

SIGURNOSNA UPOZORENJA

Pozorno pročitajte sve upute prije uporabe uređaja.

Sačuvajte ove upute.



Zabilješka:

Ovaj simbol pokazuje savjete i informacije koje su važni za korisnika.

- Prije prve uporabe pećnice, uklonite sav papirni sadržaj iz njene unutrašnjosti, poput zaštitnih kartona, priručnika, plastičnih torbi itd.
- Provjerite da uređaj nije oštećen tijekom prijevoza.
- Uređaj mora biti postavljen na razdaljini od najmanje 20 cm od komandne utičnice na koju se priključuje.
- Prije prve uporabe, uključite praznu pećnicu, na maksimalnu temperaturu, u funkciji CONVECTION, najmanje 30 minuta kako bi se uklonio miris novoga i mogućí dima uslijed prisutnosti zaštitnih tvari primijenjenih na grijače prije transporta. Provjetrite sobu.
- Ne koristiti na površinama koje se mogu oštetiti toplinom.
- Pećnica mora biti smještena u zatvorenom prostoru, u okruženju bez propuha i dalje od izvora topline ili izravnog sunčevog svjetla.
- Operite sve dodatke prije uporabe, ručno ili u perilici posuđa, osim posude za mrvice, koju treba oprati ručno.
- Pećnica je opremljena sustavom za oporavak mjeritelja vremena u slučaju nestanka struje do 5 s.



Pozornost!

Nepoštovanje ovih upozorenja može dovesti do povreda ili oštećenja uređaja.

- Ova pećnica je namijenjena za pripremanje hrane. Ne smije se nikada koristiti u druge svrhe i ne smije se modifikirati ili mijenjati na bilo koji način.
- Nakon što ste raspakirali uređaj, provjerite jesu li vrata ne-oštećena i da li ispravno rade. Budući da su od stakla, vrata pećnice su iznimno osjetljiva. Ako su vidljivo oštećena ili izgrebena treba ih zamijeniti. Izbjegavajte jako zatvaranje ili udaranje vratima tijekom uporabe, čišćenja i pomicanja aparata. Nemojte sipati hladnu tekućinu na staklo dok je uređaj vruć.
- Postavite uređaj na stabilnu površinu visoku najmanje 85 cm, izvan dohvata djece.
- Uređaj smiju koristiti djeca starija od 8 godina, osobe sa smanjenim fizičkim, slušnim ili mentalnim sposobnostima, bez potrebnog znanja ili iskustva, pod

uvjetom da su pod nadzorom ili nakon što dobiju upute koje se odnose na sigurnosnu uporabu uređaja i nakon što shvate opasnosti koje su sa njim povezane. Nadzirite djecu, pazeci da se ne igraju uređajem. Čišćenje i održavanje uređaja smiju obavljati samo djeca starija od 8 godina, pod uvjetom da su pod nadzorom.

• Uređaj i kabel držite daleko od dohvata djece mlađe od 8 godina.

- Ne pomičite uređaj za vrijeme uporabe.
- Nemojte koristiti uređaj ako je:
 - Kabel za napajanje oštećen
 - pao i vidno je oštećen ili predstavlja nepravilnosti tijekom rada. U ovim slučajevima, kako bi se izbjegao bilo koji rizik, uređaj se mora odnijeti u najbliži centar za pomoć.
- Nikad ne postavljajte uređaj u blizini izvora topline.
- Ne koristite uređaj kao izvor topline.
- Nikada ne stavljajte papir, karton ili plastiku u pećnicu i nikad ne stavljajte ništa na sami uređaj (posude, žice, ostale predmete).
- Ne stavljajte ništa u ventilacijske otvore, koji se nalaze na vrhu i stražnjoj strani uređaja. Pobrinite se da nisu blokirani.
- Ova pećnica nije namijenjen za ugradnju.
- Kada otvorite vrata, nemojte nikada na njih oslanjati teške predmete, vruće posude ili spremnike. Ne povlačite ručku prema dolje.
- Svaka profesionalna uporaba, neprimjerena ili suprotna uputama za uporabu, poništava jamstvo i odgovornost proizvođača.
- Uređaj je namijenjen isključivo za kućnu uporabu. Uređaj nije predviđen za uporabu u: prostorijama koje se koriste u kuhinjama za osoblje trgovina, uredima i drugim radnim prostorima, vikendicama, hotelima, motelima i drugim smještajnim strukturama, kao i sobama za najam.
- Kad uređaj nije u uporabi i prije čišćenja, uvijek isključite

aparat.

- Uređaj ne smije raditi pomoću vanjskog mjeritelja vremena ili zasebnog sustava za daljinsko upravljanje.
- Uređaj mora biti postavljen i mora se koristiti tako da je stražnjom stranom prislonjen uz zid.
- Ne koristite oštre ili metalne dijelove za čišćenje tepsije.
- Prije čišćenja, uvijek isključite uređaj i izvucite utikač iz utičnice.
- Ovaj proizvod nije namijenjen za čuvanje hrane.

Pribor za kuhanje nije pogodan za očuvanje hrane, posebno ako je kisela. Izbjegavajte dugo ostavljanje kiselih tvari kao što su sok od limuna ili octa na površinama pribora za pečenje. Kisele tvari, kao što su sok od limuna, rajčice, ocat i slično, ako ostanu dugo vremena na površinama dodataka za kuhanje mogu napasti i uništiti završni sloj.



Pozornost na opekline!

Nepoštovanje ovih upozorenja može dovesti do opeklina ili povreda.

- Kada uređaj radi, temperatura dostupnih vrata i dostupnih vanjskih površina može biti vrlo visoka. Uvijek koristite držače, ručke i tastere. Nikad ne dodirujte metalne ili staklene dijelove. Koristite rukavice za pećnicu ukoliko je to potrebno.
- Ovaj električni uređaj radi na visokim temperaturama, što može izazvati opekline.
- Ne ostavljajte zapaljive proizvode blizu pećnice ili ispod radne površine na kojoj je pećnica postavljena.
- Nemojte koristiti aparat ispod visećeg elementa ili police ili u blizini zapaljivih materijala, kao što su zavjese, rolete, itd.
- **Ako se hrana ili drugi dijelovi pećnice zapale, nikada nemojte gasiti požar vodom. Držite vrata zatvorena, iskopčajte utikač i ugušite vatru s vlažnom krpom.**



Opasnost!

Nepoštivanje ovih uputa može biti uzrok povreda koje su posljedica električnog udara opasnih po život.

- **Prije uključivanja uređaja u struju, provjerite sljedeće:**
- **Da mrežni napon odgovara vrijednosti navedenoj na ploči.**
- **Da utičnica ima minimalnu nosivost od 16A te je opremljena učinkovitim uzemljenjem. **Proizvođač odbija svaku odgovornost ukoliko ovaj sigurnosni standard ne bude poštovan.****
- Ne dopustite da strujni kabel visi i izbjegavajte da dođe u dodir s vrućim dijelovima pećnice. Nikad ne isključujte uređaj povlačenjem kabela za napajanje.
- Ako želite koristiti produžni kabel, provjerite da li je u dobrom stanju, opremljen utikačem s uzemljenjem i sa presjekom žice barem jednakim presjeku kabela za napajanje koji je isporučen s uređajem.
- Da bi se izbjegao bilo kakav rizik od strujnog udara, ne tapajate uređaj, kabel za napajanje ili utikač u vodu.
- U slučaju da dođe do oštećenja na utikaču ili na kabeu za napajanje, mora ih isključivo zamijeniti Centar za pomoć, na način da se spriječi stvaranje bilo kakvog rizika.
- Da biste zaštitili svoje osobno sigurnost, ne pokušavajte sami rastaviti uređaj. Uvijek kontaktirajte Centar za pomoć.

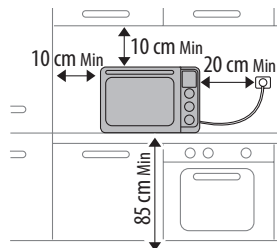
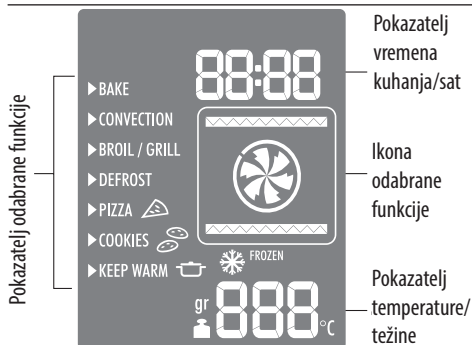


Ovaj proizvod je u skladu s Uredbom (EZ) br. 1935/2004 o materijalima i proizvodima koji dolaze u kontakt s prehrambenim proizvodima.

OPIS UREĐAJA

- A Gornji grijač
- B Unutarnje svjetlo
- C Staklena vrata
- D Rešetke
- E Posuda za pečenje
- F Zaslon
- G Ručica mjeritelja vremena ☺
- H Gumb za uključenje START
- I Crvena lampica rada
- L Gumb za kontrolu unutarnje temperature 🌡️
- M Ručica za podešavanje temperature/težine 🌡️/🍷
- N Gumb za uključenje/stanje pripravnosti ⏻
- O Ručica izbornika funkcija FUNCTION
- P Donji grijač
- Q Tanjur za pizzu
- R Posuda za mrvice
- S Grijač ventilacije (nije vidljiv)

ZASLON



- Prije prve uporabe, uključite praznu pećnicu, na maksimalnu temperaturu, u funkciji CONVECTION, najmanje 30 minuta kako bi se uklonio miris novoga i mogući dima uslijed prisutnosti zaštitnih tvari primijenjenih na grijače prije transporta. Provjerite sobu.

TEHNIČKI PODACI

Napon: 220-240 V ~ 50/60Hz

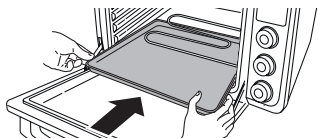
Apsorbirana snaga: 2000 W

Dimenzije DxVxŠ 490x445x300

Težina: 11,586 Kg

INSTALACIJA I PRVA UPORABA

- Prije prve uporabe pećnice, uklonite sav papirni sadržaj iz njene unutrašnjosti, poput zaštitnih kartona, priručnika, plastičnih torbi itd.
- Provjerite da uređaj nije oštećen tijekom prijevoza.
- Stavite uređaj na ravnu, čvrstu površinu.
- Uklonite bilo koji predmet koji se nalazi na uređaju. • Ne koristiti na površinama koje se mogu oštetiti toplinom.
- Operite sve dodatke prije uporabe, ručno ili u perilici posuđa, osim posude za mrvice, koju treba oprati ručno. Postavite posudu za mrvice unutar pećnice, na dnu šupljine, ispod donjeg grijača.



- Uređaj mora biti postavljen na razdaljini od najmanje 20 cm od komandne utičnice na koju se priključuje. Prije uključivanja uređaja udaljite ga za 10 cm od zida ili bilo kojeg predmeta koji se nalazi na istoj radnoj površini.

POSTAVLJANJE SATA

Kad se uređaj priključi po prvi put na električno napajanje ili nakon nestanka struje, emitira zvučni signal, a na zaslonu će se prikazati četiri crtice ("-- : --"). Nakon 5 sekundi zaslon se gasi, jer nije postavljeno doba dana i jedinica prelazi u stanje pripravnosti. Da biste postavili sat, postupite na slijedeći način: Pritisnite gumb za uključenje START (H) za najmanje 3 sekunde (sl. 2).

Vrijeme počinje bljeskati (00:00).

Podesite sate okretanjem ručice ⌚ mjeritelja vremena (G) (13:00).

Pritisnite gumb za uključenje START (H).

Minute počinju treptati (13:00).

Podesite minute okretanjem ručice ⌚ mjeriteča vremena (G) (13:25).

Pritisnite gumb za uključenje START (H).

Prikazuje se postavljeno vrijeme (13:25).

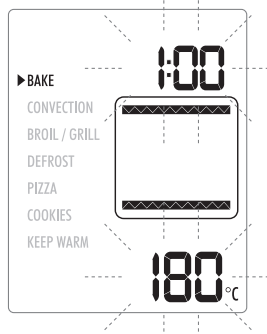
Ako se naknado želi postaviti vrijeme, ponovite gornji postupak. Uređaj mora biti u stanju pripravnosti kako bi se promijenilo vrijeme.



FUNKCIJA BAKE (TRADICIONALNO KUHANJE)

Ova funkcija je idealna za kuhanje lasanje, kaneloni i kolača u cjelini...

- Pritisnite gumb za uključenje/stanje pripravnosti (N). Pećnica se uključuje. Kad je pećnica uključena, ako ne dođe do okretanja bilo koje ručice ili pritiskanja tipki, nakon 2 minute se gasi i prelazi u stanje pripravnosti.
- Automatski odabrana funkcija koja se pojavljuje na zaslonu je BAKE (tradicionalno kuhanje).

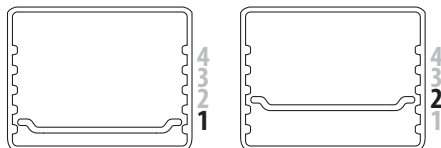


Promjenjive vrijednosti, vrijeme kuhanja i temperatura, trepere. Ako se ove vrijednosti ne postavje, na zaslonu će se prikazati 1:00 h i 180 °C.

- Okrenite ručicu za podešavanje temperature/težine (M) za podešavanje temperature (od minimalno 80°C do maksimalno 220°C).
- Okrenite ručicu mjeritelja vremena (G) za postavljanje vremena kuhanja (od minimalno 0:01 minute do maksimalno 2:00 sata).
- Pritisnite tipku za pokretanje START (H) za početak faze predgrijavanja pećnice.

Crvena lampica rada (I), koja se nalazi oko tipke za pokretanje START (H), se uključuje i na zaslonu se pojavljuje natpis "PRE - HEAT".

- Kada pećnica postigne postavljenu temperaturu, emitira zvučni signal. Prethodno postavljeno vrijeme kuhanja počinje se smanjivati.
- Otvorite vrata pećnice staviti hranu koju treba kuhati na rešetku (D) ili u tepsiju (E) u položaj 1 ili 2.



- Zatvorite vrata.
- Na kraju isteka vremena kuhanja, na zaslonu se pojavljuje natpis "END" i emitira se zvučni signal.
- Za resetiranje pećnice, tijekom rada ili nakon kuhanja kada se na zaslonu prikazuje "END", pritisnite tipku uključenje/stanje pripravnosti (N) za 2 sekunde.
- Otvorite vrata pećnice i izvadite hranu koristeći rukavice.

Kada je funkcija BAKE (tradicionalno kuhanje) aktivna, moguće je promijeniti funkciju u CONVECTION (ventilirano kuhanje) ili s BROIL/GRILL, bez prekidanja kuhanja. Jednostavno, okrenite ručicu izbornik funkcija FUNCTION (O) za odabir nove željene funkcije. Vrijeme kuhanja i temperatura ostaju kao što je prethodno postavljeno. Za funkciju BROIL/GRILL temperatura se postavlja automatski.

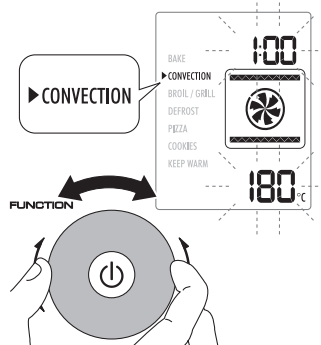
NAMIRNICA	TEŽINA	POLOŽAJ REŠETKE/TEPSIJE	TEMPERATURA	VRIJEME (u minutama)
kaneloni	1000 g	rešetka u pol. 1	180 °C	35-40
riba	1000 g	tepsija u pol. 2	200 °C	30-35
gratinirane rajčice	1000 g	tepsija u pol. 2	200 °C	25-30
biskvit torta	700 g	rešetka u pol. 1	170 °C	25-30
kuglof	750 g	rešetka u pol. 1	180 °C	30-35
krostata od marmelade	1000 g	tepsija u pol. 2	180 °C	30-35
plum cake	900 g	rešetka u pol. 1	150 °C	85-90
muffin	12 kom	tepsija u pol. 2	170 °C	20-25



FUNKCIJA CONVECTION (VENTILIRANO KUHANJE)

Ova funkcija je idealna za kuhanje quiches, peradi, krumpira kolača s lisnatim tijestom...

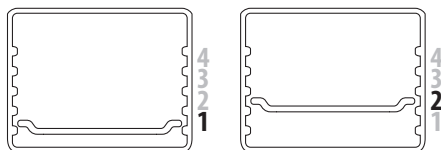
- Pritisnite gumb za uključenje/stanje pripravnosti (N). Pećnica se uključuje. Kad je pećnica uključena, ako ne dođe do okretanja bilo koje ručice ili pritiskanja tipki, nakon 2 minute se gasi i prelazi u stanje pripravnosti.
- Automatski odabrana funkcija koja se pojavljuje na zaslonu je BAKE (tradicionalno kuhanje).
- Okrenite ručicu izbornik funkcija FUNCTION (0) za izbor funkcije CONVECTION. Promjenjive vrijednosti, temperatura i vrijeme kuhanja, trepere. Ako se ove vrijednosti ne postave, na zaslonu će se prikazati 1:00 h i 180 °C.



- Okrenite ručicu za podešavanje temperature/težine (M) za podešavanje temperature (od minimalno 80°C do maksimalno 220°C).
- Okrenite ručicu mjeritelja vremena (G) za postavljanje

vremena kuhanja (od minimalno 0:01 minute do maksimalno 2:00 sata).

- Pritisnite tipku za pokretanje START (H) za početak faze predgrijavanja pećnice. Crvena lampica rada (I), koja se nalazi oko tipke za pokretanje START (H), se uključuje i na zaslonu se pojavljuje natpis "PRE - HEAT".
- Kada pećnica postigne postavljenu temperaturu, emitira zvučni signal. Prethodno postavljeno vrijeme kuhanja počinje se smanjivati.
- Otvorite vrata pećnice staviti hranu koju treba kuhati na rešetku (D) ili u tepsiju (E) u položaj 1 ili 2.



- Zatvorite vrata.
- Na kraju isteka vremena kuhanja, na zaslonu se pojavljuje natpis "END" i emitira se zvučni signal.
- Za resetiranje pećnice, tijekom rada ili nakon kuhanja kada se na zaslonu prikazuje "END", pritisnite tipku uključivanje/stanje pripravnosti (N) za 2 sekunde.
- Otvorite vrata pećnice i izvadite hranu koristeći rukavice.

Kada je funkcija CONVECTION (ventilirano kuhanje) aktivna, moguće je promijeniti funkciju u BAKE (ventilirano kuhanje) ili s BROIL/GRILL, bez prekidanja kuhanja.

Jednostavno, okrenite ručicu izbornik funkcija FUNCTION (0) za odabir nove željene funkcije. Vrijeme kuhanja i temperatura ostaju kao što je prethodno postavljeno. Za funkciju BROIL/GRILL temperatura se postavlja automatski.

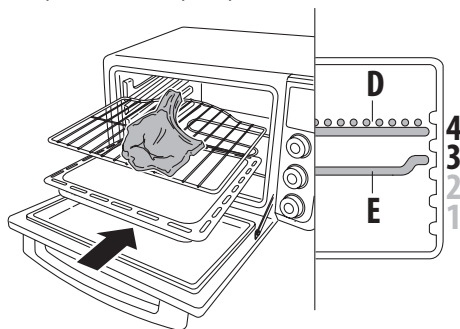
NAMIRNICA	TEŽINA	POLOŽAJ REŠETKE/TEPSIJE	TEMPERATURA	VRIJEME (u minutama)
kruh	500 g	tepsija u pol. 2	170 °C	35-40
slana pita	700 g	rešetka u pol. 1	180 °C	30-35
cijelo pile	2500 g	tepsija u pol. 1	180 °C	90-100
pile u komadima	1500 g	tepsija u pol. 1	180 °C	40-45
ražnjići	1000 g	tepsija u pol. 2	170 °C	55-60
pečeno meso	1000 g	tepsija u pol. 1	180 °C	75-80
smrznuti krumpiri	1000 g	tepsija u pol. 2	190 °C	55-60
svježi krumpiri	1000 g	tepsija u pol. 2	190 °C	50-55
smrznuti kroasani	6 kom	tepsija u pol. 2	160 °C	25-30



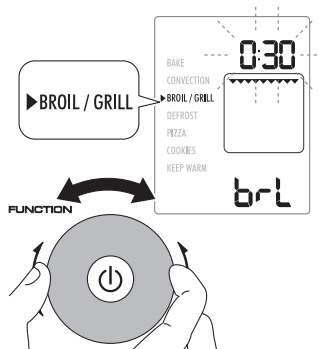
FUNKCIJA BROIL/GRILL (GRILL KUHANJE)

Ova funkcija je idealna za kuhanje kotleta, kobasica i rebara ili za gratiniranje namirnica...

- Ova funkcija ne zahtijeva predgrijavanje.
- Postavite namirnice na rešetku (D) i stavite je unutar pećnice zajedno s tepsijom (E). Tepsija (E) i rešetka (D) moraju biti postavljene kao što je prikazano na slici (položaj 3 i 4).



- Zatvorite vrata.
- Pritisnite gumb za uključenje/stanje pripravnosti (N). Pećnica se uključuje. Kad je pećnica uključena, ako ne dođe do okretanja bilo koje ručice ili pritiskanja tipki, nakon 2 minute se gasi i prelazi u stanje pripravnosti.
- Automatski odabrana funkcija koja se pojavljuje na zaslonu je BAKE (tradicionalno kuhanje).
- Okrenite ručicu izbornik funkcija FUNCTION (O) za izbor načina BROIL/GRILL; na zaslonu se pojavljuje natpis "BRL" i promjenjiva vrijednost koja se odnosi na vrijeme kuhanja treperi. Ako se ova vrijednost ne postavi, na zaslonu se prikazuje 0:30 minuta.



- U ovoj funkciji temperatura je automatski podešena.
- Okrenite ručicu mjeritelja vremena (G) za postavljanje vremena kuhanja (od minimalno 0:01 minute do maksimalno 2:00 sata).
- Pritisnite tipku za pokretanje START (H) za početak kuhanja. Crvena lampica rada (I), koja se nalazi oko tipke za pokretanje START (H), se uključuje.
- Na pola kuhanja okrenite namirnice.
- Na kraju isteka vremena kuhanja, na zaslonu se pojavljuje natpis "END" i emitira se zvučni signal.
- Za resetiranje pećnice, tijekom rada ili nakon kuhanja kada se na zaslonu prikazuje "END", pritisnite tipku uključivanje/stanje pripravnosti (N) za 2 sekunde.
- Otvorite vrata pećnice i izvadite hranu koristeći rukavice.

Kada je funkcija BROIL/GRILL (ventilirano kuhanje) aktivna, moguće je promijeniti funkciju u BAKE (ventilirano kuhanje) ili s CONVECTION, bez prekidanja kuhanja.

Jednostavno, okrenite ručicu izbornik funkcija FUNCTION (O) za odabir nove željene funkcije.

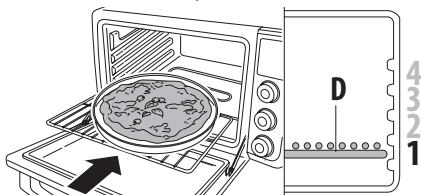
Vrijeme kuhanja ostati će kao što je prethodno postavljeno, a temperatura će biti automatski postavljena (180 °C).

NAMIRNICA	TEŽINA	POLOŽAJ REŠETKE/TEPSIJE	TEMPERATURA	VRIJEME (u minutama)
kotlet	3 kom	rešetka u pol. 4 tepsija u pol. 3	auto	25-30
kobasice	400 g	rešetka u pol. 4 tepsija u pol. 3	auto	20-25
janjeći kotleti	4 kom	rešetka u pol. 4 tepsija u pol. 3	auto	15-20

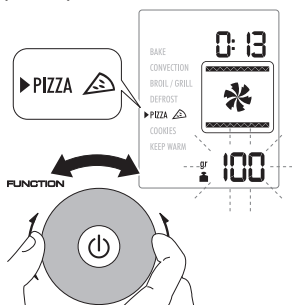
FUNKCIJA PIZZA

Ova funkcija je idealna za kuhanje svježe ili smrznute pizze...

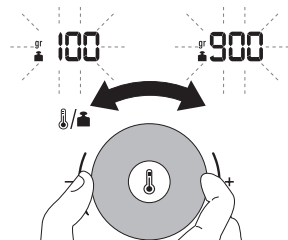
- To je automatska funkcija s unaprijed određenim programima.
- U funkciji PIZZA vrijeme kuhanja i temperatura se postavljaju automatski. NA kraju kuhanja je moguće dodati nekoliko minuta, po potrebi.
- Postavite pizzu na tanjur (Q) i postavite sve zajedno na rešetku (D) stavite unutar pećnice 1.



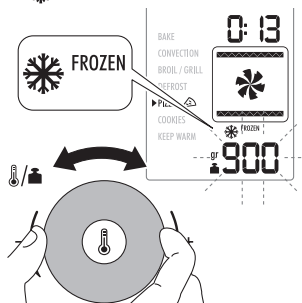
- Zatvorite vrata.
- Pritisnite gumb za uključivanje/stanje pripravnosti (N). Pećnica se uključuje. Kad je pećnica uključena, ako ne dođe do okretanja bilo koje ručice ili pritiskanja tipki, nakon 2 minute se gasi i prelazi u stanje pripravnosti. Automatski odabrana funkcija koja se pojavljuje na zaslonu je BAKE (tradicionalno kuhanje).
- Okrenite ručicu izbornik funkcija FUNCTION (O) za izbor funkcije PIZZA. Promjenjiva vrijednost koja se odnosi na težinu pizze treperi.



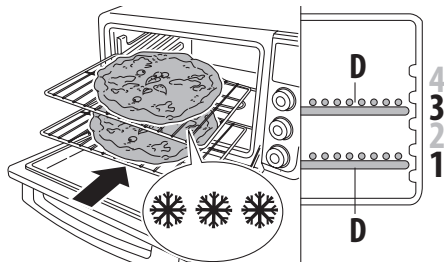
- Okrenite ručicu za podešavanje temperature/težine (M) za podešavanje temperature (od minimalno 80°C do maksimalno 220°C),



a za odabir vrste pizze koju želimo kuhati: "svježa" ili "smrznuta" (FROZEN).



- Pritisnite tipku za pokretanje START (H) za početak kuhanja. Crvena lampica rada (I), koja se nalazi oko tipke za pokretanje START (H), se uključuje.
- Prilikom kuhanja "svježe" pizze, zvučni signal upozorava da možete otvoriti vrata pećnice za dodavanje mozzarelle na pizzu. To nije slučaj kada se kuha smrznuta pizza (FROZEN).
- Zatvorite vrata i sačekajte završetak faze kuhanja.
- Istodobno je moguće kuhati dvije "zamrznute" pizze (FROZEN), postavljajanjem direktno na dvije rešetke (D), kako je prikazano na slici (položaj 1 i 3).



Na pola kuhanja, promijenite položaj dvije rešetke.

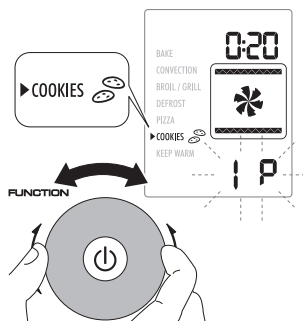
- Na kraju isteka vremena kuhanja, na zaslonu treperi natpis "00:00" i emitira se zvučni signal. Moguće je dodati maksimalno 10 minuta, po potrebi. Ako se u roku od 5 minuta ne postavi bilo koje vrijeme, pećnica se automatski resetira. Ako se postavi dodatno vrijeme, po njegovom isteku, pojavljuje se natpis "END".
- Za resetiranje pećnice, tijekom rada ili nakon kuhanja, pritisnite tipku uključivanje/stanje pripravnosti (N) za 2 sekunde.
- Otvorite vrata pećnice i izvadite pizzu ili dvije pizze koristeći rukavice.



FUNKCIJA COOKIES (KEKSI)

Ova funkcija je idealna za kuhanje ukusnih kolačića...

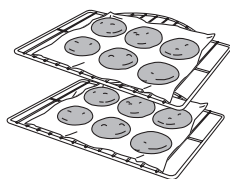
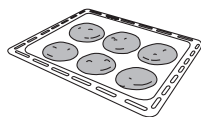
- To je automatska funkcija s unaprijed određenim programima.
- U ovoj funkciji vrijeme kuhanja i temperatura se postavljaju automatski.
- Moguće je promijeniti vrijeme kuhanja okretanjem ručice mjeritelja vremena ☺ (G).
- Pritisnite gumb za uključenje/stanje pripravnosti ⏻ (N). Pećnica se uključuje. Kad je pećnica uključena, ako ne dođe do okretanja bilo koje ručice ili pritiskanja tipki, nakon 2 minute se gasi i prelazi u stanje pripravnosti. Automatski odabrana funkcija koja se pojavljuje na zaslonu je BAKE (tradicionalno kuhanje).
- Okrenite ručicu izbornik funkcija FUNCTION (O) za izbor načina COOKIES; na zaslonu se pojavljuje natpis "1P" koji treperi.



- Okrenite ručicu za podešavanje temperature/težine 🌡️/📦 (M) za izbor količine keksa koju želimo kuhati: "1P" za kuhanje keksa postavljenih samo na jednu razinu ili "2P" istodobno kuhanje na dvije razine.

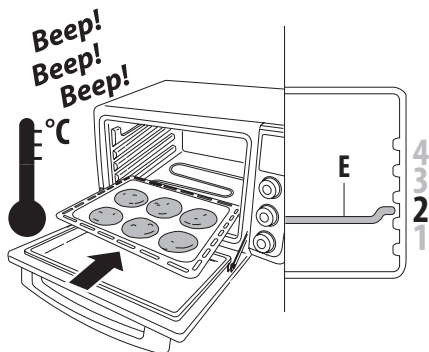
1 P

2 P

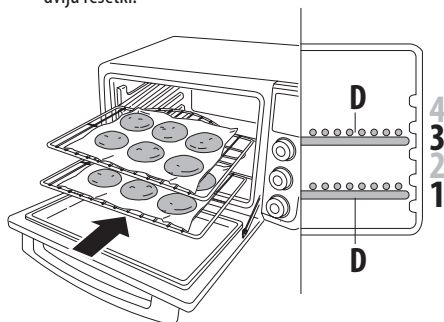


- Pritisnite tipku za pokretanje START (H) za početak faze predgrijavanja pećnice. Crvena lampica rada (I), koja se nalazi oko tipke za pokretanje START (H), se uključuje i na zaslonu se pojavljuje natpis "PRE - HEAT".
- Kada pećnica postigne postavljenu temperaturu, emitira zvučni signal. Vrijeme kuhanja i crveno svjetlo (I) trepere.
- Otvorite vrata pećnice, postavite kekse u tepsiju (E) (za kuhanje keksa na smo jednoj razini) i sve zajedno stavite u

pećnicu u položaj 2.



- Moguće je kuhati kekse istodobno i na dvije razine, postavljajući kekse izravno na dvije rešetke (D) koristeći papir za pečenje i postavljanjem svega u pećnicu, u položaj 1 i 3. Otprilike na polovini kuhanja crvena lampica (I) treperi i zvučni signal upozorava da je potrebno zamijeniti položaj dviju rešetki.

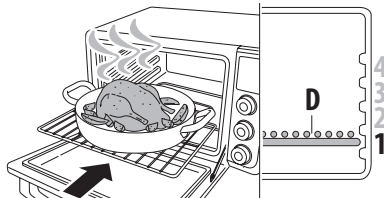


- Zatvorite vrata.
- Pritisnite tipku za pokretanje START (H) za nastavak kuhanja.
- Na kraju isteka vremena kuhanja, na zaslonu se pojavljuje natpis "00:00" i emitira se zvučni signal. Moguće je dodati maksimalno 10 minuta, po potrebi. Ako se u roku od 5 minuta ne postavi bilo koje vrijeme, pećnica se automatski resetira. Ako se postavi dodatno vrijeme, po njegovom isteku, pojavljuje se natpis "END".
- Za resetiranje pećnice, tijekom rada ili nakon kuhanja, pritisnite tipku uključivanje/stanje pripravnosti ⏻ (N) za 2 sekunde.
- Otvorite vrata pećnice i izvadite tepsiju (E) ili dvije rešetke (D) koristeći rukavice.

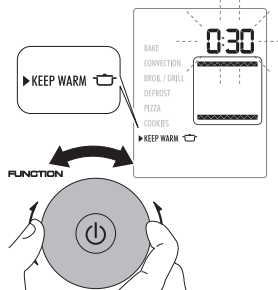


KEEP WARM (ODRŽAVANJE TOPLIM)

- Postavite, prethodno skuhanu namirnicu na rešetku (D) ili u tepsiju (E) i stavite u pećnicu na položaj 1.



- Zatvorite vrata.
- Pritisnite gumb za uključenje/stanje pripravnosti (N). Pećnica se uključuje. Kad je pećnica uključena, ako ne dođe do okretanja bilo koje ručice ili pritiskanja tipki, nakon 2 minute se gasi i prelazi u stanje pripravnosti.
- Automatski odabrana funkcija koja se pojavljuje na zaslonu je BAKE (tradicionalno kuhanje). Okrenite ručicu izbornik funkcija FUNCTION (O) za izbor funkcije KEEP WARM. Promjenjiva vrijednost koja se odnosi na vrijeme održavanja toplim treperi.



- Okrenite ručicu mjeritelja vremena (G) za postavljanje vremena održavanja toplim (od minimalno 0:01 minute do maksimalno 6:00 sata). U ovoj funkciji temperatura je automatski podešena.
- Pritisnite gumb za uključenje START (H) za početak održavanja jela toplima. Crvena lampica rada (I), koja se nalazi oko tipke za pokretanje START (H), se uključuje.
- Na kraju isteka vremena održavanja toplim, na zaslonu se pojavljuje natpis "END" i emitira se zvučni signal.
- Za resetiranje pećnice, tijekom rada ili nakon isteka vremena održavanja toplim kada se na zaslonu prikazuje "END", pritisnite gumb uključivanje/stanje pripravnosti (N) za 2 sekunde.
- Otvorite vrata pećnice i izvadite hranu koristeći rukavice.

Slow cooker

Funkcija KEEP WARM, zahvaljujući svojoj preciznoj niskoj temperaturi, može se koristiti i kao 'slow cooker' (dugo kuhanje na niskoj temperaturi). U ovoj funkciji, vrijeme kuhanja može se postaviti do 6 sati.

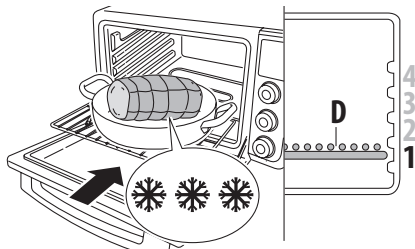


* FUNKCIJA DEFROST (ODMRZAVANJE)

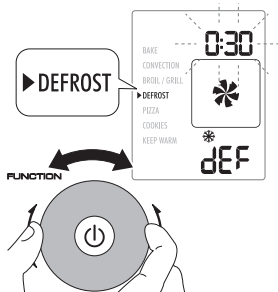
Ova funkcija je idealna za jednostavno odmrzavanje hrane...

Prije uporabe ove funkcije provjerite je li pećnica potpuno hladna.

- Postavite namirnicu koje želite odmrznuti na rešetku (D) ili tepsiju (E) i stavite u pećnicu na položaj 1.



- Zatvorite vrata.
- Pritisnite gumb za uključenje/stanje pripravnosti (N). Pećnica se uključuje. Kad je pećnica uključena, ako ne dođe do okretanja bilo koje ručice ili pritiskanja tipki, nakon 2 minute se gasi i prelazi u stanje pripravnosti.
- Automatski odabrana funkcija koja se pojavljuje na zaslonu je BAKE (tradicionalno kuhanje).
- Okrenite ručicu izbornik funkcija FUNCTION (O) za izbor načina DEFROST; na zaslonu se pojavljuje natpis "DEF" i promjenjiva vrijednost koja se odnosi na vrijeme kuhanja treperi. Ako se ova vrijednost ne postavi, na zaslonu se prikazuje 0:30 minuta.



- Okrenite ručicu mjeritelja vremena (G) za postavljanje vremena odmrzavanja (od minimalno 0:01 minute do maksimalno 2:00 sata).
- Pritisnite tipku za pokretanje START (H) za početak ciklusa odmrzavanja.

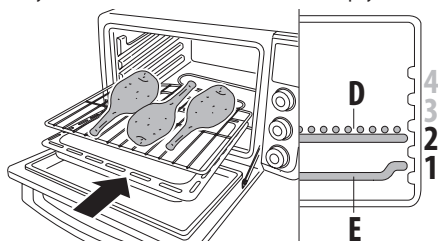
Crvena lampica rada (I), koja se nalazi oko tipke za pokretanje START (H), se uključuje.

- Na kraju isteka vremena odmrzavanja, na zaslonu se pojavljuje natpis "END" i emitira se zvučni signal.
- Za resetiranje pećnice, tijekom rada ili nakon odmrzavanja kada se na zaslonu prikazuje "END", pritisnite tipku uključivanje/stanje pripravnosti (N) za 2 sekunde.
- Otvorite vrata i izvadite namirnice.

SAVJETI ZA ZDRAVO KUHANJE

Kada se kuha hrane s visokim sadržajem masti, u funkcijama BAKE i CONVECTION, preporučljivo je stavljati hranu izravno na rešetku postavljenu u položaj 2 i tepsiju u položaj 1.

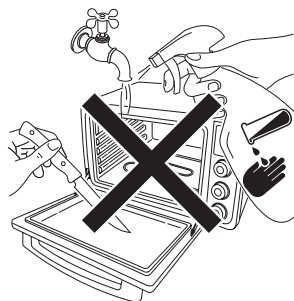
Na ovaj način višak masnoće se odlaže izravno na tepsiju.



ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Učestalo čišćenje sprječava nastanak dima i loših mirisa za vrijeme kuhanja. Nemojte dopustiti da se mast nakupiti unutar uređaja.

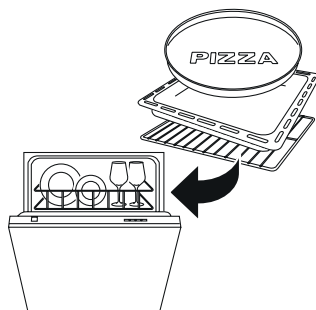
- Prije bilo kakvog održavanja ili čišćenja, isključite utikač pećnice i ostavite je da se ohladi.
- Očistite vrata, unutrašnje zidove i vanjske površine pećnice s otopinom vode s blagim deterdžentom i dobro ih osušite.
- Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje, kisele ili agresivne deterdžente, zapaljive tekućine, čeličnu vunu ili oštri metalni pribor za čišćenje. Nikada ne uranjajte aparat u vodu; nemojte ga prati pod mlazom vode.



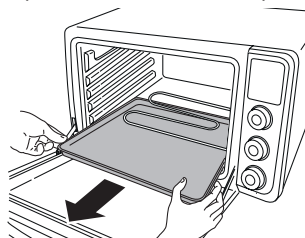
Pazite da voda ili tekući sapun ne uđu u otvore koji se nalaze na gornjoj strani pećnice.

- Pribor se može prati ručno ili u stroju za pranje posuđa s

izuzetkom posude za mrvice, koju treba oprati ručno i dobro osušiti.

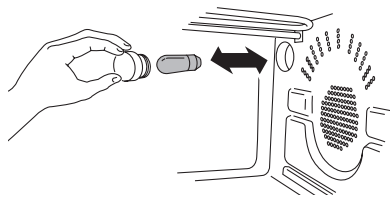


- Izvadite posudu za mrvice (R) s dna vaše pećnice.



Ručno je operite. Ako se nečistoća teško uklanja, isperite posudu s vodom i deterdžentom i, po potrebi, očistite nježno pomoću spužve, bez grebanja.

- Kad pećnica radi, unutarnje svjetlo (B) je uvijek uključeno. Za zamjenu žarulje, postupite kako slijedi: izvucite utikač iz utičnice, odvijte stakleni poklopac i zamijenite žarulju sa novom iste vrste (otpornom na visoke temperature), a zatim vratite stakleni poklopac. (vrsta žarulje: E14, 15W, 300 °C).








ODLAGANJE



Nemojte bacati uređaj zajedno sa kućnim otpadom, već ga predajte u službeni centar za sakupljanje otpada.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

PORUKA GREŠKE NA ZASLONU	OPIS	MOGUĆI PROBLEM	RJEŠENJE
E0:11 Err	Kvar senzora za temperaturu	Elektronička kontrola je otkrila kvar senzora za temperaturu	Zapišite broj pogreške. Resetirajte kontrolu pritiskom na gumb uključivanje/stanje pripravnosti  (N) za 2 sekunde i izvadite utikač iz utičnice. Senzor temperature može biti oštećen. Obratite se ovlaštenom servisu Dè Longhi, navodeći broj pogreške.
E0:12 Err	Kvar senzora za temperaturu	Elektronička kontrola je otkrila kvar senzora za temperaturu	Zapišite broj pogreške. Resetirajte kontrolu pritiskom na gumb uključivanje/stanje pripravnosti  (N) za 2 sekunde i izvadite utikač iz utičnice. Senzor temperature može biti oštećen. Obratite se ovlaštenom servisu Dè Longhi, navodeći broj pogreške.
E0:21 Err	Postavljena temperatura nije postignuta: Pećnica ne postiže zadanu temperaturu u razumnom roku	Elektronička kontrola je otkrila pretjerano vrijeme potrebno za postizanje zadane temperaturu unutar pećnice	Zapišite broj pogreške. Resetirajte kontrolu pritiskom na gumb uključivanje/stanje pripravnosti  (N) za 2 sekunde i izvadite utikač iz utičnice. Prije svega provjerite da su vrata pećnice dobro zatvorena za vrijeme rada. Ako su vrata otvorena za vrijeme rada, pećnica nije u stanju postići zadanu temperaturu. U suprotnom, ako su vrata pravilno zatvorena, mogu biti oštećeni grijači. Obratite se ovlaštenom servisu Dè Longhi, navodeći broj pogreške.
E0:22 Err	Previsoka temperatura: Pećnica dostiže previsoku temperaturu	Elektronička kontrola je otkrila pretjeranu temperaturu unutar pećnice	Zapišite broj pogreške. Resetirajte kontrolu pritiskom na gumb uključivanje/stanje pripravnosti  (N) za 2 sekunde i izvadite utikač iz utičnice. Elektronička kontrola pećnice može biti oštećena. Obratite se ovlaštenom servisu Dè Longhi, navodeći broj pogreške.
E0:27 Err	Nepredviđeno zagrijavanje: Senzor temperature je otkrio povećanje temperature iako su grijači isključeni	Elektronička kontrola je otkrila intezivno zagrijavanje unutar pećnice kada su grijači isključeni	Zapišite broj pogreške. Resetirajte kontrolu pritiskom na gumb uključivanje/stanje pripravnosti  (N) za 2 sekunde i izvadite utikač iz utičnice. Ova se pogreška može pojaviti ako ste počeli funkciju DEFROST kad je pećnica još vruća zbog prethodnog korištenja. Prije početka funkcije DEFROST uvjerite se da je pećnica posve hladna. Ako se nije koristila funkcija DEFROST, elektronička kontrola pećnice može biti oštećena. Obratite se ovlaštenom servisu Dè Longhi, navodeći broj pogreške.

MOGUĆI PROBLEM	RJEŠENJE
Pećnica se ne uključuje	<ul style="list-style-type: none"> - Provjerite da li je utikač pravilno umetnut u utičnicu - Umetnite utikač u drugu utičnicu - Provjerite da osigurač električnog kruga radi ispravno <p>Ako ovi postupci ne riješe problem, vjerojatno postoji kvar u pećnici. Obratite se ovlaštenom servisu Dè Longhi,</p>
Svjetlo zaslona se ugasio	<p>Elektronička kontrola pećnice je ušla u stanje mirovanja nakon određenog razdoblja ne upotrebe ili ako vrijeme nije postavljeno. Kada se postavi vrijeme, svjetlo zaslona je uvijek uključeno.</p>
Vrijeme dana je nestalo	<p>Ako je prethodno postavljeno vrijeme nestalo, došlo je do prekida električne energije duže od 5 sekundi. Elektronička kontrola se resetirala. Ponovo postavite vrijeme.</p>
Svjetlo u pećnici ostaje isključeno kada je pećnica uključena	<ul style="list-style-type: none"> - Žarulja pećnice nije ispravna. Zamijenite je. - Žarulja pećnice nije ispravno postavljena u svom ležištu. Provjerite da li je žarulja ispravno postavljena. <p>Ako ovi postupci ne riješe problem, vjerojatno postoji kvar elektroničke komande žarulje. Obratite se ovlaštenom servisu Dè Longhi,</p>
Pizza se ne kuha ravnomjerno	<p>Neke vrlo velike pizze ili s posebnim tijestom i sastojcima, mogu imati problema ujednačenosti kuhanja. Predlažemo vam da za dobar krajnji rezultat rotirate pizzu za vrijeme kuhanja.</p>
Para izlazi iz otvora pećnice	<p>Ovo je normalno. Pećnica je opremljena ventilacijskim otvorima da se izbaci višak vlage stvoren iz osobito vlažnih namirnica.</p>
Na površini unutarnjeg stakla vrata se stvaraju kapljice	<p>Ovo je normalno. Kondenzat nastao zbog namirnica bogatih vlagom klizi preko unutarnje površine stakla i sakuplja se u posebnoj vodiču u donjem dijelu unutrašnjosti vrata.</p>

RECEPTI

PIZZA

Sastojci:	Količina:
voda	200 g
svježi kvasac	7 g
bijelo brašno W330	
(brašno tipa 0 manitoba)	210 g
krupica od durum pšenice	50 g
ekstra djevičansko maslinovo ulje	15 g
sol	6 g
mozzarella	100 g
rajčica	
sol	po ukusu
origano	po ukusu

1. Pripremite tijesto za pizzu; rastopite kvasac u zdjeli za miksera, uspite brašno i mijesite 7-8 minuta, povremeno odvajajući tijesto s kuke miksera pomoću lopatice.
2. Dodajte sol po želji, a na kraju postepeno dodajte ulje. Kada se ulje u cijelosti upije, podmažite mjesto za razvlačenje tijesta i s rukama napravite kuglu.
3. Stavite kuglu u dovoljno veliku, blago podmazanu posudu, pokrijte s plastičnom folijom ili s čistom krpom i ostavite da nadodje na toplom mjestu, zaštićenom od propuha.
4. Sačekajte da tijesto, barem udvostruči volumen (otprilike 1 sat i pol) i pristupite razvlačenju tijesta. Stavite tijesto na mjesto za razvlačenje blago posuto brašnom i razvucite ga rukama; dobro podmažite tanjur za pizzu, stavite razvučeno tijesto i ispunite s umakom od rajčice, malo soli i origanom.
5. Stavite tanjur za pizzu u pećnicu na rešetku stavljenju u utor 1. Odaberite funkciju PIZZA, postavite težinu 800 g i pritisnite gumb za pokretanje START (H).
6. 6 minuta prije kraja ciklusa, pećnica emitira zvučni signal; zatim dodajte mozzarellu u kockicama i nastavite s kuhanjem.
7. Na kraju, poslužite.

LAZANJE BOLONJEZ

Sastojci:	Količina:
svježe lazanje	10 listova
bešamel	1 l
ragu	500 g
grana (vrsta parmezana)	100 g

1. Najprije pripremite ragu i bešamel.
2. Pristupite slaganju lazanje; uzmite pravokutnu tepsiju

veličine 30x20 cm. Na dno ravnomjerno stavite tanki sloj bešamela, zatim postavite lazanje i ponovo stavite tanki sloj bešamela.

3. Rasporedite ragu i strugani sir tako da prekrijete cijelu površinu tepsije. Zatim postavite drug sloj lazanje, sve dok ne istrošite sastojke; završite sa slojem ragua i obilnom količinom sira.
4. Odaberite funkciju BAKE, postavite temperaturu na 180°C i vrijeme na 40 minuta; pritisnite gumb za pokretanje START (H). Pećnica započinje fazu predgrijavanja; kada se postigne postavljena temperatura zaslon će prikazati vrijeme kuhanja. Postavite tepsiju na rešetku i sve zajedno postavite u utor 1 i kuhajte na određeno vrijeme.
5. Na kraju izvadite iz pećnice i ohladite prije posluživanja.

PILEĆE ROLNICE PUNJENE SA SIROM I ŠPINATOM

Sastojci:	Količina:
pileća prsa	4
narezani sir	2
prethodno skuhan špinat	200 g
ekstra djevičansko maslinovo ulje	po ukusu
sol i papar	po ukusu
listovi kadulje	po ukusu
ružmarin	kadulja

1. Razvaljajte sva pileća prsa i lagano ih tucite s maljom za meso; posolite i popaprite i pospite nasjeckanim ružmarinom i kaduljom. Iznad svakog komada pilećine postavite špinat i narezani sir.
2. Zavijte prsa i zatvorite ih pomoću čačkalice ili konopa za kuhanje.
3. Postavite rolnice u tepsiju, u koju ste prethodno stavili papir za pečenje.
4. Odaberite funkciju CONVECTION, postavite temperaturu na 180°C i vrijeme na 35 minuta. Pritisnite tipku za pokretanje START (H). Pećnica započinje fazu predgrijavanja.
5. Kada se postigne postavljena temperatura zaslon će prikazati vrijeme kuhanja. Postavite tepsiju u utor 2 i kuhajte na određeno vrijeme.
6. Servirajte narezano.

PEČENA SVINJSKA KOLJENICA S KRUMPIRIMA I SEZAMOM I KREMOM OD LUKA S ĐUMBIROM

Sastojci:	Količina:
svinjska koljenica (2 cijela kom., izrezana podužno na pola)	1.4 kg
crveni krumpir bio	500 g
smjesa celer mrkva luk	po ukusu
češnjak	2
senf Dijon	1 žličica
klinčići	6 kom.
ružmarin, kadulja	po ukusu
ekstra djevičansko maslinovo ulje	3 g
luk	150 g
svježi đumbir	30 g
sol i papar	po ukusu

1. Marinirati prethodnog dana (preporučeno) potkoljenice sa senfom, 2 žlice maslinovog ulja, prahom klinčića, češnjakom, aromatskim biljkama, čašom suhog bijelog vina, soli i paprom.
2. Izrezati na fine kockice mješavinu mrkve, celera i luka, a zatim ga dodati u meso i sve staviti u tepsiju.
3. Postavite tepsiju u utor 1, zatvorite vrata i postavite pećnicu na funkciju KEEP WARM u trajanju od 4 sata.
4. Operite u međuvremenu krumpir u bikarbonatu, a zatim ga izrežite na tradicionalne kocke za pečenje, veličine 3x3 cm.
5. Kuhajte krumpir u slanoj vodi se dok nije kuhan al dente, a zatim ga izvadite i začinite sa soli, paprom, maslinovim uljem i sjemenkama sezama.
6. Izrežite luk na manje komade i kuhajte u 500 g vode dok ne postane kremast, zatim dodajte naribani đumbir i rižino brašno postepeno i dobro umutite. Dodajte soli, po ukusu. Umak bi trebao imati kremastu konzistenciju, po potrebi ostavite da se smanji na vatri.
7. Izvadite pečene potkoljenice, izvadite i pohranite povrće i umak kuhanja. Stavite krumpir u tepsiju.
8. Umutite i i emulgirajte s malo maslinovog ulja prethodno ostavljeni umak kuhanja.
9. Odaberite funkciju CONVECTION, postavite temperaturu na 220°C i vrijeme na 35 minuta. Pritisnite tipku za pokretanje START (H). Pećnica započinje fazu predgrijavanja.
10. Kada se postigne postavljena temperatura zaslon će prikazati vrijeme kuhanja. Postavite tepsiju u utor 2 i kuhajte na određeno vrijeme.
11. Nakon što potkoljenice postanu zlatno pečene, izvadite ih iz pećnice i poslužite s dva pripremljena umaka.

MEDITERANSKI ZUBATAC

Sastojci:	Količina:
zubatci	2
cherry rajčice	200g
crne masline	100 g
češanji češnjaka	1
timijan	po ukusu
sol	po ukusu
papar	po ukusu
maslinovo ulje	po ukusu

1. Zubatce najprije očistite od ljuski; operite ih i izvadite crijeva. Posolite i popaprite unutar trbuha, dodajte češanji češnjaka i dvije grančice timijana.
2. Uljite ulje u tepsiju i stavite dva zubatca.
3. Izrežite rajčice na pola i sipajte u tepsiju uz crne masline i kapare; sve posolite.
4. Odaberite funkciju BAKE, postavite temperaturu na 200 °C i vrijeme na 35 minuta. Pritisnite tipku za pokretanje START (H). Pećnica započinje fazu predgrijavanja.
5. Kada se postigne postavljena temperatura zaslon će prikazati vrijeme kuhanja. Postavite tepsiju u utor 2 i kuhajte na određeno vrijeme.
6. Poslužite.

KROSTATATA OD MARMELADE

Sastojci:	Količina:
brašno	250 g
šećer	110 g
maslac	125 g
jaja (jedno cijelo i jedno žumance)	2
sol	1 prstohvat
džem	200g

1. U procesoru za hranu pomiješajte sve sastojke (osim džema); izdvojite oko 1/3 tijesta koja će služiti za ukras.
2. Razvucite ostatak tijesta s oklagijom i stavite u prethodno nauljen i pobrašljen kalup za torte.
3. Dodajte džem i ukrasite s ostatkom tijesta u prekrizanim trakama.
4. Odaberite funkciju BAKE, postavite temperaturu na 180°C i vrijeme na 35 minuta. Pritisnite tipku za pokretanje START (H). Pećnica započinje fazu predgrijavanja.
5. Kada se postigne postavljena temperatura zaslon će prikazati vrijeme kuhanja. Postavite kalup za torte na rešetku i sve zajedno postavite u utor 1 i kuhajte na određeno vrijeme.

BISKVIT TORTA

Sastojci:	Količina:
jaja	6
šećer	190 g
brašno 00	150 g
krumpirov škrob	75 g
ekstrakta vanilije	2 g

1. U zdjeli pomiješajte jaja sa šećerom dok ne dobijete pjenušavi i nadignutu smjesu. U ovom trenutku dodajte prosijane brašno, krumpirov škrob i ekstrakt vanilije i miješajte s mikserom dok dobijete homogenu smjesu, pazeći da ga se smjesa ne spusti.
2. Posudu promjera 26 cm namažite buterom i pobrašnite, te smjesu ulijte u sredinu kako bi se lijepo poravnala.
3. Odaberite funkciju BAKE, postavite temperaturu na 170°C i vrijeme na 30 minuta. Pritisnite tipku za pokretanje START (H). Pećnica započinje fazu predgrijavanja.
4. Kada se postigne postavljena temperatura zaslon će prikazati vrijeme kuhanja. Postavite kalup za torte na rešetku i sve zajedno postavite u utor 1 i kuhajte na određeno vrijeme.

PLUM CAKE

Sastojci:	Količina:
maslac	250 g
šećer	250 g
jaja	3 cijela i 2 žumanca
brašno	250 g
grožđice	80 g
rum	1 čašica
sol	1 prstohvat

1. Dobro umijesite maslac (koji se mora ukloniti iz hladnjaka barem 2 sata prije) sa šećerom dok smjesa ne postane bijela.
2. Dodajte jaja jedno po jedno, a zatim polako brašno i prstohvat soli. Zatim dodajte rum i grožđice (potopljene 30 minuta u toploj vodi).
Grožđice nakon što ih dobro ocijedite, se moraju pobrašniti tako da ne padnu na dno posude tijekom kuhanja.
3. Ulijte smjesu u prethodno namazan maslacem i pobrašnjen pravokutni kalup.
4. Odaberite funkciju BAKE, postavite temperaturu na 150°C i vrijeme na 90 minuta. Pritisnite tipku za pokretanje START (H). Pećnica započinje fazu predgrijavanja.
5. Kada se postigne postavljena temperatura zaslon će prikazati vrijeme kuhanja. Postavite kalup za plum cake na rešetku i sve zajedno postavite u utor 1 i kuhajte na određeno

vrijeme.

CHOCOLATE-NUTS CHIPS COOKIES

Sastojci:	Količina:
guljeni lješnjaci	110 g + 50 g
šećer od šećerne trske	50 g
sojino mlijeko	50 ml
krupnik brašno	25 g
kakao u prahu	5 g
kukuruzni škrob	10 g
pahuljice od tamne čokolade	15 g

1. U blenderu, grubo nasjeckajte lješnjake sa šećerom: ćete dobiti vrlo finu mrvičastu smjesu
2. U zdjelu prosijati brašno sa škrobom i kakaom, a zatim dodajte smjesu nasjeckanih lješnjaka i na kraju čokoladu. Zatim dodajte sojino mlijeko i energično miješajte tijesto dok ne postane glatko i dovoljno vlažno.
3. Stavite u hladnjak u zdjelu na najmanje 1 sat da tijesto očvrstne, kako bi se nakon toga moglo raditi s rukama.
4. Radite tijesto kao da su kuglice: napravite trake, a zatim kuglice tijesta, koje će biti okrugla, a potom raspoređene na dvije rešetke prekrivene papirom za pečenje. Poravnajte kuglice s vilicom i pospite po vrh s nasjeckanim lješnjacima.
Odaberite funkciju COOKIES i postavite 2P.
Pritisnite tipku za pokretanje START (H).
5. Nakon postizanja temperature, pećnica prelazi u stanje mirovanja, a vrijeme kuhanja prikazano na zaslonu treperi: postavite rešetke u utor 1 i 3, postaviti 20 minuta, a zatim pritisnite gumb Start (H).
6. Na pola vremena kuhanja, kad se pećnice oglasi i vrijeme kuhanja na zaslonu treperi, okrenite dvije rešetke i pritisnite gumb Start (H).
7. Poslužite kekse.