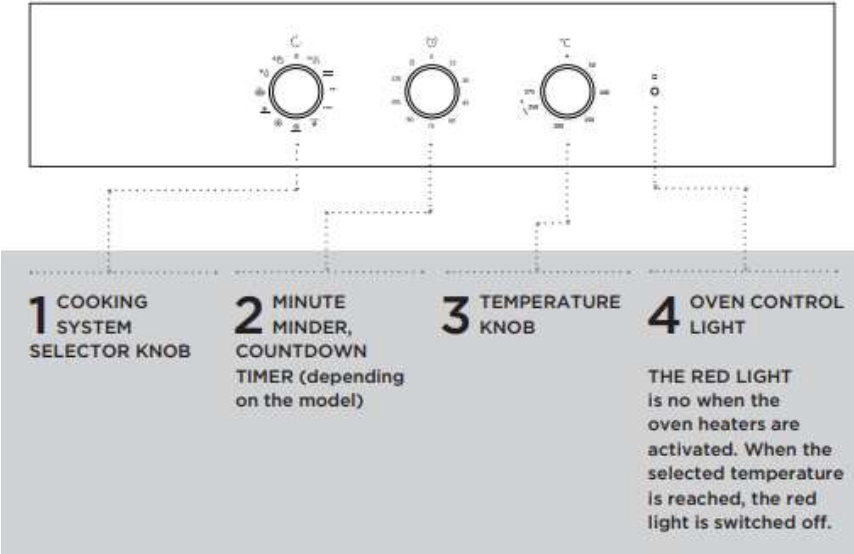
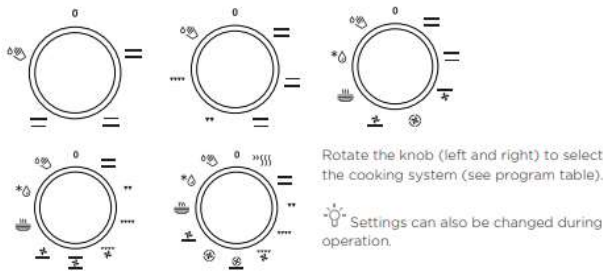


ENGLISH

CONTROL UNIT
(DEPENDENT ON THE MODEL)



STEP 1: CHOOSING THE COOKING SYSTEM

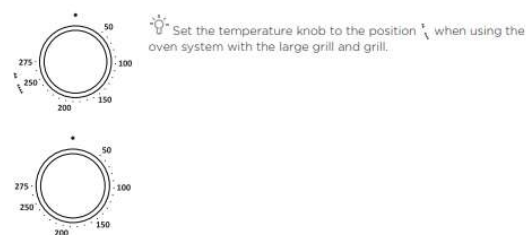


SYSTEM	DESCRIPTION	SUGGESTED TEMPERATURE °C
COOKING SYSTEMS		
»»»	RAPID PREHEAT Use this function if you wish to heat the oven to the desired temperature as quickly as possible. This function is not appropriate for cooking food. When the oven heats up to the desired temperature, the heating process is completed.	160
==	UPPER AND BOTTOM HEATER The heaters in the bottom and in the ceiling of the oven cavity will radiate heat evenly into the oven interior. Pastry or meat can only be baked/roasted at a single height level.	200
==	TOP HEATER Only the heater on the oven cavity ceiling will radiate heat onto the food. Use it to brown the upper side of your dish (final browning).	180
==	BOTTOM HEATER Only the heater on the bottom of the oven cavity will radiate heat. Use this heater to brown the lower side of the dish.	180
▼▼	GRILL Only grill heater, a part of the large grill set, will operate. This system is used for grilling a smaller amount of open sandwiches or beer sausages, and for toasting bread.	240

SYSTEM	DESCRIPTION	SUGGESTED TEMPERATURE °C
	LARGE GRILL The upper heater and the grill heater will operate. The heat is radiated directly by the grill heater installed in the oven ceiling. To boost the heating effect, the upper heater is activated as well. This combination is used for grilling a smaller amount of open sandwiches, meat or beer sausages, and for toasting bread.	240
	GRILL WITH FAN Grill heater and the fan will operate. This combination is used to grill meat and to roast larger chunks of meat or poultry at a single height level. It is also appropriate for dishes au gratin and for browning to a crispy crust.	170
	TOP HEATER AND FAN The top (upper) heater and the fan will operate. Use this system to roast larger chunks of meat and poultry. It is also suitable for dishes au gratin.	170
	HOT AIR AND BOTTOM HEATER The bottom heater, the round heater, and the hot air fan will operate. This is used to bake pizza, moist pastry, fruitcakes, leavened dough and shortcrust on several levels simultaneously.	200
	HOT AIR Round heater and the fan will operate. The fan installed in the back wall of the oven cavity makes sure the hot air constantly circulates around the roast or pastry. This mode is used for roasting meat and baking pastry at several levels simultaneously.	180
	BOTTOM HEATER AND FAN This is used for baking leavened but low-rising pastry and for preserving fruit and vegetables.	180
	TOP AND BOTTOM HEATER WITH FAN Both heaters and the fan are activated. The fan allows even circulation of hot air inside the oven. It is used for baking pastry, for defrosting, and for drying fruit and vegetables.	180
	PLATE WARMER Use this function to reheat your dinnerware (plates, cups) before serving food in it to keep the food warm longer.	60
	DEFROSTING The air circulates with no heaters activated. Only the fan will be activated. This is used to slowly thaw frozen food.	-
	AQUA CLEAN Only the bottom heater will radiate heat. Use this function to remove stains and food residues from the oven. The program takes 30 minutes.	70

STEP 2: CHOOSING THE SETTINGS

ADJUSTING THE COOKING TEMPERATURE

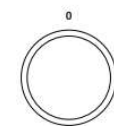


STEP 3: STARTING THE COOKING PROCESS

Set the system and the temperature; then, start the cooking process.

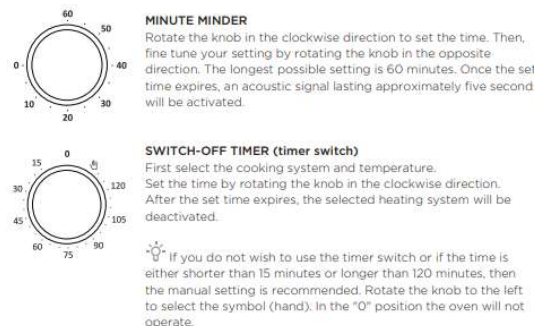
STEP 4: SWITCHING OFF THE OVEN

Turn the COOKING SYSTEM SELECTOR KNOB to position "0".



 After the cooking process, the cooling fan will continue to operate for a while, depending on the temperature. If you leave your food in the oven, moisture can be released from it and cause condensation on the oven front panel and door.

SETTING THE CLOCK

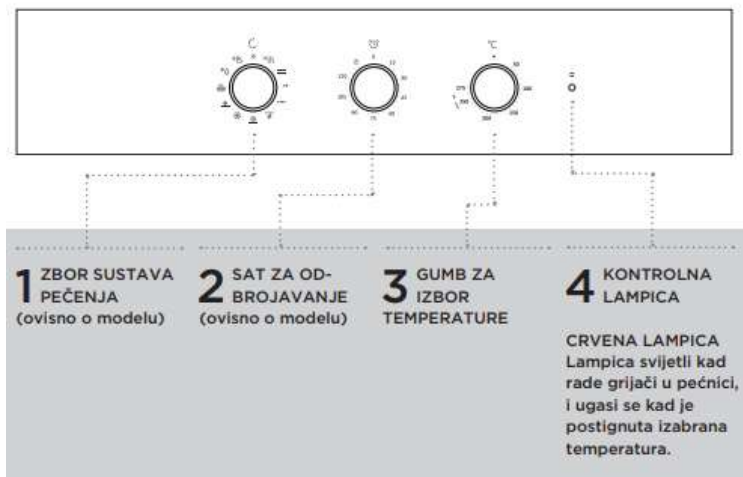


HRVATSKI

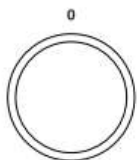
Električna pećnica

PLOČA ZA UPRAVLJANJE

(OVISNO O MODELU)



1. KORAK: IZBOR SUSTAVA PEČENJA



Okretanjem gumba (lijevo i desno) izaberite SUSTAV PEČENJA (pogledati tabelu programa, ovisno o modelu). Na pokazivaču se prikaže izabrana ikona.

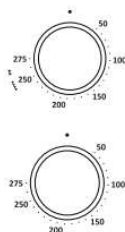
☛ Podešenost možete mijenjati i tijekom djelovanja uređaja.

SUSTAV	OPIS	PREDLOŽENA TEMPERATURA (°C)
SUSTAVI PEĆNICE		
»»»»	BRZO PRETHODNO ZAGRIJAVANJE Koristi se kad želite pećnicu što brže zagrijati na traženu temperaturu. Ova funkcija nije prikladna za pečenje jela. Kad se pećnica zagrije na podešenu temperaturu, zagrijavanje se završava.	160
==	GORNJI I DONJI GRIJAČ Grijači na gornjoj i donjoj strani pećnice ravnomjerno isijavaju toplotu u unutrašnjost pećnice. Pečenje kolača ili mesa moguće je samo na jednoj razini.	200
==	GORNJI GRIJAČ Toplotu na namirnice isijava samo grijač na gornjoj strani pećnice. Koristi se kad želite zapeci gornju stranu jela (za dodatnu hrskavost).	180
==	DONJI GRIJAČ Toplotu isijava samo grijač na donjoj strani pećnice. Koristi se kad želite zapeci donju stranu jela.	180
▼▼	ŽAR Djeluje samo infra grijač, koji je dio velikog žara. Koristi se za pečenje na žaru za manje količine, npr. sendviča, pivskih kobasica, te za pečenje tosta.	240
▼▼▼	VELIKI ŽAR Djeluju gornji grijač i infra grijač. Toplotu neposredno isijava infra grijač, koji je pričvršćen na stropu pećnice, dok je za povećanje učinka zagrijavanja istovremeno uključen i gornji grijač. Koristi se za pečenje manjih količina namirnica na žaru, npr. opečenih krušiča, mesa, ili pivskih kobasica, te za pečenje tosta.	240
▼▼▼	ŽAR S VENTILATOROM Djeluju infra grijač i ventilator. Koristi se za pečenje mesa na žaru i pečenje većih komada mesa ili peradi na jednoj razini pećnice. Ovaj sustav je podesan i za gratiniranje i postizanje hrskave korice jela.	170

SUSTAV	OPIS	PREDLOŽENA TEMPERATURA (°C)
	GORNJI GRIJAČ I VENTILATOR Djeluju gornji grijač te ventilator. Ovaj sustav koristi se za pečenje većih komada mesa, peradi, itd. Prikladan je i za gratiniranje jela.	170
	VRUĆI ZRAK I DONJI GRIJAČ Djeluju donji i okrugao grijač te ventilator s vrućim zrakom. Koristi se za pečenje pice, vlažnog peciva, voćnih torti, te dizanog i prhkog tijesta na više razina.	200
	VRUĆI ZRAK Djeluju okrugao grijač i ventilator. Ventilator na stražnjoj stijenci pećnice brine se o stalnom kruženju vrućeg zraka oko pečenja ili kolača. Koristi se za pečenje mesa i kolača na više razina.	180
	DONJI GRIJAČ I VENTILATOR Koristi se za pečenje nisko dizanih kolača, te za ukuhavanje voća i povrća.	180
	DONJI I GORNJI GRIJAČ S VENTILATOROM Djeluju oba grijača te ventilator. Ventilator omogućuje ravnomjerno kruženje vrućeg zraka u pećnici. Koristi se za pečenje kolača, odmrzavanje hrane, sušenje voća i povrća.	180
	ZAGRIJAVANJE SERVISNOG SUĐA Koristi se kad želite prethodno zagrijati servisno posuđe (tanjure, šalice) da bi hrana ostala duže vrijeme topla.	60
	SPORO PEČENJE ¹⁾ Funkcija omogućuje nježno, sporo i ravnomjerno pečenje, stoga hrana ostane mekana i sočna. Pogodna je za pečenje mesa, ribe i kolača na jednoj razini.	180
	ODLEĐIVANJE Zrak kruži bez uključenih grijača. Djeluje samo ventilator. Koristi se za polagano odleđivanje zamrznute hrane.	-
	AQUA CLEAN Toplotu isijava samo donji grijač. Koristi se za uklanjanje mrlja i hrane iz pećnice. Program se izvede u roku 30 minuta.	70

2. KORAK: IZBOR POSTAVKI

PROMJENA TEMPERATURE PEČENJA



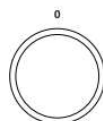
Gumb za podešavanje temperature stavite na poziciju kad koristite sustav pećnice veliki žar i žar.

3. KORAK: UPUĆIVANJE U RAD

Pečenje uključite kad ste izabrali odgovarajući sustav i temperaturu.

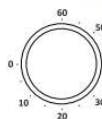
4. KORAK: ISKLJUČENJE PEĆNICE

Gumb ZA IZBOR SUSTAVA PEČENJA I TEMPERATURNI GUMB okrenite u položaj "0".



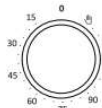
Nakon završenog pečenja rashladni ventilator djeluje još određeno vrijeme, ovisno o temperaturi. Ukoliko ste jelo ostavili u pećnici može se oslobađati vlaga, koja prouzrokuje stvaranje kondenzata na čelnoj ploči i na vratima pećnice.

PODEŠAVANJE SATA



SAT ZA UPOZORENJE (ALARM)

Vrijeme podešavate okretanjem gumba naprijed u smjeru kazaljki na satu, a zatim okretanjem u suprotnom smjeru postizete točnu postavku. Najduže vrijeme podešenosti je 60 minuta. Nakon isteka izabranog vremena začuje se zvučni signal, koji traje približno pet sekundi.



SAT ZA ODBROJAVANJE (vremenski prekidač)

Najprije odaberite sustav i temperaturu pečenja. Vrijeme podešavate okretanjem gumba naprijed u smjeru kazaljki na satu. Nakon isteka izabranog vremena, podešeni sustav zagrijavanja se isključuje.

Ukoliko ne želite koristiti vremenski prekidač, ili je vremenski interval kraći od 15 minuta odnosno duži od 120 minuta, preporučljivo je koristiti ručno podešavanje. Gumb okrenite ulijevo do simbola (ruka). U položaju 0 pećnica ne djeluje.

