smeg

Upute za uporabu

Štednjak

B95IMAN9
B95IMX9

MJERE OPREZA 35
Opće sigurnosne upute 35
Ugradnja 40
Namjena uređaja 41
Ove upute za uporabu 41
Odgovornost proizvođača 41
Tipizacijska pločica 41
Zbrinjavanje 41
Informacije za europska kontrolna tijela 42
Tehnički podaci o energetskoj učinkovitosti 42
Za uštedu energije 42
Izvori rasvjete 42
Kako čitati upute za uporabu 42
OPIS 43
Općeniti opis 43
Ploča za kuhanje 43
Upravljačka ploča 44
Ostali dijelovi 45
Dodatna oprema 45
UPORABA 46
Pripremni postupci 46
Uporaba pribora 46
Uporaba ploče za kuhanje 46
Korištenje odjeljka za pohranu (gdje postoji) 49
Uporaba pećnice 49
Digitalni zaslon 50
Uporaba temperaturne sonde (samo na nekim modelima) 52
Savjeti za kuhanje/pečenje 53
Tablica s informacijama o kuhanju/pečenju 54
Tablica s informacijama o kuhanju/pečenju s temperaturnom sondom (samo na nekim modelima) 56
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE 56
Čišćenje uređaja 56
Čišćenje staklokeramičke ploče za kuhanje 57
Regulatori 57
Čišćenje vrata 57
Čišćenje unutrašnjosti pećnice 58
Parno čišćenje (samo na nekim modelima) 59
Izvanredno održavanje 60
UGRADNJA 60
Postavljanje na odabrano mjesto 60
Električno povezivanje 62
Upute za instalatera 64

HR

Savjetujemo vam da pažljivo pročitate ovaj priručnik koji sadrži sve upute za održavanje estetskih i funkcionalnih kvaliteta uređaja. Za više informacija o proizvodu: www.smeg.com

MJERE OPREZA

Opće sigurnosne upute

Opasnost od ozljeda

- Tijekom uporabe, uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrlo vrući. Držite djecu dalje od uređaja.
- Tijekom uporabe, uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrlo vrući. Nikada ne dodirujte grijaće elemente tijekom uporabe.
- Prilikom premještanja hrane unutar pećnice zaštitite ruke nošenjem rukavica za pećnicu.
- Nikada ne pokušavajte ugasiti vatru ili plamen vodom: isključite uređaj i ugušite plamen protupožarnim pokrivačem ili drugim odgovarajućim pokrovom.
- Djeca u dobi od najmanje 8 godina i osobe smanjene tjelesne, osjetilne ili mentalne sposobnosti ili osobe bez iskustva u uporabi električnih uređaja smiju ovaj uređaj upotrebljavati pod uvjetom da su pod nadzorom odraslih osoba koje su odgovorne za njihovu sigurnost ili da im odrasle osobe objasne pravilnu uporabu.
- Nemojte dozvoliti djeci da se

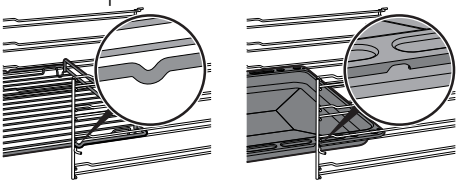
igraju s uređajem.
- Držite djecu mlađu od 8 godina na sigurnoj udaljenosti, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Držite djecu mlađu od 8 godina dalje od uređaja u uporabi.
- Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- Budite svjesni koliko brzo se polja za kuhanje zagrijavaju. Nemojte stavljati prazne posude na polja za kuhanje. Opasnost od pregrijavanja.
- Nakon upotrebe, zone za kuhanje ostaju vruće određeno vrijeme nakon što su isključene. Ne dirajte površine ploče za kuhanje.
- Postupak kuhanja/pečenja uvijek se mora odvijati pod nadzorom. Čak i kratkotrajno kuhanje/pečenje se uvijek mora odvijati pod nadzorom.
- UPOZORENJE: Ostavljanje hrane koja sadrži masnoću i/ulje bez nadzora tijekom kuhanja može biti opasno i može izazvati požar. NEMOJTE pokušavati ugasiti vatru vodom. Isključite uređaj i ugušite plamen, na primjer poklopcem ili dekom.
- Ne koristite funkcije Booster i/ili Dvostruki Booster (ako postoje) za zagrijavanje masti ili ulja.
- Nemojte umetati šiljaste metalne predmete (jedaći i ostali pribor) na površinu ploče tijekom kuhanja jer se mogu pregrijati.
- Nemojte kuhati hranu u zatvorenim limenkama ili posudama te plastičnim spremnicima.
- Nemojte umetati šiljaste metalne predmete (jedaći i ostali pribor) u utore u uređaju.
- Nemojte upotrebljavati ili držati zapaljive materijale u blizini uređaja
- Ne ulijevajte vodu izravno na vrlo vruće posude.
- Tijekom kuhanja/pečenja držite vrata pećnice zatvorena.
- Ako trebate premjestiti hranu ili na kraju kuhanja/pečenja, otvorite vrata 5 cm na nekoliko sekundi, pustite da izađe para, a zatim ih otvorite dokraja.
- Nemojte otvarati odjeljak za pohranu (gdje je dostupan) dok je pećnica uključena i još vruća.
- Predmeti unutar odjeljka za pohranu (gdje je dostupno) mogu biti vrlo vrući nakon što se pećnica koristi.
- Odmah nakon uporabe isključite uređaj.
- Nemojte povlačiti kabel kako biste isključili uređaj (ako postoji).
- NEMOJTE UPOTREBLJAVATI ILI DRŽATI ZAPALJIVE MATERIJALE U ODJELJKU ZA POHRANU (AKO JE DOSTUPAN) ILI BLIZU APARATA.
- NEMOJTE UPOTREBLJAVATI AEROSOLE U BLIZINI OVOG UREĐAJA DOK JE U UPORABI.

- NE PREINAČUJTE UREĐAJ.
- Uvijek upotrijebite svu nužnu/ potrebnu osobnu zaštitnu opremu (OZO) kakvih postupaka bilo kakvih radova na uređaju (ugradnja, održavanje, namještanje ili pomicanje).
- Nemojte čistiti uređaj dok je vruć ili se koristi.
- Prije izvođenja bilo kakvog rada na uređaju, isključite napajanje.
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulja unutarnje rasvjete provjerite je li uređaj isključen i odspojen s napajanja ili je li napajanje isključeno.
- Žarulje ovog uređaja specifične su za kućanske aparate; nemojte ih upotrebljavati za kućnu rasvjetu.
- Uređaj ne popravljajte sami ili bez pomoći kvalificiranog tehničara.
- Ako se kabel napajanja ošteti, odmah se obratite ovlaštenom servisu radi zamjene kako biste izbjegli moguće opasnosti.
- Ako se pojave napukline ili pukotine ili ako staklokeramička površina za kuhanje pukne, odmah isključite uređaj. Odspojite napajanje i pozovite tehničku podršku.
- Nemojte dodirivati ili čistiti površinu ploče za kuhanje tijekom rada ili dok su indikatori preostale topline još uvijek uključeni.
- Aktivirajte blokadu kontrola kada imate djecu ili kućne ljubimce koji bi mogli doći do ploče za kuhanje.
- Nakon uporabe isključite ploče. Nikada se nemojte oslanjati samo na detektor posuđa.
- Držite djecu pod nadzorom, jer možda ne mogu vidjeti na vrijeme indikator preostale topline. Polja za kuhanje ostaju nakon uporabe vruća određeno vrijeme čak i nakon što su isključena. Držite djecu dalje od polja za kuhanje.
- Osobe koje imaju ugrađene pacemakere ili druge slične uređaje moraju se pobrinuti da indukcijsko polje ne utječe na rad tih uređaja, čiji je frekvencijski raspon između 20 i 50 kHz.
- U skladu s odredbama o elektromagnetskoj kompatibiln osti, ploča za kuhanje s elektromagnetskom indukcijom spada u skupinu 2 i klasu B (EN 55011).

Opasnost od oštećenja uređaja

- Nemojte koristiti oštre ili abrazivne deterdžente ili oštre metalne strugače za čišćenje

staklenih vrata pećnice jer mogu izgrebati površinu i uzrokovati pucanje stakla.
- Upotrijebite drveni ili plastični pribor.
- Uređaj nemojte čistiti parnim čistačem.
- Nemojte koristiti uređaj kao potpornu površinu.
- Ne blokirajte ventilacijske otvore i utore za raspršivanje topline.
- Nemojte sjediti na uređaju.
- Na otvorena vrata uređaja nemojte sjedati ili stavljati predmete na njih.
- Rešetke i limove valja umetnuti dokle god idu u bočne vodilice. Mehaničke sigurnosne bravice koje sprječavaju njihovo uklanjanje moraju biti okrenute prema dolje i prema stražnjoj strani pećnice.



- Uređaj nikada ne ostavljajte bez nadzora tijekom kuhanja/pečenja na mjestima gdje se mogu osloboditi masti ili ulja, jer se oni tada mogu zagrijati i zapaliti. Budite vrlo oprezni.
- Opasnost od požara: Ne ostavljajte predmete na površinama za kuhanje.
- Nemojte upotrebljavati raspršivače u blizini uređaja.
- UREĐAJ NEMOJTE NI IZ KOJEG RAZLOGA UPOTREBLJAVATI KAO GRIJAČ PROSTORA.
- Tijekom kuhanja/pečenja hrane nemojte upotrebljavati plastično posuđe i pribor.
- Ne stavljajte zatvorene limenke ili posude u pećnicu.
- Tijekom kuhanja/pečenja uklonite sve limove za pečenje i rešetke koje nisu potrebne.
- Ne prekrivajte dno pećnice aluminijskim folijama ili staniolom.
- Ne stavljajte posude ili limove za pečenje izravno na dno pećnice.
- Ako je potrebno, na dno pećnice možete kao potporu za pečenje postaviti rešetku za limove (isporučenu ili nabavljivu zasebno, ovisno o modelu).
- Ako želite upotrebljavati papir za pečenje, stavite ga tako da ne ometa cirkulaciju vrućeg zraka unutar pećnice.
- Otvorena vrata nemojte upotrebljavati za odlaganje posuda ili limova na unutarnju staklenu ploču.
- Posude za kuhanje ili roštilj ploče trebaju biti postavljene unutar perimetra ploče za kuhanje.
- Sve posude moraju imati glatko i ravno dno.
- Ako tekućina proklju̇ča ili se prolije, uklonite ostatke s ploče za kuhanje.
- Pazite da na ploču ne prolijete kisele tvari poput limunovog soka ili octa.
- Nemojte prosipati šećer ili slatke

smjese na ploču za kuhanje tijekom kuhanja.
- Dok je uređaj u uporabi, ne stavljajte na njega materijale ili tvari koje bi se mogle rastopiti ili zapaliti (papirnata, plastična ili aluminijska folija).
- Uređaj nemojte čistiti parnim čistačem.
- Stavite posuđe izravno na staklokeramičku površinu.
- Nemojte stavljati prazne posude ili tave na uključene zone kuhanja.
- Nemojte rabiti grube ili abrazivne materijale ili oštre metalne strugače.
- Nemojte upotrebljavati sredstva za čišćenje koja sadrže klor, amonijak ili izbjeljivač na dijelovima od čelika ili koji imaju metalne površine (npr. eloksirane, niklane ili kromirane).
- Nemojte koristiti abrazivne ili korozivne deterdžente (npr. prašak za ribanje, sredstva za uklanjanje mrlja i metalne spužve) na staklenim dijelovima.
- Staklokeramička površina je vrlo otporna na udarce. Međutim, spriječite da čvrsti predmeti padnu na površinu za kuhanje, jer mogu uzrokovati lomljenje ako su oštri.
- Vrata pećnice nikada nemojte upotrebljavati kao polugu za pomoć pri postavljanju uređaja na mjesto prilikom ugradnje.
- Izbjegavajte prevelik pritisak na vrata kada su otvorena.
- Pazite da se predmeti ne zaglave u vratima.
- Ručku nemojte upotrebljavati za podizanje ili pomicanje uređaja.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za upravljanje pomoću vanjskog timera ili zasebnog sustava daljinskog upravljanja.

Temperaturna sonda (ako postoji)

- Ne dodirujte šipku ili vrh temperaturne sonde nakon uporabe.
- Prilikom rukovanja temperaturnom sondom nosite rukavice za pećnicu.
- Pazite da vrhom ili priključkom temperaturne sonde ne ogrebete ili oštetite emajlirane ili kromirane površine.
- Nemojte umetati temperaturnu sondu u otvore i utore na uređaju.
- Kad se temperaturna sonda ne upotrebljava, provjerite je li zaštitni metalni poklopac pravilno zatvoren.
- Ne ostavljajte temperaturnu sondu bez nadzora.
- Nemojte dopustiti djeci da se igraju sa sondom.
- Pazite da se ne ozlijedite na oštre dijelove sonde.
- Temperaturnu sondu nemojte uklanjati iz priključnice ili iz namirnica povlačenjem kabela.

- Pazite da se temperaturna sonda ili njezin kabel ne zaglave u vratima.
- Pazite da temperaturna sonda ili njezin kabel ne dođu u dodir s grijaćim elementima unutar pećnice.
- Nijedan dio temperaturne sonde ne smije doći u dodir sa stijenkama pećnice, grijaćim elementima, rešetkama ili limovima za pečenje dok su još vrući.
- Sonda se ne smije držati unutar uređaja.
- Izvadite temperaturnu sondu iz pećnice prije izvođenja ciklusa pirolize (gdje je dostupna).
- Temperaturnu sondu nemojte upotrebljavati tijekom pirolitičkog ciklusa (gdje je dostupna).
- Provjerite je li utikač sonde potpuno umetnut u utičnicu.
- Nemojte koristiti sondu za stavljanje hrane u ili za vađenje iz pećnice.
- Koristite samo temperaturnu sondu isporučenu s ovim uređajem.

Ugradnja

- OVAJ UREĐAJ **NE SMIJETE UGRAĐIVATI** U PLOVILO ILI KAMPER.
- Uređaj ne smijete postaviti na postolje.
- Uvijek upotrijebite svu nužnu/potrebnu osobnu zaštitnu opremu (OZO) prije izvođenja bilo kakvih radova na uređaju (ugradnja, održavanje, namještanje ili pomicanje).
- Uređaj namjestite u odjeljak kuhinjskog elementa uz pomoć druge osobe.
- Provjerite ima li element potrebne otvore.
- Provjerite je li materijal elementa otporan na toplinu.
- Kako biste izbjegli potencijalno pregrijavanje, uređaj ne smijete postavljati iza dekorativnih vrata ili ploče.
- Ugradnju i servisiranje mora provoditi kvalificirano osoblje u skladu s važećim standardima.
- Električni priključak mora izvesti ovlašteno tehničko osoblje.
- Uređaj mora biti spojen na uzemljenje u skladu sa sigurnosnim standardima za električne sustave.
- Koristite kabele koji podnose temperaturu od najmanje 90°C.
- Zatezni moment vijaka priključnih vodiča napajanja mora biti 1,5 -2 Nm.
- Budite oprezni pri spajanju dodatnih električnih uređaja. Priključni kabeli ne smiju doći u dodir s vrućim zonama za kuhanje.
- Kabel napajanja smije ugraditi ili zamijeniti samo kvalificirani

tehničar.
- Ako se kabel napajanja ošteti, odmah se obratite ovlaštenom servisu radi zamjene kako biste izbjegli moguće opasnosti.
- Dopustite da se uređaj isključi nakon postavljanja, putem dostupnog utikača ili prekidača u slučaju fiksnog priključka.
- Uređaj valja ugraditi na način koji omogućuje odspajanje s napajanja putem višepolnog prekidača koji ima razmak između kontakata koji osigurava potpuno odspajanje u uvjetima prenapona kategorije III, sukladno propisima o ugradnji.
- Ovaj uređaj može se upotrebljavati do maksimalne visine od 2000 metara nadmorske visine.

Namjena uređaja

Ovaj uređaj namijenjen je kuhanju hrane u kućnom okruženju. Svaka druga uporaba smatra se neprikladnom. Ne smije se upotrebljavati:
- u kuhinjama za osoblje, u prodavaonicama, uredima i drugim radnim mjestima.
- na farmama.
- za uporabu gostima u hotelima, motelima i drugim oblicima smještaja.
- u pansionima.

Ove upute za uporabu

- Ove upute za uporabu sastavni su dio uređaja i stoga se mora čuvati u cijelosti i unutar dosega korisnika tijekom cijelog radnog vijeka uređaja.
- Pažljivo pročitajte ove upute prije uporabe uređaja.
- Objašnjenja u ovim uputama uključuju slike koje opisuju sve što se redovito prikazuje na zaslonu. Međutim, valja imati na umu da uređaj može imati ažuriranu verziju sustava i zbog toga se sve što se pojavljuje na zaslonu može razlikovati od onoga u ovim uputama.

HR

Odgovornost proizvođača

Proizvođač odbija svaku odgovornost za štetu nanesenu osobama ili imovini uzrokovanu:
- uporabom uređaja drugačije od navedenog;
- nepoštivanjem uputa u korisničkom priručniku;
- neovlaštenim rukovanjem bilo kojim dijelom uređaja;
- uporabom neoriginalnih rezervnih dijelova.

Tipizacijska pločica

Tipizacijska pločica sadrži tehničke podatke, serijski broj i robnu marku uređaja. Nemojte uklanjati tipizacijsku pločicu ni iz kojeg razloga.

Zbrinjavanje

Ovaj uređaj je u skladu s europskom direktivom o OEEO-u (2012/19/EU) i mora se odlagati odvojeno od ostalog otpada na kraju radnog vijeka.

Uređaj ne sadrži tvari u količinama dovoljnim da se smatraju opasnima za zdravlje i okoliš, u skladu s važećim europskim direktivama.

Mrežni napon
Opasnost od strujnog udara

- Odspojite mrežno napajanje.
- Odspojite uređaj.

Zbrinjavanje uređaja:
- Odrežite kabel napajanja i uklonite ga.
- Odvezite uređaj u odgovarajući centar za reciklažu otpadne električne i elektroničke opreme ili ga vratite prodavaču prilikom kupnje ekvivalentnog proizvoda po načelu jedan za jedan.

Naši uređaji pakirani su u materijale koji ne zagađuju i koji se mogu reciklirati.
- Otpremite ambalažu u odgovarajući

reciklažni centar.

Plastična ambalaža
Opasnost od gušenja

- Ne ostavljajte pakiranje ili bilo koji njegov dio bez nadzora.
- Ne dopustite djeci da se igraju s plastičnim vrećicama.

Informacije za europska kontrolna tijela

Prisilni način rada ventilatora

Funkcija EKO koja se koristi za definiranje razreda energetske učinkovitosti u skladu je sa specifikacijama europske norme EN 60350-1.

Tehnički podaci o energetskoj učinkovitosti

Informacije u skladu s europskim propisima o označivanju energetske učinkovitosti i ekološkom dizajnu nalaze se u zasebnom dokumentu priloženom uputama za proizvod.

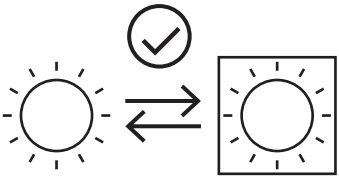
Ovi podaci su prisutni u "Informacijskom listu proizvoda" koji se može preuzeti s web stranice na stranici posvećenoj dotičnom proizvodu.

Za uštedu energije

- Zagrijte uređaj samo ako to zahtijeva recept.
- Ako nije drugačije naznačeno na pakiranju, odmrznite zamrznutu hranu prije nego što je stavite u pećnicu.
- Prilikom spravljanja nekoliko vrsta jela preporučuje se pečenje jela jednog za drugim kako bi se najbolje iskoristila već vruća pećnica.
- Koristite tamne metalne kalupe: oni pomažu bolje apsorbirati toplinu.
- Tijekom kuhanja/pečenja uklonite sve limove za pečenje i rešetke koje nisu potrebne.
- Kuhanje prekinite nekoliko minuta prije uobičajenog vremena. Preostale minute kuhanja/pečenja nastavit će se toplinom koja se nakupila u pećnici.
- Smanjite bilo kakvo otvaranje vrata na minimum kako biste izbjegli širenje topline.
- minimum kako biste izbjegli širenje topline.
- Unutrašnjost pećnice uvijek održavajte čistom.

Izvori rasvjete

- Ovaj uređaj sadrži izvore svjetla koje može zamijeniti korisnik.



- Svjetlosni izvori sadržani u uređaju proglašeni su prikladnima za rad na temperaturi ≥300 °C i namijenjeni su za uporabu u visokotemperaturnim primjenama kao što su pećnice.
- Ovaj uređaj sadrži izvore svjetlosti klase učinkovitosti "G".

Kako čitati upute za uporabu

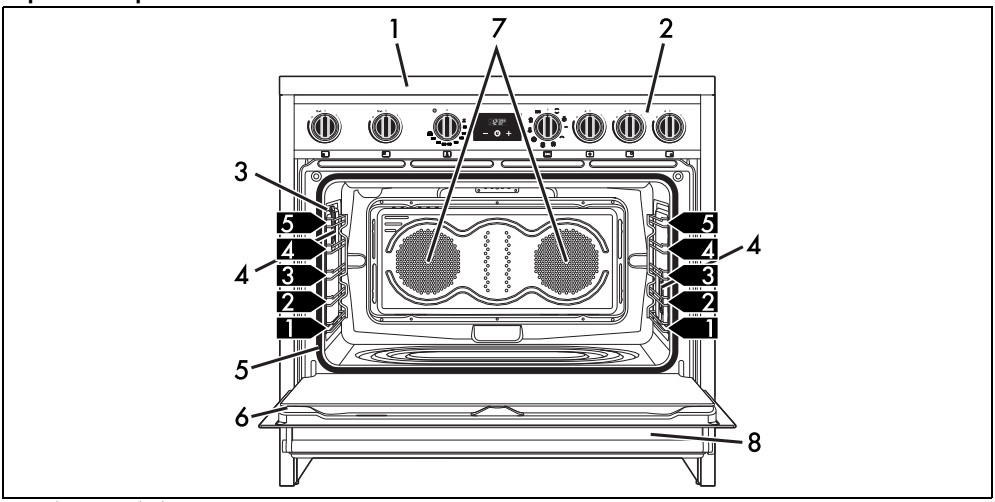
Ove upute za uporabu primjenjuju sljedeće konvencije za čitanje:

Upozorenje/Oprez

Informacije/Savjeti

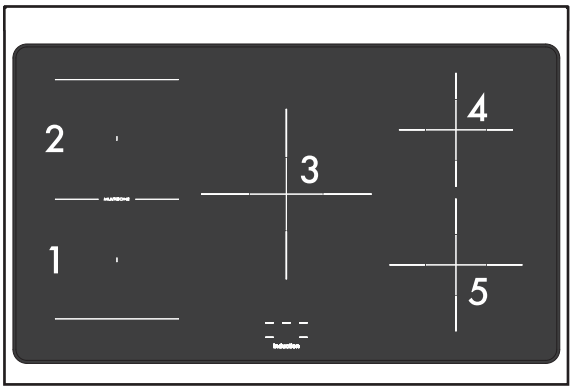
OPIS

Općeniti opis



1 Ploča za kuhanje
2 Upravljačka ploča
3 Priključnica temperaturne sonde (samo na nekim modelima
4 Rasvjeta unutrašnjosti pećnice
5 Brtva
6 Vrata
7 Ventilatori
8 Odjeljak za pohranu
1,2,3... Okvir s policama

Ploča za kuhanje



Zone	Dimenzije V x Š (mm)	Posude Ø min. (mm)	Posude Ø preporučeno (mm)	Maks. izvlačenje snage (W)*	Potrošnja snage u funkciji Booster (W) *
1	190 x 196	120	190	2100	2300
2	190 x 196	120	190	1600	1850
3	270 x 270	145	270	2300	3000
4	180 x 180	110	180	1300	1400

Zone	Dimenzije V x Š (mm)	Posude Ø min. (mm)	Posude Ø preporučeno (mm)	Maks. izvlačenje snage (W)*	Potrošnja snage u funkciji Booster (W) *
5	210 x 210	120	210	2300	3000

* razine snage su indikativne i mogu varirati ovisno o posudi koja se koristi ili postavljenim postavkama.

Prednosti indukcijskog kuhanja

Uređaj ima indukcijski generator za svako polje za kuhanje. Svaki generator smješten ispod staklokeramičke površine za kuhanje stvara elektromagnetsko polje koje inducira toplinsku struju u donjem dijelu posude. To znači da se toplina više ne prenosi s ploče za kuhanje na posudu, već se stvara izravno unutar posude induktivnom strujom.

- Dolazi do uštede energije zahvaljujući izravnom prijenosu energije u posudu (potrebno je prikladno posuđe koje se može magnetizirati) u usporedbi s tradicionalnim električnim kuhanjem.
- Poboljšana sigurnost jer se energija prenosi samo na posudu postavljenu na ploču za kuhanje.
- Visoka razina energije koja se prenosi iz indukcijskog polja za kuhanje u dno posude.
- Velika brzina grijanja.
- Smanjena opasnost od opeklina jer se površina za kuhanje zagrijava samo ispod dna posude; jelo koje se prelijeva ne lijepi se.

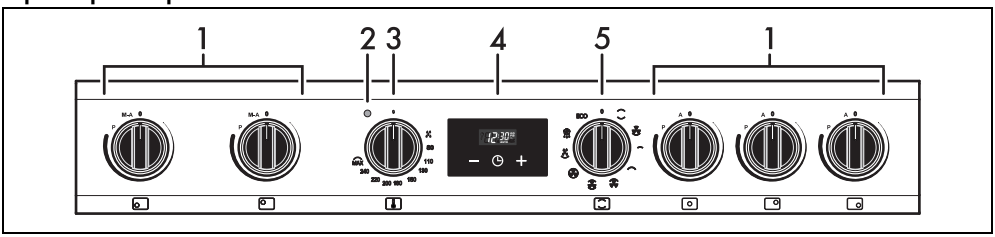
Regulacija snage

Ploča za kuhanje ima modul za regulaciju snage koji optimizira/ograničava potrošnju. Ako ukupna podešena razina snage premaši maksimalno dopušteno ograničenje, elektronički sklop automatski će upravljati snagom ploče za kuhanje. Modul pokušava održavati maksimalne razine isporučene snage. Na pokazivaču će se prikazati razine podešene automatskom regulacijom.

Prioritet se daje zadnjem podešenom polju.

Modul za regulaciju snage ne utječe na ukupnu potrošnju energije uređaja.

Upravljačka ploča



1 Regulatori zona ploče za kuhanje

Korisno za upravljanje zonama kuhanja indukcijske ploče za kuhanje. Pritisnite i okrenite regulatore u smjeru kazaljke na satu kako biste podesili radnu snagu zone od najmanje 1 do najviše 9. Radna snaga je prikazana na zaslonu na ploči za kuhanje.

2 Indikator svjetla

Indikatorska lampica se pali kao znak da se pećnica zagrijava. Isključuje se čim postigne zadanu temperaturu. Redovito treperi kako bi naznačila da je postavljena temperatura unutar pećnice konstantna.

3 Regulator temperature

Ovaj regulator omogućuje vam odabir temperature kuhanja. Okrenite regulator u smjeru kazaljke na satu na željenu vrijednost, između minimalne i maksimalne postavke.

4 Digitalni zaslon

Za prikaz trenutnog vremena, postavljanje programiranih postupaka kuhanja i odbrojavanje minuta.

5 Funkcijski regulator

Različite funkcije pećnice prikladne su za različite načine kuhanja. Nakon odabira željene funkcije, postavite temperaturu kuhanja

pomoću regulatora za temperaturu.

Ostali dijelovi

Police

Uređaj ima police za postavljanje limova za pečenje i rešetki na različitim visinama. Visine umetanja označene su odozdo prema gore. (pogledajte Općeniti opis).

Rashladni ventilator

Ventilator hladi uređaj i počinje s radom tijekom kuhanja/pečenja. Ventilator uzrokuje stalnu odvodnju zraka iznad vrata, što se može nastaviti kratko vrijeme čak i nakon što je uređaj isključen.

Ne blokirajte ventilacijske otvore i utore za raspršivanje topline.

Rasvjeta unutrašnjosti pećnice

Unutarnje osvjetljenje uređaja se uključuje:

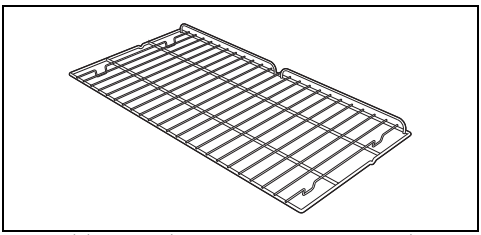
- pri otvaranju vrata;
- Kada je odabrana bilo koja funkcija, osim funkcije ECO .

Kada su vrata otvorena, nije moguće isključiti svjetlo pećnice.

Dodatna oprema

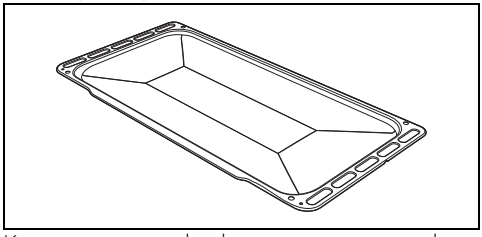
- Na nekim modelima nisu dostupni svi dodaci.
- Oprema koja dolazi u dodir s hranom izrađena je od materijala koji su u skladu s s odredbama važećeg zakonodavstva.
- Originalnu isporučenu i opcionalnu opremu možete zatražiti u ovlaštenim servisima. Koristite samo originalnu opremu koju isporučuje proizvođač.

Rešetka



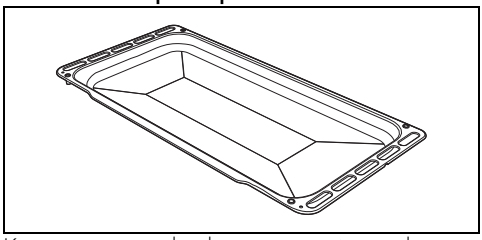
Upotrebljava se kao potporanj za posudu s hranom tijekom kuhanja/pečenja.

Lim za pečenje



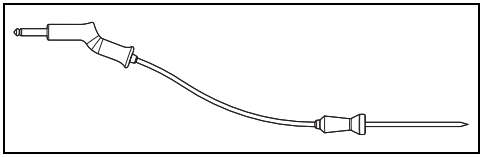
Koristan je za prikupljanje masnoća iz jela postavljenog na rešetku iznad i za pečenje pita, pizza, pečenih deserata, keksa itd.

Duboki lim za pečenje



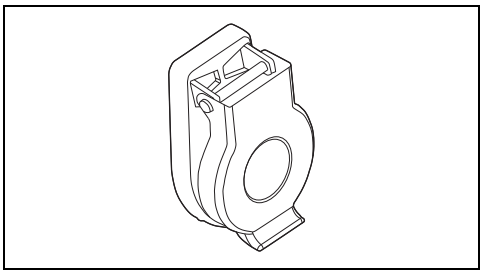
Koristan je za prikupljanje masnoća iz jela postavljenog na rešetku iznad.

Temperaturna sonda (samo na nekim modelima)



S pomoću temperaturne sonde možete jelo peći u skladu s temperaturom izmjerenom u središtu jela.

Zaštitni poklopac (samo na nekim modelima)



Služi za pokrivanje i zaštitu priključnice temperaturne sonde kada temperaturna sonda nije u uporabi.

Pripremni postupci

Pogledajte Opće sigurnosne upute.

- Uklonite zaštitnu foliju s vanjske ili unutarnje strane uređaja, uključujući pribor.
- Uklonite sve naljepnice (osim pločice s tehničkim podacima) s pribora i polica.
- Uklonite i operite sav pribor uređaja (pogledajte poglavlje "ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE").

Prvo zagrijavanje

1. Podesite vrijeme kuhanja/pečenja na najmanje jedan sat (pogledajte odjeljak "Uporaba pećnice").
2. Zagrijte prazan odjeljak pećnice na maksimalnoj temperaturi kako biste spalili sve ostatke koji su preostali tijekom proizvodnog postupka.

Prilikom zagrijavanja uređaja

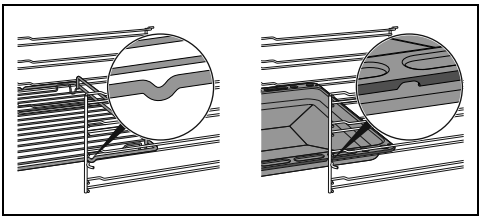
- prozračite prostoriju
- nemojte biti prisutni u prostoru.

Uporaba pribora

Rešetke i limovi za pečenje

Rešetke i limovi za pečenje moraju se umetnuti bočne vodilice dok se potpuno ne zaustave.

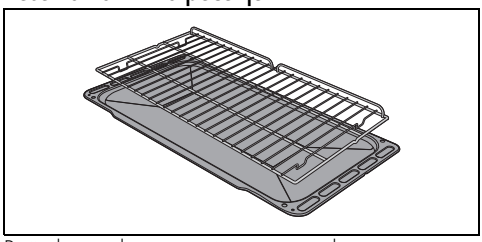
- Mehaničke sigurnosne bravice koje sprječavaju slučajno uklanjanje rešetki moraju biti okrenute prema dolje i prema stražnjoj strani pećnice.



Nježno umetnite rešetke i pladnjeve u pećnicu dok se ne zaustave.

Očistite limove za pečenje prije prve uporabe kako biste uklonili ostatke koji su preostali tijekom proizvodnog postupka.

Rešetka za lim za pečenje



Rešetka za lim za pečenje mora biti umetnuta u lim. Na taj se način masnoće mogu prikupiti odvojeno od hrane koja se spravlja.

Uporaba ploče za kuhanje

Svi sklopovi za upravljanje i nadzor uređaja nalaze se zajedno na prednjoj ploči. Odgovarajuća zona za kuhanje naznačena je pokraj svakog regulatora. Samo okrenite regulator u smjeru kazaljke na satu na željenu postavku snage.

Prilikom prvog spajanja na električnu mrežu, izvršit će se automatska provjera koja će na nekoliko sekundi uključiti sve indikatore.

Nakon upotrebe isključite zone koje ste koristili pomicanjem odgovarajućeg regulatora natrag u položaj 0. Nikada se ne oslanjajte samo na detektor posuda.

Posuđe koje je prikladno za indukcijsko kuhanje

Posuđe koje se koristi na površini za indukcijsko kuhanje treba biti izrađeno od metala s magnetskim svojstvima i dovoljno velikom dnom.

Prikladno posuđe:

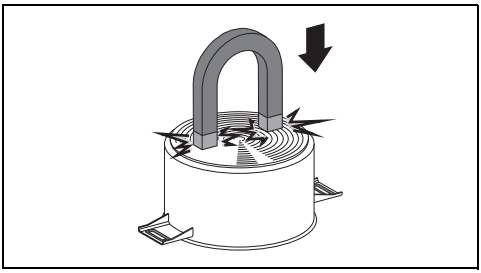
- Posude od emajliranog čelika s debelim dnom.
- Posude od lijevanog željeza s emajliranim dnom.
- Posude od višeslojnog nehrđajućeg čelika, feromagnetskog nehrđajućeg čelika i aluminija s posebnim dnom.

Neprikladno posuđe:

- Posude od bakra, nehrđajućeg čelika, aluminija, vatrostalnog stakla, drveta, keramike i terakote.

Kako biste provjerili je li posuda prikladna, približite magnet dnu posude: ako se privlače, posuda je prikladna za indukcijsko kuhanje.

Ako nemate magnet, možete staviti malu količinu vode u posudu, staviti je na ploču i uključiti zonu za kuhanje. Ako se simbol U pojavi na zaslonu, to znači da posuda nije prikladna.



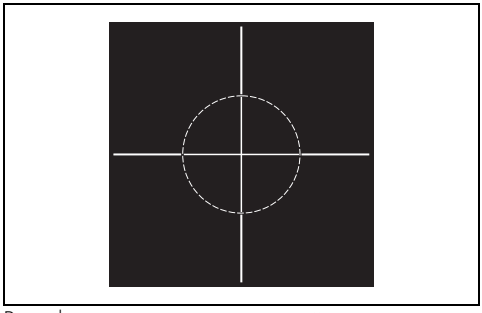
Koristite samo posuđe sa savršeno ravnim dnom koje je prikladno za indukcijske ploče. Korištenje posuđa s nepravilnim dnom može ugroziti učinkovitost sustava grijanja i spriječiti otkrivanje posuđa na polju.

Prepoznavanje posuda

Ako na zoni za kuhanje nema posude ili je posuda premala, energija se neće prenositi i na zaslonu će se pojaviti simbol U. Ako se na zoni za kuhanje nalazi odgovarajuća posuda, sustav prepoznaje to i uključuje ploču za kuhanje na razinu snage koja je podešena regulatorom. Prijenos energije se također prekida kada se posuda makne sa zone za kuhanje (na zaslonu se prikazuje simbol U). Ako je funkcija prepoznavanja posuđa aktivirana unatoč tome što su lonac ili tava na zoni za kuhanje manji od same zone, prenosit će se samo potrebna energija.

Ograničenja prepoznavanja posuda

Minimalni promjer dna posude označen je križićem na zoni kuhanja.



Posude s manjim promjerima teže je prepoznati te postoji mogućnost da se zona ne aktivira.

Ograničavanje trajanja kuhanja

Ploča za kuhanje ima automatski sklop koji ograničava trajanje uporabe. Ako se postavke zona za kuhanje ne promijene, maksimalno trajanje rada za svaku zonu ovisi o odabranoj razini snage. Kad se aktivira uređaj za ograničavanje trajanja uporabe, zona za kuhanje se isključi, oglasi se kratko upozorenje i, ako je zona vruće, na pokazivaču se pojavljuju simboli H preostale topline.

Podešavanje razine snage	Maksimalno trajanje kuhanja u satima
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1.5

Zaštita od pregrijavanja

Ako se ploča za kuhanje koristi na punoj snazi dulje vrijeme, elektronika će se teško ohladiti ako je sobna temperatura visoka. Kako bi se izbjeglo stvaranje pretjerano visokih temperatura u elektronici, snaga zone za kuhanje se automatski smanjuje.

Preostala toplina

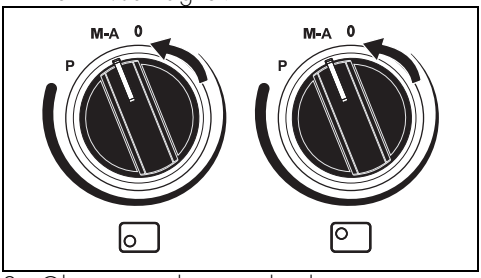
Ako je polje za kuhanje još uvijek vruće nakon isključivanja, na zaslonu će se prikazati simbol . H. Simbol nestaje kada temperatura padne ispod 60°C.

Funkcija Više zona

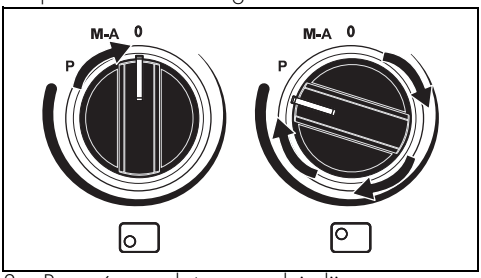
Ova vam funkcija omogućuje istovremeno upravljanje dvjema prednjim lijevim i stražnjim lijevim zonama za kuhanje kada koristite posude kao što su posude za kuhanje ribe ili pravokutne posude.

Za aktiviranje funkcije Više zona

1. Okrenite regulatore prednje lijeve i stražnje lijeve zone za kuhanje u isto vrijeme u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i držite ih u položaju M-A dok se ne oglasi kratki zvučni signal.



2. Okrenite regulator prednje lijeve zone za kuhanje natrag u položaj 0 i okrećite regulator stražnje lijeve zone za kuhanje dok ne dosegne položaj 9. Oglasit će se produženi zvučni signal.



3. Pomoću regulatora prednje lijeve zone za kuhanje postavite potrebnu snagu: ovaj regulator sada kontrolira obje zone za kuhanje koje se koriste.

Kako biste deaktivirali funkciju Više zona, jednostavno vratite oba regulatora u položaj 0 (isključeno).

Ova funkcija automatski ravnomjerno dijeli snagu između obje zone koje se koriste.

Ubrzivač zagrijavanja

Svaka zona za kuhanje opremljena je ubrzivačem zagrijavanja koji omogućuje isporuku maksimalne snage za vrijeme koje je proporcionalno odabranoj snazi.

Ova funkcija omogućuje postizanje odabrane snage u najkraćem vremenu.

1. Okrenite regulator u smjeru suprotnom od kazaljke na satu u položaj A i zatim ga otpustite. Zaslon prikazuje simbol A.
2. Odaberite potrebnu snagu grijanja (1..8) unutar 3 sekunde. Odabrana snaga i simbol A naizmjenično treptati na zaslonu.

Razina snage se može povećati u bilo kojem trenutku. Razdoblje "maksimalne snage" automatski će se promijeniti. Nakon što razdoblje ubrzanja završi, razina snage ostat će ista kao ona prethodno odabrana.

Ako se snaga smanji, okretanjem regulatora u smjeru suprotnom od kazaljke na satu automatski će se isključiti ubrzivač zagrijavanja.

Funkcija Booster

Funkcija Booster omogućuje aktivaciju zone za kuhanje na maksimalnoj snazi do 5 minuta. Može se koristiti za brzo kuhanje velike količine vode ili za pečenje mesa.

- Za aktiviranje funkcije Booster, okrenite regulator u smjeru kazaljke na satu u položaj P, držite ga tamo dok se simbol P ne pojavi na odgovarajućem zaslonu i zatim otpustite regulator.
- Nakon 5 minuta neprekidnog rada, funkcija Booster će se automatski isključiti i kuhanje će se nastaviti na razini snage 9.
- Odaberite bilo koju drugu razinu snage da deaktivirate funkciju Booster.

Samo za neke zone: funkcija Booster je uvijek uključena i mora se ručno isključiti odgovarajućim regulatorom.

Funkcija Booster ima prioritet u odnosu na funkciju ubrzivač zagrijavanja.

Ograničenje snage ploče za kuhanje

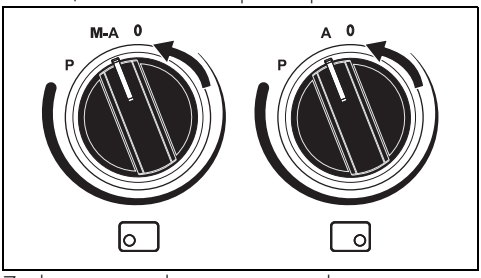
Aparat je tvornički podešen da koristi maksimalnu raspoloživu snagu: 7,4 kW, ali može se podesiti da radi na 4,8 kW ili 3,7 kW.

1. Isključite uređaj iz električne mreže i pričekajte 10 sekundi prije ponovnog uključivanja.

Ograničenje snage ploče za kuhanje mora se podesiti u roku od 2 minute nakon spajanja na električnu mrežu.

2. Okrenite regulatore prednje lijeve i prednje zone knobs anticlockwise atdesne zone za kuhanje u isto vrijeme u smjeru suprotnom od

kazaljke na satu (u položaje “M-A” odnosno “A”) i držite ih u tom položaju 3 sekunde.



Zasloni stražnje lijeve i stražnje desne zone kuhanja pokazuju "7". i "4" (snaga 7,4 kW).

3. Otpustite regulatore.
4. Ponovite korake 2 i 3 za promjenu ograničenja snage do "4." i "8" (4,8 kW snage) ili "3." i "7" (3,7 kW snage) pojavljuju se na odgovarajućim zaslonima.

Nakon što otpustite regulatore na potrebnoj razini snage, pričekajte dok se zasloni ne isključe kako biste spremili promjene.

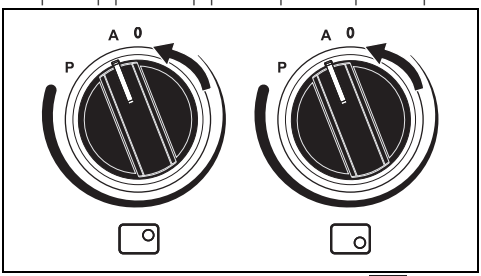
Razina snage se može ponovno promijeniti do 4 minute nakon što se zasloni isključe, bez potrebe za isključivanjem uređaja iz napajanja.

Zadnja postavka snage ostat će važeća čak i u slučaju nestanka struje.

Zaključavanje kontrola

Zaključavanje kontrola štiti uređaj od slučajne ili neprikladne uporabe.

1. Dok su sve zone za kuhanje isključene, okrenite dva regulatora koji odgovaraju prednjoj i stražnjoj desnoj zoni u položaj “A”.



2. Držite ih okrenute dok se simboli ne pojave na zaslonu.
3. Otpustite regulatore.

Kako biste isključili zaključavanje kontrola, ponovite iste radnje koje su prethodno opisane.

Nakon duljeg razdoblja prekida napajanja, zaključavanje kontrola će se deaktivirati. U tom slučaju, aktivirajte ga kako je gore opisano.

Kodovi grešaka

Simbol označava da su jedan ili više regulatora držani u položajima "A" ili "M-A" više od 30 sekundi. Otpustite regulatore kako bi poruka o pogrešci nestala. Ako zaslon prikazuje kod pogreške ili , kontaktirajte tehničku službu.

Korištenje odjeljka za pohranu (ako postoji)

Pogledajte Opće sigurnosne upute.

Odjeljak za pohranu nalazi se na dnu štednjaka. Da biste ga otvorili, povucite ga prema sebi. Može se koristiti za pohranjivanje posuđa ili metalnih predmeta potrebnih za korištenje uređaja.

Uporaba pećnice

Pogledajte Opće sigurnosne upute.

Uključivanje pećnice

Za uključivanje pećnice:

1. Odaberite funkciju kuhanja pomoću funkcijskog regulatora.
2. Odaberite temperaturu pomoću regulatora za temperaturu.

Uvjerite se da zaslon prikazuje simbol trajanja pečenja , jer inače nećete moći uključiti pećnicu. Pritisnite tipku za resetiranje sata programatora.

Popis tradicionalnih funkcija kuhanja/pečenja

Na nekim modelima nisu dostupne sve funkcije.

STATIČKO

Tradicionalno pečenje prikladno za pripremu jednog po jednog jela. Idealno za spravljanje pečenja, masnog mesa, kruha i pita.

KRUŽNI I DONJI GRIJAČ

Omogućuje brzo dovršavanje pečenja hrane koja je već dovršena na površini, ali ne i iznutra. Idealno za quicheve, pogodno za sve vrste jela.

GRIL

Pruža izvrsne rezultate pečenja na roštilju i gratiniranja. Kad se upotrijebi na kraju pečenja, omogućuje ravnomjerno posmeđivanje jela.

MALI GRIL

Koristeći samo toplinu koju oslobađa središnji element, ova funkcija vam omogućuje pečenje malih porcija mesa i ribe za izradu ćevapa, tostiranih sendviča i bilo koje vrste priloga od povrća sa roštilja.

GRILL UZ FUNKCIJU VENTILATORA

Omogućuje optimalno pečenje, čak i za debele komade mesa. Idealno za veće komade mesa.

UZ FUNKCIJU VENTILATORA

Intenzivno i ujednačeno pečenje. Idealno za kekse, kolače i pečenje na više razina pećnice.

KRUŽNO

Toplina se raspoređuje brzo i ravnomjerno. Pogodno za sva jela, idealno za pečenje na više razina bez miješanja mirisa i okusa.

DONJI GRIJAČ

Toplina dolazi samo s dna pećnice. Savršeno za kolače, pite, kolače i pizze.

BRZO ODMRZAVANJE

Samostalno aktiviranje ventilatora osigurava ravnomjernu raspodjelu zraka sobne temperature unutar pećnice, omogućujući odmrzavanje bilo koje vrste hrane.

ECO

ECO

Ova funkcija je posebno pogodna za pečenje na jednoj razini pećnice, s malom potrošnjom energije. Preporučuje se za sve vrste namirnica osim onih koje mogu proizvesti veliku količinu vlage (npr. povrće). Kako biste postigli maksimalnu uštedu energije i smanjili vrijeme pečenja, preporučljivo je staviti hranu u pećnicu bez prethodnog zagrijavanja.

Kad upotrebljavate funkciju EKO, izbjegavajte otvaranje vrata tijekom pečenja.

Vrijeme kuhanja (i predgrijavanja) dulje je s ECO funkcijom i može ovisiti o količini hrane u pećnici.

PARNO ČIŠĆENJE (samo na nekim modelima)

Ova funkcija olakšava čišćenje pomoću pare koju proizvodi mala količina vode koja se ulije u udubljenje na dnu.

Digitalni zaslon

Tipka za smanjenje

Tipka za sat

Tipka za povećanje

Podešavanje vremena

Ako vrijeme nije podešeno, pećnica se neće uključiti.

Prilikom prve uporabe ili nakon nestanka struje, znamenke A 0:00 će treperiti na zaslonu uređaja.

1. Držite pritisnutu tipku sata dvije sekunde. Točka između sati i minuta treperi.
2. Vrijeme se može podesiti pomoću tipke za povećanje i smanjivanje . Držite tipku pritisnutom za brzo povećanje ili smanjenje.
3. Pričekajte 7 sekundi. Točka između sati i minuta prestaje treperiti..
4. Simbol na zaslonu označava da je uređaj spreman za početak kuhanja.

Kako biste promijenili vrijeme, držite pritisnutu tipku za povećavanje i smanjivanje istovremeno dvije sekunde, a zatim postavite vrijeme.

Tempirano kuhanje/pečenje

Tempirano kuhanje je funkcija koja omogućuje pokretanje i završetak postupka kuhanja nakon određenog vremenskog razdoblja koje je odredio korisnik.

1. Držite tipku sata pritisnutu dok se ne pojavi simbol .
2. Ponovno pritisnite tipku sata . Na zaslonu se pojavljuju simbol A i tekst dur koji se izmjenjuju s trenutnim vremenom.
3. Pomoću tipki za povećanje i smanjenje postavite potrebne minute kuhanja.
4. Odaberite funkciju i temperaturu kuhanja.
5. Pričekajte cca. 5 sekundi bez pritiskanja bilo koje tipke kako bi se funkcija aktivirala. Na zaslonu će se pojaviti trenutno vrijeme i simboli i A.

Na kraju kuhanja grijaći će se deaktivirati. Na zaslonu se simbol gasi, simbol A treperi i oglašava se zvučni signal.

6. Da biste isključili zvučni signal, jednostavno pritisnite jednu od tipki sata na zaslonu.
7. Pritisnite tipku sata za resetiranje sata programatora.

Nije moguće podesiti vrijeme kuhanja dulje od 10 sati.

Za poništavanje podešenog programiranja istovremeno pritisnite i držite tipke za povećanje i smanjenje , a zatim ručno isključite pećnicu.

Programirano kuhanje/pečenje

Programirano kuhanje je funkcija koja omogućuje da se postupak kuhanja započne u određeno vrijeme i završi nakon određenog vremena koje je postavio korisnik.

1. Podesite vrijeme kuhanja kao što je opisano u prethodnoj točki Tempirano kuhanje/pečenje.
2. Držite tipku sata pritisnutu 2 sekunde.
3. Ponovno pritisnite tipku sata . Na zaslonu će se redom prikazivati brojke 0:00 i tekst dur , dok simbol A treperi (primjerice, trenutno vrijeme je 17:30).
4. Pomoću tipke ili postavite potrebne minute. (primjerice 1 sat).
5. Pritisnite tipku sata . Tekst End će se pojaviti na zaslonu u nizu s prethodno podešenim trajanjem kuhanja dodanim trenutnom vremenu (na primjer, prikazano vrijeme završetka kuhanja je 18:30).
6. Pritisnite tipku ili kako biste postavili vrijeme završetka kuhanja. (na primjer, 19:30).

Imajte na umu da se vremenu kuhanja mora dodati nekoliko minuta za predgrijavanje pećnice.

7. Pričekajte cca. 7 sekundi bez pritiskanja bilo koje tipke kako bi se funkcija aktivirala. Prikazuje se trenutno vrijeme, a na zaslonu svijetle simboli i .
8. Odaberite temperaturu i funkciju kuhanja.
9. Na kraju kuhanja grijaći će se deaktivirati. Na zaslonu se simbol gasi, simbol A treperi i oglašava se zvučni signal.
10. Vratite funkcijski regulator i regulator za temperaturu na **0**.
11. Da biste isključili zvučni signal, jednostavno pritisnite jednu od tipki sata na zaslonu.

12. Istovremeno pritisnite tipke — i + za resetiranje postavljenog programa.

Nije moguće podesiti vrijeme kuhanja dulje od 10 sati.

Nije moguće podesiti programirano vrijeme kuhanja dulje od 24 sata.

Nakon podešavanja, držite tipku sata pritisnutu 2 sekunde kako biste prikazali preostalo vrijeme kuhanja. Ponovno pritisnite sat. Zaslon prikazuje redom tekst dur i preostalo vrijeme kuhanja.

Odbrojavanje minuta tijekom kuhanja/pečenja

Odbrojavanje minuta ne zaustavlja kuhanje/pečenje, već korisnika obavještava o isteku podešenog vremena.

Podsjetnik minuta može se aktivirati u bilo kojem trenutku.

1. Držite tipku sata pritisnutu nekoliko sekundi. Zaslon prikazuje brojke 0:00 i simbol koji treperi između sati i minuta.
2. Pomoću tipki za povećanje + i smanjenje — postavite potrebne minute.
3. Pričekajte cca. 5 sekundi bez pritiskanja bilo koje tipke za završetak odbrojavanja minuta.
   Na zaslonu se pojavljuju trenutno vrijeme i simboli i .

Zvučni signal će se oglasiti kada se postigne postavljeno vrijeme.

4. Pritisnite tipku za smanjenje — kako biste isključili zvučni signal.

Odbrojavanje minuta može se postaviti od 1 minute do maksimalno 23 sata i 59 minuta.

Izmjena postavljenih podataka

1. Pritisnite tipku sata.
2. Pomoću tipki za povećanje + i smanjenje — postavite potrebne minute.

Brisanje postavljenih podataka

1. Pritisnite tipku sata.
2. Istovremeno držite tipke za povećanje + i smanjenje —.
3. Zatim ručno isključite pećnicu ako je pečenje u tijeku.

Odabir zvučnog signala

Zvučni signal može imati 3 tona.

1. Istovremeno držite tipke za povećanje + i smanjenje —.
2. Pritisnite tipku sata.

Pritisnite tipku za smanjivanje — za odabir drugog tona zvučnog signala.

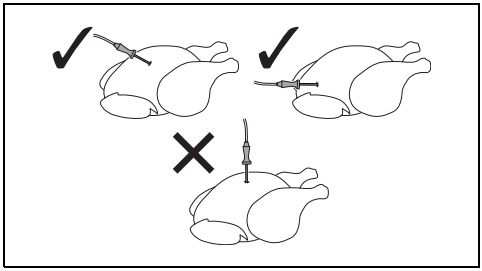
Uporaba temperaturne sonde (samo na nekim modelima

Pogledajte Opće sigurnosne upute.

Temperaturna sonda omogućuje vrlo precizno spravljanje pečenja, odrezaka i drugih komada i veličina mesa. Sonda osigurava savršeno pečenje jela praćenjem temperature središnjeg dijela jela. Temperatura središnjeg dijela mjeri se senzorom unutar vrha sonde.

Postavljanje sonde

1. Stavite hranu na posudu za pečenje.
2. Umetnite vrh sonde u hranu prije nego što je stavite u pećnicu.
3. Za najbolje rezultate provjerite je li temperaturna sonda postavljena poprečno u najdebljii dio namirnice i kroz najmanje 3/4 njezine duljine. Pazite da ne dodiruje posudu ispod i da ne viri iz namirnica.



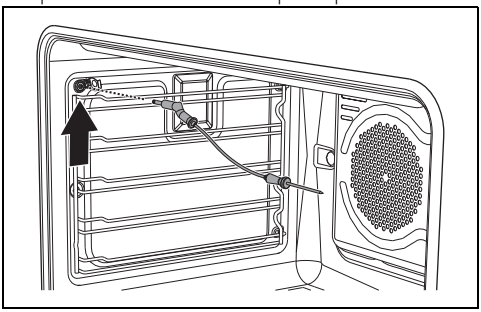
Kako bi sonda precizno izmjerila temperaturu središnjeg dijela namirnice, njezin vrh ne smije biti u dodiru s kostima ili masnoćom.

Preporučena minimalna temperatura pečenja uz uporabu sonde je 120 °C, uz iznimku sporog pečenja pri niskim temperaturama.

Kuhanje/pečenje pomoću temperaturne sonde

S predgrijavanjem:

1. Postavite ručno kuhanje/pečenje (pogledajte "Uporaba pećnice").
2. Nakon predgrijavanja, otvorite vrata i umetnite pladanj na koji je hrana stavljena u odgovarajuće vodilice.
3. Umetnite utikač sonde u utičnicu sa strane, pomoću sonde otvorite poklopac.



4. Zatvorite vrata.
5. Pritisnite tipku sata nekoliko sekundi; Ponovno pritisnite tipku . Zadana ciljana temperatura 80°C prikazana je na zaslonu i simbol A treperi.
6. Pomoću tipka + i — regulirajte ciljnu temperaturu na vrijednost između minimuma i maksimuma.

- Minimalna ciljna temperatura: odgovara trenutnoj temperaturi izmjerenoj sondom plus 2°C.
- Maksimalna ciljna temperatura: 99°C.

7. Pričekajte nekoliko sekundi i zatim pritisnite tipku za prikaz trenutne temperature izmjerene sondom.

Kuhanje će se sada nastaviti sve dok trenutna temperatura izmjerena sondom ne bude ista kao ciljna temperatura koju je postavio korisnik.

Bez predgrijavanja:

1. Otvorite vrata.
2. Stavite pladanj na koji je hrana postavljena sa sondom u položaju u pećnicu.
3. Umetnite utikač sonde u utičnicu sa strane, pomoću sonde otvorite poklopac.
4. Postavite kuhanje pomoću sonde kao što je navedeno u koracima 5, 6 i 7 u prethodnom odjeljku.
5. Postavite ručno kuhanje odabirom temperature i funkcije kuhanja (pogledajte "Korištenje pećnice").

Kada je u tijeku kuhanje/pečenje s temperaturnom sondom

Kada se koristi temperaturna sonda, nije moguće postaviti programirano ili tempirano kuhanje/pečenje.

Kada je u tijeku kuhanje s temperaturnom sondom, tipke — i + su onemogućene.

1. Pritiskom i držanjem tipke sata aktivirat ćete odbrojavanje minuta; ponovno pritisnite za prikaz ciljane temperature i koristite tipke — i + za podešavanje dok je kuhanje u tijeku.
2. Pritisnite ponovno ili pričekajte 5 sekundi za povratak na način kuhanja.

Na kraju kuhanja/pečenja

Kada se postigne postavljena ciljana temperatura za temperaturnu sondu, grijaći elementi se isključuju i uređaj emitira niz zvučnih signala.

1. Pritisnite tipku na satu programatora da zaustavite zujanje.
2. Otvorite vrata.
3. Izvadite sondu iz hrane i isključite je iz utičnice.
4. Izvadite hranu iz pećnice.
5. Provjerite je li zaštitni poklopac pravilno zatvoren.

Savjeti za kuhanje/pečenje

Opći savjeti

- Za postizanje ravnomjernog pečenja na nekoliko razina pećnice upotrijebite funkciju s uporabom ventilatora.
- Vrijeme kuhanja nije moguće skratiti povećanjem temperature (hrana može biti prekuhana izvana i premalo kuhana

iznutra).

Savjeti za kuhanje/pečenje mesa

- Vrijeme kuhanja/pečenja varira ovisno o debljini i kvaliteti hrane i ukusu potrošača.
- Okrenite hranu da porumeni s obje strane.
- Prilikom pečenja mesa upotrijebite termometar za meso ili jednostavno pritisnite na pečenku žlicom. Ako je tvrdo, meso je spremno. Ako nije, potrebno je još nekoliko minuta pečenja.

Savjeti za grill

- Meso se može peći na roštilju čak i kad se stavi u hladnu pećnicu ili u zagrijanu pećnicu ako želite promijeniti učinak pečenja.
- Kad koristite ventilator s grijačem (ako postoji), preporučujemo da zagrijete pećnicu prije pečenja.
- Preporučujemo da hranu postavite u središte rešetke.
- Pri uporabi funkcije Grill preporučujemo da podesite temperaturu na maksimalnu vrijednost kako biste optimizirali pečenje.

Savjeti za pečenje slastica/kolača i keksa

- Koristite tamne metalne kalupe: oni pomažu bolje apsorbirati toplinu.
- Temperatura i vrijeme pečenja ovise o kvaliteti i konzistenciji tijesta.
- Kako biste provjerili je li desert pečen, na kraju pečenja stavite čačkalicu u najvišu točku deserta. Ako se tijesto ne lijepi za čačkalicu, desert je pečen.
- Ako se desert uruši kad izađe iz pećnice, sljedeći put smanjite podešenu temperaturu za oko 10 °C i po potrebi odaberite dulje vrijeme pečenja.

Savjeti za kuhanje/pečenje na dvije razine:

- Predlažemo da postavite dvije rešetke (možete ih kupiti u ovlaštenom servisnom centru).
- Kako biste olakšali protok zraka, stavite kalupe / posude za složence u središte rešetki i pobrinite se da njihova širina/promjer ne prelazi 30 cm.
- Stavite rešetke tako da između njih ostane jedna slobodna razina.
- Ovisno o hrani i povećanom opterećenju unutar pećnice, kuhanje na dvije razine može potrajati nekoliko minuta duže nego na jednoj razini.
- Funkcije naznačene za kuhanje na dvije razine su KRUŽNO i KRUŽNI I DONJI GRIJAČ.

Savjeti za odmrzavanje i dizanje tijesta

- Zamrznutu hranu bez ambalaže stavite u posudu bez poklopca na prvu policu pećnice.
- Izbjegavajte preklapanje jela.
- Za odmrzavanje mesa upotrijebite rešetku postavljenu na drugoj razini pećnice i lim na prvoj razini. Na taj način otječe tekućina iz odmrzavane hrane.
- Najosjetljivije dijelove možete prekriti aluminijskom folijom.
- Za uspješno dizanje tijesta potrebno je staviti posudu s vodom dno pećnice.

Sporo kuhanje/pečenje pomoću sonde (samo na nekim modelima)

- Ovaj način kuhanja preporučuje se za mekano i nemasno meso čija središnja temperatura ne smije prelaziti 65°C. Postavite temperaturu pećnice između 90° i 100°C. Time se produljuje vrijeme kuhanja, ali se održava kvaliteta hrane i sprječava pretjerano smanjenje njezina volumena.
- Za bolji rezultat, prije laganog pečenja meso pržite u tavi na jakoj vatri 1-2 minute sa svake strane.

Tablica s informacijama o kuhanju/pečenju

Jelo	Masa (Kg)	Funkcija	Polica	Temp. (°C)	Vrijeme (minute)
Lasagne	3 - 4	STATIČKO	1	220 - 230	45 - 50
Pečena tjestenina	3 - 4	STATIČKO	1	220 - 230	45 - 50

Vremena navedena u tablici ne uključuju vrijeme predgrijavanja i navedena su samo orijentacijski.

Jelo	Masa (Kg)	Funkcija	Polica	Temp. (°C)	Vrijeme (minute)	
Teleće pečenje	2	TURBO/KRUŽNO	2	180 - 190	90 - 100	
Svinjski lungić	2	TURBO/KRUŽNO	2	180 - 190	70 - 80	
Kobasice	1.5	VENTILATOR S GRIL GRIJAČEM	4	260	15	
Pečena govedina	1	TURBO/KRUŽNO	2	200	40 - 45	
Pečeni zec	1.5	KRUŽNO	2	180 - 190	70 - 80	
Pureća prsa	3	TURBO/KRUŽNO	2	180 - 190	110 - 120	
Pečeni svinjski vrat	2 - 3	TURBO/KRUŽNO	2	180 - 190	170 - 180	
Pečena piletina	1.2	TURBO/KRUŽNO	2	180 - 190	65 - 70	
					1str.	**2 str.**
Svinjski odresci	1.5	VENTILATOR S GRIL GRIJAČEM	4	260	15	5
Rebarca	1.5	VENTILATOR S GRIL GRIJAČEM	4	260	10	10
Slanina	0.7	GRIL	5	260	7	8
Svinjski filet	1.5	VENTILATOR S GRIL GRIJAČEM	4	260	10	5
Goveđi filet	1	GRIL	5	260	10	7
Morska pastrva	1.2	TURBO/KRUŽNO	2	150 - 160	35 - 40	
Grdobina	1.5	TURBO/KRUŽNO	2	160	60 - 65	
Iverak	1.5	TURBO/KRUŽNO	2	160	45 - 50	
Pizza	1	TURBO/KRUŽNO	2	260	8 - 9	
Kruh	1	KRUŽNO	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	TURBO/KRUŽNO	2	180 - 190	20 - 25	
Kuglof	1	KRUŽNO	2	160	55 - 60	
Tart	1	KRUŽNO	2	160	35 - 40	
Ricotta kolač	1	KRUŽNO	2	160 - 170	55 - 60	
Pekmez torte	1	TURBO/KRUŽNO	2	160	20 - 25	
Rajska torta	1.2	KRUŽNO	2	160	55 - 60	
Profiterole	1.2	TURBO/KRUŽNO	2	180	80 - 90	
Biskvit	1	KRUŽNO	2	150 - 160	55 - 60	
Nabujak od riže	1	TURBO/KRUŽNO	2	160	55 - 60	
Brioši	0.6	KRUŽNO	2	160	30 - 35	

Vremena navedena u tablici ne uključuju vrijeme predgrijavanja i navedena su samo orijentacijski.

Tablica s informacijama o kuhanju/pečenju s temperaturnom sondom (samo na nekim modelima)

Vrsta i komadi mesa	Ciljana temperatura (°C)
Govedina	
Pečena govedina: slabo pečena	50 - 53
Pečena govedina: srednje pečena	55 - 58
Pečena govedina: jako pečena	65 - 70
Goveđe rebro: slabo pečeno*	50
Goveđe rebro: srednje pečeno*	58
Pečena govedina: jako pečeno*	70
Svinjetina	
Pečeni lungić	80 - 85
Lopatica	80 - 85
Kobasice**	75 - 80
Teletina	
Teleće pečenje	75 - 80
Perad	
Cijelo pile	80 - 85
Cijela purica	80 - 85
Pečena puretina (cijela ili prsa)	80 - 85
Janjetina	
Janjeći but s kostima (slabo pečeno)	65
Janjeći but sa kostima (jako pečen)	75 - 80
Sporo kuhanje/pečenje	
Govedina/pečena govedina: slabo pečena***	50 - 54
Govedina/pečena govedina: srednje pečena***	55 - 60

* Vrijeme kuhanja ovisi o debljini fileta.

** Za kobasice se preporuča odabrati odgovarajuću funkciju kako bi bile dobro pečene.

*** Prije nego što ga stavite u pećnicu, preporuča se zapeći meso sa svake strane u tavi nekoliko minuta.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Čišćenje uređaja

Pogledajte Opće sigurnosne upute.

Čišćenje površina

Kako bi površine bile u dobrom stanju, potrebno ih je redovito čistiti nakon uporabe. Prvo ih pustite da se ohlade.

Redovno svakodnevno čišćenje

Uvijek i isključivo upotrebljavajte specifične proizvode koji ne sadrže abrazivna sredstva ili kiseline na bazi klora. Nanesite proizvod na vlažnu krpu i prebrišite površinu, temeljito isperite i osušite mekom krpom ili krpom od mikrovlakana.

Mrlje ili ostaci hrane

Nemojte upotrebljavati čelične spužve i oštre strugalice, jer će oštetiti površinu.

Rabite normalne neabrazivne proizvode i drveni ili plastični alat, ako je potrebno. Temeljito isperite i osušite mekom krpom ili krpom od mikrovlakana.
Ne dopustite da se ostaci slatke hrane (kao što je džem) zapeku u pećnici. Ako ih predugo ostavite sasušene, može doći do oštećenja emajlirane obloge pećnice.

Čišćenje staklokeramičke ploče za kuhanje

Pogledajte Opće sigurnosne upute.

Očistite i održavajte ploču za kuhanje uobičajenim sredstvom za čišćenje staklokeramike. Pridržavajte se uvijek uputa proizvođača. Silicij u tim proizvodima stvara zaštitni vodoodbojni sloj koji također odolijeva prljavštini. Svi tragovi ostaju na tom sloju i stoga se mogu lako ukloniti. Nakon čišćenja osušite površinu čistom krpom. Pobrinite se da na površini za kuhanje nema deterdženta, jer će se u protivnom pokrenuti korozivna reakcija kada se zagrije, što može promijeniti strukturu površine za kuhanje.

Mrlje ili ostaci hrane

Svjetlo obojeni tragovi iz posuda s aluminijskim podlogama mogu se lako očistiti krpom navlaženom u octu. Uklonite izgorjele ostatke nakon kuhanja; zatim isperite vodom i temeljito osušite čistom krpom. Prljavština, koja je možda pala na ploču za kuhanje tijekom čišćenja salate ili krumpira može ogrepsti ploču za kuhanje prilikom pomicanja posuda. Stoga odmah uklonite svu prljavštinu s površine za kuhanje. Promjene boje ne utječu na rad i stabilnost stakla. To nisu promjene u materijalu ploče za kuhanje, već samo ostaci koji nisu uklonjeni i zatim su karbonizirani. Sjajne površine mogu nastati zbog baza posuda, osobito aluminijskih, trljanja po površini i zbog upotrebe neprikladnih deterdženata. Teško ih je ukloniti konvencionalnim sredstvima za čišćenje. Možda će biti potrebno ponoviti postupak čišćenja nekoliko puta. Uporaba korozivnih deterdženata ili trenje o bazu posuđa može s vremenom istrošiti ukras na ploči za kuhanje i pridonijeti stvaranju mrlja.

Preporučamo korištenje proizvoda za čišćenje koje distribuira proizvođač.

Nakon čišćenja, temeljito osušite uređaj kako voda ili deterdžent ne bi ometali njegov rad ili stvorili ružne tragove.

HR

Regulatori

Za čišćenje regulatora nemojte koristiti agresivna sredstva koja sadrže alkohol ili sredstva za čišćenje čelika i stakla jer bi ti proizvodi mogli uzrokovati trajna oštećenja.

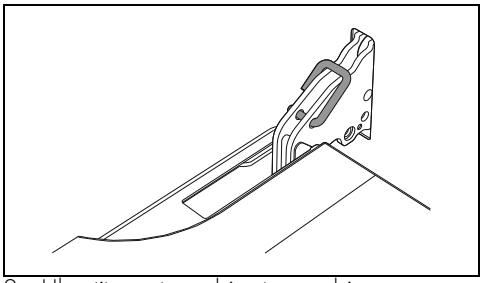
Regulatore treba čistiti mekom krpom navlaženom mlakom vodom, a zatim pažljivo osušiti. Mogu se ukloniti izvlačenjem iz kućišta.

Čišćenje vrata

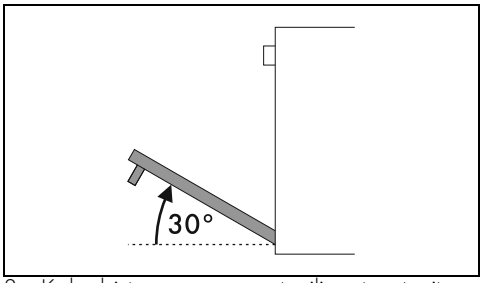
Rastavljanje vrata

Za lakše čišćenje preporučuje se uklanjanje vrata i stavljanje na kuhinjsku krpu.
Uklanjanje vrata izvedite na sljedeći način:

1. U potpunosti otvorite vrata i umetnite dva klina u otvore na šarkama označene na slici.

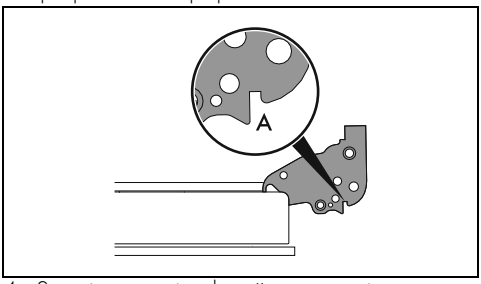


2. Uhvatite vrata s obje strane objema rukama, podignite ih tako da budu pod kutom od oko 30° i uklonite ih.



3. Kako biste ponovno sastavili vrata, stavite šarke u odgovarajuće utore u pećnici,

pazeći da se urezani dijelovi **A** u potpunosti uklapaju u utore.



4. Spustite vrata i nakon što su na mjestu, izvadite klinove iz otvora na šarkama.

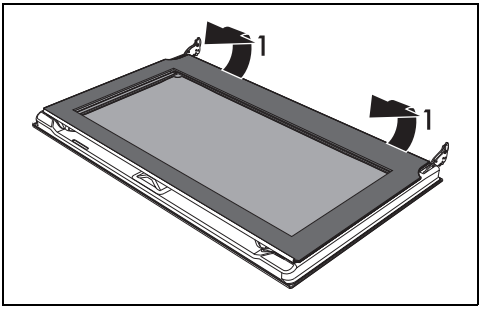
Čišćenje stakala vrata

Staklo u vratima uvijek mora biti temeljito čisto. Upotrijebite papirnati kuhinjski ubrus. U slučaju tvrdokorne prljavštine, operite vlažnom spužvom i običnim deterdžentom.

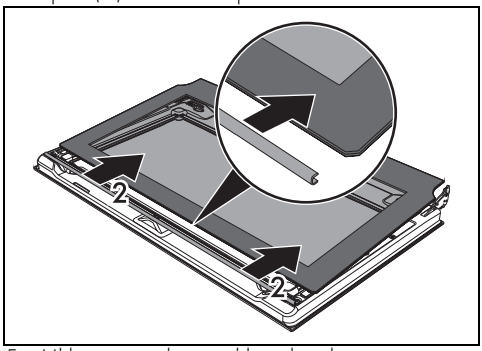
Uklanjanje unutarnjih staklenih ploča

Za lakše čišćenje mogu se ukloniti unutarnje staklene ploče vrata.

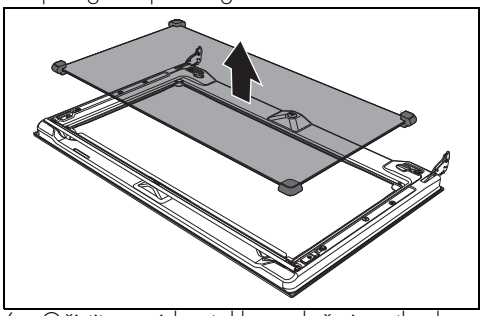
1. Otvorite vrata.
2. Postavite sigurnosne klinove u rupe na šarkama kako biste spriječili slučajno zatvaranje vrata (pogledajte odjeljak "Uklanjanje vrata").
3. Uklonite unutarnju staklenu ploču povlačenjem stražnjeg dijela lagano prema gore, slijedeći kretanje označeno strelicama 1.



4. Uklonite unutarnju staklenu ploču s prednjeg djela (2) kako biste je uklonili s vrata.



5. Uklonite srednje staklo tako da ga podignete prema gore.



6. Očistite vanjsku staklenu ploču i prethodno uklonjena stakla. Upotrijebite papirnati kuhinjski ubrus. U slučaju tvrdokorne prljavštine operite vlažnom spužvom i neutralnim deterdžentom.
7. Kada završite s čišćenjem, ponovno umetnite srednje staklo u kućište u vratima.
8. Vratite unutarnju staklenu ploču tako da gornji dio gurnete u vrata i laganim pritiskom umetnete dva stražnja klina u njihova ležišta.

Čišćenje unutrašnjosti pećnice

Kako bi pećnica bila u najboljem mogućem stanju, redovito je čistite nakon što se ohladi. Izbjegavajte sušenje ostataka hrane u unutrašnjosti pećnice, jer to može oštetiti emajl. Izvadite sve uklonjive dijelove prije čišćenja. Za lakše čišćenje preporučuje se uklanjanje:

- vrata;

- Nosivih okvira.

U slučaju primjene određenih proizvoda za čišćenje, preporučujemo uporabu pećnice na maksimalnoj temperaturi 15 – 20 minuta kako biste uklonili ostatke.

Sušenje

Kuhanjem hrane stvara se vlaga unutar uređaja. To je normalna pojava i ni na koji način ne utječe na rad uređaja.

Nakon svakog završetka pečenja:

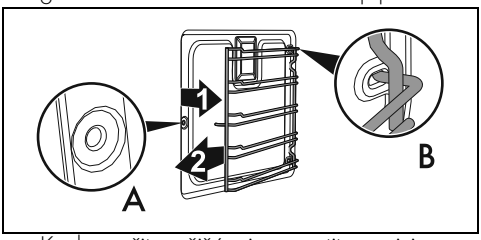
1. Ostavite uređaj da se ohladi.
2. Uklonite svu prljavštinu iz unutrašnjosti uređaja.
3. Osušite unutrašnjost uređaja mekom krpom.
4. Ostavite vrata otvorena sve dok se unutrašnjost uređaja potpuno ne osuši.

Uklanjanje nosivih okvira

Uklanjanje nosivih okvira omogućuje lakše čišćenje stranica.

Za uklanjanje nosivih okvira:

- Povucite okvir prema unutrašnjosti pećnice kako biste ga otkvačili iz utora A, a zatim ga izvucite iz ležišta B na stražnjoj strani.



- Kad završite s čišćenjem, vratite nosivi okvir u prvobitni položaj ponovnom primjenom opisanog postupka.

Parno čišćenje (samo na nekim modelima

Pogledajte Opće sigurnosne upute.

Funkcija čišćenja parom je postupak asistiranog čišćenja koji olakšava uklanjanje prljavštine. Zahvaljujući ovom postupku, moguće je vrlo lako očistiti unutrašnjost pećnice. Ostaci prljavštine su nakon toga omekšani toplinom i vodenom parom za lakše uklanjanje.

Pripremni postupci

Prije pokretanja funkcije **parnog čišćenja**:

- Potpuno uklonite sav pribor iz pećnice.
- Ako je prisutna temperaturna sonda, uklonite je.
- Uklonite samočisteće ploče, ako postoje.
- Ulijte oko 120 cc vode na dno pećnice. Pazite da se ne prelije iz unutrašnjosti.
- Raspršite vodu i otopinu za pranje unutar pećnice s pomoću raspršivača. Usmjerite mlaz prema bočnim stijenkama, prema gore, prema dolje i prema deflektoru.

Preporučujemo prskanje najviše 20 puta.

Nemojte prskati deflektor ako ima premaz za samočišćenje.

- Zatvorite vrata.
- Tijekom ciklusa potpomognutog čišćenja operite samočisteće ploče (ako postoje), koje ste prethodno uklonili, odvojeno u toplo vodi s malo dodanog deterdženta.

Podešavanje ciklusa čišćenja parom

1. Okrenite funkcijski regulator na simbol ili (ako postoji).
2. Okrenite regulator temperature na simbol .
3. Ostavite ciklus čišćenja da traje 18 minuta.

Završetak čišćenja parom

1. Okrenite funkcijski regulator na 0 za izlaz iz funkcije.
2. Otvorite vrata i obrišite manje tvrdokornu prljavštinu krpom od mikrovlakana.
3. Na tvrdokornijim ostacima upotrijebite neabrazivnu spužvu s mjedenim vlaknima.
4. U slučaju masnih ostataka upotrijebite posebne proizvode za čišćenje pećnice.
5. Uklonite preostalu vodu iz pećnice.
6. Ponovno postavite samočisteće ploče i nosive okvire ako postoje.

Za veću higijenu i sprječavanje neugodnih mirisa hrane:

- Preporučujemo sušenje unutrašnjosti pećnice uz funkciju ventilatora na 160 °C oko 10 minuta.
- Ako su montirane samočisteće ploče, preporučujemo sušenje unutrašnjosti

pećnice istodobnim ciklusom katalize.

Za ove postupke preporučujemo nošenje gumenih rukavica.

Radi lakšeg ručnog čišćenja dijelova koji su teško dostupni, preporučujemo da uklonite vrata.

Izvanredno održavanje

Savjeti za održavanje brtvi

Brtva mora biti mekana i elastična.

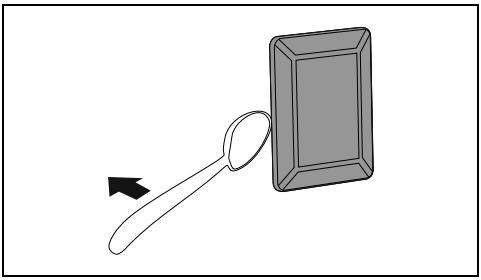
- Kako bi brtva ostala čista, operite je mlakom vodom i neabrazivnom spužvicom.

Zamjena unutarnje žarulje

Mrežni napon
Opasnost od strujnog udara

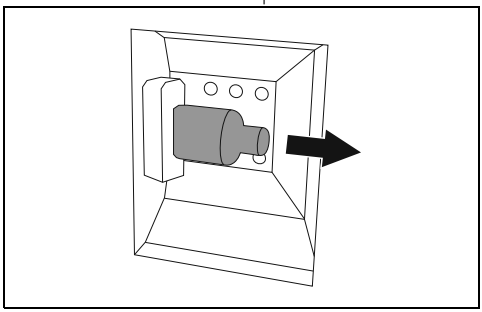
- Odspojite uređaj.
- Nosite zaštitne rukavice.

1. Potpuno uklonite sav pribor iz pećnice.
2. Uklonite nosive okvire za rešetke/limove.
3. Za uklanjanje pokrova žarulje upotrijebite alat (npr. žlicu).



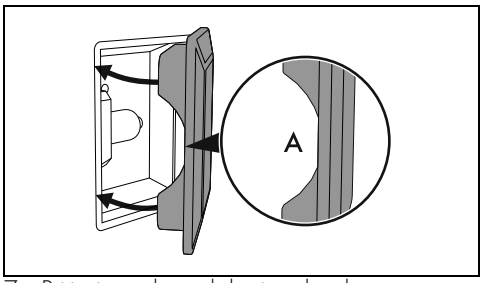
Pazite da ne ogrebete emajl stijenke pećnice.

4. Izvucite i uklonite žarulju.



Ne dodirujte halogenu žarulju izravno prstima, već upotrijebite izolacijski materijal.

5. Žarulju zamijenite žaruljom istog tipa (40 W).
6. Vratite pokrov na mjesto. Provjerite je li oblikovani dio stakla (A) okrenut prema vratima.



7. Pritisnite pokrov dokraja tako da se potpuno pričvrsti na nosač žarulje.

UGRADNJA

Uređaj mora instalirati kvalificirani tehničar u skladu s važećim propisima.

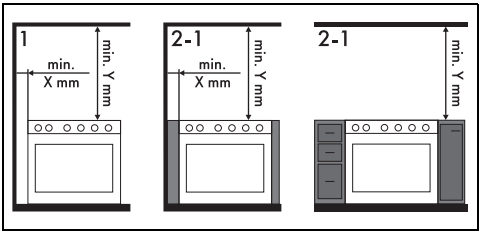
Postavljanje na odabrano mjesto

Pogledajte Opće sigurnosne upute.

Ovisno o vrsti instalacije, ovaj uređaj pripada sljedećim klasama:

Klasa 1	Samostojeći
Klasa 2 - podklasa 1	Ugradbeni

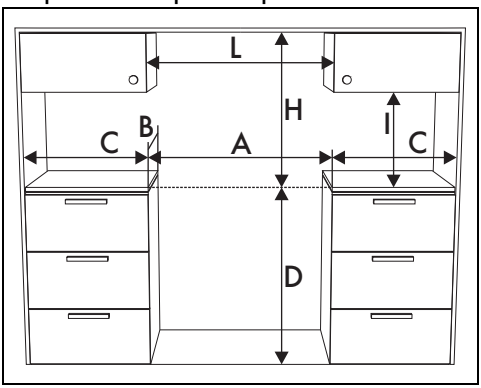
Uređaj se može postaviti uz zidove koji su viši od radne površine, na minimalnoj udaljenosti od X mm od bočne strane uređaja. Sve zidne jedinice ugrađene iznad radne ploče uređaja moraju biti postavljene najmanje Y mm od nje.



X	150 mm
Y	750 mm

Ako je napa postavljena iznad uređaja, pogledajte priručnik s uputama za napu kako biste bili sigurni da je ostavljen odgovarajući razmak.

Ukupne dimenzije uređaja



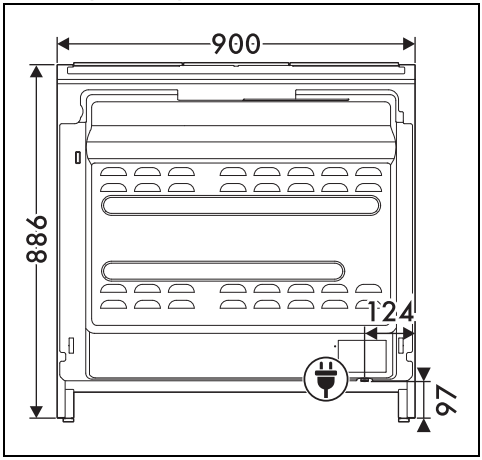
A	900 mm
B	600 mm
C[1]	min. 150 mm
D	894 ÷ 904 mm
H	750 mm
I	450 mm
L[2]	900 mm

[1] Minimalna udaljenost od bočnih stijenki ili drugih zapaljivih materijala.

[2] Minimalna širina ormarića (=A)

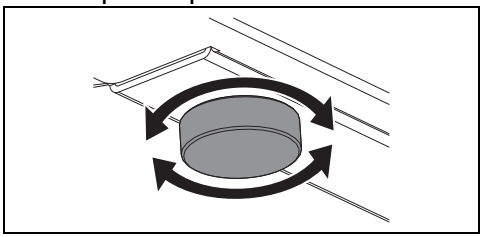
1. Pričvrstite zidnu pričvrsnu ploču na stražnju stranu

Dimenzije uređaja



Položaj električnog priključka

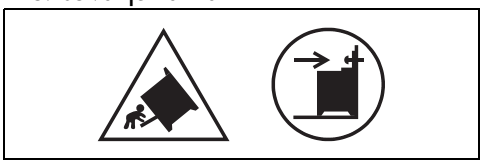
Niveliranje uređaja



Uređaj mora biti ravno postavljen na pod kako bi se osigurala veća stabilnost:

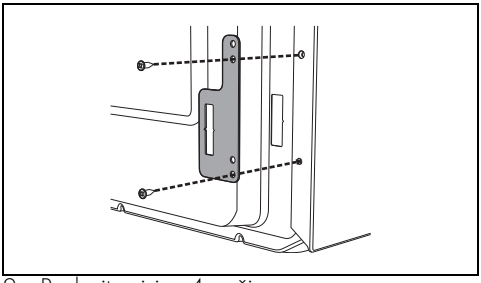
- Zavijte ili odvijte nožice na dnu dok uređaj ne bude stabilan i u ravnini s podom.

Pričvršćivanje na zid

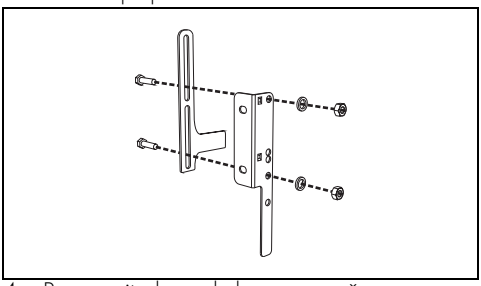


Gornji simboli ukazuju na opasnost ako nosač za pričvršćivanje nije montiran i važnost njihove pravilne ugradnje.

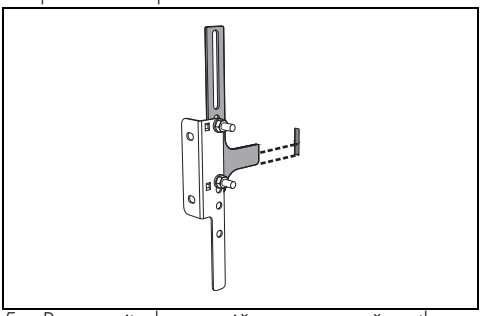
Nosači za pričvršćivanje moraju biti montirani kako bi se spriječilo prevrtanje uređaja.



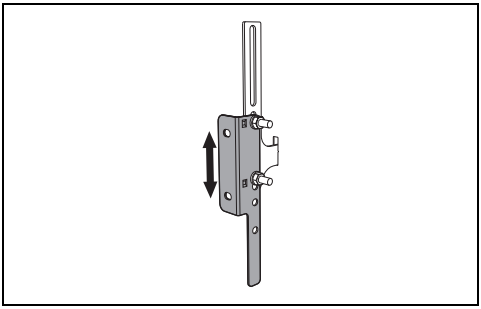
2. Podesite visinu 4 nožica.
3. Montirajte pričvrsni nosač.



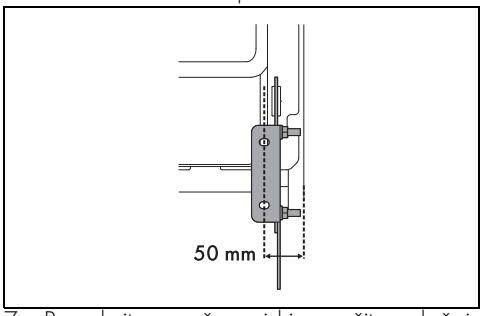
4. Poravnajte bazu kuke na nosaču za pričvršćivanje s bazom utora na ploči za pričvršćivanje na zid.



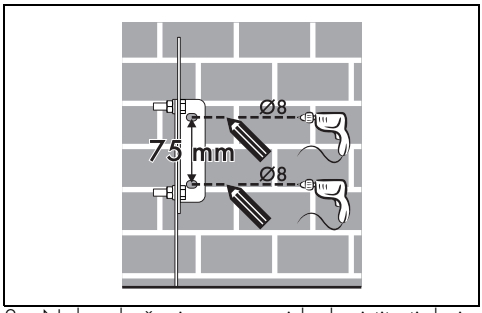
5. Poravnajte bazu pričvrsnog nosača s tlom i zategnite vijke kako biste učvrstili mjere.



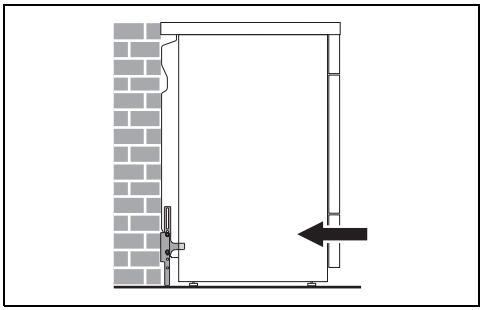
6. Uzmite u obzir udaljenost od 50 mm od bočne strane uređaja do otvora nosača.



7. Pomaknite nosač na zid i označite položaj rupa koje želite izbušiti u zidu.



8. Nakon bušenja rupa u zidu, koristite tiple i vijke da pričvrstite nosač na zid.
9. Pomaknite štednjak prema zidu, a u isto vrijeme umetnite nosač u ploču pričvršćenu na stražnjoj strani uređaja.



Električni priključak

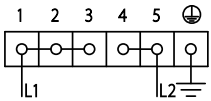
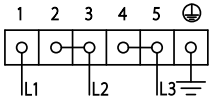
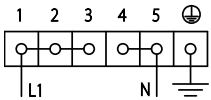
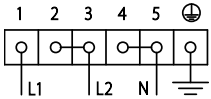
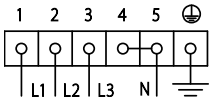
Pogledajte Opće sigurnosne upute.

Opće informacije

Provjerite karakteristike mrežnog napajanja u odnosu na podatke navedene na pločici. Identifikacijska pločica s tehničkim podacima,

serijskim brojem i nazivom robne marke vidljivo je postavljena na uređaju.
Ne uklanjajte je ni iz kojeg razloga.
Uređaj se mora spojiti na uzemljenje vodičem koji je najmanje 20 mm dulji od ostalih vodiča.

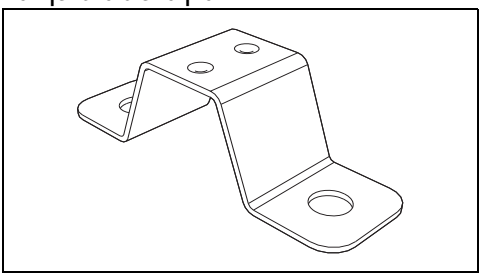
Uređaj može raditi u sljedećim načinima rada:

220-240 V 3~ 3 x 10 mm ² trožilni kabel	
220-240 V 3~ 4 x 4 mm ² četverožilni kabel	
220-240 V 1N~ 3 x 10 mm ² trožilni kabel	
380-415 V 2N~ 4 x 4 mm ² četverožilni kabel	
380-415 V 3N~ 5 x 2.5 mm ² peterožilni kabel	

Gore navedene vrijednosti odnose se na poprečni presjek unutarnjeg vodiča.

Navedeni energetski kabeli dimenzionirani su uzimajući u obzir faktor slučajnosti (u skladu sa standardom EN 60335-2-6).

Zamjenska stezaljka



Kod spajanja pomoću kabela unutarnjeg presjeka od 10 kvadratnih mm, postojeću stezaljku potrebno je zamijeniti isporučenom kako bi se osiguralo da je kabel ispravno pričvršćen.

Fiksno električno povezivanje

Uređaj valja ugraditi na način koji omogućuje odspajanje s napajanja putem višepolnog prekidača koji ima razmak između kontakata koji osigurava potpuno odspajanje u uvjetima prenapona kategorije III, sukladno propisima o ugradnji.

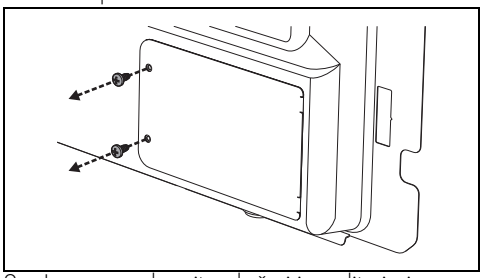
Za australsko/novozelandsko tržište:

Osigurač ugrađen u fiksni priključak mora biti u skladu s AS/NZS 3000.

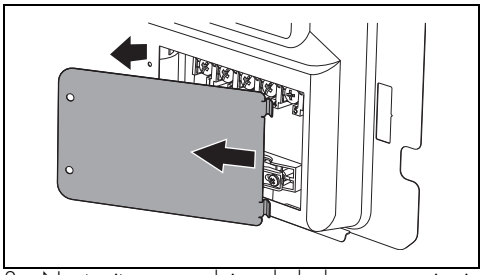
Pristup terminalnoj ploči

Za spajanje kabela za napajanje morate pristupiti terminalnoj ploči na stražnjoj strani kućišta:

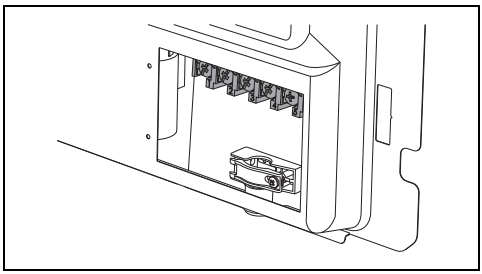
1. Uklonite vijke koji pričvršćuju ploču na stražnje kućište.



2. Lagano zakrenite ploču i izvadite je iz ležišta.

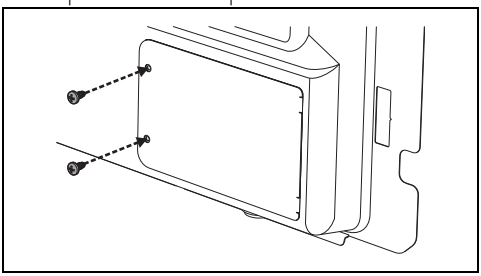


3. Nastavite s ugradnjom kabela za napajanje.



Prije postavljanja kabela za napajanje preporuča se olabaviti vijak stezaljke kabela.

4. Kada završite, vratite ploču na stražnje kućište i pričvrstite je pomoću vijaka koji su prethodno uklonjeni.



Upute za instalatera

- Spajate li uređaj na napajanje utikačem (ako postoji), on poslije ugradnje mora biti lako dostupan.
- Nemojte savijati ili priklještiti kabel napajanja.
- Uređaj se mora ugraditi u skladu s instalacijskim dijagramima.
- Ako uređaj nakon svih provjera ne radi ispravno, obratite se lokalnom ovlaštenom servisu.
- Nakon montaže uređaja objasnite korisniku kako ga pravilno koristiti.

Gemma B&D d.o.o.
Uvoznik i distributer za RH
10000 Zagreb, Prisavlje 2
Veleprodaja:
tel.: 00385 1 6196 446, 6195 604
fax: 00385 1 6195 581
e-mail: veleprodaja@gemma.hr
Centralni servis:
tel/fax: 00385 1 6195 582
e-mail: servis@gemma.hr
www.gemma.hr

Radi stalnog poboljšavanja proizvoda može doći do promjene tehničkih podataka bez prethodne obavijesti.
Ove upute napravljene su s mnogo truda i s najvećom pažnjom, no pogreške u procesu izrade i/ili prijevoda uputa uvijek su moguće. Stoga proizvođač i prodavatelj ne preuzimaju odgovornost za eventualne netočne navode, pogreške u prijevodu ili tiskarske pogreške u ovim uputama.