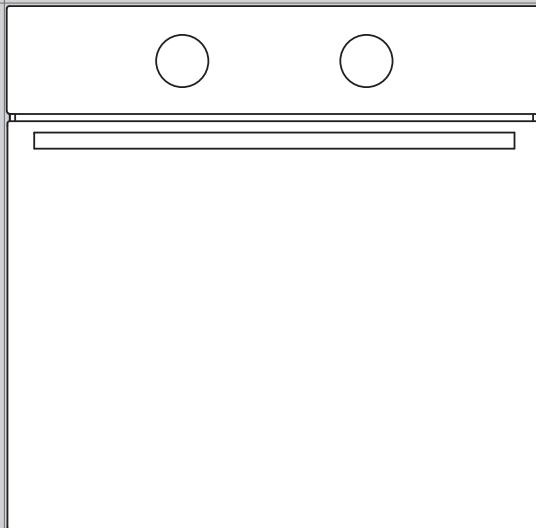


HR

BA

**DETALJNE UPUTE  
ZA UPORABU  
ELEKTRIČNE PEĆNICE**

**körting**



**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 provjerite 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 ugradnju i priključenje priložene su na odvojenom listu.

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>	UVOD
5 Prije priključenja uređaja	
<b>6 ELEKTRIČNA PEĆNICA</b>	
10 Ploča za upravljanje	
11 Tehnički podatci	
<b>12 PRIJE PRVE UPORABE</b>	PRVA PRIPREMA UREĐAJA
<b>13 KORACI PEĆENJA (1 - 4)</b>	KORACI PEĆENJA
13 1. Korak: IZBOR SUSTAVA PEĆENJA	
15 2. Korak: IZBOR POSTAVKI	
15 3. Korak: UPUĆIVANJE U RAD	
15 4. Korak: ISKLJUČENJE PEĆNICE	
<b>16 OPISI SUSTAVA I TABELE PEĆENJA</b>	
<b>32 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE</b>	ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE
33 Klasično čišćenje pećnice	
34 Čišćenje pećnice funkcijom aqua clean	
35 Vađenje i čišćenje žičanih i teleskopskih vodilica	
36 Montaža katalitičkih uložaka	
37 Skidanje i namještanje vrata pećnice	
40 Skidanje i namještanje stakla vrata	
41 Zamjena žarulje	
<b>42 TABELA SMETNJI I GREŠAKA</b>	OTKLANJANJE PROBLEMA
<b>43 ZBRINJAVANJE UREĐAJA</b>	

# VAŽNE SIGURNOSNE PREDOŠTROŽNOSTI

---



## PAŽLJIVO PROČITAJTE OVE UPUTE I SAČUVAJTE IH, JER ĆETE IH MOŽDA TREBATI KASNIJE

Djeca starija od osam godina, kao i osobe smanjenih fizičkih, motoričkih ili umnih sposobnosti, odnosno osobe bez potrebnih iskustava ili znanja, smiju koristiti ovaj uređaj isključivo pod nadzorom osoba zaduženih za njihovu sigurnost koja će im pružiti i potrebnu pomoć i upute za rad uređaja te ih upozoriti na opasnosti povezane s uporabom uređaja. Pazite da djeca ne koriste uređaj kao igračku. Djeca neka također ne učestvuju u postupcima čišćenja uređaja ili obavljanja radova na njegovom održavanju bez odgovarajućeg nadzora.

**UPOZORENJE:** sam uređaj i dostupni elementi uređaja mogu se tijekom djelovanja jače zagrijati. Izbjegavajte dodir s grijaćim elementima. Mala djeca (mlađa od osam godina) neka budu čitavo vrijeme pod nadzorom.

**UPOZORENJE:** dostupni elementi uređaja mogu se tijekom djelovanja jače zagrijati. Ne dozvolite djeci da se zadržavaju u blizini pećnice.

Tijekom uporabe uređaj se može jače zagrijati. Pazite da ne dodirujete grijaće elemente pećnice.

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

**UPOZORENJE:** prije zamjene žarulje provjerite da li je uređaj isključen iz električne instalacije, te time spriječite opasnost električnog udara.

Za čišćenje stakla na vratima pećnice ili stakla na poklopcu štednjaka nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje ili oštре metalne strugalice, jer mogu ogrepsti površinu, što može privesti do oštećenja površine i razbijanja stakla.

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

Naprava za isključenje mora biti ugrađena u fiksnu instalaciju u skladu s uputama za električne instalacije.

Ukoliko je priklučni kabel oštećen, smije ga zamijeniti isključivo proizvođač ili njegov ovlašteni serviser, odnosno neka druga stručno ospoobljena osoba, jer ćete jedino time spriječiti možebitne opasnosti odnosno ozljede (samo za uređaje opremljene priklučnim kabelom).

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

Uređaj je namijenjen isključivo za uporabu u kućanstvu. Nemojte ga koristiti u bilo kakve druge svrhe, npr. za zagrijavanje prostorija, sušenje životinja, papira, tkanina ili bilja, jer u takvim slučajevima postoji opasnost ozljeda ili požara.

**Uređaj smije priklučiti samo servisna služba ili ovlaštena stručna osoba.** Nestručni zahvati i popravci uređaja mogu prouzročiti opasnost ozbiljnih ozljeda, kao i oštećenja na uređaju.

Pazite da priklučni kabeli uređaja koji se nalaze u blizini vašeg uređaja ne budu priklešteni vratima pećnice, jer se mogu oštetiti i prouzročiti kratak spoj. Stoga držite električne priklučne kabele drugih uređaja na prikladnoj udaljenosti.

Pećnicu nemojte oblagati aluminijskom folijom i nemojte stavljati posudu za pečenje na dno pećnice, jer obloga iz folije sprječava 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 posude za kuhanje i ne naslanjajte se na otvorena vrata npr. tijekom čišćenja unutrašnjosti pećnice. Nemojte dozvoliti djeci da na njih sjedaju.

Uređaj nemojte podizati hvatajući ga za dršku vrata.

Korištenje uređaja sigurno je i sa vodilicama pekača i bez njih.

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

## PRIJE PRIKLJUČENJA UREĐAJA:

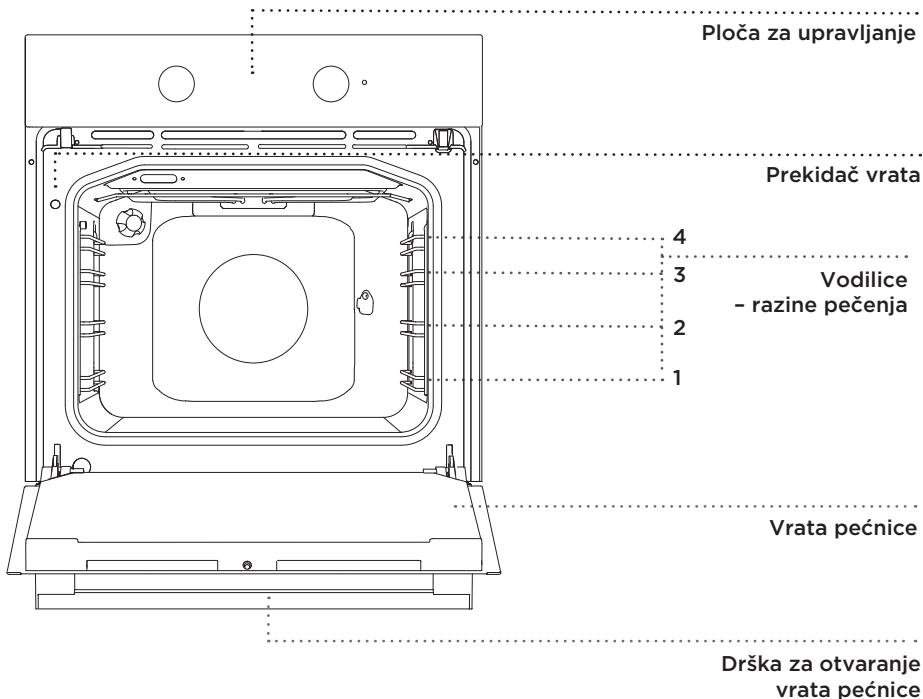


Prije priklučenja uređaja detaljno pročitajte upute za uporabu. Otklanjanje kvarova odnosno reklamacije koje nastanu uslijed nepravilnog priklučenja ili nepravilne uporabe uređaja, nisu predmet garancije.

# ELEKTRIČNA PEĆNICA

## (OPIS PEĆNICE I OPREME - OVISNO O MODELU)

Na slici je prikazan i opisan jedan od modela ugradnih uređaja. 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.



## UVUČENI GUMBI ZA UPRAVLJANJE

Gumb lagano pritisnite da iskoči, a zatim ga zaokrenite.



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

## SIGNALNE LAMPICE

**Crvena lampica** svijetli kad su aktivni grijачi u pećnici, te se ugasi kad je postignuta izabrana temperatura.

**Brojčanik uključenog gumba** je osvijetljen kad je izabrana određena funkcija.

**Osvjetljenje pećnice** se upali automatski nakon izbora sustava pečenja.

## 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 izvući djelomično ili u potpunosti.

## PREKIDAČI VRATA PEĆNICE

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

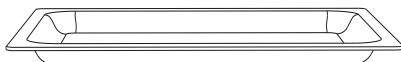
## RASHLADNI VENTILATOR

U uređaj je ugrađen rashladni ventilator koji hlađi kućište i upravljačku ploču uređaja.

## PRODUŽENO DJELOVANJE RASHLADNOG VENTILATORA

Nakon isključenja pećnice rashladni ventilator ostane djelovati još određeno kraće vrijeme, i time dodatno ohladi pećnicu (produženo djelovanje rashladnog ventilatora ovisi o temperaturi u središtu pećnice).

## PRIBOR PEĆNICE (Ovisno o modelu)

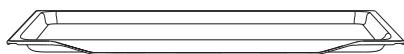


**STAKLENA POSUDA ZA PEĆENJE** koristi se za pečenje jela na svim sustavima pećnice. Možete je koristiti i kao servirni pladanj.

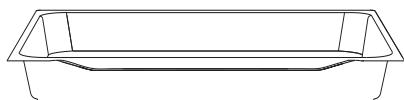


**REŠETKA** se koristi za pečenje na žaru ili na nju stavite posudu za pečenje s vašom hranom.

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



**NISKA POSUDA ZA PEČENJE** koristi se za pečenje torti i kolača.

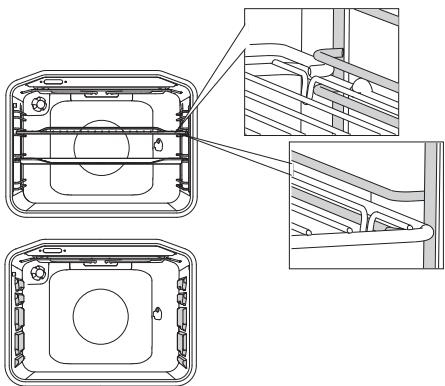


**DUBOKA POSUDA ZA PEČENJE** koristi se za pečenje mesa i vlažnih kolača. Može se koristiti i kao posuda za sakupljanje kapajuće masnoće.

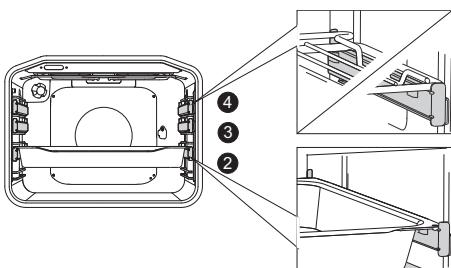
 Duboka posuda za pečenje neka tijekom pečenja nikad ne bude u prvoj vodilici, osim ako pečete na žaru ili koristite ražanj, pa duboka posuda služi za sakupljanje kapajuće masnoće.



**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.**

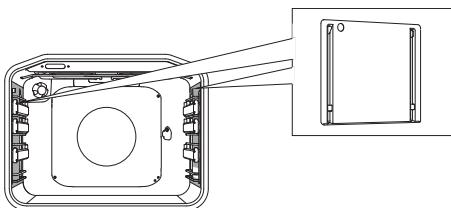


Kod žičanih vodilica pazite da rešetku i posude za pečenje uvijek umetnete u vodeći utor kojeg ograničavaju žičane vodilice.



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 gurnute skroz do kraja u unutrašnjost pećnice.



**ULOŠCI ZA JEDNOSTAVNO ČIŠĆENJE**  
sprječavaju na stranicama pećnice raspršivanje masnoće tijekom pečenja.



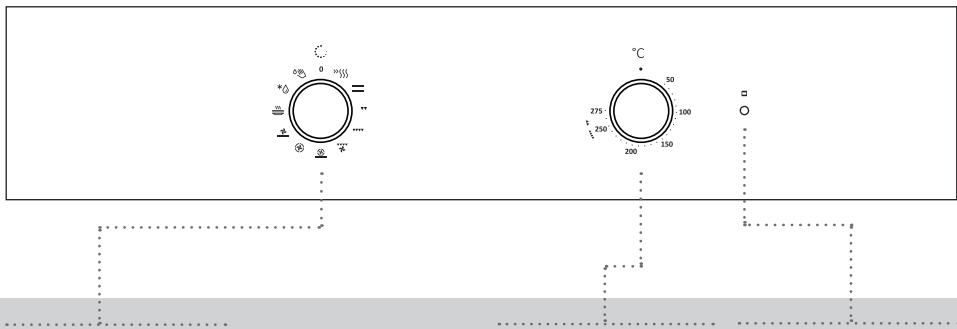
**RAŽANJ** se koristi za pečenje mesa na ražnju.

Garnitura je sastavljena iz stalka za ražanj, ražnja s vijcima za pričvršćenje, i odstranjive drške.



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** ZBOR SUSTAVA  
PEČENJA  
(ovisno o modelu)

**2** GUMB ZA  
IZBOR  
TEMPERATURE

**3** KONTROLNA  
LAMPICA

**CRVENA LAMPICA**  
Lampica svijetli kad  
rade grijaci u pećnici,  
i ugasi se kad je  
postignuta izabrana  
temperatura.

## NAPOMENA:

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

# TEHNIČKI PODATCI

## (OVISNO O MODELU)

XXXXXX	220-240V ~	Pn <sub>max</sub> : 3.5 kW
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz	
ART. Nr:		TN XXXXX
SER. Nr: XXXXXX		

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

# PRIJE PRVE UPORABE

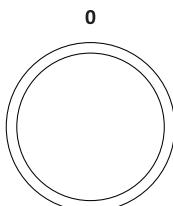
---

Izvadite sve dijelove pribora iz pećnice i očistite ih toplom vodom i uobičajenim sredstvom za čišćenje. Nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje.

**Tijekom prvog zagrijavanja pećnica** će možda ispuštati karakterističan vonj "po novom", stoga tijekom zagrijavanja temeljito prozračite prostoriju.

# KORACI PEČENJA (1 - 4)

## 1. KORAK: IZBOR SUSTAVA PEČENJA



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



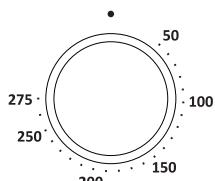
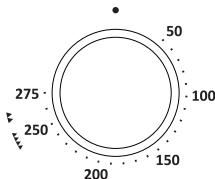
Odabranu postavku možete mijenjati i tijekom rada uređaja.

SUSTAV	OPIS	PREDLOŽENA TEMPERATURA (°C)
<b>SUSTAVI PEĆNICE</b>		
»sss	<b>BRZO PRETHODNO ZAGRIJAVANJE</b> Koristi se kad želite pećnicu što brže zagrijati na traženu temperaturu. Ova funkcija nije prikladna za pečenje jela. Kad se pećnica zagrije na podešenu temperaturu, zagrijavanje se završava.	160
—	<b>GORNJI I DONJI GRIJAČ</b> Grijači 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> Toplotu na namirnice isijava samo grijač na gornjoj strani pećnice. Koristi se kad želite zapeći gornju stranu jela (za dodatnu hrskavost).	180
—	<b>DONJI GRIJAČ</b> Toplotu isijava samo grijač na donjoj strani pećnice. Koristi se kad želite zapeći donju stranu jela.	180
▼▼	<b>ŽAR</b> Djeluje samo infra grijač, koji je dio velikog žara. Koristi se za pečenje na žaru za manje količine, npr. sendviča, pivskih kobasicu, te za pečenje tosta.	240
▼▼▼	<b>VELIKI ŽAR</b> 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. opečenih kruščića, mesa, ili pivskih kobasicu, te za pečenje tosta.	240
▼▼▼	<b>ŽAR S VENTILATOROM</b> Djeluju infra grijač i ventilator. Koristi se za pečenje mesa na žaru i pečenje većih komada mesa ili peradi na jednoj razini pećnice. Ovaj sustav je podesan i za gratiniranje i postizanje hrskave korice jela.	170

SUSTAV	OPIS	PREDLOŽENA TEMPERATURA (°C)
	<b>GORNJI GRIJAČ I VENTILATOR</b> Djeluju gornji grijac te ventilator. Ovaj sustav koristi se za pečenje većih komada mesa, peradi, itd. Prikladan je i za gratiniranje jela.	170
	<b>VRUĆI ZRAK I DONJI GRIJAČ</b> Djeluju donji i okrugao grijac te ventilator s vrućim zrakom. Koristi se za pečenje pice, vlažnog peciva, voćnih torti, te dizanog i prhkog tjestera na više razina.	200
	<b>VRUĆI ZRAK</b> Djeluju okrugao grijac i ventilator. Ventilator na stražnjoj stjenici pećnice brine se o stalnom kruženju vrućeg zraka oko pečenja ili kolača. Koristi se za pečenje mesa i kolača na više razina.	180
	<b>DONJI GRIJAČ I VENTILATOR</b> Koristi se za pečenje nisko dizanih kolača, te za ukuhavanje voća i povrća.	180
	<b>DONJI I GORNJI GRIJAČ S VENTILATOROM</b> Djelak oba grijaca te ventilator. Ventilator omogućuje ravnomjerno kruženje vrućeg zraka u pećnici. Koristi se za pečenje kolača, odmrzavanje hrane, sušenje voća i povrća.	180
	<b>ZAGRIJAVANJE SERVISNOG SUĐA</b> Koristi se kad želite prethodno zagrijati servisno posuđe (tanjure, šalice) 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.	180
	<b>ODLEĐIVANJE</b> Zrak kruži bez uključenih grijaca. Djeluje samo ventilator. Koristi se za polagano odleđivanje zamrznute hrane.	-
	<b>AQUA CLEAN</b> Toplotu isijava samo donji grijac. Koristi se za uklanjanje mrlja i hrane iz pećnice. 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.

## 2. KORAK: IZBOR POSTAVKI PROMJENA TEMPERATURE PEČENJA



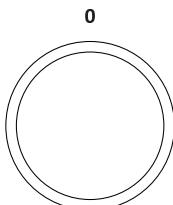
Gumb za podešavanje temperature stavite na poziciju , kad koristite sustav pećnice veliki žar i žar.

## 3. KORAK: UPUĆIVANJE U RAD

Pečenje uključite kad ste izabrali odgovarajući sustav i temperaturu.

## 4. KORAK: ISKLJUČENJE PEĆNICE

Gumb ZA IZBOR SUSTAVA PEČENJA i TEMPERATURNI GUMB okrenite u položaj "O".



Nakon završenog pečenja rashladni ventilator djeluje još određeno vrijeme, ovisno o temperaturi. Ukoliko ste jelo ostavili u pećnici može se oslobađati vлага, koja prouzrokuje stvaranje kondenzata na čelnoj ploči i na vratima pećnice.

Nakon završetka korištenja pećnice, u letvi za prikupljanje kondenzata (ispod vrata) može se nakupiti voda. Letvu obrišite sružicom ili krpicom.

# OPISI SUSTAVA I TABELE PEČENJA

---

Ako u tabeli pečenja ne nađete izabranu hranu, potražite podatke za sličnu hranu.

Podatci su prikazani za pečenje hrane u pećnici na jednoj razini.

Temperature su navedene u nižoj i višoj vrijednosti. Najprije izaberite nižu temperaturu; ako se hrana ne zapeče dovoljno, pri slijedećem pokušaju temperaturu povisite.

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

**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, stoga se uzastopnim pečenjem više vrsta peciva ili pica uštedi prilična količina energije, obzirom da je pećnica već zagrijana.

Koristite tamne, silikonom prevučene ili emajlirane posude za pečenje, jer takve posude naročito dobro provode toplotu.

Kad koristite papir za pečenje, provjerite dali je 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.

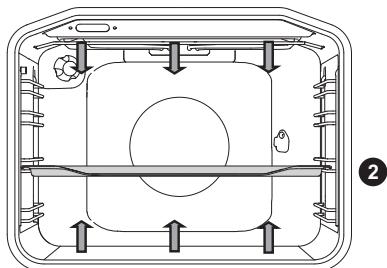
**Pri kraju vremena pečenja** pećnicu možete isključiti približno 10 minuta prije završetka pečenja, i iskoristiti akumuliranu toplotu, te tako uštedjeti energiju.

Jela nemojte hladiti u zatvorenoj pećnici, jer nećete moći izbjegći rošenje.

## **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 bijedo 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	blijedo 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 posudu iz emajla, vatrostalnog stakla, gline ili lijevanog željeza. Posuda za pečenje iz nehrđajućeg čelika nije prikladna, jer snažno odbija toplotu.

Tijekom pečenja uvijek pazite da u posudi bude dovoljno tekućine, da se meso ne zagori. Na polovini vremena pečenje okrenite. Ako posudu za pečenje 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 posuda za pečenje. U svjetlijim posudama za pečenje kolači se lošije peku, jer takva posuda za pečenje odbija toplotu.

Modele uvek postavite na rešetku; ukoliko koristite priloženu posudu za pečenje, 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
Žemaljke *	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
Orahinjača	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.

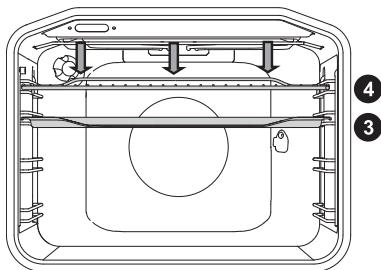
Savjet	Uporaba
Dali je kolač pečen?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drvenim štapićem probodite kolač na najvišem mjestu. Ako na štapiću nema tragova tjestava, kolač je pečen.</li> <li>• Pećnicu isključite i iskoristite preostalu toplotu.</li> </ul>
Kolač je splasnuo?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Provjerite recept.</li> <li>• Slijedeći put uporabite manje tekućine.</li> <li>• Ako koristite kuhinjske naprave, pridržavajte se vremena miješanja.</li> </ul>
Kolač je ispod presvijetao?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koristite tamne posude za pečenje.</li> <li>• Postavite kolač u vodilicu niže i prema kraju pečenja uključite donji grijač.</li> </ul>
Kolač z vlažnim nadjevom nije dovoljno pečen?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Povećajte temperaturu i produžite vrijeme pečenja.</li> </ul>



Duboku posudu za pečenje ne smete 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 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.

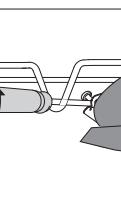
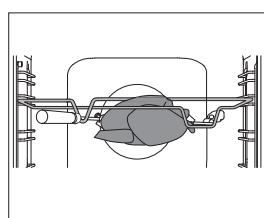
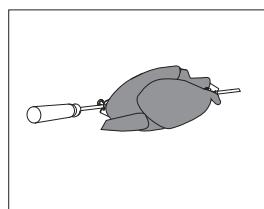
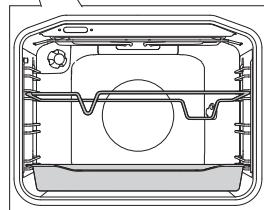
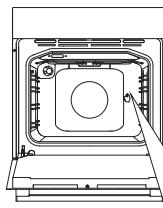
**Kad koristite žar (infra grijач), neka vrata pećnice uvijek budu zatvorena.**



**Tijekom pečenja na žaru odnosno korištenjem infra grijacha, rešetka, grijac 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 240°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.

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

**4** Odvijte drške ražnja i zatvorite vrata.

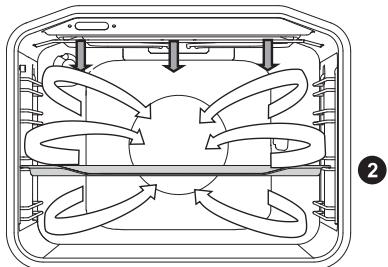
Pećnicu uključite na sustav VELIKI ŽAR.



Žar djeluje samo sa zatvorenim vratima pećnice.



## ŽAR S VENTILATOROM



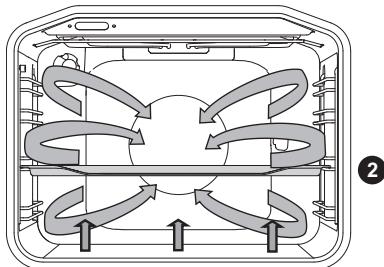
U ovom načinu djelovanja istovremeno djeluju infra grijач i ventilator. Koristi se za pečenje mesa, ribe, povrća.

(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



2

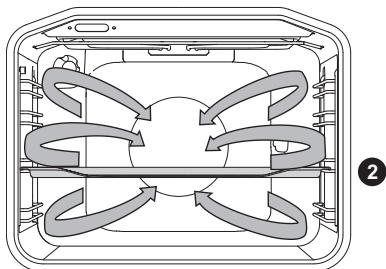
Djeluju donji i okrugao grijач te ventilator s vrućim zrakom. Prikladno za pečenje pica, jabučnih pita, voćnih torti.

(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 (lorenška 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 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.

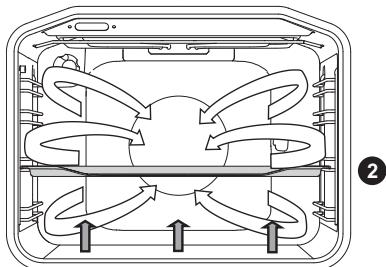
hrana	vodilica (odozdo)	temperatura (°c)	vrijeme pečenja (min)
<b>PECIVO</b>			
kolač iz umiješanog tjesteta	2	150-160	25-35
kolač sa posipom	2	160-170	25-35
voćni kolač, umiješano tjesto	2	150-160	45-65
biskvitna rolada *	2	160-170	15-25
voćna torta, prhko tjesto	2	160-170	50-70
savijača od jabuka	2	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



②

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)

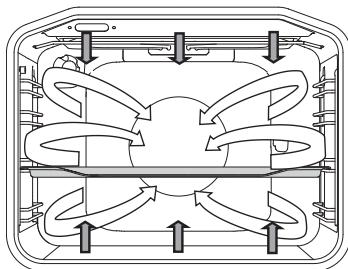
Hranu za konzerviranje i staklenke pripremite kao i obično. Koristite staklenke s gumenim obručem i staklenim pokrovom. Nemojte koristiti staklenke s navojnim ili metalnim pokrovima, niti metalne limenke. Staklenke neka budu jednake veličine, odnosno zapremine, napunjene istim sadržajem, i dobro zatvorene.

U duboku posudu nalijte 1 litru vruće vode (cca. 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 mjeđuhrića u prvoj staklenki.

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

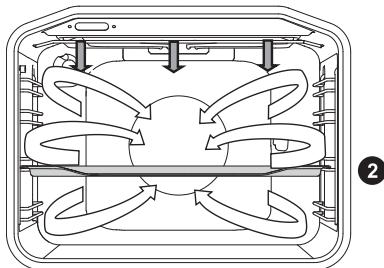
Pećnicu je potrebno prethodno zagrijati. Koristite 2. ili 4. vodilicu odozdo.

**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	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 grijajućih.

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.

# **ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE**



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

**Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca brz 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 abrazivna sredstva i spužvice.

Napomena: Površina ne smije doći u dodir s raspršivačima za čišćenje pećnice, jer se može vidno 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.

Mrlje odmah odstranite mekom, neabrazivnom krpom i vodom, inače može doći do oštećenja površine.

Možete koristiti sredstva i pomagala za čišćenje koja su namijenjena takvim površinama; pritom se pridržavajte uputa proizvođača sredstva.

Spomenute površine ne smiju doći u dodir s raspršivačima za čišćenje pećnice, jer se aluminijumska 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 topлом sapunicom, kad je pećnica još topla.

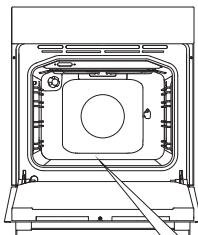
U slučaju tvrdokorne ili vrlo jako zapečene prljavštine koristite uobičajena sredstva za čišćenje pećnica. Pećnicu temeljito isperite čistom vodom, da odstranite sve ostatke deterdženta.

Nikad nemojte koristiti agresivna sredstva, grube praške za čišćenje, grube spužvice, sredstva za uklanjanje hrđe i mrlja.

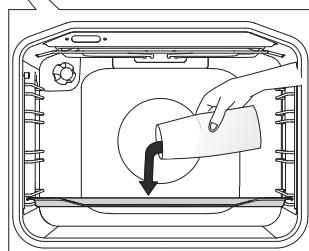
Pribor (posuda za pečenje, rešetke ...) operite vrućom vodom i sredstvima za pranje posuđa.

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

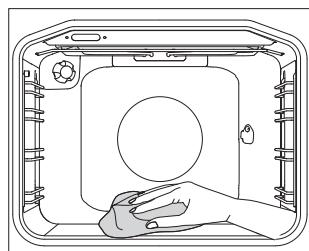
# ČIŠĆENJE PEĆNICE FUNKCIJOM AQUA CLEAN



**1** Okrenite GUMB ZA IZBOR SUSTAVA PEĆENJA na Aqua clean. GUMB ZA IZBOR TEMPERATURE postavite na 70°



**2** U stakleni ili u plitki pekač ulijte 0,6 litre vode, i umetnute ga u donju vodilicu.



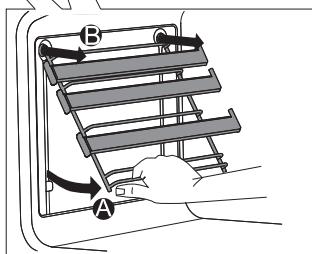
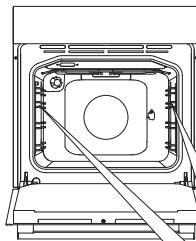
**3** Nakon 30 minuta ostaci hrane na emajlu pećnice omekšaju do te mjere da ih možete obrisati vlažnom krpom.



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

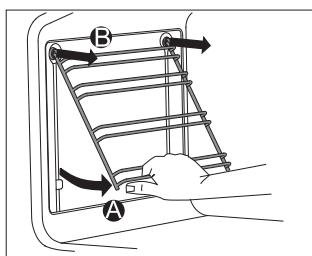
# VAĐENJE I ČIŠĆENJE ŽIČANIH TELESKOPSKIH VODILICA

Vodilice čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.



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

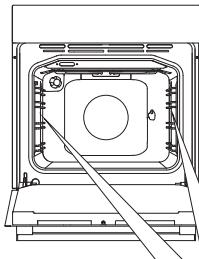
**B** Na gornjoj strani ih izvucite iz otvora.



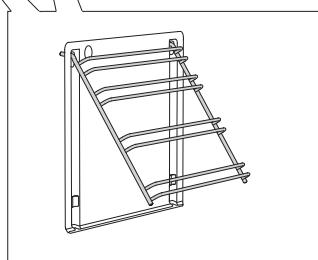
Teleskopske vodilice ne smijete čistiti u perilici za posuđe.

# MONTAŽA KATALITIČKIH ULOŽAKA

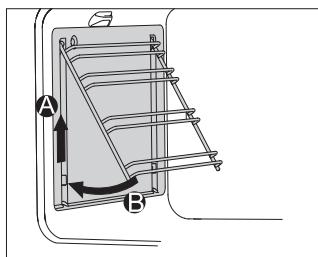
Vodilice čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.



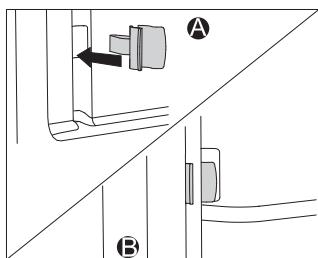
Odstranite žičane odnosno teleskopske vodilice.



**1** Vodilice nataknite na katalitički uložak.



**2** Zajedno ih objesite u predviđene otvore i povucite u smjeru nagore.



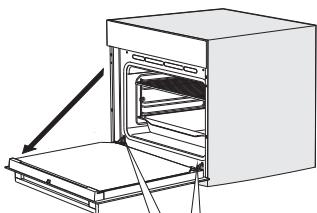
Kod montaže teleskopskih vodilica (potpuno izvlačenje) s katalitičkim ulošcima, umetnute priložene zasune u donje otvore na stjenci pećnice i zasune umetnite u vodilice.

Ti zasuni namijenjeni su boljem učvršćenju vodilica.

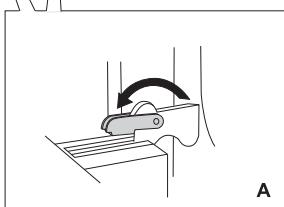


**Katalitičke uloške ne smijete prati u perilici za posuđe.**

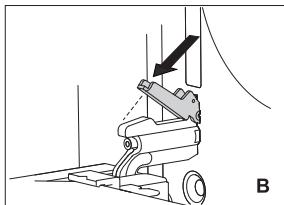
# SKIDANJE I NAMJEŠTANJE VRATA PEĆNICE



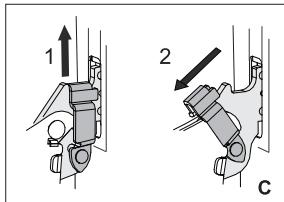
1 Vrata pećnice najprije potpuno otvorite.



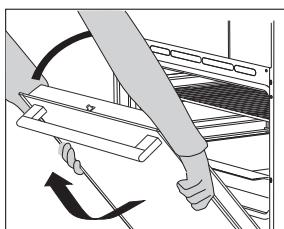
2 A Odstranjive zasune zaokrenite do kraja unazad (važi za klasično zatvaranje).



B Kod mekanog zatvaranja vrata okrenite odstranjive zasune natrag na 90°(slika 2).



C Kod mekanog zatvaranja lagano podignite odstranjive zasune i povucite ih prema sebi.



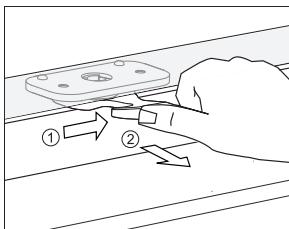
3 Vrata polagano zatvorite da zasuni nasjednu u svoja ležišta. Lagano ih podignite i izvucite iz oba ležišta šarki na uređaju.

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)

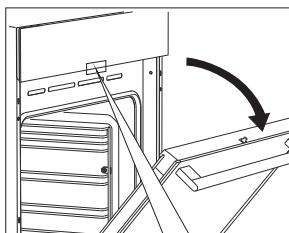


Otvirate je tako da je palcem lagano gurnete udesno, i istovremeno povucete vrata prema vani.

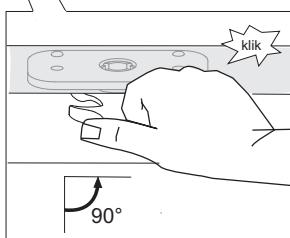
**Kada se vrata pećnice zatvore, brava na vratima automatski se vraća u prvobitni položaj.**

### ISKLJUČENJE I UKLJUČENJE BRAVE NA VRATIMA

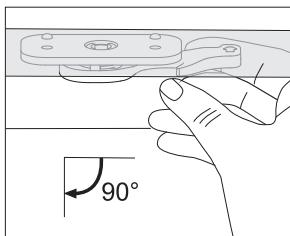
**Pećnica mora biti potpuno ohlađena.**



Najprije otvorite vrata pećnice.



Bravu palcem gurnite udesno za  $90^\circ$ , 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)

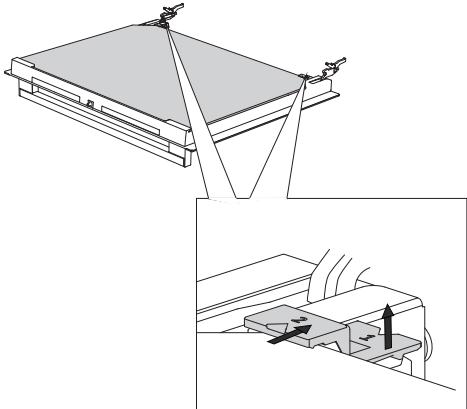
Vrata pećnice opremljena su sustavom koji ublažava udarce prilikom zatvaranja vrata. Taj sustav omogućuje jednostavno, tiho i nježno zatvaranje vrata. Lagan pritisak (do kuta 15° obzirom na otvoren položaj vrata) dovoljan je da se vrata automatski i mekano zatvore.



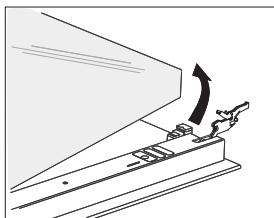
**Ukoliko je sila zatvaranja, odnosno otvaranja prevelika, učinak  
sustava ublažavanja se umanjuje, odnosno sigurnosno popušta.**

# SKIDANJE I NAMJEŠTANJE STAKLA VRATA

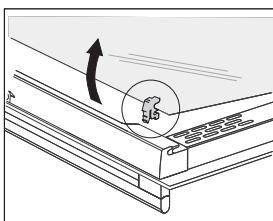
Staklo vrata možete očistiti i sa unutrašnje strane, no za takav zahvat potrebno je izvaditi vrata. Skinite vrata pećnice (vidi poglavlje Skidanje i namještanje vrata pećnice).



- 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.



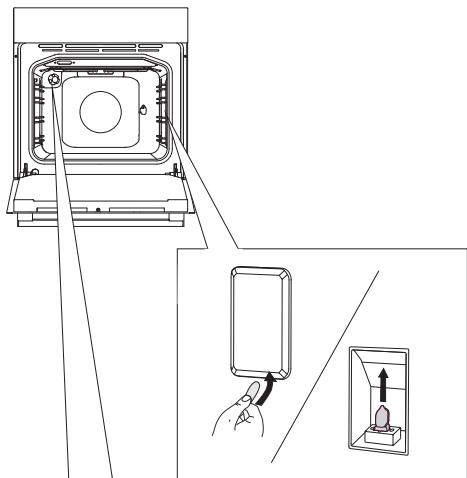
- 3** Unutrašnje treće staklo (imaju samo određeni modeli) izvadite tako da ga podignite i odstranite. Skinite i gumice na staklu.

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

# ZAMJENA ŽARULJE

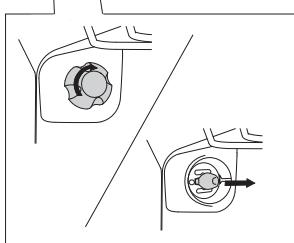
Žarulja je potrošni materijal i garancija za nju ne vrijedi. Prije zamjene žarulje izvadite posude za pečenje, rešetku i vodilice.

(Halogena žarulja: G9, 230 V, 25 W, obična žarulja E14 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.

# TABELA SMETNJI I GREŠAKA

Smetnja/kvar	Uzrok
<b>Senzori se ne odazivaju, sadržaj na zaslonu je nepomičan ...</b>	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.
<b>Kućni osigurač češće izbacuje ...</b>	Pozovite servisnu službu.
<b>Osvjetljenje pećnice ne radi ...</b>	Zamjena žarulje u pećnici je opisana u poglavlju "Čišćenje i održavanje".
<b>Kolač je loše pečen ...</b>	Dali ste pravilno podesili temperaturu i izabrali podesan sustav grijanja? Dali su vrata pećnice zatvorena?

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.



Prije početka popravaka uređaj morate iskopčati iz električne instalacije (tako da isključite osigurač ili da izvučete priključni kabel iz utičnice).

# ZBRINJAVANJE 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 možebitnih promjena i grešaka u uputama za uporabu.*

EVP\_MULTI



A standard barcode consisting of vertical black lines of varying widths on a white background.

705836

hr (10-20)