

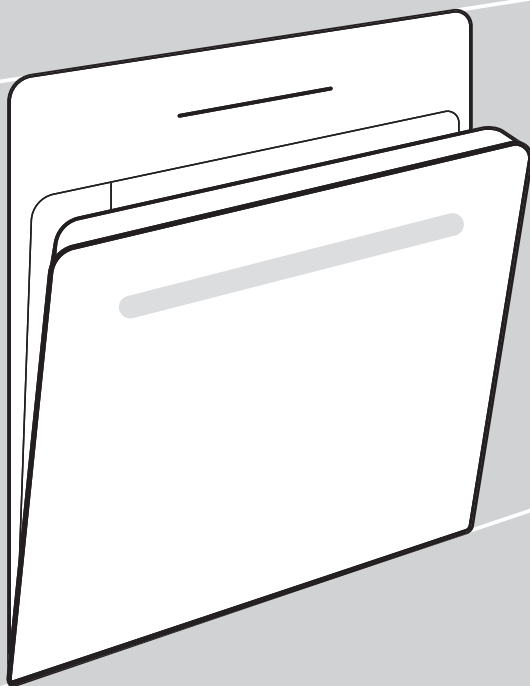
gorenje

HR

HR

BA

UPUTE ZA UPORABU UGRADBENE PEĆNICE



Zahvaljujemo vam na povjerenju kojeg ste nam iskazali kupnjom našeg uređaja.

Za lakšu uporabu proizvoda priložili smo vam detaljne upute, koje će vam pomoći da se što brže upoznate sa svojim novim uređajem.

Najprije se uvjerite dali ste primili neoštećen uređaj. Ukoliko otkrijete kakvo transportno oštećenje, molimo vas da se obratite vašem prodavaču kod kojeg ste uređaj kupili, ili područnom skladištu odakle je proizvod bio dostavljen. Telefonski broj naći ćete na računu odnosno na otpremnici.

Upute za montažu i priključivanje isporučuju se na posebnom listu.

Upute za uporabu, montažu i priključivanje također su dostupne i na našem web-mjestu:

<http://www.gorenje.com>

U uputama ćete opaziti simbole koji imaju sljedeće značenje:



INFORMACIJA!

Informacija, savjet, ideja ili preporuka



UPOZORENJE!

Upozorenje za opasnost



Vrlo je važno da upute iz korisničkog priručnika pažljivo pročitate.

Sadržaj

| | |
|---|-----------|
| Mjere opreza | 4 |
| Sigurna i ispravna uporaba pećnice tijekom pirolitičkog čišćenja | 5 |
| Druga važna sigurnosna upozorenja | 6 |
| Opis uređaja | 8 |
| Natpisna pločica – informacije o proizvodu | 8 |
| Ploča za upravljanje | 9 |
| Pribor uređaja | 10 |
| Kontrolne lampice | 10 |
| Vodilice | 10 |
| Prekidač na vratima pećnice | 11 |
| Rashladni ventilator | 11 |
| Oprema i pribor pećnice | 11 |
| Prije prve upotrebe | 13 |
| Prvo uključivanje uređaja | 14 |
| Odabir postavki | 15 |
| (pro bake) Profesionalni način rada | 15 |
| (auto bake) AUTOMATSKI NAČIN RADA | 20 |
| ODABIR DODATNIH FUNKCIJA (extra bake) | 23 |
| Tipke za zaključavanje | 23 |
| Upućivanje pečenja | 25 |
| Završetak pečenja i isključivanje pećnice | 25 |
| Odabir općih postavki | 27 |
| Opći savjeti i savjeti za pečenje | 29 |
| Tablica pečenja | 30 |
| Pečenje sa sondom za temperaturu | 34 |
| Preporučene razine pripreme za različite vrste mesa | 36 |
| Čišćenje i održavanje | 37 |
| Automatsko čišćenje pećnice – piroliza | 38 |
| Uklanjanje žičanih rešetaka i fiksnih izvlačnih (teleskopskih) vodilica | 40 |
| Uklanjanje i zamjena vrata pećnice i staklenih ploča | 41 |
| Zamjena žarulje | 42 |
| Tabela smetnji i grešaka u radu | 43 |
| Posebna upozorenja i javljanje grešaka | 43 |
| Zbrinjavanje dotrajalog uređaja | 44 |
| Testiranje kuhanja | 45 |

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.

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.

Druga važna sigurnosna upozorenja

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

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

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

Uređaj ne podižite držeći ga za ručku vrata.

Šarke vrata pećnice mogu se oštetiti kada su pod prekomjernim opterećenjem. Nemojte stajati ili sjediti na otvorenim vratima pećnice i naslanjati se na njih. Također ne stavljajte teške predmete na vrata pećnice.

Pazite na to da priključne kabele drugih uređaja koji se nalaze u blizini pećnice ne priključite njezinim vratima jer se mogu oštetiti, što može prouzročiti kratki spoj. Stoga priključni kabeli drugih uređaja uvijek moraju biti sigurno udaljeni.

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. To bi omelo i onemogućilo cirkulaciju zraka u pećnici, usporilo pečenje i uništilo emajl.

Preporučujemo da izbjegavate otvaranje vrata pećnice tijekom pečenja jer se tako povećava potrošnja energije i nakupljanje kondenzata.

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

Kako biste spriječili nakupljanje kamenca, ostavite vrata pećnice otvorena nakon pečenja ili uporabe pećnice da se otvor pećnice ohladi na sobnu temperaturu.

Pećnicu očistite kada se potpuno ohladi.

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

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.

Odstupanje prikaza dnevnog vremena na zaslonu ne utječe na funkcionalnost uređaja i može biti posljedica fluktuacija frekvencije električne mreže.

Prije nego što aktivirate postupak automatskog čišćenja, pažljivo pročitajte i slijedite sve upute u poglavlju Čišćenje i održavanje koje opisuje ispravnu i sigurnu uporabu ove funkcije.

Ne stavljajte ništa na dno pećnice tijekom postupka automatskog čišćenja.

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.

Ne dodirujte metalne površine ili dijelove uređaja tijekom postupka automatskog čišćenja!

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.



Pozor – vruća površina tijekom pirolitičkog čišćenja



UPOZORENJE!

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

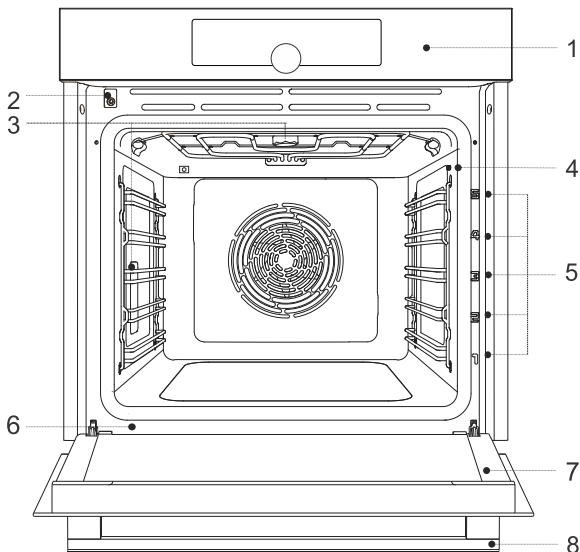
Opis uređaja



INFORMACIJA!

Funkcije uređaja i pribor ovise o modelu.

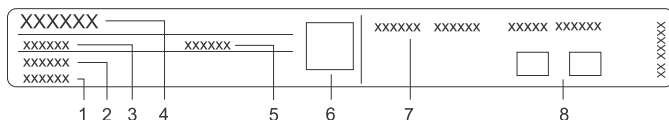
Osnovni pribor uređaja uključuje vodilice rešetke, plitki lim za pečenje i rešetku.



- | | |
|-------------------------------------|------------------------------|
| 1. Upravljačka jedinica | 5. Vodilice – razine pečenja |
| 2. Zaključavanje vrata prekidačem | 6. Natpisna pločica |
| 3. Osvjetljenje | 7. Vrata pećnice |
| 4. Utičnica za sondu za temperaturu | 8. Ručka vrata |

Natpisna pločica – informacije o proizvodu

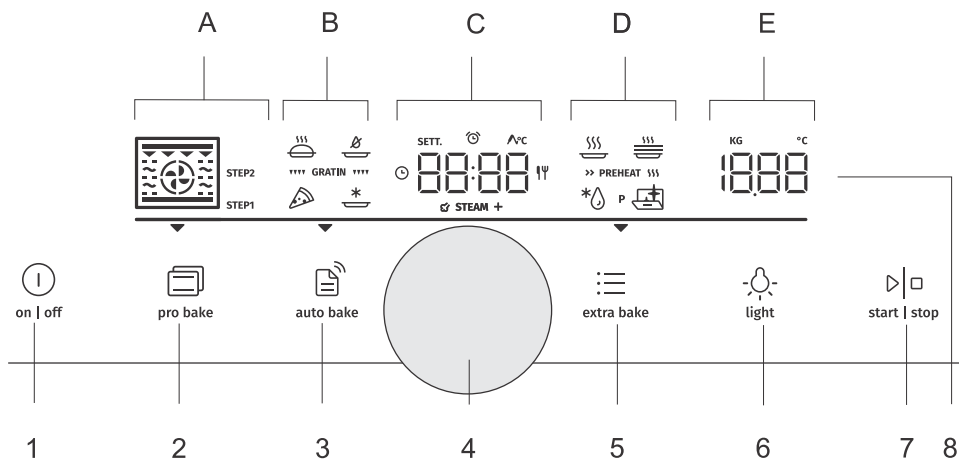
Natpisna pločica s osnovnim podacima o uređaju pričvršćena je na donjoj strani pećnice.



- | | |
|------------------|-------------------------------|
| 1. Serijski broj | 5. Identifikacijski kod |
| 2. Oznaka modela | 6. QR kod (ovisno o modelu) |
| 3. Tip | 7. Tehničke informacije |
| 4. Marka | 8. Oznake/simboli sukladnosti |

Ploča za upravljanje

(ovisno o modelu)



1. on | off Tipka
2. (pro bake) Tipka za profesionalni način rada
3. (auto bake) Tipka za automatski način rada
4. Gumb za odabir postavki i potvrdu
 - okrenite gumb kako biste odabrali postavku
 - pritisnite gumb za potvrdu postavke
5. (extra bake) Tipka za dodatne funkcije i opće postavke uređaja
6. (light) Tipka za uključivanje i isključivanje rasvjete pećnice
7. Tipka za pokretanje/zaustavljanje za pokretanje ili pauziranje i potvrdu postavki
8. Prikazna jedinica:
 - A. Sustavi pečenja, način pečenja u koracima(STEP)
 - B. Posebni sustavi pečenja, automatski programi, gratiniranje
 - C. Sat, funkcije brojača vremena, sonda za temperaturu, vrijeme pečenja
 - D. Posebni programi, zagrijavanje
 - E. Temperatura, težina

— Osvjetljeni dio linije - prikazuje trenutno odabrano polje od A do E.

▼ Strelica - prikazuje odabranu osnovnu postavku (pro bake), (auto bake), (extra bake).

INFORMACIJA!

Kako bi tipka bolje reagirala, dodirnite ju što većom površinom vrha prsta. Svaki put kad pritisnete tipku, oglasit će se kratki zvučni signal (ako je funkcija dostupna).

Pribor uređaja

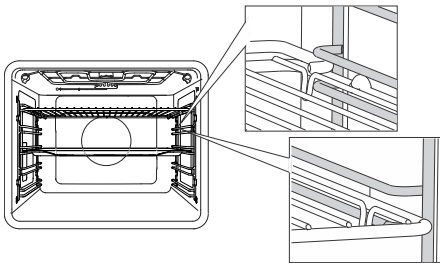
Kontrolne lampice

Svjetlo pećnice: svjetlo pećnice uključuje se kada otvorite ili zatvorite vrata pećnice, kada uključite pećnicu, na kraju postupka pečenja i kada dodirnete tipku za svjetlo pećnice na upravljačkoj jedinici.

Vodilice

- Vodilice omogućuju pečenje ili roštiljanje na 5 razina rešetaka.
- Visine razina vodilica na koje se mogu umetnuti rešetke broje se odozdo prema gore.
- Vodilice na 4. i 5. razini namijenjene su roštiljanju / pečenju na žaru.
- Prilikom umetanja pribora ispravno ga okrenite.

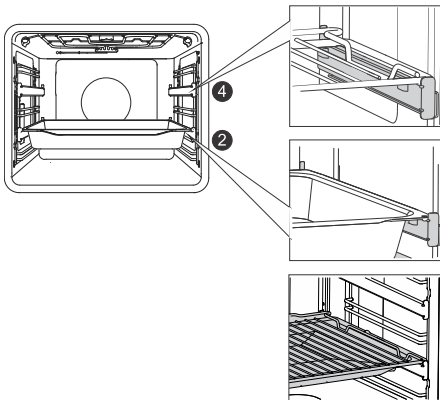
Žičane vodilice



Kad su u pitanju vodilice rešetaka, umetnite uvijek žičanu rešetku i limove za pečenje u utor između gornjeg i donjeg dijela svake razine vodilice.

Fiksne izvlačne vodilice

(ovisno o modelu)



2. i 4. razina mogu imati izvlačne vodilice.

U slučaju fiksnih izvlačnih vodilica žičanu rešetku ili lim za pečenje postavite na vodilicu. Žičanu rešetku možete izravno staviti na lim za pečenje (plitki ili duboki višenamjenski lim za pečenje) te zatim oboje staviti na istu vodilicu. U tom je slučaju lim za pečenje plitica za masnoću.

Fiksne, dodirne izvlačne vodilice

(ovisno o modelu)



Dodirne, izvlačne vodilice mogu se umetnuti u bilo koji prostor između dviju žičanih rešetke. Postavite vodilicu simetrično na žičane rešetke s lijeve i desne strane otvora pećnice. Prvo zakačite gornju kopču vodilice ispod rešetke žičane rešetke. Zatim pritisćite donju kopču u desni položaj sve dok ne čujete „KLIK“.

NAPOMENA: Vodilice se mogu pričvrstiti na bilo kojoj visini između dviju razina vodilica rešetaka.

INFORMACIJA!

Dodirne izvlačne vodilice ne mogu se montirati na vodilice s fiksnim dvorazinskim djelomičnim produljenjem. One se, međutim, mogu montirati na jednorazinske djelomično produljive vodilice na razinama 3 – 4 i 4 – 5.

Pazite na to da je izvlačna vodilica ispravno okrenuta i produljena prema van, tj. izvan pećnice.

Prekidač na vratima pećnice

(ovisno o modelu)

Prekidač isključuje grijač i ventilator u otvoru pećnice kada se vrata otvore, a kada se zatvore, prekidač ponovno uključuje uređaj.

UPOZORENJE!

Pećnica se ne smije upotrebljavati s otvorenim vratima i aktiviranim prekidačem za (zatvorena) vrata. Pećnica će signalizirati pogrešku i morat će se vratiti na početne postavke.

Rashladni ventilator

Uređaj je opremljen ventilatorom za hlađenje koji rashlađuje kućište, vrata i upravljačku jedinicu uređaja. Nakon što se isključi pećnica, ventilator za hlađenje nastavlja kratko s radom kako bi rashladio pećnicu.

Oprema i pribor pećnice

(ovisno o modelu)

UPOZORENJE!

Izvadite svu opremu iz pećnice, uključujući vodilice police. Čišćenje opreme (višenamjenskih dubokih ili plitkih pladnjeva za pečenje) pirolizom moguće je samo ako je pećnica opremljena dodatnim žičanim vodilicama (pogledajte poglavlje "Čišćenje isporučene opreme pirolizom").

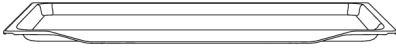


ŽIČANA REŠETKA upotrebljava se za roštiljanje ili pečenje na žaru ili kao nosač tave, plitice za pečenje ili posude za pečenje jela koje pripremate.



INFORMACIJA!

Na rešetki se nalazi sigurnosni zasun. Stoga lagano podignite rešetku na prednjoj strani kada ju izvlačite iz pećnice.

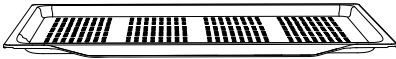


PLITKI LIM ZA PEČENJE upotrebljava se za ravne i male kolače. Također se može upotrebljavati kao plitica za masnoću.

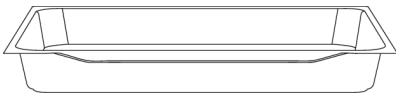


UPOZORENJE!

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.



PLITKI PERFORIRANI LIM ZA PEČENJE upotrebljava se za pečenje sa sustavima koji imaju ubrizgavanje pare i za prženje zrakom. Perforacija poboljšava protok zraka oko hrane čime se postiže hrskavija kora. Prilikom pečenja hrane s visokim udjelom tekućine (voda, masnoća), plitki lim za pečenje ili višenamjensku duboku posudu za pečenje stavite jednu rešetku niže kako bi služili kao plitica za masnoće.



VIŠENAMJENSKA DUBOKA PLITICA ZA PEČENJE upotrebljava se za pečenje povrća i vlažnih kolača. Također se može upotrebljavati kao plitica za masnoću.



INFORMACIJA!

Nikad ne stavljajte višenamjensku (ili univerzalnu) duboku pliticu za pečenje u prvu vodilicu tijekom pečenja.



SONDA (BAKESENSOR) za temperaturu



UPOZORENJE!

Tijekom pečenja zagrijavaju se uređaj i određeni dostupni dijelovi.

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.

Prvo uključivanje uređaja

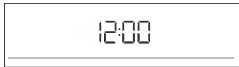
Nakon što prvi put uključite uređaj ili nakon dužeg nestanka električne energije, na zaslonu će zasvijetliti 12:00.

Najprije odaberite i potvrdite sljedeće osnovne postavke.



INFORMACIJA!

Promijenite ih okretanjem GUMBA. Kako biste potvrdili željenu postavku, pritisnite GUMB ili dodirnete tipku **start** | **stop**.



1. POSTAVKASATA

Namjestite sat/vrijeme. Najprije namjestite i potvrdite minute, zatim sate.



INFORMACIJA!

Kako biste kasnije namjestili sat, pogledajte poglavlje Dodatne funkcije.



2. GLASNOĆA ZVUČNOG SIGNALA

Zadana postavka je postavka srednje glasnoće. Znak **VoL** i trenutna postavljena vrijednost glasnoće zvučnog signala pojavit će se na prikaznoj jedinici. Okrenite GUMB kako biste povećali ili smanjili glasnoću zvučnog signala.



3. PRIKAZ PRIGUŠIVAČA

Zadana postavka je postavka srednjeg intenziteta svjetla. Znak **brht** i trenutna postavljena vrijednost intenziteta svjetla zaslona pojavit će se na prikaznoj jedinici. Okrenite GUMB kako biste povećali ili smanjili intenzitet svjetla.

Nakon što potvrdite odabrane postavke, sat će se pojaviti na prikaznoj jedinici. Uređaj je u stanju pripravnosti.

Odabir postavki

Sučelje omogućuje odabir nekoliko načina rada:

- Profesionalni način rada (profesionalno pečenje)
- Automatski način rada (automatsko pečenje)
- Dodatne funkcije (dodatno pečenje)
- Program pečenja u koracima (STEP) u profesionalnom načinu rada (profesionalno pečenje)
- Automatski programi u automatskom načinu rada (automatsko pečenje)

INFORMACIJA!

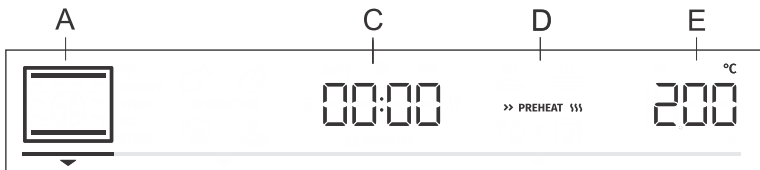
- Okrenite GUMB kako biste se kretali postavkama.
 - Najprije potvrdite odabranu postavku pritiskom na GUMB; zatim promijenite postavku.
 - Potvrdite svaku postavku pritiskom na GUMB.
 - Crta i strelica označavaju mjesto parametra koji želite postaviti.
 - Dodirnite tipku **start | stop** za pokretanje programa.
 - Rad tipke **on | off**:
 - kratki dodir: uključuje ili isključuje pećnicu, zaustavlja postupak pečenja ili funkciju.
 - dugi dodir: pećnica se prebacuje na način rada s niskom potrošnjom energije (ušteda energije).
- Nijedna tipka ili GUMB nisu aktivni, osim tipke **on | off**. Za uključivanje pećnice dugo pritisnite ovu tipku.



pro bake (pro bake) Profesionalni način rada

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

Dodirnite tipku **pro bake** i postavite sljedeće:



A sustav pečenja

C trajanje programa

D zagrijavanje

E temperaturu

Osim toga, moguće je namjestiti sljedeće:

- funkcije mjerača vremena (pogledajte poglavlje Funkcije mjerača vremena)
- način pečenja u koracima (STEP) (pogledajte poglavlje Program pečenja u koracima)
- gratiniranje (GRATIN) (pogledajte poglavlje Početak pečenja)

Brzo prethodno zagrijavanje

Funkcija brzog zagrijavanja sustava omogućuje vam zagrijavanje pećnice na željenu temperaturu što je brže moguće.












Kako biste aktivirali brzo zagrijavanje, okrenite GUMB na postavku » PREHEAT « (pogledajte sliku, znak D). Okrenite GUMB kako biste odabrali potpuno osvijetljen znak i potvrdite funkciju. Funkcija je sada aktivirana.

Kada se dosegne odabrana temperatura, zaustavlja se postupak zagrijavanja i oglašava se zvučni signal. Na prikaznoj jedinici pojavit će se **door**. Otvorite vrata i umetnite hranu. Program će automatski nastaviti pečenje s odabranim postavkama.





INFORMACIJA!

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

ODABIR SUSTAVA PEČENJA

| Simbol | Uporaba |
|--|--|
|   STEAM + | 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. Ubrzgavanjem pare površina će jače posmediti 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. |
|   STEAM + | INTENZIVNO PEČENJE ¹⁾ 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). Uz dodatak pare bolje se peče gornji sloj i stvara se hrskava kora. |
|  | 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, ražnjica 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. |
|   STEAM + | GORNJI I DONJI GRIJAČ ¹⁾ Ovaj sustav upotrebljavajte za konvencionalno pečenje na jednoj razini, za pripremanje souffléa i pečenje na niskim temperaturama (sporo pečenje). Ubrzgavanjem pare površina će jače posmediti i postati hrskavija. |
|  | LAGANO PEČENJE Za lagano i kontrolirano sporo pečenje osjetljive hrane (mekanih dijelova mesa) i pečenje tijesta s hrskavim dnom. |

Nastavak tabele sa prethodne stranice

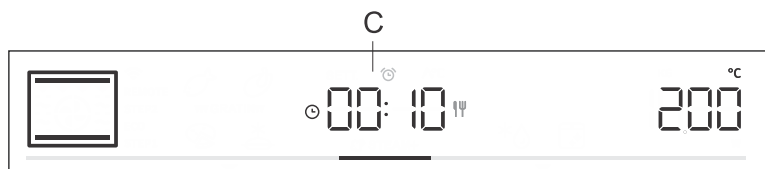
| Simbol | Uporaba |
|---|---|
|  | GORNJI I DONJI GRIJAČ S VENTILATOROM Za ravnomjerno pečenje hrane na jednoj rešetki te za pripremanje souffléa. |
|  | VELIKI ROŠTILJ S VENTILATOROM Za pečenje peradi i većih komada mesa ispod gornjeg grijača. |
|  | VELIKI ROŠTILJ I DONJI GRIJAČ Za brže pečenje na 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 ubrizgavanje pare tijekom pečenja (pogledajte poglavlje Početak pečenja).

Pritisnite tipku **start | stop** kako biste pokrenuli postupak pečenja. Odabrane postavke pojavit će se na prikaznoj jedinici.

FUNKCIJE BROJAČA VREMENA

Okrenite GUMB kako biste odabrali funkcije brojača vremena.




| 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. |



Postavljanje vremena pečenja

U ovom načinu rada možete odrediti trajanje rada pećnice (vrijeme pečenja).


Na zaslonu se prikazuje  za vrijeme trajanja rada. Okrenite GUMB za podešavanje željenog vremena rada. Potvrdite postavku pritiskom GUMBA.

Dodirnite **start | stop** tipku za početak pečenja.



Odbrojavanje minuta

Odbrojavanje minuta može se upotrebljavati neovisno o radu pećnice. Najduža moguća postavka je 24 sata. Tijekom posljednje se minute prikazuje odbrojavanje u sekundama.

Okrenite GUMB kako biste odabrali simbol  i potvrdite postavku. Okrenite GUMB i namjestite vrijeme trajanja odbrojavanja minuta. Pritisnite GUMB kako biste potvrdili postavku.



Postavljanje odgođenog završetka



INFORMACIJA!

Odgođeni početak nije moguć kada se aktivira funkcija zagrijavanja.



Ovu funkciju upotrebljavajte kada želite da se jelo počne peći u određenom zadanom trenutku. Jelo stavite u pećnicu, a zatim namjestite sustav i temperaturu. Zatim namjestite trajanje programa i vrijeme kada želite da jelo bude gotovo.

Primjer:

Sadašnje vrijeme: 12:00

Vrijeme pečenja: 2 sata

Kraj pečenja: 18:00

Na prikaznoj jedinici pojavit će se simbol za vrijeme trajanja pečenja  . Odaberite postavku i potvrdite je pritiskom na gumb (u našem slučaju, to je 2:00). Ponovno pritisnite GUMB i okrenite ga kako biste odabrali simbol  . Potvrdite i namjestite vrijeme kada želite da jelo bude pripremljeno (u našem slučaju, to je 18:00). Na prikaznoj jedinici pojavit će se željeno vrijeme završetka pečenja (18:00). Pritiskom na GUMB potvrdite postavku.

Dodirnite **start | stop** tipku za početak pečenja.

Dok čekate da se aktivira pećnica, pećnica se prebacuje u djelomično stanje pripravnosti (prikazna jedinica postat će tamna). Pećnica će se automatski uključiti prema odabranim postavkama (u našem slučaju u 16:00). Pećnica će se isključiti u namješteno vrijeme (u našem slučaju, to je 18:00).



INFORMACIJA!

Vrijeme završetka pečenja i sat će se naizmjenično izmjenjivati na prikaznoj jedinici.

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.



UPOZORENJE!

Ova funkcija nije prikladna za namirnice za koje je potrebno brzo zagrijavanje.

Lako kvarljivu hranu ne treba dugo ostavljati u pećnici. Prije nego što počnete upotrebljavati ovaj način rada, provjerite je li sat na uređaju točno namješten.

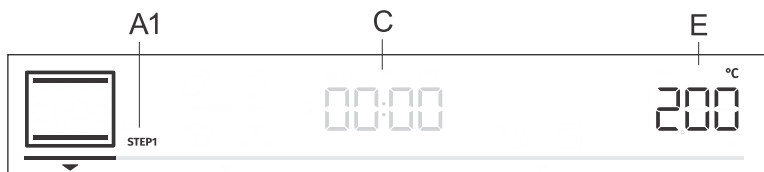


INFORMACIJA!

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

PROGRAM PEČENJA U KORACIMA

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



A1 prvi korak pečenja STEP1, (STEP2)

C trajanje programa / kraj programa (pogledajte poglavlje Funkcije brojača vremena)

E temperatura

Korak: KORAK1

U načinu rada **pro bake** postavite sustav pečenja i temperaturu. Također možete odabrati funkciju brzog zagrijavanja. Zatim namjestite trajanje pečenja za KORAK1 (pogledajte poglavlje Funkcije mjerača vremena). Potvrdite postavku pritiskom na GUMB.



INFORMACIJA!

U funkciji KORAK1 možete postaviti odgođeno pokretanje; međutim, ako to učinite, ne možete aktivirati brzo zagrijavanje.

Korak: KORAK2

Pritisnite i držite pritisnutom tipku **pro bake**. KORAK2 (drugi korak pečenja) pojavit će se na prikaznoj jedinici (prvi je već namješten). Namjestite sustav pečenja, temperaturu i trajanje. Potvrdite postavku pritiskom na GUMB.

Ako želite, također možete promijeniti KORAK1 ili KORAK2 prije nego što ih pokrenete.

Dodirnite tipku **pro bake** i odaberite KORAK1. Sada možete promijeniti postavke. Zatim učinite isto za KORAK2.

Kako biste izbrisali način pečenja u koracima, pritisnite i držite pritisnutom tipku **pro bake**.

Držite tipku **start | stop** kako biste pokrenuli pečenje. Pećnica najprije počinje raditi s postavkama odabranima za KORAK1. Kada završi KORAK1, aktivira se KORAK2.

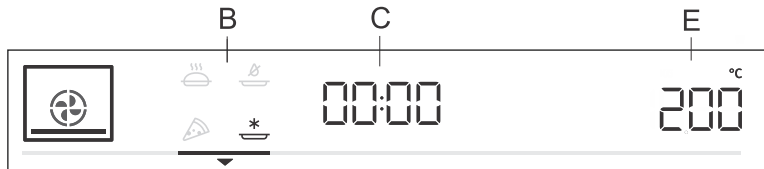


auto bake (auto bake) AUTOMATSKI NAČIN RADA

U ovom načinu rada možete birati između posebnih sustava pečenja ili automatskih programa (unaprijed namješteni programi za određene vrste hrane).

Posebni sustavi pečenja

Dodirnite tipku **auto bake** i namjestite sljedeće:







B posebne sustave pečenja

C trajanje programa (pogledajte poglavlje Funkcije brojača vremena)

E temperature

Okrenite GUMB i odaberite postavke. Prikazivat će se unaprijed namještene vrijednosti: možete promijeniti temperaturu i trajanje programa.

| 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 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⁾ 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⁾ U tim sustavima moguće je upotrebljavati funkciju gratiniranja (pogledajte poglavlje Početak pečenja).

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

Brzo prethodno zagrijavanje

Postupci pečenja za neka jela u automatskom načinu rada također uključuju funkciju brzog zagrijavanja. Znak će biti potpuno osvijetljen. Kada se dosegne odabrana temperatura, zaustavlja se postupak zagrijavanja i oglašava se zvučni signal. Na prikaznoj jedinici pojavit će se **door**. Otvorite vrata i umetnite hranu. Program će automatski nastaviti pečenje s odabranim postavkama.

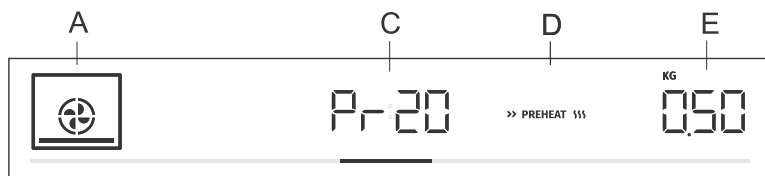
INFORMACIJA!

Kad je aktivirana funkcija brzog zagrijavanja, funkcija odgođenog pokretanja ne može se upotrebljavati.

Automatski programi

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

Pritisnite i držite pritisnutom tipku (auto bake) kako bi se prikazali automatski programi na prikaznoj jedinici (pogledajte tablicu). Kada god je to moguće, također možete namjestiti težinu hrane. Potvrdite svoju postavku pritiskom na GUMB. Držite pritisnutom tipku **start | stop** kako biste pokrenuli pečenje. Na prikaznoj jedinici prikazivat će se unaprijed namještene vrijednosti.



A sustav pečenja

C prikaz automatskog programa / trajanje programa

D brzo zagrijavanje

E odabrana količina

| Prikaz | Naziv programa | Oprema | Razina | Zagrijavanje | Okretanje |
|--------|------------------------------------|---|--------|--------------|-----------|
| Pr01 | Strojni keksi | plitki lim za pečenje | 3 | da | ne |
| Pr02 | Cupcake | plitki lim za pečenje | 3 | da | ne |
| Pr03 | Biskvitna torta | posuda za pečenje / posuda na žičanoj rešetki | 2 | da | ne |
| Pr04 | Sitni kolači od dizanog tijesta | plitki lim za pečenje | 2 | da | ne |
| Pr05 | Kolači od lisnatog tijesta | plitki lim za pečenje | 2 | da | ne |
| Pr06 | pita od jabuka | posuda za pečenje / posuda na žičanoj rešetki | 2 | ne | ne |
| Pr07 | Savijača od jabuka | plitki lim za pečenje | 2 | ne | ne |
| Pr08 | čokoladni soufflé | posuda za pečenje / posuda na žičanoj rešetki | 3 | da | ne |
| Pr09 | Dizanje i fermentacija | plitki lim za pečenje | 2 | ne | ne |
| Pr10 | Kruh | plitki lim za pečenje | 2 | da | ne |
| Pr11 | Svinjeće pečenje | posuda za pečenje / posuda na žičanoj rešetki | 2 | ne | ne |

Nastavak tabele sa prethodne stranice

| Prikaz | Naziv programa | Oprema | Razina | Zagrijavanje | Okretanje |
|---------------|---------------------------------------|---|---------------|---------------------|---------------------------|
| Pr12 | pečena govedina | posuda za pečenje / posuda na žičanoj rešetki | 2 | ne | ne |
| Pr13 | perad – cijela | žičana rešetka s pliticom za masnoću | 2 | ne | nakon 2/3 vremena kuhanja |
| Pr14 | perad – manji komadi | žičana rešetka s pliticom za masnoću | 3 | ne | nakon 2/3 vremena kuhanja |
| Pr15 | Mesna štruca | posuda za pečenje / posuda na žičanoj rešetki | 2 | ne | ne |
| Pr16 | goveđi odrezak pečen u pećnici | žičana rešetka s pliticom za masnoću | 4 | ne | nakon 2/3 vremena kuhanja |
| Pr17 | meso – sporo pečenje | posuda za pečenje / posuda na žičanoj rešetki | 2 | da | ne |
| Pr18 | pečena riba ili riba na žaru | žičana rešetka s pliticom za masnoću | 4 | ne | nakon 2/3 vremena kuhanja |
| Pr19 | pečeni krumpir – pekarski | višenamjenska duboka posuda za pečenje | 3 | ne | ne |
| Pr20 | Nabujak od povrća | posuda za pečenje / posuda na žičanoj rešetki | 2 | ne | ne |
| Pr21 | Lazanje | posuda za pečenje / posuda na žičanoj rešetki | 2 | ne | ne |
| Pr22 | Pizza | plitki lim za pečenje | 1 | da | ne |



INFORMACIJA!

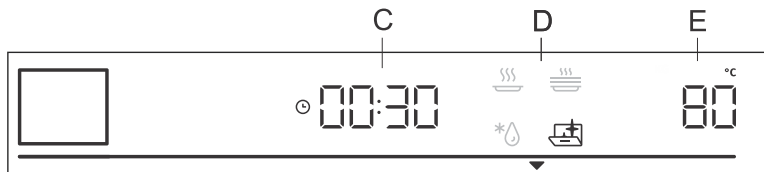
Funkcija za gratiniranje može se upotrebljavati s nekim automatskim programima (pogledajte poglavlje Početak pečenja).



extra bake

ODABIR DODATNIH FUNKCIJA (extra bake)

Dodirnite tipku **extra bake** kako bi se prikazale dodatne funkcije s odgovarajućim prethodno namještenim vrijednostima na prikaznoj jedinici.



C vrijeme pečenja

D program

E unaprijed namještena temperatura

Okrenite GUMB kako biste odabrali program. Prikazat će se prethodno namještene vrijednosti: neki programi omogućuju namještanje temperature i vremena pečenja.



INFORMACIJA!

Okrenite GUMB kako biste se kretali kroz programe. Potvrdite svaku postavku pritiskom na GUMB.



Piroliza

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.

Tipke za zaključavanje

Kako biste aktivirali zaštitu za djecu, pritisnite i držite pritisnutom (5 sekundi) tipku svjetla . Na prikaznoj jedinici pojavit će **Loc**. Kad ponovno dugo držite pritisnutom tipku za svjetlo, deaktivirat će se zaštita za djecu.

- Ako je zaštita za djecu aktivirana, a nije aktiviran mjerač vremena (samo je prikazan sat), pećnica neće raditi.
- Ako se zaštita za djecu aktivira nakon što se namjesti mjerač vremena, pećnica će raditi normalno; međutim, neće biti moguće promijeniti postavke.
- Kad je aktivirana zaštita za djecu, sustavi pečenja (načini rada) ili dodatne funkcije ne mogu se mijenjati. Postupak pečenja može se samo zaustaviti ili isključiti.
- Blokada za djecu ostaje aktivna čak i nakon što ste isključili ploču za kuhanje. Da bi ugodili novi program rada najprije morate isključiti zaštitnu blokadu za djecu.

Upućivanje pečenja



Započnite postupak pečenja pritiskom na tipku **start | stop**. Dok se prvi put ne dosegne namještena temperatura, napajanje i namještena temperatura izmjenjivat će se na prikaznoj jedinici. Najprije treperi simbol temperature koji se gasi kada se dosegne željena temperatura.

INFORMACIJA!

Ako nije odabrana funkcija brojača vremena, vrijeme pečenja prikazat će se na zaslonu. Kratki zvučni signal oglašava se kada pećnica dosegne odabranu temperaturu.

*** GRATIN ***

Jače zapečeno

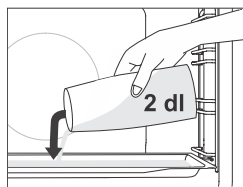
Ovu funkciju možete aktivirati samo 10 minuta nakon početka postupka pečenja (na zaslonu jedinice prikazat će se simbol ***** GRATIN *****). Pritisnite GUMB za otvaranje postavki. Okrenite GUMB na znak ***** GRATIN ***** i potvrdite svoj odabir. Ponovno okrenite GUMB i odaberite potpuno osvijetljeni znak. Potvrdite svoj odabir. Funkcija je sada aktivirana. Na zaslonu će se prikazati vrijeme pečenja od 10 minuta (10:00).

Za promjenu trajanja dvaput pritisnite GUMB i okrenite ga za podešavanje vremena (maks. 30 min). Potvrdite svoj odabir.

Ta se funkcija upotrebljava u posljednjoj fazi kuhanja kada hrani dodajete umak / mokri premaz ili suhi premaz ili kada želite da kora dodatno porumeni. Zapečena jela dobit će zlatno-smeđu koru koja štiti hranu od isušivanja, a istovremeno joj daje ugodniji izgled i bolji ukus.

INFORMACIJA!

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



Pečenje s dodavanjem pare

U sustave **s dodavanjem pare** umetnite plitki lim za pečenje u vodilicu prve razine dok je pećnica još uvijek hladna. U lim za pečenje ulijte najviše 2 dl vode. Stavite hranu koja će se peći na drugu razinu i pokrenite sustav.

INFORMACIJA!

Ako upotrebljavate duboku pliticu za pečenje, umetnite ju na jednu razinu više od razine navedene u tablici preporučenih postavki. Kako bi funkcije optimalno radile, ne otvarajte vrata pećnice i ne dolijevajte vodu tijekom pečenja.

Završetak pečenja i isključivanje pećnice

Dodirnite tipku **start | stop** kako biste zaustavili rad. Na prikaznoj jedinici pojavit će se **End** i oglasit će se zvučni signal. Nakon tri minute na prikaznoj jedinici pojavit će se sat.



INFORMACIJA!

Nakon završetka pečenja prekidaju se i brišu sve vremenske postavke brojača vremena, osim odbrojavanja minuta. Prikazuje se sat. Ventilator za hlađenje nastavlja s radom još neko vrijeme.

Nakon upotrebe pećnice može ostati nešto vode u kanalu kondenzata (ispod vrata). Obrišite kanal spužvom ili krpom.

Odabir općih postavki

Pritisnite i držite pritisnutom tipku **extra bake**. Na prikaznoj jedinici na nekoliko će se sekundi pojaviti **SEtT**.

INFORMACIJA!

Okrenite GUMB kako biste se kretali kroz postavke. Potvrdite svaku postavku pritiskom na GUMB ili **start | stop** tipku.



Prikaz sata

Okrenite GUMB kako biste namjestili sat. Na prikaznoj jedinici pojavit će se **CLoc**. Nakon što potvrdite postavku, možete birati između prikaza sata u formatu od 12 sati i 24 sata. Potvrdite postavku, a zatim namjestite sat/vrijeme. Najprije namjestite minute i potvrdite ih, zatim sate te i njih potvrdite.



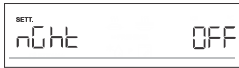
Glasnoća zvučnog signala

Odaberite između triju razina glasnoće zvučnog signala. Okrenite GUMB kako biste odabrali postavku **VoL**. Potvrdite postavku i namjestite glasnoću. Ukupno postoje četiri dostupne razine glasnoće (nijedna crta – ISKLJUČENO, jedna, dvije ili tri crte).



Osvjetljenje zaslona

Odaberite između triju razina intenziteta svjetla zaslona. Okrenite GUMB kako biste odabrali postavku **brht**. Potvrdite svoj odabir i odaberite manji ili veći intenzitet. Postoje tri dostupne razine osvjetljenja (jedna, dvije ili tri crte).



Prikazna jedinica – noćni način rada

Ova funkcija automatski će prigušiti zaslon (prebacit će se iz visoke u nisku razinu osvjetljenja zaslona) tijekom noći (20:00 do 6:00). Odaberite postavku **nGht**. Okrenite GUMB kako biste odabrali On ili OFF.



Stanje pripravnosti

Ova funkcija uključuje ili isključuje zaslon sata. Odaberite postavku **hi dE**. Okrenite GUMB kako biste odabrali ON ili OFF.



Automatsko brzo zagrijavanje

Ova funkcija omogućuje automatsko dodavanje brzog zagrijavanja sustavima pečenja koji to dopuštaju.

Okrenite GUMB kako biste odabrali postavku **Auto**. Odaberite On ili OFF.




Sabbath

Funkcija Sabbath omogućuje podgrijavanje hrane u pećnici bez uključivanja ili isključivanja pećnice.

Okrenite GUMB kako biste odabrali **SAbb**. Odaberite On ili OFF.

. Postavite trajanje (između 24 i 72 sata) i temperaturu. Svaku postavku potvrdite pritiskom na GUMB.

Ako želite da svjetlo pećnice svijetli cijelo vrijeme, uključite ga dodirrom na simbol  .

Dodirnite tipku **start | stop** za početak odbrojavanja. Na prikaznoj jedinici pojavit će se **SAbb**.

Deaktivirat će se svi zvukovi i radnje, osim tipke **on | off**.

INFORMACIJA!

U slučaju nestanka struje način rada Sabbath će se deaktivirati, a pećnica će se vratiti u početno stanje.



Tvorničke postavke

Ova funkcija omogućuje vraćanje uređaja na tvorničke postavke. Na prikaznoj jedinici pojavit će se **FAct**. Okrenite GUMB kako biste odabrali rES za tvorničke postavke. Držite tipku **start | stop** do kraja animacije kako biste je potvrdili.



UPOZORENJE!

Nakon što nestane električna energija ili se isključi uređaj, sve dodatne funkcije ostaju pohranjene najviše još nekoliko minuta. Nakon toga se sve postavke, osim zvučnog signala i prigušivača svjetla, vraćaju na tvorničke postavke.

Opći savjeti i savjeti za pečenje























- Uklonite sav nepotrebnii pribor iz pećnice tijekom pečenja.
- Upotrebljavajte opremu izrađenu od nereflektirajućih materijala otpornih na toplinu (isporučeni limovi i plitice za pečenje i posude, emajlirano posude, posude od kaljenog stakla). Materijali svijetle boje (nehrđajući čelik ili aluminij) reflektiraju toplinu, što dovodi to toga da se namirnice manje učinkovito toplinski obrađuju u njima.
- Uvijek umetnite limove i plitice za pečenje do kraja vodilica. Prilikom pečenja na žičanoj rešetki stavite posude ili plitice za pečenje na sredinu rešetke.
- Za optimalnu pripremu hrane preporučujemo da se pridržavate smjernica navedenih u tablici za pečenje. Odaberite nižu navedenu temperaturu i najkraće navedeno vrijeme pečenje. Kada to vrijeme istekne, provjerite rezultate, a i prema potrebi prilagodite postavke.
- Osim ako to nije nužno, ne otvarajte vrata pećnice tijekom pečenja.
- Ne stavljajte plitice za pečenje izravno na dno otvora pećnice.
- Ne stavljajte višenamjensku duboku pliticu za pečenje na 1. razinu vodilice dok uređaj radi.
- Ne pokrivajte dno otvora pećnice ili žičanu rešetku aluminijskom folijom.
- U slučaju dužih programa pečenja pećnicu možete isključiti približno 10 minuta prije završetka pečenja i iskoristiti akumuliranu toplinu.
- Posude za pečenje uvijek stavite na žičanu rešetku.
- Prilikom istovremenog pečenja na nekoliko razina, umetnite višenamjensku duboku pliticu za pečenje u nižu razinu.
- Prilikom pečenja prema receptima iz starijih kuharica upotrijebite donji i gornji sustav grijača (kao u konvencionalnim pećnicama) i postavite temperaturu 10 °C nižu od one koja je navedena u receptu.
- Ako upotrebljavate papir za pečenje, provjerite je li otporan na visoke temperature. Uvijek ga odrežite prema veličini posude. Papir za pečenje sprečava da se hrana zalijepi za lim za pečenje i olakšava uklanjanje hrane s njega.
- Prilikom pečenja većih komada mesa ili tijesta s većim udjelom vode, nastaje veća količina pare u pećnici koja se zauzvrat može kondenzirati na vratima pećnice. To je normalna pojava koja ne utječe na rad uređaja. Nakon pečenja obrišite vrata i osušite staklo na vratima.
- Prilikom izravnog pečenja na žičanoj rešetki, stavite višenamjenski duboki lim jednu razinu niže kako bi poslužio kao plitica za masnoću.

Brzo zagrijavanje pećnice: Pećnicu prethodno zagrijte samo ako je to potrebno za recept iz tablica u ovim uputama za uporabu. Ako upotrebljavate funkciju brzog zagrijavanja, ne stavljajte hranu u pećnicu dok se ona potpuno ne zagrije. Temperatura značajno utječe na konačni rezultat. Brzo zagrijavanje preporučuje se za osjetljive dijelove mesa (pržolica) te za tijesta s kvascem i biskvitna tijesta koja se kraće peku. Zagrijavanjem prazne pećnice troši se puno energije. Stoga, ako je moguće, preporučujemo uzastopno pečenje nekoliko jela ili istovremenu pripremu nekoliko jela.

GentleBake: Omogućuje sporo i kontrolirano pečenje na niskoj temperaturi. Sokovi mesa ravnomjerno su raspoređeni, a meso ostaje sočno i nježno. Metoda sporog pečenje GentleBake prikladna je za osjetljive dijelove mesa bez kostiju. Prije sporog pečenja meso dobro ispržite sa svih strana u tavi.

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 |
|--|---|---|-----------|-------|
| KOLAČI I PECIVA | | | | |
| Tijesto/kolači u kalupima | | | | |
| Biskvitna torta | 3 |  | 200-220 | 60-70 |
| Pita s nadjevom | 2 |  | 180 | 60-70 |
| Mramorni kolač | 2 |  | 170-180 | 50-60 |
| Kolač od dizanog tijesta, kuglof (nabujak, kolač pečen u četvrtastom kalupu) | 2 |  | 170-180 | 45-55 |
| Otvorena pita, tart | 3 |  | 170-180 | 35-45 |
| Brownies | 2 |  | 170-180 | 30-35 |
| Kolači na pliticama i limovima za pečenje | | | | |
| Savijača | 2 |  | 180-190 | 60-70 |
| Savijača, zamrznuta | 2 |  | 200-210 | 34-45 |
| Biskvitna rolada | 3 |  + posuda za pečenje s vodom | 170-180 * | 13-18 |
| Buhtle | 2 |  | 180-190 | 30-40 |
| Keksi, kolačići | | | | |
| Cupcake | 3 |  | 160 * | 25-35 |
| Cupcake, 2 razine | 2, 4 |  | 155-165 * | 30-40 |
| Sitni kolači od dizanog tijesta | 2 |  | 180 * | 17-22 |
| Sitni kolači od dizanog tijesta, 2 razine | 2, 4 |  | 160 * | 18-25 |
| Kolači od lisnatog tijesta | 3 |  | 200-220 | 30-45 |
| Kolači od lisnatog tijesta, 2 razine | 2, 4 |  | 170 * | 25-30 |
| Kolačići, keksi | | | | |
| Strojni keksi | 3 |  | 150 * | 30-40 |
| Strojni keksi, 2 razine | 2, 4 |  | 150 * | 30-40 |
| Strojni keksi, 3 razine | 1, 3, 5 |  | 145 * | 40-50 |
| Kolačići, keksi | 3 |  | 160-180 | 40-50 |

Nastavak tabele sa prethodne stranice

| Jelo | | | °C | min |
|---|------|------------------------------------|-----------|---------|
| Kolačići, 2 razine | 2, 4 | | 150-160 * | 20-25 |
| Meringue | 3 | | 80-100 * | 120-150 |
| Meringue, 2 razine | 2, 4 | | 80-100 * | 120-150 |
| Francuski makaroni | 3 | | 130-140 * | 15-20 |
| Francuski makaroni, 2 razine | 2, 4 | | 130-140 * | 15-20 |
| Kruh | | | | |
| Dizanje i fermentacija | 2 | | 40-45 | 30-45 |
| Kruh na limu za pečenje | 2 | + posuda za pečenje s vodom | 190-200 | 40-55 |
| Kruh na limu za pečenje, 2 razine | 2, 4 | | 190-200 * | 40-55 |
| Kruh u kalupu | 3 | | 190-200 | 30-45 |
| Kruh u kalupu, 2 razine | 2, 4 | | 200-210 | 30-45 |
| Pogača (focaccia) | 2 | | 270 | 15-25 |
| Svježa peciva (žemlje/pogačice) | 3 | + posuda za pečenje s vodom | 180-200 | 20-30 |
| Svježa peciva (žemlje/pogačice), 2 razine | 2, 4 | | 200-210 * | 15-20 |
| Prepečeni kruh | 5 | | 240 | 4-6 |
| Otvoreni sendvič | 5 | | 240 | 3-5 |
| Pizza i ostala jela | | | | |
| Pizza | 1 | | 300 * | 4-10 |
| Pizza, 2 rešetke | 2, 4 | | 210-220 * | 25-30 |
| Zamrznuta pizza | 2 | | 200-220 | 10-20 |
| Zamrznuta pizza, 2 razine | 2, 4 | | 200-220 | 10-25 |
| Slana pita, quiche | 2 | | 190-200 | 50-60 |
| Burek | 2 | | 180-190 | 40-50 |
| MESO | | | | |
| Govedina i teletina | | | | |
| Goveđe pečenje (hrbat, but), 1,5 kg | 2 | | 160-170 | 130-160 |
| Kuhana govedina, 1,5 kg | 2 | | 200-210 | 90-120 |

Nastavak tabele sa prethodne stranice

| Jelo | | | °C | min |
|---|---|--|-----------|---------|
| pržolica srednje pečena, 1 kg | 2 | | 170-190 * | 40-60 |
| Goveđe pečenje, sporo pečena | 2 | | 120-140 * | 250-300 |
| Goveđi odresci, dobro pečeni, debljina 4 cm | 4 | | 220-230 | 25-30 |
| Burgeri, debljina 3 cm | 4 | | 220-230 | 25-35 |
| Teleće pečenje, 1,5 kg | 2 | | 160-170 | 120-150 |
| Svinjetina | | | | |
| Svinjsko pečenje, but, 1,5 kg | 3 | | 200-220 | 100-220 |
| Svinjsko pečenje, rame, 1,5 kg | 3 | | 180-190 | 90-120 |
| Svinjska leđa, 400 g | 2 | | 80-100 * | 80-100 |
| Svinjsko pečenje, sporo pečena | 2 | | 100-120 * | 200-230 |
| Svinjska rebra, sporo pečena | 2 | | 120-140 * | 210-240 |
| Svinjski kotleti, debljina 3 cm | 4 | | 220-230 | 20-25 |
| Perad | | | | |
| Kokoš, 1,2 – 2,0 kg | 2 | | 200-220 | 60-80 |
| Perad s nadjevom, 1,5 kg | 2 | | 170-180 | 70-90 |
| Perad, prsa | 2 | | 170-180 | 45-60 |
| Pileći zabatak | 3 | | 210-220 | 25-40 |
| Pileća krilca | 4 | | 210-220 | 25-40 |
| Perad, prsa, sporo pečena | 3 | | 100-120 * | 60-90 |
| Mesna jela | | | | |
| Mesna štruca, 1 kg | 2 | | 170-180 | 60-70 |
| Kobasice za roštiljanje, bratwurst | 4 | | 230 ** | 8-15 |
| RIBA I MORSKI PLODOVI | | | | |
| Cijela riba, 350 g | 4 | | 230-240 | 12-20 |
| Riblji file, debljina 1 cm | 4 | | 220-230 | 8-12 |
| Riblji odrezak, debljina 2cm | 4 | | 220-230 | 10-15 |
| Jakobove kapice | 4 | | 230 * | 5-10 |
| Škampi | 4 | | 230 * | 3-10 |
| POVRĆE | | | | |
| Pečeni krumpir, pekarski | 3 | | 210-220 * | 30-40 |

Nastavak tabele sa prethodne stranice

| Jelo | | | °C | min |
|---|------|-----------------------------|-----------|-------|
| Pečeni krumpir, polovice | 3 | + posuda za pečenje s vodom | 200-210 * | 40-50 |
| Punjeni krumpir (nadjeveni pečeni krumpir) | 3 | | 190-200 | 30-40 |
| Pomfrit, domaći | 4 | | 210-220 * | 20-30 |
| Miješano povrće, ploške | 3 | + posuda za pečenje s vodom | 190-200 | 30-40 |
| Punjeno povrće | 3 | | 190-200 | 30-40 |
| KONVENCIONALNI PROIZVODI – ZAMRZNUTI | | | | |
| Pomfrit | 3 | | 210-220 | 20-25 |
| Pomfrit, 2 razine | 2, 4 | | 190-210 | 30-40 |
| Pileći medaljoni | 4 | | 210-220 * | 12-17 |
| Riblji štapići | 2 | | 210-220 | 15-20 |
| Lazanje, 400 g | 2 | | 200-210 | 30-40 |
| Narezano povrće | 2 | | 190-200 | 20-30 |
| Kroasani | 3 | | 170-180 | 18-23 |
| PEČENI PUDINZI, SOUFLÉI GRATINIRANA JELA | | | | |
| Musaka od krumpira | 2 | | 180-190 | 35-45 |
| Lazanje | 2 | | 180-190 | 35-45 |
| Pečeni slatki puding | 2 | | 160-180 | 40-60 |
| Slatki soufflé | 2 | | 160-180 * | 35-45 |
| Gratinirana jela | 3 | | 170-190 | 30-45 |
| Punjene tortilje, enchilade | 2 | | 180-200 | 20-35 |
| Sir za roštiljanje | 4 | | 240 ** | 6-9 |
| OSTALO | | | | |
| Konzerviranje | 2 | | 180 | 30 |
| Sterilizacija | 3 | | 125 | 30 |
| Pečenje u bain-marie posudi (dvostruka posuda) | 2 | | 150-170 * | / |
| Podgrijavanje | 3 | | 60-95 | / |
| Grijanje tanjura | 2 | | 75 | 15 |

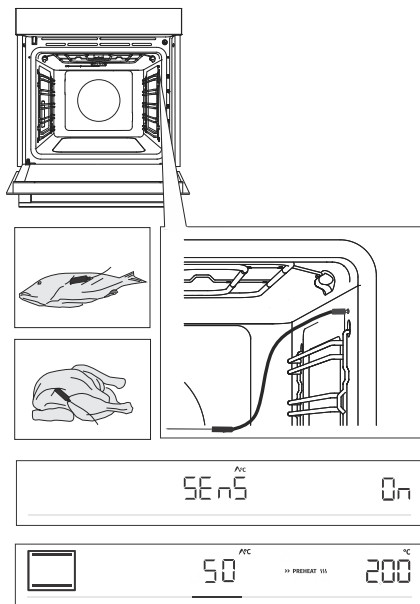
Pečenje sa sondom za temperaturu (**BAKESENSOR**)

(ovisno o modelu)

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

! UPOZORENJE!

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



1 Metalni kraj sonde stavite u najdeblji dio hrane.

2 Utikač sonde utaknite u utičnicu koja se nalazi u gornjem desnom kutu na prednjoj strani pećnice (pogledajte sliku). Na prikaznoj jedinici pojavit će se **SEnS**. Kako biste aktivirali funkciju, okrenite GUMB u položaj On. Slijedite isti postupak kako biste deaktivirali funkciju. Na prikaznoj jedinici odaberite OFF.

NAPOMENA: Kako biste ušli u izbornik **SEnS**, zaustavite trenutni postupak kuhanja i sondu utaknite u utičnicu. Kada umetnete sondu u utičnicu, brišu se prethodno odabrane ili unaprijed namještene funkcije pećnice.

3 Odaberite željeni sustav i temperaturu pečenja (u rasponu temperature do 210 °C). Na zaslону će se pojaviti simbol rada sonde i unaprijed postavljena temperatura koja se može promijeniti okretanjem GUMBA. Odredite željenu konačnu temperaturu jezgre hrane (između 30 i 99 °C).

NAPOMENA: dok se upotrebljava sonda, nije moguće namjestiti vrijeme pečenja.

4 Potvrdite postavku pritiskom na tipku **start | stop**.

5 Nakon što se dosegne odabrano vrijeme, pećnica automatski prestaje s radom. Na prikaznoj jedinici pojavit će se **End**. Oglasit će se zvučni signal koji možete isključiti dodiranjem bilo koje tipke, a nakon jedne minute automatski se isključuje.



INFORMACIJA!

Tijekom pečenja postavljena i trenutačna unutarnja temperatura hrane naizmjenično se prikazuju na prikaznoj jedinici. Tijekom pečenja možete promijeniti temperaturu kuhanja ili ciljnu unutarnju temperaturu hrane.

Ispravna uporaba sonde, prema vrsti hrane:

- perad: stavite sondu u najdeblji dio prsa
- crveno meso: stavite sondu u kruti dio koji nije prožet masnoćom
- manji komadi s kosti: stavite sondu u područje uz kost
- riba: stavite sondu iza glave, prema kralježnici.



UPOZORENJE!

Nakon uporabe pažljivo izvadite sondu iz hrane, odspojite ju iz utičnice u otvoru pećnice i očistite ju.

Ako se na zaslonu pojavi SEnS kada temperaturna sonda nije spojena, očistite utičnicu. Pokušajte spojiti i odspojiti temperaturnu sondu nekoliko puta zaredom.



INFORMACIJA!

Ako ne upotrebljavate sondu, izvadite ju iz pećnice.

Preporučene razine pripreme za različite vrste mesa

| Namirnica | krvavo | krvavo do srednje pečeno | srednje pečeno | srednje pečeno do dobro pečeno | dobro pečeno |
|-----------------------------------|--------|--------------------------|----------------|--------------------------------|--------------|
| GOVEĐE MESO | | | | | |
| Govedina, pečenje | 46-48 | 48-52 | 53-58 | 59-65 | 68-73 |
| Govedina, pržolica | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| Pečena govedina / odrezak od buta | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| Burgeri | 49-52 | 54-57 | 60-63 | 66-68 | 71-74 |
| TELEĆE MESO | | | | | |
| Teletina, pržolica | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| Teletina, but | 45-48 | 49-53 | 54-57 | 58-62 | 63-66 |
| SVINJEĆE MESO | | | | | |
| Pečenje, vratina | / | / | / | 65-70 | 75-85 |
| Svinjetina, leđa | / | / | / | 60-69 | / |
| Mesna štruca | / | / | / | / | 80-85 |
| JANJEĆE MESO | | | | | |
| Janjetina | / | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| OVČETINA | | | | | |
| Ovčetina | / | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| KOZLETINA | | | | | |
| Kozletina | / | 60-65 | 66-71 | 72-76 | 77-80 |
| PERAD | | | | | |
| Perad, cijelu | / | / | / | / | 82-90 |
| Perad, prsa | / | / | / | / | 62-65 |
| RIBA I MORSKI PLODOVI | | | | | |
| Pastrva | / | / | / | 62-65 | / |
| Tuna | / | / | / | 55-60 | / |
| Losos | / | / | / | 52-55 | / |

Čišćenje i održavanje



UPOZORENJE!

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

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

Za lakše čišćenje otvor pećnice i lim i plitica za pečenje obloženi su posebnim emajlom za glatku i otpornu površinu.

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

Vanjski dio uređaja: vrućim sapunom i mekanom krpom uklonite nečistoće i zatim osušite površinu.

Unutrašnjost uređaja: tvrdokornu prljavštinu i masne naslage očistite uobičajenim sredstvima za čišćenje pećnice. Kada upotrebljavate takva sredstva za čišćenje, temeljito obrišite uređaj mokrom krpom kako biste uklonili sve ostatke sredstava.

Pribor i vodilice: čistite vrućom sapunicom i vlažnom krpom. Za tvrdokornu prljavštinu i masne naslage preporučujemo prethodno namakanje i korištenje četke.

Ako ne postignete zadovoljavajuće rezultate, ponovite postupak.



INFORMACIJA!

Nikada ne upotrebljavajte agresivna ili abrazivna sredstva za čišćenje i pribor (abrazivne spužve i deterdženti, odstranjivači mrlja i hrđe, strugači za staklene keramičke ploče).

Pribor za pećnicu može se prati u perilici posuđa.

Ostaci hrane (masnoća, šećer, bjelančevine) mogu se zapaliti tijekom uporabe uređaja. Stoga uklonite veće komade prljavštine iz unutrašnjosti pećnice i pribor prije svake uporabe.

Automatsko čišćenje pećnice – piroliza

Pomoću visokih temperatura funkcija olakšava čišćenje unutrašnjosti uređaja, kao i neke opreme koja se isporučuje s uređajem. Tijekom čišćenja, spaljuju se ostaci masti i druge nečistoće.

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

| Razina | Intenzitet čišćenja | Svrha čišćenja | Trajanje programa |
|--------|-------------------------------|--|-------------------|
| 1 | Brzo čišćenje | Za manje nečistoće | 2 sata |
| 2 | Čišćenje srednjeg intenziteta | Za primjetno veće nečistoće | 2 sata 15 min |
| 3 | Intenzivno čišćenje | Za tvrdokorne i trajne (starije) nečistoće | 2 sata 30 min |


NAPOMENA: što je tvrdokornija prljavština, to je potrebno odabrati višu razinu.

Priprema za pirolitičko čišćenje

Na temelju prosječne stope uporabe pećnice, preporučujemo pirolitičko čišćenje jednom mjesečno.

- Izvadite svu opremu iz pećnice, uključujući vodilice police. Čišćenje opreme (višenamjenskih dubokih ili plitkih pladnjeva za pečenje) pirolizom moguće je samo ako je pećnica opremljena dodatnim žičanim vodilicama (pogledajte poglavlje "Čišćenje isporučene opreme pirolizom").
- Uklonite svu vidljivu prljavštinu i ostatke hrane iz pećnice.
- Pirolitičko čišćenje započnite samo kad se uređaj ohladi.
- Ako je pećnica opremljena dodatnim žičanim vodilicama, umetnite opremu u drugu ili treću razinu vodilica - nikada u prvu razinu.



1. Dodirnite **extra bake** tipku za prikaz dodatnih funkcija na prikaznoj jedinici. Okrenite GUMB tako da zasvijetle simboli  i **P** te potvrdite svoj odabir. Na prikaznoj će se jedinici prikazati tri razine intenziteta čišćenja. Okrenite GUMB kako biste odabrali razinu intenziteta čišćenja. Što je prljavština tvrdokornija, to treba odabrati višu razinu. Zadana postavka je srednja razina. Potvrdite svoju postavku pritiskanjem GUMBA. Dodirnite tipku **start I stop** . Počinje odbrojavanje.



2. Nakon određenog vremena vrata pećnice automatski će se zaključati radi vaše sigurnosti. Dok su vrata zaključana, na prikaznoj jedinici prikazivat će se **Loc**.



3. Kada program bude dovršen, na prikaznoj jedinici pojavit će se **End** i oglasit će se zvučni signal.

- 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).



UPOZORENJE!

Tijekom pirolize mogu se emitirati neugodni mirisi i dim, kao i nadražujuće pare i plinovi. Stoga se pobrinite da je prostorija dobro prozračena tijekom postupka i ne zadržavajte se u toj prostoriji dulje vrijeme. Ne dopustite djeci ili kućnim ljubimcima da se približe pećnici.

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.



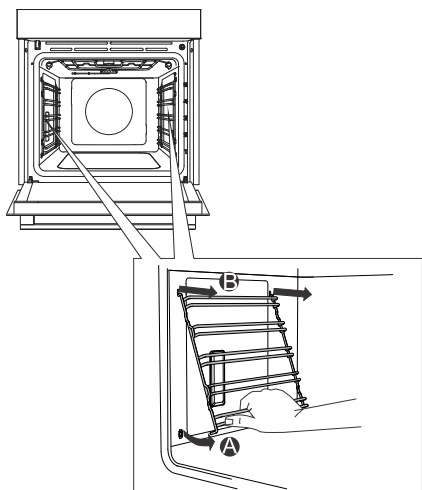
INFORMACIJA!

Za bolje rezultate čišćenja preporučujemo odvojeno čišćenje pećnice i pribora ili opreme. Prilikom uporabe postupka pirolitičkog čišćenja za čišćenje opreme, otvor pećnice možda neće biti potpuno čist na kraju ciklusa.

Ako niste zadovoljni rezultatima čišćenja, preporučujemo ponavljanje postupka.


Kao rezultat automatskog pirolitičkog čišćenja, otvor pećnice i pribor pećnice mogu promijeniti boju i izgubiti sjaj. To ne utječe na funkcionalnost pećnice ili pribora ili opreme.

Uklanjanje žičanih rešetaka i fiksnih izvlačnih (teleskopskih) vodilica

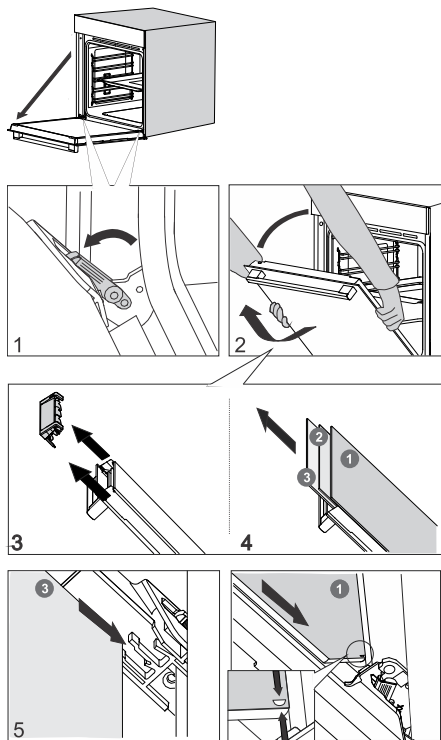


A Vodilice uhvatite na donjoj strani i povucite ih prema unutrašnjosti pećnice.

B Na gornjoj strani ih izvucite iz otvora.

 **INFORMACIJA!**
Prilikom uklanjanja vodilica pazite na to ne oštetite emajl.

Uklanjanje i zamjena vrata pećnice i staklenih ploča



1 Vrata pećnice najprije potpuno otvorite.

2 Vrata pećnice pričvršćena su na šarke pomoću posebnih potpornja koji uključuju i sigurnosne poluge. Okrećite sigurnosne poluge prema vratima za 90°. Polako zatvorite vrata pod kutom od 45° (u odnosu na položaj potpuno zatvorenih vrata). Zatim podignite vrata i izvucite ih van.

Staklena **ploča vrata pećnice** može se očistiti iznutra, ali najprije se mora ukloniti iz vrata. Najprije nastavite kako je to opisano u točki 2, ali ju nemojte ukloniti.

3 Uklonite zračnu vodilicu. Držite ju rukama na lijevoj i desnoj strani vrata. Uklonite ju tako da ju lagano povučete prema sebi.

4 Držite staklo vrata na gornjem rubu i uklonite ga. To vrijedi i za drugu i treću staklenu ploču (ovisno o modelu).

5 Kako biste zamijenili staklene ploče, postupite obrnutim redoslijedom.

INFORMACIJA!

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

UPOZORENJE!

Šarka vrata pećnice može se zatvoriti velikom snagom. Stoga uvijek rotirajte obje sigurnosne poluge na potpornju prilikom montaže ili uklanjanja vrata uređaja.

Mehanizam mekanog zatvaranja i otvaranja vrata

(ovisno o modelu)

Vrata pećnice opremljena su sustavom koji ublažava snagu prilikom zatvaranja vrata. Sustav počinje po kutom od 75 stupnjeva. Taj sustav omogućuje jednostavno, tiho i lagano zatvaranje vrata. Lagani je pritisak (do kuta od 15° s obzirom na otvoren položaj vrata) dovoljan da se vrata automatski i mekano zatvore.

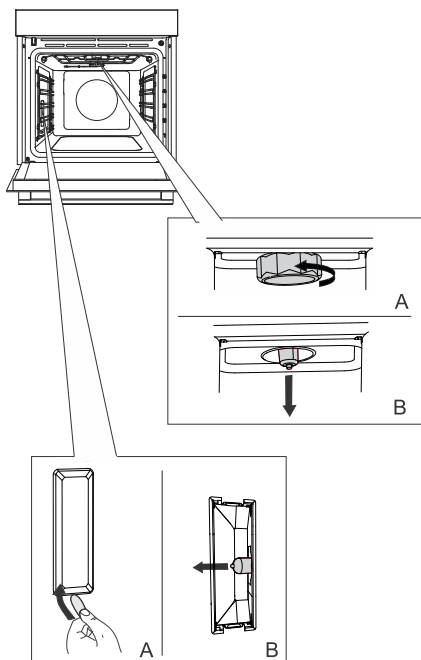
UPOZORENJE!

Ako se vrata zatvore upotrebom prejake sile, smanjuje se učinak sustava ili se sustav zaobilazi radi sigurnosti.

Zamjena žarulje

Žarulja je potrošni materijal i stoga nije obuhvaćena jamstvom. Prije zamjene žarulje izvadite sav pribor iz pećnice.

Halogena svjetiljka: G9, 230 V, 25 W



1 Odvrtite i uklonite poklopac (u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu). Uklonite halogenu žarulju.

2 Upotrijebite ravni plastični alat za uklanjanje poklopca. Uklonite halogenu žarulju.



INFORMACIJA!

Pazite na to da ne oštetite emajl. Upotrijebite zaštitu kako se ne biste opekli.



UPOZORENJE!

Zamijenite žarulju samo kada je uređaj isključen iz mrežnog napajanja.

Tabela smetnji i grešaka u radu

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.

Upute spremite za buduću uporabu i prosljedite ih svim sljedećim vlasnicima ili korisnicima uređaja.

U nastavku se navode neki savjeti o otklanjanju određenih uobičajenih problema.

| 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 prikazat će se 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.

Zbrinjavanje dotrajalog uređaja



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.

Testiranje kuhanja






















EN60350-1: Upotrebjavajte 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 upotrebjavajte način brzog prethodnog zagrijavanja.

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

*** Okrenite nakon 2/3 vremena pečenja.

| PEČENJE | | | | | | |
|--|---|---|---|--|---|--|
| Jelo | Oprema | kalup postavljanje |  |  °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"/> |

gorenje



843558-a14

CE