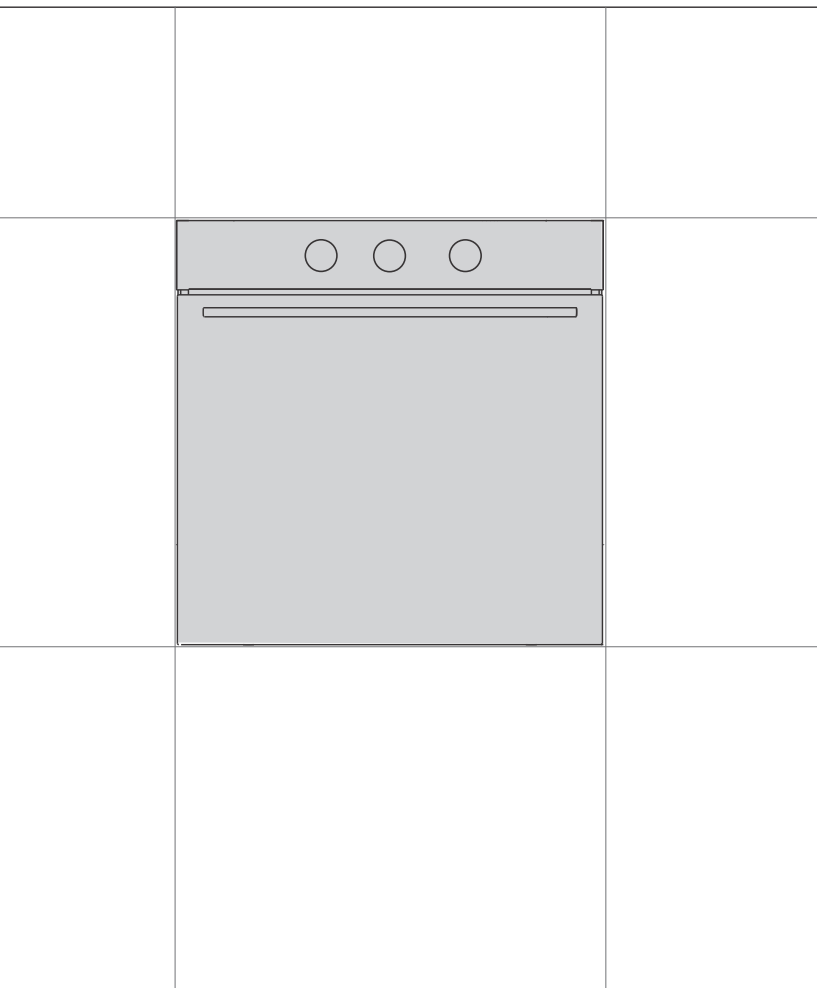


UPUTE ZA UPORABU UGRADBENE PEĆNICE



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

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

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

Upute za montažu i priključivanje isporučuju se na posebnom listu.

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

<http://www.gorenje.com>

U uputama ćete opaziti simbole koji imaju sljedeće značenje:



INFORMACIJA!

Informacija, savjet, ideja ili preporuka



UPOZORENJE!

Upozorenje za opasnost



Vrlo je važno da upute iz korisničkog priručnika pažljivo pročitate.

Sadržaj

| | |
|---|-----------|
| Mjere opreza | 4 |
| Druga važna sigurnosna upozorenja | 5 |
| Opis uređaja | 7 |
| Natpisna pločica – informacije o proizvodu | 7 |
| Ploča za upravljanje | 8 |
| Pritisno-izvlačni gumb | 8 |
| Pribor uređaja | 9 |
| Kontrolne lampice | 9 |
| Vodilice | 9 |
| Prekidač na vratima pećnice | 10 |
| Rashladni ventilator | 10 |
| Oprema i pribor pećnice | 10 |
| Prije prve upotrebe | 12 |
| Odabir postavki | 12 |
| ODABIR SUSTAVA PEČENJA | 12 |
| POSTAVLJANJE TEMPERATURE PEČENJA | 14 |
| FUNKCIJE BROJAČA VREMENA | 14 |
| Upućivanje pečenja | 15 |
| Završetak pečenja i isključivanje pećnice | 15 |
| Opći savjeti i savjeti za pečenje | 16 |
| Tablica pečenja | 17 |
| Čišćenje i održavanje | 22 |
| Uporaba programa Aqua Clean za čišćenje pećnice | 23 |
| Uklanjanje žičanih rešetaka i fiksnih izvlačnih (teleskopskih) vodilica | 24 |
| Uklanjanje i zamjena vrata pećnice i staklenih ploča | 25 |
| Zamjena žarulje | 26 |
| Tabela smetnji i grešaka u radu | 27 |
| Posebna upozorenja i javljanje grešaka | 27 |
| Zbrinjavanje dotrajalog uređaja | 28 |
| Testiranje kuhanja | 29 |

Mjere opreza



VAŽNE MJERE OPREZA – PAŽLJIVO PROČITAJTE OVE UPUTE I ČUVAJTE IH ZA BUDUĆU UPORABU.

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

Sredstva za isključenje moraju biti ugrađena u fiksno ožičenje u skladu s pravilima ožičenja.

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

Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov servisni zastupnik ili slično kvalificirane osobe kako bi se izbjegle opasnosti (samo za uređaje isporučene s priključnim kabelom).

Uređaj se zagrijava tijekom uporabe. Budite pažljivi i izbjegavajte dodirivanje grijaćih elemenata u pećnici.

Djeca starija od osam godina, kao i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti, ili osobe s nedostatkom znanja i iskustva, smiju upotrebljavati uređaj isključivo pod odgovarajućim nadzorom, odnosno ako su upoznate sa sigurnom uporabom uređaja i ako jasno razumiju opasnosti koje su povezane s njegovom uporabom. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Također ga ne smiju čistiti ili održavati bez odgovarajućeg nadzora odraslih.

UPOZORENJE: tijekom rada dostupni dijelovi uređaja mogu postati vrući. Djecu je potrebno držati podalje.

UPOZORENJE: sam uređaj i pojedini njegovi dijelovi kojima se može pristupiti mogu se jako zagrijati tijekom uporabe. Budite pažljivi i izbjegavajte dodirivanje grijaćih elemenata. Djeca mlađa od osam godina nikad se ne smiju zadržavati u njegovoj blizini osim ako su pod stalnim nadzorom.

Uređaj nije namijenjen upravljanju pomoću vanjskih programskih satnih mehanizama ili daljinskih upravljačkih sustava.

Staklena vrata odnosno šarke staklenog poklopca ploče za kuhanje (prema potrebi) ne čistite abrazivnim sredstvima ni oštrim metalnim strugačima jer oni mogu ogrepsti površinu zbog čega se staklo može razbiti.

Uređaj se ne smije čistiti parnim ili visokotlačnim čistačima jer mogu prouzročiti strujni udar.

UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje uvjerite se da je uređaj isključen iz električnog napajanja, jer ćete time spriječiti opasnost električnog udara.

Nikada ne ulijevajte vodu izravno na dno otvora pećnice. Zbog razlika u temperaturi može se oštetiti emajl.

Druga važna sigurnosna upozorenja

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

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

Uređaj ne podižite držeći ga za ručku vrata.

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

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

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).

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

Otvor pećnice ne oblažite aluminijskom folijom i ne stavljajte plitice za pečenje ili drugo posuđe na dno pećnice. To bi omelo i onemogućilo cirkulaciju zraka u pećnici, usporilo pečenje i uništilo emajl.

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

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

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

Pećnicu očistite kada se potpuno ohladi.

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

Nikada ne ulijevajte vodu izravno na dno otvora pećnice. Zbog razlika u temperaturi moguća su oštećenja emajla.

Ne upotrebljavajte aparat ako je oštećen. Pozovite ovlaštenu servis.



UPOZORENJE!

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

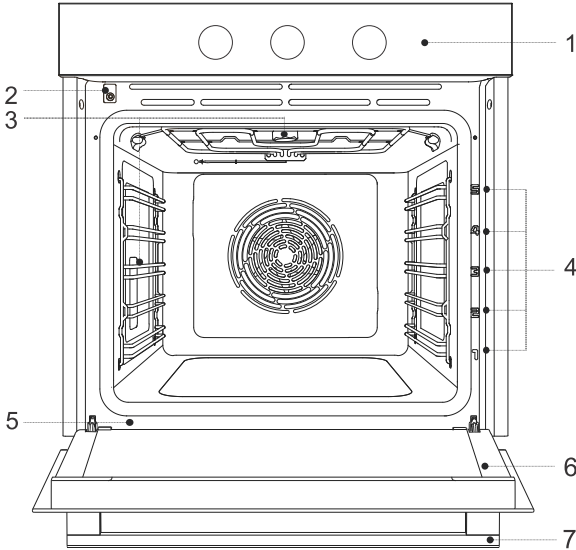
Opis uređaja



INFORMACIJA!

Funkcije uređaja i pribor ovise o modelu.

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

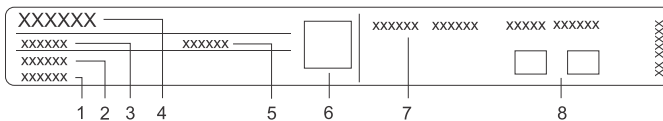


- 1 Upravljačka jedinica
- 2 Prekidač za vrata
- 3 Osvjetljenje
- 4 Vodilice – razine pečenja

- 5 Natpisna pločica
- 6 Vrata pećnice
- 7 Ručka vrata

Natpisna pločica – informacije o proizvodu

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

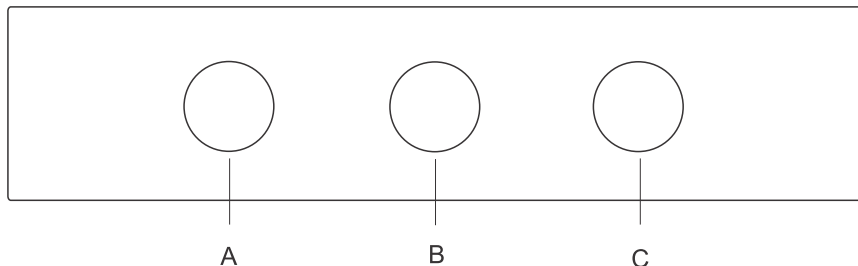


- 1 Serijski broj
- 2 Model
- 3 Tip
- 4 Marka

- 5 Kôd/ID
- 6 QR kod (ovisno o modelu)
- 7 Tehničke informacije
- 8 Oznaka/simboli sukladnosti

Ploča za upravljanje

(ovisno o modelu)



- A. kotačić za odabir sustava
- B. brojač vremena za isključivanje uređaja (ovisno o modelu)
- C. Gumb za postavke temperature

Pritisno-izvlačni gumb

(ovisno o modelu)

Gumb lagano pritisnite da iskoči, a zatim ga okrećite.



UPOZORENJE!

Nakon svake uporabe gumb okrenite u isključeni položaj i gurnite ga nazad. Uvučene gumbe možete gurnuti nazad samo u isključenom, odnosno neutralnom položaju prekidača.

Pribor uređaja

Kontrolne lampice

(ovisno o modelu)

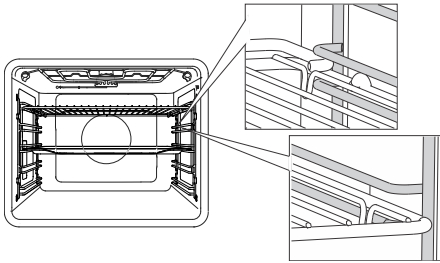
Svjetlo pokazatelja: pokazuje rad grijača. Kada grijači rade, svjetlo je uključeno (na aparatu bez programatora za isključivanje)

Svjetlo pokazatelja temperature: svjetlo je uključeno kada rade grijači u pećnici, a isključuje se kada se postigne podešena temperatura.

Vodilice

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

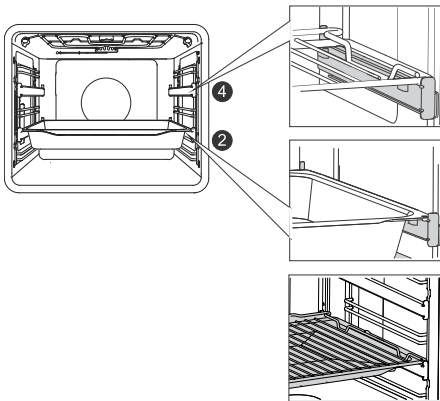
Žičane vodilice



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

Fiksne izvlačne vodilice

(ovisno o modelu)



2. i 4. razina mogu imati izvlačne vodilice.

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

Fiksne, dodirne izvlačne vodilice

(ovisno o modelu)



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

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



INFORMACIJA!

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

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

Prekidač na vratima pećnice

(ovisno o modelu)

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

Rashladni ventilator

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

Oprema i pribor pećnice

(ovisno o modelu)

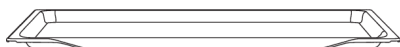


ŽIČANA REŠETKA upotrebljava se za roštiljanje ili pečenje na žaru ili kao nosač tave, plitice za pečenje ili posude za pečenje jela koje pripremate.



INFORMACIJA!

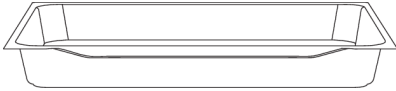
Na rešetki se nalazi sigurnosni zasun. Stoga lagano podignite rešetku na prednjoj strani kada ju izvlačite iz pećnice.



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

**UPOZORENJE!**

Plitki lim za pečenje može se deformirati dok se zagrijava u pećnici. Nakon što se ohladi, vraća se u izvorni oblik. Takva deformacija ne narušava njegovu funkciju.



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

**INFORMACIJA!**

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

**UPOZORENJE!**

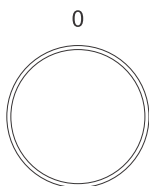
Tijekom pečenja zagrijavaju se uređaj i određeni dostupni dijelovi.

Prije prve upotrebe

- Uklonite pribor za pećnicu i svu ambalažu (karton, polistirensku pjenu).
- Obrišite pribor za pećnicu i unutrašnjost vlažnom krpom. Ne upotrebljavajte abrazivne krpe ili abrazivna ili agresivna sredstva za čišćenje.
- Praznu pećnicu zagrijavajte približno jedan sat gornjim i donjim sustavom grijača na temperaturi od 250 °C. Osjetit ćete „miris svojstven novoj pećnici“ pa stoga temeljito prozračite prostoriju tijekom tog postupka.

Odabir postavki

ODABIR SUSTAVA PEČENJA



0 Okretanjem GUMBA (lijevo i desno) odaberite SUSTAV PEČENJA (pogledajte tablicu programa).



INFORMACIJA!

Funkcije uređaja i pribor ovise o modelu.

| Simbol | Uporaba |
|--------|--|
| | BRZO ZAGRIJAVANJE PEĆNICE Za postizanje namještene temperature u najkraćem vremenu. Kada se pećnica zagrije na željenu temperaturu, zagrijavanje je završeno. Nakon toga slijedi postavka sustava koju želite upotrijebiti za pečenje hrane. Ovaj sustav nije prikladan za pečenje hrane. |
| | GORNJI I DONJI GRIJAČ¹⁾ Ovaj sustav upotrebljavajte za konvencionalno pečenje na jednoj razini, za pripremanje souffléa i pečenje na niskim temperaturama (sporo pečenje). |
| | Ubrzganjem pare površina će jače posmediti i postati hrskavija. |
| | VELIKI ROŠTILJ S VENTILATOROM Za pečenje peradi i većih komada mesa ispod gornjeg grijača. |
| | INTENZIVNO PEČENJE (PEČENJE ZRAKOM)¹⁾ Zahvaljujući ovoj metodi pečenja, kora je hrskavija bez dodatne masnoće. Riječ je o zdravoj verziji brze hrane pripremljenoj pečenjem, s manje kalorija u pečenom jelu. Prikladna je za manje komade mesa, ribu, povrće i zamrznute gotove proizvode za prženje (pomfrit, pileći medaljoni). Ubrzganjem pare površina će jače posmediti i postati hrskavija. |
| | VRUĆI ZRAK¹⁾ Ovaj sustav omogućuje bolju cirkulaciju vrućeg zraka oko hrane. Tako se suši površina i nastaje deblja kora. Ovaj sustav upotrebljavajte za pečenje mesa, tijesta i povrća te za sušenje hrane na jednoj ili više rešetaka istovremeno. Ubrzganjem pare površina će jače posmediti i postati hrskavija. |
| | |

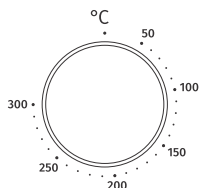
Nastavak tabele sa prethodne stranice

| Simbol | Uporaba |
|--------|--|
| | GORNJI I DONJI GRIJAČ¹⁾ Ovaj sustav upotrebljavajte za konvencionalno pečenje na jednoj razini, za pripremanje souffléa i pečenje na niskim temperaturama (sporo pečenje). Ubrzgavanjem pare površina će jače posmeđiti i postati hrskavija. |
| | DONJI GRIJAČ Ovaj sustav upotrebljavajte pred kraj postupka pečenja kako bi dno jela posmeđilo. Sustav je također prikladan za pečenje u vodenoj kupelji. |
| | VELIKI ROŠTILJ Ovaj sustav upotrebljavajte ako želite peći kao na roštilju velike količine hrane ravnog oblika, poput tosta, otvorenih sendviča, kobasica za pečenje na roštilju, ribe, raznjica itd., kao i za pečenje au gratin te za posmeđivanje kore. Grijači montirani na vrhu otvora pećnice ravnomjerno zagrijavaju cijelu površinu. Maksimalna dopuštena temperatura je 240 °C. |
| | SPORO PEČENJE²⁾ Za lagano, sporo i ravnomjerno pečenje mesa, ribe i tijesta na jednoj rešetki. Zahvaljujući ovoj metodi pečenja, meso će sadržavati veći udio vode, što će ga činiti sočnijim i nježnijim, dok će tijesto biti ravnomjerno smeđe/pečeno. Ovaj sustav upotrebljava se na temperaturama između 140 °C i 220 °C. |
| | SUSTAV ZA PIZZE Ovaj sustav optimalan je za pečenje pizza i tijesta s većim udjelom vode. Upotrijebite ga za pečenje na jednoj rešetki, kada želite da se hrana brže pripremi i da bude hrskava. |
| | PEČENJE ZAMRZNUTE HRANE Ova metoda omogućuje pečenje zamrznute hrane u kraćem vremenu bez prethodnog zagrijavanja. Optimalno za predpečene zamrznute proizvode (pekarske proizvode, kroasane, lazanje, pomfrit, pileće medaljone), meso i povrće. |
| | ODMRZAVANJE Ovu funkciju koristite za kontrolirano odmrzavanje zamrznute hrane (kolači, peciva, kruh, rolade i duboko zamrznuto voće). Tijekom procesa odmrzavanja okrenite komade hrane, promiješajte hranu i odvojite sve komade koji su zamrznuti i slijepljeni. Radi mikrobiološke sigurnosti, preporučujemo sporo odmrzavanje mesa i druge osjetljive hrane u hladnjaku. |
| | AQUA CLEAN Ovaj program olakšava uklanjanje mrlja iz pećnice. |
| | SVJETLO PEĆNICE Svjetlo pećnice uključuje se kada je odabran sustav ili kada je gumb okrenut u položaj svjetla. |

¹⁾ Ovim sustavima možete dodati paru u postupak pečenja. Osnovna će funkcija raditi kada sustav bude odabran. Korištenjem posude za pečenje s vodom funkcija se mijenja u pečenje s dodatkom pare (pogledajte poglavlje Početak rada).

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

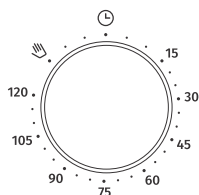
POSTAVLJANJE TEMPERATURE PEČENJA



Okretanjem gumba odaberite traženu TEMPERATURU.


FUNKCIJE BROJAČA VREMENA

(ovisno o modelu)




ISKLJUČITE BROJAČ VREMENA (prekidač brojača vremena) Najprije odaberite sustav pečenja i temperaturu. Namjestite vrijeme okretanjem gumba u smjeru kazaljke na satu. Kada istekne namješteno vrijeme, odabrani će se sustav isključiti.

INFORMACIJA!

Ako ne želite upotrebljavati prekidač brojača vremena ili ako je vrijeme pečenja kraće od 15 minuta ili duže od 120 minuta, preporučuje se ručno namještanje. Okrećite gumb ulijevo prema simbolu . Pećnica ne radi kad je u položaju „0“.

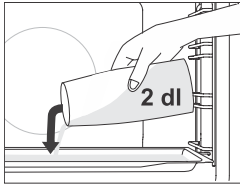
Upućivanje pečenja

Nakon 10 sekundi, kada su sustav, temperatura i prekidač programatora podešeni, pećnica počinje s radom.

U slučaju modela s funkcijom brojača vremena odaberite vrijeme pečenja ili okrenite brojač vremena za isključivanje uređaja u ručni položaj .

INFORMACIJA!

Za vrijeme kuhanja možete mijenjati SUSTAV, TEMPERATURU i FUNKCIJE PROGRAMATORA.



Pečenje s dodatkom pare

Ubrizgavanje pare dovodi do bolje zapečenosti i hrskavije kore.

U sustavima **s dodavanjem ili ubrizgavanjem pare** stavite plitki lim za pečenje u vodilicu na prvoj razini dok je pećnica još hladna. Ulijte najviše 2 dl vode u lim za pečenje. Stavite hranu koju želite kuhati na drugu razinu i pokrenite sustav.

INFORMACIJA!

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

Završetak pečenja i isključivanje pećnice

Okrenite KOTAČIĆ ZA ODABIR SUSTAVA i KOTAČIĆ ZA ODABIR TEMPERATURE u položaj „0“. Oglasit će se zvučni signal.

INFORMACIJA!

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

Opći savjeti i savjeti za pečenje
























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

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

























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

Tablica pečenja





























NAPOMENA: Jela za koja je potrebna potpuno zagrijana pećnica označena su jednom zvjezdicom * u tablici. Jela za koja je dovoljan 5-minutni ciklus prethodnog zagrijavanja označena su dvjema zvjezdicama **. U tom slučaju nemojte upotrebljavati način brzog predgrijavanja.

| Jelo |  |  |  °C |  min |
|--|---|--|--|---|
| KOLAČI I PECIVA | | | | |
| Tijesto/kolači u kalupima | | | | |
| Biskvitna torta | 3 |  | 150 | 30-40 |
| Pita s nadjevom | 1 |  | 170 | 90-120 |
| Mramorni kolač | 2 |  | 170-180 | 50-60 |
| Kolač od dizanog tijesta, kuglof (nabujak, kolač pečen u četvrtastom kalupu) | 2 |  | 170-180 | 45-55 |
| Otvorena pita, tart | 3 |  | 170-180 | 35-45 |
| Brownies | 2 |  | 170-180 | 30-35 |
| Kolači na pliticama i limovima za pečenje | | | | |
| Savijača | 2 |  | 180-190 | 60-70 |
| Savijača, zamrznuta | 2 |  | 200-210 | 34-45 |
| Biskvitna rolada | 3 |  + posuda za pečenje s vodom | 170-180 * | 13-18 |
| Buhtle | 2 |  | 180-190 | 30-40 |
| Keksi, kolačići | | | | |
| Cupcake | 3 |  | 160 * | 20-30 |
| Cupcake, 2 razine | 2, 4 |  | 145 | 40-50 |
| Sitni kolači od dizanog tijesta | 2 |  | 180 * | 17-22 |
| Sitni kolači od dizanog tijesta, 2 razine | 2, 4 |  | 160 * | 18-25 |
| Kolači od lisnatog tijesta | 3 |  | 170 | 30-40 |
| Kolači od lisnatog tijesta, 2 razine | 2, 4 |  | 170 * | 25-30 |
| Kolačići, keksi | | | | |
| Strojni keksi | 3 |  | 140 | 30-40 |
| Strojni keksi, 2 razine | 2, 4 |  | 140 | 45-55 |
| Strojni keksi, 3 razine | 1, 4, 5 |  | 145 * | 50-60 |

Nastavak tabele sa prethodne stranice

| Jelo |  |  | °C | min |
|---|---|--|-----------|---------|
| Kolačići, keksi | 3 |  | 140 | 20-30 |
| Kolačići, 2 razine | 2, 4 |  | 150-160 * | 20-25 |
| Meringue | 3 |  | 80-100 * | 120-150 |
| Meringue, 2 razine | 2, 4 |  | 80-100 * | 120-150 |
| Francuski makaroni | 3 |  | 130-140 * | 15-20 |
| Francuski makaroni, 2 razine | 2, 4 |  | 130-140 * | 15-20 |
| Kruh | | | | |
| Dizanje i fermentacija | 2 |  | 40-45 | 30-45 |
| Kruh na limu za pečenje | 2 |  + posuda za pečenje s vodom | 190-200 | 40-55 |
| Kruh na limu za pečenje, 2 razine | 2, 4 |  | 190-200 * | 40-55 |
| Kruh u kalupu | 2 |  | 190-200 | 30-45 |
| Kruh u kalupu, 2 razine | 2, 4 |  | 200-210 | 30-45 |
| Pogača (focaccia) | 2 |  | 270 | 15-25 |
| Svježa peciva (žemlje/pogačice) | 3 |  + posuda za pečenje s vodom | 200-210 | 10-15 |
| Svježa peciva (žemlje/pogačice), 2 razine | 2, 4 |  | 200-210 * | 15-20 |
| Prepečeni kruh | 5 |  | 230 | 4-7 |
| Otvoreni sendvič | 5 |  | 230 | 3-5 |
| Pizza i ostala jela | | | | |
| Pizza | 1 |  | 300 * | 4-7 |
| Pizza, 2 rešetke | 2, 4 |  | 210-220 * | 25-30 |
| Zamrznuta pizza | 2 |  | 200-220 * | 10-25 |
| Zamrznuta pizza, 2 razine | 2, 4 |  | 200-220 * | 10-25 |
| Slana pita, quiche | 2 |  | 190-200 | 50-60 |
| Burek | 2 |  | 180-190 | 40-50 |
| MESO | | | | |
| Govedina i teletina | | | | |







Nastavak tabele sa prethodne stranice

| Jelo |  |  | °C | min |
|---|---|---|-----------|---------|
| Goveđe pečenje (hrbat, but), 1,5 kg | 2 |  | 160-170 | 130-160 |
| Kuhana govedina, 1,5 kg | 2 |  | 200-210 | 90-120 |
| pržolica srednje pečena, 1 kg | 2 |  | 170-190 * | 40-60 |
| Goveđe pečenje, sporo pečena | 2 |  | 120-140 * | 250-300 |
| Goveđi odresci, dobro pečeni, debljina 4 cm | 4 |  | 220-230 | 25-30 |
| Burgeri, debljina 3 cm | 4 |  | 220-230 | 25-35 |
| Teleće pečenje, 1,5 kg | 2 |  | 160-170 | 120-150 |
| Svinjetina | | | | |
| Svinjsko pečenje, but, 1,5 kg | 3 |  | 170-180 | 90-110 |
| Svinjsko pečenje, rame, 1,5 kg | 3 |  | 180-190 | 120-150 |
| Svinjska leđa, 400 g | 2 |  | 80-100 * | 80-100 |
| Svinjsko pečenje, sporo pečena | 2 |  | 100-120 * | 200-230 |
| Svinjska rebra, sporo pečena | 2 |  | 120-140 * | 210-240 |
| Svinjski kotleti, debljina 3 cm | 4 |  | 220-230 | 20-25 |
| Perad | | | | |
| Kokoš, 1,2 – 2,0 kg | 2 |  | 200-220 | 60-80 |
| Perad s nadjevom, 1,5 kg | 2 |  | 170-180 | 80-100 |
| Perad, prsa | 2 |  | 170-180 | 45-60 |
| Pileći zabatak | 3 |  | 210-220 | 30-45 |
| Pileća krilca | 4 |  | 210-220 | 30-45 |
| Perad, prsa, sporo pečena | 3 |  | 100-120 * | 60-90 |
| Mesna jela | | | | |
| Mesna štruca, 1 kg | 2 |  | 170-180 | 60-70 |
| Kobasice za roštiljanje, bratwurst | 4 |  | 230 ** | 8-15 |
| RIBA I MORSKI PLODOVI | | | | |
| Cijela riba, 350 g | 4 |  | 230-240 | 12-20 |
| Riblji file, debljina 1 cm | 4 |  | 220-230 | 8-12 |
| Riblji odrezak, debljina 2cm | 4 |  | 220-230 | 10-15 |
| Jakobove kapice | 4 |  | 230 * | 5-10 |
| Škampi | 4 |  | 230 * | 3-10 |
| POVRĆE | | | | |

Nastavak tabele sa prethodne stranice

| Jelo | | | °C | min |
|---|------|---------------------------------|-----------|-------|
| Pečeni krumpir, pekarski | 3 | | 210-220 * | 30-40 |
| Pečeni krumpir, polovice | 3 | + posuda za pečenje s vodom | 200-210 * | 40-50 |
| Punjeni krumpir (nadjeveni pečeni krumpir) | 3 | | 190-200 | 30-40 |
| Pomfrit, domaći | 4 | | 210-220 * | 20-30 |
| Miješano povrće, ploške | 3 | + posuda za pečenje s vodom | 190-200 | 30-40 |
| Punjeno povrće | 3 | | 190-200 | 30-40 |
| KONVENCIONALNI PROIZVODI – ZAMRZNUTI | | | | |
| Pomfrit | 3 | | 210-220 | 20-25 |
| Pomfrit, 2 razine | 2, 4 | | 190-210 | 30-40 |
| Pileći medaljoni | 4 | | 210-220 * | 12-17 |
| Riblji štapići | 2 | | 210-220 | 15-20 |
| Lazanje, 400 g | 2 | | 200-210 | 30-40 |
| Narezano povrće | 2 | | 190-200 | 20-30 |
| Kroasani | 3 | | 170-180 | 18-23 |
| PEČENI PUDINZI, SOUFLÉI GRATINIRANA JELA | | | | |
| Musaka od krumpira | 2 | | 180-190 | 35-45 |
| Lazanje | 2 | | 180-190 | 35-45 |
| Pečeni slatki puding | 2 | | 160-180 | 40-60 |
| Slatki soufflé | 2 | | 160-180 * | 35-45 |
| Gratinirana jela | 3 | | 170-190 | 30-45 |
| Punjene tortilje, enchilade | 2 | | 180-200 | 20-35 |
| Sir za roštiljanje | 4 | | 230 ** | 6-9 |
| OSTALO | | | | |
| Konzerviranje | 2 | | 180 | 30 |
| Sterilizacija | 3 | | 125 | 30 |
| Pečenje u bain-marie posudi (dvostruka posuda) | 2 | | 150-170 * | / |

Nastavak tabele sa prethodne stranice

| Jelo |  |  |  °C |  min |
|------------------|---|---|--|---|
| Podgrijavanje | 3 |  | 60-95 | / |
| Grijanje tanjura | 2 |  | 75 | 15 |

Čišćenje i održavanje



UPOZORENJE!

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

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

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

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

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

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

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

Ako ne postignete zadovoljavajuće rezultate, ponovite postupak.



INFORMACIJA!

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

Pribor za pećnicu može se prati u perilici posuđa.

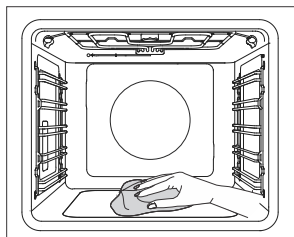
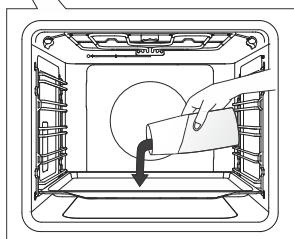
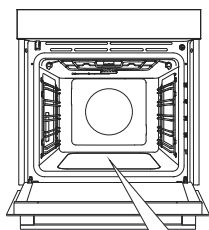
Ostaci hrane (masnoća, šećer, bjelančevine) mogu se zapaliti tijekom uporabe uređaja. Stoga uklonite veće komade prljavštine iz unutrašnjosti pećnice i pribor prije svake uporabe.

Uporaba programa Aqua Clean za čišćenje pećnice

Ovaj program olakšava uklanjanje mrlja iz unutrašnjosti pećnice.

Funkcija je najučinkovitija ako se upotrebljava redovito nakon svake uporabe pećnice.

Prije pokretanja programa čišćenja uklonite sve velike vidljive komade prljavštine i ostatke hrane iz otvora pećnice.



1 Plitki lim za pečenje umetnite u vodilice prve razine i u njega ulijte 0,4 litre tople vode.

2 Okrenite KOTAČIĆ ZA ODABIR SUSTAVA na Aqua Clean . Podesite KOTAČIĆ ZA ODABIR TEMPERATURE na 80 °C.

3 Program ostavite da radi pola sata.

4 Kada program završi, pažljivo uklonite lim za pečenje pomoću rukavica za pećnicu (na limu za pečenje može još uvijek biti vode). Mrlje obrišite vlažnom krpom i vodom sa sapunicom. Temeljito obrišite uređaj mokrom krpom kako biste uklonili sve ostatke sredstva za čišćenje.

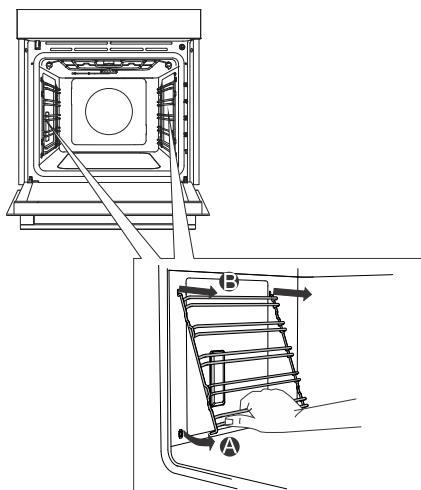
INFORMACIJA!

Ako postupak čišćenja nije bilo uspješan (u slučaju izrazito tvrdokorne prljavštine), ponovite ga.

UPOZORENJE!

Sustav AquaClean upotrebljavajte samo nakon što se pećnica potpuno ohladi.

Uklanjanje žičanih rešetaka i fiksnih izvlačnih (teleskopskih) vodilica



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

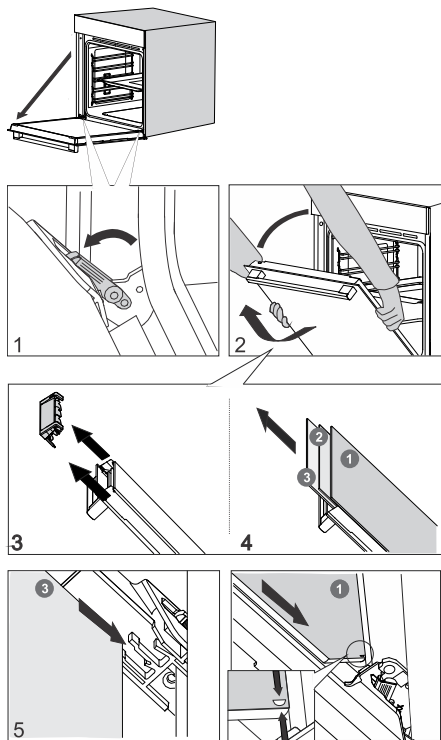
B Na gornjoj strani ih izvucite iz otvora.



INFORMACIJA!

Prilikom uklanjanja vodilica pazite na to ne oštetite emajl.

Uklanjanje i zamjena vrata pećnice i staklenih ploča



1 Vrata pećnice najprije potpuno otvorite.

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

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

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

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

5 Kako biste zamijenili staklene ploče, postupite obrnutim redoslijedom.

INFORMACIJA!

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

UPOZORENJE!

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

Mehanizam mekanog zatvaranja i otvaranja vrata

(ovisno o modelu)

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

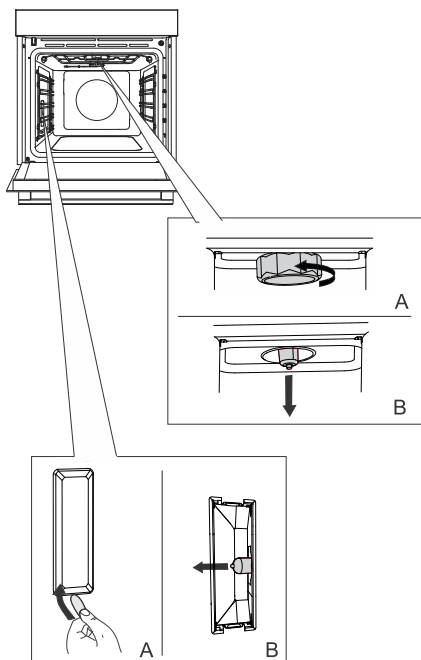
UPOZORENJE!

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

Zamjena žarulje

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

Halogena svjetiljka: G9, 230 V, 25 W



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

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



INFORMACIJA!

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



UPOZORENJE!

Zamijenite žarulju samo kada je uređaj isključen iz mrežnog napajanja.

Tabela smetnji i grešaka u radu

Posebna upozorenja i javljanje grešaka

Sve popravke u garancijskom roku smije obaviti isključivo ovlaštena servisna služba proizvođača aparata.

Prije početka bilo kakvih popravaka obavezno iskopčajte uređaj iz električne instalacije, i to tako da izvučete priključni kabel iz utičnice ili izvadite osigurač.

Bilo kakvi neovlašteni popravci uređaja mogu prouzročiti strujni udar i opasnost od kratkog spoja. Stoga ne izvodite takve radove nego ih prepustite stručnjaku ili serviseru.

U slučaju manjih problema s radom uređaja provjerite u ovom priručniku možete li sami riješiti problem.

Ako uređaj ne radi ispravno ili ako uopće ne radi zbog neprikladnog rada ili rukovanja, dolazak servisera neće biti besplatan, čak ni tijekom jamstvenog roka.

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

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

| Problem | Uzrok |
|--------------------------------|---|
| Kućni osigurač češće izbacuje. | Pozovite servisnu službu. |
| Osvjetljenje pećnice ne radi. | Zamjena žarulje u pećnici opisana je u poglavlju Čišćenje i održavanje. |

Ako unatoč gornjim savjetima niste uspjeli otkloniti smetnje, pozovite ovlašteni servis. Popravci odnosno reklamacija koji nastanu kao posljedica nepravilnog priključenja ili uporabe uređaja, nisu obuhvaćeni jamstvom. U tom slučaju troškove popravaka snosi korisnik sam.

Zbrinjavanje dotrajalog uređaja



Za ambalažu proizvoda koristimo materijale prijazne do okoline, koji se mogu bez opasnosti za okoliš ponovno preraditi (reciklirati), deponirati, ili uništiti. U tu su svrhu ambalažni materijali odgovarajuće i označeni.

Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da tom napravom ne smijete rukovati kao s običnim kućanskim otpacima. Takav proizvod odvezite na prikladno zbirno mjesto za preradu električne i elektronske opreme.

Pravilnim načinom **zbrinjavanja** ovog proizvoda pomoći ćete u sprječavanju možebitnih negativnih posljedica i utjecaja na okolinu i zdravlje ljudi, koje bi se mogle pojaviti u slučaju neispravnog zbrinjavanja proizvoda. Za detaljnije informacije o zbrinjavanju i preradi uređaja obratite se nadležnoj gradskoj službi za sakupljanje otpadaka, komunalnoj službi, ili trgovini, u kojoj ste uređaj nabavili.

Pridržavamo pravo do eventualnih izmjena i grešaka u uputama za uporabu.

Testiranje kuhanja



















EN60350-1: Upotrebljavajte samo opremu koju je isporučio proizvođač.

Uvijek umetnite lim za pečenje do kraja u vodilicu za rešetke. Postavite peciva ili kolače koji se peku u kalupima kao što je prikazano na slici.


*Prethodno zagrijte aparat sve dok ne dostigne podešenu temperaturu. Ne upotrebljavajte način brzog prethodnog zagrijavanja.

**Prethodno zagrijavajte aparat 10 minuta. Ne upotrebljavajte način brzog prethodnog zagrijavanja.

***Okrenite nakon 2/3 vremena kuhanja.

| PEČENJE | | | | | | |
|---------------------------------|---|---|---|---------|--------|--|
| Jelo | Oprema | kalup postavjanje |  | °C | min |  |
| keksi/kolačići – jedna rešetka | plitki lim za pečenje | | 3 | 140 | 30-40 |  |
| keksi/kolačići – jedna rešetka | plitki lim za pečenje | | 3 | 150 | 30-40 |  |
| keksi – dvije rešetke/razine | plitki lim za pečenje | | 2, 4 | 140 | 45-55 |  |
| kolačići – tri rešetke/razine | plitki lim za pečenje | | 1, 4, 5 | 135 | 50-60 |  |
| tortice – jedna rešetka | plitki lim za pečenje | | 3 | 160 * | 20-30 |  |
| tortice – jedna rešetka | plitki lim za pečenje | | 3 | 160 | 30-40 |  |
| kolačići – dvije rešetke/razine | plitki lim za pečenje | | 2, 4 | 145 | 40-50 |  |
| tortice – tri rešetke/razine | plitki lim za pečenje | | 1, 3, 5 | 140-150 | 30-50 |  |
| Biskvitna torta | okrugli metalni kalup, promjer 26 cm / žičana rešetka | | 1 | 150 | 45-55 |  |
| Biskvitna torta | okrugli metalni kalup, promjer 26 cm / žičana rešetka | | 3 | 160 | 45-55 |  |
| biskvit – dvije rešetke/razine | 2 × okrugli metalni kalup, promjer 26 cm / žičana rešetka |  | 2, 4 | 160 ** | 45-55 |  |
| pita od jabuka | 2 × okrugli metalni kalup, promjer 20 cm / žičana rešetka |  | 1 | 170 | 90-120 |  |
| pita od jabuka | 2 × okrugli metalni kalup, promjer 20 cm / žičana rešetka |  | 2 | 170 | 80-110 |  |

PEČENJE NA OTVORENOM IZVORU TOPLINE (BROILING)

| Jelo | Oprema | kalup postavljanje |  | °C | ⌚ min | <input type="checkbox"/> |
|----------------|---|--------------------|---|-----|-----------|--------------------------|
| Prepečeni kruh | žičana rešetka | | 5 | 230 | 4-7 | ▼▼▼▼ |
| pljeskavica | žičana rešetka + plitki lim za pečenje kao posuda za sakupljanje tekućine | | 5 | 230 | 20-35 *** | ▼▼▼▼ |

gorenje



843359-a11

CE