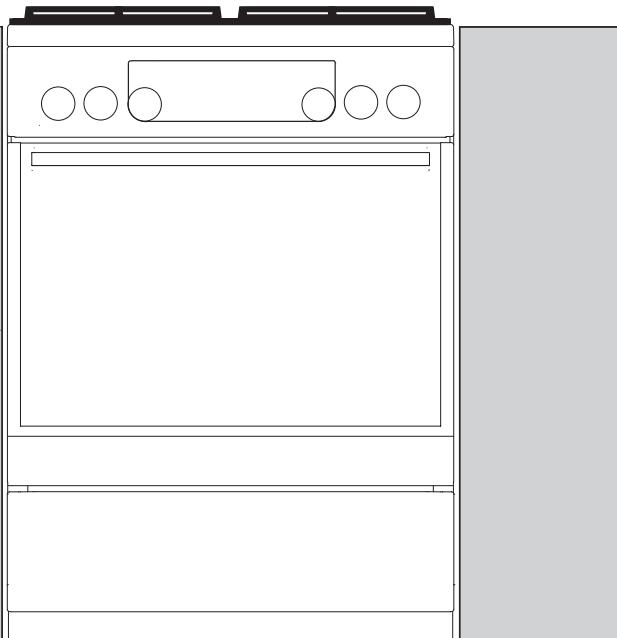


HR

BA

# DETALJNE UPUTE ZA UPORABU KOMBINIRANOG SAMOSTOJEĆEG ŠTEDNJAKA

**gorenje**



FK6A...  
FM6A...

**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.

Ove upute za vas su važeće samo ukoliko je uređaj označen simbolom vaše države. Ukoliko tog simbola NEMA, uređaj treba prilagoditi u skladu s tehničkim uputama iz ovog priručnika, u kojima ćete naći potrebne upute za preinaku uređaja u skladu sa zakonodavnim uvjetima i važećim propisima u vašoj državi. Uređaj mora biti priključen u skladu s važećim propisima i standardima, a smije se koristiti isključivo u dobro provjetravanim prostorijama. Prije priključenja ili uporabe uređaja, pažljivo pročitajte upute za uporabu.

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

[www.gorenje.com / < http://www.gorenje.com />](http://www.gorenje.com)



važne informacije



savjet, napomena

# SADRŽAJ

<b>4 VAŽNE SIGURNOSNE PREDOSTROŽNOSTI</b> 8 Prije priključenja uređaja	UVOD
<b>9 KOMBINIRANI SAMOSTOJEĆI ŠTEDNJAK</b> 13 Ploča za upravljanje 14 Tehnički podatci uređaja – tipska pločica (ovisno o modelu)	
<b>15 RUKOVANJE UREĐAJEM</b> 15 Prije prve uporabe 15 Površina za kuhanje (ovisno o modelu) 20 Pećnica 23 Odabir postavki 25 Odabir dodatnih funkcija 27 Upućivanje pečenja 27 Isključenje pećnice 28 Opisi sustava i tabele pečenja	UPRAVLJANJE UREĐAJEM
<b>44 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE</b> 45 Klasično čišćenje pećnice 45 Čišćenje staklokeramičke površine 47 Plinski plamenik 48 Čišćenje pećnice funkcijom aquaclean 49 Vađenje i čišćenje žičanih i teleskopskih vodilica 50 Čišćenje i montaža katalitičkih uložaka 51 Skidanje i namještanje vrata pećnice (ovisno o modelu) 54 Skidanje i namještanje stakla vrata 56 Zamjena žarulje	ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE
<b>57 POSEBNA UPOZORENJA I JAVLJANJE GREŠAKA</b>	OTKLANJANJE KVAROVA
<b>59 UPUTE ZA POSTAVLJANJE I PRIKLJUČENJE</b>	OSTALO
<b>65 TABELA MLAZNICA</b>	
<b>67 ZBRINJAVANJE DOTRAJALOG UREĐAJA</b>	

# VAŽNE SIGURNOSNE PREDOŠTROŽNOSTI

---



## 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 odralih.

**UPOZORENJE:** sam uređaj i njegovi pojedini dijelovi mogu se jače zagrijati tijekom djelovanja, zato ne dodirujte grijaće elemente, i pobrinite se da se djeca mlađa od osam godina ne zadržavaju u blizini uređaja i da 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 NIJKAD pokušavati ugasiti vodom. Uređaj smjesta isključite i iskopčajte iz električne instalacije, te pokrijte plamen poklopcom 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.

Uredaj 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.

Uredaj nije namijenjen upravljanju pomoću vanjskih programske 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  $5 \times 1,5 \text{ mm}^2$  s oznakom H05VV-F5G1,5 ili bolji. Priključni kabel smije priključiti samo servisna služba ili ovlaštena stručno osposobljena osoba.

Uredaj 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 ogrepsti površinu, što može privesti do razbijanja stakla.

Uređaj ne smije biti postavljen iza dekorativnih vrata, da se sprijeći 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 fiksног 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 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 poslijedично ozbiljnih ozljeda, kao i oštećenja na uređaju. Takve radove smije obaviti isključivo ovlaštena stručno osposobljena osoba.

Prije postavljanja i priključenja provjerite da li lokalni uvjeti distribucije plina (vrsta plina i tlak plina) odgovaraju svojstvima i postavkama uređaja.

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.

Aparat spada u kategoriju 2/1. Prilikom postavljanja u jedan red, uređaj može na obje strane dodirivati susjedne kuhinjske elemente. Na jednoj strani, na udaljenosti najmanje 10 cm, može biti postavljen kuhinjski element koji je viši od uređaja. Na drugoj strani smije biti postavljen samo kuhinjski element iste visine. Obratite naročitu pažnju na precizno slaganje dijelova plamenika.

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.

Glavni ventil za dovod plina zatvorite ako plamenike, odnosno uređaj ne namjeravate koristiti duže vrijeme (npr. odlazak na odmor).

Pazite da **priklučni 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.

Ako ste opazili bilo kakve smetnje u plinskoj instalaciji, ili ako prostoriji namirišete plin:

- smjesta zatvorite glavni ventil za dovod plina na boci ili na plinskoj instalaciji;
- ugasite sve vrste otvorenog plamena, uključivši i duhanske proizvode;
- nemojte paliti električne naprave (niti svjetla);
- prostoriju smjesta prozračite; smjesta pozovite servis ili ovlaštenu osobu distributera plina.

**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 zagrijaju. 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.

**UPOZORENJE:** Tijekom uporabe plinskih plamenika u prostoriju se dodatno oslobađa toplota i vлага, kao i proizvodi sagorijevanja. Stoga se morate pobrinuti za dodatno prozračivanje kuhinje, odnosno prostorije u koju je uređaj postavljen, naročito kada uređaj radi. Prirodni otvori za prozračivanje neka budu otvoreni, ili ugradite mehaničku napravu za prozračivanje (kuhinjska napa)

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

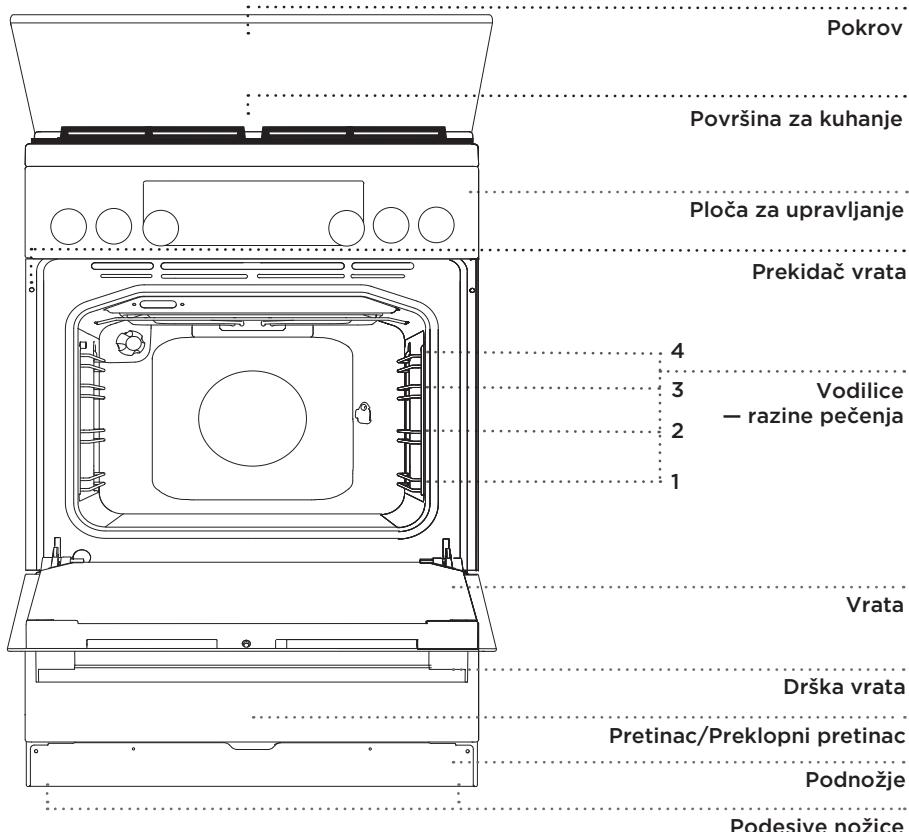


Prije priključenja uređaja detaljno proučite upute za uporabu. Otklanjanje kvarova, odnosno reklamacije koja je nastala zbog nepravilnog priključenja ili uporabe uređaja, nije predmet garancije.

# KOMBINIRANI 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 gume 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.

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 bočnim stranicama pećnice urezani su na tri razine utori za ubacivanje rešetke.

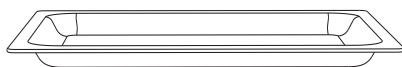
## PREKIDAČ NA VRATIMA PEĆNICE

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 hlađi kućište i ploču za upravljanje uređajem.

## PRIBOR PEĆNICE (ovisno o modelu)

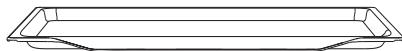


**STAKLENI PEKAČ** koristi se za pečenje jela na svim sustavima pećnice. Možete ga koristiti i kao servirni pladanj.

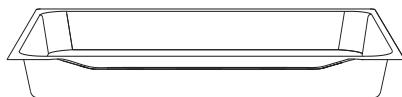


**REŠETKA** se koristi za pečenje na žaru ili na nju stavite pekač s vašom hranom.

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



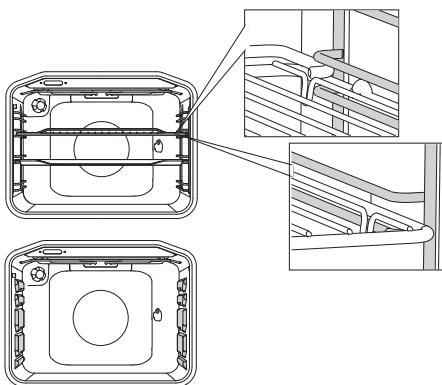
**NISKI PEKAČ** služi za pečenje svih vrsta mesa, ribe i povrća te za hvatanje masnoće koja kapa prilikom pečenja namirnica na rešetki.



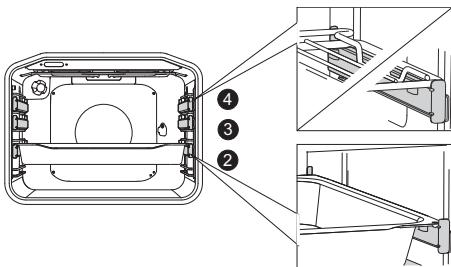
**DUBOKI PEKAČ** koristi se za pečenje mesa i vlažnih kolača. Može se koristiti i kao posuda za sakupljanje kapajuće masnoće.

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.**

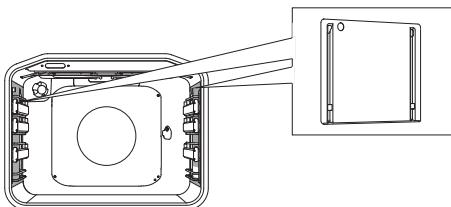


Kod žičanih vodilica pazite da rešetku i pekače uvijek umetnete u vodeći utor kojeg ograničavaju žičane vodilice.



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.

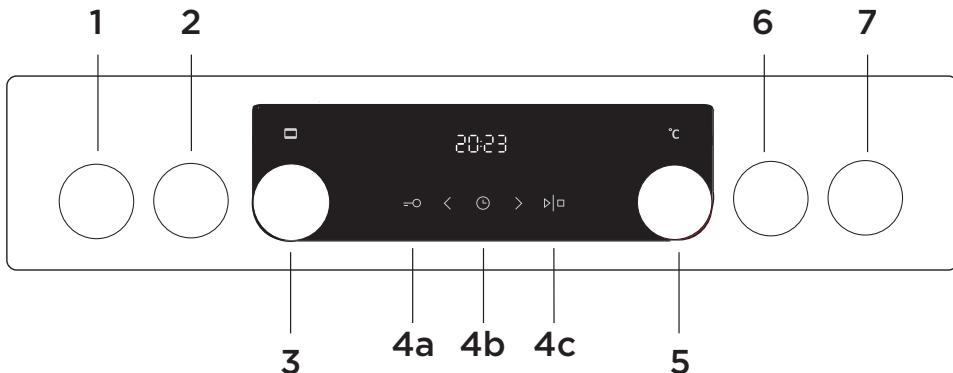
Garnituru sačinjavaju stalak za ražanj sa vijcima za pričvršćenje, i odstranjuiva drška.



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

# PLOČA ZA UPRAVLJANJE

(OVISNO O MODELU)



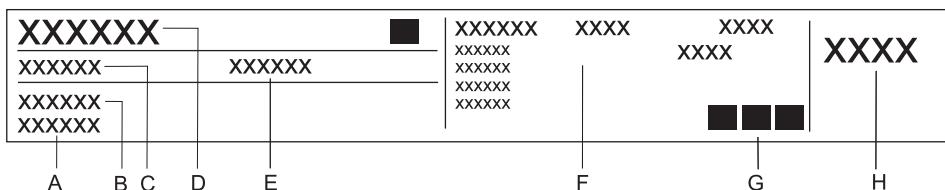
- 1 GUMB POLJA ZA KUHANJE LIJEVO SPRIJEDA
- 2 GUMB POLJA ZA KUHANJE LIJEVO STRAGA
- 3 GUMB ZA ODABIR SUSTAVA PEĆENJA
- 4a TIPKA SIGURNOSNA ZAŠTITA ZA DJECU
- 4b TIPKA ELEKTRONSKI PROGRAMSKI SAT
- 4c TIPKA START/STOP ZA UPUĆIVANJE I PREKID PROGRAMA
- 5 GUMB ZA ODABIR TEMPERATURE
- 6 GUMB POLJA ZA KUHANJE DESNO STRAGA
- 7 GUMB POLJA ZA KUHANJE DESNO SPRIJEDA

## 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

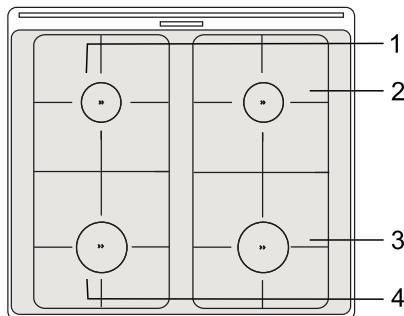
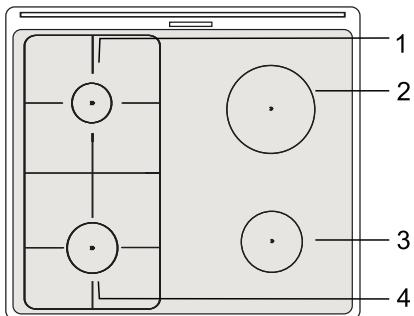
**Nakon isporuke uređaja,** iz pećnice izvadite sve dijelove, uključivši i transportnu opremu. Sve dijelove pribora očistite topлом vodom i uobičajenim deterdžentom za čišćenje. Nemojte koristiti grubu sredstva za čišćenje.

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

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 posuda. Nemojte koristiti agresivna sredstva, kao što su na primjer gruba sredstva za čišćenje koja ostavljaju ogrebotine, spužve za posuđe, sredstva za uklanjanje hrde ili mrlja.

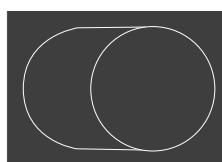
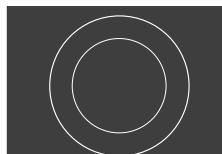
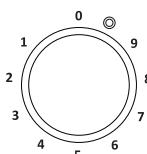
## POVRŠINA ZA KUHANJE (ovisno o modelu)



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

## STAKLOKERAMIČKA POVRŠINA

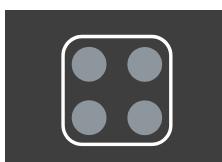
- Polje za grijanje vrlo brzo postigne odabranu snagu, odnosno ugodenu temperaturu zagrijavanja, dok okolina vrućih polja za kuhanje ostaje hladna.
- Ploča za kuhanje je otporna na temperaturne promjene.
- Ako staklokeramičku ploču za kuhanje koristite kao površinu za odlaganje, može doći do oštećenja 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 aluminijске 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 DVOKRUŽNIM POLJEM ZA KUHANJE

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

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

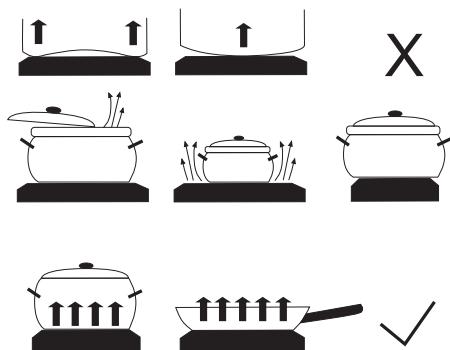


### ZASLON PREOSTALE TOPLOTE

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.

Zaslon preostale toplice 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.

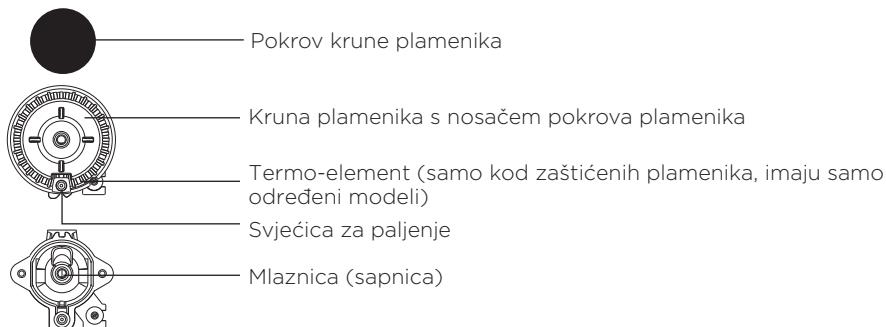
- Ako koristite lonac pod pritiskom (tzv. »pretis» lonac), imajte ga pod nadzorom dok ne postigne pravilan pritisak. Polje za kuhanje neka najprije radi na najvećem stupnju snage, a zatim prema uputama proizvođača lonca, odgovarajućim senzorom pravovremeno smanjite snagu rada.
- Pazite da u loncu na 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

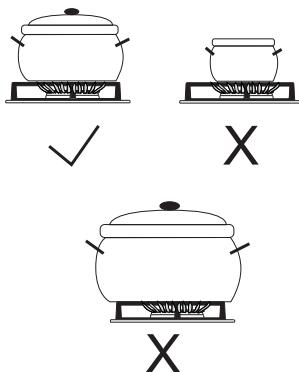
- Promjer posude trebao bi odgovarati promjeru polja za kuhanje. Ako je posuda premalena, dolazi do topotnih gubitaka, a osim toga polje za kuhanje može se oštetiti.
- Ukoliko način, odnosno postupak kuhanja to dozvoljava, uvijek koristite poklopac za posudu.
- Posuda neka bude dovoljno velika obzirom na planiranu količinu hrane koju namjeravate spremati. Ako kuhate malu količinu hrane u prevelikoj posudi, i energetski 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.

## PLINSKI PLAMENICI

- Ako hrani želite zapeći, plamenik najprije stavite na maksimalnu snagu, a zatim nastavite kuhanje na najmanjoj snazi.
- Poklopac plamenika uvijek namjestite vrlo precizno na krunu plamenika. Obratite pažnju da prorezni na kruni plamenika uvijek budu slobodni.



## SAVJETI ZA UPORABU POSUDA



- Pravilno odabrano posuđe omogućuje optimalno vrijeme kuhanja i potrošnju plina. Najvažniji je promjer posude.
- Plamen koji prelazi preko ruba premalene posude uništava posudu, a osim toga i potrošnja plina se povećava.
- Za sagorijevanje plina potreban je i zrak, a u slučaju prevelikoga posuđa zraka nema dovoljno, te je iskoristivost sagorijevanja manja.

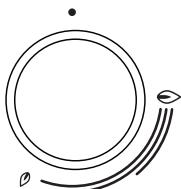
### Nastavak rešetke (imaju samo neki modeli)

Nastavak rešetke koristite kada kuhatе u posudi manjem promjera. Položite ga na rešetku nad pomoćnim plamenikom.

Vrsta plamenika	Promjer posude
Velik (3,0kW)	220–260 mm
Normalan (1,9kW)	160–220 mm
Pomoćni (1,0kW)	120–140 mm
Plamenik sa više obruča (3,5kW)	220–260 mm

## PALJENJE I RAD PLAMENIKA (ovisno o modelu)

 Prije nego okrenete gumb uvijek ga pritisnite unutra.

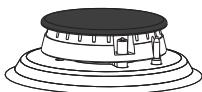


Na gumbima je snaga grijanja označena simbolima velikoga i malog plamena. Gumb okrenite preko položaja velikoga plamena  do položaja malog plamena  i natrag. Radni položaj nalazi se između oba plamena.

Gumb nemojte ostaviti u položaju između  i , jer u tom rasponu plamen nije stabilan i može se ugasi.

 Prije nego što počnete paliti plamenike (važi za plamenike sa više obruča i za mini vok) neka na rešetkama iznad plamenika već bude postavljena posuda. Plamenik isključujete (gasite) okretanjem gumba udesno u položaj .

### Jednoručno paljenje plamenika



Kada želite upaliti plinski plamenik pritisnite odabrani gumb plamenika i okrenite ga u položaj najveće snage. Aktivira se električna iskra svjećice i upali izlazeći plin.

### Dvoručno paljenje plamenika

Kada želite upaliti plinski plamenik pritisnite odabrani gumb plamenika i okrenite ga u položaj najveće snage. Zatim pritisnite gumb naprave za paljenje. Aktivira se električna iskra svjećice i upali izlazeći plin.

 Električno paljenje radi samo kada je utikač priključnog kabela ukopčan u utičnicu električne instalacije. Ako električno paljenje ne radi (npr. zbog nestanka električne energije ili zbog vlažnih svjećica), plin možete upaliti i šibicom ili upaljačem za plin.

Nakon paljenja držite gumb pritisnut uz uređaj još približno 5 sekundi, sve dok se plamen ne umiri.



Ukoliko se plamenik nakon 15 sekundi nije upalio, zatvorite plamenik i pričekajte najmanje 1 minutu. Nakon toga ponovite postupak paljenja.

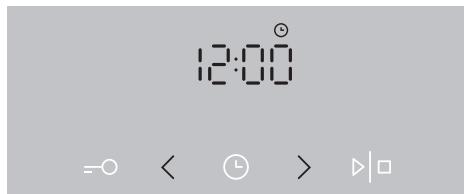
Ukoliko se plamen plamenika ugasi (bez obzira na uzrok), zatvorite plamenik, a prije ponovnog pokušaja paljenja morate pričekati najmanje 1 minutu.

# 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 svjetli simbol  $\odot$ . Ugodite točno vrijeme na satu.

## UGAĐANJE SATA



**1** Dodirom na tipku < ili > ugadate točno vrijeme, i potvrđujete ga dodirom na tipku  $\odot$ .

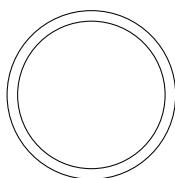
Ukoliko tipku za ugađanje vrijednosti držite pritisnuto duže vrijeme, brzina promjene podataka se ubrzava.

## PROMJENA POSTAVKI SATA

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

## ODABIR SUSTAVA PEČENJA (ovisno o modelu)

0



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



Odabranu postavku možete mijenjati i tijekom rada uređaja.

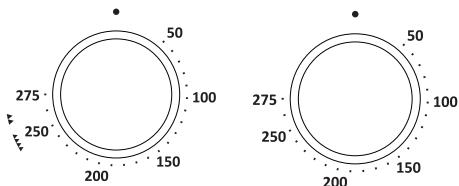
SUSTAV	OPIS	PREDLOŽENA TEMPERATURA (°C)
<b>SUSTAVI PEĆNICE</b>		
»sss	<b>BRZO PRETHODNO ZAGRIJAVANJE</b> Koristi se kad želite pećnicu što brže ugrijati na traženu temperaturu. Ova funkcija nije pogodna za pečenje jela. Kada se pećnica ugrije na odabranu temperaturu, zagrijavanje se završava.	160
==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

SUSTAV	OPIS	PREDLOŽENA TEMPERATURA (°C)
	<b>VRUĆI ZRAK I DONJI GRIJAČ</b> Djeluju donji i okrugao grijач te ventilator s vrućim zrakom. Koristi se za pečenje pice, vlažnog peciva, voćnih torti, te dizanog i prhkoga tjesteta na više razina.	200
	<b>VRUĆI ZRAK</b> Djeluju okrugli grijач i ventilator. Ventilator na stražnjoj stjenici pećnice omogućava stalno kruženje vrućeg zraka oko pečenja ili kolača. Koristi se za pečenje mesa i kolača na više razina.	180
	<b>DONJI GRIJAČ I VENTILATOR</b> Ovakav način grijanja prikladan je za pečenje niskih kolača od dizanog tjesteta, i za ukuhavanje voća i povrća.	180
	<b>GORNJI I DONJI GRIJAČ S VENTILATOROM</b> Djeluju gornji i donji grijач 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
	<b>PODGRIJAVANJE SERVISA</b> Koristi se kada želite servis (tanjure, šalice) prethodno zagrijati, da bi hrana ostala duže vrijeme topla.	60
	<b>SPORO PEĆENJE <sup>1)</sup></b> 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 temperturnom rasponu od 140 do 220 °C.	180
	<b>ODLEĐIVANJE</b> Zrak kruži bez uključenih grijaca. Djeluje samo ventilator. Koristi se za polagano odleđivanje zamrzнуте hrane.	-
	<b>AQUA CLEAN</b> Toplotu isijava samo donji grijac. Koristi se za čišćenje pećnice, odnosno uklanjanje mrlja. Program se izvede u roku 30 minuta.	70

<sup>1)</sup> 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.

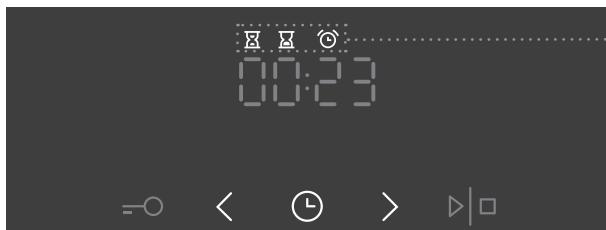
Za uključenje uređaja morate tipku START držati pritisnutu nešto duže - otprilike 1 sekundu.

## 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 li 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 odabranu vrijeme (u 18:00).



## **Podešavanje alarma**

Alarm možete koristiti samostalno, neovisno od djelovanja pećnice.

Najduže moguće razdoblje ugađanja je 24 sata.

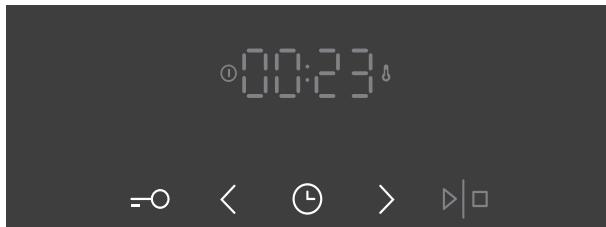
Zadnja minuta odbrojavanja alarma prikazana je u intervalu sa sekundama.



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 (pričekano je samo točno vrijeme).

Pet sekundi držite pritisnutu tipku <. Na zaslonu se najprije prikaze natpis "Vol", a zatim se prikazuju 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 prikaze se točno vrijeme.

## **5sek > SMANJENJE KONTRASTA POKAZIVAČA**

Gumb za odabir sustava pečenja mora biti na poziciji "O".

Tipku > držite pritisnut 5 sekundi. Na zaslonu se najprije prikaze natpis „bri“, a zatim se prikazuju dvije crtice koje su puno osvijetljene. Dodirom tipke < i > možete osvijetliti ili zatamniti zaslon, odnosno pokazivač. Na raspolažanju imate tri stupnja 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. Svetli simbol za djelovanje pećnice i za temperaturu.

Ukoliko nije odabrana nijedna vremenska funkcija, na zaslonu se prikaze 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 grijala.

## 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 pećnici 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.

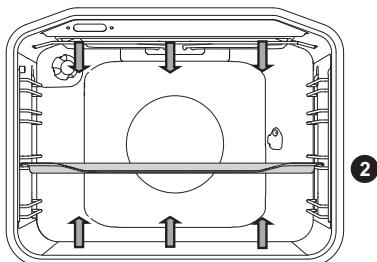
Pri kraju vremena pečenja pećnicu možete isključiti približno 10 minuta prije završetka pečenja, i iskoristiti akumuliranu toplotu, te tako uštedjeti energiju.

Jela nemojte hladiti u zatvorenoj pećnici, jer nećete moći izbjegći 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
<b>GOVEĐE MESO</b>		
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 bijedо ružičastog soka
Dobro pečeno	75-80	ravnomjerno sivosmeđa, malo soka bez boje
<b>TELEĆE MESO</b>		
Dobro pečeno	75-85	crvenkasto smeđa
<b>SVINJEĆE MESO</b>		
Srednje pečeno	65-70	svjetloružičasta
Dobro pečeno	75-85	žutosmeđa
<b>JANJEĆE MESO</b>		
Dobro pečeno	79	siva, sok malo ružičast
<b>OVČETINA</b>		
Krvavo pečeno	45	mesnato crvena
Polukrvavo pečeno	55-60	svjetlocrvena
Srednje pečeno	65-70	ružičasta u sredini
Dobro pečeno	80	siva
<b>KOZLETINA</b>		
Srednje pečeno	70	bijedо ružičasta
Dobro pečeno	82	siva, sok jedva prepoznatljivo ružičast
<b>PERAD</b>		
Dobro pečeno	82	svjetlosiva
<b>RIBE</b>		
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)
<b>MESO</b>				
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
<b>RIBE</b>				
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 uvek postavite na rešetku; ukoliko koristite priloženi pekač, rešetku izvadite. Ako pećnicu prethodno zagrijete, vrijeme pečenja će biti kraće.

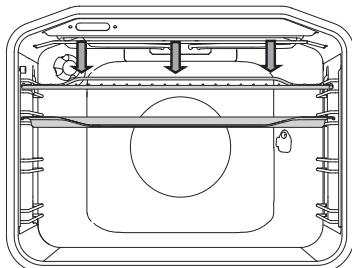
hrana	vodilica (odozdo)	temperatura (°c)	vrijeme pečenja (min)
<b>KOLAČI</b>			
Nabujak od povrća	2	190-200	30-35
Slatki nabujak	2	190-200	30-35
Žemličke *	2	190-210	20-30
Kruh *	2	180-190	50-60
Bijeli kruh *	2	180-190	50-60
Heljdin kruh *	2	180-190	50-60
Integralni kruh *	2	180-190	50-60
Raženi kruh *	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 tjesteta	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 zagonjeti.

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 umetnите 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)
<b>MESO</b>				
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
<b>PREPEĆENI KRUH (TOST)</b>				
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)
<b>MESO</b>				
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
<b>RIBE</b>				
Kriške lososa	200 g/komad	3	230	15-25
<b>PREPEČENI KRUH (TOST)</b>				
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 grijач), neka vrata pećnice uvijek budu zatvorena.**

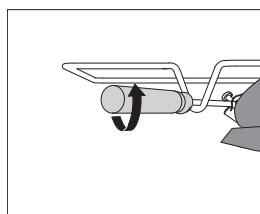
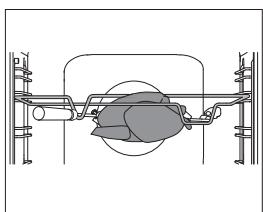
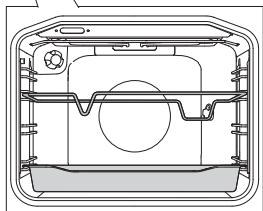
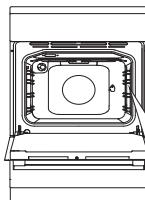


**Tijekom pečenja na žaru odnosno korištenjem infra grijča, rešetka, grijач infra i ostali pribor u pećnici kako se zagriju, stoga u radu koristite zaštitne rukavice i posebna kliješta za hvatanje mesa.**

## 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.

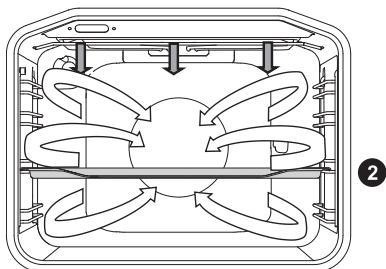
Pećnicu uključite na sustav VELIKI ŽAR



**Žar djeluje samo sa zatvorenim vratima pećnice.**



## ŽAR S VENTILATOROM



2

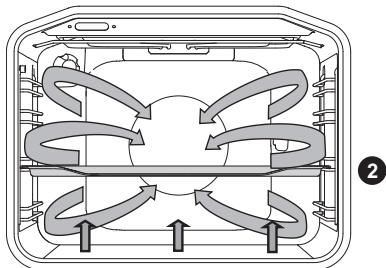
U ovom načinu djelovanja istovremeno rade infra grijач i ventilator. Koristi se za pečenje mesa, ribe, povrća.

(Pogledati opis i savjete za ŽAR).

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
<b>MESO</b>				
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 pileteta	700	2	190-210	50-60
Pile	1500	2	190-210	60-90
<b>RIBE</b>				
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



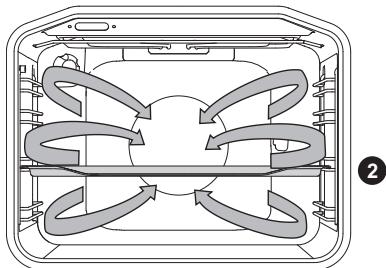
Djeluju donji i okrugao grijач te ventilator s vrućim zrakom. Prikladno za pečenje pica, jabučnih pita, voćnih torti.

(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 grijач 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)
<b>MESO</b>				
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 kolačice 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.

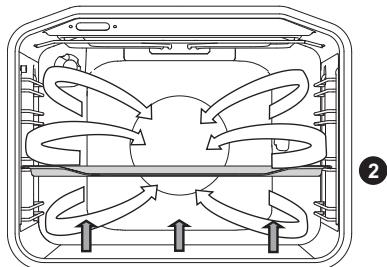
hrana	vodilica (odozdo)	temperatura (°c)	vrijeme pečenja (min)
<b>PECIVO</b>			
kolač iz umiješanog tjesteta	2	150-160	25-35
kolač sa posipom	2	160-170	25-35
voćni kolač, umiješano tjesto	2	150-160	45-65
biskvitna rolada *	2	160-170	15-25
voćna torta, prhko tjesto	2	160-170	50-70
savijača od jabuka	2	170-180	40-60
keksci, prhko tjesto *	2	150-160	15-25
keksci, strojno brizgano tjesto *	2	140-150	15-25
sitni kolačići, dizano tjesto	2	170-180	20-35
kolači, lisnato tjesto	2	170-180	20-30
<b>ZAMRZNUTE NAMIRNICE</b>			
savijača od jabuka, sira	2	170-180	50-70
pizza	2	170-180	20-30
prženi krumpirčići 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)

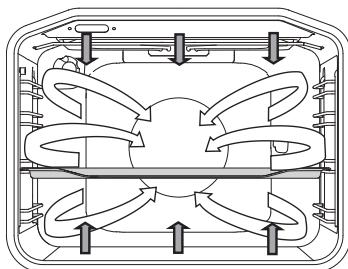
Hranu za konzerviranje i staklenke pripremite kao i obično. Koristite staklenke s gumenim obručem i staklenim pokrovom. Nemojte koristiti staklenke s navojnim ili metalnim pokrovima, niti metalne limenke. Staklenke neka budu jednake veličine, odnosno zapremine, napunjene istim sadržajem, i dobro zatvorene.

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 kuhatje sve dok tekućina u staklenkama ne počne ključati - do pojave mjeđurića u prvoj staklenki.

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme do pojave prvih mjeđurića (min)	Temperatura i vrijeme nakon pojave mjeđurića	Vrijeme mirovanja u pećnici (min)
<strong>VOĆE</strong>					
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
<strong>POVRĆE</strong>					
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



④

②

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.

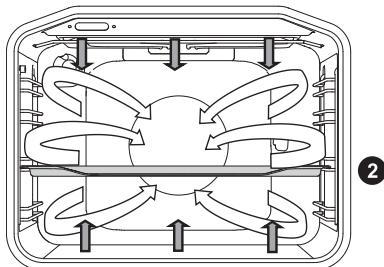
Pećnicu je potrebno prethodno zagrijati. Koristite 2. ili 4. vodilicu odozdo.

**Tabela za pečenje kolača korištenjem gornjeg i donjeg grijača s ventilatorom**

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (v °C)	Vrijeme pečenja (min)
<b>KOLAČI</b>			
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.

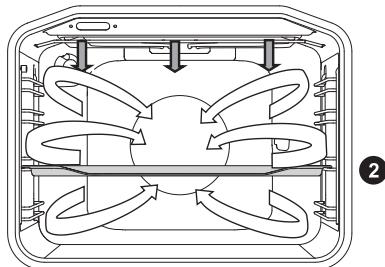
## SPORO PEČENJE



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.)
<b>MESO</b>			
Svinjeće pečenje 1kg	2	190	90 - 120
Goveđe pečenje (rozbif) 1kg	2	190	100-130
Govedi 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
<b>RIBE</b>			
Čitava riba 200g/kom	2	190	35 - 45
Riblji file 100g/kom	2	190	25 - 35
<b>KOLAČI</b>			
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)
<b>MESO</b>				
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 piletina	700	2	190	60-70
Pile	1500	2	190	80-100
<b>RIBE</b>				
Pastrve	200 g/komad	2	200	20-30

## ODLEĐIVANJE



U ovom režimu rada zrak kruži bez uključenih grijaća.

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 hrani 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 grijач. 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

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

Nemojte koristiti abrazivne spužvice i sredstva za čišćenje.

Napomena: površina ne smije doći u dodir sa raspršivačima 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 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.

Mrijte 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 aluminijumska površina može vidno i trajno oštetiti.

# KLASIČNO ČIŠĆENJE PEĆNICE

Za čišćenje tvrdokorone 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

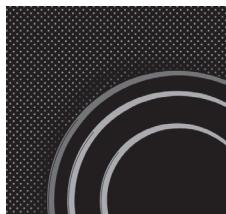
Ohlađenu staklokeramičku površinu očistite nakon svake upotrebe, jer će se inače nakon sljedeće upotrebe i najmanja nečistoća zapeći na vrućoj površini.

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 prašćima možete ogrepsti površinu. Također je možete oštetiti upotrebotom agresivnih raspršivača i neprikładnih 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.

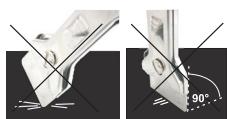
**Jaču nečistoću** uklonite posebnim sredstvima za čišćenje staklokeramičkih površina, i pritom se pridržavajte uputa proizvođača sredstava za čišćenje. **Pazite da sredstvo nakon nanošenja temeljito odstranite, jer će u protivnom ostaci sredstva prilikom zagrijavanja polja oštetiti staklokeramičku površinu.**



Tvrdochornu 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.**

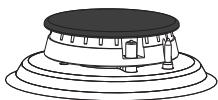
**Šećer i hrana s visokom koncentracijom šećera** mogu trajno oštetiti staklokeramičku površinu, stoga je šećer i slatka jela potrebno smjesti sastrugati strugalicom sa staklokeramičke površine, iako je ploča za kuhanje još vruća.



**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.

# PLINSKI PLAMENIK



Za čišćenje plinske rešetke, površine za kuhanje i dijelova plamenika, možete koristiti vruću vodu s dodatkom sredstva za pranje posuđa. Nemojte ih prati u perilici za posuđe.

Termo element i svjećicu za paljenje očistite mekom četkom. Ovi dijelovi moraju biti besprijekorno čisti, jer je samo tako osigurano njihovo pravilno djelovanje.

Očistite krunu i poklopac plamenika. Posebnu pažnju posvetite tome da su izlazni otvori na kruni plamenika slobodni i čisti.

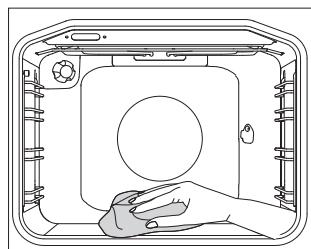
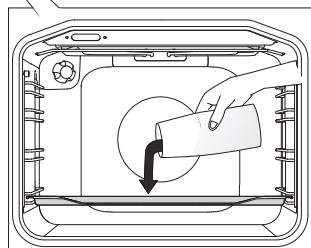
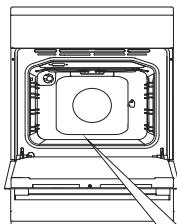
Nakon čišćenja dobro obrinite i osušite sve dijelove plamenika i pažljivo ih složite na svoja mjesta. Zbog koso postavljenih dijelova plamenika, paljenje je teže i opasno.



**Upozorenje:** Poklopci plamenika emajlirani su u crnoj boji.

Zbog visokih temperatura nije moguće izbjegći određene promjene u boji, što inače niti najmanje ne utječe na djelovanje plamenika.

# ČIŠĆENJE PEĆNICE FUNKCIJOM AQUACLEAN



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

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

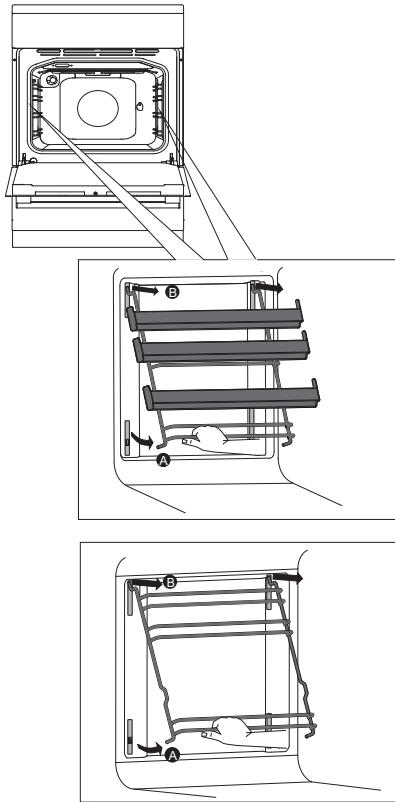
**3** Nakon 30 minuta ostatci hrane na emajlu pećnice omekšaju do te mjere da ih možete obrisati vlažnom krpom.



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:

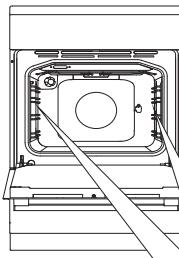
Nemojte vaditi umetnute zasune iz pećnice.



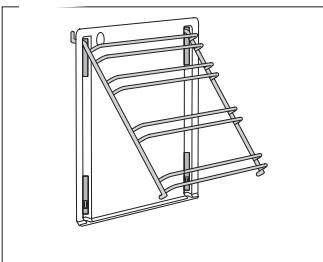
Teleskopske vodilice ne smijete prati u perilici za posuđe.

# ČIŠĆENJE I MONTAŽA KATALITIČKIH ULOŽAKA

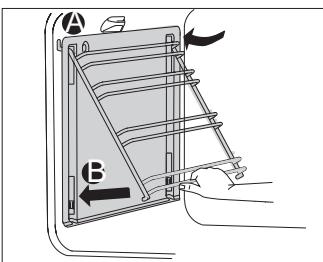
Vodilice čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.



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.

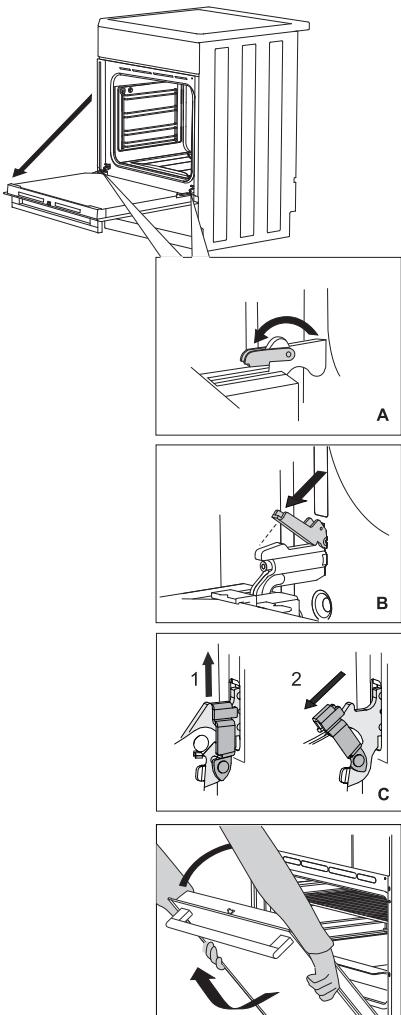
**B** Na prednjoj strani ih umetnите u zasun.



Katalitičke uloške ne ne smijete prati u perilici za posude.

# 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.

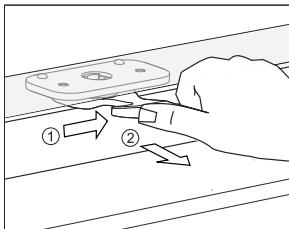
**3** Vrata polagano zatvorite da zasuni nasjednu u svoja ležišta. Lagano ih podignite i izvucite iz oba ležišta šarki na uređaju.

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

**Uvijek provjerite da li 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.**



## BRAVA NA VRATIMA (ovisno o modelu)

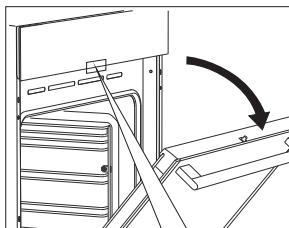


Otvirate je tako da je palcem lagano gurnete udesno, i istovremeno povucete vrata prema vani.

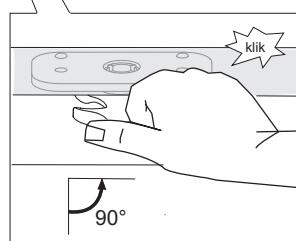
 **Kada se vrata pećnice zatvore, brava na vratima automatski se vraća u prvobitni položaj.**

### ISKLJUČENJE I UKLJUČENJE BRAVE NA VRATIMA

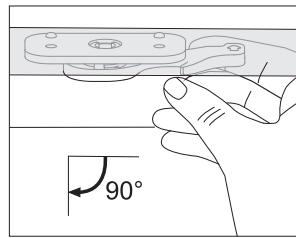
 **Pećnica mora biti potpuno ohlađena.**



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 ponovo 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.



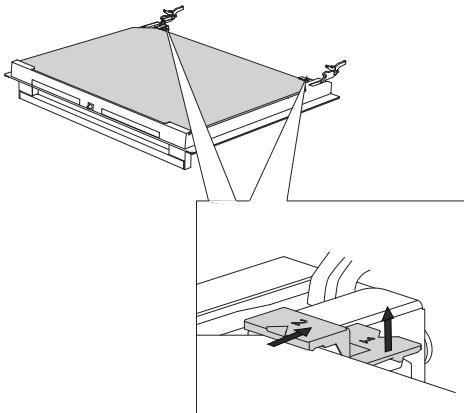
**Ukoliko je sila zatvaranja, odnosno otvaranja prevelika, učinak  
sustava ublažavanja se umanjuje, odnosno sigurnosno popušta.**

# SKIDANJE I NAMJEŠTANJE STAKLA VRATA

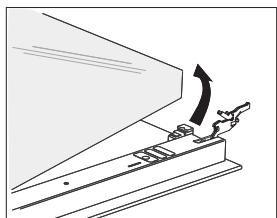
Steklo vrat lahko očistite tudi z notranje strani, vendar jih je potrebno odstraniti. Snemite vrata pećice (gl. poglavje Snemanje in vstavljanje vrat pećice).

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

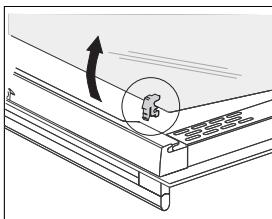
## NAČIN 1 (ovisno o modelu)



- 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).



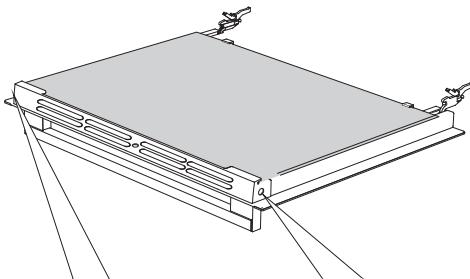
- 2** Staklo vrata uhvatite na donjem rubu, lagano ga podignite da se izvadi iz nosača, i skinite.



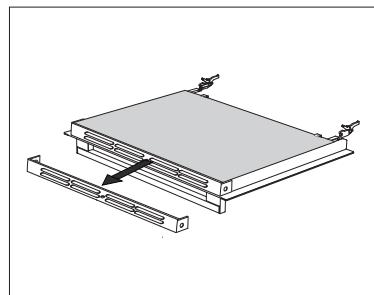
- 3** Unutrašnje treće staklo (imaju samo određeni modeli) izvadite tako da ga podignite i odstranite. Skinite i gumice na staklu.

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

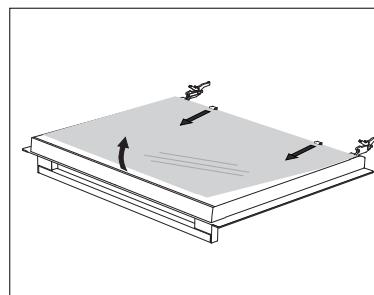
## NAČIN 2 (ovisno o modelu)



**1** Odvijte vijke nosača na obje strane vrata.



**2** Odstranite nosač.



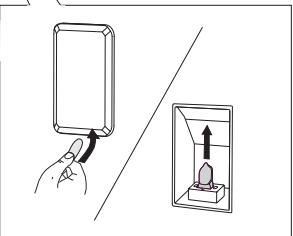
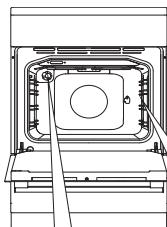
**3** Staklo vrata lagano podignite i izvadite iz pričvrstnih spona na donjoj strani vrata.

Montaža stakla vrata odvija se obrnutim redoslijedom.

# ZAMJENA ŽARULJE

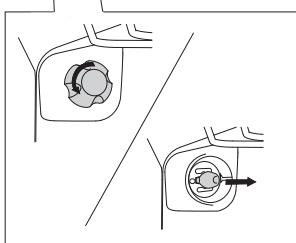
Žarulja je potrošni materijal i garancija za nju ne vrijedi. Prije zamjene žarulje izvadite posude za pečenje, rešetku i vodilice.

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



Plosnatim izvijačem oslobođite 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 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.

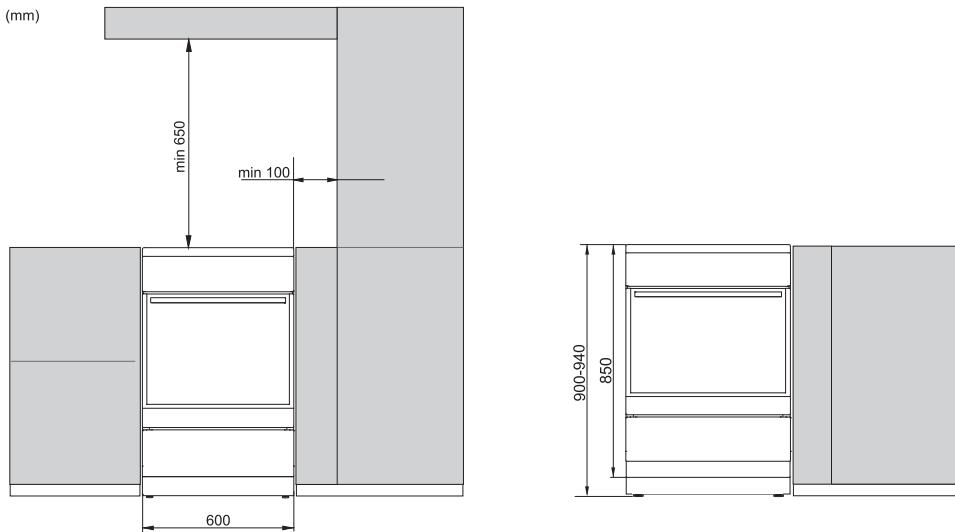
<b>Problem</b>	<b>Moguć uzrok</b>
<b>Kućni osigurač češće izbacuje.</b>	Pozovite servisnu službu.
<b>Osvjetljenje pećnice ne radi.</b>	Zamjena žarulje u pećnici opisana je u poglaviju „Čišćenje i održavanje“
<b>Kolač je loše pečen.</b>	Jeste li pravilno ugodili temperaturu? Jesu li vrata pećnice zatvorena?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

<b>Problem</b>	<b>Moguć uzrok</b>
<b>Električno paljenje plamenika je neispravno.</b>	Pažljivo očistite otvor između svjećice i plamenika. Očistite poklopce plamenika sredstvom za čišćenje metala. Pravilno složite poklopce plamenika!

Ako smetnje usprkos gornjim savjetima niste uspjeli otkloniti, pozovite ovlašteni servis. Otklanjanje kvara, odnosno reklamacije koja je nastala zbog nepravilnog priključenja ili nepravilnog rukovanja uređajem, nije predmet garancije, stoga troškove takvih popravaka snosi korisnik sam.

# UPUTE ZA POSTAVLJANJE I PRIKLJUČENJE

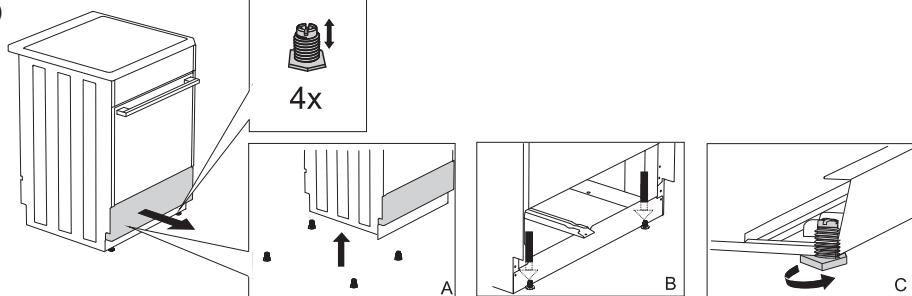
## POSTAVLJANJE UREĐAJA (ovisno o modelu)



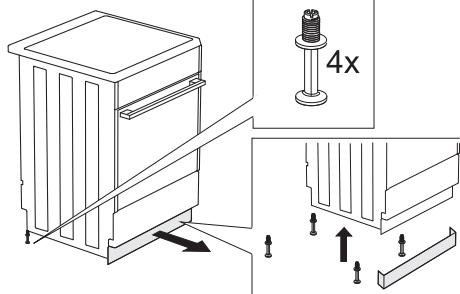
Uređaju najблиži susjedni zidovi, odnosno kuhinjski elementi (podovi, kuhinjski zid iza uređaja, bočni zidovi) moraju biti otporni na temperaturu najmanje 90 °C.

## IZRAVNAVANJE UREĐAJA I DODATNO PODNOŽJE

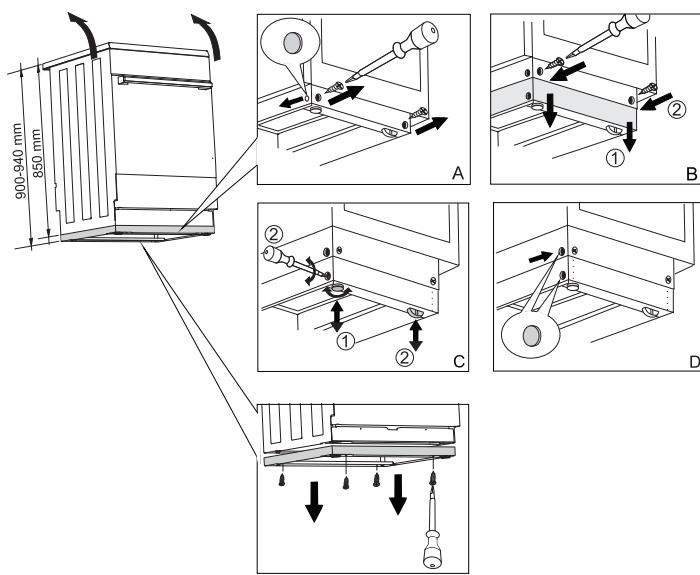
A)



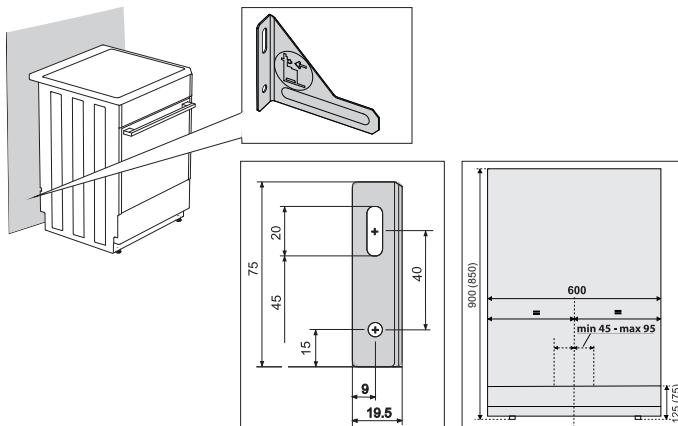
B)



C)

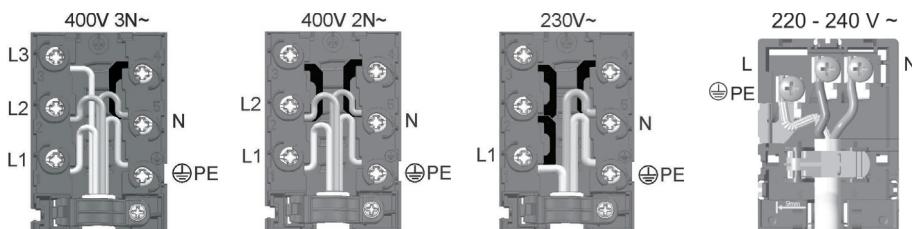
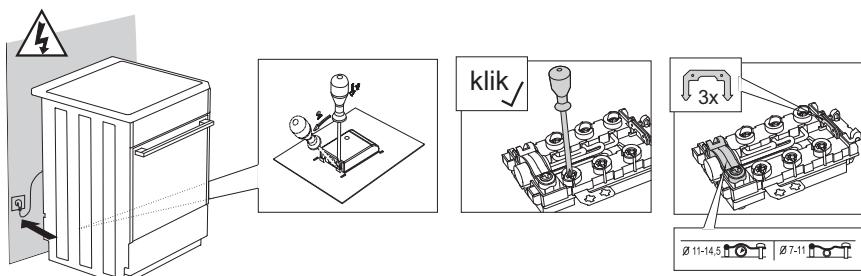


## ZAŠTITA OD PREVRTANJA UREĐAJA



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!

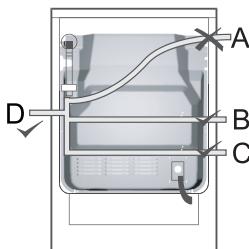
# PRIKLJUČENJE NA GAS

## TVORNIČKE POSTAVKE

- Plinski uređaji testirani su i opremljeni znakom CE.
- Plinski uređaji isporučuju se zapečaćeni, a ugođeni su ili na zemni plin tipa H ili E (20 mbar), odnosno na ukapljeni plin (50 ili 30 mbar).
- Podaci o tome nalaze se na tipskoj pločici uređaja koju ćete naći na unutrašnjoj strani pećnice, a vidljiva je kad otvorite vrata pećnice.
- Prije instalacije i priključenja provjerite da li lokalni uvjeti priključenja (vrsta plina i tlak plina) odgovaraju značajkama uređaja.
- Ako plin kojega koristite ne odgovara značajkama uređaja, pozovite servisnu službu ili distributera plina.
- U slučaju preinake na drugu vrstu plina treba zamijeniti mlaznice (vidi poglavlje Tabela mlaznica).
- U slučaju popravaka, ili ako je pečat oštećen, funkcionalne dijelove potrebno je ispitati i ponovno zapečatiti u skladu sa uputama za instalaciju. Funkcionalni dijelovi su: fiksna mlaznica za veliki plamen, i regulacijski vijak za mali plamen.

## PRIKLJUČENJE NA PLIN

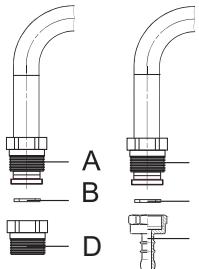
- Uredaj priključite na plinsku instalaciju ili na plinsku bocu u skladu sa propisima lokalnog poduzeća za opskrbu plinom.
- Na desnoj strani uređaja je plinski priključak s vanjskim navojem EN ISO 228-1, koji se s dodatnim adapterom i brtvom može pretvoriti u EN ISO 10226-1/-2 (ovisno o propisima o priključenju u pojedinim državama).
- Uređaju je priložen nastavak za ukapljeni plin i nemetalna brtva (ovisno o modelu).
- Priključak rampe je kod spajanja potrebno pridržati da se ne okreće.
- Za brtvljenje priključnih spojeva koriste se nemetalne atestirane brtve i sredstva za brtvljenje. Brtve se smiju koristiti samo za jednokratno brtvljenje. Debljina nemetalnih brtvi ne smije se deformirati za više od 25%.
- Uredaj priključite na priključak za plin pomoću atestirane savitljive cijevi.
- Savitljiva cijev mora se slobodno micati, i ne smije dodirivati donje dijelove uređaja, odnosno stražnje stjenke i strop pećnice.



### Priključenje pomoću savitljive cijevi

Ako uređaj priključite pomoću savitljive cijevi, put cijevi označen sa A, nije dozvoljen.

Ako je cijev za priključenje metalna, dozvoljena je i mogućnost A.



### Priklučak na plin

- A** Priklučak EN ISO 228-1
- B** Nemetalna brtva, debljina 2 mm
- C** Adapter za ukapljeni zemni plin (ovisno o propisima o priključcima u pojedinim državama)
- D** Adapter EN 10226-1/-2 (ovisno o propisima o priključcima u pojedinim državama)

Nakon priključenja provjerite pravilan rad plamenika. Plamen bi morao gorjeti s jasno vidljivim plavo-zelenim jezgrama. Ako plamen nije stabilan, po potrebi povećajte minimalnu snagu.

 Nakon priključenja uređaja uvijek treba provjeriti nepropusnost spojeva.

### PREINAKA NA DRUGU VRSTU PLINA

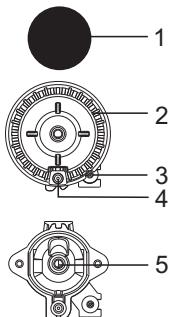
- Prije preinake na drugu vrstu plina, uređaj nije potrebno izvlačiti iz niza elemenata.
- Zamijenite postojeće mlaznice za nominalno toplotno opterećenje odgovarajućim mlaznicama za novu vrstu plina (pogledati tabelu).
- Kod preinake na ukapljeni plin, regulacijski vijak za minimalno toplotno opterećenje privijete do kraja, dok ne postignete minimalno toplotno opterećenje.
- U slučaju preinake na zemni plin, regulacijski vijak za minimalno toplotno opterećenje odvijajte tako dugo dok ne postignete minimalno toplotno opterećenje, ali ne više od 1,5 okreta.

**Nakon preinake uređaja** na drugu vrstu plina prelijepite staru etiketu s podacima o svojstvima uređaja (na tipskoj tablici) odgovarajućom novom etiketom, te provjerite funkcionalnost i nepropusnost uređaja.

Pazite da električni provodnici, kapilara termostata i termo elementi ne strče u područje mlaza plina!

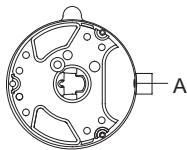
### Regulacijski elementi

- Regulacijski elementi za minimalno opterećenje plamenika za kuhanje dostupni su kroz otvore na upravljačkoj konzoli.
- Skinite nosivu rešetku i poklopce plamenika s krunama.
- Izvadite kontrolne gume.



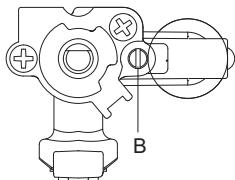
### Plamenik za kuhanje

- 1** Poklopac krune plamenika
- 2** Kruna plamenika sa nosačem poklopca plamenika
- 3** Termo element (samo kod određenih modela)
- 4** Svjećica za paljenje plina
- 5** Mlaznica



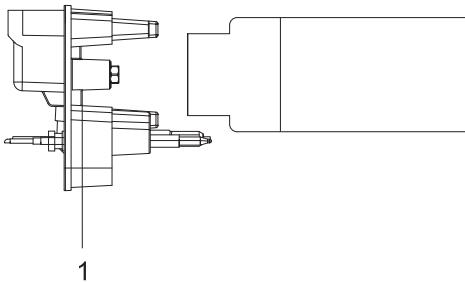
**Plamenik sa više obruča**

A mlaznica



**Zaštićeni ventil za plin**

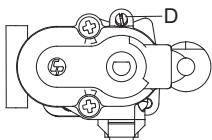
B Regulacijski vijak za minimalno toplotno opterećenje



**Regulacijski elementi plamenika pećnice**

Za pristup k dijelovima za preinaku plamenika pećnice na drugu vrstu plina, potrebno je demontirati ploču za upravljanje, umetnuto dno pećnice i plamenik pećnice (odvijte vijke na prednjem dijelu grijaca, izvadite svjećicu za paljenje i napravu za kontrolu plamena (termo element), te izvadite grijac). Za pristup do mlaznice pećnice potrebno je demontirati i blendu.

1 Mlaznica



**Ventil za plin s termostatom**

D Regulacijski vijak za minimalno toplotno opterećenje

# TABELA MLAZNICA

Vrsta, tlak plina		Pomoćni plamenik		Normalni plamenik	
		max	min	max	min
<b>Zemni plin H,</b> $W_o=45,7 \div 54,7 \text{ MJ/m}^3$ , <b>Zemni plin E,</b> <b>Zemni plin E+,</b> $W_o=40,9 \div 54,7 \text{ MJ/m}^3$ G20, $p=20\text{mbar}$	Naziv. toplotno opterećenje (kW)	1	0,48	1,9	0,48
	Potrošnja (l/h)	95	46	181	46
	Oznaka mlaznice (1/100 mm)	72 X	26	103 Z	26
	Šifra mlaznice	690771		568169	
<b>Ukapljeni plin</b> 3+, B/P $W_o=72,9 \div 87,3 \text{ MJ/m}^3$ G30 $p=30 \text{ mbar}$	Naziv. toplotno opterećenje (kW)	1	0,48	1,9	0,48
	Potrošnja (l/h)	73	35	138	35
	Oznaka mlaznice (1/100 mm)	50	26	68	26
	Šifra mlaznice	690780		568175	

Vrsta, tlak plina		Veliki plamenik		Plamenik sa više obruča	
		max	min	max	min
<b>Zemni plin H,</b> $W_o=45,7 \div 54,7 \text{ MJ/m}^3$ , <b>Zemni plin E,</b> <b>Zemni plin E+,</b> $W_o=40,9 \div 54,7 \text{ MJ/m}^3$ G20, $p=20\text{mbar}$	Naziv. toplotno opterećenje (kW)	3	0,76	3,6	1,56
	Potrošnja (l/h)	286	72	343	149
	Oznaka mlaznice (1/100 mm)	130 H3	33	145 H3	57
	Šifra mlaznice	574285		568170	
<b>Ukapljeni plin</b> 3+, B/P $W_o=72,9 \div 87,3 \text{ MJ/m}^3$ G30 $p=30 \text{ mbar}$	Naziv. toplotno opterećenje (kW)	3	0,76	3,5	1,56
	Potrošnja (l/h)	218	55	255	114
	Oznaka mlaznice (1/100 mm)	86	33	94	57
	Šifra mlaznice	574286		568176	

Vrsta, tlak plina		Plamenik pećnice		Infra plamenik
		max	min	
<b>Zemni plin H,</b> $W_0=45,7 \div 54,7 \text{ MJ/m}^3$ , <b>Zemni plin E,</b> <b>Zemni plin E+,</b> $W_0=40,9 \div 54,7 \text{ MJ/m}^3$ G20, $p=20\text{mbar}$	Naziv. toplotno opterećenje (kW)	3	0,8	2,2
	Potrošnja (l/h)	286	76	210
	Oznaka mlaznice (l/100 mm)	117	33	108
	Šifra mlaznice	568171		568173
<b>Ukapljeni plin</b> 3+, B/P $W_0=72,9 \div 87,3 \text{ MJ/m}^3$ G30 $p=30 \text{ mbar}$	Naziv. toplotno opterećenje (kW)	3	0,8	2,2
	Potrošnja (l/h)	218	58	160
	Oznaka mlaznice (l/100 mm)	82	33	75
	Šifra mlaznice	568177		568178

- Ugrađeni su regulacijski vijci za ukapljeni plin, za kojega je uređaj tvornički napravljen;
- U slučaju preinake uređaja za rad na drugu vrstu plina, regulacijski vijak će biti potrebno priviti ili odviti sve dok se ne postigne ispravan protok plina;

Snaga plamenika navedena je uzimajući u obzir gornje kalorične vrijednosti  $H_s$ .



**Upozorenje: ove radove smije napraviti samo ovlaštena osoba distributera plina ili ovlašteni servis.**

# 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 uручен 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.*

GOG IL



A standard linear barcode is positioned above the number 589349. The barcode consists of vertical black bars of varying widths on a white background.

589349

hr (03-20)