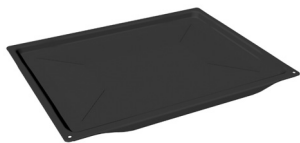
Montaža:

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

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

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

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



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



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



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



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

Filtar za masnoću



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

Programirano pečenje s sondom za meso

- U ovom načinu možete podesiti traženu temperaturu sredine mesa. Regulacija je moguća između 30 i 99 °C. Temperaturu srži mesa mjeri sonda za meso.
- Pazite, da tokom pečenja sonda ne dodiruje grijač!
- Za pečenje mesa sondom za meso podesni su veći komadi, po mogućnosti bez kostiju, jer ove otežavaju mjerenje temperature i daju krive vrijednosti temperature. Pilići i zečevi nisu podesni za pečenje sondom za meso.

Način zagrijavanja 11:02		

Priključenje sonde

Utikač sonde uključite u utičnicu i sondu zabodite u meso. Utičnica se nalazi u prednjem gornjem kutu lijeve stijenke pećnice. U njoj je metalni poklopac, kojeg morate prethodno izvući i nakon pečenja ponovno umetnuti.

Preporučljive temperature srži mesa:

svinjsko pečenje	85°C
goveđe pečenje	80°C
teleće pečenje	75°C
goveđi file	40-50°C

Postupak

- Priključite sondu i zabodite je u meso.
- U izborniku Izbor parametara pečenja podesite temperaturu sonde u rasponu od 30 do 99°C u koracima po 1°C. Izaberite odgovarajući sistem pečenja (grijači) i temperaturu pećnice.
- Nakon potvrde, sonda za meso započne mjeriti temperaturu srži, koja raste.
- Kad se postigne podešena temperatura srži mesa, pećnica prestane djelovati, i začuje se zvučni signal za završetak pečenja.

Vrijeme pečenja 10:58		

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

Kad koristite sondu, možete podesiti i trajanje ili završetak djelovanja (vidi poglavlje Podešavanje vremenskih funkcija). Ipak, zapamtite:

- Ako koristite funkciju trajanja djelovanja i podesite željeno vrijeme, pećnica će se nakon isteka tog vremena isključiti, bez obzira na to dali je stvarna temperatura jela postigla podešenu temperaturu. Zbog toga ovo razdoblje more uvijek biti nešto duže od vremena, potrebnog da se postigne željena temperatura. Preostatak vremena u pećnici se naime samo održava određena temperatura, da jelo ostane toplo.

- Isti postupak važi za funkciju završetka djelovanja →I.
- Ovu kombinaciju možete uspješno koristiti nakon što ste stekli određena iskustva u vezi razdoblja, potrebnih da se određena vrsta i količina hrane zadovoljivo ispeče na podešenoj temperaturi.
- Na temelju ovih, iskustvom dobivenih informacija, možete podesiti vrijeme trajanja djelovanja pećnice nešto više od stvarno potrebnog, i pritom uspješno upotrebljavati i funkciju završetka djelovanja pećnice.

Napomene

- Ako sondu uključite tijekom pečenja, postupak će se zaustaviti.
- Ako ste izabrali recept koji ne predviđa sondu za meso, a ova je uključena, pečenje je onemogućeno. Ispiše se upozorenje i začuje se alarm. Obratno važi za osobne recepte, kod kojih ste predvidjeli sondu. Prije početka pečenja je morate uključiti.



Dozvoljeno je koristiti samo temperaturnu sondu, koja je predviđena za ovu pećnicu!

Pečenje kolača

- Za pečenje kolača upotrebljavajte gornji i donji grijač, ili vruć zrak.
- Kod pečenja kolača morate filter za masnoću uvijek odstraniti iz pećnice!

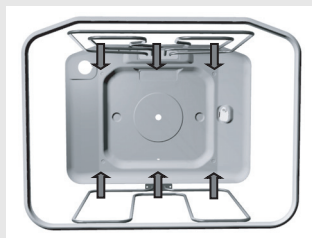
Upute

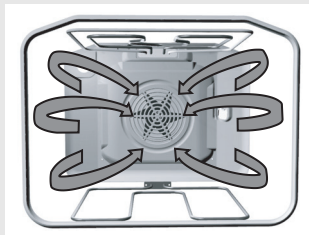
- Prilikom pečenja kolača uvijek odaberite odgovarajuću razinu, temperaturu i vrijeme pečenja iz priložene tablice pečenja. Zaboravite eventualna stara iskustva, koja ste dobili upotrebom nekih drugih pećnica. Vrijednosti u tablici pečenja određene su i provjerene posebno za ovu pećnicu.
- Ako u tablici 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 keksi, pripremite po mogućnosti jednake debljine i visine. Neravnomjerni keksi neće se ravnomjerno zapeći!
- Ako pečete više kolača istovremeno, u pećnici može nastati veća količina pare, koja na vratima pećnice stvara kondenzat.

Savjeti za pečenje peciva

Dali je kolač posve pečen?

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

Kolač je splasnuo

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

Kolač je ispod previše blijed

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

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

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 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 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

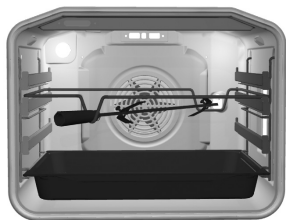
Upozorenje: Vodilica se odnosi na duboku posudu, manje posude stavite na rešetku, koju stavljate u 1., 2. vodilicu (duboku tepsiju na smijete stavljati u 1. vodilicu).

Pečenje na žaru (roštilj) i zapečenost

- 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 »Žar« .
- Prije no što zatvorite vrata pećnice, skinite ručku s ražnja.
- Infra grijač djeluje termostatski, i samo ako su vrata pećnice zatvorena.

Tabela za pečenje na žaru

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.

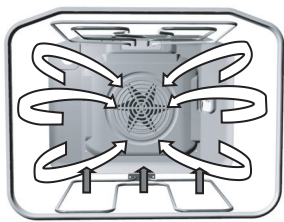
Kad pečete meso u posudi za pečenje (tapsiji), neka u njoj bude dovoljno tekućine da se meso ne zagori, a tijekom pečenja ga okrenite. Kad pečete meso na rešetki, uvijek u prvu ili drugu vodilicu ugurajte dubok pladanj za sakupljanje kapajuće masnoće (vidi savjete za pečenje na žaru).

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.

Ukuhavanje



Za ukuhavanje koristite donji grijač zajedno s ventilatorom

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

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

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

Čišćenje i održavanje

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

Prednja strana kućišta

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

Aluminijske površine aparata

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

Prednja strana kućišta iz nehrđajućeg čelika

(samo kod nekih modela)

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

Lakirane površine i dijelovi iz umjetnih masa

(samo kod nekih modela)

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

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

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

	Osnovni izbornik 10:58		
	Svjetlo		
	Iz memorije	Podšavanje	
	Recept	U memoriju	
	Sistem	Čišćenje	

- Pećnicu možete očistiti klasično (sredstvima za čišćenje, raspršivačem za pećnice), no to koristite samo u slučaju tvrdokorne nečistoće, i ostatke sredstva za čišćenje dobro isperite.
- Za redovito čišćenje (nakon svake upotrebe) preporučujemo program mokrog čišćenja (Aqua Clean) na slijedeći način.

U **Glavnom izborniku** dotaknite senzor . Izabrana temperatura je 50°C. U duboku posudu za pečenje nalijte približno 0,5 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 svakim čišćenjem ohlajena.

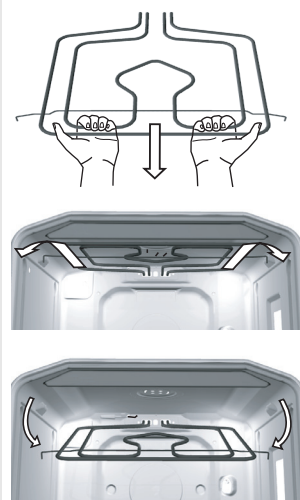
- Pećnicu pred svakim čišćenjem potpuno ohladite.
- Pećnicu i dijelove pribora očistite nakon svake upotrebe, da se prljavština ne zagori.
- Masnoću najlakše odstranite toplom sapunicom, kad je pećnica još topla.
- Tvrdokornu ili jaču prljavštinu odstranite uobičajenim sredstvima za pećnice. Pećnicu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

Katalitički oblozi pećnice

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

Korisni savjet

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



Čišćenje stropa pećnice (samo određeni modeli)

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

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

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

Pribor

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

Filtar za masnoću (samo određeni modeli)

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

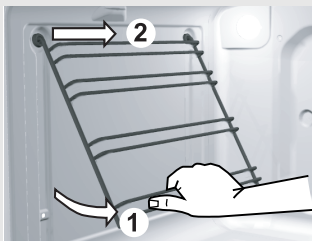
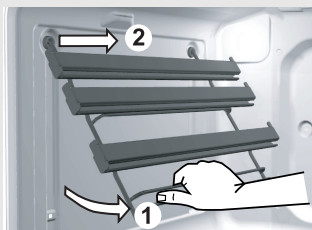
Ulošci za jednostavno čišćenje (samo određeni modeli)

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

Specijalni emajl

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

Održavanje (ovisno o modelu)



Skidanje teleskopskih vodilica

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

- Na donjoj strani ih okrenite prema unutra i na gornjoj ih izvadite iz njihovih otvora.
- Bočne rešetke i teleskopske vodilice čistite uobičajenim sredstvima za čišćenje.
- Teleskopske vodilice ne smijete prati u stroju za pranje posuđa.



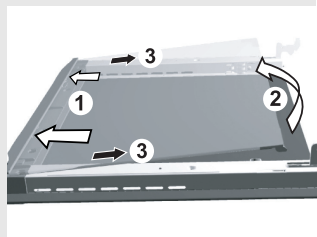
Teleskopske vodilice ne smijete podmazivati.

Vodilice zatim jednostavno objesite nazad na svoja mjesta obrnutim redoslijedom.

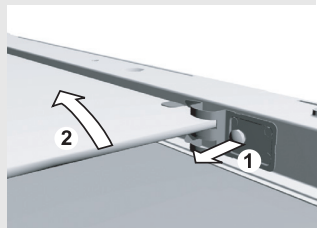
Skidanje žičanih vodilica

Za lakše čišćenje stranica pećnice, žičane vodilice možete skinuti.

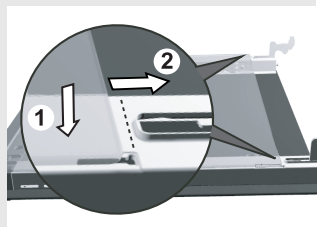
- Vodilice na donjoj strani okrenite prema unutra i na gornjoj ih izvadite iz njihovih otvora.
- Bočne rešetke čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.
- Vodilice zatim jednostavno ponovo objesite nazad u predviđene otvore i povucite nadolje.



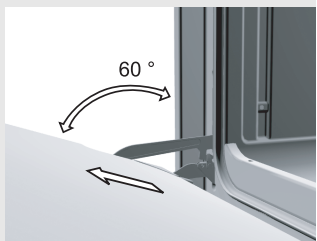
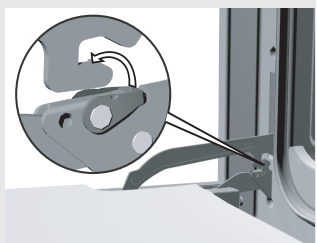
slika 1



slika 2



slika 3



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

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

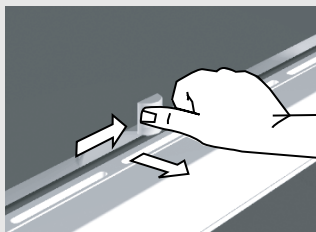
- Skinite vrata pećnice (vidi poglavlje 'Skidanje i postavljanje vrata pećnice').
- Staklo vrata uhvatite na donjem rubu, lagano ga povucite k sebi, i malo nadignite. Ne previše! Najviše 10 mm, toliko da se jezičac nosača stakla izvadi iz žlijeba (slika 1).
- Odstranite staklo (u smjeru strelice 3).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

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

Skidanje i namještanje vrata pećnice s graničnim stožerom

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

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.

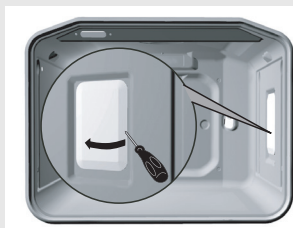
Ostali pribor

Rešetke posude i ostali pribor možete naručiti u servisnom centru. Pritom navedite šifru i tip, odnosno model aparata.

Žarulja pećnice

Žarulja je potrošni materijal i za nju garancija ne vrijedi!

Za zamjenu trebate novu žarulju pećnice slijedećih specifikacija: grlo E14, 230V, 25W, 300°C). Odvijte stakleni poklopac žarulje u smjeru kazaljki na satu i pregorjelu žarulju zamijenite novom. Privijte poklopac nazad u obrnutom smjeru. Kod bočne žarulje, stakleni poklopac skidate pomoću izvijača, kojeg gurnete u zarez i povučete u smjeru strelice (vidi sliku).



Posebna upozorenja i javljanje grešaka

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

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

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

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

Važno

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

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

U nastavku ćete naći nekoliko savjeta u vezi otklanjanja smetnji.

Senzori se ne odzivaju, sadržaj ekrana je zamrznut	• U ovom slučaju isključite aparat iz električne mreže za nekoliko minuta (odvijte osigurač, ili isključite glavni prekidač), zatim ga ponovno priključite na mrežu i uključite pećnicu.
Kućni osigurač često izbacuje...	• Pozovite servis ili stručno osposobljenu osobu!
Osvjetljenje pećnice ne radi...	• Zamjena žarulje u pećnici opisana je u poglavlju "Zamjena dijelova aparata".
Pećnica se ne zagrije...	• Dali ste pravilno podesili temperaturu i sistem grijača? • Dali su vrata pećnice zatvorena?
Kolač je slabo pečen...	• Dali ste odstranili filter za masnoću? • Dali ste se držali uputstava i savjeta iz poglavlja "Pečenje kolača"? • Dali ste se precizno držali uputstava iz tabele pečenja?

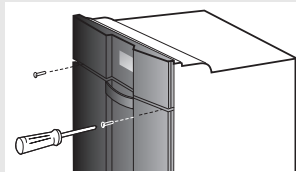
Ako ni usprkos gornjim savjetima niste uspjeli otkloniti smetnje, pozovite ovlašteni servis. Otklanjanje kvara, odnosno reklamacije koja je nastala zbog nepravilnog priključenja ili nepravilne upotrebe aparata, nije predmet garancije. U tom slučaju troškove popravka krije korisnik sam.

Upute za ugradnju i priključenje

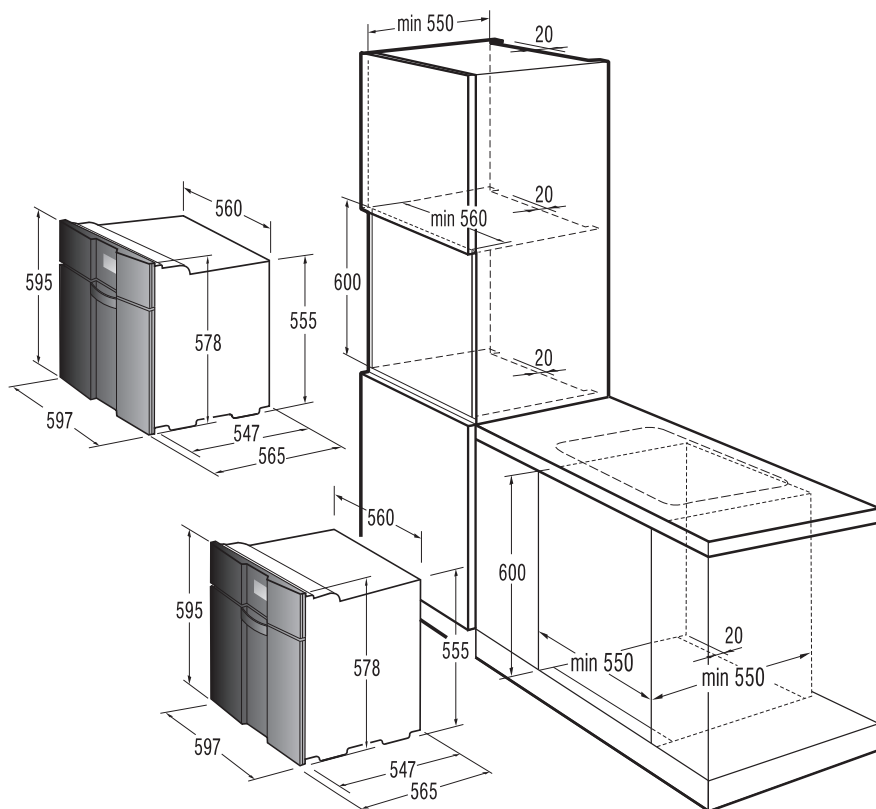
Važna upozorenja

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

Ugradnja aparata

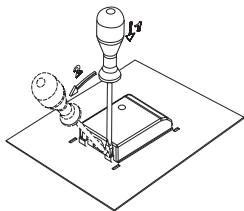


- Furnir, odnosno obloge ugradbenog kuhinjskog elementa moraju biti obrađene toplotno postojanim ljepilima (100°C), inače mogu zbog slabije temperaturne otpornosti promijeniti oblik.
- Prije ugradnje aparata, potrebno je u području ugradbenog otvora sa stražnjeg dijela kuhinjskog elementa u kojeg ugrađujemo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

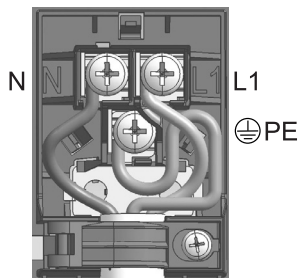


Priključenje

- Priključenje aparata smije izvesti samo serviser ili 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 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 sponse.
- Priključenje zatim izvršite sukladno jednoj od mogućnosti, koje prikazuje slika. U slučaju različitih napona mreže, vezne mostove potrebno je odgovarajuće premjestiti i prilagoditi!
- Napravu za rasterećenje čvrsto privijte i zatvorite poklopac.

Boje vodiča

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

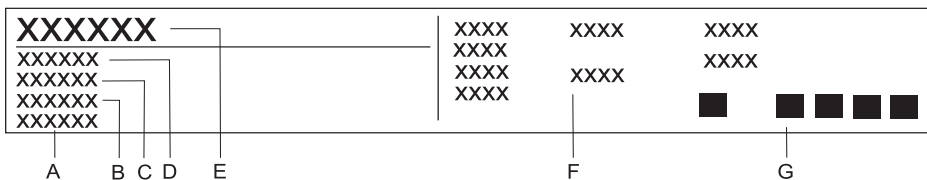
N = neutralni vodič. Boja vodiča je obično modra.

Pazite na pravilno N-priključenje!

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

Tehnički podaci

Natpisna tablica



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

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

315356

This image shows a full page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a template for handwriting practice or general note-taking. There are no margins, text, or other markings on the page.

