

HR

BA

DETALJNE UPUTE
ZA UPORABU
ELEKTRIČNE PEĆNICE

gorenje
BY
ora ito

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> />



važne informacije



savjet, napomena

SADRŽAJ

4 VAŽNE SIGURNOSNE PREDOSTROŽNOSTI 5 Prije priključenja uređaja	UVOD
6 ELEKTRIČNA PEĆNICA 10 Ploča za upravljanje 11 Tehnički podatci	
12 PRIJE PRVE UPORABE	PRVA PRIPREMA UREĐAJA
13 KORACI PEČENJA (1 - 4) 13 1. Korak: IZBOR SUSTAVA PEČENJA 15 2. Korak: IZBOR POSTAVKI 16 3. Korak: UPUĆIVANJE U RAD 16 4. Korak: ISKLJUČENJE PEĆNICE	KORACI PEČENJA
17 OPISI SUSTAVA I TABELE PEČENJA	
33 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE 34 Klasično čišćenje pećnice 35 Čišćenje pećnice funkcijom aqua clean 36 Vađenje i čišćenje žičanih i teleskopskih vodilica 37 Montaža katalitičkih uložaka 38 Skidanje i namještanje vrata pećnice 41 Skidanje i namještanje stakla vrata 42 Zamjena žarulje	ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE
43 TABELA SMETNJI I GREŠAKA	OTKLANJANJE PROBLEMA
44 ZBRINJAVANJE UREĐAJA	

VAŽNE SIGURNOSNE PREDOSTROŽNOSTI



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 oštre 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 priključni kabel oštećen, smije ga zamijeniti isključivo proizvođač ili njegov ovlaštenu serviser, odnosno neka druga stručno osposobljena osoba, jer ćete jedino time spriječiti možebitne opasnosti odnosno ozljede (samo za uređaje opremljene priključnim 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 priključiti samo servisna služba ili ovlaštena stručna osoba. Nestručni zahvati i popravci uređaja mogu prouzročiti opasnost ozbiljnih ozljeda, kao i oštećenja na uređaju.

Pazite da priključni kabeli uređaja koji se nalaze u blizini vašeg uređaja ne budu priklješteni vratima pećnice, jer se mogu oštetiti i prouzročiti kratak spoj. Stoga držite električne priključne 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 posuđe 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 otvori za provjetravanje nisu pokriveni ili blokirani na neki drugi način.

Do eventualnih nesklada u nijansama boja između različitih uređaja ili sastavnih elemenata unutar jedne dizajnerske linije može doći uslijed različitih čimbenika, kao što su npr. različiti kutovi pod kojima gledamo uređaj, različita boja pozadine, materijali, ili sama osvjetljenost prostora.

PRIJE PRIKLJUČENJA UREĐAJA:

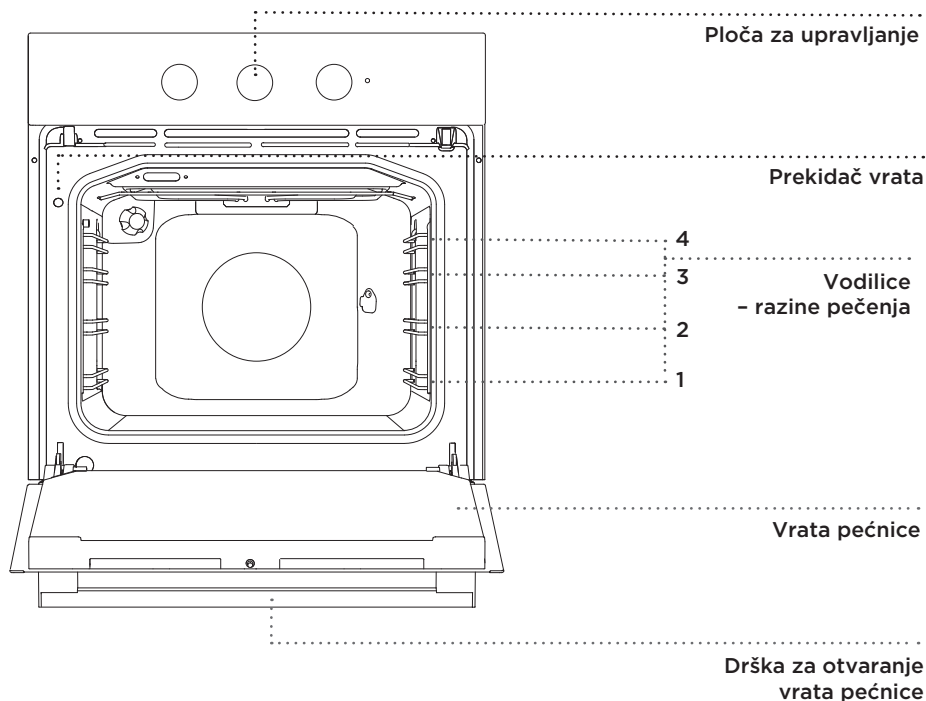


Prije priključenja uređaja detaljno pročitajte upute za uporabu. Otklanjanje kvarova odnosno reklamacije koje nastanu uslijed nepravilnog priključenja ili nepravilne uporabe uređaja, nisu predmet garancije.

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

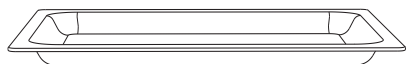
RASHLADNI VENTILATOR

U uređaj je ugrađen rashladni ventilator koji hladi 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 PEČENJE koristi se za pečenje jela na svim sustavima pećnice. Možete je koristiti i kao servirni pladanj.



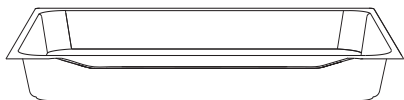
REŠETKA se koristi za pečenje na žaru ili na nju stavite posudu za pečenje s vašom hranom.



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.



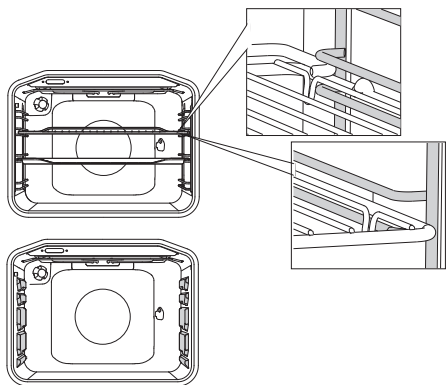
DUBOKA POSUDA ZA PEČENJE koristi se za pečenje mesa i vlažnih kolača. Može se koristiti i kao posuda za sakupljanje kapajuće masnoće.



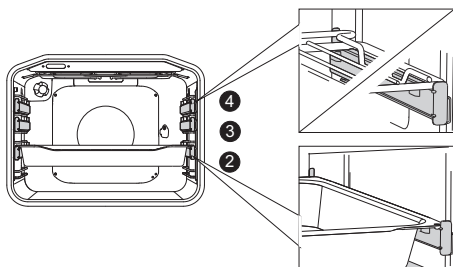
Duboka posuda za pečenje neka tijekom pečenja nikad ne bude u prvoj vodilici, osim ako pečete na žaru ili koristite ražanj, pa duboka posuda služi za sakupljanje kapajuće masnoće.



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 gurnute 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.

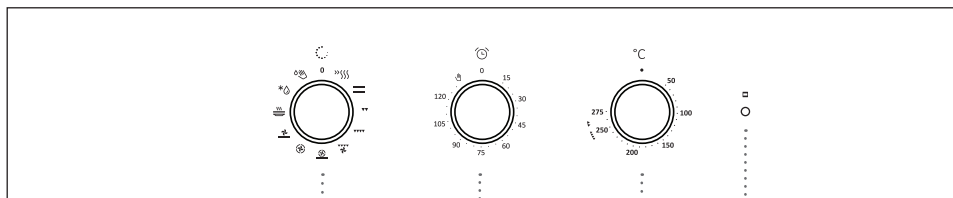
Garnitura je sastavljena iz stalka za ražanj, ražnja s vijcima za pričvršćenje, i odstranjive drške.



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 SAT ZA OD-BROJAVANJE
(ovisno o modelu)

3 GUMB ZA IZBOR TEMPERATURE

4 KONTROLNA LAMPICA

CRVENA LAMPICA
Lampica svijetli kad rade grijači 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 ~	P_{nmax} : 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

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

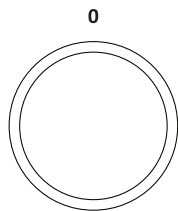
PRIJE PRVE UPORABE

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) izaberite SUSTAV PEČENJA (pogledati tabelu programa, ovisno o modelu). Na pokazivaču se prikaže izabrana ikona.



Podešenost možete mijenjati i tijekom djelovanja uređaja.

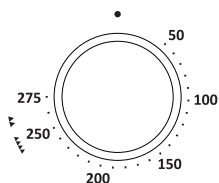
SUSTAV	OPIS	PREDLOŽENA TEMPERATURA (°C)
SUSTAVI PEČNICE		
»»»»	BRZO PRETHODNO ZAGRIJAVANJE Koristi se kad želite pećnicu što brže zagrijati na traženu temperaturu. Ova funkcija nije prikladna za pečenje jela. Kad se pećnica zagrije na podešenu temperaturu, zagrijavanje se završava.	160
— —	GORNJI I DONJI GRIJAČ Grijači na gornjoj i donjoj strani pećnice ravnomjerno isijavaju toplotu u unutrašnjost pećnice. Pečenje kolača ili mesa moguće je samo na jednoj razini.	200
— —	GORNJI GRIJAČ Toplotu na namirnice isijava samo grijač na gornjoj strani pećnice. Koristi se kad želite zapeći gornju stranu jela (za dodatnu hrskavost).	180
— —	DONJI GRIJAČ Toplotu isijava samo grijač na donjoj strani pećnice. Koristi se kad želite zapeći donju stranu jela.	180
▼▼	ŽAR Djeluje samo infra grijač, koji je dio velikog žara. Koristi se za pečenje na žaru za manje količine, npr. sendviča, pivskih kobasica, te za pečenje tosta.	240
▼▼▼	VELIKI ŽAR Djeluju gornji grijač i infra grijač. Toplotu neposredno isijava infra grijač, koji je pričvršćen na stropu pećnice, dok je za povećanje učinka zagrijavanja istovremeno uključen i gornji grijač. Koristi se za pečenje manjih količina namirnica na žaru, npr. opečenih kruščića, mesa, ili pivskih kobasica, te za pečenje tosta.	240
▼▼▼ ⚙	ŽAR S VENTILATOROM 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)
	GORNJI GRIJAČ I VENTILATOR Djeluju gornji grijač te ventilator. Ovaj sustav koristi se za pečenje većih komada mesa, peradi, itd. Prikladan je i za gratiniranje jela.	170
	VRUĆI ZRAK I DONJI GRIJAČ Djeluju donji i okrugao grijač te ventilator s vrućim zrakom. Koristi se za pečenje pice, vlažnog peciva, voćnih torti, te dizanog i prhkog tijesta na više razina.	200
	VRUĆI ZRAK Djeluju okrugao grijač i ventilator. Ventilator na stražnjoj stjenici pećnice brine se o stalnom kruženju vrućega zraka oko pečenja ili kolača. Koristi se za pečenje mesa i kolača na više razina.	180
	DONJI GRIJAČ I VENTILATOR Koristi se za pečenje nisko dizanih kolača, te za ukuhavanje voća i povrća.	180
	DONJI I GORNJI GRIJAČ S VENTILATOROM Djeluju oba grijača te ventilator. Ventilator omogućuje ravnomjerno kruženje vrućega zraka u pećnici. Koristi se za pečenje kolača, odmrzavanje hrane, sušenje voća i povrća.	180
	ZAGRIJAVANJE SERVISNOG SUĐA Koristi se kad želite prethodno zagrijati servisno posuđe (tanjure, šalice) da bi hrana ostala duže vrijeme topla.	60
	SPORO PEČENJE ¹⁾ Funkcija omogućuje nježno, sporo i ravnomjerno pečenje, stoga hrana ostane mekana i sočna. Pogodna je za pečenje mesa, ribe i kolača na jednoj razini. Koristite je u temperaturnom rasponu od 140 do 220 °C.	180
	ODLEĐIVANJE Zrak kruži bez uključenih grijača. Djeluje samo ventilator. Koristi se za polagano odleđivanje zamrznute hrane.	-
	AQUA CLEAN Toplotu isijava samo donji grijač. Koristi se za uklanjanje mrlja i hrane iz pećnice. Program se izvede u roku 30 minuta.	70

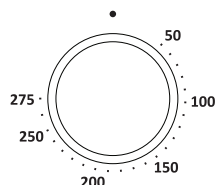
¹⁾ Ova se funkcija koristi za određivanje energetske učinkovite klase u skladu sa standardom EN 60350-1.

2. KORAK: IZBOR POSTAVKI

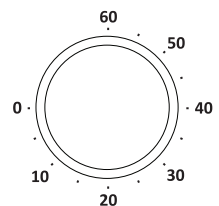
PROMJENA TEMPERATURE PEČENJA



Gumb za podešavanje temperature stavite na poziciju 50, kad koristite sustav pećnice veliki žar i žar.

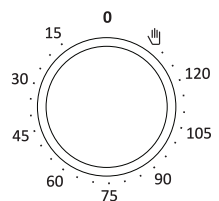


PODEŠAVANJE SATA



SAT ZA UPOZORENJE (ALARM)

Vrijeme podešavate okretanjem gumba naprijed u smjeru kazaljki na satu, a zatim okretanjem u suprotnom smjeru postižete točnu postavku. Najduže vrijeme podešenosti je 60 minuta. Nakon isteka izabranog vremena začuje se zvučni signal, koji traje približno pet sekundi.



SAT ZA ODBROJAVANJE (vremenski prekidač)

Najprije odaberite sustav i temperaturu pečenja. Vrijeme podešavate okretanjem gumba naprijed u smjeru kazaljki na satu. Nakon isteka izabranog vremena, podešeni sustav zagrijavanja se isključuje.



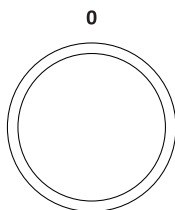
Ukoliko ne želite koristiti vremenski prekidač, ili je vremenski interval kraći od 15 minuta odnosno duži od 120 minuta, preporučljivo je koristiti ručno podešavanje. Gumb okrenite ulijevo do simbola (ruka). U položaju 0 pećnica ne djeluje.


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 "0".



 Nakon završenog pečenja rashladni ventilator djeluje još određeno vrijeme, ovisno o temperaturi. Ukoliko ste jelo ostavili u pećnici može se oslobađati vlaga, 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 spužvicom 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 povišite.

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.

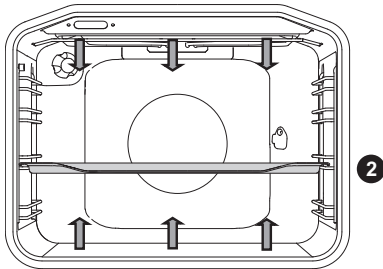
Pri kraju vremena pečenja pećnicu možete isključiti približno 10 minuta prije završetka pečenja, i iskoristiti akumuliranu toplotu, te tako uštedjeti energiju.

Jela nemojte hladiti u zatvorenoj pećnici, jer nećete moći izbjeći 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
GOVEĐE MESO		
Krvavo pečeno	40-45	mesno crvena, slično kao i prijesno meso, malo soka
Polukrvavo pečeno	55-60	svjetlo crvena, mnogo svjetlocrvenog soka
Srednje pečeno	65-70	ružičasta, malo blijedo ružičastog soka
Dobro pečeno	75-80	ravnomjerno sivosmeđa, malo soka bez boje
TELEĆE MESO		
Dobro pečeno	75-85	crvenkasto smeđa
SVINJEĆE MESO		
Srednje pečeno	65-70	svjetloružičasta
Dobro pečeno	75-85	žutosmeđa
JANJEĆE MESO		
Dobro pečeno	79	siva, sok malo ružičast
OVČETINA		
Krvavo pečeno	45	mesnato crvena
Polukrvavo pečeno	55-60	svjetlocrvena
Srednje pečeno	65-70	ružičasta u sredini
Dobro pečeno	80	siva
KOZLETINA		
Srednje pečeno	70	blijedo ružičasta
Dobro pečeno	82	siva, sok jedva prepoznatljivo ružičast
PERAD		
Dobro pečeno	82	svjetlosiva
RIBE		
Dobro pečeno	65-70	bijela do sivosmeđa

GORNJI I DONJI GRIJAČ



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

Pečenje mesa:

Možete koristiti 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)
MESO				
Svinjeće pečenje	1500	2	180-200	90-110
Svinjeća plečka	1500	2	180-200	100-120
Svinjska rolada	1500	2	180-200	120-140
Mesna štruca od mljevenog mesa	1500	2	200-210	60-70
Goveđe pečenje	1500	2	170-190	120-140
Teleća rolada	1500	2	180-200	90-120
Janjeći hrbat	1500	2	180-200	80-100
Zečji hrbat	1500	2	180-200	50-70
Srneći but	1500	2	180-200	100-120
Pizza *	/	2	200-220	20-30
Pečeno pile	1500	2	190-210	70-90
RIBE				
Pirjana riba	1000g / komad	2	210	50-60

Piletinu pecite na tom sustavu ako vaš uređaj nema sustava

Pizzu pecite na tom sustavu ako vaš uređaj nema sustava

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

Pečenje kolača:

Koristite samo jednu razinu i tamne posuda za pečenje. U svjetlijim posudama za pečenje kolači se lošije peku, jer takva posuda za pečenje odbija toplotu.

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

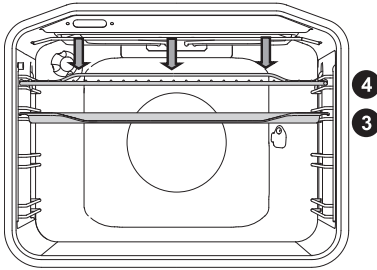
Oznaka zvjezdice (*) znači da pećnicu morate prethodno zagrijati na odabranom sustavu pečenja.

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



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 zagorjeti.

Pečenje infra grijačem je prikladno za hrskavu i nemasnu pripremu kobasica, rezanih komada mesa te ribe (steak, odrezak, komadi lososa ...) ili zapečenog kruha.

Kad pečete na rešetki, namažite je uljem da se meso ne uhvati na nju, i rešetku stavite u 4. vodilicu. Ispod nje, u 1. ili 2. vodilicu umetnite posudu za pečenje u koju će se sakupljati masnoće i sok koji se cijedi iz mesa.

Kad pečete meso u posudi za pečenje, pazite da u njoj uvijek bude dovoljno tekućine, da meso ne zagori. Tijekom pečenja meso okrenite.

Nakon svakog pečenja na žaru očistite pećnicu i pribor.

Tabela pečenja na žaru - mali žar

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

Tabela pečenja na žaru - veliki žar

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

Kad pečete meso u posudi za pečenje, pazite da u njoj uvijek bude dovoljno tekućine, da meso ne zagori. Tijekom pečenja meso okrenite.

Kad pečete pastrve, obrišite ih papirnatim ubrusom da budu suhe. U unutrašnjost stavite začinsko bilje, a vanjski dio ribe nauljite i stavite je na rešetku. Tijekom pečenja na žaru ribu nemojte okretati.

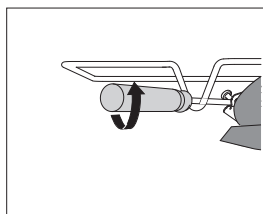
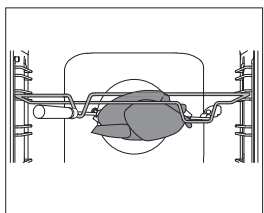
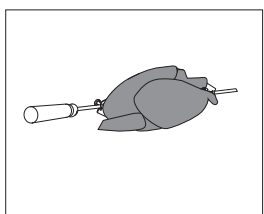
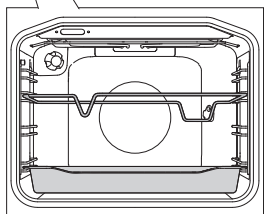
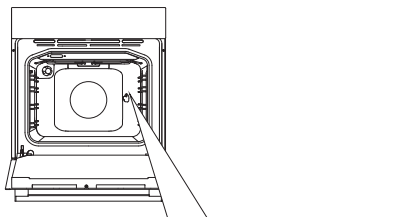


Kad koristite žar (infra grijač), neka vrata pećnice uvijek budu zatvorena.

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

Pečenje na ražnju (ovisno o modelu)

Maksimalna dozvoljena temperatura prilikom uporabe ražnja je 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 ipričvrstite 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).

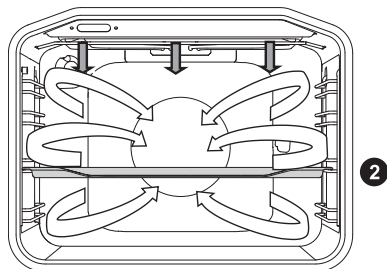
4 Odvijte drške ražnja i zatvorite vrata.

Pećnicu uključite na sustav VELIKI ŽAR.



Žar djeluje samo sa zatvorenim vratima pećnice.

ŽAR S VENTILATOROM



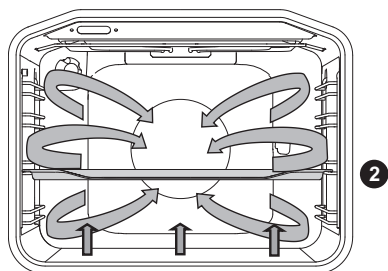
U ovom načinu djelovanja istovremeno djeluju infra grijač i ventilator. Koristi se za pečenje mesa, ribe, povrća.

(Pogledati opis i savjete za ŽAR).

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

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

VRUĆI ZRAK I DONJI GRIJAČ



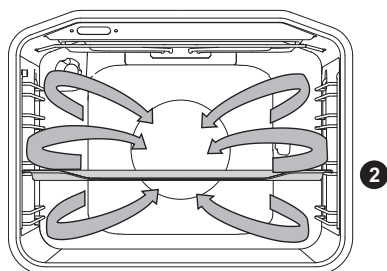
Djeluju donji i okrugao grijač te ventilator s vrućim zrakom. Prikladno za pečenje pica, jabučnih pita, voćnih torti.

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

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

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

VRUĆI ZRAK



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

Pečenje mesa:

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

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

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

Pečenje kolača

Preporučljivo je prethodno zagrijavanje pećnice.

Sitne kolačiće i kekse možete peći u niskoj posudi za pečenje, na više razina (2. i 3.). Pridržavajte se toga da vrijeme pečenja u jednakim posudama za pečenje može biti različito. Možda ćete morati gornju posudu za pečenje izvući prije nego donju.

Modele uvijek stavite na rešetku; samo ako koristite priloženu posudu za pečenje, rešetku možete izvaditi.

Kekse uvijek napravite jednake veličine (debljine), jer će se tako ravnomjerno zapeći.

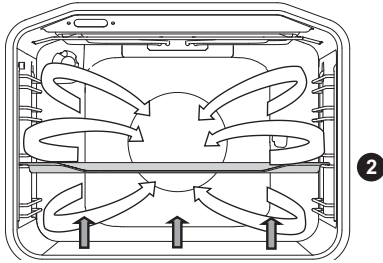
Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
PECIVO			
Kolač iz umiješanog tijesta	2	150-160	25-35
Kolač sa posipom	2	160-170	25-35
Voćni kolač, umiješano tijesto	2	150-160	45-65
Biskvitna rolada *	2	160-170	15-25
Voćna torta, prhko tijesto	2	160-170	50-70
Savijača od jabuka	2	170-180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

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



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

DONJI GRIJAČ I VENTILATOR



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

KONZERVIRANJE (UKUHAVANJE)

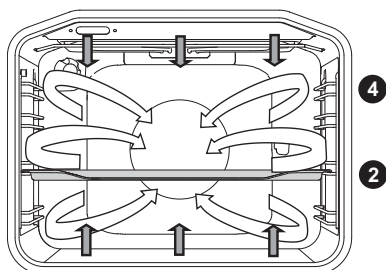
Hranu za konzerviranje i staklenke pripremite kao i obično. Koristite staklenke s gumenim obručem i staklenim pokrovom. Nemojte koristiti staklenke s navojnim ili metalnim pokrovima, niti metalne limenke. Staklenke neka budu jednake veličine, odnosno zapremine, napunjene istim sadržajem, i dobro zatvorene.

U duboku posudu nalijte 1 litru vruće vode (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 kuhajte sve dok tekućina u staklenkama ne počne ključati - do pojave mjehurića u prvoj staklenki.

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

GORNJI I DONJI GRIJAČ S VENTILATOROM



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

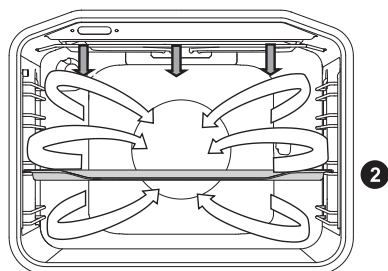
Pećnicu je potrebno prethodno zagrijati. Koristite 2. ili 4. vodilicu odozdo.

Tabela za pečenje kolača korištenjem gornjeg i donjeg grijača s ventilatorom

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

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

SPORO PEČENJE



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

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

ODLEĐIVANJE



U ovom režimu rada zrak kruži bez uključenih grijača.

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

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

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

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

Aluminijske dijelove uređaja čistite neabrazivnim tekućim sredstvima koja su namijenjena tim površinama. Sredstvo za čišćenje nanosite na mokru krpu i očistite površinu, a zatim površinu isperite vodom. 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 pomagalicama za čišćenje, sredstvima za čišćenje na osnovi alkohola, ili sa samim alkoholom.

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

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



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

KLASIČNO ČIŠĆENJE PEĆNICE

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

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

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

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

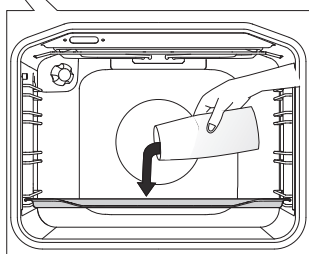
Pribor (posuda za pečenje, rešetke ...) operite vrućom vodom i sredstvima za pranje posuđa.

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

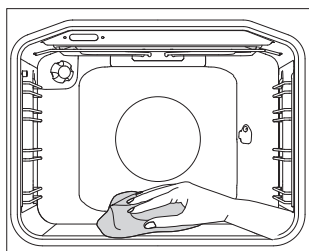
ČIŠĆENJE PEĆNICE FUNKCIJOM AQUA CLEAN



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 umetnite ga u donju vodilicu.



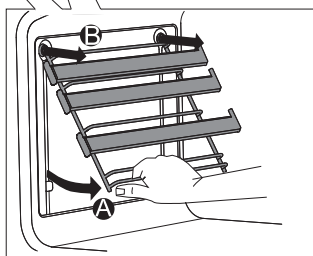
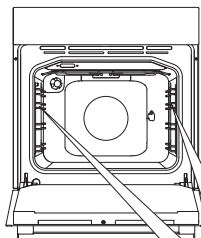
3 Nakon 30 minuta ostaci hrane na emajlu pećnice omekšaju do te mjere da ih možete obrisati vlažnom krpom.



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

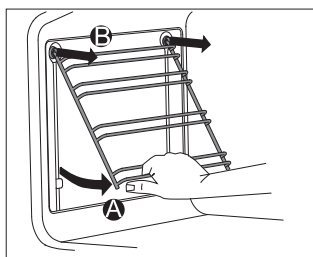
VAĐENJE I ČIŠĆENJE ŽIČANIH I TELESKOPSKIH VODILICA

Vodilice čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.



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

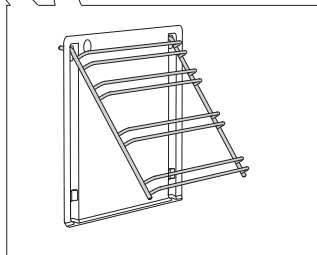
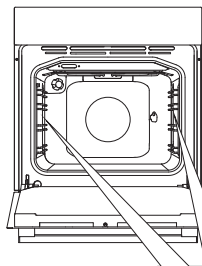
B Na gornjoj strani ih izvucite iz otvora.



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 natakните na katalitički uložak.



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



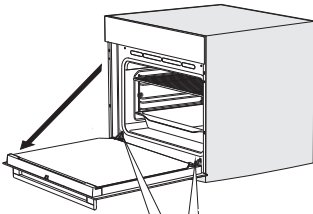
Kod montaže teleskopskih vodilica (potpuno izvlačenje) s katalitičkim ulošcima, umetnite priložene zasune u donje otvore na stjenci pećnice i zasune umetnite u vodilice.

Ti zasuni namijenjeni su boljem učvršćenju vodilica.

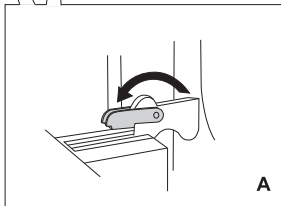


Katalitičke uloške ne smijete prati u perilici za posuđe.

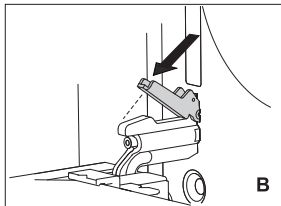
SKIDANJE I NAMJEŠTANJE VRATA PEĆNICE



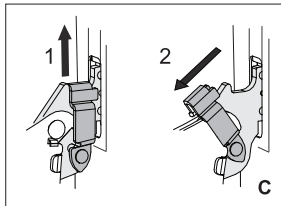
1 Vrata pećnice najprije potpuno otvorite.



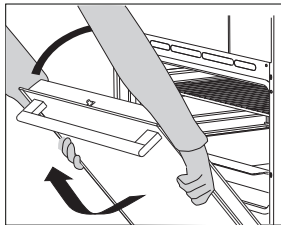
2 A Odstranjive zasune zaokrenite do kraja unazad (važi za klasično zatvaranje).



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



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




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

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


BRAVA NA VRATIMA (ovisno o modelu)



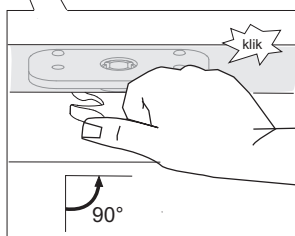
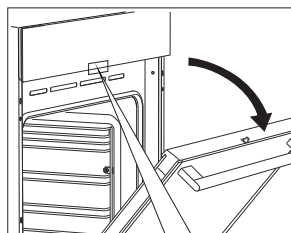
Otvarate je tako da je palcem lagano gurnete udesno, i istovremeno povučete vrata prema vani.

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

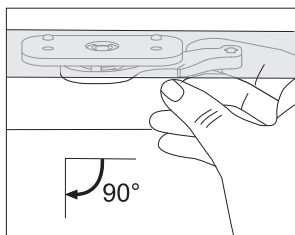
ISKLUČENJE I UKLJUČENJE BRAVE NA VRATIMA

 **Pećnica mora biti potpuno ohlađena.**

Najprije otvorite vrata pećnice.



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



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

MEKANO ZATVARANJE VRATA (ovisno o modelu)

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



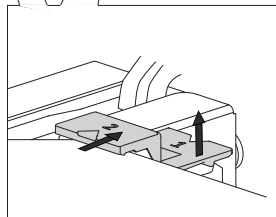
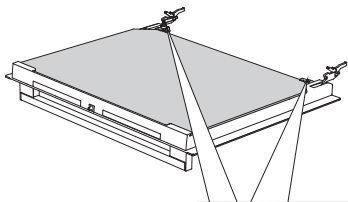
Ukoliko je sila zatvaranja, odnosno otvaranja prevelika, učinak sustava ublažavanja se umanjuje, odnosno sigurnosno popušta.



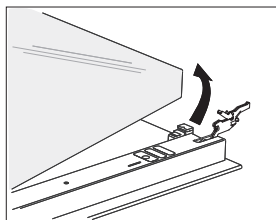
Uvijek provjerite dali su odstranjivi zasuni prilikom namještanja vrata pravilno nasjeli u ležišta šarki, da ne bi došlo do iznenadnog zatvaranja glavne šarke, koja je napeta vrlo jakom glavnom oprugom, jer se pri tome možete ozbiljno ozlijediti.

SKIDANJE I NAMJEŠTANJE STAKLA VRATA

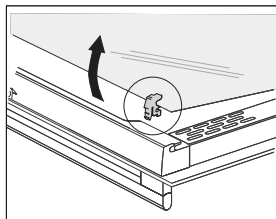
Staklo vrata možete očistiti i sa unutrašnje strane, no za takav zahvat potrebno je izvaditi vrata. Skinite vrata pećnice (vidi poglavlje Skidanje i namještanje vrata pećnice).



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 podignete i odstranite. Skinite i gumice na staklu.

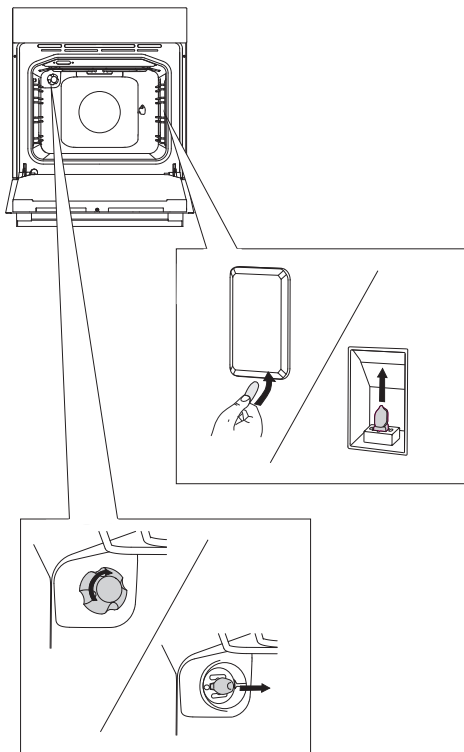


Staklo montirajte natrag obrnutim redoslijedom. Oznake (polukrugovi) na vratima i na staklu moraju se prekrivati.

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
Senzori se ne odazivaju, sadržaj na zaslonu je nepomičan ...	Isključite uređaj iz električne instalacije za nekoliko minuta (odvijte osigurač ili isključite glavni zaštitni prekidač), a zatim ga ponovno priključite na električnu mrežu i uključite pećnicu.
Kućni osigurač češće izbacuje ...	Pozovite servisnu službu.
Osvjetljenje pećnice ne radi ...	Zamjena žarulje u pećnici je opisana u poglavlju "Čišćenje i održavanje".
Kolač je loše pečen ...	Dali ste pravilno podesili temperaturu i izabrali podesan sustav grijanja? Dali su vrata pećnice zatvorena?

Ukoliko smetnje usprkos gornjim savjetima niste uspjeli otkloniti, pozovite ovlaštenu servisnu službu. 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 uručen prikladnim zbirnim mjestima za recikliranje elektroničkih i električnih aparata.

Ispravnim načinom zbrinjavanja ovog proizvoda sprječavate potencijalne negativne posljedice na okoliš i zdravlje ljudi, koje bi inače mogli ugroziti neodgovarajućim rukovanjem otpada ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda molimo Vas da kontaktirate Vaš lokalni gradski ured za zbrinjavanje otpada, komunalnu službu, ili trgovinu u kojoj ste kupili proizvod.

Pridržavamo pravo do možebitnih promjena i grešaka u uputama za uporabu.

EVP_MULTI_ORAITO2



hr (02-20)