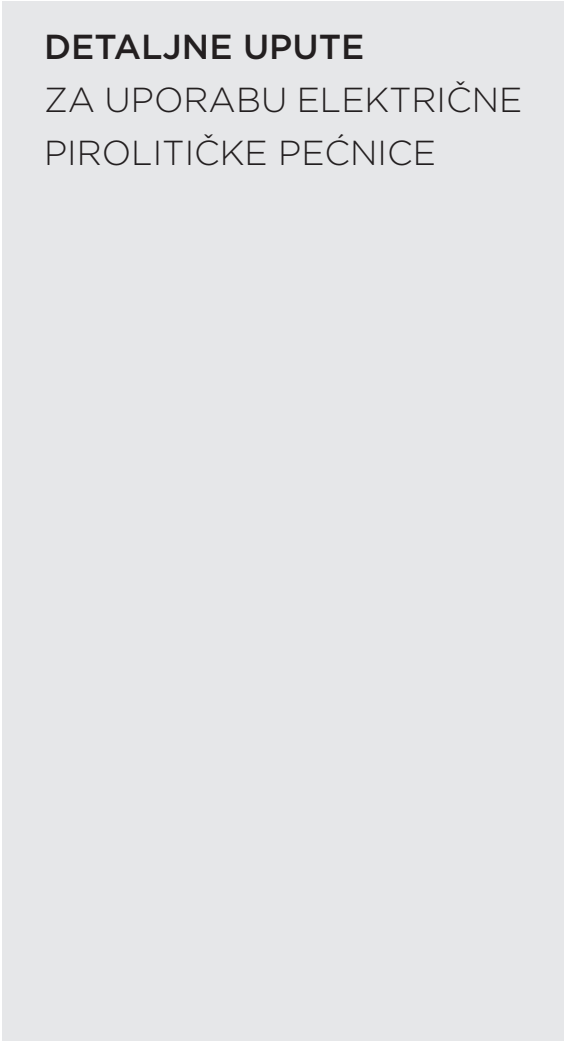

gorenje⁺

DETALJNE UPUTE
ZA UPORABU ELEKTRIČNE
PIROLITIČKE 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 ugradnju i priključenje priložene su na odvojenom listu.

Upute za uporabu uređaja možete naći i na našem internetnom portalu:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



važne informacije



savjet, napomena

SADRŽAJ

4 VAŽNE SIGURNOSNE PREDOSTROŽNOSTI 7 Prije priključenja uređaja:	UPOZORENJA
8 ELEKTRIČNA PEĆNICA 11 Podatci o uređaju - tipska pločica 12 Ploča za upravljanje	UVOD
14 PRIJE PRVE UPORABE 15 PRVO UPUĆIVANJE U RAD	PRVA PRIPREMA UREĐAJA
16 ODABIR OSNOVNIH IZBORNIKA PEČENJA I POSTAVKI 17 A) Pečenje odabirom vrste hrane 19 B) Pečenje odabirom načina rada 25 C) Spremanje vlastitih programa (moji recepti) 26 POČETAK PEČENJA 26 ZAVRŠETAK PEČENJA I ISKLJUČENJE PEĆNICE 27 ODABIR DODATNIH FUNKCIJA 29 ODABIR OPĆIH POSTAVKI 31 OPISI SUSTAVA I TABELE PEČENJA	POSTAVKE I PEČENJE
46 ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE 47 Klasično čišćenje pećnice 48 Automatsko čišćenje pećnice - piroliza 50 Program čišćenja pećnice funkcijom aqua clean 51 Skidanje i čišćenje žičanih vodilica i teleskopsko izvučenih vodilica 52 Skidanje i montaža vrata pećnice 55 Skidanje i montaža stakla vrata 56 Zamjena žarulje	ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE
57 TABELA SMETNJI I GREŠAKA 58 ZBRINJAVANJE UREĐAJA	OTKLANJANJE KVAROVA I GREŠAKA

VAŽNE SIGURNOSNE PREDOSTROŽNOSTI



**PAŽLJIVO PROČITAJTE OVE UPUTE I SAČUVAJTE IH, JER
ĆETE IH MOŽDA TREBATI KASNIJE**

Djeca starija od osam godina, kao i osobe smanjenih fizičkih, motoričkih ili umnih sposobnosti, odnosno osobe bez potrebnih iskustava ili znanja, smiju koristiti ovaj uređaj isključivo pod nadzorom osoba zaduženih za njihovu sigurnost koja će im pružiti i potrebnu pomoć i upute za rad uređaja te ih upozoriti na opasnosti povezane s uporabom uređaja. Pazite da djeca ne koriste uređaj kao igračku. Djeca neka također ne učestvuju u postupcima čišćenja uređaja ili obavljanja radova na njegovom održavanju bez odgovarajućeg nadzora.

UPOZORENJE: sam uređaj i dostupni elementi uređaja mogu se tijekom djelovanja jače zagrijati. Izbjegavajte dodir s grijaćim elementima. Mala djeca (mlađa od osam godina) neka budu čitavo vrijeme pod nadzorom.

UPOZORENJE: dostupni elementi uređaja mogu se tijekom djelovanja jače zagrijati. Ne dozvolite djeci da se zadržavaju u blizini pećnice.

Tijekom uporabe uređaj se može jače zagrijati. Pazite da ne dodirujete grijaće elemente pećnice.

Koristite isključivo temperaturnu sondu koja je preporučena za korištenje s ovom pećnicom.

UPOZORENJE: prije zamjene žarulje provjerite da li je uređaj isključen iz električne instalacije, te time spriječite opasnost električnog udara.

Za čišćenje stakla na vratima pećnice ili stakla na poklopcu štednjaka nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje ili oštre

metalne strugalice, jer mogu ogrepsti površinu, što može privedi do oštećenja površine i razbijanja stakla.

Uređaj nije dozvoljeno čistiti napravama na vruću paru ili visokotlačnim uređajima za čišćenje, jer takve naprave mogu prouzročiti električni udar.

Naprava za isključenje mora biti ugrađena u fiksnu instalaciju u skladu s uputama za električne instalacije.

Ukoliko je priključni kabel oštećen, smije ga zamijeniti isključivo proizvođač ili njegov ovlaštenu serviser, odnosno neka druga stručno osposobljena osoba, jer ćete jedino time spriječiti možebitne opasnosti odnosno ozljede (samo za uređaje opremljene priključnim kabelom).

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

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

Uređaj smije priključiti samo servisna služba ili ovlaštena stručna osoba. Nestručni zahvati i popravci uređaja mogu prouzročiti opasnost ozbiljnih ozljeda, kao i oštećenja na uređaju.

Pazite da priključni kabeli uređaja koji se nalaze u blizini vašeg uređaja ne budu priklješteni vratima pećnice, jer se mogu oštetiti i prouzročiti kratak spoj. Stoga držite električne priključne kabele drugih uređaja na prikladnoj udaljenosti.

Pećnicu nemojte oblagati aluminijskom folijom i nemojte stavljati posudu za pečenje na dno pećnice, jer obloga iz folije sprječava kruženje zraka u pećnici, ometa pečenje i uništava emajl.

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).

Šarke vrata pećnice mogu se oštetiti ako ih preopteretite, stoga na otvorena vrata pećnice ne slažite teško posuđe za kuhanje i ne naslanjajte se na otvorena vrata npr. tijekom čišćenja unutrašnjosti pećnice. Nemojte dozvoliti djeci da na njih sjedaju.

Uređaj nemojte podizati hvatajući ga za dršku vrata.

Korištenje uređaja sigurno je i sa vodilicama pekača i bez njih.

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

Sigurna uporaba pećnice kod automatskog pirolitičkog čišćenja

Prije aktiviranja automatskog čišćenja iz pećnice je potrebno izvaditi svu njenu opremu: rešetku, garnituru za pečenje na ražnju, sve posude za pečenje, sondu za meso, žičane i teleskopske vodilice, i sve posuđe, koje ne spada u opremu pećnice.

Prije početka čišćenja, iz unutrašnjosti pećnice izvadite možebitne ostatke razlivenne tekućine, i sve savitljive dijelove.

Tijekom postupka automatskog čišćenja vanjština pećnice postane vrlo vruća. Opasnost opekлина! Neka se djeca ne zadržavaju u blizini pećnice!

Prije aktiviranja automatskog pirolitičkog čišćenja potrebno je detaljno pročitati i pridržavati se poglavlja Čišćenje i održavanje, koje donosi opis pravilne i sigurne uporabe te funkcije.

Nemojte stavljati ništa izravno na dno pećnice.

Komadići hrane, masnoća in sok od pečenja mogu se tijekom postupka automatskog čišćenja zapaliti.

Opasnost od požara! Prije svakog automatskog čišćenja najprije pećnicu očistite od većih ostataka hrane i ostale nečistoće.

Sve dok djeluje program pirolitičkog čišćenja nemojte otvarati vrata pećnice.

Pazite da u otvor zasuna brave na vratima ne zađe neko strano tijelo koje bi

onemogućilo automatsko zatvaranje vrata tijekom postupka automatskog pirolitičkog čišćenja pećnice.

Ako tijekom pirolitičkog čišćenja dođe do nestanka električne energije, program pirolize se prekida, a vrata ostaju zaključana. Vrata se ponovno otključaju približno 30 minuta nakon povratka električne energije, bez obzira na to da se je uređaj u to vrijeme već ohladio.

Tijekom postupka automatskog čišćenja nemojte dodirivati metalne površine odnosno dijelove uređaja!

Tijekom pirolitičkog čišćenja prisutne su vrlo visoke temperature, zbog kojih se može pojaviti dim i hlapovi iz sagorjelih ostataka hrane. Zato preporučujemo da se kod postupka pirolitičkog čišćenja pećnice pobrinete za dobro provjetravanje prostorije. Male životinje, odnosno

kućni ljubimci mogu biti vrlo osjetljivi na možebitne hlapove koji se oslobađaju tijekom postupka pirolitičkog čišćenja pećnice. Preporučljivo je da ih tijekom trajanja pirolitičkog čišćenja uklonite iz prostorije, a prostoriju nakon završetka postupka dobro provjetrite.

Kao posljedica pirolitičkog čišćenja, unutrašnjost pećnice kao i oprema prikladna za čišćenje postupkom pirolize, može promijeniti boju i izgubiti sjaj.



Pozor - vruća površina za vrijeme pirolitičkog čišćenja!

PRIJE PRIKLJUČENJA UREĐAJA:

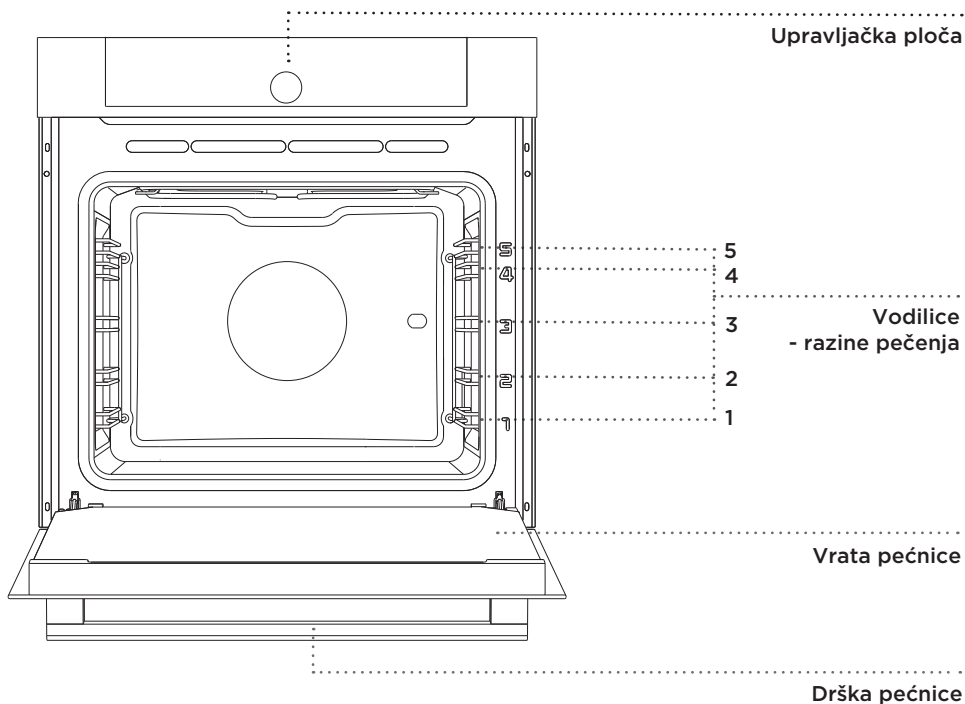


Prije priključenja uređaja detaljno pročitajte upute za uporabu. Otklanjanje kvarova odnosno reklamacije koje nastanu uslijed nepravilnog priključenja ili nepravilne uporabe uređaja, nisu predmet garancije.

ELEKTRIČNA PEĆNICA

(OPIS PEĆNICE I OPREME - OVISNO O MODELU)

Na slici je prikazan i opisan jedan od modela ugradnih uređaja. Uređaji za koje su izrađene ove upute mogu imati različitu opremu stoga su možda u uputama opisane i određene funkcije i oprema koje vaš uređaj nema.



ŽIČANE VODILICE

Žičane vodilice omogućuju pripremu hrane na 5 razine (vodite računa da se razine uvijek broje odozdo prema gore).

Vodilice 3 i 4 namijenjene su pečenju na žaru.

TELESKOPSKJE VODILICE

Teleskopskim vodilicama opremljene su 2., 3. i 4. razina.

Teleskopske vodilice mogu se na određenim razinama djelomično ili u potpunosti izvući.

PREKIDAČI VRATA PEĆNICE

Prekidači isključuju zagrijavanje pećnice i djelovanje ventilatora kad se vrata pećnice otvore tijekom djelovanja. Kad se vrata zatvore, prekidači ponovno uključe zagrijavanje.

RASHLADNI VENTILATOR

U uređaj je ugrađen rashladni ventilator koji hladi kućište i upravljačku ploču uređaja.

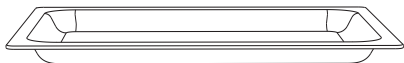
PRODUŽENO DJELOVANJE RASHLADNOG VENTILATORA

Nakon isključenja pećnice rashladni ventilator ostane djelovati još određeno kraće vrijeme, i time dodatno ohladi pećnicu. Produženo djelovanje rashladnog ventilatora ovisi o temperaturi u središtu pećnice.

PRIBOR PEĆNICE (Ovisno o modelu)



Prije početka pirolitičkog čišćenja pričekajte da se pećnica ohladi, i iz nje izvadite svu opremu, uključivši i teleskopske vodilice.



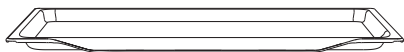
STAKLENA POSUDA ZA PEČENJE koristi se za pečenje jela na svim sustavima pećnice. Možete je koristiti i kao servirni pladanj.



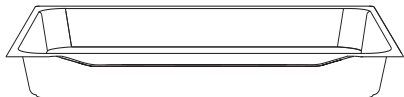
REŠETKA se koristi za pečenje na žaru ili na nju stavite posudu za pečenje s vašom hranom.



Na rešetki je napravljen sigurnosni graničnik, stoga kod izvlačenja morate rešetku uvijek najprije lagano podignuti sa prednje strane.



NISKA POSUDA ZA PEČENJE koristi se za pečenje torti i kolača.



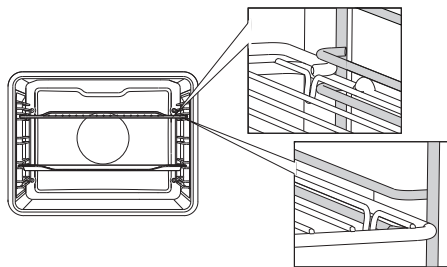
DUBOKA POSUDA ZA PEČENJE koristi se za pečenje mesa i vlažnih kolača. Može se koristiti i kao posuda za sakupljanje masnoće



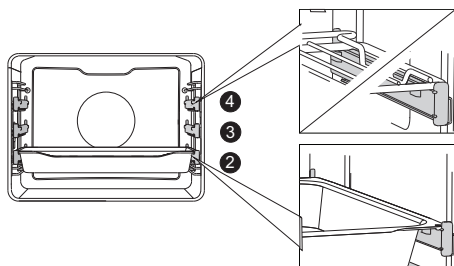
Duboka posuda za pečenje neka tijekom pečenja nikad ne bude u prvoj vodilici, osim ako pečete na žaru ili koristite ražanj pa duboka posuda služi za sakupljanje masnoće.



Tijekom zagrijavanja pribor za pečenje može promijeniti oblik, što ne utječe na njegovu upotrebljivost. Nakon što se pribor ohladi, oblik se vraća u prvobitno stanje.



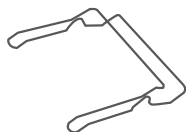
Kod žičanih vodilica pazite da rešetku i posude za pečenje uvijek umetnete u vodeći utor kojeg ograničavaju žičane vodilice.



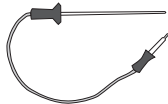
Kod teleskopskih vodilica na izvlačenje najprije izvučete par vodilica jedne razine, na nju stavite rešetku ili posudu za pečenje i rukom ih gurnete nazad do kraja u pećnicu.



Vrata pećnice zatvorite tek kad su teleskopske vodilice gurnute do kraja.



NOSAČ PEKAČA olakšava vađenje pekača iz pećnice nakon završenog pečenja kada su ovi još vrlo vrući.



Temperaturna **SONDA** za pečenje mesa.

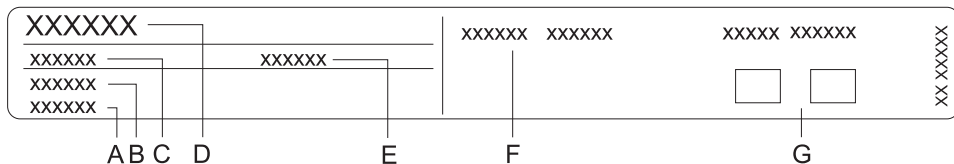


RAŽANJ se koristi za pečenje mesa na ražnju. Garnituru sačinjavaju stalak za ražanj, ražanj s vijcima za pričvršćenje, i odstranjiva drška.



Tijekom pečenja uređaj i određeni dostupni dijelovi prilično se zagriju, stoga u rukovanju pećnicom uvijek koristite zaštitne rukavice.

PODATCI O UREĐAJU - TIPSKA PLOČICA (OVISNO O MODELU)

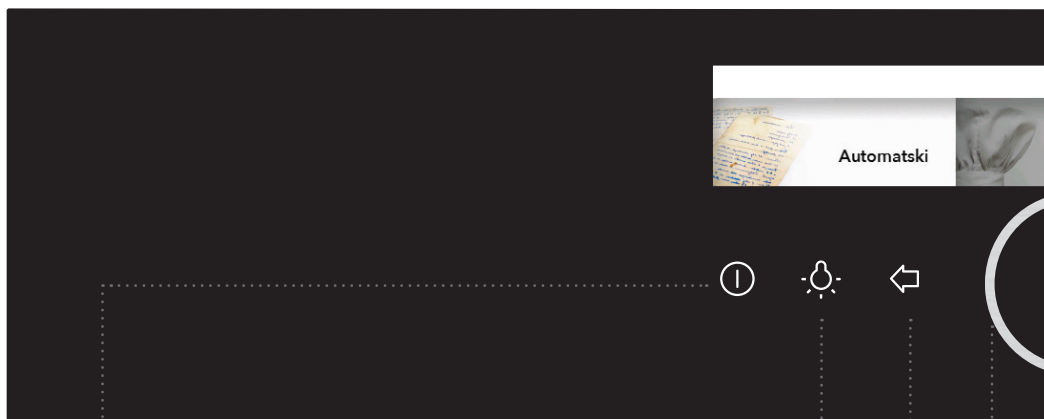


- A Serijski broj
- B Šifra
- C Tip
- D Robna marka
- E Model
- F Tehnički podatci
- G Znaci sukladnosti

Natpisna tablica s osnovnim podacima o uređaju pričvršćena je na rubu pećnice, i vidljiva je kad otvorite vrata pećnice.

PLOČA ZA UPRAVLJANJE

(ovisno o modelu)



1 TIPKA
UKLJUČENJE/
ISKLJUČENJE

2 TIPKA
UKLJUČENJE/
ISKLJUČENJE
LAMPICE U PEČNICI

3 TIPKA NAZAD

Kratak dodir:
povratak na
prethodni izbornik

Dugi dodir: povratak
u osnovni izbornik

4 GUMB za izbor
postavki i
POTVRĐIVANJE

Okretanjem gumba
birate postavku

Pritiskom na gumb
potvrdite postavku



5 ALARM

6 TIPKA
SIGURNOSNA
BLOKADA ZA
DJECU

7 TIPKA START/
STOP

Dugi dodir: START

Dugi dodir tijekom
djelovanja: STOP

8 POKAZIVAČ
za prikaz svih
postavki

NAPOMENA:

Za što bolji odaziv, tipke dodirujte čim većom površinom jastučića prstiju. Svaki uspješan dodir tipke popraćen je odgovarajućim zvučnim signalom.

PRIJE PRVE UPORABE

Prije prve uporabe izvadite sve dijelove pribora iz pećnice, uključivo s transportnom opremom. Sve dijelove pribora očistite toplom vodom i uobičajenim sredstvima za čišćenje. Nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje.

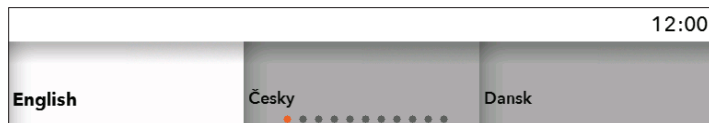
Prije prve uporabe zagrijavajte pećnicu bez hrane na sustavu gornji i donji grijač na temperaturi 200°C otprilike sat vremena. Tijekom prvog zagrijavanja pećnica će možda ispuštati karakterističan vonj “po novom”, stoga za to vrijeme temeljito prozračite prostoriju.

PRVO UPUĆIVANJE U RAD

ODABIR JEZIKA

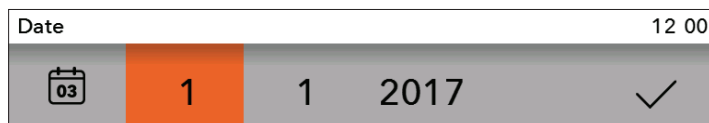
Nakon prvog priključenja uređaja na električnu instalaciju, ili nakon dužeg nestanka električnog napajanja najprije odaberite jezik. Tvornički je dodijeljen engleski jezik.

 Svaku postavku potvrdite pritiskom na GUMB.



Okrenite GUMB i odaberite jezik. Potvrdite vaš odabir.

POSTAVLJANJE DATUMA




Pritiskom na GUMB odaberite DAN, MJESEC I GODINU. Okrenite GUMB i izbor potvrdite kvačicom.

UGAĐANJE SATA



Okrenite GUMB i ugodite TOČNO VRIJEME. Odabir potvrdite kvačicom.

 Pečnica djeluje i ako nije podešeno točno vrijeme, no u tom slučaju ne možete birati i podešavati funkcije koje programski sat omogućuje (pogledati poglavlje UGAĐANJE FUNKCIJA POMOĆU PROGRAMSKOG SATA).

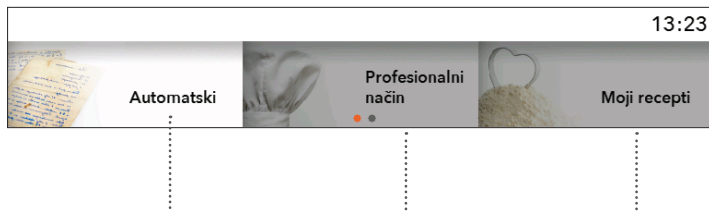
Nakon nekoliko minuta neaktivnosti uređaj prelazi u stanje mirovanja (Stand-by).

PROMJENA PODEŠENOSTI SATA

Ugađanje sata na točno vrijeme možete mijenjati kada nije aktivna ni jedna vremenska funkcija (pogledati poglavlje ODABIR OPĆIH POSTAVKI).

ODABIR OSNOVNIH IZBORNIKA PEČENJA I POSTAVKI

Pečenjem možete upravljati na više načina:



Okrenite GUMB i odaberite ime izbornika. Odabir potvrdite pritiskom na GUMB. Ispiše se IME odabranog izbornika.



Svaku postavku potvrdite pritiskom na GUMB.

A) Automatski način

U ovom načinu najprije odaberite vrstu hrane. Uređaj će nakon toga automatski ugoditi količinu, razinu zapečenosti, i vrijeme završetka pečenja. Program omogućuje širok izbor prethodno programiranih recepata koje su odobrili profesionalni kuhari i prehrambeni stručnjaci.

B) Profesionalni način

Ovaj način nudi odabir jela s tvornički dodijeljenim vrijednostima, koje možete proizvoljno mijenjati.

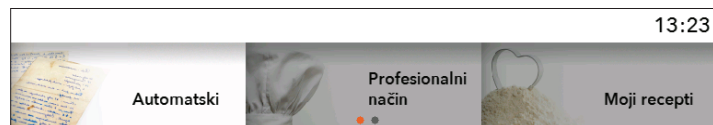
C) Moji recepti

Ovaj način vam omogućuje pripremu jela po vašoj mjeri, svaki puta s istim postupcima i istim postavkama. Svoje omiljene recepte spremite u memoriju pećnice, i prikažite ih na zaslonu svaki puta kada su vam potrebni.

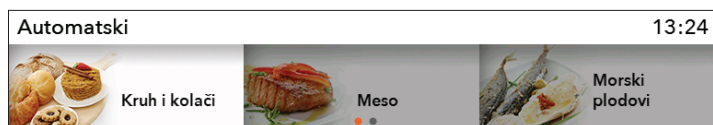
A) PEČENJE ODABIROM VRSTE HRANE

(Automatski način)

 Okrenite GUMB i odaberite način Automatski. Odabir potvrdite pritiskom na GUMB.



Okrenite GUMB i odaberite način **Automatski**. Odabir potvrdite pritiskom na GUMB.





Odaberite vrstu jela a nakon toga i odabranu hranu. Potvrdite vaš odabir.




Ispisu se programirane (dodijeljene) vrijednosti: Količinu hrane, razinu zapečenosti i odloženo upućivanje u rad (završetak pečenja) možete prilagođavati.

- 1 količina
- 2 stupanj zapečenosti
- 3 odloženo upućivanje u rad
- 4 trajanje djelovanja
- 5 sustav pečenja i preporučljiva razina
- 6 profesionalni način

 Ako u načinu **Automatsko** odaberete simbol , program će vas prebaciti u **profesionalni način** (pogledati poglavlje PEČENJE ODABIROM NAČINA RADA).

Dodirnite tipku **START/STOP** za početak djelovanja. Na zaslonu su prikazane sve odabrane postavke.

PRETHODNO ZAGRIJAVANJE

Za pripremu određenih vrsta jela u **automatskom** načinu, uključena je i funkcija prethodnog zagrijavanja .

Kada odaberete simbol (simbol), funkcija prethodnog zagrijavanja se uključuje, i pojavi se upozorenje: **"Prethodno zagrijavanje započeto."**

Jelo nemojte još stavljati u pećnicu. Na zaslonu se izmjenično prikazuju stvarna i ugođena temperatura.

Kada je ugođena temperatura postignuta, prethodno zagrijavanje se završi, a uređaj emitira zvučni signal.

Na zaslonu se prikaže slijedeće upozorenje: **"Prethodno zagrijavanje je završeno."**

Molimo otvorite vrata i stavite jelo. Program nastavlja s pečenjem na ugođenim postavkama.



Kada je ugođena funkcija prethodnog zagrijavanja, ne možete koristiti funkciju odloženog upućivanja u rad.

B) PEČENJE ODABIROM NAČINA RADA

(Profesionalni način)

 Svaku postavku potvrdite pritiskom na GUMB.



Okrenite GUMB i odaberite **Profesionalni način.** Potvrdite vaš odabir.



Odaberite vlastite **osnovne postavke.**

OSNOVNE POSTAVKE

- 1 prethodno zagrijavanje
- 2 sustav (pogledati tabelu SUSTAVI DJELOVANJA PEĆNICE)
- 3 temperatura u pećnici

DODATNE POSTAVKE

- 4 trajanje rada (pogledati poglavlje VREMENSKE FUNKCIJE)
- 5 višefazni program (pogledati poglavlje VIŠEFAZNI PROGRAM U KORACIMA)

PRETHODNO ZAGRIJAVANJE

Prethodno zagrijavanje upotrijebite kada želite pećnicu što brže zagrijati na željenu temperaturu.

Kada odaberete simbol  funkcija prethodnog zagrijavanja se uključi, i pojavi se upozorenje: **"Prethodno zagrijavanje započeto."**

Jelo nemojte još stavljati u pećnicu. Na zaslonu se izmjenično prikazuju stvarna i ugođena temperatura.











Kada je ugođena temperatura postignuta, prethodno zagrijavanje se završi, a uređaj emitira zvučni signal.


Na zaslonu se prikaže slijedeće upozorenje: **"Prethodno zagrijavanje je završeno."**

Molimo otvorite vrata i stavite jelo. Program nastavlja s pečenjem na ugođenim postavkama.

 Kada je ugođena funkcija prethodnog zagrijavanja, ne možete koristiti funkciju odloženog upućivanja u rad.

SUSTAVI DJELOVANJA PEĆNICE (ovisno o modelu)


SUSTAVI PEČENJA	OPIS	PRETHODNO PODEŠENA TEMPERATURA (°C)	MIN - MAX TEMPERATURA (°C)
SUSTAVI PEĆNICE			
	GORNJI + DONJI GRIJAČ Grijači na gornjoj i donjoj strani pećnice ravnomjerno isijavaju toplotu u unutrašnjost pećnice. Pečenje kolača ili mesa moguće je samo na jednoj razini.	200	30 - 300
	GORNJI GRIJAČ Toplotu isijava samo grijač na gornjoj strani pećnice. Koristi se kad želite jače zapeći gornju stranu jela.	150	30 - 235
	DONJI GRIJAČ Toplotu isijava samo grijač na donjoj strani pećnice. Koristi se kad želite jače zapeći donju stranu jela.	160	30 - 235
	MALI ŽAR Djeluje samo infra grijač koji je dio velikog žara. Koristi se za pečenje manjih količina namirnica na žaru, npr. opečenih kruščića ili pivskih kobasica, te za pečenje tosta.	240	30 - 275
	VELIKI ŽAR Djeluju gornji grijač i infra grijač. Toplotu neposredno isijava infra grijač, koji je pričvršćen na stropu pećnice, dok je za povećanje učinka zagrijavanja istovremeno uključen i gornji grijač. Koristi se za pečenje manjih količina namirnica na žaru, npr. opečenih kruščića, mesa, ili pivskih kobasica, te za pečenje tosta.	240	30 - 275
	VELIKI ŽAR + VENTILATOR Djeluju infra grijač i ventilator. Koristi se za pečenje mesa na žaru i pečenje većih komada mesa ili peradi na jednoj razini pećnice. Ovaj sustav je podesan i za gratiniranje i postizanje hrskave korice jela.	170	30 - 275
	VRUĆI ZRAK + DONJI GRIJAČ Djeluju donji grijač i okrugao grijač s ventilatorom. Koristi se za pečenje pice, vlažnog peciva, voćnih torti, te dizanog i prhkog tijesta na više razina.	200	30 - 275
	VRUĆI ZRAK Djeluju okrugao grijač i ventilator. Ventilator na stražnjoj stijenci pećnice brine se o stalnom kruženju vrućega zraka oko pečenja ili kolača. Koristi se za pečenje mesa i kolača na više razina.	180	30 - 275
	VRUĆI ZRAK ECO ¹⁾ Optimizira potrošnju energije tijekom pečenja. Koristi se za pečenje mesa i kolača.	180	120 - 275
	DONJI GRIJAČ + VENTILATOR Koristi se za pečenje nisko dizanih kolača, te za ukuhavanje (konzerviranje) voća i povrća.	180	30 - 230

SUSTAVI PEČENJA	OPIS	PRETHODNO PODEŠENA TEMPERATURA (°C)	MIN - MAX TEMPERATURA (°C)
SUSTAVI PEĆNICE			
	ZAPEČENJE Tijekom automatskog pečenja mesa u funkciji je gornji grijač u kombinaciji s infra grijačem i okruglim grijačem. Koristi se za sve vrste mesa.	180	30 - 240

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

Kod ove funkcije nije prikazana stvarna temperatura u pećnici zbog posebnog algoritma djelovanja uređaja i iskorištavanja preostale toplote.

Dodirnite tipku **START/STOP** za upućivanje u rad. Na zaslonu su prikazane sve odabrane postavke.

 Na zaslonu bljeska simbol °C, sve dok ne bude postignuta ugođena temperatura. Začuje se zvučni signal. Tijekom rada ne možete mijenjati sustave pečenja.

VREMENSKE FUNKCIJE - TRAJANJE



Vremenske funkcije možete odabrati u osnovnom profesionalnom načinu (Pro). Odabir potvrdite pritiskom na GUMB.



Trajanje djelovanja

Odloženo upućivanje u rad



Ugađanje trajanja rada pećnice

U ovom načinu određujete razdoblje u kojem će pećnica raditi (trajanje djelovanja). Ugodite potrebno vrijeme djelovanja i potvrdite odabranu postavku (maksimalno vrijeme rada je 10 sati).

Sukladno tome prilagođava se i vrijeme završetka rada.

Pritisnite START za početak pečenja. Na zaslonu su prikazane sve odabrane postavke. Sve funkcije programskog sata možete poništiti ugodivši vrijeme na vrijednost "0".



Ugađanje odloženog upućivanja u rad



Odloženo upućivanje u rad nije moguće na sustavima mali roštilj, veliki roštilj i roštilj s ventilatorom.

U ovom načinu programiranjem određujete vrijeme koliko dugo će pećnica djelovati (trajanje djelovanja), i u koliko sati će prestati s radom (završetak djelovanja). Upućivanje u rad možete odgoditi za 24 sata). Provjerite je li je sat ugođen na točno vrijeme.

Primjer:

Trenutno vrijeme: 12:00

Vrijeme pečenja: 2 sata

Završetak pečenja: u 18:00 sati.

Najprije izaberite razdoblje pečenja (vrijeme trajanja djelovanja), odnosno 2 sata. Na zaslonu se automatsko ispiše zbroj trenutnog točnog vremena i vrijeme trajanja djelovanja pećnice (14:00). Sada ugodite vrijeme odabranog završetka djelovanja (18:00). Pritisnite START za početak pečenja. Programski sat čeka na početak pečenja. Na zaslonu se prikaže slijedeće upozorenje: **"Odabrali ste odloženo upućivanje vašega programa u rad"**. Program pečenja započinje u 16:00 sati.

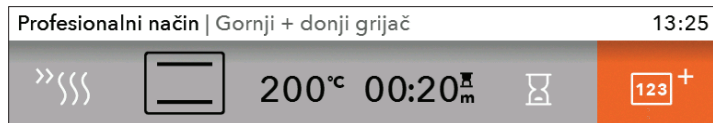


Nakon isteka odabranog vremena pećnica automatski prestaje s radom. Začuje se zvučni signal, i prikaže se izbornik **Završetak**.

Nakon nekoliko minuta neaktivnosti uređaj prelazi u stanje mirovanja (Stand-by). Prikaže se tekuće točno vrijeme.

PRIPREMA HRANE U VIŠE FAZA (KORAKA)

U ovom načinu imate mogućnost da u jednom postupku pečenja združite tri različite uzastopne faze (tri koraka) pripreme hrane. Odabirom različitih postavki možete postići da hrana bude pripremljena točno onako kako želite.



U osnovnom profesionalnom načinu možete odabrati mogućnost **Priprema hrane** u više faza po koracima. Odabir potvrdite pritiskom na GUMB.



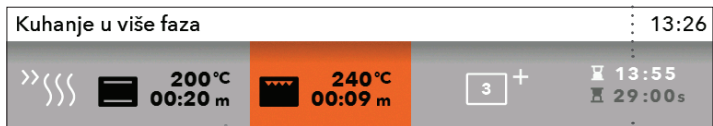
Odaberite: korak 1, korak2, korak3. Postavke potvrdite pritiskom na GUMB.



Prvi korak je već odabran, ako ste prije toga ugodili **Vremenske funkcije**.



Ugodite sustav, temperaturu i vrijeme. Odabir potvrdite KVAČICOM i pritiskom na GUMB.








Čitavo vrijeme pečenja - završetak

Temperatura i vrijeme trajanja odabranog koraka


Djelovanje trenutnog koraka

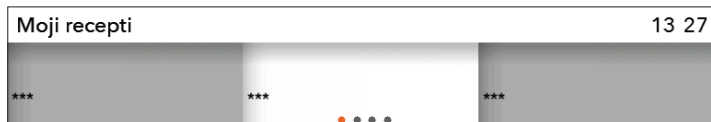
Nakon dodira tipke START pećnica najprije započne raditi prema koraku 1 (na donjem dijelu zaslona na traci je prikazano po kojem koraku se pečenje odvija). Nakon isteka određenog vremena uključuje se korak 2, a zatim i korak 3 ako ste ga odabrali.

Kuhanje u više faza Korak 1/2		13 26
 20 °C 19:58 s	 240 °C 09:00 s	 13:55  28:58s

 Ukoliko tijekom djelovanja želite izbrisati pojedini korak, okrenite GUMB, odaberite korak, a zatim ga poništite potvrdom na simbol KRIŽIĆA. To možete učiniti samo za one faze (korake), čije izvođenje se još nije započelo.

C) SPREMANJE VLASTITIH PROGRAMA (MOJI RECEPTI)

Nakon završetka rada pojavi se izbornik Završetak. Odaberite simbol  i odabrane postavke spremite u memoriju pećnice.



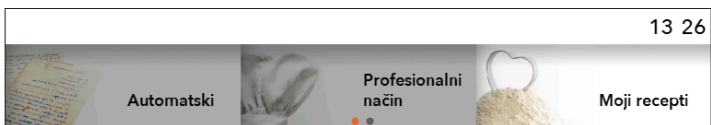
Okrenite GUMB i u osnovnom izborniku odaberite **Moji recepti**. Potvrdite vaš odabir.



U memoriju možete spremiti 12 recepata.




Okretanjem GUMBA i potvrđivanjem slova odaberite ime. Znak po potrebi izbrisite koristeći strjelicu; kvačicom spremate novo ime u memoriju.



Vaše omiljene recepte možete ponovno odabrati, tako da u osnovnom izborniku odaberete Moji recepti. Odabir potvrdite pritiskom na GUMB.



Prikažu se prethodno dodijeljene vrijednosti koje još možete mijenjati.

Nakon završetka rada pojavi se izbornik **Završetak**. Ako ste odabrali izmjene, možete ih spremiti tako da odaberete simbol . Odaberite recept s istim imenom. Na zaslonu se prikaže natpis "**Program će biti prepisan.**"

- Odabir možete potvrditi, ako želite spremiti recept pod istim ili novim imenom.
- Odabir možete i poništiti. Prikaže se zaslon na kojem odaberete novo polje i spremite novi recept.


POČETAK PEČENJA

Prije početka pripreme tipka START/STOP bljeska.

Pečenje upućujete kratkim dodirima tipke START/STOP.

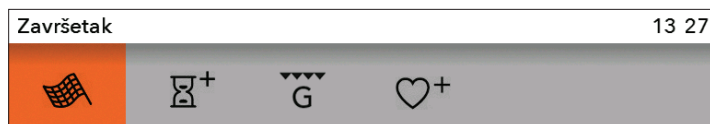
Ako želite tijekom pečenja promijeniti trenutne postavke, okrenite GUMB i odaberite novu postavku ili vrijednost. Potvrdite vaš odabir.



 Ako tijekom rada uređaja otvorite vrata, pečenje će se zaustaviti, i nastaviti kada vrata ponovno zatvorite. Ovo morate učiniti najduže nakon 3 minute, inače će se rad uređaja prekinuti, a na zaslonu će se ispisati Kraj.

ZAVRŠETAK PEČENJA I ISKLJUČENJE PEĆNICE

Postupak pečenja prekidate dužim dodirima tipke START/STOP.



Okrenite GUMB i prikaže se izbornik **Kraj** s prikazom simbola.



Završetak

Odaberite ikonu i završite s pečenjem. Na zaslonu se prikaže osnovni izbornik:



Produži vrijeme rada

Odabirom ove ikone možete produžiti vrijeme pečenja. Odredite novo vrijeme završetka pečenja, odnosno pripreme hrane (pogledati poglavlje VREMENSKE FUNKCIJE).




Dodaj gratiniranje

Odaberite simbol ako želite nakon završetka rada dodatno zapeći gornju stranu jela.



Dodaj u moje recepte

Ovaj način omogućuje da odabrane postavke spremite u memoriju pećnice i da ih sljedeći put ponovno koristite.

 Nakon završetka korištenja pećnice, u letvi za prikupljanje kondenzata (ispod vrata) može se nakupiti voda. Letvu obrišite spužvicom ili krpicom.

ODABIR DODATNIH FUNKCIJA



Okrenite GUMB i u osnovnom izborniku odaberite **Dodatno**. Potvrdite vaš odabir. Prikaže se izbornik dodatnih funkcija.

 Određene funkcije na određenim sustavima nije moguće birati, na što će vas upozoriti zvučni signal.

Piroliza

Funkcija omogućuje automatsko čišćenje pećnice korištenjem visoke temperature, na kojoj se naslage masnoće i druga nečistoća zapale i upepele. Kada je program za čišćenje pirolizom završen, i kad se pećnica potpuno ohladi, dovoljno je vlažnom krpom iz unutrašnjosti pećnice obrisati pepeo. (pogledati poglavlje ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE).

Čišćenje / Aqua clean

Ovaj program omogućuje lakše uklanjanje mrlja i ostataka hrane u pećnici (pogledati poglavlje Čišćenje i održavanje).

Odležavanje

U ovom režimu rada zrak kruži bez uključenih grijača. Radi samo ventilator. Ovom funkcijom možete polagano odležavati zamrznutu hranu (za odležavanje su prikladne torte, kolači, kruh, žemičke, i duboko zamrznuto voće).

Odabirom simbola određujete vrstu hrane, težinu, vrijeme početka i vrijeme završetka odležavanja.

Na polovini vremena odležavanja okrenite komade hrane, odnosno promiješajte ih, ili ih odvojite ukoliko su bili zamrzavanjem slijepljeni jedan na drugog.

Podgrijavanje

Koristi se za održavanje toplote već pripremljenih jela. Odabirom simbola određujete temperaturu i vrijeme početka i završetka podgrijavanja.

Zagrijavanje servirnog posuđa


Ovom funkcijom možete ugrijati servis (tanjure, zdjelice, šalice, i sl.) prije nego što u njima servirate hranu. Tako će hrana ostati topla duže vremena. Odabirom simbola određujete temperaturu i vrijeme početka i završetka podgrijavanja.

Brzo prethodno zagrijavanje

Prethodno zagrijavanje upotrijebite kada želite pećnicu što brže zagrijati na željenu temperaturu. Ova funkcija nije podesna za pripremu jela. Kada se pećnica zagrije do ugođene temperature, postupak prethodnog zagrijavanja je završen, a pećnica je pripremljena za pečenje na odabranom načinu djelovanja.

Shabbat

U ovom načinu ugađate temperaturu od 85–180 °C i vrijeme (najviše 74 sata) aktivnosti Shabbata. Pritiskom na START započinje odbrojavanje vremena. U pećnici je upaljeno osvjetljenje. Svi zvuci i rad su isključeni, osim tipke za uključenje/isključenje (ON/OFF). Nakon završetka sve postavke se mogu spremati.

 U slučaju prekida napajanja s električnom energijom, način Shabbat se isključuje, i pećnica se vraća u početni položaj.



Upozorenje: proizvođač ne odgovara za nepravilnu uporabu načina Shabbat.

Završetak

13 28

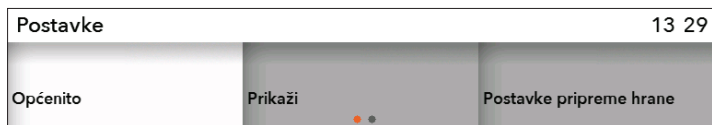


Okrenite GUMB i prikaže se izbornik **Kraj** s prikazom simbola.

ODABIR OPĆIH POSTAVKI



Okrenite GUMB i u osnovnom izborniku odaberite **Postavke**. Potvrdite vaš odabir.



Okretanjem GUMBA pomičete se po izborniku. Svaku postavku potvrdite pritiskom na GUMB.

Općenito

Jezik - Odaberite jezik u kojem će biti ispisan tekst poruka na zaslonu.

Datum - datum ugađate prilikom prvog priključenja uređaja na električnu mrežu, ili ako uređaj isključite na duže vrijeme (više od tjedan dana) iz električne mreže. Ugodite dan, mjesec i godinu.

Vrijeme - točno vrijeme treba ugoditi prilikom prvog uključanja uređaja na električnu mrežu, ili ako uređaj bude duže vrijeme (više od jednog tjedna) isključen iz električne instalacije. Ugodite sat (točno vrijeme). Zatim možete odabrati način prikaza sata u polju 'VRIJEME' ("TIME"): digitalni ili analogni.

Zvuk - glasnoću zvučnog signala (piska) možete ugoditi kada nije aktivirana nijedna funkcija programskog sata (prikazan je samo sat, odnosno trenutno točno vrijeme).

Glasnoća - možete birati tri različita stupnja.

Zvuk tipki - možete birati uključeno ili isključeno.

Zvuk prilikom upućivanja / isključenja - možete birati uključeno ili isključeno.

Zaslon

U ovom izborniku možete ugoditi:

Osvjetljenje - možete birati tri različita stupnja.

Noćni način - odredite sat do kojeg želite da zaslon bude zatamnjen.

Prebacivanje uređaja u stanje pripremljenosti - zaslon se automatski isključi nakon 1 sata.

Postavke pripreme hrane

Snaga na dodijeljenom programu.

Sustav

Podatci o uređaju

Tvornički dodijeljene postavke

Osvjetljenje pećnice tijekom rada – Osvjetljenje je isključeno i kad otvorite vrata pećnice tijekom rada.

Osvjetljenje pećnice – Osvjetljenje pećnice uključi se automatski kad otvorite vrata ili kad uključite pećnicu. Nakon završenog postupka pripreme jela ili nakon zatvaranja vrata lampica svijetli još jednu minutu. Lampicu u pećnici možete uključiti ili isključiti pritiskom na tipku LAMPICA.



SIGURNOSNA ZAŠTITA ZA DJECU

Uključite je dodiranjem na tipku za zaključavanje – ključić. Na zaslonu se prikazuje slijedeća obavijest: **"Sigurnosna blokada za djecu je aktivirana"**. Ukoliko želite isključiti sigurnosnu blokadu, ponovno dodirnite tu tipku.



Ako blokadu aktivirate kad nije podešena ni jedna vremenska funkcija (samo prikaz točnog vremena), pećnica neće djelovati. Ako blokadu aktivirate nakon izbora bilo koje vremenske funkcije (programskog sata), pećnica će normalno djelovati, ali nećete moći mijenjati podešavanja.

Dok je sigurnosna zaštita za djecu aktivirana ne možete mijenjati sustav niti načine kuhanja, odnosno dodatne funkcije. Možete samo isključiti postupak pripreme hrane. Sigurnosna zaštita ostaje aktivna i nakon isključenja pećnice. Ukoliko želite izabrati novi sustav, najprije morate isključiti sigurnosnu blokadu za djecu.



UGAĐANJE ALARMA

Funkciju alarma možete koristiti neovisno o djelovanju pećnice. Uključite ga pritiskom na tipku. Najduže moguće razdoblje je 10 sati. Kada istekne ugođeno vrijeme, pećnica emitira zvučni signal kojeg možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku, ili pričekati da se nakon jedne minute signal automatski isključi sam.



Nakon nestanka električne energije, ili nakon isključenja uređaja, sve dodatne vlastite postavke se sačuvaju.

OPISI SUSTAVA I TABELE PEČENJA

Ako u tabeli pečenja ne nađete izabranu hranu, potražite podatke za sličnu hranu.

Podatci su prikazani za pečenje hrane u pećnici na jednoj razini.

Temperature su navedene u nižoj i višoj vrijednosti. Najprije izaberite nižu temperaturu; ako se hrana ne zapeče dovoljno, pri slijedećem pokušaju temperaturu povišite.

Vrijeme pečenja je okvirno, i može se razlikovati na određenim uvjetima.

Pećnicu prethodno zagrijavajte samo ukoliko je tako navedeno u receptu ili u tabelama iz ovog priručnika za uporabu. Za zagrijavanje prazne pećnice potroši se mnogo energije, stoga se uzastopnim pečenjem više vrsta peciva ili pica uštedi prilična količina energije, obzirom da je pećnica već zagrijana.

Kad koristite papir za pečenje, provjerite dali je postojan na visokim temperaturama.

Pri pečenju većih komada mesa ili kolača, u pećnici nastaje veća količina pare, koja može na vratima pećnice napraviti kondenzat. To je normalna pojava koja ne utječe na djelovanje uređaja. Nakon završenog pečenja obrišite vrata i staklo vrata da budu suhi.

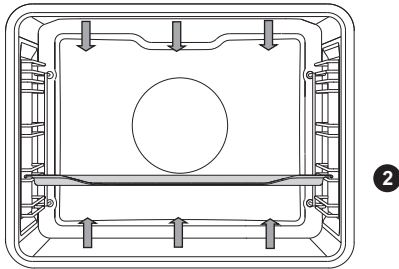
Pri kraju vremena pečenja pećnicu možete isključiti približno 10 minuta prije završetka pečenja, i iskoristiti akumuliranu toplotu, te tako uštedjeti energiju.

Jela nemojte hladiti u zatvorenoj pećnici, jer nećete moći izbjeći rošenje.



Oznaka * znači da morate pećnicu prethodno zagrijati na izabranom sustavu pečenja.

GORNJI + DONJI GRIJAČ



Grijači na gornjoj i donjoj strani pećnice ravnomjerno isijavaju toplotu u unutrašnjost pećnice.

Pečenje mesa

Možete koristiti pekače iz emajla, vatrostalnog stakla, gline ili lijevanog željeza. Pekač iz nehrđajućeg čelika nije prikladan, jer jače odbija toplotu.

Tijekom pečenja uvijek pazite da u pekaču bude dovoljno tekućine, da meso ne zagori. Pečenu preokrenite tijekom pečenja. Ako pekač pokrijete, meso će ostati sočnije.

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
MESO				
Svinjeće pečenje	1500	2	180-200	90-120
Svinjeća plečka	1500	2	180-200	110-140
Svinjeća rolada	1500	2	180-200	90-110
Goveđe pečenje	1500	2	170-190	120-150
Teleća rolada	1500	2	180-200	80-100
Janjeća plečka	1500	2	180-200	60-80
Zečji hrbat	1000	2	180-200	50-70
Srneći but	1500	2	180-200	90-120
RIBE				
Pirjana riba, 1 kg	1000 g/kom	2	190-210	40-50

Pečenje kolača i peciva:

Koristite samo jednu razinu i tamne posuda za pečenje. U svjetlijim posudama za pečenje kolači se lošije peku, jer takva posuda za pečenje odbija toplotu.

Modele uvijek postavite na rešetku; ukoliko koristite priloženu posudu za pečenje, rešetku izvadite. Ako pećnicu prethodno zagrijete, vrijeme pečenja će biti kraće.

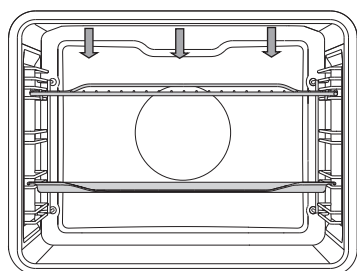
Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
KOLAČI			
Nabujak od povrća	2	190-210	35-45
Slatki nabujak	2	170-190	40-50
Žemičke *	3	190-210	20-30
Bijeli kruh, 1 kg *	3	220	10-15
		180-190	30-40
Heljdin kruh, 1 kg *	3	180-190	50-60
Integralni kruh, 1 kg *	3	180-190	50-60
Raženi kruh, 1 kg *	3	180-190	50-60
Pirin kruh, 1 kg *	3	180-190	50-60
Orahnjača	2	170-180	50-60
Biskvitna torta *	2	160-170	30-40
Sitni keksi od lisnatog tijesta	3	200-210	20-30
Piroške s kupusom *	3	190-200	25-35
Voćni kolač	2	130-150	80-100
Puslice	3	80-90	110-130
Buhtli	3	170-180	30-40

Savjet	Uporaba
Dali je kolač pečen?	<ul style="list-style-type: none"> • Drvenim štapićem probodite kolač na najvišem mjestu. Ako na štapiću nema tragova tijesta, kolač je pečen. • Pećnicu isključite i iskoristite preostalu toplotu.
Kolač je splasnuo?	<ul style="list-style-type: none"> • Provjerite recept. • Slijedeći put uporabite manje tekućine. • Ako koristite kuhinjske naprave, pridržavajte se vremena miješanja.
Kolač je ispod presvijetli?	<ul style="list-style-type: none"> • Koristite tamne posude za pečenje. • Postavite kolač u vodilicu niže i prema kraju pečenja uključite donji grijač.
Kolač z vlažnim nadjevom nije dovoljno pečen?	<ul style="list-style-type: none"> • Povećajte temperaturu i produžite vrijeme pečenja.



Duboku posudu za pečenje ne smete tijekom pečenja staviti u 1. vodilicu.

VELIKI ŽAR, MALI ŽAR



Kod velikog žara djeluju gornji grijač i infra grijač, koji su smješteni na stropu pećnice.

Pri **žaru** djeluju gornji grijač i infra grijač, postavljeni na stropu pećnice.

Maksimalno dozvoljena temperatura:
240 °C.

Infra grijač (žar) prethodno zagrijavajte 5 minuta.

Čitavo vrijeme nadzirite postupak pečenja. Zbog vrlo visoke temperature meso može vrlo brzo zagorjeti!

Pečenje infra grijačem je prikladno za hrskavu i nemasnu pripremu kobasica, rezanih komada mesa te ribe (biftek, odrezak, komadi lososa ...) ili zapečenog kruha (tost).

Kad pečete na rešetki, namažite je uljem da se meso ne uhvati na nju, i rešetku stavite u 3. vodilicu. Ispod nje, u 1. ili 2. vodilicu umetnite posudu za pečenje u koju će se sakupljati masnoće i sok koji se cijedi iz mesa.

Tijekom pečenja uvijek pazite da u pekaču bude dovoljno tekućine, da meso ne zagori. Pečenku preokrenite tijekom pečenja.

Nakon svakog pečenja na žaru očistite pećnicu i pribor.

Tabela pečenja na žaru - mali žar

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
MESO				
Biftek, krvavo pečen	180 g/kom	4	240	20-25
Svinjeća vratina	150 g/kom	4	240	25-30
Kotleti	280 g/kom	4	240	30-35
Kobasice za žar	70 g/kom	4	240	20-25
PREPEČEN KRUH				
Tost	/	4	240	5-10
Sendviči	/	4	240	5-10

Tabela pečenja na žaru - veliki žar

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
MESO				
Biftek, krvavo pečen	180 g/kom	4	240	10-15
Biftek, dobro pečen	180 g/kom	4	240	15-20
Svinjeća vratina	150 g/kom	4	240	15-20
Kotleti	280 g/kom	4	240	20-25
Teleći odrezak	140 g/kom	4	240	15-20
Kobasice za žar	70 g/kom	4	240	10-20
Mesni sir	150 g/kom	4	240	15-20
RIBE				
Rezine lososa	200g/kom	4	240	15-20
PREPEČEN KRUH				
6 kriški kruha	/	4	240	1-4
Sendviči	/	4	240	2-5

Kad pečete meso u posudi za pečenje, pazite da u njoj uvijek bude dovoljno tekućine, da meso ne zagori. Tijekom pečenja meso okrenite.

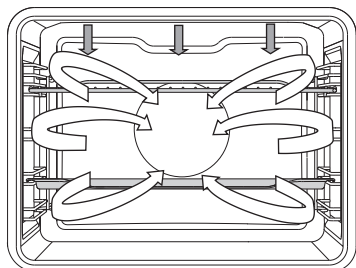
Kad pečete pastrve, obrišite ih papirnatim ubrusom da budu suhe. U unutrašnjost stavite začinsko bilje, a vanjski dio ribe nauljite i stavite je na rešetku. Tijekom pečenja na žaru ribu nemojte okretati.



Kad koristite žar (infra grijač), neka vrata pećnice uvijek budu zatvorena.

Tijekom pečenja na žaru odnosno korištenjem infra grijača, rešetka, grijač infra i ostali pribor u pećnici jako se zagriju, stoga u radu koristite zaštitne rukavice i posebna klijesta za hvatanje mesa.

VELIKI ŽAR + VENTILATOR

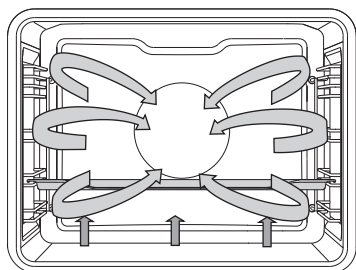


U ovom načinu djelovanja istovremeno djeluju infra grijač i ventilator. Koristi se za pečenje mesa, ribe, povrća.

(Pogledati opis i savjete za ŽAR).

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
MESO				
Patka	2000	2	180-200	90-110
Svinjeća pečenje	1500	2	170-190	90-120
Svinjeća plečka	1500	2	160-180	100-130
Polovina pileta	700	2	190-210	50-60
Pile	1500	2	200-220	60-80
Štruca od mljevenog mesa	1500	2	160-180	70-90
RIBE				
Pastrve	200 g/kom	2	200-220	20-30

VRUĆI ZRAK + DONJI GRIJAČ

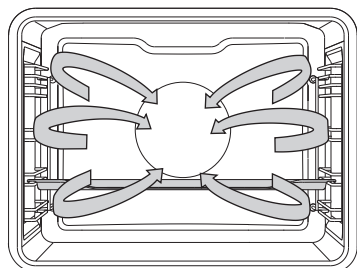


Djeluju donji i okrugao grijač te ventilator s vrućim zrakom. Prikladno za pečenje pica, jabučnih pita, voćnih torti.

(Pogledati opis i savjete za GORNJI i DONJI GRIJAČ).

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
KOLAČI			
Kolač od sira, prhko tijesto	2	150-160	60-70
Pica *	3	210-220	10-15
Quiche Lorraine (lorenski kiš), prhko tijesto	2	190-200	50-60
Savijača od jabuka, vučeno tijesto	2	170-180	50-60

VRUĆI ZRAK



Djeluju okrugao grijač i ventilator. Ventilator na stražnjoj stjenki pećnice brine za stalno kruženje vrućega zraka oko pečenja ili kolača.

Pečenje mesa:

Možete koristiti pekače iz emajla, vatrostalnog stakla, gline ili lijevanog željeza. Pekač iz nehrđajućeg čelika nije prikladan, jer jače odbija toplotu.

Tijekom pečenja uvijek pazite da u pekaču bude dovoljno tekućine, da meso ne zagori. Pečenu prekrenite tijekom pečenja. Ako pekač pokrijete, meso će ostati sočnije.

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
MESO				
Svinjeće pečenje s kožom	1500	2	160-180	90-120
Pile cijelo	1500	2	170-190	70-90
Patka	2000	2	160-180	120-150
Guska	4000	2	150-170	170-200
Purica	5000	2	150-170	180-210
Pileća prsa	1000	3	180-200	50-60
Pile punjeno	1500	2	180-200	110-130

Pečenje kolača

Preporučljivo je prethodno zagrijavanje pećnice.

Sitne kekse možete peći u niskim limovima na više razina (2. i 3.).

Uvažavajte to da vrijeme pečenja može biti različito za različite pekače. Možda ćete gornji pekač morati izvaditi prije od donjega.

Modele uvijek stavite na rešetku; ako koristite priloženi pekač, rešetku možete odstraniti.

Sitne kekse pripremite u jednakoj debljini, da se mogu ravnomjerno ispeći.

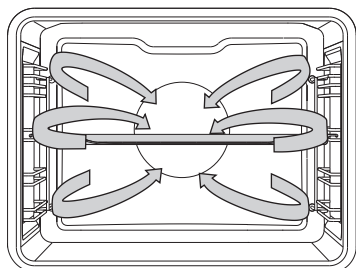
Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
KOLAČI			
Kolač iz biskvitnog tijesta	2	150-160	30-40
Kolač s mrvicama	3	160-170	25-35
Kolač od trešanja	2	150-160	30-40
Biskvitna rolada *	3	160-170	15-25
Voćna torta, prhko tijesto	2	160-170	50-70
Pletenica, dizano tijesto	2	160-170	35-50
Savijača od jabuka	3	170-180	50-60
Pica *	3	200-210	15-20
Keksi, prhko tijesto *	3	150-160	15-25
Keksi, brizgano tijesto *	3	140-150	20-30
Kolačići *	3	140-150	20-30
Sitni keksi, dizano tijesto	3	170-180	20-35
Kolači, lisnato tijesto	3	170-180	20-30
Kolači, punjeni kremom	3	180-190	25-45
ZAMRZNUTE NAMIRNICE			
Savijača od jabuka, sira	3	170-180	55-70
Pica	3	180-190	20-35
Pržen krumpir za pećnicu	3	200-210	25-40
Kroketi za pećnicu	3	200-210	20-35



Tijekom pečenja nemojte duboku posudu za pečenje stavljati u 1. vodilicu.

VRUĆI ZRAK ECO

eco



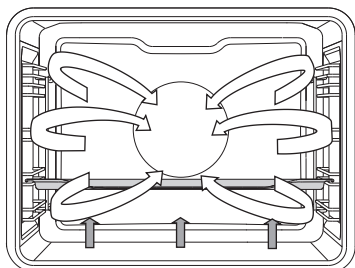
Radi okrugli grijač i ventilator. Ventilator na stražnjoj stranici pećnice omogućuje stalno kruženje vrućeg zraka oko mesa, povrća ili kolača.

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
MESO			
Svinjeće pečenje, 1 kg	2	190-200	110-130
Svinjeća pečenje, 2 kg	2	190-200	130-150
Goveđe pečenje, 1 kg	2	200-210	100-120
RIBE			
Čitave ribe 200/g kom	3	190-200	40-50
Ribljí filet 100/g kom	3	200-210	25-35
KOLAČI			
Brizgani piškoti	3	170-180	15-25
Mali kolačići	3	180-190	30-35
Biskvitna rolada	3	190-200	15-25
Voćna torta, prhko tijesto	2	180-190	55-65
POVRĆE			
Gratinirani krumpir	2	180-190	40-50
Lazanja	2	190-200	45-55
ZAMRZNUTE NAMIRNICE			
Prženi krumpiri, 1 kg	3	220-230	35-45
Pileći medaljoni, 0.7 kg	3	210-220	30-40
Ribljí štapići, 0.6 kg	3	210-220	30-40



Tijekom pečenja nemojte duboku posudu za pečenje stavljati u 1. vodilicu.

DONJI GRIJAČ + VENTILATOR



2

Koristi se za pečenje nisko dizanih kolača, te za konzerviranje voća i povrća. Koristite 2. vodilicu odozdo, i nemojte koristiti previše visoke modele, da ugrijani zrak može kružiti i po gornjoj strani jela.

KONZERVIRANJE (UKUHAVANJE)

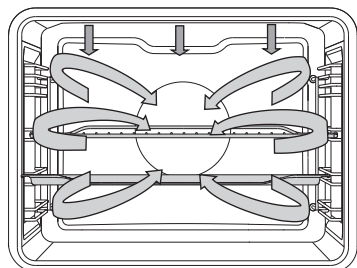
Hranu za konzerviranje i staklenke pripremite kao i obično. Koristite staklenke s gumenim obručem i staklenim pokrovom. Nemojte koristiti staklenke s navojnim ili metalnim pokrovima, niti metalne limenke. Staklenke neka budu jednake veličine, odnosno zapremine, napunjene istim sadržajem, i dobro zatvorene.

U duboku posudu nalijte 1 litru vruće vode (cca. 70 °C) i zatim u nju poslažite 6 pripremljenih staklenki, te posudu za pečenje stavite u pećnicu u 2. vodilicu.

Tijekom ukuhavanja promatrajte namirnice i kuhajte sve dok tekućina u staklenkama ne počne ključati - do pojave mjehurića u prvoj staklenki.

Hrana	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme ukuhavanja (min)	Temperatura kad zavre – kada se pojave mjehurići	Vrijeme mirovanja u pećnici (min)
VOĆE					
Jagode (6×1 l)	2	180	40-60	isključiti	20-30
Koštuničavo voće (6×1 l)	2	180	40-60	isključiti	20-30
Jabučna kaša (6×1 l)	2	180	40-60	isključiti	20-30
POVRĆE					
Kiseli krastavci (6×1 l)	2	180	40-60	isključiti	20-30
Grah/mrkva (6×1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

ZAPEČENJE



3

2

Tijekom automatskog pečenja djeluje gornji grijač u kombinaciji s infra i okruglim grijačem. Koristi se za sve vrste mesa.

Kad pečete na rešetki, namažite je uljem da se meso ne uhvati na nju, i rešetku stavite u 3. vodilicu. U 2. vodilicu stavite lim za sakupljanje kapajuće masnoće i soka iz mesa. Kada pečete meso u pekaču, stavite ga u 2. vodilicu.

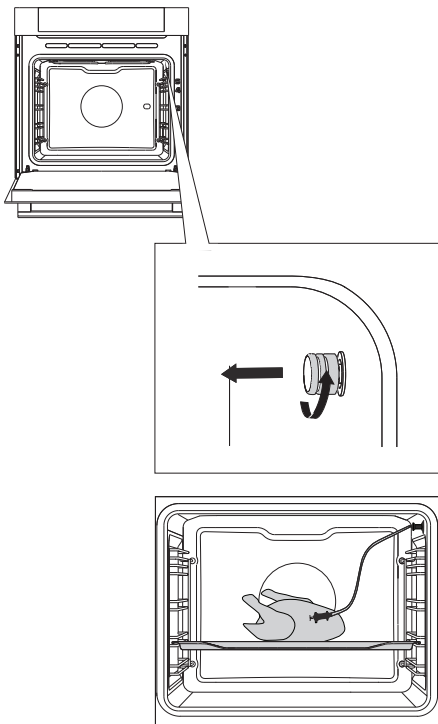
Ugodite sustav i temperaturu pečenja te željenu konačnu temperaturu jela.

Hrana	Težina (g)	Vodilica (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)	Temperatura jezgare (°C)
MESO					
Goveđi file	1000	2	160-180	60-80	55-75*
Pile, čitavo	1500	2	170-190	65-85	85-90
Purica	4000	2	160-180	150-180	85-90
Svinjeće pečenje	1500	2	160-180	100-120	70-85
Mesna štruca	1000	2	160-180	50-65	80-85
Teletina	1000	2	160-180	70-90	75-85
Janjetina	1000	2	170-190	50-70	75-85
Divljač	1000	2	170-190	60-90	75-85
Riba porcijska	1000	3	160-180	40-50	75-85

*rare (krvavo) = 55-60 °C; srednje (ružičasto) = 65-70 °C ; temeljito pečeno = 70-75 °C

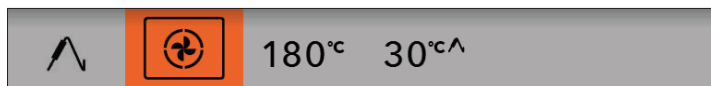
Pečenje sondom za meso

U ovom načinu podešavate traženu temperaturu jezgre jela. Pećnica djeluje tako dugo dok jezgra (sredina) jela ne postigne podešenu temperaturu. Temperaturu jezgre jela mjeri temperaturna sonda.




1 Izvadite metalni čep (utičnica se nalazi u prednjem gornjem kutu desne stijenke pećnice)

2 Utikač sonde ukopčajte u utičnicu i sondu zabodite u jelo (ukoliko ste prethodno imali podešene vremenske funkcije, one se time izbrišu).



Odaberite sustav (primjerice vrući zrak).

Na zaslonu se prikaže prethodno ugođena temperatura i temperaturni prikaz sonde. Ugodite sustav i temperaturu pečenja te željenu konačnu temperaturu jela. Dodirnite tipku START.

 Tijekom pečenja prikazuje se rastuća temperatura jezgre jela (ukoliko želite, možete tijekom pečenja promijeniti prethodno izabranu temperaturu). Kad je podešena temperatura jezgre jela postignuta, pećnica prestaje djelovati. Začuje se zvučni signal kojeg možete isključiti pritiskom na bilo koju tipku, ili pričekati da se nakon jedne minute isključi sam. Na pokazivaču se prikaže točno vrijeme.

Nakon završenog pečenja vratite zaštitni metalni čep utičnice natrag u pećnicu.

Uobičajeni načini pečenja i preporučljive konačne temperature unutrašnje jezgre za različite vrste mesa

VRSTA MESA	Temperatura jezgre jela (°C)
GOVEDINA	
Krvavo pečeno	40-45
Srednje krvavo pečeno	55-60
Srednje pečeno	65-70
Dobro pečeno	75-80
TELETINA	
Dobro pečeno	75-85
SVINJETINA	
Srednje pečeno	65-70
Dobro pečeno	75-85
JANJETINA	
Dobro pečeno	79
OVČETINA	
Krvavo pečeno	45
Srednje krvavo pečeno	55-60
Srednje pečeno	65-70
Dobro pečeno	80
KOZLETINA	
Srednje pečeno	70
Dobro pečeno	82
PERAD	
Dobro pečeno	82
RIBE	
Dobro pečeno	65-70



Dozvoljeno je koristiti isključivo sondu, predviđenu za tu konkretnu pećnicu.
 Pazite da sonda tijekom pečenja ne dodiruje grijač.
 Nakon završenog pečenja sonda je još vrlo vruća, stoga pazite da se ne opečete.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



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

Bez nadzora odraslih djeca ne smiju obavljati čišćenje i održavanje uređaja.

Površine prevučene aluminijem

Aluminijske dijelove uređaja čistite tekućim sredstvima koja su namijenjena tim površinama, i koje ne ostavljaju ogrebotine. Sredstvo za čišćenje nanosite na mokru krpu i očistite površinu, a zatim površinu isperite vodom.

Deterdžent nemojte nanositi neposredno na površinu. Nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje i spužvice koje ostavljaju ogrebotine.

Napomena: Površina ne smije doći u dodir s raspršivačima za čišćenje pećnice, jer se može vidno i trajno oštetiti.

Prednja strana kućišta iz nehrđajućeg lima

(ovisno o modelu)

Površinu čistite samo blagim sredstvom (npr. sapunicom) i mekom spužvicom koja ne ostavlja ogrebotine. Nemojte koristiti gruba sredstva za čišćenje ili deterdžente koji sadrže topila, jer njima možete oštetiti površinu kućišta.

Lakirane površine i dijelovi iz umjetnih masa

(ovisno o modelu)

Gumbe, dršku vrata, naljepnice i tipske tablice nemojte nikad čistiti grubim, abrazivnim sredstvima ili pomagalicama za čišćenje koja ostavljaju ogrebotine, niti sredstvima za čišćenje na osnovi alkohola, ili čistim alkoholom.

Mrlje odmah odstranite mekom krpom i vodom, inače može doći do oštećenja površine. Možete koristiti sredstva i pomagala za čišćenje koja su namijenjena takvim površinama; pritom se pridržavajte uputa proizvođača sredstva.



Površine prevučene aluminijem ne smiju doći u dodir s raspršivačima za čišćenje pećnice, jer se aluminijska površina može vidno i trajno oštetiti.

KLASIČNO ČIŠĆENJE PEĆNICE

Za čišćenje tvrdokorne prljavštine u pećnici možete koristiti uobičajen postupak čišćenja (sredstvima odnosno raspršivačima za čišćenje pećnice); nakon takvog čišćenja temeljito isperite ostatke upotrijebljenog deterdženta.

Pećnicu i dijelove pribora očistite nakon svake uporabe, da se prljavština ne zapeče. Masnoću ćete najlakše odstraniti toplom sapunicom, kad je pećnica još topla.

U slučaju tvrdokorne ili vrlo jako zapečene prljavštine koristite uobičajena sredstva za čišćenje pećnica. Pećnicu temeljito isperite čistom vodom, da odstranite sve ostatke deterdženta.

Nikad nemojte koristiti agresivna sredstva, grube praške za čišćenje, grube spužvice, sredstva za uklanjanje hrđe i mrlja.

Pribor (posuda za pečenje, rešetke ...) operite vrućom vodom i sredstvima za pranje posuđa.

Pećnica, unutrašnja strana pećnice i posude za pečenje, prevučeni su posebnim emajlom koji ima glatku i otpornu površinu. Taj poseban sloj omogućuje lakše čišćenje na sobnoj temperaturi.

AUTOMATSKO ČIŠĆENJE PEĆNICE - PIROLIZA

Funkcija omogućuje čišćenje pećnice, kao i dubokog i plitkog pekača korištenjem visoke temperature, na kojoj se naslage masnoće i druga nečistoća zapale i upepele.

Ostatci hrane i masnoća mogu se tijekom postupka pirolize zapaliti, stoga prije upućivanja ovog programa, iz unutrašnjosti pećnice odstranite svu vidljivu prljavštinu i ostatke hrane.



Prije početka pirolitičkog čišćenja pričekajte da se pećnica ohladi, i iz nje izvadite svu opremu, uključivši i teleskopske vodilice.

Dodatno	10:58	
Piroliza	Čišćenje	Odležavanje

U osnovnom izborniku odaberite Dodatno i Piroliza. Odabir potvrdite pritiskom na GUMB.

Dodatno Piroliza	10 58
P 03:30_m 14:28_m	

Odaberite željeni stupanj čišćenja.

Ovisno o modelu: Možete birati različite stupnjeve intenzivnosti čišćenja uređaja. Što je prljavština tvrdokornija, tim veći stupanj čišćenja treba odabrati.

Podešavati možete samo stupanj čišćenja, dok je vrijeme trajanja ovisno o izabranom stupnju intenziteta.

Dodatno Piroliza	11 00
P 450°C 03:29_m 14:29_m	

Nakon određenog vremena vrata pećnice se zbog vaše sigurnosti automatski zaključaju. (kad temperatura poraste na 250°C). Na pokazivaču se prikaže simbol KLJUČIĆ.

Tijekom čišćenja uređaj postane na vanjskoj strani vrlo vruć. Na prednju stranu uređaja nemojte nikad vješati zapaljive predmete, kao što su primjerice krpe za posude i slično.



Sve dok program automatskog čišćenja djeluje, ne smijete pokušavati otvoriti vrata pećnice! Može doći do prekida programa! Opasnost opekline!

Tijekom pirolize iz uređaja može izlaziti neprijatan vonj, stoga vam preporučujemo provjetravanje prostorije.

Kada je program za čišćenje pirolizom završen, i kad se pećnica potpuno ohladi, dovoljno je vlažnom krpom ili mekšom spužvicom obrisati pepeo iz unutrašnjosti pećnice, sa vrata, i oko područja brtvila. Po brtvilu nemojte strugati.

Kod prosječnog korištenja pećnice, preporučujemo primjenu funkcije čišćenja pirolizom jednom mjesečno.

ČIŠĆENJE DUBOKOG I NISKOG PEKAČA U PEĆNICI:



Prije početka pirolitičkog čišćenja obvezno koristite priložene vodilice (ovisno o modelu).

Nakon uporabe pekače najprije operite vrućom vodom i sredstvima za pranje, zatim ih obrišite krpom, i umetnite u vodilice na drugu ili treću razinu. Na 1. razinu ne smijete stavljati posudu za pečenje.



Postoji mogućnost da posude za pečenje i unutrašnjost pećnice tijekom djelovanja pirolitičkog čišćenja djelomično izgube, odnosno promijene boju ili sjaj. To ne utječe na upotrebljivost opreme.



Ako postupkom pirolitičkog čišćenja u pećnici čistite i posude za pečenje, nakon završetka postupka unutrašnjost pećnice neće biti posve očišćena.

PROGRAM ČIŠĆENJA PEĆNICE FUNKCIJOM AQUA CLEAN

Prije svakog upućivanja programa čišćenja, iz unutrašnjosti pećnice odstranite veću vidljivu prljavštinu i ostatke hrane.


U duboku posudu za pečenje nalijte 0,6 lit. tople vode i stavite je u drugu vodicu. Odaberite program za čišćenje pećnice.




U osnovnom izborniku odaberite Dodatno i **Čišćenje**. Odabir potvrdite pritiskom na GUMB.



Pritisnite tipku START.

 Nakon završetka programa pričekajte da se pećnica posve ohladi, odnosno do te mjere da možete pećnicu sigurno očistiti.

Nakon završetka programa mrlje na emajlu pećnice se omekšavaju, što omogućava lakše čišćenje. Mrlje obrišite vlažnom krpom.

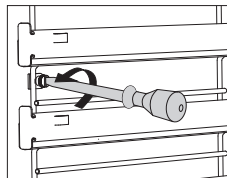
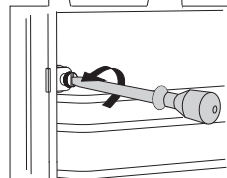
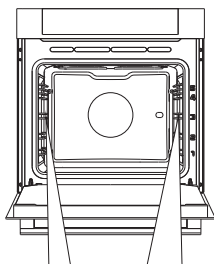
 U slučaju neuspješnog čišćenja (kod tvrdokornije prljavštine) ponovite postupak čišćenja.



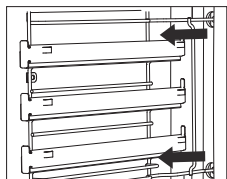
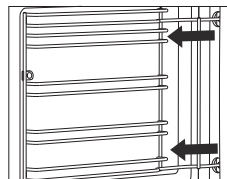
Program čišćenja koristite samo kada je pećnica potpuno ohlađena.

SKIDANJE I ČIŠĆENJE ŽIČANIH VODILICA I TELESKOPSKO IZVUČENIH VODILICA

Vodilice čistite samo uobičajenim sredstvima za čišćenje.



1 Odvijte vijak.

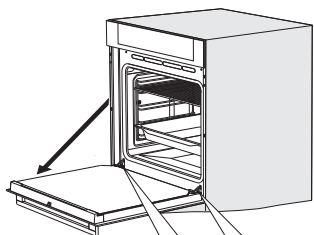


2 Vodilice izvadite iz rupica na stražnjoj stjenki.

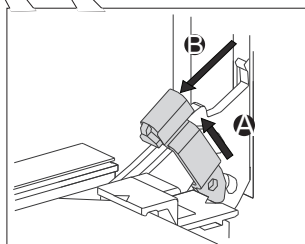


Nakon čišćenja vijke na vodilicama potrebno je ponovno čvrsto priviti izvijačem.

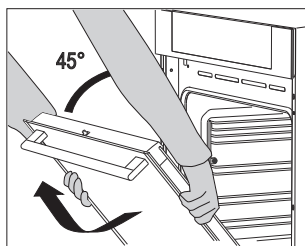
SKIDANJE I MONTAŽA VRATA PEĆNICE




1 Vrata pećnice najprije do kraja otvorite.



2 Odstranjive zasune lagano podignite i povucite prema sebi.



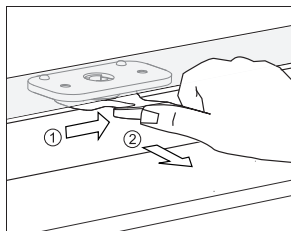
3 Vrata lagano zatvarajte do kuta 45°(obzirom na zatvoren položaj vrata), a zatim ih podignite i izvucite.

 Montaža se odvija obrnutim postupkom. Ukoliko se vrata ne otvaraju ili zatvaraju pravilno, provjerite dali su zarezi šarki vrata pravilno namješteni u ležištima šarki.




Uvijek provjerite dali su obujmice za skidanje pravilno postavljene u ležišta šarki nakon montaže vrata, da ne bi došlo do iznenadnog zatvaranja glavnih šarki na koje djeluje vrlo jaka opruga, jer se pri tome može netko ozbiljno ozlijediti.


BRAVA NA VRATIMA (ovisno o modelu)



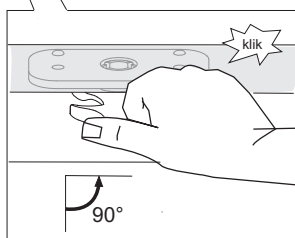
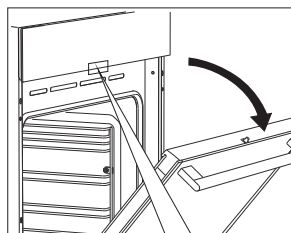
Otvarate je tako da je palcem lagano gurnete udesno, i istovremeno povučete vrata prema vani.

 **Kada se vrata pećnice zatvore, brava na vratima automatski se vraća u prvobitni položaj.**

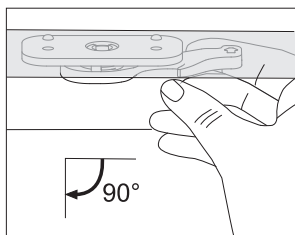
ISKLUČENJE I UKLJUČENJE BRAVE NA VRATIMA

 **Pećnica mora biti potpuno ohlađena.**

Najprije otvorite vrata pećnice.



Bravu palcem gurnete udesno za 90°, dok ne začujete klik. Brava na vratima je sada isključena, odnosno deaktivirana.



Ako bravu vrata želite ponovno uključiti odnosno aktivirati, otvorite vrata pećnice, i desnim kažiprstom povucite ručicu k sebi.

MEKANO OTVARANJE VRATA (ovisno o modelu)

Vrata pećnice opremljena su sustavom koji ublažava udarce prilikom otvaranja vrata (od kuta 75° dalje).

MEKANO ZATVARANJE VRATA (ovisno o modelu)

Vrata pećnice opremljena su sustavom koji ublažava udarce prilikom zatvaranja vrata. Sustav omogućuje jednostavno, tiho i nježno zatvaranje vrata. Lagani pritisak (do kuta 15° obzirom na otvoren položaj vrata) dovoljan je da se vrata automatski i meko zatvore.

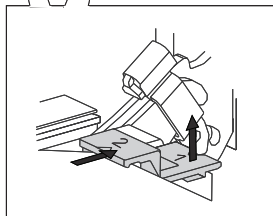
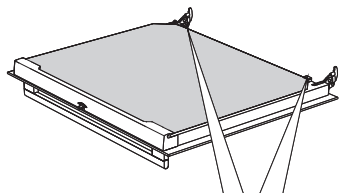


Ukoliko je sila zatvaranja, odnosno otvaranja prevelika, učinak sustava se smanjuje, odnosno sigurnosno popusti.

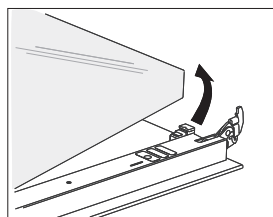
SKIDANJE I MONTAŽA STAKLA VRATA

(ovisno o modelu)

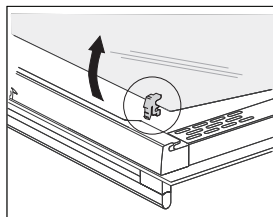
Staklo vrata možete očistiti i sa unutrašnje strane, no za takav zahvat potrebno je izvaditi vrata. Skinite vrata pećnice (vidi poglavlje Skidanje i namještanje vrata pećnice).



1 Lagano podignite nosače na lijevoj i desnoj strani vrata (oznaka 1 na nosaču), a zatim ih lagano povucite od stakla (oznaka 2 na nosaču).



2 Staklo vrata uhvatite na donjem rubu, i lagano ga podignite, da se izvadi iz nosača, te ga odstranite.



3 Unutrašnje treće staklo (imaju samo određeni modeli) izvadite tako da ga podignete i odstranite. Skinite i gumice na staklu.



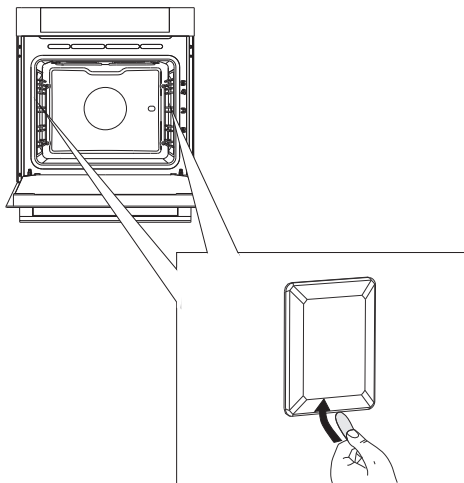
Staklo montirajte obrnutim redoslijedom. Oznake (polukrugovi) na vratima i na staklu moraju se prekrivati.

ZAMJENA ŽARULJE

Žarulja je potrošni materijal i garancija za nju ne vrijedi. Prije zamjene žarulje izvadite posude za pečenje, rešetku i vodilice.

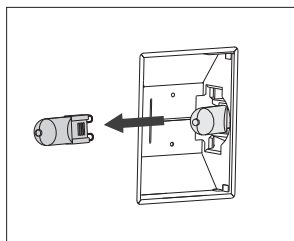
Koristite križni izvijač.

(Halogena žarulja: G9, 230 V, 25 W)



- 1** Klasičnim plosnatim izvijačem oslobodite pokrov žarulje i skinite ga.

NAPOMENA: Pazite da ne oštetite emajl.



- 2** Izvucite halogenu žarulju.



Koristite zaštitu da se ne opečete.

TABELA SMETNJI I GREŠAKA

Smetnja/kvar	Uzrok
Senzori se ne odazivaju, sadržaj na zaslonu je nepomičan ...	Isključite uređaj iz električne instalacije za nekoliko minuta (odvijte osigurač ili isključite glavni zaštitni prekidač), a zatim ga ponovno priključite na električnu mrežu i uključite pećnicu.
Kućni osigurač češće izbacuje ...	Pozovite servisnu službu.
Osvjetljenje pećnice ne radi ...	Zamjena žarulje u pećnici je opisana u poglavlju "Čišćenje i održavanje".
Kolač je loše pečen ...	Dali ste pravilno podesili temperaturu i izabrali podesan sustav grijanja? Dali su vrata pećnice zatvorena?
Pokazivač prikazuje grešku ERRXX ... * XX znači brojčanu oznaku greške.	Došlo je do greške u djelovanju elektronskog modula. Isključite uređaj iz električne instalacije za nekoliko minuta, a zatim ga ponovno priključite na električnu mrežu i podesite točno vrijeme. Ukoliko je greška i dalje prikazana, pozovite servisnu službu.

Ukoliko smetnje usprkos gornjim savjetima niste uspjeli otkloniti, pozovite ovlaštenu servisnu službu. Otklanjanje kvarova odnosno reklamacija koje nastanu kao posljedica nepravilnog priključenja ili uporabe uređaja, nisu predmet garancije. U tom slučaju troškove popravaka snosi korisnik sam.



Prije početka popravaka uređaj morate iskopčati iz električne instalacije (tako da isključite osigurač ili da izvučete priključni kabel iz utičnice).

ZBRINJAVANJE UREĐAJA



Ambalaža proizvoda izrađena je iz okolini prijaznih materijala koji se bez opasnosti za životnu sredinu mogu ponovno preraditi (reciklirati), deponirati, ili uništiti. U tu su svrhu svi ambalažni materijali prikladno označeni.

Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da se tim proizvodom ne smije postupati kao s ostalim kućanskim otpadom. Umjesto toga treba biti uručen prikladnim zbirnim mjestima za recikliranje elektroničkih i električnih aparata.

Ispravnim načinom **zbrinjavanja ovog proizvoda** sprječavate potencijalne negativne posljedice na okoliš i zdravlje ljudi, koje bi inače mogli ugroziti neodgovarajućim rukovanjem otpada ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda molimo Vas da kontaktirate Vaš lokalni gradski ured za zbrinjavanje otpada, komunalnu službu, ili trgovinu u kojoj ste kupili proizvod.

Pridržavam pravo do možebitnih promjena i grešaka u uputama za uporabu.

gorenje+



784898