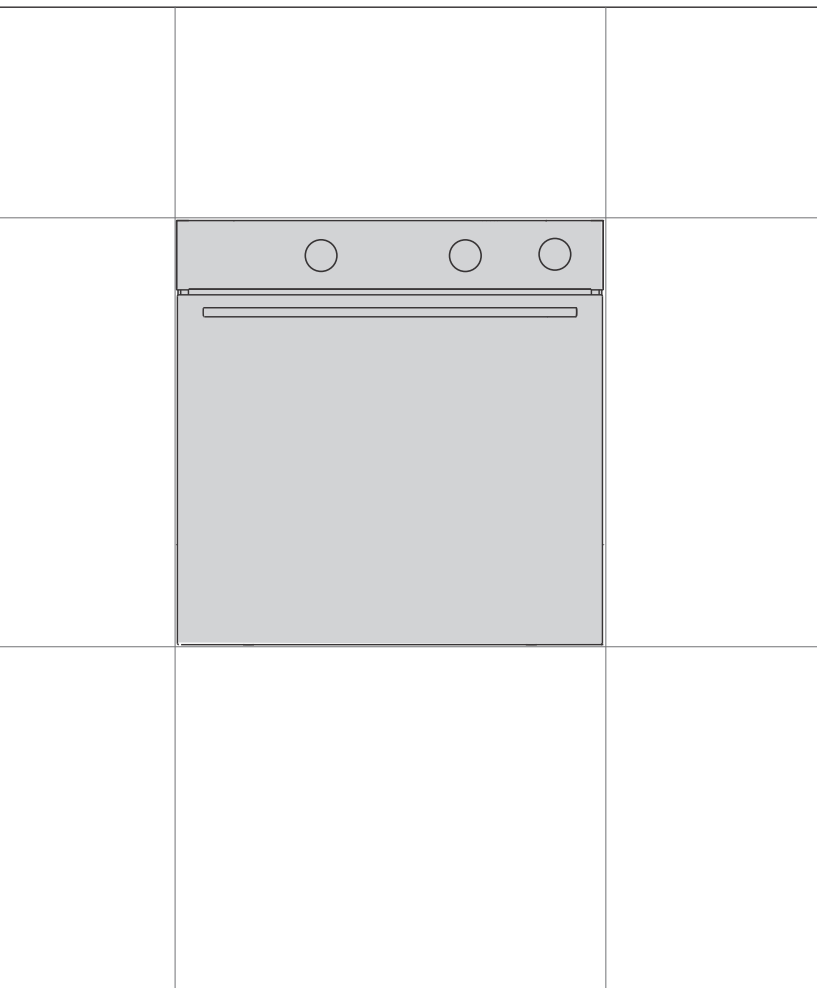


## UPUTE ZA UPORABU UGRADBENE PEĆNICE



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

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

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

Upute za montažu i priključivanje isporučuju se na posebnom listu.

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

<http://www.gorenje.com>

U uputama ćete opaziti simbole koji imaju sljedeće značenje:



**INFORMACIJA!**

Informacija, savjet, ideja ili preporuka



**UPOZORENJE!**

Upozorenje za opasnost



Vrlo je važno da upute iz korisničkog priručnika pažljivo pročitate.

# Sadržaj

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Mjere opreza</b> .....   | <b>4</b>  |
| <b>Druga važna sigurnosna upozorenja</b> .....                                | <b>5</b>  |
| <b>Opis uređaja</b> .....   | <b>7</b>  |
| Natpisna pločica – informacije o proizvodu .....                              | 7         |
| Ploča za upravljanje .....  | 8         |
| Pritisno-izvlačni gumb .....  | 8         |
| <b>Pribor uređaja</b> .....   | <b>9</b>  |
| Vodilice .....  | 9         |
| Prekidač na vratima pećnice .....   | 10        |
| Rashladni ventilator .....  | 10        |
| Oprema i pribor pećnice .....   | 10        |
| <b>Prije prve upotrebe</b> .....  | <b>12</b> |
| <b>Prvo uključivanje uređaja</b> .....  | <b>12</b> |
| Provjera tvrdoće vode .....   | 13        |
| <b>Odabir postavki</b> .....  | <b>14</b> |
| ODABIR SUSTAVA PEČENJA .....  | 14        |
| POSTAVLJANJE TEMPERATURE PEČENJA .....  | 15        |
| FUNKCIJE BROJAČA VREMENA .....  | 16        |
| <b>Upućivanje pečenja</b> .....   | <b>19</b> |
| <b>Punjenje spremnika za vodu</b> .....                                       | <b>20</b> |
| <b>Završetak pečenja i isključivanje pećnice</b> .....                        | <b>21</b> |
| <b>Odabir općih postavki</b> .....  | <b>22</b> |
| <b>Opći savjeti i savjeti za pečenje</b> .....                                | <b>24</b> |
| <b>Tablica pečenja</b> .....  | <b>25</b> |
| <b>Pečenje sa sondom za temperaturu</b> .....                                 | <b>29</b> |
| Preporučene razine pripreme za različite vrste mesa .....                     | 31        |
| <b>Čišćenje i održavanje</b> .....  | <b>32</b> |
| Uporaba programa Aqua Clean za čišćenje pećnice .....                         | 33        |
| Čišćenje plitice za isparavanje .....   | 34        |
| Čišćenje parnog sustava .....   | 35        |
| Uklanjanje žičanih rešetaka i fiksnih izvlačnih (teleskopskih) vodilica ..... | 35        |
| Uklanjanje i zamjena vrata pećnice i staklenih ploča .....                    | 36        |
| Zamjena žarulje .....   | 37        |
| <b>Tabela smetnji i grešaka u radu</b> .....                                  | <b>38</b> |
| Posebna upozorenja i javljanje grešaka .....                                  | 38        |
| <b>Zbrinjavanje dotrajalog uređaja</b> .....                                  | <b>39</b> |

## Mjere opreza



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

## **Druga važna sigurnosna upozorenja**

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

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

Uređaj ne podižite držeći ga za ručku vrata.

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

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

Vrata pećnice tijekom djelovanja jače se zagriju. Zato je kao dodatna zaštita ugrađeno treće staklo, koje tijekom rada pećnice snižava površinsku temperaturu stakla na vratima pećnice (samo određeni modeli).

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

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

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

Na kraju pečenja, ali i tijekom pečenja pažljivo otvarajte vrata pećnice jer postoji opasnost od 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 dizajnerske linije može doći uslijed različitih čimbenika, kao što su npr. različiti kutovi pod kojima gledamo uređaj, različita boja pozadine, materijali, ili sama osvjetljenost prostora.

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

Ne upotrebljavajte aparat ako je oštećen. Pozovite ovlašteni servis.

Prije nego što priključite uređaj na mrežno napajanje, ostavite ga na sobnoj temperaturi neko vrijeme kako bi se sve komponente prilagodile sobnoj temperaturi. Za neke bi komponente, osobito za pumpu, moglo biti opasno ako je pećnica spremljena na temperaturi blizu točke zamrzavanja ili ispod nje.

Ne upotrebljavajte uređaj u okruženju hladnijem od 5 °C. Ako se uređaj uključuje u takvim uvjetima, pumpa se može oštetiti.

Ne upotrebljavajte destiliranu vodu, vodu iz slavine s visokim udjelom klora ili druge slične tekućine.

Prilikom pečenja s ubrizgavanjem pare uvijek potpuno otvorite vrata pećnice nakon završetka pečenja. Ne napravite li to, para koja se diže iz otvora pećnice mogla bi utjecati na rad upravljačke jedinice.

Pliticu za isparavanje izvadite i zamijenite tek nakon što se pećnica potpuno ohladi.



#### **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.**

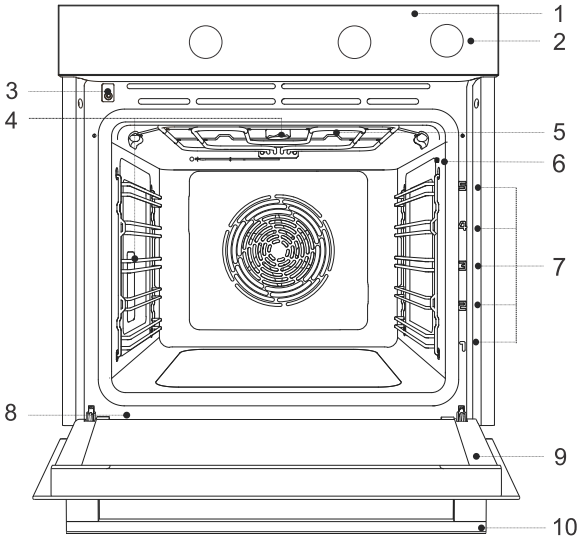
# Opis uređaja



## INFORMACIJA!

Funkcije uređaja i pribor ovise o modelu.

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



1 Upravljačka jedinica

2 Gumb spremnika za vodu

3 Prekidač za vrata

4 Osvjetljenje

5 Plitica za isparavanje

6 Utičnica za sondu za temperaturu

7 Vodilice – razine pečenja

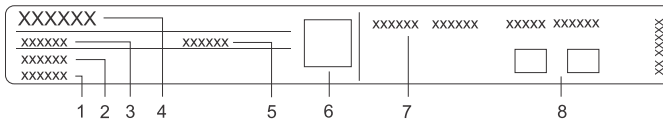
8 Natpisna pločica

9 Vrata pećnice

10 Ručka vrata

## Natpisna pločica – informacije o proizvodu

Natpisna pločica s osnovnim podacima o uređaju pričvršćena je na donjoj strani pećnice. Točne podatke o tipu i modelu uređaja također možete pronaći u jamstvenom listu.



1 Serijski broj

2 Model

3 Tip

4 Marka

5 Kôd/ID

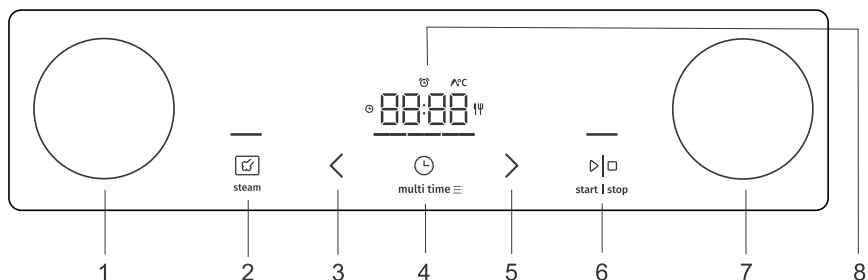
6 QR kod (ovisno o modelu)

7 Tehničke informacije

8 Oznaka/simboli sukladnosti

# Ploča za upravljanje

(ovisno o modelu)



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



## 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 gumbice možete gurnuti nazad samo u isključenom, odnosno neutralnom položaju prekidača.

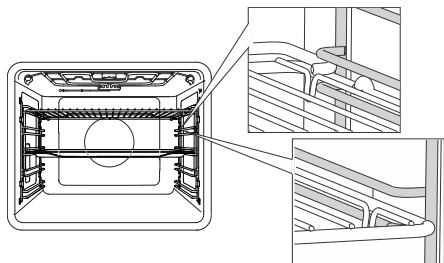


# Pribor uređaja

## 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.

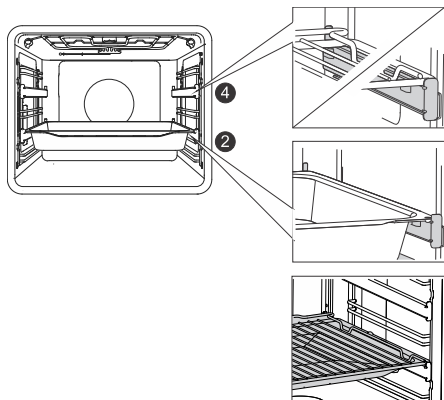
## Žičane vodilice



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 rešetke. Postavite vodilicu simetrično na žičane rešetke s lijeve i desne strane otvora pećnice. Prvo zakačite gornju kopču vodilice ispod rešetke žičane rešetke. Zatim pritisćite donju kopču u desni položaj sve dok ne čujete „KLIK“.

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

### **INFORMACIJA!**

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

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

## Prekidač na vratima pećnice

(ovisno o modelu)

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

## Rashladni ventilator

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

## Oprema i pribor pećnice

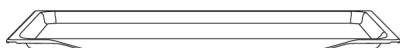
(ovisno o modelu)



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

### **INFORMACIJA!**

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

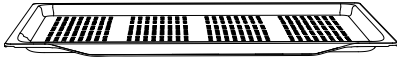


**PLITKI LIM ZA PEČENJE** upotrebljava se za ravne i male kolače. Također se može upotrebljavati kao plitica za masnoću.



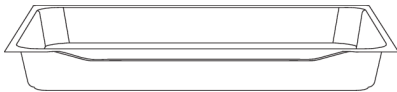
#### **UPOZORENJE!**

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



#### **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!

Kako biste ih promijenili, pritisnite tipku < ili > . Potvrdite željenu postavku pritiskom na tipku **multi time** ili **start I stop**. Sljedeća se postavka može postaviti čim namjestite i potvrdite prethodnu.

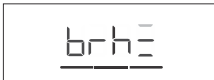


### 1. PODEŠAVANJE SATA

Upotrebljavajte tipke < i > za podešavanje sata (trenutačno vrijeme). Najprije podesite i potvrdite minute, a zatim podesite i potvrdite sate. Ako držite pritisnutu tipku za podešavanje vrijednosti, povećat će se brzina kojom se podešena vrijednost mijenja.

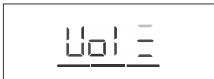
### INFORMACIJA!

Kako biste kasnije namjestili sat, pogledajte poglavlje Dodatne funkcije.



### 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).

## Provjera tvrdoće vode

Čišćenje parnog sustava ovisi o učestalosti pečenja s ubrizgavanjem pare i o tvrdoći vode koja se upotrebljava.

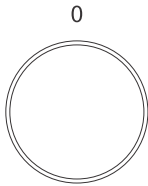
Testnu papirnatu traku (isporučenu s uređajem) stavite u vodu jednu (1) sekundu. Pričekajte jednu minutu, a zatim zabilježite broj pruga na papiru.

Postavljanje razine tvrdoće – broj obojenih pruga na traci:

- 4 zelene pruge – tvrdoća 1
- 1 crvena pruga – tvrdoća 2
- 2 crvene pruge – tvrdoća 3
- 3 crvene pruge – tvrdoća 4
- 4 crvene pruge – tvrdoća 5

# Odabir postavki

## ODABIR SUSTAVA PEČENJA



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









### INFORMACIJA!

Funkcije uređaja i pribor ovise o modelu.

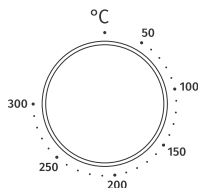
| Simbol | Uporaba  |
|--------|--|
|        | <b>BRZO ZAGRIJAVANJE PEĆNICE</b><br>Za postizanje namještene temperature u najkraćem vremenu. Kada se pećnica zagrije na željenu temperaturu, zagrijavanje je završeno. Nakon toga slijedi postavka sustava koju želite upotrijebiti za pečenje hrane. Ovaj sustav nije prikladan za pečenje hrane.  |
|        | <b>GORNJI I DONJI GRIJAČ S VENTILATOROM<sup>1)</sup></b><br>Za ravnomjerno pečenje hrane na jednoj rešetki te za pripremanje souffléa.   |
|        | <b>VELIKI ROŠTILJ S VENTILATOROM<sup>1)</sup></b><br>Za pečenje peradi i većih komada mesa ispod gornjeg grijača.  |
|        | <b>INTENZIVNO PEČENJE (PEČENJE ZRAKOM)<sup>1)</sup></b><br>Zahvaljujući ovoj metodi pečenja, kora je hrskavija bez dodatne masnoće. Riječ je o zdravoj verziji brze hrane pripremljenoj pečenjem, s manje kalorija u pečenom jelu. Prikladna je za manje komade mesa, ribu, povrće i zamrznute gotove proizvode za prženje (pomfrit, pileći medaljoni).  |
|        | <b>VRUĆI ZRAK</b><br>Za pečenje mesa i povrća ili pečenje tijesta.   |
|        | <b>GORNJI I DONJI GRIJAČ</b><br>Ovaj sustav upotrebljavajte za konvencionalno pečenje na jednoj rešetki, za pripremanje souffléa i pečenje na niskim temperaturama (sporo pečenje).  |
|        | <b>VELIKI ROŠTILJ</b><br>Ovaj sustav upotrebljavajte ako želite peći kao na roštilju velike količine hrane ravnog oblika, poput tosta, otvorenih sendviča, kobasica za pečenje na roštilju, ribe, ražnjica itd., kao i za pečenje au gratin te za posmeđivanje kore. Grijači montirani na vrhu otvora pećnice ravnomjerno zagrijavaju cijelu površinu. Maksimalna dopuštena temperatura je 240 °C. |
|        | <b>SPORO PEČENJE<sup>2)</sup></b><br>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.   |

Nastavak tabele sa prethodne stranice

| Simbol  | Uporaba   |
|---|---|
|  | <b>SUSTAV ZA PIZZE</b><br>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.  |
|  | <b>PEČENJE ZAMRZNUTE HRANE</b><br>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.   |
|  | <b>ODMRZAVANJE</b><br>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. |
|  | <b>AQUA CLEAN</b><br>Ovaj program olakšava uklanjanje mrlja iz pećnice.   |
|  | <b>SVJETLO PEĆNICE</b><br>Svjetlo pećnice uključuje se kada je odabran sustav ili kada je gumb okrenut u položaj svjetla.   |

-  Ovi sustavi omogućavaju dodavanje pare za vrijeme pečenja (pogledajte poglavlje Početak kuhanja).
- Ova se funkcija koristi za određivanje energetske učinkovite klase u skladu sa standardom EN 60350-1.

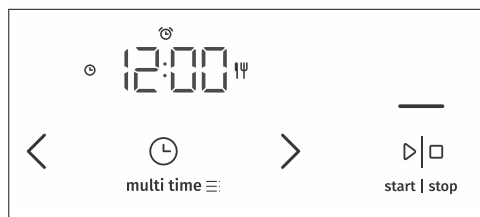
## POSTAVLJANJE TEMPERATURE PEČENJA



Okretanjem gumba odaberite traženu TEMPERATURU.

# FUNKCIJE BROJAČA VREMENA

Okrenite KOTAČIĆ za podešavanje željenog SUSTAVA i TEMPERATURE. Dodirnite tipku **multi time** za podešavanje programatora.



## INFORMACIJA!

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



### Podešeno vrijeme kuhanja

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

Dodirnite tipku **multi time**. Simbol  će se pojaviti na zaslону.

Dodirnite tipku **<** ili **>** za podešavanje željenog vremena rada. Najprije podesite i potvrdite minute, a zatim podesite i potvrdite sate. Dodirnite tipku **start | stop** za potvrdu vaših podešavanja.

Za početak rada pećnice dodirnite tipku **start | stop**.



### Ugađanje odloženog uključanja pećnice



## 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



Dodirnite tipku **multi time**. Na zaslonu će se pojaviti simbol duljine kuhanja. Dodirnite tipku < ili > za podešavanje trajanja programa (kuhanja)  (u našem slučaju to je 2:00). Najprije podesite i potvrdite minute, a zatim podesite i potvrdite sate. Potvrdite postavku pritiskom tipke **start I stop**. Ponovo dodirnite dvaput **multi time** da biste podesili vrijeme kada želite da hrana bude gotova (u našem slučaju to je 18.00 ili 6 poslijepodne). Potvrdite odabir. Na zaslonu će se pojaviti željeno vrijeme završetka kuhanja (18:00). Dodirnite tipku **start I stop** za potvrdu postavki.

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 što istekne odabrano vrijeme, pećnica će automatski prestati s radom. Na prikaznoj jedinici naizmjenično će se pokazivati simboli **End** i 00:00. Oglasit će se zvučni signal koji možete isključiti dodiranjem na bilo koju tipku, a nakon jedne minute on se automatski isključuje.



#### **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 odbrojavanja minuta**

Odbrojavanje minuta možete upotrebljavati neovisno od rada pećnice. Najduža moguća postavka je 24 sata. Dodirnite tipku **multi time** dvaput (dvostruki dodir) dok se na zaslonu ne pojavi simbol. Dodirnite tipku < ili > za podešavanje odbrojavanja minuta. Najprije podesite i potvrdite minute, a zatim podesite i potvrdite sate.

Kada podešeno vrijeme istekne, oglasit će se zvučni signal koji možete isključiti pritiskom bilo koje tipke. Zvučni signal automatski će se isključiti nakon jedne minute.



#### **INFORMACIJA!**

Ako je namješten odgođeni početak, možete postaviti odbrojavanje minuta tako da triput dodirnete tipku **multi time**.

**INFORMACIJA!**

Prilikom namještanja funkcije mjerača vremena možete vratiti vrijednost tako da istovremeno dodirnete tipke < i > . Potvrdite postavku pritiskom na tipku **start I stop**.

**INFORMACIJA!**

Nedavno upotrijebljene vrijednosti funkcije brojača vremena pohranit će se i nuditi kao prethodno namještene vrijednosti sljedeći put kada budete upotrebljavali brojač vremena. Te se postavke također mogu deaktivirati (pogledajte poglavlje Odabir dodatnih funkcija, Prilagodljiva funkcija).

# Upućivanje pečenja



Crtica iznad tastera **start** i **stop** djelomično je osvijetljena. Pritisnite ovu tipku za početak rada podešenog programa.

Za vrijeme rada programa crtica iznad tipke jače će svijetliti (bit će potpuno osvijetljena).

Kada se postigne podešena temperatura, °C će se pojaviti na zaslonu na nekoliko sekundi i oglasit će se zvučni signal.



## 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.



steam

## Ubrizgavanje pare



## INFORMACIJA!

Ova funkcija može se upotrebljavati ako ste odabrali sustav s ubrizgavanjem pare.

Funkcija se može pokrenuti tek nakon 10 minuta rada pećnice (crtica iznad tipke bit će djelomično/slabo osvijetljena). Kada potvrdite funkciju, na prikaznoj jedinici pojavit će se **Fill**.

Napunite spremnik za vodu (pogledajte poglavlje Punjenje spremnika za vodu). Zatim za potvrdu dodirnite tipku **steam** (crtica iznad tipke bit će potpuno osvijetljena).

Zahvaljujući pari, kora je bolja i hrskavija.

Po završetku kuhanja **EnnP** će se pojaviti na zaslonu. Izvadite hranu iz pećnice i stavite višenamenski duboki lim za pečenje u vodilicu za petu rešetku. Dodirnite tipku **steam** za početak pražnjenja spremnika za vodu. Kada je pražnjenje gotovo, izvadite lim za pečenje s vodom iz pećnice i dobro obrišite pećnicu da bude suha.



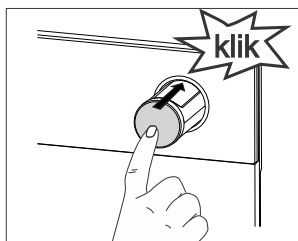
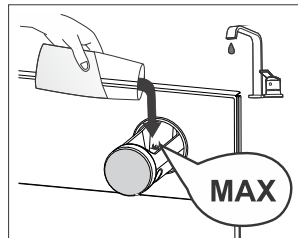
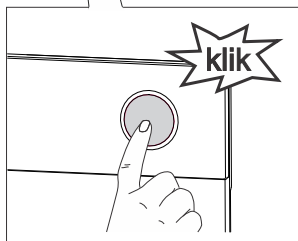
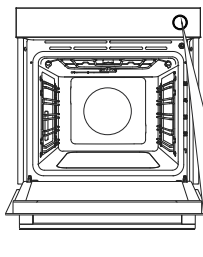
## INFORMACIJA!

Dok je ova funkcija aktivna, možete čuti zvuk pumpe, što je normalni dio rada aparata.

# Punjenje spremnika za vodu

Spremnik za vodu omogućuje neovisnu opskrbu vodom parne pećnice. Kapacitet spremnika za vodu je približno 1,3 dl.

Spremnik uvijek napunite čistom vodom iz slavine ili vodom iz boce bez aditiva. Voda koja se ulijeva u spremnik za vodu treba biti na sobnoj temperaturi, odnosno oko 20 °C (+/-10 °C).



**1** Uklonite spremnik za vodu iz kućišta pritiskom na gumb. Kada pritisnete gumb, spremnik će iskočiti.

**2** Ulijte vodu do oznake **MAX** na spremniku za vodu.

**3** Spremnik za vodu pritišćite natrag u kućište dokle god će ići (uglaviti će se na svoje mjesto).

Nakon uporabe preostala se voda isušuje u plitici za isparavanje u pećnici koja se nalazi ispod stropa otvora pećnice i koja je pričvršćena na (infracrveni) grijač roštilja / gornji grijač. (Za čišćenje pogledajte poglavlje Uklanjanje i čišćenje plitice za isparavanje.)



## INFORMACIJA!

Spremnik za vodu ne može se ukloniti iz uređaja.



## UPOZORENJE!

Ako se ne pridržavate oznake **MAX** na spremniku za vodu i dodate previše vode, višak vode može iscuriti kroz otvor između poklopcu spremnika za vodu i spremnika za vodu i kapati po podu.

Ne upotrebljavajte destiliranu vodu, vodu iz slavine s visokim udjelom klora ili druge slične tekućine. Upotrebljavajte samo svježu vodu iz slavine, omekšanu vodu ili negaziranu mineralnu vodu.

# 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 pečenja sve se postavke brojača vremena zaustavljaju i brišu, osim odbrojavanja minuta. Prikazat će se vrijeme (sat).

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 | stop**. Kako biste izašli iz izbornika dodatnih funkcija, dodirnite tipku **Steam**.



### 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 u isključiti.



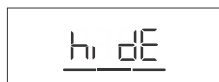
### 3. Osvjetljenje zaslona

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 osvjettljenja zaslona) tijekom noći (20:00 do 6:00). Odaberite postavku **nGht**. Dodirnite tipku < ili > kako biste odabrali željeno noćno osvjettljenje zaslona i potvrdite ga.



### 5. Pripravnost

Ova funkcija automatski uključuje ili isključuje zaslon sata. Odaberite postavku **hi dE**. Dodirnite tipku < ili > kako biste odabrali oniloff i potvrdite postavku.



AdPt

### 6. Prilagodljiva funkcija

Ova funkcija omogućuje namještanje zadanog vremena pečenja. Funkcija se deaktivira kao tvornički zadana funkcija koja se također može aktivirati. Kada se funkcija aktivira, prikazuju se najnovije postavke trajanja programa pečenja. Upotrebljavat će se vrijednosti iz nedavnih postupaka pečenja. Na prikaznoj jedinici će se pojaviti

**AdPt.** Kako biste deaktivirali funkciju, dodirnite tipku < ili > kako biste odabrali off. Primijenite isti postupak kako biste ponovno aktivirali funkciju. Na prikaznoj jedinici odaberite on.



FAct

### 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 osvjetljene crtice.



Wh 1

### 8. Tvrdooća vode

Tipkama < ili > birajte između pet tvrdoća vode. Zadana postavka je razina 5.

**Wh 1** označava najmekšu vodu, a  
**Wh 5** najtvrđu vodu.



dECL

### 9. Uklanjanje kamenca

Funkciju uklanjanja kamenca možete aktivirati sami ili ju pećnica može predložiti nakon određenog broja ciklusa uporabe funkcije pare (na prikaznoj jedinici pojavit će se **dECL**).

Kako biste aktivirali funkciju, dodirnite tipku < ili > kako biste odabrali YES. Kako biste deaktivirali funkciju, odaberite no.



### 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.
- Upotrebjavajte 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 posuđe 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.
- Posuđe za pečenje uvijek stavite na žičanu rešetku.
- Prilikom istovremenog pečenja na nekoliko razina, umetnite višenamjensku duboku pliticu za pečenje u nižu razinu.
- Prilikom pečenja prema receptima iz starijih kuharica upotrijebite donji i gornji sustav grijača (kao u konvencionalnim pećnicama) i postavite temperaturu 10 °C nižu od one koja je navedena u receptu.
- Ako upotrebjavate papir za pečenje, provjerite je li otporan na visoke temperature. Uvijek ga odrežite prema veličini posuđe. Papir za pečenje sprečava da se hrana zalijepi za lim za pečenje i olakšava uklanjanje hrane s njega.
- Prilikom pečenja većih komada mesa ili tijesta s većim udjelom vode, nastaje veća količina pare u pećnici koja se zauzvrat može kondenzirati na vratima pećnice. To je normalna pojava koja ne utječe na rad uređaja. Nakon pečenja obrišite vrata i osušite staklo na vratima.
- Prilikom izravnog pečenja na žičanoj rešetki, stavite višenamjenski duboki lim jednu razinu niže kako bi poslužio kao plitica za masnoću.


























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

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


































# Tablica pečenja






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

| Jelo   |  |    |  °C |  min |
|--|---|---|--|---|
| <b>KOLAČI I PECIVA</b>   |   |   |  |   |
| <b>Tijesto/kolači u kalupima</b>   |   |   |  |   |
| Biskvitna torta  | 3   |    | 150  | 30-40   |
| Pita s nadjevom  | 1   |    | 180  | 90-120  |
| Mramorni kolač   | 2   |    | 170-180  | 50-60   |
| Kolač od dizanog tijesta, kuglof (nabujak, kolač pečen u četvrtastom kalupu) | 2   |    | 170-180  | 45-55   |
| Otvorena pita, tart  | 3   |    | 170-180  | 35-45   |
| Brownies   | 2   |    | 170-180  | 30-35   |
| <b>Kolači na pliticama i limovima za pečenje</b>                             |   |   |  |   |
| 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   |
| <b>Keksi, kolačići</b>   |   |   |  |   |
| Cupcake  | 3   |    | 160 *  | 20-30   |
| Cupcake, 2 razine  | 2, 4  |   | 145  | 40-50   |
| Sitni kolači od dizanog tijesta  | 2   |  | 180 *  | 17-22   |
| Sitni kolači od dizanog tijesta, 2 razine                                    | 2, 4  |  | 160 *  | 18-25   |
| Kolači od lisnatog tijesta   | 3   |  | 170  | 30-40   |
| Kolači od lisnatog tijesta, 2 razine   | 2, 4  |  | 170 *  | 25-30   |
| <b>Kolačići, keksi</b>   |   |   |  |   |
| Strojni keksi  | 3   |  | 140  | 30-40   |
| Strojni keksi, 2 razine  | 2, 4  |  | 140  | 45-55   |
| Strojni keksi, 3 razine  | 1, 4, 5   |  | 145 *  | 50-60   |
| Kolačići, keksi  | 3   |  | 140  | 20-30   |
| 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   |
| <b>Kruh</b>                                 |   |   |  |   |
| 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                               | 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   |  +  | 200-210  | 10-15   |
| Svježa peciva (žemlje/pogačice), 2 razine   | 2, 4  |    | 200-210 *  | 15-20   |
| Prepečeni kruh                              | 5   |    | 230  | 4-7   |
| Otvoreni sendvič                            | 5   |    | 230  | 3-5   |
| <b>Pizza i ostala jela</b>                  |   |   |  |   |
| Pizza                                       | 1   |    | 300 *  | 4-7   |
| Pizza, 2 rešetke                            | 2, 4  |    | 210-220 *  | 25-30   |
| Zamrznuta pizza                             | 2   |   | 200-220 *  | 10-25   |
| Zamrznuta pizza, 2 razine                   | 2, 4  |    | 200-220 *  | 10-25   |
| Slana pita, quiche                          | 2   |    | 190-200  | 50-60   |
| Burek                                       | 2   |    | 180-190  | 40-50   |
| <b>MESO</b>                                 |   |   |  |   |
| <b>Govedina i teletina</b>                  |   |   |  |   |
| 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   |

Nastavak tabele sa prethodne stranice

| Jelo                                       |  |  |  °C |  min |
|--|---|---|--|---|
| Burgeri, debljina 3 cm                     | 4   | ▼▼▼▼  | 220-230  | 25-35   |
| Teleće pečenje, 1,5 kg                     | 2   | ==  | 160-170  | 120-150   |
| <b>Svinjetina</b>                          |   |   |  |   |
| Svinjsko pečenje, but, 1,5 kg              | 3   |  | 170-180  | 90-110  |
| Svinjsko pečenje, rame, 1,5 kg             | 3   | ==  | 180-190  | 120-150   |
| Svinjska leđa, 400 g                       | 2   | ==  | 80-100 *   | 80-100  |
| Svinjsko pečenje, sporo pečena             | 2   | ==  | 100-120 *  | 200-230   |
| Svinjska rebra, sporo pečena               | 2   | ==  | 120-140 *  | 210-240   |
| Svinjski kotleti, debljina 3 cm            | 4   | ▼▼▼▼  | 220-230  | 20-25   |
| <b>Perad</b>                               |   |   |  |   |
| Kokoš, 1,2 – 2,0 kg                        | 2   | ▼▼▼ + ☑   | 200-220  | 60-80   |
| Perad s nadjevom, 1,5 kg                   | 2   | ⊕   | 170-180  | 80-100  |
| Perad, prsa                                | 2   | ⊕   | 170-180  | 45-60   |
| Pileći zabatak                             | 3   | ▼▼▼ + ☑   | 210-220  | 30-45   |
| Pileća krilca                              | 4   | ⊕ & #x26  | 210-220  | 30-45   |
| Perad, prsa, sporo pečena                  | 3   | ==  | 100-120 *  | 60-90   |
| <b>Mesna jela</b>                          |   |   |  |   |
| Mesna štruca, 1 kg                         | 2   | ⊕   | 170-180  | 60-70   |
| Kobasice za roštiljanje, bratwurst         | 4   | ▼▼▼▼  | 230 **   | 8-15  |
| <b>RIBA I MORSKI PLODOVI</b>               |   |   |  |   |
| 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  |
| <b>POVRĆE</b>                              |   |   |  |   |
| Pečeni krumpir, pekarski                   | 3   | ⊕ & #x26 + ☑  | 210-220 *  | 30-40   |
| Pečeni krumpir, polovice                   | 3   | ⊕ & #x26 + ☑  | 200-210 *  | 40-50   |
| Punjeni krumpir (nadjeveni pečeni krumpir) | 3   | ▼   | 190-200  | 30-40   |
| Pomfrit, domaći                            | 4   | ⊕ & #x26  | 210-220 *  | 20-30   |
| Miješano povrće, ploške                    | 3   | ⊕ & #x26 + ☑  | 190-200  | 30-40   |
| Punjeno povrće                             | 3   | ▼▼▼   | 190-200  | 30-40   |

Nastavak tabele sa prethodne stranice

| Jelo  |  |    |  °C |  min |
|---|---|---|--|---|
| <b>KONVENCIONALNI PROIZVODI – ZAMRZNUTI</b>     |   |   |  |   |
| 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   |
| <b>PEČENI PUDINZI, SOUFLÉI GRATINIRANA JELA</b> |   |   |  |   |
| Musaka od krumpira                              | 2   |    | 180-190  | 35-45   |
| Lazanje   | 2   |    | 180-190  | 35-45   |
| Pečeni slatki puding                            | 2   |    | 160-180  | 40-60   |
| Slatki soufflé                                  | 2   |    | 160-180 *  | 35-45   |
| Gratinirana jela                                | 3   |    | 170-190  | 30-45   |
| Punjene tortilje, enchilade                     | 2   |    | 180-200  | 20-35   |
| Sir za roštiljanje                              | 4   |    | 230**  | 6-9   |
| <b>OSTALO</b>                                   |   |   |  |   |
| 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  |

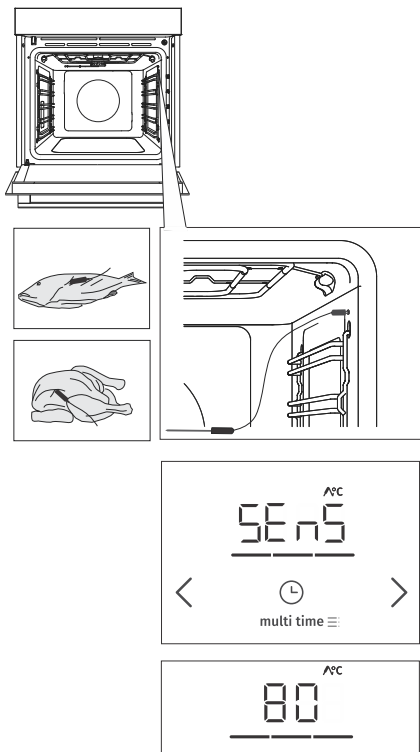
# Pečenje sa sondom za temperaturu (**BAKESENSOR**)

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

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

**3** Odaberite željeni sustav i temperaturu pečenja (u rasponu temperature do 230 °C). Na prikaznoj jedinici pojavit će se simbol za rad sonde i unaprijed postavljena temperatura.

Tipkom < ili > mijenjajte temperaturu. Odaberite željenu konačnu unutarnju temperaturu hrane (u rasponu temperature od 30 °C do 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 dodiranjem 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 | krvavo do srednje pečeno | srednje pečeno | srednje pečeno do dobro pečeno | dobro pečeno |
|-----------------------------------|--------|--------------------------|----------------|--------------------------------|--------------|
| <b>GOVEĐE MESO</b>                |        |                          |                |                                |              |
| 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        |
| <b>TELEĆE MESO</b>                |        |                          |                |                                |              |
| Teletina, pržolica                | 45-48  | 49-53                    | 54-57          | 58-62                          | 63-66        |
| Teletina, but                     | 45-48  | 49-53                    | 54-57          | 58-62                          | 63-66        |
| <b>SVINJEĆE MESO</b>              |        |                          |                |                                |              |
| Pečenje, vratina                  | /      | /                        | /              | 65-70                          | 75-85        |
| Svinjetina, leđa                  | /      | /                        | /              | 60-69                          | /            |
| Mesna štruca                      | /      | /                        | /              | /                              | 80-85        |
| <b>JANJEĆE MESO</b>               |        |                          |                |                                |              |
| Janjetina                         | /      | 60-65                    | 66-71          | 72-76                          | 77-80        |
| <b>OVČETINA</b>                   |        |                          |                |                                |              |
| Ovčetina                          | /      | 60-65                    | 66-71          | 72-76                          | 77-80        |
| <b>KOZLETINA</b>                  |        |                          |                |                                |              |
| Kozletina                         | /      | 60-65                    | 66-71          | 72-76                          | 77-80        |
| <b>PERAD</b>                      |        |                          |                |                                |              |
| Perad, cijelu                     | /      | /                        | /              | /                              | 82-90        |
| Perad, prsa                       | /      | /                        | /              | /                              | 62-65        |
| <b>RIBA I MORSKI PLODOVI</b>      |        |                          |                |                                |              |
| 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 uklonite veće nečistoće i kamenac. Upotrebjavajte 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 upotrebjavate 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 upotrebjavajte agresivna ili abrazivna sredstva za čišćenje i pribor (abrazivne spužve i deterdženti, odstranjivači mrlja i hrđe, strugači za staklene keramičke ploče).

Pribor za pećnicu može se prati u perilici posuđa.

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

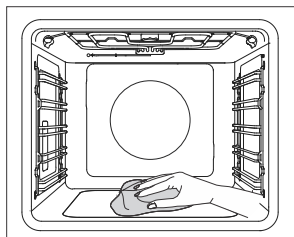
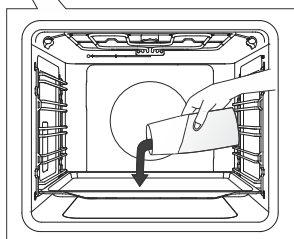
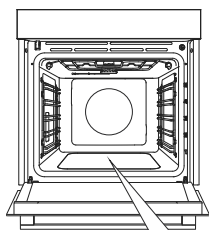


## Uporaba programa Aqua Clean za čišćenje pećnice

Ovaj program olakšava uklanjanje mrlja iz unutrašnjosti pećnice.

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

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



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

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

**3** Program ostavite da radi pola sata.

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

### **INFORMACIJA!**

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

### **UPOZORENJE!**

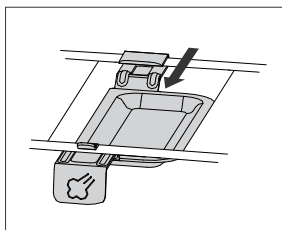
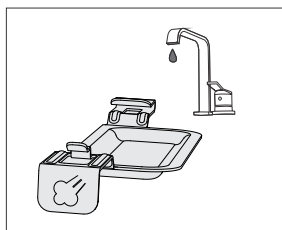
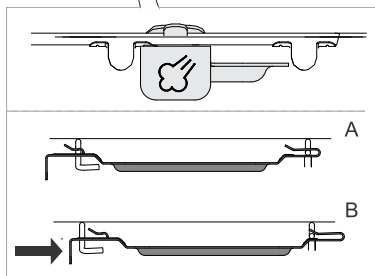
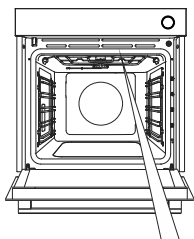
Sustav AquaClean upotrebljavajte samo nakon što se pećnica potpuno ohladi.

# Čišćenje plitice za isparavanje

## ⚠ UPOZORENJE!

Plitica za isparavanje može biti vruća nakon uporabe, a u njoj može još uvijek biti vode. Kako se ne biste opekli, pričekajte da se pećnica potpuno ohladi.

Izvadite pliticu i ručno ju očistite tekućinom za ručno ili strojno pranje posuđa. Ako na plitici ostanu naslage kamenca, namočite ju u sredstvo za uklanjanje kamenca (upotrijebite sredstvo za uklanjanje kamenca prema uputama proizvođača) ili u alkoholni ocat. Nakon čišćenja i prije zamjene temeljito isperite pliticu.



- 1 Plitica za isparavanje pričvršćena je na desnoj strani između gornjih grijača.
  - 2 Polugu plitice za isparavanje lagano gurnite prema nazad (otprilike 2 cm) kako biste odspojili pliticu.
  - 3 Očistite pliticu za isparavanje vodom i deterdžentom.
  - 4 Prije ponovne uporabe pećnice zamijenite pliticu za isparavanje. Pričvrstite pliticu na savijene dijelove ili žice grijača i povucite ju prema sebi sve dok se ne uglati na svoje mjesto (osjetit ćete nešto jači otpor).
- NAPOMENA: ako se plitica ne zamijeni, voda će kapati po hrani prilikom pečenja ubrizgavanjem pare.

## 💡 INFORMACIJA!

Zbog njezinog položaja blizu grijača plitica za isparavanje mogla bi promijeniti boju, čime se ne narušava njezina funkcija ili uporabljivost.

## Čišćenje parnog sustava

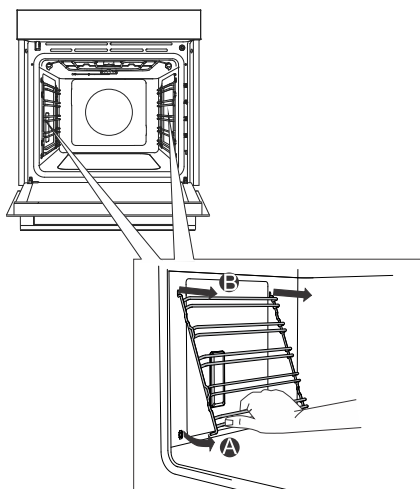
Čišćenje ovisi o tome koliko često upotrebljavate funkciju s ubrizgavanjem pare i o tvrdoći upotrijebljene vode.

1. U izborniku dodatnih funkcija izaberite uklanjanje kamenca (**dEeL**). Potvrdite postavku pritiskom tipke **start I stop**. **Yes** će se pojaviti na zaslonu. Potvrdite postavku držeći pritisnutu tipku **start I stop**. Pokreće se uklanjanje kamenca koje se ne može prekinuti ili otkazati.
2. **Fill** će se pojaviti na zaslonu. Dodajte sredstvo za uklanjanje kamenca u spremnik za vodu i potvrdite pritiskom tipke **start I stop**.
3. U tijeku je uklanjanje kamenca.
4. Po završetku postupka znak **Fill** će se ponovno pojaviti na displeju. Ulijte svježvu vodu za ispiranje u spremnik za vodu i potvrdite pritiskom tipke **start I stop**.
5. Višenamjensku duboku posudu za pečenje umetnite u petu (gornju) razinu vodilice kako biste omogućili kapanje vode u nju.
6. Nakon ispiranja na prikaznoj jedinici pojavit će **End**.
7. Izvadite pliticu za pečenje s vodom iz pećnice i prema potrebi obrišite pećnicu da se osuši.

### **INFORMACIJA!**

Ako ne želite očistiti parni sustav u trenutku kada to predloži pećnica, to možete prekinuti odabirom tipke „OFF“. Program uklanjanja kamenca možete otkazati do tri puta. Nakon toga će pećnica onemogućiti rad funkcije pare.

## Uklanjanje žičanih rešetaka i fiksnih izvlačnih (teleskopskih) vodilica



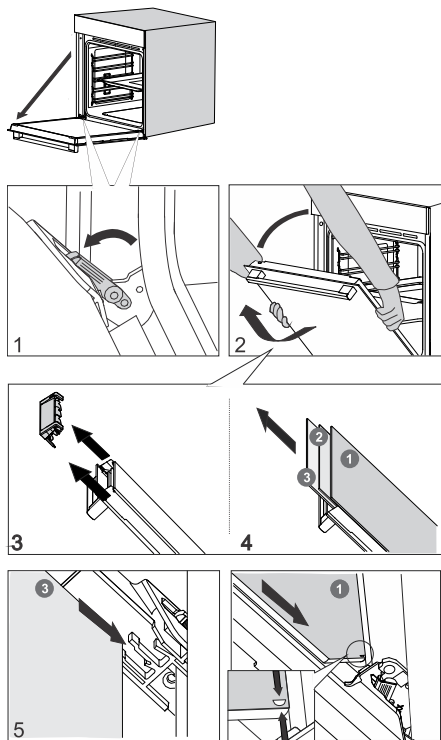
**A** Vodilice uhvatite na donjoj strani i povucite ih prema unutrašnjosti pećnice.

**B** Na gornjoj strani ih izvucite iz otvora.

### **INFORMACIJA!**

Prilikom uklanjanja vodilica pazite na to ne oštetite emajl.

## Uklanjanje i zamjena vrata pećnice i staklenih ploča



1 Vrata pećnice najprije potpuno otvorite.

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

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

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

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

5 Kako biste zamijenili staklene ploče, postupite obrnutim redoslijedom.

### **INFORMACIJA!**

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

### **UPOZORENJE!**

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

## Mehanizam mekanog zatvaranja i otvaranja vrata

(ovisno o modelu)

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

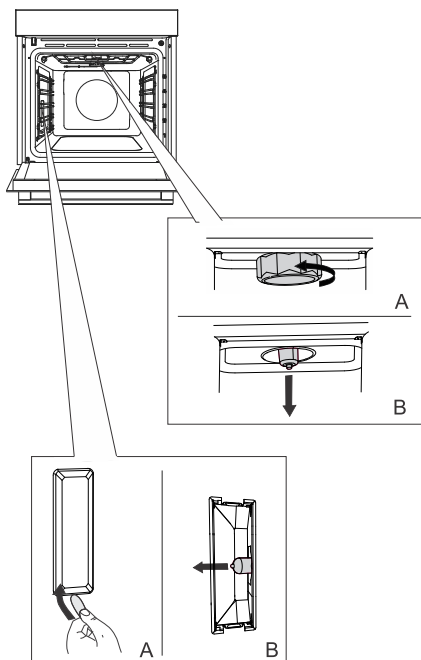
### **UPOZORENJE!**

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

## Zamjena žarulje

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

Halogena svjetiljka: G9, 230 V, 25 W



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

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



### INFORMACIJA!

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



### UPOZORENJE!

Zamijenite žarulju samo kada je uređaj isključen iz mrežnog napajanja.

# Tabela smetnji i grešaka u radu

## Posebna upozorenja i javljanje grešaka

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

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

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

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

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

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

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

| Problem   | Uzrok  |
|---|--|
| <b>Kućni osigurač češće izbacuje.</b>   | Pozovite servisnu službu.  |
| <b>Osvjetljenje pećnice ne radi.</b>  | Zamjena žarulje u pećnici opisana je u poglavlju Čišćenje i održavanje.  |
| <b>Upravljačka jedinica ne reagira, zaslon je zamrznut.</b>   | Uređaj odspojite iz električne mreže na nekoliko minuta (odspojite osigurač ili isključite glavni prekidač), zatim ponovno priključite i uključite uređaj.         |
| <b>Prikazuje se kôd pogreške ErrX. U slučaju dvoznamenkastog koda pogreške prikazat će se ErXX.</b> | Postoji pogreška u radu elektroničkog modula. Isključite uređaj iz električne mreže na nekoliko minuta. Ako se pogreška nastavlja prikazivati, nazovite servisera. |

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.

**gorenje**



843450-a12

