

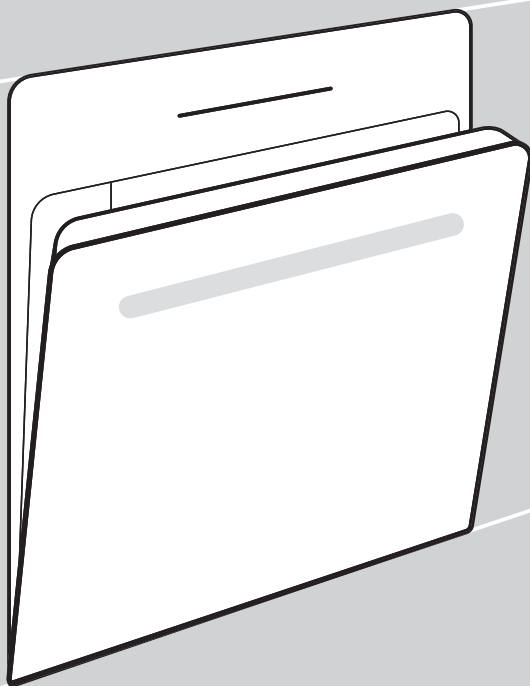
gorenje

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
Pribor uređaja	10
Kontrolne lampice	10
Vodilice	10
Prekidač na vratima pećnice	10
Rashladni ventilator	11
Oprema i pribor pećnice	11
Prije prve upotrebe	13
Prvo uključivanje uređaja	13
Odabir postavki	13
(pro bake) Profesionalni način rada	14
(auto bake) AUTOMATSKI NAČIN RADA	19
ODABIR DODATNIH FUNKCIJA (extra bake)	25
Tipke za zaključavanje	25
Upućivanje pečenja	26
Završetak pečenja i isključivanje pećnice	26
Odabir općih postavki	28
Povezivanje s internetom (Wi-Fi)	30
Povezivanje pećnice s mobilnim uređajem	30
Postavke Wi-Fi modula	30
Opći savjeti i savjeti za pečenje	33
Tablica pečenja	34
Čišćenje i održavanje	38
Automatsko čišćenje pećnice – piroliza	39
Uklanjanje žičanih rešetaka i fiksnih izvlačnih (teleskopskih) vodilica	40
Uklanjanje i zamjena vrata pećnice i staklenih ploča	41
Zamjena žarulje	42
Tabela smetnji i grešaka u radu	43
Posebna upozorenja i javljanje grešaka	43
Zbrinjavanje dotrajalog uređaja	44
Informacije o usklađenosti	44
Testiranje kuhanja	45

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 pirolitičkog čišćenja

Prije pirolitičkog 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 opekline! 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 priključite 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 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.

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.

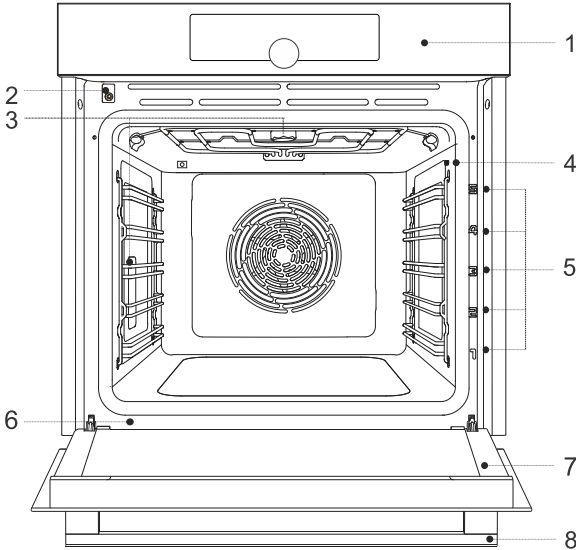
Opis uređaja



INFORMACIJA!

Funkcije uređaja i pribor ovise o modelu.

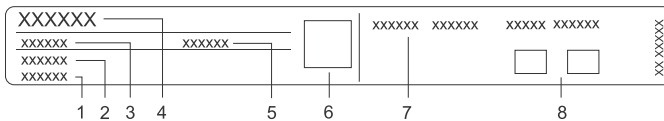
Osnovni pribor uređaja uključuje vodilice rešetke, plitki lim za pečenje i rešetku.



- | | |
|-------------------------------------|------------------------------|
| 1. Upravljačka jedinica | 5. Vodilice – razine pečenja |
| 2. Zaključavanje vrata prekidačem | 6. Natpisna pločica |
| 3. Osvjetljenje | 7. Vrata pećnice |
| 4. Utičnica za sondu za temperaturu | 8. Ručka vrata |

Natpisna pločica – informacije o proizvodu

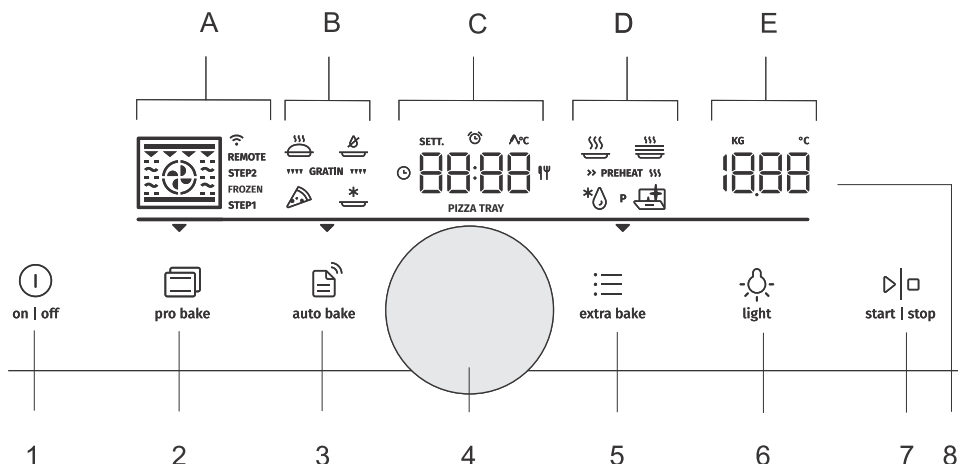
Natpisna pločica s osnovnim podacima o uređaju pričvršćena je na donjoj strani pećnice.



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

Ploča za upravljanje

(ovisno o modelu)



1. on | off Tipka
2. (pro bake) Tipka za profesionalni način rada
3. (auto bake) Tipka za automatski način rada
4. Gumb za odabir postavki i potvrdu
 - okrenite gumb kako biste odabrali postavku
 - pritisnite gumb za potvrdu postavke
5. (extra bake) Tipka za dodatne funkcije i opće postavke uređaja
6. (light) Tipka za uključivanje i isključivanje rasvjete pećnice
7. Tipka za pokretanje/zaustavljanje za pokretanje ili pauziranje i potvrdu postavki
8. Prikazna jedinica:
 - A. Sustavi pečenja, način pečenja u koracima(STEP), povezivanje(WIFI, REMOTE)
 - B. Posebni sustavi pečenja, automatski programi, gratiniranje
 - C. Sat, funkcije brojača vremena, sonda za temperaturu, vrijeme pečenja
 - D. Posebni programi, zagrijavanje
 - E. Temperatura, težina

INFORMACIJA!

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

Pribor uređaja

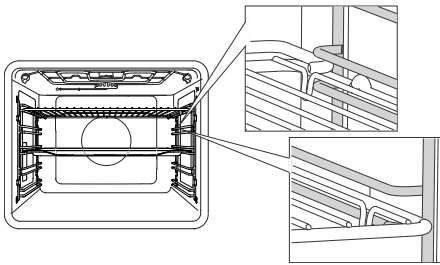
Kontrolne lampice

Svjetlo pećnice: svjetlo pećnice uključuje se kada otvorite ili zatvorite vrata pećnice, kada uključite pećnicu, na kraju postupka pečenja i kada dodirnete tipku za svjetlo pećnice na upravljačkoj jedinici.

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.

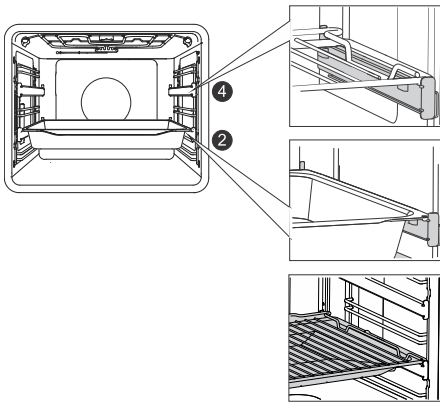
Žičane vodilice



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.

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").

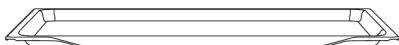


ŽIČANA REŠETKA upotrebljava se za roštiljanje ili pečenje na žaru ili kao nosač tave, plitice za pečenje ili posude za pečenje jela koje pripremate.



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.

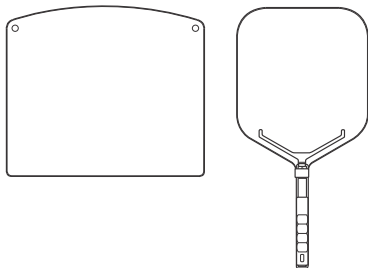


VIŠENAMJENSKA DUBOKA PLITICA ZA PEČENJE upotrebljava se za pečenje povrća i vlažnih kolača. Također se može upotrebljavati kao plitica za masnoću.



INFORMACIJA!

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



POSUDA ZA PIZZU - aluminij s non-stick premazom omogućuje brzo zagrijavanje posude i pečenje pize u kratkom vremenu, bez lijepljenja za posudu. Obje strane posude za pizzu mogu se koristiti.

LOPATICA ZA PIZZU za jednostavno prenošenje već pripremljene pize u zagrijanu posudu za pizzu i za vađenje pize iz pećnice kada je pečena.



UPOZORENJE!

Posuda za pizzu namijenjena je samo za pripremu pize.
Nemojte stavljati nikakvo posuđe u posudu za pizzu.
Nikada ne stavljajte hladnu posudu za pizzu u vruću pećnicu!
Nikada ne stavljajte vruću posudu pod hladnu vodu.



UPOZORENJE!

Lopatica za pizzu namijenjena je samo za stavljanje pize u posudu i vađenje iz posude.
Obavezno uklonite lopaticu za pizzu iz pećnice tijekom pečenja.



UPOZORENJE!

Posuda za pizzu i lopatica za pizzu ne mogu se prati u perilici posuđa.



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

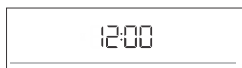
Nakon što prvi put uključite uređaj ili nakon dužeg nestanka električne energije, na zaslonu će zasvijetliti 12:00.

Najprije odaberite i potvrdite sljedeće osnovne postavke.



INFORMACIJA!

Promijenite ih okretanjem GUMBA. Kako biste potvrdili željenu postavku, pritisnite GUMB ili dodirnite tipku **start** | **stop**.



1. POSTAVKASATA

Namjestite sat/vrijeme. Najprije namjestite i potvrdite minute, zatim sate.



INFORMACIJA!

Kako biste kasnije namjestili sat, pogledajte poglavlje Dodatne funkcije.



2. GLASNOĆA ZVUČNOG SIGNALA

Zadana postavka je postavka srednje glasnoće. Znak **VoL** i trenutačno postavljena vrijednost glasnoće zvučnog signala pojavit će se na prikaznoj jedinici. Okrenite GUMB kako biste povećali ili smanjili glasnoću zvučnog signala.



3. PRIKAZ PRIGUŠIVAČA

Zadana postavka je postavka srednjeg intenziteta svjetla. Znak **brht** i trenutačno postavljena vrijednost intenziteta svjetla zaslona pojavit će se na prikaznoj jedinici. Okrenite GUMB kako biste povećali ili smanjili intenzitet svjetla.

Nakon što potvrdite odabrane postavke, sat će se pojaviti na prikaznoj jedinici. Uređaj je u stanju pripravnosti.

Odabir postavki

Sučelje omogućuje odabir nekoliko načina rada:

- Profesionalni način rada (profesionalno pečenje)
- Automatski način rada (automatsko pečenje)
- Dodatne funkcije (dodatno pečenje)
- Program pečenja u koracima (STEP) u profesionalnom načinu rada (profesionalno pečenje)
- Automatski programi u automatskom načinu rada (automatsko pečenje)

INFORMACIJA!

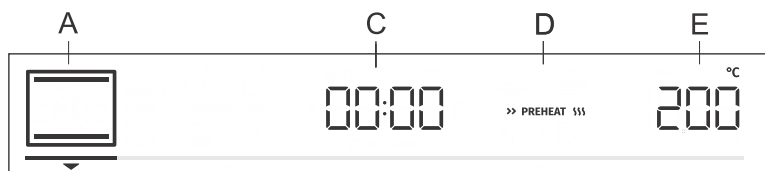
- Okrenite GUMB kako biste se kretali postavkama.
 - Najprije potvrdite odabranu postavku pritiskom na GUMB; zatim promijenite postavku.
 - Potvrdite svaku postavku pritiskom na GUMB.
 - Crta i strelica označavaju mjesto parametra koji želite postaviti.
 - Dodirnite tipku **start | stop** za pokretanje programa.
 - Rad tipke **on | off**:
 - kratki dodir: uključuje ili isključuje pećnicu, zaustavlja postupak pečenja ili funkciju.
 - dugi dodir: pećnica se prebacuje na način rada s niskom potrošnjom energije (ušteda energije).
- Nijedna tipka ili GUMB nisu aktivni, osim tipke **on | off** i veze s Wi-Fi mrežom. Za uključivanje pećnice dugo pritisnite ovu tipku.



pro bake (pro bake) Profesionalni način rada

Ova funkcija omogućuje slobodno namještanje parametara pečenja – sustava pečenja, temperature, brzog zagrijavanja i vremena pečenja – prema željama korisnika.

Dodirnite tipku **pro bake** i postavite sljedeće:



A sustav pečenja

C trajanje programa

D zagrijavanje


E temperaturu

Osim toga, moguće je namjestiti sljedeće:

- funkcije mjerača vremena (pogledajte poglavlje Funkcije mjerača vremena)
- način pečenja u koracima (STEP) (pogledajte poglavlje Program pečenja u koracima)
- gratiniranje (GRATIN) (pogledajte poglavlje Početak pečenja)

Brzo prethodno zagrijavanje

Funkcija brzog zagrijavanja sustava omogućuje vam zagrijavanje pećnice na željenu temperaturu što je brže moguće.













Kako biste aktivirali brzo zagrijavanje, okrenite GUMB na postavku >> PREHEAT  (pogledajte sliku, znak D). Okrenite GUMB kako biste odabrali potpuno osvijetljen znak i potvrdite funkciju. Funkcija je sada aktivirana.

Kada se dosegne odabrana temperatura, zaustavlja se postupak zagrijavanja i oglašava se zvučni signal. Na prikaznoj jedinici pojavit će se **door**. Otvorite vrata i umetnite hranu. Program će automatski nastaviti pečenje s odabranim postavkama.

INFORMACIJA!

Kad je aktivirana funkcija brzog zagrijavanja, funkcija odgođenog pokretanja ne može se upotrebljavati.

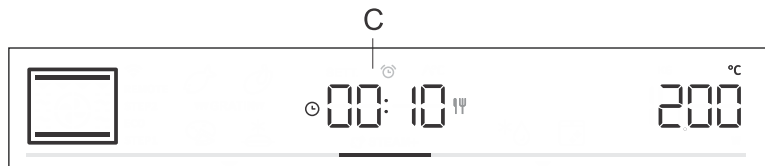
ODABIR SUSTAVA PEČENJA

Simbol	Uporaba
	VRUĆI ZRAK Vrući zrak omogućuje bolju cirkulaciju zraka oko jela. Na taj način bolje suši površinu jela i stvara deblju koru. Za pečenje mesa, kolača i povrća te za sušenje hrane na jednoj ili više razina u isto vrijeme.
	DONJI GRIJAČ SA VRUĆIM ZRAKOM Ovaj sustav optimalan je za pečenje kolača s većim udjelom vode. Upotrebjavajte ga za pečenje na jednoj rešetki kada želite da hrana bude brže pripremljena i da je hrskava.
	INTENZIVNO PEČENJE Zahvaljujući ovom načinu 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).
	ROŠTILJ S VRUĆIM ZRAKOM Vrući zrak omogućuje bolji protok vrućeg zraka oko hrane, čime se isušuje površina. U kombinaciji s grijačem ili gornjim grijačem roštilja boja će postati intenzivnija. Za brže pečenje mesa i povrća.
	TURBOPEČENJE Za jela koja trebaju biti hrskava sa svih strana. Sustav je također prikladan kao prvi korak u načinu pečenja u koracima jer omogućuje brzo posmedivanje površine u prvoj fazi i sporo pečenje u drugoj fazi. Meso će biti sočno s lijepom smeđom korom.
	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, odrezaka, ribe, ražnjića itd., kao i za pečenje au gratin te za posmedivanje kore. Grijači montirani na vrhu otvora pećnice ravnomjerno zagrijavaju cijelu površinu. Maksimalna dopuštena temperatura je 240 °C.
	GORNJI I DONJI GRIJAČ Ovaj sustav upotrebljavajte za konvencionalno pečenje na jednoj rešetki, za pripremanje souffléa i pečenje na niskim temperaturama (sporo pečenje).
	LAGANO PEČENJE Za lagano i kontrolirano sporo pečenje osjetljive hrane (mekanih dijelova mesa) i pečenje tijesta s hrskavim dnom.
	GORNJI I DONJI GRIJAČ S VENTILATOROM Za ravnomjerno pečenje hrane na jednoj rešetki te za pripremanje souffléa.
	VELIKI ROŠTILJ S VENTILATOROM Za pečenje peradi i većih komada mesa ispod gornjeg grijača.
	VELIKI ROŠTILJ I DONJI GRIJAČ Za brže pečenje na jednoj rešetki i za hrskaviji i smeđiji vrh tijesta.
	ROŠTILJ S DONJIM GRIJAČEM I VENTILATOROM Za optimalno pečenje tijesta od kvasca, svih vrsta kruha, te za konzerviranje hrane.

Započnite pečenje pritiskom na **start** | **stop**. Odabrane postavke pojavit će se na zaslonu.

FUNKCIJE BROJAČA VREMENA

Okrenite GUMB kako biste odabrali funkcije brojača vremena.



Simbol	Opis	Uporaba
	Vrijeme pečenja	U ovom načinu možete odrediti trajanje rada pećnice.
	Odbrojavanje minuta	Odbrojavanje minuta radi neovisno o radu pećnice. Nakon isteka podešenog vremena, uređaj se ne uključuje i ne isključuje automatski.
	Odgođeni završetak	Upotrijebite ovaj način rada kad želite da se hrana u pećnici počne peći s vremenskom odgodom. Unesite trajanje i željeno vrijeme završetka pečenja. Uređaj se automatski pokreće i završava s radom u željeno vrijeme.



Postavljanje vremena pečenja

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

Na zaslonu se prikazuje za vrijeme trajanja rada. Okrenite GUMB za podešavanje željenog vremena rada. Potvrdite postavku pritiskom GUMBA.

Dodirnite **start | stop** tipku za početak pečenja.



Odbrojavanje minuta

Odbrojavanje minuta može se upotrebljavati neovisno o radu pećnice. Najduža moguća postavka je 24 sata. Tijekom posljednje se minute prikazuje odbrojavanje u sekundama.

Okrenite GUMB kako biste odabrali simbol i potvrdite postavku.

Okrenite GUMB i namjestite vrijeme trajanja odbrojanja minuta. Pritisnite GUMB kako biste potvrdili postavku.



Postavljanje odgođenog završetka



INFORMACIJA!

Odgođeni početak nije moguć kada se aktivira funkcija zagrijavanja.

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: 12:00

Vrijeme pečenja: 2 sata

Kraj pečenja: 18:00

Na prikaznoj jedinici pojavit će se simbol za vrijeme trajanja pečenja ☉ . Odaberite postavku i potvrdite je pritiskom na gumb (u našem slučaju, to je 2:00). Ponovno pritisnite GUMB i okrenite ga kako biste odabrali simbol ☿ . Potvrdite i namjestite vrijeme kada želite da jelo bude pripravljeno (u našem slučaju, to je 18:00). Na prikaznoj jedinici pojavit će se željeno vrijeme završetka pečenja (18:00). Pritiskom na GUMB potvrdite postavku.

Dodirnite **start | stop** tipku za početak pečenja.

Dok čekate da se aktivira pećnica, pećnica se prebacuje u djelomično stanje pripravnosti (prikazna jedinica postat će tamna). 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 dodiranjem bilo koje tipke. Zvučni signal automatski će se isključiti nakon jedne minute.

⚠ UPOZORENJE!

Ova funkcija nije prikladna za namirnice za koje je potrebno brzo zagrijavanje.

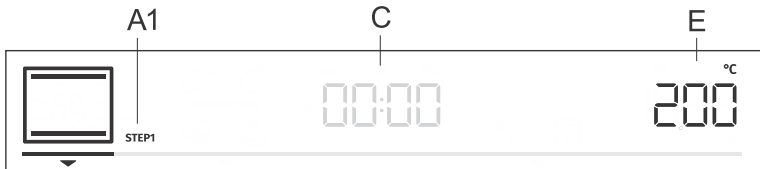
Lako kvarljivu hranu ne treba dugo ostavljati u pećnici. Prije nego što počnete upotrebljavati ovaj način rada, provjerite je li sat na uređaju točno namješten.

☉ INFORMACIJA!

Odabrana funkcija brojača vremena može se vratiti na 00:00 dugim pritiskom na GUMB.

PROGRAM PEČENJA U KORACIMA

Ova funkcija omogućuje pečenje u dva koraka ili dvije faze (dva uzastopna koraka pečenja kombiniraju se u jedan postupak pečenja).



A1 prvi korak pečenja STEP1, (STEP2)

C trajanje programa / kraj programa (pogledajte poglavlje Funkcije brojača vremena)

E temperatura

Korak: KORAK1

U načinu rada **pro bake** postavite sustav pečenja i temperaturu. Također možete odabrati funkciju brzog zagrijavanja. Zatim namjestite trajanje pečenja za KORAK1 (pogledajte poglavlje Funkcije mjerača vremena). Potvrdite postavku pritiskom na GUMB.



INFORMACIJA!

U funkciji KORAK1 možete postaviti odgođeno pokretanje; međutim, ako to učinite, ne možete aktivirati brzo zagrijavanje.

Korak: KORAK2

Pritisnite i držite pritisnutom tipku **pro bake**. KORAK2 (drugi korak pečenja) pojavit će se na prikaznoj jedinici (prvi je već namješten). Namjestite sustav pečenja, temperaturu i trajanje. Potvrdite postavku pritiskom na GUMB.



INFORMACIJA!

Sustavi za ubrizgavanje pare ne mogu se podesiti u koraku 2.

Ako želite, također možete promijeniti KORAK1 ili KORAK2 prije nego što ih pokrenete. Dodirnite tipku **pro bake** i odaberite KORAK1. Sada možete promijeniti postavke. Zatim učinite isto za KORAK2.

Kako biste izbrisali način pečenja u koracima, pritisnite i držite pritisnutom tipku **pro bake**.

Držite tipku **start | stop** kako biste pokrenuli pečenje. Pećnica najprije počinje raditi s postavkama odabranima za KORAK1. Kada završi KORAK1, aktivira se KORAK2.

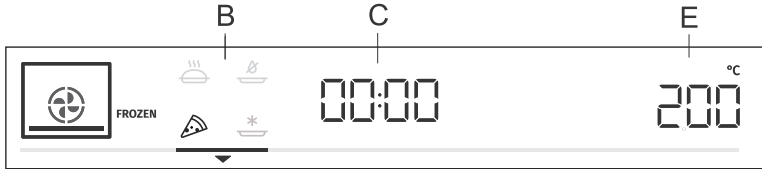


auto bake (auto bake) AUTOMATSKI NAČIN RADA

U ovom načinu rada možete birati između posebnih sustava pečenja ili automatskih programa (unaprijed namješteni programi za određene vrste hrane).

Posebni sustavi pečenja

Dodirnite tipku **auto bake** i namjestite sljedeće:



B posebne sustave pečenja

C trajanje programa (pogledajte poglavlje Funkcije brojača vremena)

E temperature

Okrenite GUMB i odaberite postavke. Prikazivat će se unaprijed namještene vrijednosti: možete promijeniti temperaturu i trajanje programa.

Simbol	Uporaba
	PEČENJE ZAMRZNUTE HRANE¹⁾ Ova metoda omogućuje pečenje zamrznute hrane u kraćem vremenu bez prethodnog zagrijavanja. Optimalno za predpečene zamrznute proizvode (pekarske proizvode, kroasane, lasanje, pomfrit, pileće medaljone), meso i povrće.
	SUSTAV ZA PIZZU najbolji program za pripremu domaće pizze. Upotrijebite ga za pripremu pizze s posudom za pizzu na 5. razini. Pizza će se peći u posudi za pizzu koja doseže temperaturu veću od 350 °C. Više informacija potražite u poglavlju Program za pizzu.
 FROZEN	FROZEN Najbolji program za pripremu gotove smrznute pizze. Upotrijebite ga za pripremu pizze s posudom za pizzu na 5. razini. Pizza će se peći u posudi za pizzu koja doseže temperaturu veću od 300 °C. Više informacija potražite u poglavlju Program za pizzu.
	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.
	PEČENJE ZRAKOM¹⁾ Ova metoda pečenja daje hrani hrskavu koriku, bez dodanih masti. To je zdrava verzija "brze hrane" s nižim sadržajem kalorija. Pogodno za male komade mesa, ribu, povrće i prethodno pečene zamrznute proizvode (krumpirići, pileći medaljoni).

¹⁾ U tim sustavima moguće je upotrebljavati funkciju gratiniranja (pogledajte poglavlje Početak pečenja).

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

Brzo prethodno zagrijavanje

Postupci pečenja za neka jela u automatskom načinu rada također uključuju funkciju brzog zagrijavanja. Znak će biti u potpunosti osvijetljen. Kad se dosegne odabrana temperatura, zagrijavanje se zaustavlja i oglašava se zvučni signal. **OPEn** će se pojaviti na zaslonu. Otvorite vrata i umetnite jelo. Program će automatski nastaviti pečenje s odabranim postavkama.

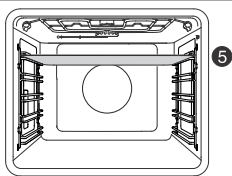




INFORMACIJA!

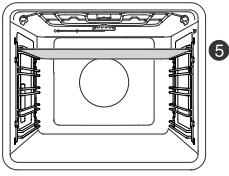


Kad je aktivirana funkcija brzog zagrijavanja, funkcija odgođenog pokretanja ne može se upotrebljavati.

Program za pizzu

Svježa pizza

1.		Obavezno umetnite posudu za pizzu u gornju (5.) vodilicu.
2.		Uključite pećnicu dodirnom on off i udite u auto bake ,  svijetli znak.
3.		Prethodno postavljeno vrijeme pečenja standardne pizze je 3 min 30 s. Ako želite da se više ili manje peče, prilagodite vrijeme u rasponu između 2 i 7 minuta. U izbornik za podešavanje vremena udite pritiskom tipke.
4.		Pokrenite program pritiskom tipke start stop .
5.		Ostavite pećnicu i posudu da se zagriju na odgovarajuću temperaturu. Oglašava se zvučni signal i na zaslonu se prikazuje OPEn . Zagrijavanje pećnice može potrajati do 20 minuta.
6.		Koristeći lopaticu, prenesite pizzu u posudu za pizzu i zatvorite vrata. Za optimalno pečenje uvijek je stavite na sredinu posude. Pečenje započinje automatski kad zatvorite vrata pećnice.
7.		Izvadite pizzu lopaticom čim istekne vrijeme na zaslonu i začuje se zvučni signal (na zaslonu se prikazuje End).
8.		Posudu za pizzu nakon pečenja ostavite u pećnici da se ohladi na sobnu temperaturu. Zatim se može ukloniti i očistiti.

Zamrznuta pizza

1.	 <p>Obavezno umetnite posudu za pizzu u gornju (5.) vodilicu.</p>
2.	<p>Uključite pećnicu dodiranjem  on / off, i udite u  auto bake . Okrećite regulator dok ne zasvijetli simbol FROZEN.</p>
3.	<p>U izbornik za podešavanje vremena udite pritiskom tipke. Podesite vrijeme okretanjem regulatora.</p> <p>Vrijeme pečenja pizze može se podesiti prema vrsti pizze između 3 i 15 minuta. Promatrajte pizzu tijekom pečenja i prilagodite vrijeme pečenja prema svom ukusu.</p> <p>Preporučeno vrijeme pečenja:</p> <ul style="list-style-type: none">• Margarita ili pizza sa sirom: 3 min 30 s• Pizza sa šunkom: 7.00 min.• Pizza s povrćem ili morskim plodovima: 10.00 min. <p>Zanemarite vrijeme pečenja navedeno na pakiranju zamrznute pizze, koje je namijenjeno standardnom pečenju bez uporabe programa za pizzu.</p> <p>Pizzu nije potrebno odmrzavati prije pečenja.</p>
4.	<p>Pokrenite program pritiskom tipke start stop. Slijedite isti postupak pečenja kao i kod pripreme svježije pizze s programom za pizzu.</p>



INFORMACIJA!

Za zagrijavanje pećnice potrebno je oko 20 minuta. Preporučujemo da najprije uključite pećnicu i podesite program, a zatim počnete pripremati pizzu.



INFORMACIJA!

UZASTOPNO PEČENJE PIZZE

Za pečenje druge pizze nemojte isključivati pećnicu, ali nakon vađenja prve pizze iz pećnice pritisnite 2x **start | stop**. Ostavite pećnicu i posudu da se ponovno zagriju. Oglašava se zvučni signal i na zaslonu se prikazuje **OPEn**. Umetnite sljedeću pizzu.

U slučaju uzastopnog pečenja ne ostavljajte vrata pećnice otvorena.



INFORMACIJA!

Ostavite tijesto za pizzu da se diže na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata. Možete koristiti automatski program 09 kao pomoć tijekom dizanja tijesta.



UPOZORENJE!

Nikada ne stavljajte hladnu posudu za pizzu u vruću pećnicu!

Za pravilan rad programa, uvijek umetnite posudu za pizzu u pećnicu na 5. razinu prije pokretanja programa.

Pizzu uvijek izvadite iz pećnice lopaticom čim pečenje završi (vrijeme na zaslonu prikazuje End).

Uvijek ostavite posudu za pizzu da se ohladi; nikada ne dodirujte vruću posudu.

Nemojte rezati pizzu u posudi za pizzu, jer možete oštetiti površinu.

Zbog visokih temperatura može doći do dima kao posljedice ostataka hrane u pećnici ili u posudi za pizzu.

Nakon ponovljene uporabe, posuda za pizzu može se lagano saviti i boja površine može se promijeniti. To ne utječe na njezinu funkcionalnost.

Prije čišćenja obavezno ohladite pribor za pizzu.

Vruću posudu za pizzu ne treba izlagati hladnoj vodi.

Pećnica doseže visoke temperature tijekom pečenja. Posuda za pizzu zagrijava se na više od 350 °C. Pažljivo rukujte pećnicom i opremom tijekom pečenja i dok se ne ohladi. Tijekom pečenja temperatura se ne prikazuje na zaslonu.



INFORMACIJA!

Ako pečenje ne započne nakon postupka predgrijavanja, pećnica će se automatski isključiti nakon 15 minuta kao sigurnosna mjera opreza.

Automatski programi

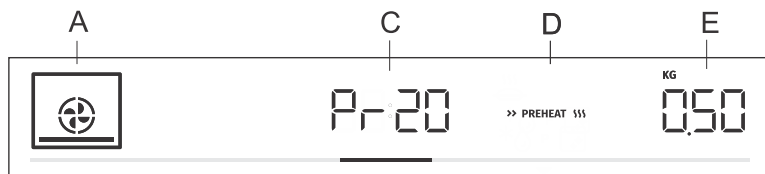
U automatskom načinu rada (auto bake) možete birati između brojnih automatskih programa (uređaj će preporučiti optimalnu metodu pečenja, temperaturu i trajanje pečenja ovisno o vrsti navedene hrane).

Pritisnite i držite pritisnutom tipku (auto bake) kako bi se prikazali automatski programi na prikaznoj jedinici (pogledajte tablicu). Kada god je to moguće, također možete namjestiti težinu hrane. Potvrdite svoju postavku pritiskom na GUMB. Držite pritisnutom tipku **start | stop** kako biste pokrenuli pečenje. Na prikaznoj jedinici prikazivat će se unaprijed namještene vrijednosti.



INFORMACIJA!

Kada je uređaj spojen na mrežu (pogledajte poglavlje "Povezivanje s internetom (Wi-Fi)"), dugo pritisnite tipku (auto bake) za aktiviranje odabira za daljinsko upravljanje pećnicom. U tom slučaju, receptima se može pristupiti jednim pritiskom na **on | off** on | off.



A sustav pečenja

C prikaz automatskog programa / trajanje programa

D brzo zagrijavanje
E odabrana količina

Prikaz	Naziv programa	Oprema	Razina	Zagrijavanje	Okretanje
Pr01	Strojni keksi	plitki lim za pečenje	3	da	ne
Pr02	Cupcake	plitki lim za pečenje	3	da	ne
Pr03	Biskvitna torta	posuda za pečenje / posuda na žičanoj rešetki	2	da	ne
Pr04	Sitni kolači od dizanog tijesta	plitki lim za pečenje	2	da	ne
Pr05	Kolači od lisnatog tijesta	plitki lim za pečenje	2	da	ne
Pr06	pita od jabuka	posuda za pečenje / posuda na žičanoj rešetki	2	ne	ne
Pr07	Savijača od jabuka	plitki lim za pečenje	2	ne	ne
Pr08	čokoladni soufflé	posuda za pečenje / posuda na žičanoj rešetki	3	da	ne
Pr09	Dizanje i fermentacija	plitki lim za pečenje	2	ne	ne
Pr10	Kruh	plitki lim za pečenje	2	da	ne
Pr11	Svinjeće pečenje	posuda za pečenje / posuda na žičanoj rešetki	2	ne	ne
Pr12	pečena govedina	posuda za pečenje / posuda na žičanoj rešetki	2	ne	ne
Pr13	perad – cijela	žičana rešetka s pliticom za masnoću	2	ne	nakon 2/3 vremena kuhanja
Pr14	perad – manji komadi	žičana rešetka s pliticom za masnoću	3	ne	nakon 2/3 vremena kuhanja
Pr15	Mesna štruca	posuda za pečenje / posuda na žičanoj rešetki	2	ne	ne
Pr16	goveđi odrezak pečen u pećnici	žičana rešetka s pliticom za masnoću	4	ne	nakon 2/3 vremena kuhanja
Pr17	meso – sporo pečenje	posuda za pečenje / posuda na žičanoj rešetki	2	ne	ne
Pr18	pečena riba ili riba na žaru	žičana rešetka s pliticom za masnoću	4	ne	nakon 2/3 vremena kuhanja

Nastavak tabele sa prethodne stranice

Prikaz	Naziv programa	Oprema	Razina	Zagrijavanje	Okretanje
Pr19	pečeni krumpir – pekarski	višenamjenska duboka posuda za pečenje	3	ne	ne
Pr20	Nabujak od povrća	posuda za pečenje / posuda na žičanoj rešetki	2	ne	ne
Pr21	Lazanje	posuda za pečenje / posuda na žičanoj rešetki	2	ne	ne



INFORMACIJA!

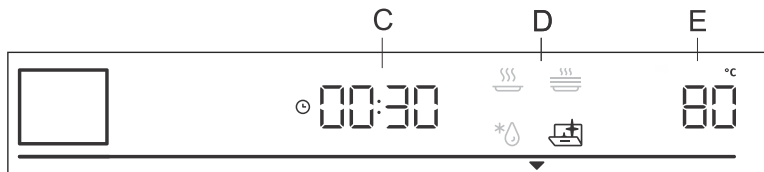
Funkcija za gratiniranje može se upotrebljavati s nekim automatskim programima (pogledajte poglavlje Početak pečenja).



extra bake

ODABIR DODATNIH FUNKCIJA (extra bake)

Dodirnite tipku **extra bake** kako bi se prikazale dodatne funkcije s odgovarajućim prethodno namještenim vrijednostima na prikaznoj jedinici.



C vrijeme pečenja

D program

E unaprijed namještena temperatura

Okrenite GUMB kako biste odabrali program. Prikazat će se prethodno namještene vrijednosti: neki programi omogućuju namještanje temperature i vremena pečenja.



INFORMACIJA!

Okrenite GUMB kako biste se kretali kroz programe. Potvrdite svaku postavku pritiskom na GUMB.



Piroliza

Ova funkcija omogućuje automatsko čišćenje unutrašnjosti pećnice visokom temperaturom koja spaljuje ostatke masnoća i druge nečistoće pretvarajući ih u pepeo.



Odmrzavanje

Ovu funkciju upotrebljavajte za polagano odmrzavanje zamrznute hrane (kolači, tijesto, kruh, peciva i zamrznuto voće).

Na polovini vremena odmrzavanja okrenite namirnicu, promiješajte je i razdvojite komade ako su zalijepljeni.



Podgrijavanje

Ovu funkciju upotrebljavajte za podgrijavanje već ispečene hrane. Možete namjestiti temperaturu i vrijeme početka i završetka podgrijavanja.



Grijanje tanjura

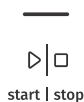
Ovu funkciju upotrebljavajte za grijanje posuđa (tanjura, šalice) prije posluživanja hrane u njima kako bi hrana dulje ostala topla. Možete namjestiti temperaturu i vrijeme početka i završetka zagrijavanja.

Tipke za zaključavanje

Kako biste aktivirali zaštitu za djecu, pritisnite i držite pritisnutom (5 sekundi) tipku svjetla . Na prikaznoj jedinici pojavit će **Loc**. Kad ponovno dugo držite pritisnutom tipku za svjetlo, deaktivirat će se zaštita za djecu.

- Ako je zaštita za djecu aktivirana, a nije aktiviran mjerac vremena (samo je prikazan sat), pećnica neće raditi.
- Ako se zaštita za djecu aktivira nakon što se namjesti mjerac vremena, pećnica će raditi normalno; međutim, neće biti moguće promijeniti postavke.
- Kad je aktivirana zaštita za djecu, sustavi pečenja (načini rada) ili dodatne funkcije ne mogu se mijenjati. Postupak pečenja može se samo zaustaviti ili isključiti.
- Blokada za djecu ostaje aktivna čak i nakon što ste isključili ploču za kuhanje. Da bi ugodili novi program rada najprije morate isključiti zaštitnu blokadu za djecu.

Upućivanje pečenja



Započnite postupak pečenja pritiskom na tipku **start | stop**.

Dok se prvi put ne dosegne namještena temperatura, napajanje i namještena temperatura izmjenjivat će se na prikaznoj jedinici. Najprije treperi simbol temperature koji se gasi kada se dosegne željena temperatura.



INFORMACIJA!

Ako nije odabrana funkcija brojača vremena, vrijeme pečenja prikazat će se na zaslonu. Kratki zvučni signal oglašava se kada pećnica dosegne odabranu temperaturu.

*** GRATIN ***

Jače zapečeno

Ovu funkciju možete aktivirati samo 10 minuta nakon početka postupka pečenja (na zaslonu jedinice prikazat će se simbol ***** GRATIN *****). Pritisnite GUMB za otvaranje postavki. Okrenite GUMB na znak ***** GRATIN ***** i potvrdite svoj odabir. Ponovno okrenite GUMB i odaberite potpuno osvijetljeni znak. Potvrdite svoj odabir. Funkcija je sada aktivirana. Na zaslonu će se prikazati vrijeme pečenja od 10 minuta (10:00).

Za promjenu trajanja dvaput pritisnite GUMB i okrenite ga za podešavanje vremena (maks. 30 min). Potvrdite svoj odabir.

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.



INFORMACIJA!

Funkcija se također može isključiti dok je u tijeku. Okrenite GUMB na postavku ***** GRATIN *****. Odaberite zatamnjeni znak i potvrdite ga pritiskom na GUMB.

Završetak pečenja i isključivanje pećnice

Dodirnite tipku **start | stop** kako biste zaustavili rad. Na prikaznoj jedinici pojavit će se **End** i oglasit će se zvučni signal. Nakon tri minute na prikaznoj jedinici pojavit će se sat.



INFORMACIJA!

Nakon završetka pečenja prekidaju se i brišu sve vremenske postavke brojača vremena, osim odbrojavanja minuta. Prikazuje se sat. Ventilator za hlađenje nastavlja s radom još neko vrijeme.

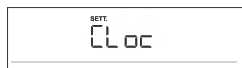
Nakon upotrebe pećnice može ostati nešto vode u kanalu kondenzata (ispod vrata). Obrišite kanal spužvom ili krpom.

Odabir općih postavki

Pritisnite i držite pritisnutom tipku **extra bake**. Na prikaznoj jedinici na nekoliko će se sekundi pojaviti **SEtT**.

INFORMACIJA!

Okrenite GUMB kako biste se kretali kroz postavke. Potvrdite svaku postavku pritiskom na GUMB ili **start | stop** tipku.



Prikaz sata

Okrenite GUMB kako biste namjestili sat. Na prikaznoj jedinici pojavit će se **CLoc**. Nakon što potvrdite postavku, možete birati između prikaza sata u formatu od 12 sati i 24 sata. Potvrdite postavku, a zatim namjestite sat/vrijeme. Najprije namjestite minute i potvrdite ih, zatim sate te i njih potvrdite.



Glasnoća zvučnog signala

Odaberite između triju razina glasnoće zvučnog signala. Okrenite GUMB kako biste odabrali postavku **VoL**. Potvrdite postavku i namjestite glasnoću. Ukupno postoje četiri dostupne razine glasnoće (nijedna crta – ISKLJUČENO, jedna, dvije ili tri crte).



Osvjetljenje zaslona

Odaberite između triju razina intenziteta svjetla zaslona. Okrenite GUMB kako biste odabrali postavku **brht**. Potvrdite svoj odabir i odaberite manji ili veći intenzitet. Postoje tri dostupne razine osvjetljenja (jedna, dvije ili tri crte).



Prikazna jedinica – noćni način rada

Ova funkcija automatski će prigušiti zaslon (prebacit će se iz visoke u nisku razinu osvjetljenja zaslona) tijekom noći (20:00 do 6:00). Odaberite postavku **nGht**. Okrenite GUMB kako biste odabrali On ili OFF.



Stanje pripravnosti

Ova funkcija uključuje ili isključuje zaslon sata. Odaberite postavku **hidE**. Okrenite GUMB kako biste odabrali ON ili OFF.



Automatsko brzo zagrijavanje

Ova funkcija omogućuje automatsko dodavanje brzog zagrijavanja sustavima pečenja koji to dopuštaju.

Okrenite GUMB kako biste odabrali postavku **Auto**. Odaberite On ili OFF.




Sabbath

Funkcija Sabbath omogućuje podgrijavanje hrane u pećnici bez uključivanja ili isključivanja pećnice.

Okrenite GUMB kako biste odabrali **SAbb**. Odaberite On ili OFF.

. Postavite trajanje (između 24 i 72 sata) i temperaturu. Svaku postavku potvrdite pritiskom na GUMB.

Ako želite da svjetlo pećnice svijetli cijelo vrijeme, uključite ga dodirrom na simbol .

Dodirnite tipku **start | stop** za početak odbrojavanja. Na prikaznoj jedinici pojavit će se **SAbb**.

Deaktivirat će se svi zvukovi i radnje, osim tipke **on | off**.

INFORMACIJA!

U slučaju nestanka struje način rada Sabbath će se deaktivirati, a pećnica će se vratiti u početno stanje.



WI-FI (ovisno o modelu)

Ova funkcija aktivira ili deaktivira povezivanje uređaja s Wi-Fi-jem.

Odaberite postavku **Conn**. Okrenite GUMB kako biste odabrali ON ili OFF.



Tvorničke postavke


Ova funkcija omogućuje vraćanje uređaja na tvorničke postavke. Na prikaznoj jedinici pojavit će se **FAct**. Okrenite GUMB kako biste odabrali rES za tvorničke postavke. Držite tipku **start | stop** do kraja animacije kako biste je potvrdili.



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.

Povezivanje s internetom (Wi-Fi)

Pećnica je opremljena Wi-Fi  modulom za bežično povezivanje koji omogućuje povezivanje između uređaja i mobilnog uređaja, npr. pametnog telefona ili tableta. Povezivanje omogućuje daljinsko kontroliranje uređaja, kao i daljinsko upravljanje nekim funkcijama pećnice. Aplikaciju **Connectlife** trebate instalirati na svom mobilnom uređaju te registrirati korisnički račun (pogledajte poglavlje Povezivanje uređaja s mobilnim uređajem).



UPOZORENJE!

Funkcija daljinskog nadzora putem mobilnog uređaja ne smije zamijeniti izravni osobni nadzor postupka pečenja u pećnici. Uvijek redovito osobno provjeravajte što se zapravo događa u pećnici.



Povezivanje pećnice s mobilnim uređajem

Aplikacija **Connectlife** dostupna je u trgovinama Apple App Store i Google Play Store.



INFORMACIJA!

Za dodatnu pomoć i informacije posjetite www.connectlife.io. Za ostale informacije, funkcionalnost i podršku posjetite www.connectlife.io/getstarted.

1. Preuzmite aplikaciju Connectlife na svoj mobilni uređaj i otvorite je.
2. Odaberite „Počni koristiti aplikaciju“ i slijedite postupak registracije računa. Ako već imate račun, odaberite „Prijava“ kako biste se najprije prijavili.
3. Wi-Fi modul mora biti omogućen i spojen na pećnici (pogledajte poglavlje Postavke Wi-Fi modula).
4. U aplikaciji odaberite „Uređaji“ i odaberite „Dodaj uređaj“ ili upotrijebite gumb „+“.
5. Slijedite upute u aplikaciji i počnite peći.



Postavke Wi-Fi modula



INFORMACIJA!

Ako ova postavka nije dostupna, vaša pećnica nema Wi-Fi modul i ne podržava povezivanje s internetom.

Kada je Wi-Fi modul omogućen, a veze uspješno uspostavljene i sinkronizirane, pećnicu možete nadzirati i upravljati njome putem mobilnog uređaja i aplikacije Connectlife.

Pritisnite i držite pritisnutom tipku **extra bake**. Na prikaznoj jedinici na nekoliko će se sekundi pojaviti **SEtT**.



INFORMACIJA!

Okrenite GUMB kako biste se kretali postavkama. Potvrdite svaku postavku pritiskom na GUMB.



1. Uključivanje/isključivanje Wi-Fi modula

Ova funkcija uključuje ili isključuje rad uređaja putem Wi-Fi povezivanja. Nalazi se ispod znaka **Conn**. Pritisnite GUMB za prikaz WF na prikaznoj jedinici. Potvrdite odabir pritiskom na GUMB.



Okrenite GUMB kako biste odabrali On i potvrdite svoj odabir. Simbol Wi-Fi će treperiti ili zasvijetliti.



Kako biste isključili vezu i vratili se na prethodni izbornik, odaberite OFF.



2. Postavljanje veze Wi-Fi modula

Kako biste uspostavili vezu između Wi-Fi modula i lokalne mreže, odaberite **SEt** u izborniku **Conn**. Okrenite GUMB i potvrdite svoj odabir. Simbol Wi-Fi treperi punim intenzitetom.



Ponovno pritisnite GUMB za prikaz **CSEt** na prikaznoj jedinici. Okrenite GUMB i odaberite On. Potvrdite svoj odabir.

Uređaj će uspostaviti lokalnu pristupnu točku koja omogućuje konfiguriranje parametara za pristup mreži putem aplikacije **Connectlife** (slijedite upute u aplikaciji).

INFORMACIJA!

Postavka postaje vidljiva kada je omogućen Wi-Fi modul i kada je uspostavljena veza s mobilnim uređajem.



3. Povezivanje dodatnog mobilnog uređaja i pećnice putem poslužitelja

U izborniku **Conn** odaberite postavku **PAr** i potvrdite svoj odabir pritiskom na GUMB.



Za povezivanje dodatnog mobilnog uređaja, okrenite GUMB i odaberite postavku **PAIr**. Potvrdite svoj odabir pritiskom na GUMB. Pećnica će se povezati s vašim mobilnim uređajem, što će omogućiti kontroliranje rada vaše pećnice.

Ako odaberete postavku **UPA**, prekinut će se pristup pećnici i veza s poslužiteljem.

(Za nastavak postupka slijedite upute u aplikaciji **Connectlife**).

4. Upravljanje daljinskim upravljačem pećnice

Kada je omogućen Wi-Fi modul, a veze su uspješno uspostavljene i sinkronizirane, pećnicu možete nadzirati i upravljati njome putem mobilnog uređaja i aplikacije **Connectlife**.



U izborniku **Conn** odaberite postavku **rEn** i potvrdite svoj odabir pritiskom na GUMB.



U izborniku **rEEEn** okrenite GUMB i odaberite postavku On za omogućavanje daljinskog upravljanja pećnicom. Potvrdite svoj odabir pritiskom na **start | stop**. Istovremeno će zasvijetliti simbol **REMOTE** na upravljačkoj jedinici, koji označava opciju daljinskog upravljanja pećnicom putem aplikacije **Connectlife**.



Kako biste onemogućili vezu za daljinsko upravljanje, odaberite OFF u izborniku **rEEEn** i potvrdite svoj odabir.



INFORMACIJA!

Izborniku za postavljanje daljinskog upravljanja također se može pristupiti putem prečaca. Kada je Wi-Fi modul omogućen, a veze uspješno postavljene, dugo pritisnite tipku **auto bake** za aktiviranje daljinskog upravljanja pećnicom **rEE**n.



INFORMACIJA!

Zbog sigurnosnih razloga neke funkcije nisu dostupne putem daljinskog pristupa.

- Ako je pećnica u stanju pripravnosti i otvorite vrata pećnice, daljinsko upravljanje treba ponovno omogućiti.
- Ako se vrata pećnice otvore tijekom pečenja, opcija daljinskog upravljanja na pećnici se onemogućuje.
- Svaka aktivnost korisnika na upravljačkoj jedinici automatski onemogućuje opciju daljinskog upravljanja na pećnici.
- Isključivanje pećnice jedina je opcija koja preostaje bez obzira na to je li daljinsko upravljanje omogućeno ili ne.



UPOZORENJE!

Uvijek provjerite upotrebljava li se pećnica ispravno i u skladu s uputama, osobito kada upotrebljavate daljinski upravljač. Nemojte uključivati pećnicu na daljinu, osim ako niste sigurni u to što se točno nalazi u pećnici.

Status Wi-Fi-ja	Prikazuje se simbol Wi-Fi-ja.
Wi-Fi je onemogućen.	Wi-Fi simbol ne prikazuje se na ekranu.
Wi-Fi je omogućen, veza s poslužiteljem se uspostavlja.	Ikona Wi-Fi-ja slabo svijetli i treperi.
Wi-Fi je omogućen, nalazi se u postupku postavljanja ili u postupku uspostavljanja veza.	Ikona Wi-Fi-ja u potpunosti svijetli i treperi.
Wi-Fi je omogućen, nema veza s poslužiteljem.	Wi-Fi je slabo osvijetljen.
Wi-Fi je omogućen i uspješno je povezan s poslužiteljem.	Ikona Wi-Fi-ja u potpunosti svijetli.
Daljinsko upravljanje pećnicom nije omogućeno.	Znak NA DALJINU ne svijetli na zaslonu.
Daljinsko upravljanje pećnicom je omogućeno.	Znak NA DALJINU u potpunosti svijetli na zaslonu.

Opći savjeti i savjeti za pečenje
























- Uklonite sav nepotrebnii pribor iz pećnice tijekom pečenja.
- Upotrebljavajte opremu izrađenu od nereflektirajućih materijala otpornih na toplinu (isporučeni limovi i plitice za pečenje i posude, emajlirano posude, posude 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 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		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		170-180 *	13-18
Buhtle	2		180-190	30-40
Keksi, kolačići				
Cupcake	3		160 *	25-35
Cupcake, 2 razine	2, 4		155-165 *	30-40
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		200-220	30-45
Kolači od lisnatog tijesta, 2 razine	2, 4		170 *	25-30
Kolačići, keksi				
Strojni keksi	3		150 *	30-40
Strojni keksi, 2 razine	2, 4		150 *	30-40
Strojni keksi, 3 razine	1, 3, 5		145 *	40-50
Kolačići, keksi	3		160-180	40-50
Kolačići, 2 razine	2, 4		150-160 *	20-25

Nastavak tabele sa prethodne stranice

Jelo			°C	min
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		190-200	40-55
Kruh na limu za pečenje, 2 razine	2, 4		190-200 *	40-55
Kruh u kalupu	3		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		180-200	20-30
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	5		/	2-7
Zamrznuta pizza	5	 FROZEN	/	3-15
Slana pita, quiche	2		190-200	50-60
Burek	2		180-190	40-50
MESO				
Govedina i teletina				
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

Nastavak tabele sa prethodne stranice

Jelo			°C	min
Teleće pečenje, 1,5 kg	2		160-170	120-150
Svinjetina				
Svinjsko pečenje, but, 1,5 kg	3		200-220	100-220
Svinjsko pečenje, rame, 1,5 kg	3		180-190	90-120
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	70-90
Perad, prsa	2		170-180	45-60
Pileći zabatak	3		210-220	25-40
Pileća krilca	4		210-220	25-40
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				
Pečeni krumpir, pekarski	3		210-220 *	30-40
Pečeni krumpir, polovice	3		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		190-200	30-40

Nastavak tabele sa prethodne stranice

Jelo			°C	min
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		240 **	6-9
OSTALO				
Konzerviranje	2		180	30
Sterilizacija	3		125	30
Pečenje u bain-marie posudi (dvostruka posuda)	2		150-170 *	/
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 krp.

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.

Pribor za pizzu: ohladite i očistite vrućom sapunicom i mekanom krpom nakon svake uporabe. Nikada ne koristite agresivna i oštra sredstva za čišćenje. Tijekom redovite uporabe može doći do manje promjene boje. To je uobičajena pojava koja ne utječe na funkcionalnost.



INFORMACIJA!

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

Pribor za pećnicu, osim pribora za pizzu, 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.

- Uklonite svu vidljivu prljavštinu i ostatke hrane iz pećnice.
- Pirolitičko čišćenje započnite samo kad se uređaj ohladi.
- Isporučenu opremu moguće je očistiti: duboki univerzalni pladanj za pečenje, plitki pladanj za pečenje i vodilice.
- 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.
- Prilikom čišćenja vodilica, izvucite ih i izvadite nakon završetka postupka.


INFORMACIJA!

Za bolje rezultate čišćenja preporučujemo odvojeno čišćenje pećnice i pribora ili opreme. Prilikom uporabe postupka pirolitičkog 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 pirolitičkog čišćenja, unutrašnjost pećnice i dodaci mogu promijeniti boju i izgubiti sjaj. Pirolitičke vodilice mogu požutjeti, postati bučnije i kruće, ali nakon nekog vremena uporabe trebale bi ponovno raditi glatko i bez buke. To ne utječe na funkcionalnost pećnice ili dodataka.



1. Dodirnite **extra bake** tipku za prikaz dodatnih funkcija na prikaznoj jedinici. Okrenite GUMB tako da zasvijetle simboli  i **P** te potvrdite svoj odabir. Na prikaznoj će se jedinici prikazati tri razine intenziteta čišćenja. Okrenite GUMB kako biste odabrali razinu intenziteta čišćenja. Što je prljavština tvrdokornija, to treba odabrati višu razinu. Zadana postavka je srednja razina. Potvrdite svoju postavku pritiskanjem GUMBA. Dodirnite tipku **start I stop** . Počinje odbrojavanje.



2. Nakon određenog vremena vrata pećnice automatski će se zaključati radi vaše sigurnosti. Dok su vrata zaključana, na prikaznoj jedinici prikazivat će se **Loc**.



3. Kada program bude dovršen, na prikaznoj jedinici pojavit će se **End** i oglasit će se zvučni signal.

- 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.

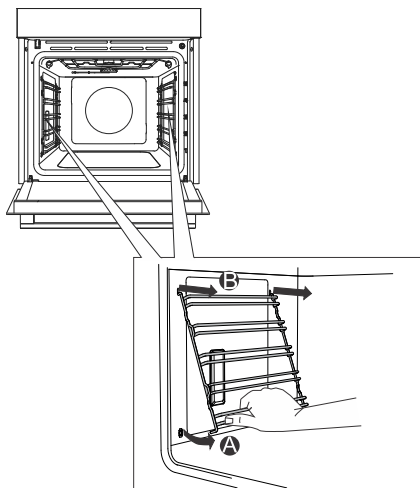
Tijekom pirolitičkog postupka mogu se zapaliti ostaci hrane i masnoća. Stoga uklonite sve nečistoće iz unutrašnjosti pećnice prije početka postupka.

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 opekliina!

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.

Uklanjanje žičanih rešetaka i fiksnih izvlačnih (teleskopskih) vodilica



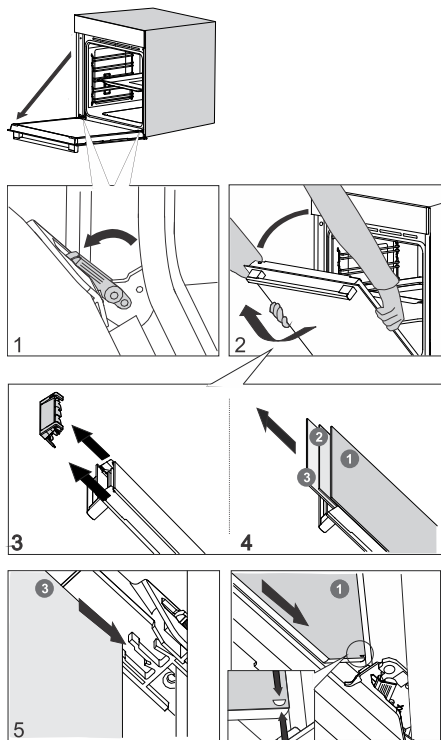
A Vodilice uhvatite na donjoj strani i povucite ih prema unutrašnjosti pećnice.

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.

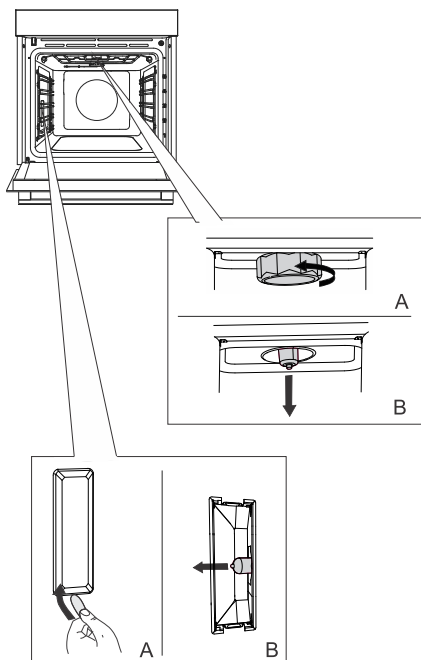
UPOZORENJE!

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 serviseru 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.
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 serviseru.
Pizza je nedovoljno pečena.	Produljite vrijeme pečenja za nekoliko sekundi. Čak i mala razlika može imati značajan učinak na pečenje.
Pizza je prepečena.	Nakon isteka vremena, niste odmah izvadili pizzu iz pećnice. Skratite vrijeme pečenja za nekoliko sekundi. Čak i mala razlika može imati značajan učinak na pečenje.
Donja kora pizze je zagorjela.	Uporaba neprikladnog brašna. Da biste to izbjegli, upotrijebite brašno posebno formulirano za pečenje pizze, kao što je griz. Tijesto za pizzu uvijek treba biti na sobnoj temperaturi prije uporabe.
Zagrijavanje pećnice u programu za pizzu traje više od 20 minuta.	Ako je pećnica spojena na sustav s nestabilnim naponom ili naponom nižim od 230 V, vrijeme zagrijavanja produljuje se do 30 minuta.

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 proizvođača 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 proizvođača 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.

Informacije o usklađenosti

Vrsta radijske opreme:	Wi-Fi modul
Raspon radne frekvencije:	2,412 GHz - 2,472 GHz
Maksimalna izlazna snaga:	17,7 dBm EIRP
Maksimalni dobitak antene:	2,7 dBi
Bluetooth indikator	
Raspon frekvencije:	2402 ~ 2480 MHz
Izlaz nositelja:	10,00 dBm
Vrsta emisije:	F1D

iii

Vrsta radijske opreme:	Modul HLW3215-TG
Wi-Fi	
Raspon radne frekvencije:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Maksimalna izlazna snaga:	≤10 dBm/MHz (EIRP) (Pojačanje antene 10 dBi)
Maksimalni dobitak antene:	Pojačanje: 0dBi
Bluetooth	
Raspon frekvencije:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Izlaz nositelja:	6 dBm (≤10 dBm)
Vrsta emisije:	F1D

Tvrtka izjavljuje da je uređaj s funkcijom Connectlife u skladu s bitnim zahtjevima i drugim relevantnim odredbama Direktive 2014/53/EU. Detaljnu Izjavu o sukladnosti možete pronaći na web-adresi <https://auid.connectlife.io> na stranici vašeg uređaja među dodatnim dokumentima.

Testiranje kuhanja






















EN60350-1: Upotrebjavajte 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 upotrebjavajte način brzog prethodnog zagrijavanja.

** Prethodno zagrijavajte uređaj 10 minuta. Ne upotrebjavajte 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 ***	<input type="checkbox"/>

gorenje



957470-a13

CE