

## VAŽNE SIGURNOSNE INFORMACIJE

### VAŠA SIGURNOST I SIGURNOST DRUGIH VRLO JE VAŽNA

Ovaj priručnik i sam uređaj priskrbaju 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 uporabe uređaja. Pažljivo se pridržavajte uputa koje slijede:

- Nosite zaštitne rukavice pri skidanju ambalaže i postavljanju uređaja.
- 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 kućanskog uređaja osim ako se to izričito ne navodi u korisničkom priručniku.
- Zamjenu kabela za napajanje mora izvršiti kvalificirani električar. Obratite se ovlaštenom servisu.
- Propisi zahtijevaju da je uređaj uzemljen.
- Električni kabel mora biti dovoljno dug kako bi se uređaj, nakon smještanja u element, mogao priključiti na izvor napajanja.
- 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 upotrebljavati višestruke adaptore za utikač ako se na pećnici već nalazi utikač.
- Nemojte upotrebljavati produžne kabele.
- Ne povlačite kabel za napajanje.
- Nakon postavljanja električni dijelovi ne smiju biti dostupni korisniku.

- Ako je površina indukcijske ploče napuknuta, nemojte je koristiti i isključite uređaj kako biste izbjegli opasnost od strujnog udara (samo za modele s indukcijskom funkcijom).
- Nemojte dodirivati uređaj bilo kojim mokrim dijelom tijela ni 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 i njegovi dijelovi mogu se jako zagrijati tijekom uporabe. Morate paziti da ne dodirnete grijače elemente. Vrlo malu (0 - 3 godine) i malu djecu (3 - 8 godina) treba držati podalje od uređaja, osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih i mentalnih sposobnosti ili osobe bez dovoljnog iskustva i znanja mogu koristiti uređaj samo ako su pod nadzorom ili su dobili upute o sigurnom rukovanju uređajem te ako razumiju potencijalne opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.
- Za vrijeme i nakon uporabe nemojte dodirivati grijače ni unutarnje površine uređaja - opasnost od opekline. 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 ni blizu njega: može izbiti požar ako se uređaj nehотиčno uključi.
- U uređaju nemojte grijati ni kuhati hermetički zatvorene staklenke ili spremnike. Povećanje tlaka u staklenci može prouzročiti njezinu 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 nikad ostavljati uređaj bez nadzora tijekom sušenja hrane.
- Ako prilikom kuhanja namirnica koristite alkoholna pića (npr. rum, konjak, vino), ne zaboravite da alkohol na visokim temperaturama isparava. To znači da postoji opasnost da će se pare koje oslobađa alkohol zapaliti kad stupe u dodir s električnim grijačem.
- Nikada nemojte upotrebljavati opremu za čišćenje parom.
- Ne dirajte pećnicu tijekom ciklusa pirolize. Djecu držite podalje od pećnice tijekom ciklusa pirolize. Prije ciklusa čišćenja (samo za pećnice s funkcijom pirolize) višak prolivene tekućine mora se ukloniti iz unutrašnjosti pećnice.
- Za ovu pećnicu koristite samo preporučene temperaturne sonde.
- Nemojte rabiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice, jer mogu oštetiti površinu, a to može uzrokovati rasprskuće stakla.
- Prije zamjene žaruljice svakako isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.
- Za prekrivanje hrane u posudi za pečenje (samo za pećnice koje se isporučuju s posudom za pečenje) nemojte upotrebljavati aluminijsku foliju.

### **Rashodovanje kućanskih aparata**

- Ovaj uređaj je proizveden 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 sakupljanje 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 spriječili oštećenja, uklonite ploču od pjenastog 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.

### **ELEKTRIČNO SPAJANJE**

Provjerite odgovara li napon naveden na natpisnoj pločici uređaja naponu električne mreže. Natpisna pločica se nalazi 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.
- Nikad ne ulijevajte vodu u vruću pećnicu; tako se može oštetiti emajl.
- Nikad po dnu pećnice nemojte vući posude i plitice, jer tako se može oštetiti emajl.
- Uvjerite se da električni kabeli drugih uređaja ne dodiruju vruće dijelove pećnice i da se ne uklješće u njenim vratima.
- Izbjegavajte izlaganje pećnice atmosferskim prilikama.

## **ZAŠTITA OKOLIŠA**

### **Odlaganje materijala pakiranja**

Materijal korišten za ambalažu može se 100%-no reciklirati i označen je simbolom recikliranja (♻️). Razne materijale pakiranja odložite pridržavajući se u potpunosti propisa lokalnih vlasti o odlaganju otpada.

### **Rashodovanje proizvoda**

- Ovaj uređaj je označen sukladno europskoj smjernici 2002/96/EZ o električnom i elektroničkom otpadu (WEEE).
- Pravilnim odlaganjem ovog proizvoda pomažete u sprečavanju mogućih negativnih posljedica za okoliš i ljudsko zdravlje, koje bi mogle biti prouzročene ako se neprimjereno rukuje otpadom ovog proizvoda.
- Simbol  na uređaju ili na popratnoj dokumentaciji označava da se ovaj proizvod ne smije odlagati kao nerazvrstani komunalni otpad, nego ga treba odnijeti na sakupljalište za obradu električnog i elektroničkog otpada.

### **Savjeti za uštedu 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 nastavite 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".

## **UPUTE ZA SLUČAJ KVARA**

### **Pećnica ne radi:**

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

### **Vrata se ne otvaraju:**

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

### **Elektronski programator ne radi:**

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

## POSTPRODAJNI 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 bi provjerili 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 se navodi i na jamstvu;
- vašu potpunu adresu;
- vaš broj telefona.

**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**

- Ne smijete koristiti uređaje za čišćenje parom.
- Pećnicu čistite tek kad je hladna na dodir.
- Iskopčajte uređaj iz struje.

### **Vanjski dio pećnice**

**VAŽNO: nemojte koristiti korozivna ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako bilo koji od ovih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah ga očistite vlažnom krpom od mikrovlakana.**

- Površine čistite vlažnom krpom od mikrovlakana. Ako je jako prljavo, dodajte vodi nekoliko kapi sredstva za pranje posuđa. Dovršite 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 bi 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 (vidi ODRŽAVANJE).
- Gornji grijač roštilja (vidi 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 je još vruć.
- Ostatke hrane možete ukloniti prikladnom četkicom ili spužvom.

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

**VAŽNO: nemojte koristiti korozivna 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 uređaj iz struje.

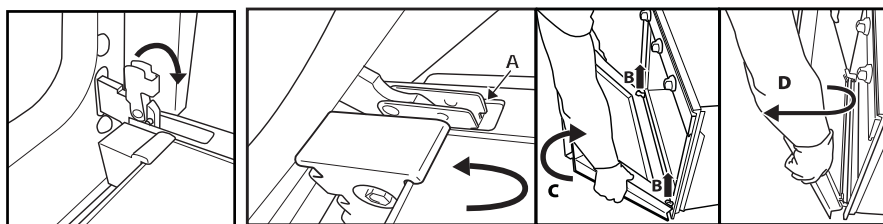
## SKIDANJE VRATA

### 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.

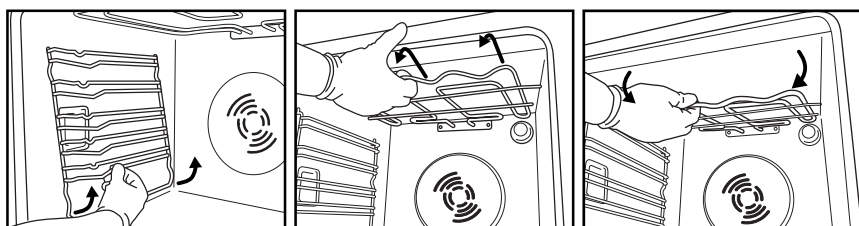


Sl. 1

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 osigurajte da sjedne na bočne nosače.



Sl. 3

Sl. 4

Sl. 5

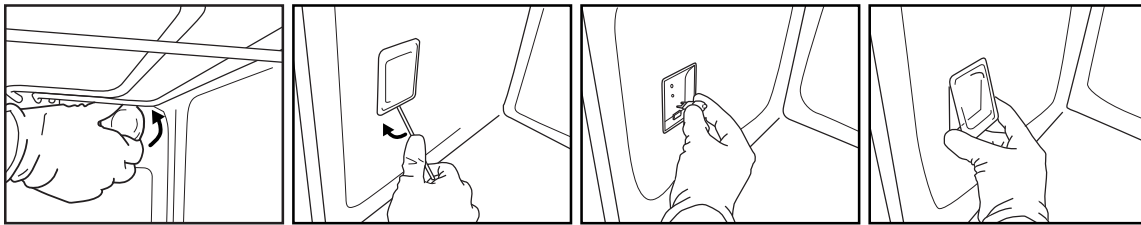
## ZAMJENA ŽARULJICE PEĆNICE

### 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.
3. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.

### Da biste zamijenili žaruljicu (ako je ima):

1. Iskopčajte pećnicu iz struje.
2. Izvadite eventualne bočne rešetke – nosače dodatnog pribora (sl. 3).
3. Pomoću odvijača skinite poklopac žaruljice (sl. 7).
4. Zamijenite žaruljicu (pogledajte napomenu o vrsti žaruljice) (sl. 8).
5. Ponovno namjestite poklopac žaruljice i gurnite ga da se pravilno zakači (sl. 9).
6. Vratite na mjesto bočnu rešetku – nosač dodatnog pribora.
7. Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.



Sl. 6

Sl. 7

Sl. 8

Sl. 9

**Napomena:**

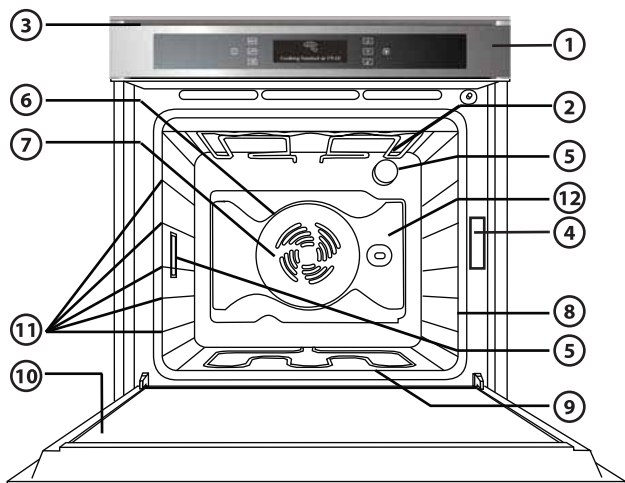
- Koristite samo žaruljice od 25-40 W/230 V sa žarnom niti, tipa E-14, T300 °C ili halogene žaruljice od 20-40 W/230 V tipa G9, T 300 °C
- Žaruljica koja se koristi u uređaju posebno je dizajnirana za električne aparate i nije prikladna za osvjetljavanje stambenih prostora (uredba Komisije (EZ) br. 244/2009).
- Žaruljice možete nabaviti u našem postrpodajnom 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, VIDI ODLOMAK O POSTAVLJANJU

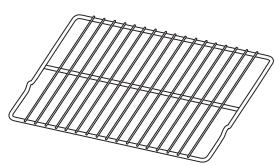


1. Upravljačka ploča
2. Gornji grijač/roštilj
3. Ventilator za hlađenje (ne vidi se)
4. Natpisna pločica (ne smije se skidati)
5. Svjetlo
6. Kružni grijač (ne vidi se)
7. Ventilator
8. Ražanj (ako je priložen)
9. Donji grijač (ne vidi se)
10. Vrata
11. Položaj razina (broj razina nalazi se na prednjem dijelu pećnice)
12. Stražnja stijenka

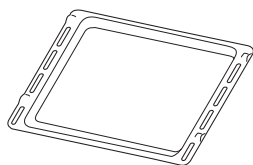
### Napomena:

- Tijekom pečenja povremeno se pokreće ventilator za hlađenje, kako bi se potrošak struje smanjio na najmanju moguću mjeru.
- Po završetku pečenja, ventilator za hlađenje može određeno vrijeme nastaviti s radom i nakon što ugasite pećnicu.
- Ako se tijekom pečenja otvore vrata pećnice, grijaći elementi se isključuju.

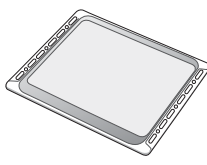
### PRILOŽENI DODATNI PRIBOR



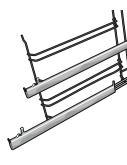
SI. A



SI. B



SI. C



SI. D



SI. E

- ŽIČANA REŠETKA:** rešetka se može koristiti za pečenje hrane ili kao nosač plitica, pekača za kolače i ostalih posuda za korištenje u pećnici.
- PLITICA ZA SKUPLJANJE TEKUĆINE:** plitica za skupljanje viška tekućine dizajnirana je na način da bude smještena ispod rešetke da bi prikupljala masnoće ili da služi kao plitica za pečenje na rešetki za pripremu mesa, ribe, povrća, focaccine itd.
- PLADANJ ZA PEČENJE:** za pečenje kruha i peciva, ali i pečenki, ribe u ovitku itd.
- POMIČNI NOSAČI:** omogućuju umetanje i uklanjanje dodatnog pribora.
- TKANINA OD CELULOZE:** koristi se za ciklus čišćenja STARCLEAN™.  
**VAŽNO:** Koristite isključivo isporučenu tkaninu od celuloze.

**Količina pribora može se razlikovati s obzirom na kupljeni model.**

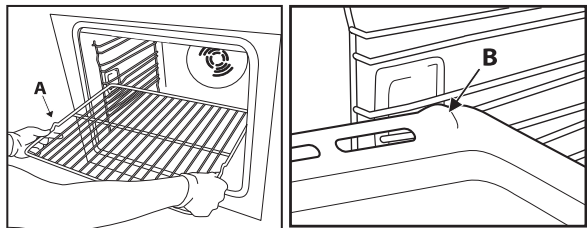
### DODATNI PRIBOR KOJI NIJE PRILOŽEN

Ostali dodatni pribor možete kupiti u postprodajnom servisu.



## UMETANJE REŠETKI I OSTALOG DODATNOG PRIBORA U PEĆNICU

1. Rešetku umetnite vodoravno, izdignuti dio "A" okrenite prema gore (sl. 1).
2. Ostali dodatni pribor, primjerice plitica za skupljanje viška tekućine i plitica za pečenje, umeće se tako da je izdignuti dio u dijelu "B" okrenut prema gore (sl. 2).



Sl. 1

Sl. 2

## OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE



**TIPKE NA DODIR:** za upotrebu jednostavno dodirnite odgovarajući simbol (sve što je potrebno je lagani dodir).

ⓘ Uključeno/isključeno (kad pritisnete tipku uključeno/isključeno za isključivanje pećnice, oglasit će se zvučni signal; ovaj zvuk ne može se deaktivirati).

MENU za pristup glavnom IZBORNIKU ili povratak na početni zaslon

☆ za pristup 10 najčešće upotrebljivanih funkcija

⏪ za povratak na prethodni zaslon

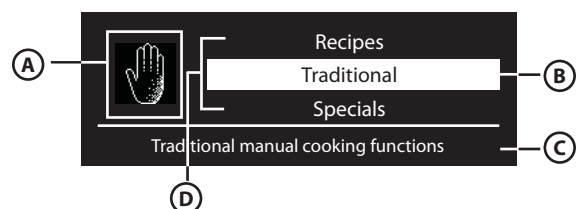
⬆ ⬇ za pregledavanje funkcija/mogućnosti i mijenjanje unaprijed postavljenih vrijednosti

✓ za odabir i potvrđivanje postavki

▶ za početak pečenja

## POPIS FUNKCIJA

Nakon uključivanja pećnice, pritisnite tipku ⓘ i na zaslonu će se prikazati uputstva u nastavku.



A. Simbol za istaknutu funkciju

B. Istaknuta funkcija može se odabrati pritiskom na ✓

C. Opis istaknute funkcije

D. Ostale dostupne funkcije koje je moguće odabrati.

## POJEDINOSTI FUNKCIJE

Nakon odabira željene funkcije, pritisnite tipku ✓ i na zaslonu će se prikazati daljnje mogućnosti i vezane pojedinosti.










Za pomicanje u različitim područjima, upotrebljavajte tipke ⬆ i ⬇: pokazivač se pomiče na prilagodive vrijednosti, prema redoslijedu opisanom gore. Pritisnite ✓ za odabir vrijednosti, prilagodite je pomoću ⬆ ⬇ i potvrdite pritiskom na tipku ✓.

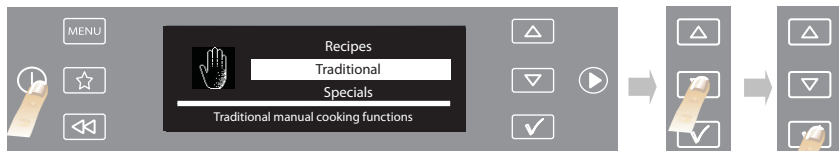
## **PRVA UPOTREBA UREĐAJA - ODABIR JEZIKA I POSTAVLJANJE VREMENA**




Za pravilnu upotrebu pećnice, morat ćete odabrati željeni jezik i postaviti ispravno vrijeme kad je uključite po prvi put.

Nastavite kako je opisano:



1. Pritisnite : na zaslonu će prikazati popis prva tri dostupna jezika.
2. Pritisnite tipke  i  za pomicanje prema dolje na popisu.
3. Kad je željeni jezik istaknut, pritisnite  da biste ga odabrali. Nakon odabira jezika, zaslon će bljeskati 12:00.
4. Postavite vrijeme pomoću gumba  i . Za brže pomicanje brojevima, držite tipku pritisnutom.
5. Potvrdite postavku pritiskom na : na zaslonu će se prikazati popis funkcija.

## **ODABIR FUNKCIJA ZA PEČENJE**

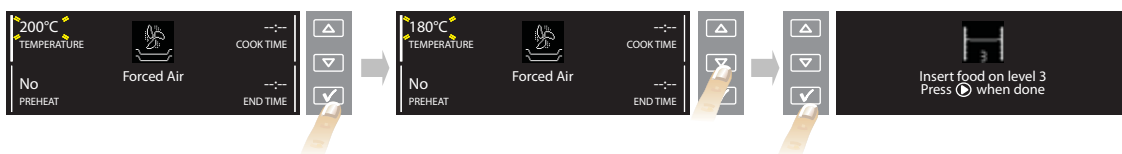


1. Ako je pećnica isključena, pritisnite tipku ; na zaslonu će se prikazati funkcije pečenja.
2. Za pregledavanje raznih mogućnosti, pritisnite tipke  : funkcija koju se može odabrati istaknuta je bijelom bojom na sredini zaslona.









**Napomena: za popis i opis funkcija, pogledajte posebnu tablicu na stranici 15 i na stranici 16.**

3. Odaberite funkciju pritiskom na tipku : postavke pečenja prikazuju se na zaslonu. Ako su unaprijed postavljene vrijednosti one koje želite, pritisnite tipku start , u protivnom nastavite kako je navedeno gore i izmijenite ih.

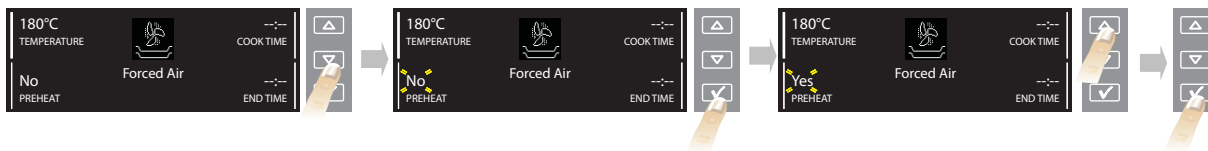
## **POSTAVLJANJE TEMPERATURE/IZLAZNE SNAGE ROŠTILJA**









Kako biste promijenili temperaturu ili izlaznu snagu roštilja, postupite na sljedeći način:

1. Provjerite je li pokazivač postavljen pokraj vrijednosti temperature (1. zona); pritisnite tipku  za odabir parametra za promjenu: vrijednosti temperature bljeskaju.
2. Upotrijebite tipke   za promjenu željene vrijednosti.
3. Pritisnite tipku  za potvrdu i zatim pritisnite . Zaslon naznačuje na koju policu se treba staviti hrana.
4. Pritisnite  za početak pečenja. Postavljena temperatura također se može promijeniti za vrijeme pečenja, slijedeći isti postupak.
5. Na kraju pečenja, prikazuje se poruka o završetku pečenja. U tom trenutku, pećnica se može isključiti pritiskom na  ili se pečenje može produžiti pritiskom na . Kad je isključen, zaslon prikazuje traku za hlađenje koja naznačuje temperaturu unutar pećnice.

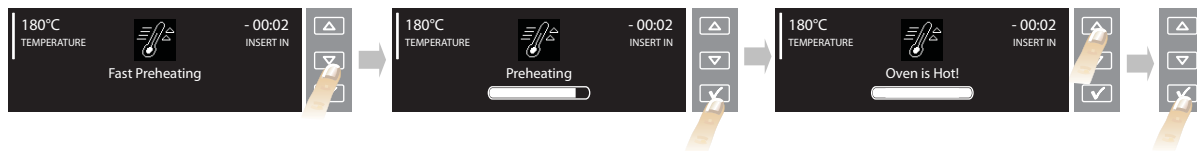
## **PRETHODNO ZAGRIJAVANJE PEĆNICE**



Ako želite prethodno zagrijati pećnicu prije umetanja hrane, promijenite zadani odabir pećnice kako je opisano:

1. Pomoću tipki  i , pomaknite pokazivač na prethodno zagrijavanje.
2. Pritisnite gumb  za odabir postavke: Na zaslonu bljeska "No" (Ne).
3. Za promjenu postavke, pritisnite  ili : Na zaslonu se pojavljuje "Yes" (Da).
4. Za potvrdu izbora, pritisnite tipku .

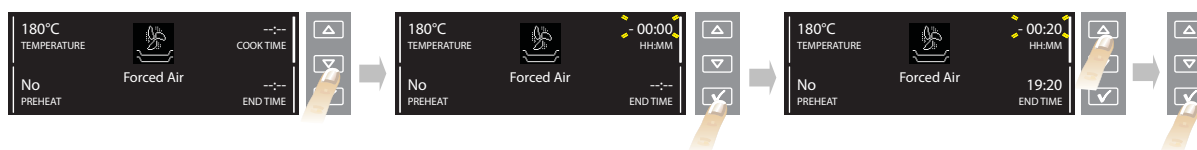
## BRZO PRETHODNO ZAGRIJAVANJE



Ako želite brzo prethodno zagrijati pećnicu prije umetanja hrane, promijenite zadani odabir pećnice kako je opisano:

1. Odaberite funkciju za brzo prethodno zagrijavanje pomoću tipki .
2. Potvrdite pritiskom na : postavke se prikazuju na zaslonu.
3. Ako je predložena temperatura ona koju želite, pritisnite , u protivnom nastavite kako je opisano u prethodnim odlomcima i izmijenite je. Kad je pećnica dosegla postavljenu temperaturu, oglasit će se zvučni signal. Po dovršetku prethodnog zagrijavanja, pećnica automatski odabire standardnu funkciju . U tom trenutku možete staviti jelo za pečenje.
4. Ako želite postaviti neku drugu funkciju pripreme, pritisnite i odaberite željenu funkciju.

## POSTAVLJANJE VREMENA PEČENJA

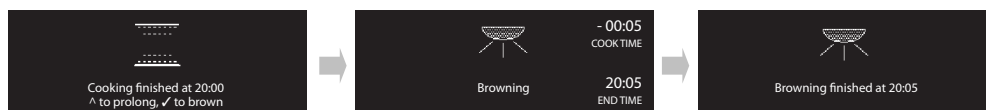


Ova se funkcija može rabiti za postavljanje vremenskog razdoblja, od minimalno 1 minute do maksimalnog vremena koje dozvoljava odabrana funkcija. Pećnica se nakon tog vremena automatski isključuje.

1. Za odabir ove funkcije, postavite pokazivač pokraj stavke "COOK TIME" (VRIJEME PEČENJA) pomoću tipki .
2. Pritisnite tipku za odabir postavke; "00:00" bljeska na zaslonu.
3. Promijenite vrijednosti pomoću tipki i za prikaz željenog vremena pečenja.
4. Potvrdite odabranu vrijednost pritiskom na tipku .

## ZAVRŠNO JAČE PEČENJE

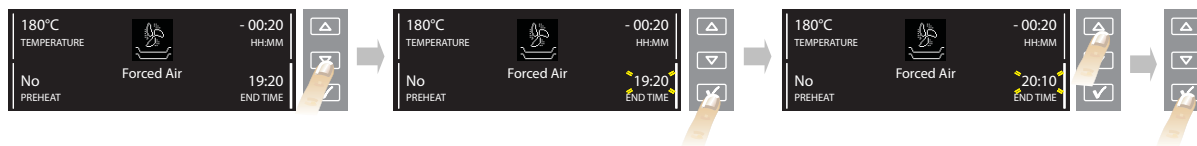
Pri završetku pečenja, uz određene funkcije, zaslon naznačuje mogućnost tamnjenja površine vašeg jela. Ova se funkcija može rabiti tek nakon postavljanja vremena pripreme.



Po završetku vremena pečenja, zaslon prikazuje stavku " ^ to prolong, ✓ to brown" ( ^ za produljenje, ✓ za tamnjenje). Pritisnite tipku i pećnica započinje s ciklusom tamnjenja u trajanju od 5 minuta. Ova se funkcija nakon pečenja može upotrijebiti samo jednom.

## POSTAVLJANJE ZAVRŠETKA VREMENA PEČENJA/ODGOĐEN POČETAK

Može se postaviti željeno vrijeme završetka pripreme, uz odgodu početka pripreme od maksimalno 23 sata i 59 minuta. To možete učiniti tek nakon postavljanja vremena pripreme. **Ova funkcija omogućena je samo kad za odabranu funkciju nije potrebno prethodno zagrijavanje.**



Nakon postavljanja vremena pečenja, zaslon pokazuje završetak vremena pečenja (primjerice, 19:20). Kako biste odgodili vrijeme završetka pripreme, a time i vrijeme početka pripreme, postupite kako slijedi:

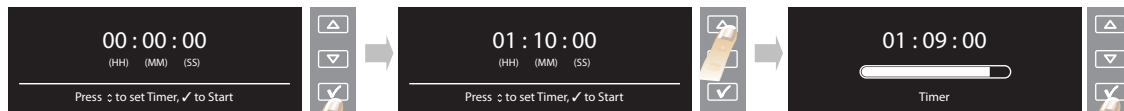
1. Postavite pokazivač pokraj završetka vremena pečenja pomoću tipki .
2. Pritisnite gumb za odabir postavke: bljeska završetak vremena pečenja.
3. Za odgodu završetka vremena pečenja, upotrijebite tipke i za postavljanje željene vrijednosti.
4. Potvrdite odabranu vrijednost pritiskom na tipku .
5. Pritisnite tipku . Zaslon naznačuje na koju policu se treba staviti hrana.

- Pritisnite gumb za aktiviranje funkcije. Pećnica će započeti s pečenjem nakon vremenskog razdoblja izračunatog tako da završi s pečenjem u postavljeno vrijeme (primjerice, u slučaju jela za čiju pripremu je potrebno 20 minuta, ako je završetak vremena pečenja postavljen na 20:10, pećnica će započeti s pečenjem u 19:50).

**Napomena: Tijekom vremenskog intervala prije početka pečenja, pećnica se svedjedno može uključiti pritiskom na tipku .**

**U bilo koje vrijeme pečenja, postavite vrijednosti (temperatura, postavljanje roštilja, vremena pečenja) pomoću tipki i tipke kako je opisano u prethodnim odlomcima.**

## **MJERAČ VREMENA**



Ova se funkcija može rabiti samo dok je pećnica isključena i korisna je, na primjer, za nadzor vremena pripreme tjestenine. Maksimalno vrijeme koje se može postaviti je 1 sat i 30 minuta.

- Kad je pećnica isključena, pritisnite tipku : na zaslonu će se prikazati "00:00:00".
- Pritisnite tipke i za odabir željenog vremena.
- Pritisnite gumb za početak odbrojavanja. Kada istekne postavljeno vrijeme, na zaslonu će se prikazati "00:00:00" i oglasit će se zvučni signal. U tom trenutku, vrijeme se može produljiti, postupkom koji je opisan gore, ili se brojač vremena može deaktivirati pritiskom na tipku (na zaslonu će se prikazati doba dana).

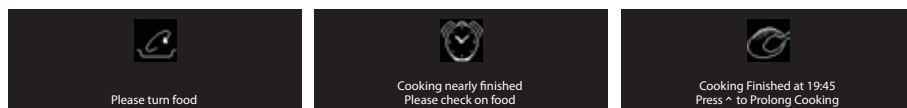
## **RECEPTI**

Zahvaljujući tehnologiji "Sixth sense" (šestog čula), pećnica nudi 30 unaprijed postavljenih recepata uz idealnu temperaturu pečenja.

Jednostavno slijedite recept po pitanju sastojaka i načina pripreme. Zatim nastavite kako je opisano:



- Odaberite "RECIPES" (RECEPTI) pomoću tipki i potvrdite pomoću .
- Odaberite jelo koje želite ispeći s predloženog popisa.
- Potvrdite odabrano jelo pomoću tipke .
- Odaberite željeni recept pomoću tipki .
- Potvrdite pritiskom na : na zaslonu se prikazuje okvirno vrijeme pečenja.
- Stavite hranu u pećnicu i pritisnite tipku . Zaslom naznačuje na koju policu se treba staviti hrana.
- Pritisnite za početak pečenja. Za odgodu početka pečenja, pogledajte odgovarajući odlomak.

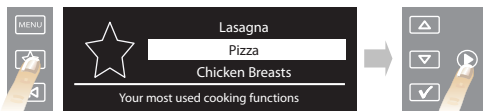






**Napomena: Neka se jela moraju okrenuti ili promiješati na polovici pečenja: pećnica će odaslati zvučni signal i zaslon će naznačiti kad treba izvršiti ovu radnju.**

**Prikazano početno vrijeme pečenja služi samo kao uputa: tijekom pečenja, može se automatski produljiti.**








Nedugo prije nego što se završi vrijeme pečenja, pećnica od vas traži da provjerite odgovara li vam kako je hrana pečena. Ako vam ne odgovara, može se ručno dodati dodatno vrijeme pomoću tipki .

## PREČACI



1. Pritisnite tipku : na zaslonu se prikazuje 10 najčešće upotrebljivanih funkcija.
2. Za pomicanje prema dolje na popisu, upotrijebite tipke  .
3. Pritisnite  za odabir željene funkcije.
4. Za promjenu postavki odabrane funkcije, nastavite kako je prikazano u prethodnim odlomcima.





## POSTAVKE

1. Za promjenu nekih postavki zaslona, odaberite "SETTINGS" (POSTAVKE) s glavnog izbornika pomoću tipki  .
2. Potvrdite pritiskom na : zaslon prikazuje koje postavke se mogu mijenjati (jezik, jačina zvučnog signala, svjetlina zaslona, vrijeme, funkcija uštede energije).
3. Odaberite postavku koju želite promijeniti pomoću tipki  .
4. Pritisnite tipku  za potvrdu.
5. Slijedite uputstva na zaslonu za promjenu postavki.
6. Pritisnite tipku ; na zaslonu se pojavljuje poruka koja potvrđuje vaš odabir.

**Napomena:** Kad je pećnica isključena, ako je funkcija ECOMODE (ušteda energije) odabrana (ON (UKLJUČENO)), zaslon se nakon nekoliko sekundi isključuje, prikazujući sat. Za prikaz informacija na zaslonu i ponovno uključivanje svjetla, samo pritisnite bilo koju tipku ili okrenite jedan od gumbova. Ako je ECOMODE aktiviran za vrijeme pečenja, žaruljica će se isključiti 1 minutu nakon početka pečenja i ponovno aktivirati tijekom svake interakcije korisnika. S druge strane, ako funkcija nije odabrana (OFF (ISKLJUČENO)), zaslon će nakon nekoliko minuta biti tek zasjenjen.

## ZAKLJUČAVANJE GUMBA

Ova se funkcija može upotrebljavati za zaključavanje tipki upravljačke ploče.

Da biste je aktivirali, istodobno pritisnite  i  najmanje 3 sekunde. Ako je aktivirana, funkcije tipki su zaključane i zaslon prikazuje poruku i simbol . Funkcija se može aktivirati i tijekom pripreme jela. Kako biste je deaktivirali, ponovite gore opisani postupak. Kad je aktivirana funkcija zaključavanja tipki, pećnica se može isključiti pomoću tipke .

## CIKLUS ČIŠĆENJA STARCLEAN™



Kako bi pećnica ostala u najboljem stanju, izvršite ciklus čišćenja **STARCLEAN™** nakon svake uporabe.

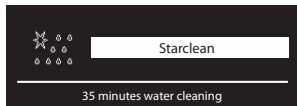
Ciklus traje 35 minuta, uključujući period hlađenja, i mora se izvršiti na sljedeći način:


Za opis ove funkcije, pogledajte poglavlje ČIŠĆENJE i tablicu s funkcijama na stranici 15.

1. Nastavite dok je pećnica hladna.
2. Navlažite isporučenu tkaninu od celuloze pod tekućom vodom i ocijedite je tako da ne kapa.
3. Otvorite vrata pećnice i uklonite emajlirani dodatni pribor.
4. U potpunosti pokrijte dno pećnice tkaninom od celuloze.
5. Jednolično izlijte 350 ml vode na tkaninu od celuloze. Manja ili veća količina vode može negativno utjecati na ispravno funkcioniranje ciklusa.
6. Zatvorite vrata pećnice.



Nastavite na sljedeći način da biste pokrenuli ciklus čišćenja pećnice:

1. Odaberite STARCLEAN™ iz glavnog izbornika pomoću tipki  i .

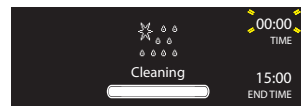


2. Pritisnite gumb , na zaslonu se prikazuje:



3. Pritisnite tipku : pojavljuje se poruka o pomoći, pritisnite gumb  da biste potvrdili; nakon toga započinje ciklus čišćenja.

**VAŽNO: Ne otvarajte vrata tijekom ciklusa kako biste spriječili izlazak pare.**













4. Na kraju ciklusa uklonite tkaninu od celuloze i uklonite preostalu vodu iz pećnice.
5. Zatim započnite čišćenje pomoću spužve navlažene vrućom vodom (čišćenje može biti ugroženo ako se ovaj dio odgodi za više od 15 minuta).




### **Izrazito tvrdoglava prljavština**

Da biste ukloniti izrazito tvrdoglavu prljavštinu, ponovite ciklus STARCLEAN™ i dodajte nekoliko kapi neutralnog deterdženta pri uklanjanju prljavštine.

## TABLICA OPISA FUNKCIJA














GLAVNI IZBORNIK		
	<b>SETTINGS (POSTAVKE)</b>	Postavljanje zaslona (jezik, vrijeme, svjetlina, jačina zvučnog signala, funkcija uštede energije).
	<b>RECIPES (RECEPTI)</b>	Odabir 30 unaprijed postavljenih recepata (vidi priloženu brošuru s receptima). Pećnica automatski postavlja optimalnu temperaturu pečenja, funkciju i vrijeme. Važno je slijediti uputstva u kuharici koja se odnose na pripremu, dodatnu opremu i razinu pečenja koju valja upotrebljavati.
	<b>STARCLEAN™</b>	Uklanjanje prljavštine koja nastaje pečenjem pomoću ciklusa s niskom temperaturom. Kombinirano djelovanje posebnog emajla i vode koju tijekom ciklusa ispušta tkanina od celuloze olakšava uklanjanje prljavštine. Aktivirajte funkciju kada je pećnica hladna.
	<b>TRADITIONAL (KLASIČNO)</b>	pogledajte KLASIČNE FUNKCIJE.
	<b>SPECIALS (POSEBNE FUNKCIJE)</b>	pogledajte POSEBNE FUNKCIJE.
KLASIČNE FUNKCIJE		
	<b>FAST PREHEATING (BRZO PRETHODNO ZAGRIJAVANJE)</b>	Služi za brzo prethodno zagrijavanje pećnice.
	<b>CONVENTIONAL (KONVENCIONALNO)</b>	Za kuhanje bilo koje vrste hrane na samo jednoj razini. Upotrijebite 3. razinu. Za pečenje pizze, pikantnih pita i slatkiša s tekućim punjenjem koristite 1. ili 2. razinu. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijavati.
	<b>GRILL (ROŠTILJ)</b>	Za roštiljanje odrezaka, ražnjića, kobasica, za povrće zapečeno u pećnici kao i za rumenjenje kruha. Jelo postavite na 4. ili 5. razinu. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za skupljanje viška tekućine koja nastaje tijekom kuhanja. Postavite je na 3. ili 4. razinu i u nju dodajte oko pola litre vode. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijavati. Tijekom pečenja vrata pećnice moraju ostati zatvorena.
	<b>TURBO GRILL (TURBO ROŠTILJ)</b>	Za roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, 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. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijavati. Tijekom pečenja vrata pećnice moraju ostati zatvorena. Uz ovu funkciju možete rabiti i okretni ražanj ako je priložen.
	<b>FORCED AIR (TERMOVENTILACIJA)</b>	Za pečenje raznih vrsta hrane kojima je potrebna ista temperatura pečenja, na nekoliko razina (maksimalno tri), istodobno (npr.: riba, povrće, kolači). Ova funkcija može se upotrebljavati za pečenje različitih vrsta hrane, a da se mirisi ne prenose s jedne vrste hrane na drugu. Upotrebite 2. razinu za pečenje na samo jednoj razini, 1. i 4. za pečenje na dvije razine te 1., 3. i 5. za pečenje na tri razine. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijavati.
	<b>CONVECTION BAKE (KONVEKCIJSKO PEČENJE SLASTICA)</b>	Za pečenje mesa i pita s tekućim punjenjem (pikantnih ili slatkih) na jednoj razini. Upotrijebite 3. razinu. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijavati.
















**POSEBNO**













	<b>DEFROST (ODMRZAVANJE)</b>	Da biste ubrzali odmrzavanje hrane. Hranu postavite na srednju razinu. Hranu ostavite zapakiranu kako se ne bi osušila na rubovima.	
	<b>KEEP WARM (ODRŽAVANJE TOPLINE)</b>	Za održavanje netom ispečene hrane toplom i hrskavom (npr.: meso, pržena hrana ili otvorene pite). Hranu postavite na srednju razinu. Funkcija se neće aktivirati ako je temperatura u pećnici viša od 65 °C.	
	<b>RISING (DIZANJE TIJESTA)</b>	Za optimalno dizanje slatkih i slanijih tijesta. Kako bi se poboljšala kvaliteta dizanja tijesta, funkcija se neće aktivirati ako je temperatura u pećnici viša od 40 °C. Tijesto postavite na 2. razinu. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijavati.	
	<b>CONVENIENCE (PRIKLADNOST)</b>	Pečenje gotovih jela koja su stajala na sobnoj temperaturi ili u frižideru (keksi, tekuće smjese za kolače, čajna peciva, predjela i pekarski proizvodi). Ova funkcija lagano i brzo peče svu hranu; može se upotrebljavati i za ponovno podgrijavanje pečene hrane. Slijedite uputstva na pakovanju hrane. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijavati.	
	<b>MAXI COOKING (MAKSI PEČENJE)</b>	Za pečenje velikih komada mesa (težih od 2,5 kg). Upotrebljavajte 1. ili 2. razinu, ovisno o veličini komada. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijavati. Preporučuje se okretati meso tijekom pečenja, da bi s obje strane jednako potamnilo. Preporučuje se s vremena na vrijeme zaliti meso sokom, da ne postane presuho.	
	<b>FROZEN FOOD (SMRZ- NUTA HRANA)</b>	<b>Lazanje</b>	Funkcija automatski odabire idealnu temperaturu pečenja i način za 5 različitih vrsta gotove smrznute hrane. Upotrebljavajte 2. ili 3. razinu. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijavati.
		<b>Pizza</b>	
		<b>Savijača</b>	
		<b>Krumpirići</b>	
		<b>Kruh</b>	Temperatura se može postaviti na 50 do 250 °C za pečenje drugih vrsta proizvoda.
	<b>ECO FORCED AIR (EKOLOŠKA TERMOVENTILACIJA)</b>	Za pečenje punjenih pečenki i mesa u komadima na jednoj razini. Ova funkcija povremeno koristi blagi ventilator koji sprječava pretjerano isušivanje jela. Pri primjeni ove EKO funkcije svjetlo ostaje isključeno tijekom pripreme jela i može se privremeno uključiti pritiskom gumba za potvrđivanje. Kako bi se energija iskoristila maksimalno učinkovito, preporučuje se da se vrata ne otvaraju tijekom pripreme jela. Preporučuje se korištenje 3. razine. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijavati.	






# TABLICA PEČENJA

Recept	Funkcija	Pret-hodno zagrija-vanje	Razine (od donje)	Temp. (°C)	Vrijeme (min)	Dodaci i napomene
Kolači od dizanog tijesta		-	2/3	160-180	30-90	Kalup za kolače na rešetki
		-	1-4	160-180	30-90	Razina 4: kalup za kolače na rešetki Razina 1: kalup za kolače na rešetki
Punjene pite (kolač od sira, savijača, pita od jabuka)		-	3	160-200	35-90	Plitica za skupljanje viška tekućine/plitica za pečenje ili kalup za kolače na rešetki
		-	1-4	160-200	40-90	Razina 4: kalup za kolače na rešetki Razina 1: kalup za kolače na rešetki
Keksi/voćne tortice		-	3	170-180	20-45	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje
		-	1-4	160-170	20-45	Razina 4: rešetka Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje
		-	1-3-5	160-170	20-45*	Razina 5: tava na rešetki Razina 3: tava na rešetki Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje
		-	3	180-200	30-40	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje
Peciva s kremom		-	1-4	180-190	35-45	Razina 4: tava na rešetki Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje
		-	1-3-5	180-190	35-45*	Razina 5: tava na rešetki Razina 3: tava na rešetki Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje
		-	3	90	110-150	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje
		-	1-4	90	140-160	Razina 4: tava na rešetki Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje
Puslice		-	1-3-5	90	140-160*	Razina 5: tava na rešetki Razina 3: tava na rešetki Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje














Recept	Funkcija	Pret-hodno zagrija-vanje	Razine (od donje)	Temp. (°C)	Vrijeme (min)	Dodaci i napomene
Kruh/pizza/pogača		-	1/2	190-250	15-50	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje
		-	1-4	190-250	20-50	Razina 4: tava na rešetki Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje
		-	1-3-5	190-250	25-50*	Razina 5: tava na rešetki Razina 3: tava na rešetki Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje
Mesne i krumpirove pite (pita od povrća, slana pita)		-	2/3	180-190	40-55	Kalup za kolače na rešetki
		-	1-4	180-190	45-70	Razina 4: kalup za kolače na rešetki Razina 1: kalup za kolače na rešetki
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Razina 5: kalup za kolače na rešetki Razina 3: kalup za kolače na rešetki Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje + kalup za kolače
Košarice/hrskavci od lisnatog tijesta		-	3	190-200	20-30	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje
		-	1-4	180-190	20-40	Razina 4: tava na rešetki Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Razina 5: tava na rešetki Razina 3: tava na rešetki Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje
Lazanje/zapečena tjestenina/kaneloni/kolači s voćem		-	3	190-200	45-65	Plitica za skupljanje viška tekućine ili tava na rešetki
Janjetina/teletina/govedina/svinjetina 1 kg		-	3	190-200	80-110	Plitica za skupljanje viška tekućine ili tava na rešetki
Piletina/zečetina/pačetina 1 kg		-	3	200-230	50-100	Plitica za skupljanje viška tekućine ili tava na rešetki
Puretina/gusje meso 3 kg		-	2	190-200	80-130	Plitica za skupljanje viška tekućine ili tava na rešetki
Pečena riba/riba u ovitku (file, cijela riba)		-	3	180-200	40-60	Plitica za skupljanje viška tekućine ili tava na rešetki
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)		-	2	180-200	50-60	Tava na rešetki

Recept	Funkcija	Pret-hodno zagrijavanje	Razine (od donje)	Temp. (°C)	Vrijeme (min)	Dodaci i napomene
<b>Tost</b>		-	5	Visoka	3-6	Rešetka
<b>File ribe/odresci</b>		-	4	Srednja	20-30	Razina 4: rešetka (okrenite hranu na polovici pečenja) Razina 3: plitica za skupljanje viška tekućine s vodom
<b>Kobasice/ražnjići/rebarca/pljeskavice</b>		-	5	Srednja - Visoka	15-30	Razina 5: rešetka (okrenite hranu na polovici pečenja) Razina 4: plitica za skupljanje viška tekućine s vodom
<b>Pečena piletina 1-1,3 kg</b>		-	2	Srednja	55-70	Razina 2: rešetka (okrenite hranu na dvije trećine pečenja) Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine s vodom
		-	2	Visoka	60-80	Razina 2: ražanj (ako je priložen) Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine s vodom
<b>Slabije pečeno goveđe pečenje od 1 kg</b>		-	3	Srednja	35-50	Tava na rešetki (okrenite hranu na dvije trećine pečenja ako je potrebno)
<b>Janjeći but/koljenica</b>		-	3	Srednja	60-90	Plitica za skupljanje viška tekućine ili tava na rešetki (okrenite hranu na dvije trećine pečenja ako je potrebno)
<b>Pečeni krumpir</b>		-	3	Srednja	45-55	Plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje (okrenite hranu na dvije trećine pečenja ako je potrebno)
<b>Zapečeno povrće</b>		-	3	Visoka	10-25	Plitica za skupljanje viška tekućine ili tava na rešetki
<b>Lazanje i meso</b>		-	1-4	200	50-100*	Razina 4: tava na rešetki Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine ili tava na rešetki
<b>Meso i krumpiri</b>		-	1-4	200	45-100*	Razina 4: tava na rešetki Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine ili tava na rešetki
<b>Riba i povrće</b>		-	1-4	180	30-50*	Razina 4: tava na rešetki Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine ili tava na rešetki
<b>Kompletna jela: Pita (5. razina)/ lazanje (3. razina)/ meso (1. razina)</b>		-	1-3-5	190	40-120*	Razina 5: tava na rešetki Razina 3: tava na rešetki Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine ili tava na rešetki



Recept	Funkcija	Pret-hodno zagrija-vanje	Razine (od donje)	Temp. (°C)	Vrijeme (min)	Dodaci i napomene		
<b>Smrznuta pizza</b>		-	3	Auto-matska	10-15	Razina 3: plitica za skupljanje suvišne tekućine/plitica za pečenje na rešetki		
		-	1-4	Auto-matska	15-20	Razina 4: tava na rešetki Razina 1: plitica za skupljanje viška tekućine ili plitica za pečenje		
		-	1-2-4	Auto-matska	20-30	Razina 4: pladanj za pečenje Razina 2: tava na rešetki Razina 1: plitica za skupljanje suvišne tekućine/plitica za pečenje		
		-	1-2-3-4	Auto-matska	20-30	Razina 4: pladanj za pečenje Razina 3: tava na rešetki Razina 2: tava na rešetki Razina 1: plitica za skupljanje suvišne tekućine / plitica za pečenje		
		<b>Nadjevena pečenja</b>		-	3	200	80-120*	Plitica za skupljanje viška tekućine ili tava na rešetki
		<b>Mesni odresci (meso kunića, piletina, janjetina)</b>		-	3	200	50-100*	Plitica za skupljanje viška tekućine ili tava na rešetki

\* Vrijeme pečenja je približno. Jelo se može izvaditi iz pećnice u različitom trenutku, po osobnom okusu.

**ISKUŠANI RECEPTI u skladu su s normama IEC - 60350-1:2011-12 i DIN 3360-12:07:07**

Recept	Funkcija	Pret-hodno zagrijavanje	Razine (od donje)	Temp. (°C)	Vrijeme (min)	Dodaci i napomene
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>						
Prhko tijesto		-	3	170	15-30	Plitica za skupljanje suvišne tekućine/plitica za pečenje
		-	1-4	150	25-40	Razina 4: pladanj za pečenje Razina 1: plitica za skupljanje suvišne tekućine/plitica za pečenje
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
Mali kolači		-	3	170	25-35	Plitica za skupljanje suvišne tekućine/plitica za pečenje
		-	1-4	160	30-40	Razina 4: pladanj za pečenje Razina 1: plitica za skupljanje suvišne tekućine/plitica za pečenje
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
Biskvit bez masnoće		-	2	170	30-40	Kalup za kolače na rešetki
		-	1-4	160	35-45	Razina 4: kalup za kolače na rešetki Razina 1: kalup za kolače na rešetki
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
Dvije pite od jabuka		-	2/3	185	70-90	Kalup za kolače na rešetki
		-	1-4	175	75-95	Razina 4: kalup za kolače na rešetki Razina 1: kalup za kolače na rešetki
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>						
Tost**		-	5	Visoka	3-6	Rešetka
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>						
Pljeskavice**		-	5	Visoka	18-30	Razina 5: rešetka (okrenite hranu na polovici pečenja) Razina 4: plitica za skupljanje viška tekućine s vodom
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Torta od jabuke, kolač od dizanog tijesta		-	3	180	35-45	Plitica za skupljanje suvišne tekućine/plitica za pečenje
		-	1-4	160	55-65	Razina 4: pladanj za pečenje Razina 1: plitica za skupljanje suvišne tekućine/plitica za pečenje
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Svinjsko pečenje		-	2	170	110-150	Razina 2: plitica za skupljanje viška tekućine

**DIN 3360-12:07 Prilog C**

Nedizano tijesto		-	3	170	35-45	Plitica za skupljanje suvišne tekućine/plitica za pečenje
		-	1-4	160	40-50	Razina 4: pladanj za pečenje Razina 1: plitica za skupljanje suvišne tekućine/plitica za pečenje

U tablici pečenja preporučan je idealan odabir funkcije i temperature za postizanje najboljih rezultata u svim receptima. Ako želite pripremiti jela samo na jednoj razini s funkcijom pomoćnog ventilatora, stavite jelo na drugu razinu i odaberite temperaturu koja se preporučuje za funkciju "FORCED AIR" (TERMOVENTILACIJA) tijekom pripreme na više razina.

**Podaci u tablici dani su bez upotrebe vodilica. Testove provedite bez vodilica.**

\*\* Pri pripremi jela na roštilju, preporučuje se da ostavite 3 – 4 cm od prednjeg ruba roštilja radi lakšeg skidanja

### **Klasa učinkovite potrošnje energije (prema EN 60350-1:2013-07)**

Za testiranje primijenite odgovarajuću tablicu.

### **Potrošnja energije i vrijeme prethodnog zagrijavanja**

Odaberite funkciju i obavite test samo s aktiviranom opcijom "Preheating" (Prethodno zagrijavanje) ("Preheating yes" (Prethodno zagrijavanje, da)).

### **Test kontrole točnosti**

Odaberite funkciju i obavite test samo s deaktiviranom opcijom "Preheating" (Prethodno zagrijavanje) (kada je prethodno zagrijavanje aktivirano, pećnica namjerno stvara oscilacije u profilu temperature).

## **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 i vrijeme pečenja 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 "FORCED AIR" (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 pospješuje optimalno strujanje vrućeg zraka.
- Kako biste provjerili je li dizani kolač ispečen, probodite ga čačalicom u sredini. Ako izvadite čistu čačalicu, kolač je gotov.
- Ako koristite neprijanajuće 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 nježnije miješajte.
- Za slastice s vlažnim nadjevima (kolač od sira ili voćne pite) upotrebljavajte funkciju "CONVECTION BAKE" (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 koji 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 sakupljanje sokova od pečenja, savjetujemo stavljanje plitice za sakupljanje s pola litre vode izravno ispod roštilja s mesom. Nadopunite ako treba.

## **Ražanj (samo u nekim modelima)**

Koristite ovaj dodatak za ujednačeno pečenje velikih komada mesa i peradi. Nabodite meso na šipku ražnja i svežite ga ako je riječ o piliću; provjerite je li meso dobro pričvršćeno te umetnite šipku u ležište koje se nalazi na prednjoj stijenci pećnice i postavite je na odgovarajući nosač. 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 biste opekli prilikom vađenja jela iz pećnice.

## **Pizza**

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

## **Funkcija dizanja**

Najbolje je pokriti tijesto vlažnom krpom prije stavljanja u pećnicu. Vrijeme dizanja tijesta ovom se funkcijom smanjuje za otprilike jednu trećinu u usporedbi s dizanjem na sobnoj temperaturi (20-25 °C). Vrijeme dizanja količine od 1 kg tijesta za pizzu iznosi oko jedan sat.