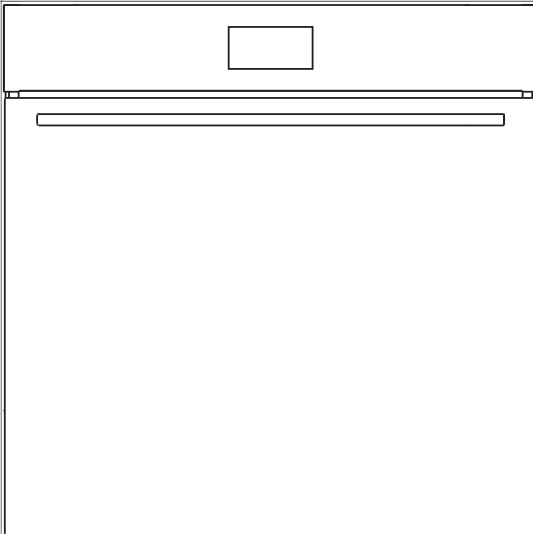


HR

DETALJNE UPUTE ZA UPORABU ELEKTRIČNE PIROLITIČKE PEĆNICE

gorenje



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 ugradnju i priključenje priložene su na odvojenom listu.

Upute za uporabu uređaja možete naći i na našem internetnom portalu:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



važne informacije



savjet, napomena

SADRŽAJ

4 VAŽNE SIGURNOSNE PREDOSTROŽNOSTI 7 Prije priključenja pećnice	UVOD
8 PIROLITIČKA PEĆNICA 11 Tehnički podatci 12 Ploča za upravljanje	
14 PRIJE PRVE UPORABE	PRVA PRIPREMA UREĐAJA
15 KORACI PEČENJA (1 - 6) 15 1. Korak: PRVO UKLJUČENJE 16 2. Korak: ODABIR OSNOVNIH IZBORNIKA PEČENJA I POSTAVKI 24 3. Korak: UPUĆIVANJE PEČENJA 24 4. Korak: ZAVRŠETAK PEČENJA I ISKLJUČENJE PEĆNICE 26 5. Korak: IZBOR DODATNIH FUNKCIJA 29 6. Korak: IZBOR OPĆIH POSTAVKI	KORACI PEČENJA
31 OPISI SUSTAVA I TABELE PEČENJA	
46 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE 47 Klasično čišćenje pećnice 48 Automatsko čišćenje pećnice - piroliza 50 Vađenje i čišćenje žičanih vodilica 51 Čišćenje stropa pećnice 52 Skidanje i montaža vrata pećnice 54 Skidanje i montaža stakla vrata 55 Zamjena žarulje	ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE
56 TABELA SMETNJI I GREŠAKA	OTKLANJANJE PROBLEMA
57 ZBRINJAVANJE UREĐAJA	

VAŽNE SIGURNOSNE PREDOSTROŽNOSTI



PAŽLJIVO PROČITAJTE OVE UPUTE I SAČUVAJTE IH, JER ĆETE IH MOŽDA TREBATI KASNIJE

Djeca starija od osam godina, kao i osobe smanjenih fizičkih, motoričkih ili umnih sposobnosti, odnosno osobe bez potrebnih iskustava ili znanja, smiju koristiti ovaj uređaj isključivo pod nadzorom osoba zaduženih za njihovu sigurnost koja će im pružiti i potrebnu pomoć i upute za rad uređaja te ih upozoriti na opasnosti povezane s uporabom uređaja. Pazite da djeca ne koriste uređaj kao igračku. Djeca neka također ne učestvuju u postupcima čišćenja uređaja ili obavljanja radova na njegovom održavanju bez odgovarajućeg nadzora.

UPOZORENJE: sam uređaj i dostupni elementi uređaja mogu se tijekom djelovanja jače zagrijati. Izbjegavajte dodir s grijaćim elementima. Mala djeca (mlađa od osam godina) neka budu čitavo vrijeme pod nadzorom.

UPOZORENJE: tijekom uporabe dostupni dijelovi uređaja mogu se jače zagrijati. Da bi spriječili opekline nemojte dozvoliti djeci da se zadržavaju u blizini uređaja.

Tijekom uporabe uređaj se može jače zagrijati. Pazite da ne dodirujete grijaće elemente pećnice.

Koristite isključivo temperaturnu sondu koja je preporučena za korištenje s ovom pećnicom.

UPOZORENJE: prije zamjene žarulje provjerite da li je uređaj isključen iz električne instalacije, te time spriječite opasnost električnog udara.

Za čišćenje stakla na vratima pećnice ili stakla na poklopcu štednjaka nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugalice, jer mogu ogrepsti površinu, što može prvesti do oštećenja površine i razbijanja stakla.

Uređaj nije dozvoljeno čistiti napravama na vruću paru ili visokotlačnim uređajima za čišćenje, jer takve naprave mogu prouzročiti električni udar.

Naprava za isključenje mora biti ugrađena u fiksnu instalaciju u skladu s uputama za električne instalacije.

Ukoliko je priključni kabel oštećen, smije ga zamijeniti isključivo proizvođač ili njegov ovlašteni serviser, odnosno neka druga stručno osposobljena osoba, jer ćete jedino time spriječiti možebitne opasnosti odnosno ozljede (samo za uređaje opremljene priključnim kabelom).

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

Uređaj smije priključiti samo servisna služba ili ovlaštena stručna osoba.

Nestručni zahvati i popravci uređaja mogu prouzročiti opasnost ozbiljnih ozljeda, kao i oštećenja na uređaju.

Pazite da priključni kabeli uređaja koji se nalaze u blizini vašeg uređaja ne budu priklješteni vratima pećnice, jer se mogu oštetiti i prouzročiti kratak spoj. Stoga držite električne priključne kabele drugih uređaja na prikladnoj udaljenosti.

Pećnicu nemojte oblagati aluminijskom folijom i nemojte stavljati posudu za pečenje na dno pećnice, jer obloga iz folije sprječava kruženje zraka u pećnici, ometa pečenje i uništava emajl.

Vrata pećnice tijekom djelovanja jače se zagriju. Zato je kao dodatna zaštita ugrađeno treće staklo, koje tijekom rada pećnice snižava površinsku temperaturu stakla na vratima pećnice (samo određeni modeli).

Šarke vrata pećnice mogu se oštetiti ako ih preopteretite, stoga na otvorena vrata pećnice ne slažite teško posuđe za kuhanje i ne naslanjajte se na otvorena vrata npr. tijekom čišćenja unutrašnjosti pećnice. Nemojte dozvoliti djeci da na njih sjedaju.

Uređaj nemojte podizati hvatajući ga za dršku vrata.

Korištenje uređaja sigurno je i sa vodicama pekača i bez njih.

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

Sigurna uporaba pećnice kod automatskog pirolitičkog čišćenja

Prije aktiviranja automatskog čišćenja iz pećnice je potrebno izvaditi svu njenu opremu: rešetku, garnituru za pečenje na ražnju, sve posude za pečenje, sondu za meso, žičane i teleskopske vodilice, i sve posuđe, koje ne spada u opremu pećnice.

Prije početka čišćenja, iz unutrašnjosti pećnice izvadite možebitne ostatke razlivenne tekućine, i sve savitljive dijelove.

Tijekom postupka automatskog čišćenja vanjština pećnice postane vrlo vruća. Opasnost opekline! Neka se djeca ne zadržavaju u blizini pećnice!

Prije aktiviranja automatskog pirolitičkog čišćenja potrebno je detaljno pročitati i pridržavati se poglavlja Čišćenje i održavanje, koje donosi opis pravilne i sigurne uporabe te funkcije.

Nemojte stavljati ništa izravno na dno pećnice.

Komadići hrane, masnoća in sok od pečenja mogu se tijekom postupka automatskog čišćenja zapaliti.

Opasnost od požara! Prije svakog automatskog čišćenja najprije pećnicu očistite od većih ostataka hrane i ostale nečistoće.

Sve dok djeluje program pirolitičkog čišćenja nemojte otvarati vrata pećnice. Pazite da u otvor zasuna brave na vratima ne zađe neko strano tijelo koje bi onemogućilo automatsko zatvaranje vrata tijekom postupka automatskog pirolitičkog čišćenja pećnice.

Ako tijekom pirolitičkog čišćenja dođe do nestanka električne energije, program pirolize se prekida, a vrata ostaju zaključana. Vrata se ponovno otključaju približno 30 minuta nakon povratka električne energije, bez obzira na to da se je uređaj u to vrijeme već ohladio.

Tijekom postupka automatskog čišćenja nemojte dodirivati metalne površine odnosno dijelove uređaja!

Tijekom pirolitičkog čišćenja prisutne su vrlo visoke temperature, zbog kojih se može pojaviti dim i hlapovi iz sagorjelih ostataka hrane. Zato preporučujemo da se kod postupka pirolitičkog čišćenja pećnice pobrinete za dobro provjetravanje prostorije. Male životinje, odnosno kućni ljubimci mogu biti vrlo osjetljivi na možebitne hlapove koji se oslobađaju tijekom postupka pirolitičkog čišćenja pećnice. Preporučljivo je da ih tijekom trajanja pirolitičkog čišćenja uklonite iz prostorije, a prostoriju nakon završetka postupka dobro provjetrite.

Kao posljedica pirolitičkog čišćenja, unutrašnjost pećnice kao i oprema prikladna za čišćenje postupkom pirolize, može promijeniti boju i izgubiti sjaj.



Pozor - vruća površina za vrijeme pirolitičkog čišćenja!

PRIJE PRIKLJUČENJA PEĆNICE:

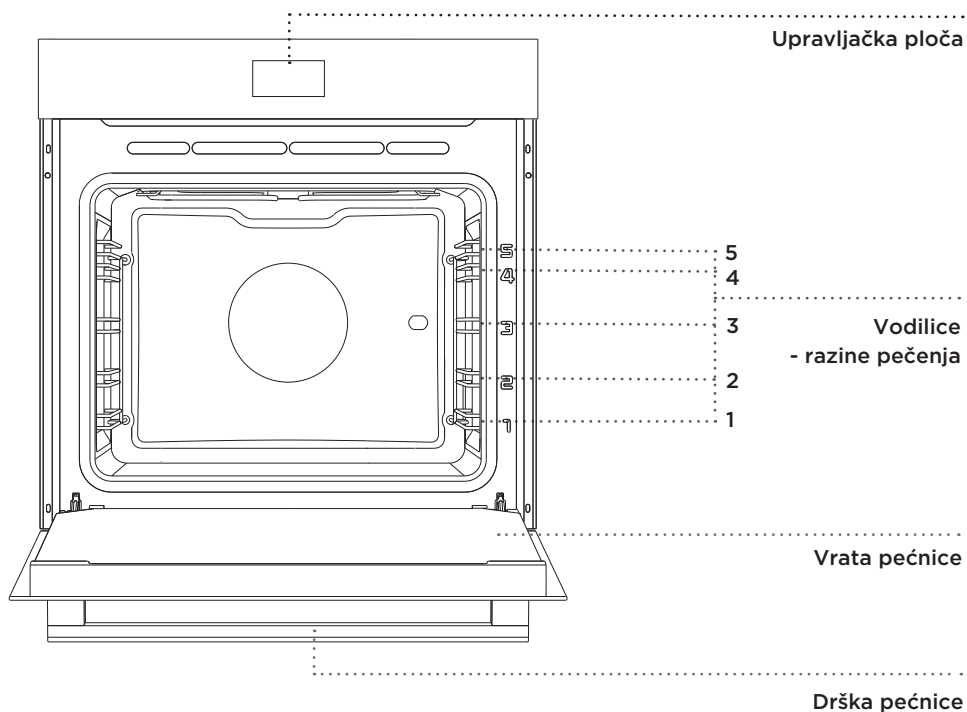


Prije priključenja uređaja detaljno proučite upute za uporabu. Otklanjanje kvarova, odnosno reklamacije koje su nastale zbog nepravilnog priključenja ili nepravilnog korištenja uređaja, nisu predmet garancije.

PIROLITIČKA PEĆNICA

(OPIS PEĆNICE I OPREME - OVISNO O MODELU)

Na slici je prikazan i opisan jedan od modela ugradnih uređaja. Uređaji za koje su izrađene ove upute mogu imati različitu opremu stoga su možda u uputama opisane i određene funkcije i oprema koje vaš uređaj nema.



ŽIČANE VODILICE

Žičane vodilice omogućuju pripremu hrane na četiri razine (vodite računa da se razine uvijek broje odozdo prema gore).

Vodilice 4 i 5 namijenjene su pečenju na žaru.

TELESKOPSKKE VODILICE

S teleskopskim vodilicama mogu biti opremljene druga, treća i četvrta razina. Razine pečenja mogu biti napravljene u više varijanti (ovisno o modelu): kao tri djelomično izvučene vodilice, kao jedna potpuno i dvije djelomično izvučene vodilice, ili kao tri potpuno izvučene vodilice.

PREKIDAČI VRATA PEĆNICE

Prekidači isključe zagrijavanje pećnice i djelovanje ventilatora kad se vrata pećnice otvore tijekom djelovanja. Kad se vrata zatvore, prekidači ponovno uključe zagrijavanje.

RASHLADNI VENTILATOR

U uređaj je ugrađen rashladni ventilator koji hladi kućište i upravljačku ploču uređaja.

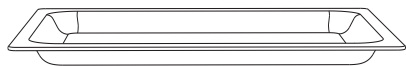
PRODUŽENO DJELOVANJE RASHLADNOG VENTILATORA

Nakon isključenja pećnice rashladni ventilator ostane djelovati još određeno kraće vrijeme, i time dodatno ohladi pećnicu. Produženo djelovanje rashladnog ventilatora ovisi o temperaturi u središtu pećnice.

PRIBOR PEĆNICE



Prije početka pirolitičkog čišćenja pričekajte da se pećnica ohladi, i iz nje izvadite svu opremu, uključivši i teleskopske vodilice.



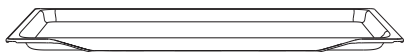
STAKLENA POSUDA ZA PEČENJE koristi se za pečenje jela na svim sustavima pećnice. Možete je koristiti i kao servirni pladanj.



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



Na rešetki je napravljen sigurnosni graničnik, stoga kod izvlačenja morate rešetku uvijek najprije lagano podignuti sa prednje strane.



NISKA POSUDA ZA PEČENJE koristi se za pečenje torti i kolača.



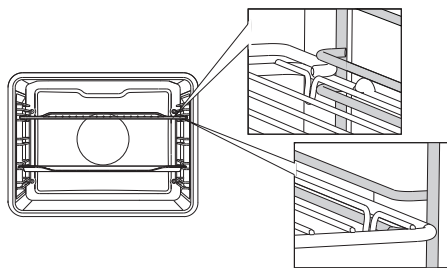
DUBOKA POSUDA ZA PEČENJE koristi se za pečenje mesa i vlažnih kolača. Može se koristiti i kao posuda za sakupljanje masnoće.



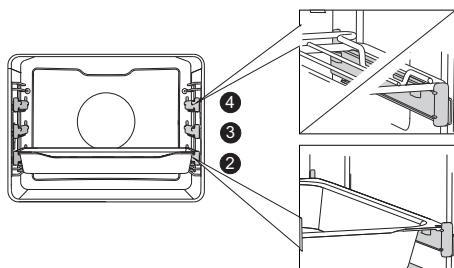
Duboka posuda za pečenje neka tijekom pečenja nikad ne bude u prvoj vodilici, osim ako pečete na žaru ili koristite ražanj pa duboka posuda služi za sakupljanje masnoće.



Tijekom zagrijavanja pribor za pečenje može promijeniti oblik, što ne utječe na njegovu upotrebljivost. Nakon što se pribor ohladi, oblik se vraća u prvobitno stanje.



Kod žičanih vodilica pazite da rešetku i posude za pečenje uvijek umetnete u vodeći utor kojeg ograničavaju žičane vodilice.



Kod teleskopskih izvučenih vodilica uvijek najprije izvucite vodilice jedne razine, na njih stavite rešetku ili posudu za pečenje, te ih rukom gurnute natrag u komoru pećnice do kraja.

Vrata pećnice zatvorite kad su sve teleskopske vodilice gurnute unutra do kraja.



Tijekom pečenja uređaj i određeni dostupni dijelovi prilično se zagriju, stoga u rukovanju pećnicom uvijek koristite zaštitne rukavice.

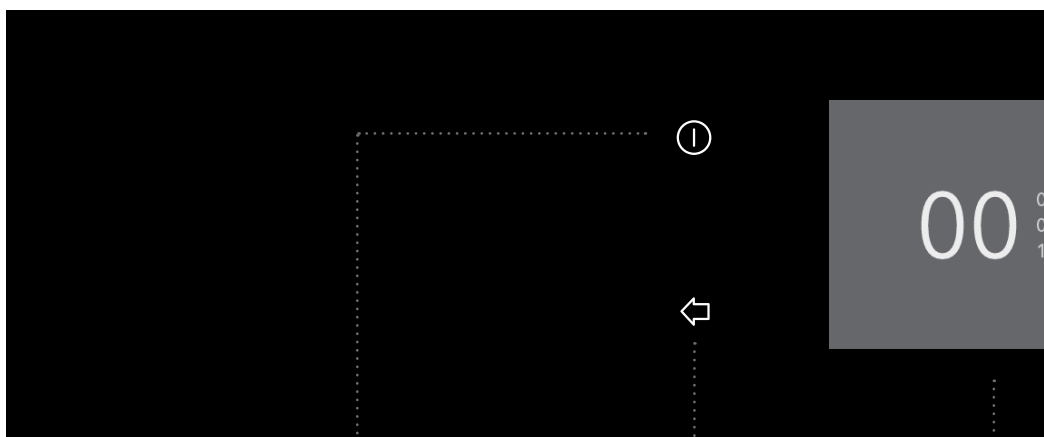
TEHNIČKI PODATCI

(OVISNO O MODELU)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{n_{max}}$: 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

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

PLOČA ZA UPRAVLJANJE



1 TIPKA
UKLJUČENJE/
ISKLJUČENJE

2 TIPKA NAZAD

Kratak dodir:
povratak na
prethodni izbornik

Dugi dodir: povratak
u osnovni izbornik

3 POKAZIVAČ
(ZASLON)
Za prikaz i izbor
postavki.

8
2
4
00



4 TIPKA START/
STOP

5 TIPKA
SIGURNOSNA
BLOKADA ZA DJECU

NAPOMENA:

Za što bolji odaziv, tipke dodirujte čim većom površinom jastučića prstiju. Svaki uspješan dodir tipke popraćen je odgovarajućim zvučnim signalom.

Po izborniku se pomičete klizanjem prsta gore i dolje, ili lijevo i desno. Izbor potvrdite dodirom.

PRIJE PRVE UPORABE

Nakon isporuke uređaja, iz pećnice izvadite sve dijelove uključivši i transportnu opremu. Sve dijelove pribora očistite toplom vodom i uobičajenim sredstvima za pranje, odnosno čišćenje. Nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje.

Tijekom prvog zagrijavanja pećnica će možda ispuštati karakterističan vonj “po novom”, stoga tijekom zagrijavanja temeljito prozračite prostoriju.

KORACI PEČENJA (1 - 6)

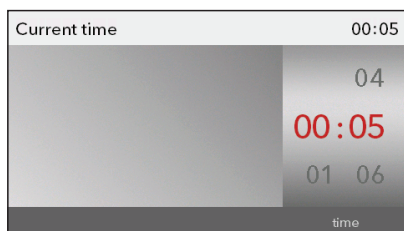
1. KORAK: PRVO UKLJUČENJE

PODEŠAVANJE SATA

Nakon prvog priključenja uređaja na električnu instalaciju, ili nakon dužeg nestanka napajanja električnom energijom na pokazivaču bljeska 00:00. Podesite točno vrijeme.



Po izborniku se pomičete klizanjem prsta gore i dolje .



Dodirom na pokazivač (zaslon) podesite SAT - točno vrijeme. Izbor potvrdite pritiskom na tipku START/STOP.



Pečnica djeluje i ako niste podesili točno vrijeme, no u tom slučaju ne možete ne možete birati i podešavati vremenske funkcije (pogledati poglavlje IZBOR VREMENSKIH FUNKCIJA). Nakon nekoliko minuta neaktivnosti uređaj prelazi u stanje mirovanja (Stand-by).

PROMJENA PODEŠENOSTI SATA

Točno vrijeme možete mijenjati kad nije aktivna ni jedna vremenska funkcija (pogledati poglavlje IZBOR OPĆIH POSTAVKI).


IZBOR JEZIKA

Ukoliko vam ne odgovara jezik u kojem se ispisuju poruke na pokazivaču, izaberite drugog. Tvornički je dodijeljen engleski jezik.



Kad dodirnete redak s traženim jezikom, natpis se poveća.



U OSNOVNI IZBORNİK se vraćate dodirom na tipku .

2. KORAK: ODABIR OSNOVNIH IZBORNIKA PEČENJA I POSTAVKI

Pečenjem možete upravljati na više načina.



Po izborniku se pomičete klizanjem prsta lijevo i desno.



Po izborniku se pomičete klizanjem prsta lijevo i desno.

Profesionalni način

Ovaj način koristite kad želite pripremiti proizvoljnu vrstu i količinu hrane. Sve podešenosti birate sami.

Automatski način

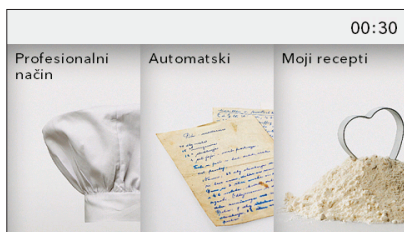
U ovom načinu birate najprije vrstu hrane, a zatim i konkretno jelo. Podešavanje količine, stupnja zapečenosti i završetka djelovanja je automatsko.

Program vam nudi veliki izbor prethodno izabranih recepata, koje su provjerili iskusni kuhari i stručnjaci za prehranu.

Moji recepti

Ovaj vam način omogućuje pripremu jela po vašoj mjeri, svaki puta s istim podešenostima i koracima pečenja. Vlastite omiljene recepte možete pohraniti u memoriju pećnice, i ponovno ih prikazati slijedeći put, odnosno kad god ih trebate.

A) PEČENJE IZBOROM VRSTE HRANE (način Automatski)



Izaberite način pečenja **Automatski**.



Izaberite vrstu hrane, a zatim i konkretno izabrano jelo.



Prikažu se prethodno podešene vrijednosti.

- **količina**
- **stupanj zapečenosti (intenzivnost)**
- **vrijeme pečenja** (vrijeme završetka pečenja je navedeno u sivoj boji)

Možete mijenjati količinu i stupanj zapečenosti. Izabrane vrijednosti oboje se crveno.



DODATNE POSTAVKE.

Birate ih dodirom na gornju traku, odnosno na ime.



- **osvjetljenje pećnice**



- **opis** pripreme recepta i sastojci za izabrani recept.



- **program po koracima** (pogledati poglavlje PRIPREMA PO KORACIMA).



- **podešavanje završetka pečenja** (pogledati poglavlje VREMENSKE FUNKCIJE).



- **zvučni alarm** (pogledati poglavlje DODATNE POSTAVKE).

PRETHODNO ZAGRIJAVANJE

Postupak pripreme određenih jela u načinu **Automatski** uključuje i funkciju prethodnog zagrijavanja. Na pokazivaču se prikaže simbol .

Nakon izbora hrane prikaže se upozorenje "**Izabrani program uključuje prethodno zagrijavanje. Započinje postupak prethodnog zagrijavanja.** Jelo nemojte još staviti u pećnicu." Na pokazivaču bljeska simbol.

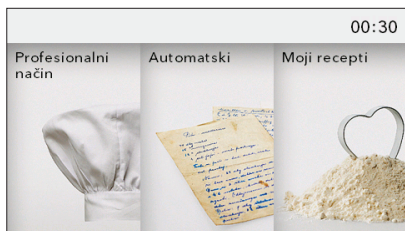
Kad je postignuta podešena temperatura, prethodno zagrijavanje se završava i začuje se zvučni signal, kojeg možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku, ili pričekati da se nakon 1 minute isključi sam.

Na pokazivaču se prikaže upozorenje "**Prethodno zagrijavanje pećnice je završeno.** Molimo staviti jelo". Otvorite vrata, odnosno potvrdite izbor pritiskom na GUMB. Program nastavlja pečenje na izabranim postavkama.



Kad je izabrana funkcija prethodnog zagrijavanja pećnice, ne možete koristiti funkciju odloženog uključjenja.

B) PEČENJE IZBOROM NAČINA DJELOVANJA (Profesionalni način)



Izaberite **Profesionalni način** pečenja.



Izaberite vlastite osnovne postavke:

- **sustav grijača**
- **temperaturu u pećnici**

Izabrane vrijednosti se oboje u crveno.

Dodirom na simbol  izaberite vrijeme pečenja

(vrijeme završetka pečenja je navedeno u sivoj boji)



DODATNE POSTAVKE:

Birate ih dodirrom na gornju traku, odnosno na ime.



- osvjetljenje pećnice



- prethodno zagrijavanje



- **program u koracima** (pogledati poglavlje PRIPREMA PO KORACIMA)



- **zvučni alarm** (pogledati poglavlje DODATNE POSTAVKE)



Ukoliko izaberete Trajanje, u dodatnim postavkama možete izabrati i **Odloženo upućivanje** u rad (pogledati poglavlje VREMENSKE FUNKCIJE).

Dodirnite tipku START.



Na pokazivaču se prikazuju rastuća temperatura u pećnici i isteklo vrijeme pečenja.

PRETHODNO ZAGRIJAVANJE

Prethodno zagrijavanje  koristite kad želite pećnicu što brže zagrijati na traženu temperaturu.

Izborom simbola uključujete funkciju prethodnog zagrijavanja, na pokazivaču se prikaže upozorenje **"Prethodno zagrijavanje je započelo.** Jelo nemojte još staviti u pećnicu." Na pokazivaču bljeska simbol.

Kad je postignuta podešena temperatura, prethodno zagrijavanje se završava i začuje se zvučni signal, kojeg možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku, ili pričekati da se nakon 1 minute isključi sam.

Na pokazivaču se prikaže upozorenje **"Prethodno zagrijavanje pećnice je završeno.** Molimo staviti jelo". Otvorite vrata, odnosno potvrdite izbor pritiskom na GUMB. Program nastavlja pečenje na izabranim postavkama.



Kad je izabrana funkcija prethodnog zagrijavanja pećnice, ne možete koristiti funkciju odloženog uključanja.

SUSTAVI PEČENJA (ovisno o modelu)

SUSTAVI PEČENJA	OPIS	PRETHODNO PODEŠENA TEMPERATURA (°C)
SUSTAVI PEČNICE		
	GORNJI I DONJI GRIJAČ Grijači na gornjoj i donjoj strani pećnice ravnomjerno isijavaju toplotu u unutrašnjost pećnice. Pečenje kolača ili mesa moguće je samo na jednoj razini.	200
	GORNJI GRIJAČ Toplotu isijava samo grijač na gornjoj strani pećnice. Koristi se kad želite jače zapeći gornju stranu jela.	150
	DONJI GRIJAČ Toplotu isijava samo grijač na donjoj strani pećnice. Koristi se kad želite jače zapeći donju stranu jela.	160
	ŽAR Djeluje samo infra grijač koji je dio velikog žara. Koristi se za pečenje manjih količina namirnica na žaru, npr. opečenih kruščića ili pivskih kobasica, te za pečenje tosta.	240
	VELIKI ŽAR Djeluju gornji grijač i infra grijač. Toplotu neposredno isijava infra grijač, koji je pričvršćen na stropu pećnice, dok je za povećanje učinka zagrijavanja istovremeno uključen i gornji grijač. Koristi se za pečenje manjih količina namirnica na žaru, npr. opečenih kruščića, mesa, ili pivskih kobasica, te za pečenje tosta.	240
	ŽAR S VENTILATOROM Djeluju infra grijač i ventilator. Koristi se za pečenje mesa na žaru i pečenje većih komada mesa ili peradi na jednoj razini pećnice. Ovaj sustav je podesan i za gratiniranje i postizanje hrskave korice jela.	170
	VRUĆI ZRAK I DONJI GRIJAČ Djeluju donji grijač i okrugao grijač s ventilatorom. Koristi se za pečenje pice, vlažnog peciva, voćnih torti, te dizanog i prhkog tijesta na više razina.	200
	3D VRUĆI ZRAK Djeluju okrugao grijač i ventilator. Ventilator na stražnjoj stijenci pećnice brine se o stalnom kruženju vrućega zraka oko pečenja ili kolača. Koristi se za pečenje mesa i kolača na više razina.	180
	EKO PEČENJE ¹⁾ Optimizira porabo energije med pečenjem. Uporablja se za pečenje mesa in peciva.	180
	DONJI GRIJAČ I VENTILATOR Optimizira potrošnju energije tijekom pečenja. Koristi se za pečenje mesa i kolača.	180
	AUTOMATSKO PEČENJE MESA Tijekom automatskog pečenja mesa u funkciji je gornji grijač u kombinaciji s infra grijačem i okruglim grijačem. Koristi se za sve vrste mesa.	180

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

Kod ove funkcije nije prikazana stvarna temperatura u pećnici zbog posebnog algoritma djelovanja uređaja i iskorištavanja preostale toplote.

VREMENSKE FUNKCIJE - TRAJANJE



U osnovnom **Profesionalnom načinu** i načinu **Automatsko** možete izborom simbola birati vremenske funkcije.



Podešavanje trajanja djelovanja

U ovom načinu određujete razdoblje djelovanja pećnice. Izaberite traženo vrijeme djelovanja i potvrdite izbor. Tome će se prilagoditi i prikaz završetka djelovanja.

Pritisnite START za početak pečenja. Na pokazivaču su prikazane sve izabrane postavke.

Sve vremenske funkcije možete isključiti tako da izabrano vrijeme dovedete na "0".



Podešavanje odloženog upućivanja pećnice u rad

U ovom načinu odredite razdoblje djelovanja pećnice (trajanje) i u koje vrijeme neka prestane djelovati (završetak u ...).

Provjerite dali je na satu podešeno točno vrijeme.

Primjer:

Trenutno vrijeme: 12:00

Vrijeme pečenja: 2 sata

Završetak pečenja: u 18:00

Najprije izaberite **VRIJEME TRAJANJA DJELOVANJA** (2 sata). Na pokazivaču se automatski ispiše zbroj trenutnog točnog vremena i vremena trajanja djelovanja pećnice (14:00).

Sada još odredite i **ZAVRŠETAK DJELOVANJA** i podesite to vrijeme (18:00). Pritisnite START za početak pečenja. Sat čeka na početak pečenja. Na pokazivaču se prikaže upozorenje: **"Vaš program je odložen."**

Započinje u 16:00."



Nakon isteka podešenog vremena pećnica automatski prestaje djelovati. Začuje se kratak zvučni signal kojeg možete isključiti pritiskom na tipku ALARM, ili pričekati da se nakon jedne minute isključi sam.

Nakon nekoliko minuta neaktivnosti uređaj prelazi u stanje mirovanja – Standby. Prikaže se trenutno točno vrijeme.

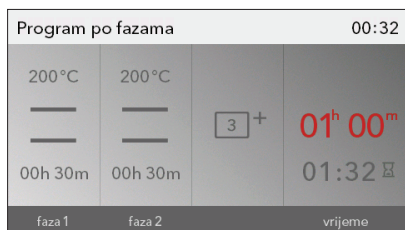
PRIPREMA PO KORACIMA

Ovaj način vam omogućuje da u jednom postupku pečenja kombinirate **tri uzastopne različite** postavke.

Izborom različitih podešavanja – završetka djelovanja – možete postići da jela budu pripremljena na način koji vam najviše odgovara.



U DODATNIM POSTAVKAMA dodirom na ime izaberite simbol **Priprema po koracima**.



Dvostrukim dodirom izaberite korak 2 i korak 3.

Dodirom na ime potvrdite ili izbrišite korak.

Nakon dodira tipke START pećnica započne najprije djelovati prema koraku 1 (izabrani korak je obojan crveno).

Kad istekne podešeno vrijeme, uključuje se korak 2, a nakon njega i korak 3, ukoliko ste ga izabrali.



Ako tijekom djelovanja želite izbrisati nekog od koraka, najprije izaberite korak a zatim dodirom na ime izaberite križić. To možete učiniti samo za korake koji se još nisu započeli izvoditi.

3. KORAK: UPUĆIVANJE PEČENJA

Prije početka pečenja bljeska tipka START/STOP.

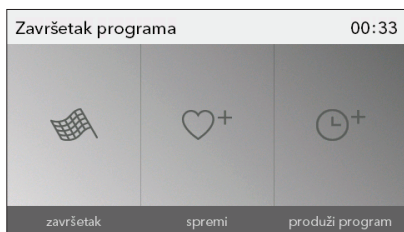
Pečenje upućujete dodirrom na tipku START.

Tijekom djelovanja možete dodirrom na pokazivač (zaslon) promijeniti određene postavke (temperaturu, trajanje djelovanja i program po koracima).

Ukoliko želite promijeniti ostale postavke ili završiti pečenje, dodirnite tipku START/STOP. Prikaže se upozorenje: **"Program je privremeno zaustavljen. Dali ga želite završiti?"**



4. KORAK: ZAVRŠETAK PEČENJA I ISKLJUČENJE PEĆNICE



Nakon završenog pečenja prikazuje se izbornik sa simbolima.



Završetak

Izaberite simbol i završite pečenje. Na pokazivaču se prikazuje osnovni izbornik.



Produži vrijeme djelovanja

Izborom tog simbola možete produžiti pečenje i možete odrediti novo vrijeme završetka pečenja (pogledati poglavlje VREMENSKE FUNKCIJE).



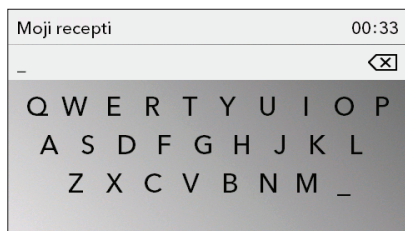
Dodaj u moje recepte – spremi u memoriju


Način omogućuje da izabrane postavke spremite u memoriju pećnice, te ih slijedeći put ponovno koristite.




Nakon završetka korištenja pećnice, u letvi za prikupljanje kondenzata (ispod vrata) može se nakupiti voda. Letvu obrišite spužvicom ili krpicom.

SPREMANJE VLASTITOG PROGRAMA (MOJI RECEPTI)



Izaberite simbol  i dodiranjem određenih slova izaberite ime. Znak po potrebi izbrišite strjelicom.

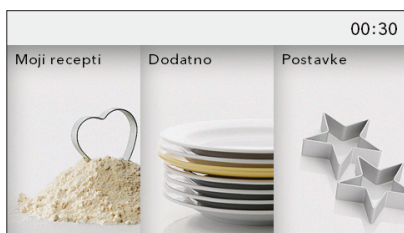
Postavku spremite dodiranjem na tipku START/STOP.

 Svoje vlastite omiljene recepte koje ste prethodno spremili u memoriju možete u bilo kojem trenutku ponovno prikazati. Postupak birate i podešavate u osnovnom izborniku **Moji recepti**.

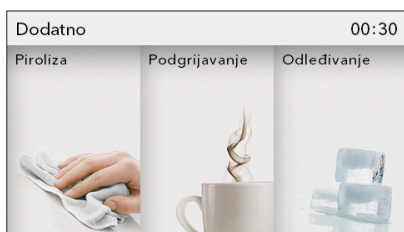
5. KORAK: IZBOR DODATNIH FUNKCIJA



Po izborniku se pomičete klizanjem s prstom lijevo i desno.



Dodirom izaberite izbornik **Dodatno**.
Prikaže se izbornik dodatnih funkcija.



Piroliza

Funkcija omogućuje automatsko čišćenje pećnice korištenjem visoke temperature, na kojoj se naslage masnoće i druga nečistoća zapale i upepele.

Kada je program za čišćenje pirolizom završen, i kad se pećnica potpuno ohladi, dovoljno je vlažnom krpom iz unutrašnjosti pećnice obrisati pepeo.
(pogledati poglavlje ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE).

Podgrijavanje

Koristi se za održavanje toplote već pripremljenih jela. Izborom simbola određujete temperaturu te vrijeme početka i završetka podgrijavanja.

Odleđivanje

U ovom načinu zrak kruži bez uključenih grijača. Djeluje samo ventilator. Koristi se za polagano odleđivanje zamrznute hrane (torti, kolača, slastica, kruha i žemički, te duboko zamrznutog voća).

Izborom simbola možete odrediti vrstu hrane, težinu, vrijeme početka i završetak odleđivanja.

Na polovini vremena odleđivanja okrenite komade hrane, promiješajte ih i odvojite ako su se zalijepili jedan za drugog.

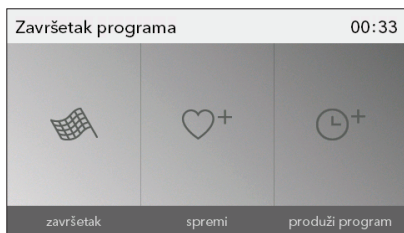
Brzo prethodno zagrijavanje

Koristi se kad pećnicu želite što brže zagrijati na traženu temperaturu. Sustav nije podesan za pečenje hrane.

Kad se pećnica zagrije na podešenu temperaturu zagrijavanje se završi, i pećnica je pripremljena za pečenje na izabranom načinu djelovanja.

Podgrijavanje tanjura

Koristi se kad želite servisno posuđe (tanjure, šalice) prethodno zagrijati da hrana ostane duže vrijeme topla. Izborom simbola možete odrediti temperaturu i vrijeme početka i završetka podgrijavanja.



Izaberite simbol i završite pečenje. Na pokazivaču se prikaže osnovni izbornik.



SIGURNOSNA BLOKADA ZA DJECU

Uključite je dodiranjem na tipku KLJUČIĆ. Na pokazivaču se ispiše poruka: **"Vrata su zaključana"**. Ponovnim dodiranjem na tu tipku blokada se isključuje.



Ako blokadu aktivirate kad nije podešena ni jedna vremenska funkcija (samo prikaz točnog vremena), pećnica neće djelovati. Ako blokadu aktivirate nakon izbora bilo koje vremenske funkcije, pećnica će normalno djelovati, ali nećete moći mijenjati podešavanja.

Dok je sigurnosna zaštita za djecu aktivirana ne možete mijenjati sustave niti dodatne funkcije. Možete samo isključiti pečenje. Sigurnosna zaštita ostaje aktivna i nakon isključenja pećnice. Ukoliko želite izabrati novi sustav, najprije morate isključiti sigurnosnu blokadu za djecu.



OSVJETLJENJE PEĆNICE

Osvjetljenje pećnice uključuje se automatski kad otvorite vrata ili kad uključite pećnicu.

Nakon završenog pečenja lampica svijetli još jednu minutu.



PODEŠAVANJE ALARMA

Alarm možete koristiti samostalno, neovisno o djelovanju pećnice. Najduže moguće razdoblje podešenosti je 10 sati. Kad podešeno vrijeme istekne začuje se zvučni signal, kojeg možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku, ili pričekati da se nakon jedne minute isključuje sam.

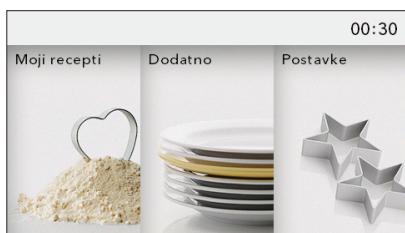


Dodiranjem na gornju traku možete bilo kad izabrati osvjetljenje i alarm.

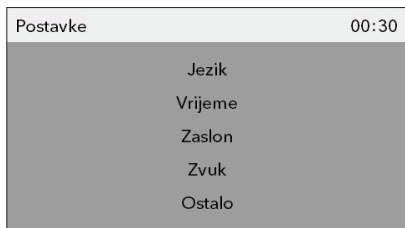
6. KORAK: IZBOR OPĆIH POSTAVKI



Po izborniku se pomičete klizanjem s prstom lijevo i desno.



Z dotikom izberite meni **Nastavitve**.



Nakon dodira, natpis izabrane postavke se poveća.

Jezik

Izaberite jezik u kojem želite da se ispisuju poruke na pokazivaču.

Vrijeme

Točno vrijeme, odnosno sat je potrebno podesiti nakon prvog priključenja uređaja na električnu instalaciju, ili kad uređaj isključite iz električne instalacije na duže vrijeme (duže od tjedan dana). Podesite SAT - vrijeme. Zatim možete u polju VRIJEME izabrati i način prikaza sata: digitalni ili analogni.

Zvuk

Jačinu zvučnog signala možete birati kad nije aktivna nijedna vremenska funkcija (prikazano je samo trenutno točno vrijeme). U ovom izborniku možete podešavati slijedeće postavke: **jačinu zvuka i trajanje alarma**.

Zaslon

U ovom izborniku možete podešavati:

Osvjetljenje zaslona

Noćni način – odredite sat do kojeg želite da pokazivač (zaslon) bude isključen

Ostale postavke

Isključenje osvjetljenja pećnice

Tvorničke postavke



Nakon nestanka električne energije, ili nakon isključenja uređaja, sve se dodatne vlastite postavke sačuvaju.

OPISI SUSTAVA I TABELE PEČENJA

Ako u tabeli pečenja ne nađete izabranu hranu, potražite podatke za sličnu hranu.

Podatci su prikazani za pečenje hrane u pećnici na jednoj razini.

Temperature su navedene u nižoj i višoj vrijednosti. Najprije izaberite nižu temperaturu; ako se hrana ne zapeče dovoljno, pri slijedećem pokušaju temperaturu poviesite.

Vrijeme pečenja je okvirno, i može se razlikovati na određenim uvjetima.

Oznaka * znači da morate pećnicu prethodno zagrijati na izabranom sustavu pečenja.

Pećnicu prethodno zagrijavajte samo ukoliko je tako navedeno u receptu ili u tabelama iz ovog priručnika za uporabu. Za zagrijavanje prazne pećnice potroši se mnogo energije, stoga se uzastopnim pečenjem više vrsta peciva ili pica uštedi prilična količina energije, obzirom da je pećnica već zagrijana.

Koristite tamne, silikonom prevučene ili emajlirane posude za pečenje, jer takve posude naročito dobro provode toplotu.

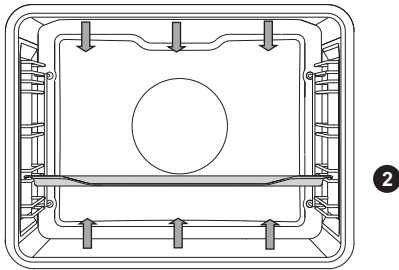
Kad koristite papir za pečenje, provjerite dali je postojan na visokim temperaturama.

Pri pečenju većih komada mesa ili kolača, u pećnici nastaje veća količina pare, koja može na vratima pećnice napraviti kondenzat. To je normalna pojava koja ne utječe na djelovanje uređaja. Nakon završenog pečenja obrišite vrata i staklo vrata da budu suhi.

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

Jela nemojte hladiti u zatvorenoj pećnici, jer nećete moći izbjeći rošenje.

GORNJI I DONJI GRIJAČ



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

Pečenje mesa:

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

Tijekom pečenja uvijek pazite da u posudi bude dovoljno tekućine, da se meso ne zagori. Na polovini vremena pečenje okrenite. Ako posudu za pečenje pokrijete, meso će ostati sočnije.

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
MESO				
Svinjeće pečenje	1500	2	180-200	90-120
Svinjeća plečka	1500	2	180-200	110-140
Svinjeća rolada	1500	2	180-200	90-110
Goveđe pečenje	1500	2	170-190	120-150
Teleća rolada	1500	2	180-200	80-100
Janjeća plečka	1500	2	180-200	60-80
Zečji hrbat	1000	2	180-200	50-70
Srneći but	1500	2	180-200	90-120
RIBE				
Pirjana riba, 1 kg	200 g/kom	2	190-210	40-50

Pečenje kolača i peciva:

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

Modele uvijek postavite na rešetku; ukoliko koristite priloženu posudu za pečenje, rešetku izvadite. Ako pećnicu prethodno zagrijete, vrijeme pečenja će biti kraće.

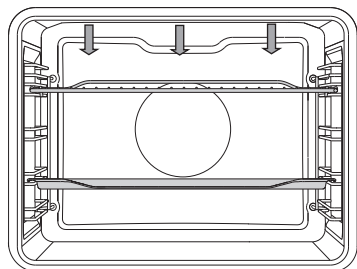
Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
KOLAČI			
Nabujak od povrća	2	190-210	35-45
Slatki nabujak	2	170-190	40-50
Žemičke *	3	190-210	20-30
Bijeli kruh, 1 kg *	3	220	10-15
		180-190	30-40
Heljdin kruh, 1 kg *	3	180-190	50-60
Integralni kruh, 1 kg *	3	180-190	50-60
Raženi kruh, 1 kg *	3	180-190	50-60
Pirin kruh, 1 kg *	3	180-190	50-60
Orahnjača	2	170-180	50-60
Biskvitna torta *	2	160-170	30-40
Sitni keksi od lisnatog tijesta	3	200-210	20-30
Piroške s kupusom *	3	190-200	25-35
Voćni kolač	2	130-150	80-100
Puslice	3	80-90	110-130
Buhtli	3	170-180	30-40

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



Duboku posudu za pečenje ne smete tijekom pečenja staviti u 1. vodilicu.

VELIKI ŽAR, ŽAR



Kod velikog žara djeluju gornji grijač i infra grijač, koji su smješteni na stropu pećnice.

Pri **žaru** djeluju gornji grijač i infra grijač, postavljeni na stropu pećnice.

Infra grijač (žar) prethodno zagrijavajte 5 minuta.

Čitavo vrijeme nadzirite postupak pečenja. Zbog vrlo visoke temperature meso može vrlo brzo zagorjeti.

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

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

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

Nakon svakog pečenja na žaru očistite pećnicu i pribor.

Tabela pečenja na žaru - mali žar

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
MESO				
Biftek, krvavo pečen	180 g/kom	4	240	20-25
Svinjeća vratina	150 g/kom	4	240	25-30
Kotleti	280 g/kom	4	240	30-35
Kobasice za žar	70 g/kom	4	240	20-25
PREPEČEN KRUH				
Tost	/	4	240	5-10
Sendviči	/	4	240	5-10

Tabela pečenja na žaru - veliki žar

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
MESO				
Biftek, krvavo pečen	180 g/kom	4	240	10-15
Biftek, dobro pečen	180 g/kom	4	240	15-20
Svinjeća vratina	150 g/kom	4	240	15-20
Kotleti	280 g/kom	4	240	20-25
Teleći odrezak	140 g/kom	4	240	15-20
Kobasice za žar	70 g/kom	4	240	10-20
Mesni sir	150 g/kom	4	240	15-20
RIBE				
Rezine lososa	200g/kom	4	240	15-20
PREPEČEN KRUH				
6 kriški kruha	/	4	240	1-4
Sendviči	/	4	240	2-5

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

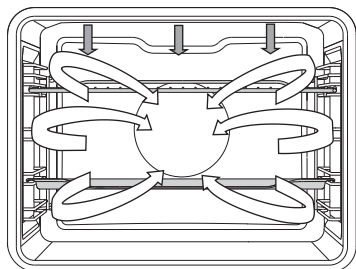
Kad pečete pastrve, obrišite ih papirnatim ubrusom da budu suhe. U unutrašnjost stavite začinsko bilje, a vanjski dio ribe nauljite i stavite je na rešetku. Tijekom pečenja na žaru ribu nemojte okretati.



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

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

ŽAR S VENTILATOROM

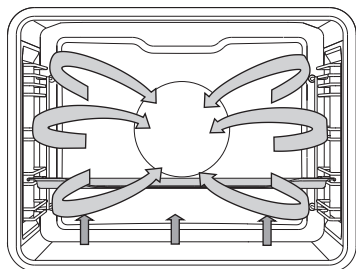


U ovom načinu djelovanja istovremeno djeluju infra grijač i ventilator. Koristi se za pečenje mesa, ribe, povrća.

(Pogledati opis i savjete za ŽAR).

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
MESO				
Patka	2000	2	180-200	90-110
Svinjeća pečenje	1500	2	170-190	90-120
Svinjeća plećka	1500	2	160-180	100-130
Polovina pileta	700	2	190-210	50-60
Pile	1500	2	200-220	60-80
Štruca od mljevenog mesa	1500	2	160-180	70-90
RIBE				
Pastrve	200 g/kom	2	200-220	20-30

VRUĆI ZRAK I DONJI GRIJAČ

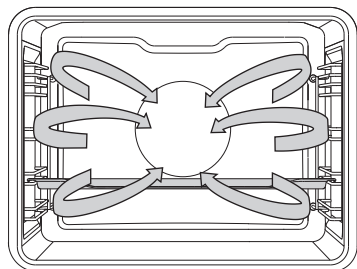


Djeluju donji i okrugao grijač te ventilator s vrućim zrakom. Prikladno za pečenje pica, jabučnih pita, voćnih torti.

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

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
KOLAČI			
Kolač od sira, prhko tijesto	2	150-160	60-70
Pica *	3	210-220	10-15
Quiche Lorraine (lorenski kiš), prhko tijesto	2	190-200	50-60
Savijača od jabuka, vučeno tijesto	2	170-180	50-60

360° VRUĆI ZRAK



2

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

Pečenje mesa:

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

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

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
MESO				
Svinjeće pečenje s kožom	1500	2	160-180	90-120
Pile cijelo	1500	2	170-190	70-90
Patka	2000	2	160-180	120-150
Guska	4000	2	150-170	170-200
Purica	5000	2	150-170	180-210
Pileća prsa	1000	3	180-200	50-60
Pile punjeno	1500	2	180-200	110-130

Pečenje kolača

Preporučljivo je prethodno zagrijavanje pećnice.

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

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

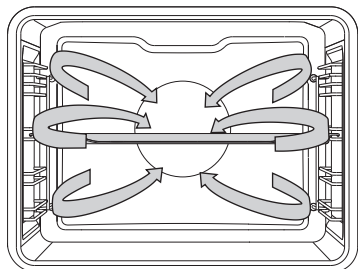
Kekse uvijek napravite jednake veličine (debljine), jer će se tako ravnomjerno zapeći.

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
KOLAČI			
Kolač iz biskvitnog tijesta	2	150-160	30-40
Kolač s mrvicama	3	160-170	25-35
Kolač od trešanja	2	150-160	30-40
Biskvitna rolada *	3	160-170	15-25
Voćna torta, prhko tijesto	2	160-170	50-70
Pletenica, dizano tijesto	2	160-170	35-50
Savijača od jabuka	3	170-180	50-60
Pica *	3	200-210	15-20
Keksi, prhko tijesto *	3	150-160	15-25
Keksi, brizgano tijesto *	3	140-150	20-30
Kolačići *	3	140-150	20-30
Sitni keksi, dizano tijesto	3	170-180	20-35
Kolači, lisnato tijesto	3	170-180	20-30
Kolači, punjeni kremom	3	180-190	25-45
ZAMRZNUTE NAMIRNICE			
Savijača od jabuka, sira	3	170-180	55-70
Pica	3	180-190	20-35
Pržen krumpir za pećnicu	3	200-210	25-40
Kroketi za pećnicu	3	200-210	20-35



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

EKO PEČENJE



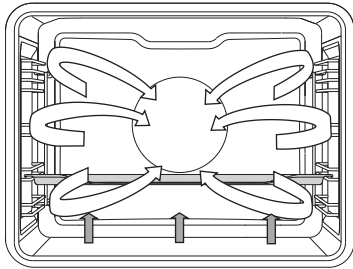
Djeluju okrugao grijač i ventilator. Ventilator na stražnjoj stjenki pećnice brine za stalno kruženje vrućega zraka oko pečenja ili kolača.

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
MESO			
Svinjeće pečenje, 1 kg	2	190-200	110-130
Svinjeća pečenje, 2 kg	2	190-200	130-150
Goveđe pečenje, 1 kg	2	200-210	100-120
RIBE			
Čitave ribe 200/g kom	3	190-200	40-50
Ribljí filet 100/g kom	3	200-210	25-35
KOLAČI			
Brizgani piškoti	3	170-180	15-25
Mali kolačići	3	180-190	30-35
Biskvitna rolada	3	190-200	15-25
Voćna torta, prhko tijesto	2	180-190	55-65
GRATINIRANA (ZAPEČENA) JELA			
Gratinirani krumpir	2	180-190	40-50
Lazanja	2	190-200	45-55
ZAMRZNUTE NAMIRNICE			
Prženi krumpiri, 1 kg	3	220-230	35-45
Pileći medaljoni, 0.7 kg	3	210-220	30-40
Ribljí štapići, 0.6 kg	3	210-220	30-40



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

DONJI GRIJAČ I VENTILATOR



2

Koristi se za pečenje nisko dizanih kolača, te za konzerviranje voća i povrća. Koristite 2. vodilicu odozdo, i nemojte koristiti previše visoke modele, da ugrijani zrak može kružiti i po gornjoj strani jela.

KONZERVIRANJE (UKUHAVANJE)

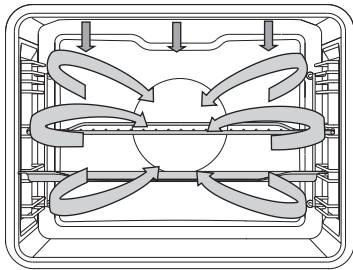
Hranu za konzerviranje i staklenke pripremite kao i obično. Koristite staklenke s gumenim obručem i staklenim pokrovom. Nemojte koristiti staklenke s navojnim ili metalnim pokrovima, niti metalne limenke. Staklenke neka budu jednake veličine, odnosno zapremine, napunjene istim sadržajem, i dobro zatvorene.

U duboku posudu nalijte 1 litru vruće vode (cca. 70 °C) i zatim u nju poslažite 6 pripremljenih staklenki, te posudu za pečenje stavite u pećnicu u 2. vodilicu.

Tijekom ukuhavanja promatrajte namirnice i kuhajte sve dok tekućina u staklenkama ne počne ključati - do pojave mjehurića u prvoj staklenki.

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme ukuhavanja (min)	Temperatura kad zavre – kada se pojave mjehurići	Vrijeme mirovanja u pećnici (min)
VOĆE					
Jagode (6×1 l)	2	180	40-60	isključiti	20-30
Koštuničavo voće (6×1 l)	2	180	40-60	isključiti	20-30
Jabučna kaša (6×1 l)	2	180	40-60	isključiti	20-30
POVRĆE					
Kiseli krastavci (6×1 l)	2	180	40-60	isključiti	20-30
Grah/mrkva (6×1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

AUTOMATSKO PEČENJE MESA



Tijekom automatskog pečenja djeluje gornji grijač u kombinaciji s infra i okruglim grijačem. Koristi se za sve vrste mesa.

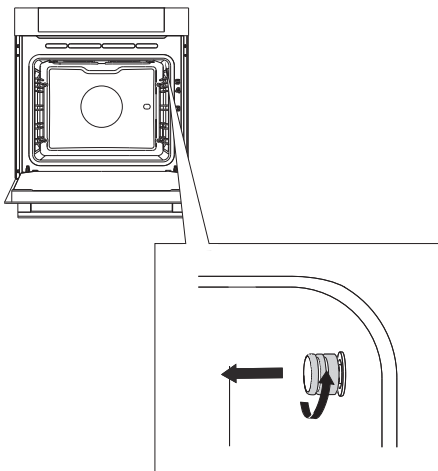
Kad pečete na rešetki, namažite je uljem da se meso ne lijepi na nju, i stavite je u 3. vodilicu, a u vodilicu 2. umetnite posudu za sakupljanje kapajuće masnoće i mesnog soka. Ako pečete meso u posudi za pečenje, stavite je u 2. vodilicu.

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)	Temperatura jezgare (°C)
MESO					
Goveđi file	1000	2	160-180	60-80	55-75*
Pile, čitavo	1500	2	170-190	65-85	85-90
Purica	4000	2	160-180	150-180	85-90
Svinjeće pečenje	1500	2	160-180	100-120	70-85
Mesna štruca	1000	2	160-180	50-65	80-85
Teletina	1000	2	160-180	70-90	75-85
Janjetina	1000	2	170-190	50-70	75-85
Divljač	1000	2	170-190	60-90	75-85
Riba porcijska	1000	3	160-180	40-50	75-85

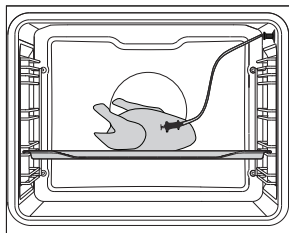
*rare (krvavo) = 55-60 °C; srednje (ružičasto) = 65-70 °C ; temeljito pečeno = 70-75 °C

Pečenje sondom za meso (ovisno o modelu)

U ovom načinu podešavate traženu temperaturu jezgre jela. Pećnica djeluje tako dugo dok jezgra (sredina) jela ne postigne podešenu temperaturu. Temperaturu jezgre jela mjeri temperaturna sonda.



1 Izvadite metalni čep (utičnica se nalazi u prednjem gornjem kutu desne stjenke pećnice)



2 Utikač sonde ukopčajte u utičnicu i sondu zabodite u jelo (ukoliko ste prethodno imali podešene vremenske funkcije, one se time izbrišu).

	195	65
	200°C	70°C
	205	75

Izaberite sustav (donji grijač i ventilator).

Na pokazivaču se prikaže prethodno podešena temperatura i temperaturni prikaz sonde. Dodirnite tipku START.

Tijekom pečenja prikazuje se rastuća temperatura jezgre jela (ukoliko želite, možete tijekom pečenja promijeniti prethodno izabranu temperaturu). Kad je podešena temperatura jezgre jela postignuta, pećnica prestaje djelovati. Začuje se zvučni signal kojeg možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku, ili pričekati da se nakon jedne minute isključi sam. Na pokazivaču se prikaže točno vrijeme.

Nakon završenog pečenja vratite zaštitni metalni čep utičnice natrag u pećnicu.

Uobičajeni načini pečenja i preporučljive konačne temperature unutrašnje jezgre za različite vrste mesa

VRSTA MESA	Temperatura jezgre jela (°C)
GOVEDINA	
Krvavo pečeno	40-45
Srednje krvavo pečeno	55-60
Srednje pečeno	65-70
Dobro pečeno	75-80
TELETINA	
Dobro pečeno	75-85
SVINJETINA	
Srednje pečeno	65-70
Dobro pečeno	75-85
JANJETINA	
Dobro pečeno	79
OVČETINA	
Krvavo pečeno	45
Srednje krvavo pečeno	55-60
Srednje pečeno	65-70
Dobro pečeno	80
KOZLETINA	
Srednje pečeno	70
Dobro pečeno	82
PERAD	
Dobro pečeno	82
RIBE	
Dobro pečeno	65-70



Dozvoljeno je koristiti isključivo sondu, predviđenu za tu konkretnu pećnicu.
 Pazite da sonda tijekom pečenja ne dodiruje grijač.
 Nakon završenog pečenja sonda je još vrlo vruća, stoga pazite da se ne opečete.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



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

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

Površine uređaja prevučene aluminijem

Aluminijске dijelove uređaja čistite neabrazivnim tekućim sredstvima koja su namijenjena tim površinama. Sredstvo za čišćenje nanosite na mokru krpu i očistite površinu, a zatim površinu isperite vodom. Deterdžent nemojte nanositi neposredno na aluminijem presvučenu površinu.

Nemojte koristiti abrazivna sredstva i spužvice.

Napomena: Površina ne smije doći u dodir s raspršivačima za čišćenje pećnice, jer se može vidno i trajno oštetiti.

Prednja strana kućišta iz nehrđajućeg lima

(ovisno o modelu)

Površinu čistite samo blagim sredstvom (npr. sapunicom) i mekom spužvicom koja ne ostavlja ogrebotine. Nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje ili deterdžente koji sadrže topila, jer njima možete oštetiti površinu kućišta.

Lakirane površine i dijelovi iz umjetnih masa

(ovisno o modelu)

Gumbe, drške vrata, naljepnice, i natpisne pločice nemojte čistiti abrazivnim sredstvima i abrazivnim pomagalicama za čišćenje, kao i sredstvima za čišćenje na osnovi alkohola ili sa samim alkoholom.

Mrlje smjesta odstranite mekom neabrazivnom krpom i vodom, da ne bi došlo do oštećenja na površini.

Možete koristiti i sredstva te pomagala za čišćenje koji su namijenjeni takvim površinama, ali se u tom slučaju uvijek pridržavajte uputa proizvođača.



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

KLASIČNO ČIŠĆENJE PEĆNICE

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

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

U slučaju tvrdokorne ili vrlo jako zapečene prljavštine koristite uobičajena sredstva za čišćenje pećnica. Pećnicu temeljito isperite čistom vodom, da odstranite sve ostatke deterdženta. Nikad nemojte koristiti agresivna sredstva, grube praške za čišćenje, grube spužvice, sredstva za uklanjanje hrđe i mrlja.

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

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

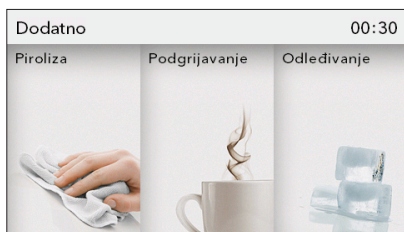
AUTOMATSKO ČIŠĆENJE PEĆNICE - PIROLIZA

Funkcija omogućuje čišćenje pećnice, kao i dubokog i plitkog pekača korištenjem visoke temperature, na kojoj se naslage masnoće i druga nečistoća zapale i upepele.

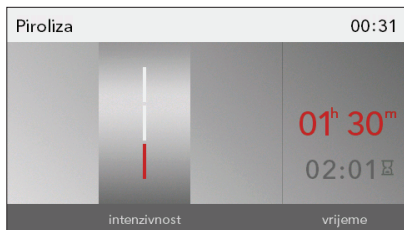
Ostatci hrane i masnoća mogu se tijekom postupka pirolize zapaliti, stoga prije upućivanja ovog programa, iz unutrašnjosti pećnice odstranite svu vidljivu prljavštinu i ostatke hrane.



Prije početka pirolitičkog čišćenja pričekajte da se pećnica ohladi, i iz nje izvadite svu opremu, uključivši i teleskopske vodilice.



U izborniku Dodatno izaberite **Piroliza**.



Izaberite traženi stupanj intenzivnosti čišćenja.

Osnovna: pribl. 90 min

Srednja: pribl. 120 min

Najjača: pribl. 150 min

Nakon određenog vremena vrata pećnice se zbog vaše sigurnosti automatski zaključaju (kad se postigne temperatura od 250°C). Na pokazivaču se prikaže simbol ključića. Tijekom čišćenja iz uređaja mogu izlaziti neprijatni vonjevi.

Tijekom čišćenja uređaj postane na vanjskoj strani vrlo vruć. Na prednju stranu uređaja nemojte nikad vješati zapaljive predmete, kao što su primjerice krpe za posuđe i slično.



Sve dok program automatskog čišćenja djeluje, ne smijete pokušavati otvarati vrata pećnice! Može doći do prekida programa! Opasnost opeklina!

Tijekom pirolize iz uređaja može izlaziti neprijatan vonj, stoga vam preporučujemo provjetravanje prostorije.

Kada je program za čišćenje pirolizom završen, i kad se pećnica potpuno ohladi, dovoljno je vlažnom krpom ili mekšom spužvicom obrisati pepeo iz unutrašnjosti pećnice, sa vrata, i oko područja brtvila. Po brtvilu nemojte strugati.


Kod prosječnog korištenja pećnice, preporučujemo primjenu funkcije čišćenja pirolizom jednom mjesečno.


ČIŠĆENJE DUBOKOG I NISKOG PEKAČA U PEĆNICI:



Prije početka pirolitičkog čišćenja obavezno koristite priložene vodilice (ovisno o modelu).

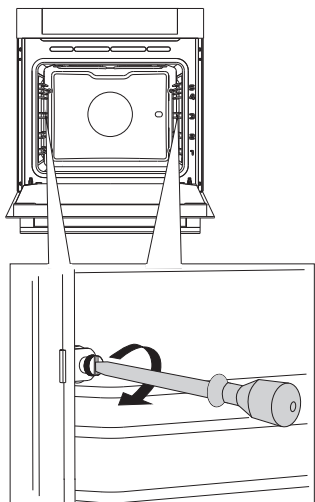
Nakon uporabe pekače najprije operite vrućom vodom i sredstvima za pranje, zatim ih obrišite krpom, i umetnite u vodilice na drugu ili treću razinu. Na 1. razinu ne smijete stavljati posudu za pečenje.

 Postoji mogućnost da posude za pečenje i unutrašnjost pećnice tijekom djelovanja pirolitičkog čišćenja djelomično izgube, odnosno promijene boju ili sjaj. To ne utječe na upotrebljivost opreme.

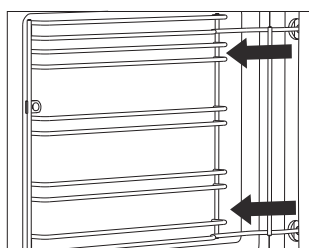
 Ako postupkom pirolitičkog čišćenja u pećnici čistite i posude za pečenje, nakon završetka postupka unutrašnjost pećnice neće biti posve očišćena.

VADENJE I ČIŠĆENJE ŽIČANIH VODILICA

Vodilice čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.



1 Odvijte vijak.



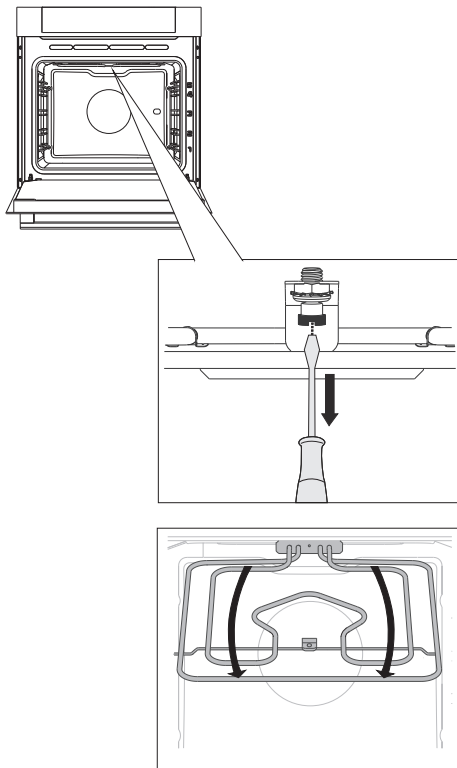
2 Vodilice izvadite iz rupica na stražnjoj stjenki.



Nakon čišćenja vijke na vodilicama potrebno je ponovno čvrsto priviti izvijačem.

ČIŠĆENJE STROPA PEĆNICE

Za lakše čišćenje stropa pećnice u uređaju je ugrađen pregibni gornji infra grijač. Prije čišćenja pećnice izvadite posude za pečenje, rešetku i vodilice.



1 Grijač vadite tako da odvijete vijak koji se nalazi na prednjem dijelu stroga pećnice.

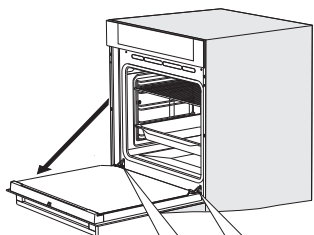
 Grijač ne smijete koristiti u spušenom položaju.



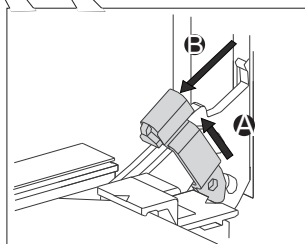
Isključite uređaj iz električne instalacije.

Grijač mora biti ohlađen, inače postoji opasnost opekline.

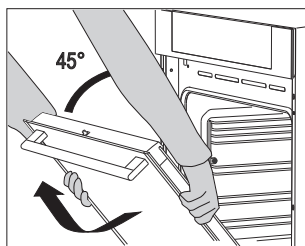
SKIDANJE I MONTAŽA VRATA PEĆNICE




1 Vrata pećnice najprije do kraja otvorite.



2 Obujmice za skidanje lagani podignite i povucite prema sebi.



3 Vrata lagano zatvarajte do kuta 45°(obzirom na zatvoren položaj vrata), a zatim ih podignite i izvucite.

 Montaža se odvija obrnutim postupkom. Ukoliko se vrata ne otvaraju ili zatvaraju pravilno, provjerite dali su zarezi šarki vrata pravilno namješteni u ležištima šarki.



Uvijek provjerite dali su obujmice za skidanje pravilno postavljene u ležišta šarki nakon montaže vrata, da ne bi došlo do iznenadnog zatvaranja glavnih šarki na koje djeluje vrlo jaka opruga, jer se pri tome može netko ozbiljno ozlijediti.

MEKANO OTVARANJE VRATA (ovisno o modelu)

Vrata pećnice opremljena su sustavom koji ublažava udarce prilikom otvaranja vrata (od kuta 75° dalje).

MEKANO ZATVARANJE VRATA (ovisno o modelu)

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



Ukoliko je sila zatvaranja, odnosno otvaranja prevelika, učinak sustava se smanjuje, odnosno sigurnosno popusti.

BRAVA NA VRATIMA

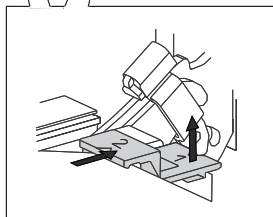
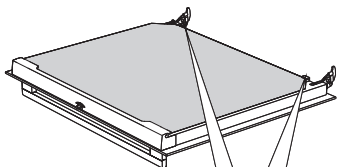
Otvarate je laganim pritiskom palca udesno i istovremenim potezanjem vrata prema vani. Otvorite je tako da je palcem lagano gurnete udesno, i istovremeno vrata povučete prema vani.



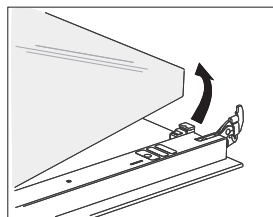
Kad se vrata pećnice zatvore, kvaka na bravi automatski se vraća u prvobitni položaj.

SKIDANJE I MONTAŽA STAKLA VRATA

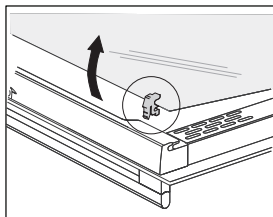
Staklo vrata možete očistiti i s unutrašnje strane, ali ga je u tu svrhu potrebno skinuti. Snemite vrata pečiće (gl. poglavje Snemanje in vstavljanje vrat pečiće).



1 Lagano podignite nosače na lijevoj i desnoj strani vrata (oznaka 1 na nosaču), a zatim ih lagano povucite od stakla (oznaka 2 na nosaču).



2 Staklo vrata uhvatite na donjem rubu, i lagano ga podignite, da se izvadi iz nosača, te ga odstranite.



3 Unutrašnje treće staklo (imaju samo određeni modeli), skidate tako da ga podignete i izvadite. Odstranite i gumice na staklu.



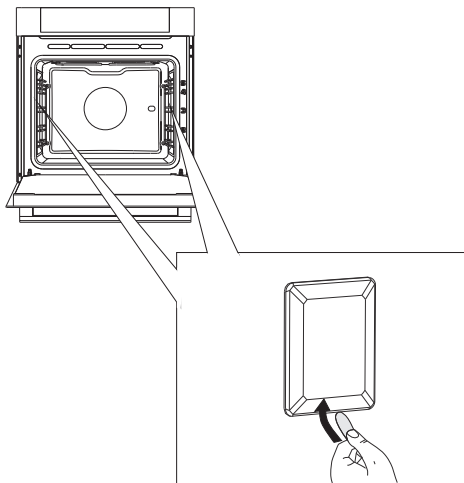
Staklo montirajte obrnutim redosljedom. Oznake (polukrugovi) na vratima i na staklu moraju se prekrivati.

ZAMJENA ŽARULJE

Žarulja je potrošni materijal i garancija za nju ne vrijedi. Prije zamjene žarulje izvadite posude za pečenje, rešetku i vodilice.

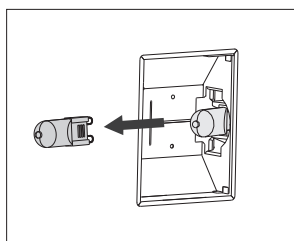
Koristite križni izvijač.

(Halogena žarulja: G9, 230 V, 25 W)



- 1** Klasičnim plosnatim izvijačem oslobodite pokrov žarulje i skinite ga.

NAPOMENA: Pazite da ne oštetite emajl.



- 2** Izvucite halogenu žarulju.



Koristite zaštitu da se ne opečete.

TABELA SMETNJI I GREŠAKA

Smetnja/kvar	Uzrok
Senzori se ne odazivaju, sadržaj na zaslonu je nepomičan ...	Isključite uređaj iz električne instalacije za nekoliko minuta (odvijte osigurač ili isključite glavni zaštitni prekidač), a zatim ga ponovno priključite na električnu mrežu i uključite pećnicu.
Kućni osigurač češće izbacuje ...	Pozovite servisnu službu.
Osvjetljenje pećnice ne radi ...	Zamjena žarulje u pećnici je opisana u poglavlju "Čišćenje i održavanje".
Kolač je loše pečen ...	Dali ste pravilno podesili temperaturu i izabrali podesan sustav grijanja? Dali su vrata pećnice zatvorena?
Pokazivač prikazuje grešku ERRXX ... * XX znači brojčanu oznaku greške.	<ul style="list-style-type: none">• Došlo je do greške u djelovanju elektronskog modula. Isključite uređaj iz električne instalacije za nekoliko minuta, a zatim ga ponovno priključite na električnu mrežu i podesite točno vrijeme.• Ukoliko je greška i dalje prikazana, pozovite servisnu službu.

Ukoliko smetnje usprkos gornjim savjetima niste uspjeli otkloniti, pozovite ovlaštenu servisnu službu. Otklanjanje kvarova odnosno reklamacija koje nastanu kao posljedica nepravilnog priključenja ili uporabe uređaja, nisu predmet garancije. U tom slučaju troškove popravaka snosi korisnik sam.



Prije početka popravaka uređaj morate iskopčati iz električne instalacije (tako da isključite osigurač ili da izvučete priključni kabel iz utičnice).

ZBRINJAVANJE UREĐAJA

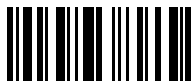


Ambalaža proizvoda izrađena je iz okolini prijaznih materijala koji se bez opasnosti za životnu sredinu mogu ponovno preraditi (reciklirati), deponirati, ili uništiti. U tu su svrhu svi ambalažni materijali prikladno označeni.

Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da se tim proizvodom ne smije postupati kao s ostalim kućanskim otpadom. Umjesto toga treba biti uručen prikladnim zbirnim mjestima za recikliranje elektroničkih i električnih aparata.

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

MULTI_PIROLIZA_TFT_60



hr (01-20)