

HR

BA

**DETALJNE UPUTE**  
ZA UPORABU  
ELEKTRIČNE PEĆNICE

**Simplicity**  
COLLECTION

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



važne informacije



savjet, napomena

# SADRŽAJ

<b>4 VAŽNE SIGURNOSNE PREDOSTROŽNOSTI</b> 6 Prije priključenja uređaja ..... <b>7 ELEKTRIČNA PEĆNICA</b> 10 Podatci o uređaju – tipska pločica 11 Ploča za upravljanje	<b>UVOD</b>
<b>12 PRIJE PRVE UPORABE</b> ..... <b>13 PRVO UKLJUČENJE</b> 13 Podešavanje sata	<b>PRVA PRIPREMA UREĐAJA</b>
<b>14 KORACI PEČENJA (1 - 6)</b> 14 1. Korak: ODABIR SUSTAVA 17 2. Korak: IZBOR POSTAVKI 18 3. Korak: VREMENSKE FUNKCIJE 20 4. Korak: IZBORA DODATNIH FUNKCIJA 23 5. Korak: POČETAK DJELOVANJA 23 6. Korak: ZAVRŠETAK DJELOVANJA I ISKLJUČENJE PEĆNICE ..... <b>24 OPISI SUSTAVA I TABELE PRIPREME HRANE</b>	<b>KORACI PEČENJA</b>
<b>40 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE</b> 41 Klasično čišćenje pećnice 42 Čišćenje pećnice funkcijom aqua clean 43 Vađenje i čišćenje žičanih i teleskopskih vodilica 44 Montaža katalitičkih uložaka 45 Skidanje i namještanje vrata pećnice 48 Skidanje i namještanje stakla vrata 49 Zamjena žarulje	<b>ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE</b>
<b>50 TABELA SMETNJI I GREŠAKA</b>	<b>OTKLANJANJE PROBLEMA</b>
<b>51 ZBRINJAVANJE UREĐAJA</b>	<b>OSTALO</b>

# VAŽNE SIGURNOSNE PREDOSTROŽNOSTI



**PAŽLJIVO PROČITAJTE OVE UPUTE I SAČUVAJTE IH, JER  
ČETE 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:** dostupni elementi uređaja mogu se tijekom djelovanja jače zagrijati. Ne dozvolite djeci da se zadržavaju u blizini pećnice.

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 privesti 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 ovlaštenu servisera, odnosno neka druga stručno osposobljena osoba, jer ćete jedino time spriječiti možebitne opasnosti odnosno ozljede (samo za uređaje opremljene priključnim kabelom).

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

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 vodilicama pekača i bez njih.

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

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

## PRIJE PRIKLJUČENJA UREĐAJA

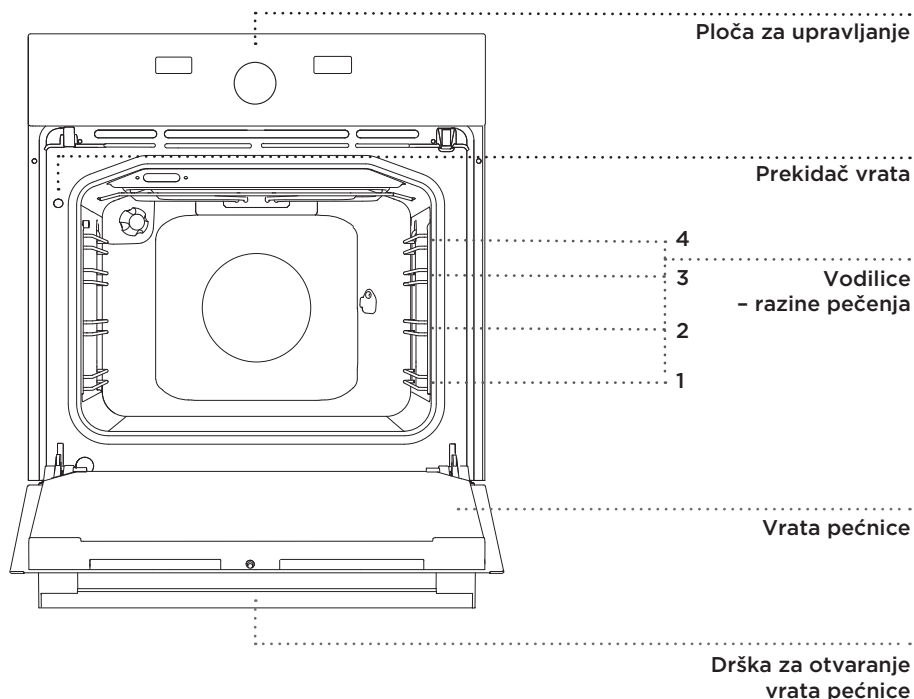


Prije priključenja uređaja detaljno pročitajte upute za uporabu. Otklanjanje kvarova odnosno reklamacije koje nastanu uslijed nepravilnog priključenja ili nepravilne uporabe uređaja, nisu predmet garancije.

# ELEKTRIČNA 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.



## SIGNALNE LAMPICE

**Brojčanik uključenog gumba** je osvijetljen kad je izabrana određena funkcija.

**Osvjetljenje pećnice** se upali automatski nakon izbora sustava pečenja.

## ŽIČANE VODILICE

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

Vodilice 3 i 4 namijenjene su pečenju na žaru.

## TELESKOPSKJE VODILICE

Teleskopskim vodilicama opremljene su 2., 3. i 4. razina.

Teleskopske vodilice mogu se na određenim razinama izvući djelomično ili u potpunosti.

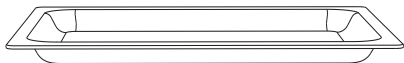
## PREKIDAČI VRATA PEĆNICE

Prekidači isključe zagrijavanje pećnice i djelovanje ventilatora kada 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.

## PRIBOR PEĆNICE (Ovisno o modelu)



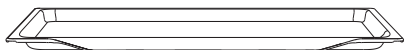
**STAKLENA POSUDA ZA PEČENJE** koristi se za pečenje jela na svim sustavima pećnice. Možete je koristiti i kao servirni pladanj.



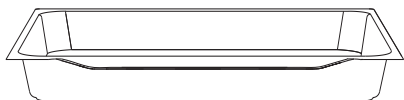
**REŠETKA** se koristi za pečenje na žaru ili na nju stavite posudu za pečenje s vašom hranom.



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 kapajuće masnoće.

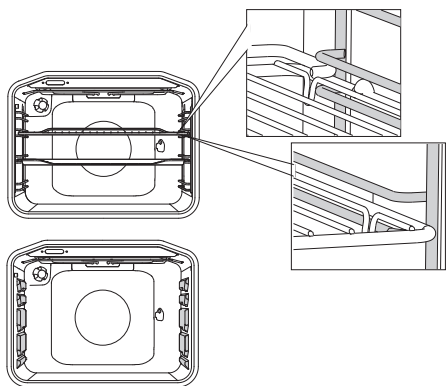


Duboka posuda za pečenje neka tijekom pečenja nikad ne bude u prvoj vodilici, osim ako pečete na žaru ili koristite ražanj, pa duboka posuda služi za sakupljanje kapajuće masnoće.

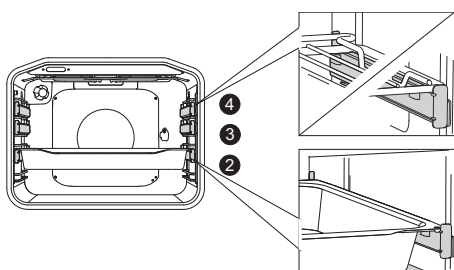


**Tijekom zagrijavanja pribor za pečenje može promijeniti oblik, što ne utječe na njegovu upotrebljivost. Nakon što se pribor ohladi, oblik se vraća u prvobitno stanje.**




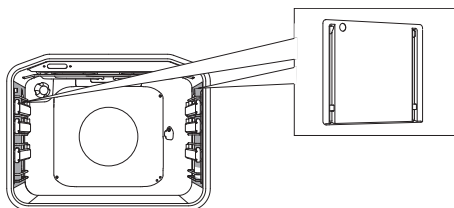


Kod žičanih vodilica pazite da rešetku i posude za pečenje uvijek umetnete u vodeći utor kojeg ograničavaju žičane vodilice.

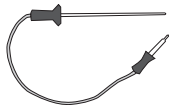


Kod teleskopskih žičanih vodilica najprije izvucite vodilice jedne razine, na nju stavite rešetku ili pekače, i zatim ih rukom gurnute do kraja unutra.

 Vrata pećnice zatvorite tek kad su teleskopske vodilice gurnute skroz do kraja u unutrašnjost pećnice.



**ULOŠCI ZA JEDNOSTAVNO ČIŠĆENJE** sprječavaju na stranicama pećnice raspršivanje masnoće tijekom pečenja.



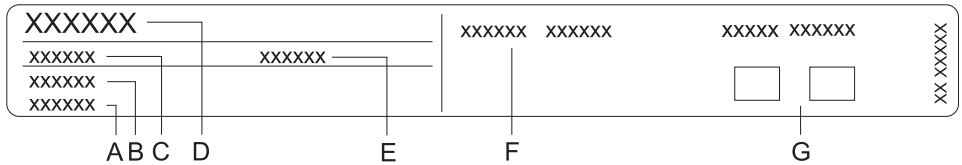
**SONDA** za pečenje većih komada mesa.



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

# PODATCI O UREĐAJU - TIPSKA PLOČICA

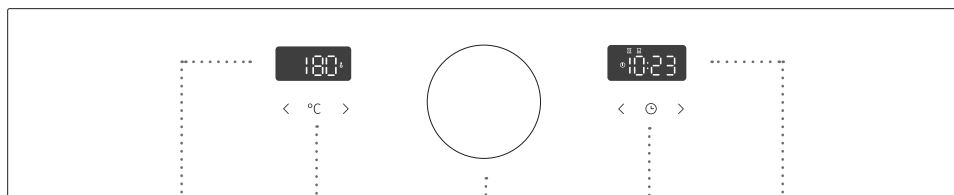
(OVISNO O MODELU)



- A Serijski broj
- B Šifra
- C Tip
- D Robna marka
- E Model
- F Tehnički podatci
- G Znaci sukladnosti

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

# PLOČA ZA UPRAVLJANJE



**1** POKAZIVAČ  
TEMPERATURE

**2** TIPKA ZA  
TEMPERATURU

< Tipka za smanjenje  
vrijednosti

> Tipka za povećanje  
vrijednosti

**3** GUMB ZA  
ODABIR  
SUSTAVA PEČENJA

**4** POKAZIVAČ  
SATA I VRE-  
MENSKIH FUNKCIJA

**5** TIPKA ZA  
UGAĐANJE  
TOČNOG VREMENA  
I VREMENSKIH  
FUNKCIJA

< i > Tipke za  
ugađanje

# PRIJE PRVE UPORABE

---

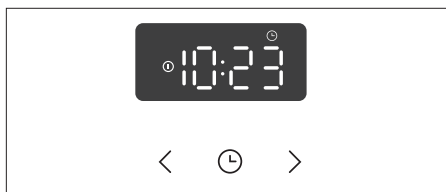
Nakon isporuke uređaja, iz pećnice izvadite sve dijelove uključivši i transportnu opremu. Sve dijelove pribora očistite toplom vodom i uobičajenim sredstvima za pranje, odnosno čišćenje. Nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje.

Prije prve uporabe zagrijavajte pećnicu bez hrane koristeći sustav donji i gornji grijač na temperaturi 200°C otprilike sat vremena. Tijekom prvog zagrijavanja pećnica će možda ispuštati karakterističan vonj “po novom”, stoga tijekom zagrijavanja temeljito prozračite prostoriju.


# PRVO UKLJUČENJE

## PODEŠAVANJE SATA

Nakon prvog uključenja uređaja na električnu instalaciju, ili nakon dužeg razdoblja nestanka napajanja električnom energijom, na pokazivaču bljeska 12:00 i svijetli simbol ⌚. Podesite sat na točno vrijeme.




**1** Dodirom tipki < ili > ugodite točno vrijeme. Najprije podesite minute. Odabir potvrdite pritiskom na tipku ⌚, a zatim podesite i sate. Nakon 3 sekunde odabrana postavka se sprema u memoriju.

 Pečnica djeluje i ako nije podešeno točno vrijeme, no u tom slučaju ne možete birati i podešavati vremenske funkcije (pogledati poglavlje UGAĐANJE VREMENSKIH FUNKCIJA).

### PROMJENA POSTAVKI SATA

Točno vrijeme možete mijenjati u svim režimima rada osim kod brzog prethodnog zagrijavanja. Dodirnite tipku SAT i držite je pritisnutu 5 sekundi, da se na zaslonu (pokazivaču) prikaže simbol ⌚.

 Točno vrijeme možete mijenjati i kada je aktivna vremenska funkcija, ali se u tom slučaju odabrane postavke resetiraju.

Nakon nekoliko minuta neaktivnosti uređaj prelazi u stanje mirovanja (Stand-by).

# KORACI PEČENJA (1 - 6)

## 1. KORAK: ODABIR SUSTAVA








Okretanjem gumba (lijevo i desno) odaberite željeni sustav pečenja ili odabir hrane. Simbol odabranog sustava pečenja svijetli.

Na pokazivaču (lijevo i desno) prikaže se prethodno dodijeljena temperatura i vrijeme rada, kojeg možete mijenjati.



Podešenost možete mijenjati i tijekom djelovanja uređaja.

SUSTAV	OPIS	PREDLOŽENA TEMPERATURA (°C)
<b>SUSTAVI PEĆNICE</b>		
	<b>BRZO PRETHODNO ZAGRIJAVANJE</b> Koristi se kad želite pećnicu što brže zagrijati na traženu temperaturu. Ova funkcija nije prikladna za pečenje jela. Kad se pećnica zagrije na podešenu temperaturu, zagrijavanje se završava.	180
	<b>GORNJI I DONJI GRIJAČ</b> Grijači na gornjoj i donjoj strani pećnice ravnomjerno isijavaju toplotu u unutrašnjost pećnice. Pečenje kolača ili mesa moguće je samo na jednoj razini.	180
	<b>ŽAR</b> Djeluje samo infra grijač, koji je dio velikog žara. Koristi se za pečenje na žaru za manje količine, npr. sendviča, pivskih kobasica, te za pečenje tosta.	210
	<b>VELIKI ŽAR</b> 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.	230
	<b>ŽAR S VENTILATOROM</b> 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.	210
	<b>VRUĆI ZRAK I DONJI GRIJAČ</b> Djeluju donji i okrugao grijač te ventilator s vrućim zrakom. Koristi se za pečenje pice, vlažnog peciva, voćnih torti, te dizanog i prhkog tijesta na više razina.	210

SUSTAV	OPIS	PREDLOŽENA TEMPERATURA (°C)
	<b>VRUĆI ZRAK</b> 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.	170
	<b>EKO PEČENJE <sup>1)</sup></b> Optimizira potrošnju energije tijekom pečenja. Koristi se za pečenje mesa i kolača.	180
	<b>DONJI GRIJAČ I VENTILATOR</b> Koristi se za pečenje nisko dizanih kolača, te za ukuhavanje voća i povrća.	180
	<b>AQUA CLEAN</b> Toplotu isijava samo donji grijač. Koristi se za uklanjanje mrlja i hrane iz pećnice. Program se izvede u roku 30 minuta.	70
	<b>ODLEĐIVANJE</b> Zrak kruži bez uključenih grijača. Djeluje samo ventilator. Koristi se za polagano odleđivanje zamrznute hrane.	35

<sup>1)</sup> 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.

## PEČENJE ODABIROM VRSTE HRANE (način Automatsko)

SIMBOL	JELO/ FUNKCIJA	PRETHODNO DODIJELJENA TEMPERATURA (°C)	MAX. MOGUĆA UGOĐENA TEMPERATURA (°C)	PRETHODNO DODIJELJENO VRIJEME (H/MIN)	KOLIČINA (KG)	VODILICA (ODOZDO)	UPOZORENJE	PREDNASTAVLJEN SISTEM
	Prethodno zagrijavanje	180	275				Ova funkcija nije podesna za pripremu jela. Za brzo postizanje željene temperature.	
	Sitni kolačići, keksi"	170	275	0:20	2x0,3	2,3	Pečenje u niskim pekačima na 2 razine istovremeno.	
	Pizza	210	275	0:20	1x0,5	2	Pečenje u niskom pekaču.	
	Pile	210	275	1:00	1	2	Pečenje pilettine na rešetki na 2 vodilici, a posuda za sakupljanje kapajuće masnoće je stavljena u donju vodilicu.	
	Kotleti, ribe (veće porcije)*	230	275	0:18	4x0,2	4, 3*	Pečenje na rešetki u vodilici 4, 3*, a u vodilici 2 je pekač za sakupljanje kapajuće masnoće, sa zatvorenim vratima. Na polovini vremena meso je potrebno preokrenuti.	
	"Kotleti, ribe* (manje porcije)""	210	275	0:18	2x0,2	4, 3*	Pečenje na rešetki u vodilici 4, 3*, a u vodilici 2 je pekač za sakupljanje kapajuće masnoće, sa zatvorenim vratima. Na polovini vremena meso je potrebno preokrenuti.	
	Odležavanje	35	-	1:00	-	2	Namirnicu stavite na rešetku, a pekač za sakupljanje kapajuće tekućine stavite u donju vodilicu.	
	Kolači	180	-	0:30	-	2	Pečenje na jednoj razini koje omogućuje nježno i ravnomjerno pečenje.	
	Ukuhavanje	180	230	0:30	-	2	Podesno za kiseljenje voća i povrća.	
	Kruh	180	275	1:00	1	2	Pečenje u niskom pekaču.	
	Čišćenje	70	90	0:30	-	2	U pekač ulijte 0,5 l vode i stavite ga u donju vodilicu. Nakon 30 minuta ostaci hrane na emajlu pećnice će se omekšati, tako da ih možete obrisati vlažnom krpom.	

Ilme hrane uz koje se nalazi oznaka \* znači da je za pečenje potrebna funkcija prethodnog zagrijavanja pećnice. Prethodno podešeno vrijeme NE UKLJUČUJE i vrijeme, potrebno za prethodno zagrijavanje pećnice.



## 2. KORAK: IZBOR POSTAVKI

### PROMJENA TEMPERATURE PEČENJA

**1** Okretanjem GUMBA odaberite SUSTAV PEČENJA. Na pokazivaču 10 sekundi blješće prethodno dodijeljena temperatura.

**2** Tipkama odaberite željenu vrijednost. Postavka će se automatski spremiti u memoriju, a možete je i potvrditi tipkom °C.



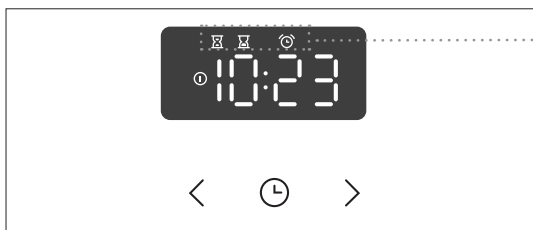
## 3. KORAK: VREMENSKE FUNKCIJE

Najprije okrenite GUMB ZA IZBOR SUSTAVA PEČENJA, a zatim izaberite TEMPERATURU.

Dodirnite tipku SAT, te višekratnim uzastopnim dodirima izaberite simbol.

Za odabranu vremensku funkciju svijetli simbol na pokazivaču i blješće vrijeme završetka pečenja kojeg određujete sami.

Pečenje uključite kada ugodite temperaturu, te sustav pečenja i programski sat.



prikaz vremenskih funkcija



### Podešavanje trajanja djelovanja

U ovom načinu određujete razdoblje u kojem će pećnica raditi.

Ugodite željeno vrijeme rada.

Nakon nekoliko sekundi, odabrana vrijednost je potvrđena.



### Podešavanje odloženog uključanja pećnice

U ovom načinu određujete vrijeme koliko dugo će pećnica djelovati (trajanje djelovanja ) i u koliko sati će prestati s djelovanjem (završetak djelovanja). Provjerite dali je sat podešen na točno vrijeme.

Primjer:

Trenutno vrijeme: 12:00

Vrijeme pečenja: 2 sata

Završetak pečenja: u 18:00 sati

Najprije odaberite vrijeme trajanja djelovanja (2 sata). Ponovnim dvostrukim dodirima tipke SAT odaberite ZAVRŠETAK RADA. Na pokazivaču (zaslonu) prikaže se vrijeme završetka rada.

Podesite vrijeme za kraj pečenja (18:00).

Sat čeka na početak pečenja. Svijetli simbol. Pećnica automatski počne pravovremeno raditi (u 16:00) i završi s radom u izabrano vrijeme (u 18:00).



Rashladni ventilator i ventilator pećnice uključuje se odmah (ovisno o odabiru sustava pečenja) čim okrenete gumb, bez obzira na podešeno odgođeno upućivanje pećnice u rad.



## Podešavanje alarma

Funkciju alarma možete koristiti neovisno o djelovanju pećnice.

Dodirnite tipku , i na pokazivaču će se prikazati simbol .

Najduže moguće vrijeme ove postavke je 24 sata. Postavka će se nakon nekoliko sekundi automatski spremi u memoriju.

Posljednja minuta kod odbrojavanja alarma prikazana je u intervalu po sekundama.

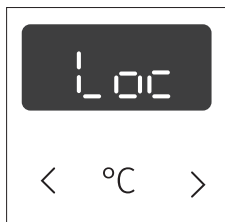


Nakon isteka odabranog vremena pećnica automatski prestaje s radom. Na pokazivaču se prikaže natpis **End**. Kada istekne ugođeno vrijeme, pećnica emitira zvučni signal kojeg možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku, ili pričekati da se nakon dvije minute automatski isključi sam.

Sve vremenske funkcije možete isključiti tako da izabrano vrijeme postavite na "0". Sve vremenske funkcije možete brzo izbrisati i s istovremenim pritiskom i držanjem tipke < i > dugim nekoliko sekundi..

## 4. KORAK: IZBORA DODATNIH FUNKCIJA

Funkcije uključite/isključite pritiskom na traženu tipku ili na kombinaciju tipki.



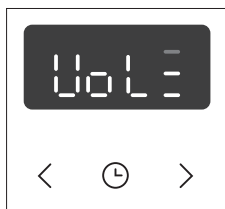
### SIGURNOSNA BLOKADA (ZAŠTITA ZA DJECU) ( 3 sek < i > )

Na zaslonu se ispiše **Loc** i svijetli 3 sekunde. Ponovnim dodiranjem na tipke, dugim 3 sekunde zaštita 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 sustav niti dodatne funkcije. Možete samo isključiti pečenje, i to okretanjem gumba za izbor na "0".

Sigurnosna zaštita ostaje aktivna i nakon isključenja pećnice. Ukoliko želite izabrati novi sustav, najprije morate isključiti sigurnosnu blokadu za djecu.



### UGAĐANJE JAČINE ZVUČNIH SIGNALA ( 5 sek < )

Jačinu zvučnog signala možete podesiti kad nije aktivna nijedna vremenska funkcija (prikazano je samo točno vrijeme).

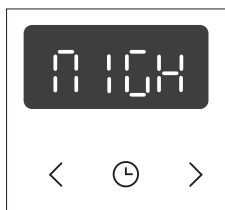
Pet sekundi držite pritisnutu tipku <. Na pokazivaču se najprije prikaže natpis **Vol**, a zatim se prikazu dvije crtice koje su puno osvijetljene. Dodiranjem tipki < i > možete birati jedan od tri stupnja jačine tona (jedna, dvije ili tri crtice). Nakon 3 sekunde izabrana vrijednost automatski se spremi u memoriju, i prikaže se točno vrijeme.



### UGAĐANJE OSVJETLJENJA POKAZIVAČA (ZASLONA) ( 5 sek > )

Gumb za izbor sustava pečenja mora biti na poziciji "0".

Tipku > držite pritisnutu 5 sekundi. Na pokazivaču se najprije prikaže natpis **Br**, a zatim se prikazu dvije crtice koje su puno osvijetljene. Dodiranjem tipki < i > možete osvijetliti ili potamniti pokazivač. Na raspolaganju imate tri stupnja osvijetljenosti (jedna, dvije ili tri crtice). Nakon 3 sekunde izabrana vrijednost automatski se spremi u memoriju.



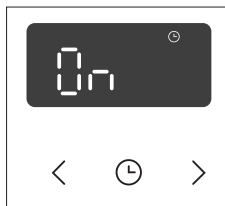
## ZASLON - NOĆNI NAČIN

To je funkcija koja između 20.00 i 06.00 sati automatski smanji osvjetljenje zaslona sa trećeg na drugi stupanj.

Postavku možete promijeniti kada je gumb za odabir sustava pečenja na poziciji "0".

Ako želite isključiti noćni način prikaza zaslona, držite tipke < i > pritisnute 5 sekundi. Na zaslonu se ispiše **NIGH**.

Dodirom tipki < i > odaberite Uključenje **On** ili Isključenje **OFF**. Nakon 10 sekundi odabrana postavka se sprema u memoriju.



## PRIPREMLJENOST

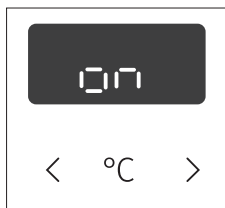
To je funkcija koja uključuje ili isključuje prikaz točnog vremena. Postavku možete promijeniti kada je gumb za odabir sustava pečenja na poziciji "0".

Ako želite isključiti prikaz točnog vremena, držite tipke < i ☹ pritisnute 5 sekundi. Dodirom tipki < i > odaberite Uključenje **On** ili Isključenje **OFF**. Nakon 10 sekundi odabrana postavka se sprema u memoriju.



## OSVJETLJENJE PEĆNICE

Osvjetljenje pećnice uključuje se automatski kad izaberete bilo koji sustav pečenja.



## ADAPTIVNA FUNKCIJA

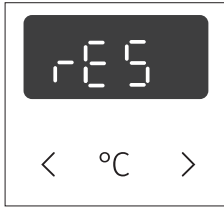
Funkcija omogućuje prilagođavanje ugođene temperature pečenja i vremena pečenja. Tvornički je funkcija uključena, ali je možete i isključiti.

Kada je funkcija uključena, prikaže se najčešće birana vrijednost temperature i vrijeme pečenja na tom odabranom sustavu.



Uzimaju se u obzir vrijednosti posljednjih 5 uzastopnih pečenja, kod kojih je pečenje trajalo najmanje 1 minutu.

Želite li isključiti tu funkciju, okrenite GUMB na poziciju 0. Pritisnite tipku < i držite je pritisnute 3 sekunde. Na zaslonu će se ispisati **OFF**. Isto učinite ako želite funkciju ponovno uključiti. Na zaslonu će se sada ispisati **On**.



### Brisanje adaptivne funkcije - tvornička postavka

Okrenite GUMB na poziciju 0. Pritisnite tipku > i držite je pritisnutu 3 sekunde, sve dok se na zaslonu ne ispiše **rES**.



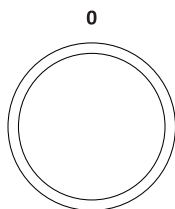
Nakon nestanka električne energije ili isključenja uređaja, sve dodatne funkcije ostaju sačuvane još najviše nekoliko minuta. Nakon toga se sve izabrane postavke osim zvučnog signala i sigurnosne blokade za djecu, vraćaju na osnovne vrijednosti.


## 5. KORAK: POČETAK DJELOVANJA


Otpriblike 10 sekundi nakon što ste odabrali sustav pečenja, te ugodili temperaturu i vremenski prekidač, pećnica započinje s radom. Začuje se zvučni signal.

## 6. KORAK: ZAVRŠETAK DJELOVANJA I ISKLJUČENJE PEĆNICE

Kad je pečenje završeno začuje se zvučni signal. Gumb ZA ODABIR SUSTAVA okrenite u položaj "0".



 Nakon završetka pečenja prekidaju se i brišu sve odabrane vremenske postavke na satu osim alarma. Sat se vraća na prikaz točnog vremena.

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

# OPISI SUSTAVA I TABELE PRIPREME HRANE

---

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 povišite.

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

**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.

Prilikom pečenja 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.

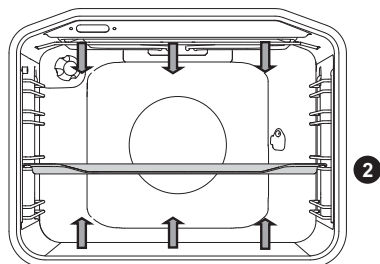


## Uobičajen stupanj pečenosti i preporučljive konačne središnje temperature za različite vrste mesa

Hrana	Temperatura srži jela (°C)	Boja mesa na prerezu i boja soka
<b>GOVEĐE MESO</b>		
Krvavo pečeno	40-45	mesno crvena, slično kao i prijesno meso, malo soka
Polukrvavo pečeno	55-60	svjetlo crvena, mnogo svjetlocrvenog soka
Srednje pečeno	65-70	ružičasta, malo blijedo ružičastog soka
Dobro pečeno	75-80	ravnomjerno sivosmeđa, malo soka bez boje
<b>TELEĆE MESO</b>		
Dobro pečeno	75-85	crvenkasto smeđa
<b>SVINJEĆE MESO</b>		
Srednje pečeno	65-70	svjetloružičasta
Dobro pečeno	75-85	žutosmeđa
<b>JANJEĆE MESO</b>		
Dobro pečeno	79	siva, sok malo ružičast
<b>OVČETINA</b>		
Krvavo pečeno	45	mesnato crvena
Polukrvavo pečeno	55-60	svjetlocrvena
Srednje pečeno	65-70	ružičasta u sredini
Dobro pečeno	80	siva
<b>KOZLETINA</b>		
Srednje pečeno	70	blijedo ružičasta
Dobro pečeno	82	siva, sok jedva prepoznatljivo ružičast
<b>PERAD</b>		
Dobro pečeno	82	svjetlosiva
<b>RIBE</b>		
Dobro pečeno	65-70	bijela do sivosmeđa



## 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)
<b>MESO</b>				
Svinjeće pečenje	1500	2	180-200	90-110
Svinjeća plečka	1500	2	180-200	100-120
Svinjska rolada	1500	2	180-200	120-140
Mesna štruca od mljevenog mesa	1500	2	200-210	60-70
Goveđe pečenje	1500	2	170-190	120-140
Teleća rolada	1500	2	180-200	90-120
Janjeći hrbat	1500	2	180-200	80-100
Zečji hrbat	1500	2	180-200	50-70
Srneći but	1500	2	180-200	100-120
Pizza *	/	2	200-220	20-30
Pečeno pile	1500	2	190-210	70-90
<b>RIBE</b>				
Pirjana riba	1000g / komad	2	210	50-60

Piletinu pecite na tom sustavu ako vaš uređaj nema sustava

Pizzu pecite na tom sustavu ako vaš uređaj nema sustava

Oznaka zvijezdice (\*) znači da pećnicu morate prethodno zagrijati na odabranom sustavu pečenja.

## Pečenje kolača:

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)
<b>KOLAČI</b>			
Nabujak od povrća	2	190-200	30-35
Slatki nabujak	2	190-200	30-35
Žemičke *	2	190-210	20-30
Kruh *	2	180-190	50-60
Bijeli kruh *	2	180-190	50-60
Heljdin kruh *	2	180-190	50-60
Integralni kruh *	2	180-190	50-60
Raženi kruh *	2	180-190	50-60
Pirin kruh *	2	170-180	50-60
Orahnjača	2	160-170	25-30
Biskvitna torta *	2	170-180	65-75
Kolač od sira	2	170-180	25-30
Kolačići	2	200-210	20-30
Sitni keksi iz lisnatog tijesta	2	185-195	25-35
Piroške s kupusom	2	150-160	40-50
Voćni kolač	2	80-90	120-130
Buhtli	2	170-180	30-40

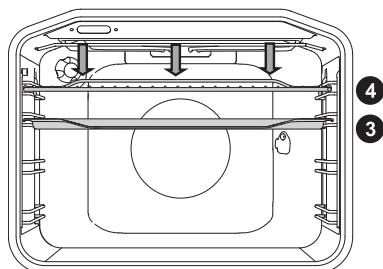
Oznaka zvjezdice (\*) znači da pećnicu morate prethodno zagrijati na odabranom sustavu pečenja.

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



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

## VELIKI ŽAR I ŽAR



U sustavu **velikog žara** djeluju gornji grijač i infra grijač, koji su postavljeni na stropu pećnice.

Na sustavu **žara** djeluje samo infra grijač, koji je dio velikog žara.

Maksimalna dozvoljena temperatura: 230°C.

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, reznih komada mesa te ribe (steak, odrezak, komadi lososa ...) ili zapečenog 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 cijedi 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)
<b>MESO</b>				
Biftek, srednje pečen	180 g/komad	3	230	15-20
Odresci, svinjeća vratina	150 g/komad	3	230	18-22
Kotleti	280 g/komad	3	230	20-25
Žar kobasice	70 g/komad	3	230	10-15
<b>PREPEČENI KRUH (TOST)</b>				
Tost	/	4	230	3-6
Sendvič	/	4	230	3-6

**Tabela pečenja na žaru - veliki žar**

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
<b>MESO</b>				
Biftek, srednje pečen	180 g/komad	3	230	15-20
Biftek, dobro pečen	180 g/komad	3	230	18-25
Odresci, svinjeća vratina	150 g/komad	3	230	20-25
Kotleti	280 g/komad	3	230	20-25
Teleći odrezak	140 g/komad	3	230	20-25
Žar kobasice	70 g/komad	3	230	10-15
Mesni sir	150 g/komad	3	230	10-15
<b>RIBE</b>				
Kriške lososa	200 g/komad	3	230	15-25
<b>PREPEČENI KRUH (TOST)</b>				
Tost	/	4	230	1-3
Sendvič	/	4	230	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.

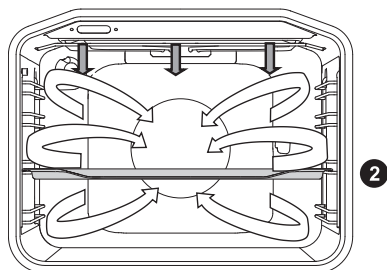


**Kad koristite žar (infra grijač), neka vrata pećnice uvijek budu zatvorena.**

**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



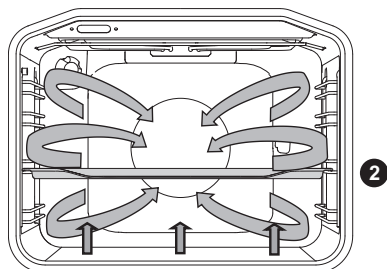
U ovom načinu djelovanja istovremeno djeluju infra grijač i ventilator. Koristi se za pečenje mesa, ribe, povrća.

(Pogledati opis i savjete za ŽAR).

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
<b>MESO</b>				
Patka	2000	2	150-170	80-100
Svinjeće pečenje	1500	2	160-170	60-85
Svinjeća plećka	1500	2	150-160	120-160
Svinjeća goljenica	1000	2	150-160	120-140
Polovina pileta	700	2	190-210	50-60
Pile	1500	2	190-210	60-90
<b>RIBE</b>				
Pastrve	200 g/komad	2	170-180	40-50

Oznaka zvjezdice (\*) znači da pećnicu treba prethodno zagrijati na odabranom sustavu pečenja.

## 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).

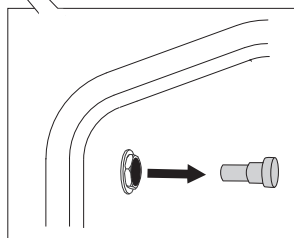
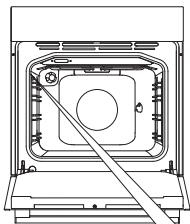
Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
Kolač od sira, prhko tijesto	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine (lorenska pita), prhko tijesto	2	180-200	35-40
Kolač od jabuka, dizano tijesto	2	150-160	35-40
Savijača od jabuka, vučeno tijesto	2	170-180	45-65

Oznaka zvjezdice (\*) znači da pećnicu treba prethodno zagrijati na odabranom sustavu pečenja.

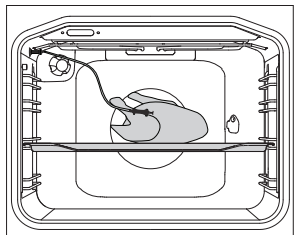


## Pečenje sondom za meso (ovisno o modelu)


U ovom načinu izaberite željenu temperaturu srži (jezgre) jela. Pećnica djeluje tako dugo dok srž jela ne postigne podešenu temperaturu. Temperaturu srži mjeri temperaturna sonda.

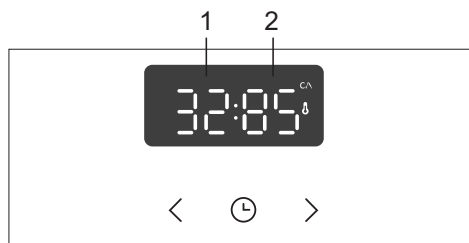


**1** Izvadite metalni čep koji pokriva utičnicu, i nalazi se u prednjem gornjem kutu desne stjenke pećnice.



**2** Utikač sonde stavite u utičnicu, a sondu zabodite u jelo. Na desnom pokazivaču, na nekoliko sekundi će se ispisati **Prob**.

 Ako ste imali podešene bilo kakve vremenske funkcije, one se brišu.



**3** Okrenite GUMB ZA IZBOR SUSTAVA PEČENJA (vrući zrak i donji grijač). Na pokazivaču se prikazuju: simbol, prethodno podešena temperatura, trenutna temperatura, i izabrana, odnosno podešena temperatura. Ako je temperatura sonde niža od 30°C, na zaslonu se pojavi natpis -- : 80. Pritisnite tipku START.

- 1 trenutna temperatura
- 2 izabrana (podešena) temperatura



Tijekom pečenja prikazuju se trenutna i podešena temperatura u pećnici. Ako želite, možete tijekom pečenja mijenjati temperaturu rada.

Kada je podešena temperatura srži jela postignuta, pećnica prestaje s radom. Na pokazivaču se ispiše **End**.

Začuje se zvučni signal kojeg možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku, ili pričekati da se nakon jedne minute automatski isključi sam. Na pokazivaču se prikaže točno vrijeme.

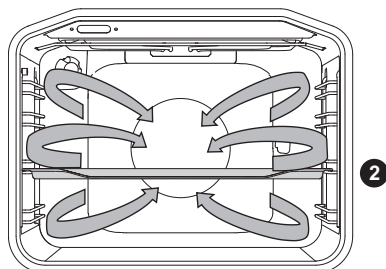
Nakon završenog pečenja umetnite zaštitni čep natrag u pećnicu.



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



## VRUĆI ZRAK



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)
<b>MESO</b>				
Svinjeće pečenje s kožom	1500	2	170-180	140-160
Patka	2000	2	160-170	120-150
Guska	4000	2	150-160	180-200
Purica	5000	2	150-170	180-220
Pileća prsa	1000	3	180-200	60-70
Punjeno pile	1500	2	170-180	90-110

## 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)
<b>PECIVO</b>			
Kolač iz umiješanog tijesta	2	150-160	25-35
Kolač sa posipom	2	160-170	25-35
Voćni kolač, umiješano tijesto	2	150-160	45-65
Biskvitna rolada *	2	160-170	15-25
Voćna torta, prhko tijesto	2	160-170	50-70
Savijača od jabuka	2	170-180	40-60
Keksi, prhko tijesto *	2	150-160	15-25
Keksi, strojno brizgano tijesto *	2	140-150	15-25
Sitni kolačići, dizano tijesto	2	170-180	20-35
Kolači, lisnato tijesto	2	170-180	20-30
<b>ZAMRZNUTE NAMIRNICE</b>			
Savijača od jabuka, sira	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Prženi krumpirići za pećnicu	2	170-180	20-35
Kroketi za pećnicu	2	170-180	20-35

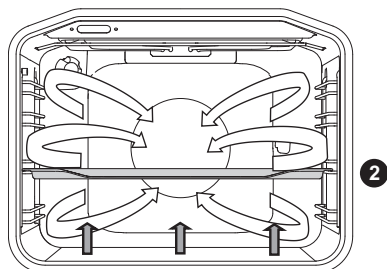
Oznaka zvjezdice (\*) znači da pećnicu treba prethodno zagrijati na odabranom sustavu pečenja.



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



## DONJI GRIJAČ I VENTILATOR



Koristi se za pečenje nisko dizanih kolača i za ukuhavanje voća i povrća. Koristite 2. vodilicu odozdo, i nemojte koristiti previsoke modele, tako da zagrijani 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.

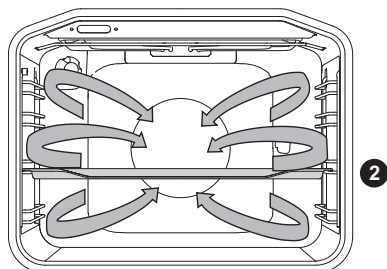
U duboku posudu nalijte 1 litru vruće vode (cca. 70 °C) i zatim u nju poslažite 6 pripremljenih staklenki, te posudu za pečenje stavite u pećnicu u 2. vodilicu

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

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme do pojave prvih mjehurića (min)	Temperatura i vrijeme nakon pojave mjehurića	Vrijeme mirovanja u pećnici (min)
<b>VOĆE</b>					
Jagode	2	160-180	30-45	/	20-30
Koštuničavo voće	2	160-180	30-45	/	20-30
Kompot	2	160-180	30-45	/	20-30
<b>POVRĆE</b>					
Kiseli krastavci	2	160-180	30-45	/	20-30
Grah/mrkva	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30



## 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.)
<b>MESO</b>			
Svinjeće pečenje, 1 kg	2	180	140-160
Svinjeće pečenje, 2 kg	2	180	150-180
Goveđe pečenje, 1 kg	2	190	120-140
<b>RIBE</b>			
Čitava riba 200/g kom	2	180	40-50
Ribljí file 100/g kom	2	190	25-35
<b>KOLAČI</b>			
Strojní keksi	2	160	20-25
Mali kolačići	2	170	25-35
Biskvitna rolada	2	170	25-30
Voćna torta, prhko testo	2	170	55-65
<b>GRATINIRANA JELA</b>			
Gratinirani krumpir	2	170	40-50
Lazanja	2	180	40-50
<b>ZAMRZNUTE NAMIRNICE</b>			
Prženi krumpirići, 1 kg	2	200	25-40
Pileći medaljoni, 0.7 kg	2	200	25-35
Ribljí štapići, 0.6 kg	2	200	20-30



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



## ODLEĐIVANJE

U ovom načinu zrak kruži bez uključenih grijača.

Za odleđivanje su prikladne torte sa šlagom i kremom od maslaca, kolači i keksi, kruh i žemičke, te duboko zamrznuto voće.

U većini slučajeva preporučljivo je hranu izvaditi iz ambalaže (nemojte zaboraviti odstraniti možebitne metalne kopče).

Na polovini vremena odleđivanja okrenite komade hrane, promiješajte ih i odvojite jedne od drugih ako su bili prilijepljeni.

# 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, dršku vrata, naljepnice i natpisne tablice nemojte nikad čistiti abrazivnim sredstvima ili abrazivnim pomagalicama za čišćenje, sredstvima za čišćenje na osnovi alkohola, ili sa samim alkoholom.

Mrlje odmah odstranite mekom, neabrazivnom krpom i vodom, inače može doći do oštećenja površine.

Možete koristiti sredstva i pomagala za čišćenje koja su namijenjena takvim površinama; pritom se pridržavajte uputa proizvođača sredstva.



Spomenute površine ne smiju doći u dodir s raspršivačima za čišćenje pećnice, jer se aluminijска 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.

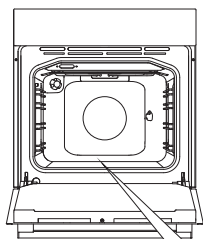
U slučaju tvrdokorne ili vrlo jako zapečene prljavštine koristite uobičajena sredstva za čišćenje pećnica. Pećnicu temeljito isperite čistom vodom, da odstranite sve ostatke deterdženta.

Nikad nemojte koristiti agresivna sredstva, grube praške za čišćenje, grube spužvice, sredstva za uklanjanje hrđe i mrlja.

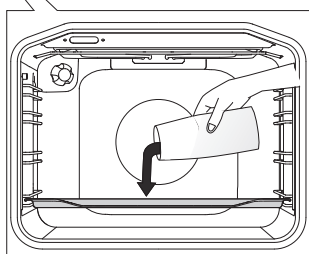
Pribor (posuda za pečenje, rešetke ...) operite vrućom vodom i sredstvima za pranje posuđa.

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.

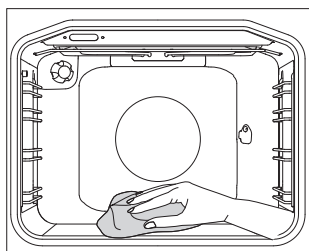
# ČIŠĆENJE PEĆNICE FUNKCIJOM AQUA CLEAN



**1** Okrenite GUMB ZA IZBOR SUSTAVA PEĆENJA na Aqua clean. GUMB ZA IZBOR TEMPERATURE postavite na 70°



**2** U stakleni ili u plitki pekač ulijte 0,6 litre vode, i umetnite ga u donju vodilicu.



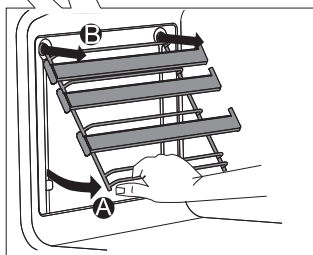
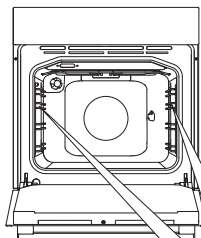
**3** Nakon 30 minuta ostaci hrane na emajlu pećnice omekšaju do te mjere da ih možete obrisati vlažnom krpom.



Sustav Aqua clean koristite samo nakon što se je pećnica u potpunosti ohladila.

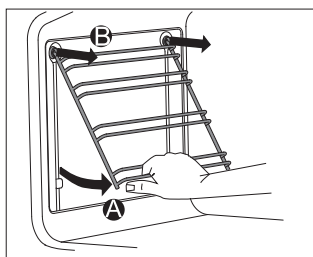
# VAĐENJE I ČIŠĆENJE ŽIČANIH I TELESKOPSKIH VODILICA

Vodilice čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.



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

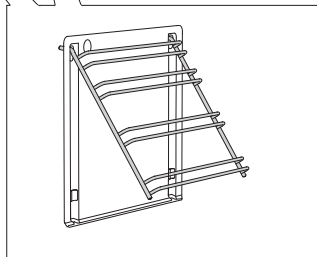
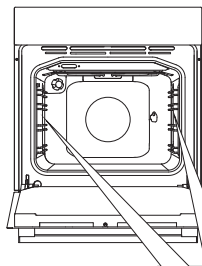
**B** Na gornjoj strani ih izvucite iz otvora.



Teleskopske vodilice ne smijete čistiti u perilici za posuđe.

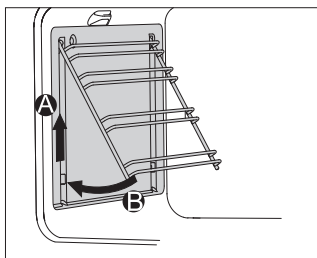
# MONTAŽA KATALITIČKIH ULOŽAKA

Vodilice čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.

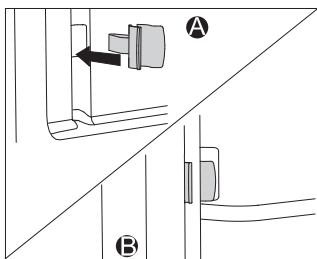


Odstranite žičane odnosno teleskopske vodilice.

**1** Vodilice natakните na katalitički uložak.



**2** Zajedno ih objesite u predviđene otvore i povucite u smjeru nagore.

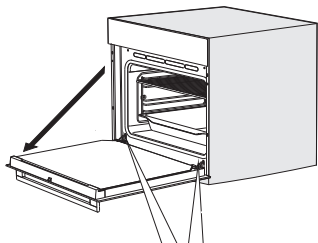


Kod montaže teleskopskih vodilica (potpuno izvlačenje) s katalitičkim ulošcima, umetnite priložene zasune u donje otvore na stjenci pećnice i zasune umetnite u vodilice. Ti zasuni namijenjeni su boljem učvršćenju vodilica.

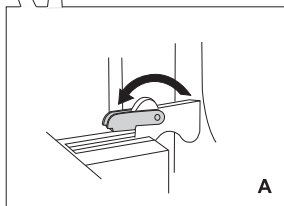


**Katalitičke uloške ne smijete prati u perilici za posuđe.**

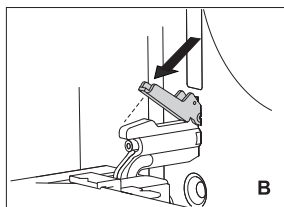
# SKIDANJE I NAMJEŠTANJE VRATA PEĆNICE



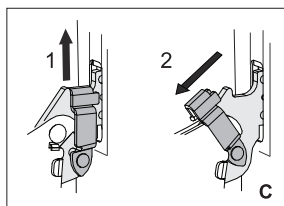
**1** Vrata pećnice najprije potpuno otvorite.



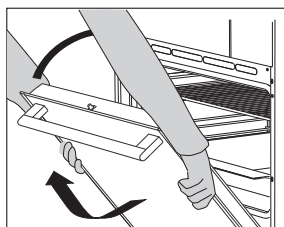
**2** **A** Odstranjive zasune zaokrenite do kraja unazad (važi za klasično zatvaranje).



**B** Kod mekanog zatvaranja vrata okrenite odstranjive zasune natrag na 90°(slika 2).



**C** Kod mekanog zatvaranja lagano podignite odstranjive zasune i povucite ih prema sebi.



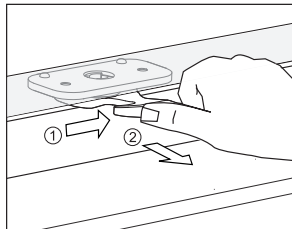
**3** Vrata polagano zatvorite da zasuni nasjednu u svoja ležišta. Lagano ih podignite i izvucite iz oba ležišta šarki na uređaju.

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




Uvijek provjerite dali su odstranjivi zasuni prilikom namještanja vrata pravilno nasjeli u ležišta šarki, da ne bi došlo do iznenadnog zatvaranja glavne šarke, koja je napeta vrlo jakim glavnom oprugom, jer se pri tome možete ozbiljno ozlijediti.


## BRAVA NA VRATIMA (ovisno o modelu)



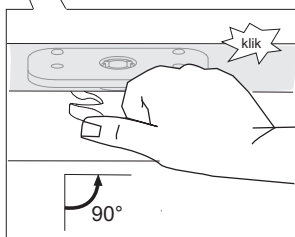
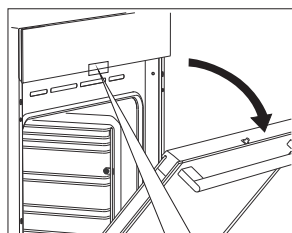
Otvarate je tako da je palcem lagano gurnete udesno, i istovremeno povučete vrata prema vani.

 Kada se vrata pećnice zatvore, brava na vratima automatski se vraća u prvobitni položaj.

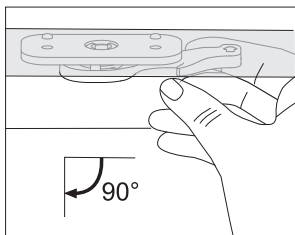
## ISKLUČENJE I UKLJUČENJE BRAVE NA VRATIMA

 **Pećnica mora biti potpuno ohlađena.**

**1** Najprije otvorite vrata pećnice.



**2** Bravu palcem gurnite udesno za 90°, dok ne začujete klik. Brava na vratima je sada isključena, odnosno deaktivirana.



**3** Ako bravu vrata želite ponovno uključiti odnosno aktivirati, otvorite vrata pećnice, i desnim kažiprstom povucite ručicu k sebi.

## MEKANO ZATVARANJE VRATA (ovisno o modelu)

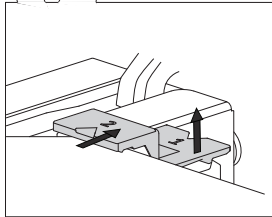
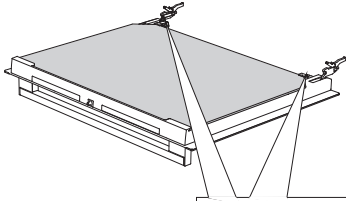
Vrata pećnice opremljena su sustavom koji ublažava udarce prilikom zatvaranja vrata. Taj sustav omogućuje jednostavno, tiho i nježno zatvaranje vrata. Lagan pritisak (do kuta 15° obzirom na otvoren položaj vrata) dovoljan je da se vrata automatski i mekano zatvore.



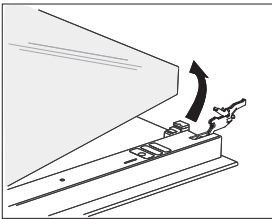
**Ukoliko je sila zatvaranja, odnosno otvaranja prevelika, učinak sustava ublažavanja se umanjuje, odnosno sigurnosno popušta.**

# SKIDANJE I NAMJEŠTANJE STAKLA VRATA

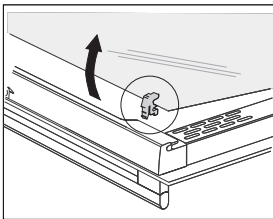
Staklo vrata možete očistiti i sa unutrašnje strane, no za takav zahvat potrebno je izvaditi vrata. Skinite vrata pećnice (vidi poglavlje Skidanje i namještanje vrata pećnice).



**1** Lagano podignite nosače na lijevoj i desnoj strani vrata (oznaka 1 na nosaču), te ih zatim lagano povucite van iz stakla (oznaka 2 na nosaču).



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



**3** Unutrašnje treće staklo (imaju samo određeni modeli) izvadite tako da ga podignete i odstranite. Skinite i gumice na staklu.



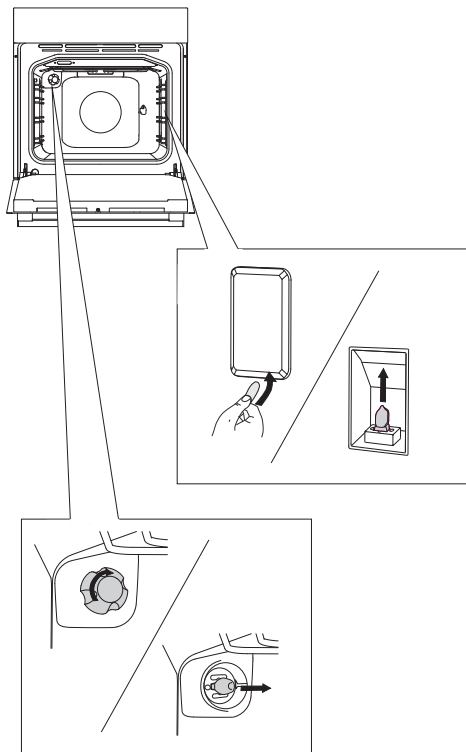
Staklo montirajte natrag obrnutim redoslijedom. Oznake (polukrugovi) na vratima i na staklu moraju se prekrivati.



# ZAMJENA ŽARULJE

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

(Halogena žarulja: G9, 25W, 230V, obična žarulja E14, 25W, 230V)



Plosnatim izvijačem oslobodite pokrov žarulje i skinite ga. Izvucite žarulju.



Pazite da ne oštetite emajl

Odvijte pokrov žarulje i izvucite žarulju.



Koristite primjerenu zaštitu da se ne opečete.

# TABELA SMETNJI I GREŠAKA

Smetnja/kvar	Uzrok
<b>Senzori se ne odzivaju, sadržaj na zaslonu je nepomičan ...</b>	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.
<b>Kućni osigurač češće izbacuje ...</b>	Pozovite servisnu službu.
<b>Osvjetljenje pećnice ne radi ...</b>	Zamjena žarulje u pećnici je opisana u poglavlju "Čišćenje i održavanje".
<b>Kolač je loše pečen ...</b>	Dali ste pravilno podesili temperaturu i izabrali podesan sustav grijanja? Dali su vrata pećnice zatvorena?

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 prijaznih materijala za okolinu, 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.

*Pridržavamo pravo do možebitnih promjena i grešaka u uputama za uporabu.*

