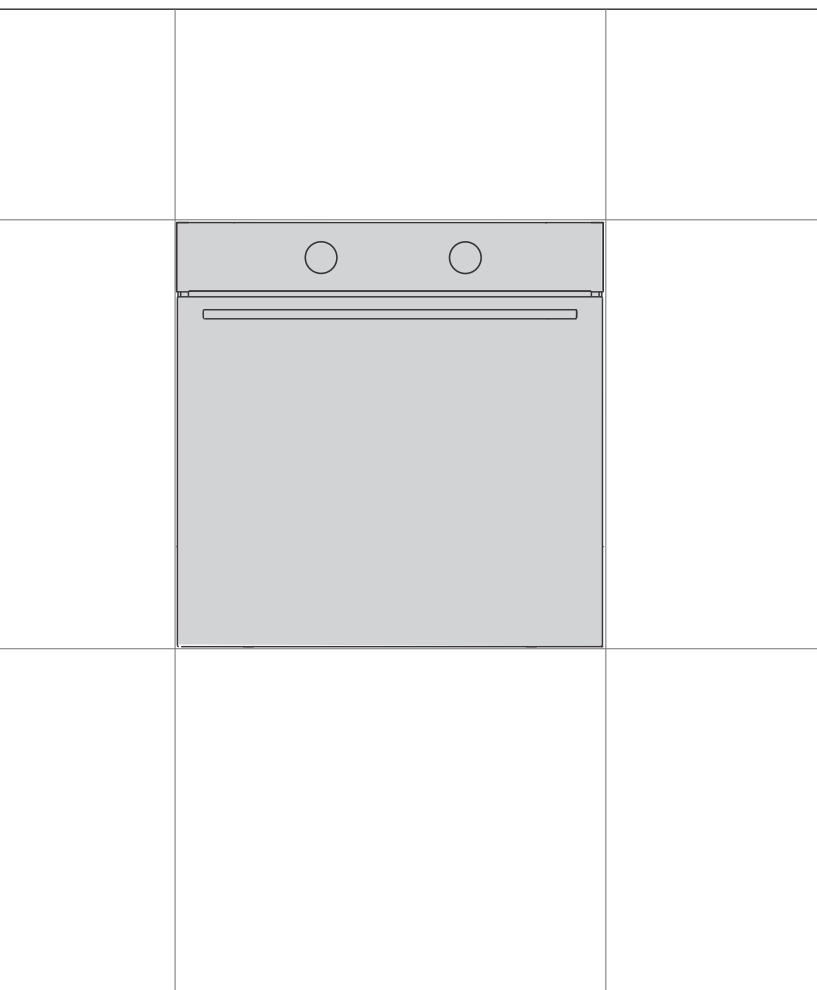


UPUTE ZA UPORABU UGRADBENE PEĆNICE



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

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

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

Upute za montažu i priključivanje isporučuju se na posebnom listu.

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

<http://www.gorenje.com>

U uputama ćete opaziti simbole koji imaju sljedeće značenje:



INFORMACIJA!

Informacija, savjet, ideja ili preporuka



UPOZORENJE!

Upozorenje za opasnost



Vrlo je važno da upute iz korisničkog priručnika pažljivo pročitate.

Sadržaj

Mjere opreza	4
Sigurna i ispravna uporaba pećnice tijekom pirolitičkog čišćenja	6
Druga važna sigurnosna upozorenja	6
Opis uređaja	8
Natpisna pločica – informacije o proizvodu	8
Ploča za upravljanje	9
Pritisno-izvlačni gumb	9
Pribor uređaja	10
Vodilice	10
Prekidač na vratima pećnice	11
Rashladni ventilator	11
Oprema i pribor pećnice	11
Prije prve upotrebe	13
Prvo uključivanje uređaja	13
Odabir postavki	14
ODABIR SUSTAVA PEČENJA	14
POSTAVLJANJE TEMPERATURE PEČENJA	15
FUNKCIJE BROJAČA VREMENA	16
Upućivanje pečenja	19
Završetak pečenja i isključivanje pećnice	19
Odabir općih postavki	21
Opći savjeti i savjeti za pečenje	23
Tablica pečenja	24
Pečenje sa sondom za temperaturu	29
Preporučene razine pripreme za različite vrste mesa	31
Čišćenje i održavanje	32
Automatsko čišćenje pećnice – piroliza	32
Uklanjanje žičanih rešetaka i fiksnih izvlačnih (teleskopskih) vodilica	34
Uklanjanje i zamjena vrata pećnice i staklenih ploča	35
Zamjena žarulje	36
Tabela smetnji i grešaka u radu	37
Posebna upozorenja i javljanje grešaka	37
Zbrinjavanje dotrajalog uređaja	38

Mjere opreza



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

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

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

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

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

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.

Sigurna i ispravna uporaba pećnice tijekom pirolitičkog čišćenja

Prije nego što aktivirate postupak automatskog čišćenja, uklonite svu opremu iz pećnice: žičanu rešetku, pribor za pečenje na ražnju, sve posude za pečenje, sondu za meso, žičane i teleskopske vodilice te drugo posuđe koje nije dio opreme pećnice.

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.

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 provjetranje nisu pokriveni ili blokirani na neki drugi način.

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

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

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

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

Pećnicu očistite kada se potpuno ohladi.

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

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

Ne upotrebljavajte aparat ako je oštećen. Pozovite ovlašteni servis.

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

Ne stavljajte ništa na dno pećnice tijekom postupka automatskog čišćenja.

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

Ne otvarajte vrata pećnice tijekom čišćenja.

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

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

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

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



Pozor – vruća površina tijekom pirolitičkog čišćenja



UPOZORENJE!

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

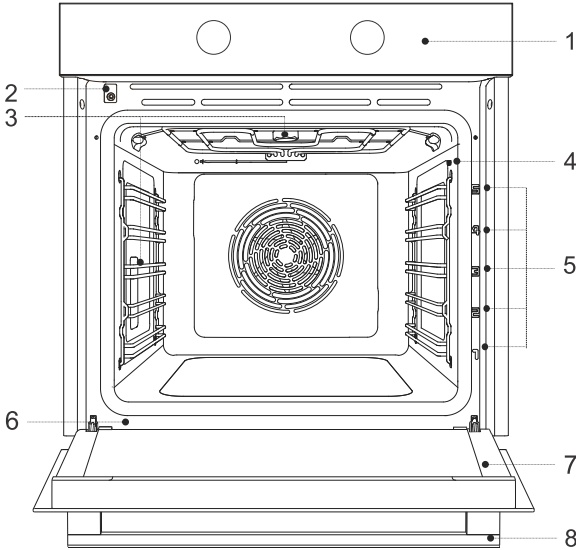
Opis uređaja



INFORMACIJA!

Funkcije uređaja i pribor ovise o modelu.

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



1 Upravljačka jedinica

2 Zaključavanje vrata prekidačem

3 Osvjetljenje

4 Utičnica za sondu za temperaturu

5 Vodilice – razine pečenja

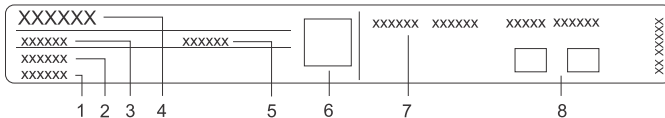
6 Natpisna pločica

7 Vrata pećnice

8 Ručka vrata

Natpisna pločica – informacije o proizvodu

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

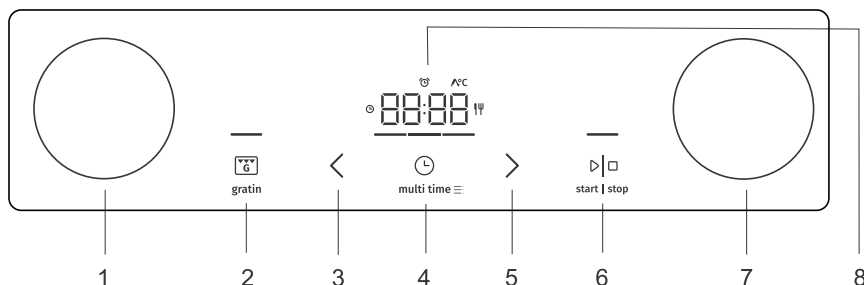
6 QR kod (ovisno o modelu)

7 Tehničke informacije

8 Oznaka/simboli sukladnosti

Ploča za upravljanje

(ovisno o modelu)



1. kotačić za odabir sustava
2. Tipka zapeci, otkaži 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. Zaslon

INFORMACIJA!

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

Pritisno-izvlačni gumb

(ovisno o modelu)

Gumb lagano pritisnite da iskoči, a zatim ga okrećite.

UPOZORENJE!

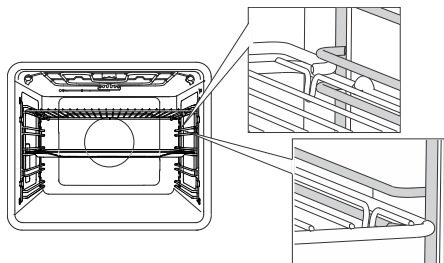
Nakon svake uporabe gumb okrenite u isključeni položaj i gurnite ga nazad. Uvučene gumbе možete gurnuti nazad samo u isključenom, odnosno neutralnom položaju prekidača.

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.

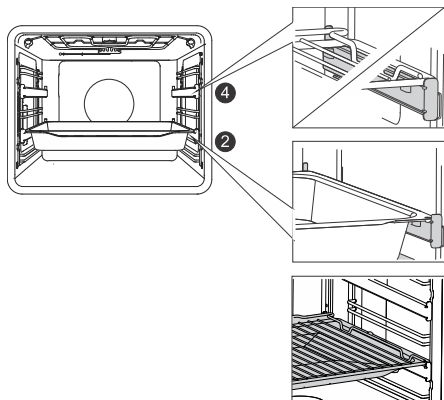
Žičane vodilice



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.

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!

Prije pirolitičkog čišćenja pričekajte da se pećnica ohladi i uklonite svu opremu i sav pribor iz nje, uključujući i vodilice (ovisno o modelu).

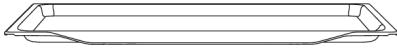


ŽIČANA REŠETKA upotrebljava se za roštiljanje ili pečenje na žaru ili kao nosač tave, plitice za pečenje ili posude za pečenje jela koje pripremate.



INFORMACIJA!

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

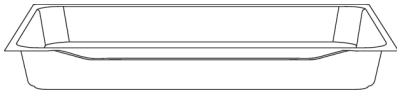


PLITKI LIM ZA PEČENJE upotrebljava se za ravne i male kolače. Također se može upotrebljavati kao plitica za masnoću.



UPOZORENJE!

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



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



INFORMACIJA!

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



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.

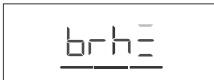


1. PODEŠAVANJE SATA

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.

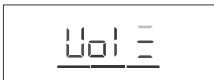
INFORMACIJA!

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.



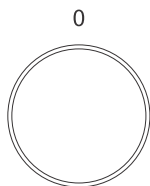
3. JAČINA ZVUČNOG SIGNALA

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).

Odabir postavki

ODABIR SUSTAVA PEČENJA



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











INFORMACIJA!

Funkcije uređaja i pribor ovise o modelu.

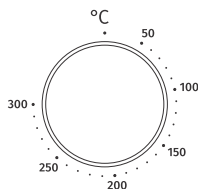
Simbol	Uporaba
	BRZO PRETHODNO ZAGRIJAVANJE Za postizanje podešene temperature u najkraćem mogućem roku. Kada se pećnica zagrije na odabranu temperaturu, Prht će se pojaviti na zaslonu i oglasit će se kratki zvučni signal. Nakon toga slijedi podešavanje sustava koji želite upotrijebiti za pripremu hrane. Ova funkcija nije prikladna za kuhanje hrane.
	GORNJI I DONJI GRIJAČ S VENTILATOROM¹⁾ Za ravnomjerno pečenje hrane na jednoj rešetki te za pripremanje souffléa.
	VELIKI ROŠTILJ S VENTILATOROM¹⁾ Za pečenje peradi i većih komada mesa ispod gornjeg grijača.
	INTENZIVNO PEČENJE (PEČENJE ZRAKOM)^{1) 2)} Zahvaljujući ovoj metodi pečenja, kora je hrskavija bez dodatne masnoće. Riječ je o zdravoj verziji brze hrane pripremljenom pečenjem, s manje kalorija u pečenom jelu. Prikladna je za manje komade mesa, ribu, povrće i zamrznute gotove proizvode za prženje (pomfrit, pileći medaljoni). Ubrizgavanjem pare površina će jače posmediti i postati hrskavija.
	VRUĆI ZRAK^{1) 2)} Ovaj sustav omogućuje bolju cirkulaciju vrućeg zraka oko hrane. Tako se suši površina i nastaje deblja kora. Ovaj sustav upotrebljavajte za pečenje mesa, tijesta i povrća te za sušenje hrane na jednoj ili više rešetaka istovremeno. Ubrizgavanjem pare površina će jače posmediti i postati hrskavija.
	GORNJI I DONJI GRIJAČ^{1) 2)} Ovaj sustav upotrebljavajte za konvencionalno pečenje na jednoj razini, za pripremanje souffléa i pečenje na niskim temperaturama (sporo pečenje). Ubrizgavanjem pare površina će jače posmediti i postati hrskavija.
	VELIKI ROŠTILJ¹⁾ 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 kuhanje au gratin te za posmedivanje kore. Grijači montirani na vrhu otvora pećnice ravnomjerno zagrijavaju cijelu površinu. Maksimalna dopuštena temperatura je 240 °C.

Nastavak tabele sa prethodne stranice

Simbol	Uporaba
	SPORO³⁾ PEČENJE Za lagano, sporo i ravnomjerno pečenje mesa, ribe i tijesta na jednoj rešetki. Zahvaljujući ovoj metodi pečenja, meso će sadržavati veći udio vode, što će ga činiti sočnijim i nježnijim, dok će tijesto biti ravnomjerno smeđe/pečeno. Ovaj sustav upotrebljava se na temperaturama između 140 °C i 220 °C.
	SUSTAV ZA PIZZE¹⁾ Ovaj sustav optimalan je za pečenje pizza i tijesta s većim udjelom vode. Upotrijebite ga za pečenje na jednoj rešetki, kada želite da se hrana brže pripremi i da bude hrskava.
	PEČENJE ZAMRZNUTE HRANE¹⁾ Ova metoda omogućuje pečenje zamrznute hrane u kraćem vremenu bez prethodnog zagrijavanja. Optimalno za predpečene zamrznute proizvode (pekarske proizvode, kroasane, lazanje, pomfrit, pileće medaljone), meso i povrće.
	ODMRZAVANJE Ovu funkciju koristite za kontrolirano odmrzavanje zamrznute hrane (kolači, peciva, kruh, rolade i duboko zamrznuto voće). Tijekom procesa odmrzavanja okrenite komade hrane, promiješajte hranu i odvojite sve komade koji su zamrznuti i slijepljeni. Radi mikrobiološke sigurnosti, preporučujemo sporo odmrzavanje mesa i druge osjetljive hrane u hladnjaku.
	PIROLIZA Ova funkcija omogućuje automatsko čišćenje unutrašnjosti pećnice visokom temperaturom koja spaljuje ostatke masnoća i druge nečistoće pretvarajući ih u pepeo.
	SVJETLO PEĆNICE Svjetlo pećnice uključuje se kada odaberete sustav (osim ako odaberete pirolitičko čišćenje) ili kada okrenete gumb u položaj svjetla.

- 1)  U tim sustavima može se upotrijebiti funkcija zapeći (pogledajte poglavlje Početak kuhanja).
- 2)  Ovim sustavima možete dodati paru u postupak pečenja. Osnovna će funkcija raditi kada sustav bude odabran. Korištenjem posude za pečenje s vodom funkcija se mijenja u pečenje s dodatkom pare (pogledajte poglavlje Početak rada).
- 3) Ova se funkcija koristi za određivanje energetske učinkovite klase u skladu sa standardom EN 60350-1.

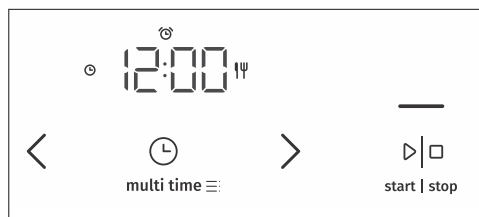
POSTAVLJANJE TEMPERATURE PEČENJA



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!

Odgodeni 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



start | stop

Crtica iznad tastera **start | 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.



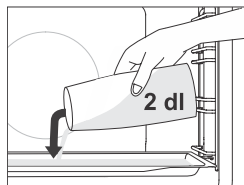
gratin

Dodatno gratiniranje

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

Funkcija se također može deaktivirati pritiskom na tipku **gratin**.

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



Pečenje s dodatkom pare ☞

Ubrizgavanje pare dovodi do bolje zapečenosti i hrskavije kore.

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



INFORMACIJA!

Ako upotrebljavate duboku pliticu za pečenje, umetnite ju na jednu razinu više od razine navedene u tablici preporučenih postavki.

Kako bi funkcije optimalno radile, ne otvarajte vrata pećnice i ne dolijevajte vodu tijekom pečenja.

Završetak pečenja i isključivanje pećnice

Pritisnite tipku **start | stop** kako biste privremeno zaustavili pečenje. Na prikaznoj jedinici se pojavljuje **End** te se oglasava 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** ili **multi time**. Kako biste izašli iz izbornika dodatnih funkcija, dodirnite tipku **gratin**.



1. Prikaz sata

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



2. Glasnoća zvučnog signala

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



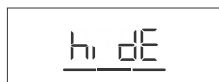
3. Osvjetljenje zaslona

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



5. Pripravnost

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

A rectangular box containing the text 'AdPt' with a horizontal line underneath.

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.

A rectangular box containing the text 'FAct' with a horizontal line underneath.

7. Tvorničke postavke

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



UPOZORENJE!

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

Opći savjeti i savjeti za pečenje
























- Uklonite sav 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	60-70
Pita s nadjevom	2		180	60-70
Mramorni kolač	2		170-180	50-60
Kolač od dizanog tijesta, kuglof (nabujak, kolač pečen u četvrtastom kalupu)	2		170-180	45-55
Otvorena pita, tart	3		170-180	35-45
Brownies	2		170-180	30-35
Kolači na pliticama i limovima za pečenje				
Savijača	2		180-190	60-70
Savijača, zamrznuta	2		200-210	34-45
Biskvitna rolada	3	 + posuda za pečenje s vodom	170-180 *	13-18
Buhtle	2		180-190	30-40
Keksi, kolačići				
Cupcake	3		160 *	25-30
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	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

Nastavak tabele sa prethodne stranice

Jelo			°C	min
Kolačići, keksi	3		160	40-50
Kolačići, 2 razine	2, 4		150-160 *	20-25
Meringue	3		80-100 *	120-150
Meringue, 2 razine	2, 4		80-100 *	120-150
Francuski makaroni	3		130-140 *	15-20
Francuski makaroni, 2 razine	2, 4		130-140 *	15-20
Kruh				
Dizanje i fermentacija	2		40-45	30-45
Kruh na limu za pečenje	2	 + posuda za pečenje s vodom	190-200	40-55
Kruh na limu za pečenje, 2 razine	2, 4		190-200 *	40-55
Kruh u kalupu	2		190-200	30-45
Kruh u kalupu, 2 razine	2, 4		200-210	30-45
Pogača (focaccia)	2		270	15-25
Svježa peciva (žemlje/pogačice)	3	 + posuda za pečenje s vodom	200-210	10-15
Svježa peciva (žemlje/pogačice), 2 razine	2, 4		200-210 *	15-20
Prepečeni kruh	5		240	4-6
Otvoreni sendvič	5		240	3-5
Pizza i ostala jela				
Pizza	1		300 *	4-7
Pizza, 2 rešetke	2, 4		210-220 *	25-30
Zamrznuta pizza	2		200-220	10-20
Zamrznuta pizza, 2 razine	2, 4		200-220	10-20
Slana pita, quiche	2		190-200	50-60
Burek	2		180-190	40-50
MESO				
Govedina i teletina				







Nastavak tabele sa prethodne stranice

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

Nastavak tabele sa prethodne stranice

Jelo			°C	min
Pečeni krumpir, pekarski	3		210-220 *	30-40
Pečeni krumpir, polovice	3	 + posuda za pečenje s vodom	200-210 *	40-50
Punjeni krumpir (nadjeveni pečeni krumpir)	3		190-200	30-40
Pomfrit, domaći	4		210-220 *	20-30
Miješano povrće, ploške	3	 + posuda za pečenje s vodom	190-200	30-40
Punjeno povrće	3		190-200	30-40
KONVENCIONALNI PROIZVODI – ZAMRZNUTI				
Pomfrit	3		210-220	20-25
Pomfrit, 2 razine	2, 4		190-210	30-40
Pileći medaljoni	4		210-220 *	12-17
Riblji štapići	2		210-220	15-20
Lazanje, 400 g	2		200-210	30-40
Narezano povrće	2		190-200	20-30
Kroasani	3		170-180	18-23
PEČENI PUDINZI, 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 *	/

Nastavak tabele sa prethodne stranice

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

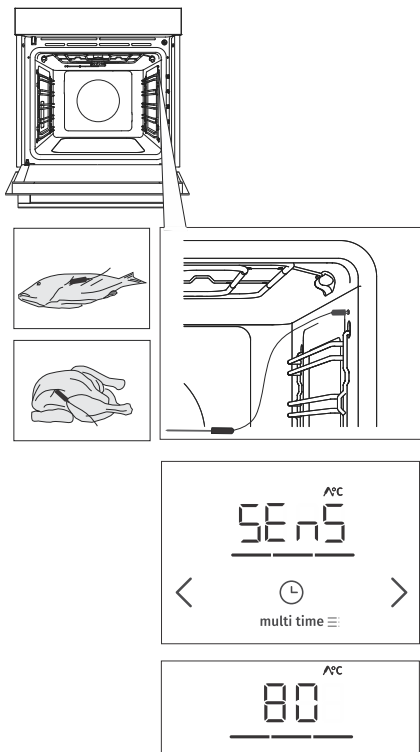
Pečenje sa sondom za temperaturu (**BAKESENSOR**)

(ovisno o modelu)

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

UPOZORENJE!

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



1 Metalni kraj sonde stavite u najdeblji dio hrane.

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

Čišćenje i održavanje



UPOZORENJE!

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

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

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

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

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

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

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

Ako ne postignete zadovoljavajuće rezultate, ponovite postupak.



INFORMACIJA!

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

Pribor za pećnicu može se prati u perilici posuđa.

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

Automatsko čišćenje pećnice – piroliza



UPOZORENJE!

Prije pirolitičkog čišćenja pričekajte da se pećnica ohladi i uklonite svu opremu i sav pribor iz nje, uključujući i vodilice (ovisno o modelu).

Ova funkcija upotrebljava visoku temperaturu kako bi pojednostavila čišćenje unutrašnjosti pećnice i neke od isporučene opreme (višenamjenska duboka posuda za pečenje, plitki lim za pečenje). Tijekom postupka čišćenja spaljuju se ostatci masnoća i druge nečistoće i pretvaraju se u pepeo.

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	2,5 sata
3	Intenzivno čišćenje	Za tvrdokorne i trajne (starije) nečistoće	3 sata



INFORMACIJA!

što je tvrdokornija prljavština, to je potrebno odabrati višu razinu.

Priprema za pirolitičko čišćenje

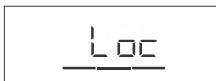
- Uklonite svu vidljivu prljavštinu i ostatke hrane iz otvora pećnice.
- Uvijek uklonite vodilice i svu nepotrebnu opremu iz pećnice.
- Uvijek započinite postupak pirolize kada se uređaj ohladi.



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



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



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

- Neugodni mirisi i dim mogu se oslobađati tijekom pirolitičkog postupka, kao i nadražujuće pare i plinovi. Stoga osigurajte prikladnu ventilaciju prostorije i ne zadržavajte se predugo u njoj. Djeca ili kućni ljubimci ne smiju se približavati pećnici tijekom tog postupka.
- 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).
- U slučaju prosječne uporabe pećnice, preporučujemo da postupak pirolitičkog čišćenja provodite jednom mjesečno.



UPOZORENJE!

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 opekline!

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

Pirolitičko čišćenje isporučenog pribora

- Isporučeni pribor (višenamjenski duboki pleh, plitki lim za pečenje) smije se čistiti pirolizom samo ako je pećnica opremljena dodatnim vodilicama za rešetke.

- Umetnite dodatnu opremu u utor na vodilice druge ili treće razine – nikad ne upotrebljavajte vodilicu prve razine.
- Nakon pirolitičkog čišćenja pričekajte da se oprema ohladi i očistite ju vrućim sapunima i vlažnom krpom.



UPOZORENJE!

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



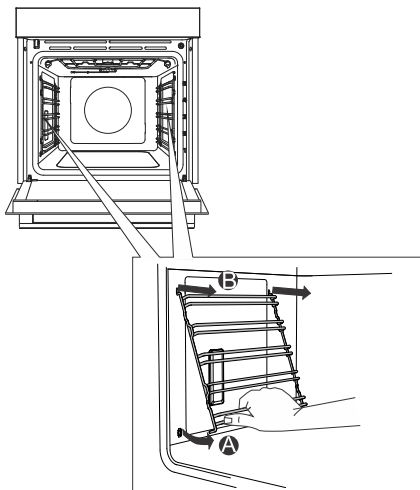
INFORMACIJA!

Za bolje rezultate čišćenja preporučujemo odvojeno čišćenje pećnice i pribora ili opreme. Prilikom uporabe postupka 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, otvor pećnice i pribor pećnice mogu promijeniti boju i izgubiti sjaj. To ne utječe na funkcionalnost pećnice ili pribora ili opreme.

Uklanjanje žičanih rešetaka i fiksnih izvlačnih (teleskopskih) vodilica



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

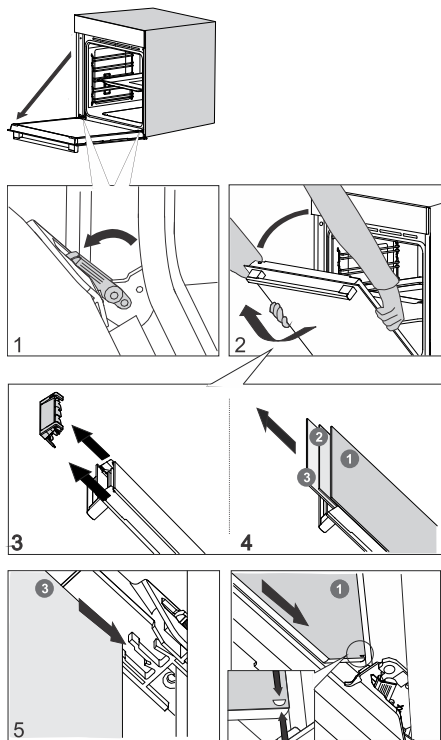
B Na gornjoj strani ih izvucite iz otvora.



INFORMACIJA!

Prilikom uklanjanja vodilica pazite na to ne oštetite emalj.

Uklanjanje i zamjena vrata pećnice i staklenih ploča



1 Vrata pećnice najprije potpuno otvorite.

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

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

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

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

5 Kako biste zamijenili staklene ploče, postupite obrnutim redoslijedom.

INFORMACIJA!

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

UPOZORENJE!

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

Mehanizam mekanog zatvaranja i otvaranja vrata

(ovisno o modelu)

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

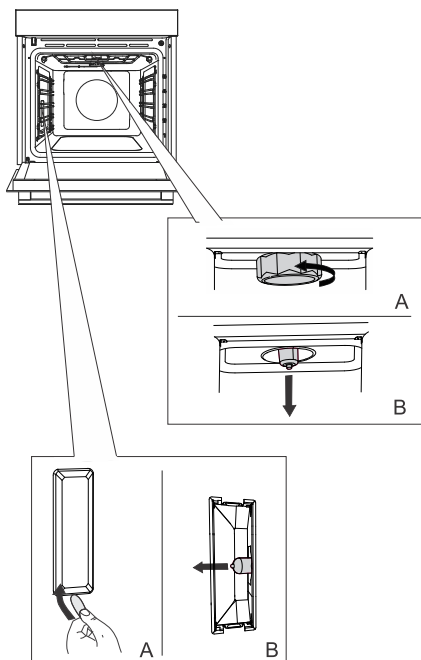
UPOZORENJE!

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

Zamjena žarulje

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

Halogena svjetiljka: G9, 230 V, 25 W



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

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



INFORMACIJA!

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



UPOZORENJE!

Zamijenite žarulju samo kada je uređaj isključen iz mrežnog napajanja.

Tabela smetnji i grešaka u radu

Posebna upozorenja i javljanje grešaka

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

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

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

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

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

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

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

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

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



843417-a14

