

Upute za
uporabu

Ugradbene
pećnice

SF800PO
SF800AO

1	Upute	34
1.1	Opće sigurnosne upute	34
1.2	Odgovornost proizvođača	35
1.3	Namjena uređaja	35
1.4	Zbrinjavanje	35
1.5	Tipizacijska pločica	36
1.6	Ove upute za uporabu	36
1.7	Kako čitati upute za uporabu	36
2	Opis	37
2.1	Opći opis	37
2.2	Upravljačka ploča	38
2.3	Ostali dijelovi	39
2.4	Dostupni pribor	40
3	Uporaba	42
3.1	Upute	42
3.2	Prva uporaba	42
3.3	Uporaba pribora	43
3.4	Uporaba pećnice	44
3.5	Savjeti za kuhanje/pečenje	46
3.6	Analogni programator	48
4	Čišćenje i održavanje	50
4.1	Upute	50
4.2	Čišćenje uređaja	50
4.3	Redovno svakodnevno čišćenje	50
4.4	Mrlje ili ostaci hrane	50
4.5	Uklanjanje vrata	50
4.6	Čišćenje stakala vrata	51
4.7	Uklanjanje unutarnjih staklenih ploča	51
4.8	Čišćenje unutrašnjosti pećnice	52
4.9	Parno čišćenje: Pomoćno čišćenje pećnice (samo na nekim modelima)	54
4.10	Izvanredno održavanje	56
5	Ugradnja	58
5.1	Električno povezivanje	58
5.2	Zamjena kabela	58
5.3	Postavljanje na odabrano mjesto	59

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



1 Upute

1.1 Opće sigurnosne upute

Opasnost od ozljeda

- Tijekom uporabe, uređaj i njegovi dostupni dijelovi postaju vrlo vrući.
- Nikada ne dodirujte grijače tijekom uporabe.
- Držite djecu mlađu od 8 godina na sigurnoj udaljenosti, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Nemojte dozvoliti djeci da se igraju s uređajem.
- Tijekom uporabe na uređaj nikada ne odlažite metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci.
- Odmah nakon uporabe isključite uređaj.
- Nikada ne pokušavajte ugasiti vatru ili plamen vodom: Isključite uređaj i ugušite plamen protupožarnom dekom ili drugim odgovarajućim pokrivačem.
- Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- Zamolite kvalificirano osoblje da provede intervencije ugradnje i pomoći u skladu s važećim standardima.
- Nemojte modificirati ovaj uređaj.

- Nemojte umetati šiljaste metalne predmete (jedaći i ostali pribor) u utore u uređaju.
- Uređaj ne popravljajte sami ili bez pomoći kvalificiranog tehničara.
- Ako je kabel napajanja oštećen, odmah se obratite ovlaštenom servisu radi zamjene.

Opasnost od oštećenja uređaja

- Nemojte koristiti abrazivne ili korozivne deterdžente (npr. praške za ribanje, sredstva za uklanjanje mrlja i metalne spužve) na staklenim dijelovima.
- Upotrijebite drveni ili plastični pribor.
- Nemojte sjediti na uređaju.
- Uređaj nemojte čistiti parnim čistačem.
- Ne blokirajte ventilacijske otvore i utore za raspršivanje topline.
- Nikad ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom kuhanja kada se mogu osloboditi masti ili ulja.
- Nikada ne ostavljajte predmete na površinama za kuhanje.
- **UREĐAJ NEMOJTE NI IZ KOJEG RAZLOGA UPOTREBLJAVATI KAO GRIJAČ PROSTORA.**



Za ovaj uređaj

- Prije zamjene žarulje provjerite je li uređaj isključen.
- Na otvorena vrata uređaja nemojte sjediti ili stavljati predmete na njih.
- Pazite da se predmeti ne za-glave u vratima.

1.2 Odgovornost proizvođača

Proizvođač odbija svaku odgovornost za štetu nanесenu osobama ili imovini uzrokovanu:

- uporabom uređaja drugačije od navedenog
- nepoštivanjem uputa u korisničkom priručniku
- neovlaštenim rukovanjem bilo kojim dijelom uređaja
- uporabom neoriginalnih rezervnih dijelova.

1.3 Namjena uređaja

- Ovaj uređaj namijenjen je kuhanju hrane u kućnom okruženju. Svaka druga uporaba smatra se neprikladnom.
- 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.
- Uređaj nije dizajniran za rad s vanjskim timerima ili sustavima daljinskog upravljanja.

1.4 Zbrinjavanje



Ovaj uređaj mora se odlagati odvojeno od ostalog otpada (direktive 2002/95/EZ, 2002/96/EZ, 2003/108/EZ).

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

Zbrinjavanje uređaja:

- Odrežite kabel napajanja i uklonite ga zajedno s utikačem.



Napon napajanja

Opasnost od strujnog udara

- Odspojite mrežno napajanje.
- Odspojite uređaj.D
- 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.



Upute

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.

1.5 Tipizacijska pločica

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

1.6 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.

1.7 Kako čitati upute za uporabu

Ove upute za uporabu primjenjuju sljedeće konvencije za čitanje:

Upute



Opće informacije o ovom korisničkom priručniku, o sigurnosti i konačnom zbrinjavanju.

Opis



Opis uređaja i njegovog pribora.

Uporaba



Informacije o uporabi uređaja i njegovog pribora, savjeti za kuhanje.

Čišćenje i održavanje



Informacije za pravilno čišćenje i održavanje uređaja.

Ugradnja



Informacije za kvalificiranog tehničara: Ugradnja, rad i inspekcija.



Sigurnosne napomene



Informacije



Savjeti

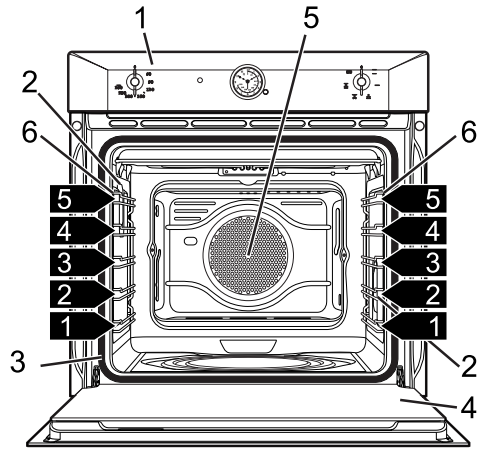
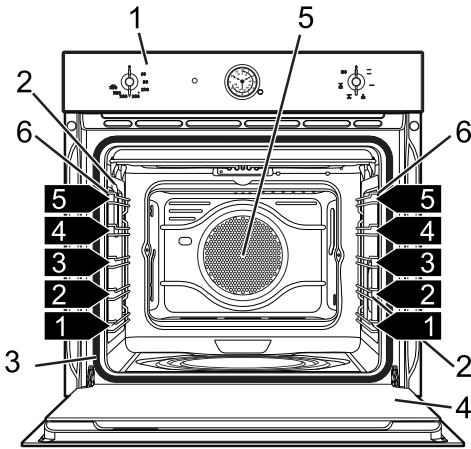
1. Slijed uputa za uporabu.

- Samostalna uputa.

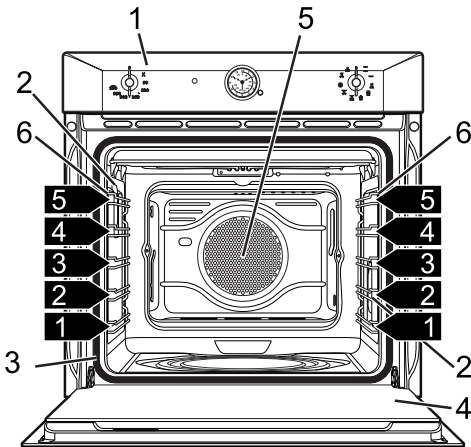


2 Opis

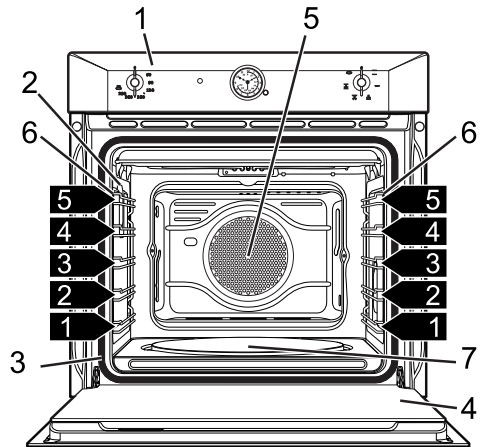
2.1 Opći opis



Višefunkcijski modeli



Višefunkcijski modeli



Modeli s kamenom za pečenje pizze

1 Upravljačka ploča

2 Rasvjeta pećnice

3 Brtva

4 Vrata

5 Ventilator

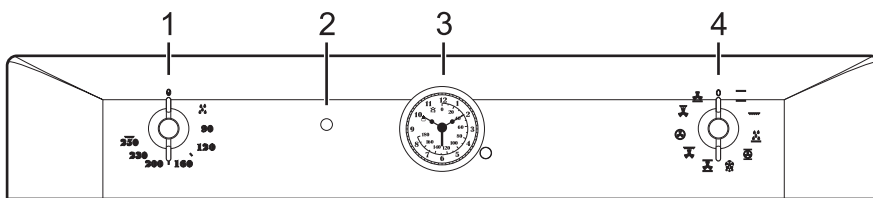
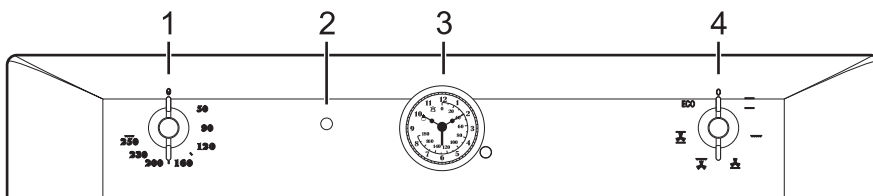
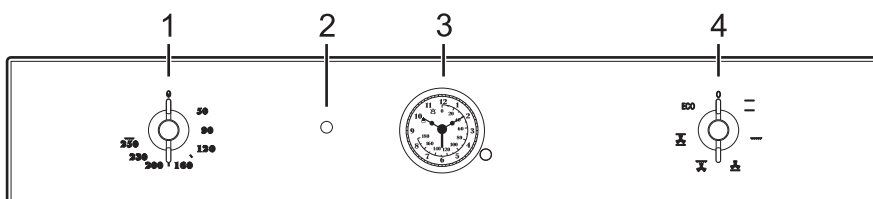
6 Nosivi okviri za rešetke/limove

7 Kamen za pečenje pizze

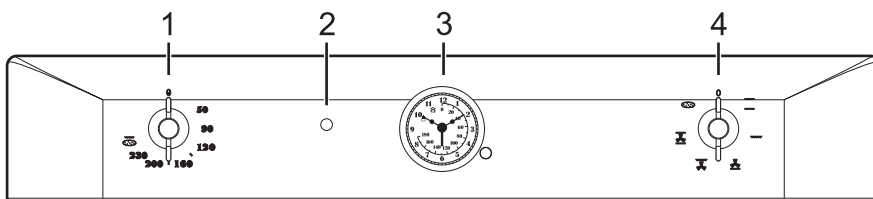
1,2,3 Okvir s policama



2.2 Upravljačka ploča



Višefunkcijski modeli



Modeli s kamenom za pečenje pizze



1 Temperaturni regulator

Ovaj regulator omogućuje odabir temperature kuhanja i temperature parnog čišćenja (samo na nekim modelima).

Zakrenite regulator udesno na željenu vrijednost između minimuma i maksimuma.

2 Svjetlosni indikator termostata

Uključuje se kako bi ukazao da se pećnica zagrijava. Isključuje se kad se dosegne podešena temperatura. Kad se redovito uključuje i isključuje, to znači da je temperatura pećnice konstantna.

3 Digitalni programator

Korisno za prikaz trenutnog vremena, postavljanje programiranih postupaka kuhanja i programiranje odbrojavanja minuta.

4 Regulator funkcija

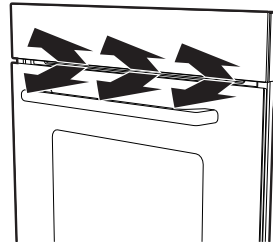
Različite funkcije pećnice prikladne su za različite načine kuhanja/pečenja. Nakon odabira željene funkcije, s pomoću regulatora temperature podesite temperaturu kuhanja/pečenja.

2.3 Ostali dijelovi

Police

Uređaj ima police za postavljanje limova za pečenje i rešetki na različitim visinama. Razine za umetanje označene su odozdo prema gore (pogledajte 2.1 Opći 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.

Interior lighting

The appliance interior lighting comes on:

- Kad su vrata otvorena
- Kad je odabrana bilo koja funkcija, osim **ECO** funkcije.



Na nekim modelima, kada su vrata otvorena, nije moguće isključiti svjetlo pećnice.

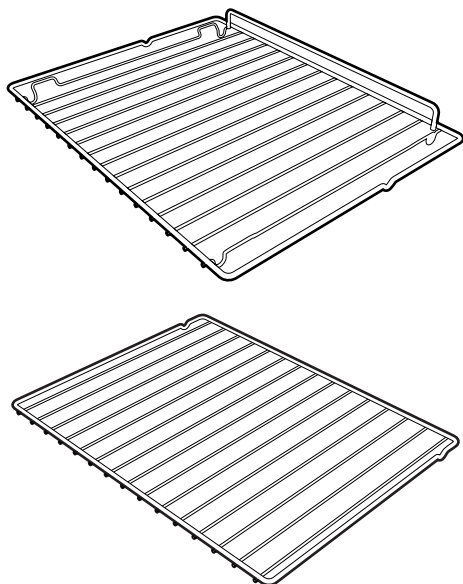


2.4 Dostupni pribor



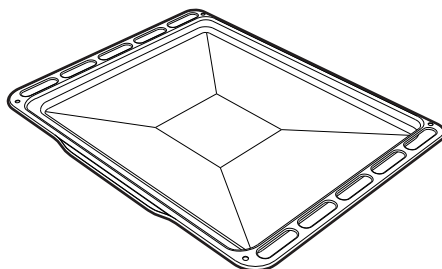
Neki modeli nemaju sav navedeni pribor.

Rešetka



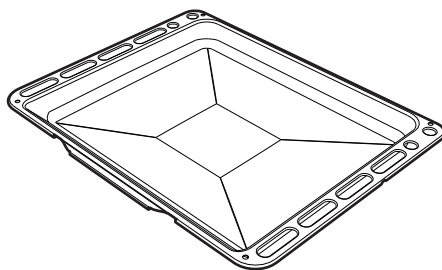
Upotrebljava se kao potporanj za posudu s hranom tijekom kuhanja/pečenja.

Plitica pećnice



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

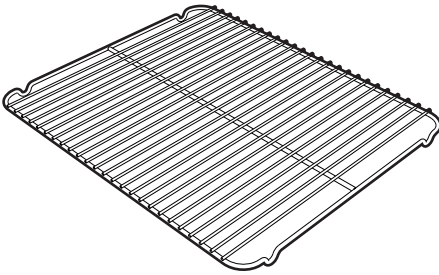
Duboki lim za pečenje



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

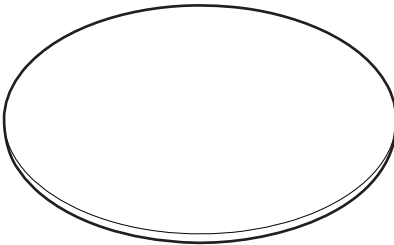


Rešetka za lim za pečenje



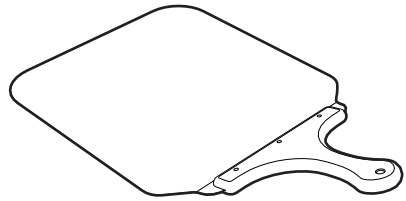
Upotrebljava se kao potporanj za posudu s hranom tijekom kuhanja/pečenja.

Kamen za pečenje pizze



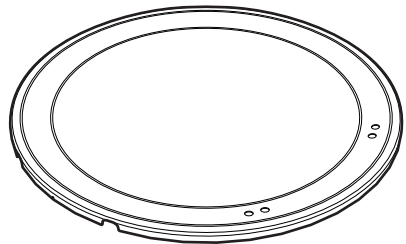
Posebno dizajniran za pečenje pizze i sličnih jela.

Lopatica za pizzu



Za lako stavljanje pizze na kamen za pizzu.

Pokrov odjeljka kamena za pizzu



Postavite u udubljenje na dnu pećnice, kao zamjenu za kamen za pečenje pizze kada se potonji ne koristi.

i Oprema uređaja koja dolazi u doticaj s hranom izrađena je od materijala koji su u skladu s odredbama važećeg zakonodavstva.

i Originalnu isporučenu i opcionalnu opremu možete zatražiti u ovlaštenim servisima. Koristite samo originalnu opremu koju isporučuje proizvođač.



3 Uporaba

3.1 Upute



Visoka temperatura unutar pećnice tijekom uporabe

Opasnost od opeklina!

- Tijekom kuhanja/pečenja držite vrata pećnice zatvorena.
- Prilikom premještanja hrane unutar pećnice zaštitite ruke nošenjem rukavica za pećnicu.
- Ne dodirujte grijače unutar pećnice.
- Ne ulijevajte vodu izravno na vrlo vruće posude.
- Ne dozvolite djeci pristup uređaju dok radi.



Visoka temperatura unutar pećnice tijekom uporabe

Opasnost od požara ili eksplozije

- Nemojte upotrebljavati raspršivače u blizini uređaja.
- Nemojte upotrebljavati ili držati zapaljive materijale blizu uređaja.
- Tijekom kuhanja/pečenja hrane nemojte upotrebljavati plastično posuđe i pribor.
- Ne stavljajte zatvorene limenke ili posude u pećnicu.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom kuhanja/pečenja kada se mogu osloboditi masti ili ulja.
- Tijekom kuhanja/pečenja uklonite sve limove za pečenje i rešetke koje nisu potrebne.



Nepravilna uporaba

Opasnost od oštećenja površina

- Ne prekrivajte dno pećnice aluminijskim folijama ili staniolom.
- Ako želite upotrebljavati papir za pečenje, stavite ga tako da ne ometa cirkulaciju vrućeg zraka unutar pećnice.
- Ne stavljajte posude ili limove za pečenje izravno na dno pećnice.
- Ne ulijevajte vodu izravno na vrlo vruće posude.

3.2 Prva uporaba

1. Uklonite zaštitnu foliju s vanjske ili unutarnje strane uređaja, uključujući pribor.
2. Uklonite sve naljepnice (osim pločice s tehničkim podacima) s pribora i iz unutrašnjosti pećnice.
3. Uklonite i operite sav pribor uređaja (pogledajte poglavlje 4 Čišćenje i održavanje).
4. Zagrijte praznu pećnicu na maksimalnoj temperaturi kako biste spalili sve ostatke koji su preostali tijekom proizvodnog postupka.

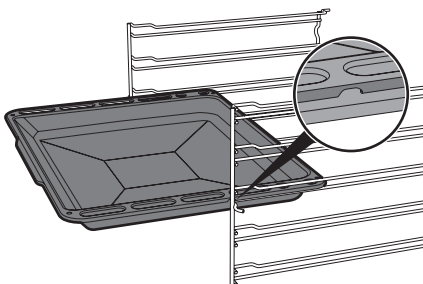
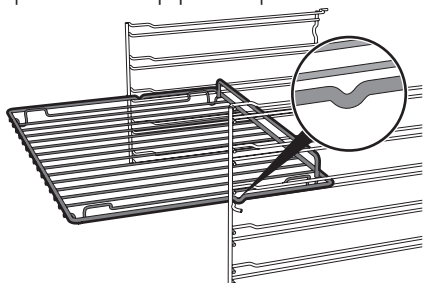


3.3 Uporaba pribora

Rešetke i limovi za pečenje

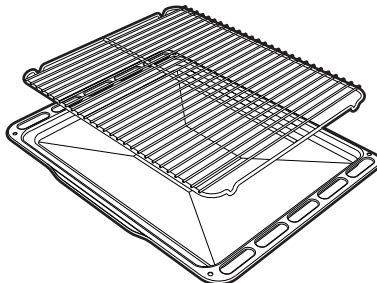
Rešetke i limovi za pečenje moraju se umetnuti u bočne vodilice dok se potpuno ne zaustave.

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



Rešetka za lim za pečenje

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



Pokrov i kamen za pizzu (samo na nekim modelima)



Nepravilna uporaba

Opasnost od opeklina i oštećenja površina

- Kamen ostaje vruć još nekoliko minuta nakon završetka pečenja. Pazite da se njime rukuje s dužnim oprezom.
- Kamen za pizzu nemojte rabiti drukčije nego što je opisano. Na primjer, nemojte ga upotrebljavati na plinskim ili staklokeramičkim pločama za kuhanje ili u pećnicama koje nisu namijenjene za tu svrhu.
- Ako volite ulje na pizzi, najbolje ga je dodati nakon uklanjanja iz pećnice, jer su mrlje od ulja na kamenu za pizzu ružne i mogu smanjiti njegovu učinkovitost.
- Ako kamen za pizzu nije u uporabi, izvadite ga iz pećnice i pokrijte dno pećnice priloženim pokrovom.



Nježno umetnite rešetke i pladnjeve u pećnicu dok se ne zaustave




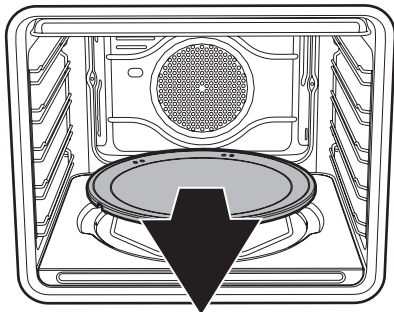
Očistite limove za pečenje prije prve uporabe kako biste uklonili ostatke koji su preostali tijekom proizvodnog postupka.



Uporaba

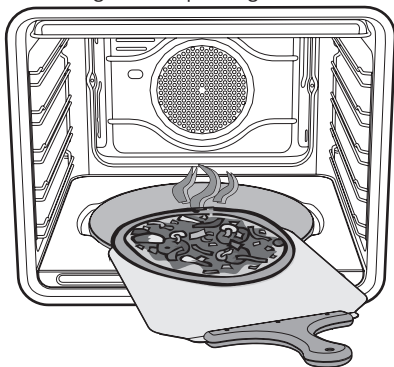
Kad je uređaj hladan, uklonite pokrov s dna i umetnite kamen za pizzu. Provjerite je li kamen pravilno umetnut u pripadajuće udubljenje.

Za pečenje upotrijebite posebnu funkciju za pizzu .



Lopatica za pizzu (samo na nekim modelima)

Prilikom premještanja jela lopaticu za pizzu uvijek držite za ručku kako biste izbjegli opasnost od opekline. Preporučljivo je čeličnu površinu lagano posuti brašnom kako bi se olakšalo stavljanje ili uklanjanje svježih proizvoda, jer bi se mogli zalijepiti za čelik zbog sadržaja vlage.



3.4 Uporaba pećnice

Uključivanje pećnice

Za uključenje pećnice:

1. Odaberite funkciju kuhanja/pečenja s pomoću funkcijskog regulatora.
2. Odaberite temperaturu s pomoću regulatora temperature.

opis funkcija kuhanja/pečenja



Statičko

Budući da toplina dolazi odozgo i odozdo u isto vrijeme, ovaj je sus-tav posebno pogodan za određene vrste hrane. Tradicionalno kuhanje, poznato i kao statičko kuhanje, po-godno je za kuhanje/pečenje samo jednog jela odjednom. Savršeno za sve vrste pečenja, kruh i kolače, a u svakom slučaju posebno pogodno za masna mesa poput guske i patke.



Gril

Toplina koja dolazi iz gril grijača daje savršene rezultate pečenja na roštilju prije svega za tanka i mesa srednje debljine i, u kombinaciji s ražnjem (ako postoji), omogućuje ravnomjernu zapečenost jela na kraju spravljanja. Savršeno za kobasice, rebarca i slaninu. Ova funkcija omogućuje ravnomjer-no pečenje velikih količina hrane, osobito mesa.



Ventilator + donji grijač

Kombinacija ventilatora samo s donjim grijačem omogućuje brži završetak pečenja. Ovaj sustav preporučuje se za sterilizaciju ili za završetak pečenja hrane koja je već dobro pečena na površini, ali ne i iznutra, što stoga zahtijeva malo više topline. Idealno za bilo koju vrstu jela. U pirolitičkim modelima su posebne funkcije odmrzavanja i dizanja tijesta spojene u istu funkciju.



Ventilator s gril grijačem

Zrak koji proizvodi ventilator omekšava jake toplinske valove koje generira gril grijač, što omogućuje pečenje na roštilju čak i za vrlo debele komade. Savršeno za velike komade mesa (npr. svinjska potkoljenica).



Uz funkciju ventilatora

Rad ventilatora, u kombinaciji s tradicionalnim kuhanjem/pečenjem, osigurava dosljedno kuhanje/pečenje čak i uz složene recepte. Savršeno za kekse i kolače, čak i kada se istovremeno peku na nekoliko razina. (Za kuhanje/pečenje na više razina preporučujemo uporabu druge i četvrte police).



Turbo

Kombinacija pečenja uz pomoć ventilatora i tradicionalnog pečenja omogućuje vrlo brzo i učinkovito spravljanje različitih namirnica na više razina, bez miješanja mirisa i okusa. Savršeno za velike količine koje zahtijevaju intenzivno pečenje.



Ventilator s kružnim grijačem

Kombinacija ventilatora i kružnog grijača (ugrađenog u stražnji dio pećnice) omogućuje vam kuhanje/pečenje različitih namirnica na nekoliko razina, sve dok im je potrebna ista temperatura i ista vrsta kuhanja/pečenja. Kruženje vrućeg zraka osigurava trenutnu i ravnomjernu raspodjelu topline. Na primjer, bit će moguće peći ribu, povrće i kekse istovremeno (na različitim razinama) bez miješanja mirisa i okusa.



Mali gril uz funkciju ventilatora

Kombiniranim djelovanjem ventilatora i topline samo iz središnjeg grijača, ova je funkcija savršena za brzo pečenje i pečenje malih količina hrane (osobito mesa), objedinjujući prehrambene prednosti gril grijača i ravnomjernog pečenja s pomoću ventilatora.



Odmrzavanje

Brzo odmrzavanje potpomognuto je uključivanjem ventilatora i gornjeg grijača koji osiguravaju ravnomjernu raspodjelu zraka niske temperature unutar pećnice.



Pizza

Rad ventilatora, u kombinaciji s roštiljem i donjim grijačem, osigurava ravnomjerno pečenje čak i uz složene recepte. Savršeno ne samo za pizze, već i za kekse i kolače.



Čišćenje pomoću pare

Ova funkcija olakšava čišćenje s pomoću pare koju proizvodi mala količina vode koja se izlije na odgovarajući uzorak na dnu pećnice.



Eco

Uporaba gril grijača i donjeg grijača u kombinaciji posebno je pogodno za pečenje na jednoj razini pećnice, jer osigurava nisku potrošnju energije.

3.5 Savjeti za kuhanje/pečenje


Opći savjeti

- Za postizanje ravnomjernog pečenja na nekoliko razina pećnice upotrijebite funkciju s uporabom ventilatora.
- Vrijeme kuhanja/pečenja 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 ukus potrošača.
- Prilikom pečenja mesa upotrijebite termometar za meso ili jednostavno pritisnite na pečenu žlicom. Ako je tvrdo, meso je spremno. Ako nije, potrebno je još nekoliko minuta pečenja.

Savjeti za uporabu gril grijača i ventilatora s gril grijačem

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



Savjeti za pečenje slastica/kolača i keksa

- Upotrijebite tamne metalne kalupe: Pomažu u boljoj apsorpciji topline.
- Temperatura i vrijeme pečenja ovise o kvaliteti i konzistenciji tijesta.
- Kako biste provjerili je li desert dobro pečen: Na kraju pečenja ubodite 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 odmrzavanje i dizanje tijesta

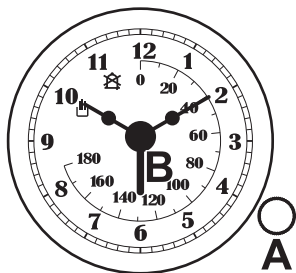
- Zamrznutu hranu bez ambalaže stavite u posudu bez poklopca na prvu polic pećnice.
- Izbjegavajte preklapanje jela.
- Za odmrzavanje mesa upotrijebite rešetku postavljenu na drugoj razini pećnice i lim na prvoj razini. Na taj način otječe tekućina iz odmrzavane hrane.
- Najosjetljivije dijelove možete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

Za uštedu energije

- 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.
- Unutrašnjost pećnice uvijek održavajte čistom.



3.6 Analogni programator




A Regulator za podešavanje

B Kazaljka za početak kuhanja

Podešavanje vremena


Za podešavanje vremena izvucite regulator **A** i okrenite ga udesno.

Ručno kuhanje/pečenje

Okrenite regulator **A** udesno dok se kazaljka za početak kuhanja/pečenja **B** ne poravna sa simbolom .

Tempirano kuhanje/pečenje

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

1. Nakon odabira funkcije kuhanja i temperature, okrenite regulator za podešavanje **A**.
2. Okrenite kazaljku početka kuhanja **B** na željeno vrijeme naznačeno u središtu sata (**0...180 minuta**)
3. Nakon isteka podešenog vremena, svi grijači će se isključiti i oglasit će se zvučni signal.
4. Za isključenje zvučnog signala okrenite regulator **A** udesno na simbol .



Uporaba

Tablica s informacijama o kuhanju/pečenju

Jelo	Masa (kg)	Funkcija	Polica	Temperatura (°C)	Vrijeme (minute)	
Lasagne	3 - 4	Statičko	1	220 - 230	45 - 50	
Pečena tjestenina	3 - 4	Statičko	1	220 - 230	45 - 50	
Teleće pečenje	2	Turbo/Uz funkciju ventilatora	2	180 - 190	90 - 100	
Svinjski but	2	Turbo/Uz funkciju ventilatora	2	180 - 190	70 - 80	
Kobasice	1,5	Ventilator s gril grijačem	4	280	15	
Pečena govedina	1	Turbo/Uz funkciju ventilatora	2	200	40 - 45	
Pečeni zec	1,5	Kružni grijač/Uz funkciju ventilatora	2	180 - 190	70 - 80	
Pureća prsa	3	Turbo/Uz funkciju ventilatora	2	180 - 190	110 - 120	
Pečeni svinjski vrat	2 - 3	Turbo/Uz funkciju ventilatora	2	180 - 190	170 - 180	
Pečena piletina	1,2	Turbo/Uz funkciju ventilatora	2	180 - 190	65 - 70	
					1. st	2. st
Svinjski odresci	1,5	Ventilator s gril grijačem	4	280	15	5
Rebarca	1,5	Ventilator s gril grijačem	4	280	10	10
Slanina	0,7	Gril grijač	5	280	7	8
Svinjski filet	1,5	Ventilator s gril grijačem	4	280	10	5
Goveđi filet	1	Gril grijač	5	280	10	7
Morska pastirva	1,2	Turbo/Uz funkciju ventilatora	2	150 - 160	35 - 40	
Grdobina	1,5	Turbo/Uz funkciju ventilatora	2	160	60 - 65	
Iverak	1,5	Turbo/Uz funkciju ventilatora	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Uz funkciju ventilatora	2	280	8 - 9	
Kruh	1	Kružni grijač/Uz funkciju ventilatora	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Uz funkciju ventilatora	2	180 - 190	20 - 25	
Kuglof	1	Kružni grijač/Uz funkciju ventilatora	2	160	55 - 60	
Tart	1	Kružni grijač/Uz funkciju ventilatora	2	160	35 - 40	
Ricotta kolač	1	Kružni grijač/Uz funkciju ventilatora	2	160 - 170	55 - 60	
Pekmez torte	1	Turbo/Uz funkciju ventilatora	2	160	20 - 25	
Rajska torta	1,2	Kružni grijač/Uz funkciju ventilatora	2	160	55 - 60	
Profiterole	1,2	Turbo/Uz funkciju ventilatora	2	180	80 - 90	
Biskvit	1	Kružni grijač/Uz funkciju ventilatora	2	150 - 160	55 - 60	
Nabujak od riže	1	Turbo/Uz funkciju ventilatora	2	160	55 - 60	
Brioši	0,6	Kružni grijač/Uz funkciju ventilatora	2	160	30 - 35	

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



4 Čišćenje i održavanje

4.1 Upute



Nepravilna uporaba Opasnost od oštećenja površina

- Uređaj nemojte čistiti parnim čistačem.
- Nemojte upotrebljavati sredstva za čišćenje koja sadrže klor, amonijak ili izbjeljivač na dijelovima od čelika ili koji imaju metalne površine (npr. elok-sirane, niklane ili kromirane).
- Nemojte koristiti abrazivne ili korozivne deterđente (npr. praške za ribanje, sredstva za uklanjanje mrlja i metalne spužve) na staklenim dijelovima.
- Nemojte rabiti grube ili abrazivne ma-terijale ili oštre metalne strugače.

4.2 Čišćenje površina

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

4.3 Redovno svakodnevno čišćenje

Uvijek upotrebljavajte samo 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.

4.4 Mrlje ili ostaci hrane

Nemojte koristiti metalne spužve ili oštre strugače jer će oštetiti površine.

Rabite obične neabrazivne proizvode te si pomognite drvenim ili plastičnim priborom 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.

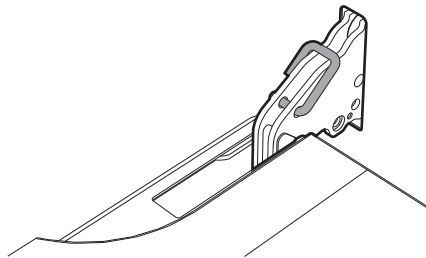
Ako ih predugo ostavite sasušene, može doći do oštećenja emajlirane obloge pećnice.

4.5 Uklanjanje vrata

a lakše čišćenje preporučuje se uklanjanje vrata i stavljanje na kuhinjsku krpu.

Uklanjanje vrata izvedite na sljedeći način:

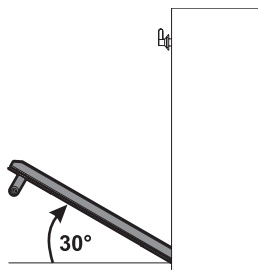
1. U potpunosti otvorite vrata i umetnite dva klina u otvore na šarkama označene na slici.



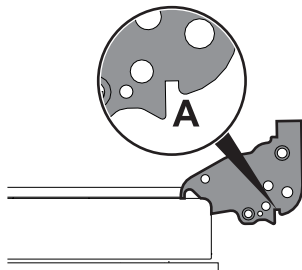


Čišćenje i održavanje

2. Uхватite 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, pazite da se urezani dijelovi A u potpunosti uklapaju u utore. Spust vrata i nakon što su na mjestu, izvadite klinove iz otvora na šarkama.



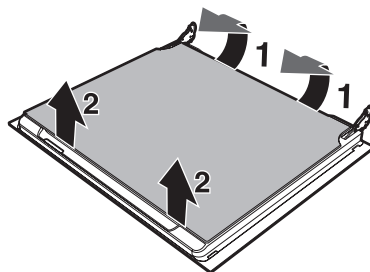
4.6 Čišćenje stakala vrata

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

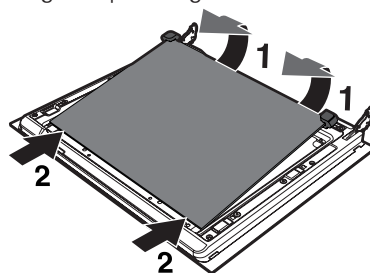
4.7 Uklanjanje unutarnjih staklenih ploča

Za lakše čišćenje mogu se ukloniti unutarnje staklene ploče vrata.

1. Uklonite unutarnju staklenu ploču povlačenjem stražnjeg dijela lagano prema gore, slijedeći kretanje označeno strelicama (1).
2. Zatim povucite prednji dio prema gore (2). Na taj se način 4 klina pričvršćena na staklo odvajaju iz ležišta u vratima pećnice.



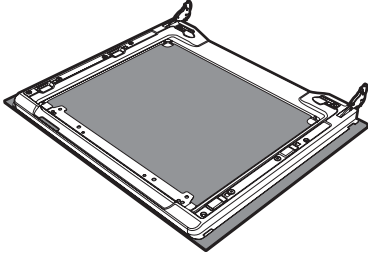
3. Neki modeli opremljeni su parom srednjih staklenih ploča. Uklonite srednje staklene ploče tako da ih podignete prema gore.



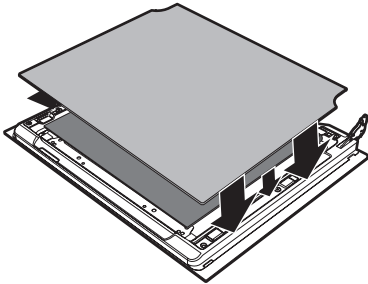
Preporučamo korištenje proizvoda za čišćenje koje distribuira proizvođač.



4. Očistite vanjsku staklenu ploču i prethodno uklonjene ploče. Upotrijebite papirnati kuhinjski ubrus. U slučaju tvrdokorne prljavštine, operite vlažnom spužvom i neutralnim deterdžentom.

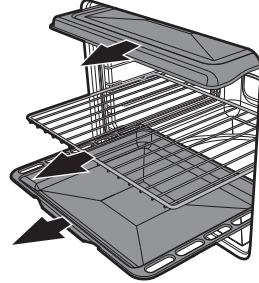


5. Vratite stakla obrnutim redoslijedom kojim su uklonjena.
6. Vratite unutarnju staklenu ploču na mjesto. Pazite na centriranje i umetnite 4 klina u njihova ležišta u vratima pećnice blagim pritiskom.



4.8 Čišćenje unutrašnjosti pećnice

Za najbolje održavanje pećnice, redovito je čistite nakon što je ostavite da se ohladi. Izvadite sve uklonjive dijelove.



Očistite rešetke pećnice toplom vodom i neabrazivnim deterdžentom. Pažljivo isperite i obrišite vlažne dijelove.



Pećnica treba raditi na maksimalnoj temperaturi oko 15 - 20 minuta nakon uporabe određenih proizvoda, kako bi se sagorjeli ostaci koji su ostali u pećnici.



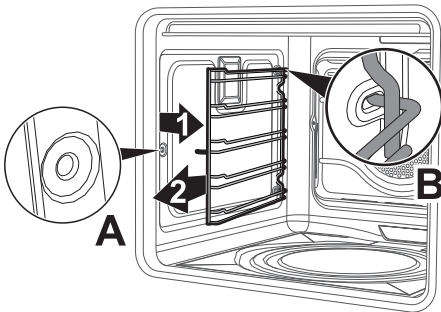
Za lakše čišćenje uklonite vrata.



Uklanjanje nosivih okvira

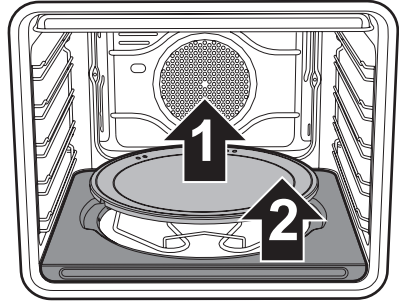
Uklanjanje nosivih okvira omogućuje lakše čišćenje stranica. Ovaj postupak valja izvoditi svaki put kada se koristi automatski ciklus čišćenja (samo na nekim modelima). Za uklanjanje nosivih okvira:

1. Povucite okvir prema unutrašnjosti pećnice kako biste ga otkvačili iz utora **A**.
2. Zatim ga izvucite iz stražnjeg ležišta **B**.
3. Kad završite s čišćenjem, vratite nosivi okvir u prvobitni položaj ponovnom primjenom opisanog postupka.

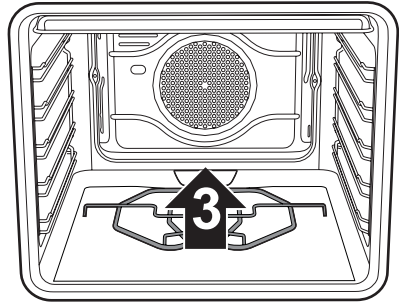


Samo na modelima za pizzu:

Redom uklonite pokrov odjeljka kamena za pizzu (1) i bazu (2) na koju je postavljen. Baza morate podignuti nekoliko milimetara, a zatim izvući prema van.



Podignite kraj donjeg grijača (3) nekoliko centimetara i očistite dno pećnice.



Stavite bazu za kamen za pizzu natrag na mjesto, gurajući je dok ne nalegne na stražnju stranu pećnice i gurnite je prema dolje tako da ploča grijača bude ugrađena u samu baz



Čišćenje kamena za pizzu

Kamen za pizzu treba prati odvojeno prema sljedećim uputama:

Kamen morate očistiti nakon svake uporabe. Nemojte ga ponovno zagrijavati ako ima bilo kakvih udubljenja. Za čišćenje, izlijte 50 cc octa na kamen, ostavite ga da djeluje 10 minuta, a zatim ga uklonite brisanjem metalnom mrežicom ili abrazivnom spužvom. Isperite vodom i ostavite da se osuši.

- Prije čišćenja uklonite zagorjele ostatke s kamena metalnom lopaticom ili strugačem koji se rabi za čišćenje staklokeramičkih ploča za kuhanje.
- Za najbolje rezultate kamen mora biti još topao; u suprotnom ga operite u vrućoj vodi.
- Upotrijebite metalne spužve ili abrazivne krpe, umočene u sok od limuna ili ocat.
- Nikada ne upotrebljavajte deterdžente.
- Nikada ne perite u perilici posuđa.
- Kamen nikada ne ostavljajte da se namače.
- Vlažni kamen ne smijete upotrebljavati najmanje 8 sati nakon završetka postupka čišćenja.
- Tijekom vremena mogu se na površini kamena pojaviti male pukotine. To je zbog normalnog širenja uzrokovanog visokim temperaturama emailiranog premaza kamena.

4.9 Parno čišćenje: Pomoćno čišćenje pećnice (samo na nekim modelima)



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.



Nepravilna uporaba

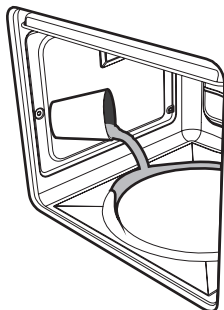
Opasnost od oštećenja površina

- Uklonite s unutarnjih površina pećnice ostatke hrane ili velike mrlje od prolivene hrane iz prethodnih postupaka kuhanja/pečenja.
- Postupak čišćenja pećnice obavljajte samo kad je pećnica hladna.

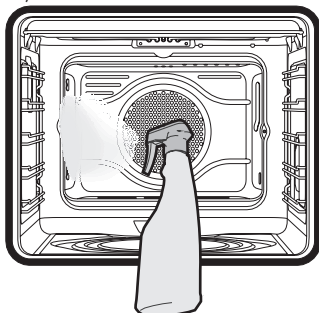
Pripremni postupci

Prije početka ciklusa parnog čišćenja:


- Potpuno uklonite sav pribor iz pećnice. Gornji štitnik možete ostaviti u pećnici.
- Ulijte oko 40 cm³ 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 (modeli samo bez katalitičkih ploča).



- Zatvorite vrata.

 Preporučujemo prskanje najviše 20 puta.

Podешavanje ciklusa čišćenja parom

1. Okrenite funkcijski regulator i regulator temperature na simbol .
2. Podesite vrijeme kuhanja/pečenja na 18 minuta s pomoću regulatora vremena.
3. Po isteku vremena kuhanja/pečenja timer će isključiti grijače pećnice i oglasit će se zvučni signal.

Završetak ciklusa parnog čišćenja

4. Otvorite vrata i obrišite manje tvrdokornu prljavštinu krpom od mikrovlakana.
5. Na tvrdokornijim ostacima upotrijebite neabrazivnu spužvu s mjedenim vlaknima.
6. U slučaju masnih ostataka upotrijebite posebne proizvode za čišćenje pećnice.
7. Uklonite preostalu vodu iz pećnice.

Kako bi se poboljšala higijena i izbjegli neugodni mirisi hrane, preporučujemo da se pećnica suši s pomoću funkcije ventilatora na 160 °C oko 10 minuta.



Za ove postupke preporučujemo nošenje gumenih rukavica.



Preporučujemo da uklonite vrata kako bi ručno čišćenje dijelova koji su teško dostupni bilo jednostavnije.



4.10 Izvanredno održavanje

Zamjena unutarnje žarulje



Dijelovi pod naponom

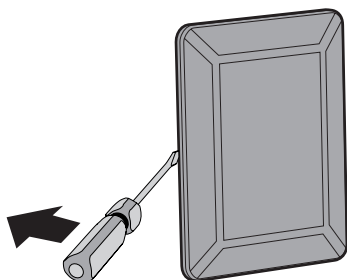
Opasnost od strujnog udara

- Odspojite uređaj.

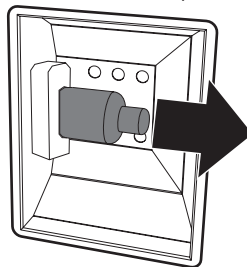
1. Potpuno uklonite sav pribor iz pećnice.
2. Uklonite nosive okvire za rešetke/limove:
3. Uklonite pokrov žarulje s pomoću alata (npr. odvijača).



Pazite da ne ogrebete emajl unutar pećnice.

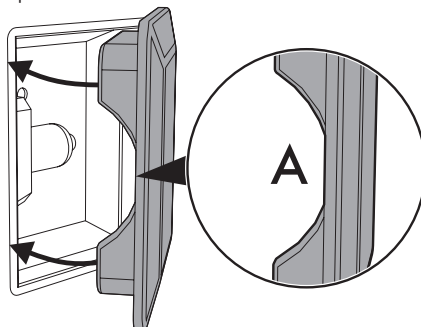


4. Izvucite i uklonite žarulju.



Ne dodirujte halogenu žarulju izravno prstima, već je omotajte izolacijskim materijalom.

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



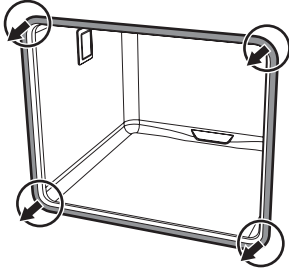
7. Pritisnite pokrov dokraja tako da se potpuno pričvrsti na nosač žarulje.



Montaža i uklanjanje brtve

Za uklanjanje brtve:

- Otpustite kopče smještene u 4 kuta i povucite brtvu prema van.



Za ponovno postavljanje brtve:

- Zakvačite kopče u 4 kuta na brtvu.

Savjeti za održavanje brtvi

- Brtva mora biti mekana i elastična.
- Kako bi brtva ostala čista, operite je mlakom vodom i neabrazivnom spužvicom.



5 Ugradnja

5.1 Električno povezivanje



Napon napajanja

Opasnost od strujnog udara

- Električni priključak mora izvesti ovlašteno tehničko osoblje.
- Uređaj mora biti spojen na uzemljenje u skladu sa sigurnosnim standardima za električne sustave.
- Odspojite mrežno napajanje.

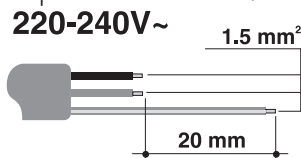
Opće informacije

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 radi na 220 – 240 V~.

Upotrijebite trožilni kabel (3 vodiča presjeka 1,5 mm²).

Izvedite uzemljenje vodičem koji je najmanje 20 mm dulji od ostalih vodiča.



Fiksno električno povezivanje

Postavite strujni vod sa višepolnim prekidačem u skladu s instalacijskim propisima.

Prekidač treba biti smješten u blizini uređaja i u lako dostupnom položaju.

Priključak s utikačem i utičnicom

Provjerite jesu li utikač i utičnica istog tipa. Izbjegavajte uporabu adaptera, višestrukih utičnica ili šantova, jer bi to moglo uzrokovati pregrijavanje i opasnost od opeklina.

5.2 Zamjena kabela

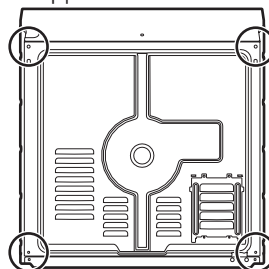


Napon napajanja

Opasnost od strujnog udara

- Odspojite mrežno napajanje.

1. Odvrite vijke stražnjeg pokrova i uklonite pokrov kako biste pristupili priključnoj ploči.



2. Zamijenite kabel.
3. Pazite da kabeli (za pećnicu ili bilo koju ploču za kuhanje) slijede najbolji put kako biste izbjegli kontakt s uređajem.



Ugradnja

5.3 Postavljanje na odabrano mjesto



Težak uređaj

Opasnost od nagječenja

- Uređaj namjestite u odjeljak kuhinjskog elementa uz pomoć druge osobe.



Pritisak na otvorena vrata

Opasnost od oštećenja uređaja

- Vrata pećnice nikada nemojte upotrebljavati kao polugu za pomoć pri postavljanju uređaja na mjesto prilikom ugradnje.
- Izbjegavajte prevelik pritisak na vrata kada su otvorena.

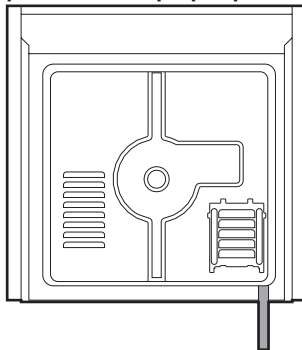


Stvaranje topline tijekom rada uređaja

Opasnost od požara

- Provjerite je li materijal elementa otporan na toplinu.
- Provjerite ima li element potrebne otvore.
- Uređaj nemojte postavljati u udubljenje koje se može zatvoriti vratima ili u ormarić.

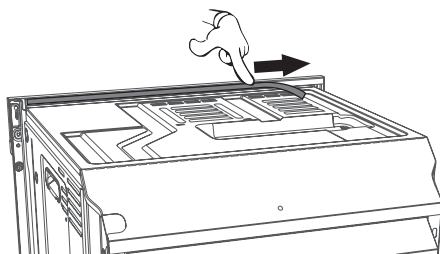
Položaj kabela napajanja



(stražnja strana)

Brtva prednje ploče

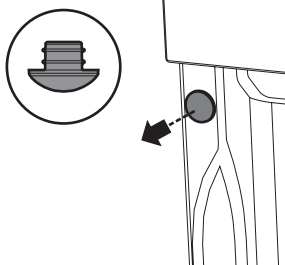
Zalijepite isporučenu brtvu na stražnji dio prednje ploče kako biste izbjegli curenje vode ili drugih tekućina u unutrašnjost kućišta.



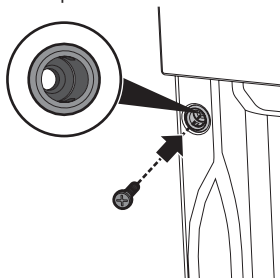


Čahure za pričvršćivanje

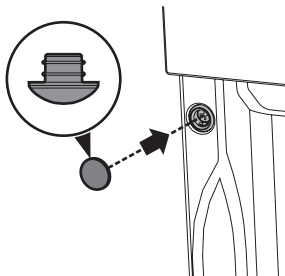
1. Uklonite čepove za čahure s prednje strane uređaja.



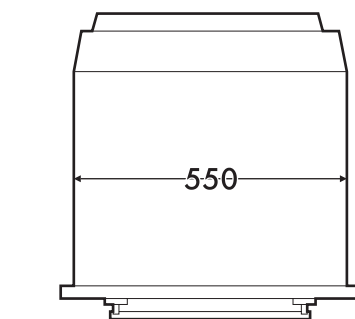
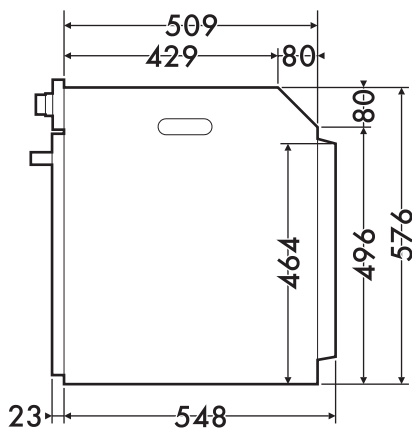
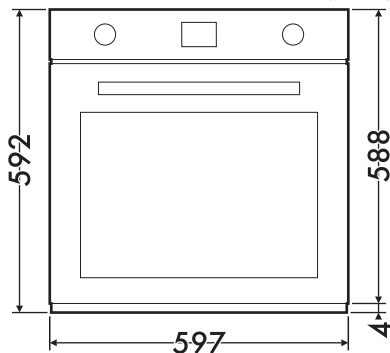
2. Postavite uređaj u prostor za ugradnju.
3. Pričvrstite uređaj na kuhinjski element s pomoću vijaka.



4. Zatvorite čahure prethodno uklonjenim čepovima.



Ukupne dimenzije uređaja (mm)

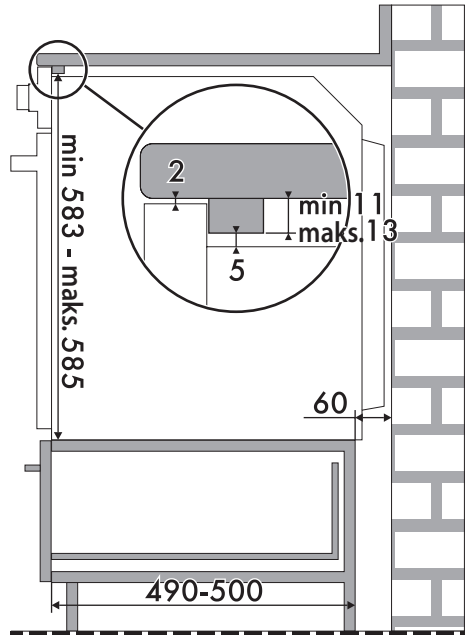
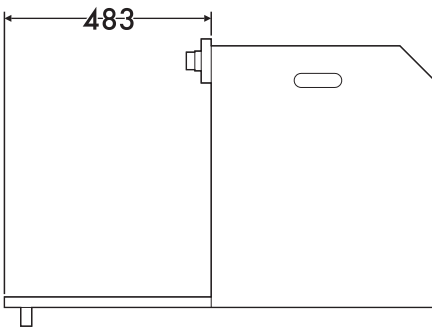
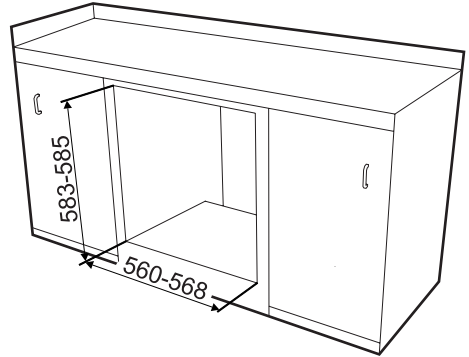
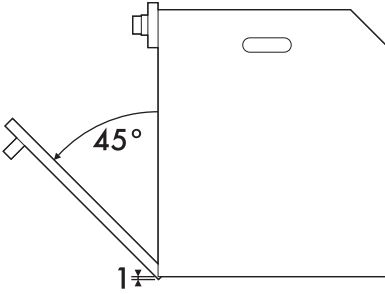




Ugradnja

Montaža ispod radnih ploča (mm)

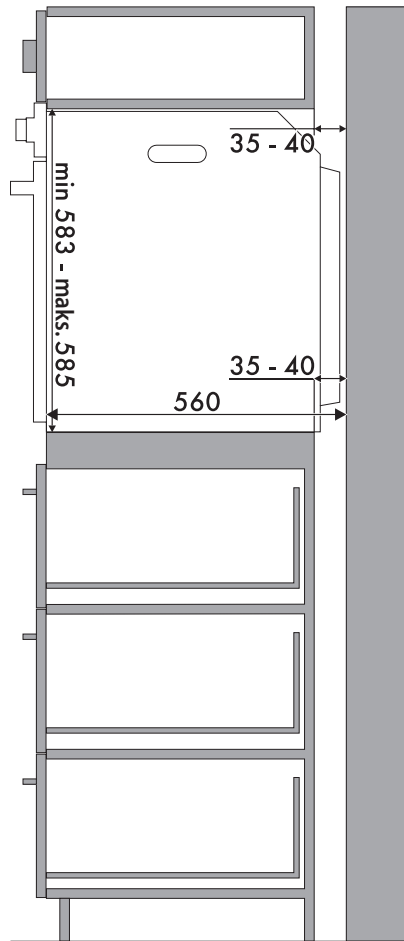
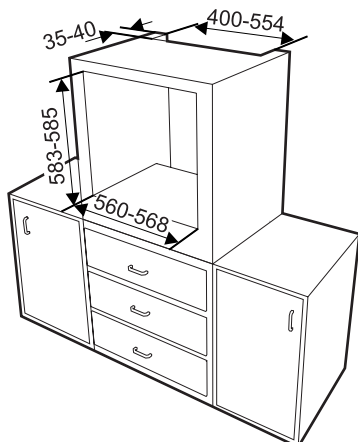
HR



Pobrinite se da stražnji/donji dio kuhinjskog elementa ima otvor od oko 60 mm.



Ugradnja u stupni element (mm)



Pobrinite se da iza gornjeg/stražnjeg dijela otvora kuhinjskog elementa bude oko 35 – 40 mm slobodnog prostora.

Gemma B&D d.o.o.

Uvoznik i distributer za BiH
10000 Zagreb, Prislavlje 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

Gemma BH d.o.o.

Uvoznik i distributer za BiH
71000 Sarajevo, Džemala

Bijedića 25c,

Veleprodaja:

tel./fax: 00387 33 407 935,

00387 33 407 936

e-mail: info@gemma.ba

www.gemma.ba

Gemma B&D d.s.d. Podgorica

Uvoznik i distributer za CG
81000 Podgorica, Serdara Jola
Piletića bb (PC Palada)

Veleprodaja:

tel.: 00382 20 672 961

e-mail: veleprodaja@gemmbd.me

www.gemmbd.me

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.