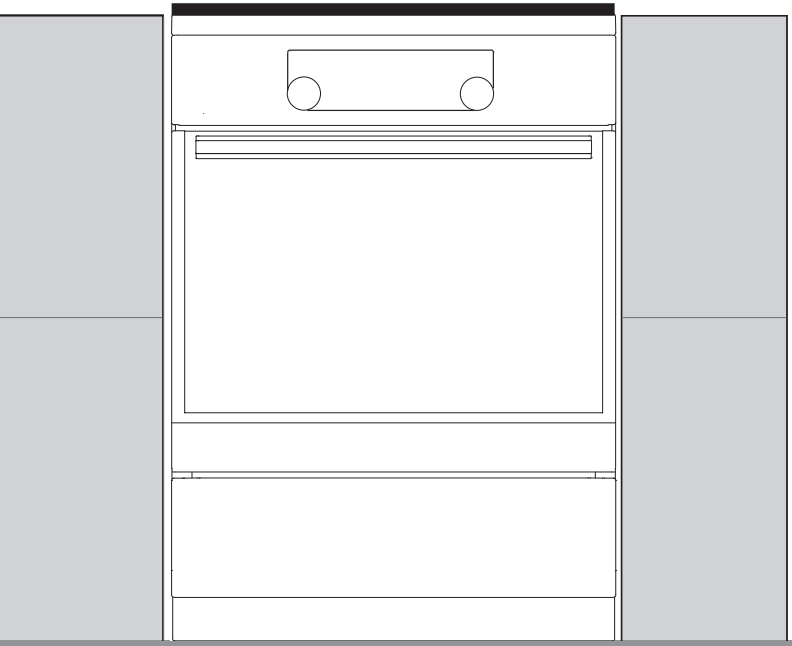
HR BA

DETALJNE UPUTE
ZA UPORABU
INDUKCIJSKOG
SAMOSTOJEĆEG
ŠTEDNJAKA

gorenje



www.gorenje.com

Zahvaljujemo vam na povjerenju kojeg ste nam iskazali kupnjom našeg uređaja.

Za lakšu uporabu proizvoda priložili smo vam detaljne upute, koje će vam pomoći da se što brže upoznate sa svojim novim uređajem.

Najprije se uvjerite dali ste primili neoštećen uređaj. Ukoliko otkrijete kakvo transportno oštećenje, molimo vas da se obratite vašem prodavaču kod kojeg ste uređaj kupili, ili područnom skladištu odakle je proizvod bio dostavljen. Telefonski broj naći ćete na računu odnosno na otpremnici.

Upute za uporabu uređaja možete naći i na našem internetnom portalu:

http://www. gorenje.com

važne informacije

savjet, napomena

SADRŽAJ

UVOD

4 VAŽNE SIGURNOSNE PREDOSTROŽNOSTI

8 Prije priključenja uređaja

9 INDUKCIJSKI SAMOSTOJEĆI ŠTEDNJAK

13 Ploča za upravljanje uređajem
14 Tehnički podatci uređaja – tipska pločica (ovisno o modelu)

UPRAVLJANJE UREĐAJEM

15 RUKOVANJE UREĐAJEM

15 Prije prve uporabe
15 Opis površine za kuhanje (ovisno o modelu)
17 Posuda za indukciju
19 Upravljanje pločom za kuhanje
26 Pećnica
29 Odabir postavki
31 Odabir dodatnih funkcija
33 Upućivanje pečenja
33 Isključenje pećnice
34 Opisi sustava i tabele pečenja

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

52 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

53 Klasično čišćenje pećnice
53 Čišćenje staklokeramičke površine
55 Čišćenje pećnice funkcijom aquaclean
56 Vađenje i čišćenje žičanih i teleskopskih vodilica
57 Čišćenje i montaža katalitičkih uložaka
58 Skidanje i namještanje vrata pećnice (ovisno o modelu)
61 Skidanje i namještanje stakla vrata
63 Zamjena žarulje

OTKLANJANJE KVAROVA

64 TABELA SMETNJI I GREŠAKA

OSTALO

66 UPUTE ZA POSTAVLJANJE I PRIKLJUČENJE

69 ZBRINJAVANJE DOTRAJALOG UREĐAJA

VAŽNE SIGURNOSNE PREDOSTROŽNOSTI

PAŽLJIVO PROČITAJTE I PROUČITE OVE UPUTE, I SAČUVAJTE IH AKO IH BUDETE KASNIJE ZATREBALI

Djeca starija od osam godina, kao i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili umnih sposobnosti, ili osobe s nedostatkom znanja i iskustava, smiju koristiti uređaj isključivo pod odgovarajućim nadzorom, odnosno ako su upoznate sa sigurnom uporabom uređaja, i ako jasno razumiju opasnosti koje su povezane s uporabom uređaja. Djeci ne dozvolite da se igraju uređajem. Također ne dozvolite djeci da sudjeluju u čišćenju uređaja ili obavljanju radova na održavanju uređaja bez odgovarajućeg nadzora odraslih.

UPOZORENJE: sam uređaj i njegovi pojedini dijelovi mogu se jače zagrijati tijekom djelovanja, zato ne dodirujte grijaće elemente, i pobrinite se da djeca mlađa od osam godina budu pod stalnim nadzorom.

UPOZORENJE: tijekom rada dostupni dijelovi uređaja mogu se jače ugrijati, zbog toga nemojte dozvoliti maloj djeci da se zadržavaju u blizini pećnice.

Tijekom djelovanja uređaj se može jače zagrijati, stoga pazite da ne dodirujete grijaće elemente pećnice.

UPOZORENJE: opasnost požara: na površinu ploče za kuhanje nemojte odlagati nikakve predmete.

UPOZORENJE: Priprema jela na masti ili ulju neka bude pod stalnim nadzorom, jer se pregrijana masnoća vrlo brzo upali, stoga može biti opasno i može prouzrokovati požar. Vatru

nemojte NIKAD pokušavati ugasiti vodom. Uređaj smjesta isključite i iskopčajte iz električne instalacije, te pokrijte plamen poklopcem ili prikladnom vlažnom krpom.

UPOZORENJE: Priprema jela neka bude pod stalnim nadzorom. Kraći proces pripreme hrane morate stalno nadzirati.

UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje uvjerite se da je uređaj isključen iz električnog napajanja, jer ćete time spriječiti opasnost električnog udara.

UPOZORENJE: Uređaj je namijenjen uporabi u kućanstvu. Nemojte ga koristiti u bilo kakve druge svrhe, npr. za zagrijavanje prostorija. Na ploču za kuhanje nemojte stavljati praznu posudu.

Uređaj nije namijenjen upravljanju pomoću vanjskih programskih satnih mehanizama ili daljinskih upravljačkih sustava.

UPOZORENJE: koristite isključivo štitnike ploče za kuhanje koje je oblikovao proizvođač uređaja za kuhanje, ili koje proizvođač u svojim uputama za uporabu preporučuje kao prikladne štitnike za ovaj uređaj. Korištenje neprikladnih štitnika ploče za kuhanje može privesti do nesreće.

UPOZORENJE: Ukoliko je površina ploče za kuhanje napukla, isključite uređaj jer ćete time spriječiti opasnost električnog udara. Isključite sve prekidače svih polja za kuhanje i odvijte osigurač, odnosno isključite glavni zaštitni strujni prekidač, tako da je uređaj u potpunosti izoliran iz električne mreže.

Ukoliko je staklo na vratima pećnice puklo, ili je oštećeno, pećnicu nemojte koristiti, nego smjesta pozovite servisera.

Za priključenje naprave koristite kabel 5 x 1,5 mm^2 s oznakom H05VV-F5G1,5 ili bolji. Priključni kabel smije priključiti samo servisna služba ili ovlaštena stručno osposobljena osoba.

Uređaj je napravljen za postavljanje neposredno na tlo, bez bilo kakvih postolja, odnosno podnožja.

Na indukcijsko polje nemojte stavljati nikakve metalne predmete, kao što su noževi, viljuške, žlice ili poklopci, jer se uslijed djelovanja indukcije mogu jače zagrijati.

Nakon uporabe isključite polje za kuhanje odgovarajućim elementima za upravljanje; nemojte se pouzdati samo na sustav za prepoznavanje posude.

Za čišćenje vrata odnosno stakla pećnice nemojte koristiti gruba sredstva ili strugalice za čišćenje, jer mogu ogrepsti površinu, što može privesti do razbijanja stakla.

Uređaj ne smije biti postavljen iza dekorativnih vrata, da se spriječi pregrijavanje.

Uređaj nije dozvoljeno čistiti napravama na vruću paru ili visokotlačnim uređajima za čišćenje, jer takve naprave mogu prouzročiti električni udar.

Ukoliko je priključni kabel oštećen, smije ga zamijeniti isključivo proizvođač ili njegov ovlašteni serviser, jer ćete jedino time spriječiti možebitne opasnosti odnosno ozljede.

- PAZI: postoji opasnost nagibanja ili prevrtanja!.

- UPOZORENJE: da bi spriječili nagibanje ili prevrtanje uređaja, potrebno je namjestiti stabilizatore. Pridržavajte se uputa za postavljanje.

Koristite isključivo temperaturnu sondu koja je preporučena za korištenje s ovom pećnicom.

Prije no što otvorite poklopac štednjaka, s njega obrišite možebitne ostatke razlivene tekućine. Pokrov može biti lakiran ili staklen, i ne smijete ga zatvoriti prije no što se sva polja za kuhanje potpuno ohlade.

Aparat je potrebno priključiti preko fiksnog priključka u skladu s propisima za takvu vrstu priključka.

Uređaj smije priključiti samo servisna služba ili ovlaštena stručna osoba.
Nestručni zahvati i popravci uređaja mogu dovesti do opasnosti od strujnog udara i ozbiljnih ozljeda, kao i oštećenja na uređaju.

Uređaj je namijenjen uporabi u kućanstvu. Nemojte ga koristiti u bilo kakve druge svrhe, npr. za zagrijavanje prostorija, sušenje životinja, papira, tkanina ili bilja, je u takvim slučajevima postoji opasnost ozljeda ili izbijanja požara. Uređaj je napravljen za postavljanje neposredno na tlo, bez bilo kakvih postolja, odnosno podnožja.

Nestručni zahvati i popravci uređaja mogu prouzročiti opasnost eksplozije, strujnog udara i kratkog spoja, te posljedično ozbiljnih ozljeda,

kao i oštećenja na uređaju. Takve radove smije obaviti isključivo ovlaštena stručno osposobljena osoba.

Postavke i značajke ovog uređaja navedene su na njegovoj tipskoj pločici.

Ovaj uređaj nije prikladan za priključenje na napravu za odvod proizvoda sagorijevanja (dimnjak). Uređaj mora biti postavljen i priključen sukladno važećim propisima o priključenju.

Uređaj ne smijete postavljati u blizinu jakih izvora toplote, kao što su peći na čvrsta goriva, jer bi visoka temperatura u okolini takvih izvora toplote mogla oštetiti uređaj.

Prirodni otvori za prozračivanje neka budu otvoreni, ili ugradite mehaničku napravu za prozračivanje (kuhinjska napa).

Pazite da **priključni kabeli** uređaja koji se nalaze u blizini vašeg uređaja ne budu prikliješteni vratima pećnice, jer se mogu oštetiti i prouzročiti kratak spoj. Stoga držite električne priključne kabele drugih uređaja na prikladnoj udaljenosti.
Korištenje uređaja sigurno je i sa vodilicama pekača i bez njih.

Pećnicu nemojte oblagati aluminijskom folijom i nemojte stavljati posudu za pečenje na dno pećnice, jer obloga iz folije sprečava kruženje zraka u pećnici, ometa pečenje i uništava emajl.

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).

Šarke vrata pećnice mogu se oštetiti ako ih preopteretite, stoga na otvorena vrata pećnice ne slažite teško posuđe za kuhanje i ne naslanjajte se na otvorena vrata npr. tijekom čišćenja unutrašnjosti pećnice. Nemojte dozvoliti djeci da na njih sjedaju.

Pazite da otvori za provjetravanje nisu pokriveni ili blokirani na neki drugi način.

Aparat je težak, stoga su za rukovanje njime potrebne najmanje dvije osobe.

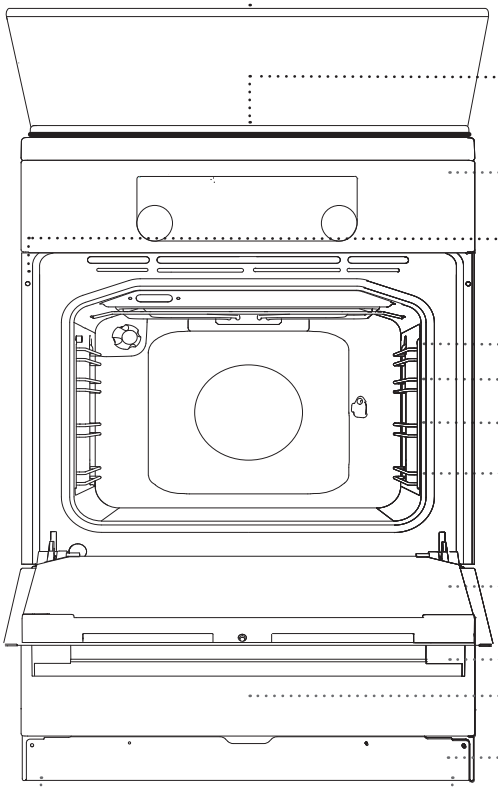
PRIJE PRIKLJUČENJA UREĐAJA

Prije priključenja uređaja detaljno proučite upute za uporabu. Otklanjanje kvarova, odnosno reklamacije koja je nastala zbog nepravilnog priključenja ili uporabe uređaja, nije predmet garancije.

INDUKCIJSKI SAMOSTOJEĆI ŠTEDNJAK

OPIS UREĐAJA I OPREME (ovisno o modelu)

Uređaji za koje su izrađene ove upute mogu imati različitu opremu, stoga su možda u uputama opisane i određene funkcije i oprema koje vaš uređaj nema.



POKLOPAC UREĐAJA

Prije nego što otvorite poklopac štednjaka, provjerite je li čist, i sa njega obrišite eventualne ostatke razlivene tekućine. Poklopac smijete zatvoriti tek nakon što se sva polja za kuhanje potpuno ohlade.

Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da stakleni poklopac uređaja može puknuti ako se ugrije. Prije nego što zatvorite poklopac, pogasite sve plamenike i pričekajte da se sva polja za kuhanje ohlade.

PRETINAC UREĐAJA

U pretincu uređaja nemojte držati zapaljive, eksplozivne ili temperaturno neotporne predmete (na primjer papir, krpe za lonce, plastične vrećice, sredstva za čišćenje ili razne raspršivače), jer bi prilikom rada pećnice mogli prouzročiti požar.

UVUČENI GUMBI ZA UPRAVLJANJE

Gumb lagano pritisnite da iskoči, a zatim ga okrećite.

Nakon svake uporabe gumb okrenite u isključeni položaj i gurnite ga nazad. Uvučene gumbe možete gurnuti nazad samo u isključenom, odnosno neutralnom položaju prekidača.

KONTROLNE LAMPICE

Osvjetljenje pećnice uključuje se automatski kada se odabere određeni sustav rada.

ŽIČANE VODILICE

Žičane vodilice omogućuju pripremu hrane na četiri razine (vodite računa da se razine uvijek broje odozdo prema gore).
Vodilice 3 i 4 namijenjene su pečenju na žaru.

TELESKOPSKE VODILICE

Teleskopskim vodilicama opremljene su 2., 3. i 4. razina.
Teleskopske vodilice mogu se na određenim razinama djelomično ili u potpunosti izvući.

UTORI ZA VODILICE

U stranicama pećnice nalaze se tri reljefna utora za umetanje rešetki.

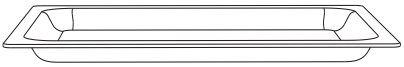
PREKIDAČ NA VRATIMA PEĆNICE

Prekidači isključe zagrijavanje pećnice i rad ventilatora kada se vrata pećnice otvore tijekom rada. Kad se vrata zatvore, prekidači ponovno uključe zagrijavanje.

RASHLADNI VENTILATOR

U uređaj je ugrađen rashladni ventilator koji hladi kućište i ploču za upravljanje uređajem.

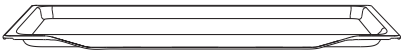
PRIBOR PEĆNICE (ovisno o modelu)



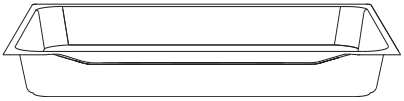
STAKLENI PEKAČ koristi se za pečenje jela na svim sustavima pećnice. Možete ga koristiti i kao servirni pladanj.

REŠETKA se koristi za pečenje na žaru ili na nju stavite pekač s vašom hranom.

Na rešetki je napravljen sigurnosni graničnik, stoga kod izvlačenja treba rešetku uvijek najprije lagano podići sa prednje strane.



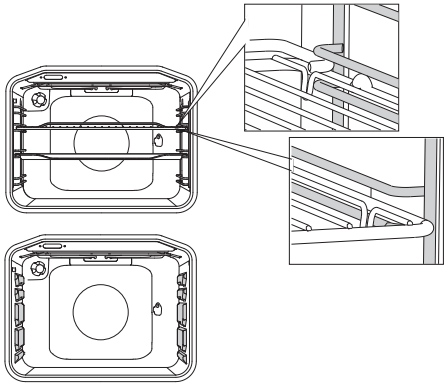
NIZAK PEKAČ koristi se za pečenje torti i kolača.



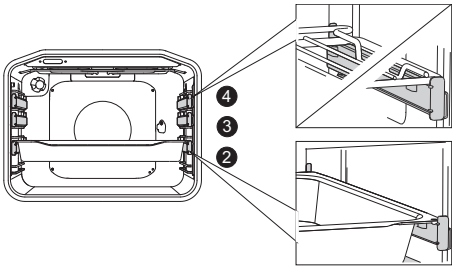
DUBOKI PEKAČ koristi se za pečenje mesa i vlažnih kolača. Može se koristiti i kao posuda za sakupljanje kapajuće masnoće.

Duboki pekač neka tijekom pečenja nikad ne bude u prvoj vodilici, osim ukoliko pečete na žaru ili koristite ražanj, pa duboka posuda služi za sakupljanje kapajuće masnoće.

Tijekom zagrijavanja pribor za pečenje može promijeniti oblik, što ne utječe na njegovu upotrebljivost. Nakon što se pribor ohladi, oblik se vraća u prvobitno stanje.

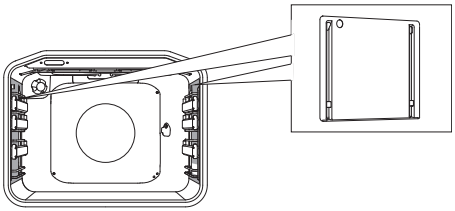


Kod žičanih vodilica pazite da rešetku i pekače uvijek umetnete u vodeći utor kojeg ograničavaju žičane vodilice.



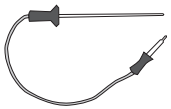
Kod teleskopskih žičanih vodilica najprije izvucite vodilice jedne razine, na nju stavite rešetku ili pekače, i zatim ih rukom gurnite do kraja unutra.

Vrata pećnice zatvorite tek kad su teleskopske vodilice ugurane skroz do kraja u unutrašnjost pećnice.



KATALITIČKI ULOŠCI ZA JEDNOSTAVNO ČIŠĆENJE sprječavaju na stranicama pećnice prskanje masnoće tijekom pečenja.

RAŽANJ se koristi za pečenje mesa na ražnju.
Garnituru sačinjavaju stalak za ražanj sa vijcima za pričvršćenje, i odstranjiva drška.

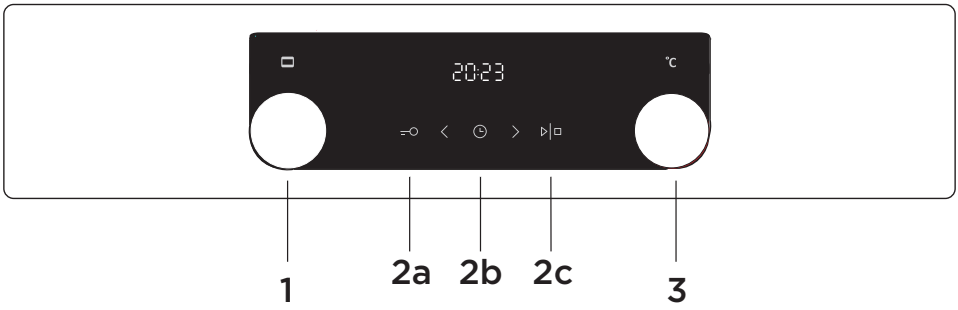


TEMPERATURNA SONDA za pečenje većih komada mesa.

Tijekom pečenja uređaj i određeni dostupni dijelovi prilično se zagriju, stoga u rukovanju pećnicom uvijek koristite zaštitne rukavice.

PLOČA ZA UPRAVLJANJE UREĐAJEM

(ovisno o modelu)

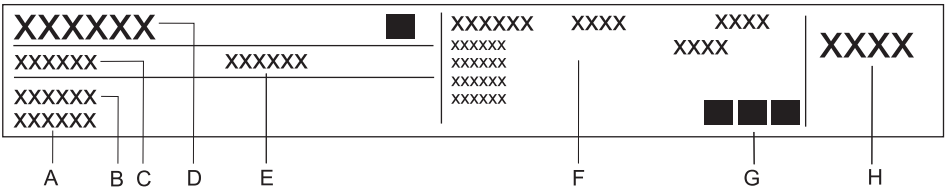


1 GUMB ZA ODABIR SUSTAVA PEČENJA
2a TIPKA SIGURNOSNA BLOKADA ZA DJECU / ZAKLJUČAVANJE
2b TIPKA TOČNO VRIJEME
2c TIPKA START/STOP ZA UPUĆIVANJE U RAD I ZA PREKID PROGRAMA
3 GUMB ZA ODABIR TEMPERATURE

NAPOMENA:
Simboli sustava (načina) pečenja mogu biti označeni na gumbu ili na čelnoj ploči (ovisno o modelu uređaja).

Za što bolji odaziv, tipke dodirujte čim većom površinom jastučića prstiju. Svaki uspješan dodir tipke popraćen je odgovarajućim zvučnim signalom.

TEHNIČKI PODATCI UREĐAJA – TIPSKA PLOČICA (ovisno o modelu)



A Serijski broj
B Model
C Tip
D Robna marka
E Šifra
F Tehnički podaci
G Znaci sukladnosti
H Tvorničke postavke plina

Tipska tablica s osnovnim podacima o uređaju pričvršćena je na rubu pećnice, i vidljiva je kad otvorite vrata pećnice.

RUKOVANJE UREĐAJEM

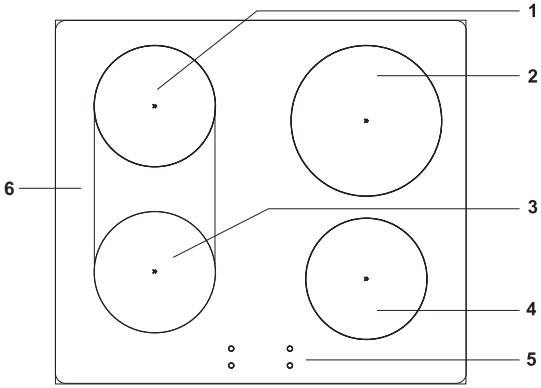
PRIJE PRVE UPORABE

Nakon isporuke uređaja, iz pećnice izvadite sve dijelove, uključivši i transportnu opremu. Sve dijelove pribora očistite toplom vodom i uobičajenim deterdžentom za čišćenje. Nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje.

Tijekom prvog zagrijavanja pećnica će možda ispuštati karakterističan vonj "po novom", zbog toga tijekom zagrijavanja temeljito provjetrite prostoriju.

Staklokeramičku površinu očistite vlažnom krpom koristeći malo sredstva za ručno pranje posuđa. Nemojte koristiti agresivna sredstva, kao što su na primjer gruba sredstva za čišćenje koja ostavljaju ogrebotine, spužve za posuđe, sredstva za uklanjanje hrđe ili mrlja.

OPIS POVRŠINE ZA KUHANJE (ovisno o modelu)



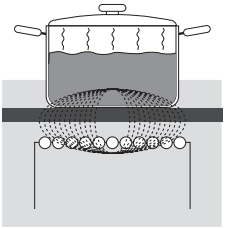
1. Polje za kuhanje straga lijevo
2. Polje za kuhanje sprijeda lijevo
3. Polje za kuhanje straga desno
4. Polje za kuhanje sprijeda desno
5. Modul za upravljanje površinom za kuhanje
6. Povezano polje

589311

STAKLOKERAMIČKA POVRŠINA

- Polje za grijanje vrlo brzo postigne odabranu snagu, odnosno ugođenu temperaturu zagrijavanja, dok okolina vrućih polja za kuhanje ostaje hladna.
- Ploča za kuhanje je otporna na temperaturne promjene.
- Ako staklokeramičku ploču za kuhanje koristite kao površinu za odlaganje, može doći do oštećenja ili ogrebotina.
- Priprema hrane u aluminijskim ili plastičnim posudama na vrućim poljima za kuhanje nije dozvoljena. Na staklokeramičku ploču nemojte stavljati nikakve plastične predmete ili aluminijske folije.
- Nemojte koristiti puknutu ili slomljenu staklokeramičku ploču. Pad predmeta oštrog ruba može vrlo lako razbiti staklokeramičku površinu. Posljedice mogu biti vidljive tek nakon određenog vremena. Ako na površini staklokeramičke ploče opazite vidljive pukotine, smjesta prestanite uporabljati uređaj i isključite ga iz napajanja.

DJELOVANJE INDUKCIJSKOG POLJA ZA KUHANJE

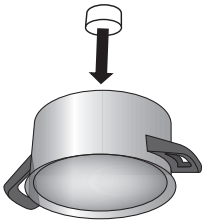


- Ploča za kuhanje opremljena je visoko učinkovitim indukcijskim poljima za kuhanje. Toplota nastaje neposredno na dnu posude, gdje je i najpotrebnija, bez bilo kakvih gubitaka preko staklokeramičke površine. Tako je potrošnja energije znatno manja nego kod običnih grijača, koji djeluju po načelu isijavanja.
- Staklokeramičko polje za kuhanje ne ugrijava se izravno, nego samo preko povratne toplote, koju isijava posuda. Ta toplota je nakon isključenja polja za kuhanje prikazana kao “preostala toplota”. Kod indukcijskog polja za kuhanje zagrijavanje je omogućeno putem indukcijske bobine (navoja), ugrađene pod staklokeramičku površinu. Bobina uspostavi magnetsko polje, zbog kojeg u dnu posude (koja se može magnetizirati) nastaju strujni krugovi, koji je zagrijavaju.

Ako se na vruću ploču prospe šećer ili prolije jako slatko jelo, odmah obrišite ploču odnosno odstranite šećer strugalicom, bez obzira što je grijaće polje još vruće.
Ne čistite vruću staklokeramičku površinu sredstvima za čišćenje jer može doći do oštećenja.

POSUDA ZA INDUKCIJU

POSUĐE PRIKLADNO ZA INDUKCIJSKU PLOČU ZA KUHANJE

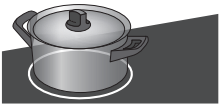


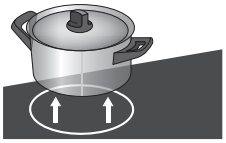
- Indukcijsko polje za kuhanje djeluje besprijekorno samo ako koristite odgovarajuće posuđe.
- Tijekom kuhanja posuda mora biti na sredini polja za kuhanje.
- Odgovarajuća posuda je ona, koja omogućuje indukciju, na primjer posuda od čelika, emajlirana čelična posuda, ili posuda iz čeličnih slitina. Posude od legiranog čelika s bakrenim ili aluminijskim dnom, te staklene posude nisu prikladne za indukciju.

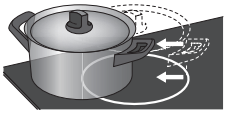
- Pokus magnetom: Manjim magnetom možete provjeriti dali je dno posude, odnosno tave moguće magnetizirati. Koristite samo ono posuđe, na čijem dnu magnet ostane zalijepljen.
- Ako koristite lonac pod pritiskom (ekonom lonac), imajte ga pod kontrolom dok ne postigne pravilan pritisak. Polje za kuhanje neka najprije radi na najvećem stupnju snage, a zatim prema uputama proizvođača lonca, odgovarajućim senzorom pravovremeno smanjite snagu djelovanja.
- Pazite da u loncu na pritisak, kao i u svim drugim posudama za kuhanje uvijek bude dovoljno tekućine, inače ako je na polju kuhanja prazan lonac, može doći do pregrijavanja i do oštećenja lonca i polja za kuhanje.
- U slučaju korištenja specijalnog posuđa morate se uvijek pridržavati uputa proizvođača tog posuđa.

Polja za kuhanje	Minimalni promjer dna posude
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm
bridge	180x320 mm

PREPOZNAVANJE POSUĐA





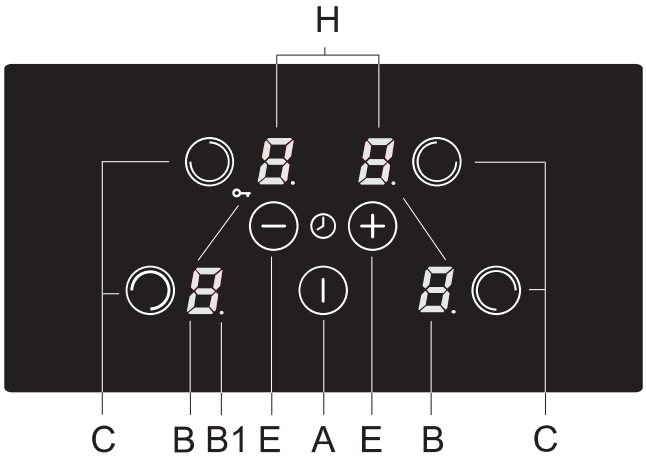


- Čak i ako na polju za kuhanje nema posude, odnosno ako dno posude ima manji promjer od promjera polja za kuhanje, nema toplotnih gubitaka.
- Ako je posuda znatno manja od polja za kuhanje, postoji mogućnost da je sustav neće prepoznati. Kada je polje za kuhanje uključeno, na pokazivaču snage kuhanja svijetli znak U. Ako tijekom slijedećih deset minuta na indukcijsko polje stavite posudu, ono će je prepoznati i uključiti se na podešenu snagu djelovanja. Čim skinete posudu sa polja za kuhanje, dovod energije se prekida.
- Ako na polje za kuhanje stavite manju posudu ili tavu koju će uređaj još moći prepoznati, za zagrijavanje će biti upotrijebljeno samo onoliko energije, koliko je potrebno obzirom na veličinu posude.

SAVJETI ZA ŠTEDNJU ENERGIJE

- Kod kupnje vodite računa da je na posuđu obično naveden promjer gornjeg dijela, odnosno poklopca, koji je često veći od promjera dna posude.
- Jela koja iziskuju duže vrijeme pripreme spremajte u loncu na pritisak (tzv. ekonomični lonci) koji je naročito štedljiv. Pazite da u loncu na pritisak uvijek bude dovoljno tekućine, inače ako je na polju za kuhanje prazan lonac, može doći do pregrijavanja i do oštećenja lonca i polja za kuhanje.
- Posuđe po mogućnosti uvijek poklopite poklopcem odgovarajuće veličine.
- Koristite posudu koja će odgovarati količini hrane koju spremate. Ako koristite preveliku, samo djelomično napunjenu posudu, utrošiti ćete mnogo više energije nego što bi to odista bilo i potrebno.

UPRAVLJANJE PLOČOM ZA KUHANJE



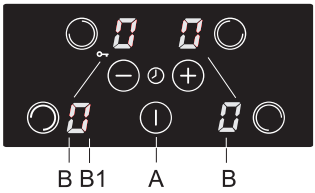
A Senzor za uključenje/isključenje ploče za kuhanje
B Pokazivači stupnja snage, odnosno preostatka toplote
B1 Decimalna točka označuje aktivnu vremensku funkciju
C Senzori za odabir polja za kuhanje
E Senzor (-) i (+)
H Simbol sata

STUPANJ SNAGE KUHANJA

Postoji deset različitih stupnjeva snage zagrijavanja polja za kuhanje koji su vam na raspolaganju. U donjoj tabeli navedeni su primjeri uporabe pojedinih postavki snage kuhanja.

Stupanj	Namjena
0	Isključeno, korištenje preostale toplote
1 - 2	Održavanje toplote jela, polagano kuhanje manjih količina (najniža postavka)
3	Polagano kuhanje (nastavak kuhanja nakon početnog jačeg zagrijavanja)
4 - 5	Polagano kuhanje (nastavak kuhanja) većih količina, pečenje većih komada hrane
6	Pečenje, kada želite hranu zapeći
7 - 8	Pečenje
9	Kuhanje većih količina, pečenje
P	Pojačan stupanj snage, koristi se za početak kuhanja i početak pečenja “Power boost”, kao i za kuhanje odnosno pečenje vrlo velike količine hrane

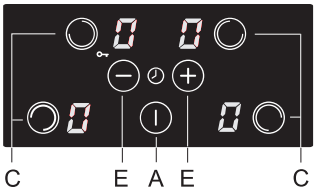
- Nakon priključenja staklokeramičke ploče za kuhanje, na trenutak zasvijetle svi pokazivači. Ploča za kuhanje je spremna za uporabu.
- Ploča za kuhanje opremljena je elektronskim senzorima, koji se uključe ako označeno polje dodirujete prstom najmanje 1 sekundu.
- Svako uključenje senzora potvrđeno je zvučnim signalom.
- Na površinu senzora ne smijete stavljati nikakve predmete (moguće javljanje greške).
- Pazite da površina senzora bude uvijek čista.



UKLJUČENJE PLOČE ZA KUHANJE

Senzor za uključenje/isključenje (A) dodirnite dodirom dugim najmanje 1 sekundu. Ploča za kuhanje je aktivirana, a svi pokazivači snage kuhanja (B) prikazuju »0«, i decimalne točke bljeskaju (B1).

⚠ **Slijedeće podešavanje mora uslijediti u roku 10 sekundi, inače će se ploča za kuhanje ponovo isključiti.**

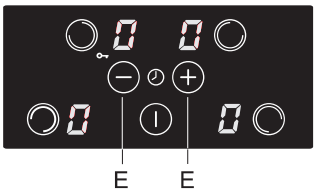


UKLJUČENJE POJEDINOG POLJA ZA KUHANJE

Nakon što ste tipkom za uključenje/isključenje (A) uključili ploču za kuhanje, u roku sljedećih 10 sekundi možete uključiti odabrano polje za kuhanje.

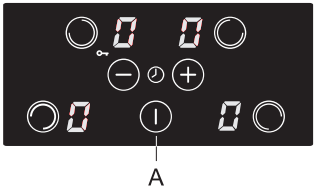
- Nakon dodira senzora odabranog polja za kuhanje (C) na pripadajućem pokazivaču stupnja snage jače zasvijetli „0“.
- Dodirom senzora »+» (E) odnosno »-« (E) ugodite stupanj snage rada birajući postavke od 1-9-P (ako najprije dodirnete senzor »-«, stupanj snage odmah će se postaviti na 9).

⚠ **Neprekidnim dodirom senzora »+» (E) odnosno »-« (E) stupanj snage automatski se smanjuje odnosno povećava. To možete napraviti i tako da pojedinačnim dodirivanjem senzora mijenjate stupanj snage rada za jedan stupanj.**



ISKLJUČENJE POLJA ZA KUHANJE

- Najprije odaberite polje za kuhanje kojeg želite isključiti.
- Dodirom senzora »-» (E) dovedite stupanj snage na »0«. Ako su sva polja za kuhanje na postavci »0« i tako ostanu duže od 20 sekundi, ploča za kuhanje će se sama isključiti.

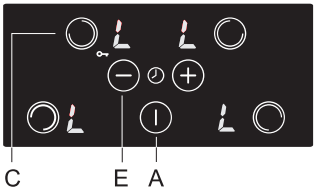


ISKLJUČENJE PLOČE ZA KUHANJE

- Ploču za kuhanje možete isključiti u bilo kojem trenutku dodirom senzora za uključenje/isključenje (A). Brišu se sve postavke osim ugođenog alarma (pogledati poglavlje „Vremenske funkcije“).

ZAKLJUČAVANJE PLOČE ZA UPRAVLJANJE / SIGURNOSNA ZAŠTITA ZA DJECU

Aktiviranjem zaštitne blokade možete spriječiti djelovanje, odnosno uporabu polja za kuhanje. Na taj način zaključavanje ploče za upravljanje istovremeno djeluje i kao zaštita za djecu.

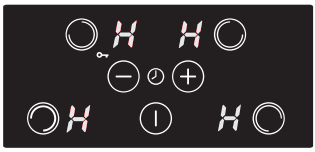


UKLJUČENJE SIGURNOSNE BLOKADE

- Ploča za kuhanje mora biti isključena.
- Pritiskom na senzor (A) uključite ploču za kuhanje. Na svim pokazivačima svijetli postavka “0“.
- Istovremeno pritisnite senzor „C“ stražnjeg lijevog polja za kuhanje i senzor „-„ (E), te ih držite pritisnute otprilike 3 sekunde. Začuje se kratak zvučni signal (pisak), i na svim pokazivačima prikaže se oznaka „L“, koja nestane nakon nekoliko sekundi.
- Zaštitna blokada za djecu je sada aktivirana.

ISKLJUČENJE SIGURNOSNE BLOKADE

- Pritiskom na senzor (A) uključite ploču za kuhanje. Na svim pokazivačima svijetli oznaka “L“.
- Istovremeno pritisnite senzor C stražnjeg lijevog polja za kuhanje i senzor „-„ (E), te ih držite pritisnute otprilike 3 sekunde. Na svim pokazivačima zasvijetli »0«. Zaštitna blokada za djecu je time isključena.



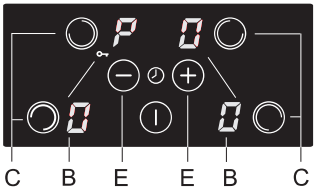
POKAZIVAČ PREOSTALE TOPLOTE

Staklokeramička ploča opremljena je i pokazivačem preostale toplote "H". Polje za kuhanje se, naime, ne zagrijava neposredno, nego preko povratne toplote koju isijava posuda. Sve dok nakon isključenja svijetli znak "H", preostalu toplotu možete koristiti za održavanje temperature jela ili za odmrzavanje.
Kad znak "H" nestane, polje za kuhanje može još uvijek biti vruće. Budite oprezni jer postoji opasnost opeklina!

POJAČANA SNAGA KUHANJA

Za brzo kuhanje možete na svim poljima dodatno uključiti pojačanu snagu zagrijavanja. Tako možete dodatnom snagom zona kuhanja brzo zagrijati veće količine hrane.

UPOZORENJE:
Polje za kuhanje lijevo sprijeda opremljeno je funkcijom naročito jakog zagrijavanja. Na tom je polju nakon uključenja dodatna snaga djelovanja aktivirana pet minuta, a zatim se automatski prebaci na stupanj 9.



UKLJUČENJE POJAČANE SNAGE DJELOVANJA »POWER BOOST«

- Pritiskom odgovarajućeg senzora (C) odaberite polje za kuhanje. Senzorom »-« ili »+« (E) dovedite stupanj snage na postavku 9, i odmah zatim pritisnite »+«.
  Na pokazivaču stupnja snage prikaže se znak »P«.

ISKLJUČENJE POJAČANE SNAGE DJELOVANJA »POWER BOOST«

- Pritisnite senzor odabranog polja za kuhanje (C), a odmah zatim pritisnite senzor »-« (E). Znak »P« će nestati, a polje za kuhanje će se prebaciti na stupanj 9.

OGRANIČENJE TRAJANJA DJELOVANJA

SIGURNOSNO ISKLJUČENJE

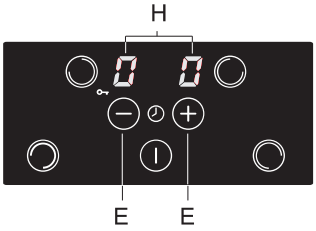
Ugođeni stupanj kuhanja	Broj sati prije zaštitnog isključenja
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,5

Maksimalno neprekidno djelovanje pojedinoga polja za kuhanje je ograničeno; vrijeme djelovanja navedeno je u gornjoj tabeli za pojedini stupanj snage rada. Ako sigurnosna naprava zbog zaštite isključi polje za kuhanje, na zaslonu tog polja za kuhanje ispiše se „0“ (ili „H“ ako se radi o preostaloj toploti).

Primjer:
Snagu polja za kuhanje ugodite na stupanj 6 i ostavite da radi određeno vrijeme. Ako određeno vrijeme ne promijenite stupanj snage, sigurnosni mehanizam će isključiti rad polja za kuhanje nakon isteka jednog i po sata.

Zaštita od pregrijavanja

- Ploča za kuhanje opremljena je rashladnim ventilatorom, koji hladi elektroniku tijekom kuhanja, i može djelovati i određeno vrijeme nakon završetka kuhanja.
- Indukcijska ploča za kuhanje opremljena je i ugrađenim mehanizmom koji je štiti od pregrijavanja, a elektronske sklopove od oštećenja. Zaštitni mehanizam djeluje na više razina. Kada se temperatura polja za kuhanje osjetno poveća, automatski se smanji snaga kuhanja. Ako to nije dovoljno, još se snizi snaga djelovanja vrućih polja za kuhanje, a na kraju ih zaštitni mehanizam može i posve isključiti. U tom slučaju na pokazivaču se ispiše E2. Kada se polje za kuhanje ohladi, ponovo je na raspolaganju cjelokupna snaga ploče za kuhanje.



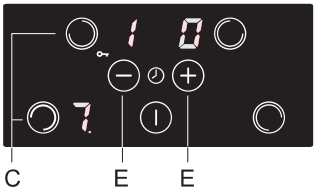
VREMENSKA FUNKCIJA (PROGRAMSKI SAT)

- Programirano kuhanje (vremensku funkciju) birate istovremenim pritiskom na senzore »-« i »+« (E). Vremenske postavke prikazuju se na gornjim dvjema pokazivačima (H), dok su donja dva pokazivača tada ugašena.
- Vremenska postavka prikazana je samo 10 sekundi, a zatim se prebacuje natrag na prikaz stupnja kuhanja.

Možete birati jedan od dva načina programiranog djelovanja:

a) **Programski sat** – vremenska funkcija je vezana na odabrano polje za kuhanje. Nakon isteka programiranog vremena polje za kuhanje automatski se isključi.

b) **Funkcija alarma –** funkcija odbrojavanja vremena vezana je isključivo na upozorenje. Nakon isteka ugođenog vremena začuje se samo upozoravajući zvučni signal.

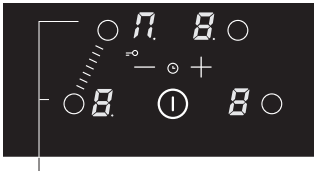


- **Uključenje i ugađanje programirane vremenske funkcije**
  Vremensku funkciju programiranog rada birate istovremenim pritiskom na senzore »-« i »+« (E).
  - Ako ste prethodno odabrali određeno polje za kuhanje tako da je pripadajući pokazivač jače osvijetljen, aktivira se **i programski sat** za to polje za kuhanje.

Upaljena decimalna točka koja svijetli uz prikaz stupnja snage kuhanja, označuje da je programski sat aktivan.

- **Alarm možete** aktivirati i kada nijedno polje za kuhanje nije aktivno, kada želite iz nekog razloga biti upozoreni nakon isteka određenog vremena. Aktivan alarm prikazan je sa dvije bljeskajuće decimalne točke koje se nalaze uz pokazivač.

- **Pritiskom** na senzor »-« ili »+« (E) **ugodite vrijeme rada** (ako najprije pritisnete senzor »-« vrijeme se odmah postavi na 30 min. Dužim dodirom senzora promjena vrijednosti ugađanja se ubrzava).
- **Vrijednost** možete ugoditi u rasponu od 01 do 99 minuta. Programski sat možete ugoditi za svako pojedino polje za kuhanje.
- **Preostalo vrijeme** možete provjeriti odabravši pripadajuće polje za kuhanje, i na njoj aktivirate vremensku funkciju. Pritiskom na senzor »-« ili »+« (E) ugađanje možete promijeniti. Višekratnim uzastopnim istovremenim pritiskom na senzore »-« i »+« (E) birate aktivne postavke).
- **Kada istekne ugođeno vrijeme**, na pokazivaču bljeska »00«, a uz programski sat pulsira i pripadajuća decimalna točka. Začuje se zvučni signal, kojeg možete prekinuti pritiskom na bilo koju tipku, ili pričekati da se nakon dvije minute isključi sam.



POVEZANO POLJE ZA KUHANJE (SAMO KOD ODREĐENIH MODELA)

- Kod određenih modela možete oba lijeva polja za kuhanje udružiti u jedno veliko povezano polje. Ovo vam omogućuje da na to polje stavite npr. veliki ovalni pekač ili žar ploču.
- Pekač mora biti tako velik da pokrije središta gornjeg i donjeg polja za kuhanje.
- Maksimalna veličina pekača može biti oko 40 x 25 (ako je ovalnog oblika može se okretati, tako da širina i dužina nisu toliko bitni).
- Za ravnomjernu raspodjelu toplote preporučujemo pekač s čim debljim dnom. Pekač se tijekom zagrijavanja jače ugrije, stoga dobro pazite na zaštitu ruku od opeklina.
- Kod stavljanja pekača pazite da njime ne prekrijete modul za upravljanje.

UKLJUČENJE POVEZANIH POLJA ZA KUHANJE

- Uključite ploču za kuhanje senzorom za uključenje/isključenje (A).
- Istovremeno dodirnite oba senzora lijevih polja za kuhanje (C). Na stražnjem lijevom pokazivaču prikaže se simbol ⎍ »naopačke okrenutog slova U«, što znači da je djelovanje oba polja udruženo.
- Ugodite traženu snagu rada udruženog polja.
- Ukoliko kasnije želite promijeniti snagu rada udruženog polja, najprije pritisnite senzor za lijevo donje polje.

Napomena: Povezano polje ne podržava funkciju pojačane snage zagrijavanja P, nego samo stupnjeve snage do 9.

ISKLJUČENJE POVEZANOG POLJA ZA KUHANJE

- Istovremeno dodirnite oba senzora lijevih polja za kuhanje. Znak obrnutog slova U ⎍ nestaje, i rad polja se isključi.
- Sada oba polja djeluju neovisno jedno od drugog.

ŠUMOVI I ZVUKOVI KOD INDUKCIJSKOG KUHANJA

Šumovi i zvuci	Uzrok	Rješenje
Indukcijsko uvjetovani šumovi tijekom rada	Indukcijska tehnologija zasnovana je na svojstvima određenih metala pod utjecajem elektromagnetskih valova. Pritom nastaju takozvana vrtložna strujanja koja molekule prisiljavaju na njihanja. Ta se njihanja (vibracije) pretvaraju u toplotu, što opet, ovisno o vrsti metala, može prouzročiti tihe šumove.	To su normalni šumovi koji ne ukazuju na bilo kakvu grešku ili kvar u radu uređaja.
Zujanje kao u transformatoru	Pojavljuje se kod kuhanja na visokom stupnju snage. Uzrok za to skriva se u velikoj količini energije koja se prenosi sa ploče za kuhanje na posudu.	Ovaj šum nestane ili se smanji kad smanjite stupanj snage rada.
Vibriranje i pucketanje posude za kuhanje	Takvi šumovi pojavljuju se kod one vrste posuđa koja je sastavljena iz više slojeva raznovrsnog materijala.	Šum nastaje zbog vibracija na spojenim površinama pojedinih slojeva različitih materijala. Taj šum ovisi o posudi, a može se mijenjati i obzirom na količinu i vrstu namirnica koje se kuhaju.
Šum ventilatora	Za pravilno djelovanje indukcijske elektronike uređaj mora djelovati na kontroliranoj temperaturi. Stoga je ploča za kuhanje opremljena ventilatorom koji u skladu sa prepoznatom temperaturom radi na različitim stupnjevima snage odnosno brzine.	Ventilator može nastaviti raditi i nakon što ste isključili ploču za kuhanje, ukoliko je utvrđena temperatura i dalje previsoka.

PEĆNICA

UKLJUČENJE I UGAĐANJE

Nakon prvog uključenja uređaja u električnu instalaciju, ili nakon dužeg razdoblja nestanka napajanja električnom energijom, na pokazivaču bljeska 12:00 i svijetli simbol ⏲. Ugodite točno vrijeme na satu.

UGAĐANJE SATA

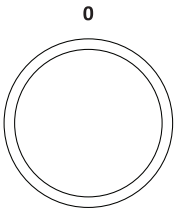
1 Dodirom na tipku ‹ ili › ugađate točno vrijeme, i potvrđujete ga dodirom na tipku ⏲.

Ukoliko tipku za ugađanje vrijednosti držite pritisnutu duže vrijeme, brzina promjene podataka se ubrzava.

PROMJENA POSTAVKI SATA

Točno vrijeme možete mijenjati i ugađati kada nije aktivna ni jedna vremenska funkcija. Uzastopnim pritiskom na tipku SAT odaberite simbol ⏲ i ugodite trenutno točno vrijeme.

ODABIR SUSTAVA PEČENJA (ovisno o modelu)



Okretanjem gumba (lijevo i desno) odaberite SUSTAV PEČENJA (pogledati tabelu programa, ovisno o modelu).

Odabranu postavku možete mijenjati i tijekom rada uređaja.

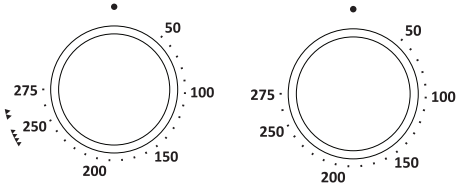
SUSTAV	OPIS	PREDLOŽENA TEMPERATURA (°C)
	SUSTAVI PEĆNICE	
	BRZO PRETHODNO ZAGRIJAVANJE Koristi se kad želite pećnica što brže ugrijati na traženu temperaturu. Ova funkcija nije pogodna za pečenje jela. Kada se pećnica ugrije na odabranu temperaturu, zagrijavanje se završava.	160
	GORNJI I DONJI GRIJAČ Grijači na gornjoj i donjoj strani pećnice ravnomjerno isijavaju toplotu u unutrašnjost pećnice. Pečenje kolača ili mesa moguće je samo na jednoj razini.	200
	GORNJI GRIJAČ Samo grijač na stropu pećnice isijava toplotu na hranu. Ovaj način koristite kada želite zapeći gornju površinu jela (za dodatnu hrskavost).	180
	DONJI GRIJAČ Toplotu isijava samo grijač na dnu pećnice. Ovim načinom rada možete zapeći donji dio jela.	180
	ŽAR Djeluje samo infra grijač, koji je dio velikojega žara. Koristi se za pečenje na žaru za manje količine, npr. sendviča, hrenovki, safalada i drugih kobasica, te za pečenje tosta. Maksimalna dozvoljena temperatura: 230 °C.	220
	VELIKI ŽAR Djeluju gornji grijač i infra grijač. Toplotu neposredno isijava infra grijač, koji je pričvršćen na stropu pećnice, dok je za povećanje učinka zagrijavanja istovremeno uključen i gornji grijač. Koristi se za pečenje manjih količina namirnica na žaru, npr. zapečenog kruha, mesa, ili hrenovki i sličnih kobasica, te za pečenje tosta. Maksimalna dozvoljena temperatura: 230 °C.	220
	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 kore/kožice.	170
	GORNJI GRIJAČ S VENTILATOROM Aktivni su gornji grijač i ventilator. Ovaj sustav koristi se za pečenje većih komada mesa, peradi. Podesan je i za gratiniranje jela.	170

SUSTAV	OPIS	PREDLOŽENA TEMPERATURA (°C)
	VRUĆI ZRAK I DONJI GRIJAČ Djeluju donji i okrugao grijač te ventilator s vrućim zrakom. Koristi se za pečenje pice, vlažnog peciva, voćnih torti, te dizanog i prhkoga tijesta na više razina.	200
	VRUĆI ZRAK Djeluju okrugli grijač i ventilator. Ventilator na stražnjoj stjenci pećnice omogućava stalno kruženje vrućeg zraka oko pečenja ili kolača. Koristi se za pečenje mesa i kolača na više razina.	180
	DONJI GRIJAČ I VENTILATOR Ovakav način grijanja prikladan je za pečenje niskih kolača od dizanog tijesta, i za ukuhavanje voća i povrća.	180
	GORNJI I DONJI GRIJAČ S VENTILATOROM Djeluju gornji i donji grijač te ventilator. Ventilator omogućuje ravnomjerno kruženje vrućeg zraka u pećnici. Način je prikladan za pečenje svih vrsta kolača, za odmrzavanje hrane, za sušenje voća i povrća.	180
	PODGRIJAVANJE SERVISA Koristi se kada želite servis (tanjure, šalice) prethodno zagrijati, da bi hrana ostala duže vrijeme topla.	60
	SPORO PEČENJE [1] Funkcija omogućuje nježno, sporo i ravnomjerno pečenje, stoga hrana ostane mekana i sočna. Pogodna je za pečenje mesa, ribe i kolača na jednoj razini. Koristite je u temperaturnom rasponu od 140 do 220 °C.	180
	ODLEĐIVANJE Zrak kruži bez uključenih grijača. Djeluje samo ventilator. Koristi se za polagano odleđivanje zamrznute hrane.	-
	AQUA CLEAN Toplotu isijava samo donji grijač. Koristi se za čišćenje pećnice, odnosno uklanjanje mrlja. Program se izvede u roku 30 minuta.	70

[1] Ova se funkcija koristi za određivanje energetsko učinkovite klase u skladu sa standardom EN 60350-1.

ODABIR POSTAVKI

PODEŠAVANJE TEMPERATURE PEČENJA



Gumb za ugađanje temperature okrenite na poziciju , kad koristite sustav pećnice veliki žar i žar.

Okretanjem gumba odaberite traženu TEMPERATURU.

Nakon uključenja uređaja, dodirom tipke START na zaslonu se pojavi ikona za temperaturu.

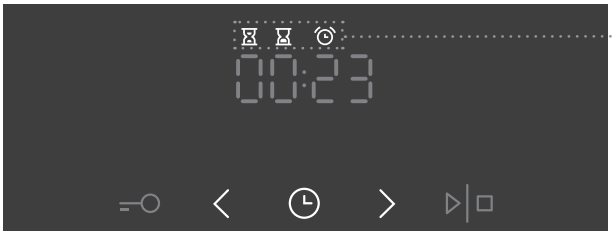
Za uključenje uređaja morate tipku START držati pritisnutu nešto duže - otprilike 1 sekundu.

VREMENSKE FUNKCIJE

Najprije okrenite GUMB ZA ODABIR SUSTAVA PEČENJA, a zatim birajte TEMPERATURU. Dodirnite tipku SAT, te višekratnim uzastopnim dodirom odaberite simbol.

Za odabranu vremensku funkciju svijetli ikona na zaslonu i bljeska vrijeme početka/ završetka pečenja kojeg odredite sami. Ostale ikone su bljeđe osvijetljene.

Pritisnite START za početak pečenja. Na zaslonu je prikazano VRIJEME TRAJANJA rada.



prikaz vremenskih funkcija

Ugađanje trajanja djelovanja

U ovom načinu određujete razdoblje u kojem želite da pećnica radi.
Odaberite traženo vrijeme djelovanja. Najprije ugodite minute, a zatim sate. Na zaslonu je prikazana ikona i vrijeme rada.

Ugađanje odloženog uključenja pećnice

U ovom načinu određujete vrijeme koliko dugo će pećnica raditi (trajanje djelovanja) i u koliko će sati prestati s radom (završetak djelovanja). Provjerite je le na satu ugođeno točno vrijeme.

Primjer:
Trenutno vrijeme: 12:00
Vrijeme pečenja: 2 sata
Završetak pečenja: u 18:00 sati

Najprije podesite VRIJEME TRAJANJA RADA (2 sata). Ponovnim dvostrukim dodirom tipke SAT odaberite KRAJ RADA. Na zaslonu se automatski prikazuje i treperi ukupna vrijednost dnevnoga vremena i trajanja rada pećnice (14:00).
Podesite vrijeme za kraj pečenja (18:00).
Pritisnite tipku START za početak pečenja. Sat čeka na početak pečenja, svijetli simbol. Pećnica automatski započne pravovremeno raditi (u 16:00) i završi s radom u odabrano vrijeme (u 18:00).

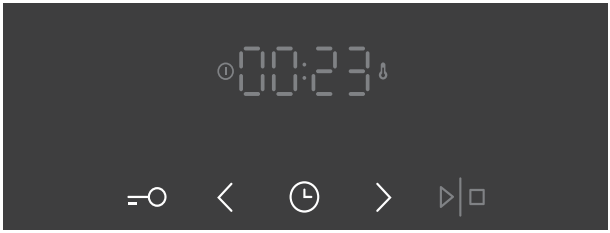
Podešavanje alarma

Alarm možete koristiti samostalno, neovisno od djelovanja pećnice.
Najduže moguće razdoblje ugađanja je 24 sata.
Zadnja minuta odbrojavanja alarma prikazana je u intervalu sa sekundama.

Nakon isteka odabranog vremena pećnica automatski prestaje s radom. Začuje se zvučni signal, kojega možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku, a nakon jedne minute isključi se sam.

Sve vremenske funkcije možete isključiti i tako da odabrano vrijeme postavite na "0". Sve vremenske funkcije možete brzo izbrisati i s istovremenim pritiskom i držanjem tipke > ili < dugim nekoliko sekundi.

ODABIR DODATNIH FUNKCIJA



Funkcije uključite/isključite pritiskom na željenu tipku ili na kombinaciju tipki.

SIGURNOSNA BLOKADA (ZAŠTITA ZA DJECU)

Zaštitnu blokadu za djecu aktivirate pritiskom gumba "SIGURNOSNA BLOKADA".
Na zaslonu se na 5 sekundi pojavi natpis “Loc".
Ovo označuje da su sve funkcije uređaja zaključane.

Blokadu za djecu otključavate pritiskom istog gumba ponovno.
Ikona na zaslonu se ugasi.

Kada je aktivirana sigurnosna blokada za djecu, osnovne funkcije pećnice, ili dodatne funkcije nije moguće mijenjati. Proces kuhanja može biti prekinut samo tako da "Gumb za odabir funkcije" dovedete u položaj "0". Blokada za djecu ostaje aktivna čak i nakon što ste isključili ploču za kuhanje. Da bi ugodili novi program rada najprije morate isključiti zaštitnu blokadu za djecu.

OSVJETLJENJE PEĆNICE

Osvjetljenje pećnice pali se automatski kada odaberete bilo koji sustav pečenja.

5sek 〈 ZVUČNI SIGNAL

Jačinu zvučnog signala možete ugađati kada nije aktivna ni jedna druga vremenska funkcija (prikazano je samo točno vrijeme). Pet sekundi držite pritisnutu tipku 〈. Na zaslonu se najprije prikaže natpis "Vol", a zatim se prikažu dvije crtice koje su puno osvijetljene. Dodirom tipke 〈 i 〉 možete birati jedan od tri stupnja jačine tona (jedna, dvije ili tri crtice). Nakon 3 sekunde odabrana vrijednost automatski se sprema u memoriju, i prikaže se točno vrijeme.

5sek 〉 SMANJENJE KONTRASTA POKAZIVAČA

Gumb za odabir sustava pečenja mora biti na poziciji "0". Tipku 〉 držite pritisnut 5 sekundi. Na zaslonu se najprije prikaže natpis „bri“, a zatim se prikažu dvije crtice koje su puno osvijetljene. Dodirom tipke 〈 i 〉 možete osvijetliti ili zatamniti zaslon, odnosno pokazivač. Na raspolaganju imate tri stupanja osvijetljenosti (jedna, dvije ili tri crtice). Nakon 3 sekunde odabrana vrijednost automatski se sprema u memoriju.

UKLJUČENJE / ISKLJUČENJE PRIKAZA TOČNOG VREMENA

Ako prikaz točnog vremena želite isključiti, istovremeno dodirnite tipke "ključ" i "sat", i držite ih pritisnute 5 sekundi. Na nekoliko sekundi će se ispisati "OFF", a zatim će zasvijetliti ◷.
Prikaz točnog vremena možete ponovno uključiti istovremenim dodirom na tipke "ključ" i "sat", i to kada nije aktivna nijedna vremenska funkcija.

Nakon nestanka električne energije ili isključenja uređaja, sve dodatne funkcije ostaju sačuvane još najviše nekoliko minuta. Nakon toga svi se odabrani parametri i ugađanja vraćaju na osnovne vrijednosti, osim zvučnog signala i sigurnosne blokade za djecu.

UPUĆIVANJE PEČENJA

Pečenje upućujete dugim pritiskom na tipku START/STOP. Svijetli simbol za djelovanje pećnice i za temperaturu.
Ukoliko nije odabrana nijedna vremenska funkcija, na zaslonu se prikaže vrijeme trajanja pečenja.

Kada pećnica postigne odabranu temperaturu, začuje se kratak zvučni signal, a nakon određenog vremena simbol za temperaturu se ugasi.

Tijekom rada pećnice simbol za temperaturu povremeno se pali i gasi, jer pokazuje djelovanje grijača.

ISKLJUČENJE PEĆNICE

Pečenje lahko prekinete s dolgim pritiskom tipke START/STOP

Gumb za ODABIR SUSTAVA PEČENJA okrenite u položaj "0".

Nakon završetka pečenja prekidaju se i brišu i sve vremenske regulacije na satu, osim alarma. Sat se vraća na prikaz točnog vremena. Rashladni ventilator ostaje raditi još određeno vrijeme.

OPISI SUSTAVA I TABELE PEČENJA

Ako u tabeli pečenja ne nađete odabranu hranu, potražite podatke za sličnu hranu. Podaci su prikazani za pečenje hrane u pećnice na jednoj razini.

Temperature su navedene u nižoj i višoj vrijednosti. Najprije odaberite nižu temperaturu; ako se hrana ne zapeče dovoljno, kod slijedećeg pokušaja povećajte temperaturu.

Vrijeme pečenja je okvirno, i može se razlikovati na određenim uslovima.

Pećnicu prethodno zagrijavajte samo ukoliko je tako navedeno u receptu ili u tabelama iz ovog priručnika za uporabu. Za zagrijavanje prazne pećnice potroši se mnogo energije, zbog toga se uzastopnim pečenjem više vrsta kolača ili pica uštedi prilična količina energije, obzirom da je pećnica već ugrijana.

Koristite tamne, silikonom prevučene ili emajlirane pekače, obzirom da takvi pekači naročito dobro provode toplotu.

Kada koristite voštani papir za pečenje, provjerite je li postojan na visokim temperaturama. Prilikom pečenja većih komada mesa ili kolača, u pećnici nastaje veća količina pare, koja može na vratima pećnice napraviti kondenzat. To je normalna pojava koja ne utječe na djelovanje uređaja. Nakon završenog pečenja obrišite vrata i staklo vrata da budu suhi.

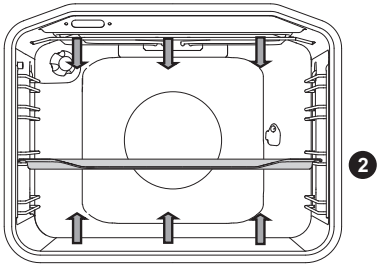
Pri kraju vremena pečenja pećnicu možete isključiti približno 10 minuta prije završetka pečenja, i iskoristiti akumuliranu toplotu, te tako uštedjeti energiju.

Jela nemojte hladiti u zatvorenoj pećnice, jer nećete moći izbjeći neželjeni kondenzat.

Uobičajen stupanj pečenosti i preporučljive konačne središnje temperature za različite vrste mesa

Hrana	Temperatura srži jela (°C)	Boja mesa na prerezu i boja soka
GOVEĐE MESO		
Krvavo pečeno	40-45	mesno crvena, slično kao i prijesno meso, malo soka
Polukrvavo pečeno	55-60	svjetlo crvena, mnogo svjetlocrvenog soka
Srednje pečeno	65-70	ružičasta, malo blijedo ružičastog soka
Dobro pečeno	75-80	ravnomjerno sivosmeđa, malo soka bez boje
TELEĆE MESO		
Dobro pečeno	75-85	crvenkasto smeđa
SVINJEĆE MESO		
Srednje pečeno	65-70	svjetloružičasta
Dobro pečeno	75-85	žutosmeđa
JANJEĆE MESO		
Dobro pečeno	79	siva, sok malo ružičast
OVČETINA		
Krvavo pečeno	45	mesnato crvena
Polukrvavo pečeno	55-60	svjetlocrvena
Srednje pečeno	65-70	ružičasta u sredini
Dobro pečeno	80	siva
KOZLETINA		
Srednje pečeno	70	blijedo ružičasta
Dobro pečeno	82	siva, sok jedva prepoznatljivo ružičast
PERAD		
Dobro pečeno	82	svjetlosiva
RIBE		
Dobro pečeno	65-70	bijela do sivosmeđa

GORNJI I DONJI GRIJAČ



Grijači na gornjoj i donjoj strani pećnice ravnomjerno isijavaju toplotu u unutrašnjost pećnice.

Pečenje mesa:
Možete koristiti pekače iz emajla, vatrostalnog stakla, gline ili lijevanog željeza. Pekač iz nehrđajućeg čelika nije prikladan, jer jače odbija toplotu.

Tijekom pečenja uvijek pazite da u pekaču bude dovoljno tekućine, da meso ne zagori. Na polovini vremena, pečenje okrenite. Ako pekač pokrijete, meso će ostati sočnije.

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
MESO				
Svinjeće pečenje	1500	2	180-200	90-110
Svinjeća plećka	1500	2	180-200	100-120
Svinjska rolada	1500	2	180-200	120-140
Mesna štruca od mljevenog mesa	1500	2	200-210	60-70
Goveđe pečenje	1500	2	170-190	120-140
Teleća rolada	1500	2	180-200	90-120
Janjeći hrbat	1500	2	180-200	80-100
Zečji hrbat	1500	2	180-200	50-70
Srneći but	1500	2	180-200	100-120
Pizza *	/	2	200-220	20-30
Pečeno pile	1500	2	190-210	70-90
RIBE				
Pirjana riba	1000g / komad	2	210	50-60

Piletinu pecite na tom sustavu ako vaš uređaj nema sustava .
Pizzu pecite na tom sustavu ako vaš uređaj nema sustava .

Oznaka zvjezdice (*) znači da pećnicu morate prethodno zagrijati na odabranom sustavu pečenja.

589311

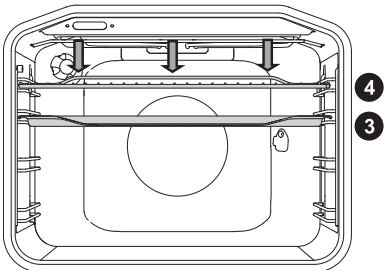
Pečenje kolača:
Koristite samo jednu razinu i tamne pekače. U svjetlijim posudama za pečenje kolači se lošije peku, jer takvi pekači odbijaju toplotu.
Modele uvijek postavite na rešetku; ukoliko koristite priloženi pekač, rešetku izvadite. Ako pećnicu prethodno zagrijete, vrijeme pečenja će biti kraće.

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
KOLAČI			
Nabujak od povrća	2	190-200	30-35
Slatki nabujak	2	190-200	30-35
Žemičke *	2	190-210	20-30
Kruh *	2	180-190	50-60
Bijeli kruh *	2	180-190	50-60
Heljdin kruh *	2	180-190	50-60
Integralni kruh *	2	180-190	50-60
Raženi kruh *	2	180-190	50-60
Pirin kruh *	2	170-180	50-60
Orahnjača	2	160-170	25-30
Biskvitna torta *	2	170-180	65-75
Kolač od sira	2	170-180	25-30
Kolačići	2	200-210	20-30
Sitni keksi iz lisnatog tijesta	2	185-195	25-35
Piroške s kupusom	2	150-160	40-50
Voćni kolač	2	80-90	120-130
Buhtli	2	170-180	30-40

Oznaka zvjezdice (*) znači da pećnicu morate prethodno zagrijati na odabranom sustavu pečenja.

Duboki pekač ne smijete tijekom pečenja staviti u 1. vodilicu.

VELIKI ŽAR I ŽAR



U sustavu velikog žara djeluju gornji grijač i infra grijač, koji su postavljeni na stropu pećnice.

Na sustavu žara djeluje samo infra grijač, koji je dio velikog žara.

Maksimalna dozvoljena temperatura: 230°C.

Infra grijač (žar) prethodno zagrijavajte 5 minuta.
Čitavo vrijeme nadzirite postupak pečenja. Zbog vrlo visoke temperature meso može vrlo brzo zagorjeti.
Pečenje infra grijačem je prikladno za hrskavu i nemasnu pripremu kobasica, rezanih komada mesa te ribe (steak, odrezak, komadi lososa ...) ili zapečenog kruha.

Kad pečete na rešetki, namažite je uljem da se meso ne uhvati na nju, i rešetku stavite u 4. vodilicu. Ispod nje, u 1. ili 2. vodilicu umetnite posudu za pečenje u koju će se sakupljati masnoće i sok koji se cijedi iz mesa.
Kad pečete meso u posudi za pečenje, pazite da u njoj uvijek bude dovoljno tekućine, da meso ne zagori. Tijekom pečenja meso okrenite.

Nakon svakog pečenja na žaru očistite pećnicu i pribor.

Tabela pečenja na žaru - mali žar

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
MESO				
Biftek, srednje pečen	180 g/komad	3	230	15-20
Odresci, svinjeća vratina	150 g/komad	3	230	18-22
Kotleti	280 g/komad	3	230	20-25
Žar kobasice	70 g/komad	3	230	10-15
PREPEČENI KRUH (TOST)				
Tost	/	4	230	3-6
Sendvič	/	4	230	3-6

Tabela pečenja na žaru - veliki žar

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
MESO				
Biftek, srednje pečen	180 g/komad	3	230	15-20
Biftek, dobro pečen	180 g/komad	3	230	18-25
Odresci, svinjeća vratina	150 g/komad	3	230	20-25
Kotleti	280 g/komad	3	230	20-25
Teleći odrezak	140 g/komad	3	230	20-25
Žar kobasice	70 g/komad	3	230	10-15
Mesni sir	150 g/komad	3	230	10-15
RIBE				
Kriške lososa	200 g/komad	3	230	15-25
PREPEČENI KRUH (TOST)				
Tost	/	4	230	1-3
Sendvič	/	4	230	2-5

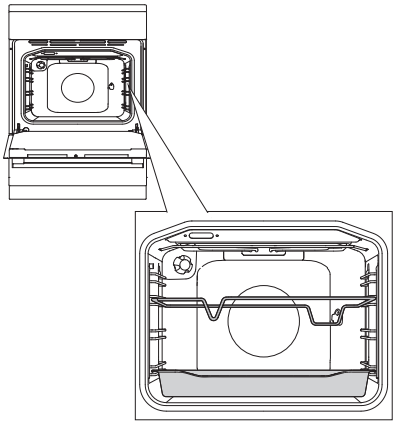
Kad pečete meso u posudi za pečenje, pazite da u njoj uvijek bude dovoljno tekućine, da meso ne zagori. Tijekom pečenja meso okrenite.
Kad pečete pastrve, obrišite ih papirnatim ubrusom da budu suhe. U unutrašnjost stavite začinsko bilje, a vanjski dio ribe nauljite i stavite je na rešetku. Tijekom pečenja na žaru ribu nemojte okretati.

Kada koristite žar (infra grijač), neka vrata pećnice uvijek budu zatvorena.

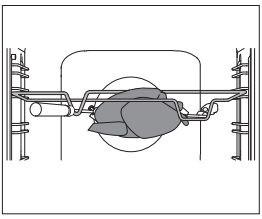
Tijekom pečenja na žaru odnosno korištenjem infra grijača, rešetka, grijač infra i ostali pribor u pećnici jako se zagriju, stoga u radu koristite zaštitne rukavice i posebna kliješta za hvatanje mesa.

Pečenje na ražnju (ovisno o modelu)

Maksimalna dozvoljena temperatura prilikom uporabe ražnja je 230°C.

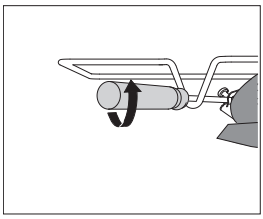


1 Postolje ražnja stavite u 3 vodilicu odozdo, a u 1. vodilicu duboki pekač za sakupljanje kapajuće masnoće.



2 Meso nabodite na viljuške ražnja i pričvrstite ga vijcima.

Drške viljuški namjestite na prednje postolje ražnja, a vrh ugurajte u otvor na desnoj strani stražnje stjenke pećnice (otvor je zaštićen okretnim pokrovom).

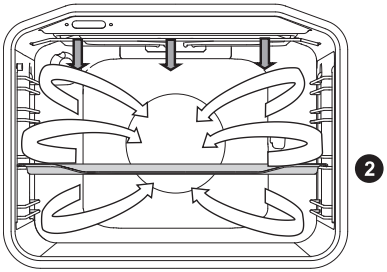


3 Odvijte drške ražnja i zatvorite vrata.

Pećnicu uključite na sustav VELIKI ŽAR .

Žar djeluje samo sa zatvorenim vratima pećnice.

ŽAR S VENTILATOROM



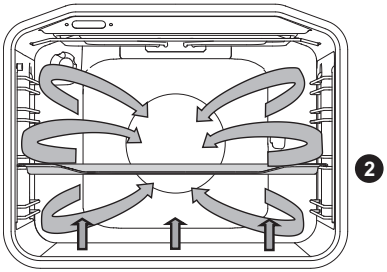
U ovom načinu djelovanja istovremeno rade infra grijač i ventilator. Koristi se za pečenje mesa, ribe, povrća.

(Pogledati opis i savjete za ŽAR).

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
MESO				
Patka	2000	2	150-170	80-100
Svinjeće pečenje	1500	2	160-170	60-85
Svinjeća plećka	1500	2	150-160	120-160
Svinjeća goljenica	1000	2	150-160	120-140
Polovina pileta	700	2	190-210	50-60
Pile	1500	2	190-210	60-90
RIBE				
Pastrve	200 g/komad	2	170-180	40-50

Oznaka zvjezdice (*) znači da pećnicu treba prethodno zagrijati na odabranom sustavu pečenja.

VRUĆI ZRAK I DONJI GRIJAČ



Djeluju donji i okrugao grijač te ventilator s vrućim zrakom. Prikladno za pečenje pica, jabučnih pita, voćnih torti.

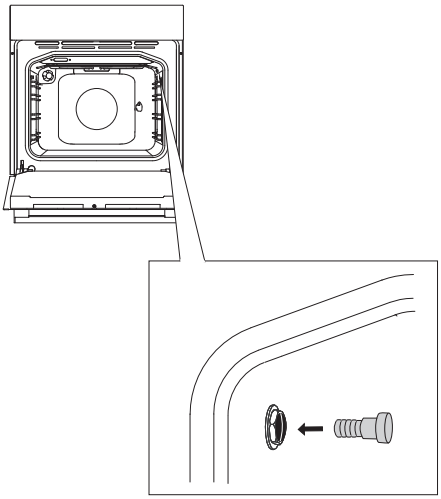
(pogledati opis i savjete za GORNJI i DONJI GRIJAČ).

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
Kolač od sira, prhko tijesto	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine (lorenska pita), prhko tijesto	2	180-200	35-40
Kolač od jabuka, dizano tijesto	2	150-160	35-40
Savijača od jabuka, vučeno tijesto	2	170-180	45-65

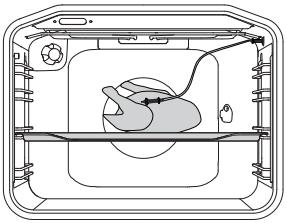
Oznaka zvjezdice (*) znači da pećnicu treba prethodno zagrijati na odabranom sustavu pečenja.

Pečenje pomoću temperaturne sonde za meso (ovisno o modelu)

U ovom načinu pečenja korištenjem sonde (termometra) za meso ugađate traženu temperaturu jezgre jela (npr. sredine komada mesa).



1 Odvijte metalni čep iz utičnice u gornjem kutu lijeve stranice pećnice.

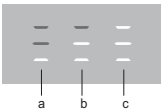


2 Utikač temperaturne sonde ukopčajte u utičnicu, a temperaturnu sondu zabodite u jelo.

Kada je temperaturna sonda za meso priključena, odaberite program pečenja i temperaturu. Na pokazivaču se ispiše obavijest „Prob“ koja ostaje aktivna otprilike 3 sekunde. Zatim se na zaslonu prikaže ikona (sonda za meso), koja ostaje vidljiva sve dok je sonda priključena.
Sve ostale aktivne funkcije se brišu.

Na zaslonu bljeska zadana temperatura 80°C, koju možete proizvoljno mijenjati koristeći tipke < i > u rasponu od 30°C do 99°C.

Kada ste ugodili željenu temperaturu, pritisnite tipku START/STOP, čime upućujete pećnicu u rad. Tijekom odvijanja programa na pokazivaču izmjenično bljeskaju ugođena temperatura i trenutna postignuta temperatura pećnice.
Lijevo je prikazana temperaturna ljestvica.



a početak
b sredina
c završetak

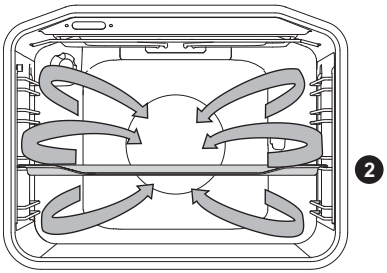
Kada je postignuta ugođena temperatura jezgre jela, pećnica prestaje s radom.
Začuje se zvučni signal, a na zaslonu se ispiše (End). Program pečenja temperaturnom sondom za meso je završen.

Nakon završenog postupka pečenja isključite pećnicu, a čep natrag privijte u utičnicu.
Ako hoćete mijenjati temperaturu mesne sonde za pečenje mesa tijekom rada pećnice, morate isključiti pećnicu i ponoviti postupak.

Koristite isključivo temperaturnu sondu, predviđenu za tu pećnicu.

Obratite pažnju da sonda tijekom pečenja ne dodiruje grijač! Nakon završenog pečenja sonda je vrlo vruća, stoga pazite da se ne opečete.

VRUĆI ZRAK



Djeluju okrugao grijač i ventilator. Ventilator na stražnjoj stjenki pećnice brine za stalno kruženje vrućega zraka oko pečenja ili kolača.

Pečenje mesa:
Možete koristiti posudu iz emajla, vatrostalnog stakla, gline ili lijevanog željeza. Posuda za pečenje iz nehrđajućeg čelika nije prikladna, jer izrazito odbija toplotu.

Tijekom pečenja pazite da u posudi uvijek bude dovoljno tekućine, da meso ne zagori. Tijekom pečenja meso okrenite. Ako pečenje pokrijete, meso će se sočnije ispeći.

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
MESO				
Svinjeće pečenje s kožom	1500	2	170-180	140-160
Patka	2000	2	160-170	120-150
Guska	4000	2	150-160	180-200
Purica	5000	2	150-170	180-220
Pileća prsa	1000	3	180-200	60-70
Punjeno pile	1500	2	170-180	90-110

Pečenje kolača

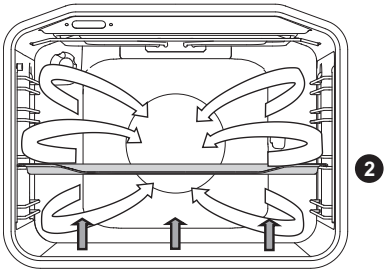
Preporučljivo je prethodno zagrijavanje pećnice.
Sitne kolačiće i kekse možete peći u niskoj posudi za pečenje, na više razina (2. i 3.).
Pridržavajte se toga da vrijeme pečenja u jednakim posudama za pečenje može biti različito. Možda ćete morati gornju posudu za pečenje izvući prije nego donju.
Modele uvijek stavite na rešetku; samo ako koristite priloženu posudu za pečenje, rešetku možete izvaditi.
Kekse uvijek napravite jednake veličine (debljine), jer će se tako ravnomjerno zapeći.

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
PECIVO			
Kolač iz umiješanog tijesta	2	150-160	25-35
Kolač sa posipom	2	160-170	25-35
Voćni kolač, umiješano tijesto	2	150-160	45-65
Biskvitna rolada *	2	160-170	15-25
Voćna torta, prhko tijesto	2	160-170	50-70
Savijača od jabuka	2	170-180	40-60
Keksi, prhko tijesto *	2	150-160	15-25
Keksi, strojno brizgano tijesto *	2	140-150	15-25
Sitni kolačići, dizano tijesto	2	170-180	20-35
Kolači, lisnato tijesto	2	170-180	20-30
ZAMRZNUTE NAMIRNICE			
Savijača od jabuka, sira	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Prženi krumpirići za pećnicu	2	170-180	20-35
Kroketi za pećnicu	2	170-180	20-35

Oznaka zvjezdice (*) znači da pećnicu treba prethodno zagrijati na odabranom sustavu pečenja.

Tijekom pečenja nemojte duboku posudu za pečenje stavljati u 1. vodilicu.

DONJI GRIJAČ I VENTILATOR



Koristi se za pečenje nisko dizanih kolača i za ukuhavanje voća i povrća. Koristite 2. vodilicu odozdo, i nemojte koristiti previsoke modele, tako da zagrijani zrak može kružiti i po gornjoj strani jela.

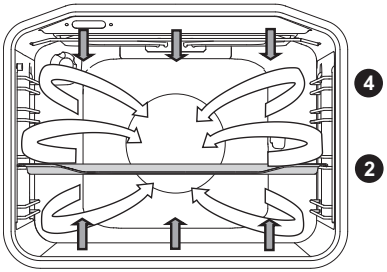
Konzerviranje (ukuhavanje)
Hranu za konzerviranje i staklenke pripremite kao i obično. Koristite staklenke s gumenim obručem i staklenim pokrovom. Nemojte koristiti staklenke s navojnim ili metalnim pokrovima, niti metalne limenke. Staklenke neka budu jednake veličine, odnosno zapremine, napunjene istim sadržajem, i dobro zatvorene.

U duboku posudu nalijte 1 litru vruće vode (otprilike 70 °C) i zatim u nju poslažite 6 pripremljenih staklenki, te posudu za pečenje stavite u pećnicu u 2. vodilicu

Tijekom ukuhavanja promatrajte namirnice i kuhajte sve dok tekućina u staklenkama ne počne ključati - do pojave mjehurića u prvoj staklenki.

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme do pojave prvih mjehurića (min)	Temperatura i vrijeme nakon pojave mjehurića	Vrijeme mirovanja u pećnici (min)
VOĆE					
Jagode	2	160-180	30-45	/	20-30
Koštunićavo voće	2	160-180	30-45	/	20-30
Kompot	2	160-180	30-45	/	20-30
POVRĆE					
Kiseli krastavci	2	160-180	30-45	/	20-30
Grah/mrkva	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

GORNJI I DONJI GRIJAČ S VENTILATOROM



Koristi se za pečenje svih vrsta kolača, za odleđivanje hrane, te sušenje voća i povrća. Prije no što stavite namirnice u zagrijanu pećnicu, pričekajte da se lampica prvi put ugasi. najbolje rezultate pečenja postići ćete pečenjem na samo jednoj razini.

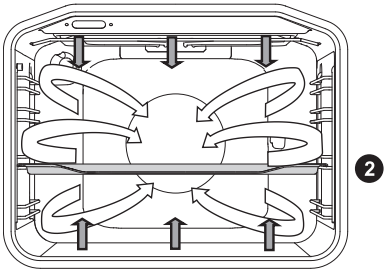
Pećnicu je potrebno prethodno zagrijati. Koristite 2. ili 4. vodilicu odozdo.

Tabela za pečenje kolača korištenjem gornjeg i donjeg grijača s ventilatorom

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (v °C)	Vrijeme pečenja (min)
KOLAČI			
Mramorni kolač	2	140-150	45-55
Kolač u četvrtastom pekaču	2	130-140	45-55
Torta od sira	2	130-140	55-65
Voćna torta - prhko tijesto	2	140-150	35-45
Biskvitna torta	2	140-150	25-35
Voćni kolač, umiješano tijesto	2	130-140	35-45
Biskvitna rolada	2	140-150	15-25
Božićna štruca	2	130-140	50-60
Buhtli	2	150-160	25-35
Šarkelj	2	130-140	40-50
Keksi iz prhkog testa	2	140-150	15-25
Brizgani (strojni) keksi *	2	130-140	10-15
Dizani sitni kolačići	2	140-150	15-20
Kruh *	2	170-180	45-55
Lorenska pita	2	150-160	35-45
Savijača od jabuka	2	150-160	40-50
Pizza *	2	180-190	10-20
Kolači iz lisnatog testa	2	150-160	18-25

Oznaka zvjezdice (*) znači da pećnicu treba prethodno zagrijati na odabranom sustavu pečenja.

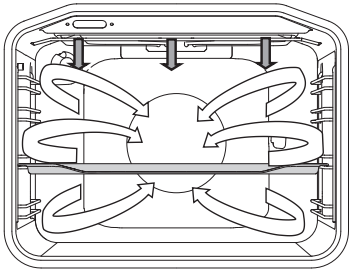
SPORO PEČENJE



Funkcija omogućuje nježno, sporo i ravnomjerno pečenje, stoga hrana ostane mekana i sočna. Pogodna je za pečenje mesa, ribe i kolača na jednoj razini.

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min.)
MESO			
Svinjeće pečenje 1kg	2	190	90 - 120
Goveđe pečenje (rozbif) 1kg	2	190	100-130
Goveđi file (biftek) 200g/kom.	2	180	40-50
Pile 1,5kg	2	210	100 - 120
Pileća prsa, file, 200g/kom	2	200	45 - 60
Teleće pečenje 1 kg	2	180	95 - 120
RIBE			
Čitava riba 200g/kom	2	190	35 - 45
Riblji file 100g/kom	2	190	25 - 35
KOLAČI			
Prhki keksi	2	150	25-40
Brizgani keksi	2	150	35-50
Mali kolačići	2	170	35-50
Biskvitna rolada	2	170	40-55
Voćna torta, prhko tijesto	2	170	65-85

(Važi za uređaje s teleskopskim ili žičanimi vodilicama, koji nemaju sustav 'vrući zrak' .)



Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
MESO				
Patka	2000	2	150	90-110
Svinjeće pečenje	1500	2	160	80-100
Svinjeća plećka	1500	2	150	130-160
Svinjeća goljenica	1000	2	150	130-150
Polovina pileta	700	2	190	60-70
Pile	1500	2	190	80-100
RIBE				
Pastrve	200 g/komad	2	200	20-30

ODLEĐIVANJE

U ovom režimu rada zrak kruži bez uključenih grijača.

Za odleđivanje su prikladne torte sa šlagom i kremom od maslaca, kolači i keksi, kruh i žemičke, te duboko zamrznuto voće.

U većini slučajeva preporučljivo je hranu izvaditi iz njene ambalaže (nemojte zaboraviti skinuti možebitne metalne kopče).

Na polovini vremena odleđivanja okrenite komade hrane, odnosno promiješajte ih, ili ih odvojite ukoliko su bili zamrzavanjem slijepljeni jedan na drugog.

ZAGRIJAVANJE SERVISA

Koristi se ako želite servisno posuđe (tanjure, šalice) prethodno zagrijati da hrana ostane topla duže vrijeme.

AQUA CLEAN

Toplotu isijava samo donji grijač. Koristi se za uklanjanje prljavštine I ostataka hrane u pećnici. Program traje 30 minuta.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Prije čišćenja isključite uređaj iz električne instalacije i pričekajte da se ohladi.

Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca bez odgovarajućeg nadzora!

Površine uređaja prevučene aluminijem

Aluminijske dijelove uređaja čistite neabrazivnim tekućim sredstvima koja su namijenjena tim površinama. Sredstvo za čišćenje nanesite na mokru krpu i očistite površinu, a zatim površinu isperite vodom. Deterdžent nemojte nanositi neposredno na aluminijem presvučenu površinu.

Prednja strana kućišta iz nehrđajućeg lima

(ovisno o modelu)
Površinu čistite samo blagim sredstvom (npr. sapunicom) i mekom spužvicom koja ne ostavlja ogrebotine. Nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje ili deterdžente koji sadrže topila, jer njima možete oštetiti površinu kućišta.

Lakirane površine i dijelovi iz umjetnih masa

(ovisno o modelu)
Gumbe, dršku vrata, naljepnice i natpisne tablice nemojte nikad čistiti abrazivnim sredstvima ili abrazivnim pomagalima za čišćenje, sredstvima za čišćenje na osnovi alkohola, ili sa samim alkoholom.
Mrlje odmah odstranite mekom, neabrazivnom krpom i vodom, inače može doći do oštećenja površine.
Možete koristiti sredstva i pomagala za čišćenje koja su namijenjena takvim površinama; pritom se pridržavajte uputa proizvođača sredstva.

Spomenute površine ne smiju doći u dodir s raspršivačima za čišćenje pećnice, jer se aluminijska površina može vidno i trajno oštetiti.

KLASIČNO ČIŠĆENJE PEĆNICE

Za čišćenje tvrdokorne prljavštine u pećnici možete koristiti uobičajen postupak čišćenja (sredstvima odnosno raspršivačima za čišćenje pećnice); nakon takvog čišćenja temeljito isperite ostatke upotrijebljenog deterdženta.

Pećnicu i dijelove pribora očistite nakon svake uporabe, da se prljavština ne zapeče. Masnoću ćete najlakše odstraniti toplom sapunicom, kad je pećnica još topla.

U slučaju tvrdokorne ili vrlo jako zapečene prljavštine koristite uobičajena sredstva za čišćenje pećnica. Pećnicu temeljito isperite čistom vodom, da odstranite sve ostatke deterdženta.

Nikad nemojte koristiti agresivna sredstva, grube praške za čišćenje, grube spužvice, sredstva za uklanjanje hrđe i mrlja.
Pribor (posuda za pečenje, rešetke ...) operite vrućom vodom i sredstvima za pranje posuđa.

Pećnica, unutrašnja strana pećnice i posude za pečenje, prevučeni su posebnim emajlom koji ima glatku i otpornu površinu. Taj poseban sloj omogućuje lakše čišćenje na sobnoj temperaturi.

ČIŠĆENJE STAKLOKERAMIČKE POVRŠINE

Ohlađenu staklokeramičku površinu očistite nakon svake upotrebe, jer će se inače nakon slijedeće upotrebe i najmanja nečistoća zapeći na vrućoj površini.
Za redovno održavanje staklokeramičke površine koristite specijalna sredstva za njegu koja na njoj naprave zaštitni sloj, koji je štiti od dalje prljavštine.

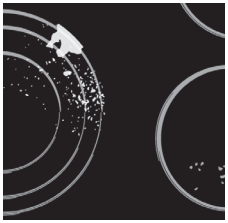
Prije svake uporabe, sa staklokeramičke površine i s dna posude obrišite prašinu i eventualnu drugu prljavštinu, koja bi mogla ogrepsti površinu.

Pazite! Čeličnom vunom, grubim spužvicama i abrazivnim prašcima možete ogrepsti površinu. Također je možete oštetiti upotrebom agresivnih raspršivača i neprikladnih tekućih sredstava za čišćenje.

Primjena agresivnih sredstava za čišćenje ili grubih, oštećenih donjih dijelova posuđa može uzrokovati habanje tiskanih uzoraka na ploči.

Manju nečistoću čistite vlažnom mekom krpom, a površinu zatim obrišite da bude suha.

Mrlje od vode skinite blagom rastopinom octa, no njome ne smijete brisati okvir (određeni modeli), jer ovaj time gubi sjaj.

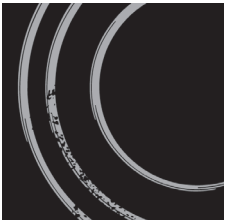


Ne koristite agresivne raspršivače niti sredstva za uklanjanje kamenca.

Jaču nečistoću uklonite posebnim sredstvima za čišćenje staklokeramičkih površina, i pritom se pridržavajte uputa proizvođača sredstava za čišćenje. Pazite da sredstvo nakon nanošenja temeljito odstranite, jer će u protivnom ostaci sredstva prilikom zagrijavanja polja oštetiti staklokeramičku površinu.

Tvrdokornu i zapečenu nečistoću skidajte strugalicom. Prilikom rukovanja strugalicom pazite da se ne ozlijedite!

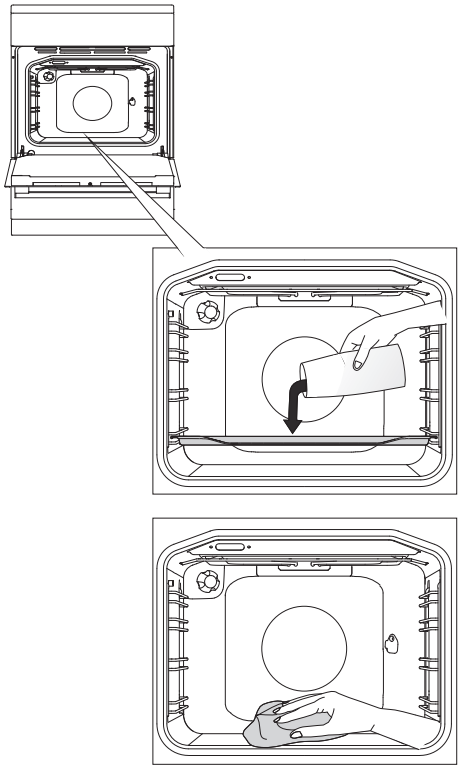
Strugalicu koristite samo u slučajevima kad prljavštinu ne možete odstraniti mokrom krpom ili specijalnim sredstvima za čišćenje staklokeramičke površine.
Strugalicu držite pod pravilnim kutom (45° do 60°). Laganim pritiskom kližite po staklu preko natisnutih oznaka i uklonite prljavštinu. Pazite, da plastična drška strugalice (kod određenih modela) ne dođe u dodir s vrućom površinom za kuhanje.



Strugalicu nemojte naslanjati pravokutno na ploču, i njenim vrškom nemojte strugati po površini stakla.
Šećer i hrana s visokom koncentracijom šećera mogu trajno oštetiti staklokeramičku površinu, stoga je šećer i slatka jela potrebno smjesta sastrugati strugalicom sa staklokeramičke površine, iako je ploča za kuhanje još vruća.

Promjena boje staklokeramičke površine nema učinka na djelovanje i stabilnost površine. Najčešće je to posljedica ostataka hrane, koja se je zapekla, odnosno je uzrokuje dno posude (na primjer aluminijski ili bakreni lonac), što je kasnije vrlo teško potpuno ukloniti.
Upozorenje: sve spomenute oznake prije svega su estetskog značaja, i direktno ne utječu na djelovanje uređaja. Uklanjanje tih grešaka nije predmet garancije.

ČIŠĆENJE PEĆNICE FUNKCIJOM AQUACLEAN



1 Okrenite GUMB ZA ODABIR SUSTAVA PEČENJA na AquaClean. GUMB ZA ODABIR TEMPERATURE postavite na 70°

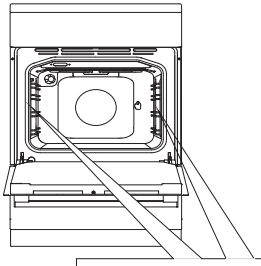
2 U staklenu posudu za pečenje ulijte 0,6 litre vode i umetnite je u donju vodilicu.

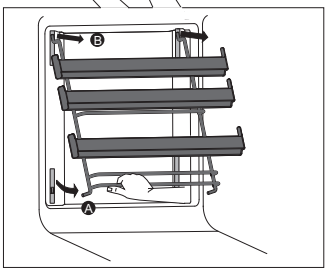
3 Nakon 30 minuta ostatci hrane na emajlu pećnice omekšaju do te mjere da ih možete obrisati vlažnom krpom.

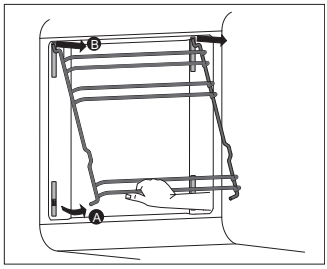
Sustav AquaClean koristite samo nakon što se je pećnica u potpunosti ohladila.

VAĐENJE I ČIŠĆENJE ŽIČANIH I TELESKOPSKIH VODILICA

Vodilice čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.







A Vodilice uhvatite na donjoj strani i povucite ih prema unutrašnjosti pećnice.

B Na gornjoj strani ih izvucite iz otvora.

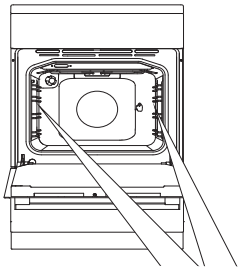
Montaža se odvija obrnutim postupkom.

UPOZORENJE:
Nemojte vaditi umetnute zasune iz pećnice.

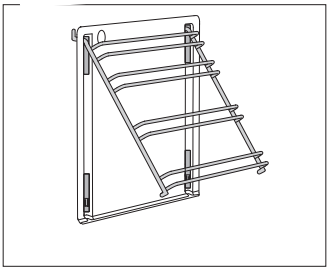
Teleskopske vodilice ne smijete prati u perilici za posuđe.

ČIŠĆENJE I MONTAŽA KATALITIČKIH ULOŽAKA

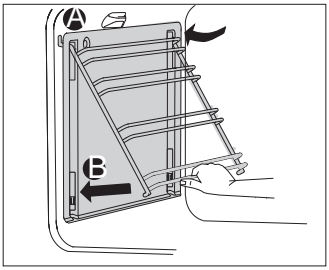
Vodilice čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.



Odstranite žičane odnosno teleskopske vodilice.



1 Vodilice nataknite na katalitički uložak.



2 Zajedno ih objesite u predviđene otvore i povucite u smjeru prema gore.

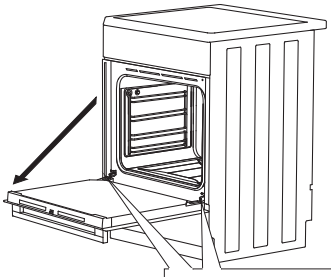
A Vodilice na gornjoj strani zakvačite u otvor.

B Na prednjoj strani ih umetnite u zasun.

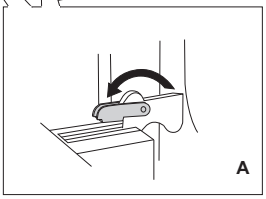
Katalitičke uloške ne ne smijete prati u perilici za posuđe.

SKIDANJE I NAMJEŠTANJE VRATA PEĆNICE

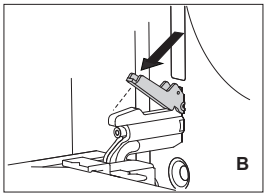
(ovisno o modelu)



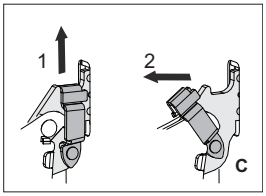
1 Vrata pećnice najprije potpuno otvorite.



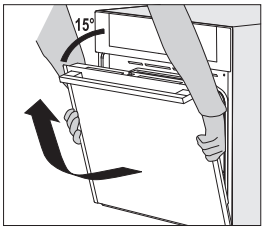
2 **A** Odstranjive zasune zaokrenite do kraja unazad (važi za klasično zatvaranje).



B Kod mekog zatvaranja vrata, okrenite odstranjive zasune unazad za 90°.



C Podignite i okrenite donje dijelove. Polagano zatvarajte vrata pećnice, lagano ih podignite i skinite sa obje šarke uređaja.



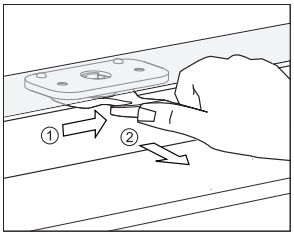
3 Vrata polagano zatvarajte da zasuni nasjednu u svoja ležišta. Kod kuta otprilike 15°(u odnosu na zatvoren položaj vrata), vrata lagano podignite i izvucite ih iz oba ležišta šarki na uređaju.

Namještanje vrata odvija se obrnutim redoslijedom. Ukoliko se vrata ne otvaraju ili zatvaraju pravilno, provjerite dali su urezi šarki pravilno namješteni u ležišta šarki.

Uvijek provjerite dali su odstranjivi zasuni prilikom namještanja vrata pravilno nasjeli u ležišta šarki, da ne bi došlo do iznenadnog zatvaranja glavne šarke, koja je napeta vrlo jakom glavnom oprugom, jer se pri tome možete ozbiljno ozlijediti.

589311

BRAVA NA VRATIMA (ovisno o modelu)

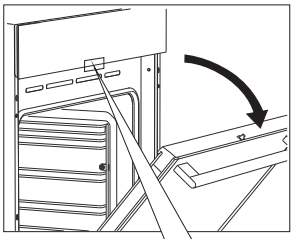


Otvarate je tako da je palcem lagano gurnete udesno, i istovremeno povučete vrata prema vani.

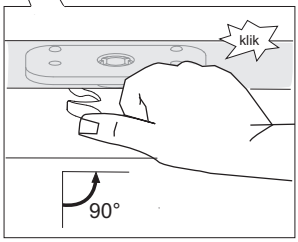
Kada se vrata pećnice zatvore, brava na vratima automatski se vraća u prvobitni položaj.

ISKLJUČENJE I UKLJUČENJE BRAVE NA VRATIMA

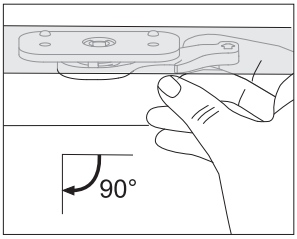
Pećnica mora biti potpuno ohlađena.



Najprije otvorite vrata pećnice.



Bravu palcem gurnite udesno za 90°, dok ne začujete klik. Brava na vratima je sada isključena, odnosno deaktivirana.



Ako bravu vrata želite ponovno uključiti odnosno aktivirati, otvorite vrata pećnice, i desnim kažiprstom povucite ručicu k sebi.

MEKANO ZATVARANJE VRATA (ovisno o modelu)

Vrata pećnice opremljena su sustavom koji ublažava udarce prilikom zatvaranja vrata. Taj sustav omogućuje jednostavno, tiho i nježno zatvaranje vrata. Lagani pritisak (do kuta 15° obzirom na otvoreni položaj vrata) dovoljan je da se vrata automatski i meko zatvore.

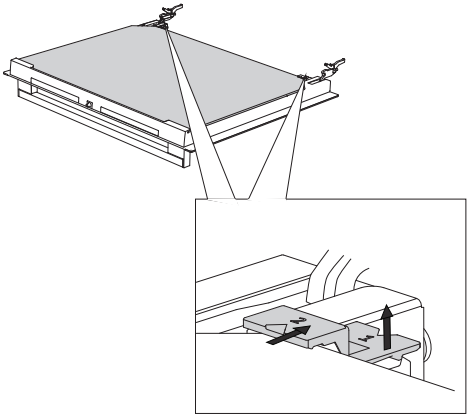
Ukoliko je sila zatvaranja, odnosno otvaranja prevelika, učinak sustava ublažavanja se umanjuje, odnosno sigurnosno popušta.

SKIDANJE I NAMJEŠTANJE STAKLA VRATA

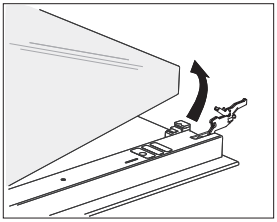
Steklo vrat lahko očistite tudi z notranje strani, vendar jih je potrebno odstraniti. Snemite vrata pečice (gl. poglavje Snemanje in vstavljanje vrat pečice).

Ovisno o modelu uređaja, staklo vrata može se skinuti na NAČIN 1 ili na NAČIN 2.

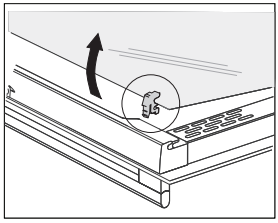
NAČIN 1 (ovisno o modelu)



1 Lagano podignite nosače na lijevoj i desnoj strani vrata (oznaka 1 na nosaču), te ih zatim lagano povucite van iz stakla (oznaka 2 na nosaču).



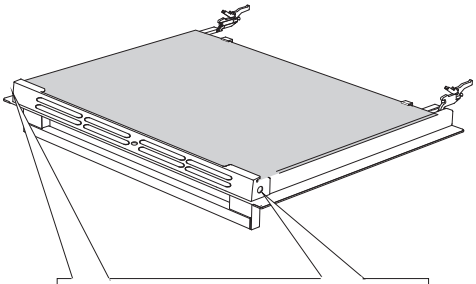
2 Staklo vrata uhvatite na donjem rubu, lagano ga podignite da se izvadi iz nosača, i skinite.

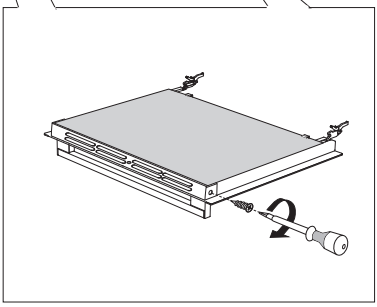


3 Unutrašnje treće staklo (imaju samo određeni modeli) izvadite tako da ga podignete i odstranite. Skinite i gumice na staklu.

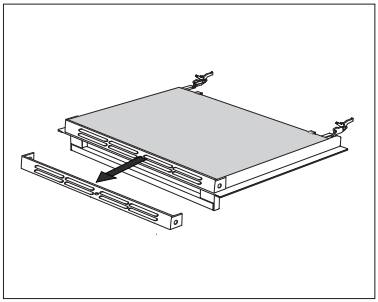
Staklo montirajte natrag obrnutim redoslijedom. Oznake (polukrugovi) na vratima i na staklu moraju se prekrivati.

NAČIN 2 (ovisno o modelu)

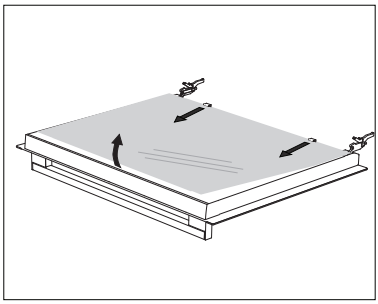




1 Odvijte vijke nosača na obje strane vrata.



2 Odstranite nosač.



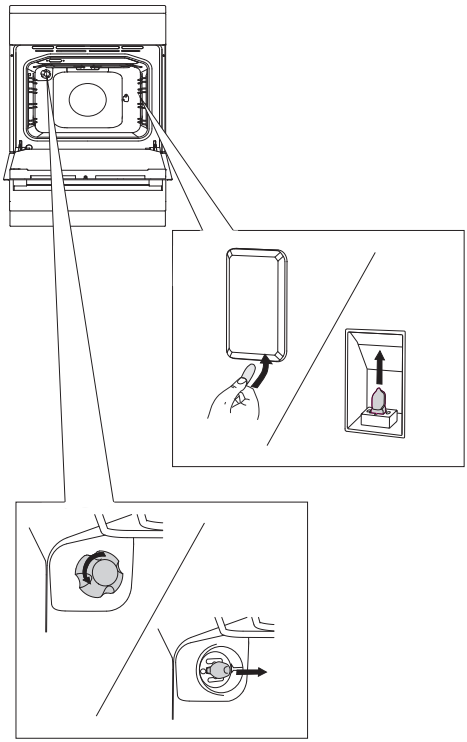
3 Staklo vrata lagano podignite i izvadite iz pričvrsnih spona na donjoj strani vrata.

Montaža stakla vrata odvija se obrnutim redoslijedom.

ZAMJENA ŽARULJE

Žarulja je potrošni materijal i garancija za nju ne vrijedi. Prije zamjene žarulje izvadite posude za pečenje, rešetku i vodilice.

Ovisno o modelu, u uređaj je ugrađena obična žarulja s oznakom E14 25W 230V, ili halogena žarulja s oznakom G9 25W 230V.



Plosnatim izvijačem oslobodite pokrov žarulje i skinite ga. Izvucite žarulju.

Pazite da ne oštetite emajl.

Odvijte pokrov žarulje i izvucite žarulju.

Koristite primjerenu zaštitu da se ne opečete.

589311

TABELA SMETNJI I GREŠAKA

Sve popravke u garancijskom roku smije obaviti isključivo ovlaštena servisna služba proizvođača aparata.

Prije početka bilo kakvih popravaka obavezno iskopčajte uređaj iz električne instalacije, i to tako da izvučete priključni kabel iz utičnice ili izvadite osigurač.

Neovlašteni zahvati i popravci aparata mogu uzrokovati opasnost električnog udara i kratkog spoja, zato ih nikad nemojte izvoditi sami, nego takve zahvate prepustite stručnim osobama ili servisu.

Ipak provjerite možete li možda određene manje smetnje u djelovanju uređaja pokušati otkloniti sami, koristeći se savjetima iz ovih uputa.

VAŽNO!

Posjet servisera u toku trajanja garancije nije besplatan, ako se kvar na uređaju dogodi zbog nepravilnog rukovanja.
Upute za uporabu čuvajte na nekom priručnom mjestu, da vam budu pri ruci. Ukoliko uređaj predajete drugom korisniku, uručite mu i ove upute za uporabu.
U nastavku ćete naći nekoliko savjeta u vezi otklanjanja smetnji.

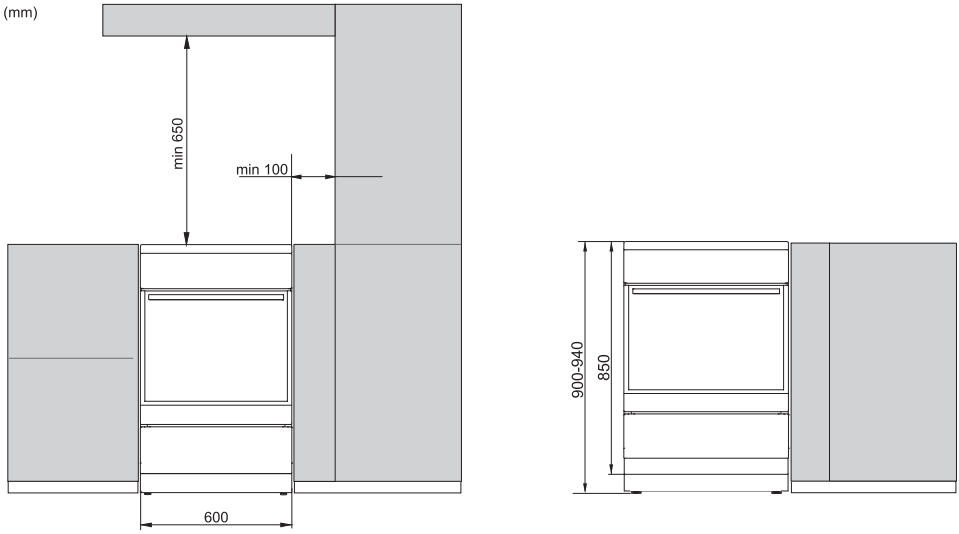
Problem	Moguć uzrok
Kućni osigurač češće izbacuje.	Pozovite servisnu službu.
Osvjetljenje pećnice ne radi.	Zamjena žarulje u pećnici opisana je u poglavlju „Čišćenje i održavanje“
Kolač je loše pečen.	Jeste li pravilno ugodili temperaturu? Jesu li vrata pećnice zatvorena?
Plamenici ne gore ravnomjerno.	Stručna osoba neka provjeri podešenost plina!
Plamen plamenika iznenada se promijeni; za paljenje plamenika potrebno je duže vrijeme držati gumb za paljenje pritisnut.	Pravilno složite dijelove plamenika!
Plamen se ugasi odmah nakon paljenja.	Držite dugme pritisnuto duže vrijeme. Jače pritisnite dugme prije no što ga ispustite.
Rešetka je u području plamenika promijenila boju.	Uobičajena pojava zbog visoke temperature. Očistite rešetku sredstvom za njegu metala.
Električno paljenje plamenika je neispravno.	Pažljivo očistite otvor između svjećice i plamenika. Očistite poklopce plamenika sredstvom za čišćenje metala. Pravilno složite poklopce plamenika!

Prikaz smetnji i grešaka u radu indukcijske ploče za kuhanje	Uzrok	Rješenje
Uključili ste polje za kuhanje, a simbol »u« na pokazivaču i dalje bljeska.	Posuda nije podesna za indukciju, ili ima premali promjer. Možda se je lonac previše zagrijao i tako izgubio feromagnetska svojstva.	Provjerite je li posuda za kuhanje feromagnetska (da li privlači magnet). Provjerite također je li promjer lonca dovoljno velik (obično veći od >12cm). Ako prikaz nakon ponovnog isključenja i uključenja površine za kuhanje i dalje bljeska, iskopčajte uređaj iz električne mreže. Pričekajte 5 minuta, i zatim ga ponovno priključite.
Funkcija pojačane snage rada »Power Boost« se automatski isključi.	Normalno je, da se funkcija Power Boost nakon određenog vremena automatski isključi i prebaci na stupanj 9. Ako se polje za kuhanje previše ugrije, zaštitni mehanizam isključi funkciju pojačanog zagrijavanja!	Ponovno aktivirajte funkciju Power Boost. Po potrebi isključite polje za kuhanje i ponovno ga uključite te aktivirajte funkciju Power Boost. Pričekajte neko vrijeme da se ploča za kuhanje malo ohladi.
Na pokazivaču se prikaže poruka o grešci »E2«.	Ploča za kuhanje se je pregrijala.	Dozvolite da se ploča za kuhanje ohladi, a zatim koristite niži stupanj snage kuhanja.
Na pokazivaču se prikaže poruka o grešci »E3«.	Ploča za kuhanje se je pregrijala. Nepravilna posuda koja je izgubila feromagnetska svojstva.	Upotrijebite drugu posudu.
Prikaz drugih grešaka »Er ili E i brojka«	Došlo je do greške na elektronici.	Isključite uređaj iz električne mreže na 5 minuta, a nakon toga ga ponovno priključite. Ako ponovno zasvijetli isti prikaz, pozovite servisnu službu.

Ukoliko smetnje usprkos gornjim savjetima niste uspjeli otkloniti, pozovite ovlašteni servis. Otklanjanje kvarova odnosno reklamacija koje nastanu kao posljedica nepravilnog priključenja ili uporabe uređaja, nisu predmet garancije. U tom slučaju troškove popravaka snosi korisnik sam.

UPUTE ZA POSTAVLJANJE I PRIKLJUČENJE

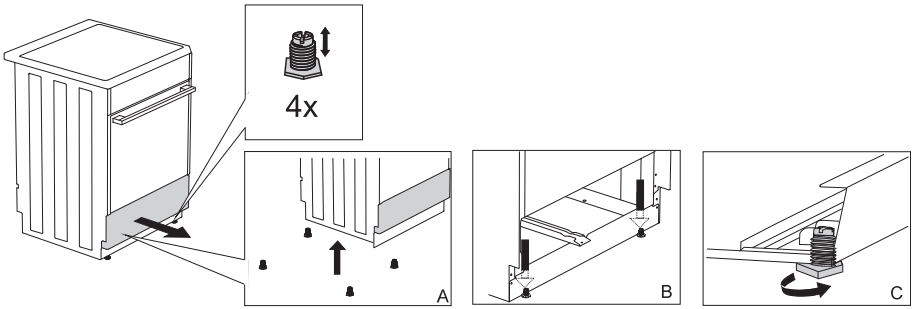
POSTAVLJANJE UREĐAJA (ovisno o modelu)



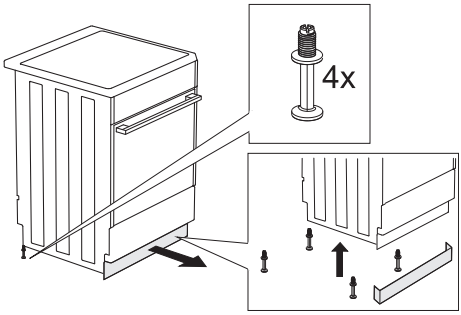
Uređaju najbliži susjedni zidovi, odnosno kuhinjski elementi (podovi, kuhinjski zid iza uređaja, bočni zidovi) moraju biti otporni na temperaturu najmanje 90 °C.

IZRAVNAVANJE UREĐAJA I DODATNO PODNOŽJE

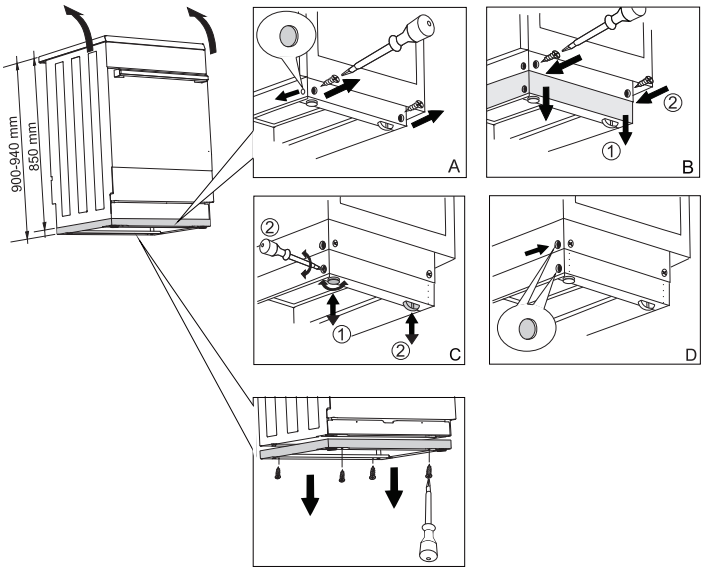
A)



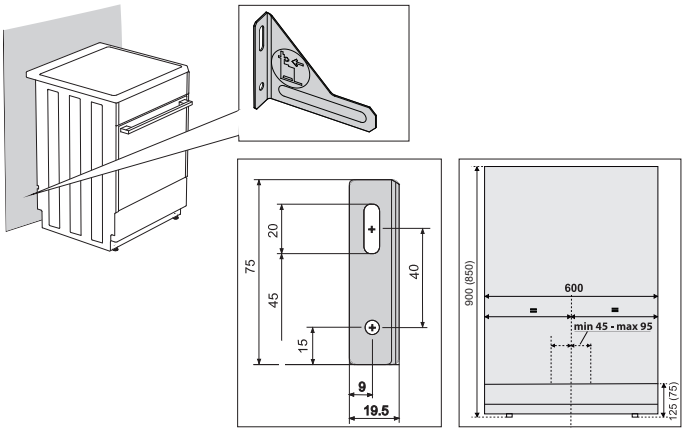
B)



C)

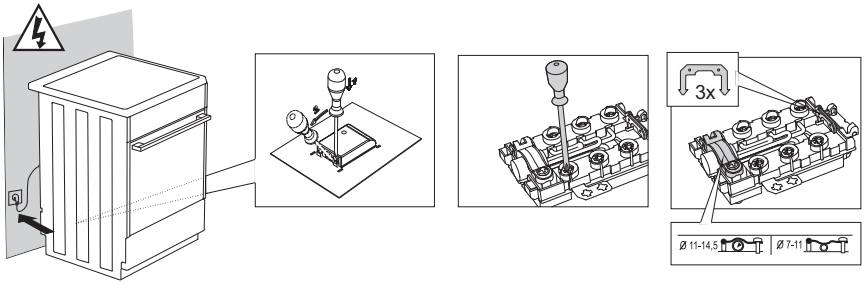


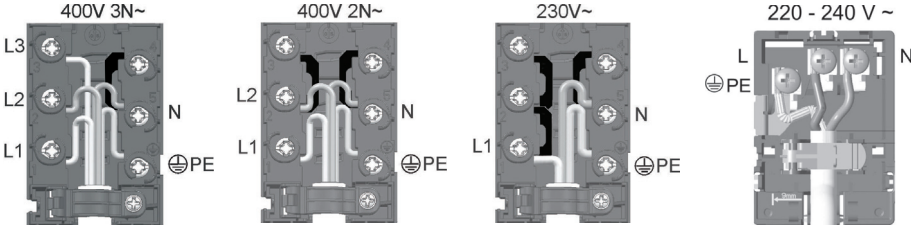
ZAŠTITA OD PREVRTANJA UREĐAJA



Dimenzije u zagradama prikazuju ugradbene mjere pričvrsne konzole bez dodatne potpore. Ukoliko pomoću priloženih vijaka i uložaka na vaš zid nije moguće čvrsto pričvrstiti priloženu zaštitu od prevrtanja uređaja, morate se pobrinuti za nabavu odgovarajućih elemenata za pričvršćenje kutne konzole na zid na takav način da se ne može istrgnuti iz zida.

PRIKLJUČENJE NA ELEKTRIČNU ENERGIJU





Priloženi pokrov obvezno namjestite preko priključne spojke!

ZBRINJAVANJE DOTRAJALOG UREĐAJA

Ambalaža proizvoda izrađena je iz prijaznih materijala za okolinu, koji se bez opasnosti za životnu sredinu mogu ponovno preraditi (reciklirati), deponirati, ili uništiti. U tu su svrhu svi ambalažni materijali prikladno označeni.

Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da se tim proizvodom ne smije postupati kao s ostalim kućanskim otpadom. Umjesto toga treba biti uručen prikladnim zbirnim mjestima za recikliranje elektroničkih i električnih aparata.

Ispravnim načinom zbrinjavanja ovog proizvoda sprječavate 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 za zbrinjavanje otpada, komunalnu službu, ili trgovinu u kojoj ste kupili proizvod.

Pridržavamo pravo do eventualnih izmjena i grešaka u uputama za uporabu.