

1. Upravljačka ploča
  - 1.1. Ručica za odabir funkcija
  - 1.2. Ručica termostata
  - 1.3. Gumbovi za upravljanje pločom za kuhanje
  - 1.4. Crveno kontrolno svjetlo termostata
2. Ventil za hlađenje (koji se ne vidi)
3. Gornji otpornik
4. Grijač roštilja
5. Stražnje svjetlo u pećnici
6. Ventilator
7. Donji otpornik (koji se ne vidi)
8. Hladna vrata pećnice

**DODATNI PRIBOR**

Rešetka - Aluminijski lim za kolače

**KAKO KORISTITI PEĆNICU**

Okrenuti ručicu za odabir funkcije na željenu funkciju. Svjetlo pećnice se pali. Okrenuti ručicu termostata u smjeru kazaljke na satu do željene temperature. Crveno kontrolno svjetlo termostata se pali i zatim se ugasi kada se postigne odabrana temperatura. Na kraju nakon pečenja okrenuti ručice na položaj "0".

**KAKO KORISTITI PLOČU ZA KUHANJE**

Upravljačka ploča pećnice ima 4 podesiva gumba (od 0 do 6), kojima se kontrolira rad ploče.

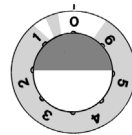
Za korištenje električnih ploča:

- Okrenite gumb za upravljanje dotičnom pločom u smjeru kazaljke na satu na željeni položaj (prema uputama dostavljenim s pločom za kuhanje).

Pali se žuto kontrolno svjetlo ploče za kuhanje.

**Važno:**

- kad prvi put koristite ploče za kuhanje, stavite na svaku lonac odgovarajućeg promjera do polovice napunjen vodom, okrenite gumbove na položaj 6 i pustite ploče da rade oko 3 minute, radi uklanjanja mirisa.
- Nemojte uključivati ploče ako na njima nema lonaca.
- Preporučujemo uporabu posuda ravnog i debelog dna, namijenjenih uporabi na električnim pločama.
- Promjer dna lonca mora biti jednak ili malo veći od promjera električne ploče.

**Tablica s funkcijama pećnice**

Funkcija	Opis funkcije
0 UGAŠENA PEĆNICA	-
LAMPICA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paljenje lampice unutar pećnice.</li> </ul>
STATIČKI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Za pripremanje mesa, ribe i peradi na jednoj razini.</li> <li>• Prethodno zagrijati pećnicu na željenu temperaturu i umetnuti namirnice u pećnicu, čim se crveno kontrolno svjetlo termostata ugasi.</li> <li>• Preporučuje se uporaba površine na drugoj ili trećoj razini.</li> </ul>
VENTILACIJA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Za pečenje na maksimalno 2 razine.</li> <li>• Ako je potrebno, preporučuje se zamjena položaja namirnica kako bi se što ravnomjernije ispeklo.</li> <li>• Nije potrebno prethodno zagrijavati pećnicu (osim za pizze i pogače).</li> </ul>
GRIL	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Za grill rebarca, ražnjića, kobasica i za povrće zapečeno u pećnici kao i za pečenje kruha.</li> <li>• Prethodno zagrijati pećnicu 3 - 5 min.</li> <li>• Za vrijeme pečenja vrata pećnice moraju ostati zatvorena.</li> <li>• Ako pripremate meso, ulijte nešto vode u tavu koja se postavlja ispod pečenja (na prvoj polici) kako bi se smanjila količina dima i prskanje masti.</li> <li>• Preporuča se svako toliko okretati namirnice u tijeku pečenja.</li> </ul>
TURBO GRIL	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Za grill pečenje velikih komada mesa (roast beef, pečenja).</li> <li>• Za vrijeme pečenja vrata pećnice moraju ostati zatvorena.</li> <li>• Kada pečete meso, kako bi spriječili prskanje masnoće i dim, ulijte malo vode u pladanj za sakupljanje.</li> <li>• Okretati meso tijekom pečenja.</li> </ul>
ODLEĐIVANJE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Za odleđivanje namirnica na sobnoj temperaturi.</li> <li>• Ostaviti namirnicu u pakiranju kako se ne bi osušila.</li> </ul>

NAMIRNICA	Funkcija	Razina (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja min.
Janjetina/teletina/govedina/svinjetina		2	190-210	90-110
Piletina/kunić/pitka		2	190-200	65-85
Puretina/guska		2	190-200	140-180
Riba		2	180-200	50-60
Punjene paprike i paradajz/pečeni krumpir		2	180-200	50-60
Torte od dizanog tijesta		2	170-180	45-55
Punjene torte		2	180-200	60-90
Keksi		2	170-180	35-45
Lasagne		2	190-200	45-55
Kruh/pizza		2	200-225	40-50/15-18
Tost		3/4	250	1,5-2,5
Kotlet/kobasice/ražnjići		3/4	250	35-45
Zapečeno povrće		3	250	5-8
1/2 pileta		3	250	40-50
Cijela kokoš		2/3	200-225	55-65
Rostbif		2	200-250	35-45
Pečenja		2/3	200-225	60-70
Riba (cijela)		3	190-200	40-50

**Napomena:** temperature i trajanje pečenja okvirno vrijede za 4 porcije.