

▶ BPE642120M
BPK642120M

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..... | 12 |
| 8. AUTOMATSKI PROGRAMI..... | 14 |
| 9. KORIŠTENJE PRIBORA..... | 16 |
| 10. DODATNE FUNKCIJE..... | 20 |
| 11. SAVJETI I PREPORUKE..... | 22 |
| 12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE..... | 36 |
| 13. RJEŠAVANJE PROBLEMA..... | 39 |
| 14. ENERGETSKA UČINKOVITOST..... | 42 |

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 osjetljivih 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.
- Djeca između 3 i 8 godina starosti i osobe s velikim i složenim invaliditetom trebaju se držati podalje, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Djeca mlađa od 3 godine trebaju se držati podalje ako nisu pod trajnim nadzorom.
- Ne dozvolite djeci da se igraju uređajem.
- Sva pakiranja držite izvan dohvata djece i odložite 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.

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.

- 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 izbjegli 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 redoslijedom.
- 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.
- Pridržavajte se uputa za ugradnju koje su priložene uređaju.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.

- Zadržite minimalnu udaljenost od ostalih uređaja i jedinica.
- Uređaj postavite na sigurno i prikladno mjesto koje zadovoljava zahtjeve za postavljanje.
- 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.
- Uređaj ne ostavljajte bez nadzora dok radi.
- Isključite uređaj nakon svake upotrebe.
- 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.
- Ne stavljajte zapaljive predmete ili predmete namočene zapaljivim sredstvima u, pored ili na uređaj.



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Kako biste spriječili oštećenje ili gubitak boje emajla:
 - ne stavljajte izravno na dno uređaja posuđe 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
- ## 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.

uređaja, ormarića u kojem se nalazi ili poda. Ne zatvarajte ploču namještaja dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

2.4 Održavanje i čišćenje



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 servisnom centru.
- 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 Potrebno je čišćenje



UPOZORENJE!

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

- Prije uključivanja funkcije Pirolitičko 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.
- Pirolitičko 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 čišćenja 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 Unutarnja rasvjeta



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

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

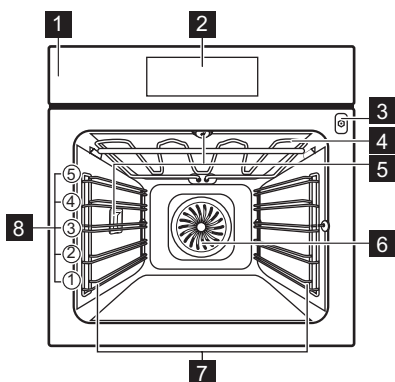
- Prije zamjene žarulje, uređaj iskopčajte iz električne mreže.
- Koristite samo žarulje istih karakteristika..

2.7 Servisiranje

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

3. OPIS PROIZVODA

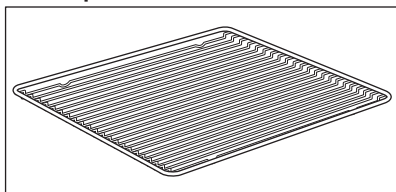
3.1 Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Elektronički programator
- 3 Utičnica sonde za temperaturu jezgre
- 4 Grijač
- 5 Svjetlo
- 6 Ventilator
- 7 Vodilica police, uklonjiva
- 8 Položaji police

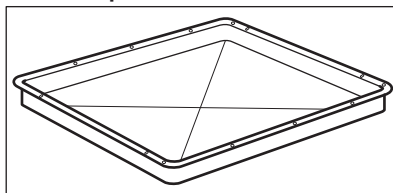
3.2 Pribor

Žičana polica



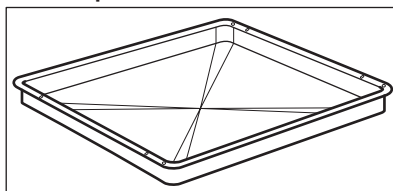
Za posude za kuhanje, kalupe za pečenje kolača i mesa.

Pekač za pecivo



Za torte i biskvite.

Duboka plitica



2.8 Odlaganje



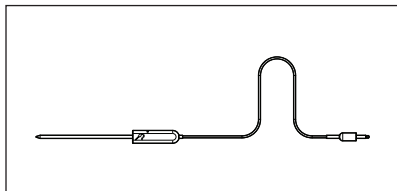
UPOZORENJE!

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.

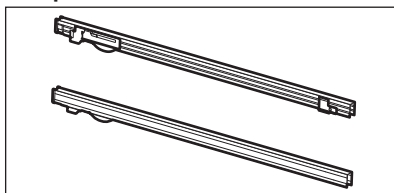
Za pečenje kolača i mesa ili kao plitica za sakupljanje masnoće.

Senzor za hranu



Za mjerenje temperature unutar hrane.

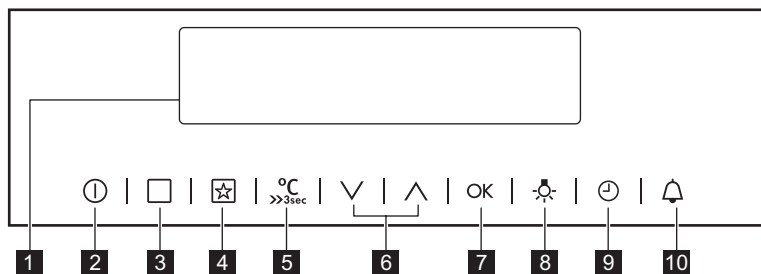
Sklopive vodilice



Za police i plitice.






4. UPRAVLJAČKA PLOČA

4.1 Elektronički programator

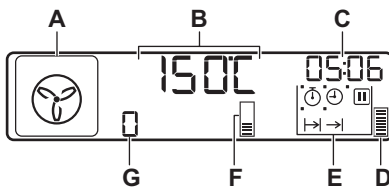


Koristite polja senzora za rukovanje pećnicom.

| Polje senzora | Funkce | funkcije |
|---------------|---------------------------------------|---|
| 1 | - | ZASLON Prikazuje trenutne postavke pećnice. |
| 2 | UKLJUČIVANJE/ ISKLJUČIVANJE | Za uključenje i isključenje pećnice. |
| 3 | OPCIJE | Za postavljanje funkcije pećnice ili automatskog programa. |
| 4 | MOJ OMILJENI PROGRAM | Za spremanje vaših omiljenih programa. Koristite ga za izravan pristup omiljenom programu, čak i kada je pećnica isključena. |
| 5 | TEMPERATURA / BRZO ZAGRIJAVANJE | Za postavljanje i provjeru temperature unutrašnjosti ili temperature sonde za pečenje mesa (ako je uređaj opremljen). Ako ga pritisnete i držite na tri sekunde, funkcija Brzo zagrijavanje pećnice se uključuje ili isključuje. Izravan pristup postavci temperature prve funkcije pećnice kada je pećnica isključena. |




| Polje senzora | Funkce | funkcije |
|---------------|---|---|
| 6 |  GORE, DOLJE | Za pomicanje po izborniku prema gore ili dolje. |
| 7 |  ISPRAVNO | Za potvrdu odabira ili postavke. |
| 8 |  SVJETLO U PEČNICI | Za uključenje i isključenje svjetla pećnice. |
| 9 |  SAT | Za namještanje funkcija sata. |
| 10 |  ZVUČNI ALARM | Za postavljanje nadglednika minuta. |






4.2 Zaslون




- A. Simbol funkcije pećnice
- B. Prikaz temperature/vremena u danu
- C. Sat/prikaz preostale topline/Zvučni alarm
- D. Prikaz ostatka topline
- E. Indikatori funkcija sata
- F. Indikator zagrijavanja/indikator brzog zagrijavanja
- G. Broj funkcije pećnice/programa

Ostali indikatori na zaslonu:

| Simbol | Naziv | Opis |
|---|--|--|
|  | Funkcije | Možete odabrati funkciju pećnice. |
|  | Automatski program | Možete odabrati automatski program. |
|  | Moj Favorit program | Omiljeni program je u tijeku. |
| kg_r / gr | kg/g | Automatski program s unosom mase radi. |
| h / min | h/min | Radi funkcija sata. |
| °C → | Temperatura/Brzo zagrijavanje pećnice | Funkcija radi. |
| °C | Temperatura | Prikazana je trenutna temperatura. |

| Simbol | Naziv | Opis |
|---|----------------------------|--|
|  | Temperatura | Možete promijeniti temperaturu. |
|  | Sonda za pečenje mesa | Senzor za temperaturu jezgre uključen je u utičnicu senzora za temperaturu jezgre. |
|  | Elektronička blokada vrata | Funkcija blokade vrata radi. |
|  | Osvjetljenje unutrašnjosti | Isključili ste osvjetljenje unutrašnjosti. |
|  | Zvučni alarm | Funkcija Zvučni alarm radi. |

4.3 Indikator zagrijavanja

Ako uključite funkciju pećnice, pojavljuje se, . Trake prikazuju da li se temperatura u pećnici povisuje ili snižava.

Kada je pećnica na postavljenoj temperaturi, crtice na zaslonu se isključuju.

5. PRIJE PRVE UPOTREBE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



Za postavljanje vremena, pogledajte odjeljak "Funkcije sata".



Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.

Očistite pećnicu i pribor prije prve upotrebe.

Pribor i uklonjive vodilice polica vratite na njihovo mjesto.

5.1 Početno čišćenje

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


6. SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.









6.1 Funkcije grijanja




| Funkcije pećnice | Upotreba |
|---|--|
|  Vrući zrak | Za pečenje na 3 položaja polica istovremeno i sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Uobičajeno kuhanje. |




Vrući zrak

Za pečenje na 3 položaja polica istovremeno i sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Uobičajeno kuhanje.




| Funkcije peć-nice | Upotreba |
|---|--|
|  Pizza program | Za pečenje pize. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno. |
|  Nisko temp. pečenje | Za pripremanje mekanih, sočnih pečenja. |
|  Uobičajeno kuhanje (Gornji/donji grijač) | Za pečenje i prženje na jednom položaju police. |
|  Odmrzavanje hrane | Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa, proljetnih rolada). |
|  Mali roštilj | Za roštiljanje plosnatih namirnica i pripremu tosta. |
|  Turbo roštilj | Za pečenje većih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje. |
|  Donji grijač | Za pečenje kolača s hrskavijom donjom stranom i konzerviranje namirnica. |
|  Odmrzavanje | Za odmrzavanje hrane (povrća i voća). Vrijeme odleđivanja ovisi o količini i veličini smrznutih namirnica. |

| Funkcije peć-nice | Upotreba |
|---|---|
|  Vlažni vrući zrak | Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Za upute u vezi kuhanja pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke" Vlažni vrući zrak. Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da se osigura da pećnica radi s najvišom mogućom energetsom učinkovitošću. Kad koristite tu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Koristi se preostala toplina. Snaga grijanja može biti smanjena. Za općenite savjete o uštedi energije pogledajte poglavlje "Energetska učinkovitost", Ušteda energije. Ta funkcija korištena je za usklađenje s klasom energetske učinkovitosti u skladu s EN 60350-1. Kad koristite tu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sekundi. |
|  Pečenje kruha | Tu funkciju koristite za pripremu kruha i peciva s vrlo dobrim rezultatima u pogledu hrskavosti, boje i sjaja korice, poput profesionalnih. |
|  Održavanje topline | Za održavanje hrane toplom. |

| Funkcije pećnice | Upotreba |
|--|---|
|  Pirólitičko | Za uključivanje pirolitičkog čišćenja pećnice. Ova funkcija omogućuje izgaranje nečistoća preostalih u pećnici. |

i Žarulja se može isključiti automatski na temperaturi ispod 60 °C tijekom nekih funkcija pećnice.

6.2 Postavljanje funkcije pećnice

1. Uključite pećnicu pomoću . Zaslom prikazuje unaprijed postavljenu temperaturu, simbol i broj funkcije pećnice.
2. Pritisnite  ili  za odabir funkcije pećnice.
3. Pritisnite OK ili se pećnica automatski uključuje nakon 5 sekundi.

Ako uključite pećnicu i ne postavite niti jednu funkciju pećnice ili program, pećnica se automatski isključuje nakon 20 sekundi.


6.3 Promjena temperature

Pritisnite  ili  za promjenu temperature u koracima: 5 °C.

Kad je pećnica na postavljenoj temperaturi, oglašava se signal a indikator zagrijavanja se isključuje.

6.4 Kontrola temperature

Trenutnu temperaturu u pećnici možete provjeriti kad rade funkcija ili program.


1. Pritisnite . Na zaslonu se prikazuje temperatura u pećnici.
2. Pritisnite OK ili se na zaslonu automatski nakon 5 sekundi ponovno prikazuje postavljena temperatura.

6.5 Brzo zagrijavanje

i Tijekom korištenja funkcije brzog zagrijavanja u pećnicu ne stavljajte hranu.

Brzo zagrijavanje pećnice nije dostupno s nekim funkcijama pećnice. Ako se u izborniku postavku uključi ton pogreške, signal se oglašava ako brzo zagrijavanje nije dostupno za postavljenu funkciju. Pogledajte poglavlje "Dodatne funkcije", Uporaba izbornika postavki.





Brzim zagrijavanjem skraćuje se vrijeme zagrijavanja.




Za uključivanje brzog zagrijavanja, pritisnite i držite pritisnuto  duže od 3 sekunde.

Ako je brzo zagrijavanje uključeno, na zaslonu se prikazuje: bljeskajuće vodoravne trake  i .

7. FUNKCIJE SATA







7.1 Tablica funkcija sata



| Funkcija sata | Upotreba |
|---|---|
|  NAMJEŠTANJE VREMENA | Za prikaz ili promjenu sata. Vrijeme možete promijeniti samo kada je pećnica uključena. |
|  TRAJANJE | Za postavljanje duljine rada pećnice. |
|  ZAVRŠETAK | Za postavljanje vremena isključivanja pećnice. |
|  VRIJEME ODGODE | Za kombiniranje funkcija TRAJANJE i ZAVRŠETAK. |

| Funkcija sata | Upotreba |
|--|---|
|  ODABERI +ZAPOČNI | Za uključivanje pećnice s potrebnim postavkama pomoću samo jednog dodira polja senzora, u bilo koje kasnije vrijeme kasnije. |
|  ZVUČNI ALARM | Za postavljanje vremena odbrojanja. Ova funkcija nema utjecaja na rad pećnice. ZVUČNI ALARM možete postaviti bilo kada, čak i kad je pećnica isključena. |
| 00:00  TAJMER ZA MJERENJE | Za postavljanje mjerenja koje prikazuje koliko dugo je pećnica radila. Ova funkcija nema utjecaja na rad pećnice. Uključuje se odmah kada se počne zagrijavati pećnica. TAJMER ZA MJERENJE nije uključen ako su TRAJANJE i ZAVRŠETAK postavljeni. |







7.2 Namještanje i promjena vremena


Nakon prvog spajanja na napajanje, pričekajte dok se na zaslonu ne prikaže **h** i **12:00**. "12" treperi.

1. Dodirnite  ili  za namještanje sati.
2. Dodirnite **OK** ili .
3. Dodirnite  ili  za namještanje minuta.
4. Dodirnite **OK** ili .

Na zaslonu se prikazuje novo vrijeme. Za promjenu sata dodirujte  dok ne počne bljeskati .






7.3 Postavljanje funkcije TRAJANJE


1. Podesite funkciju pećnice i temperaturu.
2. Pritisnite  dok ne počne bljeskati .
3. Za postavljanje minuta funkcije TRAJANJE koristite  ili .
4. Dodirnite **OK** ili se TRAJANJE automatski pokreće nakon 5 sekundi.
5. Za postavljanje sati funkcije TRAJANJE koristite  ili .
6. Pritisnite **OK**. TRAJANJE se automatski pokreće nakon 5 sekundi. Kad postavljeno vrijeme završi, zvučni signal oglašava se na dvije minute. Na

zaslonu bljeska  i postavka vremena. Pećnica se isključuje.

7. Pritisnite polje senzora ili otvorite vrata pećnice kako biste zaustavili zvučni signal.
8. Isključite pećnicu.



7.4 Postavljanje funkcije ZAVRŠETAK

1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
2. Dodirujte  dok ne počne bljeskati .
3. Upotrijebite  ili  za postavljanje ZAVRŠETKA i **OK** ili  za potvrdu. Najprije postavite minute, a potom sate.

Kada postavljeno vrijeme završi, 2 minute oglašava se zvučni signal. Simbol  i postavljeno vrijeme trepere na zaslonu. Uređaj se automatski isključuje.

4. Dodirnite polje senzora ili otvorite vrata pećnice kako biste zaustavili zvučni signal.
5. Isključite uređaj.

7.5 Namještanje funkcije VRIJEME ODGODE

1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
2. Dodirujte  dok ne počne bljeskati .

3. Za postavljanje minuta funkcije TRAJANJE koristite \wedge ili \vee .
 4. Dodirnite OK.
 5. Za postavljanje sati funkcije TRAJANJE koristite \wedge ili \vee .
 6. Dodirnite OK, uređaj se prebacuje na postavke funkcije ZAVRŠETAK.
- Na zaslonu se prikazuje bljeskajuće \rightarrow !
7. Upotrijebite \wedge ili \vee za postavljanje ZAVRŠETAK i OK ili \odot za potvrdu. Najprije postavite minute, a potom sate.

Uređaj se automatski uključuje kasnije, radi vrijeme određeno funkcijom TRAJANJE i zastavlja se u vrijeme određeno funkcijom ZAVRŠETAK. U postavljeno vrijeme, 2 minute oglašava se zvučni signal. Simbol \rightarrow ! i postavljeno vrijeme trepere na zaslonu. Uređaj se automatski isključuje.

8. Dodirnite polje senzora ili otvorite vrata pećnice kako biste zaustavili zvučni signal.
9. Isključite uređaj.



Kada je uključena funkcija Vrijeme odgode, zaslon prikazuje statički simbol funkcije pećnice, \rightarrow ! s točkom \rightarrow !. Ova točka prikazuje koja je funkcija sata aktivirana u zaslonu Sat/preostala toplina.

7.6 Postavljanje funkcije ODABERI+ZAPOČNI

Funkciju ODABERI+ZAPOČNI možete postaviti samo ako je postavljena funkcija TRAJANJE.

1. Postavite funkciju (ili program) i temperaturu pećnice.

2. Postavite TRAJANJE.
3. Pritišćite \odot sve dok na zaslonu ne zatrepće \square .
4. Za postavljanje funkcije ODABERI +ZAPOČNI pritisnite OK.

Na zaslonu se prikazuje \rightarrow ! i \square s indikatorom. Ovaj indikator prikazuje koja je funkcija sata aktivirana.

5. Dodirnite bilo koje polje senzora (osim UKLJUČENO/ISKLJUČENO) za početak funkcije ODABERI +ZAPOČNI.

7.7 Postavljanje ZVUČNOG ALARMA

1. Dodirnite \triangle .
2. Za prebacivanje između opcija upotrijebite \triangle . Najprije postavite sekunde, a potom minute i sate.
3. Koristite \wedge ili \vee za postavljanje funkcije ZVUČNI ALARM, a za potvrdu koristite \triangle .
4. Dodirnite OK ili se ZVUČNI ALARM automatski pokreće nakon 5 sekundi. Kada postavljeno vrijeme završi 2 minute oglašava se zvučni signal a na zaslonu trepere 00:00 i \triangle .
5. Dodirnite polje senzora ili otvorite vrata pećnice kako biste zaustavili zvučni signal.

7.8 TAJMER ZA MJERENJE

1. Za poništavanje tajmera za odbrojavanje pritišćite: \odot dok se na zaslonu ne prikaže bljeskajuće \odot .
2. Pritisnite i držite: \vee . Kad se na zaslonu prikaže „00:00“ tajmer ponovno počinje odbrojavanje.

8. AUTOMATSKI PROGRAMI



UPOZORENJE!
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Postoji 20 automatskih programa. Za pripremu jela koristite automatski

program ili recept kada nemate iskustva ili znanja. Zaslon prikazuje osnovna vremena pečenja za sve automatske programe.

8.1 Automatski programi

| | Naziv programa |
|----|-------------------------|
| 1 | GOVEĐE PEČENJE |
| 2 | SVINJSKO PEČENJE |
| 3 | TELEĆE PEČENJE |
| 4 | JANJEĆE PEČENJE |
| 5 | PEČENA DIVLJAČ |
| 6 | PILE, CIJELO |
| 7 | RIBA, CIJELA |
| 8 | PIZZA |
| 9 | QUICHE LORRAINE |
| 10 | BISKVIT OD LIMUNA |
| 11 | KOLAČ OD SIRA |
| 12 | PECIVO-KIFLICE |
| 13 | RAŽENI KRUH |
| 14 | DIZANJE TIJESTA |
| 15 | ZAPEČENI KRUMPIR |
| 16 | LASAGNE |
| 17 | CANELONI |
| 18 | GOTOVI KOLAČ |
| 19 | GOTOVA PIZZA |
| 20 | GOTOVA JELA OD KRUMPIRA |

8.2 Online recepti



Recepte za automatske programe specificirane za ovu pećnicu možete naći na našoj web stranici. Za pronalaženje odgovarajuće knjižice recepata pogledajte PNC broj na natpisnoj pločici na prednjem okviru unutrašnjosti pećnice.

8.3 Automatski programi

1. Uključite uređaj.

2. Dodirnite .

Na zaslonu se prikazuju , simbol i broj automatskog programa.

3. Dodirnite \wedge ili \vee za odabir automatskog programa.
4. Dodirnite OK ili pričekajte pet sekundi da uređaj automatski započne s radom.
5. Kada postavljeno vrijeme istekne, dvije minute oglašava se zvučni signal. Treperi simbol \rightarrow .
6. Dodirnite polje senzora ili otvorite vrata pećnice kako biste zaustavili zvučni signal.
7. Isključite uređaj.

8.4 Automatski programi s unosom mase

Ako postavite masu mesa, uređaj izračunava vrijeme pečenja.

1. Uključite uređaj.
2. Dodirnite .
3. Dodirnite \wedge ili \vee za postavljanje programa s unosom mase.

Zaslon prikazuje: vrijeme pečenja, simbol trajanja \rightarrow , zadanu masu, mjernu jedinicu (kg, g).

4. Dodirnite OK ili se postavke automatski spremaju nakon pet sekundi.


Uređaj se uključuje.

5. Zadanu vrijednost mase možete promijeniti pomoću \wedge ili \vee . Dodirnite OK.
6. Kada postavljeno vrijeme istekne, dvije minute oglašava se zvučni signal. Treperi \rightarrow .
7. Dodirnite polje senzora ili otvorite vrata pećnice kako biste zaustavili zvučni signal.
8. Isključite uređaj.

8.5 Automatski programi sa sondom za pečenje mesa (odabrani modeli)

Temperatura jezgre hrane zadana je i utvrđena u programima sa sondom za

pečenje mesa. Program završava kada uređaj postigne postavljenu temperaturu jezgre.

1. Uključite uređaj.
2. Pritisnite  dok zaslon ne pokaže $\rightarrow|$.
3. Postavite sondu za pečenje mesa. Pogledajte "Sonda za pečenje mesa".
4. Za postavljanje programa sa sondom za pečenje mesa dodirnite \wedge ili \vee . Na zaslonu se prikazuje vrijeme pečenja, $\rightarrow|$ i \wedge .

5. Dotaknite OK ili se postavke automatski spremaju nakon pet sekundi.

Kada postavljeno vrijeme istekne, dvije se minute oglašava zvučni signal.

Bljeska $\rightarrow|$.

6. Dodirnite polje senzora ili otvorite vrata kako biste prekinuli zvučni signal.
7. Isključi uređaj.

9. KORIŠTENJE PRIBORA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

9.1 Sonda za pečenje mesa

Sonda za pečenje mesa mjeri temperaturu unutar hrane. Kad hrana postigne postavljenu temperaturu, pećnica se isključuje.

Mogu se postaviti dvije temperature:

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



OPREZ!

Koristite samo isporučenu sondu za pečenje mesa i originalne zamjenske dijelove.

Upute za najbolje rezultate:

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



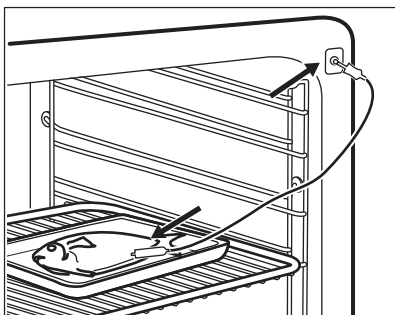
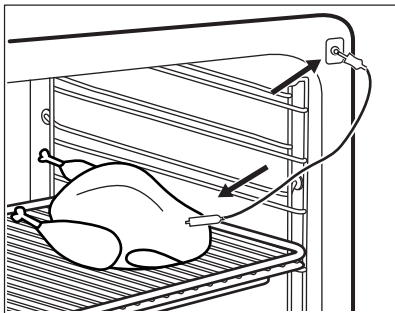
Pećnica izračunava približno vrijeme kuhanja, može se promijeniti.






Kada umećete sondu za pečenje mesa u utikač, poništavate postavke funkcije sata.







Kategorije hrane: meso, perad i riba

1. Aktivirajte uređaj.
2. Umetnite vrh sonde za pečenje mesa (s \wedge na ručki) u sredinu mesa ili ribe, ako je moguće na najdebljem dijelu. Osigurajte da se najmanje 3/4 sonde za pečenje mesa nalazi unutar jela.
3. Postavite utikač sonde za pečenje mesa u utičnicu na prednjem okviru uređaja.




Zaslon prikazuje bljeskajuće  i zadanu postavku temperature mesa. Tijekom prve uporabe temperatura je 60 °C, a posljednja postavljena vrijednost tijekom svake naredne uporabe.

4. Za postavljanje temperature mesa dodirnite  ili .
5. Dodirnite **OK** ili se postavke automatski spremaju nakon 5 sekundi.

 Temperaturu mesa možete postaviti jedino kada bljeska simbol . Ako je na zaslonu prikazano , ali ne bljeska prije nego postavite temperaturu mesa, dodirnite $^{\circ}\text{C}$  i  ili  za postavljanje nove vrijednosti.


6. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.

Zaslon prikazuje trenutnu temperaturu mesa i simbol zagrijavanja .



Priklom pečenja sa senzorom za temperaturu mesa, možete promijeniti temperaturu prikazanu na zaslonu. Nakon što ste postavili senzor temperature mesa u utičnicu i postavili funkciju pećnice i temperaturu, zaslon prikazuje trenutnu temperaturu mesa. Za pregled ostalih triju temperatura pritišćite $^{\circ}\text{C}$:

- postavljena temperatura mesa
- trenutna temperatura pećnice
- trenutna temperatura mesa.

Kad je jelo na postavljenoj temperaturi, zvučni signal oglašava se na 2 minute a vrijednost temperature mesa i  bljeskaju. Uređaj se isključuje.

7. Za deaktivaciju zvučnog signala dodirnite polje senzora.
8. Uklonite utikač sonde za pečenje mesa iz utičnice i izvadite jelo iz uređaja.

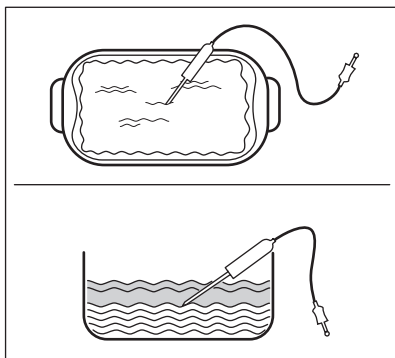


UPOZORENJE!

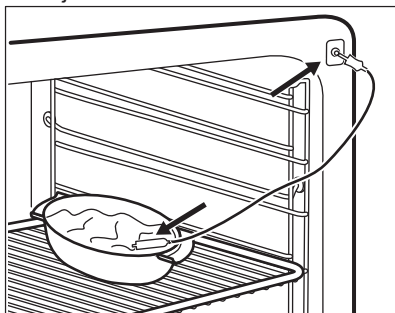
Postoji rizik od opekline jer je sonda za pečenje mesa vruća. Budite pažljivi dok je isključujete i vadite iz jela.

Kategorija hrane: složenac

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



4. Sondu za pečenje mesa prekrijte ostatkom sastojaka.
5. Postavite utikač sonde za pečenje mesa u utičnicu na prednjem okviru uređaja.



Zaslon prikazuje bljeskajuće \wedge i zadanu postavku temperature mesa. Tijekom prve uporabe temperatura je 60 °C, a posljednja postavljena vrijednost tijekom svake naredne uporabe.

6. Za postavljanje temperature mesa dodirnite \wedge ili \vee .
7. Dodirnite OK ili se postavke automatski spremaju nakon 5 sekundi.

i Temperaturu mesa možete postaviti jedino kada bljeska simbol \wedge . Ako je na zaslonu prikazano \wedge , ali ne bljeska prije nego postavite temperaturu mesa, dodirnite °C i \wedge ili \vee za postavljanje nove vrijednosti.

8. Postavite funkciju i temperaturu pećnice. Zaslom prikazuje trenutnu temperaturu mesa i simbol zagrijavanja \blacksquare . Kad je jelo na postavljenoj temperaturi, zvučni signal oglašava se na 2 minute a vrijednost temperature mesa i \wedge bljeskaju. Uređaj se isključuje.
9. Za deaktivaciju zvučnog signala dodirnite polje senzora.
10. Uklonite utikač sonde za pečenje mesa iz utičnice i izvadite jelo iz uređaja.



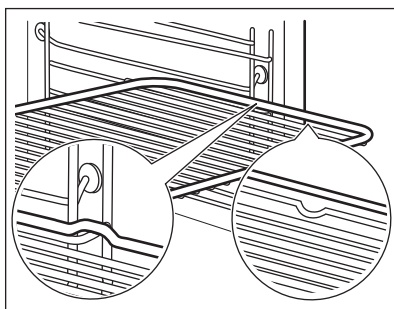
UPOZORENJE!

Postoji rizik od opekline jer je sonda za pečenje mesa vruća. Budite pažljivi dok je isključujete i vadite iz jela.

9.2 Umetanje pribora

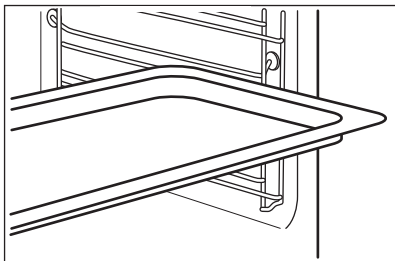
Mreža za pečenje:

Gurnite mrežu između vodilica nosača police .



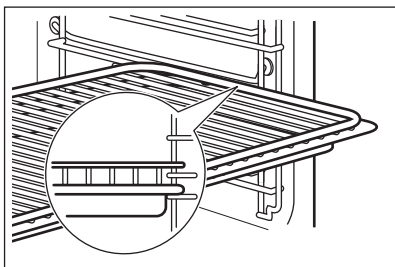
Pekač za pecivo/ Duboka plitica:

Pritisnite pekač za pecivo /duboku pliticu između vodilica ili nosača police.



Žičana polica i pekač za pecivo /duboka plitica zajedno:

Gurnite pekač za pecivo /duboku pliticu između vodilica nosača polica i žičane police 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.

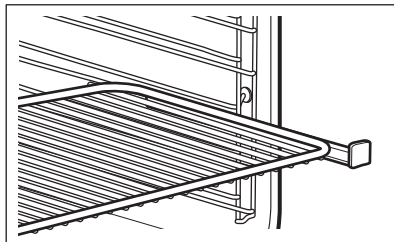
- !** **OPREZ!** Nemojte čistiti teleskopske vodilice u perilici posuđa. Nemojte podmazivati teleskopske vodilice.

- !** **OPREZ!** Prije zatvaranja vrata pećnice sklopive vodilice obavezno gurnite u pećnicu do kraja.

Mreža za pečenje:

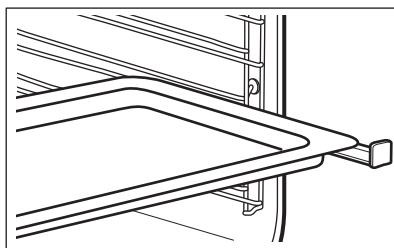
Mrežu za pečenje postavite na teleskopske vodilice tako da šipke budu s donje strane.

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



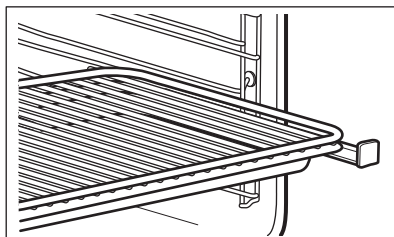
Duboka plitica:

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 Upotreba funkcije Moj favorit program

Koristite ovu funkciju za spremanje omiljenih postavki temperature i vremena za funkciju pećnice ili programa.


1. Podesite temperaturu i vrijeme funkcije pećnice ili programa.
2. Dodirnite i držite pritisnutim  dulje od tri sekunde. Oglašava se zvučni signal.
3. Isključite uređaj.
 - **Za uključivanje funkcije** dodirnite . Uređaj aktivira vaš omiljeni program.




 Dok funkcija radi, možete promijeniti vrijeme i temperaturu.

- **Za isključivanje funkcije** dodirnite . Uređaj isključuje vaš omiljeni program.

10.2 Uporaba roditeljske zaštite

Blokiranje radi djece sprječava nehotično uključivanje pećnice.

 Ako funkcija Pirolytičko čišćenje radi, vrata su zaključana. Poruka se uključuje na zaslonu kada pritisnete polje senzora.

1. Tu funkciju možete uključiti kada je pećnica isključena. Nemojte postaviti funkciju pećnice.
2. Pritisnite i zadržite  3 sekundi.
3. Dodirnite i istovremeno držite  i  2 sekunde.

Oglašava se zvučni signal.



Na zaslonu se prikazuje SAFE. Vrata su zavravljena.


Za isključivanje funkcije Roditeljska blokada ponovite 3. korak.


10.3 Uporaba blokiranja tipki

Funkciju Blokiranje tipki možete uključiti samo kada pećnica radi.

Blokiranje tipki sprječava nehotičnu promjenu funkcije pećnice.

1. Za uključivanje funkcije pritisnite
2. Uključite funkciju ili postavku pećnice.
3. Dodirnite i istovremeno držite  i  na najmanje 2 sekunde. Oglašava se zvučni signal. Na zaslonu se prikazuje lokot. Za isključivanje funkcije Blokiranje tipki ponovite 3. korak.

 Ako funkcija Pirolytičko čišćenje radi, vrata su zaključana. Poruka se uključuje na zaslonu kada dodirnete polje senzora.

 Pećnicu možete isključiti dok je Blokiranje tipki uključeno. Kad isključite pećnicu, funkcija zaključavanja se isključuje.


10.4 Uporaba izbornika s postavkama

Izbornik s postavkama omogućuje vam uključivanje i isključivanje funkcija iz glavnog izbornika. Zaslom prikazuje SET i broj postavke.

| | Opis | Vrijednost postavke |
|---|---------------------------|----------------------------|
| 1 | ODABERI+ZAPOČNI | UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE |
| 2 | INDIKATOR OSTATKA TOPLINE | UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE |
| 3 | PODSJETNIK ZA ČIŠĆENJE | UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE |

| | Opis | Vrijednost postavke |
|---|--------------------------------|----------------------------|
| 4 | TON TIPKE ¹⁾ | KLIK / BIP / ISKLJ |
| 5 | TON POGREŠKE | UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE |
| 6 | DEMO NAČIN RADA | Aktivacijska šifra: 2468 |
| 7 | SERVISNI IZBORNIK | - |
| 8 | VRAĆANJE NA TVORNIČKE POSTAVKE | DA/NE |

¹⁾ Nije moguće isključiti zvuk polja senzora Uklj/Isklj.

1. Pritisnite i zadržite 3 sekundi. Na zaslonu se prikazuje SET1 i "1" bljeska.
2. Za postavljanje sekundi pritisnite \wedge ili \vee .
3. Pritisnite OK.
4. Pritisnite \wedge ili \vee za promjenu vrijednosti postavke.
5. Pritisnite OK.
Za izlazak iz izbornika Postavke pritisnite  ili pritisnite i zadržite .

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 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - maksimalno | 1.5 |

Nakon automatskog isključivanja, za ponovni rad uređaja dodirnite polje senzora.



Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: sonda za pečenje mesa, Osvjetljenje unutrašnjosti, Nisko temp. pečenje, Trajanje, Završetak, Vrijeme Ogdode.

10.6 Osvjetljenje 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 neko od polja senzora tijekom noćnog osvjetljenja (osim UKLJUČENO/ISKLJUČENO), zaslon se vraća u dnevni način osvjetljenja za sljedećih 10 sekundi.
 - ako je uređaj isključen i postavili ste zvučni alarm. Kada završi funkcija zvučnog alarma, zaslon se vraća u noćno osvjetljenje.

10.7 Ventilator za hlađenje

Kada pećnica radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu pećnice održao hladnom. Ako isključite pećnicu, ventilator za hlađenje nastavlja raditi dok se pećnica 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 Preporuke za kuhanje

Vaša pećnica može peći drugačije nego pećnica koju ste imali ranije. Tablica ispod sadrži standardne postavke temperature, vremena kuhanja i položaja police.

Ako ne možete naći postavke za posebni recept, potražite onaj za sličan recept.

11.2 Unutarnja strana vrata

S unutarnje strane vrata nalaze se:

11.4 Savjeti za pečenje tijesta i peciva

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

11.3 Pečenje pekarskih proizvoda

- Prvi put koristite nižu temperaturu.
- Vrijeme pečenja može se produžiti 10 – 15 minuta ako kolače pečete na više položaja police.
- Kolači i pite u početku se možda neće ravnomjerno zapeciti ako ih pečete na različitim razinama. Nema potrebe za promjenom postavke temperature ako dođe do nejednolikog tamnjenja. Razlike se izjednače tijekom pečenja.
- Pladnjevi se tijekom pečenja u pećnici mogu iskriviti. Kad se pladnjevi ohlade, vratit će se u prvotni oblik.

| 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. |
| | Vrijeme pečenja je prekratko. | Produljite vrijeme pečenja. Vremena pečenja ne možete skratiti postavljanjem viših temperatura. |
| | Previše tekućine u mješavini. | Koristite manje tekućine. Pridržavajte se vremena miješanja, osobito ako za to koristite automatski mikser. |
| Kolač je presuh. | Temperatura pećnice je preniska. | Pri sljedećem pečenju malo povišite temperaturu pećnice. |
| | Vrijeme pečenja je predugo. | Pri sljedećem pečenju postavite kraće vrijeme pečenja. |

| Rezultati pečenja tijesta i peciva | Mogući uzrok | Rješenje |
|---|---|---|
| Kolač neravnomjerno tamni. | Temperatura pećnice je previsoka, a vrijeme pečenja je prekratko. | Postavite nižu temperaturu pećnice i produžite vrijeme pečenja. |
| | 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 |
| 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 |
| Kolač od sira | Gornji/Donji grijač | 170 - 190 | 60 - 90 | 1 |

¹⁾ Prethodno zagrijte pećnicu.

Torte / lisnata tijesta / krušna tijesta na pekačima za pecivo

| Jelo | Funkce | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|---|---------------------|--------------------------------------|---------------------|-----------------|
| Pletenica / Vijenac od kruha | Gornji/Donji grijač | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 |
| Božićni kolač (Stolle) | Gornji/Donji grijač | 160 - 180 ¹⁾ | 50 - 70 | 2 |
| Kruh (raženi): 1. Prvi dio postupka pečenja. 2. Drugi dio postupka pečenja. | Gornji/Donji grijač | 1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 | 1. 20 2. 30 - 60 | 1 |
| Princes–krafne/ekleri | Gornji/Donji grijač | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Rolada | Gornji/Donji grijač | 180 - 200 ¹⁾ | 10 - 20 | 3 |
| Posuti kolač (suhi) | Vrući zrak | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |

| Jelo | Funkce | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|---|---------------------|-------------------------|---------------|-----------------|
| Torta od badema / Slatki kolači | Gornji/Donji grijač | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Kolač s voćem na vrhu (tijesto s kvascem / mješavina) ²⁾ | Vrući zrak | 150 | 35 - 55 | 3 |
| Kolač s voćem na vrhu (tijesto s kvascem / mješavina) ²⁾ | Gornji/Donji grijač | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Voćne torte s prhkim tijestom | Vrući zrak | 160 - 170 | 40 - 80 | 3 |
| Kolači od dizanog tijesta s premazom (npr. kravljí sir, krema, glazura) | Gornji/Donji 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 |
| 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 | Gornji/Donji grijač | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 25 | 3 |

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

11.6 Pečena i zapečena jela

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

¹⁾ Prethodno zagrijte pećnicu.

11.7 Vlažni vrući zrak



Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

| 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 |
| 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/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 |
| Keksi od miješanog tijesta | 160 - 170 | 25 - 40 | 1 / 4 | - |
| Slastice od bjelanjaka, puslice | 80 - 100 | 130 - 170 | 1 / 4 | - |
| Kolačići s ba-demima | 100 - 120 | 40 - 80 | 1 / 4 | - |
| Rolada od dizanog tijesta | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 / 4 | - |
| Uštipci | 170 - 180 ¹⁾ | 30 - 50 | 1 / 4 | - |
| Pecivo-kiflice | 180 | 20 - 30 | 1 / 4 | - |

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

11.9 Nisko temp. pečenje

Ovu funkciju koristite za pripremu tankih, mekanih komada mesa i ribe s temperaturom mesa ne većom od 65 °C. Ova funkcija nije prikladna za recepte poput pečenja u posudi ili masnu pečenu svinjetinu. Možete koristiti senzor temperature mesa kao jamstvo da je meso ispravne temperature (pogledajte tablicu za senzor temperature 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. Zapecite 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 temperaturu mesa.

| Jelo | Količina | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|----------------|----------------|------------------|---------------|-----------------|
| Goveđe pečenje | 1000 - 1.500 g | 120 | 120 - 150 | 1 |
| Goveđi file | 1000 - 1.500 g | 120 | 90 - 150 | 3 |
| Teleće pečenje | 1000 - 1.500 g | 120 | 120 - 150 | 1 |
| Odresci | 200 - 300 g | 120 | 20 - 40 | 3 |

11.10 Pizza program

| Jelo | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|--|---------------------------|---------------|-----------------|
| Pizza (tanki 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 |
| Kolač od sira | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |
| Kolač od sira | 140 - 160 | 60 - 90 | 1 |
| Pita od jabuka, pokrivena | 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 Alsace) | 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.

11.11 Pečenje

Koristite posude za pećnicu otporno na temperaturu.

Velike komade pecite izravno na pladnju ili na žičanoj polici postavljenoj iznad pladnja.

Stavite nešto vode u pladanj da biste spriječili zagorijevanje sokova od mesa.

Meso s čvarcima može se peći u posudi za pečenje bez poklopca.

Nakon isteka 1/2 ili 2/3 vremena pečenja okrenite pečenje.

Za održavanje mesa sočnijim:

- tanke komade mesa pecite u posudi za pečenje s poklopcem ili koristite vrećicu za pečenje.
- pecite meso i ribu u velikim komadima (1 kg ili više).
- velike pečenke i perad prelijte njihovim sokovima nekoliko puta tijekom pečenja.

11.12 Tablice za pečenje

Govedina

| Jelo | Količina | Funkce | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|--|----------------|---------------------|-------------------------|---------------|-----------------|
| Pečenka u posudi | 1 - 1,5 kg | Gornji/donji grijač | 230 | 120 - 150 | 1 |
| Goveđe pečenje ili filet: slabo pečeno | po cm debljine | Turbo roštilj | 190 - 200 ¹⁾ | 5 - 6 | 1 |
| Goveđe pečenje ili filet: srednje pečeno | po cm debljine | Turbo roštilj | 180 - 190 ¹⁾ | 6 - 8 | 1 |
| Goveđe pečenje ili filet: dobro pečeno | po cm debljine | Turbo roštilj | 170 - 180 ¹⁾ | 8 - 10 | 1 |

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

Svinjetina

| Jelo | Količina (kg) | Funkce | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|---------------------------|---------------|---------------|------------------|---------------|-----------------|
| Plečka / vrat / but | 1 - 1.5 | Turbo roštilj | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Kotlet / rebra | 1 - 1.5 | Turbo roštilj | 170 - 180 | 60 - 90 | 1 |
| Mesna štruca | 0.75 - 1 | Turbo roštilj | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Bunceak (prethodno kuhan) | 0.75 - 1 | 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 |
| Janjeći hrbat | 1 - 1.5 | Turbo roštilj | 160 - 180 | 40 - 60 | 1 |

Divljač

| Jelo | Količina (kg) | Funkce | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|-------------------------|---------------|---------------------|-------------------|---------------|-----------------|
| Zečji hrbat / Zečji but | do 1 | Gornji/donji grijač | 230 ¹⁾ | 30 - 40 | 1 |
| Srneći hrbat | 1.5 - 2 | Gornji/donji grijač | 210 - 220 | 35 - 40 | 1 |
| Srneći but | 1.5 - 2 | Gornji/donji grijač | 180 - 200 | 60 - 90 | 1 |

¹⁾ Prethodno zagrijte pećnicu.

Perad

| Jelo | Količina (kg) | Funkce | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|-------------------|------------------------|---------------|------------------|---------------|-----------------|
| Perad u komadima | 0,2 - 0,25 svaki komad | Turbo roštilj | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 |
| Polu pileta | 0,4 - 0,5 svaki komad | Turbo roštilj | 190 - 210 | 35 - 50 | 1 |
| Pile, mlada kokoš | 1 - 1.5 | Turbo roštilj | 190 - 210 | 50 - 70 | 1 |
| Patka | 1.5 - 2 | Turbo roštilj | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 |
| Guska | 3.5 - 5 | Turbo roštilj | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 |
| Rajčice | 2.5 - 3.5 | Turbo roštilj | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |
| Rajčice | 4 - 6 | 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 | Gornji/donji grijač | 210 - 220 | 40 - 60 | 1 |

11.13 Mali roštilj

- Uvijek roštiljajte na najvećoj postavci temperature.
- Policu postavite u položaj koji je preporučen u tablici roštiljanja.
- Pliticu uvijek postavite na prvi položaj police kako biste sakupili masnoću.

- Na roštilju pecite samo ravne 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 |

11.14 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 |
| Pomfrit, debelo narezan | 200 - 220 | 25 - 35 | 3 |
| Krumpir izrezan na 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 |

11.15 Odmrzavanje

- Uklonite ambalažu s hrane i zatim hranu stavite na tanjur.
- Za konzerviranje koristite prvi položaj odozdo.
- Ne pokrivajte hranu zdjelom ili tanjurom jer to može produžiti vrijeme odmrzavanja.
- Za velike porcije hrane stavite naopako okrenuti tanjur na dno unutrašnjosti pećnice. Stavite hranu na duboki tanjur ili pladanj i stavite je na tanjur unutar pećnice. Ako je potrebno izvadite nosače polica.

| Jelo | Količina (kg) | Vrijeme odmrzavanja (min.) | Naknadno vrijeme odmrzavanja (min) | Napomene |
|--------------|---------------|----------------------------|------------------------------------|---|
| Piletina | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Stavite pile na naopako okrenut tanjurić na velikom tanjuru. Preokrenuti kada prođe pola vremena. |
| Meso | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Preokrenuti kada prođe pola vremena. |
| Pastrva | 0.15 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Jagode | 0.3 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Maslac | 0.25 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Krema | 2 x 0,2 | 80 - 100 | 10 - 15 | Istucite vrhnje dok je još malo smrznuto. |
| Gateau torta | 1.4 | 60 | 60 | - |

11.16 Konzerviranje - Donji grijač

- 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 odozdo.
- 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) | Nastavak kuhanja pri 100 °C (min.) |
|---|------------------|--|------------------------------------|
| Jagode / Borovnice / Maline / Zreli ogrozdi | 160 - 170 | 35 - 45 | - |

Koštunjavo voće

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

Povrće

| Jelo | Temperatura (°C) | Vrijeme kuhanja do početka ključanja (min) | Nastavak kuhanja 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 za dovršetak pustite da se osuši preko noći.

Povrće

Za jednu pliticu upotrijebite položaj treće police.

Za 2 plitice upotrijebite položaj prve i četvrte police.

| Jelo | Temperatura (°C) | Vrijeme (h) |
|-------------------|------------------|-------------|
| Grah | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Paprike | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Ukiseljeno povrće | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Gljive | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Začinsko bilje | 40 - 50 | 2 - 3 |

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 Senzor za hranutablica

| Govedina | Temperatura jezgre hrane (°C) | | |
|----------------|-------------------------------|----------------|--------------|
| | Slabo pečeno | Srednje pečeno | Dobro pečeno |
| Goveđe pečenje | 45 | 60 | 70 |
| Pečunica | 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 (hrbať), 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 |

| Ovčjetina / 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 |
| 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 |
| Složenc s tikvicama, Složenc s brokulom, Složenc 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 |
| Složenac s bijelim kruhom sa/bez povrća, Složenac s rižinom kašom sa/bez povrća, Slatki složenac s rezancima | 80 | 85 | 90 |

11.19 Informacije za ustanove za testiranje

Testiranje u skladu s EN 60350-1:2013 i IEC 60350-1:2011.

Pečenje na jednoj razini. Pečenje u kalupima

| Jelo | Funkce | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|---|---------------------|------------------|---------------|-----------------|
| Biskvit bez masnoće | Vrući zrak | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Biskvit bez masnoće | Gornji/donji grijač | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Pita od jabuka (2 kalupa Ø20 cm, dijagonalno postavljene) | Vrući zrak | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Pita od jabuka (2 kalupa Ø20 cm, dijagonalno postavljene) | Gornji/donji grijač | 180 | 70 - 90 | 1 |

Pečenje na jednoj razini. Biskviti
Koristite treći položaj police u pećnici.

| Jelo | Funkce | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) |
|-------------------------|---------------------|-------------------|---------------|
| Prhko tijesto / Prutići | Vrući zrak | 140 | 25 - 40 |
| Prhko tijesto / Prutići | Gornji/donji grijač | 160 ¹⁾ | 20 - 30 |

| Jelo | Funkce | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) |
|---------------------------------|---------------------|-------------------|---------------|
| Sitni kolači (po 20 na plitici) | Vrući zrak | 150 ¹⁾ | 20 - 35 |
| Sitni kolači (po 20 na plitici) | Gornji/donji grijač | 170 ¹⁾ | 20 - 30 |

¹⁾ Prethodno zagrijte pećnicu.

Pečenje na više razina. Biskviti

| Jelo | Funkce | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke | |
|---------------------------------|------------|-------------------|---------------|-----------------|------------|
| | | | | 2 položaja | 3 položaja |
| Prhko tijesto/prutići | Vrući zrak | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Sitni kolači (po 20 na plitici) | Vrući zrak | 150 ¹⁾ | 23 - 40 | 1 / 4 | - |

¹⁾ Prethodno zagrijte pećnicu.

Mali roštilj

Praznu pećnicu prethodno zagrijte 5 minute.

Roštiljajte na maksimalnoj postavci temperature.

| Jelo | Funkce | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|----------------|--------------|-----------------------|-----------------|
| Tost | Mali roštilj | 1 - 3 | 5 |
| Goveđi odrezak | Mali roštilj | 24 - 30 ¹⁾ | 4 |

¹⁾ Preokrenuti kada prođe pola vremena.

12. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Napomene o čišćenju

Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom namočenom u toplu vodu s blagim sredstvom za čišćenje.

Za čišćenje metalnih površina koristite namjensko sredstvo za čišćenje.

Unutrašnjost pećnice očistite nakon svake upotrebe. Nakupljanje masti ili

drugih ostataka hrane može rezultirati požarom. Rizik je veći za pliticu roštilja.

Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpu namočenu u toplu vodu sa sredstvom za čišćenje. Pribor ne perite u perilici posuđa.

Tvrdokorne mrlje čistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica.

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.

Nakon svake uporabe očistite vlagu iz pećnice.

12.2 Skidanje vodilica polica

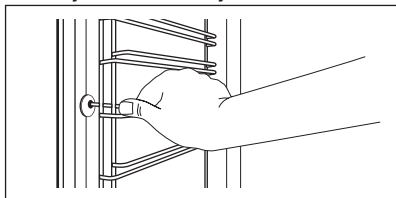
Za čišćenje pećnice, skinite vodilice polica.



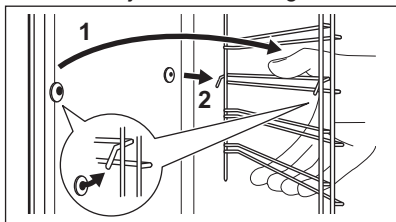
OPREZI!

Pažljivo skidajte vodilice polica.

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



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



Uklonjeni pribor postavite obrnutim redoslijedom.



Zatike za držanje na teleskopskim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.

12.3 Pirolitičko



OPREZI!

Izvadite sav pribor i uklonjive nosače polica.




Postupak pirolitičkog čišćenja ne može početi:

- ako niste isključili utikač sonde za pečenje mesa iz utičnice. Kod nekih modela, kada se ta pogreška dogodi, na zaslonu se prikazuje "C2".
- ako niste u potpunosti zatvorili vrata pećnice. Kod nekih modela, kada se ta pogreška dogodi, na zaslonu se prikazuje "C3".





OPREZI!

Ako su u isti ormarić postavljeni drugi uređaji, ne koristite ih istodobno s funkcijom Pirolitičko. To može uzrokovati oštećenje pećnice.

Tijekom pirolitičkog čišćenja vrata su zaključana. Simbol  i trake indikatora topline svijetle dok se vrata ne otključaju. Vrata se otključavaju kad temperatura unutar pećnice padne ispod sigurnih uvjeta i kad je pirolitičko čišćenje dovršeno.

Tijekom pirolitičkog čišćenja žarulja pećnice je isključena.

1. Najtvrdokorniju prljavštinu uklonite ručno.
2. Očistite unutarnju stranu vrata toplom vodom tako da ostaci ne izgore od toplog zraka.
3. Uključite pećnicu.
4. Postavite funkciju Pirolitičko. Pogledajte poglavlje "Funkcije pećnice".
5. Pritisnite OK.
6. Pritisnite  ili  za postavljanje trajanja postupka čišćenja:


| Opcija | Opis |
|--------|--------------------------------|
| 1 | 1 h za nizak stupanj nečistoće |

| | |
|---|---|
| 2 | 1 h 30 min za uobičajen stupanj nečistoće |
| 3 | 3 h za visok stupanj nečistoće |

Za odgodu početka postupka čišćenja možete koristiti funkciju "Završetak".

7. Za potvrdu pritisnite OK.

12.4 Podsjetnik za čišćenje

Kao podsjetnik da je potrebno pirolitičko čišćenje, podsjetnik za čišćenje bljeska na zaslonu  10 sekundi nakon svake deaktivacije uređaja.



Podsjetnik čišćenja se isključuje:

- nakon završetka funkcije "Pirolitičko čišćenje".
- kad se deaktivira u osnovnim postavkama. Pogledajte poglavlje "Korištenje izbornika postavki".

12.5 Skidanje i postavljanje vrata

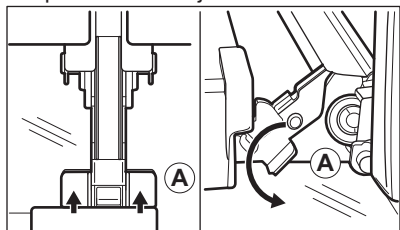
Vrata i unutarnje staklene ploče možete skinuti kako biste ih očistili. Broj staklenih ploča različit je za različite modele.



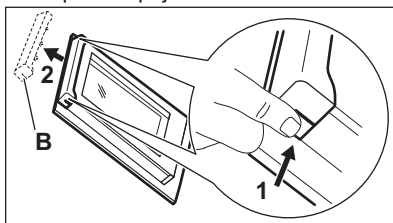
UPOZORENJE!

Vrata su teška.

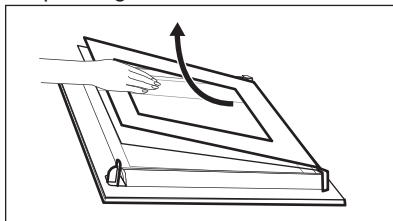
1. Potpuno otvorite vrata.
2. Poluge (A) na dvije šarke vrata pritisnite do kraja.



3. Zatvorite vrata pećnice na prvi otvoreni položaj (otprilike kut od 70°).
4. Vrata držite jednom rukom sa svake strane i povucite ih od pećnice i pod kutom prema gore.
5. Vrata odložite na mekanu krpu na stabilnoj površini, vanjskom stranom prema dolje.
6. Uхватите prirubnicu vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste otpustili spojnice.



7. Povucite okvir vrata prema naprijed kako biste ga skinuli.
8. Jednu po jednu staklenu ploču 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.

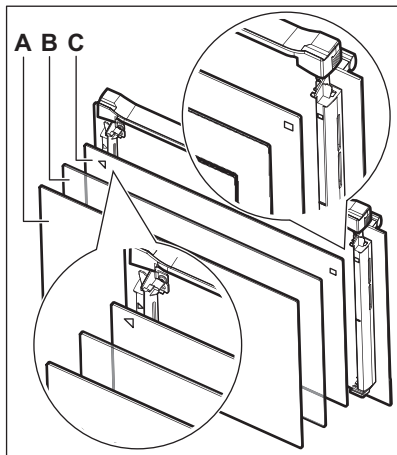


UPOZORENJE!

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.



12.6 Zamjena žarulje



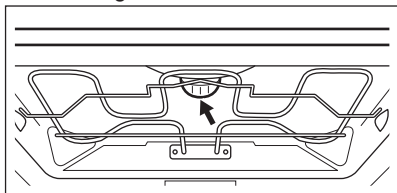
UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.
Svjetlo može biti vruće.

1. Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ohladi.
2. Iskopčajte pećnicu iz napajanja.
3. Na dno unutrašnjosti stavite krpu.

Gornje svjetlo

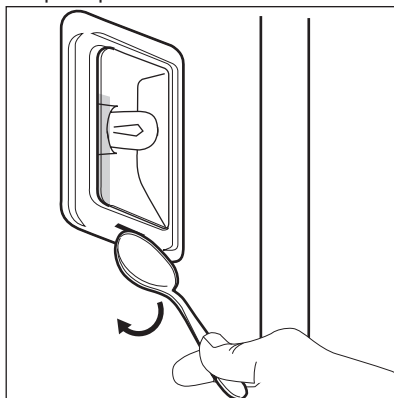
1. Okrenite stakleni poklopac svjetla i skinite ga.



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

Bočno svjetlo

1. Skinite lijevu vodilicu za pločice 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 priključen 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. | 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. |
| Zaslon ne prikazuje vrijeme tijekom trajanja isključenosti. | Zaslon je isključen. | Dodirnite  i  istovremeno za ponovno uključenje zaslona. |
| Sonda za pečenje mesa ne radi. | Utikač sonde za pečenje mesa nije ispravno umetnut u utičnicu. | Utikač sonde za pečenje mesa utaknite do kraja u utičnicu. |
| Jela se predugo ili prebrzo peku. | Temperatura je preniska ili previsoka. | Po potrebi podesite temperaturu. Slijedite upute iz priručnika za upotrebu. |
| 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. |
| Zaslon prikazuje "C2". | Želite pokrenuti funkciju pirolize ili odmrzavanja, ali niste izvadili utikač sonde za pečenje mesa iz utičnice. | Isključite utikač sonde za pečenje mesa iz utičnice. |

| Problem | Mogući uzrok | rješenje |
|--|---|--|
| Zaslon prikazuje "C3". | Funkcija čišćenja ne radi. Niste u potpunosti zatvorili vrata ili je brava vrata neispravna. | Zatvorite vrata do kraja. |
| Zaslon prikazuje "F102". | <ul style="list-style-type: none"> Niste do kraja zatvorili vrata. Blokada vrata je neispravna. | <ul style="list-style-type: none"> Zatvorite vrata do kraja. Pomoću kućnog osigurača ili sigurnosne sklopke u kutiji s osiguračima isključite i ponovo uključite pećnicu. Ako se na zaslonu ponovo prikaže "F102", obratite se službi za korisnike. |
| 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. |
| Uređaj je uključen, ali se ne zagrijava. Ventilator ne radi. Na zaslonu se prikazuje "Demo". | Uključen je demo program. | Pogledajte odjeljak "Korištenje izbornika s postavkama" u poglavlju "Dodatne funkcije". |

13.2 Servisni podaci

Ako sami ne možete pronaći rješenje problema, obratite se vašem zastupniku ili ovlaštenom servisu.

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

se na prednjem okviru unutrašnjosti pećnice. Ne vadite nazivnu pločicu iz unutrašnjosti pećnice.

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

14. ENERGETSKA UČINKOVITOST

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

| | | |
|---|--------------------------|---------|
| Naziv dobavljača | AEG | |
| Identifikacija modela | BPE642120M BPK642120M | |
| Indeks energetske učinkovitosti | 81.2 | |
| Klasa energetske učinkovitosti | A+ | |
| 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 | BPE642120M | 37,0 kg |
| | BPK642120M | 35,0 kg |

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

14.2 Ušteda energije



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

Opći savjeti

Uvjerite se da su vrata pećnice ispravno zatvorena dok pećnica radi. Tijekom kuhanja ne otvarajte vrata prečesto. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena.

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 nastavit će kuhati.

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostale hrane.

Tijekom istovremene pripreme nekoliko jela, vremenske razmake između kuhanja držite 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 žarulja nastavljaju raditi.

Održavanje hrane toplom.

Za korištenje preostale topline i održavanje hrane toplom, odaberite najnižu moguću temperaturu. Na zaslonu se pojavljuje prikaz ostatka topline ili temperature.

Kuhanje s isključenom žaruljom



Tijekom kuhanja isključite žarulju. Uključite je samo kad je trebate.

Vlažni vrući zrak


Ta funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja.


Ako koristite tu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sekundi. Svjetlo možete ponovno uključiti, ali to će smanjiti očekivanu uštedu energije.

Isključivanje zaslona

Možete isključiti zaslon. Istovremeno pritisnite i zadržite  i . Za ponovno uključivanje, ponovite taj korak.

15. 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



867336437-A-302018



AEG