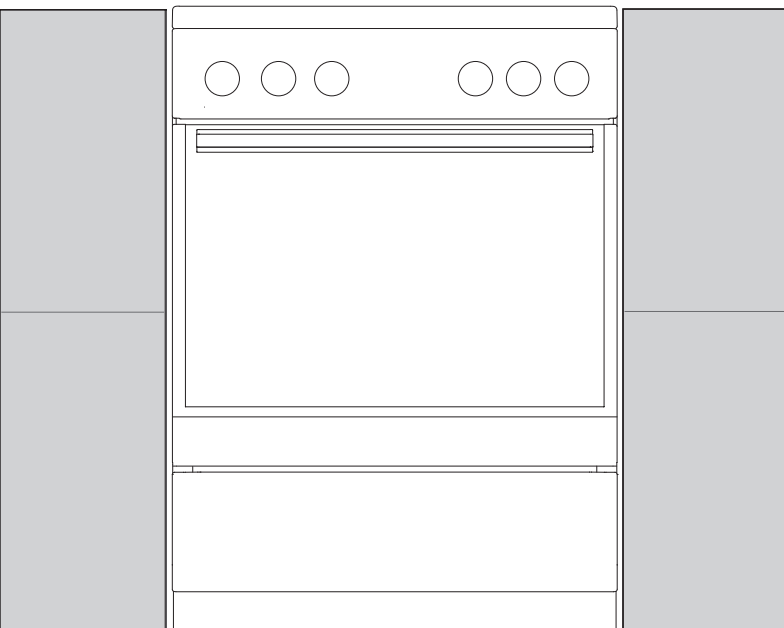
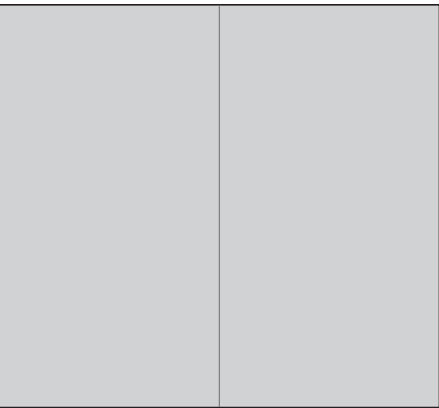


HR

BA

DETALJNE UPUTE ZA UPORABU ELEKTRIČNOG SAMOSTOJEĆEG ŠTEDNJAKA

gorenje



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:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



važne informacije



savjet, napomena

SADRŽAJ

4 VAŽNE SIGURNOSNE PREDOSTROŽNOSTI 8 Prije priključenja uređaja 9 SAMOSTOJEĆI ELEKTRIČNI ŠTEDNJAK 13 Ploča za upravljanje 14 Tehnički podatci uređaja - tipska pločica (ovisno o modelu)	UVOD
15 RUKOVANJE UREĐAJEM 15 Prije prve uporabe 15 Površina za kuhanje (ovisno o modelu) 19 Pećnica 21 Odabir postavki 21 Upućivanje pečenja 21 Isključenje pećnice 22 Opisi sustava i tabele pečenja	UPRAVLJANJE UREĐAJEM
38 ČIŠĆENJE IN VZDRŽEVANJE 39 Klasično čišćenje pećnice 39 Čišćenje ploča za kuhanje 40 Čišćenje staklokeramičke površine 42 Čišćenje pećnice funkcijom aquaclean 43 Vađenje i čišćenje žičanih i teleskopskih vodilica 44 Čišćenje i montaža katalitičkih uložaka 45 Skidanje i namještanje vrata pećnice (ovisno o modelu) 48 Skidanje i namještanje stakla vrata 50 Zamjena žarulje	ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE
51 POSEBNA UPOZORENJA I JAVLJANJE GREŠAKA 52 UPUTE ZA POSTAVLJANJE I PRIKLJUČENJE	OTKLANJANJE KVAROVA
55 ZBRINJAVANJE DOTRAJALOG UREĐAJA	OSTALO

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: dostupni dijelovi uređaja mogu se jače zagrijati tijekom djelovanja, stoga nemojte dozvoliti 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 privedi 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 5x1,5mm² 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 induksijsko 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 ogrepsi površinu, što može privedi 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 ovlašten servis, 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 razlivenne 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.

Uređaj smije priključiti samo stručnjak s ovlaštenjem distributera plina, odnosno

ovlaštenog servisa. Također je potrebno pridržavati se zakonskih propisa i tehničkih uvjeta priključenja, koje propisuje lokalno poduzeće za opskrbu plinom.

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.

UPOZORENJE: Tijekom uporabe plinskih plamenika u prostoriju se dodatno oslobađa toplota i vlaga, kao i proizvodi sagorijevanja. Stoga se morate pobrinuti za dodatno prozračivanje prostorije u koju je uređaj postavljen, naročito kada uređaj radi duže vrijeme.

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 pokrivljeni ili blokirani na neki drugi način.

U slučaju intenzivnije ili duže uporabe uređaja potrebno je i intenzivnije odnosno dodatno prozračivanje prostorije u kojoj se nalazi uređaj, npr. otvaranje prozora, ili još učinkovitije mehaničko prozračivanje gdje za to postoji mogućnost.

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

PRIJE PRIKLJUČENJA UREĐAJA

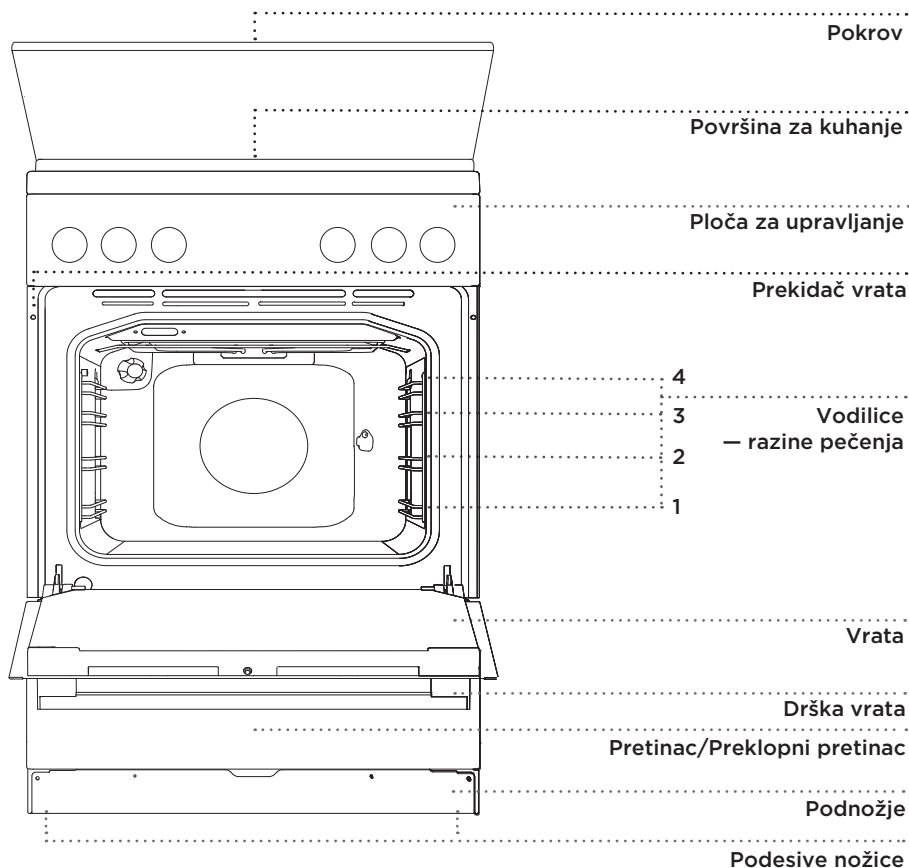


Prije priključenja uređaja detaljno proučite upute za uporabu. Otklanjanje kvarova, odnosno reklamacije koja je nastala zbog nepravilnog priključenja ili uporabe uređaja, nije predmet garancije.

SAMOSTOJEĆI ELEKTRIČNI 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 razlívne 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 gumbе možete gurnuti nazad samo u isključenom, odnosno neutralnom položaju prekidača.

KONTROLNE LAMPICE

Žuta lampica svijetli kad je pećnica uključena.

Žuta lampica lampica svijetli kad je uključena bilo koja funkcija aparata (ovisno o modelu).

Crvena lampica svijetli kad djeluju grijači pećnice, a ugasi se kad je postignuta izabrana temperatura.

Brojčanik uključenog gumba svijetli kad je izabrana određena funkcija.

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.

REŽE ZA VODILA

V strane pećice so na treh nivojih vtisnjene reže za vstavljanje rešetke.

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)

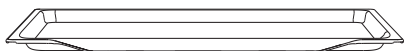


STAKLENI PEKAČ koristi se za pečenje jela na svim sustavima pećnice. Možete ga koristiti i kao servirni pladanj.

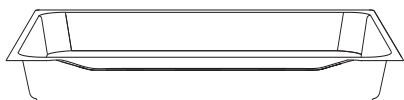


REŠETKA se koristi za pečenje na žaru ili na nju stavite pekač s vašom hranom.


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




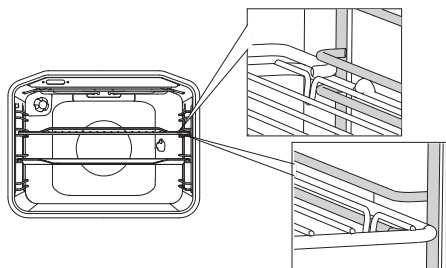
NIZAK PEKAČ koristi se za pečenje torti i kolača.



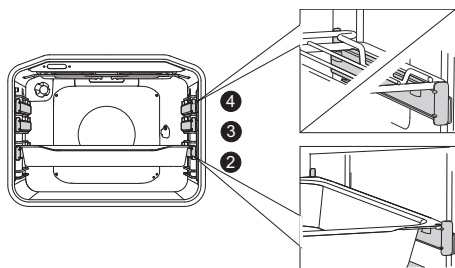
DUBOKI PEKAČ koristi se za pečenje mesa i vlažnih kolača. Može se koristiti i kao posuda za sakupljanje kapajuće masnoće.

 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.**

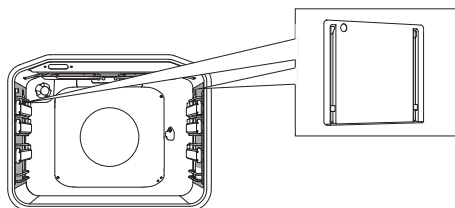


Kod žičanih vodilica pazite da rešetku i pekače uvijek umetnete u vodeći utor kojeg ograničavaju žičane vodilice.



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.



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

PLOČA ZA UPRAVLJANJE

(OVISNO O MODELU)



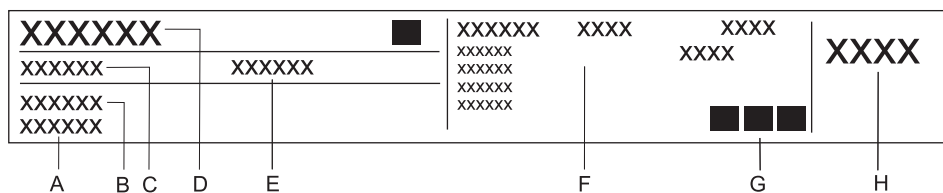
- 1 GUMB POLJA ZA KUHANJE LIJEVO STRAGA
- 2 GUMB POLJA ZA KUHANJE LIJEVO SPRIJEDA
- 3 GUMB ZA ODABIR SISTEMA PEČENJA
- 4 GUMB ZA ODABIR TEMPERATURE
- 5 GUMB POLJA ZA KUHANJE DESNO SPRIJEDA
- 6 GUMB POLJA ZA KUHANJE DESNO STRAGA

NAPOMENA:

Simboli sustava pečenja mogu biti označeni na gumbu ili na ploči za upravljanje (ovisno o modelu uređaja).

Tipke za upravljanje bolje će se odazivati ukoliko ih dodirujete što većom površinom jastučića prsta. Svaki uspješan dodir tipke popraćen je 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.

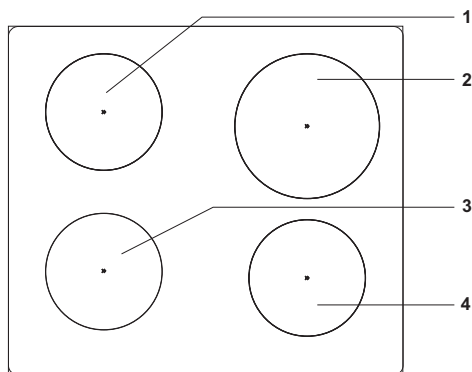
Tijekom prvog zagrijavanja pećnica će možda ispuštati karakterističan vonj "po novom", zbog toga tijekom zagrijavanja temeljito provjetrite prostoriju.

Polja za kuhanje, bez posuda, uključite na najviši stupanj približno 3-5 minuta da se jače zagriju. Kod prvog zagrijavanja može doći do pojave manjeg dimljenja prevlake na polju za kuhanje. Na taj način prevlaka postigne svoju najveću tvrdoću.

Nakon što ste dobili uređaj, vlažnom krpom obrišite čitavu ploču za kuhanje uključivši i polja za kuhanje.

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.

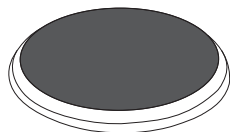
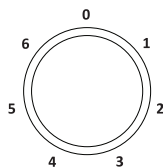
POVRŠINA ZA KUHANJE (ovisno o modelu)



- 1 Polje za kuhanje straga lijevo
- 2 Polje za kuhanje straga desno
- 3 Polje za kuhanje sprijeda lijevo
- 4 Polje za kuhanje sprijeda desno

ELEKTRIČNA POLJA ZA KUHANJE

- Polja za kuhanje nikada ne uključujte bez posuda i nikada ih ne upotrebljavajte za grijanje prostorije!
- Pazite da polja za kuhanje i dna posuda budu uvijek čisti i suhi. Time je omogućeno dobro provođenje topline a površina polja ne će se oštetiti.
- Pregrijana masnoća i ulje na poljima za kuhanje može se brzo zapaliti, stoga jela s mašću ili uljem (npr. prženi krumpir) pripremajte oprezno i pod stalnim nadzorom.
- Na polja za kuhanje ne smijete stavljati vlažno posuđe ili poklopce prekrivene parom. Vлага šteti poljima za kuhanje.
- Nikada ne hladite vruću posudu na praznim poljima za kuhanje jer se pod takvom posudom stvara kondenzat koji pospješuje koroziju.



Polja za kuhanje upravljate gumbima. Označene stupnjeve snage kuhanja na gumbima možete podešavati stupnjevano od 1-6 ili uzastopnim izborom snage od 1-4.



Ploču isključite 3-5 minuta prije završetka kuhanja i time iskoristite preostalu toplinu te uštedite energiju.



Brza polja za kuhanje (samo kod određenih modela) razlikuju se od normalnih polja po većoj snazi, što znači da se brže zagriju.

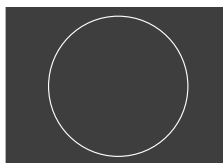
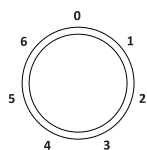
Označena su **crvenom točkom** u sredini koja, uslijed dugotrajnog zagrijavanja i čišćenja, može vremenom i nestati.



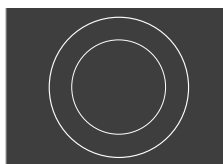
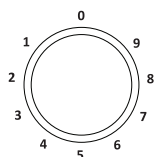
Nakon dugotrajnije uporabe litoželjeznih ploča, područje ploče i okolica polja za kuhanje mogu promijeniti boju. Servisni zahvat nije predmet garancije.

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.
- Ploča za kuhanje također je otporna na udarce. Nećete je oštetiti čak i ako po njoj jače udarite stavljajući posudu na ploču.
- 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.



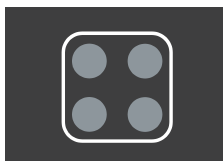
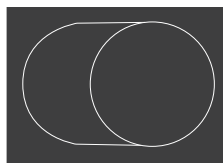
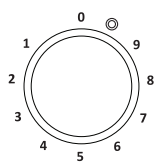
UPRAVLJANJE JEDNOKRUŽNIM POLJEM ZA KUHANJE



UPRAVLJANJE DVOKRUŽNIM POLJEM ZA KUHANJE

Kod dvokružnog polja za kuhanje grijača površina može se prilagoditi određenoj veličini i obliku posude.

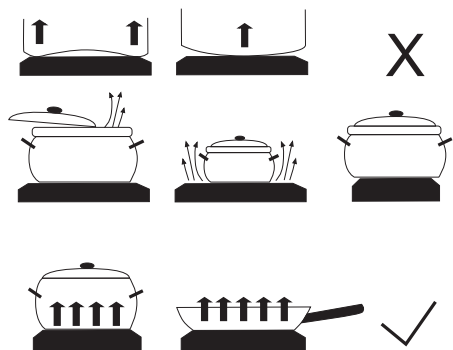
Veće polje kuhanja uključujete okretanjem pripadajućeg gumba za dvokružni grijač do kraja (začuje se »klik«), a zatim odaberete traženi stupanj snage djelovanja.



ZASLON PREOSTALE TOPLOTE

Svako polje za kuhanje ima signalnu lampicu koja svijetli kada je to polje za kuhanje vruće. Kada se polje za kuhanje ohladi, lampica se ugasi. Zaslون preostale toplote može svijetliti i ako na polje za kuhanje kojeg niste koristili stavite vruću posudu.

SAVJETI ZA UPORABU POSUĐA



- Koristite kvalitetno posuđe s ravnim i stabilnom dnom.
- Dno posude i polje za kuhanje trebali bi imati isti promjer.
- Posuđe izrađeno od vatrostalnog stakla s posebno brušenim dnom pogodno je za uporabu na poljima za kuhanje ako njihov promjer odgovara promjeru polja. Posude s većim promjerom mogu puknuti zbog termičke napetosti.
- Posuda neka uvijek bude postavljena na sredinu polja za kuhanje.

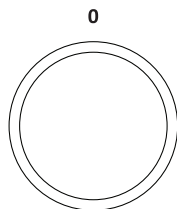
- Ako koristite lonac pod pritiskom (tzv. «pretis» lonac), imajte ga pod nadzorom dok ne postigne pravilan pritisak. Polje za kuhanje neka najprije radi na najvećem stupnju snage, a zatim prema uputama proizvođača lonca, odgovarajućim senzorom pravovremeno smanjite snagu rada.
- Pazite da u loncu na pritisak uvijek bude dovoljno tekućine, inače ako je na polju za kuhanje prazan lonac, može doći do pregrijavanja i do oštećenja lonca i polja.
- Prilikom uporabe uvijek se pridržavajte uputa proizvođača.

ŠTEDNJA ENERGIJE

- Promjer posude trebao bi odgovarati promjeru polja za kuhanje. Ako je posuda premalena, dolazi do toplotnih gubitaka, a osim toga polje za kuhanje može se oštetiti.
- Ukoliko način, odnosno postupak kuhanja to dozvoljava, uvijek koristite poklopac za posudu.
- Posuda neka bude dovoljno velika obzirom na planiranu količinu hrane koju namjeravate spremati. Ako kuhate malu količinu hrane u prevelikoj posudi, i energetske gubitci biti će veći.
- Ukoliko spravljate jelo za koje je potrebno duže vrijeme kuhanja, nastojte koristiti lonac na pritisak (tzv. ekonom lonac).
- Povrće, krumpir itd. možete kuhati u manjoj količini vode. Hrana će biti skuhana na isti način, još naročito ako je posuda dobro pokrivena pokrovom. Kada voda zavre, smanjite stupanj snage rada polja za kuhanje na razinu koja je dovoljna za održavanje polaganog ključanja.

PEĆNICA

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.

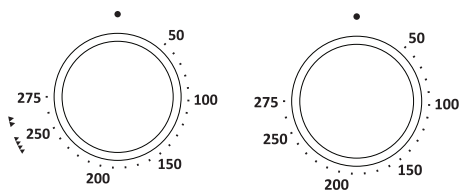
SUSTAV	OPIS	PREDLOŽENA TEMPERATURA (°C)
SUSTAVI PEĆNICE		
»»»»	BRZO PRETHODNO ZAGRIJAVANJE Koristi se kad želite pećnica što brže ugrijati na traženu temperaturu. Ova funkcija nije pogodna za pečenje jela. Kada se pećnica ugrije na odabranu temperaturu, zagrijavanje se završava.	160
==	GORNJI I DONJI 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 velikog 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



SUSTAV	OPIS	PREDLOŽENA TEMPERATURA (°C)
	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
	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 stijenci 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 energetske 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.


UPUĆIVANJE PEČENJA

Pečenje uključite kad ste izabrali odgovarajući sustav i temperaturu.

ISKLJUČENJE PEĆNICE

Pečenje lahko prekinete s dugim 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.

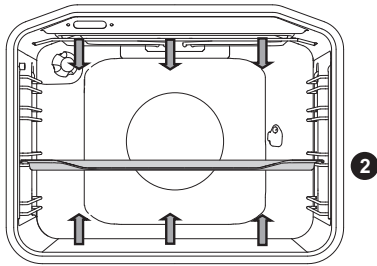
Pri kraju vremena pečenja pećnicu možete isključiti približno 10 minuta prije završetka pečenja, i iskoristiti akumuliranu toplotu, te tako uštedjeti energiju.

Jela nemojte hladiti u zatvorenoj pećnici, 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 plečka	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.

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.

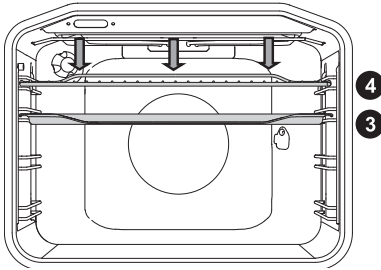
Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
KOLAČI			
Nabujak od povrća	2	190-200	30-35
Slatki nabujak	2	190-200	30-35
Žemičke *	2	190-210	20-30
Kruh *	2	180-190	50-60
Bijeli kruh *	2	180-190	50-60
Heljdin kruh *	2	180-190	50-60
Integralni kruh *	2	180-190	50-60
Raženi kruh *	2	180-190	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: 240°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.



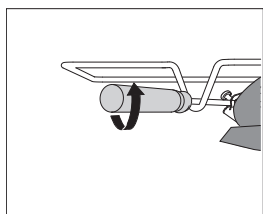
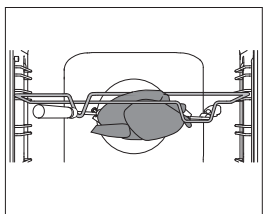
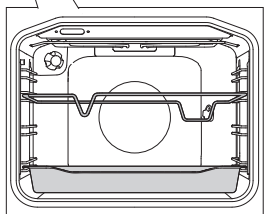
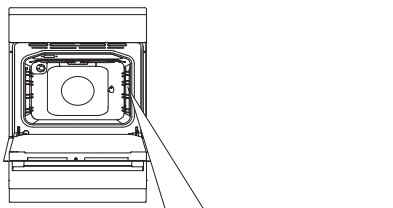
Kada koristite žar (infra grijač), neka vrata pećnice uvijek budu zatvorena.

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 nabolite 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).

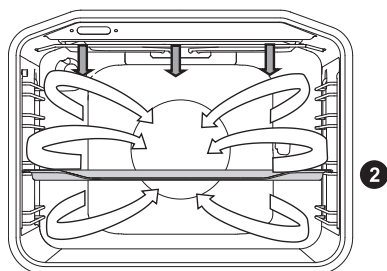
3 Odvijte drške ražnja i zatvorite vrata.

Pećnicu uključite na sustav VELIKI ŽAR



Žar djeluje samo sa zatvorenim vratima pećnice.

ŽAR S VENTILATOROM



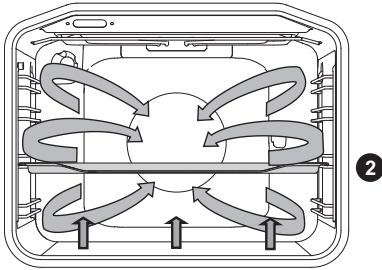
U ovom načinu djelovanja istovremeno rade infra grijač i ventilator. Koristi se za pečenje mesa, ribe, povrća.

(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 plečka	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



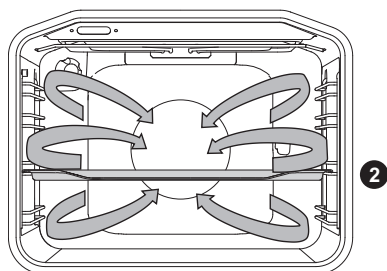
Djeluju donji i okrugao grijač te ventilator s vrućim zrakom. Prikladno za pečenje pica, jabučnih pita, voćnih torti.

(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.

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.

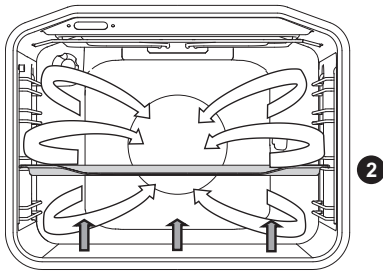
Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
PECIVO			
Kolač iz umiješanog tijesta	2	150-160	25-35
Kolač sa posipom	2	160-170	25-35
Voćni kolač, umiješano tijesto	2	150-160	45-65
Biskvitna rolada *	2	160-170	15-25
Voćna torta, prhko tijesto	2	160-170	50-70
Savijača od jabuka	2	170-180	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)

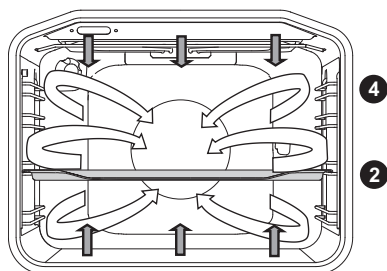
Hranu za konzerviranje i staklenke pripremite kao i obično. Koristite staklenke s gumenim obručem i staklenim pokrovom. Nemojte koristiti staklenke s navojnim ili metalnim pokrovima, niti metalne limenke. Staklenke neka budu jednake veličine, odnosno zapremine, napunjene istim sadržajem, i dobro zatvorene.

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 klučati - 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
Koštuničavo 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 odležavanje 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.

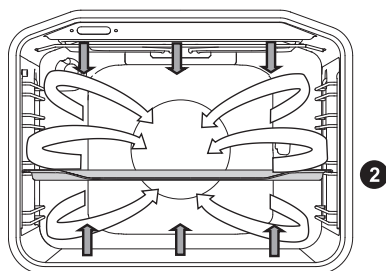
Pećnicu je potrebno prethodno zagrijati. Koristite 2. ili 4. vodilicu odozdo.

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.

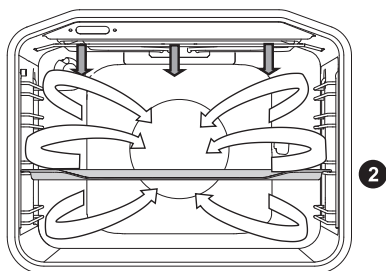
SPORO PEČENJE



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
Ribljí 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 žičanim 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 plečka	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 IN VZDRŽEVANJE



Pred čišćenjem izklopite aparat iz električnega omrežja in počakajte, da se ohladi.

Čišćenja in vzdrževanja aparata ne smejo opravljati otroci brez ustreznega nadzora!

Površine uređaja prevučene aluminijem

Aluminijске dijelove uređaja čistite neabrazivnim tekućim sredstvima koja su namijenjena tim površinama. Sredstvo za čišćenje nanosite na mokru krpu i očistite površinu, a zatim površinu isperite vodom. Deterđžent nemojte nanositi neposredno na aluminijem presvućenu površinu.

Nemojte koristiti abrazivne spužvice i sredstva za čišćenje.

Napomena: površina ne smije doći u dodir sa raspršivaćima za čišćenje pećnice, jer se može vidljivo i trajno oštetiti.

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 deterđžente 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 pomagalicima 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 raspršivaćima za čišćenje pećnice, jer se aluminijска 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.

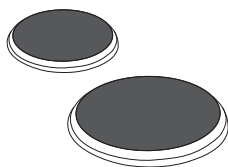
U slučaju tvrdokorne ili vrlo jako zapečene prljavštine koristite uobičajena sredstva za čišćenje pećnica. Pećnicu temeljito isperite čistom vodom, da odstranite sve ostatke deterdženta.

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 PLOČA ZA KUHANJE



Okolicu električnih ploča za kuhanje čistite vrućom vodom, tekućim deterdžentom i mekom krpom. Tvrdokornije mrlje od hrane najprije natopite spužvicom.

Svaku prljavštinu treba temeljito očistiti sa **svih ploča za kuhanje**. Ako su manje zaprljane, dovoljno je da ih obrišete vlažnom krpom i vodom s dodatkom deterdženta. Ako je prljavština tvrdokornija, koristite čeličnu vunu namočenu u deterdžent. Ploče trebate nakon toga obrisati da budu potpuno suhe. Tekućine koje sadrže sol, jela koja prekipe te vlaga štete električnim pločama za kuhanje, stoga ih u tim slučajevima potrebno uvijek očistiti i obrisati da budu potpuno suhe. Za njegu **ploča za kuhanje** povremeno koristite malo ulja za šivaće strojeve ili ih premažite uobičajenim sredstvima za čišćenje i njegu električnih ploča za kuhanje koja se mogu nabaviti u trgovini. Nikad ne upotrebljavajte maslac, slaninu i slično (opasnost korozije). Ako je ploča za kuhanje lagano zagrijana, sredstvo će brže prodrijeti u pore.

Obruči ploča za kuhanje napravljeni su od nehrđajućeg čelika. Zbog termičkih opterećenja, mogu se tijekom kuhanja obojiti u žuto. Požutjela mjesta možete odstraniti uobičajenim sredstvima za njegu metala. Agresivna pomagala za čišćenje posuđa nisu preporučljiva za čišćenje obruča jer su abrazivna i mogu ostaviti ogrebotine.


ČIŠĆENJE STAKLOKERAMIČKE POVRŠINE

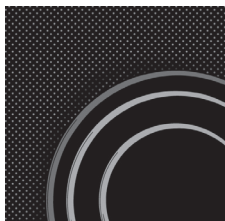
Ohladenu staklokeramičku površinu očistite nakon svake upotrebe, jer će se inače nakon slijedeće upotrebe i najmanja nečistoća zapeći na vrućoj površini.

Za redovno održavanje staklokeramičke površine koristite specijalna sredstva za njegu koja na njoj naprave zaštitni sloj, koji je štiti od dalje prljavštine.



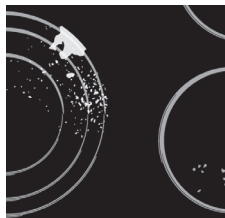
Prije svake uporabe, sa staklokeramičke površine i s dna posude obrišite prašinu i eventualnu drugu prljavštinu, koja bi mogla ogrepsti površinu.

 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 posuda 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.

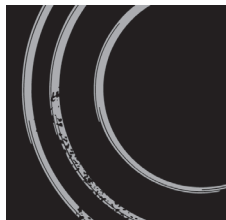


Tvrđokornu i zapečenu nečistoću skidajte strugalicom. Prilikom rukovanja strugalicom pazite da se ne ozlijedite!

 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.

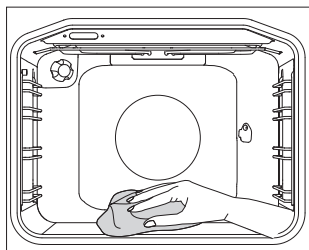
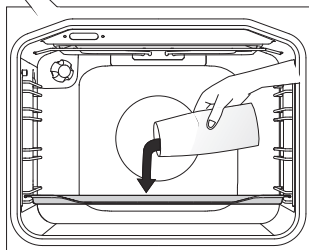
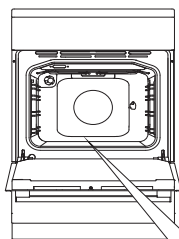
Šećer i hrana s visokom koncentracijom šećera mogu trajno oštetiti staklokeramičku površinu, stoga je šećer i slatka jela potrebno smjesta sastrugati strugalicom sa staklokeramičke površine, iako je ploča za kuhanje još vruća.



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.

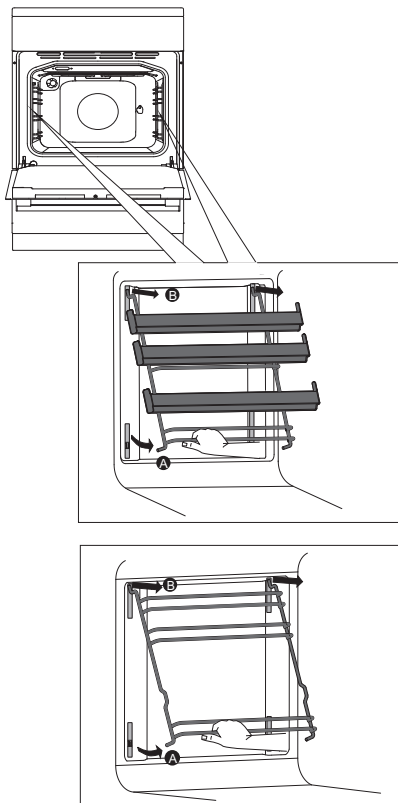
3 Nakon 30 minuta ostatci hrane na emajlu pećnice omekšaju do te mjere da ih možete obrisati vlažnom krpom.



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:

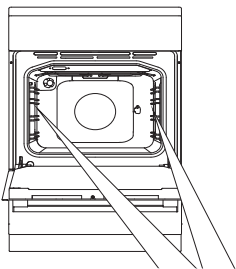
Nemojte vaditi umetnute zasune iz pećnice.



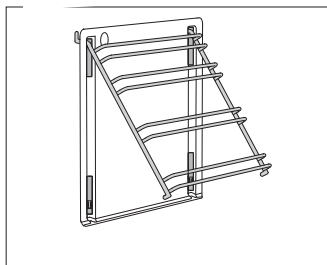
Teleskopske vodilice ne smijete prati u perilici za posuđe.

ČIŠĆENJE I MONTAŽA KATALITIČKIH ULOŽAKA

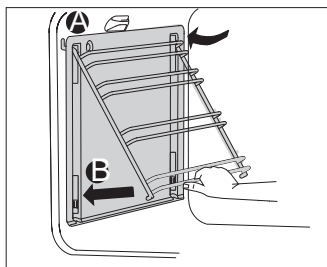
Vodilice čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.



Odstranite žičane odnosno teleskopske vodilice.



1 Vodilice natakните na katalitički uložak.



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

A Vodilice na gornjoj strani zakvačite u otvor.

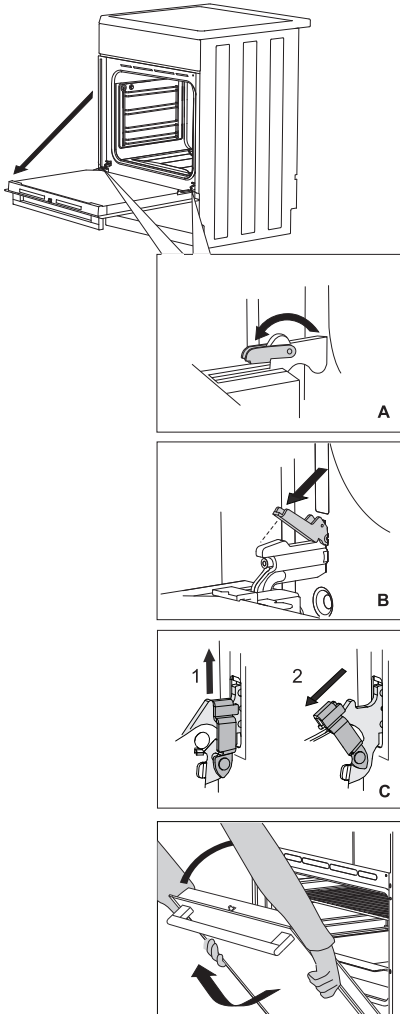
B Na prednjoj strani ih umetnite u zasun.



Katalitičke uloške ne 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 Kod mekanog zatvaranja lagano podignite odstranjive zasune i povucite ih prema sebi.

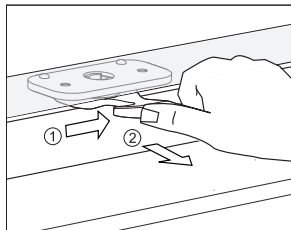
3 Vrata polagano zatvorite da zasuni nasjednu u svoja ležišta. Lagano ih podignite i izvucite iz oba ležišta šarki na uređaju.

 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 jakim glavnom oprugom, jer se pri tome možete ozbiljno ozlijediti.


BRAVA NA VRATIMA (ovisno o modelu)



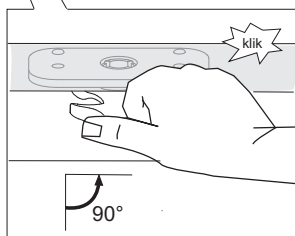
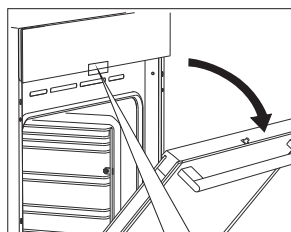
Otvarate je tako da je palcem lagano gurnete udesno, i istovremeno povučete vrata prema vani.

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

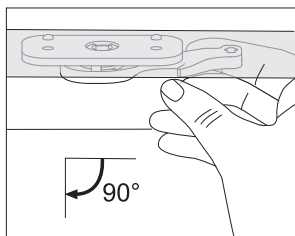
ISKLUČENJE I UKLJUČENJE BRAVE NA VRATIMA

 **Pećnica mora biti potpuno ohlađena.**

Najprije otvorite vrata pećnice.



Bravu palcem gurnete 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. Lagan pritisak (do kuta 15° obzirom na otvoren položaj vrata) dovoljan je da se vrata automatski i mekano zatvore.



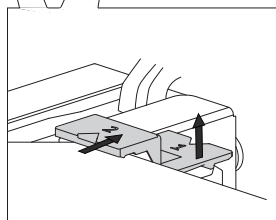
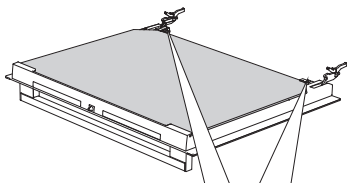
Ukoliko je sila zatvaranja, odnosno otvaranja prevelika, učinak sustava ublažavanja se umanjuje, odnosno sigurnosno popušta.

SKIDANJE I NAMJEŠTANJE STAKLA VRATA

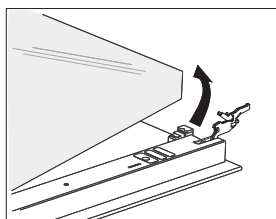
Steklo vrat lahko očistite tudi z notranje strani, vendar jih je potrebno odstraniti. Snemite vrata pečice (gl. poglavje Snemanje in vstavljanje vrat pečice).

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

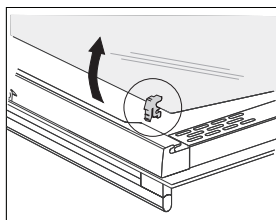
NAČIN 1 (ovisno o modelu)




- 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).



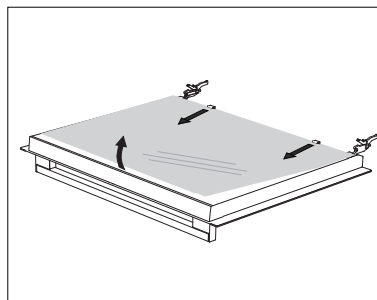
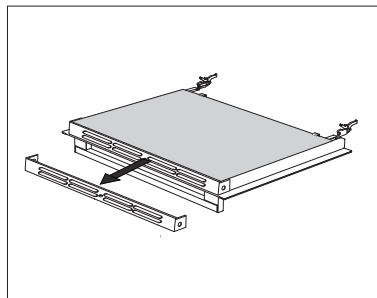
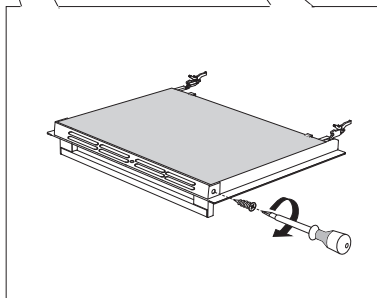
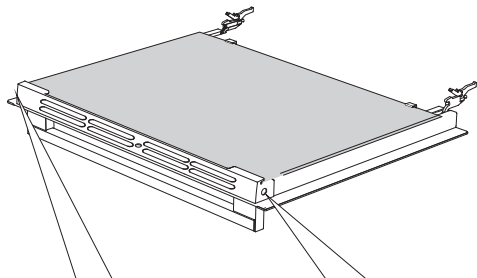
- 2** Staklo vrata uhvatite na donjem rubu, lagano ga podignite da se izvadi iz nosača, i skinite.



- 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.

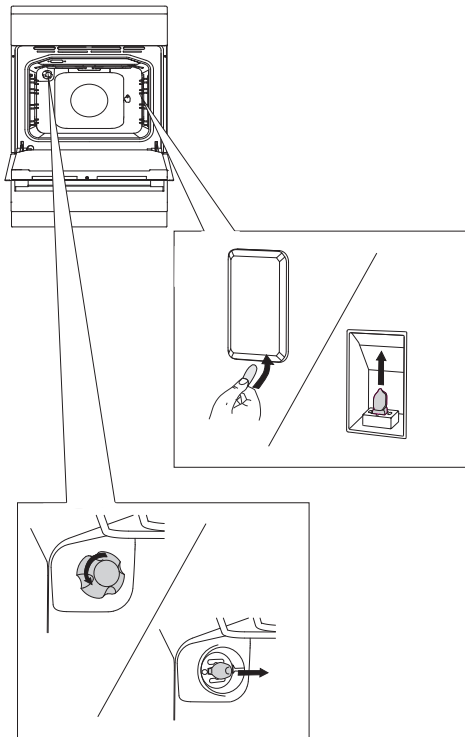
3 Staklo vrata lagano podignite i izvadite iz pričvrsnih spona na donjoj strani vrata.

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.

POSEBNA UPOZORENJA I JAVLJANJE 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 serviseru 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.

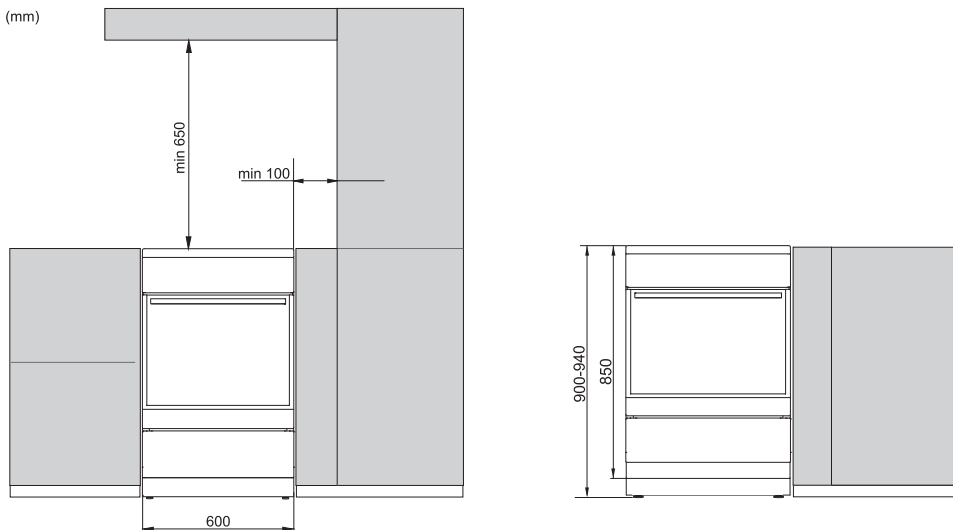
Smetnja/kvar	Uzrok
Senzori se ne odazivaju, sadržaj na zaslonu je nepomičan ...	Isključite uređaj iz električne instalacije za nekoliko minuta (odvijte osigurač ili isključite glavni zaštitni prekidač), a zatim ga ponovno priključite na električnu mrežu i uključite pećnicu.
Kućni osigurač češće izbacuje ...	Pozovite servisnu službu.
Osvjetljenje pećnice ne radi ...	Zamjena žarulje u pećnici je opisana u poglavlju "Čišćenje i održavanje".
Kolač je loše pečen ...	Dali ste pravilno podesili temperaturu i izabrali podesan sustav grijanja? Dali su vrata pećnice zatvorena?
Pokazivač prikazuje grešku (E1,E2,E3...)	Došlo je do greške u djelovanju elektronskog modula. Isključite uređaj iz električne instalacije za nekoliko minuta, a zatim ga ponovno priključite na električnu mrežu i podesite točno vrijeme. Ukoliko je greška i dalje prikazana, 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)

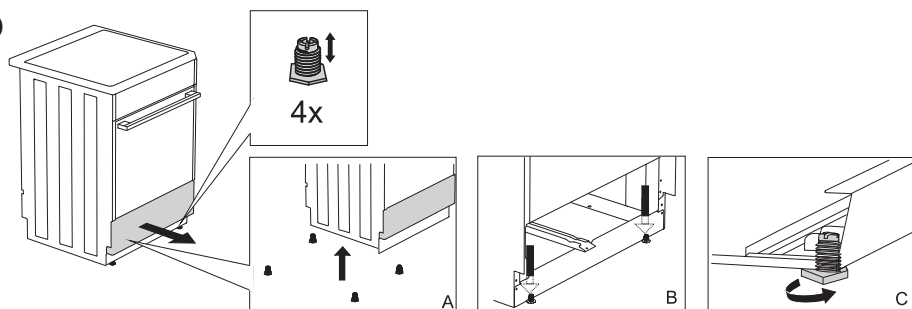
(mm)



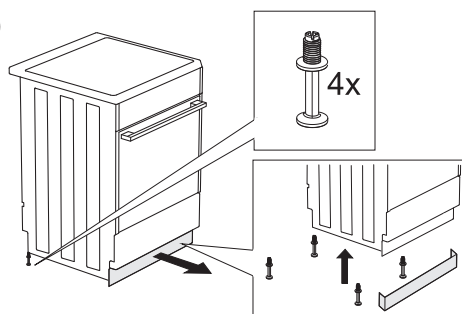
Uređaju najbliži susjedni zidovi, odnosno kuhinjski elementi (podovi, kuhinjski zid iza uređaja, bočni zidovi) moraju biti otporni na temperaturu najmanje 90 °C.

IZRAVNAVANJE UREĐAJA I DODATNO PODNOŽJE

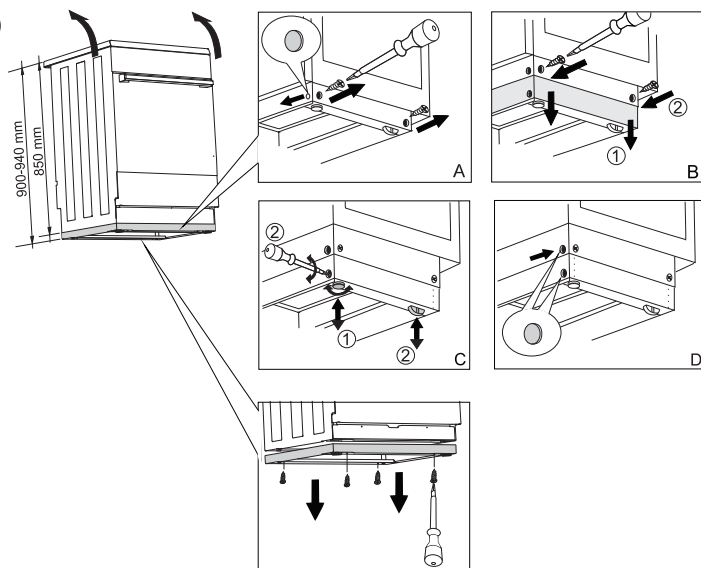
A)



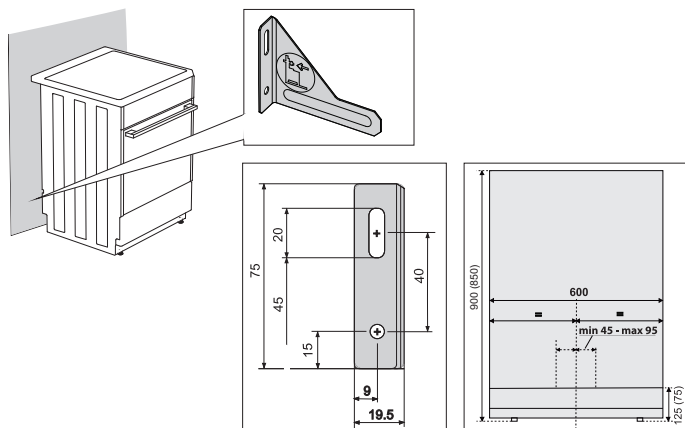
B)




C)

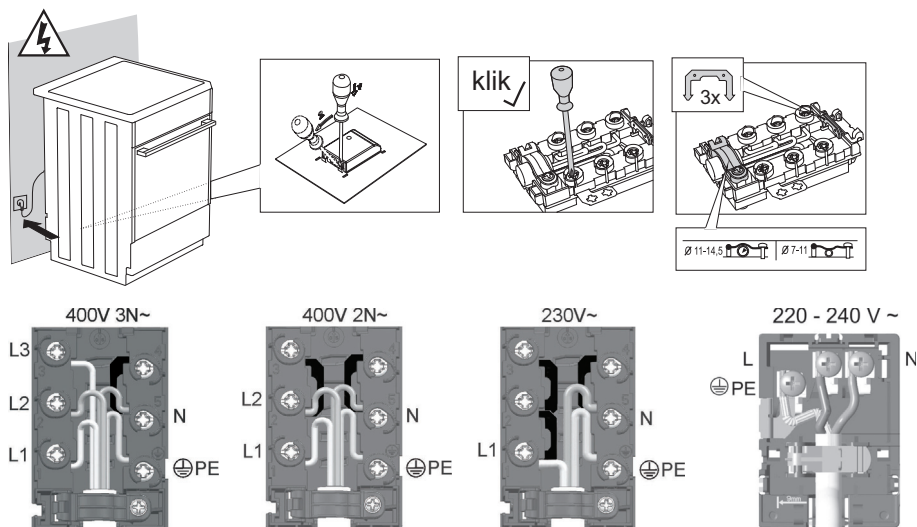


ZAŠTITA OD PREVRTANJA UREĐAJA



 Dimenzije u zagradama prikazuju ugradbene mjere pričvrstne 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.

E_GUS_SVK



hr (03-20)