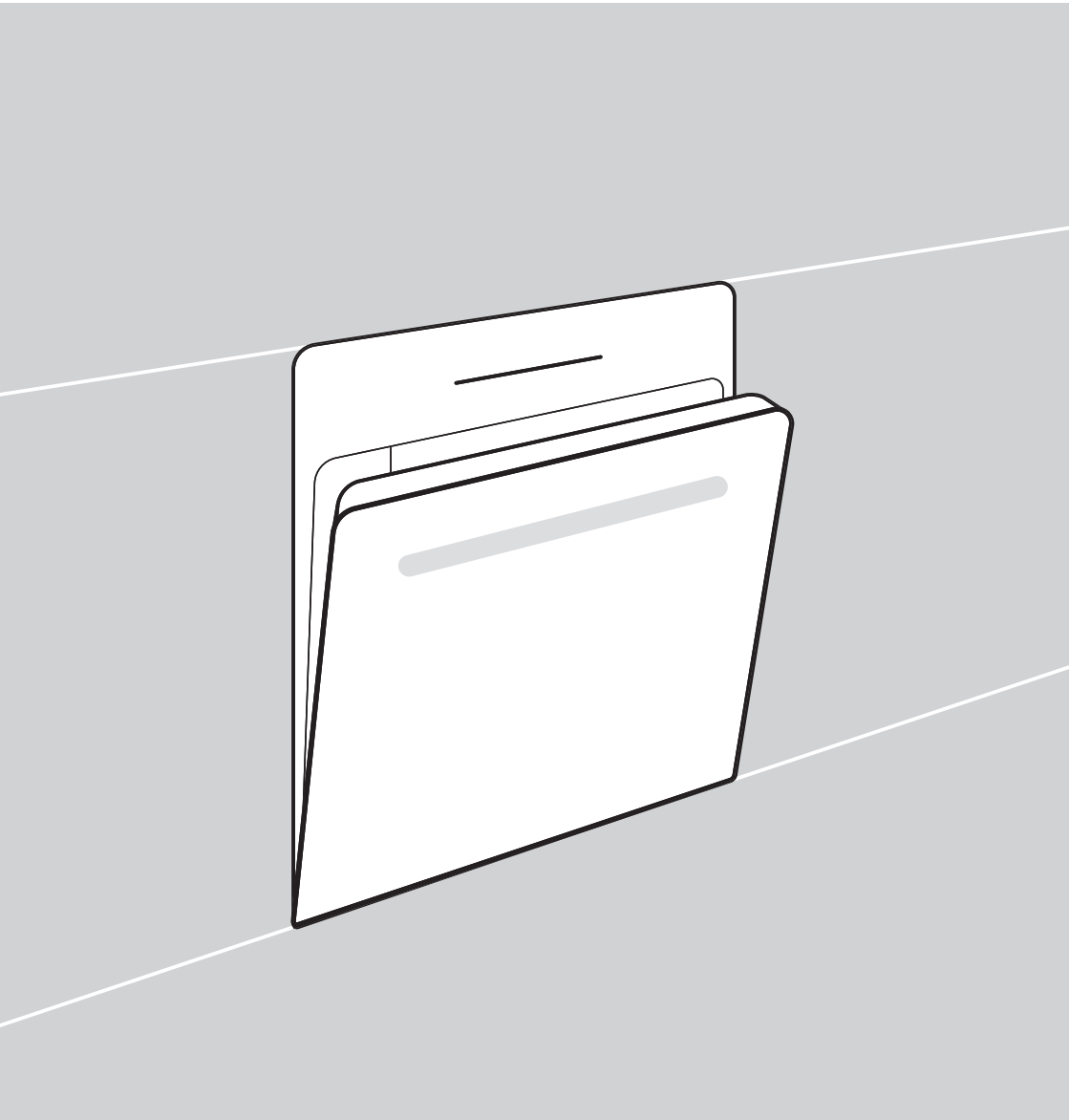
gorenje

HR HR BA

UPUTE ZA UPORABU

UGRADBENE PEĆNICE



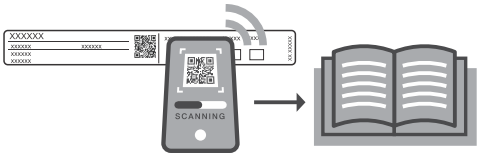
Zahvaljujemo vam na povjerenju kojeg ste nam iskazali kupnjom našeg uređaja.

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.

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



Detaljnije upute i savjete potražite na http://www.gorenje.com ili skenirajte QR kod na natpisnoj tablici.

U uputama ćete opaziti simbole koji imaju sljedeće značenje:

INFORMACIJA!
Informacija, savjet, ideja ili preporuka

UPOZORENJE!
Upozorenje za opasnost

Sadržaj

Mjere opreza **4**
Sigurna i ispravna uporaba pećnice tijekom pirolitičkog čišćenja 5

Druga važna sigurnosna upozorenja **6**

Opis uređaja **8**
Natpisna pločica – informacije o proizvodu 8
Ploča za upravljanje 9
Pritisno-izvlačni gumb 9

Pribor uređaja **10**
Vodilice 10
Prekidač na vratima pećnice 11
Rashladni ventilator 11
Oprema i pribor pećnice 11

Prije prve upotrebe **13**

Prvo uključivanje uređaja **13**

Odabir postavki **14**
ODABIR SUSTAVA PEČENJA 14
POSTAVLJANJE TEMPERATURE PEČENJA 15
FUNKCIJA VREMENA 16

Upućivanje pečenja **18**

Završetak pečenja i isključivanje pećnice **18**

Odabir općih postavki **20**

Opći savjeti i savjeti za pečenje **22**

Tablica pečenja **23**

Pečenje sa sondom za temperaturu **28**
Preporučene razine pripreme za različite vrste mesa 30

Čišćenje i održavanje **31**
Automatsko čišćenje pećnice – piroliza 31
Uklanjanje žičanih rešetaka i fiksnih izvlačnih (teleskopskih) vodilica 33
Uklanjanje i zamjena vrata pećnice i staklenih ploča 34
Zamjena žarulje 35

Tabela smetnji i grešaka u radu **36**
Posebna upozorenja i javljanje grešaka 36

Zbrinjavanje dotrajalog uređaja **37**

Testiranje kuhanja **38**

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).

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.

Upotrebljavajte isključivo sondu za temperaturu koja je preporučena za uporabu s ovom pećnicom.

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.

Sigurna i ispravna uporaba pećnice tijekom piroličkog čišćenja
Prije piroličkog čišćenja, uređaj se mora prikladno pripremiti (pogledajte poglavlje "Automatsko čišćenje pećnice - piroliza").

Prije nego što započnete s postupkom čišćenja, uklonite sve ostatke prolivene tekućine i sve pokretne dijelove iz otvora pećnice.

Tijekom postupka automatskog čišćenja pećnica se zagrijava do vrlo visoke temperature te također postaje vrlo vruća izvana. Rizik od opeklina! Djeca se ne smiju približavati pećnici.

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.

Preporučujemo da (zbog težine uređaja) najmanje dvije osobe nose i montiraju uređaj.

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 prikliještite njezinim vratima jer se mogu oštetiti, što može prouzročiti kratki spoj. Stoga priključni kabeli drugih uređaja uvijek moraju biti sigurno udaljeni.

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 opeklina.

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 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.

Ne upotrebljavajte aparat ako je oštećen. Odspojite uređaj s napajanja i nazovite ovlašteni servis.

Pećnica se može sigurno upotrebljavati s vodilicama za tavu za pečenje ili bez njih.

Nemojte spremati predmete u pećnicu jer to može izazvati opasnost kad je pećnica uključena.

Odstupanje prikaza dnevnog vremena na zaslonu ne utječe na funkcionalnost uređaja i može biti posljedica fluktuacija frekvencije električne mreže.

Prije nego što aktivirate postupak automatskog čišćenja, pažljivo pročitajte i slijedite sve upute u poglavlju Čišćenje i održavanje koje opisuje ispravnu i sigurnu uporabu ove funkcije.

Ne stavljajte ništa na dno pećnice tijekom postupka automatskog čišćenja.

Pirolitičko čišćenje uključuje vrlo visoke temperature tijekom kojih se dim i pare mogu isparavati iz ostataka hrane. Preporučujemo da osigurate temeljitu ventilaciju kuhinje tijekom postupka pirolitičkog čišćenja. Male životinje ili kućni ljubimci vrlo su osjetljivi na sve pare koje se oslobađaju tijekom pirolitičkog čišćenja pećnice. Preporučujemo da ih udaljite iz kuhinje tijekom pirolitičkog čišćenja te temeljito prozračite kuhinju nakon čišćenja.

Ne otvarajte vrata pećnice tijekom čišćenja.

Provjerite da u otvoru za zaključavanje vodilice vrata nema stranih predmeta jer bi mogli blokirati automatsko zaključavanje vrata tijekom postupka čišćenja pećnice.

Ne dodirujte metalne površine ili dijelove uređaja tijekom postupka automatskog čišćenja!

U slučaju nestanka struje tijekom postupka automatskog čišćenja program će se prekinuti nakon dvije minute, a vrata pećnice ostat će zaključana. Vrata će se otključati kada uređaj osjeti da se temperatura spustila na ispod 150 °C u sredini otvora pećnice.

Nakon postupka samočišćenja otvor pećnice i pribor za pećnicu mogu promijeniti boju i izgubiti svoj sjaj. To ne utječe na njihovu funkcionalnost.

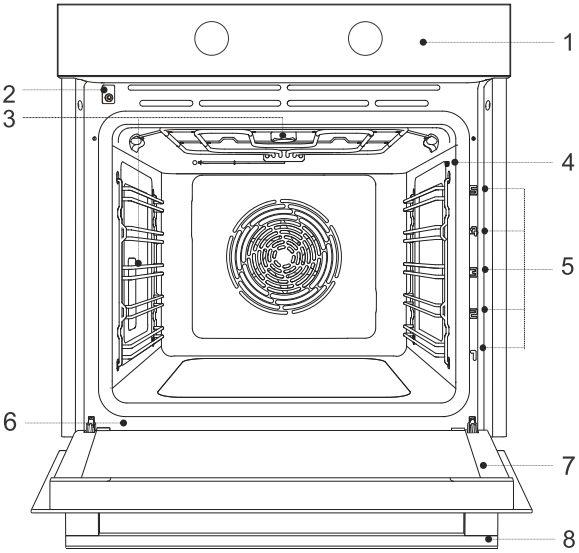
Pozor – vruća površina tijekom pirolitičkog čišćenja

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.

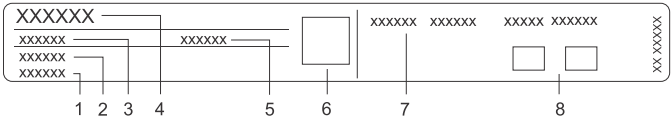
Osnovni pribor uređaja uključuje vodilice rešetke, plitki lim za pečenje i rešetku.



1. Upravljačka jedinica
2. Zaključavanje vrata prekidačem
3. Osvjetljenje
4. Utičnica za sondu za temperaturu
5. Razine rešetki (1 – 5)
6. Natpisna pločica
7. Vrata pećnice
8. Ručka vrata

Natpisna pločica – informacije o proizvodu

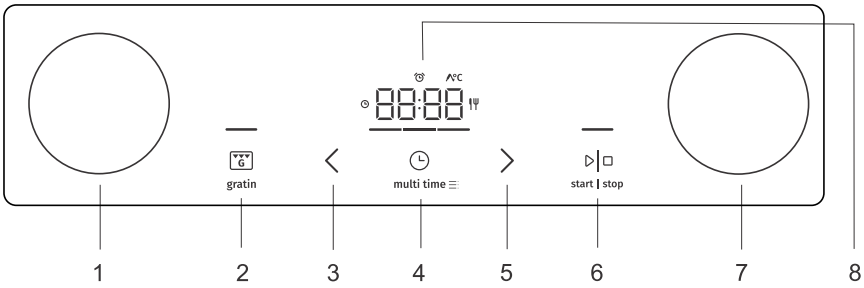
Natpisna pločica s osnovnim podacima o uređaju pričvršćena je na donjoj strani pećnice.



1. Serijski broj
2. Oznaka modela
3. Tip
4. Marka
5. Identifikacijski kod
6. QR kod (ovisno o modelu)
7. Tehničke informacije
8. Oznake/simboli sukladnosti

Ploča za upravljanje

(ovisno o modelu)



1. kotačić za odabir sustava
2. Tipka zapeci, otkaži ili natrag
3. Tipka za smanjenje vrijednosti
4. Funkcija mjerača vremena i tipka za namještanje
5. Tipka za povećanje vrijednosti
6. start I stop tipka za potvrdu, pokretanje ili završetak/zaustavljanje
7. Gumb za postavke temperature
8. Zaslon

INFORMACIJA!

Kako bi tipka bolje reagirala, dodirnite ju što većom površinom vrha prsta. Svaki put kad pritisnete tipku, oglasit će se kratki zvučni signal.

Pritisno-izvlačni gumb

(ovisno o modelu)

Gumb lagano pritisnite da iskoči, a zatim ga okrećite.

UPOZORENJE!

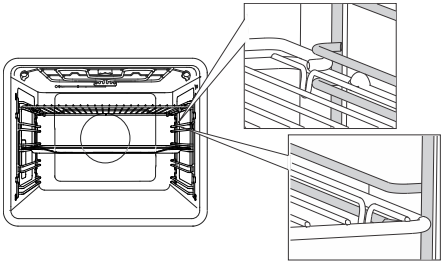
Nakon svake uporabe gumb okrenite u isključeni položaj i gurnite ga nazad. Uvučene gumbe možete gurnuti nazad samo u isključenom, odnosno neutralnom položaju prekidača.

Pribor uređaja

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.

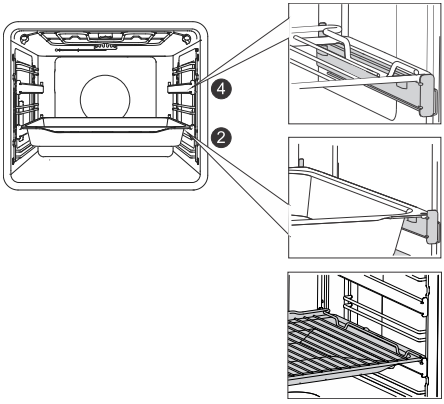
Žičane vodilice



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

Fiksne izvlačne vodilice

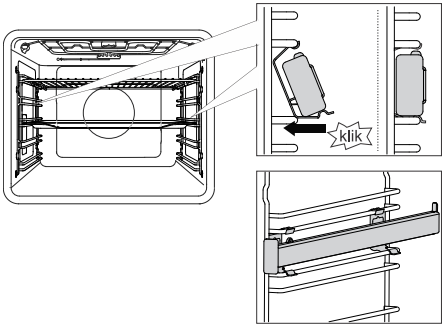
(ovisno o modelu)



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 pritišćite 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.

UPOZORENJE!
Pećnica se ne smije upotrebljavati s otvorenim vratima i aktiviranim prekidačem za (zatvorena) vrata. Pećnica će signalizirati pogrešku i morat će se vratiti na početne postavke.

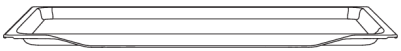
Rashladni ventilator
Uređaj je opremljen ventilatorom za hlađenje koji rashlađuje kućište, vrata i upravljačku jedinicu uređaja. Nakon što se isključi pećnica, ventilator za hlađenje nastavlja kratko s radom kako bi rashladio pećnicu.

Oprema i pribor pećnice
(ovisno o modelu)

UPOZORENJE!
Izvadite svu opremu iz pećnice, uključujući vodilice police. Čišćenje opreme (višenamjenskih dubokih ili plitkih pladnjeva za pečenje) pirolizom moguće je samo ako je pećnica opremljena dodatnim žičanim vodilicama (pogledajte poglavlje "Čišćenje isporučene opreme pirolizom").

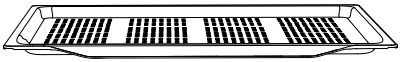
ŽIČANA REŠETKA upotrebljava se za roštiljanje ili pečenje na žaru ili kao nosač tave, plitice za pečenje ili posude za pečenje jela koje pripremate.

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

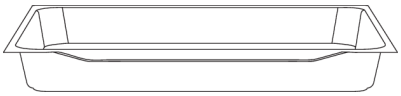


PLITKI LIM ZA PEČENJE upotrebljava se za ravne i male kolače. Također se može upotrebljavati kao plitica za masnoću.

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.



PLITKI PERFORIRANI LIM ZA PEČENJE upotrebljava se za pečenje sa sustavima koji imaju ubrizgavanje pare i za prženje zrakom. Perforacija poboljšava protok zraka oko hrane čime se postiže hrskavija kora.
Prilikom pečenja hrane s visokim udjelom tekućine (voda, masnoća), plitki lim za pečenje ili višenamjensku duboku posudu za pečenje stavite jednu rešetku niže kako bi služili kao plitica za masnoće.



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.

SONDA (BAKESENSOR) za temperaturu

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.

Prvo uključivanje uređaja

Nakon što uređaj priključite na napajanje ili nakon dužeg nestanka električne energije, na zaslonu će zasvijetliti 12:00.

Prvo odaberite i potvrdite osnovne postavke.

INFORMACIJA!

Možete ih promijeniti dodirom tipki 〈 ili 〉 . Potvrdite željenu postavku pritiskom **start I stop**. Sljedeću postavku možete podesiti ako ste već podesili i potvrdili prethodnu.

1. PODEŠAVANJE VREMENA

Dodirivanjem tipki 〈 ili 〉 možete podesiti doba dana. Ako dulje držite pritisnutom tipku za podešavanje vrijednosti, vrijednosti se brže mijenjaju.

INFORMACIJA!

Želite li kasnije namjestiti ili podesiti sat, pogledajte poglavlje Opće postavke.

2. PRIGUŠIVAČ ZASLONA

Zadana postavka je visoki intenzitet osvjetljenja. Znak **brh** i trenutačno podešena vrijednost intenziteta osvjetljenja zaslona pojavit će se na zaslonu. Dodirnite tipku 〈 ili 〉 za odabir željene razine i potvrdite. Pomoću tipki za podešavanje vrijednosti povećajte ili smanjite intenzitet svjetlosti.

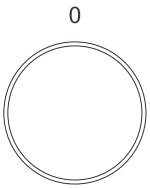
3. JAČINA ZVUČNOG SIGNALA

Zadana postavka je srednja jačina zvuka. Znak **Vol** i trenutačno podešena vrijednost jačine zvučnog signala pojavit će se na zaslonu. Dodirnite tipku 〈 ili 〉 za odabir željene razine i potvrdite. Zvučni signali mogu se i isključiti.

Kada se potvrde odabrane postavke, na zaslonu će se pojaviti sat (ako je KOTAČIĆ za odabir sustava u položaju 0).

Odabir postavki

ODABIR SUSTAVA PEČENJA



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

Simbol	Uporaba
	BRZO PRETHODNO ZAGRIJAVANJE Za postizanje podešene temperature u najkraćem mogućem roku. Kada se pećnica zagrije na odabranu temperaturu, **Prht** će se pojaviti na zaslonu i oglasit će se kratki zvučni signal. Nakon toga slijedi podešavanje sustava koji želite upotrijebiti za pripremu hrane. Ova funkcija nije prikladna za kuhanje hrane.
	GORNJI I DONJI GRIJAČ S VENTILATOROM [1)] Za ravnomjerno pečenje hrane na jednoj rešetki te za pripremanje soufflée.
	VELIKI ROŠTILJ S VENTILATOROM [1)] Za pečenje peradi i većih komada mesa ispod gornjeg grijača.
	INTENZIVNO PEČENJE (PEČENJE ZRAKOM) [1) 2)] Zahvaljujući ovoj metodi pečenja, kora je hrskavija bez dodatne masnoće. Riječ je o zdravoj verziji brze hrane pripremljenom pečenjem, s manje kalorija u pečenom jelu. Prikladna je za manje komade mesa, ribu, povrće i zamrznute gotove proizvode za prženje (pomfrit, pileći medaljoni). Ubrizgavanjem pare površina će jače posmeđiti i postati hrskavija.
	VRUĆI ZRAK [1) 2)] 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. Ubrizgavanjem pare površina će jače posmeđiti i postati hrskavija. Ubrizgavanjem pare površina će jače posmeđiti i postati hrskavija.
	GORNJI I DONJI GRIJAČ [1) 2)] Ovaj sustav upotrebljavajte za konvencionalno pečenje na jednoj razini, za pripremanje soufflée i pečenje na niskim temperaturama (sporo pečenje). Ubrizgavanjem pare površina će jače posmeđiti i postati hrskavija.
	VELIKI ROŠTILJ [1)] Ovaj sustav upotrebljavajte ako želite peći kao na roštilju velike količine hrane ravnog oblika, poput tosta, otvorenih sendviča, kobasica za pečenje na roštilju, ribe, ražnjića itd., kao i za kuhanje au gratin te za posmeđivanje kore. Grijači montirani na vrhu otvora pećnice ravnomjerno zagrijavaju cijelu površinu. Maksimalna dopuštena temperatura je 240 °C.

Nastavak tabele sa prethodne stranice

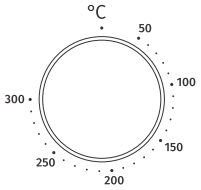
Simbol	Uporaba
	SPORO [3] PEČENJE Za lagano, sporo i ravnomjerno pečenje mesa, ribe i tijesta na jednoj rešetki. Zahvaljujući ovoj metodi pečenja, meso će sadržavati veći udio vode, što će ga činiti sočnijim i nježnijim, dok će tijesto biti ravnomjerno smeđe/pečeno. Ovaj sustav upotrebljava se na temperaturama između 140 °C i 220 °C.
	SUSTAV ZA PIZZE [1] 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 [1] 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.
	PIROLIZA Ova funkcija omogućuje automatsko čišćenje unutrašnjosti pećnice visokom temperaturom koja spaljuje ostatke masnoća i druge nečistoće pretvarajući ih u pepeo.
	SVJETLO PEĆNICE Svjetlo pećnice uključuje se kada odaberete sustav (osim ako odaberete piroličko čišćenje) ili kada okrenete gumb u položaj svjetla.

1) *U tim sustavima može se upotrijebiti funkcija zapeci (pogledajte poglavlje Početak kuhanja).*

2) *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).*

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

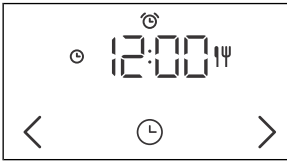
POSTAVLJANJE TEMPERATURE PEČENJA



Okretanjem gumba odaberite traženu TEMPERATURU.

FUNKCIJA VREMENA

Okrenite GUMB za podešavanje željenog SUSTAVA i TEMPERATURE.

		Podešeno vrijeme kuhanja
		Postavljanje odgođenog završetka
		Podešavanje alarma

INFORMACIJA!
Posljednjih 10 minuta prije isteka podešenog vremena preostalo vrijeme prikazuje se u intervalima od jedne sekunde.

Postavljanje vremena pečenja
U ovom načinu rada možete odrediti trajanje rada pećnice (vrijeme pečenja).

Pritiskom na 〈 ili 〉 možete podesiti željeno vrijeme pečenja. Za pokretanje pećnice dodirnite **start I stop**.

Postavljanje odgođenog završetka

INFORMACIJA!
Odgođeni početak ne može se postaviti za roštilj i roštilj s ventilatorskim sustavima.

Ovu funkciju upotrebljavajte kada želite da se jelo počne peći u određenom zadanom trenutku. Jelo stavite u pećnicu, a zatim namjestite sustav i temperaturu. Zatim namjestite trajanje programa i vrijeme kada želite da jelo bude gotovo.

Primjer:
Sadašnje vrijeme: podne
Vrijeme kuhanja: 2 sata
Kraj kuhanja: 18.00

Pritiskom na 〈 ili 〉 možete podesiti trajanje programa (u našem slučaju to je 2:00). Dvostrukim dodirom tipke **multi time**, možete odabrati vrijeme kada želite da vaša hrana bude spremna (u našem slučaju to je u 18:00). Potvrdite svoj odabir. Na zaslonu se prikazuje željeno vrijeme završetka (18:00).

Dodirnite tipku **start I stop** za početak rada pećnice.

Dok čekate početak rada, pećnica je u djelomičnom stanju pripravnosti. Zaslon je zatamnjen, a ventilatorski sustav i rasvjeta pećnice rade cijelo vrijeme. Pećnica će se automatski uključiti prema odabranim postavkama (u našem slučaju u 16:00). Pećnica će se isključiti u namješteno vrijeme (u našem slučaju, to je 18:00).

INFORMACIJA!
Vrijeme završetka pečenja i sat će se naizmjenično izmjenjivati na prikaznoj jedinici.

Nakon isteka podešenog vremena, pećnica automatski prestaje raditi. Na zaslonu će se prikazati **End**. Čut će se zvučni signal koji možete isključiti dodirom bilo koje tipke. Zvučni signal automatski će se isključiti nakon jedne minute.

UPOZORENJE!
Ova funkcija nije prikladna za namirnice za koje nije potrebno zagrijavati pećnicu.

Kvarljivu hranu ne smijete dugo držati u pećnici.

Prije upotrebe ovog načina rada provjerite je li sat na aparatu točno podešen.

Podešavanje tajmera
Tajmer možete upotrebljavati neovisno o radu pećnice. Maksimalna moguća postavka je 24 sata. Više puta dodirnite tipku **multi time** dok se na zaslonu ne prikaže . Pritiskom na 〈 ili 〉 možete podesiti trajanje tajmera. Kad istekne postavljeno vrijeme pečenja, čut će se zvučni signal koji možete isključiti dodirom bilo koje tipke. Zvučni signal automatski će se isključiti nakon jedne minute.

INFORMACIJA!
Pri podešavanju brojača vremena vrijednost možete ponovno postaviti istovremenim dodirom tipki 〈 i 〉 .

Upućivanje pečenja

Crtica iznad tipke **start I stop** sada treperi. Pokrenite podešeni program dodirom ove tipke.
Dok program traje, crtica iznad tipke je potpuno osvijetljena.

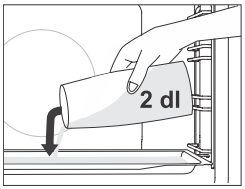
Dok se ne postigne podešena temperatura, osvijetljena crtica ispod sata pomiče se lijevo i desno.
Kada se postigne podešena temperatura, na zaslonu se prikazuje °C , oglašava se zvučni signal i crtica ispod sata je potpuno osvijetljena.

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

INFORMACIJA!
Ako nije odabrana nijedna funkcija programatora, na zaslonu će se pojaviti vrijeme kuhanja.

Dodatno gratiniranje
Funkcija se može pokrenuti tek nakon što pećnica radi 10 minuta (crtica iznad tipke za gratiniranje bit će djelomično/prigušeno osvijetljena). Kada se potvrdi funkcija, na prikaznoj jedinici će se pojaviti vrijeme pečenja od 10 minuta (10:00). Dodirnite tipku 〈 ili 〉 kako biste odredili trajanje gratiniranja.
Funkcija se također može deaktivirati pritiskom na tipku **gratin**.

Ta se funkcija upotrebljava u posljednjoj fazi kuhanja kada hrani dodajete umak (mokri premaz) ili suhi premaz ili kada želite da kora dodatno porumeni. Zapečena jela dobit će zlatno-smeđu koru koja štiti hranu od isušivanja, a istovremeno joj daje ugodniji izgled i bolji ukus.



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

Pritisnite tipku **start I stop** kako biste privremeno zaustavili pečenje. Na prikaznoj jedinici se pojavljuje **End** te se oglašava zvučni signal.

Okrenite kotačić za ODABIR SUSTAVA KUHANJA u položaj „0“.

INFORMACIJA!

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

Odabir općih postavki

Okrenite kotačić za ODABIR SUSTAVA KUHANJA u položaj „0“.

Da biste aktivirali funkciju, pritisnite tipku **multi time** i držite ju pritisnutom 3 sekunde. Na prikaznoj će se jedinici na nekoliko sekundi pojaviti znak **SEtt**, a nakon toga izbornik dodanih funkcija.

INFORMACIJA!

Tipkama 〈 ili 〉 navigirajte izbornikom. Potvrdite postavku pritiskom na tipku **start I stop** ili **multi time**. Kako biste izašli iz izbornika dodatnih funkcija, dodirnite tipku **gratin**.

1. Prikaz sata

Tipkama 〈 i 〉 namjestite sat. Na prikaznoj jedinici pojavit će se simbol **CLoc**. Nakon što ga potvrdite, možete prebacivati između 12-satnog i 24-satnog prikaza sata. Potvrdite namješteno vrijeme/sat. Najprije namjestite i potvrdite minute; zatim sate.

2. Glasnoća zvučnog signala

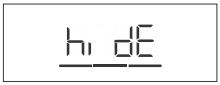
Odaberite između triju razina glasnoće zvučnog signala. Odaberite postavku **Vol**. Dodirnite tipku 〈 ili 〉 kako biste odabrali željenu razinu i potvrdite ju. Zvučni se signali mogu i isključiti.

3. Osvjetljenje zaslona

Odaberite između triju razina intenziteta svjetla zaslona. Odaberite postavku **brh**. Dodirnite tipku 〈 ili 〉 kako biste odabrali željenu razinu i potvrdite ju. Tipkama za postavljanje vrijednosti povećajte ili smanjite intenzitet svjetla.

4. Prikazna jedinica – noćni način rada

Ova će funkcija automatski prigušiti zaslon (prebacit će se iz visoke u nisku razinu osvjetljenja zaslona) tijekom noći (20:00 do 6:00). Odaberite postavku **nGht**. Dodirnite tipku 〈 ili 〉 kako biste odabrali željeno noćno osvjetljenje zaslona i potvrdite ga.



5. Pripravnost

Ova funkcija automatski uključuje ili isključuje zaslon sata. Odaberite postavku **hidE**. Dodirnite tipku 〈 ili 〉 kako biste odabrali onilioff i potvrdite postavku.

7. Tvorničke postavke

Ova funkcija omogućuje ponovno vraćanje uređaja na tvorničke postavke.

Na prikaznoj jedinici pojavit će se **FAct**. Dodirnite tipku 〈 ili 〉 kako biste odabrali rES za vraćanje na tvorničke postavke i potvrdite to tako što ćete pritisnuti i držati pritisnutom tipku **start I stop**. Držite tipku pritisnutom sve dok se ne ugase sve osvijetljene crtice.

⚠ **UPOZORENJE!**

Nakon što nestane električna energija ili se isključi uređaj, sve dodatne funkcije ostaju pohranjene najviše još nekoliko minuta. Nakon toga se sve postavke, osim zvučnog signala i prigušivača svjetla, vraćaju na tvorničke postavke.

Opći savjeti i savjeti za pečenje

- Uklonite sav nepotrebni pribor iz pećnice tijekom pečenja.
- Upotrebljavajte opremu izrađenu od nereflektirajućih materijala otpornih na toplinu (isporučeni limovi i plitice za pečenje i posuđe, 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 upotrebljavate 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 upotrebljavate 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 10-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		200-220	60-70
Pita s nadjevom	2		180	60-70
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		160-170 **	20-30
Cupcake, 2 razine	1, 5		140-150 **	30-45
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		200	30-45
Kolači od lisnatog tijesta, 2 razine	2, 4		170 *	25-30
Kolačići, keksi				
Strojni keksi	3		150	25-40
Strojni keksi, 2 razine	2, 4		140 **	25-45
Strojni keksi, 3 razine	1, 4, 5		135	45-60

Nastavak tabele sa prethodne stranice

Jelo			°C	min
Kolačići, keksi	3		160	40-50
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		240	4-6
Otvoreni sendvič	5		240	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	10-20
Zamrznuta pizza, 2 razine	2, 4		200-220	10-20
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		200-220	100-200
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	25-40
Pileća krilca	4		210-220	20-35
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, SOUFFLÉI 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		240**	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

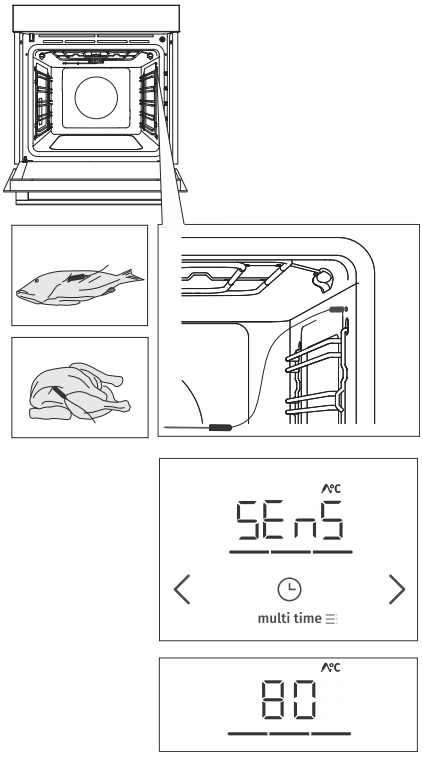
Jelo			°C	min
Podgrijavanje	3		60-95	/
Grijanje tanjura	2		75	15

Pečenje sa sondom za temperaturu (BAKESENSOR)

(ovisno o modelu)

Sonda za temperaturu omogućuje precizno praćenje unutarnje temperature hrane tijekom pečenja .

UPOZORENJE!
Sonda za temperaturu ne smije se nalaziti u neposrednoj blizini grijaćih elemenata.



1 Metalni kraj sonde stavite u najdeblji dio hrane.

2 Utikač sonde uključite u utičnicu koja se nalazi u gornjem desnom kutu na prednjoj strani otvora pećnice (pogledajte sliku). Na prikaznoj jednici pojavit će se **SEnS**.

NAPOMENA: kada sondu umetnete u utičnicu, brišu se unaprijed postavljene funkcije na pećnici.

Odaberite željeni sustav i temperaturu pečenja (u rasponu temperature do 210 °C). Na zaslonu će se pojaviti simbol rada sonde i unaprijed podešena temperatura koja se može promijeniti dodirivanjem tipki 〈 ili 〉. Odredite željenu konačnu temperaturu jezgre hrane (između 30 i 99 °C).

NAPOMENA: dok se upotrebljava sonda, nije moguće namjestiti vrijeme pečenja.

4 Potvrdite postavku pritiskom na tipku **start I stop**.

5 Nakon što se dosegne odabrano vrijeme, pećnica automatski prestaje s radom. Na prikaznoj jedinici pojavit će se **End**. Oglasit će se zvučni signal koji možete isključiti dodirom bilo koje tipke, a nakon jedne minute automatski se isključuje.

INFORMACIJA!
Tijekom pečenja postavljena i trenutačna unutarnja temperatura hrane naizmjenično se prikazuju na prikaznoj jedinici. Tijekom pečenja možete promijeniti temperaturu kuhanja ili ciljnu unutarnju temperaturu hrane. Potvrdite postavku pritiskom na tipku **start I stop**.

Ispravna uporaba sonde, prema vrsti hrane:

- perad: stavite sondu u najdeblji dio prsa

- crveno meso: stavite sondu u krti dio koji nije prožet masnoćom
- manji komadi s kosti: stavite sondu u područje uz kost
- riba: stavite sondu iza glave, prema kralježnici.

UPOZORENJE!
Nakon uporabe pažljivo izvadite sondu iz hrane, odspojite ju iz utičnice u otvoru pećnice i očistite ju.

INFORMACIJA!
Ako ne upotrebljavate sondu, izvadite ju iz pećnice.

Preporučene razine pripreme za različite vrste mesa

Namirnica	krvavo [°C]	krvavo do srednje pečeno [°C]	srednje pečeno [°C]	srednje pečeno do dobro pečeno [°C]	dobro pečeno [°C]
GOVEĐE MESO					
Govedina, pečenje	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
Govedina, pržolica	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
Pečena govedina / odrezak od buta	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
Burgeri	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
TELEĆE MESO					
Teletina, pržolica	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
Teletina, but	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
SVINJEĆE MESO					
Pečenje, vratina	/	/	/	65-70	75-85
Svinjetina, leđa	/	/	/	60-69	/
Mesna štruca	/	/	/	/	80-85
JANJEĆE MESO					
Janjetina	/	60-65	66-71	72-76	77-80
OVČETINA					
Ovčetina	/	60-65	66-71	72-76	77-80
KOZLETINA					
Kozletina	/	60-65	66-71	72-76	77-80
PERAD					
Perad, cijelu	/	/	/	/	82-90
Perad, prsa	/	/	/	/	62-65
RIBA I MORSKI PLODOVI					
Pastrva	/	/	/	62-65	/
Tuna	/	/	/	55-60	/
Losos	/	/	/	52-55	/

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 uklonile 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.

Automatsko čišćenje pećnice – piroliza

Pomoću visokih temperatura funkcija olakšava čišćenje unutrašnjosti uređaja, kao i neke opreme koja se isporučuje s uređajem. Tijekom čišćenja, spaljuju se ostaci masti i druge nečistoće.

Dostupne su tri razine pirolize (intenziteta čišćenja) s različitim trajanjem postupka:

Razina	Intenzitet čišćenja	Svrha čišćenja	Trajanje programa
1	Brzo čišćenje	Za manje nečistoće	2 sata
2	Čišćenje srednjeg intenziteta	Za primjetno veće nečistoće	2 sata 15 min
3	Intenzivno čišćenje	Za tvrdokorne i trajne (starije) nečistoće	2 sata 30 min
NAPOMENA: što je tvrdokornija prljavština, to je potrebno odabrati višu razinu.			

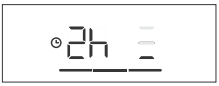
Priprema za pirolitičko čišćenje

Na temelju prosječne stope uporabe pećnice, preporučujemo pirolitičko čišćenje jednom mjesečno.

- Izvadite svu opremu iz pećnice, uključujući vodilice police. Čišćenje opreme (višenamjenskih dubokih ili plitkih pladnjeva za pečenje) pirolizom moguće je samo ako je pećnica opremljena dodatnim žičanim vodilicama (pogledajte poglavlje "Čišćenje isporučene opreme pirolizom").
- Uklonite svu vidljivu prljavštinu i ostatke hrane iz pećnice.

- Pirolitičko čišćenje započnite samo kad se uređaj ohladi.
- Ako je pećnica opremljena dodatnim žičanim vodilicama, umetnite opremu u drugu ili treću razinu vodilica - nikada u prvu razinu.

1. Okrenite GUMB ZA ODABIR SUSTAVA PEČENJA na simbol **P**. Na prikaznoj jedinici najprije će se pojaviti znak **PYro**.



2. Dodirnite tipku 〈 ili 〉 kako biste odabrali željeni intenzitet/razinu čišćenja te ju potvrdite tipkom **start I stop** . Počinje odbrojavanje trajanja programa.

3. Nakon određenog vremena vrata pećnice automatski će se zaključati radi vaše sigurnosti. Na prikaznoj jedinici pojavit će se **Loc**.

- Kada završi postupak pirolitičkog čišćenja i pećnica se ohladi, vrata pećnice automatski će se otključati.
- Nakon što se otvor pećnice potpuno ohladi, prebrišite ga vrućom vodom sa sapunicom i mekom krpom kako biste uklonili ostatke (npr. pepeo).

⚠ **UPOZORENJE!**
Tijekom pirolize mogu se emitirati neugodni mirisi i dim, kao i nadražujuće pare i plinovi. Stoga se pobrinite da je prostorija dobro prozračena tijekom postupka i ne zadržavajte se u toj prostoriji dulje vrijeme. Ne dopustite djeci ili kućnim ljubimcima da se približe pećnici.

Tijekom pirolitičkog postupka mogu se zapaliti ostaci hrane i masnoća. Stoga uklonite sve nečistoće iz unutrašnjosti pećnice prije početka postupka.

Vanjski dio uređaja zagrijat će se do visoke temperature tijekom postupka pirolitičkog čišćenja. Ne dodirujte vrata pećnice i nikada ne vješajte zapaljive predmete, kao što su kuhinjske krpe ili ručnike, na ručku vrata.

Ne pokušavajte otvarati vrata dok su zaključana (tijekom pirolitičkog čišćenja i dok se uređaj hladi nakon postupka)! Postupak čišćenja može se prekinuti i postoji opasnost od opeklina!

Male životinje ili kućni ljubimci mogu biti posebno osjetljivi na pare. Preporučujemo da ih udaljite iz prostorije tijekom postupka pirolitičkog čišćenja te da temeljito prozračite prostoriju nakon što završi postupak čišćenja.

Pirolitičko čišćenje isporučenog pribora

- Isporučeni pribor (višenamjenski duboki pleh, plitki lim za pečenje) smije se čistiti pirolizom samo ako je pećnica opremljena dodatnim vodilicama za rešetke.
- Umetnite dodatnu opremu u utor na vodilice druge ili treće razine – nikad ne upotrebljavajte vodilicu prve razine.
- Nakon pirolitičkog čišćenja pričekajte da se oprema ohladi i očistite ju vrućim sapunima i vlažnom krpom.

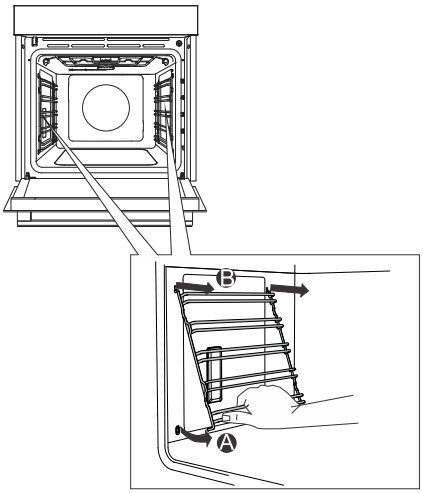
UPOZORENJE!
Ako je pećnica opremljena produljivim vodilicama, oprema se ne smije čistiti pirolizom.

INFORMACIJA!
Za bolje rezultate čišćenja preporučujemo odvojeno čišćenje pećnice i pribora ili opreme. Prilikom uporabe postupka piroliti čkog čišćenja za čišćenje opreme, otvor pećnice možda neće biti potpuno čist na kraju ciklusa.

Ako niste zadovoljni rezultatima čišćenja, preporučujemo ponavljanje postupka.

Kao rezultat automatskog piroliti čkog čišćenja, otvor pećnice i pribor pećnice mogu promijeniti boju i izgubiti sjaj. To ne utječe na funkcionalnost pećnice ili pribora ili opreme.

Uklanjanje žičanih rešetaka i fiksnih izvlačnih (teleskopskih) vodilica

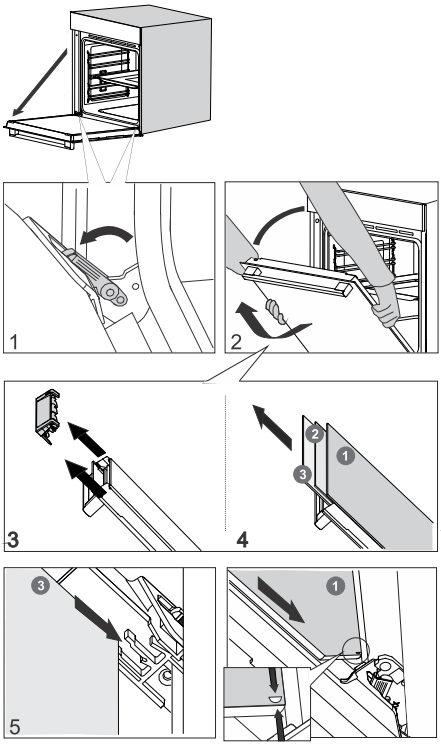


A Vodilice uhvatite na donjoj strani i povucite ih prema unutrašnjosti pećnice.

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 točci 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)

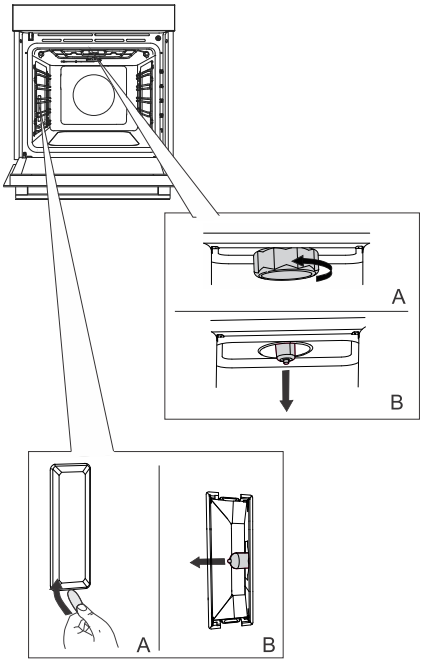
Vrata pećnice opremljena su sustavom koji ublažava snagu prilikom zatvaranja vrata. Sustav počinje po kutom od 75 stupnjeva. Taj sustav omogućuje jednostavno, tiho i lagano zatvaranje vrata. Lagani je pritisak (do kuta od 15° s obzirom na otvoren položaj vrata) dovoljan da se vrata automatski i mekano 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 Odvrnite 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 proslijedite 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.
Upravljačka jedinica ne reagira, zaslon je zamrznut.	Uređaj odspojite iz električne mreže na nekoliko minuta (odspojite osigurač ili isključite glavni prekidač), zatim ponovno priključite i uključite uređaj.
Prikazuje se kôd pogreške ErrX. U slučaju dvoznamenkastog koda pogreške prikazat će se ErXX.	Postoji pogreška u radu elektroničkog modula. Isključite uređaj iz električne mreže na nekoliko minuta. Ako se pogreška nastavlja prikazivati, nazovite servisera.
Na zaslonu će se prikazati SEnS kad nije spojena temperaturna sonda.	Očistite utičnicu. Pokušajte spojiti i odspojiti temperaturnu sondu nekoliko puta uzastopno.

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.

* Zagrijte uređaj na željenu temperaturu. Ne upotrebljavajte način brzog prethodnog zagrijavanja.
** Prethodno zagrijavajte uređaj 10 minuta. Ne upotrebljavajte način brzog prethodnog zagrijavanja.
*** Okrenite nakon 2/3 vremena pečenja.

PEČENJE						
Jelo	Oprema	kalup postavljanje		°C	min	
keksi/kolačići – jedna rešetka	plitki lim za pečenje		3	150	25-40	
keksi/kolačići – jedna rešetka	plitki lim za pečenje		3	135 **	35-50	
keksi – dvije rešetke/razine	plitki lim za pečenje		2, 4	140 **	25-40	
kolačići – tri rešetke/razine	plitki lim za pečenje		1, 4, 5	135	45-60	
tortice – jedna rešetka	plitki lim za pečenje		3	160-170 **	20-30	
tortice – jedna rešetka	plitki lim za pečenje		3	155 **	20-30	
kolačići – dvije rešetke/razine	plitki lim za pečenje		1,5	140 **	30-45	
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		2	150	45-55	
Biskvitna torta	okrugli metalni kalup, promjer 26 cm / žičana rešetka		2	160	45-55	
biskvit – dvije rešetke/razine	2 × okrugli metalni kalup, promjer 26 cm / žičana rešetka		2, 4	170 *	45-55	
pita od jabuka	2 × okrugli metalni kalup, promjer 20 cm / žičana rešetka		2	160 **	70-120	
pita od jabuka	2 × okrugli metalni kalup, promjer 20 cm / žičana rešetka		2	160	70-120	
PEČENJE NA OTVORENOM IZVORU TOPLINE (BROILING)						
Prepečeni kruh	žičana rešetka		5	max	4-7	

Nastavak tabele sa prethodne stranice

PEČENJE						
pljeskavica	žičana rešetka + plitki lim za pečenje kao posuda za sakupljanje tekućine		5	230	25-40 ***	▾▾▾▾

gorenje

843417-a21