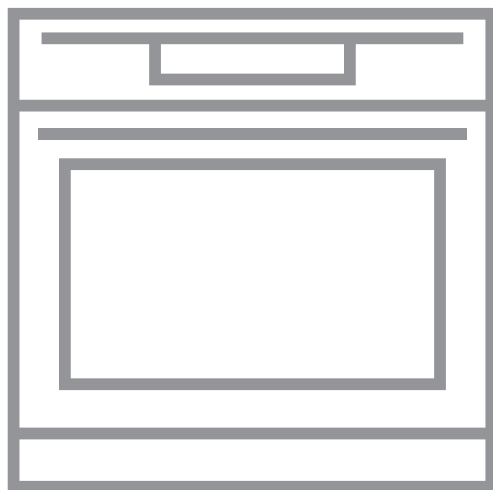


▶ BPE742320B
BPE742320M
BPK742320M
BPK74232SM
BPM742320M
BPR742320B

BPR742320M

HR Upute za uporabu
Pećnica

USER MANUAL



AEG

SADRŽAJ

1. SIGURNOSNE INFORMACIJE.....	3
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	4
3. OPIS PROIZVODA.....	7
4. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	8
5. PRIJE PRVE UPOTREBE.....	10
6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	10
7. FUNKCIJE SATA.....	14
8. AUTOMATSKI PROGRAMI.....	15
9. KORIŠTENJE PRIBORA.....	16
10. DODATNE FUNKCIJE.....	19
11. SAVJETI I PREPORUKE.....	20
12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	37
13. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	40
14. TEHNIČKI PODACI.....	41
15. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	41

ZA SAVRŠENE REZULTATE

Zahvaljujemo vam što ste odabrali ovaj AEG proizvod. Proizveli smo ga kako bi vam pružio godine nepogrešivog rada, s inovativnim tehnologijama koje život čine jednostavnijim - svojstva koja ne možete pronaći kod običnih uređaja. Molimo vas da odvojite nekoliko minuta za čitanje kako biste dobili ono najbolje od njega.

Posjetite našu internetsku stranicu za:



Dobivanje savjeta o korištenju, rješavanje problema, brošure i servisne informacije:

www.aeg.com/webselfservice



Registriranje vašeg proizvoda za bolji servis:

www.registreaeg.com



Kupujte dodatnu opremu, potrošni materijal i originalne rezervne dijelove za svoj uređaj:

www.aeg.com/shop

BRIGA O KUPCIMA I SERVIS

Preporučujemo uporabu originalnih rezervnih dijelova.

Prilikom kontaktiranja ovlaštenog servisnog centra, provjerite da su vam dostupni sljedeći podaci: Model, PNC, serijski broj.

Informacije možete pronaći na natpisnoj pločici.

⚠ Upozorenje / Oprez - sigurnosne informacije

ℹ Opće informacije i savjeti

🌿 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

1. ⚠️ SIGURNOSNE INFORMACIJE

Prije postavljanja i korištenja uređaja pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu ozljedu ili oštećenje koji su rezultat neispravnog postavljanja ili korištenja. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću upotrebu.

1.1 Sigurnost djece i slabijih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti.
- Ne dozvolite djeci da se igraju s uređajem.
- Sva pakiranja držite izvan dohvata djece i odlažite ih na odgovarajući način.
- Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje uređaju dok je u radu ili dok se hladi. Pristupačni dijelovi su vrući.
- Ako uređaj ima sigurnosno zaključavanje za zaštitu djece, morate ga aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju čistiti uređaj i provoditi održavanje koje izvršava korisnik.
- Djecu mlađu od 3 godine potrebno je držati podalje od uređaja tijekom cijelog vremena uporabe uređaja.

1.2 Opća sigurnost

- Kvalificirana osoba mora postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pazite da ne dodirujete grijače. Djeca mlađa od 8 godine trebaju se držati podalje ako nisu pod trajnim nadzorom.
- Prilikom vađenja ili stavljanja pribora ili posuđa obavezno koristite rukavice.

- Uređaj isključite iz električne mreže prije bilo kakvih radova na održavanju.
- Prije zamjene žarulje provjerite je li uređaj isključen kako biste isključili mogućnost strujnog udara.
- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte uređaje za parno čišćenje.
- Nemojte koristiti agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Ako je kabel napajanja oštećen, proizvođač, ovlašteni servisni centar ili slično kvalificirana osoba mora ga zamijeniti kako bi se izbjegla opasnost od strujnog udara.
- Višak prolivenih tekućina mora se ukloniti prije pirolitičkog čišćenja. Izvadite sve dijelove iz pećnice.
- Za skidanje vodilica plitica najprije povucite prednji dio vodilice, a zatim stražnji dio dalje od bočnih stijenki. Vodilice polica vratite na mjesto obrnutim redosljedom.
- Upotrebljavajte isključivo sondu za pečenje mesa koja je preporučena za ovaj uređaj.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Postavljanje



UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Provjerite je li uređaj postavljen ispod i u blizini sigurnih struktura.

- Bočne stranice uređaja moraju se nalaziti pored uređaja ili kuhinjskih elemenata iste visine.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom hlađenja. Mora se koristiti s električnim napajanjem.

2.2 Električni priključak



UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Sva spajanja na električnu mrežu treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Uvjerite se da su parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim detaljima napajanja.

- Uvijek koristite pravilno ugrađenu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite višeputne utikače i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja, posebice kada su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja utaknite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li pristup utikaču nakon postavljanja.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje iskapčanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom od minimalno 3 mm.
- Ovaj je uređaj usklađen s direktivama EEZ-a.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja u radu. Oslobađa se vruća para.
- Ne upravljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.
- Ne pritišćite otvorena vrata.
- Uređaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.
- Pažljivo otvarajte vrata. Korištenje sastojaka koji sadrže alkohol može izazvati miješanje alkohola i zraka.
- Iskre ili otvoreni plamen ne smiju doći u dodir s uređajem kada otvarate vrata.
- Zapaljive predmete ili predmete navlažene zapaljivim sredstvima ne stavljajte u uređaj, pored ili na njega.



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Kako biste spriječili oštećenje ili gubitak boje emajla:
 - ne stavljajte izravno na dno uređaja posude ili druge predmete.
 - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno u unutrašnjosti uređaja.
 - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
 - ne držite vlažne posude i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
 - budite oprezni prilikom vađenja ili postavljanja pribora.
 - Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
 - Za vrlo vlažne kolače koristite duboku posudu. Voćni sokovi mogu izazvati pojavu mrlja koje mogu biti trajne.
 - Ovaj uređaj namijenjen je isključivo kuhanju. Ne smije se koristiti za druge namjene, primjerice grijanje prostorije.
 - Uvijek pecite sa zatvorenim vratima pećnice.
 - Ako je uređaj postavljen iza ploče namještaja (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza ploče zatvorenog namještaja i uzrokovati značajno oštećenje uređaja, ormarića u kojem se nalazi ili poda. Ne zatvarajte ploču namještaja dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.
- ## 2.3 Upotreba
- UPOZORENJE!**
Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo upotrebi u domaćinstvu.
 - Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
 - Pazite da otvori za ventilaciju nisu blokirani.
 - Uređaj ne ostavljajte bez nadzora dok radi.
 - Isključite uređaj nakon svake upotrebe.

2.4 Čišćenje i održavanje



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja uređaj isključite, a utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Ako su oštećene, staklene ploče vrata odmah zamijenite. Obratite se ovlaštenom servisu.
- Pažljivo skidajte vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite isključivo neutralni deterdžent. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, poštujuć sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajl (ako postoji) nemojte čistiti bilo kakvom vrstom deterdženta.

2.5 Pirolytičko čišćenje



Opasnost od ozljeda/kemijskog isparavanja (dim) u pirolitičkom načinu rada.

- Prije uključanja funkcije Pirolytičko samočišćenje ili Prva Uporaba, iz unutrašnjosti pećnice izvadite:
 - sve prekomjerne ostatke hrane, ostatke/naslage ulja ili masti.
 - sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice itd. isporučene s uređajem) te posebno sve neprijanjajuće posude, plitice, pladnjeve, pribor itd.
- Pažljivo pročitajte sve upute za pirolitičko čišćenje.
- Držite djecu dalje od uređaja dok je uključeno pirolitičko čišćenje. Uređaj postane vruć, a kroz prednje ventilacijske otvore izlazi vrući zrak.
- Pirolytičko čišćenje je operacija s visokom temperaturom koja može

uzrokovati otpuštanje dima od ostataka jela i konstrukcijskih materijala, te se strogo preporučuje:

- omogućiti dobru ventilaciju tijekom i nakon svakog pirolitičkog čišćenja.
- omogućiti dobru ventilaciju tijekom i nakon prve upotrebe na maksimalnoj temperaturi.
- Za razliku od ljudi, neke ptice i gmazovi mogu biti iznimno osjetljivi na moguće dimove koji se javljaju tijekom postupka čišćenja svih pirolitičkih pećnica.
 - Kućni ljubimci (osobito ptice) ne smiju biti u blizini pećnice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenje i prvog korištenja na maksimalnoj temperaturi u dobro prozračenom području.
- Mali kućni ljubimci također mogu biti vrlo osjetljivi na lokalne promjene u temperaturi u blizini pirolitičkih pećnica kada je program pirolitičkog samočišćenja u radu.
- Neprijanjajuće površine na posudama, tavama, pliticama, priboru, itd., može oštetiti visoka temperatura pirolitičkog čišćenja u pirolitičkim pećnicama, a može biti i izvor štetnih plinova niske razine.
- Opisani dimovi koji se ispuštaju iz pirolitičkih pećnica / od ostataka kuhanja nisu štetni za ljude, uključujući i djecu ili osobe s kroničnim oboljenjima.

2.6 Unutarnje svjetlo

- Vrsta žarulje ili halogeno svjetlo koje se koristi u ovom uređaju namijenjeno je samo za kućanske uređaje. Ne koristite ga za kućno osvjetljenje.



UPOZORENJE!

Opasnost od strujnog udara.

- Prije zamjene žarulje, uređaj iskopčajte iz električne mreže.
- Koristite samo žarulje istih karakteristika..

2.7 Odlaganje



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

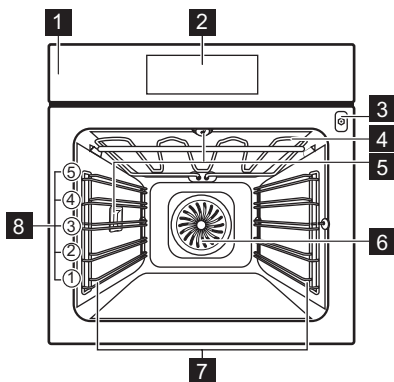
- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.
- Uklonite bravu na vratima kako biste spriječili zatvaranje djece ili kućnih ljubimaca u uređaju.

2.8 Servisiranje

- Za popravak uređaja kontaktirajte ovlaštenu servis.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

3. OPIS PROIZVODA

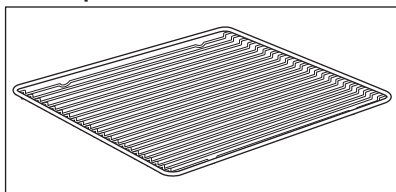
3.1 Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Elektronički programator
- 3 Utičnica sonde za pečenje mesa
- 4 Grijač
- 5 Svjetlo
- 6 Ventilator
- 7 Vodičica police, uklonjiva
- 8 Položaji police

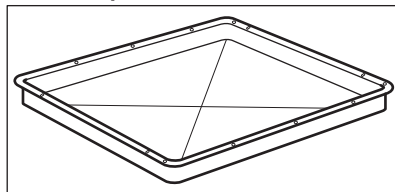
3.2 Pribor

Žičana polica



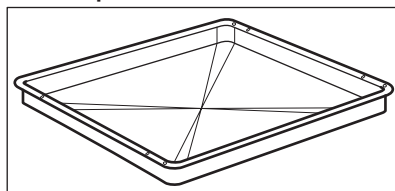
Za posude za kuhanje, kalupe za pečenje kolača i mesa.

Pekač za pecivo



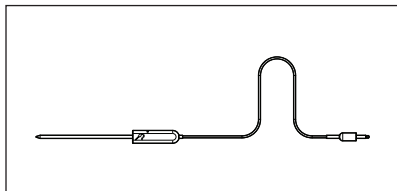
Za torte i biskvite.

Duboka plitica



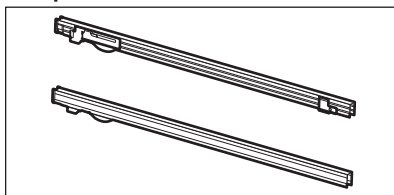
Za pečenje kolača i mesa ili kao plitica za sakupljanje masnoće.

Senzor za hranu



Za mjerenje temperature unutar hrane.

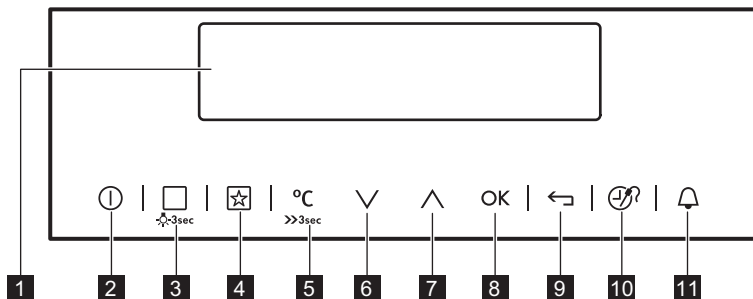
Sklopive vodilice







Za police i plitice.







4. UPRAVLJAČKA PLOČA

4.1 Elektronički programator

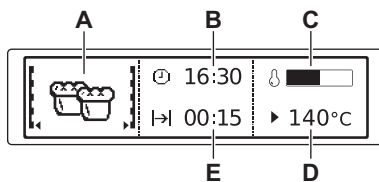


Za rukovanje uređajem koristite polja senzora.

Polje senzora	Funkcija	Napomena	
1	-	Zaslon	Prikazuje trenutne postavke na uređaju.
2		UKLJUČIVANJE/ ISKLUČIVANJE	Za uključenje i isključenje uređaja.
3		Funkcije pećnice ili Pomoć pri kuhanju	Pritisnite polje senzora za odabir izbornika: Pomoć pri kuhanju ili Funkcije pećnice. Za uključivanje ili isključivanje svjetla, pritisnite polje na 3 sekunde. Osvjetljenje možete uključiti i kada je uređaj isključen.
4		Favoriti	Za spremanje i pristup favoritima programima.
5		Odabir temperature	Za postavljanje temperature ili prikaz trenutne temperature u uređaju. Pritisnite polje na 3 sekunde za uključenje ili isključenje funkcije: Brzo zagrijavanje.






Polje senzora	Funkcija	Napomena
6 	Tipka Dolje	Za kretanje prema dolje u izborniku.
7 	Tipka Gore	Za kretanje prema gore u izborniku.
8 	U REDU	Za potvrdu odabira ili postavke.
9 	Tipka za povratak	Za vraćanje za jednu razinu u izborniku. Za prikaz glavnog izbornika polje pritisnite na 3 sekunde.
10 	Vrijeme i dodatne funkcije	Za postavljanje raznih funkcija. Kad je funkcija pećnice uključena, pritisnite polje senzora za postavljanje tajmera ili funkcija: Blokiranje tipki, Favoriti, Zagrij + Zadrži, Odaberi + Započni. Također možete i promijeniti postavke sonde za pečenje mesa.
11 	Zvučni alarm	Za postavljanje funkcije: Zvučni alarm.

4.2 Zaslون



- A. Funkcija pećnice
- B. Vrijeme
- C. Indikator zagrijavanja
- D. Temperatura
- E. Vrijeme trajanja ili završetka funkcije

Ostali indikatori na zaslonu:

Simbol	Funkcija	Funkce
	Zvučni alarm	Funkcija radi.
	Vrijeme	Zaslون prikazuje trenutno vrijeme.
	Trajanje	Na zaslonu se prikazuje vrijeme potrebno za pečenje.
	Završetak	Na zaslonu se prikazuje kada je vrijeme pečenja isteklo.
	Temperatura	Na zaslonu se prikazuje temperatura.

Simbol		Funkce
	Prikaz vremena	Na zaslonu se prikazuje koliko dugo funkcija pećnice radi. Pritisnite \checkmark i \wedge istovremeno kako biste poništili vrijeme.
	Izračunavanje	Uređaj izračunava vrijeme kuhanja.
	Indikator zagrijavanja	Na zaslonu se prikazuje temperatura u uređaju.
	Indikator brzog zagrijavanja	Funkcija je aktivna. Smanjuje vrijeme zagrijavanja.
	Masa jela-Automatika	Zaslon prikazuje da je uključen sustav automatske mase jela ili da se masa može promijeniti.
	Zagrij + Zadrži	Funkcija je aktivna.

5. PRIJE PRVE UPOTREBE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Početno čišćenje

Izvadite sav pribor i sve pomične vodilice za police iz uređaja.



Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.

Očistite uređaj i pribor prije prve upotrebe.

Pribor i uklonjive vodilice police vratite na njihovo mjesto.

5.2 Prvo spajanje

Kada uređaj priključujete na električnu mrežu ili nakon nestanka napajanja, morate odabrati jezik, kontrast ekrana, osvjetljenje zaslona i vrijeme.

1. Pritisnite \wedge ili \checkmark za postavljanje vrijednosti.
2. Za potvrdu pritisnite OK.

6. SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Kretanje kroz izbornike

1. Aktivirajte uređaj.
2. Pritisnite \checkmark ili \wedge za odabir opcije izbornika.







3. Pritisnite OK za pomicanje u podizbornik ili prihvaćanje postavke.















U svakom trenutku možete se vratiti na glavni izbornik pomoću \leftarrow .





6.2 Pregled izbornika

Glavni izbornik









Simbo l	Stavka izbornika	Uporaba
	Funkcije pećnice	Sadrži popis funkcija grijanja.
	Pomoć pri kuhanju	Sadrži popis automatskih programa.
	Favoriti	Sadrži popis omiljenih programa kuhanja izrađen od korisnika.
	Pirolitičko	Pirolitičko čišćenje.
	Osnovne postavke	Koristi se za postavljanje konfiguracije uređaja.
	Posebnosti	Sadrži popis dodatnih funkcija pećnice.

Podizbornik za: Osnovne postavke

Simbo l	Podizbornik	Zaslon
	Namještanje vremena	Postavlja točno vrijeme na satu.
	Prikaz vremena	Kada je UKLJUČENO, na zaslonu se prikazuje trenutno vrijeme kada isključite uređaj.
	Brzo zagrijavanje	Kad je UKLJUČENO, funkcija skraćuje vrijeme zagrijavanja.
	Odaberi + Započni	Za postavljanje funkcije i njeno naknadno uključenje pritiskom bilo kojeg simbola na upravljačkoj ploči.
	Zagrij + Zadrži	Održava pripremljenu hranu toplom 30 minuta nakon završetka ciklusa kuhanja.
	Produljenje vremena	Uključuje i isključuje funkciju "Produženje vremena".
	Kontrast zaslona	Postepeno podešava kontrast zaslona.
	Osvjetljenje zaslona	Postepeno podešava svjetlinu zaslona.
	Odabir jezika	Postavlja jezik za zaslon.
	Izbor glasnoće	Postepeno podešava glasnoću tipki i signala.
	Ton tipke	Uključuje i isključuje ton dodirnih polja. Nije moguće deaktivirati zvuk dodirnog polja UKLJ./ISKLJ.
	Izbor tonova upozorenja	Aktivira i deaktivira tonove alarma.

Simbo l	Podizbornik	Zaslon
	Podsjetnik za čišćenje	Podsjeća Vas kada treba očistiti uređaj.
	DEMO način rada	Aktivacijska/deaktivacijska šifra: 2468
	Servis	Prikazuje verziju softvera i konfiguraciju.
	Tvorničke postavke	Ponovno vraća sve postavke na tvorničke postavke.









6.3 Funkcije pećnice

Funkcija pećnice	Uporaba
 Vrući zrak	Za pečenje na tri položaja police istovremeno i sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za funkciju: Donji i gornji grijač.
 Pizza program	Za pečenje namirnica koje se trebaju intenzivnije zapeći ili dobiti korucu na jednoj razini. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za funkciju: Donji i gornji grijač.
 Donji i gornji grijač (Gornji/Donji grijač)	Za pečenje i prženje na jednom položaju police.
 Odmrzavanje hrane	Za pripremu gotovih jela kao npr. pomfrita, kroketa, proljetnih rolanda.
 Mali roštilj	Za roštiljanje plosnatih namirnica i pripremu tosta.
 Turbo roštilj	Za pečenje kolača s hrskavijom donjom stranom i konzerviranje namirnica.
 Donji grijač	Za pečenje kolača s hrskavijom donjom stranom i konzerviranje namirnica.
 Vlažni vrući zrak	Za pečenje kruha, torti i kolača. Za uštedu energije tijekom kuhanja. Za postizanje željenih rezultata kuhanja, ta funkcija mora se koristiti u skladu s tablicom "Vlažni vrući zrak". Za više informacija o preporučenim postavkama, pogledajte tablicu "Vlažni vrući zrak" u odjeljku "Savjeti i preporuke". Ta funkcija upotrebljavala se za određivanje klase energetske učinkovitosti u skladu s EN 60350-1.



Tijekom nekih funkcija pećnice žarulja se može automatski isključiti na temperaturi ispod 60 °C.

6.4 Posebnosti

Funkcija pećnice	Uporaba
 Održavanje topline	Za održavanje hrane toplom.
 Zagrijavanje tanjura	Za prethodno zagrijavanje tanjura prije posluživanja.
 Konzerviranje	Za konzerviranje povrća kao što su npr. ukiseljeni krastavci.
 Sušenje	Za sušenje voća narezanog na ploške (npr. jabuke, šljive, breskve) i povrća (npr. rajčice, tikvice, gljive).
 Dizanje tijesta	Za kontrolirano dizanje kvasnog tijesta prije pečenja.
 Nisko temp. pečenje	Za pripremanje mekanih, sočnih pečenja.
 Kruh	Za pečenje kruha.
 Odmrzavanje	Ta funkcija može se koristiti za odmrzavanje smrznutih namirnica, poput povrća i voća. Vrijeme odležavanja ovisi o količini i veličini smrznutih namirnica.

6.5 Aktiviranje funkcije grijanja

1. Aktivirajte uređaj.
2. Odaberite izbornik: Funkcije pećnice.
3. Za potvrdu pritisnite OK.
4. Odaberite funkciju grijanja.
5. Za potvrdu pritisnite OK.
6. Postavite temperaturu.
7. Za potvrdu pritisnite OK.

6.6 Indikator zagrijavanja

Kada uključite neku funkciju pećnice, uključuje se crtica na zaslonu. Crtica prikazuje povećanje temperature. Kad je


dosegnuta temperatura, zvučni signal oglašava se 3 puta a traka bljeska i zatim se isključuje.

6.7 Indikator brzog zagrijavanja

Ova funkcija skraćuje vrijeme zagrijavanja.



Ne stavljajte hranu u pećnicu dok je uključena funkcija Brzo zagrijavanje pećnice.







Za uključivanje funkcije držite  pritisnuto 3 sekunde. Indikator zagrijavanja se mijenja.

6.8 Preostala toplina

Kada isključite pećnicu, zaslon prikazuje preostalu toplinu. Toplinu možete koristiti da hranu održite toplom.

7. FUNKCIJE SATA

7.1 Tablica funkcija sata

Funkcija sata	Uporaba
 Zvučni alarm	Za postavljanje odbrojavanja (maks. 2 h 30 minuta). Ova funkcija nema utjecaja na rad uređaja. Možete je koristiti i kada je uređaj isključen. Za uključivanje funkcije koristite  . Pritisnite  ili  za postavljanje minuta i OK to pokretanje.
 Trajanje	Za postavljanje duljine rada (maks. 23 h 59 min).
 Završetak	Za postavljanje vremena isključivanja funkcije pećnice (maks. 23 sata i 59 minuta).

Ako postavljate vrijeme za funkciju sata, vrijeme počinje odbrojavanje nakon 5 sekundi.






Ako koristite funkcije sata: Trajanje, Završetak, uređaj isključuje grijače nakon 90% postavljenog vremena. Uređaj koristi preostalu toplinu za nastavak pečenja do isteka vremena (3 - 20 minuta).

7.2 Postavljanje funkcija sata



Prije uporabe funkcija: Trajanje, Završetak, morate prvo postaviti funkciju pećnice i temperaturu. Uređaj se automatski isključuje. Možete koristiti funkcije: Trajanje i Završetak istovremeno ako želite automatski uključiti i isključiti uređaj u određeno vrijeme kasnije. Funkcije: Trajanje i Završetak ne rade kad koristite sondu za pečenje mesa.

1. Postavite funkciju pećnice.
2. Pritisnite  sve dok se na zaslonu ne prikaže potrebna funkcija sata i odgovarajući simbol.
3. Za postavljanje potrebnog vremena pritisnite  ili .
4. Za potvrdu pritisnite **OK**.

Po isteku vremena oglašava se zvučni signal. Uređaj se isključuje. Na zaslonu se prikazuje poruka.

5. Pritisnite bilo koji simbol za zaustavljanje signala.


7.3 Zagrij + Zadrži

Uvjeti za funkciju:

- Postavljena temperatura je viša od 80 °C .
- Funkcija: Trajanje je postavljeno.

Funkcija: Zagrij + Zadrži održava pripremljenu hranu toplom na 80 °C u trajanju od 30 minuta. Uključuje se nakon što su završeni postupci pečenja ili prženja.

Funkciju možete aktivirati ili deaktivirati u izborniku: Osnovne postavke.

1. Uključite uređaj.
2. Odaberite funkciju pećnice.
3. Postavite temperaturu iznad 80 °C .
4. Pritisnite  sve dok se na zaslonu ne prikaže: Zagrij + Zadrži.
5. Za potvrdu pritisnite **OK**.

Po završetku funkcije oglašava se zvučni signal.

Funkcija ostaje uključena ako promijenite funkcije grijanja.

7.4 Produljenje vremena

Funkcija: Produljenje vremena produljuje funkciju grijanja nakon završetka postavljenog vremena Trajanje.





Primjenjivo za sve funkcije grijanja s Trajanje ili Masa jela-Automatika.

Ne koristi se za funkcije grijanja sa sondom za pečenje mesa.

1. Po isteku vremena pečenja oglašava se zvučni signal. Pritisnite bilo koji simbol.

Na zaslonu se prikazuje poruka.

2. Pritisnite  za aktiviranje ili  za obustavljanje.
3. Postavite duljinu funkcije.
4. Pritisnite **OK**.

8. AUTOMATSKI PROGRAMI



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

8.1 Online recepti



Recepte za automatske programe koji se preporučuju za ovaj uređaj možete pronaći na našem web-mjestu. Za pronalaženje odgovarajuće knjižice recepata pogledajte PNC broj na nazivnoj pločici na prednjem okviru otvora pećnice.

8.2 Pomoć pri kuhanju s Automatski recepti

Uređaj ima komplet recepata koje možete koristiti. Recepti su zadane postavke i ne možete ih mijenjati.

1. Uključite uređaj.

2. Odaberite izbornik: Pomoć pri kuhanju. Pritisnite **OK** za potvrdu.
3. Odaberite kategoriju i jelo. Za potvrdu pritisnite **OK**.
4. Odaberite recept. Za potvrdu pritisnite **OK**.



Kada koristite funkciju:

Ručno upravljanje, uređaj koristi automatske postavke. Možete ih promijeniti kao i druge funkcije.

8.3 Pomoć pri kuhanju s Masa jela-Automatika

Ova funkcija automatski izračunava vrijeme pečenja. Za korištenje ove funkcije potrebno je unijeti težinu namirnica.

1. Aktivirajte uređaj.
2. Odaberite izbornik: Pomoć pri kuhanju. Pritisnite **OK** za potvrdu.

3. Odaberite kategoriju i jelo. Za potvrdu pritisnite **OK**.
4. Odaberite funkciju: Masa jela-Automatika. Pritisnite **OK** za potvrdu.
5. Dodirnite **^** ili **v** kako biste postavili masu hrane. Za potvrdu pritisnite **OK**.

Započinje automatski program.

6. Težinu možete promijeniti u bilo kojem trenutku: Pritisnite **^** ili **v** za promjenu mase.

7. Po isteku vremena oglašava se zvučni signal. Pritisnite bilo koji simbol za isključenje signala.

i U nekim programima, hranu okrenite nakon 30 minuta. Na zaslonu se prikazuje podsjetnik.

9. KORIŠTENJE PRIBORA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

9.1 Senzor hrane

Senzor hrane mjeri temperaturu unutar hrane. Kad hrana postigne postavljenu temperaturu, uređaj se isključuje.

Mogu se postaviti dvije temperature:

- temperatura pećnice (minimalno 120 °C),
- temperatura jezgre hrane.



OPREZ!

Koristite samo isporučeni senzor hrane i originalne zamjenske dijelove.

Upute za najbolje rezultate:

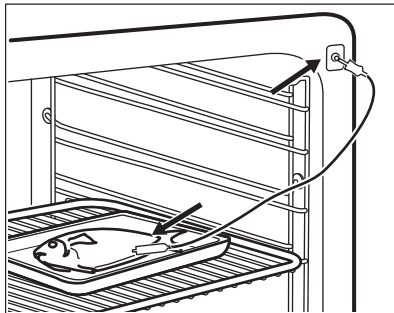
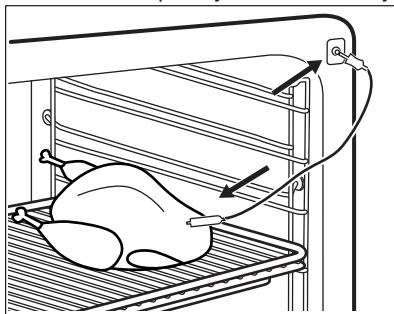
- Sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi.
- Senzor hrane ne može se koristiti za tekuća jela.
- Tijekom kuhanja, senzor hrane mora ostati u jelu i uključen u utičnicu.
- Koristite preporučene postavke za temperaturu jezgre hrane. Pogledajte poglavlje „Savjeti i preporuke“.



Uređaj izračunava približno vrijeme kraja kuhanja. Ono ovisi o količini hrane, postavljenoj funkciji pećnice i temperaturi.

Kategorije hrane: meso, perad i riba

1. Aktivirajte uređaj.
2. Umetnite vrh senzora hrane u sredinu mesa ili ribe, ako je moguće na najdebljem dijelu. Osigurajte da se najmanje 3/4 senzora hrane nalazi unutar jela.
3. Postavite utikač senzora hrane u utičnicu na prednjem okviru uređaja.



Na zaslonu se prikazuje simbol senzora hrane.

4. Pritisnite \wedge ili \vee u roku kraćem od 5 sekundi kako biste postavili temperaturu jezgre.
5. Postavite funkciju pećnice i po potrebi temperaturu pećnice.
6. Za promjenu temperature jezgre pritisnite \mathcal{R} .

Kad jelo dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se zvučni signal. Uređaj se automatski isključuje.

7. Dodirnite bilo koji simbol za isključivanje signala.
8. Izvucite utikač senzora hrane iz utičnice i izvadite jelo iz uređaja.

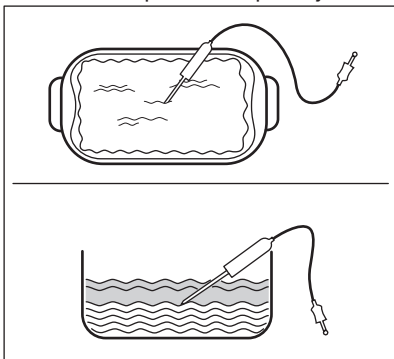


UPOZORENJE!

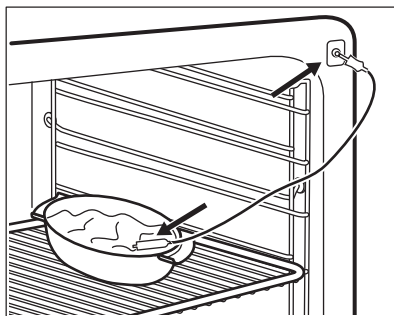
Postoji rizik od opekline jer je senzor hrane vruć. Budite pažljivi dok ga isključujete i vadite iz jela.

Kategorija hrane: složenac

1. Aktivirajte uređaj.
2. Postavite pola sastojaka na posudu za pečenje.
3. Postavite vrh senzora hrane točno u sredinu složenca. Senzor hrane tijekom pečenja mora stajati na mjestu. Kako biste to postigli, koristite čvrsti sastojak. Koristite rub posude za pečenje kako biste naslonili silikonsku dršku senzora hrane. Vrh senzora hrane ne smije dodirivati dno posude za pečenje.



4. Senzor hrane prekriti ostatkom sastojaka.
5. Postavite utikač senzora hrane u utičnicu na prednjem okviru uređaja.



Na zaslonu se prikazuje simbol senzora hrane.

6. Pritisnite \wedge ili \vee u roku kraćem od 5 sekundi kako biste postavili temperaturu jezgre.
7. Postavite funkciju pećnice i po potrebi temperaturu pećnice.
8. Za promjenu temperature jezgre pritisnite \mathcal{R} .

Kad je jelo na postavljenoj temperaturi, oglašava se zvučni signal. Uređaj se automatski isključuje.

9. Dodirnite bilo koji simbol za isključivanje signala.
10. Izvucite utikač senzora hrane iz utičnice i izvadite jelo iz uređaja.



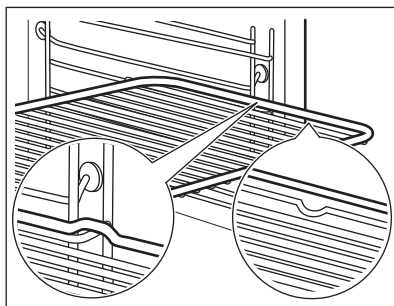
UPOZORENJE!

Postoji rizik od opekline jer je senzor hrane vruć. Budite pažljivi dok ga isključujete i vadite iz jela.

9.2 Umetanje pribora

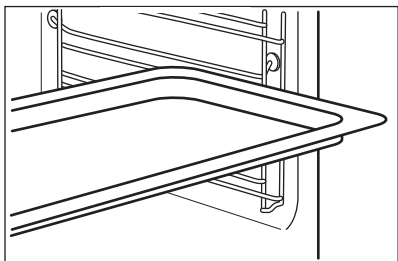
Mreža za pečenje:

Gurnite mrežu između vodilica nosača police i provjerite jesu li nožice okrenute prema dolje.



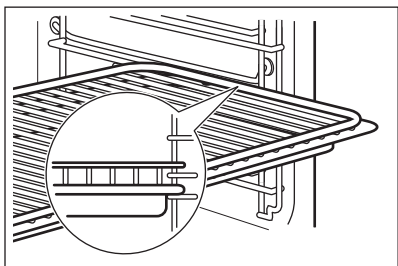
Pekač za pecivo / Duboka plitica:

Gurnite pekač za pecivo / duboku pliticu između vodilica na vodilicama polica.



Mreža za pečenje i pekač za pečenje / duboka plitica zajedno:

Gurnite pekač za pečenje / duboku pliticu između vodilica na nosaču police i mreže za pečenje na vodilicama iznad.



- i** Mali urezi na vrhu povećavaju sigurnost. Te izbočine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Visoki rub oko police sprječava klizanje posuđa s police.

9.3 Teleskopske vodilice - umetanje dodatne opreme

Pomoću teleskopskih vodilica možete lakše stavljati i vaditi police.



OPREZ!
Nemojte čistiti teleskopske vodilice u perilici posuđa. Nemojte podmazivati teleskopske vodilice.



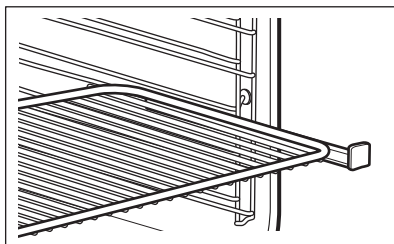
OPREZ!
Obavezno teleskopske vodilice do kraja gurnite prije nego što zatvorite vrata pećnice.

Mreža za pečenje:

Mrežu za pečenje postavite na teleskopske vodilice tako da šipke budu s donje strane.

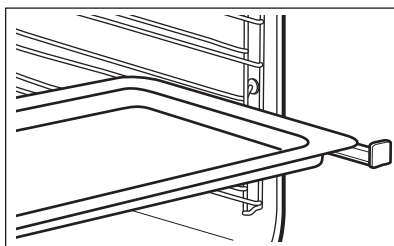


Visoki rub oko mreže za pečenje je dodatna mjera kojom se sprječava da posuđe sklizne.



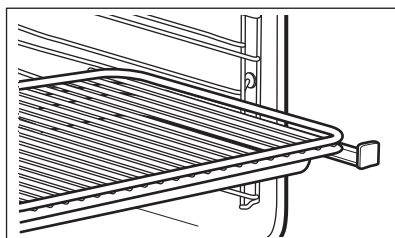
Duboka plitica:

Stavite duboku pliticu na teleskopske vodilice.



Istovremena upotreba mreže za pečenje i duboke plitice:

Mrežu za pečenje i duboku pliticu zajedno stavite na sklopive vodilice.








10. DODATNE FUNKCIJE

10.1 Favoriti

Svoje omiljene postavke kao što su trajanje, temperatura ili funkcija pećnice možete spremati. Na raspolaganju su u izborniku: Favoriti. Možete spremati do 20 programa.


Spremanje programa

1. Aktivirajte uređaj.
2. Postavite funkciju pećnice ili automatski program.
3. Dodirivajte  dok zaslon ne prikaže: SPREMI.
4. Za potvrdu pritisnite OK.
Na zaslonu se prikazuju prva tri položaja memorije.
5. Za potvrdu pritisnite OK.
6. Unesite naziv programa.
Prvo slovo treperi.
7. Dodirnite  ili  za promjenu slova.
8. Pritisnite OK.
Sljedeće slovo treperi.
9. Ponovite korak 7 ako je potrebno.
10. Za spremanje pritisnite i držite OK.
Popunjeni položaj memorije možete zamijeniti novim unosom. Kad se na zaslonu prikaže prvi slobodni položaj memorije, dodirnite  ili  i pritisnite OK kako biste spremili preko postojećeg programa.

Naziv programa možete promijeniti u izborniku: Upišite naziv programa.

Uključivanje programa

1. Aktivirajte uređaj.
2. Odaberite izbornik: Favoriti.
3. Za potvrdu pritisnite OK.
4. Odaberite naziv omiljenog programa.
5. Za potvrdu pritisnite OK.




Pritisnite  za izravan odlazak u izbornik: Favoriti. Također ga možete koristiti i kada je uređaj isključen.

10.2 Uporaba roditeljske zaštite

Kada je uključena roditeljska zaštita uređaj se ne može slučajno uključiti.




Ako funkcija Piroilitičko čišćenje radi, vrata se automatski zaključavaju. Kada dodirnete bilo koji simbol na zaslonu se pojavljuje poruka.

1. Za uključivanje zaslona dodirnite .
 2. Istodobno dodirnite  i  dok se na zaslonu ne pojavi poruka.
- Za isključivanje funkcije Roditeljska zaštite ponovite 2. korak.



10.3 Blokiranje tipki

Ta funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkciju grijanja. Možete je aktivirati samo kada uređaj radi.

1. Aktivirajte uređaj.
2. Postavite funkciju zagrijavanja ili postavku.
3. Pritišćite  sve dok se na zaslonu ne prikaže: Blokiranje tipki.
4. Za potvrdu pritisnite OK.



Ako radi funkcija Piroilitičko čišćenje, vrata su zaključana i simbol ključa pojavljuje se na zaslonu.

Za isključivanje ove funkcije pritisnite . Na zaslonu se prikazuje poruka. Pritisnite ponovno , a zatim OK za potvrdu.






Kad isključujete uređaj, također se isključuje i funkcija.

10.4 Odaberi + Započni

Funkcija vam omogućuje da postavite funkciju pećnice (ili program) i kasnije je koristite jednim pritiskom bilo kojeg simbola.

1. Uključite uređaj.

2. Postavite funkciju pećnice.
3. Pritišćite  sve dok se na zaslonu ne prikaže: Trajanje.
4. Postavite vrijeme.
5. Pritišćite  sve dok se na zaslonu ne prikaže: Odaberi + Započni.
6. Za potvrdu pritisnite OK.

Pritisnite bilo koji simbol (osim za ) za pokretanje funkcije: Odaberi + Započni. Započninje postavljena funkcija pećnice.

Po završetku funkcije pećnice oglašava se zvučni signal.



- Blokiranje tipki je uključeno kad radi funkcija pećnice.
- Izbornik: Osnovne postavke vam omogućuje aktivaciju i deaktivaciju funkcije: Odaberi + Započni.

10.5 Automatsko isključivanje

Iz sigurnosnih razloga uređaj se automatski isključuje nakon nekog vremena ako funkcija pećnice radi a vi ne promijenite niti jednu postavku.

Temperatura (°C)	Vrijeme isključivanja (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

Temperatura (°C)	Vrijeme isključivanja (h)
200 - 245	5.5
250 - maksimalno	1.5



Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama:
Osvijetljenje unutrašnjosti,
Senzor za hranu, Trajanje,
Završetak.

10.6 Svjetlina zaslona

Postoje dva načina osvjetljenja zaslona:

- Noćno osvjetljenje - kad je uređaj isključen, svjetlina zaslona je manja između 22:00 i 06:00.
- Dnevna svjetlost:
 - kada je uređaj uključen.
 - ako dodirnete simbol tijekom noćnog osvjetljenja (osim UKLJUČENO/ISKLJUČENO), zaslon se vraća u dnevni način osvjetljenja za sljedećih 10 sekundi.
 - ako je uređaj isključen i postavili ste funkciju: Zvučni alarm. Kada završi funkcija zvučnog alarma, zaslon se vraća u noćno osvjetljenje.

10.7 Ventilator za hlađenje

Kada uređaj radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu uređaja održao hladnom. Ako isključite uređaj, ventilator za hlađenje i dalje radi sve dok se uređaj ne ohladi.

11. SAVJETI I PREPORUKE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



Temperature i vremena pečenja u tablicama služe kao primjeri. Oni ovise o receptima, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.

11.1 Unutarnja strana vrata

Kod nekih modela, na unutarnjoj strani vrata nalaze se:

- brojevi položaja polica.
- informacije o funkcijama pećnice, preporučeni položaji polica i temperature za pripremu uobičajenih jela.

11.2 Savjet za posebne funkcije pećnice

Održavanje topline

Koristite ovu funkciju ako želite hranu održati toplom.

Temperatura se automatski regulira na 80 °C.

Zagrijavanje tanjura

Za zagrijavanje tanjura i posuda.

Ravnomjerno rasporedite tanjure i posude po mreži za pečenje. Razmjestite ih nakon što prođe pola vremena zagrijavanja (zamijenite gornje i donje posude).

Automatski postavljena temperatura je 70°C.

Preporučeni položaj rešetke: 3.

Dizanje tijesta

Ovu automatsku funkciju možete koristiti za bilo koji recept s dizanim tijestom. Ona omogućuje pogodnu temperaturu za dizanje. Tijesto stavite u posudu koja je

dovoljno velika za dizanje tijesta i prekrijte je vlažnim ručnikom ili plastičnom folijom. Umetnite mrežu za pečenje na prvu razinu i na nju stavite posudu. Zatvorite vrata i namjestite funkciju: Dizanje tijesta. Postavite potrebno vrijeme.

11.3 Pečenje

- Vaša pećnica može peći drugačije nego uređaj koji ste imali ranije. Prilagodite uobičajene postavke poput temperature, vremena pečenja i položaja rešetke prema vrijednostima u tablicama.
- Prvi put koristite nižu temperaturu.
- Ako ne možete naći postavke za posebni recept, potražite onaj za sličan recept.
- Vrijeme pečenja može se produžiti 10 – 15 minuta ako kolače pečete na više položaja polica.
- Torte i pite u početku se možda neće ravnomjerno zapeći ako ih pečete na različitim nivoima. Ako se to dogodi, nemojte mijenjati postavku temperature. Razlika će se izjednačiti tijekom pečenja.
- Pladnjevi se tijekom pečenja u pećnici mogu iskriviti. Kad se pladnjevi ohlade, vratit će se u prvotni oblik.

11.4 Savjeti za pečenje tijesta i peciva

Rezultati pečenja tijesta i peciva	Mogući uzrok	Rješenje
Dno torte nije dovoljno pečeno.	Pogrešan položaj police.	Tortu stavite na nižu policu.
Torta je upala i postaje skliska, kvrgava ili trakasta.	Temperatura pećnice je previsoka.	Pri sljedećem pečenju malo snizite temperaturu pećnice.
Torta je upala i postaje skliska, kvrgava ili trakasta.	Vrijeme pečenja je prekratko.	Produljite vrijeme pečenja. Vremena pečenja ne može se skratiti postavljanjem viših temperatura.
Torta je upala i postaje skliska, kvrgava ili trakasta.	Previše tekućine u mješavini.	Koristite manje tekućine. Pridržavajte se vremena miješanja, osobito ako za to koristite automatski mikser.

Rezultati pečenja tijesta i peciva	Mogući uzrok	Rješenje
Kolač je presuh.	Temperatura pećnice je preniska.	Pri sljedećem pečenju malo povišite temperaturu pećnice.
Kolač je presuh.	Vrijeme pečenja je predugo.	Pri sljedećem pečenju postavite kraće vrijeme pečenja.
Kolač neravnomjerno tamni.	Temperatura pećnice je previsoka, a vrijeme pečenja je prekratko.	Postavite nižu temperaturu pećnice i produžite vrijeme pečenja.
Kolač neravnomjerno tamni.	Smjesa je neravnomjerno raspoređena.	Ravnomjerno rasporedite smjesu po pekaču za pecivo.
Kolač nije gotov za određeno vrijeme pečenja.	Temperatura pećnice je preniska.	Pri sljedećem pečenju postavite malo višu temperaturu pećnice.

11.5 Pečenje tijesta i peciva na jednom nivou:

Pečenje u kalupima

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Kuglof / Brioš	Vrući zrak	150 - 160	50 - 70	1
Madeira torta / Voćni kolači	Vrući zrak	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Kolač od dizanog tijesta bez masnoće	Vrući zrak	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Kolač od dizanog tijesta bez masnoće	Donji i gornji grijač	160	35 - 50	2
Pite i kolači od lisnatog tijesta	Vrući zrak	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Tijesta za voćne tortice – biskvitne smjese	Vrući zrak	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Pita od jabuka (2 kalupa Ø20 cm, dijagonalno postavljene)	Vrući zrak	160	60 - 90	2

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Apple pie / Pita od jabuka (2 kalupa Ø20 cm, dijagonalno postavljene)	Donji i gornji grijač	180	70 - 90	1
Kolač od sira	Donji i gornji grijač	170 - 190	60 - 90	1

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

Torte / listnata tijesta / krušna tijesta na pekačima za pecivo

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pletenica / Vijenac od kruha	Donji i gornji grijač	170 - 190	30 - 40	3
Božićni kolač (Stolle)	Donji i gornji grijač	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Kruh (raženi): 1. Prvi dio postupka pečenja. 2. Drugi dio postupka pečenja.	Donji i gornji grijač	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Princes-krafne/ekleri	Donji i gornji grijač	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Rolada	Donji i gornji grijač	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Posuti kolač (sushi)	Vrući zrak	150 - 160	20 - 40	3
Torta od badema / Slatki kolači	Donji i gornji grijač	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Kolač s voćem na vrhu (tijesto s kvascem / mješavina) ²⁾	Vrući zrak	150	35 - 55	3

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Kolač s voćem na vrhu (tijesto s kvascem / mješavina) 2)	Donji i gornji grijač	170	35 - 55	3
Voćne torte s prhkim tijestom	Vrući zrak	160 - 170	40 - 80	3
Kolači od dizanog tijesta s premazom (npr. kravljji sir, krema, glazura)	Donji i gornji grijač	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

2) Koristite duboku pliticu.

Biskviti

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Biskviti od prhkog tijesta	Vrući zrak	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Prhko tijesto / Prutići	Vrući zrak	140	20 - 35	3
Short bread / Prhko tijesto / Prutići	Donji i gornji grijač	160 ¹⁾	20 - 30	3
Keksi od miješanog tijesta	Vrući zrak	150 - 160	15 - 20	3
Slastice od bjelanjka / Poljupci	Vrući zrak	80 - 100	120 - 150	3
Kolačići s bademima	Vrući zrak	100 - 120	30 - 50	3
Rolada od dizanog tijesta	Vrući zrak	150 - 160	20 - 40	3
Uštipci	Vrući zrak	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Pecivo-kiflice	Vrući zrak	160 ¹⁾	10 - 25	3
Pecivo-kiflice	Donji i gornji grijač	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Small cakes / Sitni kolači (po 20 na plitici)	Vrući zrak	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Sitni kolači (po 20 na plitici)	Donji i gornji grijač	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Prethodno zagrijte pećnicu.

11.6 Pečena i zapečena jela

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Zapečena tjestenina	Donji i gornji grijač	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Donji i gornji grijač	180 - 200	25 - 40	1
Gratinirano povrće ¹⁾	Turbo roštilj	160 - 170	15 - 30	1
Baguette s topljenim sirom	Vrući zrak	160 - 170	15 - 30	1
Slatki nabujci	Donji i gornji grijač	180 - 200	40 - 60	1
Ribljii nabujci	Donji i gornji grijač	180 - 200	30 - 60	1
Punjeno povrće	Vrući zrak	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Prethodno zagrijte pećnicu.

11.7 Vlažni vrući zrak

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Zapečeno tijesto	200 - 220	45 - 55	3
Zapečeni krumpir	180 - 200	70 - 85	3
Musaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Caneloni	180 - 200	70 - 85	3
Puding od kruha	190 - 200	55 - 70	3

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Puding od riže	170 - 190	45 - 60	3
Torta od jabuka, od miješanog biskvita (okrugli kalup za kolače)	160 - 170	70 - 80	3
Bijeli kruh	190 - 200	55 - 70	3

11.8 Pečenje na više razina

Koristite funkciju: Vrući zrak.

Torte / lisnata tijesta / krušna tijesta na pekačima za pecivo

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	
			2 položaja	3 položaja
Princes krafne / Ekleri	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Suhi drobljenac	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

Biskviti / small cakes / sitni kolači / lisnata tijesta / peciva-kiflice

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	
			2 položaja	3 položaja
Biskviti od prhkog tijesta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Prhko tijesto / prutići	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Biskviti od dizanog tijesta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Slastice od bjelanjaka, puslice	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Kolačići s bademima	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biskviti od dizanog tijesta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Uštipci	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Pecivo-kiflice	180	20 - 30	1 / 4	-

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke	
			2 položaja	3 položaja
Small cakes / Sitni kolači (po 20 na plitici)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

11.9 Pizza program

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pizza (tanka kora)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pizza (s bogatim nadjevom)	180 - 200	20 - 30	2
Tartovi	180 - 200	40 - 55	1
Pita od špinata	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Pita od sira	170 - 190	45 - 55	1
Pita od jabuka, pokri- vena	150 - 170	50 - 60	1
Pita od povrća	160 - 180	50 - 60	1
Beskrvasni kruh	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Uštipci	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (jelo slično pizzi iz Alsa- cea)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Pirogi (ruska verzija pizze calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

2) Koristite duboku pliticu.

11.10 Pečenje

- Za pečenje koristite posuđe otporno na toplinu. Slijedite preporuke proizvođača posuđa za pećnicu.
- Veliki komadi mesa mogu se peći u dubokoj plitici ili na mreži za pečenje iznad duboke plitice.
- Stavite nešto tekućine u duboku pliticu kako biste spriječili sokove iz mesa ili masnoću da izgore na površini.

- Sve vrste mesa koje se mogu zapeći ili dobiti koricu mogu se peći u kalupu za pečenje bez poklopca.
- Po potrebi, okrenite pečenje nakon isteka 1/2 ili 2/3 vremena pečenja.
- Za održavanje mesa sočnijim:
 - tanke komade mesa pecite u posudi za pečenje s poklopcem ili koristite vrećicu za pečenje.
 - pecite meso i ribu u komadima mase 1 kg.

- velike pečenke i perad prelijte njihovim sokovima nekoliko puta tijekom pečenja.

11.11 Tablice za pečenje

Govedina

Jelo	Množství	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pečenka u posudi	1 - 1,5 kg	Donji i gornji grijač	230	120 - 150	1
Goveđe pečenje ili file: slabo pečeno	po cm debljine	Turbo roštilj	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Goveđe pečenje ili file: srednje pečeno	po cm debljine	Turbo roštilj	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Goveđe pečenje ili file: dobro pečeno	po cm debljine	Turbo roštilj	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

Svinjetina

Jelo	Množství	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Plečka / vrat / but	1 - 1,5 kg	Turbo roštilj	160 - 180	90 - 120	1
Kotlet / rebra	1 - 1,5 kg	Turbo roštilj	170 - 180	60 - 90	1
Mesna štruca	750 g – 1 kg	Turbo roštilj	160 - 170	50 - 60	1
Bunceak (prethodno kuhan)	750 g – 1 kg	Turbo roštilj	150 - 170	90 - 120	1

Teletina

Jelo	Količina (kg)	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Teleće pečenje	1	Turbo roštilj	160 - 180	90 - 120	1
Teleća koljenica	1.5 - 2	Turbo roštilj	160 - 180	120 - 150	1

Janjetina

Jelo	Količina (kg)	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Janjeći but / janjeće pečenje	1 - 1.5	Turbo roštilj	150 - 170	100 - 120	1
Zečji hrbat	1 - 1.5	Turbo roštilj	160 - 180	40 - 60	1

Divljač

Jelo	Množství	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Zečji hrbat / Zečji but	do 1 kg	Donji i gornji grijač	230 ¹⁾	30 - 40	1
Srneći hrbat	1,5 - 2 kg	Donji i gornji grijač	210 - 220	35 - 40	1
Srneći but	1,5 - 2 kg	Donji i gornji grijač	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Prethodno zagrijte pećnicu.

Perad

Jelo	Množství	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Perad u komadima	po 200 - 250 g	Turbo roštilj	200 - 220	30 - 50	1
Polu pileta	po 400 - 500 g	Turbo roštilj	190 - 210	35 - 50	1
Pile, mlada kokoš	1 - 1,5 kg	Turbo roštilj	190 - 210	50 - 70	1
Patka	1,5 - 2 kg	Turbo roštilj	180 - 200	80 - 100	1
Guska	3,5 - 5 kg	Turbo roštilj	160 - 180	120 - 180	1
Rajčice	2,5 - 3,5 kg	Turbo roštilj	160 - 180	120 - 150	1
Rajčice	4 - 6 kg	Turbo roštilj	140 - 160	150 - 240	1

Riba, cijela (na pari)

Jelo	Količina (kg)	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Riba	1 - 1.5	Donji i gornji grijač	210 - 220	40 - 60	1

11.12 Mali roštilj

- Uvijek roštiljajte na najvećoj postavci temperature.
- Policu postavite na položaj koji je preporučeno u tablici za mali roštilj.
- Pliticu uvijek postavite na prvi položaj police kako biste sakupili masnoću.

- Na roštilju pecite samo tanje komade mesa ili ribe.
- Uvijek prethodno zagrijte praznu pećnicu s uključenom funkcijom roštilja najmanje 5 minuta.



OPREZI!
Roštiljajte uvijek sa zatvorenim vratima pećnice.

Mali roštilj

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)		Položaj rešetke
		1. strana	2. strana	
Goveđe pečenje	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Goveđi file	230	20 - 30	20 - 30	3
Svinjska rebra	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Teleća rebra	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Janjeća rebra	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Riba, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Veliki roštilj

Jelo	Vrijeme (min)		Položaj rešetke
	1. strana	2. strana	
Burgers / Hamburgeri	8 - 10	6 - 8	4
Svinjski filet	10 - 12	6 - 10	4
Kobasice	10 - 12	6 - 8	4
Teleći file / odresci	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Tost	1 - 3	1 - 3	5
Tost s nadjevom	6 - 8	-	4

11.13 Odmrzavanje hrane

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pizza, smrznuta	200 - 220	15 - 25	2
Američka pizza, smrznuta	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, hladna	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snack, smrznuta	180 - 200	15 - 30	2
Pomfrit, tanki	200 - 220	20 - 30	3

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Pomfrit, debelo narezan	200 - 220	25 - 35	3
Četvrtine/Kroketi	220 - 230	20 - 35	3
Pirjani krumpir	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/caneloni, svježi	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/caneloni, smrznuti	160 - 180	40 - 60	2
Sir pečen u pećnici	170 - 190	20 - 30	3
Pileća krilca	190 - 210	20 - 30	2

Zamrznuta gotova jela

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Smrznuta pizza	Donji i gornji grijač	prema navodima proizvođača	prema navodima proizvođača	3
Pomfrit ¹⁾ (300 - 600 g)	Donji i gornji grijač ili Turbo roštilj	200 - 220	prema navodima proizvođača	3
Baguette	Donji i gornji grijač	prema navodima proizvođača	prema navodima proizvođača	3
Voćni kolači	Donji i gornji grijač	prema navodima proizvođača	prema navodima proizvođača	3

¹⁾ Pomfrit okrenite 2 do 3 puta tijekom pečenja.

11.14 Nisko temp. pečenje

Ovu funkciju koristite za pripremu tankih, mekih komada mesa i ribe s temperaturom mesa ne većom od 65 °C. Ta funkcija nije dostupna za recepte poput pirjane govedine ili masne pečene svinjetine. Ova sonda za pečenje mesa jamči vam da meso ima ispravnu temperaturu (vidi tablicu Sonde za pečenje mesa).

Temperaturu pećnice, za prvih 10 minuta, postavite između 80 °C i 150 °C. Zadana vrijednost je 90 °C. Nakon što je temperatura postavljena, pećnica

nastavlja s kuhanjem na 80 °C. Ovu funkciju ne upotrebljavajte za pripremu peradi.



Ako koristite tu funkciju, uvijek pripremajte jelo bez poklopca.

1. Zapečite meso u plitici na ploči za kuhanje s vrlo visokom postavkom 1 - 2 minute sa svake strane.
2. Meso, zajedno s vrućom pliticom za pečenje mesa, stavite u pećnicu na mrežu za pečenje.
3. Sondu za pečenje mesa postavite u meso.

4. Odaberite funkciju: Nisko temp. pečenje i postavite ispravnu konačnu temperaturu jezgre.

Jelo	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Goveđe pečenje	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Goveđi file	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Teleće pečenje	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Odresci	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

11.15 Odmrzavanje

- Uklonite ambalažu s hrane i zatim hranu stavite na tanjur.
- Za konzerviranje koristite prvi položaj odzdo.
- Ne pokrivate hranu zdjelom ili tanjurom jer to može produljiti vrijeme odmrzavanja.

Jelo	Množství	Vrijeme odmrzavanja (min.)	Naknadno vrijeme odmrzavanja (min)	Napomene
Pile	1 kg	100 - 140	20 - 30	Stavite pile na naopako okrenut tanjurič na velikom tanjuru. Preokrenuti kada prođe pola vremena.
Meso	1 kg	100 - 140	20 - 30	Preokrenuti kada prođe pola vremena.
Meso	500 g	90 - 120	20 - 30	Preokrenuti kada prođe pola vremena.
Pastrva	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Maslac	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Krema	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Istucite vrhnje dok je još malo smrznuto.
Gateau torta	1,4 kg	60	60	-

11.16 Konzerviranje

- Upotrebljavajte samo staklenke za konzerviranje istih dimenzija dostupne na tržištu.
- Ne koristite staklenke s poklopcima koji se odvijaju i s bajonetnim ili metalnim poklopcima.
- Za ovu funkciju koristite prvu policu odzdo.

- Na pekač za pecivo ne stavljajte više od šest staklenki od jedne litre.
- Staklenke napunite jednoliko i zatvorite ih obujmicom.
- Staklenke se ne smiju međusobno dodirivati.
- U pekač za pecivo stavite oko 1/2 litre vode kako biste osigurali dovoljno vlage u pećnici.
- Kada voda u teglama proključa (nakon otprilike 35-60 minuta u teglama od jedne litre), isključite pećnicu ili smanjite temperaturu na 100 °C (pogledajte tablicu).

Meko voće

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja do početka ključanja (min)	Nastavite kuhati pri 100 °C (min.)
Jagode / Borovnice / Maline / Zreli ogrozdi	160 - 170	35 - 45	-

Košunjavo voće

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja do početka ključanja (min)	Nastavite kuhati pri 100 °C (min.)
Kruške / Dunje / Šljive	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Povrće:

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja do početka ključanja (min)	Nastavite kuhati pri 100 °C (min.)
Mrkva ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Krastavci	160 - 170	50 - 60	-
Miješano povrće za kiseljenje	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Korabica / Grašak / Šparoge	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Ostavite u pećnici nakon isključivanja.

11.17 Sušenje

- Prekrijte police masnim papirom ili papirom za pečenje.
- Za bolje rezultate, zaustavite pećnicu na pola vremena sušenja, otvorite

vrata i pustite da se osuši preko noći za dovršetak sušenja.

Povrće:

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (h)	Položaj rešetke	
			1 položaj	2 položaja
Grah	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprike	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Ukiseljeno povrće	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Gljive	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Začinsko bilje	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Voće

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (h)	Položaj rešetke	
			1 položaj	2 položaja
Šljive	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Marelice	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Jabuke izrezane na ploške	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Kruške	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.18 Kruh

Prethodno zagrijavanje se ne preporučuje.

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Bijeli Kruh	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioš	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Raženi Kruh	190 - 210	50 - 70	2
Crni kruh	180 - 200	50 - 70	2
Kruh od cjelovitog zrna	170 - 190	60 - 90	2

11.19 Senzor za hranu tablica

Govedina	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Slabo pečeno	Srednje pečeno	Dobro pečeno
Goveđe pečenje	45	60	70
Filet	45	60	70

Govedina	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednje pečeno	Više
Mesna štruca	80	83	86

Svinjetina	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednje pečeno	Više
Šunka, Pečenje	80	84	88
Odresci (hrbat), Dimljena svinjska rebra, Dimljena rebra, poširana	75	78	82

Teletina	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednje pečeno	Više
Teleće pečenje	75	80	85
Teleća koljenica	85	88	90

Ovčetina / janjetina	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednje pečeno	Više
Ovčji but	80	85	88
Ovčji hrbat	75	80	85
Janjeći but, Janjeće pečenje	65	70	75

Divljač	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednje pečeno	Više
Zečji hrbat, Srneći hrbat	65	70	75

Divljač	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednje pečeno	Više
Zečji but, Cijeli zec, Srneći but	70	75	80

Perad	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednje pečeno	Više
Pile (cijelo/polovica/prsa)	80	83	86
Patka (cijela/polovica), Purica (cijela/prsa)	75	80	85
Patka (prsa)	60	65	70

Riba (losos, pastrva, smuđ)	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednje pečeno	Više
Riba (cijela/velika/na pari), Riba (cijela/velika/pečena)	60	64	68

Složenci - Prethodno kuhano povrće	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednje pečeno	Više
Složencac s tikvicama, Složencac s brokulom, Složencac s koromačem	85	88	91

Složenci - Pikantni	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednje pečeno	Više
Kaneloni, Lazanje, Zapečena tjestenina	85	88	91

Složenci - Slatki	Temperatura jezgre hrane (°C)		
	Manje	Srednje pečeno	Više
Složencac s bijelim kruhom sa/bez povrća, Složencac s rižinom kašom sa/bez povrća, Slatki složenac s rezancima	80	85	90

12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

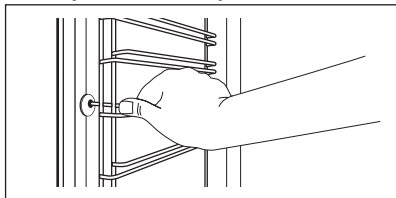
12.1 Napomene o čišćenju

- Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom namočenom u mlaku vodu sa sredstvom za čišćenje.
- Za čišćenje metalnih površina koristite namjensko sredstvo za čišćenje.
- Unutrašnjost uređaja očistite nakon svake upotrebe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka hrane može rezultirati požarom. Rizik je veći za pliticu roštilja.
- Tvrdokorne mrlje čistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica.
- Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpnu namočenu u toplu vodu sa sredstvom za čišćenje.
- Ako je dodatna oprema od neljepljivog materijala, ne čistite je agresivnim sredstvima, oštrim predmetima ili u perilici posuđa. To može uzrokovati oštećenja na neljepljivom sloju.
- Osušite pećnicu ako je vlažna nakon uporabe.

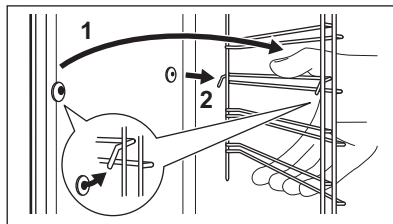
12.2 Skidanje vodilica polica

Kako biste očistili pećnicu, skinite vodilice polica.

1. Prednji dio nosača police povucite dalje od bočne stijenke.



2. Stražnji dio vodilice police povucite s bočne stijenke i uklonite ga.



Vodilice polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.



Zatike za držanje na teleskopskim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.

12.3 Piroilitičko



OPREZ!

Izvadite sav pribor i uklonjive nosače polica.



Postupak pirolitičkog čišćenja ne može početi:

- ako niste isključili utikač sonde za pečenje mesa iz utičnice.
- ako niste u potpunosti zatvorili vrata pećnice.

Najtvrdokorniju prljavštinu uklonite ručno.



OPREZ!

Ako su u isti ormarić postavljeni drugi uređaji, ne koristite ih istovremeno s funkcijom: Piroilitičko. To može uzrokovati oštećenja na uređaju.

1. Očistite unutarnju stranu vrata toplom vodom tako da ostaci ne izgore od toplog zraka.
2. Uključite uređaj i odaberite funkciju s glavnog izbornika: Piroilitičko. Pritisnite OK za potvrdu.
3. Postavite trajanje postupka čišćenja:

Opcija	Zaslon
Brzo	1 h za nizak stupanj nečistoće
Normalno	1 h 30 min za uobičajen stupanj nečistoće
Intenzivno	3 h za visok stupanj nečistoće

4. Za potvrdu pritisnite **OK**.

i Kad započne pirolitičko čišćenje, vrata uređaja su zaključana i svjetlo ne radi.

i Za zaustavljanje pirolitičkog čišćenja prije završetka, isključite uređaj.

! **UPOZORENJE!** Kada je funkcija završena uređaj je vrlo vruć. Pustite da se ohladi. Postoji opasnost od opekлина.

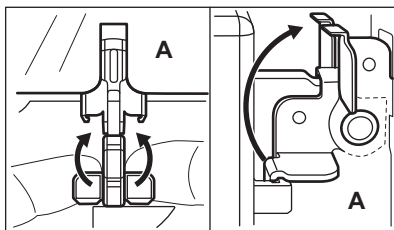
i Nakon što funkcija završi, vrata ostaju zaključana tijekom faze hlađenja. Neke od funkcija uređaja nisu dostupne tijekom faze hlađenja.

12.4 Skidanje i postavljanje vrata

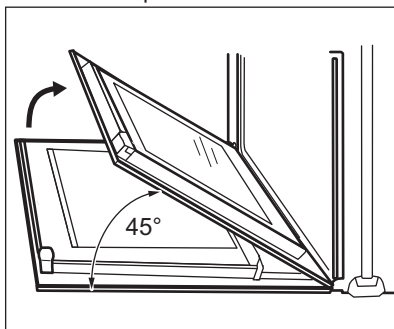
Vrata i unutarnje staklene ploče možete ukloniti kako biste ih očistili. Broj staklenih ploča različit je za različite modele.

! **UPOZORENJE!** Pažljivo skidajte vrata s uređaja. Vrata su teška.

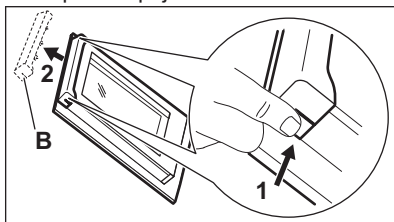
1. Potpuno otvorite vrata.
2. Podignite do kraja stezne poluge (A) na dvjema šarkama vrata.



3. Zatvorite vrata tako da budu pod kutom od približno 45°.

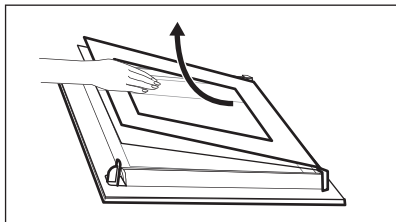


4. Vrata držite jednom rukom sa svake strane i povucite ih od uređaja i pod kutom prema gore.
5. Vrata odložite na mekanu krpu na stabilnoj površini, vanjskom stranom prema dolje. To služi za sprječavanje ogrebotina.
6. Uхватите prirubnicu vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste otpustili spojnice.



! **OPREZI!** Grubo rukovanje staklom, naročito oko rubova prednje ploče, može dovesti do loma stakla.

7. Povucite okvir vrata prema naprijed kako biste ga skinuli.
8. Jednu po jednu staklenu ploču vrata držite za prednji rub i povucite ih prema gore iz vodilice.



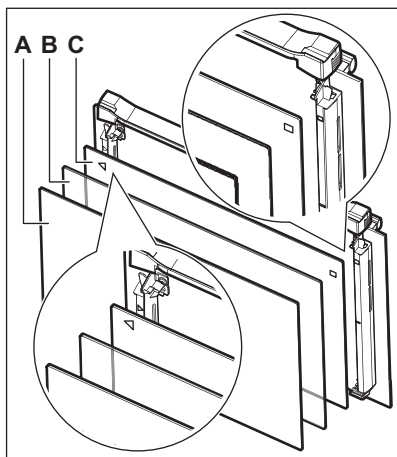
9. Očistite staklenu ploču sapunicom. Pažljivo osušite staklenu ploču. Kad je čišćenje završeno, izvršite gornje korake obrnutim redoslijedom. Najprije umetnite manju ploču, zatim veću i vrata.



UPOZORENJE!

Osigurajte da se stakla umetnu u ispravan položaj jer se u suprotnom površina vrata može pregrijati.

Pazite da staklene ploče (C, B i A) vratite ispravnim redoslijedom. Prvo umetnite ploču C koja ima kvadratić otisnut na lijevoj strani i trokutić na desnoj strani. Te simbole također ćete naći otisnute na okviru vrata. Simbol trokuta na staklu mora se poklopiti s trokutom na okviru a simbol kvadrata mora se poklopiti sa simbolom kvadrata. Nakon toga, umetnite ostale dvije staklene ploče.



12.5 Zamjena žarulje

Na dno unutrašnjosti uređaja postavite krpu. To će spriječiti oštećenje na

staklenom poklopcu žaruljice i unutrašnjosti.



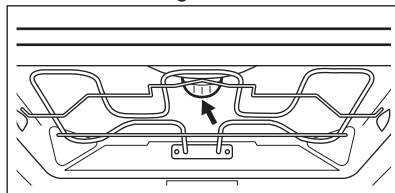
UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara! Prije zamjene žarulje isključite osigurač. Žarulja i stakleni poklopc žaruljice mogu biti vrući.

1. Isključite uređaj.
2. Izvadite osigurače iz kutije s osiguračima ili isključite sklopku.

Gornja žaruljica

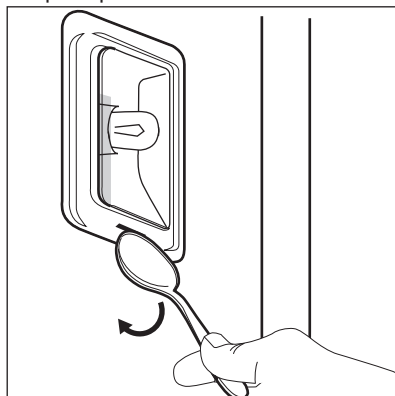
1. Okrenite stakleni poklopc žaruljice u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i skinite ga.



2. Očistite stakleni poklopc.
3. Zamijenite žarulju odgovarajućom žaruljom koja je otpora na toplinu od 300 °C.
4. Postavite stakleni poklopc.

Bočno svjetlo

1. Skinite lijevu vodilicu police kako biste omogućili pristup svjetlu.
2. Koristite mali, tupi predmet (npr. čajnu žličicu) za skidanje staklenog poklopca.



3. Očistite stakleni poklopac.
4. Zamijenite žarulju odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.
5. Postavite stakleni poklopac.
6. Vratite lijevu vodilicu police.

13. RJEŠAVANJE PROBLEMA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

13.1 Rješavanje problema...

Problem	Mogući uzrok	rješenje
Ne možete uključiti pećnicu ili njome rukovati.	Pećnica nije priključena na električnu mrežu ili nije pravilno priključena.	Provjerite je li pećnica pravilno priključena na električno napajanje (provjerite dijagram priključivanja, ako je dostupan).
Pećnica se ne grije.	Pećnica je isključena.	Uključite pećnicu.
Pećnica se ne grije.	Sat nije podešen.	Namjestite sat.
Pećnica se ne grije.	Nisu postavljene potrebne postavke.	Provjerite jesu li postavke točne.
Pećnica se ne grije.	Automatsko isključivanje je uključeno.	Pogledajte odjeljak "Automatsko isključivanje".
Pećnica se ne grije.	Uključena je funkcija roditeljske zaštite.	Pogledajte poglavlje "Korištenje roditeljske zaštite".
Pećnica se ne grije.	Vrata nisu ispravno zatvorena.	Zatvorite vrata do kraja.
Pećnica se ne grije.	Osigurač je pregorio.	Provjerite da li je osigurač uzrok kvara. Ako osigurač stalno pregara, obratite se kvalificiranom električaru.
Svjetlo pećnice ne radi.	Svjetlo pećnice nije ispravno.	Zamijenite žarulju pećnice.
Na zaslonu se prikazuje F111.	Utikač sonde za pečenje mesa nije ispravno umetnut u utičnicu.	Utikač sonde za pečenje mesa utaknite do kraja u utičnicu.

Problem	Mogući uzrok	rješenje
Na zaslonu se prikazuje šifra pogreške koja nije u tablici.	Postoji električni kvar.	<ul style="list-style-type: none"> Pomoću kućnog osigurača ili sigurnosne sklopke u kutiji s osiguračima isključite i ponovo uključite pećnicu. Ako se na zaslonu ponovo prikaže šifra pogreške, obratite se službi za korisnike.
Para i kondenzat nakupljaju se na hrani i u unutrašnjosti pećnice	Jelo ste predugo ostavili u pećnici.	Nakon završetka pečenja jelo ne ostavljajte u pećnici dulje od 15 - 20 minuta.

13.2 Servisni podaci

Ako sami ne možete pronaći rješenje problema, obratite se dobavljaču ili ovlaštenom servisnom centru.

Podaci potrebni za servis nalaze se na nazivnoj pločici. Nazivna pločica nalazi

se na prednjem okviru kućišta uređaja. Ne vadite nazivnu pločicu iz unutrašnjosti uređaja.

Preporučujemo da podatke zapišete ovdje:	
Model (MOD.)
Broj proizvoda (PNC)
Serijski broj (S.N.)

14. TEHNIČKI PODACI

14.1 Tehnički podaci

Napon	230/400 V
Frekvencija	50 Hz

15. ENERGETSKA UČINKOVITOST

15.1 Tablica informacija o proizvodu i informacije u skladu s EU 65-66/2014

Naziv dobavljača	AEG
------------------	-----

Identifikacija modela	BPE742320B
	BPE742320M
	BPK742320M
	BPK74232SM
	BPM742320M
	BPR742320B
	BPR742320M
Indeks energetske učinkovitosti	81.2
Klasa energetske učinkovitosti	A+ ¹⁾
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, konvencionalni način rada	1.09 kWh/ciklusu
Potrošnja energije sa standardnim opterećenjem, rad s ventilatorom	0.69 kWh/ciklusu
Broj prostora za pečenje	1
Izvor topline	Električna struja
Zapremnina	71 l
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica
Masa	BPE742320B 40.5 kg
	BPE742320M 39.5 kg
	BPK742320M 39.5 kg
	BPK74232SM 40.5 kg
	BPM742320M 40.5 kg
	BPR742320B 40.5 kg
BPR742320M 40.5 kg	

1) Napomena: Potrošnja energije električne pećnice klase A+/A++/A+++ u skladu s europskom regulativom EU 65/2014 omogućuje smještanje električne pećnice u klasu A u skladu s rezolucijom br. 1222 Vlade Ruske federacije od dana 31.12. 2009.

EN 60350-1 - Kućanski električni aparati za kuhanje - 1. dio: Rasponi, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode mjerenja značajki.

15.2 Ušteda energije



Pećnica sadrži značajke koje vam pomažu štedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

Opći savjeti

Uvjerite se da su vrata pećnice ispravno zatvorena dok uređaj radi. Tijekom

kuhanja, ne otvarajte vrata često. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena na mjestu.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

Ako je moguće, ne zagrijavajte pećnicu unaprijed prije stavljanja hrane.

Ako je trajanje kuhanja duže od 30 minuta, 3-10 minuta prije završetka vremena kuhanja smanjite temperaturu pećnice na minimum, ovisno o trajanju kuhanja. Preostala toplina u pećnici nastaviti će kuhati.

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostale hrane.

Prilikom istovremene pripreme nekoliko jela, prekide između pečenja održavajte što kraćima.

Kuhanje s ventilatorom

Ako je moguće, koristite funkcije kuhanja s ventilatorom kako biste uštedjeli energiju.

Preostala toplina

Ako se uključi program s odabirom trajanja/završetka, a vrijeme kuhanja dulje je od 30 minuta, kod nekih se funkcija pećnice grijači automatski ranije isključuju u nekim funkcijama pećnice.

Ventilator i žaruljica nastavljaju raditi.

Održavanje hrane toplom.

Za korištenje preostale topline i održavanje hrane toplom, odaberite najnižu moguću temperaturu. Na zaslonu

se prikazuje indikator preostale topline ili temperature.

Kuhanje s isključenim svjetlom


Tijekom kuhanja isključite svjetlo. Uključite ga samo kad je potrebno.


Vlažni Vrući Zrak

Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Radi na način da se temperatura u unutrašnjosti pećnice može razlikovati od temperature prikazane na zaslonu tijekom ciklusa kuhanja, a vrijeme kuhanja može se razlikovati od vremena kuhanja u drugim programima.

Kada upotrebljavate funkciju Vlažni vrući zrak, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sekundi. Svjetlo možete ponovno uključiti, ali to će smanjiti očekivanu uštedu energije.

16. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje označene

simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

www.aeg.com/shop



867336217-A-222017



AEG