



Upute za uporabu HSE420120





## **Kako bi Vam kuhanje pravilo isto zadovoljstvo kao i jelo**

pročitajte ove upute za uporabu uređaja. Onda možete iskoristiti sve tehničke prednosti Vašeg štednjaka.

Dobit ćete važne informacije o sigurnosti. Upoznat ćete pojedine dijelove Vašeg novog štednjaka. I pokazat ćemo Vam korak po korak kako ćete namjestiti potrebne vrijednosti. Sasvim je jednostavno.

U tablicama ćete naći razine vodilice i vrijednosti koje možete namjestiti za brojna standardna jela. Sve je preispitano u našoj studio-kuhinji.

I ako se jednom pojavi smetnja - ovdje ćete pronaći informacije kako sami možete otkloniti male smetnje.

Opširno kazalo će Vam pomoći da se brzo snađete.

A sad vam želimo dobar tek.

## **Upute za uporabu**

---

**HSE 420120**

**hr**

**9000485263**

B-021189-01

## Kazalo

<b>Na što morate obratiti pažnju .....</b>	<b>6</b>
Sigurnosne napomene .....	6
Uzroci oštećenja .....	8
<b>Postavljanje i priključak .....</b>	<b>9</b>
Za instalatera .....	9
Vodoravno postavljanje štednjaka .....	10
<b>Ovo je Vaš novi štednjak .....</b>	<b>11</b>
Polje za kuhanje .....	12
Pećnica .....	13
<b>Prije prvog korištenja .....</b>	<b>16</b>
Zagrijavanje pećnice .....	16
Zagrijavanje mjesta za kuhanje .....	16
Prethodno čišćenje pribora .....	16
<b>Namještanje polja za kuhanje .....</b>	<b>17</b>
Namještanje vršite na ovaj način .....	17
<b>Namještanje pećnice .....</b>	<b>18</b>
Namještanje vršite na ovaj način .....	18
<b>Njega i čišćenje .....</b>	<b>19</b>
Sredstva za čišćenje .....	19
Skidanje i ugradnja vrata pećnice .....	20
Izgrađivanje i ugrađivanje stakla na vratima .....	22
Izvaditi okvire vodilica .....	23
Napomene .....	23
<b>Što učiniti u slučaju smetnje? .....</b>	<b>24</b>
Zamjena žarulje na stropu pećnice .....	25
Izmjena brtve pećnice .....	26
<b>Servisna služba .....</b>	<b>26</b>
<b>Tablice i savjeti .....</b>	<b>27</b>

## Kazalo

Kolači i pecivo .....	27
Savjeti za pečenje .....	30
Meso, perad, riba .....	31
Savjeti za pečenje i roštiljanje .....	34
Nabujci, gratinirana jela, tost .....	35
Duboko zamrznuti gotovi proizvodi .....	36
Posebna jela .....	37
Savjeti za štednju energije .....	38
<b>Akrlamid u hrani .....</b>	<b>39</b>
<b>Ispitna jela .....</b>	<b>40</b>

## Na što morate obratiti pažnju

Dobro pročitajte ove upute za uporabu uređaja. Samo onda možete sigurno i ispravno koristiti Vaš uređaj.

Dobro čuvajte upute za uporabu. Kada budete prodavali uređaj, priložite upute za uporabu.

### Oštećenja pri transportu

Pregledajte uređaj nakon što ste ga ispakirali. U slučaju štete nastale pri transportu, uređaj ne smijete priključiti.

### Zbrinjavanje otpada u skladu sa zaštitom okolišem



Zbrinite ambalažu u skladu sa sačuvanjem okoliša.

Uređaj je označen u skladu s europskom smjernicom 2002/96/EG o otpadnim električnim i elektroničkim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Smjernica određuje okvir za povratak i korištenje otpadnih uređaja na području cijele Europske Unije.

## Sigurnosne napomene

Ovaj je uređaj određen samo za privatno domaćinstvo.

Koristite uređaj isključivo za pripremanje hrane.

Odrasli i djeca nikad ne smiju koristiti uređaj bez nadzora

- ako nisu fizički, senzorički ili mentalno sposobni
- ili ako im nedostaje znanje i iskustvo da ispravno i sigurno rukuju uređajem.

### Vruće površine



Nikad ne dodirnite vruća mjesta za kuhanje, unutarnje površine pećnice ili elemente za grijanje. Opasnost od opekлина!

Djeca nikad ne dozvolite pristup.

Vrata pećnice otvarajte oprezno. Može isteći vruća para.

U pećnici nikad ne odlažite zapaljive predmete. Opasnost od požara!

Nikad ne ostavite zapaljive predmete na polju za kuhanje. I područje oko mjesta za kuhanje može se zagrijati. Opasnost od požara!

Nikad ne uklještite priključne kablove električnih uređaja vratima pećnice dok je vruća i ne potežite ih preko vrućih mjesta za kuhanje. Izolacija kabela bi se mogla otopiti. Opasnost od kratkog spoja!

Budite oprezni kada pripremate jela s pićima koje sadrže veliki postotak alkohola (npr. vinjak, rum). Alkohol isparava pri visokim temperaturama. Postoji mogućnost da se alkoholne pare zapale u pećnici. Opasnost od opekline!

Koristite samo male količine pića s velikim postotkom alkohola i oprezno otvarajte vrata pećnice.

### **Pregrijano ulje i masnoća**



Pregrijano se ulje ili masnoća brzo zapali. Opasnost od požara!

Nikad ne zagrijavajte masnoću ili ulje bez nadziranja.

Ako se ulje zapali, nikad ga ne gasite vodom.

Posudu odmah poklopite poklopcem ili tanjurom.

Isključite mjesto za kuhanje. Ostavite posude da se ohladi na mjestu za kuhanje.

### **Popravci**



Nestručni popravci su opasni. Opasnost od električnog udara!

Samo kod nas školovani tehničar servisne službe smije vršiti popravke na uređaju.

Nikad sami ne mijenjajte oštećeni priključni vod.

Električni udar! Samo kod nas školovani tehničar servisne službe smije izmijeniti priključni vod.

Ako je uređaj u kvaru, isključite osigurač u ormariću za osigurače.

Pozovite servisnu službu.

## Uzroci oštećenja

### Oštećenja na polju za kuhanje

Pripazite da, primjerice dijete koje se igra, nikad ne uključi mjesta za kuhanje kada su pokrivena ukrasnim pokrivačima.

Osigurajte da su mjesta za kuhanje suha. Solna otopina i mokra dna lonaca štete mjestima za kuhanje.

Odmah odstranite prekipjelu tekućinu. Koristite visoke lonce za jela u kojima ima puno tekućine. Tako ništa ne može prekipjeti.

Nikad ne koristite mjesta za kuhanje bez lonca. Ne koristite lonce s neravnim dnom. Mjestima za kuhanje se ne oduzima dovoljno topline. Mogu se užariti.

Ne pokrivajte polje za kuhanje zaštitnom folijom. Mogu nastati oštećenja.

Područje između mjesta za kuhanje zagrijava se, ako su mjesta za kuhanje uključena tijekom dugog vremena. To je uzrokovano tehničkim razlozima.

### Oštećenja na pećnici

Ne stavljajte lim za pečenje na dno pećnice. Ne izložite dno pećnice aluminijskom folijom. Ne stavljajte posuđe na dno pećnice.

Nastat će akumulacija topline. Vremena pečenja više ne bi bila ispravna i emajl bi se oštetio.

Nikad ne ulijevajte vodu u vruću pećnicu. Emajlirana obloga bi se oštetila.

Kod jako sočnog voćnog kolača ne prepunite lim za pečenje. Sok od voća koji kapa s lima za pečenje stvara mrlje koje više ne možete odstraniti.

Ne stanite ili sjednite na otvorena vrata pećnice.

### Oštećenja na latici u postolju uređaja

Ne stavljajte vruće predmete u laticu u postolju uređaja. Latica bi se mogla oštetiti.

### Oštećenja na pročeljima susjednih elemenata

Ostavite pećnicu da se hladi samo u zatvorenom stanju. I ako samo prislonite vrata pećnice, pročelja susjednih elemenata se mogu s vremenom oštetiti.



Ako je brtva pećnice jako zaprljana, vrata pećnice se ne mogu više dobro zatvoriti za vrijeme rada uređaja. Pročelja susjednih elemenata vremenom se oštećuju. Pobrinite se da brtva bude čista.

---

## Postavljanje i priključak

### Električni priključak

Električno priključenje uređaja mora obaviti koncesionirani stručnjak. Instalater se mora pridržavati propisa nadležnog poduzeća za opskrbu strujom.

Ako je uređaj neispravno priključen, u slučaju štete otpada pravo na jamstvo.

---

## Za instalatera

### Sigurnosni propisi

Na strani instalacija mora biti ugrađena svepolna odvajalica s otvorom kontakata od najmanje 3 mm. Kod priključenja putem utikača, ta mjera nije potrebna, dok je utikač dostupan korisniku.

Uređaji opskrbljeni utikačima smiju se priključiti samo na utičnice sa zaštitnim kontaktom koje su propisno instalirane.

Električna sigurnost: Štednjak je uređaj s kategorijom zaštite I, te se smije koristiti samo uz priključivanje zaštitnog vodiča.

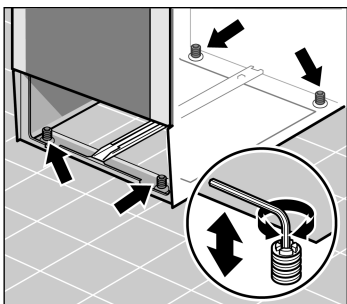
Za priključenje uređaja, instalater mora koristiti vod tipa H 05 VV-F ili istovjetne kakvoće.

## Vodoravno postavljanje štednjaka

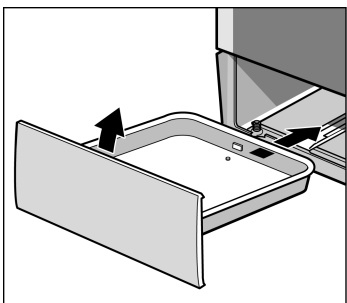
Postavite štednjak uvijek izravno na pod.

Štednjak posjeduje nožice koje se mogu namjestiti po visini. Pomoću njih možete povisiti postolje za oko 15 mm.

**1.** Izvucite ladicu iz postolja i izvadite je prema gore. S unutarnje strane postolja sprijeda i straga nalaze se postavne nožice.



**2.** Po potrebi namjestite postavne nožice po visini šesterostranim ključem, sve dok štednjak ne stoji vodoravno.

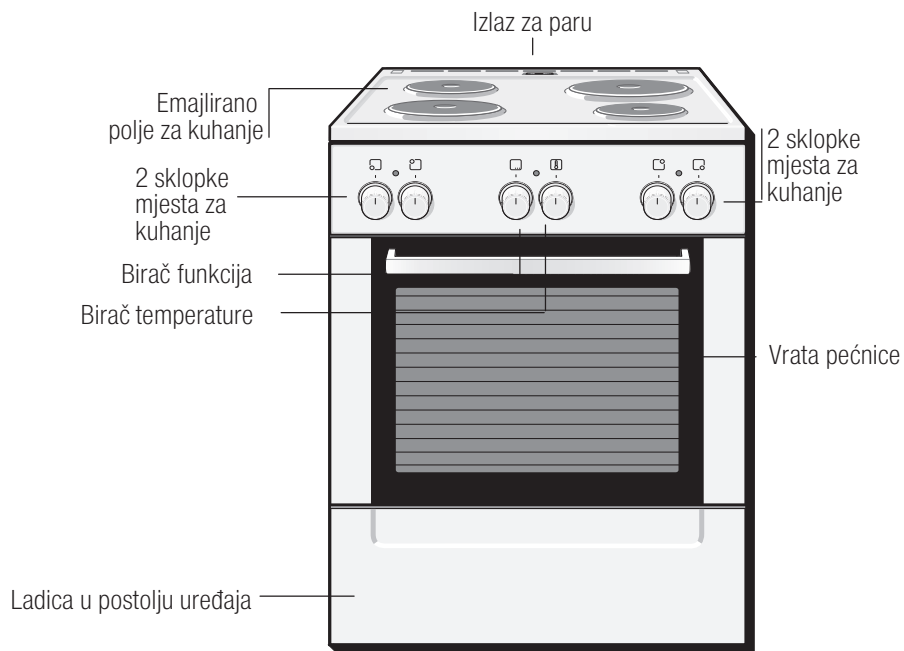


**3.** Vratite ladicu u postolje.

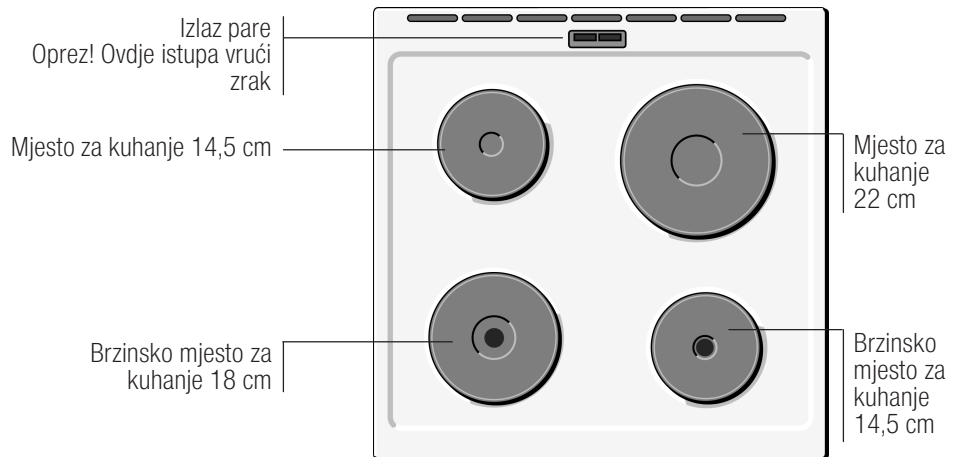
## Zidno pričvršćenje

Kako se štednjak ne bi mogao prevrnuti, morate ga pričvrstiti za zid pomoću priloženog kutnog profila. Molim pridržavajte se naputka za postavljanje glede zidnog pričvršćenja.

## Ovo je Vaš novi štednjak

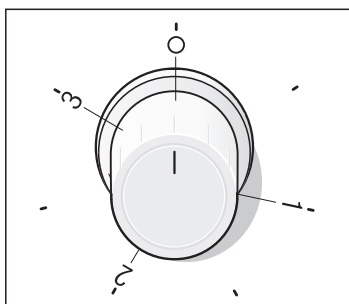


## Polje za kuhanje



### Brzinska mjesta za kuhanje s crvenom točkom

### Sklopke mjesta za kuhanje



Kod najjače postavke naročito brzo postižu potrebnu temperaturu.

Sa sklopkama mjesta za kuhanje namjestite snagu grijanja za mjesta na koje se odnose.

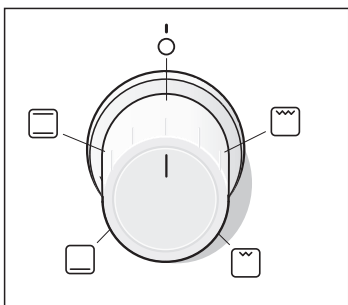
#### Položaji

0	isključen
stupanj kuhanja ½	najslabija snaga
stupanj kuhanja 3	najjača snaga

Sklopku mjesta za kuhanje možete okretati udesno ili ulijevo.

## Pećnica

### Birač funkcija



Pomoću birača funkcija namještate vrstu grijanja za pećnicu.

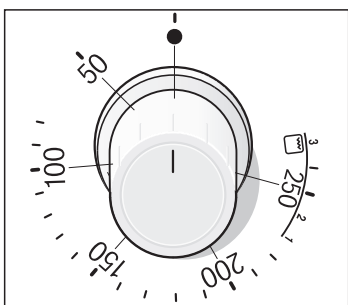
Birač funkcija možete okretati udesno ili ulijevo.

#### Položaji

0	isključen
gornje i donje zagrijavanje	za kolače od miješanog tijesta na jednoj razini, za nemasna pečenja od govedine, teletine i divljači
donje zagrijavanje	za dovršiti pečenje jela ili porumeniti
roštiljanje toplinskim zračenjem, mala površina	za roštiljanje malih količina
roštiljanje toplinskim zračenjem, velika površina	za roštiljanje veće količine odrezaka, hrenovki, ribe ili tosta

Kada namjestite funkciju, svjetlo u pećnici se upali.

### Birač temperature



Pomoću birača temperature namještate temperaturu ili stupanj roštiljanja.

Okrećite birač temperature samo udesno.

#### Temperatura

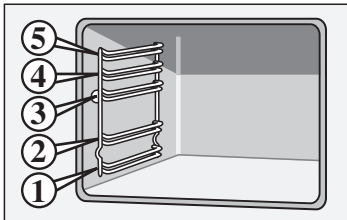
•	isključen
50-270	područje temperature u °C

#### Roštilj

slabi	1
srednji	2
jaki	3

Pokazna žarulja iznad birača temperature svijetli kad je pećnica u fazi grijanja. Gasi se u stankama između faza grijanja. Kod roštiljanja žarulja ne svijetli.

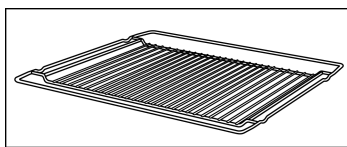
### Pećnica




Pribor možete staviti u pećnicu na 5 različitih razina.

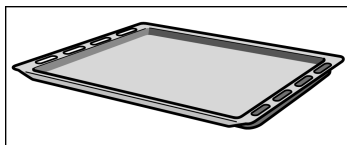
Možete izvući pribor iz pećnice do dvije trećine, a da se ne prevrne. Tako možete lako izvaditi jela.

### Pribor



#### Rešetka HEZ 334000

za posuđe, kalupe za kolače, pečenja, komade mesa za roštiljanje i duboko zamrznuta jela. Stavite rešetku u pećnicu s udubljenjem okrenutim prema dolje .



#### Emajlirani lim za pečenje HEZ 331000

za kolače i kekse.

Lim za pečenje do kraja ugurajte u pećnicu, s tim da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima pećnice.

### Posebni pribor\*

Rešetka HEZ334001	za posuđe, kalupe za kolače, pečenja, komade mesa za roštiljanje i duboko smrznuta jela.
Rešetka za umetanje HEZ324000	za roštiljanje. Stavite rešetku uvijek u univerzalnu tavu. Tava prihvata kapljice masnoće i soka od pečenja.
Univerzalna tava HEZ332000	za sočne kolače, pecivo, duboko smrznuta jela i velika pečenja.
Univerzalna tava HEZ332010 s prevlakom protiv prijanjanja	Sočni kolači, pecivo, duboko smrznuta jela i velika pečenja lakše se odvajaju od univerzalne tave.

**Posebni pribor\***

Lim za roštiljanje HEZ325000	za roštiljanje umjesto rešetke ili kao zaštita od prskanja za pećnicu.
Emajlirani lim za pečenje HEZ331010 s prevlakom protiv prljanja	Kolači i keksi lakše se odvajaju od lima za pečenje.
Lim za pizzu HEZ317000	za pizzu, duboko smrznute proizvode i velike kolače.
Staklena tava HEZ336000	Duboki lim za pečenje od stakla u kojemu se može i poslužiti jelo.
Staklena posuda za pečenje HMZ21GB	za pirjana jela i nabujke koje pečete u pećnici.
Metalna posuda za pečenje HEZ6000	prilagođena je zoni za pečenje staklokeramičnog polja za kuhanje. Posuda za pečenje s vanjske je strane emajlirana, a s unutarnje strane obložena slojem protiv prljanja.
XXL-posuda za pečenje HEZ390800	za velike količine, npr. nekoliko riba. Posuda za pečenje s vanjske je strane od granitnog emajla i posjeduje stakleni poklopac koji je otporan za primjenu u pećnici. Stakleni se poklopac može koristiti i kao kalup za gratinirana jela.
Kamen za pečenje HEZ327000	Kamen za pečenje odlično je prikladan za pripremanje kruha, peciva i pizze s hrskavim dnom. Kamen za pečenje mora se uvijek predgrijati na preporučenu temperaturu.
Profesionalna tava s rešetkom HEZ333000	za pečenje velikih količina.
Poklopac za profesionalnu tavu HEZ333001	pretvara profesionalnu tavu u profesionalnu posudu za pečenje.
Dvostruka teleskopska naprava za izvlačenje HEZ338200	Pomoću izvlačnih šina koje su montirane na razini 2 i 3, pribor možete još više izvući iz pećnice, a da se ne prevrne.
Trostruka teleskopska naprava za izvlačenje HEZ338300	Pomoću izvlačnih šina koje su montirane na razini 2, 3 i 4, pribor možete još više izvući iz pećnice, a da se ne prevrne.
Trostruka teleskopska naprava za potpuno izvlačenje HEZ338305	Pomoću izvlačnih šina koje su montirane na razini 2, 3 i 4, pribor možete potpuno izvući iz pećnice, a da se ne prevrne.
Pokrovna ploča HEZ319900	Mora biti otvorena i za vrijeme rada pećnice.

---

#### **Posebni pribor\***

---

Zaštitna rešetka

Zaštitna se rešetka pričvršćuje na vratima pećnice. Sprječava se mogućnost da mala djeca dodirnu vruća vrata pećnice. Zaštitnu rešetku s brojem 469 088 možete naručiti preko servisne službe proizvođača.

---

\* Opsežnu ponudu za Vašu pećnicu naći ćete u našim prospektima ili na Internetu. Posebni pribor možete kupiti u specijaliziranim trgovinama.

---

---

## **Prije prvog korištenja**

U ovom poglavlju objašnjeno je sve što morate učiniti prije prvog kuhanja ili pečenja.


Zagrijte pećnicu i operite sav pribor. Pročitajte sigurnosne napomene u poglavlju "Na što morate obratiti pažnju".

---

### **Zagrijavanje pećnice**

**Postupite na slijedeći način.**

Da bi odstranili miris novog uređaja, zagrijte praznu zatvorenu pećnicu.

- 1.** Namjestite birač funkcija na položaj .
  - 2.** Biračem temperature namjestite 240 °C.
- Nakon 60 minuta isključite birač funkcija.

---

### **Zagrijavanje mjesta za kuhanje**

Zagrijte mjesta za kuhanje redom, jedno za drugim, bez lonaca tijekom tri minute na najvišem stupnju kuhanja. Tako uklanjate miris novog uređaja.

---

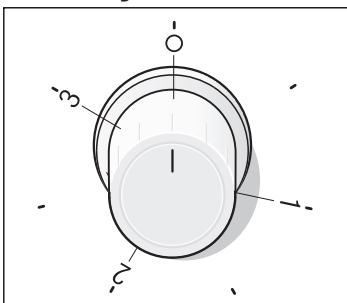
### **Prethodno čišćenje pribora**

Prije prvog korištenja pribora, temeljito ga očistite otopinom sredstva za pranje posuđa i krpom.



# Namještanje polja za kuhanje

## Namještanje vršite na ovaj način



Sa sklopkama mjesta za kuhanje namještate snagu grijanja za odgovarajuća mjesta.

0 = mjesto za kuhanje je isključeno

½ = najniži stupanj kuhanja

3 = najviši stupanj kuhanja

<b>Grijanje</b>	½ ili 1	ovisno o količini
<b>Kuhanje</b>	3	Zagrijati do točke vrenja
	1	Nastavak kuhanja / po potrebi jače ili slabije
<b>Pečenje</b>	3	Zagrijati masnoću / zapržiti
	2	Nastavak pečenja

## Napomene

Kada namjestite mjesto za kuhanje, pokazna žarulja svijetli.

Sklopke mjesta za kuhanje možete okretati udesno ili ulijevo.

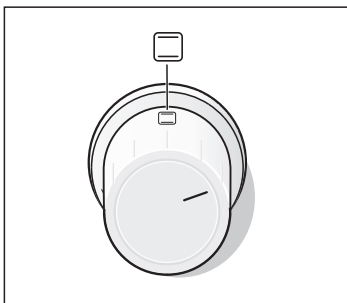
## Namještanje pećnice

Pećnicu sasvim jednostavno namještate pomoću birača funkcija i birača temperature.

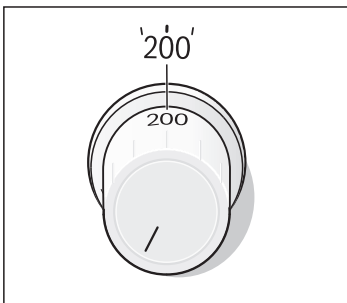
U poglavlju "Tablice i savjeti" naći ćete za brojna jela odgovarajuću vrstu grijanja i temperaturu.

### Namještanje vršite na ovaj način

Primjer:  
gornje i donje zagrijavanje , 200 °C



1. Biračem funkcija namjestite željenu vrstu grijanja.



2. Biračem temperature namjestite temperaturu ili stupanj roštiljanja.

#### Isključivanje

Kada je jelo gotovo, isključite birač funkcija.

#### Promjena namještene vrijednosti

Temperaturu ili stupanj roštiljanja možete u svako vrijeme promijeniti.

## Njega i čišćenje



Nikad ne koristite visokotlačni uređaj za čišćenje ili uređaj za čišćenje parom. Opasnost od kratkog spoja!

Nikada nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja stružu ili ribaju. Površina se može oštetiti. Kad takvo sredstvo dospije na pročelje uređaja, obrišite ga odmah mokrom krpom.

### Sredstva za čišćenje

<b>Vanjske površine uređaja</b>	Otopina sredstva za pranje posuđa, osušite površinu mekom krpom
<b>Emajlirano polje za kuhanje</b>	Vruća voda i sredstvo za pranje posuđa. Osušite površinu mekom krpom.
<b>Grijaće ploče</b>	Sredstvo za ribanje, npr. Vim, ATA ili spužvice za čišćenje. Poslije čišćenja nakratko zagrijte grijaće ploče da se osuše. Mokre ploče hrđaju nakon nekog vremena. Na kraju nanosite sredstvo za njegu.  Kod svakog kuhanja odmah obrišite prekipjelu tekućinu i ostatke hrane.
<b>Prsteni grijaćih ploča</b>	Mjesta na prstenima oko grijaćih ploča na kojima se boja prelijeva od žute do plave boje možete odstraniti sredstvima "Stahl-Fix" ili "Sidol Die Stahlpflege". U tu svrhu ne koristite sredstva koja ribaju ili stružu površinu.
<b>Pećnica</b>	Vruća otopina sredstva za pranje posuđa ili razrijeđeni ocat.  Kod velike prljavštine: Sprej za čišćenje pećnice koristite samo u hladnoj pećnici.
<b>Stakleni poklopac na žarulji u pećnici</b>	Vruća otopina sredstva za pranje posuđa.
<b>Brtvilo</b>	Vruća otopina sredstva za pranje posuđa.
<b>Stakla na vratima</b>	Sredstvo za pranje stakla, Stugalo za staklene površine nije prikladno.

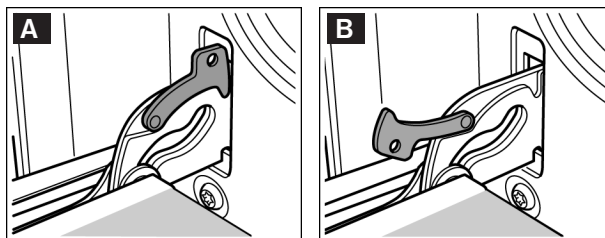
<b>Okviri vodilica</b>	Vruća otopina sredstva za pranje posuđa.
<b>Ladica u postolju uređaja</b>	Vruća otopina sredstva za pranje posuđa.
<b>Pribor</b>	Namočite u vrućoj otopini sredstva za pranje posuđa. Očistite četkom ili spužvicom za pranje posuđa.

## Skidanje i ugradnja vrata pećnice

Za čišćenje i za izgradnju stakla u vratima možete skinuti vrata pećnice.

Svaki zglob na vratima pećnice posjeduje zapornu polugu. Kada je zaporna poluga zaklopljena (Slika A), osigurana su vrata pećnice. Ne mogu se skinuti.

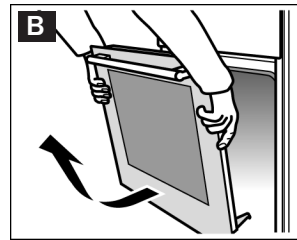
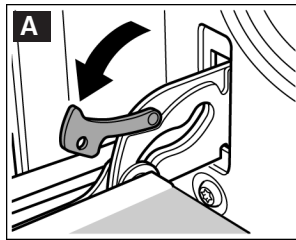
Kada su zaporne poluge otklopljene za skidanje vrata pećnice osigurani su zglobovi. Ne mogu se sami sklopiti (Slika B).



Opasnost od ozljede! Ako zglobovi nisu osigurani, sami se naglo sklapaju velikom silom. Pripazite da su zaporne poluge uvijek sasvim zaklopljene, odnosno da su sasvim otklopljene kod skidanja vrata pećnice.

### Skidanje vrata

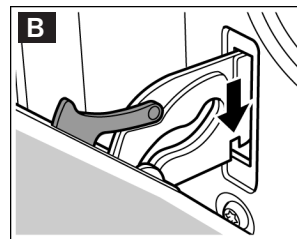
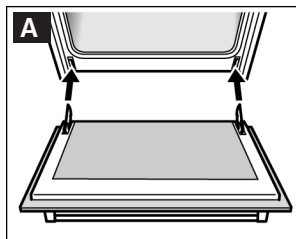
1. Potpuno otvorite vrata pećnice.
2. Otklopite obje zaporne poluge, s lijeve i s desne strane (Slika A).
3. Zatvorite vrata pećnice sve do graničnika (Slika B).  
Uhvatite vrata s obje ruke na lijevoj i desnoj strani. Još malo zatvorite vrata i izvucite ih.



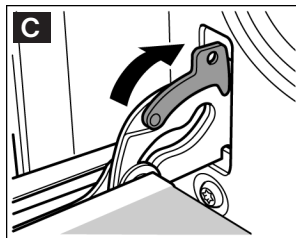
## Ugradnja vrata

Ugradite vrata pećnice postupajući u obratnom redoslijedu.

1. Kod ugradnje vrata pećnice pripazite da se oba zgloba uvode ravno u otvor (Slika A).
2. Žlijeb na zglobu mora zasjesti u svoj položaj na obje strane (Slika B).



3. Zaklopite obje zaporne poluge (Slika C).  
Zatvorite vrata pećnice.

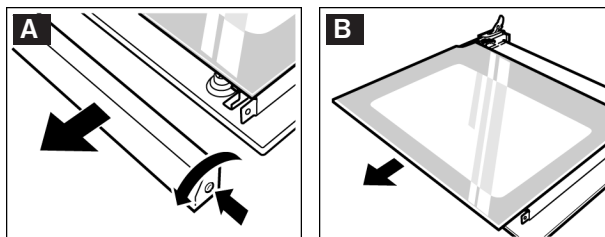


Opasnost od ozljede! Ako Vam se slučajno dogodi da ispadnu vrata pećnice ili da se sklopi zglob, nemojte hvatati rukom u zglob. Pozovite servisnu službu.

## Izgrađivanje i ugrađivanje stakla na vratima

Za bolje čišćenje možete izgraditi stakla na vratima pećnice.

1. Skinite vrata pećnice i položite ih na krpu s ručkom vrata okrenutom prema dolje.
2. Demontirajte pokrovnu ploču na gornjoj strani vrata pećnice. U tu svrhu odvrтите vijke s lijeve i desne strane. (Slika A)
3. Podignite i izvucite staklo. (Slika B)



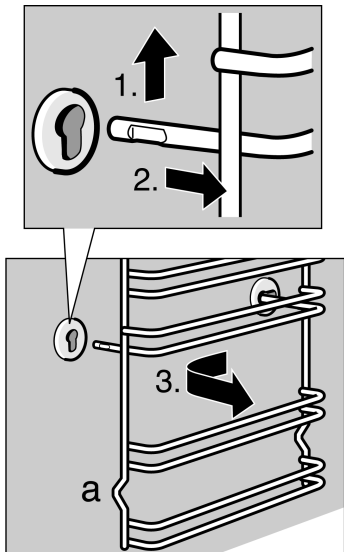
Očistite stakla sredstvom za čišćenje stakla i mekanom krpom.

Ne koristite sredstva za čišćenje koja stružu ili ribaju, ni strugalo za staklene površine. Staklo se može oštetiti.

4. Umetnite staklo koso prema stražnjoj strani. Glatka površina mora biti s vanjske strane.
5. Postavite pokrovnu ploču i učvrstite je vijcima.
6. Postavite vrata pećnice na svoje mjesto.

**Koristite pećnicu tek nakon što su stakla opet uredno ugrađena.**

## Izvaditi okvire vodilica



Za čišćenje možete izvaditi okvire vodilica.

### Vađenje okvira vodilica:

1. Podignite okvir s prednje strane prema gore
2. i izvadite ga iz ovjesa.
3. Potom povucite cijeli okvir prema naprijed i izvadite ga.

Očistite okvire vodilica sredstvom i spužvicom za pranje posuđa ili četkom.

### Vraćanja okvira u svoje ovjese:

Prvo utaknite okvir u stražnji otvor, pritisnite ga malo prema natrag, te ga potom objesite u prednji otvor.

Okviri odgovaraju za montažu na desnoj i na lijevoj strani. Izbočina (a) mora uvijek biti na donjoj strani okvira.

## Napomene

Prevlaka emajla u pećnici termički se obrađuje na vrlo visokim temperaturama. Zbog toga mogu nastati minimalne razlike u boji. To je normalna pojava i nema utjecaja na funkciju uređaja. Nikad ne čistite mjesta na kojima se promijenila boja tvrdim spužvicama za ribanje ili agresivnim deterdžentima.

Rubovi se tankih limova ne mogu u punoj mjeri emajlirati. Zbog toga mogu biti hrapavi. Zaštita protiv korozije je zajamčena.

## Što učiniti u slučaju smetnje?

Ponekad se kod nastale smetnje radi samo o nekoj sitnici. Prije nego što pozovete servisnu službu obratite pažnju na slijedeće upute.

Smetnja	Mogući uzrok	Upute/pomoć
Uređaj ne funkcionira.	Osigurač je neispravan.	Provjerite u ormariću za osigurače, da li je osigurač za štednjak u redu.
	Nestanak električne energije	Provjerite da li radi svjetlo u kuhinji.

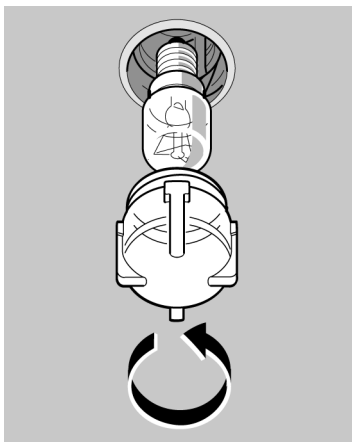
**Vršenje popravaka smijete dozvoliti samo školovanim tehničarima servisne službe.**

Za vas mogu nastati znatne opasnosti ako se na vašem uređaju izvrši nestručan popravak.



## Zamjena žarulje na stropu pećnice

### Postupite na slijedeći način



### Zamjena staklenog poklopca

Ako žarulja u pećnici više ne radi, morate je zamijeniti. Pričuvne žarulje od 25 W koje su termički postojane možete dobiti kod servisne službe ili u specijaliziranim trgovinama. Molim, pri tome navedite E-broj i FD-broj Vašeg uređaja. Koristite samo takve žarulje.

1. Iskopčajte osigurač štednjaka u ormariću za osigurače.
2. Kad je pećnica hladna, položite kuhinjsku krpu na dno, da bi izbjegli moguća oštećenja.
3. Odvijte poklopac žarulje u unutrašnjosti pećnice okretanjem ulijevo.
4. Zamijenite žarulju istim tipom žarulje.
5. Ponovo pričvrstite poklopac žarulje.
6. Izvadite kuhinjsku krpu iz pećnice i uključite osigurač štednjaka.

Oštećeni stakleni poklopac morate izmijeniti. Stakleni poklopac možete dobiti kod servisne službe. Molim, pri tome navedite E-broj i FD-broj Vašeg uređaja.

## Izmjena brtve pećnice

Ako je brtva pećnice oštećena, morate pozvati stručnjaka iz servisne službe da je promijeni. Zbog oštećene brtve pećnice može doći do gubitka energije. Pročelja susjednih elemenata bi se mogla oštetiti.

## Servisna služba

U slučaju potrebe popravka Vašeg uređaja, stoji Vam na raspolaganju naša servisna služba. Adresu i telefonski broj najbliže podružnice servisne službe naći ćete u telefonskom imeniku. I navedeni servisni centri rado će Vam navesti podružnicu servisne službe u Vašoj blizini.

### Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.)

Kada pozovete našu servisnu službu, molim navedite proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.) uređaja. Označnu plaketu s brojčanim oznakama naći ćete sa strane na vratima pećnice. Da u slučaju kvara nebi morali dugo tražiti, možete odmah ovdje upisati podatke Vašeg uređaja.

E-br.

FD-br.

Servisna služba ☎

---

## Tablice i savjeti

U ovom poglavlju ćete naći popis izabranih jela i optimalne namještene vrijednosti za jela. Možete pogledati koja je vrsta grijanja i temperature najprimjerenija za Vaše jelo, koji pribor bi trebali koristiti i na koju razinu u pećnici bi ga trebali staviti. Dobit ćete brojne savjete glede posuđa i pripreme jela, i kratke upute za slučaj nezgode, ako ipak nešto ne uspije kako bi trebalo.

---

### Kolači i pecivo

#### Kalupi za pečenje

Najprikladniji su tamni, metalni kalupi za pečenje. Stavite kalup za kolač na rešetku.

#### Tablice

Vrijednosti u tablicama vrijede za stavljanje hrane u nezagrijanu pećnicu. Tako štedite energiju. Ako prethodno zagrijete pećnicu, navedena vremena pečenja kraća su za 5 do 10 minuta.

Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini i konzistenciji tijesta. Zbog toga su u tablicama navedeni rasponi. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Pecivo na nižoj temperaturi ravnomjernije porumeni. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod slijedećeg pečenja.

Dodatne informacije naći ćete u poglavlju "Savjeti za pečenje" u nastavku iza tablica.

Kolači u kalupima	Kalup na rešetki	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura °C	Vrijeme pečenja minute
Kolač od biskvit-tijesta, jednostavni	Kalup u obliku zdjele/ kalup u obliku vijenca/ pravokutni kalup	2	☐	170-190	50-60
Kolač od biskvit-tijesta, fini (npr. mramorni kolač)	Kalup u obliku zdjele/ kalup u obliku vijenca/ pravokutni kalup	2	☐	150-170	60-70
Dno od prhkog tijesta s rubom	Kalup s bočnim otvaranjem	1	☐	170-190	25-35
Dno za tortu od biskvit-tijesta	Kalup za voćne torte	2	☐	150-170	20-30
Biskvitna torta	Kalup s bočnim otvaranjem	2	☐	160-180	30-40
Voćna torta ili torta sa sirom, prhko tijesto*	Tamni kalup s bočnim otvaranjem	1	☐	170-190	70-90
Fini voćni kolač, od biskvit-tijesta	Kalup s bočnim otvaranjem/kalup u obliku zdjele	2	☐	160-180	50-60
Pikantni kolači* (npr. quiche/kolač s lukom)	Kalup s bočnim otvaranjem	1	☐	180-200	50-60

\* Ostavite kolač otpr. 20 minuta u pećnici da se ohladi.

<b>Kolači na limu</b>		<b>Razina</b>	<b>Vrsta grijanja</b>	<b>Temperatura °C</b>	<b>Vrijeme pečenja minute</b>
Miješano ili dizano tijesto sa suhim nadjevom	lim	2	☐	170-190	20-30
Miješano ili dizano tijesto sa sočnim nadjevom (voće)	lim	3	☐	170-190	40-50
Biskvitni savitak (prethodno zagrijati)	lim	2	☐	190-210	15-20
Pletenica od dizanog tijesta s 500 g brašna	lim	2	☐	160-180	30-40
Biskupski kruh s 500 g brašna	lim	3	☐	160-180	60-70
Biskupski kruh s 1 kg brašna	lim	3	☐	150-170	90-100
Savijača, slatka	lim	2	☐	180-200	55-65
Pizza	lim	2	☐	220-240	25-35

<b>Kruh i peciva</b>		<b>Razina</b>	<b>Vrsta grijanja</b>	<b>Temperatura °C</b>	<b>Trajanje u minutama</b>
Kruh od dizanog tijesta s 1,2 kg brašna* (prethodno zagrijati)	Lim	2	☐	270	8
				200	35-45
Kruh od kiselog tijesta s 1,2 kg brašna* (prethodno zagrijati)	Lim	2	☐	270	8
				200	40-50
Peciva (npr. raženo pecivo)	Lim	4	☐	200-220	20-30

\* Nikad ne ulijevajte vodu izravno u vruću pećnicu.

<b>Sitno pecivo</b>		<b>Razina</b>	<b>Vrsta grijanja</b>	<b>Temperatura °C</b>	<b>Vrijeme pečenja minute</b>
Keksi	lim	3	☐	150-170	10-20
Beze	lim	3	☐	80-100	90-180
Princes-krafne	lim	2	☐	200-220	30-40
Makroni	lim	3	☐	100-120	30-40
Lisnato tijesto	lim	3	☐	200-220	20-30

## Savjeti za pečenje

<b>Hoćete peći po vlastitom receptu.</b>	Ravnajte se prema sličnim kolačima u tablicama za pečenje.
<b>Ovako ćete ispitati je li kolač od miješanog tijesta potpuno ispečen.</b>	Okolo 10 minuta prije završetka vremena pečenja navedenog u receptu, ubodite drveni štapić u kolač na mjestu gdje je najviši. Ako se na štapić nije zalijepilo tijesto, kolač je gotov.
<b>Kolač je splasnuo.</b>	Kad drugi put pečete koristite manje tekućine ili smanjite temperaturu u pećnici za 10 stupnjeva. Pridržavajte se vremena miješenja navedena u receptu.
<b>Kolač se u sredini digao visoko a sa strane niže.</b>	Ne namastite rub kalupa s bočnim otvaranjem. Nakon pečenja oprezno odvojite kolač od kalupa pomoću noža.
<b>Kolač je pretaman s gornje strane.</b>	Stavite ga na nižu razinu u pećnici, odaberite nižu temperaturu i pecite kolač malo dulje vremena.
<b>Kolač je presuh.</b>	Čačkalicom probodite rupice u gotovi kolač. Zatim navlažite kolač voćnim sokom ili alkoholnim pićem. Kad drugi put pečete povišite temperaturu u pećnici za 10 stupnjeva i skratite vrijeme pečenja.
<b>Kruh ili kolač (npr. kolač sa sirom) izgleda dobro ali je unutra vlažan (mokar, sa vodenastim prugama).</b>	Kad drugi put pečete koristite manje tekućine i pecite malo dulje na nižoj temperaturi. Kolač sa sočnim nadjevom: Prvo ispecite dno. Pospite ga bademima ili krušnim mrvicama, i zatim raspodijelite nadjev po njemu. Molim pridržavajte se recepta i vremena pečenja.
<b>Pecivo nije ravnomjerno potamnijelo.</b>	Izaberite malo nižu temperaturu, onda će pecivo ravnomjernije potamnjeti. I papir za pecivo koji strši izvan lima može oslabiti cirkulaciju zraka. Uvijek izrežite papir za pecivo prikladno dimenzijama lima za pečenje.
<b>Kod pečenja sočnih kolača dolazi do kondenzacije pare.</b>	Kod pečenja može nastati vodena para. Ovisno o uređaju, para ističe iznad vrata pećnice ili kroz izlazak pare na polju za kuhanje. Vodena para može ovlažiti uređaj ili pročelja susjednog pokućstva i padati s tih površina u obliku kapljica kondenzirane vode. To je uzrokovano razlozima fizike.

---

## Meso, perad, riba

### Posuđe

Možete koristiti bilo koje posuđe koje je postojano na vrućini.

Posuđe uvijek stavite u sredinu rešetke.

Vruće stakleno posuđe po mogućnosti uvijek odložite na suhoj kuhinjskoj krpi. Ako je podloga vlažna ili hladna, staklo može puknuti.

### Napomene za pečenje

Rezultat pečenja ovisi o vrsti i kakvoći mesa.

Nemasnom mesu dodajte 2 do 3 jušne žlice tekućine, a pirjanom pečenju 8 do 10 jušnih žlica, ovisno o veličini.

Okrenite komade mesa nakon polovine vremena pečenja.

Kada je pečenje gotovo, najbolje ga ostavite da miruje još 10 minuta u isključenoj zatvorenoj pećnici. Tako će se sok u mesu najbolje rasporediti.

### Napomene za roštiljanje

Roštiljajte uvijek u zatvorenoj pećnici.

Po mogućnosti roštiljajte komade mesa iste debljine. Trebaju biti debeli najmanje 2 do 3 cm. Tako potamne ravnomjerno i ne gube svoju sočnost. Solite mesne odreske tek nakon roštiljanja.

Komade koje želite roštiljati stavite izravno na rešetku. Kad roštiljate samo jedan komad, najbolje će se ispeći ako ga položite na sredinu rešetke. Dodatno stavite emajlirani lim za pečenje na razinu 1. Tako se prikuplja sok od mesa, a pećnica ostane čista.

Preokrenite hranu koju roštiljate nakon dvije trećine navedenog vremena.

Grijač za roštiljanje se redovito uključuje i isključuje. To je normalna pojava. Koliko često će se uključivati, ovisi o namještenom stupnju roštiljanja.

## Meso

Tablica se odnosi na stavljanje hrane u hladnu pećnicu. U tablicama navedeni podaci o vremenu su orijentacijske vrijednosti. One ovise o kvaliteti i sastavu mesa.

Meso	Težina	Posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura °C, roštilj	Trajanje u minutama
Pirjano goveđe pečenje (npr. visoka rebrica)	1 kg	zatvoreno	2	☐	200-220	120
	1,5 kg		2	☐	190-210	140
	2 kg		2	☐	180-200	160
Goveđi bubrežnjak	1 kg	otvoreno	2	☐	210-230	70
	1,5 kg		2	☐	200-220	80
	2 kg		2	☐	190-210	90
Rostbif, ružičast*	1 kg	otvoreno	2	☐	210-230	60
Odresci, potpuno pečeni		Rešetka***	5	☐	3****	20
Odresci, ružičasti		rešetka***	5	☐	3****	15
Svinjetina bez kožurice (npr. vratina)	1 kg	otvoreno	2	☐	210-230	110
	1,5 kg		2	☐	200-220	130
	2 kg		2	☐	190-210	150
Svinjetina s kožuricom** (npr. plečka, nogice)	1 kg	zatvoreno	2	☐	210-230	130
	1,5 kg		2	☐	200-220	160
	2 kg		2	☐	190-210	180
Dimljena svinjetina s kostima	1 kg	zatvoreno	2	☐	210-230	70
Pečenje od mljevenog mesa	750 g	otvoreno	2	☐	200-220	70
Hrenovke	otpr. 750 g	Rešetka***	4	☐	3	15
Teleće pečenje	1 kg	otvoreno	2	☐	190-210	100
	2 kg		2	☐	170-190	120
Janjeći but bez kostiju	1,5 kg	otvoreno	2	☐	170-190	120

\* Okrenite rostbif nakon polovice vremena. Umotajte ga nakon kuhanja u aluminijsku foliju i ostavite ga da počiva 10 minuta u pećnici.

\*\* Kod svinjetine urežite kožuricu i položite komad u posudu s kožuricom prema dolje, ako namjeravate okrenuti komad.

\*\*\* Lim za pečenje stavite na razinu 1.

\*\*\*\* 3 min. prethodno zagrijati.



## Perad

Tablica vrijedi za stavljanje hrane u nezagrijanu pećnicu.

Podaci o težini u tablici odnose se na perad koja je pripremljena za pečenje i nema nadjeva.

Ako pečete patku ili gusku, izbodite kožu ispod krila kako bi mogla izlaziti masnoća.

Pečenje od peradi bit će osobito hrskavo i zlatno-žuto, ako ga pred kraj vremena pečenja premažete maslacem, slanom vodom ili sokom od naranče.

Perad	Težina	Posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura °C	Trajanje u minutama
Pileće polovice 1 do 4 komada	po 400 g	Rešetka*	2		210-230	50-60
Pileći komadi	po 250 g	Rešetka*	2		210-230	30-40
Cijela pilad 1 do 4 komada	po 1 kg	Rešetka*	2		210-230	60-80
Patka	1,7 kg	Rešetka*	2		200-220	90-100
Guska	3 kg	Rešetka*	2		190-210	100-120
Mlada purica	3 kg	Rešetka*	2		200-220	80-100
2 pureća batka	po 800 g	Rešetka*	2		200-220	100-120

\* Lim za pečenje stavite na razinu 1.

## Riba

Tablica vrijedi za stavljanje hrane u nezagrijanu pećnicu.

Riba	Težina	Posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura °C, stupanj roštiljanja	Trajanje u minutama
Riba na roštilj	po 300 g		3		2	20-25
Riba, pečena	1 kg	Rešetka*	2		190-210	45-50
	1,5 kg	Otvoreno	2		180-200	50-60
Riba u ploškama, npr. kotleti	po 300 g	Rešetka*	4		2	20-25








\* Lim za pečenje stavite na razinu 1.

## Savjeti za pečenje i roštiljanje

<b>Za težinu pečenja nema podataka u tablici.</b>	Odaberite podatke koje odgovaraju najbližoj manjoj težini i produljite vrijeme.
<b>Kako možete ustanoviti da li je pečenje gotovo?</b>	Koristite termometar za meso (kojeg možete kupiti u specijaliziranim trgovinama) ili napravite "probu žlicom". Pritisnite žlicom na pečenje. Ako osjetite da je čvrsto, znači da je gotovo. Ako popušta pod pritiskom znači da treba još malo vremena.
<b>Pečenje je pretamno a korica mjestimično izgorjela.</b>	Provjerite razinu na koju ste stavili pečenje u pećnicu i temperaturu.
<b>Pečenje izgleda dobro, samo je umak zagorio.</b>	Kad drugi put pečete odaberite manju posudu za pečenje ili dodajte više tekućine.
<b>Pečenje izgleda dobro, ali je umak dosta blijed i vodenast.</b>	Kad drugi put pečete odaberite veću posudu za pečenje ili dodajte manje tekućine.
<b>Kod prelijevanja pečenja nastaje vodena para.</b>	To je uzrokovano fizikalnim razlozima i normalna pojava. Veliki dio vodene pare ističe kroz otvor izlaska pare. Para može ovlažiti štednjak ili pročelja susjednog pokućstva i padati s tih površina u obliku kapljica kondenzirane vode.

## Nabujci, gratinirana jela, tost

Tablica vrijedi za stavljanje hrane u nezagrijanu pećnicu.

Jelo	Posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura °C, roštilj	Trajanje minuta	
Slatki nabujci (npr. nabujak od svježeg mekanog sira s voćem)	Kalup za nabujke	2		180-200	40-50	
Pikantni nabujci od kuhanih sastojaka (npr. nabujak od rezanaca)	Kalup za nabujke	3		210-230	30-40	
Pikantni nabujci od sirovih sastojaka* (npr. gratinirani krumpir)	Kalup za nabujke ili univerzalna tava	2		160-180	50-60	
Tost zažutjeti	4 komada 12 komada	Rešetka	5		3	6-7
			5		3	4-5
Tost prepeči	4 komada 12 komada	Rešetka**	4		3	7-10
			4		3	5-8

\* Nabujak ne smije biti viši od 2 cm.

\*\* Lim za pečenje stavite na razinu 1.

## Duboko zamrznuti gotovi proizvodi

Molim pridržavajte se uputa proizvođača na ambalaži.

Vrijednosti u tablicama vrijede za stavljanje hrane u nezagrijanu pećnicu.

Jelo		Razina	Vrsta grijanja	Temperatura °C	Trajanje u minutama
Savijača s voćnim nadjevom*	Lim	3		200-220	30-40
Prženi krumpir*	Lim	3		210-230	25-30
Pizza*	Rešetka	2		200-220	15-20
Pizza-baget*	Rešetka	3		200-220	20-25

\* Obložite pribor papirom za pecivo. Molim provjerite je li papir za pecivo primjeren za takve temperature.

## Posebna jela

S Vašim uređajem možete namjestiti temperature od 50 do 270 °C. Tako Vam uspije kremasti jogurt na 50 °C isto tako dobro kao i lagano dizano tijesto.



### Jogurt

Uskuhajte mlijeko (3,5% masnoće), i ohladite ga na 50 °C. Umiješajte 150 g jogurta u mlijeko. Ulijte u šalice ili male staklenke s poklopcem, te stavite ih pokriveno na rešetku. Predgrijte pećnicu 5 minuta na 50 °C. Onda pripravite po navedenim uputama.

### Dizanje tijesta

Pripremite dizano tijesto na uobičajeni način. Stavite ga u keramičko posuđe koje je postojano na vrućini i pokrijte ga. Predgrijte pećnicu 5 minuta. Isključite uređaj i ostavite tijesto da se diže u isključenoj pećnici.

### Pripravljanje

Jelo	Posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje
Jogurt	Stavite šalice ili male staklenke s poklopcem na rešetku	1		50	6-8 sati
Dizanje tijesta	Stavite posuđe koje je postojano na vrućini	na dno pećnice		Predgrijte pećnicu na 50 °C, isključite uređaj, stavite tijesto u pećnicu	5 min. 20-30 min.

## Savjeti za štednju energije

### u pećnici

Zagrijte pećnicu prije pečenja samo onda, kad je tako navedeno u receptu ili tablici u uputama za uporabu.

Upotrebljavajte tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Takvi kalupi naročito dobro apsorbiraju toplinu.

Kad pečete nekoliko kolača, pecite ih najbolje redom. Pećnica ostane topla. Zbog toga se skraćuje vrijeme pečenja drugog kolača. U pećnicu možete staviti i dva pravokutna kalupa, jedan pored drugog.

Kod duljih vremena pečenja možete isključiti pećnicu 10 minuta prije isteka vremena pečenja i koristiti preostalu toplinu za gotovljenje jela.

### na polju za kuhanje

Preporučujemo Vam lonce i tave s debelim, ravnim dnom. Neravna dna produljuju vrijeme kuhanja.

Izaberite uvijek lonac koji ima ispravnu veličinu za Vaše jelo. Za veliki lonac koji je samo malo popunjen potrebno je puno energije.

Poklopite lonac uvijek odgovarajućim poklopcem.

Kada dno lonca i mjesto za kuhanje imaju istu veličinu, zajamčen je najbolji prijenos topline. Kod kupnje lonca imajte na umu da proizvođač često navodi gornji promjer lonca. Taj promjer je po pravilu veći od promjera dna lonca.

Smanjite stupanj kuhanja u pravo vrijeme.

---

# Akrilamid u hrani

## O kojim se hranjivim proizvodima radi?

Veće količine akrilamid nastaju kod pripremanja proizvoda od žitarica i krumpira na visokim temperaturama npr. čips od krumpira, pommes frites, tost, zemičke, kruh, fina peciva (keksi, medenjaci, paprenjaci).

---

## Savjeti za pripremanje hrane uz najmanji udio akrilamida

---

### Općenito

Vrijeme pečenja neka bude što kraće.  
Pecite jela tako da zarumene samo do zlatno-žute boje, a ne pretamno.  
Veliki, debeli komadi pečene hrane sadrže manje akrilamida.  
Za pečenje i prženje koristite po mogućnosti svježije krumpire.  
Na krumpirima ne smije biti zelenih mjesta ili klica.

### Pečenje

S gornjim i donjim zagrijavanjem na najviše 200 °C.

Sitni kolačići

S gornjim i donjim zagrijavanjem na najviše 190 °C.  
Jaja ili žumanjci umanjuju stvaranje akrilamida.

Pommes frites pečeni u pećnici

Raspodijelite ravnomjerno na limu u jednom sloju. Pecite najmanje 400 g na svakom limu, kako se krumpirići ne bi isušili.

### Pečenje u tavi

Pripremite pržene krumpire od krumpira koje ste prethodno kuhali. Kod sirovih krumpira koristite margarin umjesto ulja.

### Prženje

Masnoća ne smije imati temperaturu veću od 175 °C.  
Provjerite temperaturu termometrom za masnoću.  
Odnos hrane naprema masnoći treba iznositi 1:10 do najviše 1:15, npr. 100 g pommes frites-a na 1,5 l ulja.  
Svježije komade krumpira namakajte sat vremena u vodi prije nego što ih pržite.

---

# Ispitna jela

Po normi DIN 44547 i EN 60350

## Pečenje

Vrijednosti u tablicama vrijede za stavljanje hrane u nezagrijanu pećnicu.

Jelo	Pribor i napomene	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura °C	Vrijeme pečenja minute
Štrcani kolačići	Lim	2		150-170	20-30
Sitni kolači 20 komada po limu	Lim	3		160-180	20-30
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem	2		160-180	30-40
Kolač od dizanog tijesta pečen na limu	Lim	3		170-190	40-50
Prekriveni kolač od jabuka	Rešetka + 2 kalupa s bočnim otvaranjem od bijelog lima Ø 20 cm*	1		190-210	70-80

## Roštiljanje

Vrijednosti u tablicama vrijede za stavljanje hrane u nezagrijanu pećnicu.

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Stupanj roštiljanja	Trajanje minuta
Tost zažutjeti (10 min. prethodno zagrijati)	Rešetka	5		3	1-2
Goveđe pljeskavice 12 komada*	Rešetka	4		3	25-30

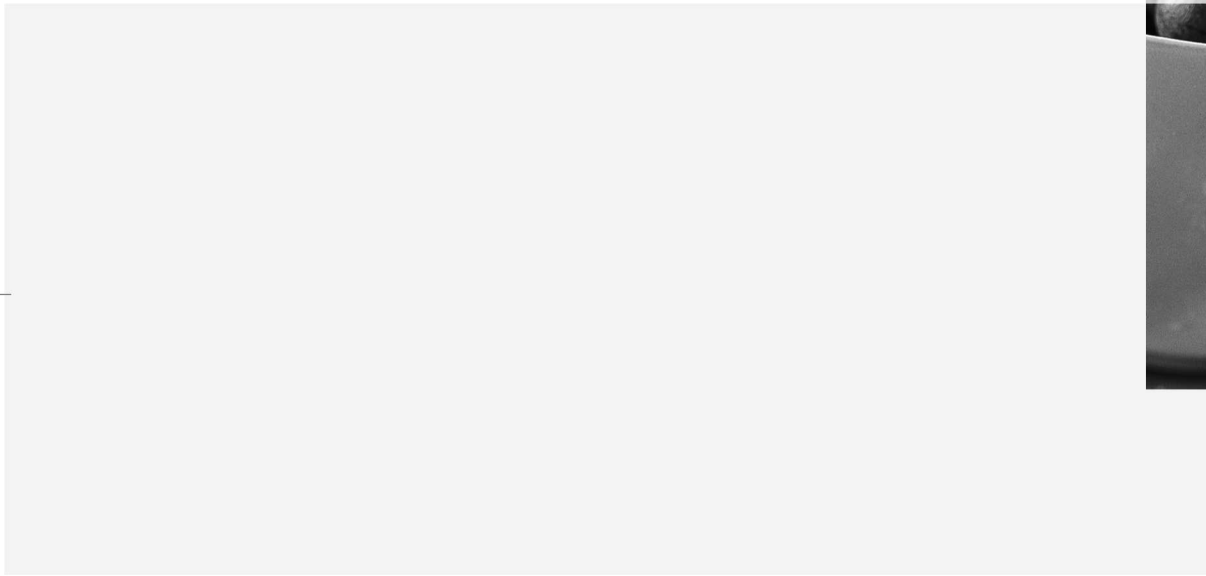
\* Okrenite nakon  $\frac{2}{3}$  vremena. Lim za pečenje stavite na razinu 1.











Robert Bosch, Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
DEUTSCHLAND

HSE420120  
9000 485263  
BO • hr • 021189