HR BA

DETALJNE UPUTE
ZA UPORABU
KOMBINIRANE
MIKROVALNE PEĆNICE

gorenje
BY
ora ito

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

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

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

Upute za ugradnju i priključenje priložene su na odvojenom listu.

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

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

važne informacije

savjet, napomena

SADRŽAJ

UVOD

4 VAŽNA SIGURNOSNA UPOZORENJA

9 Prije priključenja uređaja

10 KOMBINIRANA MIKROVALNA PEĆNICA

13 Tehnički podatci
14 Ploča za upravljanje (ovisno o modelu)

PRVA PRIPREMA UREĐAJA

16 PRIJE PRVE UPORABE

KORACI PEČENJA

17 KORACI PEČENJA (1 - 6)

17 1. korak: UKLJUČENJE I PODEŠAVANJE
18 2. Korak: IZBOR SUSTAVA PEČENJA
20 3. Korak: IZBOR POSTAVKI
24 4. Korak: IZBOR DODATNIH FUNKCIJA
26 5. Korak: UPUĆIVANJE PEČENJA
26 6. Korak: ISKLJUČENJE PEĆNICE

27 OPISI SUSTAVA I TABELE PEČENJA

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

47 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE (OVISNO O MODELU)

48 Klasično čišćenje pećnice
49 Čišćenje pećnice funkcijom aqua clean
50 Vađenje i čišćenje žičanih vodilica
51 Zamjena žarulje

OTKLANJANJE PROBLEMA

52 TABELA SMETNJI I GREŠAKA

53 ZBRINJAVANJE UREĐAJA

VAŽNA SIGURNOSNA UPOZORENJA

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

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

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

UPOZORENJE: 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 ovlašteni serviser, odnosno neka druga stručno ospoobljena 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 prikliješteni 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.

Sigurna uporaba mikrovalne pećnice

UPOZORENJE: ukoliko pećnicu koristite u kombiniranom režimu djelovanja (mikrovalovi u kombinaciji s drugim načinima zagrijavanja), djeci dozvolite uporabu pećnice isključivo pod nadzorom odraslih osoba, zbog visokih temperatura koje se pojavljuju tijekom takvog načina djelovanja.

UPOZORENJE: ako su vrata ili brtve uređaja oštećene pećnicu nemojte koristiti sve dok je ne popravi stručno osoblje servisa.

UPOZORENJE: popravke i servisne zahvate kod kojih je potrebno skidanje zaštitnog poklopca koji štiti od mikrovalne energije, smiju vršiti samo servisni stručnjaci, inače su takvi zahvati izričito opasni.

UPOZORENJE: tekućinu ili neku drugu hranu nemojte zagrijavati u zatvorenim posudama, jer može doći do eksplozije.

Uređaj je namijenjen uporabi u kućanstvu i sličnim okruženjima kao što su:
- priručne kuhinje za osoblje u trgovinama i drugim radnim okruženjima,
- OPG (obiteljska gospodarstva),
- stambene jedinice za goste u hotelima, motelima i drugim stambenim objektima,
- objekti koji nude usluge noćenja s doručkom.

Koristite isključivo pomagala odnosno posudu koja je prikladna za uporabu u mikrovalnoj pećnici.

Kod pripreme hrane korištenjem mikrovalova nemojte koristiti metalno posuđe za hranu i piće.

Nikada nemojte pećnicu puštati bez nadzora, kad u njoj zagrijavate hranu u ambalaži iz papira, plastike ili drugih zapaljivih materijala, jer se takav material može zapaliti.

Kada u mikrovalnoj pećnici zagrijavate pića, može doći do naknadne odnosno zakašnjele reakcije, i tekućina može naglo proključati. Stoga budite vrlo oprezni u rukovanju posudom u kojoj se nalazi zagrijano piće. To možete spriječiti tako da u posudu prije početka zagrijavanja uvijek stavite neki nemetalni predmet (primjerice drvenu, staklenu ili plastičnu žličicu).

Kad zagrijavate dječju hranu ili pića u bočicama, prije hranjenja promućkajte sadržaj bočice da se toplota ravnomjerno rasporedi, i provjerite njenu temperaturu da se dijete ne opeče.

U mikrovalnoj pećnici nemojte zagrijavati jaja u ljusci, jer mogu eksplodirati čak i nakon što je program zagrijavanja mikrovalovima već završen.

Ukoliko opazite dim, isključite pećnicu ili izvucite utikač iz utičnice, a vrata pećnice ostavite zatvorena, i time zadušite možebitnu vatru.

Mikrovalna pećnica je namijenjena zagrijavanju hrane i pića. Nemojte je koristiti u bilo kakve druge svrhe, npr. za sušenje hrane ili odjeće, zagrijavanje obloga, papuča, spužvi, sušenja vlažnih krpa, jer u takvim slučajevima postoji opasnost ozljeda, zapaljenja ili požara.

Redovito čistite pećnicu i iz nje odstranite sve ostatke hrane.

Ako ne održavate primjerenu čistoću u pećnici, to može privesti do propadanja njenih površina, što vrlo negativno utječe na životni vijek uređaja, a može i dovesti do potencijalno opasnih situacija.

Ako je uređaj montiran u kuhinjski element koji je zatvoren vratima, tijekom rada uređaja ta vrata moraju biti otvorena.

Pridržavajte se minimalnog razmaka između gornje plohe pećnice i najbližeg predmeta iznad nje.

Mikrovalna pećnica je namijenjena zagrijavanju hrane i pića. Nemojte je koristiti u bilo kakve druge svrhe, npr. za sušenje hrane ili odjeće, zagrijavanje obloga, papuča, spužvi, sušenja vlažnih krpa, jer u takvim slučajevima postoji opasnost ozljeda, zapaljenja ili požara.

Kad vadite posudu iz pećnice, uvijek koristite zaštitne kuhinjske rukavice. Određene vrste posuđa mogu apsorbirati vrućinu od hrane, i tako se jače zagrijati.

Upotrebljavajte samo posuđe koja je prikladno za uporabu u mikrovalnim pećnicama. Posuđe iz čelika, te posuđe sa zlatnim ili srebrnim ukrasnim rubovima nije primjereno za mikrovalove.

U isključenoj pećnici nemojte ostavljati pomagala i opremu. Pećnicu nemojte nikad uključivati kad je prazna, jer je time možete oštetiti.

Nemojte koristiti porculansko, keramičko i glineno posuđe, na kojima su rupice, ili nemaju glazirano dno. Vlaga koja bi mogla prodrijeti u rupice, može tijekom zagrijavanja prouzročiti to da posuda pukne. Koristite isključivo posuđe, koje je podesno za uporabu u mikrovalnim pećnicama.

Uvijek pročitajte i pridržavajte se uputa za zagrijavanje u mikrovalnoj pećnici, navedenih na ambalaži kupljene hrane.

Naročito pažljivi budite prilikom zagrijavanja namirnica koje sadrže alkohol, jer u pećnici može nastati zapaljiva smjesa alkohola i zraka. Vrata otvarajte pažljivo.

Prilikom djelovanja uređaja s mikrovalovima ili kombinacijom mikrovalova i konvekcijskog pečenja, nije preporučljiva uporaba posuđa, viljuški, žlica, noževa ili metalnih kopči za zamrznutu hranu. Nakon zagrijavanja hranu promiješajte, odnosno ostavite određeno vrijeme mirovati, da se toplota ravnomjerno raspodijeli.

Ne priključujte uređaj na napajanje ako je u krug napajanja ugrađen ELCB (zaštitna strujna sklopka).

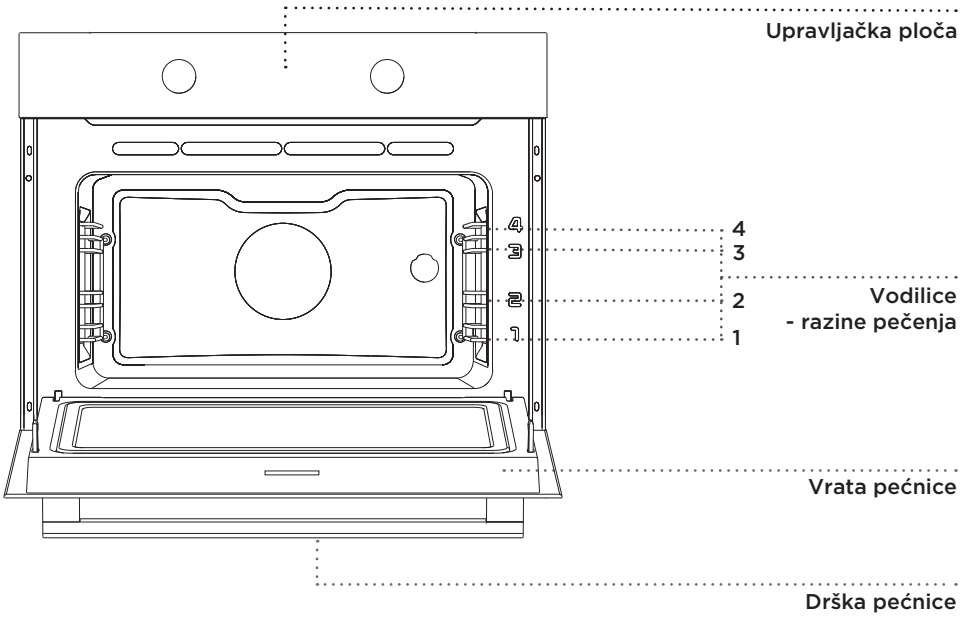
PRIJE PRIKLJUČENJA UREĐAJA

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

KOMBINIRANA MIKROVALNA PEĆNICA

(OPIS PEĆNICE I OPREME - OVISNO O MODELU)

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



ŽIČANE VODILICE

Žičane vodilice omogućuju pripremu hrane na četiri razine (vodite računa da se razine uvijek broje odozdo prema gore).
Vodilice 3 i 4 su namijenjene pečenju na žaru, dok se vodilica 1 koristi u sustavima s mikrovalovima i sa staklenom posudom za pečenje.

PREKIDAČI VRATA PEĆNICE

Prekidači isključuju zagrijavanje pećnice, ventilator i mikrovalove, kada se vrata pećnice otvore tijekom djelovanja. Kad se vrata zatvore, prekidači ponovno uključuju zagrijavanje i aktiviraju mikrovalove.

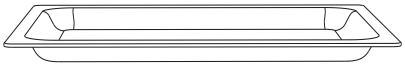
RASHLADNI VENTILATOR

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

PRODUŽENO DJELOVANJE RASHLADNOG VENTILATORA

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

PRIBOR PEĆNICE

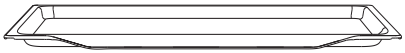


STAKLENA POSUDA ZA PEČENJE koristi se za pečenje jela na svim sustavima pećnice, kao i mikrovalovima. Možete je koristiti i kao servirni pladanj.

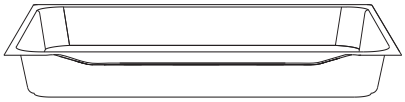
Rešetku, nisku i duboku posudu za pečenje, kao ni bilo koje druge metalne dijelove, ne smete koristiti na sustavima s mikrovalovima!

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

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



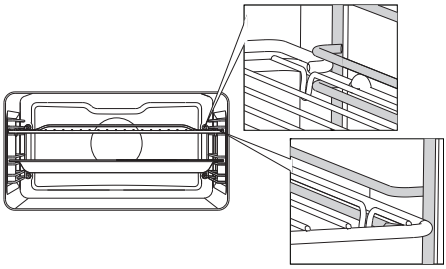
NISKA POSUDA ZA PEČENJE koristi se za pečenje torti i kolača.



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

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

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



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

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

TEHNIČKI PODATCI

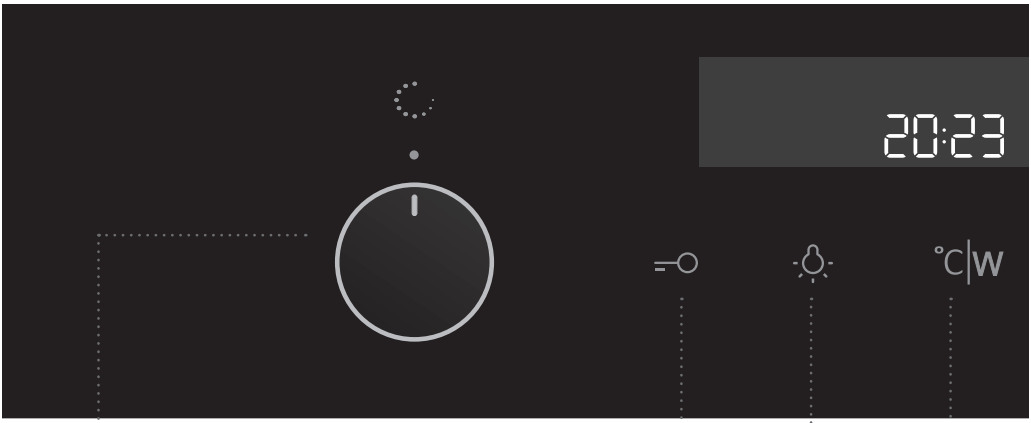
(OVISNO O MODELU)

XXXXXX TYPE: XXXXXX ART. Nr: SER. Nr: XXXXXX	220-240V ~ 220V-240V, 50/60Hz	Pn_{max} : 3.0 kW Freq. : 2,45 GHz	TN XXXXX

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

PLOČA ZA UPRAVLJANJE

(OVISNO O MODELU)



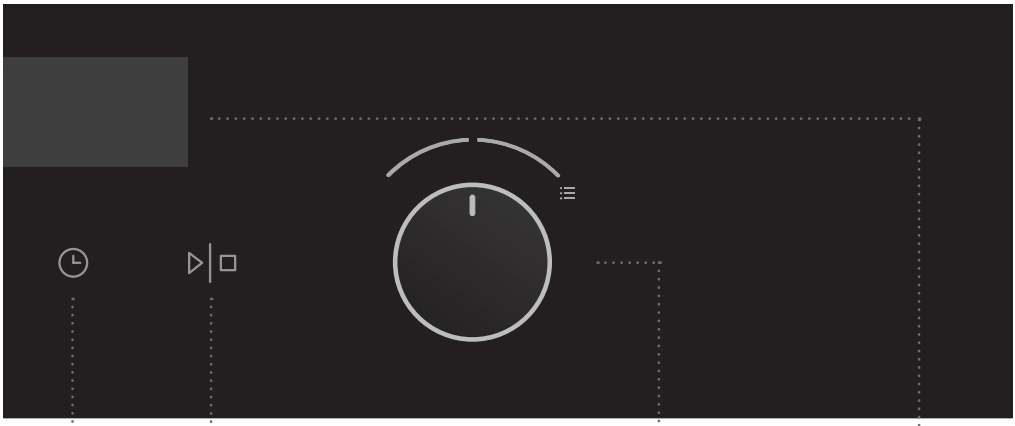
1 IZBOR SUSTAVA PEČENJA
(ovisno o modelu)

2 TIPKA SIGURNOSNA BLOKADA - ZAŠTITA ZA DJECU

3 TIPKA UKLJUČENJE/ ISKLJUČENJE LAMPICE U PEĆNICI

4 TIPKA TEMPERATURA/ JAČINA RADA

NAPOMENA:
Simboli sustava pečenja mogu biti označeni na gumbu ili na čelnoj ploči (ovisno o modelu uređaja).



5 ELEKTRONSKI PROGRAMSKI SAT

Trajanje djelovanja

Kraj djelovanja

Alarm

Točno vrijeme

6 TIPKA START/ STOP za upućivanje i prekid programa

7 GUMB ZA PROMJENU/ IZBOR POSTAVKI (-/+)

Možete podešavati vrijeme, temperaturu i jačinu mikrovalova.

8 POKAZIVAČ INFORMACIJA O PEČENJU I TOČNOG VREMENA

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

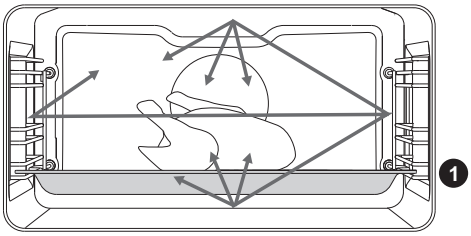
602206

PRIJE PRVE UPORABE

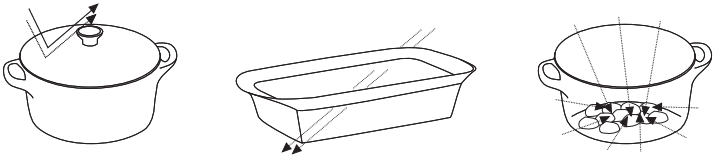
Nakon isporuke uređaja, iz pećnice izvadite sve dijelove uključivši i transportnu opremu. Sve dijelove pribora očistite toplom vodom i uobičajenim sredstvima za pranje, odnosno čišćenje. Nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje.
Tijekom prvog zagrijavanja pećnica će možda ispuštati karakterističan vonj "po novom", stoga tijekom zagrijavanja temeljito prozračite prostoriju.

DJELOVANJE MIKROVALOVA

Mikrovalovi se koriste za **kuhanje, pečenje i odleđivanje namirnica.** Jamče brzo i učinkovito kuhanje bez promjene boje ili oblika hrane.
Mikrovalovi su oblik elektromagnetskih valova. U našoj životnoj sredini takvi valovi obično se pojavljuju u obliku radio valova, svjetlosti te infracrvenih zraka. Frekvencija tih valova je u rasponu 2.450 MHz.



Za ponašanje mikrovalova karakteristično je slijedeće:
- metali odbijaju mikrovalove,
- mikrovalovi putuju kroz druge materijale,
- molekule vode, masnoće te šećer apsorbiraju mikrovalove.



Kad je hrana ispostavljena mikrovalovima, molekule u njoj se počinju micati velikom brzinom, i iz tog se razloga zagrijavaju.

Dubina prodiranja valova u hranu je približno 2,5 cm. Ukoliko je komad hrane deblji, sredina takvog komada će se skuhati uslijed provođenja toplote (kondukcije), isto kao i kod uobičajenog kuhanja.

Kad koristite sustav kuhanja s mikrovalovima, pećnica nikad ne smije biti prazna.

KORACI PEČENJA (1 - 6)

1. KORAK: UKLJUČENJE I PODEŠAVANJE

Nakon prvog priključenja uređaja na električnu instalaciju ili nakon dužeg nestanka električne energije, na pokazivaču bljeska 12:00 i svijetli simbol. Podesite točno vrijeme.

PODEŠAVANJE SATA

1 Okretanjem GUMBA ZA PROMJENU POSTAVKI (-/+) najprije izaberite i podesite minute, a zatim vrijeme preskoči na sate. Nakon 3 sekunde podešenost se spremi u memoriju.

Ako gumb zadržite u položaju desno ili lijevo, promjena vrijednosti se ubrzava.

2 Postavku potvrdite pritiskom na tipku START/STOP. Ako u roku tri sekunde ne pritisnete ništa, podešenost se spremi automatski.

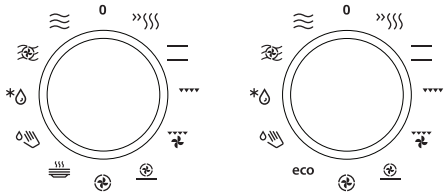
Pećnica djeluje i ako nije podešeno točno vrijeme, no u tom slučaju ne možete birati i podešavati vremenske funkcije (pogledati poglavlje: IZBOR PODEŠAVANJA VREMENSKIH FUNKCIJA).

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

PROMJENA PODEŠENOSTI SATA

Točno vrijeme možete mijenjati kad nije aktivna ni jedna vremenska funkcija.
Pritiskom na tipku izaberite i podesite trenutno točno vrijeme. Postavku potvrdite pritiskom na tipku START.

2. KORAK: IZBOR SUSTAVA PEČENJA



Okretanjem gumba (lijevo i desno) izaberite 0 SUSTAV PEČENJA (pogledati tabelu programa).
Na pokazivaču se prikaže izabrana ikona.

Podešenost možete mijenjati i tijekom djelovanja uređaja.

SUSTAV	OPIS	PREDLOŽENA TEMPERATURA (°C)	PREDLOŽENA SNAGA (W)
	SUSTAVI PEĆNICE		
	BRZO PRETHODNO ZAGRIJAVANJE 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.	160	-
	GORNJI I DONJI GRIJAČ Grijači na gornjoj i donjoj strani pećnice ravnomjerno isijavaju toplotu u unutrašnjost pećnice. Pečenje kolača ili mesa moguće je samo na jednoj razini.	200	-
	ŽAR Djeluju gornji grijač i infra grijač. Toplotu neposredno isijava infra grijač, koji je pričvršćen na stropu pećnice, dok je za povećanje učinka zagrijavanja istovremeno uključen i gornji grijač. Koristi se za pečenje manjih količina namirnica na žaru, npr. opečenih kruščića, mesa, ili pivskih kobasica, te za pečenje tosta.	240	-
	ŽAR S VENTILATOROM Djeluju infra grijač i ventilator. Koristi se za pečenje mesa na žaru i pečenje većih komada mesa ili peradi na jednoj razini pećnice. Ovaj sustav je podesan i za gratiniranje i postizanje hrskave korice jela.	170	-
	VRUĆI ZRAK I DONJI GRIJAČ Djeluju donji 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.	200	-
	VRUĆI ZRAK Djeluju okrugao grijač i ventilator. Ventilator na stražnjoj stjenci pećnice brine se o stalnom kruženju vrućega zraka oko pečenja ili kolača. Koristi se za pečenje mesa i kolača na više razina.	180	-

SUSTAV	OPIS	PREDLOŽENA TEMPERATURA (°C)	PREDLOŽENA SNAGA (W)
	ZAGRIJAVANJE SERVISNOG SUĐA Koristi se kad želite prethodno zagrijati servisno posuđe (tanjure, šalice) da bi hrana ostala duže vrijeme topla.	60	-
eco	**EKO PEČENJE** [1] Optimizira porabo energije med pečenjem. Uporablja se za pečenje mesa in peciva.	180	
	AQUA CLEAN Toplotu isijavaju samo mikrovalovi. Koristi se za uklanjanje mrlja i hrane iz pećnice. Program se izvede u roku 4 minuta.	-	750
	AUTOMATSKI SUSTAV		
	ODLEĐIVANJE Zrak kruži bez uključenih grijača. Djeluje samo ventilator. Koristi se za polagano odleđivanje zamrznute hrane korištenjem mikrovalova za odleđivanje zamrznute hrane. Automatski programi sustava omogućuju i odleđivanje hrane mikrovalovima (A1 do A5).	-	-
	KOMBINIRANI SUSTAVI/SUSTAVI MIKROVALOVA		
	ŽAR S VENTILATOROM I MIKROVALOVIMA (Koristi se za manje komade mesa, ribe i za povrće. Priprema hrane je relativno brza, a namirnica dobije smeđu, hrskavu koricu.)	200	600
	VRUĆ ZRAK I MIKROVALOVI Koristi se za sve vrste mesa, variva, povrće, pite, torte, kruh i gratinirane jela (jela koja iziskuju duže vrijeme pripreme).	160	600
	MIKROVALOVI Koriste se za kuhanje i odleđivanje namirnica. Jamče brzo i učinkovito kuhanje bez promjene boje ili oblika hrane.	-	750

[1] Ova se funkcija koristi za određivanje energetsko 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.

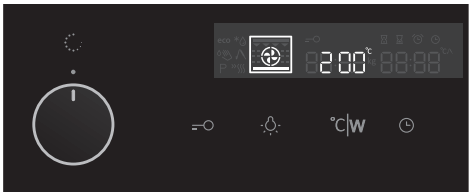
3. KORAK: IZBOR POSTAVKI

Svaki sustav pečenja ima osnovne postavke koje se mogu mijenjati i tijekom djelovanja uređaja.

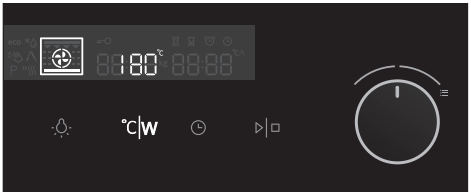
Postavke mijenjate pritiskom na izabranu tipku (prije pritiska na tipku START/STOP). Određene postavke na nekim programima nije moguće birati, na što vas upozorava zvučni signal.

PROMJENA TEMPERATURE PEČENJA I SNAGA DJELOVANJA MIKROVALOVA

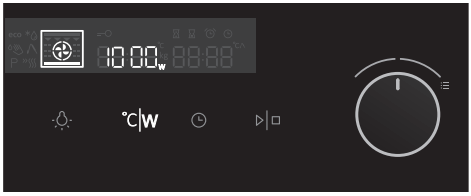
Snagu (W) podešavate samo na kombiniranim sustavim i sustavima s mikrovalovima.



1 Izaberite SUSTAV PEČENJA. Na pokazivaču se prikaže izabrana ikona i bljeska PRETHODNO PODEŠENA TEMPERATURA.



2 Dodirnite TIPKU ZA TEMPERATURU. Okrenite GUMB ZA PROMJENU (-/+) i izaberite željenu **temperaturu.**



3 **Dvostrukim dodirom** tipke ZA TEMPERATURU izaberite **snagu** djelovanja. Na pokazivaču se prikažu vati (W). Okretanjem GUMBA (-/+) i izaberite snagu djelovanja.

Na određenim sustavima maksimalna temperatura, odnosno snaga je ograničena.

Nakon uključenja uređaja pritiskom na tipku START, na pokazivaču se izmjenično prikazuju temperatura i snaga djelovanja mikrovalova (samo za kombinirane sustave).
Na pokazivaču bljeska simbol °C/W, sve dok se ne postigne podešena vrijednost.

SNAGA DJELOVANJA	UPORABA
1000 W	• Brzo zagrijavanje pića, vode i jela s visokim sadržajem tekućine. • Kuhanje hrane s velikim udjelom vode (juhe, umaci...).
750 W	• Kuhanje svježeg ili zamrznutog povrća.
600 W	• Taljenje čokolade. • Kuhanje riba i plodova mora, zagrijavanje na dvije razine. • Kuhanje suhog graha na niskoj temperaturi. • Zagrijavanje i kuhanje delikatnih jela na osnovi jaja.
360 W	• Kuhanje mliječnih proizvoda ili marmelada na niskoj temperaturi.
180 W	• Ručno odleđivanje, omekšavanje maslaca ili sladoleda.
90 W	• Odleđivanje kolača koji sadrže kremu.

VREMENSKE FUNKCIJE

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

Dodirnite tipku SAT, te višekratnim uzastopnim dodirom izaberite simbol.
Za izabranu vremensku funkciju svijetli ikona na pokazivaču i bljeska vrijeme početka/ završetka pečenja kojeg odredite sami. Ostale ikone su blijeđe osvijetljene.

Pritisnite START za početak pečenja. Na pokazivaču je prikazano VRIJEME TRAJANJA djelovanja.

prikaz vremenskih funkcija

Podešavanje trajanja djelovanja

U ovom načinu određujete razdoblje, kako dugo da pećnica djeluje. Izaberite željeno vrijeme djelovanja. Najprije podesite minute, a zatim sate. Na pokazivaču je prikazana ikona i vrijeme djelovanja.

Podešavanje odloženog uključenja 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 podesite VRIJEME TRAJANJA RADA (2 sata). Ponovno dotaknite tipku SAT, odaberite KRAJ RADA. Na zaslonu se automatski prikazuje i treperi ukupna vrijednost dnevnoga vremena i trajanja rada pećnice (14:00).
Podesite vrijeme za kraj pečenja (18:00).
Pritisnite tipku START za početak pečenja. 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).

Podešavanje alarma

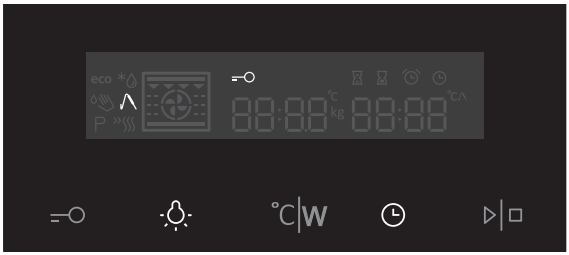
Alarm možete koristiti samostalno, neovisno od djelovanja pećnice.
Najduže moguće razdoblje podešenosti je 24 sata.
Zadnja minuta odbrojavanja alarma je prikazana u intervalu s sekundama.

Nakon isteka izabranog vremena pećnica automatski prestaje s radom. Začuje se zvučni signal, kojeg možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku, a nakon jedne minute isključi se sam.

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

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

4. KORAK: IZBOR DODATNIH FUNKCIJA



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

Određene funkcije na nekim sustavima djelovanja nije moguće izabrati, na što će vas upozoriti zvučni signal.

SIGURNOSNA BLOKADA (ZAŠTITA ZA DJECU)

Uključite je dodirom na tipku SIGURNOSNA BLOKADA. Na pokazivaču zasvijetli ikona ključića. Ponovnim dodirom na tu tipku blokada se isključi. Ikona na pokazivaču se ugasi.

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.

OSVJETLJENJE PEĆNICE

Osvjetljenje pećnice uključi se automatski kad otvorite vrata ili kad uključite pećnicu.
Nakon završenog pečenja lampica svijetli još jednu minutu.
Lampicu u pećnici možete uključiti ili isključiti pritiskom na tipku LAMPICA.

5sek °c|w ZVUČNI SIGNAL

Jačinu zvučnog signala možete podesiti kad nije aktivna nijedna vremenska funkcija (prikazano je samo točno vrijeme).
Tipku TEMPERATURA/SNAGA držite pritisnutu pet sekundi.
Na pokazivaču se prikažu dvije crtice koje su puno osvijetljene.
Okretanjem GUMBA (+/-) možete birati 3 stupnja jačine tona (jedna, dvije ili tri crtice). Nakon tri sekunde podešenost se automatski spremi, i prikaže se točno vrijeme.

5sek SMANJENJE KONTRASTA POKAZIVAČA

Gumb za izbor sustava pečenja mora biti na poziciji "0".
Tipku LAMPICA držite pritisnutu pet sekundi. Na pokazivaču se prikažu dvije crtice koje su puno osvijetljene. Okretanjem GUMBA (+/-) možete osvijetliti ili zatamniti pokazivač; na raspolaganju su tri stupnja osvijetljenosti (jedna, dvije ili tri crtice). Nakon tri sekunde podešenost se automatski spremi.

+ PRIPREMLJENOST

Ako uređaj ne koristite, osvjetljenje pokazivača automatski se isključi nakon 10 minuta.
Pritiskom na tipku KLJUČIĆ + SAT možete isključite pokazivač.
Ukoliko je uključena bilo koja vremenska funkcija, na pokazivaču se prikaže "OFF" i ikona SATA koja vas upozori na aktivnu funkciju.

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.

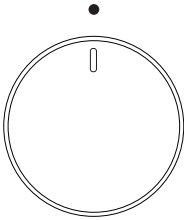
602206

5. Korak: UPUĆIVANJE PEČENJA

Pečenje upućujete dužim pritiskom na tipku START/STOP.

6. KORAK: ISKLJUČENJE PEĆNICE

Gumb ZA IZBOR SUSTAVA PEČENJA okrenite u položaj "0".



Nakon završenog pečenja, kad je pećnica isključena, na pokazivaču se prikazuje opadanje temperature do 50 °C.
Pritom se prekinu i izbrišu i sve vremenske postavke na satu. Sat se postavi na prikaz točnog vremena.
Nakon jedne minute neaktivnosti, uređaj prelazi u stanje mirovanja – Stand-by.

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

OPISI SUSTAVA I TABELE PEČENJA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

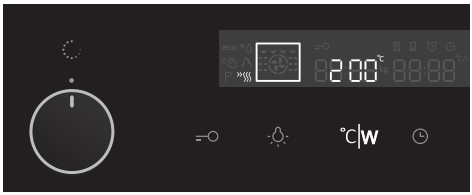
Pri kraju vremena pečenja pećnicu možete isključiti približno 10 minuta prije završetka pečenja, i iskoristiti akumuliranu toplotu, te tako uštedjeti energiju (ne važi za sustave s mikrovalovima).

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

SUSTAVI PEĆNICE

BRZO PRETHODNO ZAGRIJAVANJE PEĆNICE

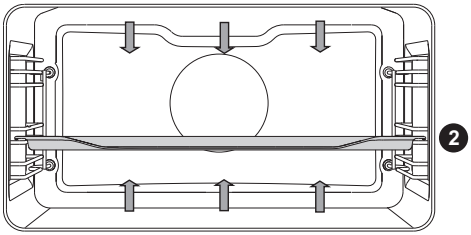
Ovaj sustav koristite kad želite pećnicu što brže zagrijati na traženu temperaturu. Sustav nije podesan za pečenje jela.



Okrenite GUMB ZA IZBOR SUSTAVA 0 PEČENJA na brzo prethodno zagrijavanje. Na pokazivaču je prikazana PRETHODNO PODEŠENA TEMPERATURA, koju možete mijenjati.

Nakon uključenja pećnica se započne zagrijavati. Na pokazivaču bljeska simbol °C. Kad je podešena temperatura postignuta, prethodno zagrijavanje se završava i začuje se zvučni signal kojeg možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku, ili se nakon jedne minute isključi sam.

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 (od dolje)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (v min.)
MESO				
Svinjeće pečenje	1500	2	180-190	150
Svinjeća plećka	1500	2	190-200	120-140
Svinjeća rolada	1500	2	190-200	120-140
Pečenje iz mljevenog mesa	1500	2	200-210	60-70
Goveđe pečenje	1500	2	180-210	90-120
Roast beef, dobro pečen	1000	2	200-210	40-60
Teleća rolada	1500	2	180-200	90-120
Janjeći hrbat	1500	2	190-200	100-120
Zečji hrbat	1500	2	190-200	100-120
Srneća goljenica	1500	2	190-200	70-90
Mesna savijača	1500	2	180-200	15-30
RIBE				
Pirjana riba	1000	1	190-210	60-80

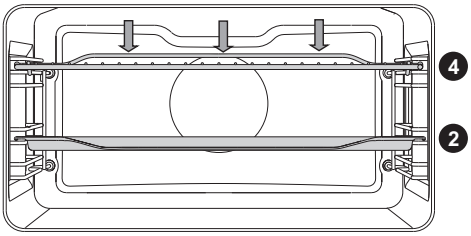
Pečenje kolača i peciva:
Koristite samo jednu razinu i tamne posuda za pečenje. U svjetlijim posudama za pečenje kolači se lošije peku, jer takva posuda za pečenje odbija toplotu.
Modele uvijek postavite na rešetku; ukoliko koristite priloženu posudu za pečenje, rešetku izvadite. Ako pećnicu prethodno zagrijete, vrijeme pečenja će biti kraće.

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min.)
KOLAČI			
Bijeli kruh *	2	180-190	40-50
Heljdin kruh *	2	180-190	40-50
Integralni kruh *	2	180-190	40-50
Raženi kruh *	2	180-190	40-50
Pirin kruh *	2	180-190	45-55
Slatki nabujak	1	170-180	35-45
Nabujak	1	170-180	35-45
Žemičke *	2	200-220	30-40
Orahnjača	1	180	55-60
Biskvitna torta *	2	160-170	20-30
Makroni	2	120-140	15-30
Savijača od povrća	2	190-200	15-20
Voćna savijača	2	190-200	25-30
Kolač od sira	1	170-180	65-75
Kolačići	2	160-170	20-30
Sitni keksi iz lisnatog tijesta	2	190-200	20-25
Piroške s kupusom	2	185-195	25-35
Voćni kolač	2	140-150	85-95
Puslice	2	90	120-130
Buhtli	2	170-180	30-35

Savjet	Uporaba
Dali je kolač pečen?	• Drvenim štapićem probodite kolač na najvišem mjestu. Ako na štapiću nema tragova tijesta, kolač je pečen. • Pećnicu isključite i iskoristite preostalu toplotu.
Kolač je splasnuo?	• Provjerite recept. • Slijedeći put uporabite manje tekućine. • Ako koristite kuhinjske naprave, pridržavajte se vremena miješanja.
Kolač je ispod presvijetli?	• Koristite tamne posude za pečenje. • Postavite kolač u vodilicu niže i prema kraju pečenja uključite donji grijač.
Kolač z vlažnim nadjevom nije dovoljno pečen?	• Povećajte temperaturu i produžite vrijeme pečenja.

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

ŽAR



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

Infra grijač (žar) prethodno zagrijavajte 5 minuta.
Čitavo vrijeme nadzirite postupak pečenja. Zbog vrlo visoke temperature meso može vrlo brzo zagorjeti.
Pečenje infra grijačem je prikladno za hrskavu i nemasnu pripremu kobasica, rezanih komada mesa te ribe (steak, odrezak, komadi lososa ...) ili opečenog kruha.

Kad pečete na rešetki, namažite je uljem da se meso ne uhvati na nju, i rešetku stavite u 4. vodilicu. Ispod nje, u 1. ili 2. vodilicu umetnite posudu za pečenje u koju će se sakupljati masnoće i sok koji se cijede iz mesa.
Kad pečete meso u posudi za pečenje, pazite da u njoj uvijek bude dovoljno tekućine, da meso ne zagori. Tijekom pečenja meso okrenite.

Nakon svakog pečenja na žaru očistite pećnicu i pribor.

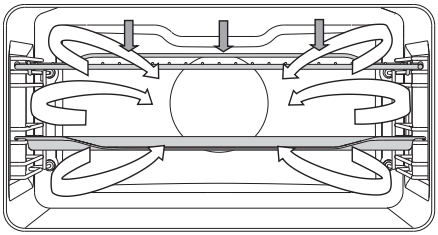
Hrana	Težina (g)	Vodilica (od dolje)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min.)
MESO				
Odresci iz goveđeg fileta, krvavi	180 g/kom	4	220-240	14-16
Odresci iz goveđeg fileta, prepečeni	180 g/kom	4	220-240	18-21
Odresci iz svinjeće vratine	180 g/kom	4	220-240	19-23
Kotleti	180 g/kom	4	220-240	20-24
Teleći odrezak	180 g/kom	4	220-240	19-22
Kobasice za žar	100 g/kom	4	220-240	11-14
Mesni sir	200 g/kom	4	220-240	9-15
RIBE				
Šnite lososa	600	3	220-240	19-22
OPEČEN KRUH				
6 šnita bijelog kruha*	/	4	240	1,5-3
4 rezine kruha iz mešane moke*	/	4	240	2-3
Sendviči*	/	4	240	3,5-7

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

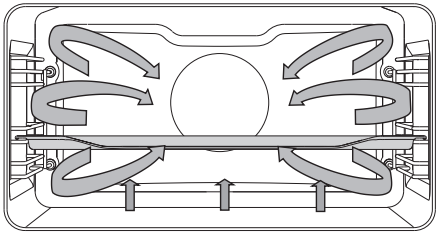


U ovom načinu djelovanja istovremeno djeluju infra grijač i ventilator. Koristi se za pečenje mesa, ribe, povrća.

(Pogledati opis i savjete za ŽAR).

Hrana	Težina (g)	Vodilica (od dolje)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min.)
MESO				
Patka *	2000	1	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	600	2	180-190	25 (prva strana) 20 (druga)
Pile*	100	1	210	60
RIBE				
Pastrve	200 g/kom	2	170-180	45-50

VRUĆI ZRAK I DONJI GRIJAČ

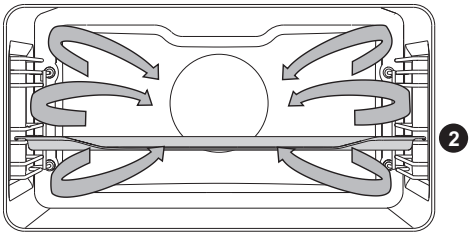


Djeluju donji i okrugao grijač te ventilator s vrućim zrakom. Prikladno za pečenje pica, jabučnih pita, voćnih torti.

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

Hrana	Vodilica (od dolje)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min.)
Kolač od sira, prhko tijesto	2	150-160	65-75
Pica *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine (lorenska pita), prhko tijesto	2	180-200	35-40
Jabučni kolač, dizano tijesto	2	150-160	35-40
Savijača od jabuka, vučeno tijesto	2	170-180	45-65

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 (od dolje)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min.)
MESO				
Svinjeće pečenje s kožom	1500	2	170-180	140-160
Svinjeća potrbušnica	1500	2	170-180	120-150
Pile cijelo	1200	2	180-190	60-80
Patka	1700	2	160-170	120-150
Pileća prsa	1000	2	180-190	60-70
Pile s nadjevom	1500	1	170-180	100-120

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 (od dolje)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min.)
PECIVO			
Kolač	2	150-160	45-60
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
Trešnjin kolač	2	150-160	35-60
Biskvitna rolada *	2	160-170	15-25
Voćna torta, prhko tijesto	2	160-170	50-70
Pletenica, dizano tijesto	2	160-170	35-50
Jabučna savijača	2	170-180	40-60
Buhtli	2	170-180	30-35
Pica *	2	190-210	25-45
Keksi, prhko tijesto *	2	150-160	15-25
Keksi, brizgano tijesto *	2	150-160	15-28
Sitni kolačići, dizano tijesto	2	170-180	20-35
Kolači, lisnato tijesto	2	170-180	20-30
Kolači punjeni kremom	2	180-190	25-45
KOLAČI – ZAMRZNUTI			
Savijača od sira, jabuka	2	170-180	50-70
Torta od skute	2	160-170	65-85
Pica	2	170-180	20-30
Prženi krumpirići za pećnicu *	2	170-180	20-35
Kroketi za pećnicu	2	170-180	20-35
Jogurt	3	40	240

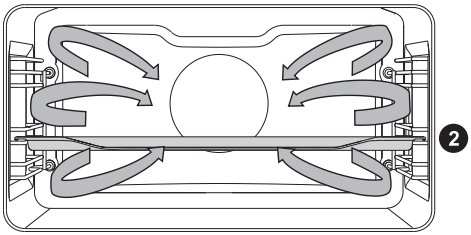
Tijekom pečenja nemojte duboku posudu za pečenje stavljati u 1. vodilicu.

ZAGRIJAVANJE SERVISA

Za zagrijavanje tanjura i šalica koje želite prethodno zagrijati da hrana ostane topla duže vrijeme.

EKO PEČENJE

eco



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

Hrana	Vodilica (od najniže)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min.)
MESO			
Svinjeće pečenje 1kg	2	190	150-170
Svinjeće pečenje 2kg	2	190	160-190
Goveđe pečenje 1,5kg	2	210	120-140
RIBE			
Čitave ribe 200/g kom.	2	200	40-50
Riblji filet 100/g kom.	2	210	25-35
KOLAČI			
Strojni keksi	2	180	25-30
Mali kolačići	2	190	30-35
Biskvitna rolada	2	190	15-25
Voćna torta, prhko tijesto	2	190	55-65
POVRĆE			
Gratiniran krumpir	2	190	40-50
Lazanje	2	200	40-50
ZAMRZNUTA HRANA			
Pržen krumpirić 1kg	2	220	25-40
Pileći medaljoni 0,7kg	2	220	25-35
Riblji štapići 0,6kg	2	220	20-30

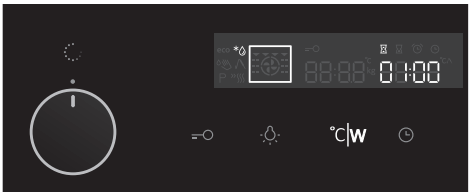
Tijekom pečenja nemojte duboku posudu za pečenje stavljati u 1. vodilicu.

602206

AVTOMATSKI SUSTAVI

ODLEĐIVANJE

Dio sustava su i automatski programi za odleđivanje hrane mikrovalovima.
Za odleđivanje su prikladne torte sa šlagom i kremom od maslaca, kolači i keksi, kruh i žemičke, te duboko zamrznuto voće.



1 Okrenite GUMB ZA IZBOR SUSTAVA PEČENJA na odleđivanje. Na pokazivaču bljeska ikona i program A1 (možete birati pet programa – pogledati tabelu u nastavku).

2 Okrenite GUMB ZA MIJENJANJE (-/+) i izaberite traženi program. Pritiskom na tipku (°C/W) možete promijeniti težinu. Pritisnite tipku START.

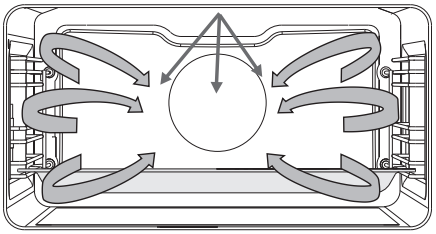
Program	Recept	Težina (kg)	Vrijeme pečenja (min.)
A1	Meso	1	29:30
A2	Perad	1	17:00
A3	Ribe	1	12:00
A4	Kruh	1	12:00
A5	Zamrznuto povrće	1	16:00

Vrijeme odleđivanja je izračunano na osnovi dodijeljene težine hrane.

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.

KOMBINIRANI SUSTAVI

VRUĆ ZRAK I MIKROVALOVI



U ovom načinu djelovanja hranu pripremite kombinacijom mikrovalova i žara.

Stupnjevi snage: 90, 180, 360, 600W

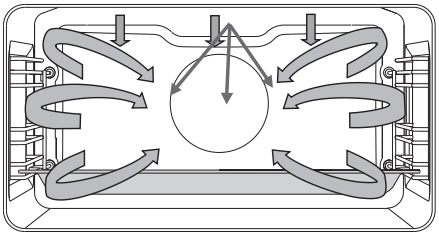
1 Staklenu posudu za pečenje umetnite u 1. vodilicu.

Hrana	Težina (g)	Snaga (W)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min.)
Perad	1000	360	190-200 °C	30-40
Perad	polovica	36	190-200 °C	25-35
Pileći bataci	1000	180	190-200 °C	20-30
Patka	1500	360	190-200 °C	40-50
Pileća krilca	500	600	190-200 °C	15-20

Pri uporabi ove funkcije nemojte koristiti metalan pribor ili posuđe.

Prethodno zagrijavanja pećnice nije potrebno.

ŽAR S VENTILATOROM I MIKROVALOVIMA



Ovaj sustav koristi kombinaciju mikrovalova te žara s ventilatorom; vrijeme kuhanja je zbog toga kraće.

Stupnjevi snage: 90,180,360,600W.

Stakleni pekač ubacite u prvu vodilicu.

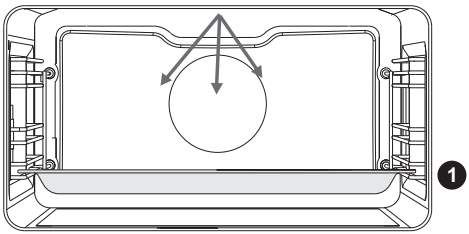
Hrana	Težina (g)	Snaga (W)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min.)
MESO				
Teleće pečenje	1500	360	180-190	70-90
Janjetina - rebra	1500	360	180-190	50-60
Štruca s mljevenim mesom	1000	360	180-190	40-50
Perad - prsa	500	360	180-200	25-35
Pačja prsa	1000	360	200-210	25-35
Svinjeće pečenje	1500	600	180-190	60-80
Goveđe pečenje	1500	600	180-190	60-80
Pile cijelo	1500	360	200-210	45-60
Pile, polovica	1500	360	200-210	35-45
Pile, bataci	1000	360	200-210	35-45
KOLAČI				
Savijača – slatka	/	600	180-200	15-20
JELA OD POVRĆA				
Kaneloni	/	600	180-200	15-20
Ukrajinske sarmice	/	750	180-200	25-35
Gratinirani krumpir	800	600	180-200	25-35

Kada koristite sustave s mikrovalovima, nemojte koristiti metalan pribor ili posuđe.

Također nemojte prethodno zagrijavati pećnicu.

SUSTAVI MIKROVALOVA

MIKROVALOVI



Koristi se za kuhanje i odleđivanje namirnica.

Stupnjevi snage: 90, 180, 360, 600, 750, 1000 W.

Staklenu posudu za pečenje umetnite u 1. vodilicu.

Odleđivanje

Hrana	Težina (g)	Snaga (W)	Vrijeme odleđivanja (min)
MESO			
Mljeveno meso **	500	90	20-35
Meso u kockicama **	500	90	20-35
Odresci **	500	90	20-35
Meso u komadu **	1000	90	50-70
Perad, porcije **	500	90	20-35
Riba **	200	90	10-15
KOLAČI			
Kruh **	1000	90	15-25
Žemičke **	500	90	10-15
Orahnjača **	500	90	15-25
Voćni kolač **	500	90	15-25
VOĆE I POVRĆE			
Voće	500	90	10-20
Povrće	500	90	10-20

** Na polovini postupka okrenite namirnicu.
Pojedine komade međusobno odvojite. Nakon završetka postupka namirnicu ostavite na sobnoj temperaturi 10-20 minuta, da se temperatura u unutrašnjosti namirnice stabilizira.

Podgrijavanje

Hrana	Težina (g)	Snaga (W)	Vrijeme podgrijavanja (min)
HRANA			
Odresci	300 g	600	2-3
Riba	200 g	600	2-3
Miješano povrće *	500 g	600	2-3
Prilozi *	500 g	600	2-3
Umaci *	500 g	600	3-5
Juhe/variva *	5 dl	750	5-7
Pizza	500 g	600	2-3
Pileći medaljoni	500 g	600	1-2
Sendviči	/	600	1-2
Kokice	90 g	1000	5-7
Taljenje čokolade	100 g	600	2-4
Omekšavanje maslaca	250 g	180	2-4
Dječja bočica	2 dl	360	3-4
Dječja hrana	4 dl	180	2-3
PIĆA			
Voda	2 dl	1000	1-2
Kava	2 dl	1000	1-2
Kuhano vino	2 dl	1000	1-2
Mlijeko	2 dl	1000	1-2

* Tijekom podgrijavanja hranu češće promiješajte.

Kuhanje

Kod kuhanja mesa i povrća preporučujemo korištenje staklene posude s pokrovom. Staklenu posudu stavite na stakleni pekač koji je u prvoj vodilici.

Hrana	Težina (g)	Snaga (W)	Vrijeme kuhanja / pripreme (min)
HRANA			
Pileći bataci **	1000	600	20-30
Pileća krilca **	1000	600	20-30
Pile u umaku *	500	1000	10-20
Pile – čitavo **	1500	600	45-60
Svinjeće pečenje **	1000	600	45-60
Svinjeći kotlet **	500	750	25-35
Odresci **	500	1000	10-20
Mesna štruca	700	600	25-40
Mesne okruglice *	1000	1000	10-20
Riba **	200	600	15-20
DESERTI			
Čokoladni nabujak	6	360	5-10
Složenac od sira	stakleni pekač	750	15-20
Voćna kaša	stakleni pekač	750	10-15
Krema od jaja	stakleni pekač	600	15-25

Hrana	Težina (g)	Snaga (W)	Vrijeme kuhanja / pripreme (min)
POVRĆE			
Krumpir	500	1000	5-10
Patlidžan	500	1000	5-10
Tikvice	500	600	10-15
Mrkva	500	1000	10-15
Luk	200	1000	2-5
Mahune	500	750	10-15
Brokula	1000	750	15-20
Paprika	500	1000	3-5
Cvjetača	1000	750	15-20
Poriluk	200	1000	10-15

Hrana	Težina (g)	Snaga (W)	Vrijeme kuhanja / pripreme (min)
Prokulice (kelj pupčar)	500	1000	10-15
Šampinjoni	500	1000	10-15
Šparoge	500	750	5-10
Grašak ***	500	750	15-20
Kupus	500	1000	10-15
PRILOZI			
Riža ****	200	1000	10-15
Tjestenine ****	200	1000	10-15
Integralne tjestenine****	200	1000	10-15
Zobene pahuljice ***	500	1000	5-10
Smeđa riža ****	200	750	25-30
Rižot ****	500	750	20-25
Kuskus ****	250	1000	2-5
Palenta *****	250	1000	5-10
Proso *****	250	1000	10-15

Hrana	Težina (g)	Snaga (W)	Vrijeme kuhanja / pripreme (min)
ZAMRZNUTE NAMIRNICE			
Mesna štruca	700	600	35-45
Pile - čitavo **	1500	600	55-65
Svinjeće pečenje **	1000	600	50-60
Pileći medaljoni **	500	750	10-15
Miješano povrće *	500	750	10-20
Riba **	200	600	10-15

* Tijekom podgrijavanja hranu češće promiješajte.
** Na polovini postupka namirnicu okrenite.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE
(OVISNO O MODELU)

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

Aluminijske dijelove uređaja čistite neabrazivnim tekućim sredstvima koja su namijenjena tim površinama. Sredstvo za čišćenje nanesite na mokru krpu i očistite površinu, a zatim površinu isperite vodom. Deterdžent nemojte nanositi neposredno na aluminijem presvučenu površinu.
Nemojte koristiti abrazivna sredstva i spužvice.
Napomena: Površina ne smije doći u dodir s raspršivačima za čišćenje pećnice, jer se može vidno i trajno oštetiti.

Prednja strana kućišta iz nehrđajućeg lima

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

Lakirane površine i dijelovi iz umjetnih masa

(ovisno o modelu)
Gumbe, drške vrata, naljepnice, i natpisne pločice nemojte čistiti abrazivnim sredstvima i abrazivnim pomagalima za čišćenje, kao i sredstvima za čišćenje na osnovi alkohola ili sa samim alkoholom.
Mrlje smjesta odstranite mekom neabrazivnom krpom i vodom, da ne bi došlo do oštećenja na površini.
Možete koristiti i sredstva te pomagala za čišćenje koji su namijenjeni takvim površinama, ali se u tom slučaju uvijek pridržavajte uputa proizvođača.

Vrata uređaja

Vrata su fiksno pričvršćena na uređaj, i nije ih dozvoljeno skidati. Također nije dozvoljeno rastavljanje vrata ili bilo kakvi zahvati u vrata.

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

KLASIČNO ČIŠĆENJE PEĆNICE

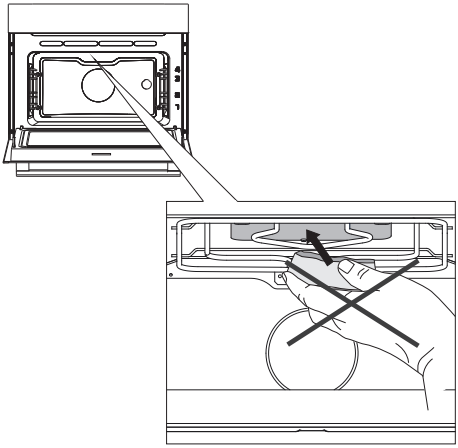
Za čišćenje tvrdokorne prljavštine u pećnici možete koristiti uobičajen postupak čišćenja (sredstvima odnosno raspršivačima za čišćenje pećnice); nakon takvog čišćenja temeljito isperite ostatke upotrijebljenog deterdženta.

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

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

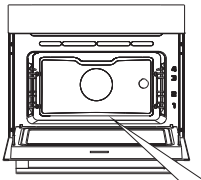
Pribor (posuda za pečenje, rešetke ...) operite vrućom vodom i sredstvima za pranje posuđa.

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



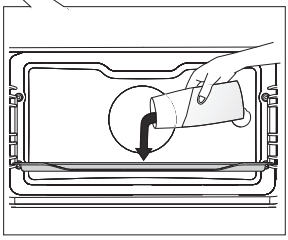
Na pokrovu stropa pećnice nemojte nikada koristiti agresivna ili gruba sredstva za čišćenje, grube spužvice, sredstva za uklanjanje mrlja i hrđe, itd.

ČIŠĆENJE PEĆNICE FUNKCIJOM AQUA CLEAN

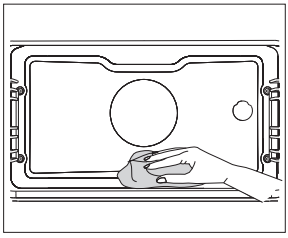


1 Okrenite GUMB ZA IZBOR SUSTAVA PEČENJA na Aqua clean. Na pokazivaču se prikaže ikona, PRETHODNO PODEŠENA TEMPERATURA i vrijeme 30 minuta.

Vrijeme trajanja ne možete mijenjati.



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

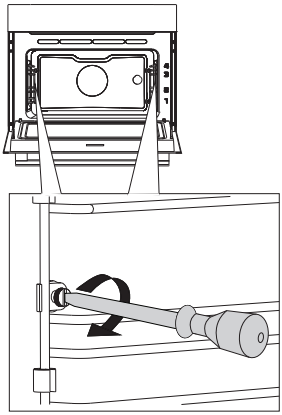


3 Nakon 30 minuta ostaci hrane na emajlu pećnice omekšaju do te mjere da ih možete obrisati vlažnom krpom.

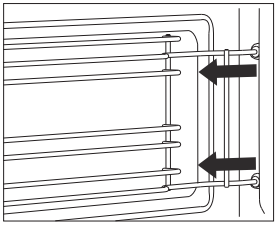
Sustav Aqua clean koristite samo nakon što se je pećnica u potpunosti ohladila.

VAĐENJE I ČIŠĆENJE ŽIČANIH VODILICA

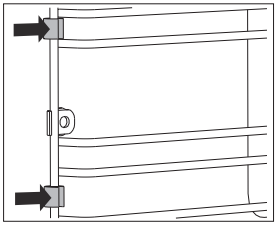
Vodilice čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.



1 Odvijte vijak. Koristite izvijač.



2 Vodilice izvucite iz rupica na stražnjoj stijenki.

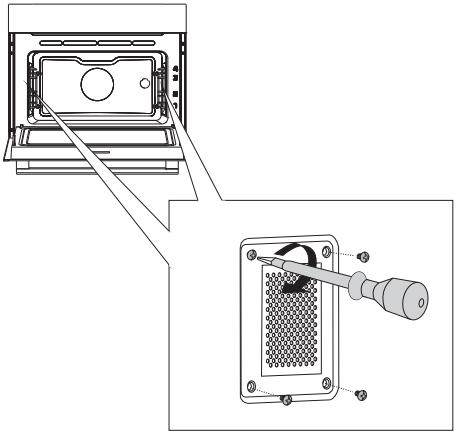


Pazite da se graničnici koji su na žičanim vodilicama ne izgube. Nakon čišćenja ih morate ponovno namjestiti, inače se može pojaviti iskrenje.

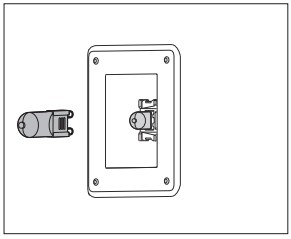
Nakon čišćenja vijke na vodilicama potrebno je ponovno čvrsto priviti izvijačem.
Kod ponovnog namještanja žičanih vodilica obratite posebnu pažnju da ih namjestite na istu stranu s koje ste ih i skinuli.

ZAMJENA ŽARULJE

Žarulja je potrošni materijal i garancija za nju ne vrijedi. Prije zamjene žarulje izvadite posude za pečenje, rešetku i vodilice.
Pećnica je opremljena halogenom lampom.
Ovaj proizvod sadržava izvor svjetlosti klase energetske učinkovitosti (G).
Koristite križni izvijač.
(Halogena žarulja: G9, 230 V, 25 W)

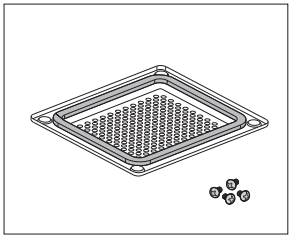


1 Odvijte četiri vijka na pokrovu. Odstranite pokrov i staklo.



2 Izvucite halogenu žarulju i zamijenite je novom.

Koristite zaštitu da se ne opečete.



Na pokrovu je brtva koju ne smijete skidati, i koja ne smije odstupiti od pokrova. Brtva mora pravilno nalijegati na stjenku komore pećnice.

Vijke na pokrovu je potrebno ponovno čvrsto priviti pomoću izvijača, inače se može pojaviti iskrenje.

TABELA SMETNJI I GREŠAKA

Smetnja/kvar	Uzrok
Senzori se ne odazivaju, sadržaj na zaslonu je nepomičan ...	Isključite uređaj iz električne instalacije za nekoliko minuta (odvijte osigurač ili isključite glavni zaštitni prekidač), a zatim ga ponovno priključite na električnu mrežu i uključite pećnicu.
Kućni osigurač češće izbacuje ...	Pozovite servisnu službu.
Osvjetljenje pećnice ne radi ...	Zamjena žarulje u pećnici je opisana u poglavlju "Čišćenje i održavanje".
Kolač je loše pečen ...	Dali ste pravilno podesili temperaturu i izabrali podesan sustav grijanja? Dali su vrata pećnice zatvorena?
Na zaslonu je ispisana šifra greške (E1, E2, E3, itd.).	Došlo je do greške u djelovanju elektronskog modula. Isključite uređaj iz električne instalacije za nekoliko minuta, a zatim ga ponovno priključite na električnu mrežu i podesite točno vrijeme. Ukoliko je greška i dalje prikazana, pozovite servisnu službu.
Iskrenje u pećnici ...	Provjerite dali su svi pokrovi lampica dobro privijeni, i dali vodilice imaju na sebi sve graničnike. Provjerite dali uređaj ima pravilno postavljene vodilice.

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

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

ZBRINJAVANJE UREĐAJA

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

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

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

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