

BA

HR

Upute za uporabu, ugradnju i priključenje



Električna pećnica

Štovani kupci!



Najljepše se Vam zahvaljujemo za kupovinu našeg proizvoda. Sami ćete se uvjeriti da se na naše proizvode možete osloniti.

Za lakše rukovanje proizvodom pripremili smo opsežne upute, koje će vam pomoći da se što brže upoznate s vašim novim aparatom. Molimo Vas da prije prve upotrebe pažljivo pročitate ove upute.

Čim Vam aparat bude dostavljen, najprije provjerite dali ste ga primili neoštećenog. Ako otkrijete bilo kakvo transportno oštećenje, smjesta o tom obavijestite Vašeg prodavača ili regionalno skladište, od kojeg ste aparat dobili. Njihove telefonske brojeve naći ćete na računu ili na dostavnici. Želimo Vam mnogo uspjeha u korištenju Vašeg novog aparata!

Upute za priključenje

Priključenje mora biti izvršeno sukladno uputama iz poglavlja 'Priključenje na električnu mrežu', te sukladno važećim propisima i standardima. Ovaj zahvat smije obaviti samo ovlašten stručnjak.

Natpisna tablica

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

Važna upozorenja	3
Opis aparata	4
Ploča za upravljanje – upravljanje dodirom	5
Upravljanje aparatom	6
Priprema hrane	23
Čišćenje i održavanje	35
Posebna upozorenja i javljanje grešaka	41
Upute za ugradnju i priključenje	42
Tehnički podaci	45

Važna upozorenja

- Aparat smije priključiti samo servis ili ovlaštena stručna osoba.
- Nestručni zahvati i popravci aparata mogu uzrokovati opasnost električnog udara i kratkog spoja, stoga ih zbog opasnosti od tjelesnih ozljeda i oštećenja na aparatu ne vršite sami. Prepustite to stručnoj osobi ili servisu.
- Prilikom kuhanja ili pečenja, pregrijana masnoća ili ulje može vrlo brzo planuti, stoga postoji opasnost opekotina i požara, stoga neka postupak bude stalno pod nadzorom.
- Pažnja: opasnost opekotina je velika, prije svega za malu djecu, i ostalu djecu koja nisu svjesna opasnosti. Oni se mogu opeći ili opariti, stoga neka mala djeca budu podalje od aparata, a starija djeca neka koriste aparat samo pod nadzorom.
- Pažnja: opasnost opekotina! Grijaći elementi, pećnica i dijelovi pribora tijekom uporabe jače se ugriju, stoga za hvatanje posude uvijek koristite krpe ili rukavice, i posuđem rukujte pažljivo da ne bi došlo do opekotina.
- Priključni kabele aparata koji se nalaze u blizini ovog uređaja mogu se oštetiti ako ih nehotice pritvorite vratima pećnice, te tako mogu uzrokovati kratak spoj. Električni priključni kablovi drugih aparata neka stoga budu na prikladnoj udaljenosti.
- Pećnicu ne smijete čistiti visokotlačnim parnim strojem za čišćenje, jer takve naprave mogu uzrokovati kratki spoj i električni udar.
- Kad pečete hranu u pećnici budite naročito pažljivi. Zbog visokih temperatura, unutrašnjost pećnice, pladnjevi za pečenje, te rešetka jače se zagriju, stoga uvijek koristite zaštitne rukavice.
- 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).
- Ne oblažite pećnicu aluminijskom folijom i ne postavljajte posudu za pečenje na dno pećnice, jer obloga iz folije sprečava kruženje zraka u pećnici, ometa pečenje i uništava emajl.
- Stožeri vrata pećnice mogu se oštetiti ako ih preopterete, stoga na otvorena vrata pećnice ne slažite teško posuđe za kuhanje i ne naslanjajte se na vrata tijekom čišćenja unutrašnjosti pećnice. Prije početka čišćenja skinite vrata (vidi poglavlje 'Skidanje i namještanje vrata pećnice'). Na otvorena vrata ne smijete stati nogom ili na njih sjesti (djeca!).
- Aparat je izrađen sukladno svim propisanim sigurnosnim standardima. Usprkos tome ne preporučujemo da ga bez potrebnog nadzora koriste osobe smanjenih fizičkih, motoričkih ili umnih sposobnosti, odnosno osobe bez potrebnih iskustava ili znanja. Ista preporuka glode uporabe aparata važi i za maloljetne osobe..



Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da se s tim proizvodom ne smije postupiti kao s otpadom iz domaćinstva. Umjesto toga treba biti uručen prikladnim sabirnim točkama za recikliranje električnih i električkih aparata. Ispravnim odvoženjem ovog proizvoda spriječit ćete 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, uslugu za odvoženje otpada iz domaćinstva ili trgovinu u kojoj ste kupili proizvod.

Namjenska upotreba

Aparat je namijenjen uobičajenoj pripremi hrane u domaćinstvu i u druge svrhe se ne smije upotrebljavati! Pojedine mogućnosti uporabe opisane su u nastavku ovih uputstava.

Prekidač na vratima pećnice

(samo određeni modeli)

Prekidač isključuje grijače i ventilator kad se vrata pećnice otvore tijekom djelovanja, i ponovo ih uključuje kad se vrata zatvore.

Rashladni ventilator

U aparat je ugrađen rashladni ventilator, koji hladi kućište i ploču za upravljanje aparata.

Produženo djelovanje rashladnog ventilatora

Rashladni ventilator nakon isključenja pećnice nastavi djelovati još nekoliko minuta i tako dodatno hladi aparat.

Opis aparata

Na slici je opisan jedan od modela ugradbenih aparata. Obzirom da različiti aparati, za koje su pripremljene ove upute, mogu imati različitu opremu, možda su u uputama opisane i određene funkcije i oprema, koje vaš aparat nema.



1

2

3



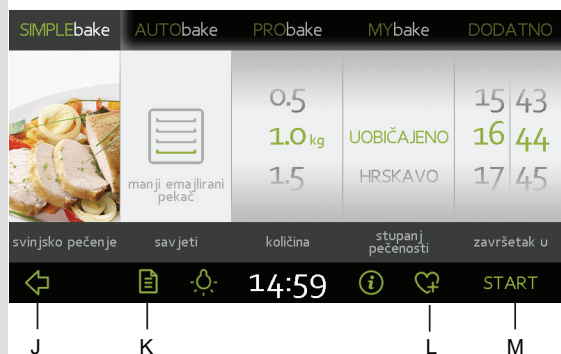
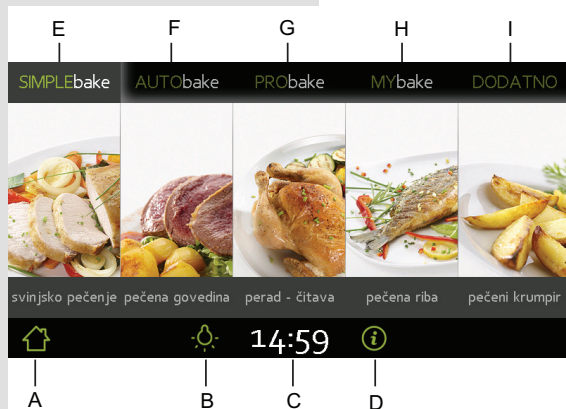
1

2

3

1. Ploča za upravljanje
2. Ručka pećnice
3. Vrata pećnic

Ploča za upravljanje – upravljanje dodirom



- Zeleno ili narančasto obojeno polje označava izabranu postavku.
- Po izborniku se pomičete klizanjem prsta gore i dolje, ili lijevo i desno.
- Pritiskom na tipku INFO (D) možete u bilo kom trenutku dobiti informaciju o izborniku u kojem se trenutno nalazite

	Uključenje/isključenje
	Blokada djelovanja (zaštita za djecu)
A	Povratak u osnovni izbornik
B	Lampica pećnice
C	Sat
D	INFO

Upravljanje pećnicom

E	SIMPLEbake
F	AVTObake
G	PRObake
H	MYbake
I	Dodatne postavke
J	Povratak u prethodni izbornik
K	Pregled postavki pečenja/izmjene
L	Spremanje i uređivanje vlastitih recepata
M	Početak i završetak rada
	Potvrda izabrane postavke

Upravljanje aparatom

Prije prve uporabe

- Izvadite sve dijelove pribora iz pećnice i operite ih toplom vodom i uobičajenim sredstvima za čišćenje. Nemojte koristiti gruba sredstva.
- Prilikom prvog zagrijavanja pećnica ispušta karakterističan miris "po novom", stoga tijekom zagrijavanja temeljito prozračite prostoriju.

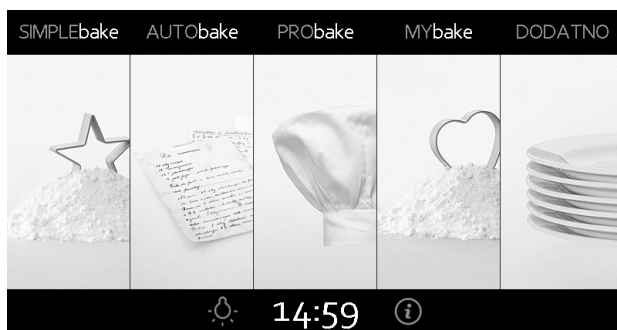
Važna upozorenja

- Koristite tamne, crne, silikonsko prevučene ili emajlirane pekače, jer oni naročito dobro provode toplotu.
- Pećnicu prethodno zagrijavajte samo ako je to navedeno u receptu ili u tabelama u ovim uputama.
- Zagrijavanjem prazne pećnice troši se mnogo energije, stoga se uzastopnim pečenjem više vrsta kolača ili pica može uštedjeti dosta energije, jer je pećnica već zagrijana.
- Prema kraju pečenja možete pećnicu isključiti približno 10 minuta prije završetka pečenja, i time dodatno uštedjeti energiju korištenjem akumulirane toplote.

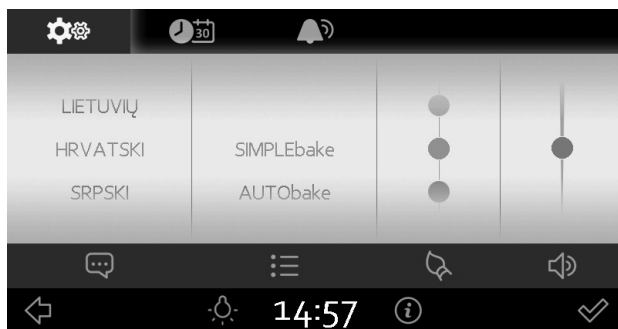
Uključenje uređaja

Kod prvog priključenja uređaja na električni napon, zaslon se osvijetli. Prikaže se izbornik s postavko **SATA i IZBOR JEZIKA** (vidi Poglavlje Izbor jezika i Podešavanje sata).

Uređaj uključite pritiskom na senzor **OFF/ON** (). Prikaže se točno vrijeme. Dodirom zaslona prikazuje se osnovni izbornik.



Izbor jezika

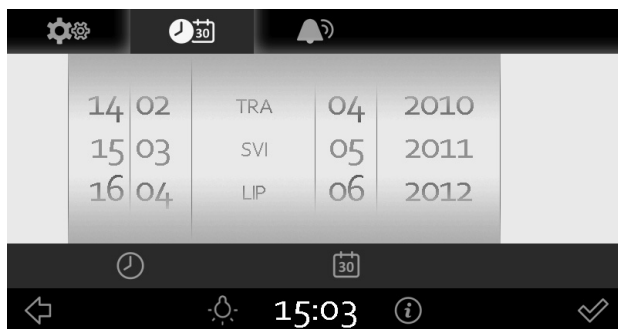


Ako vam jezik u kojem se ispisuju tekstovi na zaslonu ne odgovara, možete izabrati drugi. U Osnovnom izborniku izaberite prikaz **SAT**. Dodirom simbola (⚙️) birate postavku jezika. Prikaže se lista jezika, po kojoj se po izborniku pomičete klizanjem gore ili dolje. Izabran jezik potvrdite dodirom simbola (✓).

U tom izborniku možete izabrati i:

- **kombinaciju boje zaslona** (zeleno ili narančasto),
- **jačinu zvučnog upozorenja** (glasno, normalno i isključeno),
- **prvi prikazani izbornik**: SIMPLEbake, AVTObake, PRObake, MYbake

Nastavitev ure



Točno vrijeme morate podesiti prilikom prvog uključanja uređaja na električni napon, ili ako uređaj duže vrijeme bude isključen iz električne mreže (dulje od tjedan dana). Sat podešavate dodirom na SAT. Birate sat, minutu, dan, mjesec i godinu. Izabranu vrijednost potvrdite dodirom simbola (✓).

13²⁷ 17⁰³
11

Osvjetljenje će se automatski isključiti i prijeći na prikaz sata, ukoliko u slijedećih 5 minuta ne dodirnete zaslon (u načinu prikaza sata, potrošnja uređaja je oko 3W, odnosno veća nego kod isključenog).

Upravljanje pećnicom

Pečenje možete obavljati na dva načina:

A) PEČENJE PUTEM IZBORA HRANE – **SIMPLEbake** i **AVTObake**

B) PEČENJE PUTEM IZBORA NAČINA DJELOVANJA – **PRObake**

A) PEČENJE PUTEM IZBORA HRANE



Traku s fotografijama možete pomicati lijevo i desno.

SIMPLEbake

Ovaj je način prikladan za jednostavnu pripremu izabrane hrane, automatskim podešavanjem količine hrane, stupnjem zapečenosti i završetkom djelovanja. Program vam nudi 9 kategorija najčešće spremanih jela.

U ovom načinu birate najprije vrstu hrane, a zatim izabranu hranu, s automatskim podešavanjem količine, stupnja pečenosti, i završetkom djelovanja. Program vam nudi izbor 65 spremijenih recepata iz memorije, s fotografijama, provjerenim s kuharima i stručnjacima za prehranu.

Početak pečenja



- Dodirom izabrane hrane prikazuje se izbornik, u kojem su bojom (zelena ili narančasta) označene prethodno podešene vrijednosti.
- Možete koristiti mogućnost osobnog podešavanja količine hrane, stupnja pečenosti i završetka djelovanja pećnice, odnosno odloženog uključanja pećnice (vidi poglavlje Vremenske funkcije).

⚠ Nakon izbora jela možete dodirom slike pogledati opis pripreme, odnosno recept, a dodirom na polje savjeti možete vidjeti sastojke i način pečenja za izabrani recept.

- Dodirom simbola () za ručno mijenjanje možete pogledati postavke pečenja koje program izabere automatsko.
- Ako vam prikazane postavke ne odgovaraju, možete ih mijenjati (izmjene postavki se ne spremaju – vidi poglavlje Vremenske funkcije i Pečenje u koracima (STEPbake).
- Dodirom simbola START upućujete pećnicu u rad (začuje se kratak zvučni signal).



- U zadnjem okviru prikazuje se temperatura u pećnici i proteklo vrijeme pečenja.
- Ako tijekom pečenja želite mijenjati trenutne postavke, pritiskom simbola () prikazu se klizni senzori za podešavanje temperature i preostatak vremena.
- Nakon završenog pečenja začuje se isprekidan zvučni signal, kojeg možete isključiti dodiranjem zaslona, a ako ga ostavite, () nakon 1 minute isključi se automatski.
- Na prikazu sata izmjenično se prikazuju SAT i trenutna TEMPERATURA u pećnici.

Napomena:

Određena jela u **SIMPLEbake** i **AVTObake** sadrže funkciju prethodnog zagrijavanja ().

- Dodirom na **START** na zaslonu se prikazuje upozorenje: **“ZAPOČINJE PROCES PRETHODNOG ZAGRIJAVANJA. JELO JOŠ NE SMIJETE STAVITI U PEĆNICU”**.
- Nakon završetka prethodnog zagrijavanja začuje se kratak zvučni signal, a na zaslonu se ispiše upozorenje **“PEĆNICA JE ZAGRIJANA. MOLIMO STAVITE JELO.”** - Program nastavlja pečenje prema izabranim postavkama.



Kad je izabrana funkcija prethodnog zagrijavanja, nije moguće aktivirati funkciju odloženog uključivanja.

B) PEČENJE PUTEM IZBORA NAČINA DJELOVANJA



PRObake

Ovaj način koristite kad želite spremiti proizvoljnu vrstu i količinu hrane. Pri tome sami birate **sustav zagrijavanja, temperaturu, trajanje, završetak djelovanja pećnice, i prethodno zagrijavanje.**

 Tijekom djelovanjem pećnice možete mijenjati sve postavke pečenja.

Pećnica može djelovati na slijedeće načine:



Gornji/donji grijač

Grijači na donjoj i gornjoj strani pećnice jednakomjerno isijavaju toplotu u unutrašnjost pećnice. Pečenje kolača ili mesa moguće je samo na jednoj razini.

Tvornički podešena temperatura je 200°C.



Veliki žar (roštilj)

U tom načinu djelovanja aktivan je gornji grijač i infra grijač. Toplotu neposredno isijava infra grijač, postavljen na stropu pećnice. Za povećani učinak grijanja, odnosno za optimalno iskorištenje cjelokupne površine rešetke u pećnici, istovremeno je uključen i gornji grijač.

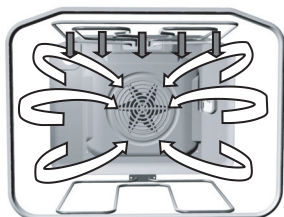
Ovaj način djelovanja omogućuje pripremu manjih komada mesa na žaru, kao npr. goveđi odrezak (steak), kobasice, razni odresci, kotleti, i sl.

Tvornički podešena temperatura je 240°C.



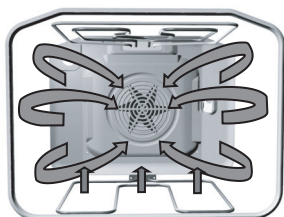
Žar

Djeluje samo infra grijač, koji je dio velikog žara. Prikladan je za pripremu manje količine toplih sendviča (toast), lovačkih kobasica, i slično. Tvornički podešena temperatura je 240°C.



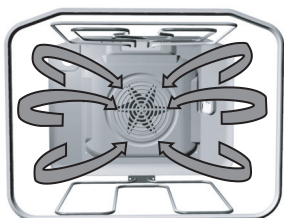
Žar s ventilatorom

U tom načinu djelovanja u pogonu su istovremeno infra grijač i ventilator. Način je prikladan za pečenje mesa na žaru i za pečenje većih komada mesa i peradi na jednoj razini pećnice, odnosno za gratiniranje i postizanje hrskave kože. Tvornički podešena temperatura je 170°C.



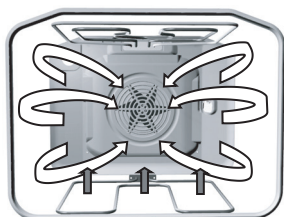
Vrući zrak i donji grijač

U ovom načinu djelovanja rade istovremeno donji grijač i ventilator s vrućim zrakom. Ovaj način posebno je podesan za pečenje pice. Također dobro uspijevaju vlažni i teški kolači na dvije razine, voćna torta iz dizanog ili krhkog tijesta, te nabujak od sira. Tvornički podešena temperatura je 200°C.



Vrući zrak

U ovom režimu djeluju okrugli grijač i ventilator, smješten na stražnjoj stjeni pećnice, koji brine o stalnom kruženju vrućeg zraka oko pečenja ili kolača. Ovaj način djelovanja naročito je preporučljiv za pečenje mesa i kolača na više razina. Temperature pečenja niže su od klasičnog sistema. Tvornički podešena temperatura je 160°C.



Donji grijač i ventilator

U tom načinu Istovremeno rade donji grijač i ventilator. Ovakav način grijanja prikladan je za pečenje niskih kolača od dizanog tijesta, i za ukuhavanje voća i povrća. Koristite samo donju (prvu) vodilicu i ne koristite previsoke modele, da topao zrak može kružiti po gornjoj strani jela. Tvornički podešena temperatura je 160°C.



Donji grijač/Aqua Clean

Toplotu isijava samo donji grijač, postavljen na donju stranu pećnice. Ovaj način rada odaberite onda, kad želite donju stranu kolača zapeći nešto jače (npr. pečenje vlažnih kolača s voćnim nadjevom).

Donji grijač možete koristiti i za čišćenje pećnice. Detalje s tim u vezi naći ćete u poglavlju 'Čišćenje i održavanje'.



Gornji grijač

Toplotu isijava samo grijač na gornjoj strani.

Upotrebljavajte ga kada želite jače zapeći gornju stranu jela (npr. za dodatnu hrskavu koricu, odnosno zlatno smeđu boju).

Tvornički podešena temperatura je 150°C.

Prethodno zagrijavanje ())))

- Ovu funkciju koristite za jela koja prije pečenja iziskuju zagrijanu pećnicu. Dodirom simbola ()))) aktivirate funkciju prethodnog zagrijavanja.
- Dodirom na **START** na zaslonu se prikaže upozorenje:
- **“ZAPOČINJE PROCES PRETHODNOG ZAGRIJAVANJA. JELO JOŠ NE SMIJETE STAVITI U PEĆNICU”.**
- Nakon završetka prethodnog zagrijavanja začuje se kratak zvučni signal, a na zaslonu se ispiše upozorenje **“PEĆNICA JE ZAGRIJANA. MOLIMO STAVITE JELO.”** - Program nastavlja pečenje prema izabranim postavkama.



Kad je izabrana funkcija prethodnog zagrijavanja, nije moguće aktivirati funkciju odloženog uključanja.

Izbor i podešavanje temperature



- Nakon izbora vrste grijača pećnice, dodirom možete izabrati proizvoljnu temperaturu pećnice u rasponu od 30 – 275°C (ovisno o izabranom sustavu pečenja) u razmacima od 5°C.

- Kad ste izabrali sustav zagrijavanja i temperaturu, dodirom na simbol **START** uputite početak djelovanja, ili birate dodatne postavke (vidi poglavlje Vremenske funkcije).
- Zaslom prikazuje sve izabrane postavke.
- U zadnjem okviru prikazuje se temperatura u pećnici i proteklo vrijeme pečenja.

Vremenske funkcije

Postavka trajanja djelovanja pećnice

U ovom načinu programiranja određujete koliko dugo da pećnica radi (trajanje djelovanja).

Najveća moguća vrijednost je 10 sati, odnosno 24 sata ako je podešena temperatura pečenja niža od 120°C.

- Dodirom na polje s simbolom sata (🕒) prikaže se postavka vremenskih funkcija/ trajanje djelovanja pećnice.
- Podesite željeno vrijeme djelovanja. Sukladno tome prilagodi se i prikaz završetka djelovanja.



- Dodirom simbola **START** uključite pećnicu.



- U polju se ispisuje preostalo vrijeme pečenja, a nakon isteka pećnica automatski prestaje djelovati (završetak pečenja). Začuje se isprekidani zvučni signal, kojeg možete isključiti dodirom na zaslon, inače se nakon 1 minute isključi sam.

Postavka odloženog uključanja pećnice – kombinacija trajanja djelovanja i završetka djelovanja pećnice

U ovom načinu programiranja određujete kako dugo da pećnica djeluje (trajanje djelovanja), i u koliko sati da prestane djelovati (završetak djelovanja). Završetak pečenja možete odložiti najviše za 24 sata obzirom na trenutno točno vrijeme.

- Provjerite dali je sat podešen na točno vrijeme.
- Podesite odnosno izaberite trajanje djelovanja (vidi poglavlje Postava trajanja djelovanja). Na zaslonu se automatsko ispiše zbroj točnog vremena i vremena trajanja djelovanja pećnice. Još morate odrediti vrijeme završetka djelovanja.
- Dodirom simbola **START** uključite pećnicu. Pećnica čeka na početak pečenja. U podešeno vrijeme započne automatski djelovati, i u izabrano vrijeme prestaje djelovati. Začuje se isprekidani zvučni signal, kojeg možete isključiti dodirom zaslona, a ako ga ostavite, (✓) nakon 1 minute isključi se automatski.

Napomena: u ovom režimu rada možete podešavati i:

Podgrijavanje ()))

- Funkcija podgrijavanja aktivira se nakon završetka pečenja. Kad protekne izabrano vrijeme, začuje se kratak zvučni signal. Tada će pećnica nakon završetka programa pečenja održavati temperaturu 70°C slijedeća 3 sata.

Pečenje u koracima - STEPbake

U sklopu PRObake sustava možete koristiti **STEPbake**. Ta funkcija omogućuje da sami izaberete sve postavke. Za jedno pečenje možete kombinirati do 3 uzastopne različite postavke. Izborom grijača, temperature i vremena pečenja postižete to da su jela spravljena baš onako kako vi to sami želite, i da su zapečena baš po vašoj mjeri.



- Dodirom na polje STEPbake prikazu se polja:
- **korak1, korak2, korak3**.
- Dodirom na polje korak 1 prikazuje se vam izbor postavke sustava, temperature i trajanja djelovanja.
- Ako nakon određenog vremena želite promijeniti sustav, isto napravite u polju korak 2 i korak 3 (DODAJ KORAK).
- Dodirom simbola **START** uključite pećnicu, koja počne odmah djelovati prema koraku 1. Kad prođe određeno vrijeme uključuje se korak 2, i zatim korak 3 – ako ga izaberete. Pećnica prestaje djelovati u izabrano vrijeme. Začuje se isprekidan zvučni signal, kojeg možete isključiti dodirom zaslona, a ako ga ostavite, nakon 1 minute isključuje se automatski.

Završetak pečenja

Pečenje možete završiti na dva načina:

- Dodirom simbola **STOP** prekinete djelovanje pećnice. Prikazuje se izbornik postavki, gdje zatim možete mijenjati parametre, i dodirom na **START** možete započeti novo pečenje.
- Isključenjem uređaja dodirom senzora **ON/OFF**.

Iz sigurnosnih razloga pećnica se nakon određenog vremena pečenja automatski isključuje:

- ⚠ - nakon 10 sati, ako je podešena temperatura pečenja veća od 120°C,
- ⚠ - nakon 24 sata, ako je podešena temperatura pečenja manja od 120°C.

Pritiskom na polje **DODATNO** možete birati i podešavati dodatne funkcije:.



Čišćenje

Prethodno podešena temperatura je 70°C. U pekač ulijte 0,5 l vode i stavite ga u donju vodilicu. Nakon 30 min. ostaci hrane na emajlu pećnice omekšaju, i možete ih obrisati vlažnom krpom.

Odleđivanje

U ovom načinu zrak kruži bez uključenih grijača. Djeluje samo ventilator. Koristi se za polagano odleđivanje zamrznute hrane.

Brzo prethodno zagrijavanje

- Ovu ćete funkciju koristiti ako želite pećnicu čim brže zagrijati na određenu temperaturu. Ta funkcija nije prikladna za pečenje jela.
- Kad se pećnica zagrije na podešenu temperaturu, zagrijavanje se zaključuje. Začuje se isprekidan zvučni signal, kojeg možete isključiti dodirivanjem zaslona, a ako ga ostavite, nakon 1 minute isključuje se automatski.
- Pećnica je spremna za daljnje pečenje na izabranom sustavu.
- Prethodno podešena temperatura 160°C, max. moguća podešenost temperature 275°C.

Podgrijavanje

- Podgrijavanje možete koristiti za održavanje toplote unaprijed spravljenih jela.
- Možete ju aktivirati i tijekom pečenja; tada će pećnica nakon završetka programa pečenja održavati temperaturu 70°C za sljedeća 3 sata.

Podgrijavanje tanjura

- Ova funkcija prikladna je ukoliko želite servis (tanjure, šalice) prethodno ugrijati, da bi potom hrana duže vrijeme ostane topla.
- Prethodno podešena temperatura je 60°C, max. moguća temperatura 80°C

Osvjetljenje pećnice

Osvjetljenje pećnice upali se automatski kad otvorite vrata (prekidač na vratima), ili kad uključite pećnicu. Određeni modeli imaju ugrađene dvije žarulje za osvjetljenje pećnice: jedna na stražnjoj stijenci gore, a druga, dodatna bočna žarulja nalazi se na sredini desne bočne stijenke.

Osvjetljenje pećnice možete po potrebi isključiti ili ponovno uključiti pritiskom na simbol ().

Blokada djelovanja

- Ovu funkciju koristite kad želite spriječiti nehotično ili neželjeno upravljanje pećnicom (sigurnost djece).
- Blokadu aktivirate nekoliko sekundi dugim dodirom tipke ().
Začuje se zvučni signal, i tipka zasvijetli.
- Zaključaju se sve funkcije, osim funkcije UKLJUČENJE / ISKLJUČENJE i BLOKADA DJELOVANJA.
- Funkciju poništavate ponovnim dodirom tipke ().

Alarmni sat

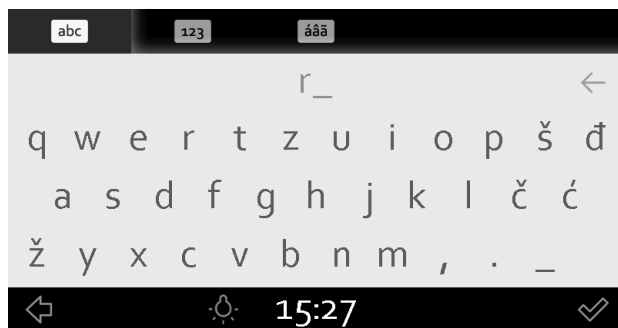
- Funkciju možete koristiti neovisno o djelovanju pećnice, kad god želite biti upozoreni na istek određenog vremenskog razdoblja. Raspon podešavanja je 10 sati.
- Alarmni sat podešavate dodirom na SAT. Dodirom simbola () birate razdoblje postavke i potvrdite ga dodirom simbola ().
Na prikazu sata izmjenično se prikazuje sat i podešeno vrijeme alarma.
- Alarmni sat možete prijevremeno isključiti dodirom na SAT. Brišete ga dodirom simbola ().

Memorija - Mybake

Spremanje i uređivanje vlastitih recepata

Ovaj program omogućuje vam spravljanje jela po vašoj mjeri, svaki put istim postupcima i i istim podešavanjima. Program kojeg ste sami podesili, možete spremiti u memoriju pećnice, i slijedeći put ga samo uključite. Memorijski program nudi 10 kategorija hrane (meso, ribe, povrće, kruh...), a u svaku kategoriju možete spremiti do 15 jela i kombinacija za njihovo spremanje.

Možete pohranjivati omiljena jela iz programa SIMPLEbake, AVTObake, ili bilo koja druga jela, za koja ste funkcijama PRObake i STEPbake sami napravili najbolje postupke.



- Na svakom programu dodirnom na simbol (♥) prikaže se tipkovnica za unos.
- Dodirnom pojedinog slova birate željeni naziv jela, koji se ispisuje gore, a može sadržavati najviše 16 slova. Znak po potrebi izbrišete dodirnom simbola (←), koji je u gornjem desnom kutu. Napisano ime potvrdite simbolom (✓).
- Recept brišete dodirnom na simbol (✕).

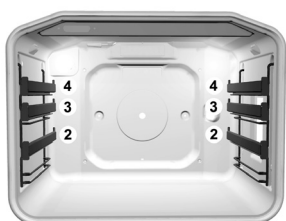
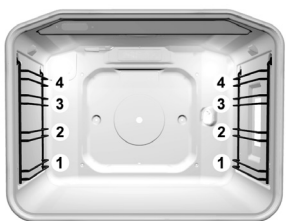
Pečenje vlastitih receptata



 **Traku s fotografijama možete pomicati lijevo i desno.**

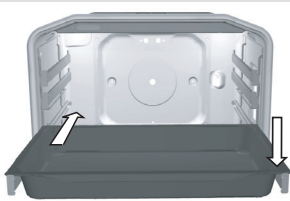
Svoje vlastite omiljene recepte, koji ste prethodno spremili u memoriju, možete bilo kad dozvati na zaslon i ispeći. Lista može sadržavati do 120 različitih receptata. Postupak birate i podešavate dodirnom na polje MYbake.

Razine pečenja (ovisno o modelu):



- Pribor (rešetka, niski i duboki pladanj za pečenje) možete umetnuti u pećnicu na 4 različite razine.
- Vodite računa, da se razine pečenja uvijek računaju odozdo nagore (pojedine razine pečenja opisane su u tablicama u nastavku)!
- Vodičice su vučene, žičane ili teleskopske (ovisno o modelu aparata). Teleskopskim vodičicama opremljene su 2, 3 i 4. razina. Kod žičanih vodičica, rešetku i tepsije morate uvijek uvući u vodičice, koje su određene žičanim profilima.

Teleskopske vodičice (ovisno o modelu):



Teleskopskim vodičicama opremljene su 2, 3 i 4. razina. Teleskopskim vodičicama nalaze se lijevo i desno u pećnici na tri razine.

Razine izvlačenja sadrže (ovisno o modelu):

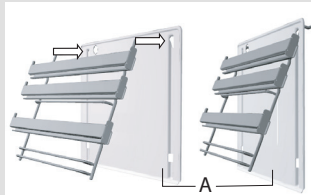
- tri djelomično izvučene vodičice;
- jednu potpuno i dvije djelomično izvučene;
- tri potpuno izvučene vodičice.



Teleskopske vodičice i drugi dijelovi pribora tokom djelovanja se ugriju! U radu koristite rukavice za posuđe ili sličnu zaštitu!

- Prilikom umetanja rešetke ili pladnja za pečenje najprije izvucite teleskopske vodičice jedne razine.
- Rešetku, odnosno pladanj postavite na izvučene tračnice i gurnite ih rukom unutra do kraja. Vrata pećnice zatvorite tek pošto ste teleskopske vodičice pogurnuli dokraja u pećnicu.

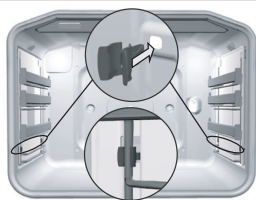
Ulošci za jednostavno čišćenje (ovisno o modelu):



Umetnuti ulošci za jednostavno čišćenje sprječavaju štrcanje masnoće tijekom pečenja neposredno na stijenke pećnice.

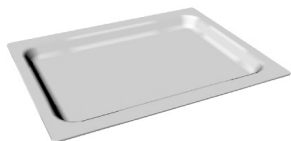
Montaža:

- Skinite žičane, odnosno teleskopske vodilice (vidi poglavlje 'Skidanje teleskopskih i žičanih vodilica').
- Vodilice (žičane, odnosno teleskopske) natakните na uložak (A) koji se lako čisti, zajedno ih objesite u predviđene otvore, i povucite prema gore.



Prilikom montaže teleskopskih vodilica (potpuno izvlačenje) i uložaka za lakše čišćenje, umetnite priložene graničnike u donje otvore na stijenci pećnice i u graničnike umetnite vodilice. Ovi nosači namijenjeni su boljem pričvršćenju vodilica.

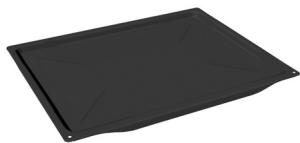
Pribor pećnice (ovisno o modelu)



Staklena posuda namijenjena je pečenju jela, a služi i kao servisni pladanj.



Rešetka, na koju postavite posudu s jelom, ili jelo postavite na rešetku.



Niska posuda za pečenje namijenjena je samo pečenju kolača i peciva.



Duboka posuda namijenjena je pečenju mesa i vlažnih kolača, te kao posuda za skupljanje kapajuće masnoće.



Upozorenje: duboku posudu za skupljanje masnoće ne smijete postaviti u prvu vodilicu, osim ako pečete na žaru ili koristite ražanj, kada dubok pladanj za pečenje služi kao posuda za sakupljanje masnoće.



Stražnja stjenka obložena je katalitičkom oblogom, koju smije ugraditi ili skinuti isključivo serviser ili druga stručna osoba.r.

Filtar za masnoću



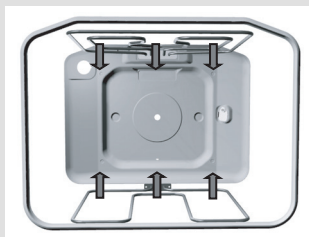
Ugrađeni filtar za masnoću, postavljen na stražnjoj stijenci pećnice, štiti ventilator, okrugli grijač i pećnicu pred neželjenim mazanjem masnoćama. Filtar uvijek namjestite kad pečete meso. Ako pečete kolače, uvijek ga odstranite! Namješten filtar kod pečenja orehnjače može biti uzrok slabijim rezultatima pečenja.

Pečenje kolača

- Za pečenje kolača upotrebljavajte gornji i donji grijač , vruć zrak , ili ventilator  s donjim grijačem (simboli). Upravljanje pećnice na izabranom režimu ovisno je o modelu pećnice.
- Kod pečenja kolača morate filter za masnoću uvijek odstraniti iz pećnice!

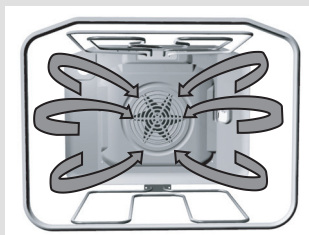
Upute

- Prilikom pečenja kolača uvijek odaberite odgovarajuću razinu, temperaturu i vrijeme pečenja iz priložene tablice pečenja. Zaboravite eventualna stara iskustva, koja ste dobili upotrebom nekih drugih pećnica. Vrijednosti u tablici pečenja određene su i provjerene posebno za ovu pećnicu.
- Ako u tablici pečenja kolača ne nađete neku određenu vrstu kolača, uzmite podatke slijedećeg najbližeg, odnosno najsrodnijeg kolača.



Pečenje peciva gornjim/donjim grijačem

- Koristite samo jednu razinu pečenja.
- Gornji/donji grijač naročito su podesni za pečenje različitih vrsta kolača, kruha i mesa.
- Koristite tamne posude za pečenje. U svjetlijim posudama kolač se peče slabije, jer odbijaju toplotu.
- Modele uvijek postavite na rešetku. Ako koristite priloženu posudu za pečenje, izvadite rešetku.
- Prethodno zagrijavanje skraćuje vrijeme pečenja. Postavite kolač u pećnicu tek nakon što se je zagrijala na traženu temperaturu, odnosno kad se kontrolna lampica ugasi prvi put.



Pečenje peciva vrućim zrakom

Ovaj način naročito je pogodan za pečenje na više razina, naročito za kekse u niskim posudama za pečenje. Preporučujemo prethodno zagrijavanje pećnice i vodilice 2 i 3. Prikladan je i za vlažne kolače i voćne torte (pečenje na jednoj razini).

- Temperatura je obično niža nego kao kod pečenja s gornjim/donjim grijačem (vidi Tablicu pečenja kolača).
- Različite kolače možete peći zajedno, ako je potrebna temperatura približno jednaka.
- Vrijeme pečenja možda će se razlikovati, čak i kod korištenja istih pladnjeva za pečenje. Kad pečete u više posuda istovremeno – na dvije ili tri razine, vrijeme pečenja možda će biti različito za pojedini pladanj, stoga ćete morati jedan kolač izvaditi prije nego drugi (posuda u gornjoj vodilici).

- Sitne kolačiće, kao što su keksi, pripremite po mogućnosti jednake debljine i visine. Neravnomjerni keksi neće se ravnomjerno zapeći!
- Ako pečete više kolača istovremeno, u pećnici može nastati veća količina pare, koja na vratima pećnice stvara kondenzat.

Savjeti za pečenje peciva

Dali je kolač posve pečen?

Drvenim štapićem probodite kolač na najvišem mjestu. Ako se na štapić ne uhvati tijesto, kolač je pečen. Pećnicu možete isključiti i iskoristiti preostalu toplotu.

Kolač je splasnuo

Slijedeći put upotrijebite manje tekućine. Držite se vremena miješanja, naročito ako koristite kuhinjske aparate.

Kolač je ispod previše bljed

Slijedeći put upotrijebite taman model za pečenje, postavite kolač jednu vodilicu niže, ili pri kraju pečenja uključite donji grijač.

Kolač s vlažnim nadjevom, npr. torta od sira, nije sasvim pečena

Slijedeći put smanjite temperaturu i produžite vrijeme pečenja.

Upozorenja k tabeli pečenja kolača:

- Temperatura je navedena u nižim i višim vrijednostima. Najprije podesite nižu temperaturu, a ako kolač ne bude dovoljno ispečen, u nastavku pojačajte temperaturu.
- Vrijeme pečenja je samo okvirno, jer je ovisno o pojedinim uvjetima.
- Debelo otisnuti podaci označuju najpodesniji način zagrijavanja za pojedinu vrstu kolača.
- Oznaka zvjezdica znači da je pećicu na izabranom sistemu pečenja potrebno prethodno zagrijati.
- Ako koristite papir za pečenje, provjerite dali je visoko temperaturno postojan.

Tabela za pečenje kolača gornjim/donjim grijačem ili vrućim zrakom - kod pečenja na jednoj razini

Vrsta kolača	Vodilica odozdo	Temperatura (u °C)	Vodilica odozdo	Temperatura (u °C)	Vrijeme pečenja (u min.)
Slatki kolači					
Mramorni kolač, 'kuglhof'	1	160-170	1	150-160	50-70
Kolač u pravokutnom modelu	1	160-170	1	150-160	55-70
Kolač u modelu za torte	1	160-170	2	150-160	45-60
Kolač od sira u modelu za torte	1	170-180	2	150-160	65-85
Voćna torta, krhko tijesto	1	180-190	2	160-170	50-70
Voćna torta s preljevom	1	170-180	2	160-170	60-70
Biskvitna torta*	1	170-180	2	150-160	30-40
Kolač s posipom	2	180-190	2	160-170	25-35
Voćni kolač, umiješano tijesto	2	170-180	2	150-160	45-65
Trešnjin kolač	2	180-200	2	150-160	35-60
Biskvitna rolada*	2	180-190	2	160-170	15-25
Kolač iz umiješanog testa	2	160-170	2	150-160	25-35
Dizana pletenica, vijenac	2	180-200	2	160-170	35-50
Božićna štruca	2	170-180	2	150-160	45-70
Savijača od jabuka	2	180-200	2	170-180	40-60
Buhtli	1	170-180	2	150-160	40-55
Pikantni kolači					
Lorenska torta (nabujak)	1	190-210	2	170-180	50-65
Pica*	2	210-230	2	190-210	25-45
Kruh	2	190-210	2	170-180	50-60
Žemičke*	2	200-220	2	180-190	30-40
Sitni kolačići					
Keksi iz krhkog tijesta	2	160-170	2	150-160	15-25
Brizgani (strojni) keksi	2	160-170	2	150-160	15-28
Dizani sitni kolačići	2	180-190	2	170-180	20-35
Kolač iz lisnatog tijesta	2	190-200	2	170-180	20-30
Kolač punjen kremom	2	180-190	2	180-190	25-45
Nabujci					
Nabujak od riže	1	190-200	2	180-190	35-50
Nabujak od svježeg sira	1	190-200	2	180-190	40-50
Zamrznuti kolači					
Savijača od sira, jabuka	2	180-200	2	170-180	50-70
Torta od sira	2	180-190	2	160-170	65-85
Pica	2	200-220	2	170-180	20-30
Prženi krumpir za pećnicu*	2	200-220	2	170-180	20-35
Kroketi za pećnicu	2	200-220	2	170-180	20-35

Upozorenje: vodilica se odnosi na nosivu rešetku, na koju stavljate manje tepsije ili modele na nisku posudu za pečenje. Duboku tepsiju ne smijete tijekom pečenja stavljati u 1. vodilicu.

Tabela za pečenje kolača vrućim zrakom i donjim grijačem

Vrsta kolača	Vodilica (odozdo)	Temperatura (u °C)	Vrijeme pečenja (u min.)
Kolač od sira (750 g sira)	2	150-160	65-80
Pica – dizano tijesto	2	200-210	15-20
Lorenska pita – krhko tijesto	2	180-200	35-40
Jabučni kolač s posipom – dizano tijesto	2	150-160	35-40
Voćni kolač – umiješano tijesto	2	150-160	45-55
Savijača od jabuka – vučeno tijesto	2	170-180	45-65

Upozorenje: vodilica se odnosi na nisku posudu za pečenje ili na rešetku, na koju stavljate manje pladnjeve za pečenje ili modele.

- Za pečenje mesa upotrebljavajte gornji i donji grijač, ili vruć zrak  .
- Koji način zagrijavanja je najpodesniji za određene posude, možete pročitati iz deblje natisnutih uputstava u tablici pečenja mesa.
- Za pečenje mesa je preporučljivo korištenje filtra za masnoću (ovisno o modelu).

Savjeti u vezi posuda za pečenje

- Možete koristiti posuđe iz emajla, vatrostalnog stakla, gline ili lijevanog željeza.
- Posude za pečenje iz nehrđajućeg čelika nisu podesne, jer snažno odbijaju toplotu.
- Ako pečenje pokrijete, ostati će sočnije, a pećnica će se manje zaprljati.
- U otvorenoj posudi pečenje će se brže ispeći.

Upozorenja u vezi pečenja mesa

- U tablici pečenja mesa naći ćete podatke o temperaturi, razinama i vremenu pečenja. Pošto je vrijeme pečenja vrlo ovisno o vrsti, težini i kakvoći mesa, može doći do odstupanja.
- Pečenje mesa, peradi i ribe ekonomično je tek kod težine nad 1 kg.
- Tijekom pečenja potrebno je pečenju dodati toliko tekućine, da se masnoća i sok koji ističe, ne zapaku. Ovo znači da kod dužeg pečenja morate pečenje više puta provjeriti i doliti potrebnu tekućinu.
- Nakon isteka polovine vremena pečenja okrenite pečenje. Zato je smisleno, da započnete peći tako, da gornju stranu pečenja okrenete nadolje.
- Kod pečenja većih komada mesa može doći do jačeg parenja i rošenja na vratima pećnice. Ovo je normalna pojava i ne utječe na djelovanje pećnice. Nakon završetka pečenja obrišite vrata i staklo da budu suhi.
- Jelo ne hladite u pećnici, da izbjegnute rošenje i koroziju.

Tabela za pečenje mesa gornjim/donjim grijačem ili vrućim zrakom - kod pečenja na jednoj razini

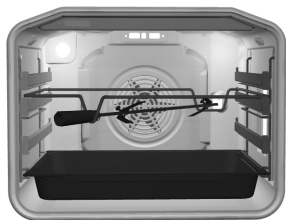
Vrsta mesa	Težina (u g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (u °C)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (u °C)	Vrijeme pečenja (u min.)
Govedina						
Goveđe pečenje	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Goveđe pečenje	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Pržolica (roastbeef), srednje pečena	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Pržolica, dobro pečena	1000	2	200-210	2	180-200	40-60
Svinjetina						
Svinjeće pečenje s kožom	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Svinjeća potrbušnica	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Svinjeća potrbušnica	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Svinjeća plečka	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Svinjeća rolada	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Kare kotleti	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Pečenje iz mljevenog mesa	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
Teletina						
Teleća rolada	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Teleća goljenica	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Janjetina						
Janjeća leđa	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Ovčja goljenica	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Divljač						
Zečja leđa	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Srneća goljenica	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Goljenica divlje svinje	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Perad						
Pile, cijelo	1200	2	190-200	2	180-190	60-80
Šopana kokoš	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
Patka	1700	2	180-190	2	160-170	120-150
Guska	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Puran, purica	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Ribe						
Čitava riba	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Riblj nabujak	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Upozorenje: Vodilica se odnosi na duboku posudu, manje posude stavite na rešetku, koju stavljate u 1., 2. vodilicu (duboku tepsiju na smijete stavljati u 1. vodilicu).

- Prilikom pečenja na roštilju budite posebno oprezni. Zbog visoke temperature infra grijača, rešetka i ostali dijelovi pribora vrlo su vrući, zato koristite zaštitne rukavice i posebne hvataljke za meso!
- Iz probodenog mesa može briznuti vruća mast (na primjer iz kobasica). Da bi spriječili opekotine na koži i očima, upotrebljavajte hvataljke za meso.
- Nadzirite pečenje na roštilju čitavo vrijeme. Meso se zbog visoke temperature može vrlo brzo zapaliti!
- Ne dozvolite djeci da se približavaju roštilju.
- Pečenje infra grijačem podesno je za hrskavu i nemasnu pripremu kobasica, rezanih komada mesa i ribe (biftek, odrezak, lososovi odresci), ili za dvopek odnosno zapečenost jela.

Savjeti za pečenje na žaru

- Postupak pečenja na žaru uvijek se odvija sa zatvorenim vratima pećnice.
- U tabeli pečenja na roštilju naći ćete podatke o temperaturi, razini i vremenu pečenja na roštilju. Obzirom da je vrijeme pečenja vrlo ovisno o vrsti, težini i kakvoći mesa, može doći do odstupanja.
- Kad pečete meso na roštilju, uvijek namjestite filter za masnoću.
- Infra grijač (veliki i mali žar) prethodno zagrijavajte približno 3 minute.
- Ako pečete na rešetki, namažite je uljem, da se meso na nju ne uhvati.
- Tanke komade mesa položite na rešetku, koju umetnite u 4. vodilicu. Pod rešetku ugurajte posudu za lovljenje kapajuće masnoće i mesnog soka.
- Meso koje pečete na roštilju, okrenite nakon polovice vremena. Prvu stranu pecite dulje nego drugu.
- Kad pečete veće komade mesa na rešetki (pile, riba), rešetku ugurajte u drugu vodilicu, a pladanj za kapajuću masnoću u prvu vodilicu.
- Tanje komade okrenite jednom, veće više puta. Za okretanje upotrebljavajte hvataljke za meso, da Vam ne isteče previše soka iz mesa.
- Tamne vrste mesa brže i bolje će se ispeći nego svjetlo svinjsko ili teleće meso.
- Nakon svakog pečenja na roštilju očistite pribor i pećnicu, da se prljavština slijedeći puta ne zapeče.



Pečenje na ražnju

(samo određeni modeli)

- Garnitura okretnog ražnja sastavljena je iz samog ražnja s ručkom koja se skida, te dviju vilica za pričvršćenje mesa na ražanj.
- Prilikom upotrebe ražnja najprije uvucite poseban nosač u 3. vodilicu odozdo.
- Pripremljeno meso natakните na okretni ražanj i na obje strane zabodite u meso priložene vilice, tako da meso bude dobro pričvršćeno, a zatim stegnite vijke na vilicama.
- Na prednji dio ražnja namjestite ručku. Zašiljeni dio ražnja uvucite u otvor na desnoj strani stražnjeg dijela pećnice, koji je zaštićen okretnim poklopcem. Prednji dio ražnja postavite na najniži dio nosača da sjedne u ležište.
- U prvu vodilicu niže uvucite posudu za lovljenje soka i masnoće iz mesa.
- Ražanj aktivirate izborom načina djelovanja »Veliki žar«  ili »Žar« .
- Prije no što zatvorite vrata pećnice, skinite ručku s ražnja.
- Infra grijač djeluje termostatski, i samo ako su vrata pećnice zatvorena.

Tabela za pečenje na žaru – veliki žar

Vrsta mesa	Težina (u g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (u °C)	Temperatura (u °C)	Vrijeme pečenja (u min.)
Meso i kobasice					
4 odreska, goveđi file, krvavo	180g/kom	4	240	-	14-16
4 odreska, goveđi file, roza	"	4	240	-	16-20
4 odreska, goveđi file, prepečeno	"	4	240	-	18-21
4 odreska, svinjeća vratina	"	4	240	-	19-23
4 kotleta	"	4	240	-	20-24
4 teleća odreska	"	4	240	-	19-22
6 janjeća kotleta	100g/kom	4	240	-	15-19
8 kobasice za roštilj	100g/kom	4	240	-	11-14
3 komada mesnog sira	200g/kom	4	240	-	9-15
1/2 pileta	600g	2	-	180-190	25 (1.strana) 20 (2.strana)
Ribe					
Odresci lososa	600	3	240	-	19-22
4 pastrve	200g/kom	2	-	170-180	45-50
Dvopek					
6 kriški bijelog kruha	/	4	240	-	1,5-3
4 kriške kruha iz miješanog brašna	/	4	240	-	2-3
Sendviči	/	4	240	-	3,5-7
Meso/perad					
Patka*	2000	2	210	150-170	80-100
Pile*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Svinjsko pečenje	1500	2	-	150-160	90-120
Svinjska plečka	1500	2	-	150-160	120-160
Svinjska goljenica	1000	2	-	150-160	120-140
Pržolica/goveđi file	1500	2	-	170-180	40-80
Zapečeno (gratinirano) povrće					
Karfiol, kelj	750	2	-	210-230	15-25
Šparoge	750	2	-	210-230	15-25

Upozorenje: vodilica se odnosi na nosivu rešetku, na koju stavljate meso; u poglavlju meso/perad, vodilica se odnosi na dubok pladanj za pečenje, a kod pileta na rešetku.

Kad pečete meso u posudi za pečenje (tapsiji), neka u njoj bude dovoljno tekućine da se meso ne zagori, a tijekom pečenja ga okrenite. Kad pečete meso na rešetki, uvijek u prvu ili drugu vodilicu ugurajte dubok pladanj za sakupljanje kapajuće masnoće (vidi savjete za pečenje na žaru).

Savjet: pastrve osušite papirnatim ubrusom. Unutrašnjost ribe napunite peršinom, solju, češnjakom, a s vanjske strane ribu nauljite i položite na rešetku. Tijekom pečenja na žaru je ne okrećite.

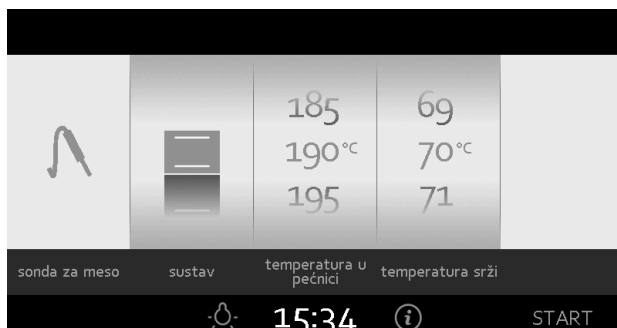
* Ako želite, možete koristiti i ražanj (vidi upute za ražanj);

** Povrće prethodno najprije dopola skuhaite i prelijte bešamelom i naribanim sirom. Manji stakleni pladanj za pečenje leži na rešetki.

Tabela za pečenje na žaru – žar

Vrsta mesa	Težina (u g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (u °C)	Temperatura (u °C)	Vrijeme pečenja (u min.)
Meso i kobasice					
2 odreska, goveđi file, prepečeno	180g/kom	4	240	-	18-21
2 kotleta		4	240	-	20-22
2 odreska, svinjska vratina	180g/kom	4	240	-	18-22
4 kobasice za roštilj	100g/kom	4	240	-	11-14
4 sendviča		4	240	-	5-7
Popečen kruh (toast)		4	240		3-4
3 pastreve	200g/kom	2	-	160-170	40-50
Pile na rešetki	1500g	2	-	160-170	60-80
Svinjsko pečenje u dubokom pladnju	1500g	2	-	150-160	120-160

Programirano pečenje sondom za meso



- U ovom načinu programiranja izaberite temperaturu jela. Moguć je raspon između 30 i 99°C.
- Za pečenje sondom za meso prikladni su veći komadi mesa bez kosti. Piletina i zečevi nisu prikladni za takvu vrstu pečenja.

Preporučljiva temperatura srži mesa:

Svinjsko pečenje - 85°C

Goveđe pečenje - 80°C

Teleće pečenje - 75°C

Pečenje fileta (biftek) - 40-50°C

Postupak pečenja sondom za meso

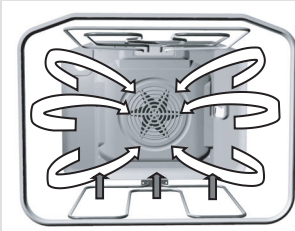
- Utičać sonde ukopčajte u utičnicu i sondu zabodite u jelo. Utičnica se nalazi u prednjem gornjem kutu lijeve stijenke pećnice. U njoj je metalni poklopac kojeg morate prije toga izvući, a nakon pečenja ga ponovno vratiti na svoje mjesto.
- Izaberite željeni sustav pečenja i pripadajuću temperaturu.

- Dodirom na polje START uključite pećnicu. Sonda za meso započne mjeriti temperaturu srži jela.
- Tijekom rada pećnice možete bilo kad promijeniti temperaturu pečenja i temperaturu srži jela.
- Kad je podešena temperatura srži jela postignuta, pećnica prestaje s radom i to objavi zvučnim signalom za završetak pečenja.
- Isključite pećnicu, izvucite sondu iz jela i iz utičnice. Zaštitni metalni čep vratite nazad u utičnicu.



Pazite da se sonda tijekom pečenja ne zagrijava, odnosno da ne dodiruje grijače. Smijete koristiti samo temperaturnu sondu, predviđenu za tu pećnicu.

Ukuhavanje



Za ukuhavanje koristite donji grijač zajedno s ventilatorom

Hranu koju želite ukuhavati i staklenke koje ćete upotrebljavati, pripremite kao i obično.

Koristite uobičajene staklenke za ukuhavanje, sa gumenim obručima i staklenim poklopcima. Ne smijete koristiti staklenke sa poklopcima na navoj i metalne limenke. Staklenke neka budu po mogućnosti jednake veličine, napunjene istim sadržajem i dobro zatvorene. U posudu za pečenje poslažite do 6 staklenki od litra.

- Upotrebljavajte samo svježe namirnice.
- U duboku posudu za pečenje nalijte približno 1 litru vruće vode (cca 70°C), da u pećnici nastane potrebna vlaga. Staklenke postavite u pećnicu tako da se ne dodiruju stjenci pećnice (vidi sliku). Gumene obruče prije uporabe smočite.
- Duboku posudu za pečenje stavite u drugu vodilicu odozdo. Tijekom ukuhavanja promatrajte hranu i kuhajte dok tekućina u staklenkama ne počne ključati - do pojave mjehurića u prvoj staklenki. Slijedite upute o vremenu ukuhavanja iz tabele.

Tabela ukuhavanja

Namirnice za ukuhavanje	Količina	 Donji grijač / ventilator T=170-1800C, dok ne proključa do pojave mjehurića u staklenkama (u min.)	Nakon što je proključalo – kad se pojave mjehurići	Vrijeme mirovanja u pećnici (u min.)
Voće				
Jagode	6x1 liter	pribl. 40-55	isključite	25
Koštunjavo voće	6x1 liter	pribl. 40-55	isključite	30
Kompot	6x1 liter	pribl. 40-55	isključite	35
Povrće				
Kiseli krastavci	6x1 liter	pribl. 40 do 55	isključite	30
Grah, mrkva	6x1 liter	pribl. 40 do 55	postavite na 120°C 60 min.	30

Upozorenje: vremena, naznačena u tabeli, su orijentacijska. Na njih utječe sobna temperatura, broj staklenki, količina i toplota ukuhanog voća i povrća. Prije nego isključite pećnicu – u slučaju voća, i kod određenih vrsta povrća provjerite dali se u staklenkama za ukuhavanje vide mjehurići.

Važno: pazite na trenutak, kad tekućina u prvoj staklenki počne stvarati mjehuriće.

Odmrzavanje

- Kruženjem zraka u pećnici možete pospješiti odmrzavanje smrznute hrane. Odmrzavanje aktivirate pritiskom na tipku L9.
- Za odmrzavanje prikladne su torte sa šlagom i kremom od maslaca, kolači, i slatkiši, kruh i žemičke, te duboko smrznuto voće.
- Meso i perad ne odmrzavajte u pećnici iz higijenskih razloga.

Ako je moguće, namirnice češće okrenite ili promiješajte da se ravnomjerno odmrzavaju.

Čišćenje i održavanje

Aparat ne smijete čistiti visokotlačnom napravom za čišćenje na vruću paru. Prije početka svakog čišćenja isključite aparat i ostavite ga da se potpuno ohladi.

Prednja strana kućišta

Za čišćenje i održavanje tih površina upotrebljavajte tekuća, neabrazivna sredstva za čišćenje glatkih površina, koristeći meku Vileda krpu. Sredstvo nanesite na krpu i obrišite nečistoću, zatim isperite vodom. Sredstva za čišćenje ne nanosite neposredno na površine. Ne upotrebljavajte gruba sredstva za čišćenje i oštre predmete, koji uzrokuju ogrebotine.

Aluminijske površine aparata

Aluminijske dijelove aparata čistimo tekućim, neabrazivnim sredstvima za čišćenje tih površina, koristeći meku Vileda krpu. Sredstvo nanesite na krpu i obrišite nečistoću, zatim isperite vodom. Sredstva za čišćenje ne nanašajte neposredno na aluminijem presvučene površine. Ne upotrebljavajte gruba sredstva za čišćenje ili spužvice. Površina ne smije doći u dodir s raspršivačima za pećnice.

Prednja strana kućišta iz nehrđajućeg čelika

(samo kod nekih modela)

Površine iz nehrđajućeg čelika čistite blagim sredstvima (sapunica), koji ne grebu površinu. Ne upotrebljavajte gruba sredstva za čišćenje ili sredstva koja sadrže rastapala, inače ćete oštetiti površinu kućišta.

Lakirane površine i dijelovi iz umjetnih masa

(samo kod nekih modela)

Gumbe i ručke vrata čistite mekom krpom i tekućim deterdžentima, namijenjenima za čišćenje glatkih, lakiranih površina.

Možete koristiti i sredstva za čišćenje, namijenjena tim površinama, no pritom slijedite upute proizvođača tih sredstava.

UPOZORENJE: spomenute površine nikad ne smiju doći u kontakt s raspršivačima za čišćenje pećnica, jer mogu vidljivo i trajno oštetiti površine, presvučene aluminijem.

Pećnica

- Pećnicu možete očistiti klasično (sredstvima za čišćenje, raspršivačem za pećnice), no to koristite samo u slučaju tvrdokorne nečistoće, i ostatke sredstva za čišćenje dobro isperite.
- Za redovito čišćenje (nakon svake upotrebe) preporučujemo program mokrog čišćenja (Aqua Clean) na slijedeći način: U duboku posudu za pečenje nalijte približno 0,6 l vode i uvucite je u najnižu vodilicu. Pritisnite tipku () i zatim Start/Stop. Nakon 30 minuta ostaci hrane na emajlu pećnice bit će toliko omekšani, da ih možete jednostavno odstraniti krpom.

U slučaju tvrdokorne nečistoće postupajte na slijedeći način:

Pećica naj bo pred svakim čišćenjem ohlajena.

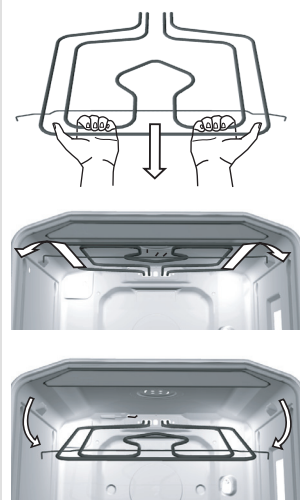
- Pećnicu pred svakim čišćenjem potpuno ohladite.
- Pećnicu i dijelove pribora očistite nakon svake upotrebe, da se prljavština ne zagori.
- Masnoću najlakše odstranite toplom sapunicom, kad je pećnica još topla.
- Tvrdokornu ili jaču prljavštinu odstranite uobičajenim sredstvima za pećnice. Pećnicu temeljito obrišite čistom vodom, da odstranite sve ostatke deterdženta.
- Ne upotrebljavajte agresivna sredstva, kao što su grube spužve za posuđe, sredstva za odstranjivanje hrđe, madeža i slično.
- Lakirane, nehrđajuće i pocinčane površine ili aluminijski dijelovi ne smiju doći u dodir s raspršivačima za pećnice, jer može doći do oštećenja i promjene boje. Isto važi za ticalo termostata (ako štednjak ima sat sa sondom) i dostupne grijače na gornjoj strani.
- Prilikom nabavke i doziranja sredstava za čišćenje mislite na okolinu i držite se uputstava pojedinih proizvođača.

Katalitički oblozi pećnice

- Katalitički emajl mekan je i osjetljiv na struganje, stoga ne preporučujemo primjenu grubih sredstava za čišćenje i oštrih predmeta.
- Hrapav katalitički emajl pospješuje razgrađivanje masnoća i druge nečistoće. Manje mrlje koje ostanu od kuhanja obično se razgrade same kad pećnicu upotrijebite slijedeći put. Općenito važi da mrlje nestaju na temperaturama iznad 220°C, a niže od toga do raspada dolazi samo djelomično.
- Jačina ovog samoočišćenja katalitičkih dijelova povremeno slabi, stoga preporučujemo da obloge mijenjate nakon nekoliko godina redovitog korištenja pećnice.

Korisni savjet

- Kad pečete veće masnije komade mesa, preporučujemo da ih zamotate u aluminijску foliju, ili u prikladnu vrećicu za pečenje, da masnoća ne brizga po pećnici.
- Kod pečenja na roštilju, pod mrežu s mesom postavite posudu za skupljanje kapajuće masnoće.



Čišćenje stropa pećnice (samo određeni modeli)

- Za lakše čišćenje stropa pećnice kod nekih je modela aparata ugrađen preklopni gornji infra grijač.
- Prije spuštanja gornjeg grijača morate obavezno štednjak isključiti iz električne mreže, tako da odvijete osigurač ili isključite glavni prekidač.
- Grijač mora biti ohlađen, jer postoji opasnost opekotina!
- Grijač se u spušenom položaju ne smije koristiti!

Prije čišćenja pećnice, odstranite sav pribor, rešetku i vodicu, te zatim vodoravno povucite grijač k sebi. Vucite ga tako dugo da otpustite poprečnu šipku da iskoči iz ležišta na lijevoj i desnoj strani pećnice (vidi sliku).

Nakon čišćenja grijač po istom postupku pritisnete nazad na svoje mjesto, da poprečna šipka uskoči u ležište.

Pribor

Posude, odnosno pladnjevi za pečenje, rešetke i slično, perite vrućom vodom i deterdžentom.

Filtar za masnoću (samo određeni modeli)

Savjetujemo da filtari za masnoću nakon svake upotrebe očistite mekom četkom u vrućoj vodi s dodatkom deterdženta, ili da ga operete u sudoperu.

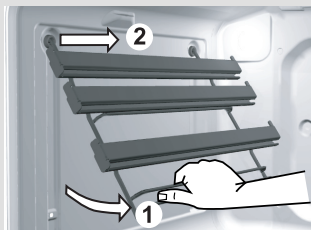
Ulošci za jednostavno čišćenje (samo određeni modeli)

Nakon svake upotrebe očistite ih mekom četkom u vrućoj vodi s dodatkom malo deterdženta, ili ih operite u sudoperu.

Specijalni emajl

Pećnica, unutrašnja strana vrata pećnice, i posude prevučeni su posebnim emajlom, koji ima glatku i otpornu površinu. Ovaj specijalan sloj omogućuje olakšano čišćenje na sobnoj temperaturi.

Održavanje (ovisno o modelu)



Skidanje teleskopskih vodilica

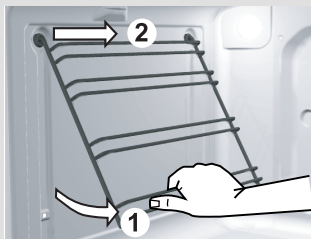
Za olakšano čišćenje stranica pećnice, žičane ili teleskopske vodilice možete skinuti.

- Na donjoj strani ih okrenite prema unutra i na gornjoj ih izvadite iz njihovih otvora.
- Bočne rešetke i teleskopske vodilice čistite uobičajenim sredstvima za čišćenje.
- Teleskopske vodilice ne smijete prati u stroju za pranje posuđa.



Teleskopske vodilice ne smijete podmazivati.

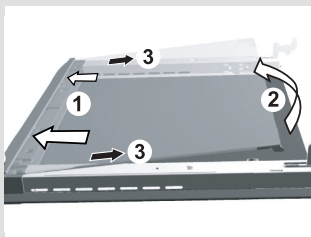
Vodilice zatim jednostavno objesite nazad na svoja mjesta obrnutim redoslijedom.



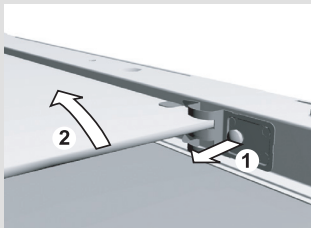
Skidanje žičanih vodilica

Za lakše čišćenje stranica pećnice, žičane vodilice možete skinuti.

- Vodilice na donjoj strani okrenite prema unutra i na gornjoj ih izvadite iz njihovih otvora.
- Bočne rešetke čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.
- Vodilice zatim jednostavno ponovo objesite nazad u predviđene otvore i povucite nadolje.



slika 1

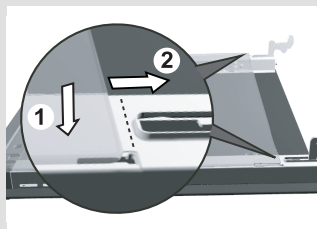


slika 2

Skidanje unutrašnjeg stakla vrata (važi samo za Premium potpuno staklena vrata)

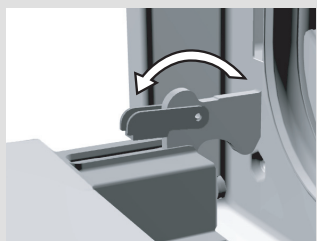
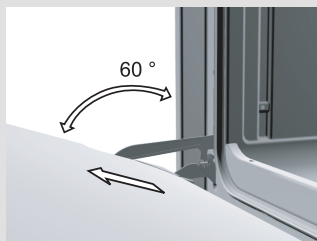
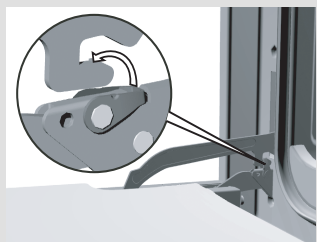
Stakla vrata možete očistiti i s unutrašnje strane, no prethodno ih je potrebno skinuti:

- Skinite vrata pećnice (vidi poglavlje 'Skidanje i postavljanje vrata pećnice').
- Staklo vrata uhvatite na donjem rubu, lagano ga povucite k sebi, i malo nadignite. Ne previše! Najviše 10 mm, toliko da se jezičac nosača stakla izvadi iz žlijeba (slika 1).
- Odstranite staklo (u smjeru strelice 3).
- Unutrašnje treće staklo (imaju samo određeni modeli) odstranite tako da najprije otpustite vijke na nosačima stakla, i zatim ga podignete (slika 2). Prije čišćenja skinite i nosače.

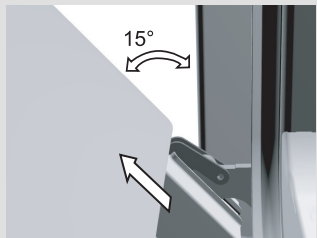


slika 3

- Vrata postavite nazad obratnim redoslijedom.
- Napomena: Staklo umetnite u utor i gurnite naprijed (slika 3).



slika 1



slika 2

Skidanje i namještanje vrata pećnice s graničnim stožerom

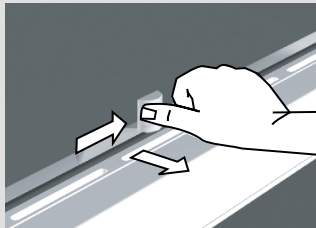
- Vrata pećnice potpuno otvorite. Spone nosača donjih stožera na obje strane vrata podignite u okomiti položaj, i zatakните ih na kuke gornjih nosača stožera.
- Vrata pećnice zatim polagano pritvorite do polovine i lagano ih izvucite. Vrata namjestite u obrnutom vrsnom redu.
- Uvucite ih u napola otvorenom položaju (pod kutom otprilike 60°), i to tako da ih tokom otvaranja dokraja pogurnete prema pećnici. Pritom pazite da zarezi na donjem dijelu nosača stožera nasjednu na donju stjenku pećnice.
- Kad vrata potpuno otvorite, skinite objumice s jezičaka gornjih nosača stožera i gurnite ih u vodoravni položaj.

Skidanje i namještanje vrata pećnice s jednoosnim stožerom

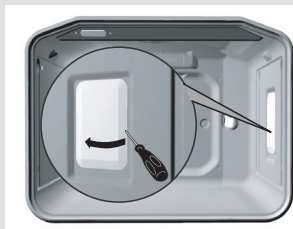
Vrata pećnice potpuno otvorite i spone nosača okrenite dokraja nazad (slika 1).

- Vrata zatim polagano zatvarajte da spone sjednu u zareze. Poluotvorena vrata približno 15° malo nadignite i izvucite iz obiju ležišta stožera na aparatu (slika 2).
- Namještanje je u obrnutom vrsnom redu. Vrata uvucite pod kutom otprilike 15° u ležišta stožera na prednjoj strani i gurajte naprijed i nadolje, da stožeri uskoče u zareze. Provjerite dali su zarezi stožera pravilno sjeli u svoja ležišta.
- Zatim vrata potpuno otvorite, okrenite pomične graničnike za skidanje dokraja u početni položaj. Zatim vrata polagano zatvarajte i provjerite, dali se pravilno zatvaraju. Ako se vrata ne otvaraju ili zatvaraju pravilno, provjerite dali su zarezi stožera pravilno sjeli u svoja ležišta.

Zaključavanje vrata (samo određeni modeli)



Zamjena dijelova aparata



Pažnja!

Uvijek provjerite dali su graničnici vratnih stožera za skidanje vrata prije vađenja, odnosno nakon namještanja vrata čvrsto sjeli u svoja ležišta. U suprotnom bi mogli kod skidanja ili namještanja vrata naglo iskočiti van, odnosno glavni stožer bi se mogao zatvoriti zbog moćnih opruga, te bi zbog toga moglo doći do ozljeda.

- Vrata pećnice opremljena su bravom za blokadu, tako da se ne mogu otvoriti dok se blokada ne ukloni. Brava se otvara laganim pritiskom palca udesno i istovremenim potezanjem vrata prema vani.
- Kad se vrata pećnice zatvore, brava se automatski vrati u prvobitni položaj.

Napomena:

Ako je brava za blokadu priložena aparatu, pričvrstite je ispod ploče za upravljanje sukladno uputama za ugradbenju, koje su priložene bravi za blokadu.

Grlo žarulje pećnice je pod naponom! Opasnost električnog udara!

Prije zamjene žarulje za osvjjetljenje pećnice obavezno isključite štednjak, tako da odstranite osigurač ili prekinete dovod sigurnosnim prekidačem.

Žarulja pećnice (samo određeni modeli)

Žarulja je potrošni materijal i za nju garancija ne vrijedi!

Za zamjenu trebate novu žarulju pećnice slijedećih specifikacija: grlo E14, 230V, 25W, 300°C).

- Odvijte stakleni poklopac žarulje u smjeru kazaljki na satu i pregorjelu žarulju zamijenite novom. Privijte poklopac nazad u obrnutom smjeru.

Posebna upozorenja i javljanje grešaka

U garancijskom roku sve popravke smije vršiti samo servisna ustanova, ovlaštena od strane proizvođača.

Prije početka popravka aparat je obavezno potrebno isključiti iz električne mreže isključenjem osigurača ili vađenjem priključnog kabela iz utičnice.

Nestručni zahvati i popravci aparata su opasni, jer postoji opasnost električnog udara i kratkog spoja, zato ih nikad ne izvodite sami, nego takove zahvate prepustite stručnim osobama, odnosno servisu.

U slučaju nekih manjih smetnji u djelovanju uređaja, provjerite dali ih možete otkloniti sami, koristeći se savjetima iz ovih uputa.

Važno

Servisni posjet u garancijskom roku nije besplatan, ako aparat ne djeluje zbog nepravilnog upravljanja njime.

Upute sačuvajte tako da mogu uvijek biti na dohvat. Ako aparat prodajete, izručite kupcu i ove upute.

U nastavku ćete naći nekoliko savjeta u vezi otklanjanja smetnji.

Senzori se ne odzivaju, sadržaj ekrana je zamrznut	• U ovom slučaju isključite aparat iz električne mreže za nekoliko minuta (odvijte osigurač, ili isključite glavni prekidač), zatim ga ponovno priključite na mrežu i uključite pećnicu.
Kućni osigurač često izbacuje...	• Pozovite servis ili stručno osposobljenu osobu!
Osvjetljenje pećnice ne radi...	• Zamjena žarulje u pećnici opisana je u poglavlju "Zamjena dijelova aparata".
Pećnica se ne zagrije...	• Dali ste pravilno podesili temperaturu i sistem grijača? • Dali su vrata pećnice zatvorena?
Kolač je slabo pečen...	• Dali ste odstranili filter za masnoću? • Dali ste se držali uputstava i savjeta iz poglavlja "Pečenje kolača"? • Dali ste se precizno držali uputstava iz tabele pečenja?
Pokazivač temperature prikazuje grešku (F1, F2, ...)	• Došlo je do greške u djelovanju elektronskog modula. Isključite aparat iz električne mreže za nekoliko minuta (odvijte osigurač, ili isključite glavni prekidač), zatim ga ponovno priključite na mrežu i podesite točno vrijeme.

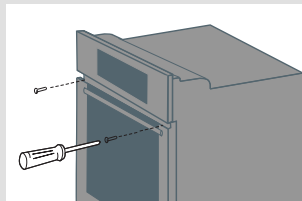
Ako ni usprkos gornjim savjetima niste uspjeli otkloniti smetnje, pozovite ovlašteni servis. Otklanjanje kvara, odnosno reklamacije koja je nastala zbog nepravilnog priključenja ili nepravilne upotrebe aparata, nije predmet garancije. U tom slučaju troškove popravka krije korisnik sam.

Upute za ugradnju i priključenje

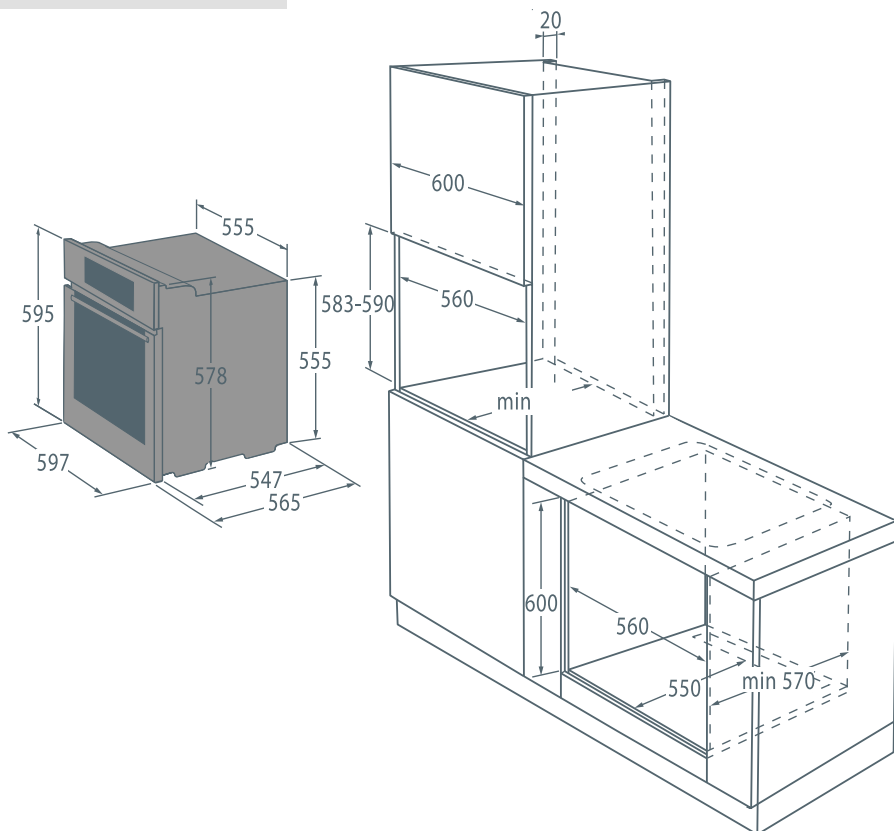
Važna upozorenja

- Priključenje smije izvršiti samo stručno osposobljena osoba.
- U električnoj instalaciji mora obavezno biti naprava, koja aparat u svim polovima odjeljuje od instalacije, i u kojoj je razmak među kontaktima u otvorenom položaju najmanje 3 mm. Prikladni su LS prekidači ili osigurači.
- Za priključenje štednjaka mogu se upotrijebiti gumeni priključni kablovi (tip H05RR-F s žuto-zelenim zaštitnim provodnikom) PVC izolirani priključni kablovi (tip H05 VV-F s žuto-zelenim zaštitnim provodnikom), ili drugi jednakovrijedni ili bolji kablovi.
- Furnir, ljepila, odnosno obloge kuhinjskog elementa iz umjetne mase, uz kojeg je postavljen aparat, moraju biti obrađene toplotno postojanim ljepilima ($>75^{\circ}\text{C}$), inače se zbog slabije temperaturne otpornosti mogu izobličiti.
- Ambalažni materijal (plastičnu foliju, stiropor, čavle, itd...) potrebno je ukloniti izvan domašaja djece, jer predstavljaju potencijalnu opasnost. Manje dijelove djece mogu progutati, a folijom bi se mogli ugušiti.

Ugradnja aparata

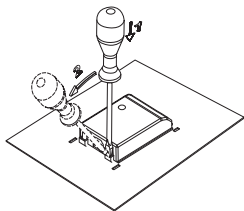


- Furnir, odnosno obloge ugradbenog kuhinjskog elementa moraju biti obrađene toplotno postojanim ljepilima (100°C), inače mogu zbog slabije temperaturne otpornosti promijeniti oblik.
- Prije ugradnje aparata, potrebno je u području ugradbenog otvora sa stražnjeg dijela kuhinjskog elementa u kojeg ugrađujemo aparat, odstraniti stražnju stjenku.
- Pridržavajte se mjera ugradbenog otvora, koje su navedene na slici.
- Dno kuhinjskog elementa (max 530 mm) mora uvijek biti kraće od bočnih stjenki, da se osigura zadovoljivo zračenje.
- Kuhinjski element nivelirajte pomoću libele.
- Kuhinjski element, u kojeg namještate ugradbeni aparat, morate obavezno fiksirati, odnosno povezati sa susjednim elementima.
- Aparat gurnite u element toliko, da se vodilice vijaka, koji su umetnuti u rupe okvira pećnice naslone na stranice elementa.
- Prilikom pričvršćenja pazite da vijke ne privijete previše, jer možete oštetiti stjenke elementa, odnosno emajl aparata.

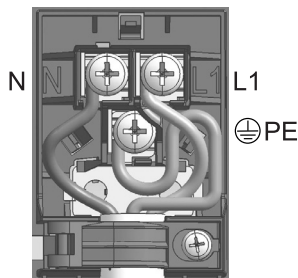


Priključenje

- Priključenje aparata smije izvesti samo serviser ili ovlaštteni električar!
- Zbog nepravilnog priključenja mogu se uništiti dijelovi aparata, i u takvim slučajevima nemate pravo na garanciju!
- Izvijačem otvorite poklopac priključne spone, kao što to prikazuje slika na poklopcu.
- Priključni napon korisnika (230 V prema N) mora provjeriti stručna osoba s napravom za mjerenje!
- Vezni mostovi moraju biti postavljeni sukladno priključku na električnu mrežu.
- Prije priključenja provjerite da li napon, naveden na natpisnoj tablici, odgovara stvarnom naponu mreže.
- Dužina priključnog kabela neka iznosi 1,5 m, tako da aparat možete priključiti prije no što ga gurnete do zida.
- Dužina zaštitnog vodiča priključnog kabela mora biti takva da je u slučaju izvlačenja zaštitni vodič opterećen kasnije od ostalih vodiča pod naponom.



230V~



Postupak

- Na stražnjoj stijenci aparata izvijačem otvorite poklopac priključne spone. Pritom izvijačem otpustite kvačice s lijeve i desne donje strane priključne spone.
- Priključni kabel morate obavezno provesti kroz napravu za rasterećenje, koja kabel štiti pred izvlačenjem. Ako naprava za rasterećenje još nije postavljena, namjestite je tako da je na jednom kraju zakvačena na kućište sponse.
- Priključenje zatim izvršite sukladno jednoj od mogućnosti, koje prikazuje slika. U slučaju različitih napona mreže, vezne mostove potrebno je odgovarajuće premjestiti i prilagoditi!
- Napravu za rasterećenje čvrsto privijte i zatvorite poklopac.

Boje vodiča

L1, L2, L3 = vanjski fazni vodiči, koji vode napon. Boja vodiča je obično crna, crna, smeđa.

N = neutralni vodič. Boja vodiča je obično modra.

Pazite na pravilno N-priključenje!

PE = zaštitni vodič. Boja vodiča je zeleno-žuta.

[illegible]

