

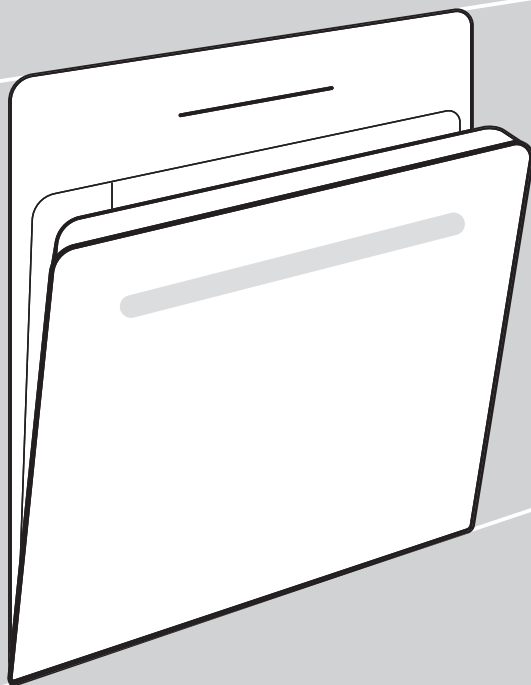
gorenje

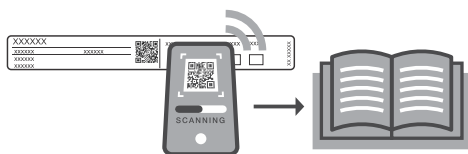
HR

HR

BA

UPUTE ZA UPORABU UGRADBENA PEĆNICA





Detaljnije upute i savjete potražite na <http://www.gorenje.com> ili skenirajte QR kod na natpisnoj tablici.

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

1. Mjere opreza

VAŽNE MJERE OPREZA – PAŽLJIVO PROČITAJTE OVE UPUTE I ČUVAJTE IH ZA BUDUĆU UPORABU.

Uređaj mora biti priključen na fiksno ožičenje koje ima ugrađena sredstva za odspajanje. Fiksno ožičenje mora biti izvedeno u skladu s pravilima ožičenja.

Sredstva za isključenje moraju biti ugrađena u fiksno ožičenje u skladu s pravilima ožičenja.

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

Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov servisni zastupnik ili slično kvalificirane osobe kako bi se izbjegle opasnosti (samo za uređaje isporučene s priključnim kabelom).

Djeca starija od osam godina, kao i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti, ili osobe s nedostatkom znanja i iskustva, smiju upotrebljavati uređaj isključivo pod odgovarajućim nadzorom, odnosno ako su upoznate sa sigurnom uporabom uređaja i ako jasno razumiju opasnosti koje su povezane s njegovom uporabom. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Također ga ne smiju čistiti ili održavati bez odgovarajućeg nadzora odraslih.

UPOZORENJE: tijekom rada dostupni dijelovi uređaja mogu postati vrući. Djecu je potrebno držati podalje.

UPOZORENJE: sam uređaj i pojedini njegovi dijelovi kojima se može pristupiti mogu se jako zagrijati tijekom uporabe. Budite pažljivi i izbjegavajte dodirivanje grijaćih elemenata. Djeca mlađa od osam godina nikad se ne smiju zadržavati u njegovoj blizini osim ako su pod stalnim nadzorom.

Uređaj nije namijenjen upravljanju pomoću vanjskih programskih satnih mehanizama ili daljinskih upravljačkih sustava.

Upotrebljavajte isključivo sondu za temperaturu koja je preporučena za uporabu s ovom pećnicom.

Staklena vrata odnosno šarke staklenog poklopca ploče za kuhanje (prema potrebi) ne čistite abrazivnim sredstvima ni oštrim metalnim strugačima jer oni mogu ogrepsti površinu zbog čega se staklo može razbiti.

Uređaj se ne smije čistiti parnim ili visokotlačnim čistačima jer mogu prouzročiti strujni udar.

UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje uvjerite se da je uređaj isključen iz električnog napajanja, jer ćete time spriječiti opasnost električnog udara.

Nikada ne ulijevajte vodu izravno na dno otvora pećnice. Zbog razlika u temperaturi može se oštetiti emajl.

Ne upotrebljavajte aparat ako je oštećen. Odspojite uređaj s napajanja i nazovite ovlašteni servis.

1.1 Sigurna i ispravna uporaba pećnice tijekom pirolitičkog čišćenja

Prije pirolitičkog čišćenja, uređaj se mora prikladno pripremiti (pogledajte poglavlje "Automatsko čišćenje pećnice - piroliza").

Prije nego što započnete s postupkom čišćenja, uklonite sve ostatke prolivene tekućine i sve pokretne dijelove iz otvora pećnice.

Tijekom postupka automatskog čišćenja pećnica se zagrijava do vrlo visoke temperature te također postaje vrlo vruća izvana. Rizik od opekline! Djeca se ne smiju približavati pećnici.

2. Druga važna sigurnosna upozorenja

Preporučujemo da (zbog težine uređaja) najmanje dvije osobe nose i montiraju uređaj.

Uređaj ne podižite držeći ga za ručku vrata.

Nemojte stajati ili sjediti na otvorenim vratima pećnice i naslanjati se na njih. Također ne stavljajte teške predmete na vrata pećnice.

Pazite da otvori za provjetranje nisu pokriveni ili blokirani na neki drugi način.

Otvor pećnice ne oblažite aluminijskom folijom i ne stavljajte plitice za pečenje ili drugo posuđe na dno pećnice.

Na kraju pečenja, ali i tijekom pečenja pažljivo otvarajte vrata pećnice jer postoji opasnost od opekline.

Ne upotrebljavajte aparat ako je oštećen. Odspojite uređaj s napajanja i nazovite ovlašteni servis.

Pećnica se može sigurno upotrebljavati s vodilicama za tavu za pečenje ili bez njih.

Nemojte spremati predmete u pećnicu jer to može izazvati opasnost kad je pećnica uključena.

Pirolitičko čišćenje uključuje vrlo visoke temperature tijekom kojih se dim i pare mogu isparavati iz ostataka hrane. Preporučujemo da osigurate temeljitu ventilaciju kuhinje tijekom postupka pirolitičkog čišćenja. Male životinje ili kućni ljubimci vrlo su osjetljivi na sve pare koje se oslobađaju tijekom pirolitičkog čišćenja pećnice. Preporučujemo da ih udaljite iz kuhinje tijekom pirolitičkog čišćenja te temeljito prozračite kuhinju nakon čišćenja.

Ne otvarajte vrata pećnice tijekom čišćenja.

Provjerite da u otvoru za zaključavanje vodilice vrata nema stranih predmeta jer bi mogli blokirati automatsko zaključavanje vrata tijekom postupka čišćenja pećnice.

U slučaju nestanka struje tijekom postupka automatskog čišćenja program će se prekinuti nakon dvije minute, a vrata pećnice ostat će zaključana. Vrata će se otključati kada uređaj osjeti da se temperatura spustila na ispod 150 °C u sredini otvora pećnice.

Nakon postupka samočišćenja otvor pećnice i pribor za pećnicu mogu promijeniti boju i izgubiti svoj sjaj. To ne utječe na njihovu funkcionalnost.

Prije nego što priključite uređaj na mrežno napajanje, ostavite ga na sobnoj temperaturi neko vrijeme kako bi se sve komponente prilagodile sobnoj temperaturi.

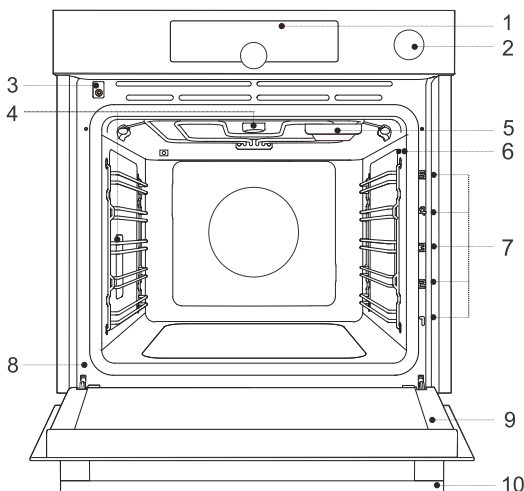
Ne upotrebljavajte uređaj u okruženju hladnijem od 5 °C.

Prilikom pečenja s ubrizgavanjem pare uvijek potpuno otvorite vrata pećnice nakon završetka pečenja. Ne napravite li to, para koja se diže iz otvora pećnice mogla bi utjecati na rad upravljačke jedinice.

Posudu za isparavanje stavite u uređaj samo pri pečenju ubrizgavanjem pare. Kad ne koristite funkciju ubrizgavanja pare, uklonite je.

Pliticu za isparavanje izvadite i zamijenite tek nakon što se pećnica potpuno ohladi.

3. Opis uređaja



1. Upravljačka jedinica
2. Gumb spremnika za vodu
3. Prekidač za vrata
4. Osvjetljenje
5. Plitica za isparavanje
6. Utičnica za sondu za temperaturu
7. Razine rešetki (1 – 5)
8. Natpisna pločica
9. Vrata pećnice
10. Ručka vrata

3.1 Oprema i pribor pećnice

! UPOZORENJE!
Funkcije uređaja i pribor ovise o modelu.

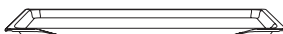
ŽIČANA REŠETKA



VIŠENAMJENSKA DUBOKA
POSUDA ZA PEČENJE



PLITKI LIM ZA PEČENJE



TEMPERATURNNA SONDA
(BAKESENSOR)



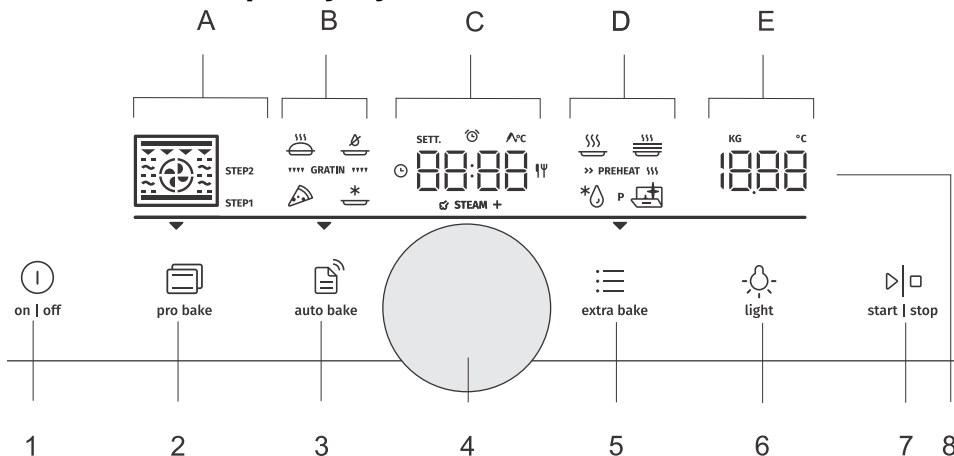
PERFORIRANI PLITKI LIM ZA
PEČENJE










! UPOZORENJE!
Prilikom umetanja žičane rešetke u vodilicu, uvijek pazite da je povišeni dio na stražnjoj i gornjoj strani.










Plitki lim za pečenje može se deformirati dok se zagrijava u pećnici. Nakon što se ohladi, vraća se u izvorni oblik. Takva deformacija ne narušava njegovu funkciju.

3.2 Ploča za upravljanje



| | | |
|----|--|---|
| 1. |  on off | on off Tipka |
| 2. |  pro bake | (pro bake) Tipka za profesionalni način rada |
| 3. |  auto bake | Tipka za automatski način pečenja (auto bake) i automatske programe |
| 4. |  | Tipka za odabir i potvrdu postavki |
| 5. |  extra bake | (extra bake) Tipka za dodatne funkcije i opće postavke uređaja |
| 6. |  light | (light) Tipka za uključivanje i isključivanje rasvjete pećnice |
| 7. |  start stop | start stop za pokretanje ili pauziranje programa |
| 8. | <p>Zaslon:</p> <p>A. Sustavi pečenja, način pečenja u koracima(STEP)</p> <p>B. automatski način pečenja, automatski programi, funkcija gratiniranja</p> <p>C. Sat, funkcije brojača vremena, sonda za temperaturu, vrijeme pečenja</p> <p>D. dodatne funkcije, predgrijavanje</p> <p>E. Temperatura, težina</p> <p>—— Osvjetljeni dio linije - prikazuje trenutno odabrano polje od A do E.</p> <p>▼ Strelica - prikazuje odabranu osnovnu postavku (pro bake), (auto bake), (extra bake).</p> | |

Tipkovni prečac:

| | | | |
|---|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Kratko dodirnite tipku – za potvrdu postavke. | Pritisnite i zadržite tipku (4 sekunde) – za dodatne postavke. | Okrenite gumb – za prebacivanje između postavki i odaberite postavke. | Pritisnite gumb – za potvrdu odabira. |
|  |  |  |  |
| Prvi korak | Srednji korak | Čekanje/Implementacija | Neobavezan korak |
|  INFORMACIJA! Za bolje reagiranje tipki dodirnite ih velikim dijelom vrha prsta. Svaki put kad pritisnete tipku, to će se potvrditi zvučnim signalom (kad je ova funkcija dostupna). | | | |

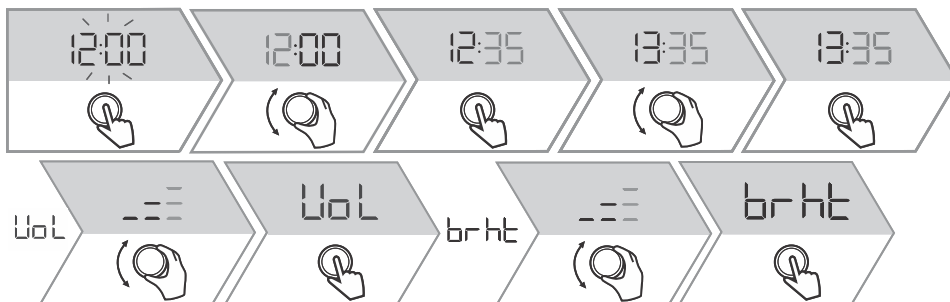
4. Prije prve upotrebe

- Uklonite pribor za pećnicu i svu ambalažu (karton, polistirensku pjenu).
- Obrišite pribor za pećnicu i unutrašnjost vlažnom krpom. Ne upotrebljavajte abrazivne krpe ili abrazivna ili agresivna sredstva za čišćenje.
- Praznu pećnicu zagrijavajte približno jedan sat gornjim i donjim sustavom grijača na temperaturi od 250 °C. Osjetit ćete „miris svojstven novoj pećnici“ pa stoga temeljito prozračite prostoriju tijekom tog postupka.

5. Uporaba pećnice

5.1 Prvo uključivanje uređaja

rvo odaberite i potvrdite osnovne postavke: vrijeme (**CLoc**), jačinu zvučnog signala (**Vol**), svjetlinu zaslona (**brht**).



Provjera tvrdoće vode






Čišćenje ovisi o tome koliko često upotrebljavate funkciju s ubrizgavanjem pare i o tvrdoći upotrijebljene vode.

Namočite testnu papirnatu traku (isporučenu s uređajem) u vodi jednu (1) sekundu. Pričekajte jednu minutu, a zatim zabilježite broj trakica na papirnatj traci. Postavka razine treba odgovarati broju obojenih trakica na papirnatj traci (pogledajte poglavlje Opće postavke).

| | | |
|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| 4 zelene pruge – tvrdoća 1 | 1 crvena pruga – tvrdoća 2 | 2 crvene pruge – tvrdoća 3 |
| 3 crvene pruge – tvrdoća 4 | 4 crvene pruge – tvrdoća 5 | |

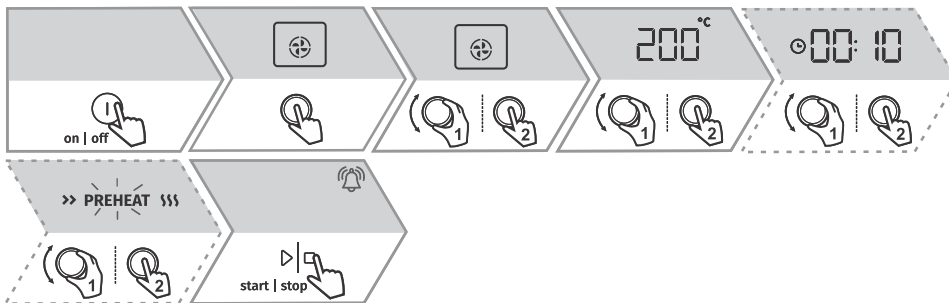
5.2 Odabir postavki

Prikažite odabir osnovnih postavki kratkim ili dugim pritiskom sljedećih tipki.

| | | | |
|---|---|--|---|
| |  pro bake |  auto bake |  extra bake |
|  | Profesionalni način rada | Automatski način rada | Dodatne funkcije |
|  4 s | Program koraka (KORAK) | Automatski programi (Pr01 - Pr22) | Odabir općih postavki |

5.3 Profesionalni način pečenja

Ova funkcija omogućuje slobodno namještanje parametara pečenja – sustava pečenja, temperature, brzog zagrijavanja i vremena pečenja – prema željama korisnika.



Osim toga, možete podesiti:

- vremenske funkcije (pogledajte poglavlje 5.4 *Vremenske funkcije*)
- pečenje korak po korak (pogledajte poglavlje 5.5 *Pečenje u koracima*)
- funkciju gratiniranja (pogledajte poglavlje 6.1 *Dodatna zapečenost – au gratin*)

Brzo prethodno zagrijavanje

Upotrijebite brzo zagrijavanje kako bi se pećnica što prije zagrijala na željenu temperaturu.










INFORMACIJA!

Kad je aktivirana funkcija brzog predgrijavanja, funkcija odgođenog pokretanja ne može se koristiti.

Za sustave s ubrizgavanjem pare ne može se podesiti predgrijavanje.



Odabir sustava

| Symbol | Uporaba |
|---|--|
|  | VRUĆI ZRAK Ovaj sustav omogućuje bolju cirkulaciju vrućeg zraka oko hrane. Tako se suši površina i nastaje deblja kora. Ovaj sustav upotrebljavajte za pečenje mesa, tijesta i povrća te za sušenje hrane na jednoj ili više rešetaka istovremeno. Ubrizgavanjem pare površina će jače posmeđiti i postati hrskavija. |
|  | SUSTAV ZA PIZZE Ovaj sustav optimalan je za pečenje pizza i tijesta s većim udjelom vode. Upotrijebite ga za pečenje na jednoj rešetki, kada želite da se hrana brže pripremi i da bude hrskava. |
|  | PRŽENJE ZRAKOM Ova metoda pečenja daje hrani hrskavu koru, bez dodanih masti. To je zdrava verzija "brze hrane" s nižim sadržajem kalorija. Pogodno za male komade mesa, ribu, povrće i prethodno pečene zamrznute proizvode (krumpirići, pileći medaljoni). |
|  | ROŠTILJ S VRUĆIM ZRAKOM Vrući zrak omogućuje bolji protok vrućeg zraka oko hrane, čime se isušuje površina. U kombinaciji s grijačem ili gornjim grijačem roštilja boja će postati intenzivnija. Za brže pečenje mesa i povrća. |
|  | TURBOPEČENJE Za jela koja trebaju biti hrskava sa svih strana. Sustav je također prikladan kao prvi korak u načinu pečenja u koracima jer omogućuje brzo posmeđivanje površine u prvoj fazi i sporo pečenje u drugoj fazi. Meso će biti sočno s lijepom smeđom korom. |
|  | VELIKI ROŠTILJ Ovaj sustav upotrebljavajte ako želite peći kao na roštilju velike količine hrane ravnog oblika, poput tosta, otvorenih sendviča, kobasica za pečenje na roštilju, odrezaka, ribe, ražnjica itd., kao i za pečenje au gratin te za posmeđivanje kore. Grijači montirani na vrhu otvora pećnice ravnomjerno zagrijavaju cijelu površinu. Maksimalna dopuštena temperatura je 240 °C. |
|  | GORNJI I DONJI GRIJAČ Ovaj sustav upotrebljavajte za konvencionalno pečenje na jednoj rešetki, za pripremanje souffléa i pečenje na niskim temperaturama (sporo pečenje). |
|  | LAGANO PEČENJE Za lagano i kontrolirano sporo pečenje osjetljive hrane (mekanih dijelova mesa) i pečenje tijesta s hrskavim dnom. |
|  | GORNJI I DONJI GRIJAČ S VENTILATOROM Za ravnomjerno pečenje hrane na jednoj rešetki te za pripremanje souffléa. |

Nastavak tabele sa prethodne stranice

| Simbol | Uporaba |
|--------|---|
| | VELIKI ROŠTILJ S VENTILATOROM Za pečenje peradi i grilovanje velikih komada mesa. |
| | VELIKI ROŠTILJ I DONJI GRIJAČ Za brže pečenje na jednoj rešetki i za hrskaviji i smeđiji vrh tijesta. |
| | ROŠTILJ S DONJIM GRIJAČEM I VENTILATOROM Za optimalno pečenje tijesta od kvasca, svih vrsta kruha, te za konzerviranje hrane. |
| | PRŽITE NA PARI Dodatak pare bolje peče površinu i stvara hrskavu koricu. Viša razina vlage u uređaju pomaže da se biskviti i kolači manje suše, da postanu uzdignutiji i mekši te da postanu sjajniji. Dodana para učinit će hranu manje suhom. Ova funkcija radi u rasponu temperature iznad 150 °C. |
| | GORNJI I DONJI GRIJAČ S VENTILATOROM I PAROM |
| | VELIKI ROŠTILJ S VENTILATOROM I PAROM |

5.4 Vremenske funkcije

| Simbol | Opis | Uporaba |
|--------|----------------------------|---|
| | Vrijeme pečenja | U ovom načinu možete odrediti trajanje rada pećnice. |
| | Odbrojavanje minuta | Odbrojavanje minuta radi neovisno o radu pećnice. Nakon isteka podešenog vremena, uređaj se ne uključuje i ne isključuje automatski. |
| | Odgodeni završetak | Upotrijebite ovaj način rada kad želite da se hrana u pećnici počne peći s vremenskom odgodom. Unesite trajanje i željeno vrijeme završetka pečenja. Uređaj se automatski pokreće i završava s radom u željeno vrijeme. |

INFORMACIJA!

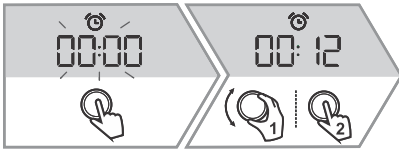
Nakon isteka podešenog vremena, pećnica automatski prestaje raditi. Na zaslonu će se prikazati **End**. Čut će se zvučni signal koji možete isključiti dodiranjem bilo koje tipke. Zvučni signal automatski će se isključiti nakon jedne minute.

Podešavanje vremena pečenja



Podešavanje alarma

Iz stanja pripravnosti:



Tijekom pečenja:

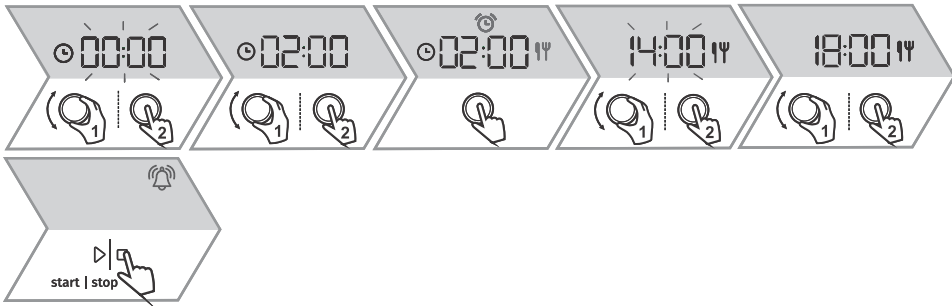


Postavljanje odgođenog završetka

Upotrebljavajte ovu funkciju kad želite nakon određenog vremena početi kuhati hranu u pećnici. Stavite hranu u pećnicu, zatim postavite sustav i temperaturu. Zatim postavite vrijeme pečenja i vrijeme kad želite da hrana bude gotova (kraj pečenja).

Primjer:

Trenutačno vrijeme: 12:00; Vrijeme pečenja: 2 sata; Završetak pečenja: 18:00



! UPOZORENJE!

Ova funkcija nije prikladna za hranu koja zahtijeva brzo zagrijavanje.

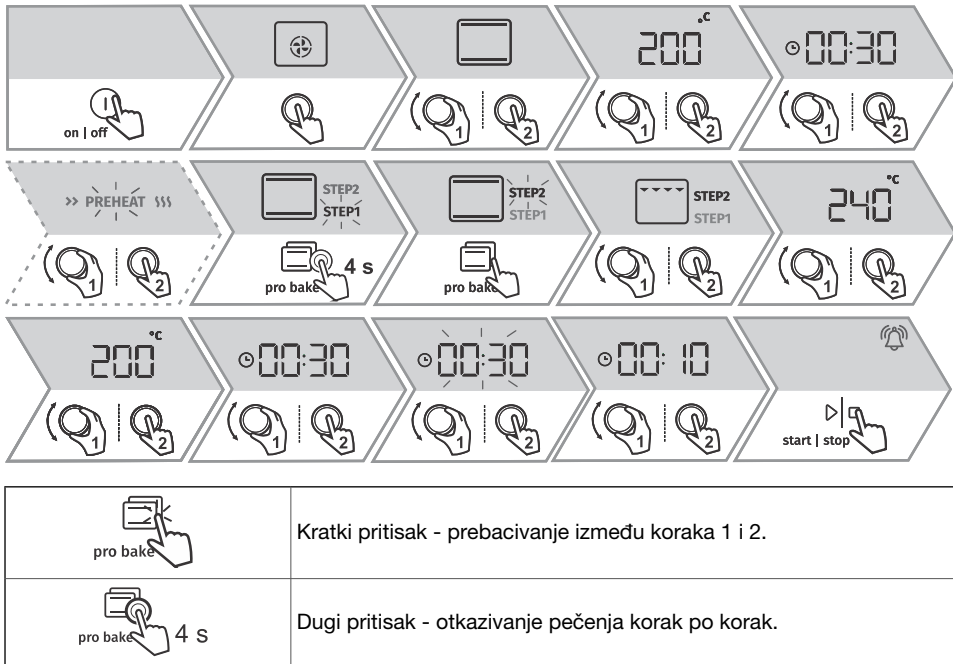
Kvarljivu hranu ne smijete dugo držati u pećnici. Prije upotrebe ovog načina rada provjerite je li sat na uređaju točno podešen.

💡 INFORMACIJA!

Odabrana funkcija brojača vremena može se vratiti na 00:00 dugim pritiskom na GUMB.

5.5 Pečenje u koracima

Ova funkcija omogućuje pečenje u dva koraka ili dvije faze (dva uzastopna koraka pečenja kombiniraju se u jedan postupak pečenja).



5.6 Ubrizgavanje pare tijekom postupka pečenja

Zahvaljujući pari, kora je bolja i hrskavija.

Ova funkcija može se upotrebljavati ako ste odabrali sustav s ubrizgavanjem pare. Ova je funkcija prikladna za uporabu u temperaturnom rasponu od 150 do 250 °C. Osim sustava, na zaslonu se prikazuje i STEAM + .

Dok je ova funkcija aktivna, možete čuti zvuk pumpe, što je normalni dio rada uređaja.

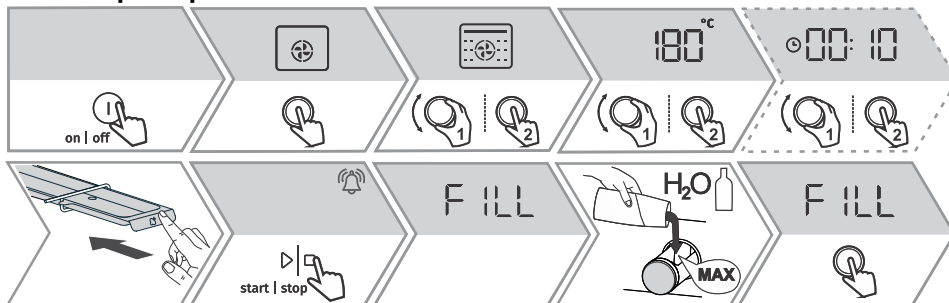
Uvijek napunite spremnik čistom vodom iz vodovodne mreže ili flaširanom vodom, bez ikakvih dodataka. Voda koja se ulijeva u spremnik mora imati sobnu temperaturu od oko 20 °C (+/- 10 °C).

Ako nakon pečenja u spremniku ima preostale vode, na zaslonu će se prikazati **UnFIL** kada se pećnica ohladi, što znači da biste trebali isprazniti spremnik za vodu.

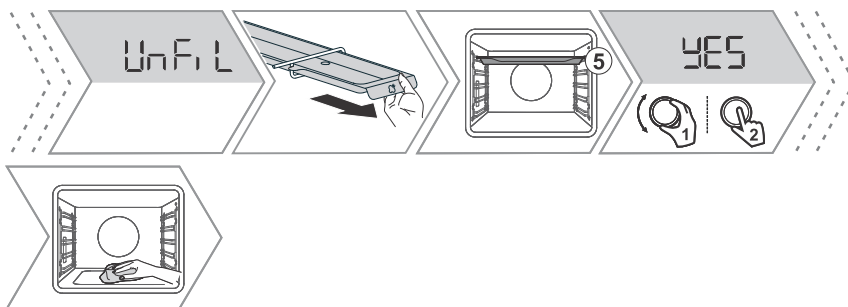
UPOZORENJE!

Ne upotrebljavajte destiliranu vodu, vodu iz slavine s visokim udjelom klora ili druge slične tekućine. Upotrebljavajte samo svježu vodu iz slavine, omekšanu vodu ili negaziranu mineralnu vodu.

Početak postupka:



Kraj postupka:

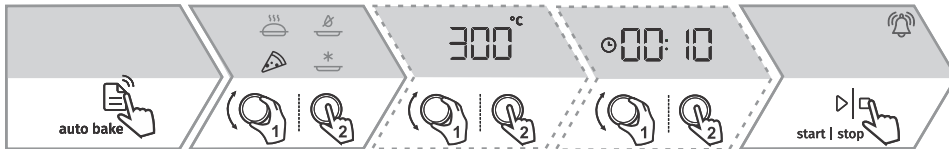


INFORMACIJA!

Tijekom zagrijavanja pećnice plitica za isparavanje može se deformirati, ali to ne utječe na njezinu funkciju.



5.7 Automatski način pečenja

U ovom načinu rada možete birati između posebnih operativnih sustava.



| Simbol | Uporaba |
|--------|--|
| | PEČENJE ZAMRZNUTE HRANE¹⁾ Ova metoda omogućuje pečenje zamrznute hrane u kraćem vremenu bez prethodnog zagrijavanja. Optimalno za predpečene zamrznute proizvode (pekarske proizvode, kroasane, lasanje, pomfrit, pileće medaljone), meso i povrće. |
| | SUSTAV ZA PIZZU^{1) 2)} Savršeno za pripremu pize i kolača s većim udjelom vode. Za pečenje na jednoj razini kada želite da vaša hrana bude pečena i hrskava što je brže moguće. |

Nastavak tabele sa prethodne stranice

| Simbol | Uporaba |
|---|--|
|  | SPORO PEČENJE³⁾ Za lagano, sporo i ravnomjerno pečenje mesa, ribe i tijesta na jednoj rešetki. Zahvaljujući ovoj metodi pečenja, meso će sadržavati veći udio vode, što će ga činiti sočnijim i nježnijim, dok će tijesto biti ravnomjerno smeđe/pečeno. Ovaj sustav upotrebljava se na temperaturama između 140 °C i 220 °C. |
|  | PRŽENJE ZRAKOM^{1) 2)} Ova metoda pečenja daje hrani hrskavu koru, bez dodanih masti. To je zdrava verzija "brze hrane" s nižim sadržajem kalorija. Pogodno za male komade mesa, ribu, povrće i prethodno pečene zamrznute proizvode (krumpirići, pileći medaljoni). |

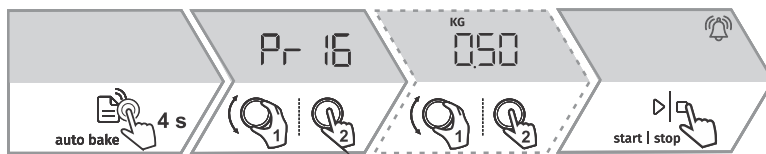
¹⁾ Za ove sustave moguća je uporaba funkcije gratiniranja (pogledajte poglavlje 6.1 Dodatna zapečenost – au gratin).

²⁾ Umetnite hranu nakon završetka zagrijavanja (na zaslonu se prikazuje door).

³⁾ Ova se funkcija koristi za određivanje energetske učinkovite klase u skladu sa standardom EN 60350-1.

5.8 Automatski programi

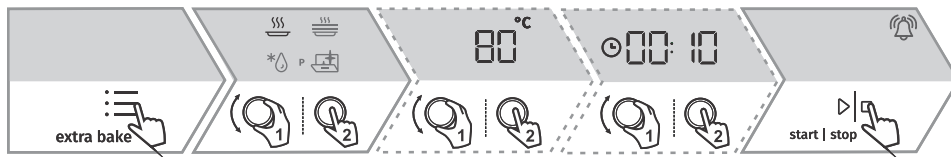
U automatskom načinu rada možete birati između brojnih automatskih programa (uređaj će preporučiti optimalnu metodu pečenja, temperaturu i trajanje pečenja ovisno o vrsti navedene hrane).



| Oznaka | Naziv programa | Oznaka | Naziv programa |
|--------|---------------------------------|--------|--------------------------------|
| Pr01 | Strojni keksi | Pr12 | pečena govedina |
| Pr02 | Cupcake | Pr13 | perad – cijela |
| Pr03 | Biskvitna torta | Pr14 | perad – manji komadi |
| Pr04 | Sitni kolači od dizanog tijesta | Pr15 | Mesna štruca |
| Pr05 | Kolači od lisnatog tijesta | Pr16 | goveđi odrezak pečen u pećnici |
| Pr06 | pita od jabuka | Pr17 | meso – sporo pečenje |
| Pr07 | Savijača od jabuka | Pr18 | pečena riba ili riba na žaru |
| Pr08 | čokoladni soufflé | Pr19 | pečeni krumpir – pekarski |
| Pr09 | Dizanje i fermentacija | Pr20 | Nabujak od povrća |
| Pr10 | Kruh | Pr21 | Lazanje |
| Pr11 | Svinjeće pečenje | Pr22 | Pizza |

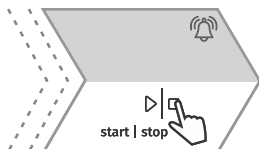
NAPOMENA: Detaljnije upute možete pronaći na internetskoj stranici uređaja (pogledajte stranicu 2).

5.9 Odabir dodatnih funkcija



| Simbol | Uporaba |
|--------|--|
| P | Piróliza Ova funkcija omogućuje automatsko čišćenje unutrašnjosti pećnice visokom temperaturom koja spaljuje ostatke masnoća i druge nečistoće pretvarajući ih u pepeo. |
| * | Odmrzavanje Ovu funkciju upotrebljavajte za polagano odmrzavanje zamrznute hrane (kolači, tijesto, kruh, peciva i zamrznuto voće). Na polovini vremena odmrzavanja okrenite namirnicu, promiješajte je i razdvojite komade ako su zalijepljeni. |
| | Podgrijavanje Ovu funkciju upotrebljavajte za podgrijavanje već ispečene hrane. Možete namjestiti temperaturu i vrijeme početka i završetka podgrijavanja. |
| | Grijanje tanjura Ovu funkciju upotrebljavajte za grijanje posuđa (tanjura, šalice) prije posluživanja hrane u njima kako bi hrana dulje ostala topla. Možete namjestiti temperaturu i vrijeme početka i završetka zagrijavanja. |

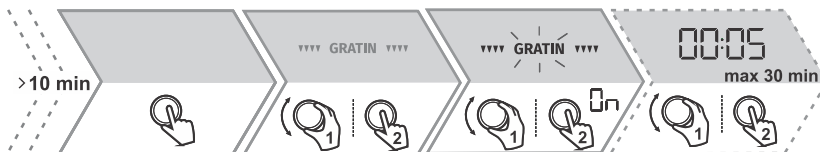
6. Upućivanje pečenja



Dok se ne postigne odgovarajuća temperatura, na zaslonu se izmjenjuje trenutna i podešena temperatura. Tijekom pečenja možete mijenjati sustav, temperaturu i funkcije tajmera. Unesite postavke pritiskom GUMBA.

6.1 Dodatna zapečenost – au gratin

Ova funkcija upotrebljava se u posljednjoj fazi pečenja, kada dodamo umak/preljev na jelo ili želimo postići hrskavost. Može se aktivirati nakon 10 minuta pečenja. Na kraju se pećnica automatski isključuje.

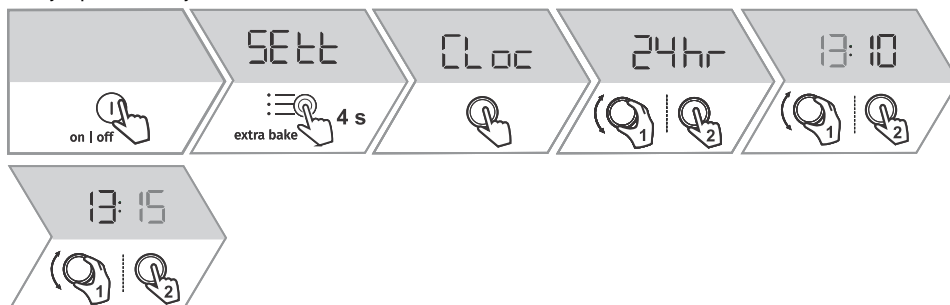


7. Završetak pečenja i isključivanje pećnice

Postupak možete prekinuti dodiranjem **start | stop**.


8. Odabir općih postavki

Primjer podešavanja vremena:

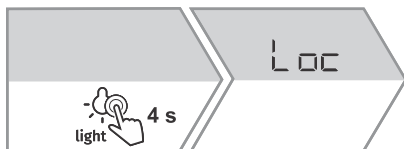


Primjer podešavanja jačine zvučnog signala:



| | |
|---|--|
| CLoc | Sat |
| Vol | Jačina zvučnog signala |
| brht | Svjetlina zaslona |
| nGht | Noćni način prikaza – funkcija će automatski zatamniti prikaz (prebacivanje s više na najnižu svjetlinu prikaza) tijekom noćnog rada (od 20:00 do 6:00 sati ujutro) |
| hidE | Stanje pripravnosti – ovom se funkcijom automatski uključuje ili isključuje prikaz sata. |
| Avto | Automatsko brzo zagrijavanje - ova funkcija omogućuje automatsko dodavanje brzog zagrijavanja u sustave kuhanja koji to omogućuju. |
| SABb | Sabbath - ova funkcija omogućuje da hrana u pećnici ostane topla bez potrebe za uključivanjem i isključivanjem pećnice. |
| FAct | Vraćanje na tvorničke postavke – Odaberite rES kako biste odabrali tvornički zadane postavke te potvrdite pritiskom i zadržavanjem tipke start stop. Držite tipku dok sve osvijetljene crtice ne nestanu. |
| Whr | Tvrdoća vode - možete birati između pet razina tvrdoće vode. Zadana postavka je razina 5. |
| UnFil | Pražnjenje spremnika za vodu - ova funkcija omogućuje pražnjenje spremnika za vodu nakon završetka pečenja ako ste tijekom pečenja koristili ubrizgavanje pare. |
| dEcL | Uklanjanje kamenca - to možete sami aktivirati; u suprotnom će pećnica to predložiti nakon određenog broja ciklusa funkcije pare (na zaslonu se prikazuje dEcL). |
| Za izlazak iz izbornika dodatnih funkcija dodirnite  . | |

8.1 Tipke za zaključavanje



9. Tablica pečenja

NAPOMENA: Jela za koja je potrebna potpuno zagrijana pećnica označena su jednom zvjezdicom * u tablici. Jela za koja je dovoljan 5-minutni ciklus prethodnog zagrijavanja označena su dvjema zvjezdicama **. U tom slučaju nemojte upotrebljavati način brzog predgrijavanja.

| Jelo | | | °C | min |
|-------------------------------------|---|---------------|-----------|---------|
| Biskvitna torta | 3 | | 200 | 60-70 |
| Pita s nadjevom | 2 | | 180 | 60-70 |
| Savijača | 2 | | 180-190 | 60-70 |
| Cupcake | 3 | | 160 * | 25-35 |
| Sitni kolači od dizanog tijesta | 2 | | 180 * | 17-22 |
| Kolači od lisnatog tijesta | 3 | | 200 | 30-45 |
| Strojni keksi | 3 | | 150 * | 30-40 |
| Kolačići, keksi | 3 | | 160 | 40-50 |
| Kruh na limu za pečenje | 2 | | 190-200 | 40-55 |
| Kruh u kalupu | 3 | | 190-200 | 30-45 |
| Svježa peciva (žemlje/pogačice) | 3 | | 180-200 | 20-30 |
| Pizza | 1 | | 300 * | 4-10 |
| Goveđe pečenje (hrbat, but), 1,5 kg | 2 | | 160-170 | 130-160 |
| Svinjsko pečenje, rame, 1,5 kg | 3 | | 180-190 | 90-120 |
| Kokoš, 1,2 – 2,0 kg | 2 | | 200-220 | 60-80 |
| Pileća krilca | 4 | | 210-220 | 25-40 |
| Cijela riba, 350 g | 4 | ☑ STEAM + | 230-240 | 12-20 |
| Pečeni krumpir, pekarski | 3 | ☑ STEAM + | 210-220 * | 30-40 |
| Pomfrit | 3 | | 210-220 | 20-25 |
| Lazanje | 2 | | 180-190 | 35-45 |

Nastavak tabele sa prethodne stranice

| Jelo | | | °C | min |
|-----------------------------|---|---------------|---------|-------|
| Pečeni slatki puding | 2 | | 160-180 | 40-60 |
| Gratinirana jela | 3 | | 170-190 | 30-45 |
| Punjene tortilje, enchilade | 2 | | 180-200 | 20-35 |
| Sir za roštiljanje | 4 | | 240 ** | 6-9 |
| Konzerviranje | 2 | ☑ STEAM + | 180 | 30 |
| Sterilizacija | 3 | | 125 | 30 |
| Podgrijavanje | 3 | | 60-95 | / |
| Grijanje tanjura | 2 | | 75 | 15 |

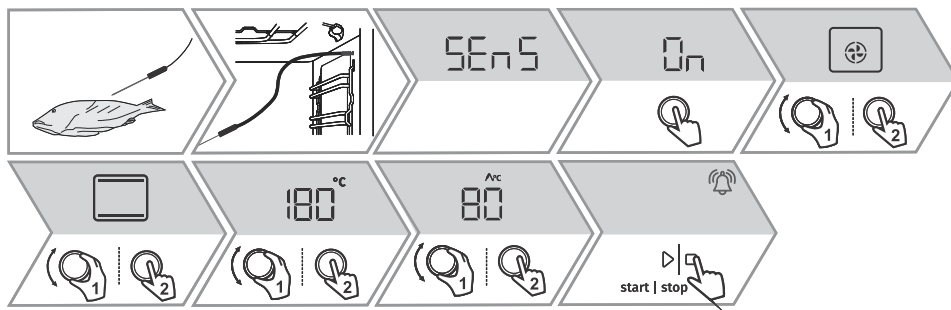
9.1 Pečenje sa sondom za temperaturu (BAKESENSOR)

Sonda za temperaturu omogućuje precizno praćenje unutarnje temperature hrane tijekom pečenja .

NAPOMENA: Detaljnije upute možete pronaći na internetskoj stranici uređaja (pogledajte stranicu 2).

! UPOZORENJE!

Sonda za temperaturu ne smije se nalaziti u neposrednoj blizini grijaćih elemenata.



10. Čišćenje i održavanje

Uređaj redovito čistite, a toplom vodom i tekućinom za ručno pranje posuđa uklonile veće nečistoće i kamenac. Upotrebjavajte čistu mekanu krpu ili spužvastu krpu.

! UPOZORENJE!

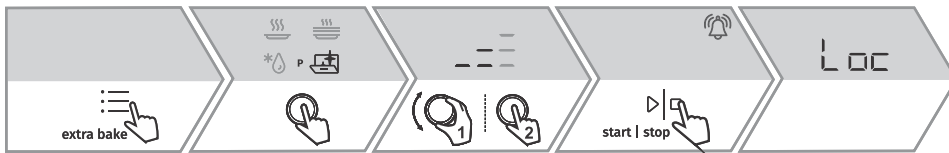
Prije čišćenja isključite uređaj iz električne instalacije i pričekajte da se ohladi.

Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca bez odgovarajućeg nadzora!

10.1 Automatsko čišćenje pećnice – piroliza

Dostupne su tri razine pirolize (intenziteta čišćenja) s različitim trajanjem postupka:

- 1 - za manje nečistoće (2 h)
- 2 - za primjetne veće nečistoće (2 h 15 min)
- 3 - za postojeane dugotrajne nečistoće (2 h 30 min)



- Neugodni mirisi i dim mogu se oslobađati tijekom pirolitičkog postupka, kao i nadražujuće pare i plinovi. Stoga osigurajte prikladnu ventilaciju prostorije i ne zadržavajte se predugo u njoj. Djeca ili kućni ljubimci ne smiju se približavati pećnici tijekom tog postupka.
- Kada završi postupak pirolitičkog čišćenja i pećnica se ohladi, vrata pećnice automatski će se otključati.
- Nakon što se otvor pećnice potpuno ohladi, prebrišite ga vrućom vodom sa sapunicom i mekom krpom kako biste uklonili ostatke (npr. pepeo).
- U slučaju prosječne uporabe pećnice, preporučujemo da postupak pirolitičkog čišćenja provodite jednom mjesečno.

UPOZORENJE!

Prije pirolitičkog čišćenja pričekajte da se pećnica ohladi i uklonite svu opremu i sav pribor iz nje, uključujući i vodilice i posudu za isparavanje (ovisno o modelu).

Tijekom pirolitičkog postupka mogu se zapaliti ostaci hrane i masnoća. Stoga uklonite sve nečistoće iz unutrašnjosti pećnice prije početka postupka.

Vanjski dio uređaja zagrijet će se do visoke temperature tijekom postupka pirolitičkog čišćenja. Ne dodirujte vrata pećnice i nikada ne vješajte zapaljive predmete, kao što su kuhinjske krpe ili ručnike, na ručku vrata.

Ne pokušavajte otvarati vrata dok su zaključana (tijekom pirolitičkog čišćenja i dok se uređaj hladi nakon postupka)! Postupak čišćenja može se prekinuti i postoji opasnost od opekline!

Male životinje ili kućni ljubimci mogu biti posebno osjetljivi na pare. Preporučujemo da ih udaljite iz prostorije tijekom postupka pirolitičkog čišćenja te da temeljito prozračite prostoriju nakon što završi postupak čišćenja.

Pirolitičko čišćenje isporučenog pribora

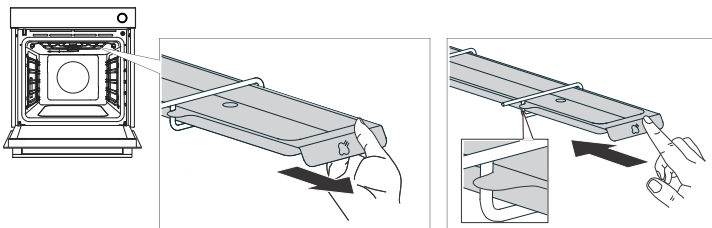
- Isporučeni pribor (višenamjenski duboki pleh, plitki lim za pečenje) smije se čistiti pirolizom samo ako je pećnica opremljena dodatnim vodilicama za rešetke.
- Umetnite dodatnu opremu u utor na vodilice druge ili treće razine – nikad ne upotrebljavajte vodilicu prve razine.
- Nakon pirolitičkog čišćenja pričekajte da se oprema ohladi i očistite ju vrućim sapunima i vlažnom krpom.

UPOZORENJE!

Ako je pećnica opremljena produljivim vodilicama, oprema se ne smije čistiti pirolizom.

10.2 Čišćenje plitice za isparavanje

Izvadite spremnik i očistite ga ručno deterdžentom ili u perilici posuđa. Ako se kamenac nakupio u spremniku, možete ga potopiti u sredstvo za uklanjanje kamenca (koristite prema uputama proizvođača sredstva za uklanjanje kamenca) ili u alkoholni ocat. Spremnik se mora temeljito isprati nakon čišćenja i prije ponovnog umetanja. Prije ponovnog pečenja ubrizgavanjem pare, umetnite posudu za isparavanje natrag u vodilice i lagano je gurnite do kraja.



⚠ UPOZORENJE!

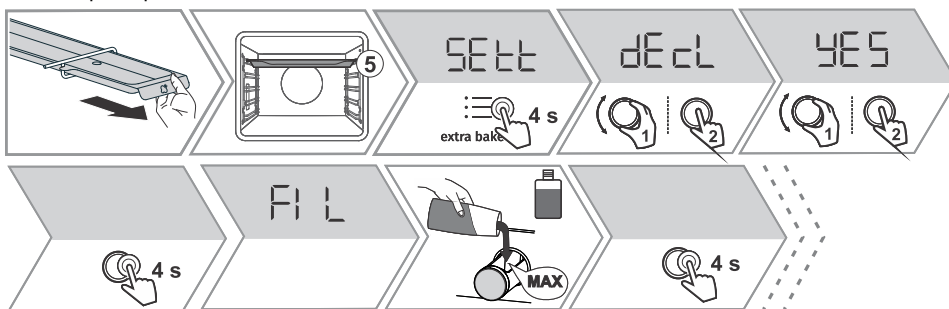
Plitica za isparavanje može biti vruća nakon uporabe, a u njoj može još uvijek biti vode. Kako se ne biste opekli, pričekajte da se pećnica potpuno ohladi.

Ako ne postavite posudu, voda će kapati na hranu tijekom pečenja s ubrizgavanjem pare.

10.3 Čišćenje parnog sustava

 - Sredstvo za uklanjanje kamenca H_2O  - Voda

Početak postupka:



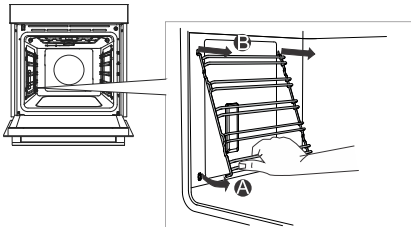
Završetak postupka:



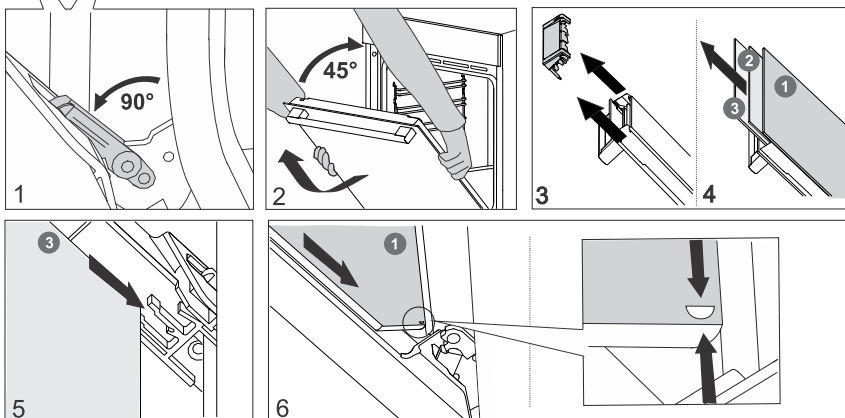
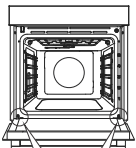
💡 INFORMACIJA!

Ako ne želite očistiti parni sustav u trenutku kada to predloži pećnica, to možete prekinuti odabirom tipke „OFF“. Program uklanjanja kamenca možete otkazati do tri puta. Nakon toga će pećnica onemogućiti rad funkcije pare.

10.4 Uklanjanje žičanih rešetaka i fiksnih izvlačnih (teleskopskih) vodilica

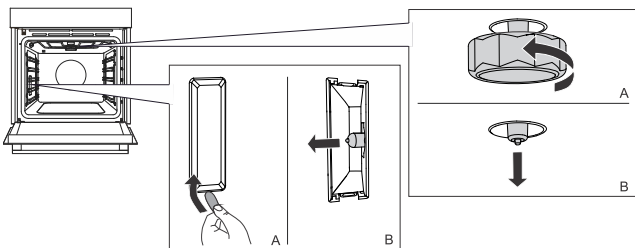


10.5 Uklanjanje i zamjena vrata pećnice i staklenih ploča



10.6 Zamjena žarulje

Halogena svjetiljka: G9, 230 V, 25 W



11. Posebna upozorenja i javljanje grešaka

Sve popravke u garancijskom roku smije obaviti isključivo ovlaštena servisna služba proizvođača aparata.

Prije početka bilo kakvih popravaka obavezno iskopčajte uređaj iz električne instalacije, i to tako da izvučete priključni kabel iz utičnice ili izvadite osigurač.

Bilo kakvi neovlašteni popravci uređaja mogu prouzročiti strujni udar i opasnost od kratkog spoja. Stoga ne izvodite takve radove nego ih prepustite stručnjaku ili serviseru.

U slučaju manjih problema s radom uređaja provjerite u ovom priručniku možete li sami riješiti problem.

Ako uređaj ne radi ispravno ili ako uopće ne radi zbog neprikladnog rada ili rukovanja, dolazak serviseru neće biti besplatan, čak ni tijekom jamstvenog roka.

Natpisna tablica s osnovnim podacima o uređaju pričvršćena je na donjoj strani pećnice.

11.1 Tabela smetnji i grešaka u radu

| Problem | Uzrok |
|--|---|
| Kućni osigurač češće izbacuje. | Pozovite servisnu službu. |
| Osvjetljenje pećnice ne radi. | Zamjena žarulje u pećnici opisana je u poglavlju Čišćenje i održavanje. |
| Upravljačka jedinica ne reagira, zaslon je zamrznut. | Uređaj odspojite iz električne mreže na nekoliko minuta (odspojite osigurač ili isključite glavni prekidač), zatim ponovno priključite i uključite uređaj. |
| Prikazuje se kôd pogreške ErrX. U slučaju dvoznamenkastog koda pogreške, na zaslonu će se prikazati ErXX. | Postoji pogreška u radu elektroničkog modula. Isključite uređaj iz električne mreže na nekoliko minuta. Ako se pogreška nastavlja prikazivati, nazovite serviseru. |
| Na zaslonu će se prikazati SEnS kad nije spojena temperaturna sonda. | Očistite utičnicu. Pokušajte spojiti i odspojiti temperaturnu sondu nekoliko puta uzastopno. |

Ako unatoč gornjim savjetima niste uspjeli otkloniti smetnje, pozovite ovlašteni servis. Popravci odnosno reklamacija koji nastanu kao posljedica nepravilnog priključenja ili uporabe uređaja, nisu obuhvaćeni jamstvom. U tom slučaju troškove popravaka snosi korisnik sam.

12. Briga za okoliš



Za ambalažu proizvoda koristimo materijale prijazne do okoline, koji se mogu bez opasnosti za okoliš ponovno preraditi (reciklirati), deponirati, ili uništiti. U tu su svrhu ambalažni materijali odgovarajuće i označeni.

Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da tom napravom ne smijete rukovati kao s običnim kućanskim otpacima. Takav proizvod odvezite na prikladno zbirno mjesto za preradu električne i elektronske opreme.

Pravilnim načinom **zbrinjavanja** ovog proizvoda pomoći ćete u sprječavanju možebitnih negativnih posljedica i utjecaja na okolinu i zdravlje ljudi, koje bi se mogle pojaviti u slučaju neispravnog zbrinjavanja proizvoda. Za detaljnije informacije o zbrinjavanju i preradi uređaja obratite se nadležnoj gradskoj službi za sakupljanje otpadaka, komunalnoj službi, ili trgovini, u kojoj ste uređaj nabavili.

Pridržavamo pravo do eventualnih izmjena i grešaka u uputama za uporabu.

13. Testiranje kuhanja




















EN60350-1: Upotrebljavajte samo opremu koju je isporučio proizvođač.

Uvijek umetnite lim za pečenje do kraja u vodilicu za rešetke. Postavite peciva ili kolače koji se peku u kalupima kao što je prikazano na slici.

* Zagrijte uređaj na željenu temperaturu. Ne upotrebljavajte način brzog prethodnog zagrijavanja.


** Prethodno zagrijavajte uređaj 10 minuta. Ne upotrebljavajte način brzog prethodnog zagrijavanja.

*** Okrenite nakon 2/3 vremena pečenja.

| PEČENJE | | | | | | |
|--|---|---|---|------------|--------|---|
| Jelo | Oprema | kalup postavljjanje |  | °C | min |  |
| keksi/kolačići – jedna rešetka | plitki lim za pečenje | | 3 | 150 | 25-40 |  |
| keksi/kolačići – jedna rešetka | plitki lim za pečenje | | 3 | 135 ** | 35-50 |  |
| keksi – dvije rešetke/razine | plitki lim za pečenje | | 2, 4 | 140 ** | 25-40 |  |
| kolačići – tri rešetke/razine | plitki lim za pečenje | | 1, 4, 5 | 135 | 45-60 |  |
| tortice – jedna rešetka | plitki lim za pečenje | | 3 | 160-170 ** | 20-30 |  |
| tortice – jedna rešetka | plitki lim za pečenje | | 3 | 155 ** | 20-30 |  |
| kolačići – dvije rešetke/razine | plitki lim za pečenje | | 1,5 | 140 ** | 30-45 |  |
| tortice – tri rešetke/razine | plitki lim za pečenje | | 1, 3, 5 | 140-150 | 30-50 |  |
| Biskvitna torta | okrugli metalni kalup, promjer 26 cm / žičana rešetka | | 2 | 150 | 45-55 |  |
| Biskvitna torta | okrugli metalni kalup, promjer 26 cm / žičana rešetka | | 2 | 160 | 45-55 |  |
| biskvit – dvije rešetke/razine | 2 × okrugli metalni kalup, promjer 26 cm / žičana rešetka |  | 2, 4 | 170 * | 45-55 |  |
| pita od jabuka | 2 × okrugli metalni kalup, promjer 20 cm / žičana rešetka |  | 2 | 160 ** | 70-120 |  |
| pita od jabuka | 2 × okrugli metalni kalup, promjer 20 cm / žičana rešetka |  | 2 | 160 | 70-120 |  |
| PEČENJE NA OTVORENOM IZVORU TOPLINE (BROILING) | | | | | | |
| Prepečeni kruh | žičana rešetka | | 5 | max | 4-7 |  |

Nastavak tabele sa prethodne stranice

| PEČENJE | | | | | | |
|-------------|---|--|---|-----|-----------|--------------------------|
| pljeskavica | žičana rešetka + plitki lim za pečenje kao posuda za sakupljanje tekućine | | 5 | 230 | 25-40 *** | <input type="checkbox"/> |

| PEČENJE POMOĆU PARE | | | | | | |
|---------------------|---|--------------------|---|----|-----|--------------------------|
| Jelo | Oprema | kalup postavljanje |  | °C | min | <input type="checkbox"/> |
| kolač | okrugli metalni kalup, promjer 26 cm / žičana rešetka | | | | | |
| kruh sa sjemenkama | plitki lim za pečenje | | | | | |
| peciva | plitki lim za pečenje | | | | | |
| Kruh | plitki lim za pečenje | | | | | |



14. Vaše napomene



gorenje



844372-a3



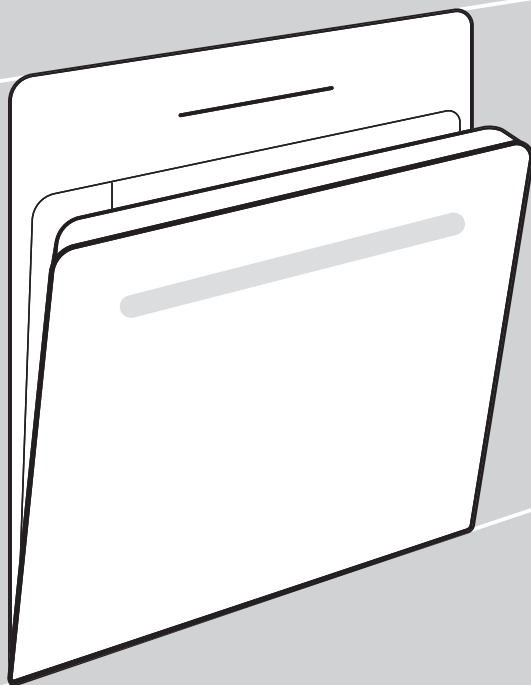
gorenje

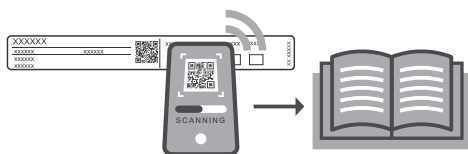
HR

HR

BA

UPUTE ZA UPORABU UGRADBENA PEĆNICA





Detaljnije upute i savjete potražite na <http://www.gorenje.com> ili skenirajte QR kod na natpisnoj tablici.

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

1. Mjere opreza

VAŽNE MJERE OPREZA – PAŽLJIVO PROČITAJTE OVE UPUTE I ČUVAJTE IH ZA BUDUĆU UPORABU.

Uređaj mora biti priključen na fiksno ožičenje koje ima ugrađena sredstva za odspajanje. Fiksno ožičenje mora biti izvedeno u skladu s pravilima ožičenja.

Sredstva za isključenje moraju biti ugrađena u fiksno ožičenje u skladu s pravilima ožičenja.

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

Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov servisni zastupnik ili slično kvalificirane osobe kako bi se izbjegle opasnosti (samo za uređaje isporučene s priključnim kabelom).

Djeca starija od osam godina, kao i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti, ili osobe s nedostatkom znanja i iskustva, smiju upotrebljavati uređaj isključivo pod odgovarajućim nadzorom, odnosno ako su upoznate sa sigurnom uporabom uređaja i ako jasno razumiju opasnosti koje su povezane s njegovom uporabom. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Također ga ne smiju čistiti ili održavati bez odgovarajućeg nadzora odraslih.

UPOZORENJE: tijekom rada dostupni dijelovi uređaja mogu postati vrući. Djecu je potrebno držati podalje.

UPOZORENJE: sam uređaj i pojedini njegovi dijelovi kojima se može pristupiti mogu se jako zagrijati tijekom uporabe. Budite pažljivi i izbjegavajte dodirivanje grijaćih elemenata. Djeca mlađa od osam godina nikad se ne smiju zadržavati u njegovoj blizini osim ako su pod stalnim nadzorom.

Uređaj nije namijenjen upravljanju pomoću vanjskih programskih satnih mehanizama ili daljinskih upravljačkih sustava.

Upotrebljavajte isključivo sondu za temperaturu koja je preporučena za uporabu s ovom pećnicom.

Staklena vrata odnosno šarke staklenog poklopca ploče za kuhanje (prema potrebi) ne čistite abrazivnim sredstvima ni oštrim metalnim strugačima jer oni mogu ogrepsti površinu zbog čega se staklo može razbiti.

Uređaj se ne smije čistiti parnim ili visokotlačnim čistačima jer mogu prouzročiti strujni udar.

UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje uvjerite se da je uređaj isključen iz električnog napajanja, jer ćete time spriječiti opasnost električnog udara.

Nikada ne ulijevajte vodu izravno na dno otvora pećnice. Zbog razlika u temperaturi može se oštetiti emajl.

Ne upotrebljavajte aparat ako je oštećen. Odspojite uređaj s napajanja i nazovite ovlašteni servis.

1.1 Sigurna i ispravna uporaba pećnice tijekom pirolitičkog čišćenja

Prije pirolitičkog čišćenja, uređaj se mora prikladno pripremiti (pogledajte poglavlje "Automatsko čišćenje pećnice - piroliza").

Prije nego što započnete s postupkom čišćenja, uklonite sve ostatke prolivene tekućine i sve pokretne dijelove iz otvora pećnice.

Tijekom postupka automatskog čišćenja pećnica se zagrijava do vrlo visoke temperature te također postaje vrlo vruća izvana. Rizik od opekline! Djeca se ne smiju približavati pećnici.

2. Druga važna sigurnosna upozorenja

Preporučujemo da (zbog težine uređaja) najmanje dvije osobe nose i montiraju uređaj.

Uređaj ne podižite držeći ga za ručku vrata.

Nemojte stajati ili sjediti na otvorenim vratima pećnice i naslanjati se na njih. Također ne stavljajte teške predmete na vrata pećnice.

Pazite da otvori za provjetranje nisu pokriveni ili blokirani na neki drugi način.

Otvor pećnice ne oblažite aluminijskom folijom i ne stavljajte plitice za pečenje ili drugo posuđe na dno pećnice.

Na kraju pečenja, ali i tijekom pečenja pažljivo otvarajte vrata pećnice jer postoji opasnost od opekline.

Ne upotrebljavajte aparat ako je oštećen. Odspojite uređaj s napajanja i nazovite ovlašteni servis.

Pećnica se može sigurno upotrebljavati s vodilicama za tavu za pečenje ili bez njih.

Nemojte spremati predmete u pećnicu jer to može izazvati opasnost kad je pećnica uključena.

Pirolitičko čišćenje uključuje vrlo visoke temperature tijekom kojih se dim i pare mogu isparavati iz ostataka hrane. Preporučujemo da osigurate temeljitu ventilaciju kuhinje tijekom postupka pirolitičkog čišćenja. Male životinje ili kućni ljubimci vrlo su osjetljivi na sve pare koje se oslobađaju tijekom pirolitičkog čišćenja pećnice. Preporučujemo da ih udaljite iz kuhinje tijekom pirolitičkog čišćenja te temeljito prozračite kuhinju nakon čišćenja.

Ne otvarajte vrata pećnice tijekom čišćenja.

Provjerite da u otvoru za zaključavanje vodilice vrata nema stranih predmeta jer bi mogli blokirati automatsko zaključavanje vrata tijekom postupka čišćenja pećnice.

U slučaju nestanka struje tijekom postupka automatskog čišćenja program će se prekinuti nakon dvije minute, a vrata pećnice ostat će zaključana. Vrata će se otključati kada uređaj osjeti da se temperatura spustila na ispod 150 °C u sredini otvora pećnice.

Nakon postupka samočišćenja otvor pećnice i pribor za pećnicu mogu promijeniti boju i izgubiti svoj sjaj. To ne utječe na njihovu funkcionalnost.

Prije nego što priključite uređaj na mrežno napajanje, ostavite ga na sobnoj temperaturi neko vrijeme kako bi se sve komponente prilagodile sobnoj temperaturi.

Ne upotrebljavajte uređaj u okruženju hladnijem od 5 °C.

Prilikom pečenja s ubrizgavanjem pare uvijek potpuno otvorite vrata pećnice nakon završetka pečenja. Ne napravite li to, para koja se diže iz otvora pećnice mogla bi utjecati na rad upravljačke jedinice.

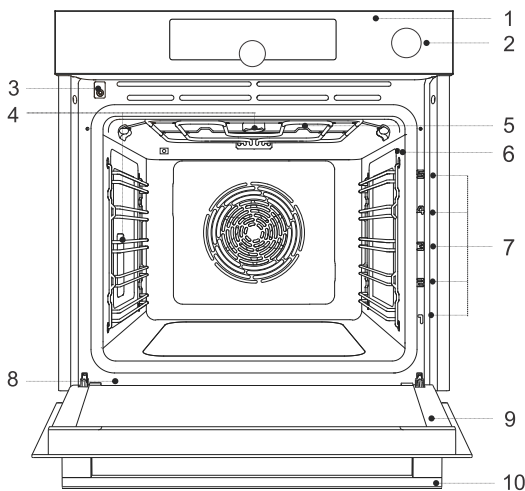
Pliticu za isparavanje izvadite i zamijenite tek nakon što se pećnica potpuno ohladi.

3. Opis uređaja



UPOZORENJE!

Funkcije uređaja i pribor ovise o modelu.



1. Upravljačka jedinica
2. Gumb spremnika za vodu
3. Prekidač za vrata
4. Osvjetljenje
5. Plitica za isparavanje
6. Utičnica za sondu za temperaturu
7. Razine rešetki (1 – 5)
8. Natpisna pločica
9. Vrata pećnice
10. Ručka vrata

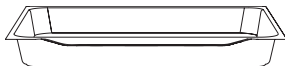
3.1 Oprema i pribor pećnice

(ovisno o modelu)

ŽIČANA REŠETKA



VIŠENAMJENSKA DUBOKA
POSUDA ZA PEČENJE



PLITKI LIM ZA PEČENJE



TEMPERATURNNA SONDA
(BAKESENSOR)



PERFORIRANI PLITKI LIM ZA
PEČENJE

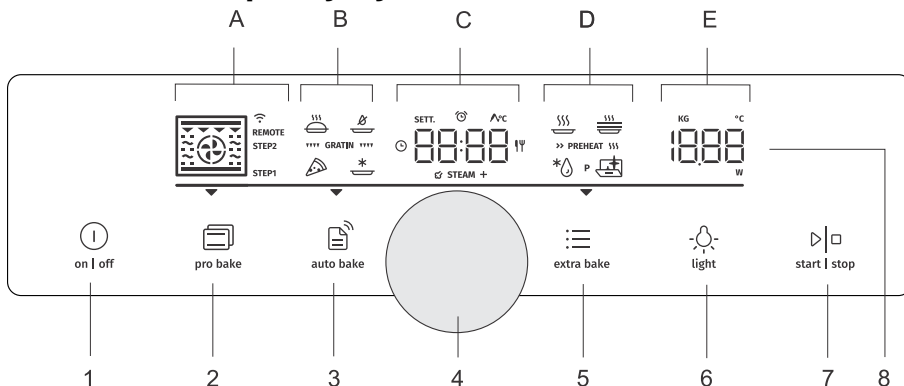









UPOZORENJE!






Prilikom umetanja žičane rešetke u vodilicu, uvijek pazite da je povišeni dio na stražnjoj i gornjoj strani.

Plitki lim za pečenje može se deformirati dok se zagrijava u pećnici. Nakon što se ohladi, vraća se u izvorni oblik. Takva deformacija ne narušava njegovu funkciju.

3.2 Ploča za upravljanje



| | | |
|----|---|---|
| 1. |  on off | on off Tipka |
| 2. |  pro bake | (pro bake) Tipka za profesionalni način rada |
| 3. |  auto bake | Tipka za automatski način pečenja (auto bake) i automatske programe |
| 4. |  | Tipka za odabir i potvrdu postavki |
| 5. |  extra bake | (extra bake) Tipka za dodatne funkcije i opće postavke uređaja |
| 6. |  light | (light) Tipka za uključivanje i isključivanje rasvjete pećnice |
| 7. |  start stop | start stop za pokretanje ili pauziranje programa |
| 8. | Zaslon: A. Sustavi pečenja, način pečenja u koracima(STEP) B. automatski način pečenja, automatski programi, funkcija gratiniranja C. Sat, funkcije brojača vremena, sonda za temperaturu, vrijeme pečenja D. dodatne funkcije, predgrijavanje E. Temperatura, težina | |

| | | | |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| Kratko dodirnite tipku – za potvrdu postavke. | Dugo pritisnite tipku – za dodatne postavke. | Okrenite gumb – za prebacivanje između postavki i odaberite postavke. | Pritisnite gumb – za potvrdu odabira. |
|  INFORMACIJA! Za bolje reagiranje tipki dodirnite ih velikim dijelom vrha prsta. Svaki put kad pritisnete tipku, to će se potvrditi zvučnim signalom (kad je ova funkcija dostupna). | | | |

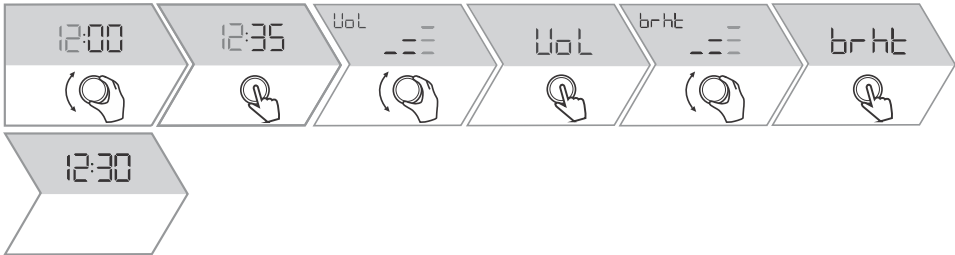
4. Prije prve upotrebe

- Uklonite pribor za pećnicu i svu ambalažu (karton, polistirensku pjenu).
- Obrišite pribor za pećnicu i unutrašnjost vlažnom krpom. Ne upotrebljavajte abrazivne krpe ili abrazivna ili agresivna sredstva za čišćenje.
- Praznu pećnicu zagrijavajte približno jedan sat gornjim i donjim sustavom grijača na temperaturi od 250 °C. Osjetit ćete „miris svojstven novoj pećnici“ pa stoga temeljito prozračite prostoriju tijekom tog postupka.

5. Uporaba pećnice

5.1 Prvo uključivanje uređaja

Prvo odaberite i potvrdite osnovne postavke: doba dana (**CLoc**), svjetlinu zaslona (**brht**), jačinu zvučnog signala (**Vol**).








Provjera tvrdoće vode

Čišćenje ovisi o tome koliko često upotrebljavate funkciju s ubrizgavanjem pare i o tvrdoći upotrijebljene vode.

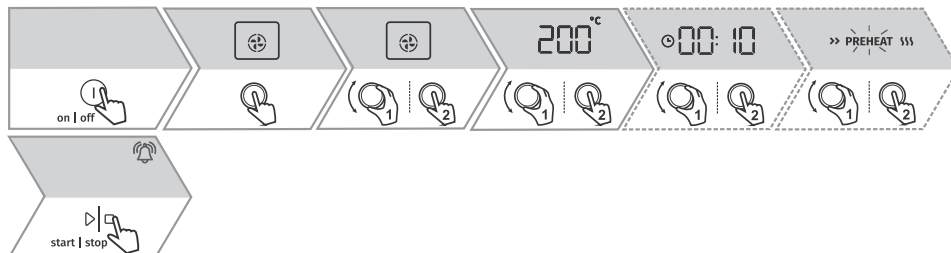
Namočite testnu papirnatu traku (isporučenu s uređajem) u vodi jednu (1) sekundu. Pričekajte jednu minutu, a zatim zabilježite broj trakica na papirnatj traci. Postavka razine treba odgovarati broju obojenih trakica na papirnatj traci (pogledajte poglavlje Opće postavke).

| | | |
|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| 4 zelene pruge – tvrdoća 1 | 1 crvena pruga – tvrdoća 2 | 2 crvene pruge – tvrdoća 3 |
| 3 crvene pruge – tvrdoća 4 | 4 crvene pruge – tvrdoća 5 | |

5.2 Odabir postavki

| kratki/dugi pritisak |  pro bake |  auto bake |  extra bake |
|---|--|---|--|
|  | Profesionalni način rada | Automatski način rada | Dodatne funkcije |
|  | Program koraka (KORAK) | Automatski programi (Pr01 - Pr21) | Odabir općih postavki |

5.3 Profesionalni način pečenja



Osim toga, možete podesiti:



- vremenske funkcije (pogledajte poglavlje 5.4 *Vremenske funkcije*)
- pečenje korak po korak (pogledajte poglavlje 5.5 *Pečenje u koracima*)
- dodavanje pare (STEAM+) (pogledajte poglavlje 5.6 *Ubrzavanje pare tijekom postupka pečenja*)
- funkciju gratiniranja (pogledajte poglavlje 6.1 *Dodatna zapečenost – au gratin*)

Brzo prethodno zagrijavanje











Upotrijebite brzo zagrijavanje kako bi se pećnica što prije zagrijala na željenu temperaturu.



Odabir sustava




| Simbol | Uporaba |
|---|---|
|  | VRUĆI ZRAK Ovaj sustav omogućuje bolju cirkulaciju vrućeg zraka oko hrane. Tako se suši površina i nastaje deblja kora. Ovaj sustav upotrebljavajte za pečenje mesa, tijesta i povrća te za sušenje hrane na jednoj ili više rešetaka istovremeno. Ubrzavanjem pare površina će jače posmeđiti i postati hrskavija. |
|  | SUSTAV ZA PIZZE Ovaj sustav optimalan je za pečenje pizza i tijesta s većim udjelom vode. Upotrijebite ga za pečenje na jednoj rešetki, kada želite da se hrana brže pripremi i da bude hrskava. |

Nastavak tabele sa prethodne stranice

| Simbol | Uporaba |
|--|--|
|  ☑ STEAM + | PEČENJE ZRAKOM¹⁾ Zahvaljujući ovoj metodi pečenja, kora je hrskavija bez dodatne masnoće. Riječ je o zdravoj verziji brze hrane pripremljenoj pečenjem, s manje kalorija u pečenom jelu. Prikladna je za manje komade mesa, ribu, povrće i zamrznute gotove proizvode za prženje (pomfrit, pileći medaljoni). Ubrzivanjem pare kora će jače posmediti i postati hrskavija. |
|  | ROŠTILJ S VRUĆIM ZRAKOM Vrući zrak omogućuje bolji protok vrućeg zraka oko hrane, čime se isušuje površina. U kombinaciji s grijačem ili gornjim grijačem roštilja boja će postati intenzivnija. Za brže pečenje mesa i povrća. |
|  | TURBOPEČENJE Za jela koja trebaju biti hrskava sa svih strana. Sustav je također prikladan kao prvi korak u načinu pečenja u koracima jer omogućuje brzo posmedivanje površine u prvoj fazi i sporo pečenje u drugoj fazi. Meso će biti sočno s lijepom smeđom korom. |
|  | VELIKI ROŠTILJ Ovaj sustav upotrebljavajte ako želite peći kao na roštilju velike količine hrane ravnog oblika, poput tosta, otvorenih sendviča, kobasica za pečenje na roštilju, odrezaka, ribe, ražnjića itd., kao i za pečenje au gratin te za posmedivanje kore. Grijači montirani na vrhu otvora pećnice ravnomjerno zagrijavaju cijelu površinu. Maksimalna dopuštena temperatura je 240 °C. |
|  | GORNJI I DONJI GRIJAČ Ovaj sustav upotrebljavajte za konvencionalno pečenje na jednoj rešetki, za pripremanje souffléa i pečenje na niskim temperaturama (sporo pečenje). |
|  | LAGANO PEČENJE Za lagano i kontrolirano sporo pečenje osjetljive hrane (mekanih dijelova mesa) i pečenje tijesta s hrskavim dnom. |
|  ☑ STEAM + | GORNJI I DONJI GRIJAČ S VENTILATOROM¹⁾ Ovaj sustav upotrebljavajte za konvencionalno pečenje na jednoj razini, za pripremanje souffléa i pečenje na niskim temperaturama (sporo pečenje). Ubrzivanjem pare površina će jače posmediti i postati hrskavija. |
|  ☑ STEAM + | VELIKI ROŠTILJ S VENTILATOROM¹⁾ Za pečenje peradi i većih komada mesa na roštilju. Ubrzivanjem pare kora će jače posmediti i postati hrskavija. |
|  | VELIKI ROŠTILJ I DONJI GRIJAČ Za brže pečenje na jednoj rešetki i za hrskaviji i smeđiji vrh tijesta. |
|  | ROŠTILJ S DONJIM GRIJAČEM I VENTILATOROM Za optimalno pečenje tijesta od kvasca, svih vrsta kruha, te za konzerviranje hrane. |

¹⁾ Sustavi također omogućuju ubrzanje pare tijekom pečenja (pogledajte poglavlje 5.6 Ubrzavanje pare tijekom postupka pečenja).

5.4 Vremenske funkcije

| Simbol | Opis | Uporaba |
|---|----------------------------|---|
|  | Vrijeme pečenja | U ovom načinu možete odrediti trajanje rada pećnice. |
|  | Odbrojavanje minuta | Odbrojavanje minuta radi neovisno o radu pećnice. Nakon isteka podešenog vremena, uređaj se ne uključuje i ne isključuje automatski. |
|  | Odgođeni završetak | Upotrijebite ovaj način rada kad želite da se hrana u pećnici počne peći s vremenskom odgodom. Unesite trajanje i željeno vrijeme završetka pečenja. Uređaj se automatski pokreće i završava s radom u željeno vrijeme. |



INFORMACIJA!

Postavite li vrijeme kuhanja ili odgođeni početak, pećnica će se automatski isključiti. **End** i **00:00** će se izmjenjivati na jedinici zaslona.

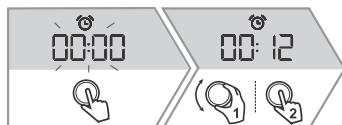
Kad istekne postavljeno vrijeme kuhanja, čut će se zvučni signal koji možete isključiti dodiranjem bilo koje tipke. Zvučni signal automatski će se isključiti nakon jedne minute.

Podešavanje vremena pečenja



Podešavanje alarma

Iz stanja pripravnosti:



Tijekom pečenja:



Postavljanje odgođenog završetka

Upotrebljavajte ovu funkciju kad želite nakon određenog vremena početi kuhati hranu u pećnici. Stavite hranu u pećnicu, zatim postavite sustav i temperaturu. Zatim postavite vrijeme pečenja i vrijeme kad želite da hrana bude gotova (kraj pečenja).

Primjer:

Trenutačno vrijeme: 12:00; Vrijeme pečenja: 2 sata; Završetak pečenja: 18:00



! UPOZORENJE!

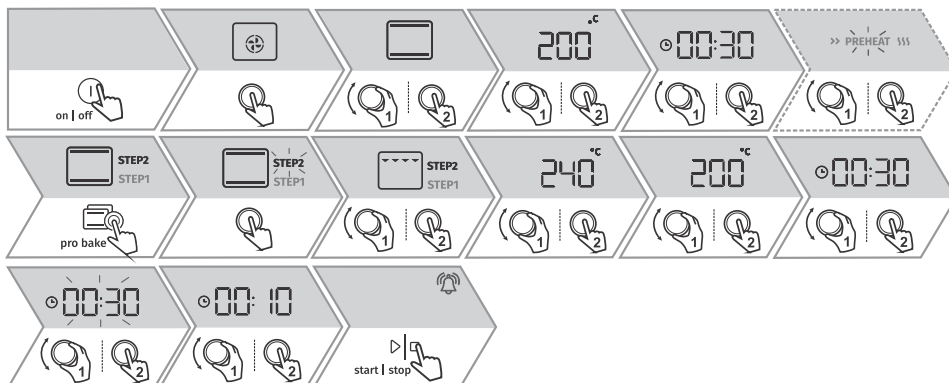
Ova funkcija nije prikladna za hranu koja zahtijeva brzo zagrijavanje. Kvarljivu hranu ne smijete dugo držati u pećnici. Prije upotrebe ovog načina rada provjerite je li sat na uređaju točno podešen.

💡 INFORMACIJA!

Odabrana funkcija brojača vremena može se vratiti na 00:00 dugim pritiskom na GUMB.

5.5 Pečenje u koracima

Ova funkcija omogućuje pečenje u dva koraka ili dvije faze (dva uzastopna koraka pečenja kombiniraju se u jedan postupak pečenja).



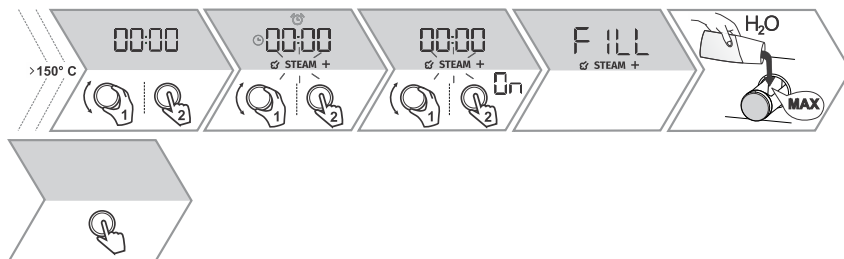
| | |
|--|---|
| | Kratki pritisak - prebacivanje između koraka 1 i 2. |
| | Dugi pritisak - otkazivanje pečenja korak po korak. |

5.6 Ubrzavanje pare tijekom postupka pečenja

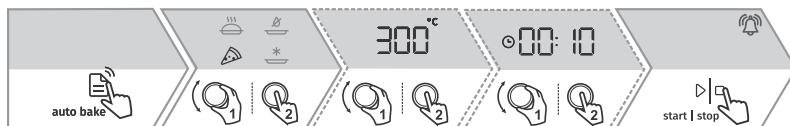
Dodatak pare više peče gornji sloj hrane i stvara veću hrskavost.

! UPOZORENJE!

Ne upotrebljavajte destiliranu vodu, vodu iz slavine s visokim udjelom klora ili druge slične tekućine. Koristite samo svježvu vodu iz slavine, omekšanu vodu ili negaziranu mineralnu vodu. Voda u spremniku treba imati sobnu temperaturu od približno 20 °C (+/- 10 °C).



5.7 Automatski način pečenja

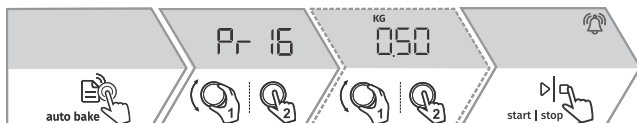


| Simbol | Uporaba |
|--------|--|
| | PEČENJE ZAMRZNUTE HRANE¹⁾ Ova metoda omogućuje pečenje zamrznute hrane u kraćem vremenu bez prethodnog zagrijavanja. Optimalno za predpečene zamrznute proizvode (pekarske proizvode, kroasane, lazanje, pomfrit, pileće medaljone), meso i povrće. |
| | SUSTAV ZA PIZZE¹⁾ Ovaj sustav optimalan je za pečenje pizza i tijesta s većim udjelom vode. Upotrijebite ga za pečenje na jednoj rešetki, kada želite da se hrana brže pripremi i da bude hrskava. |
| | SPORO PEČENJE²⁾ Za lagano, sporo i ravnomjerno pečenje mesa, ribe i tijesta na jednoj rešetki. Zahvaljujući ovoj metodi pečenja, meso će sadržavati veći udio vode, što će ga činiti sočnijim i nježnijim, dok će tijesto biti ravnomjerno smeđe/pečeno. Ovaj sustav upotrebljava se na temperaturama između 140 °C i 220 °C. |
| | PEČENJE ZRAKOM¹⁾ Zahvaljujući ovoj metodi pečenja, kora je hrskavija bez dodatne masnoće. Riječ je o zdravoj verziji brze hrane pripremljenoj pečenjem, s manje kalorija u pečenom jelu. Prikladna je za manje komade mesa, ribu, povrće i zamrznute gotove proizvode za prženje (pomfrit, pileći medaljoni). |

¹⁾ Za ove sustave moguća je uporaba funkcije gratiniranja (pogledajte poglavlje 6.1 Dodatna zapečenost – au gratin).

²⁾ Ova se funkcija koristi za određivanje energetske učinkovite klase u skladu sa standardom EN 60350-1.

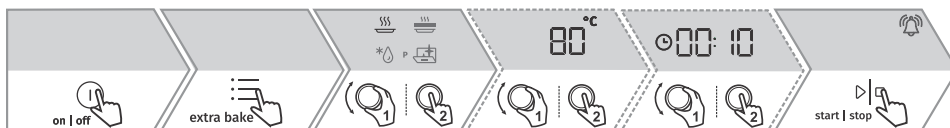
5.8 Automatski programi



| Oznaka | Naziv programa | Oznaka | Naziv programa |
|--------|---------------------------------|--------|--------------------------------|
| Pr01 | Strojni keksi | Pr12 | pečena govedina |
| Pr02 | Cupcake | Pr13 | perad – cijela |
| Pr03 | Biskvitna torta | Pr14 | perad – manji komadi |
| Pr04 | Sitni kolači od dizanog tijesta | Pr15 | Mesna štruca |
| Pr05 | Kolači od lisnatog tijesta | Pr16 | goveđi odrezak pečen u pećnici |
| Pr06 | pita od jabuka | Pr17 | meso – sporo pečenje |
| Pr07 | Savijača od jabuka | Pr18 | pečena riba ili riba na žaru |
| Pr08 | čokoladni soufflé | Pr19 | pečeni krumpir – pekarski |
| Pr09 | Dizanje i fermentacija | Pr20 | Nabujak od povrća |
| Pr10 | Kruh | Pr21 | Lazanje |
| Pr11 | Svinjeće pečenje | Pr22 | Pizza |


Za odabrane automatske programe moguće je upotrebljavati funkciju gratiniranja (pogledajte poglavlje 6.1 *Dodatna zapečenost – au gratin*).

5.9 Odabir dodatnih funkcija



| Simbol | Uporaba |
|--------|--|
| | Aqua clean Ovaj program omogućuje jednostavno uklanjanje mrlja iz pećnice (pogledajte poglavlje Čišćenje i održavanje). |
| | Odmrzavanje Ovu funkciju upotrebljavajte za polagano odmrzavanje zamrznute hrane (kolači, tijesto, kruh, peciva i zamrznuto voće). Na polovini vremena odmrzavanja okrenite namirnicu, promiješajte je i razdvojite komade ako su zalijepljeni. |
| | Podgrijavanje Ovu funkciju upotrebljavajte za podgrijavanje već ispečene hrane. Možete namjestiti temperaturu i vrijeme početka i završetka podgrijavanja. |
| | Grijanje tanjura Ovu funkciju upotrebljavajte za grijanje posuđa (tanjura, šalice) prije posluživanja hrane u njima kako bi hrana dulje ostala topla. Možete namjestiti temperaturu i vrijeme početka i završetka zagrijavanja. |

Nastavak tabele sa prethodne stranice

| Simbol | Uporaba |
|---|---|
| P  | Piróliza Ova funkcija omogućuje automatsko čišćenje unutrašnjosti pećnice visokom temperaturom koja spaljuje ostatke masnoća i druge nečistoće pretvarajući ih u pepeo. |

6. Upućivanje pečenja

| Zagrijavanje | Dosegnuta temperatura |
|--|------------------------|
| 55 \leftrightarrow 150 $^{\circ}\text{C}$ | 150 $^{\circ}\text{C}$ |
| Tijekom pečenja možete mijenjati sustav, temperaturu i funkcije tajmera. Unesite postavke pritiskom TIPKE. | |

6.1 Dodatna zapečenost – au gratin

Ova funkcija upotrebljava se u posljednjoj fazi pečenja, kada dodamo preljev/nadjev u jelo ili želimo postići hrskavost. Kada se upotrebljava funkcija gratiniranja, na jelu se formira hrskava zlatno žuta korica koja ga štiti od sušenja, a istodobno daje jelu ljepši izgled i bolji okus.



Funkcija se također može isključiti dok je u tijeku. Okrenite GUMB na postavku **GRATIN**. Odaberite zatamnjeni znak i potvrdite ga pritiskom na GUMB.

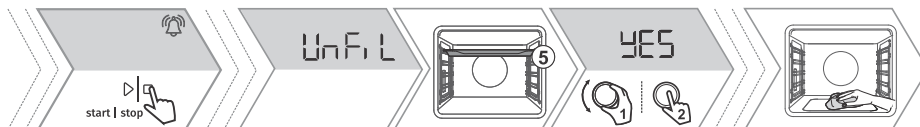
7. Završetak pečenja i isključivanje pećnice

Postupak možete prekinuti dodiranjem **start | stop**.

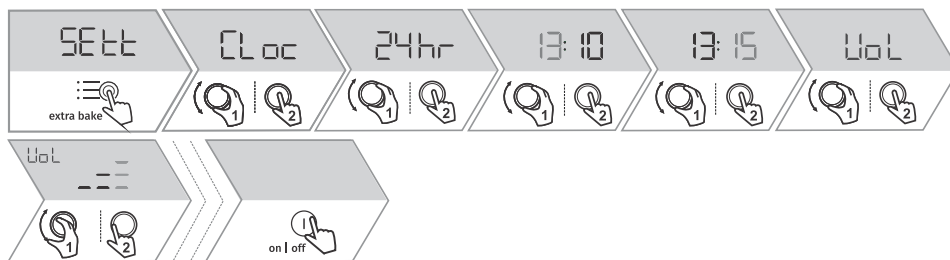
7.1 Pražnjenje spremnika za vodu

Nakon što se pećnica ohladi, ako ste tijekom pečenja upotrebljavali funkciju pare σ STEAM +, na zaslonu će se prikazati **UnFiL** za pražnjenje spremnika za vodu.

Ako poslije prikazivanja **UnFiL** ne izvršite postupak, prikazat će se ponovno na zaslonu sljedeći put kad budete upotrebljavali pećnicu.



8. Odabir općih postavki



| | |
|-------------|--|
| CLoc | Sat |
| Vol | Jačina zvučnog signala |
| brht | Svjetlina zaslona |
| nGht | Noćni način prikaza – funkcija će automatski zatamniti prikaz (prebacivanje s više na najnižu svjetlinu prikaza) tijekom noćnog rada (od 20:00 do 6:00 sati ujutro) |
| hidE | Stanje pripravnosti – ovom se funkcijom automatski uključuje ili isključuje prikaz sata. |
| AdPt | Prilagodljiva funkcija - funkcija omogućuje podešavanje podešene temperature pečenja i vremena pečenja. Ova je funkcija prema zadanim postavkama isključena, ali je možete uključiti. |
| Avto | Automatsko brzo zagrijavanje - ova funkcija omogućuje automatsko dodavanje brzog zagrijavanja u sustave kuhanja koji to omogućuju. |
| SAbb | Sabbath - ova funkcija omogućuje da hrana u pećnici ostane topla bez potrebe za uključivanjem i isključivanjem pećnice. |
| Fact | Vraćanje na tvorničke postavke – Odaberite rES kako biste odabrali tvornički zadane postavke te potvrdite pritiskom i zadržavanjem tipke start stop. Držite tipku dok sve osvijetljene crtice ne nestanu. |

8.1 Tipke za zaključavanje



9. Tablica pečenja

NAPOMENA: Jela za koja je potrebna potpuno zagrijana pećnica označena su jednom zvjezdicom * u tablici. Jela za koja je dovoljan 5-minutni ciklus prethodnog zagrijavanja označena su dvjema zvjezdicama **. U tom slučaju nemojte upotrebljavati način brzog predgrijavanja.

| Jelo | | | °C | min |
|-----------------|---|--|-----|-------|
| Biskvitna torta | 3 | | 200 | 60-70 |
| Pita s nadjevom | 2 | | 180 | 60-70 |

Nastavak tabele sa prethodne stranice

| Jelo | | | °C | min |
|-------------------------------------|---|---------------|-----------|---------|
| Savijača | 2 | | 180-190 | 60-70 |
| Cupcake | 3 | | 160 * | 25-35 |
| Sitni kolači od dizanog tijesta | 2 | | 180 * | 17-22 |
| Kolači od lisnatog tijesta | 3 | | 200 | 30-45 |
| Strojni keksi | 3 | | 150 * | 30-40 |
| Kolačići, keksi | 3 | | 160 | 40-50 |
| Kruh na limu za pečenje | 2 | | 190-200 | 40-55 |
| Kruh u kalupu | 3 | | 190-200 | 30-45 |
| Svježa peciva (žemlje/pogačice) | 3 | | 180-200 | 20-30 |
| Pizza | 1 | | 300 * | 4-10 |
| Goveđe pečenje (hrbat, but), 1,5 kg | 2 | | 160-170 | 130-160 |
| Svinjsko pečenje, rame, 1,5 kg | 3 | | 180-190 | 90-120 |
| Kokoš, 1,2 – 2,0 kg | 2 | ☑ STEAM + | 200-220 | 60-80 |
| Pileća krilca | 4 | | 210-220 | 25-40 |
| Cijela riba, 350 g | 4 | ☑ STEAM + | 230-240 | 12-20 |
| Pečeni krumpir, pekarski | 3 | ☑ STEAM + | 210-220 * | 30-40 |
| Pomfrit | 3 | | 210-220 | 20-25 |
| Lazanje | 2 | | 180-190 | 35-45 |
| Pečeni slatki puding | 2 | | 160-180 | 40-60 |
| Gratinirana jela | 3 | | 170-190 | 30-45 |
| Punjene tortilje, enchilade | 2 | | 180-200 | 20-35 |
| Sir za roštiljanje | 4 | | 240 ** | 6-9 |
| Konzerviranje | 2 | | 180 | 30 |
| Sterilizacija | 3 | | 125 | 30 |
| Podgrijavanje | 3 | | 60-95 | / |
| Grijanje tanjura | 2 | | 75 | 15 |

9.1 Pečenje sa sondom za temperaturu (BAKESENSOR)

Sonda za temperaturu omogućuje precizno praćenje unutarnje temperature hrane tijekom pečenja .

! UPOZORENJE!

Sonda za temperaturu ne smije se nalaziti u neposrednoj blizini grijaćih elemenata.



10. Čišćenje i održavanje

! UPOZORENJE!

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

Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca bez odgovarajućeg nadzora!

10.1 Automatsko čišćenje pećnice – piroliza

Dostupne su tri razine pirolize (intenzitet čišćenja), pri čemu trajanje postupka varira ovisno o razini:

1 - za manje nečistoće (2 sata)

2 - za veće, primjetnije nečistoće (2,5 sata)

3 - za tvrdokornije (dugotrajnije) nečistoće (3 sata)



- Neugodni mirisi i dim mogu se oslobađati tijekom pirolitičkog postupka, kao i nadražujuće pare i plinovi. Stoga osigurajte prikladnu ventilaciju prostorije i ne zadržavajte se predugo u njoj. Djeca ili kućni ljubimci ne smiju se približavati pećnici tijekom tog postupka.
- Kada završi postupak pirolitičkog čišćenja i pećnica se ohladi, vrata pećnice automatski će se otključati.
- Nakon što se otvor pećnice potpuno ohladi, prebrišite ga vrućom vodom sa sapunicom i mekom krpom kako biste uklonili ostatke (npr. pepeo).
- U slučaju prosječne uporabe pećnice, preporučujemo da postupak pirolitičkog čišćenja provodite jednom mjesečno.

! UPOZORENJE!

Prije pirolitičkog čišćenja pričekajte da se pećnica ohladi i uklonite svu opremu i sav pribor iz nje, uključujući i vodilice (ovisno o modelu).

Tijekom pirolitičkog postupka mogu se zapaliti ostaci hrane i masnoća. Stoga uklonite sve nečistoće iz unutrašnjosti pećnice prije početka postupka.

Vanjski dio uređaja zagrijet će se do visoke temperature tijekom postupka pirolitičkog čišćenja. Ne dodirujte vrata pećnice i nikada ne vješajte zapaljive predmete, kao što su kuhinjske krpe ili ručnike, na ručku vrata.

Ne pokušavajte otvarati vrata dok su zaključana (tijekom pirolitičkog čišćenja i dok se uređaj hladi nakon postupka)! Postupak čišćenja može se prekinuti i postoji opasnost od opekline!

Male životinje ili kućni ljubimci mogu biti posebno osjetljivi na pare. Preporučujemo da ih udaljite iz prostorije tijekom postupka pirolitičkog čišćenja te da temeljito prozračite prostoriju nakon što završi postupak čišćenja.

Pirolitičko čišćenje isporučenog pribora

- Isporučeni pribor (višenamjenski duboki pleh, plitki lim za pečenje) smije se čistiti pirolizom samo ako je pećnica opremljena dodatnim vodilicama za rešetke.
- Umetnite dodatnu opremu u utor na vodilice druge ili treće razine – nikad ne upotrebljavajte vodilicu prve razine.
- Nakon pirolitičkog čišćenja pričekajte da se oprema ohladi i očistite ju vrućim sapunima i vlažnom krpom.

! UPOZORENJE!

Ako je pećnica opremljena produljivim vodilicama, oprema se ne smije čistiti pirolizom.

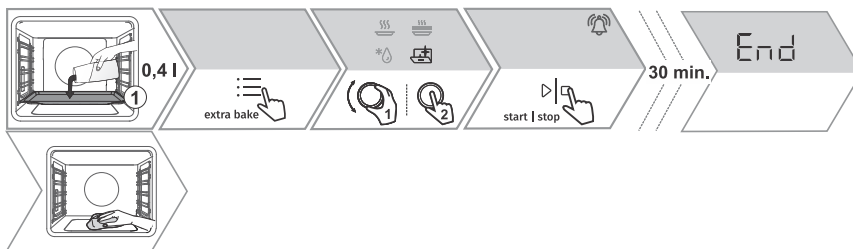
10.2 Uporaba programa Aqua Clean za čišćenje pećnice

! UPOZORENJE!

Sustav AquaClean upotrebljavajte samo nakon što se pećnica popuno ohladi.

Redovito čistite uređaj te upotrebljavajte toplu vodu i tekućinu za ručno pranje posuda kako biste uklonili veće nečistoće i kamence. Upotrebljavajte čistu, meku krpu ili spužvastu krpu.

Pribor za pećnicu može se prati u perilici posuđa.



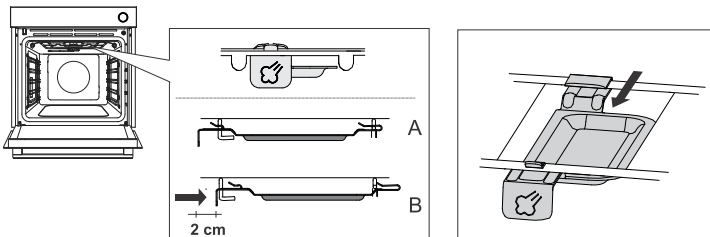
10.3 Čišćenje plitice za isparavanje



UPOZORENJE!

Plitica za isparavanje može biti vruća nakon uporabe, a u njoj može još uvijek biti vode. Kako se ne biste opekli, pričekajte da se pećnica potpuno ohladi.

Ako ne postavite posudu, voda će kapati na hranu tijekom pečenja s ubrizgavanjem pare.



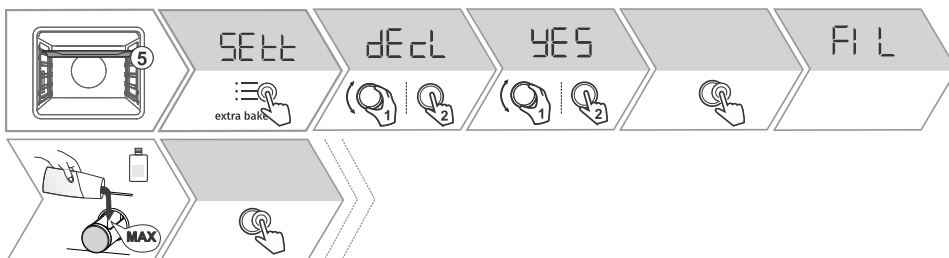
Izvadite pliticu i ručno ju očistite tekućinom za ručno ili strojno pranje posuđa. Ako na plitici ostanu naslage kamenca, namočite ju u sredstvo za uklanjanje kamenca (upotrijebite sredstvo za uklanjanje kamenca prema uputama proizvođača) ili u alkoholni ocat. Nakon čišćenja i prije zamjene temeljito isperite pliticu.

10.4 Čišćenje parnog sustava

Početak postupka:



- Sredstvo za uklanjanje kamenca



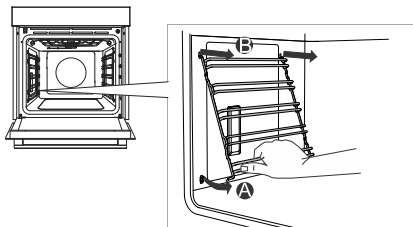
Kraj postupka:



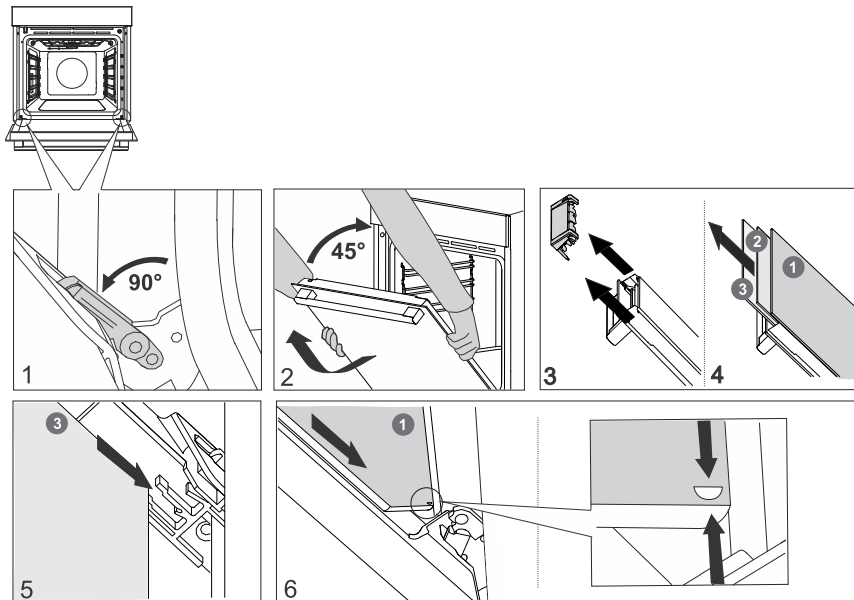
💡 INFORMACIJA!

Ako ne želite očistiti parni sustav u trenutku kada to predloži pećnica, to možete prekinuti odabirom tipke „OFF“. Program uklanjanja kamenca možete otkazati do tri puta. Nakon toga će pećnica onemogućiti rad funkcije pare.

10.5 Uklanjanje žičanih rešetaka i fiksnih izvlačnih (teleskopskih) vodilica

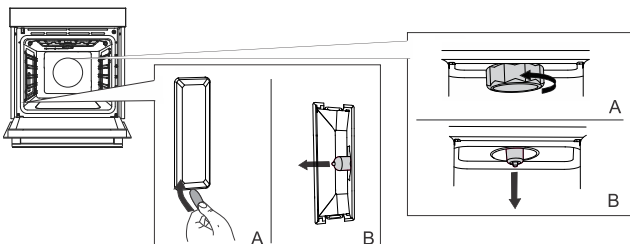


10.6 Uklanjanje i zamjena vrata pećnice i staklenih ploča



10.7 Zamjena žarulje

Halogena svjetiljka: G9, 230 V, 25 W



11. Posebna upozorenja i javljanje grešaka

Sve popravke u garancijskom roku smije obaviti isključivo ovlaštena servisna služba proizvođača aparata.

Prije početka bilo kakvih popravaka obavezno iskopčajte uređaj iz električne instalacije, i to tako da izvučete priključni kabel iz utičnice ili izvadite osigurač.

Bilo kakvi neovlašteni popravci uređaja mogu prouzročiti strujni udar i opasnost od kratkog spoja. Stoga ne izvodite takve radove nego ih prepustite stručnjaku ili serviseru.

U slučaju manjih problema s radom uređaja provjerite u ovom priručniku možete li sami riješiti problem.

Ako uređaj ne radi ispravno ili ako uopće ne radi zbog neprikladnog rada ili rukovanja, dolazak serviseru neće biti besplatan, čak ni tijekom jamstvenog roka.

Natpisna tablica s osnovnim podacima o uređaju pričvršćena je na donjoj strani pećnice.

11.1 Tabela smetnji i grešaka u radu

| Problem | Uzrok |
|--|---|
| Kućni osigurač češće izbacuje. | Pozovite servisnu službu. |
| Osvjetljenje pećnice ne radi. | Zamjena žarulje u pećnici opisana je u poglavlju Čišćenje i održavanje. |
| Upravljačka jedinica ne reagira, zaslon je zamrznut. | Uređaj odspojite iz električne mreže na nekoliko minuta (odspojite osigurač ili isključite glavni prekidač), zatim ponovno priključite i uključite uređaj. |
| Prikazuje se kôd pogreške ErrX. U slučaju dvoznamenkastog koda pogreške, na zaslonu će se prikazati ErXX. | Postoji pogreška u radu elektroničkog modula. Isključite uređaj iz električne mreže na nekoliko minuta. Ako se pogreška nastavlja prikazivati, nazovite serviseru. |
| Na zaslonu će se prikazati SEnS kad nije spojena temperaturna sonda. | Očistite utičnicu. Pokušajte spojiti i odspojiti temperaturnu sondu nekoliko puta uzastopno. |

Ako unatoč gornjim savjetima niste uspjeli otkloniti smetnje, pozovite ovlašteni servis. Popravci odnosno reklamacija koji nastanu kao posljedica nepravilnog priključenja ili uporabe uređaja, nisu obuhvaćeni jamstvom. U tom slučaju troškove popravaka snosi korisnik sam.

12. Briga za okoliš



Za ambalažu proizvoda koristimo materijale prijazne do okoline, koji se mogu bez opasnosti za okoliš ponovno preraditi (reciklirati), deponirati, ili uništiti. U tu su svrhu ambalažni materijali odgovarajuće i označeni.

Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da tom napravom ne smijete rukovati kao s običnim kućanskim otpacima. Takav proizvod odvezite na prikladno zbirno mjesto za preradu električne i elektronske opreme.

Pravilnim načinom **zbrinjavanja** ovog proizvoda pomoći ćete u sprječavanju možebitnih negativnih posljedica i utjecaja na okolinu i zdravlje ljudi, koje bi se mogle pojaviti u slučaju neispravnog zbrinjavanja proizvoda. Za detaljnije informacije o zbrinjavanju i preradi uređaja obratite se nadležnoj gradskoj službi za sakupljanje otpadaka, komunalnoj službi, ili trgovini, u kojoj ste uređaj nabavili.

Pridržavamo pravo do eventualnih izmjena i grešaka u uputama za uporabu.

13. Testiranje kuhanja




















EN60350-1: Upotrebljavajte samo opremu koju je isporučio proizvođač.

Uvijek umetnite lim za pečenje do kraja u vodilicu za rešetke. Postavite peciva ili kolače koji se peku u kalupima kao što je prikazano na slici.

* Zagrijte uređaj na željenu temperaturu. Ne upotrebljavajte način brzog prethodnog zagrijavanja.

** Prethodno zagrijavajte uređaj 10 minuta. Ne upotrebljavajte način brzog prethodnog zagrijavanja.

*** Okrenite nakon 2/3 vremena pečenja.

| PEČENJE | | | | | | |
|--|---|---|---|------------|--------|---|
| Jelo | Oprema | kalup postavljjanje |  | °C | min |  |
| keksi/kolačići – jedna rešetka | plitki lim za pečenje | | 3 | 150 | 25-40 |  |
| keksi/kolačići – jedna rešetka | plitki lim za pečenje | | 3 | 135 ** | 35-50 |  |
| keksi – dvije rešetke/razine | plitki lim za pečenje | | 2, 4 | 140 ** | 25-40 |  |
| kolačići – tri rešetke/razine | plitki lim za pečenje | | 1, 4, 5 | 135 | 45-60 |  |
| tortice – jedna rešetka | plitki lim za pečenje | | 3 | 160-170 ** | 20-30 |  |
| tortice – jedna rešetka | plitki lim za pečenje | | 3 | 155 ** | 20-30 |  |
| kolačići – dvije rešetke/razine | plitki lim za pečenje | | 1,5 | 140 ** | 30-45 |  |
| tortice – tri rešetke/razine | plitki lim za pečenje | | 1, 3, 5 | 140-150 | 30-50 |  |
| Biskvitna torta | okrugli metalni kalup, promjer 26 cm / žičana rešetka | | 2 | 150 | 45-55 |  |
| Biskvitna torta | okrugli metalni kalup, promjer 26 cm / žičana rešetka | | 2 | 160 | 45-55 |  |
| biskvit – dvije rešetke/razine | 2 × okrugli metalni kalup, promjer 26 cm / žičana rešetka |  | 2, 4 | 170 * | 45-55 |  |
| pita od jabuka | 2 × okrugli metalni kalup, promjer 20 cm / žičana rešetka |  | 2 | 160 ** | 70-120 |  |
| pita od jabuka | 2 × okrugli metalni kalup, promjer 20 cm / žičana rešetka |  | 2 | 160 | 70-120 |  |
| PEČENJE NA OTVORENOM IZVORU TOPLINE (BROILING) | | | | | | |
| Prepečeni kruh | žičana rešetka | | 5 | max | 4-7 |  |

Nastavak tabele sa prethodne stranice

| PEČENJE | | | | | | |
|-------------|---|--|---|-----|-----------|------|
| pljeskavica | žičana rešetka + plitki lim za pečenje kao posuda za sakupljanje tekućine | | 5 | 230 | 25-40 *** | □□□□ |



14. Vaše napomene



gorenje



844372-a1

CE