


# VAŽNE SIGURNOSNE INFORMACIJE

## VAŠA SIGURNOST I SIGURNOST DRUGIH NAJVAŽNIJA JE

Ovaj priručnik i sam uređaj daju važna sigurnosna upozorenja koja morate pročitati i stalno ih se pridržavati.

 Ovo je simbol opasnosti koji se odnosi na sigurnost, a upozorava korisnike na moguću opasnost za njih i druge osobe. Svim sigurnosnim upozorenjima prethodi simbol opasnosti i sljedeći pojmovi:

### OPASNOST

Ukazuje na opasnu situaciju koja će, ako je ne izbjegnute, prouzročiti tešku ozljedu.

### UPOZORENJE

Ukazuje na opasnu situaciju koja bi, ako je ne izbjegnute, mogla prouzročiti tešku ozljedu.

Sve sigurnosne informacije daju posebne pojedinosti o potencijalnim rizicima i naznačuju kako se može smanjiti opasnost od ozljeda, oštećenja i strujnog udara koji može nastati uslijed neprihvatljivog načina korištenja uređaja. Pažljivo se pridržavajte uputa koje slijede:

- Uređaj morate iskopčati iz napajanja prije vršenja bilo kakvog rada na postavljanju.
- Postavljanje i održavanje mora izvršiti kvalificirani tehničar, prema uputama Proizvođača i lokalnim sigurnosnim propisima. Nemojte popravljati ni zamjenjivati bilo koji dio uređaja, osim ako se to izričito ne navodi u korisničkom priručniku.
- Zamjenu kabela za napajanje mora izvršiti kvalificirani električar. Obratite se ovlaštenom servisu.
- Uzemljenje aparata zakonski je obavezno.
- Električni kabel mora biti dovoljno dug kako bi se uređaj, nakon smještanja u element, moglo priključiti na električnu utičnicu.
- Kako bi postavljanje bilo u skladu s propisima o sigurnosti na snazi, treba koristiti rastavnu sklopku sa zaštitom na svim polovima i minimalnim razmakom između kontakata od 3 mm.
- Nemojte koristiti višestruke utikače ili produžne kabele.
- Nemojte povlačiti električni kabel kako bi iskopčali uređaj.
- Nakon postavljanja, električni dijelovi ne smiju biti dostupni korisniku.
- Nemojte dodirivati aparat bilo kojim mokrim dijelom tijela niti rukovati njime ako ste bos.
- Namjena uređaja je isključivo uporaba u domaćinstvu za pripremu jela. Ne dopušta se drugačija uporaba (npr.: grijanje prostorija). Proizvođač otklanja bilo kakvu odgovornost za neprikladnu uporabu ili neispravno postavljeno upravljanje.

- Uređaj smiju koristiti djeca starosti 8 godina ili više i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili dobivaju upute za korištenje uređaja na siguran način te ako razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.
- Dijelovi uređaja na dohvatu mogu se jako zagrijati tijekom uporabe. Maloj djeci se ne smije dopuštati da se približavaju uređaju i treba ih nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s njim.
- Uređaj i njegovi dijelovi mogu se jako zagrijati tijekom uporabe. Morate paziti da ne dodirnete grijače elemente. Djeca mlađa od 8 godina trebaju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod nadzorom.
- Za vrijeme i nakon uporabe nemojte dodirivati grijače ni unutarnje površine uređaja – opasnost od opekotina. Nemojte dopustiti da uređaj dođe u dodir s odjećom ili drugim zapaljivim materijalima, sve dok se svi dijelovi nisu dovoljno ohladili.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja na kraju pečenja i pustite da vrući zrak ili para postupno izađu prije nego što pristupite pećnici. Kad su vrata uređaja zatvorena, vrući zrak se odvodi kroz otvor iznad upravljačke ploče. Nemojte začepljivati ventilacijske otvore.
- Prilikom vađenja posuda i dodatnog pribora koristite rukavice za pećnicu i pazite da ne dodirnete grijače.
- Nemojte stavljati zapaljive materijale u uređaj niti blizu njega: može izbiti požar ako se uređaj nehotečno uključi.
- Nemojte grijati niti kuhati na uređaju hermetički zatvorene staklenke ili spremnike. Povećavanje tlaka u staklenci može prouzročiti njenu eksploziju, što će oštetiti uređaj.
- Nemojte koristiti spremnike od sintetičkih materijala.
- Pregrijana ulja i masnoće lako se zapale. Uvijek budno pazite prilikom kuhanja hrane bogate masnoćom i uljem.
- Nemojte ostavljati uređaj bez nadzora tijekom sušenja namirnica.
- Ako prilikom kuhanja namirnica koristite alkoholna pića (npr. rum, konjak, vino), ne zaboravite da alkohol na visokim temperaturama isparava. Postoji, dakle, opasnost da će se pare koje oslobađa alkohol zapaliti kad stupe u dodir s električnim grijačem.
- Nemojte koristiti pribor za parno čišćenje.
- Ne dirajte pećnicu tijekom ciklusa pirolize. Djecu držite podalje od pećnice tijekom ciklusa pirolize (samo kada je riječ o pećnicama s ciklusom pirolize).

- Za ovu pećnicu koristite samo preporučene temperaturne sonde.
- Nemojte rabiti grube abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može uzrokovati rasprsnuće stakla.
- Prije zamjene žaruljice svakako isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Hranu u posudi za kuhanje ne prekrivajte aluminijskom folijom (samo za pećnice s kojima su isporučene posude za kuhanje).
- Za raspakiranje i ugradnju upotrebljavajte zaštitne rukavice.

### **Rashodovanje kućanskih aparata**

- Ovaj uređaj proizveden je od materijala koje se može reciklirati ili ponovno iskoristiti. Rashodujte ga sukladno lokalnim pravilnicima o zbrinjavanju otpada. Prije rashodovanja, odrežite električni kabel.
- Radi detaljnijih informacija o postupanju, spašavanju i recikliranju električnih kućanskih aparata, obratite se nadležnom mjesnom uredu, službi za skupljanje komunalnog otpada ili trgovini u kojoj ste uređaj kupili.

## **POSTAVLJANJE**

Nakon uklanjanja ambalaže s pećnice, provjerite da nije došlo do oštećenja za vrijeme prijevoza te da se vrata pećnice dobro zatvaraju. U slučaju problema, kontaktirajte trgovca ili najbliži postprodajni servis. Kako biste izbjegli oštećenja, uklonite ploču od pjenušastog polistirena ispod pećnice tek u trenutku postavljanja.

### **PRIPREMA ELEMENTA ZA UGRADBU**

- Kuhinjski elementi koji su u izravnom dodiru s pećnicom moraju biti otporni na toplinu (min. 90 °C).
- Izvršite sve radove piljenja prije namještanja pećnice u element i pažljivo uklonite sve strugotine i piljevinu.
- Nakon postavljanja, dno pećnice više ne smije biti dostupno.
- Za ispravan rad uređaja, nemojte začepljivati minimalni razmak između radne površine i gornjeg ruba pećnice.

### **PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU**

Provjerite odgovara li napon naveden na natpisnoj pločici uređaja naponu električne mreže. Natpisna pločica nalazi se na prednjem rubu pećnice (vidi se kad su vrata otvorena).

- Zamjenu kabela za napajanje (tip H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) mora izvršiti kvalificirani električar. Obratite se ovlaštenom servisu.

### **OPĆE PREPORUKE**

#### **Prije uporabe:**

- uklonite zaštitne komade kartona, zaštitnu foliju i naljepnice s dodatnog pribora.
- Izvadite dodatni pribor iz pećnice i zagrijte je na 200 °C otprilike sat vremena, kako bi nestao miris i dimovi od izolirajućeg materijala i zaštitnog maziva.

#### **Za vrijeme uporabe:**


- Nemojte stavljati teške predmete na vrata jer ih mogu oštetiti.
- Nemojte se hvatati za vrata niti vješati išta za ručku.
- Nemojte prekrivati dno pećnice aluminijskom folijom.
- Ne ulijevajte vodu u vruću pećnicu; tako se može oštetiti emajl.
- Nemojte vući po dnu pećnice posude i kalupe, jer tako se može oštetiti emajl.
- Provjerite da električni kabeli drugih uređaja ne dodiruju vruće dijelove pećnice i da nisu ukliješteni u njenim vratima.
- Izbjegavajte izlaganje pećnice atmosferskim prilikama.

## **ZAŠTITA OKOLIŠA**

### **Odlaganje ambalažnog materijala**

Ambalažni materijal može se 100%-no reciklirati i označen je simbolom recikliranja (♻️). Razine ambalažne materijale odložite pridržavajući se u potpunosti propisa lokalnih vlasti o odlaganju otpada.

### **Rashodovanje proizvoda**

- Ovaj uređaj označen je sukladno europskoj direktivi 2012/19/EU o električnom i elektroničkom otpadu (WEEE).
- Pravilnim rashodovanjem ovog proizvoda korisnik doprinosi sprječavanju mogućih štetnih posljedica po okoliš i po zdravlje.
- Simbol  na uređaju ili na popratnoj dokumentaciji označava da se ovaj proizvod ne smije odlagati kao nerazvrstani komunalni otpad, nego ga treba odnijeti na skupljalište za obradu električnog i elektroničkog otpada.

## Ušteda energije

- Prethodno zagrijte pećnicu samo ako se tako navodi u tablici pečenja ili u vašem receptu.
- Koristite tamne lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje jer oni bolje upijaju toplinu.
- Isključite pećnicu 10 – 15 minuta prije vremena određenog za pečenje. Namirnice koje zahtijevaju dulje pečenje nastavit će se peći i nakon što isključite pećnicu.

## IZJAVA O SUKLADNOSTI (CE)

- Ova pećnica, namijenjena uporabi u dodiru s prehrambenim proizvodima, sukladna je europskoj uredbi (CE) br.1935/2004 i osmišljena je, proizvedena i prodaje se u skladu sa zahtjevima sigurnosti direktive 2006/95/EZ o niskom naponu (koja zamjenjuje 73/23/EEZ i naknadne dopune), zaštitnim zahtjevima direktive 2004/108/EEZ "EMC".

## VODIČ ZA UTVRĐIVANJE KVAROVA

### Pećnica ne radi:

- Provjerite ima li struje u mreži i je li pećnica ukopčana u struju.
- Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste se uvjerali da je kvar uklonjen.

### Vrata se ne otvaraju:

- Isključite i ponovno uključite pećnicu kako biste se uvjerali da je kvar uklonjen.
- **VAŽNO:** za vrijeme samočišćenja nije moguće otvoriti vrata. Čekajte dok se automatski ne otključaju (pogledajte odjeljak "Ciklus čišćenja pećnica pomoću funkcije pirolize").

### Elektronski programator ne radi:

- Ako zaslon pokazuje slovo "F" iza kojeg slijedi broj, obratite se najbližem postprodajnom servisu. U ovom slučaju navedite broj koji slijedi nakon slova "F".

## SERVIS

### Prije nego što kontaktirate postprodajni servis:

1. Pogledajte možete li sami riješiti problem uz pomoć prijedloga danih u „Vodiču za utvrđivanje kvarova“.
2. Isključite i ponovno uključite uređaj kako biste provjerali je li smetnja uklonjena.

### Ako i nakon navedenih provjera kvar ostaje, obratite se najbližem postprodajnom servisu.

Uvijek navedite:

- kratki opis kvara,
- vrstu i točan model pećnice;
- broj za pomoć (radi se o broju koji se nalazi nakon riječi Service na natpisnoj pločici), koji se nalazi na unutrašnjem desnom rubu otvora pećnice (vidljiv dok su vrata otvorena). Broj za pomoć navodi se i na jamstvu;
- svoju potpunu adresu;
- svoj telefonski broj.

## SERVICE



0000 000 00000

Ako bude potreban popravak, obratite se ovlaštenom **postprodajnom servisu** (kako bi se jamčila uporaba originalnih pričuvnih dijelova i ispravan popravak).

## ČIŠĆENJE



### UPOZORENJE

- **Nemojte koristiti pribor za parno čišćenje.**
- **Pećnicu čistite tek kad se ohladi.**
- **Iskopčajte iz struje prije održavanja.**

### Vanjski dio pećnice

**VAŽNO: nemojte koristiti nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako jedan od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom od mikrovlakana.**

- Očistite površine vlažnom krpom od mikrovlakana. Ako je jako prljavo, dodajte vodi nekoliko kapi sredstva za pranje posuđa. Na kraju obrišite suhom krpom.

### Unutrašnjost pećnice

**VAŽNO: nemojte koristiti abrazivne spužvice ni metalne žice ili strugalice. One vremenom mogu oštetiti emajlirane površine i staklo na vratima pećnice.**

- Nakon svake uporabe pustite da se pećnica ohladi pa je očistite – po mogućnosti dok je još donekle topla, kako biste uklonili nakupljenu nečistoću i mrlje od ostataka hrane (npr. hrane s visokim sadržajem šećera).
- Koristite namjenske deterdžente za pećnicu i doslovno slijedite upute proizvođača.
- Očistite staklo na vratima prikladnim tekućim sredstvom za čišćenje. Radi lakšeg čišćenja, vrata pećnice možete izvaditi (pogledajte odjeljak ODRŽAVANJE).
- Gornji grijač roštilja (pogledajte odjeljak ODRŽAVANJE) možete spustiti (samo neki modeli) radi čišćenja gornjeg dijela pećnice.

**Napomena: za vrijeme duljeg pečenja namirnica s visokim sadržajem vode (npr. pizza, povrća, itd.), može doći do stvaranja vlage na unutrašnjoj strani vrata i oko brtve. Kad se pećnica ohladi, osušite unutrašnji dio vrata krpom ili spužvom.**

### **Dodatni pribor:**

- dodatni pribor stavite močiti sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; koristite rukavice za pećnicu ako su još vrući.
- Ostatke hrane možete ukloniti prikladnom četkicom ili spužvom.

### **Čišćenje stražnje stijenke i bočnih katalitičkih ploča pećnice (ako postoje):**

**VAŽNO: nemojte koristiti nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje, hrapave četke, sredstva za ribanje ni sprejeve za pećnicu jer bi oni mogli oštetiti katalitičku površinu i upropastiti njena svojstva samočišćenja.**

- Pustite praznu pećnicu da radi s funkcijom ventiliranja na 200 °C otprilike sat vremena
- Zatim ostavite uređaj da se ohladi pa spužvom uklonite sve ostataka hrane.

## **ODRŽAVANJE**

### **⚠ UPOZORENJE**

- Koristite zaštitne rukavice.
- Uvjerite se da je pećnica hladna prije vršenja radnji u nastavku.
- Iskopčajte iz struje prije održavanja.

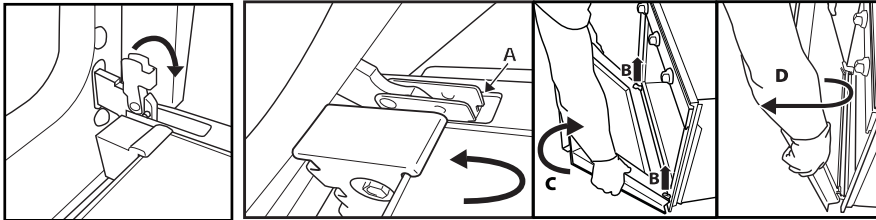
### **SKIDANJE VRATA**

#### **Za skidanje vrata:**

1. Potpuno zatvorite vrata.
2. Podignite polugice za zaustavljanje i gurnite ih prema naprijed sve do kraja (sl. 1).
3. Zatvorite vrata koliko god je to moguće (A), podignite ih (B) i okrenite (C), sve dok se ne oslobode (D, sl. 2).

#### **Za ponovno postavljanje vrata:**

1. uvucite šarke u njihova sjedišta.
2. Potpuno zatvorite vrata.
3. Ponovno spustite dvije polugice za zaustavljanje.
4. Zatvorite vrata.

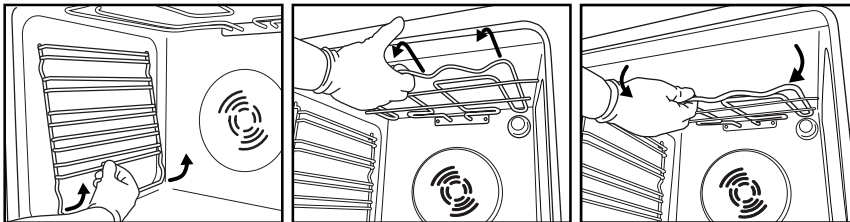


Sl. 1

Sl. 2

### **POMICANJE GORNJEG GRIJAČA (SAMO NEKI MODELI)**

1. Izvadite bočne rešetke – nosače dodatnog pribora (sl. 3).
2. Malo izvucite grijač (sl. 4) i spustite ga (sl. 5).
3. Za ponovno namještanje grijača, podignite lagano ga povlačeći prema sebi i provjerite je li sjeo na bočne nosače.



Sl. 3

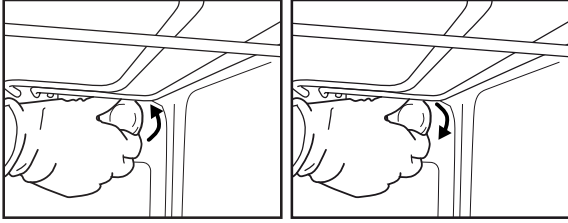
Sl. 4

Sl. 5

## ZAMJENA ŽARULJICE PEĆNICE

Za zamjenu stražnje žaruljice (ako postoji):

1. Iskopčajte pećnicu iz struje.
2. Odvijte poklopac žaruljice (sl. 6), zamijenite žaruljicu (pogledajte napomenu o vrsti žaruljice) i ponovno navijte njen poklopac (sl. 7).
3. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.



Sl. 6

Sl. 7

### Napomena:

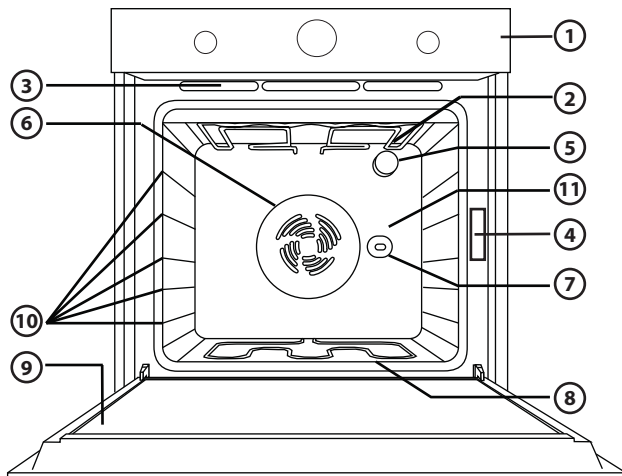
- Koristite samo žaruljice od 25 do 40 W/230 V sa žarnom niti, tipa E-14, T 300 °C ili halogene žaruljice od 20 do 40 W/230 V tipa G9, T 300 °C (ovisno o modelu).
- Žaruljica koja se koristi u uređaju posebno je dizajnirana za električne aparate i nije prikladna za osvjetljavanje stambenih prostora (uredba Komisije (EZ) br. 244/2009).
- Žaruljice možete nabaviti u našem postprodajnom servisu.

### VAŽNO:

- **Ako koristite halogene žaruljice, nemojte ih držati prstima jer može doći do oštećenja.**
- **nemojte puštati pećnicu u rad prije nego što ponovno postavite poklopac žaruljice.**

## UPUTE ZA UPORABU PEĆNICE

ZA ELEKTRIČNO SPAJANJE, POGLEDAJTE ODJELJAK O POSTAVLJANJU



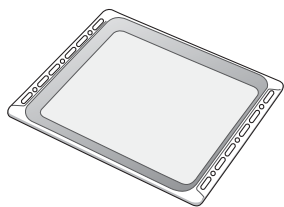
1. Upravljačka ploča
2. Gornji grijač/roštilj
3. Sustav hlađenja pećnice (ako postoji)
4. Natpisna pločica (ne smije se skidati)
5. Lagano
6. Sustav ventiliranog pečenja (ako postoji)
7. Ražanj (ako je priložen)
8. Donji grijač (ne vidi se)
9. Vrata
10. Položaj polica
11. Stražnja stijenka

### Napomena:

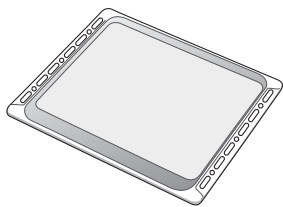
- Po završetku pečenja, ventilator za hlađenje može određeno vrijeme nastaviti s radom i nakon što isključite pećnicu.
- Izgled vašeg proizvoda može se donekle razlikovati od onog na slici.

## **KOMPATIBILNI DODATNI PRIBOR**

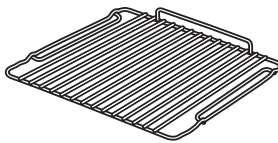
(za dodatni pribor isporučen s pećnicom pogledajte tehnički list)



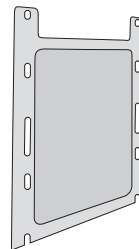
Sl. 1



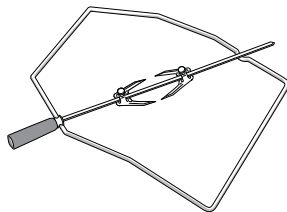
Sl. 2



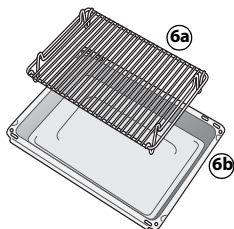
Sl. 3



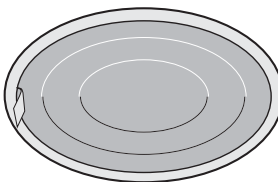
Sl. 4



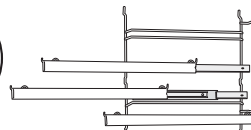
Sl. 5



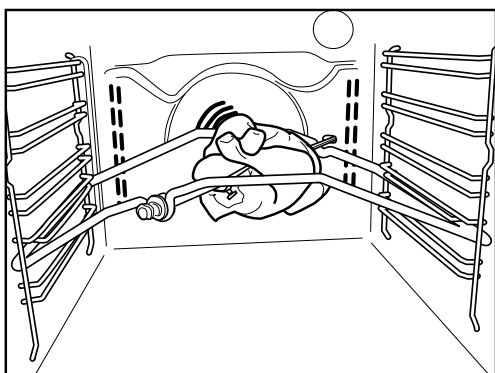
Sl. 6



Sl. 7



Sl. 8



Sl. 9

### **Plitica za skupljanje viška tekućine (sl. 1)**

Za skupljanje masnoće i komadića hrane ako se postavi ispod rešetke, odnosno kao pladanj za pečenje mesa, peradi, ribe, itd. sa ili bez povrća. Kako biste izbjegli prskanje masnoća i previše dima, ulijte malo vode u pladanj za skupljanje viška tekućine.

### **Pladanj za pečenje (sl. 2)**

Koristite za pečenje keksa, torti, pizza.

### **Rešetka (sl. 3)**

Za roštiljanje namirnica ili kao nosač za lonce, kalupe za kolače i druge posude za pečenje. Možete je staviti na bilo koji slobodan položaj. Rešetka se može postaviti okrenuta prema gore ili prema dolje.

### **Bočne katalitičke ploče (sl. 4)**

Ove ploče premazane su posebnim mikroporoznim lakom koji upija štrcanje masnoće. Savjetujemo da nakon pečenja naročito masnih jela obavite postupak automatskog čišćenja (pogledajte odjeljak ČIŠĆENJE).

### **Ražanj (sl. 5)**

Koristite ražanj kao što je prikazano na sl. 9. Provjerite i savjete u odjeljku „Preporučena uporaba i savjeti“.

### **Komplet pladnjeva za gril (sl. 6)**

Komplet sadrži rešetku (6a) i emajliranu posudu (6b). Taj se komplet stavlja na rešetku (3) i koristi s funkcijom Roštilj.

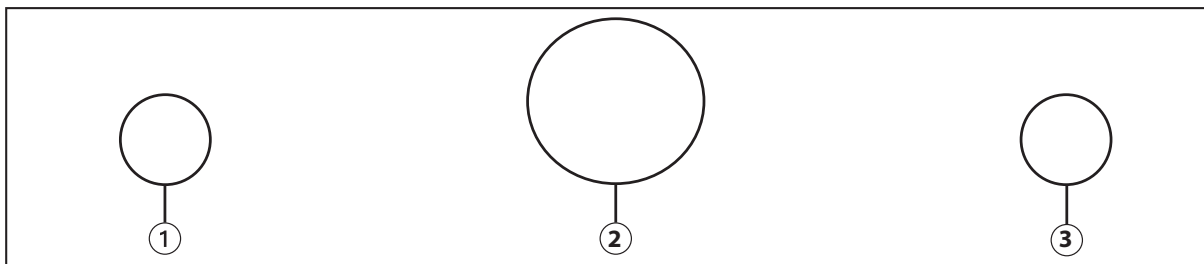
### **Filter za masnoću (sl. 7)**

Koristite ga **samo** kod naročito masnog pečenja. Zakačite ga na stražnju stijenku u unutrašnjosti, ispred ventilatora. Možete ga prati u perilici posuđa, a ne smije se koristiti s funkcijom Ventilirano.

### **Klizne police (sl. 8)**

Olakšavaju rukovanje jelom tijekom pečenja, jer omogućuje izvlačenje rešetaka i pladnjeva za skupljanje. Pogodne su za sav dodatni pribor i mogu se prati u perilici posuđa.

## OPIS KOMANDNE PLOČE



Izgled vašeg proizvoda može se donekle razlikovati od onog na slici.

1. Gumb za odabir funkcija
2. Analogni sat
3. Ručica termostata

### KAKO KORISTITI PEĆNICU

#### UKLJUČIVANJE PEĆNICE

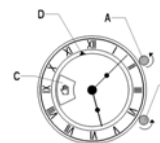
Okrenite gumb za odabir funkcije na željenu funkciju. Svjetlo pećnice se pali.

Okrenite gumb termostata u smjeru kazaljke na satu do željene temperature. Uključuje se crveni indikator termostata. Kada se dosegne potrebna temperatura pečenja, indikator će se isključiti. Na kraju nakon kuhanja okrenite gumb u položaj "0".

#### ANALOGNI SAT

Ovaj elektromehanički regulator omogućuje:

1. Prikaz vremena dana. Kako biste podesili vrijeme, pritisnite gumb (B) i okrenite ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.
2. Programirajte vrijeme početka kuhanja najviše 12 sati unaprijed (npr. ako želite da pečenje počne u 7:00, NE postavljajte ga u 20:00 jer će se tada pećnica uključiti u 8:00).
3. Programiranje trajanja pečenja od 5 minuta do najviše 180 minuta.



#### RUČNO PEČENJE

1. Okrenite gumb (B) u smjeru suprotnom od kazaljke na satu (nemojte ga pritiskati) dok se ne prikaže simbol u prozoru .
2. Pritisnite gumb (A) i okrenite ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu dok trokut (D) ► ne pokaže vrijeme prikazano na satu (kazaljka za sate). **Gumb će kliknuti kada se okrene u pravilan položaj.**
3. Okrenite gumb birača na željeni simbol. Svjetlo pećnice se pali.
4. Okrenite gumb termostata u smjeru kazaljke na satu do željene temperature. Uključuje se crveni indikator termostata.
5. Na kraju kuhanja **okrenite gumb u ISKLJUČENI položaj (0 - -)** jer se pećnica u ročnom režimu rada ne isključuje automatski.

#### RUČNO PEČENJE S VREMENOM POČETKA PEČENJA

1. Okrenite gumb (B) u smjeru suprotnom od kazaljke na satu (nemojte ga pritiskati) dok se ne prikaže simbol u prozoru .
2. Pritisnite gumb (A) i okrenite ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu dok trokut (D) ► ne pokaže vrijeme u koje pečenje treba početi (npr., na slici: 11.30).
3. Okrenite gumb birača na željeni simbol.
4. Okrenite gumb termostata u smjeru kazaljke na satu do željene temperature.
5. Na kraju kuhanja okrenite gumb u ISKLJUČENI položaj (0 - -) jer se pećnica u ročnom režimu rada ne isključuje automatski.

#### PROGRAMIRANO PEČENJE S VREMENOM POČETKA I TRAJANJEM PEČENJA











1. Okrenite gumb (B) u smjeru suprotnom od kazaljke na satu (nemojte ga pritiskati) dok se ne prikaže potrebno vrijeme pečenja u prozoru (C) (5 - 180 min.).
2. Pritisnite gumb (A) i okrenite ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu dok trokut (D) ► ne pokaže vrijeme u koje pečenje treba početi (npr., na slici: 11.30).
3. Okrenite gumb birača na željeni simbol.
4. Okrenite gumb termostata u smjeru kazaljke na satu do željene temperature.
5. Na kraju postavljenog vremena pečenja, oglašava se zvučni signal i **pećnica se automatski isključuje**. Kako biste isključili zvučni signal, okrenite gumb (B) u smjeru suprotnom od kazaljke na satu (nemojte ga pritiskati) dok se ne prikaže simbol u prozoru.
6. **Na kraju postavljenog vremena pečenja, pečenje se može produljiti praćenjem uputa navedenih gore ili primjenom postupka ručnog pečenja.**

#### PROGRAMIRANO PEČENJE S VREMENOM PEČENJA




















1. Okrenite gumb (B) u smjeru suprotnom od kazaljke na satu (nemojte ga pritiskati) dok se ne prikaže potrebno vrijeme pečenja u prozoru (C) (5 - 180 min.).
2. Pritisnite gumb (A) i okrenite ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu dok trokut (D) ► ne pokaže vrijeme prikazano na satu (kazaljka za sate). **Gumb će kliknuti kada se okrene u pravilan položaj.**
3. Okrenite gumb birača na željeni simbol. Svjetlo pećnice se pali.
4. Okrenite gumb termostata u smjeru kazaljke na satu do željene temperature. Uključuje se crveni indikator termostata.
5. Na kraju postavljenog vremena pečenja, oglašava se zvučni signal i pećnica se automatski isključuje. Kako biste isključili zvučni signal, okrenite gumb (B) u smjeru suprotnom od kazaljke na satu (nemojte ga pritiskati) dok se ne prikaže simbol u prozoru.
6. **Na kraju postavljenog vremena pečenja, pečenje se može produljiti praćenjem uputa navedenih gore ili primjenom postupka ručnog pečenja.**




















## TABLICA S OPISOM FUNKCIJA

FUNKCIJA		OPIS
	<b>ISKLJUČENO</b>	Za završetak pečenja i isključivanje pećnice.
	<b>ŽARULJICA</b>	Za uključivanje svjetla u pećnici.
	<b>STATIČKO</b>	Za kuhanje bilo koje vrste hrane na samo jednoj razini. Upotrijebite 2. razinu. Zagrijte pećnicu do željene temperature. Žaruljica termostata isključuje se ako je pećnica spremna pa možete unijeti hranu.
	<b>KONVEKCIJSKO PEČENJE SLASTICA</b>	Za pečenje mesa i pita s tekućim nadjevom (pikantnim ili slatkim) na jednoj razini te pizza na jednoj ili dvjema razinama. Ova funkcija pruža jednoliko, rumeno hrskavo pečenje odozgo i odozdo. Kada pečete na dvjema razinama, zamijenite položaj jela na polovici pečenja radi što ujednačenijeg pečenja. Pri pripremi jela samo na jednoj razini koristite 2. razinu. Pri pripremi jela na dvije razine upotrijebite 1. i 3. razinu. Zagrijte pećnicu na potrebnu temperaturu pa kad se dostigne postavljena temperatura, stavite u nju namirnice.
	<b>ROŠTILJ</b>	Za roštiljanje odrezaka, ražnjića, kobasica, za povrće zapečeno u pećnici kao i za rumljenje kruha. Hranu postavite na 4. razinu. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za skupljanje viška tekućine koja nastaje tijekom kuhanja. Postavite je na 3. razinu i u nju dodajte oko pola litre vode. Zagrijte pećnicu 3 – 5 min. Tijekom pečenja vrata pećnice moraju ostati zatvorena.
	<b>TURBO ROŠTILJ</b>	Za roštiljanje velikih komada mesa (butova, govede pečenje, pilića). Hranu postavite na srednju razinu. Pomoću plitice prikupljajte sokove koji se stvaraju tijekom pečenja. Postavite je na 1./2. razinu i dodajte približno pola litre vode. Preporučuje se da povremeno okrenete meso tijekom pečenja kako biste postigli ujednačeno pečenje. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijavati. Tijekom pečenja vrata pećnice moraju ostati zatvorena. Uz ovu funkciju možete rabiti i okretni ražanj ako je priložen.
	<b>ODMRZAVANJE</b>	Za brže odmrzavanje hrane. Hranu postavite na srednju razinu. Hranu ostavite zapakiranu kako se ne bi osušila na rubovima.
	<b>TURBO VENTILATOR</b>	Za jelka s hrskavim dnom i mekim gornjim dijelom. Idealno za pečenje torti s tekućim punjenjem i bez unaprijed zapečene podloge (npr. kore, kolači sa šljivama, ricotta kolači, kao i pizze s obilatim nadjevom) na jednoj razini. Hranu postavite na 2. razinu. Zagrijte pećnicu prije pečenja. Ova je funkcija idealna za pečenje gotove zamrznute hrane (npr. pizze, čips, štrudle i lazanje). Slijedite upute na pakiranju proizvoda.
	<b>TERMO-VENTILACIJA</b>	Za pečenje raznih vrsta hrane kojima je potrebna ista temperatura na dvije razine istodobno (npr. riba, povrće, kolači). Ova funkcija može se upotrebljavati za pečenje različitih vrsta hrane bez da se mirisi prenose s jedne vrste hrane na drugu. Pri pripremi jela samo na jednoj razini koristite 2. razinu. Pri pripremi jela na dvije razine, najprije zagrijte pećnicu, a zatim upotrijebite 1. i 3. razinu.
	<b>GRIJANJE S DNA</b>	Koristite ovu funkciju nakon pečenja za brzo rumljenje jela odozdo. Preporučujemo da namirnice postavite na 1./2. razinu za pečenje. Funkciju možete uporabiti i za lagano pečenje, kao što je pečenje povrća i mesnih rolada; u tom slučaju uporabite 2. razinu za pečenje. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijavati.

## TABLICA PEČENJA

Recept	Funkcija	Prethodno zagrijavanje	Razina (od dna)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Pribor
Kolači od dizanog tijesta		Da	2	160-180	35-55	Kalup za kolače na rešetki
		Da	1-3	150-170	30-90	3. razina: kalup za kolače na rešetki 1. razina: kalup za kolače na rešetki
Punjene pite (kolač od sira, savijača, pita od jabuka)		Da	2	150-190	30-85	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje ili kalup za kolače na rešetki
		Da	1-3	150-190	35-90	3. razina: kalup za kolače na rešetki 1. razina: kalup za kolače na rešetki
Keksi/voćne tortice		Da	3	170-180	15-40	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		Da	1-3	150-175	20-45	3. razina: rešetka 1. razina: plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Peciva za princez krafne		Da	3	180	30-40	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		Da	1-3	170-190	35-45	3. razina: plitica za pečenje na rešetki 1. razina: plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Puslice		Da	3	90	120-130	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		Da	1-3	90	130-150	3. razina: plitica za pečenje na rešetki 1. razina: plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Kruh/pizza/pogača		Da	2	190-250	15-50	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		Da	1-3	190-250	25-50	3. razina: plitica za pečenje na rešetki 1. razina: plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Smrznuta pizza		Da	2	250	10-15	2. razina: plitica za skupljanje suvišne tekućine/plitica za pečenje na žičanoj rešetki
		Da	1-3	250	10-20	3. razina: plitica za pečenje na rešetki 1. razina: plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Mesne i krumpirove pite (pita od povrća, slana pita)		Da	2	175-200	40-50	Kalup za kolače na rešetki
		Da	1-3	175-190	50-65	3. razina: kalup za kolače na rešetki 1. razina: kalup za kolače na rešetki
Košarice/hrskavci od lisnatog tijesta		Da	3	180-200	20-30	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
		Da	1-3	175-200	25-45	3. razina: plitica za pečenje na rešetki 1. razina: plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje
Lazanje/zapečena tjestenina/ kaneloni/kolači s voćem		Da	2	190-200	40-65	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki

Recept	Funkcija	Prethodno zagrijavanje	Razina (od dna)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Pribor
Janjetina/teletina/govedina/svinjetina 1 kg		Da	2	190-200	90-110	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Piletina/zečetine/pačetina 1 kg		Da	2	190-200	65-85	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Puretina/gušćje meso 3 kg		Da	1 / 2	190-200	140-180	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Pečena riba/riba u ovitku (file, cijela riba)		Da	2	180-200	40-60	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, plavi patlidžani)		Da	2	175-200	50-60	Plitica za pečenje na rešetki
Tost		Da	4	200	2-5	Rešetka
File ribe/odresci		Da	4	200	30-40	4. razina: rešetka (okrenite hranu na polovici pečenja)
						3. razina: plitica za skupljanje viška tekućine s vodom
Kobasice/ražnjići/rebarca/pljeskavice		Da	4	200	30-50	4. razina: rešetka (okrenite hranu na polovici pečenja)
						3. razina: plitica za skupljanje viška tekućine s vodom
Pile za pečenje 1 – 1,3 kg		-	2	200	55-70	2. razina: rešetka (ako je potrebno, na dvije trećine pečenja okrenite hranu)
						1. razina: plitica za skupljanje viška tekućine s vodom
Pile za pečenje 1 – 1,3 kg		-	2	200	60-80	2. razina: ražanj (ako je priložen)
						1. razina: plitica za skupljanje viška tekućine s vodom
Slabo pečeno govede pečenje 1 kg		-	2	200	35-50	Plitica za pečenje na rešetki (ako je potrebno, na dvije trećine pečenja okrenite hranu)
Janjeći but/koljenica		-	2	200	60-90	Plitica za skupljanje viška tekućine/ plitica za pečenje na rešetki (ako je potrebno, na dvije trećine pečenja okrenite hranu)
Pečeni krumpir		-	2	200	45-55	Plitica za skupljanje viška tekućine/ plitica za pečenje (na dvije trećine pečenja okrenite hranu ako je potrebno)
Zapečeno povrće		-	2	200	20-30	Plitica za pečenje na rešetki
Lazanje i meso		Da	1-3	200	50-100*	3. razina: plitica za pečenje na rešetki
						1. razina: plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki
Meso i krumpiri		Da	1-3	200	45-100*	3. razina: plitica za pečenje na rešetki
						1. razina: plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki

Recept	Funkcija	Prethodno zagrijavanje	Razina (od dna)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Pribor
Riba i povrće		Da	1-3	175	30-50*	3. razina: plitica za pečenje na rešetki
						1. razina: plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje na rešetki

\* Vremena pripreme su približna. Jelo se može izvaditi iz pećnice u različitom trenutku, po osobnom ukusu.

Vremena pečenja mogu biti dulja, ovisno o jelu.

**Napomena:** temperature i vrijeme pečenja navedena su približno za 4 porcije.

**Napomena:** simboli funkcija pečenja mogu se donekle razlikovati od onih na slici.

## PREPORUČENA UPORABA I SAVJETI

### Kako čitati tablicu pečenja

Tablica pokazuje najbolju funkciju za sve navedene namirnice koje treba istovremeno peći na jednoj ili više razina. Vrijeme pečenja započinje u trenutku stavljanja namirnice u pećnicu, ne računajući zagrijavanje (gdje je potrebno). Temperatura pečenja i vrijeme služe samo za orijentaciju i ovisit će o količini namirnica i vrsti dodatnog pribora koji koristite. Počnite s najnižim preporučenim vrijednostima pa, ako jelo nije dovoljno ispečeno, podesite višu vrijednost. Koristite isporučeni dodatni pribor i, po mogućnosti, metalne, tamne kalupe za kolače i posude za pečenje. Možete koristiti i vatrostalne ili kamene posude, ali imajte na umu da će vrijeme pečenja biti nešto dulje. Najbolje rezultate ćete postići ako pažljivo slijedite savjete koji se daju u tablici pečenja za izbor (isporučenog) dodatnog pribora i njegovo stavljanje na različite razine.

### Istovremeno pečenje različitih namirnica

Primjenom funkcije "TERMOVENTILACIJA" možete istovremeno peći različite namirnice koje zahtijevaju istu temperaturu pečenja (na primjer: ribu i povrće) na više razina. Izvadite namirnice koje zahtijevaju kraće vrijeme pečenja i ostavite u pećnici one koje zahtijevaju dulje vrijeme pečenja.

### Deserti

- Osjetljive deserte pecite sa statičkom funkcijom na samo jednoj razini. Koristite tamne, metalne kalupe za kolače i uvijek ih stavite na isporučenu rešetku. Za pečenje na više razina, odaberite funkciju prisilnog strujanja zraka i rasporedite kalupe za kolače cik-cak, što pospešuje optimalno strujanje vrućeg zraka.
- Kako biste provjerili je li rahli kolač ispečen, probodite ga čačalicom u sredini. Ako izvadite čistu čačalicu, kolač je gotov.
- Ako koristite neprijanjajuće kalupe za kolače, rubove nemojte namastiti maslacem jer kolač uz njih neće ravnomjerno narasti.
- Ako kolač "potone" tijekom pečenja, sljedeći put postavite nižu temperaturu ili smanjite količinu tekućine u smjesi i miješajte laganije.
- Za slastice s vlažnim nadjevom (pita od sira ili voćne pite), koristite funkciju "KONVEKCIJSKO PEČENJE". Ako je dno kolača gnjecavo, spustite razinu i prije stavljanja nadjeva pospite dno kolača mrvicama kruha ili keksa.

### Meso

- Koristite bilo koju vrstu plitice za pećnicu ili vatrostalnu posudu prikladnu veličini komada mesa kojeg pečete. Kod pečenja s kostima najbolje je dodati malo goveđe juhe na dno posude: meso će imati bolji okus ako ga zalijevate tijekom pečenja. Kad je pečenje gotovo, ostavite ga u pećnici još 10 – 15 minuta ili omotajte aluminijskom folijom.
- Kad želite roštiljati meso, izaberite komade ravnomjerne debljine, radi postizanja ujednačenih rezultata pečenja. Vrlo debeli komadi mesa zahtijevaju dulje vrijeme pečenja. Kako bi spriječili da meso izvana izgori, spustite rešetku u niži položaj, tako da hrana bude dalje od roštilja. Okrenite meso kad isteknu dvije trećine vremena pečenja.

Za skupljanje sokova od pečenja, savjetujemo stavljanje plitice za skupljanje s pola litre vode izravno ispod roštilja s mesom. Nadopunite ako treba.

### Ražani (samo u nekim modelima)

Koristite ovaj dodatak za ujednačeno pečenje velikih komada mesa i peradi. Nabodite meso na šipku ražnja i zavežite ako se radi o piliću; provjerite stoji li čvrsto stoji pa uvucite šipku i oslonite je na njezin nosač na prednjoj stranici pećnice. Radi sprečavanja dimljenja i sakupljanja sokova od pečenja, savjetujemo stavljanje plitice za sakupljanje s pola litre vode na prvu razinu. Šipka ima plastičnu ručku koju morate skinuti prije početka pečenja i koristiti na kraju pečenja, kako se ne bi opekli prilikom vađenja jela iz pećnice.

### Pizza

Malo namastite pladnjeve kako bi pizza imala hrskavo dno. Pospite pizzu komadićima mozzarelle kad isteknu dvije trećine vremena pečenja.