



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Pećnica s funkcijom izbacivanja pare
HRG635B.1



BOSCH

[hr] Upute za uporabu uređaja

Kazalo

	Predviđena uporaba	4
	Važne sigurnosne napomene	5
	Općenito	5
	Para	6
	Uzroci oštećenja	6
	Općenito	6
	Para	7
	Zaštita okoliša	7
	Ušteda energije	7
	Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje	7
	Upoznavanje Vašeg uređaja	8
	Upravljačka ploča	8
	Upravljački elementi	8
	Zaslon	9
	Načini rada	9
	Vrste grijanja	9
	Ostale informacije	10
	Funkcije pećnice	11
	Spremnik za vodu	11
	Pribor	11
	Isporučeni pribor	11
	Umetanje pribora	11
	Poseban pribor	12
	Prije prvog korištenja	13
	Prije prvog stavljanja u rad	13
	Prvo stavljanje u rad	13
	Čišćenje pećnice i pribora	14
	Mengoperasikan mesin	14
	Uključivanje i isključivanje uređaja	14
	Početak rada	14
	Namještanje načina rada	15
	Namještanje vrste grijanja i temperature	15
	Brzo zagrijavanje	15
	Vremenske funkcije	16
	Namještanje trajanja	16
	Namještanje kraja	16
	Namještanje alarma	17
	Para	18
	Zvukovi	18
	Pečenje parom - kuhanje s dotokom pare	18
	Regeneracija	18
	Stupanj za dizanje tijesta	19
	Punjenje spremnika za vodu	19
	Nakon svakog rada s parom	20
	Zaštita za djecu	21
	Aktiviranje i deaktiviranje	21
	Osnovne postavke	21
	Promjena osnovnih postavki	21
	Popis polaznih postavki	21
	Nestanak struje	22
	Promjena vremena na satu	22
	Postavka sabat	22
	Pokretanje postavke sabat	22
	Sredstva za čišćenje	23
	Primjerena sredstva za čišćenje	23
	Površine pećnice	23
	Držanje uređaja čistim	24
	Funkcija čišćenja	24
	Uklanjanje kamenca	24
	Okvir vodicica	25
	Vađenje i stavljanje okvira vodicica	25
	Vrata uređaja	26
	Skidanje i stavljanje vrata pećnice	26
	Skidanje poklopca vrata	27
	Skidanje i postavljanje stakla na vratima pećnice	27
	Što učiniti kod smetnji?	28
	Uklanjanje smetnji	28
	Maksimalno vrijeme rada	29
	Žarulje u pećnici	29
	Služba održavanja	30
	Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.)	30
	Jela	30
	Napomene za programe	30
	Namještanje jela pomoću funkcije AutoPilot	30

**Testirano za vas u našem studiju za kuhanje . 31**

Silikonski kalupi	31
Kolači i sitno pecivo	31
Kruh i pecivo	35
Pizza, quiche i pikantni kolači	37
Nabujak i soufflé	39
Perad	40
Meso	41
Riba	44
Povrće i prilozi	46
Jogurt	47
Ušteda energije pomoću vrsta grijanja eco	47
Akrilamid u namirnicama	49
Lagano pečenje	49
Sušenje	50
Ukuhavanje	51
Dizanje tijesta sa stupnjem za dizanje tijesta	52
Odmrzavanje	53
Regeneracija	53
Održavanje topline	54
Probna jela	55

Dodatne informacije o proizvodima, priboru, rezervnim dijelovima i servisima ćete pronaći na internet stranicama: **www.bosch-home.com** i u internet trgovini: **www.bosch-eshop.com**

**Predvidjena uporaba**

Pročitajte pažljivo ovu uputu. Samo tada ćete moći sigurno i pravilno rukovati Vašim uređajem. Čuvajte upute za upotrebu i ugradnju za kasniju uporabu ili za sljedećeg vlasnika uređaja.

Ovaj uređaj je namijenjen samo za ugradnju. Poštujte specijalne upute za montažu.

Provjerite uređaj kada ste ga raspakirali. Ne priključujte ga ako je došlo do oštećenja prilikom transporta.

Samo službeno ovlaštena tehnička osoba smije priključiti uređaje bez utikača. Kod nastanka štete uslijed neispravnog priključka, nemate pravo na jamstvo.

Ovaj uređaj je namijenjen samo za kućnu uporabu. Koristite uređaj samo za pripremanje hrane i pića. Tijekom uporabe budite u blizini uređaja. Koristite uređaj samo u zatvorenom prostoru.

Ovaj uređaj predviđen je za korištenje do visine od maksimalno 2000 metara iznad morske razine.

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina nadalje i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe s nedovoljnim iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili ako ih je osoba uputila glede sigurnog korištenja uređaja i ako su razumjeli opasnosti koje iz toga proizlaze.

Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti i održavati uređaj ukoliko nemaju 8 godina i više i ako su pod nadzorom.

Djecu mlađu od 8 godina držite na sigurnoj udaljenosti od uređaja i priključka.

Pribor uvijek pravilno gurnite u pećnicu.

→ "Pribor" na strani 11

Važne sigurnosne napomene

Općenito

Upozorenje – Opasnost od požara!

- Zapaljivi predmeti ostavljeni u komori za pečenje bi se mogli zapaliti. Nikada ne čuvajte zapaljive predmete u komori za pečenje. Nikada ne otvarajte vrata uređaja, kada iz uređaja izlazi dim. Isključite uređaj i izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima.
- Kod otvaranja vrata uređaja nastaje propuh. Papir za pečenje bi mogao dodirnuti grijače te bi se mogao zapaliti. Kod zagrijavanja nikada ne stavljajte papir za pečenje na pribor a da ga ne pričvrstite. Papir za pečenje uvijek poklopite posuđem ili modelom za pečenje. Papirom za pečenje obložite samo potrebnu površinu. Papir za pečenje ne smije viriti iz pribora.

Upozorenje – Opasnost od opekline!

- Uređaj postaje jako vruć. Nikada ne dodirujte vruće unutarnje površine komore za pečenje i grijače. Uređaj uvijek ostavite da se ohladi. Djecu držite podalje od pećnice.
- Pribor ili posuđe postaje jako vruće. Vrući pribor ili posuđe uvijek vadite iz komore za pečenje s krpom ili rukavicom.
- Alkoholne pare bi se mogle zapaliti u komori za pečenje. Nikada ne pripremajte jela s velikim količinama visokopostotnih alkoholnih pića. Koristite samo male količine visokopostotnih pića. Oprezno otvorite vrata uređaja.

Upozorenje – Opasnost od opekline!

- Dostupni dijelovi postaju tijekom rada vrući. Nikada ne dodirujte vruće dijelove. Djecu držite podalje od pećnice.
- Prilikom otvaranja vrata uređaja može izaći vruća para. Ovisno o temperaturi paru ne možete vidjeti. Prilikom otvaranja nemojte stajati blizu uređaja. Oprezno otvorite vrata uređaja. Ne dozvolite djeci pristup.
- Zbog vode u vrućoj komori za pečenje može nastati vruća para. Vodu nikada ne lijevajte u vruću pećnicu.

Upozorenje – Opasnost od ozljeda!

- Izgrebano staklo na staklu vrata se može raspuknuti. Ne koristite strugač za staklo, oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- Šarke na vratima uređaja pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Ne posežite rukom u područje šarki.

Upozorenje – Opasnost od električnog udara!

- Nestručni popravci su opasni. Popravke i zamjenu neispravnih spojnih kabela smije izvršavati samo osoblje tehničkog servisa s propisnom obukom. Ako je uređaj u kvaru, iskopčajte ga iz utičnice ili izvadite osigurač iz kutije s osiguračima. Nazovite tehnički servis.
- Izolacija kabela električnih uređaja može se rastopiti u dodiru s vrućim dijelovima uređaja. Nemojte nikada dovesti u dodir priključni kabel električnih uređaja s vrućim dijelovima uređaja.
- Prodor vlage može izazvati strujni udar. Ne smiju se koristiti visokotlačni uređaji za čišćenje ili uređaji za čišćenje parom.
- Neispravan uređaj može uzrokovati strujni udar. Nikada ne uključujte neispravan uređaj. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servis.

Upozorenje – Opasnost zbog magnetizma!

Na upravljačkoj ploči ili upravljačkim elementima umetnuti su trajni magneti. Oni mogu utjecati na elektronske implantate, npr. pacemakere ili inzulinske pumpe. Kao osoba s ugrađenim elektronskim implantatima pridržavajte se najmanjeg razmaka od 10 cm od upravljačke ploče.

Para

Upozorenje – Opasnost od opekline vrućom parom!

- Voda u spremniku za vodu može se jako zagrijati za vrijeme rada uređaja. Nakon svakog rada uređaja ispraznite spremnik za vodu pomoću pare.
- U pećnici nastaje vruća para. Za vrijeme rada uređaja s parom ne posežite u pećnicu.
- Prilikom vađenja pribora vruća tekućina se može prelići. Vrući pribor oprezno izvadite koristeći samo kuhinjske rukavice.

Upozorenje – Opasnost od ozljede i požara!

Zapaljive tekućine mogu se zapaliti (eksplodirati) u vrućoj pećnici. Ne ulijevajte zapaljive tekućine (npr. alkoholna pića) u spremnik za vodu. U spremnik za vodu ulijevajte isključivo vodu ili sredstvo za uklanjanje kamenca kojeg smo preporučili.

Uzroci oštećenja

Općenito

Oprez!

- Pribor, folija, papir za pečenje ili posuđe na dnu komore za pečenje: Pribor ne stavljajte na dno komore za pečenje. Dno komore za pečenje ne oblažite folijom ili papirom za pečenje, bez obzira o kojoj vrsti folije ili papira je riječ. Ne stavljajte posuđe na dno pećnice, ako je temperatura podešena na iznad 50 °C. Moglo bi doći do zastoja topline. Vremena za pečenje i pirjanje više neće biti dobra pa se može oštetiti emajl.
- Aluminijska folija: Aluminijska folija u pećnici ne smije doći u kontakt sa staklom na vratima. Može doći do trajne promjene boje na staklu vrata.
- Voda u vrućoj komori za pečenje: Vodu nikada ne lijevajte u vruću pećnicu. Nastaje vodena para. Zbog naglih temperaturnih promjena bi mogla nastati oštećenja na emajlu.
- Vлага u pećnici: Vлага može nakon dužeg vremena u pećnici izazvati koroziju. Nakon korištenja obrišite pećnicu. U zatvorenoj pećnici nemojte dugo čuvati vlažne namirnice. U pećnici nemojte čuvati hranu.
- Hlađenje s otvorenim vratima uređaja: Nakon rada na visokim temperaturama pećnicu ostavite da se ohladi samo kada je zatvorena. Ništa nemojte prignječiti vratima uređaja. Čak i ako su vrata samo lagano otvorena, s vremenom se mogu oštetiti fronte susjednih koamada namještaja. Samo nakon rada s puno vlage ostavite pećnicu da se ohladi kada je otvorena.
- Voćni sok: Kada pripremate izrazito sočne voćne kolače, pliticu ne oblažite suviše obilno. Voćni sok koji kaplje s plitice ostavlja mrlje koje ne možete ukloniti. Ukoliko je moguće koristite dublju univerzalnu tavu.
- Jako zaprljana brtva: Ako je brtva jako zaprljana, vrata uređaja se ne mogu više dobro zatvoriti za vrijeme rada uređaja. Pročelja susjednih elemenata bi se mogla oštetiti. Pobrinite se da brtva bude uvijek čista.
- Vrata pećnice nemojte koristiti kao prostor za sjedenje ili odlaganje: Ne vješajte ništa niti ne sjedajte na otvorena vrata pećnice. Posuđe ili pribor ne odlažite na vrata pećnice.
- Umetanje pribora: Ovisno o tipu uređaja, može pribor izgrebati staklo vrata kod zatvaranja vrata uređaja. Pribor uvijek ugurajte do kraja u pećnicu.
- Transportiranje uređaja: Uređaj nemojte držati ili nositi za ručku na vratima. Ručka na vratima ne može izdržati težinu uređaja te se može odlomiti.

Para

Opres!

- Kalupi za pečenje: Posuđe mora biti postojano na vrućinu i paru. Silikonski kalupi za pečenje nisu prikladni za kombinirani rad s parom.
- Posuđe sa zahrđalim mjestima: Ne koristite posuđe sa zahrđalim mjestima. Već najmanje mrlje mogu izazvati koroziju u pećnici.
- Tekućina koje kaplje: Kod kuhanja na pari s perforiranom posudom za kuhanje uvijek ispod nje stavite lim za pečenje, univerzalnu tavu ili neperforiranu posudu za kuhanje. Prikuplja se tekućina koja kaplje.
- Vruća voda u spremniku za vodu: Vruća voda može oštetiti pumpu. U spremnik za vodu ulijevajte isključivo hladnu vodu.
- Oštećenja na emajlu: Ne pokrećite rad uređaja ako ima vode na dnu pećnice. Prije rada uređaja brišite vodu na dnu pećnice.
- Otopina za uklanjanje kamenca: Ne nanosite otopinu za uklanjanje kamenca na upravljačku ploču ili druge osjetljive površine. Površine se mogu oštetiti. Ako se to ipak dogodi, odmah otopinu za uklanjanje kamenca uklonite vodom.
- Čišćenje spremnika za vodu: Ne perite spremnik za vodu u perilici posuđa. U suprotnom se spremnik za vodu može oštetiti. Spremnik za vodu očistite mekom krpom i uobičajenim sredstvom za pranje posuđa.



Zaštita okoliša

Vaš novi uređaj je posebno energetski učinkovit. Ovdje ćete naći savjete kako možete uštediti još više energije prilikom korištenja uređaja i kako ćete ispravno zbrinuti stari uređaj.

Ušteda energije

- Zagrijte pećnicu prije pečenja samo ako je tako navedeno u receptu ili u tablicama u uputama za uporabu.
- Upotrebljavajte tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni dobro apsorbiraju toplinu.
- Vrata uređaja za vrijeme rada po mogućnosti otvarajte što rjeđe.
- Kada pečete nekoliko kolača, pecite ih najbolje redom. Pećnica je još topla. Zbog toga se skraćuje vrijeme pečenja drugog kolača. U pećnicu možete staviti i 2 pravokutna kalupa jedan pored drugog.
- Kod dužeg vremena pečenja možete isključiti uređaj 10 minuta prije isteka vremena pečenja i iskoristiti preostalu toplinu za završavanje jela.

Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite na ekološki prihvatljiv način.



Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom smjernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Smjernica određuje okvir za povratak i zbrinjavanje otpadnih uređaja valjan u cijeloj Europskoj Uniji.

Upoznavanje Vašeg uređaja

U ovom poglavlju ćemo Vam objasniti indikatore i upravljačke elemente. Osim toga upoznat ćete različite funkcije Vašeg uređaja.

Napomena: Ovisno o tipu uređaja moguća su odstupanja u bojama i pojedinostima.

Upravljačka ploča

Iznad upravljačke ploče namještate pomoću tipki, polja osjetljivih na dodiri upravljačkog prstena različite funkcije Vašeg uređaja. Na zaslonu se prikazuju trenutne postavke.

Pregled prikazuje upravljačku ploču kada je uređaj uključen s odabranom vrstom grijanja.



1 Tipke

Tipke s lijeve i desne strane upravljačkog polja mogu se upustiti pod površinu. Pritisnite tipku za pokretanje.

Kod uređaja koji nemaju prednji dio od nehrđajućeg čelika, ove dvije tipke i polja osjetljiva na dodir ne mogu se upustiti pod površinu.

2 Polja osjetljiva na dodir

Ispod polja osjetljivih na dodir nalaze se senzori. Samo dodirnite odgovarajući simbol za odabir funkcije.

3 Upravljački prsten

Upravljački prsten je tako postavljen da ga možete neograničeno okretati udesno ili ulijevo. Lagano ga pritisnite i pokrećite prstom u željenom smjeru.

4 Zaslona

Na zaslonu možete vidjeti trenutne namještene vrijednosti, mogućnosti odabira ili također napomene.

Upravljački elementi

Pojedini upravljački elementi su usklađeni s različitim funkcijama Vašeg uređaja. Na ovaj način možete jednostavno i izravno namjestiti Vaš uređaj.

Tipke i polja osjetljiva na dodir

Ovdje ćete vidjeti ukratko objašnjeno značenje različitih tipki i polja osjetljivih na dodir.

Simbol	Značenje
Tipke	
①	on/off
	Uključivanje i isključivanje uređaja

▶	start/stop	Početak i zaustavljanje ili prekid rada dugim pritiskom (oko 3 sek)
---	------------	---

Polja osjetljiva na dodir na vanjskom dijelu zaslona

⌚	Alarmni sat	Odabir alarmnog sata
🔑	Zaštita za djecu	Aktiviranje i deaktiviranje zaštite za djecu dugim pritiskom (oko 4 sek)
ℹ️	Informacija	Prikaz napomena Pozivanje polaznih postavki dugim pritiskom na tipku (cca. 3 sek)
🔧	Otvaranje ploče	Punjenje ili pražnjenje spremnika za vodu

Polja osjetljiva na dodir na unutarnjem dijelu zaslona

📅	Vrste grijanja	Odabir načina rada Vrste grijanja
🌡️	Temperatura	Odabir temperature pećnice
🍽️	AutoPilot	Odabir načina rada Jela s programima za pečenje
🍷	Težina	Odabir težine kod načina rada Jela
💧	Para	Odabir načina rada Para s dodatkom pare
🕒	Vremenske funkcije	Odabir vremenskih funkcija
🧼	Uklanjanje kamenca	Odabir načina rada Funkcija čišćenja
🔥	Brzo zagrijavanje	Pokretanje ili prekid brzog zagrijavanja pećnice

Polje osjetljivo na dodir čija se vrijednost na zaslonu može promijeniti ili je prikazana u prvom planu, svijetli crveno.

Upravljački prsten

Pomoću upravljačkog prstena mijenjate namještene vrijednosti koje se prikazuju na zaslonu.

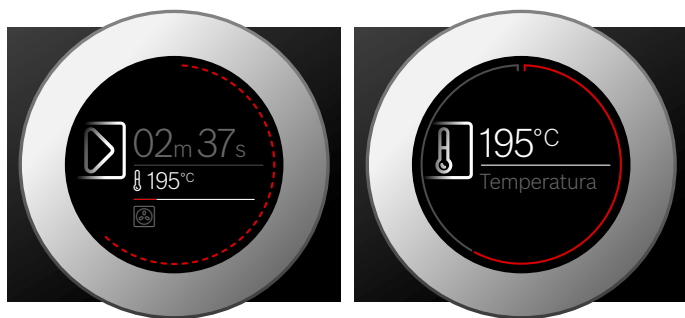
Kod većine lista za odabir, primjerice temperature, morate ponovno okrenuti upravljački prsten kada je dosegnuta najniža ili najviša vrijednost. Kod vrsta grijanja primjerice nakon zadnje točke ponovno se vraća na prvu točku.

Zaslon

Zaslon je tako strukturiran da podatke možete jednostavno očitati, prikladno za svaku situaciju.

Vrijednost koju upravo možete podesiti je fokusirana. Prikazuje se bijelim slovima i bijelom donjom linijom. Vrijednost u pozadini je prikazana sivo.

Fokus	Vrijednost u fokusu možete izravno promijeniti, a da je prethodno ne morate odabrati. Nakon pokretanja rada uređaja temperatura ili stupanj je uvijek u fokusu. Bijela linija je istodobno linija zagrijavanja i popunjava se crveno.
Uvećavanje	Sve dok pomoću upravljačkog prstena mijenjate vrijednost u fokusu, samo se ista prikazuje.



Prstenasta linija

Prstenasta linija se nalazi na vanjskom dijelu zaslona.

Kada želite promijeniti neku vrijednost, prstenasta linija pokazat će Vam gdje se nalazite u listi za odabir. Ovisno o području namještanja prstenasta linija je podijeljena u cijelosti ili u segmente, ovisno o duljini liste za odabir.

Vrste grijanja

Kako biste uvijek pronašli pravu vrstu grijanja za Vaše jelo, ovdje ćemo Vam objasniti razlike i područja primjene.

Simboli za pojedinačne vrste grijanja pomažu Vam prilikom ponovnog prepoznavanja.

Vrsta grijanja	Temperatura	Korištenje
 4D vrući zrak *	30-275 °C	Za pečenje i prženje na jednoj ili više razina. Ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu prstenastog grijača na stražnjoj stijenici pećnice.
 Gornje i donje zagrijavanje *	30-300 °C	Za tradicionalno pečenje i prženje na jednoj razini. Posebice prikladno za kolače sa sočnim nadjevom. Vrućina dopire ravnomjerno s gornje i s donje strane.

Za vrijeme rada prstenasta linija se popunjava crveno svake sekunde. Nakon svake pune minute svi segmenti se ponovno popunjavaju ispočetka. Za vrijeme odbrojavanja trajanja svake sekunde se ugasi jedan segment.

Pokazatelj temperature

Nakon početka rada na zaslonu se kratko grafički prikazuje trenutna vrijednost temperature u pećnici.

Linija zagrijavanja	Bijela linija ispod temperature popunjava se crveno s lijeve na desnu stranu kako se pećnica zagrijava. Kada zagrijevate pećnicu, optimalan trenutak za stavljanje jela je postignut čim se linija popuni skroz crveno. Kod stupnjeva namještanja, npr. stupnjeva roštiljanja, se linija zagrijavanja odmah popuni crveno.
Indikator preostale topline	Kada je uređaj isključen, prstenasta linija pokazuje preostalu toplinu u pećnici. Što je manja preostala toplina, to je tamnija prstenasta linija te potom sasvim nestane.

Napomena: Zbog termičke tromosti prikazana se temperatura može malo razlikovati od stvarne temperature u unutrašnjosti pećnice.

Načini rada

Vaš uređaj ima različite načine rada koji olakšavaju rad Vašeg uređaja.

Točne upute pronaći ćete u odgovarajućim poglavljima.

Način rada	Korištenje
Vrste grijanja → "Mengoperasikan mesin" na strani 14	Za optimalno pripremanje Vaših jela stoji Vam na raspolaganju veliki broj vrsta grijanja.
AutoPilot → "Jela" na strani 30	Za brojna jela su već programirane odgovarajuće namještene vrijednosti.
Para → "Para" na strani 18	Za optimalno pripremanje Vaših jela stoji Vam na raspolaganju veliki broj vrsta grijanja s parom.
Čišćenje → "Funkcija čišćenja" na strani 24	Funkcija čišćenja Uklanjanje kamenca olakšava vam čišćenje uređaja.

Na jako visokim temperaturama uređaj malo snizi temperaturu nakon dužeg vremena.

	Vrući zrak eco	30-275 °C	Za optimalno pečenje odabranih jela na jednoj razini bez prethodnog zagrijavanja. Ventilator ravnomjerno raspoređuje optimalnu toplinu prstenastog grijača na stražnjoj stijenci u pećnici.
	Gornje i donje zagrijavanje eco	30-300 °C	Za optimalno pečenje odabranih jela. Vrućina dopire ravnomjerno s gornje i s donje strane.
	Roštilj i ventilator *	30-300 °C	Za pečenje peradi, cijele ribe i većih komada mesa. Grijač za roštiljanje i ventilator uključuju i isključuju se izmjenično. Ventilator kovitla vrući zrak oko jela.
	Roštilj, velika površina	Stupnjevi roštiljanja: 1 = slabi 2 = srednji 3 = jaki	Za roštiljanje tankih komada mesa za roštilj kao što su odresci, kobasice ili tost te za gratiniranje. Zagrijava se cijela površina ispod grijača za roštiljanje.
	Roštilj, mala površina	Stupnjevi roštiljanja: 1 = slabi 2 = srednji 3 = jaki	Za roštiljanje malih količina odrezaka, kobasica ili tosta te za gratiniranje. Zagrijava se središnja površina ispod grijača za roštiljanje.
	Stupanj za pizzu	30-275 °C	Za pripremanje pizze i jela kojima je potrebno mnogo topline odozdo. Donji grijač i prstenasti grijač griju stražnju stijenku pećnice.
	Lagano pečenje	70-120 °C	Za pažljivo i polagano pečenje zapečenih, finih komada mesa u otvorenom posuđu. Vrućina dopire na niskoj temperaturi ravnomjerno s gornje i s donje strane.
	Donje zagrijavanje	30-250 °C	Za pečenje u vodenoj kupelji i za dodatno pečenje. Vrućina dopire s donje strane.
	Odmrzavanje	30-60 °C	Za pažljivo odmrzavanje smrznutih jela.
	Održavanje topline *	60-100 °C	Za držanje pečenih jela na toplome.
	Zagrijavanje posuđa	30-70 °C	Za zagrijavanje posuđa.
	Regeneracija	80-180 °C	Za jela servirana na tanjuru i peciva. Kuhano jelo se ponovno pažljivo zagrijava. Dovodjenjem pare jela se neće isušiti.
	Stupanj za dizanje tijesta	30-50 °C	Za dizano tijesto i tijesto s kvasom. Tijesto se znatno brže diže nego na sobnoj temperaturi. Gornji sloj tijesta se neće isušiti.
	Sušenje	150 °C	Nakon svakog rada s parom osušite pećnicu kako u njoj ne bi ostala vlaga.

* Moguć dotok pare kod ove vrste grijanja (rad uređaja samo s napunjenim spremnikom za vodu)

Predložene vrijednosti

Za svaku vrstu grijanja uređaj navodi predloženu temperaturu ili predloženi stupanj. Možete ih preuzeti ili promijeniti u odgovarajućem području.

Ostale informacije

U većini slučajeva uređaj Vam nudi napomene i ostale informacije o upravo izvršenoj radnji.

Dodirnite polje i. Napomena se prikazuje nekoliko sekundi na zaslonu. U slučaju duljih napomena listajte pomoću upravljačkog prstena do kraja.

Neke napomene se pojavljuju automatski primjerice za potvrdu ili kao zahtjev ili upozorenje.

Funkcije pećnice

Funkcije u pećnici olakšavaju rad Vašeg uređaja. Na ovaj način je primjerice pećnica u cijelosti osvijetljena, a rashladni ventilator štiti uređaj od pregrijavanja.

Otvaranje vrata uređaja

Ako vrata uređaja otvorite za vrijeme rada uređaja, rad se zaustavlja. Nakon zatvaranja vrata nastavlja se rad uređaja.

Svjetlo u pećnici

Kada otvorite vrata uređaja, svjetlo u pećnici se uključuje. Ako vrata ostanu otvorena dulje od oko 15 minuta, svjetlo u pećnici se ponovno isključuje.

Kod većine načina rada se svjetlo u pećnici uključuje čim pokrenete rad uređaja. Kada je rad uređaja završen, svjetlo u pećnici se isključuje.

Napomena: U osnovnim postavkama možete odrediti da se svjetlo u pećnici ne uključi za vrijeme rada. → "Osnovne postavke" na strani 21

Rashladni ventilator

Rashladni ventilator se po potrebi uključuje i isključuje. Topli zrak izlazi iznad vrata pećnice.

Oprez!

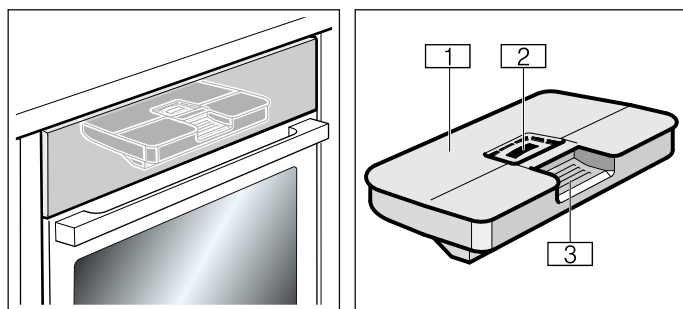
Ne prekrivajte ventilacijske otvore. Uređaj će se u suprotnom pregrijati.

Kako bi se pećnica brže ohladila nakon rada, rashladni ventilator radi još neko vrijeme nakon kraja rada.

Napomena: U osnovnim postavkama možete promijeniti koliko dugo će rashladni ventilator raditi nakon kraja rada. → "Osnovne postavke" na strani 21

Spremnik za vodu

Uređaj je opremljen spremnikom za vodu. Spremnik za vodu nalazi se iza ploče. Za rad uređaja s parom napunite vodom spremnik za vodu. → "Para" na strani 18



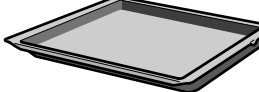
- 1 Poklopac spremnika
- 2 Otvor za punjenje
- 3 Ručka za vađenje i umetanje spremnika za vodu

Pribor

Uz Vaš uređaj dolazi različiti pribor. Ovdje ćete dobiti pregled isporučenog pribora i njegovog ispravnog korištenja.

Isporučeni pribor

Vaš uređaj je opremljen slijedećim priborom:

	Rešetka Za posuđe, kalupe za kolače i nabujke. Za pečenja i komade mesa za roštilj.
	Univerzalna tava Za sočne kolače, pecivo, duboko smrznuta jela i velika pečenja. Može se koristiti kao posuda u koju se cijedi masnoća kada roštiljate izravno na rešetki.
	Lim za pečenje Za kolače na limu i sitna peciva.

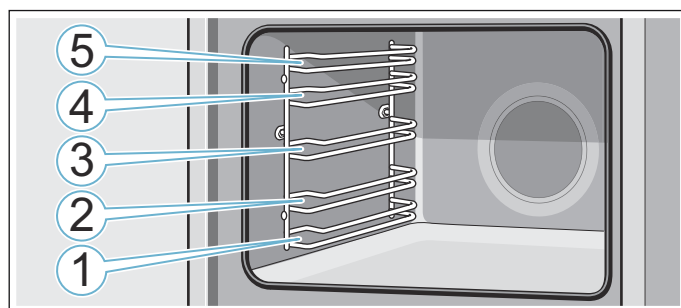
Koristite samo originalni pribor. Posebno je usklađen s Vašim uređajem.

Pribor možete kupiti kod servisne službe, u specijaliziranim trgovinama ili na internetu.

Napomena: Kada pribor postane vruć, može se deformirati. To ne utječe na funkciju. Čim se ponovno ohladi, deformacija nestaje.

Umetanje pribora

Pećnica ima 5 razina. Razine se broje odozdo prema gore.



Pribor uvijek umetnite između vodećih šipki jedne razine.

Pribor se može izvući do polovice, a da se ne prevrne.

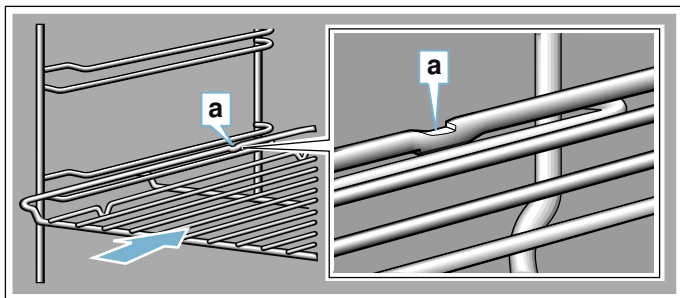
Napomene

- Pazite na to da pribor uvijek pravilno gurnete u pećnicu.
- Pribor uvijek gurnite do kraja u pećnicu tako da ne dodiruje vrata uređaja.

Funkcija uglavljivanja

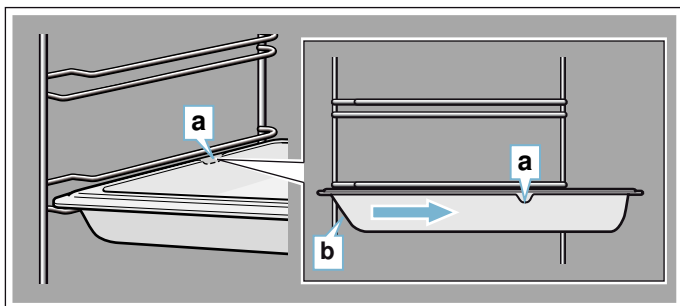
Pribor se može izvući do polovice prije nego što se uglavi. Funkcija uglavljivanja sprječava prevrtanje pribora prilikom izvlačenja. Pribor valja ispravno umetnuti u pećnicu kako bi zaštita od prevrtanja bila funkcionalna.

Prilikom umetanja rešetke pazite da je zaustavna stopica **a** iza i da je okrenuta prema dolje. Otvorena strana mora biti okrenuta prema vratima uređaja, a udubljenje prema dolje .



Prilikom umetanja limova pazite da je zaustavna stopica **a** iza i da je okrenuta prema dolje. Kosi rub pribora **b** mora biti okrenut prema vratima uređaja.

Primjer na slici: univerzalna tava

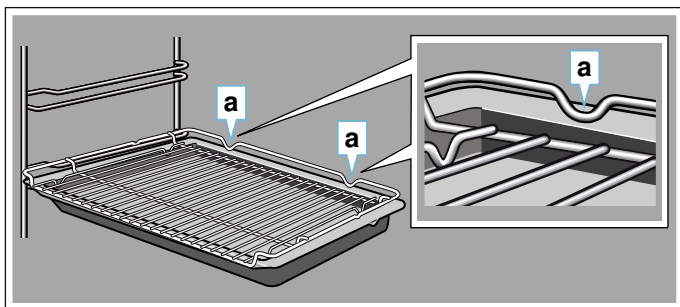


Kombiniranje pribora

Rešetku možete umetnuti u pećnicu istovremeno s univerzalnom tavom za sakupljanje tekućina koje kapaju.

Prilikom umetanja rešetke pazite na to da su oba razmačnika **a** na stražnjem rubu. Prilikom umetanja univerzalne tave rešetka je iznad gornje vodeće šipke razine.

Primjer na slici: univerzalna tava



Poseban pribor

Poseban pribor možete kupiti kod servisne službe, u specijaliziranim trgovinama ili na internetu. Opsežnu ponudu za Vaš uređaj naći ćete u našim prospektima ili na internetu.

Raspoloživost i mogućnost naručivanja putem interneta razlikuje se od zemlje do zemlje. Molimo pogledajte prodajnu dokumentaciju.

Molimo Vas da kod kupovine navedete točan narudžbeni broj posebnog pribora.

Napomena: Ne odgovara svaki poseban pribor za svaki uređaj. Molimo Vas da kod kupovine navedete točnu oznaku (E-br.) Vašeg uređaja. → "Služba održavanja" na strani 30

Poseban pribor	Narudžbeni broj
Rešetka Za posuđe, kalupe za kolače i nabujke te za pečenje i komade mesa za roštilj.	HEZ634000
Univerzalna tava Za sočne kolače, sitna peciva, duboko smrznuta jela i velika pečenja. Može se koristiti kao posuda u koju se cijedi masnoća kada roštiljate izravno na rešetki.	HEZ632070
Lim za pečenje Za kolače na limu i sitna peciva.	HEZ631070
Rešetka za umetanje Za meso, perad i ribu. Za stavljanje u univerzalnu tavu, za sakupljanje masti i soka od mesa.	HEZ324000
Univerzalna tava sa slojem protiv prijanjanja Za sočne kolače, sitna peciva, duboko smrznuta jela i velika pečenja. Sitno pecivo i pečenje lakše se odvaja od univerzalne tave.	HEZ632010
Lim za pečenje sa slojem protiv prijanjanja Za kolače na limu i sitna peciva. Sitno pecivo lakše se odvaja od lima za pečenje.	HEZ631010
Profesionalna tava Za pripremu velikih količina hrane.	HEZ633070
Poklopac za profesionalnu tavu Poklopac pretvara profesionalnu tavu u profesionalnu posudu za pečenje.	HEZ633001
Lim za pizzu Za pizzu i velike okrugle kolače.	HEZ617000
Lim za roštiljanje Za roštiljanje umjesto rešetke ili kao zaštita od prskanja. Koristite samo u univerzalnoj tavi.	HEZ625071
Kamen za pečenje kruha Za domaći kruh, peciva i pizzu s hrskavom podlogom. Kamen za pečenje mora se zagrijati na preporučenu temperaturu.	HEZ327000
Staklena posuda za pečenje (5,1 l) Za pirjana jela i nabujke. Naročito je primjerena za način rada "Jela".	HEZ915001

Staklena zdjela Za velika pečenja, sočne kolače i nabujke.	HEZ864000
Staklena tava Za nabujke, jela od povrća i pecivo.	HEZ636000
Jednostruki izvlačni sustav Pomoću izvlačnih vodilica koje su montirane na razini 2 pribor možete izvući do kraja, a da se ne prevrne.	HEZ638100
Dvostruki izvlačni sustav Pomoću izvlačnih vodilica koje su montirane na razini 2 i 3 pribor možete izvući do kraja, a da se ne prevrne.	HEZ638200
Trostruki izvlačni sustav Pomoću izvlačnih vodilica koje su montirane na razini 1, 2 i 3 pribor možete izvući do kraja, a da se ne prevrne.	HEZ638300
Ukrasne letvice Za prekrivanje dna pretinca elementa i osnovne ploče uređaja.	HEZ660060



Prije prvog korištenja

Prije korištenja Vašeg novog uređaja trebate podesiti neke postavke. Osim toga očistite pećnicu i pribor.

Prije prvog stavljanja u rad

Prije nego što uređaj prvi put stavite u rad, informirajte se kod svojeg vodoopskrbnog poduzeća koja je tvrdoća vode iz vodovoda.

Kako bi vas uređaj pouzdano mogao podsjetiti na predstojeće uklanjanje kamenca, morate točno namjestiti raspon tvrdoće vode.

Oprez!

Kvar uređaja zbog korištenja neprimjerenih tekućina. Ne koristite destiliranu vodu, jako kloriranu vodu iz vodovoda (> 40 mg/l) ili druge tekućine. Koristite isključivo svježu, hladnu vodu iz vodovoda, omekšanu vodu ili prirodnu mineralnu vodu.

Napomene

- Ako voda sadrži puno kamenca, preporučamo da koristite omekšanu vodu.
- Ako koristite isključivo omekšanu vodu, u ovom slučaju možete namjestiti raspon tvrdoće vode na "omekšana".
- Ako koristite mineralnu vodu, tada namjestite raspon tvrdoće vode na "4 jako tvrda".
- U slučaju korištenja mineralne vode koristite prirodnu mineralnu vodu.

Raspon tvrdoće vode	Postavka
0	00 omekšana
1 (do 1,3 mmol/l)	01 meka
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	02 umjereno tvrda
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	03 tvrda
4 (preko 3,8 mmol/l)	04 jako tvrda

Prvo stavljanje u rad

Nakon priključivanja na struju ili nestanka struje na zaslonu se pojavljuju postavke za prvo stavljanje u rad. To može potrajati nekoliko sekundi dok se ne pojavi zahtjev.

Napomena: Ove postavke možete ponovno promijeniti u polaznim postavkama u svakom trenutku.

→ "Osnovne postavke" na strani 21

Namještanje jezika

1. Upravljačkim prstenom namjestite željeni jezik.
2. Za potvrdu dodirnite polje . Pojavljuje se sljedeća postavka.

Namještanje vremena na satu

1. Upravljačkim prstenom namjestite vrijeme na satu.
2. Za potvrdu dodirnite polje . Pojavljuje se sljedeća postavka.

Namještanje tvrdoće vode

1. Upravljačkim prstenom namjestite raspon tvrdoće vode.
 2. Za potvrdu dodirnite polje .
- Na zaslonu se pojavljuje napomena da je prvo stavljanje u rad dovršeno. Prikazuje se trenutno vrijeme na satu.

Kada ne koristite uređaj, isključite ga pritiskom na tipku on/off .

Čišćenje pećnice i pribora

Prije nego što u svojoj pećnici prvi put pripremate hranu, očistite pećnicu i pribor.

Čišćenje pećnice

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

1. Izvadite pribor iz pećnice.
2. Uklonite ostatke ambalaže kao što su kuglice stiropora iz pećnice.
3. Prije zagrijavanja obrišite ravne površine u pećnici mekom, vlažnom krpom.
4. Uključite uređaj pritiskom na tipku on/off .
5. Napunite spremnik za vodu.
6. Namjestite navedenu vrstu grijanja, temperaturu i dodatak pare i pokrenite rad uređaja.

Postavke	
Vrsta grijanja	Gornje i donje zagrijavanje  s dodatkom pare stupanj 01 (niski)
Temperatura	240 °C
Trajanje	1 sat

7. Prozračite kuhinju dok se uređaj zagrijava.
8. Isključite uređaj nakon navedenog trajanja pritiskom na tipku on/off .
9. Pričekajte dok se pećnica ohladi.
10. Očistite ravne površine sapunicom i krpom za pranje posuđa.
11. Ispraznite spremnik za vodu i obrišite pećnicu.

Čišćenje pribora

Pribor temeljito očistite sapunicom i krpom ili mekanom četkom.



Mengoperasikan mesin

Već ste upoznali upravljačke elemente i njihov način rada. Sada ćemo Vam objasniti kako ćete namjestiti Vaš uređaj. Saznat ćete što se događa prilikom uključivanja i isključivanja uređaja te kako ćete namjestiti načine rada.

Uključivanje i isključivanje uređaja

Prije nego nešto namjestite na Vašem uređaju trebate ga uključiti.

Napomena: Zaštitu za djecu i alarm možete namjestiti i kada je uređaj isključen. Određene indikatore i napomene, npr. B. za prikaz preostale topline u pećnici, možete vidjeti na zaslonu i kada je uređaj isključen.

Kada ne koristite Vaš uređaj, isključite ga. Kada duže vremena ništa nije namješteno, uređaj se isključuje automatski.

Uključivanje uređaja

Pritiskom na tipku on/off  uključujete uređaj.

Sva polja osjetljiva na dodir svijetle crveno. Na zaslonu se pojavljuje logotip proizvođača Bosch, a potom prva vrsta grijanja u listi za odabir.

Napomena: Koji način rada će se pojaviti nakon uključivanja, možete odrediti u osnovnim postavkama. → "Osnovne postavke" na strani 21

Isključivanje uređaja

Pritiskom na tipku on/off  isključujete uređaj.

Funkcija koja eventualno radi, se prekida.

Na zaslonu se pojavljuje vrijeme na satu ili po potrebi indikator preostale topline.

Napomena: Treba li se ili ne prikazati vrijeme na satu kod isključenog uređaja, možete odrediti u polaznim postavkama. → "Osnovne postavke" na strani 21

Početak rada

Svaki način rada morate pokrenuti pritiskom na tipku start/stop .

Nakon početka rada na zaslonu se prikazuje vrijeme dodatno uz postavke. Osim toga se pojavljuju prstenasta linija i linija zagrijavanja.

Zaustavljanje rada

Pritiskom na tipku start/stop  možete također zaustaviti i ponovno nastaviti rad uređaja.

Kada tipku start/stop  držite pritisnutu otprilike 3 sekunde, rad uređaja se prekida i sve postavke se resetiraju.

Napomena: Nakon zaustavljanja ili prekida rada uređaja ventilator može nastaviti s radom.

Namještanje načina rada

Nakon uključivanja uređaja pojavljuje se namješteni predloženi način rada. Tu postavku možete okrenuti odmah tipkom start/stop .

Ako želite namjestiti neki drugi način rada, točne upute pronaći ćete u odgovarajućim poglavljima.

Načelno vrijedi:

1. Dodirnite odgovarajuće polje.
Simbol svijetli crveno.
 2. Upravljačkim prstenom promijenite odabir u fokusu.
 3. Ako je potrebno, podesite ostale postavke.
Dodirnite odgovarajuće polje i upravljačkim prstenom promijenite vrijednost.
 4. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop .
- Uređaj počinje s radom.

Namještanje vrste grijanja i temperature

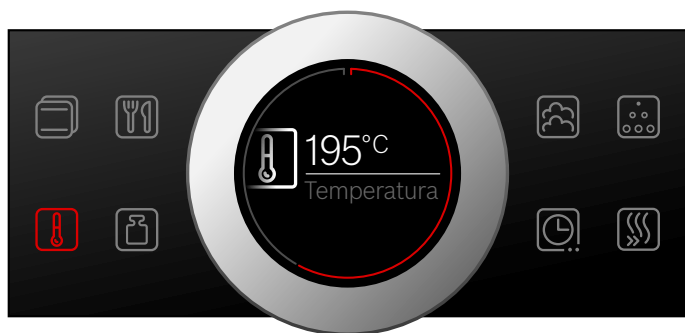
Kada nije odabran način rada Vrste grijanja, dodirnite polje . Simbol svijetli crveno i prva vrsta grijanja s predloženom temperaturom pojavljuje se na zaslonu.

Primjer na slici: vrući zrak eco  na 195 °C.

1. Upravljačkim prstenom namjestite vrstu grijanja.



2. Dodirnite polje .
3. Upravljačkim prstenom namjestite temperaturu.



4. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop .
- Vrijeme na zaslonu prikazuje koliko dugo traje rad uređaja.



Uređaj počinje s grijanjem.

Kada je Vaše jelo gotovo, uređaj isključite pritiskom na tipku on/off .

Napomena: Na uređaju možete također namjestiti trajanje i kraj rada. → "Vremenske funkcije" na strani 16

Promjena

Nakon pokretanja rada uređaja temperatura ostaje u fokusu. Ako okrenete upravljački prsten, temperatura se izravno mijenja i pohranjuje.

Za promjenu vrste grijanja prvo zaustavite rad uređaja pritiskom na tipku start/stop  te dodirnite polje . Pojavljuje se prva vrsta grijanja s pripadajućom predloženom temperaturom. Upravljačkim prstenom promijenite vrstu grijanja.

Napomena: Kada promijenite vrstu grijanja, resetiraju se i ostale postavke.

Brzo zagrijavanje

Pomoću brzog zagrijavanja možete kod nekih vrsta grijanja skratiti vrijeme zagrijavanja.

Prikladne su slijedeće vrste grijanja za brzo zagrijavanje:

-  4D vrući zrak
-  gornje i donje zagrijavanje

Kako biste dobili ujednačeni rezultat pečenja u pećnici, Vaše jelo stavite u pećnicu tek kada je brzo zagrijavanje završeno.

Namještanje

Pazite na prikladnu vrstu grijanja i temperaturu namještenu na najmanje 100 °C. U suprotnom ne možete aktivirati brzo zagrijavanje.

1. Namjestite vrstu grijanja i temperaturu.
2. Dodirnite polje .

Simbol svijetli crveno. Na zaslonu se pojavljuje napomena za potvrdu.

Kada je završeno brzo zagrijavanje, javlja se zvučni signal i pojavljuje se poruka na zaslonu. Simbol više ne svijetli. Stavite jelo u pećnicu.

Napomena: Vremenska funkcija Trajanje odmah počinje s brzim zagrijavanjem. Trajanje namjestite tek kada je brzo zagrijavanje završeno.

Prekid

Za prekid brzog zagrijavanja ponovno dodirnite polje . Simbol više ne svijetli.

Vremenske funkcije

Vaš uređaj ima različite vremenske funkcije.

Vremenska funkcija	Korištenje
 Trajanje	Nakon isteka namještenog trajanja uređaj automatski završava s radom.
 Kraj	Unesite trajanje i željeno vrijeme kraja. Uređaj se uključuje automatski tako da se rad završi u željeno vrijeme.
 Alarmni sat	Alarmni sat radi kao kuhinjski alarmni sat. Radi neovisno od rada uređaja i ostalih vremenskih funkcija. Nakon isteka podešenog vremena uređaj se ne uključuje ili isključuje automatski.

Trajanje i kraj možete pozvati nakon namještanja rada preko polja . Alarmni sat ima svoje polje  i možete ga namjestiti u svakom trenutku.

Nakon isteka trajanja ili vremena alarma javlja se zvučni signal. Možete prijevremeno poništiti zvučni signal na način da dodirnete polje .

Napomena: U osnovnim postavkama možete promijeniti koliko dugo će se javljati zvučni signal.
→ "Osnovne postavke" na strani 21

Namještanje trajanja

Možete namjestiti vrijeme pečenja Vašeg jela u pećnici. Tako se vrijeme pečenja neće neželjeno prekoračiti i ne morate prekidati druge poslove kako biste završili rad pećnice.

Namještanje

Ovisno u kojem smjeru najprije okrećete upravljački prsten, trajanje započinje kod predložene vrijednosti: lijevo 10 minuta, desno 30 minuta.

Trajanje možete namjestiti do jednog sata u koracima od minute, a zatim u koracima od 5 minuta.

Možete namjestiti najviše 23 sata i 59 minuta.

Primjer na slici: trajanje 45 minuta.

1. Namjestite način rada i temperaturu ili stupanj.
2. Prije početka rada uređaja dodirnite polje . Trajanje na zaslonu je u fokusu bijele boje.
3. Upravljačkim prstenom namjestite trajanje.



Nakon nekoliko sekundi preuzima se vrijednost ili dvaput dodirnite polje . Trajanje na zaslonu se nalazi ispod načina rada i temperature ili stupnja.

4. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop . Na zaslonu se vidi odbrojavanje trajanja.



Uređaj počinje s grijanjem.

Kada je isteklo trajanje, javlja se zvučni signal. Uređaj prestaje grijati. Na zaslonu stoji trajanje 00m 00s.

Pomoću polja  možete ponovno namjestiti trajanje ili nastaviti rad uređaja bez trajanja pritiskom na tipku start/stop .

Kada je Vaše jelo gotovo, uređaj isključite pritiskom na tipku on/off .

Promjena i prekid

Za promjenu trajanja dodirnite polje . Trajanje je u fokusu bijele boje i možete ga promijeniti pomoću upravljačkog prstena. Preuzmite promjenu pritiskom na polje .

Ako želite prekinuti trajanje, ponovno vratite trajanje na nulu. Nakon preuzimanja promjene možete nastaviti rad bez trajanja pritiskom na tipku start/stop .

Namještanje kraja

Možete pomaknuti vrijeme na satu kada trajanje treba biti završeno. Možete, na primjer, ujutro staviti Vaše jelo u pećnicu i namjestiti je tako da je jelo gotovo u podne.

Napomene

- Pripazite na to da živežne namirnice ne ostanu predugo u pećnici i da se ne pokvare.
- Ne namještajte kraj kada je rad uređaja već započeo. Rezultat kuhanja više ne bi bio dobar.

Namještanje

Kraj trajanja možete pomaknuti najviše za 23 sata i 59 minuta.

Primjer na slici: Namješteno trajanje je 45 minuta i jelo treba biti gotovo u 12:00 sati.

1. Namjestite način rada i temperaturu ili stupanj.
2. Namjestite trajanje.

3. Prije početka rada uređaja ponovno jednom dodirnite polje . Kraj na zaslonu je u fokusu bijele boje.
4. Upravljačkim prstenom pomaknite vrijeme kraja na kasnije.



Nakon nekoliko sekundi preuzima se vrijednost ili ponovno dodirnite polje . Vrijeme kraja na zaslonu se nalazi ispod načina rada i temperature ili stupnja.

5. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop . Na zaslonu se vidi vrijeme kada će uređaj početi s radom.



Uređaj je u poziciji čekanja. Kada uređaj počinje s radom, na zaslonu se vidi odbrojavanje trajanja.

Kada je isteklo trajanje, javlja se zvučni signal. Uređaj prestaje grijati. Na zaslonu stoji trajanje 00m 00s.

Pomoću polja  možete ponovno namjestiti trajanje ili nastaviti rad uređaja bez trajanja pritiskom na tipku start/stop .

Kada je Vaše jelo gotovo, uređaj isključite pritiskom na tipku on/off .

Promjena i prekid

Za promjenu vremena kraja prvo zaustavite rad uređaja pritiskom na tipku start/stop  te dvaput dodirnite polje . Vrijeme kraja je u fokusu bijele boje i možete ga promijeniti pomoću upravljačkog prstena. Pritiskom na tipku start/stop  nastavite rad uređaja.

Ako želite izbrisati vrijeme kraja, ponovno ga vratite. Pritiskom na tipku start/stop  možete izravno pokrenuti namješteno trajanje.

Napomena: Možete promijeniti vrijeme kraja samo dok još nije počelo odbrojavanje trajanja. Rezultat kuhanja više ne bi bio dobar.

Namještanje alarma

Alarmni sat radi paralelno s ostalim postavkama. Možete ga namjestiti u svakom trenutku i kada je uređaj isključen. Ima svoj signal tako da možete čuti je li isteklo vrijeme na alarmom satu ili namješteno trajanje.

Namještanje

Vrijeme alarma počinje uvijek kada je namješteno na nula minuta.

Što je vrijednost veća, to su dulji vremenski koraci kod namještanja.

Možete namjestiti najviše 24 sata.

1. Dodirnite polje . Simbol svijetli crveno. Vrijeme alarma na zaslonu je u fokusu bijele boje.
2. Upravljačkim prstenom namjestite vrijeme alarma.
3. Pokrenite pritiskom na polje .

Napomena: Nakon nekoliko sekundi alarmni sat se pokreće automatski.

Vidi se odbrojavanje vremena alarma.

Alarmni sat ostaje na zaslonu kada je uređaj isključen. Za vrijeme rada uređaja postavke za ovaj rad vidite u prvom planu. Kada dodirnete polje , vrijeme alarma se prikazuje nekoliko sekundi.

Kada je isteklo vrijeme alarma, javlja se zvučni signal i pojavljuje se poruka na zaslonu. Simbol više ne svijetli.

Savjet: Ako se namješteno vrijeme alarma odnosi na rad uređaja, u tom slučaju koristite trajanje. Vrijeme možete vidjeti u prvom planu i uređaj se isključuje automatski.

Promjena i prekid

Za promjenu vremena alarma dodirnite polje . Vrijeme alarma je u fokusu bijele boje i možete ga promijeniti pomoću upravljačkog prstena.

Ako želite prekinuti alarm, ponovno vratite vrijeme alarma. Nakon što je promjena pohranjena simbol više ne svijetli.



Kod nekih vrsta grijanja možete pripremati jela pomoću dotoka pare. Osim toga na raspolaganju Vam stoje vrste grijanja, stupanj za dizanje tijesta i regeneracija.

Upozorenje – Opasnost od opekline vrućom parom!

Prilikom otvaranja vrata uređaja može izaći vruća para. Ovisno o temperaturi paru ne možete vidjeti. Prilikom otvaranja nemojte stajati blizu uređaja. Oprezno otvorite vrata uređaja. Ne dozvolite djeci pristup.

Zvukovi

Pumpa

Za vrijeme rada pećnice i nakon isključivanja čuje se brujanje. Ovaj zvuk nastaje zbog provjere rada pumpe. To je normalan zvuk.

Ploča

Dok otvarate ploču, čuje se brujanje ili škljocanje. Ovi zvukovi nastaju zbog izvlačenja ploče. To su normalni zvukovi.

Pečenje parom - kuhanje s dotokom pare

Kod kuhanja s dotokom pare se za vrijeme rada uređaja u različitim vremenskim razmacima i različitim intenzitetom ubacuje para u pećnicu. Time postižete bolji rezultat kuhanja.

Vaše jelo

- će dobiti hrskavu koricu
- sjajni gornji sloj
- iznutra će biti sočno i mekano
- neznatno će smanjiti svoj obujam

Sami namještate željenu kombinaciju vrste grijanja i intenziteta pare. Za odabir neke prikladne vrste grijanja i intenziteta pare ravnajte se prema podacima u tablicama ili odaberite neki program.

Intenzitet pare

Za dodatak pare stoje Vam na raspolaganju različiti intenziteti:

Intenzitet	Stupanj
slabi	01
srednji	02
jako	03

Prikladne vrste grijanja:

Kod ovih vrsta grijanja možete uključiti paru:

- 4D vrući zrak
- Gornje i donje zagrijavanje
- Roštilj i ventilator
- Održavanje topline

Namještanje

Prije namještanja napunite spremnik za vodu.

1. Namjestite prikladnu vrstu grijanja i temperaturu.
2. Dodirnite polje .
Uz temperaturu stupanj ispusta pare na zaslonu je u fokusu bijele boje.
3. Upravljačkim prstenom namjestite stupanj ispusta pare.
4. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop .
Uređaj počinje s grijanjem.

Napomena: Ako se spremnik za vodu za vrijeme rada s dotokom pare isprazni, na zaslonu se pojavljuje zahtjev za punjenjem spremnika za vodu. Nastavlja se rad uređaja bez dodatka pare.

Promjena i prekid

Za promjenu stupnja ispusta pare dodirnite polje . Stupanj ispusta pare je u fokusu bijele boje i možete ga promijeniti pomoću upravljačkog prstena. Promjena se izravno preuzima.

Ako želite prekinuti dotok pare, ponovno dodirnite polje . Nastavlja se rad uređaja bez dodatka pare.

Regeneracija

Vrstom grijanja regeneracija možete već skuhanu jela pažljivo ponovno zagrijati ili podgrijati peciva od jučerašnjeg dana. Para se uključuje automatski.

Napomena: Ako se spremnik za vodu za vrijeme regeneracije isprazni, prekida se rad pećnice. Napunite spremnik za vodu.

Namještanje

Za vrste grijanja s dotokom pare uvijek je potrebno namjestiti trajanje.

Prije namještanja napunite spremnik za vodu.

1. Namjestite vrstu grijanja.
 2. Dodirnite polje .
Temperatura na zaslonu je u fokusu bijele boje.
 3. Upravljačkim prstenom namjestite temperaturu.
 4. Dodirnite polje .
Trajanje na zaslonu je u fokusu bijele boje.
 5. Upravljačkim prstenom namjestite trajanje.
 6. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop .
Na zaslonu se vidi odbrojavanje trajanja.
- Uređaj počinje s grijanjem.

Kada je isteklo trajanje, javlja se zvučni signal. Uređaj prestaje grijati. Na zaslonu stoji trajanje 00m 00s.

Kada je Vaše jelo gotovo, uređaj isključite pritiskom na tipku on/off .

Promjena

Nakon pokretanja rada uređaja temperatura ostaje u fokusu. Ako okrenete upravljački prsten, temperatura se izravno mijenja i pohranjuje.

Za promjenu trajanja dodirnite polje i promijenite upravljačkim prstenom. Promjena se izravno preuzima.

Za promjenu vrste grijanja prvo zaustavite rad uređaja pritiskom na tipku start/stop .

Napomena: Kada promijenite vrstu grijanja, resetiraju se i ostale postavke.

Stupanj za dizanje tijesta

Vrstom grijanja "Stupanj za dizanje tijesta"  tijesto se znatno brže diže nego na sobnoj temperaturi i neće se isušiti.

Koristite podatke u tablicama za odabir odgovarajuće postavke. → "Testirano za vas u našem studiju za kuhanje" na strani 31

Napomena: Ako se spremnik za vodu za vrijeme stupnja za dizanje tijesta isprazni, prekida se rad pećnice. Napunite spremnik za vodu.

Namještanje

Za vrste grijanja s dotokom pare uvijek je potrebno namjestiti trajanje.

Prije namještanja napunite spremnik za vodu.

1. Namjestite vrstu grijanja.
2. Dodirnite polje .
Temperatura na zaslonu je u fokusu bijele boje.
3. Upravljačkim prstenom namjestite temperaturu.
4. Dodirnite polje .
Trajanje na zaslonu je u fokusu bijele boje.
5. Upravljačkim prstenom namjestite trajanje.
6. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop .
Na zaslonu se vidi odbrojavanje trajanja.
Uređaj počinje s grijanjem.

Kada je isteklo trajanje, javlja se zvučni signal. Uređaj prestaje grijati. Na zaslonu stoji trajanje 00m 00s.

Kada je Vaše jelo gotovo, uređaj isključite pritiskom na tipku on/off .

Promjena

Nakon pokretanja rada uređaja temperatura ostaje u fokusu. Ako okrenete upravljački prsten, temperatura se izravno mijenja i pohranjuje.

Za promjenu trajanja dodirnite polje  i promijenite upravljačkim prstenom. Promjena se izravno preuzima.

Za promjenu vrste grijanja prvo zaustavite rad uređaja pritiskom na tipku start/stop .

Napomena: Kada promijenite vrstu grijanja, resetiraju se i ostale postavke.

Punjenje spremnika za vodu

Spremnik za vodu nalazi se iza ploče. Prije nego što pokrenete rad uređaja s parom, otvorite ploču i ulijte vodu u spremnik za vodu.

Provjerite jeste li ispravno podesili raspon tvrdoće vode. → "Osnovne postavke" na strani 21

⚠ Upozorenje – Opasnost od ozljede i požara!

U spremnik za vodu ulijevajte isključivo vodu ili sredstvo za uklanjanje kamenca kojeg smo preporučili. Ne ulijevajte zapaljive tekućine (npr. alkoholna pića) u spremnik za vodu. Pare zapaljivih tekućina mogu se zapaliti (ekspodirati) u pećnici uslijed vrućih površina. Vrata uređaja se mogu naglo otvoriti. Može izlaziti vruća para i veliki plamen.

⚠ Upozorenje – Opasnost od opekline!

Za vrijeme rada uređaja spremnik za vodu može se zagrijati. Nakon prethodnog rada uređaja pričekajte da se spremnik za vodu ohladi. Spremnik za vodu izvadite iz otvora spremnika.

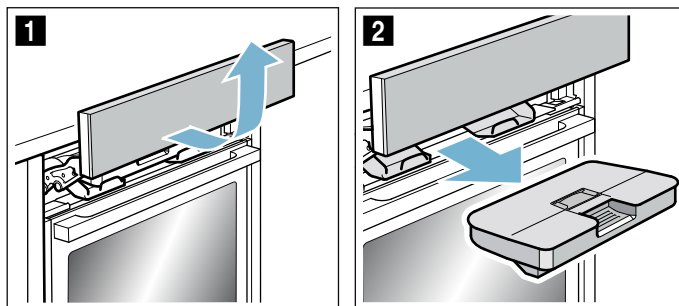
Oprez!

Kvar uređaja zbog korištenja neprimjerenih tekućina. Ne koristite destiliranu vodu, jako kloriranu vodu iz vodovoda (> 40 mg/l) ili druge tekućine. Koristite isključivo svježu, hladnu vodu iz vodovoda, omekšanu vodu ili prirodnu mineralnu vodu.

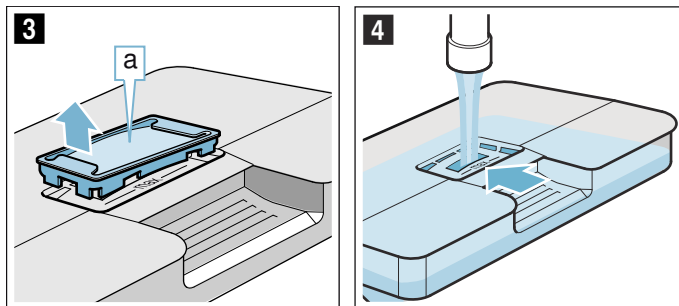
Napomene

- Ako voda sadrži puno kamenca, preporučamo da koristite omekšanu vodu.
- Ako koristite isključivo omekšanu vodu, u ovom slučaju možete namjestiti raspon tvrdoće vode na "omekšana".
- Ako koristite mineralnu vodu, tada namjestite raspon tvrdoće vode na "4 jako tvrda".
- U slučaju korištenja mineralne vode koristite prirodnu mineralnu vodu.

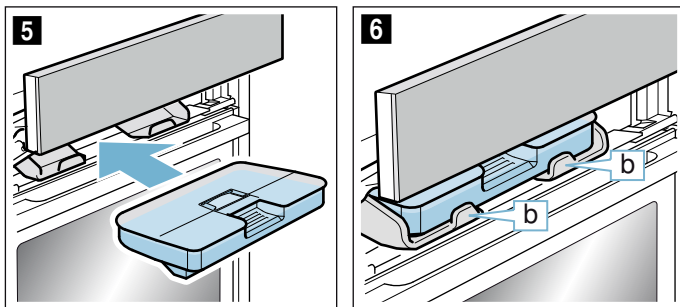
1. Dodirnite polje .
Ploča se pomiče automatski prema naprijed.
2. Ploču izvučite s obje ruke prema naprijed, a zatim je pomaknite prema gore dok se ne uglati (slika **1**).
3. Podignite spremnik za vodu i izvučite ga iz otvora spremnika (slika **2**).



4. Poklopac utisnite duž brtve kako voda ne bi mogla istjecati iz spremnika za vodu.
5. Izvadite pokrivnu pločicu **a** (slika **3**).
6. Spremnik za vodu napunite hladnom vodom do oznake "max" (slika **4**).



7. Pokrivnu pločicu **a** ponovno umetnite u otvor na spremniku za vodu.
8. Umetnite napunjeni spremnik za vodu (slika **5**). Pazite da se spremnik za vodu uglati iza oba držača **b** (slika **6**).



9. Ploču polako pomaknite prema dolje, zatim je pritisnite prema natrag dok se ne zatvori do kraja. Spremnik za vodu je napunjen. Možete pokrenuti rad uređaja s parom.

Dolijevanje vode u spremnik za vodu

Ako se spremnik za vodu za vrijeme rada s parom isprazni, na zaslonu se pojavljuje zahtjev za punjenjem spremnika za vodu.

Napomene

- Rad uređaja s dotokom pare se nastavlja bez dodatka pare.
- Ako se spremnik za vodu za vrijeme stupnja za dizanje tijesta ili regeneracije isprazni, prekida se rad pećnice. Napunite spremnik za vodu.

1. Otvorite ploču.
2. Izvadite spremnik za vodu i dolijte vodu.
3. Umetnite napunjeni spremnik za vodu i zatvorite ploču.

Nakon svakog rada s parom

⚠ Upozorenje – Opasnost od opekline vrućom parom!

Prilikom otvaranja vrata uređaja može izaći vruća para. Ovisno o temperaturi paru ne možete vidjeti. Prilikom otvaranja nemojte stajati blizu uređaja. Oprezno otvorite vrata uređaja. Ne dozvolite djeci pristup.

⚠ Upozorenje – Opasnost od opekline!

Uređaj je vruć dok radi. Prije čišćenja ostavite da se uređaj ohladi.

Oprez!

Oštećenja na emajlu: Ne pokrećite rad uređaja ako ima vode na dnu pećnice. Prije rada uređaja brišite vodu na dnu pećnice.

Nakon svakog rada uređaja s parom ostatak vode se vraća u spremnik za vodu. Potom ispraznite i obrišite spremnik za vodu. U pećnici ostaje vlaga. Za sušenje pećnice možete koristiti način rada "Sušenje" ili možete rukom obrisati pećnicu.

Napomene

- Nakon isključivanja uređaja svijetli polje  malo dulje kako bi vas podsjetilo na pražnjenje spremnika za vodu.
- Mrlje od kamenca uklonite krpom namočenom u octu, obrišite čistom krpom, a zatim mekom krpom.

Pražnjenje spremnika za vodu

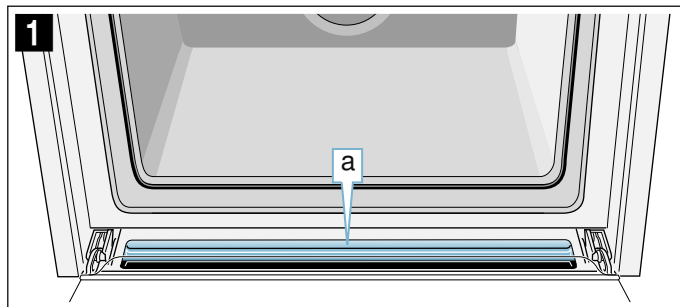
Oprez!

- Nemojte brisati spremnik za vodu u vrućoj pećnici. Spremnik za vodu se može oštetiti.
- Spremnik za vodu ne perite u perilici posuđa. Spremnik za vodu se može oštetiti.

1. Otvorite ploču.
2. Izvadite spremnik za vodu.
3. Oprezno skinite poklopac spremnika za vodu.
4. Ispraznite spremnik za vodu, operite sredstvom za pranje posuđa i temeljito isperite po mlazom vode.
5. Sve dijelove obrišite mekom krpom.
6. Brtvu na poklopcu dobro osušite.
7. Ostavite da se osuši s otvorenim poklopcem.
8. Poklopac stavite na spremnik za vodu i pritisnite ga.
9. Umetnite spremnik za vodu i zatvorite ploču.

Sušenje žlijeba za kapljice

1. Pustite da se uređaj ohladi.
2. Otvorite vrata uređaja.
3. Žlijeb za kapljice **a** ispod pećnice obrišite spužvastom krpicom (slika **1**).



Pokretanje sušenja

Kod sušenja se pećnica zagrijava tako da vlaga isparava u pećnici. Potom otvorite vrata uređaja kako bi vodena para mogla izaći iz pećnice.

1. Pustite da se uređaj ohladi.
2. Odmah uklonite grubu prljavštinu u pećnici i obrišite vlagu na dnu pećnice.
3. Po potrebi pritiskom na tipku on/off  uključite uređaj.
4. Dodirnite polje . Na zaslonu se pojavljuje prva vrsta grijanja.
5. Upravljačkim prstenom namjestite vrstu grijanja sušenje .
- Napomena:** Temperatura i trajanje su točno unaprijed podešeni i ne možete ih promijeniti.
6. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop . Sušenje se pokreće i završava automatski nakon 10 minuta.
7. Otvorite vrata uređaja i ostavite ih otvorena 1 do 2 minute kako bi vlaga mogla izaći iz pećnice.

Ručno brisanje pećnice

1. Pustite da se uređaj ohladi.
2. Uklonite prljavštinu u pećnici.
3. Pećnicu obrišite mekom krpom.
4. Vrata uređaja ostavite otvorena 1 sat kako bi se pećnica u potpunosti osušila.

Zaštita za djecu

Kako djeca ne bi nehotice uključila uređaj ili promijenila postavke, Vaš uređaj posjeduje osigurač za zaštitu djece.

Upravljačka ploča je blokirana i ne možete ništa namjestiti. Jedino možete isključiti uređaj pritiskom na tipku on/off .

Aktiviranje i deaktiviranje

Zaštitu za djecu možete aktivirati ili deaktivirati kada je uređaj uključen ili isključen.

Uvijek pritisnite i držite pritisnuto polje  otprilike 4 sekunde.

Na zaslonu se pojavljuje napomena za potvrdu.

Kada je uređaj uključen, polje  svijetli crveno. Kada je uređaj isključen, polje  ne svijetli.

Osnovne postavke

Kako biste optimalno i jednostavno upravljali Vašim uređajem, na raspolaganju su Vam različite postavke. Po potrebi možete promijeniti ove postavke.

Promjena osnovnih postavki

Uređaj mora biti isključen.

1. Pritisnite i držite pritisnuto polje  otprilike 3 sekunde. Na zaslonu se pojavljuju napomene za istek.
2. Napomene potvrdite pritiskom na polje . Na zaslonu se pojavljuje prva postavka "Jezik".
3. Po potrebi postavku promijenite upravljačkim prstenom.
4. Dodirnite polje . Na zaslonu se pojavljuje sljedeća postavka i možete je promijeniti pomoću upravljačkog prstena.
5. Pritiskom na polje  prođite kroz sve postavke i po potrebi ih promijenite pomoću upravljačkog prstena.
6. Na kraju za potvrdu pritisnite i držite pritisnuto polje  otprilike 3 sekunde.

Na zaslonu se pojavljuje napomena da su postavke pohranjene.

Prekid

Ako ne želite pohraniti promjene, možete prekinuti pritiskom na tipku on/off . Na zaslonu se pojavljuje napomena da postavke nisu pohranjene.

Popis polaznih postavki

Ovisno o opremljenosti Vašeg uređaja nisu dostupne sve polazne postavke.

Postavka	Izbor
Jezik	Moguće je odabrati druge jezike
Vrijeme na satu	Vrijeme u formatu od 24 sata
Tvrdoća vode	00 (omekšana) 01 (mek) 02 (umjereno tvrda) 03 (tvrda) 04 (jako tvrda)*
Zvučni signal	Kratko trajanje (30 sek) Srednje trajanje (1 min)* Dugo trajanje (5 min)
Zvuk tipki	Uključeno Isključeno* (zvuk ostaje kod on/off )
Svjetlost zaslona	Skala sa 5 stupnjeva
Prikaz sata	Isključen Digitalni*
Osvjetljenje	Isključeno za vrijeme rada Uključeno za vrijeme rada*
Zaštita za djecu	Samo blokiranje tipki* Blokiranje vrata i blokiranje tipki
Rad uređaja nakon uključivanja	Vrste grijanja* AutoPilot

Noćno zatamnjivanje	Isključeno* Uključeno
Logotip	Prikazati* Ne prikazivati
Vrijeme nastavka ventilacije	Preporučeno* Minimalno
Izvlačni sustav	Nije opremljen* (kod okvira vodicica i 1-struke vodicice na izvlačenje) Opremljen (kod 2- i 3-struke vodicice na izvlačenje)
Postavka sabat	Uključeno Isključeno*
Tvorničke postavke	Resetirati Nemojte resetirati*
* Tvornička postavka (tvorničke postavke mogu odstupati ovisno o tipu uređaja)	

Napomena: Promjene postavki jezika, zvuka tipaka i svjetlosti zaslona su odmah aktivirane. Sve ostale postavke se aktiviraju tek nakon pohranjivanja.

Nestanak struje

Promjene postavki koje ste izvršili ostaju pohranjene i nakon nestanka struje.

Samo postavke za prvo stavljanje u rad morate ponovno podesiti nakon dužeg nestanka struje. Uređaj može premostiti kratki nestanak struje.

Promjena vremena na satu

Ako želite promijeniti vrijeme na satu, npr. s ljetnog na zimsko vrijeme, promijenite polaznu postavku.

Uređaj mora biti isključen.

1. Pritisnite i držite pritisnuto polje  otprilike 3 sekunde. Na zaslonu se pojavljuju napomene za istek.
2. Napomene potvrdite pritiskom na polje . Na zaslonu se pojavljuje prva postavka "Jezik".
3. Dodirnite polje . Pojavljuje se postavka za vrijeme na satu.
4. Upravljačkim prstenom promijenite vrijeme na satu.
5. Za potvrdu pritisnite i držite pritisnuto polje  otprilike 3 sekunde.

Na zaslonu se pojavljuje napomena da su postavke pohranjene.



Postavka sabat

Pomoću postavke sabat možete namjestiti trajanje do 74 sata. Jela u pećnici su topla, a pećnicu ne morate uključiti ili isključiti.

Pokretanje postavke sabat

Prije korištenja postavke sabat morate je aktivirati u osnovnim postavkama. → "Osnovne postavke" na strani 21

Kada je osnovna postavka na odgovarajući način promijenjena, postavka sabat je kod vrsta grijanja navedena kao zadnja vrsta grijanja.

Uređaj grije kod gornjeg i donjeg zagrijavanja. Možete namjestiti temperaturu između 85 °C i 140 °C.

1. Upravljačkim prstenom namjestite vrstu grijanja postavka sabat .
 2. Dodirnite polje .
 3. Upravljačkim prstenom namjestite željenu temperaturu.
 4. Prije početka rada uređaja dodirnite polje .
 5. Upravljačkim prstenom namjestite željeno trajanje.
 6. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop .
- Na zaslonu se vidi odbrojavanje trajanja. Uređaj počinje s grijanjem.

Kada je isteklo trajanje postavke sabat, javlja se zvučni signal. Uređaj prestaje grijati. Na zaslonu stoji trajanje 00m 00s.

Isključite uređaj pritiskom na tipku on/off .

Napomena: Ako otvorite vrata uređaja, rad se ne prekida.

Promjena i prekid

Nakon pokretanja uređaja ne možete više promijeniti postavke.

Ako želite prekinuti postavku sabat, uređaj isključite pritiskom na tipku on/off . Pritiskom na tipku start/stop  ne možete više zaustaviti rad uređaja.

Sredstva za čišćenje

Uz brižljivu njegu i čišćenje Vaš mikrovalni uređaj ostaje dugo lijep i funkcionalan. Kako ćete ispravno negovati i čistiti Vaš uređaj, objašnjavamo Vam na ovom mjestu.

Primjerena sredstva za čišćenje

Kako se različite površine ne bi oštetile krivim sredstvima za čišćenje, pridržavajte se uputa u tablici. Ovisno o tipu uređaja nema svih područja kod Vašeg uređaja.

Oprez!

Površinska oštećenja

Ne koristite

- oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje,
- sredstva za čišćenje s velikim udjelom alkohola,
- tvrde jastučiće za ribanje ili spužve za čišćenje,
- visokotlačni ili parni čistač,
- posebna sredstva za toplo čišćenje.

Nove spužvaste krpe prije upotrebe temeljito isperite.

Savjet: Posebna sredstva za čišćenje i njegu možete kupiti kod servisne službe. Pridržavajte se podataka proizvođača.

Upozorenje – Opasnost od opekline!

Uređaj postaje jako vruć. Nikada ne dodirujte vruće unutarnje površine komore za pečenje i grijače. Uređaj uvijek ostavite da se ohladi. Djecu držite podalje od pećnice.

Područje	Čišćenje
Uređaj izvana	
Prednja strana od plemenitog čelika	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Uvijek odmah uklonite mrlje od kamenca, masti, škroba i bjelancevine. Ispod takvih mrlja može doći do korozije. Kod servisne službe ili u specijaliziranim trgovinama možete naći posebna sredstva za njegu plemenitog čelika koja su primjerena za tople površine. Sredstvo za njegu nanosite mekom krpom u tankom sloju.
Plastika	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Nemojte koristiti sredstva za čišćenje stakala ili strugače za staklo.
Lakirane površine	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom.
Upravljačka ploča	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Nemojte koristiti sredstva za čišćenje stakala ili strugače za staklo.
Stakla na vratima	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Nemojte koristiti strugač za staklo ili metalnu nehrđajuću spužvicu za čišćenje.

Ručka na vratima	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Ako sredstvo za uklanjanje kamenca dospije na ručku na vratima, odmah ga obrišite. U suprotnom ove mrlje više ne možete odstraniti.
------------------	--

Uređaj iznutra

Emajlirane površine i samočišćeće površine	Pridržavajte se napomena za površine pećnice u nastavku iza tablice.
Stakleni poklopac svjetla u pećnici	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Kod jako zaprljane površine koristite sredstvo za čišćenje pećnice.
Brтва na vratima Ne skidajte brtvu!	Vruća sapunica: Očistite spužvicom. Ne ribajte.
Poklopac vrata od plemenitog čelika	Sredstvo za čišćenje plemenitog čelika: Pridržavajte se uputa proizvođača. Ne koristite sredstva za čišćenje plemenitog čelika. Za čišćenje skinite poklopac vrata.
Okvir vodikova	Vruća sapunica: Navlažite i očistite spužvicom ili četkicom.
Izvlačni sustav	Vruća sapunica: Očistite spužvicom ili četkicom. Ne skidajte mazivo na izvlačnim vodikovima, najbolje ih čistite umetnute. Ne perite u perilici posuđa.
Pribor	Vruća sapunica: Navlažite i očistite spužvicom ili četkicom. Kod velikih zaprljanja koristite metalnu nehrđajuću spužvicu za čišćenje.
Spremnik za vodu	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i temeljito isperite čistom vodom kako biste uklonili ostatke sredstva za pranje posuđa. Dodatno osušite mekom krpom. Ostavite da se osuši s otvorenim poklopcem. Brtvu na poklopcu dobro osušite. Ne perite u perilici posuđa.

Napomene

- Male razlike u boji ne prednjoj strani uređaja nastaju zbog uporabe različitih materijala poput stakla, plastike ili metala.
- Sjene na staklima vrata koje nalikuju prugama, odbljesci su svjetla žarulje u pećnici.
- Emajl će se na jako visokim temperaturama zapeći. Zbog toga mogu nastati neznatne promjene u boji. To je normalno i ne utječe na funkciju. Rubovi tankih limova ne mogu se u potpunosti emajlirati. Zbog toga mogu biti hrapavi. No to ne utječe negativno na zaštitu od korozije.

Površine pećnice

Stražnja stijenka pećnice ima sposobnost samočišćenja. To možete prepoznati po hrapavoj površini.

Dno, strop i bočne stijene su emajlirane i imaju glatku površinu.

Čišćenje emajliranih površina

Ravne emajlirane površine očistite spužvicom i vrućom sapunicom ili vodom s octom. Obrišite mekom krpom.

Navlažite zapečene ostatke hrane vlažnom krpom i sapunicom. Kod velikih zaprljanja koristite metalnu nehrđajuću spužvicu za čišćenje ili sredstvo za čišćenje pećnice.

Nakon čišćenja pećnicu ostavite otvorenu kako bi se osušila.

Čišćenje samočišćećih površina

Samočišteće površine obložene su poroznim, mat keramičkim slojem. Taj sloj usisava i razgrađuje mrlje od pečenja i prženja dok uređaj radi.

Ako se samočišteće površine više dovoljno ne čiste same te nastanu tamne mrlje, možete ih očistiti ciljanim zagrijavanjem pećnice.

Namještanje

Prije izvadite okvire vodilica, naprave za izvlačenje, pribor i posuđe iz pećnice. Temeljito očistite ravne emajlirane površine u pećnici, unutarnju stranu vrata i stakleni poklopac svjetla u pećnici.

1. Namjestite vrstu grijanja 4D-vrući zrak.
2. Namjestite najvišu temperaturu.
3. Pokrenite rad uređaja i ostavite ga da radi najmanje 1 sat.

Keramički sloj se obnavlja.

Odstranite smeđe ili bijele ostatke vodom i mekom spužvicom nakon što se pećnica ohladila.

Napomena: Za vrijeme rada uređaja mogu nastati crvenkaste mrlje na površinama. Nije riječ o hrđi već ostacima namirnica. Ove mrlje nisu opasne po zdravlje i ne ograničavaju sposobnost čišćenja samočišćećih površina.

Oprez!

Ne koristite sredstvo za čišćenje pećnice na samočištećim površinama. Površine se mogu oštetiti. Ako sredstvo za čišćenje pećnice ipak dođe na ove površine, odmah očistite vodom i spužvastom krpom. Molimo ne ribajte i ne koristite nagrizajuća sredstva za čišćenje.

Držanje uređaja čistim

Kako ne bi nastala tvrdokorna prljavština, uređaj uvijek držite čistim i odmah uklonite prljavštinu.

Savjeti

- Pećnicu očistite nakon svakog korištenja. Na ovaj način se prljavština ne može zapeći.
- Uvijek odmah uklonite mrlje od kamenca, masti, škroba i bjelanchevina.
- Koristite univerzalnu tavu za pečenje jako sočnih kolača.
- Za pečenje koristite prikladno posuđe, npr. posudu za pečenje.



Funkcija čišćenja

Vaš uređaj ima način rada "Uklanjanje kamenca". Načinom rada "Uklanjanje kamenca" uklanjate kamenac iz isparivača.

Uklanjanje kamenca

Kako bi Vaš uređaj ostao funkcionalan, morate redovito ukloniti kamenac.

Uklanjanje kamenca se odvija u nekoliko koraka. Iz higijenskih razloga morate do kraja izvršiti uklanjanje kamenca kako bi uređaj ponovno bio spreman za rad. Uklanjanje kamenca ukupno traje oko 70 - 90 minuta.

- Izvršite uklanjanje kamenca (oko 55 - 70 minuta), zatim ispraznite spremnik za vodu i ponovno ga napunite
- Prvo ispiranje (oko 6 - 9 minuta), zatim ispraznite spremnik za vodu i ponovno ga napunite
- Drugo ispiranje (oko 6 - 9 minuta), zatim ispraznite spremnik za vodu i obrišite ga

Ako se uklanjanje kamenca prekine (npr. uslijed nestanka struje ili isključivanjem uređaja), nakon ponovnog uključivanja uređaja od Vas će se tražiti da dvaput isperete uređaj. Uređaj ostaje blokiran do kraja drugog ispiranja za ostale načine rada.

Koliko često morate uklanjati kamenac u uređaju, ovisi o tvrdoće vode koju koristite. Kada je moguće pokrenuti rad uređaja s parom još 5 ili manje puta, uređaj će Vas podsjetiti na uklanjanje kamenca tako da se na zaslonu prikaže poruka. Nakon uključivanja se prikazuje koliko puta je još moguć rad uređaja. Tako se na vrijeme možete pripremiti na uklanjanje kamenca.

Namještanje

Oprez!

- Kvar uređaja: Za uklanjanje kamenca koristite isključivo tekuće sredstvo za uklanjanje kamenca kojeg smo preporučili. Vrijeme djelovanja tijekom uklanjanja kamenca je navedeno na sredstvu za uklanjanje kamenca. Druga sredstva za uklanjanje kamenca mogu uzrokovati kvar uređaja. Sredstvo za uklanjanje kamenca, narudžbeni br. 311 680
- Otopina za uklanjanje kamenca: Ne nanosite otopinu za uklanjanje kamenca ili sredstvo za uklanjanje kamenca na upravljačku ploču ili druge osjetljive površine. Površine se mogu oštetiti. Ako se to ipak dogodi, odmah otopinu za uklanjanje kamenca uklonite vodom.

Ako ste prije uklanjanja kamenca koristili neki rad uređaja s parom, prvo isključite uređaj kako bi se ostatak vode ispumpao iz sustava za isparavanje.

1. Pomiješajte 400 ml vode i 200 ml tekućeg sredstva za uklanjanje kamenca tako da dobijete otopinu za uklanjanje kamenca.
2. Izvadite spremnik za vodu, napunite ga otopinom za uklanjanje kamenca i ponovno ga umetnite do kraja. Zatvorite ploču.
3. Dodirnite polje . Na zaslonu se pojavljuje funkcija čišćenja "Uklanjanje kamenca". Prikazuje se trajanje uklanjanja kamenca. Ne možete ga promijeniti.
4. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop . Na zaslonu se vidi odbrojavanje trajanja. Uređaj počinje s uklanjanjem kamenca.

Kada je isteklo trajanje, javlja se zvučni signal.

Prvo ispiranje

1. Otvorite ploču.
 2. Izvadite spremnik za vodu, temeljito ga isperite, napunite vodom i ponovno ga umetnite.
 3. Zatvorite ploču.
 4. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop . Uređaj se ispire.
- Kada je isteklo trajanje, javlja se zvučni signal.

Drugo ispiranje

1. Otvorite ploču.
 2. Izvadite spremnik za vodu, temeljito ga isperite, napunite vodom i ponovno ga umetnite.
 3. Zatvorite ploču.
 4. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop . Uređaj se ispire.
- Kada je isteklo trajanje, javlja se zvučni signal.

Naknadno čišćenje

1. Otvorite ploču.
2. Ispraznite i obrišite spremnik za vodu.
3. Pritiskom na tipku on/off  isključite uređaj. Uklanjanje kamenca je završeno i uređaj je ponovno spreman za rad.

Okvir vodilica

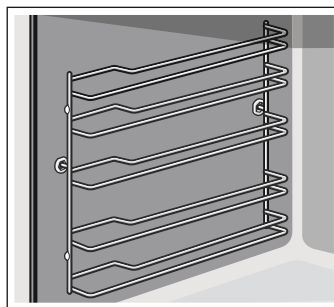
Uz brižljivu njegu i čišćenje Vaš uređaj ostaje dugo lijep i funkcionalan. Ovdje ćete saznati kako ćete skinuti okvir vodilica i kako ga možete očistiti.

Vađenje i stavljanje okvira vodilica

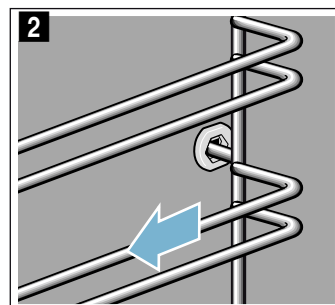
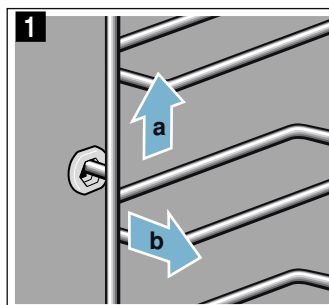
Upozorenje – Opasnost od opekline!

Okviri vodilica postaju jako vrući. Nikada ne dodirujte vruće okvire vodilica. Uvijek pustite da se uređaj ohladi. Ne dozvolite djeci pristup.

Vađenje okvira vodilica



1. Podignite **a** okvir vodilica s prednje strane i izvadite ga **b** (Slika **1**).
2. Zatim povucite cijeli okvir prema naprijed i izvadite ga (Slika **2**).



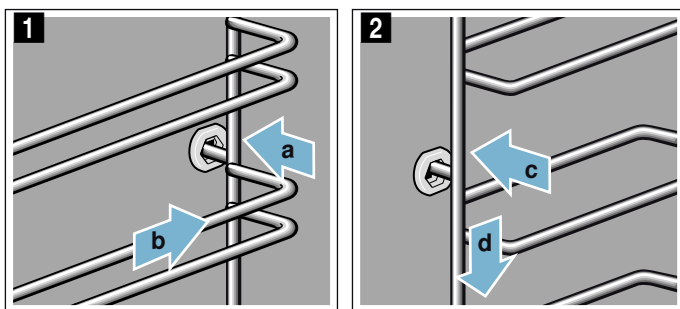
Okvire čistite sredstvom za pranje posuđa i spužvicom za posuđe. Kod tvrdokorne prljavštine koristite četku.

Stavljanje okvira vodilice

Okviri vodilica odgovaraju za montažu samo na desnoj ili lijevoj strani. Kod obje vodilice pazite da su izbočine na prednjoj strani vodilice.

1. Prvo utaknite **a** okvir u stražnji otvor sve dok okvir ne nalegne na stijenku pećnice i pritisnite ga prema natrag **b** (Slika **1**).

- Zatim ga utaknite **c** u prednji otvor sve dok okvir i ovdje ne nalegne na stijenku pećnice i pritisnite ga prema dolje **d** (Slika **2**).



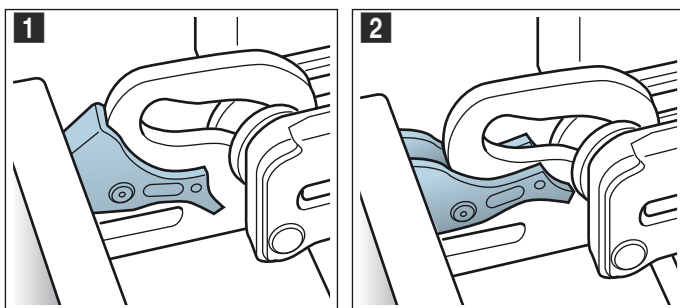
Vrata uređaja

Uz brižljivu njegu i čišćenje Vaš uređaj ostaje dugo lijep i funkcionalan. Ovdje ćete saznati kako ćete skinuti vrata uređaja i kako ih možete očistiti.

Skidanje i stavljanje vrata pećnice

Za čišćenje i skidanje stakala vrata možete skinuti vrata pećnice.

Šarke na vratima pećnice imaju zaporne poluge. Kada su zaporne poluge sklopljene (Slika **1**), vrata pećnice su osigurana. Ne možete ih skinuti. Kada su zaporne poluge za skidanje vrata pećnice rasklopljene (Bild **2**), šarke su osigurane. Ne možete ih zatvoriti.

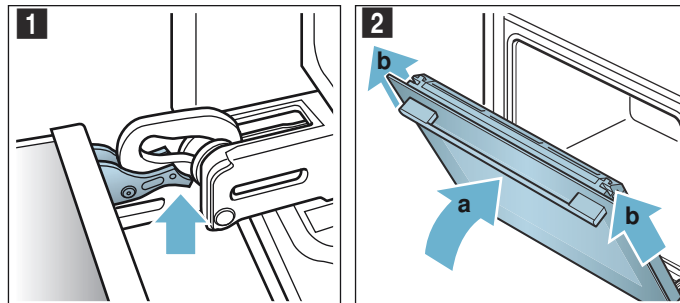


⚠ Upozorenje – Opasnost od ozljede!

- Ako šarke nisu osigurane, možete ih zatvoriti velikom silom. Pripazite da su zaporne poluge skroz sklopljene, odn. skroz rasklopljene kod skidanja vrata pećnice.
- Šarke na vratima uređaja pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Ne posežite rukom u područje šarki.

Skidanje vrata pećnice

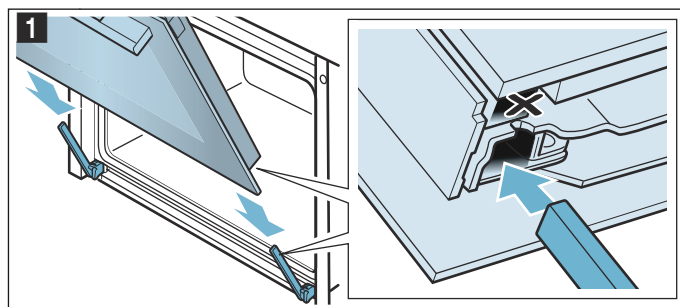
- Vrata uređaja otvorite do kraja i pritisnite u smjeru uređaja.
- Rasklopите obje zaporne poluge s lijeve i desne strane (Slika **1**).
- Zatvorite vrata uređaja do graničnika **a**. Uхватите s obje ruke s lijeve i desne strane **b** i izvucite prema gore (Slika **2**).



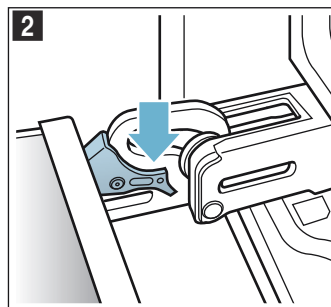
Stavljanje vrata pećnice

Stavite vrata pećnice obrnutim redoslijedom.

- Kod stavljanja vrata pećnice pripazite na to da šarke usjednu u otvor (Slika **1**). Stavite šarke dolje na prednje staklo i koristite ih kao vodilicu. Pazite da su šarke umetnute u ispravan otvor. Umetanje se mora odvijati lagano i bez otpora. Ukoliko osjetite otpor, provjerite jesu li šarke umetnute u ispravan otvor.



- Otvorite vrata pećnice do kraja. Ponovno zaklopite obje zaporne poluge (Slika **2**).



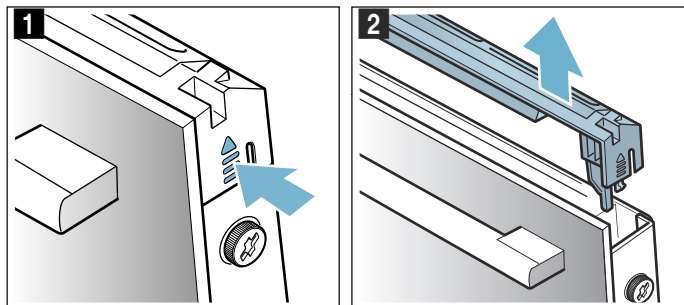
- Zatvorite vrata pećnice.

Skidanje poklopca vrata

Uložak od plemenitog čelika u poklopcu vrata može promijeniti boju. Kako bi poklopac temeljito očistili, skinite ga.

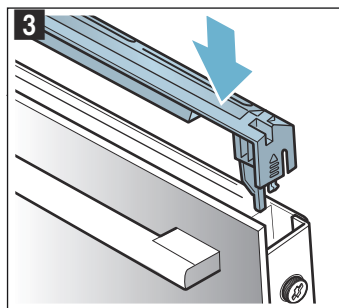
1. Malo otvorite vrata uređaja.
2. Pritisnite poklopac s lijeve i desne strane (Slika 1).
3. Skinite poklopac (Slika 2).

Oprezno zatvorite vrata uređaja.



Napomena: Uložak od plemenitog čelika u poklopcu očistite sredstvom za čišćenje plemenitog čelika. Preostali dio poklopca vrata očistite sapunicom i mekanom krpom.

4. Ponovno malo otvorite vrata uređaja. Stavite poklopac i pritisnite ga dok se ne uglati (Slika 3).



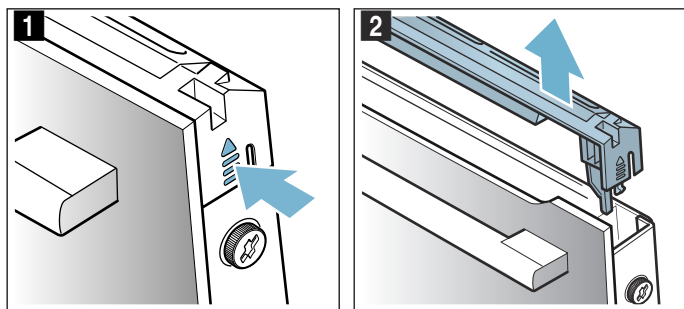
5. Zatvorite vrata uređaja.

Skidanje i postavljanje stakla na vratima pećnice

Za bolje čišćenje možete skinuti stakla na vratima pećnice.

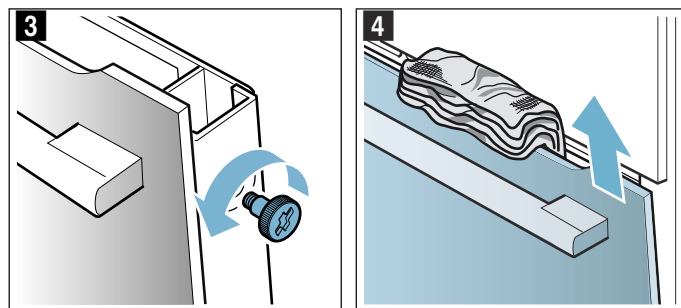
Skidanje

1. Malo otvorite vrata uređaja.
2. Pritisnite poklopac s lijeve i desne strane (Slika 1).
3. Skinite poklopac (Slika 2).



4. Na vratima uređaja s lijeve i desne strane popustite i skinite vijke (Slika 3).

5. Prije nego ponovno zatvorite vrata, umetnite višestruko presavijenu kuhinjsku krpu (Slika 4). Prednje staklo izvucite prema gore i položite ga s ručkom prema dolje na ravnu površinu.



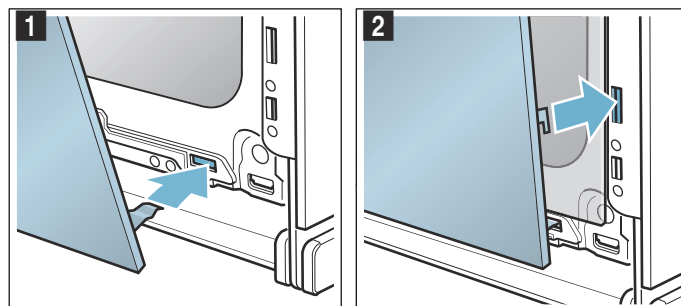
Očistite stakla sredstvom za čišćenje stakla i mekanom krpom.

⚠ Upozorenje – Opasnost od ozljeda!

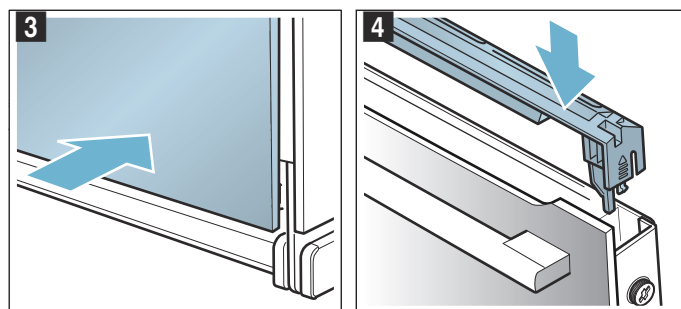
- Izgrebano staklo na staklu vrata se može raspuknuti. Ne koristite strugač za staklo, oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- Šarke na vratima uređaja pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Ne posežite rukom u područje šarki.

Postavljanje

1. Prednje staklo umetnite dolje u držače (Slika 1).
2. Zatvorite prednje staklo tako da su obje gornje kuke nasuprot otvoru (Slika 2).



3. Prednje staklo pritisnite s donje strane dok se ne uglati (Slika 3).
4. Ponovno malo otvorite vrata uređaja i uklonite kuhinjsku krpu.
5. Ponovno uvrnite oba vijka s lijeve i desne strane.
6. Stavite poklopac i pritisnite ga dok se ne uglati (Slika 4).



7. Zatvorite vrata uređaja.

Opres!

Pećnicu koristite ponovno tek onda kada su stakla ispravno ugrađena.

Što učiniti kod smetnji?

Kada se pojavi smetnja, često je riječ samo o sitnici. Prije nego što pozovete servisnu službu, molimo Vas da pokušate sami ukloniti smetnju uz pomoć tablice.

Uklanjanje smetnji

Tehničke smetnje na uređaju možete često sami sasvim jednostavno ukloniti.

Ako jelo ne uspije na optimalan način, na kraju uputa za uporabu pronaći ćete puno savjeta i napomena za pripremanje jela. → "Testirano za vas u našem studiju za kuhanje" na strani 31

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć/upute
Uređaj ne radi.	Osigurač je неисправan.	Provjerite osigurač u ormariću s osiguračima.
	Nestanak struje	Provjerite radi li kuhinjsko svjetlo ili drugi kuhinjski uređaji.
Na zaslonu stoji "Sprache Deutsch".	Nestanak struje	Ponovno namjestite jezik i vrijeme na satu.
Vrijeme na satu se ne pojavljuje kada je uređaj isključen.	Osnovna postavka je promijenjena.	Promijenite osnovnu postavku vremena na satu.
Uređaj ne grije, na zaslonu svijetli simbol [Z].	Demonstracijski način rada je aktiviran u osnovnim postavkama.	Kratko isključite uređaj iz mreže (iskopčajte osigurač u ormariću s osiguračima), a potom deaktivirajte demonstracijski način rada u roku od 3 minute u osnovnim postavkama.
Upravljački prsten je ispao iz ležaja na upravljačkoj ploči.	Upravljački prsten se nehotice razdvojio.	Upravljački prsten se može skinuti. Upravljački prsten stavite jednostavno ponovno u njegov ležaj na upravljačkoj ploči i utisnite ga tako da se uglati i da ga ponovno možete okretati.
Upravljački prsten ne možete više lako okretati.	Priljavština se nalazi ispod upravljačkog prstena.	Upravljački prsten se može skinuti. Za razdvajanje jednostavno izvucite upravljački prsten iz ležaja. Ili pritisnite vanjski rub upravljačkog prstena tako da se nakrivi i da ga možete lako uhvatiti. Pažljivo očistite upravljački prsten i njegov ležaj na uređaju sapunicom i krpom za pranje posuđa. Obrišite mekom krpom. Nemojte koristiti oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ne namačite ih niti ih ne perite u perilici posuđa. Upravljački prsten nemojte previše često skidati kako bi ležaj ostao stabilan.
Rad uređaja s parom ili uklanjanje kamenca se ne pokreće ili se ne nastavlja	Spremnik za vodu je prazan	Napunite spremnik za vodu
	Ploča je otvorena	Zatvorite ploču
	Uklanjanje kamenca blokira rad uređaja s parom	Izvršite uklanjanje kamenca
	Senzor je неисправan	Nazovite servisnu službu
Uređaj od Vas traži ispiranje	Tijekom uklanjanja kamenca prekinut je dovod struje ili je uređaj isključen	Nakon ponovnog uključivanja uređaja isperite dva puta
Uređaj od Vas traži uklanjanje kamenca prije nego što se pojavi brojč	Podešeni raspon tvrdoće vode je prenizak	Izvršite uklanjanje kamenca Provjerite i po potrebi prilagodite podešeni raspon tvrdoće vode
Tipke trepere	Normalna pojava zbog kondenzirane vode iza upravljačke ploče	Čim kondenzirana voda ispari, tipke više ne trepere
Rezultat pečenja kod korištenja pećnice s parom je presuh ili prevlažan	Intenzitet pare je pogrešno odabran	Odaberite viši ili niži intenzitet pare
Pojavljuje se poruka "Napuniti spremnik za vodu" iako je spremnik za vodu napunjen	Ploča je otvorena	Zatvorite ploču
	Spremnik za vodu nije uglavljen	Uglavite spremnik za vodu → "Para" na strani 18
	Senzor je неисправan	Nazovite servisnu službu
	Spremnik za vodu je pao na pod. Dijelovi u unutrašnjosti spremnika za vodu su se odvojili zbog potresanja, spremnik za vodu propušta.	Naručite novi spremnik za vodu

Ploča se ne može otvoriti prilikom vađenja spremnika	Utikač nije utaknut	Priključite uređaj na strujnu mrežu
	Nestanak struje	Provjerite rade li drugi kuhinjski uređaji
	Osigurač je neispravan	U ormariću s osiguračima provjerite je li osigurač za uređaj ispravan
	Senzor polja  je neispravan	Nazovite servisnu službu Pražnjenje spremnika za vodu po potrebi: Otvorite vrata uređaja, prstima uhvatite ispod ploče s desne i lijeve strane te izvucite ploču
Kod kuhanja dolazi do tupkajućeg zvuka	Efekt hladnih i toplih površina kod duboko zamrznute hrane uvjetovan vodenom parom	To je normalna pojava
Uređaj ne započinje s radom i na zaslonu se pojavljuje "Prevruća pećnica"	Pećnica je prevruća za oda-brano jelo ili vrstu grijanja	Pećnicu ostavite da se ohladi i ponovno pokrenite rad uređaja

⚠ Upozorenje – Opasnost od električnog udara!

Nestručni popravci su opasni. Popravke i zamjenu neispravnih spojnih kabela smije izvršavati samo osoblje tehničkog servisa s propisnom obukom. Ako je uređaj u kvaru, iskopčajte ga iz utičnice ili izvadite osigurač iz kutije s osiguračima. Nazovite tehnički servis.

Poruke pogrešaka na zaslonu

Ako se na zaslonu pojavi poruka pogreške sa slovom "D" ili "E", npr. D0111 ili E0111, pritiskom na tipku on/off  isključite i ponovno uključite uređaj.

Ako se smetnja samo jednom pojavila, prikaz se gasi.

Ako se poruka pogreške ponovno pojavi, nazovite servisnu službu te pritom navedite točnu poruku pogreške.

Maksimalno vrijeme rada

Ako nekoliko sati niste promijenili postavke na Vašem uređaju, isti automatski prestaje grijati. Na ovaj način se sprječava stalni rad uređaja.

Kada je postignuto maksimalno vrijeme rada, ono se ravna prema odgovarajućim postavkama za način rada.

Postignuto maksimalno vrijeme rada

Na zaslonu se pojavljuje napomena da je postignuto maksimalno vrijeme rada.

Za nastavak rada uređaja dodirnite bilo koje polje ili okrenite upravljački prsten.

Kada ne koristite uređaj, isključite ga pritiskom na tipku on/off .

Savjet: Kako se uređaj ne bi neželjeno isključio, npr. u slučaju dugog vremena pripreme jela, namjestite trajanje. Uređaj grije sve dok ne istekne namješteno trajanje.

Žarulje u pećnici

Vaš uređaj ima jednu ili više dugotrajnih LED žarulja koje služe kao svjetlo u pećnici.

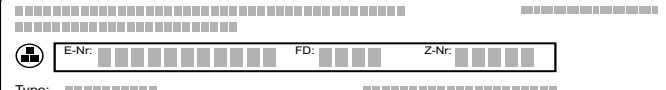
Ako jedna LED žarulja ne radi ili je stakleni poklopac žarulje neispravan, nazovite servisnu službu. Poklopac žarulje ne smijete skinuti.

Služba održavanja

Ako se Vaš uređaj mora popraviti, stoji Vam na raspolaganju naša servisna služba. Uvijek ćemo naći odgovarajuće rješenje i kako biste izbjegli nepotreban dolazak servisera.

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

Kada pozovete našu servisnu službu, molimo navedite cijeli proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.) kako bi Vas mogli stručno savjetovati. Označnu pločicu s brojevima naći ćete kada otvorite vrata uređaja.



Kako u slučaju potrebe ne biste trebali predugo tražiti, ovdje možete unijeti podatke Vašeg uređaja i telefonski broj servisne službe.

E-br.		FD-br.	
Servisna služba 			

Uzmite u obzir da posjet servisera u slučaju neispravnog rukovanja nije besplatan niti tijekom jamstvenog roka.

Podatke za vezu za sve zemlje ćete naći u priloženom popisu službi održavanja.

Imajte povjerenja u kompetentnost proizvođača. Tako ćete biti sigurni da će popravak izvršiti obučeni serviseri koji raspolažu originalnim rezervnim dijelovima za vaš uređaj.

Jela

Načinom rada "AutoPilot" možete pripremati najrazličitija jela. Uređaj umjesto Vas odabire većinu postavki.

Kako biste postigli dobre rezultate, pećnica ne smije biti prevruća za odabrano jelo. Ukoliko se to dogodi, na zaslonu će se pojaviti napomena. Pećnicu ostavite da se ohladi i ponovno pokrenite rad uređaja.

Napomene za programe

- Rezultat pečenja ovisi o kvaliteti namirnica i vrsti posuđa. Za optimalan rezultat pečenja koristite samo besprijeorne namirnice i meso na temperaturi hladnjaka.
- Uređaj umjesto Vas odabire optimalnu vrstu grijanja i namješta vrijeme i temperaturu. Od Vas se samo traži da unesete težinu. Namještanje težina izvan predviđenog raspona težine nije moguće.
- Kod pečenja jela kod koji uređaj umjesto Vas odabire temperaturu, ista može biti do 300 °C. Stoga pazite na to da koristite posuđe dovoljno otporno na toplinu.
- Dobit ćete napomene npr. za posuđe, razinu ili dodavanje tekućine kod pečenja mesa. Kod nekih jela za vrijeme pečenja potrebno je hranu npr. okrenuti ili promiješati. To se kratko prikazuje na zaslonu nakon pokretanja uređaja. Zvučni signal će Vas u pravom trenutku na to podsjetiti.
- Napomene za prikladno posuđe i savjete za pripremanje jela naći ćete na kraju ovih uputa za uporabu.

Para

Kod nekih jela funkcija pare se uključuje automatski. Uređaj Vas upozorava da trebate napuniti spremnik za vodu. Opće napomene za funkciju pare ćete naći u odgovarajućem poglavlju. → "Para" na strani 18

Upozorenje – Opasnost od opekline vrućom parom!

Prilikom otvaranja vrata uređaja može izaći vruća para. Ovisno o temperaturi paru ne možete vidjeti. Prilikom otvaranja nemojte stajati blizu uređaja. Oprezno otvorite vrata uređaja. Ne dozvolite djeci pristup.

Namještanje jela pomoću funkcije AutoPilot

Upravljačkim prstenom prođite kroz jela kako biste vidjeli koja jela su Vam dostupna s funkcijom AutoPilot.

Prije nego što stavite jelo u pećnicu, izvažite ga kako biste mogli namjestiti ispravnu težinu.

Trajanje se izračunava ovisno o jelu i težini i ne možete ga promijeniti.

1. Dodirnite polje .
Prvo jelo na zaslonu je u fokusu bijele boje.
 2. Upravljačkim prstenom namjestite željeno jelo.
 3. Dodirnite polje .
Težina na zaslonu je u fokusu bijele boje.
 4. Upravljačkim prstenom namjestite težinu Vašeg jela.
Trajanje se izračunava automatski.
 5. Potvrdite pritiskom na tipku start/stop .
 6. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop .
- Na zaslonu se vidi odbrojavanje trajanja. Linija zagrijavanja ne pojavljuje se kod jela.
- Uređaj počinje s grijanjem.

Kada je isteklo trajanje, javlja se zvučni signal. Uređaj prestaje grijati.

Kada je Vaše jelo gotovo, uređaj isključite pritiskom na tipku on/off .

Dodatno pečenje

Nakon što je trajanje isteklo, možete dodatno peći kod nekih jela ako niste zadovoljni s rezultatom pečenja.

Na zaslonu se pojavljuje upit želite li dodatno peći. Ako želite dodatno peći, dodirnite tipku start/stop . Predloženo je trajanje koje možete promijeniti. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop .

Napomena: Po želji možete često dodatno peći.

Ako ste zadovoljni s rezultatom pečenja, dodirnite polje .

Isključite uređaj pritiskom na tipku on/off .

Premještanje vremena kraja

Kod nekih jela možete premjestiti vrijeme kraja. Prije početka rada uređaja dodirnite polje  te upravljačkim prstenom pomaknite vrijeme kraja na kasnije.

Nakon pokretanja uređaj prelazi u poziciju čekanja. Vrijeme kraja ne možete više promijeniti.

Promjena i prekid

Nakon pokretanja uređaja ne možete više promijeniti postavke.

Ako želite prekinuti, uređaj isključite pritiskom na tipku on/off . Pritiskom na tipku start/stop  ne možete više zaustaviti rad uređaja.

Testirano za vas u našem studiju za kuhanje

Ovdje ćete pronaći izbor jela i optimalne postavke za njih. Pokazat ćemo vam koja je vrsta grijanja i temperatura najprikladnija za vaše jelo. Dobit ćete informacije o prikladnom priboru i razini na koju ga treba postaviti. Dobit ćete savjete o posudu i pripremanju jela.

Napomena: Kod pripremanja namirnica može nastati vodena para u pećnici.

Vaš uređaj je iznimno energetske učinkovit i za vrijeme rada ispušta samo malo topline prema van. Zbog velikih razlika u temperaturi između unutrašnjosti uređaja i vanjskih dijelova uređaja, može se pojaviti kondenzirana voda na vratima, upravljačkoj ploči ili susjednim frontama elemenata. To je normalna, fizikalno uvjetovana pojava. Prethodnim zagrijavanjem ili opreznim otvaranjem vrata može se smanjiti nastajanje kondenzirane vode.

Kod korištenja uređaja s dotokom pare je poželjno da u pećnici nastaje puno vodene pare. Nakon kuhanja obrišite pećnicu nakon što se ohladila.

Silikonski kalupi

Za dobivanje optimalnog rezultata pečenja u pećnici preporučamo Vam tamne metalne kalupe za pečenje.

Ako ipak želite koristiti silikonske kalupe, ravnajte se prema podacima i receptima proizvođača. Silikonski kalupi su često manji od normalnih kalupa. Podaci o količini i u receptima mogu biti različiti.

Silikonski kalupi nisu prikladni za pripremanje jela s dotokom pare.

Kolači i sitno pecivo

Vaš uređaj nudi brojne vrste grijanja za pripremanje kolača i sitnog peciva. U tablicama ćete naći optimalne postavke za brojna jela.

Pridržavajte se također napomena u odlomku za dizanje tijesta.

Koristite samo originalni pribor Vašeg uređaja. On je usklađen s pećnicom i načinima rada.

Pečenje s dotokom pare

Određena peciva (npr. pecivo od izanog tijesta) će dobiti hrskavu koru i sjajniji gornji sloj kada pečete s dotokom pare. Pecivo će se manje isušiti.

Pečenje s dotokom pare je moguće samo na jednoj razini.

Neka jela najbolje uspiju kada ih pečete u nekoliko koraka. Ova jela su navedena u tablici.

Razine

Koristite navedene razine.

Pečenje na jednoj razini

Za pečenje na jednoj razini koristite slijedeće razine:

- visoki kolači: razina 2
- niski kolači: razina 3

Ako koristite vrstu grijanja 4D-vrući zrak, možete birati između razina 1, 2, 3 i 4.

Pečenje na više razina

Koristite 4D-vrući zrak. Kolači na limovima ili u kalupima umetnuti istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotovi u isto vrijeme.

Pečenje na dvije razine:

- Univerzalna tava: razina 3
Lim za pečenje: razina 1
- Kalupi na rešetki
prva rešetka: razina 3
druga rešetka: razina 1

Pečenje na tri razine:

- Lim za pečenje: razina 5
Univerzalna tava: razina 3
Lim za pečenje: razina 1

Pečenje na četiri razine:

- 4 rešetke s papirom za pečenje
prva rešetka: razina 5
druga rešetka: razina 3
treća rešetka: razina 2
četvrta rešetka: razina 1

Istovremenom pripremom jela možete uštedjeti do 45 posto energije. Kalupe stavite jedan pored drugog ili pomaknuto jedan iznad drugog u pećnicu.

Pribor

Pazite na to da uvijek koristite prikladan pribor i da ga pravilno gurnete u pećnicu.

Rešetka

Stavite rešetku u pećnicu s udubljenjem okrenutim prema dolje.

Univerzalna tava ili lim za pečenje

Univerzalnu tavu ili lim za pečenje oprezno gurnite do graničnika tako da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima uređaja.

Kod sočnih kolača koristite univerzalnu tavu kako sok koji se prelijeva ne bi zaprljao pećnicu.

Kalupi za pečenje

Najprikladniji su tamni, metalni kalupi za pečenje.

Kalupi od bijelog lima, keramički kalupi i stakleni kalupi produljuju vrijeme pečenja i kolač ne dobije ravnomjerno boju. Kada pečete u tim kalupima i želite koristiti gornje i donje zagrijavanje, stavite kalup na razinu 1.

Za pečenje s dotokom pare kalupi za pečenje moraju biti postojani na vrućinu i paru.

Papir za pečenje

Koristite samo papir za pečenje koji je prikladan za odabranu temperaturu. Uvijek izrežite papir za pečenje prikladno dimenzijama lima.

Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za različite kolače i sitna peciva. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini i svojstvima tijesta. Stoga su navedena područja za namještanje. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Niža temperatura daje ravnomjerniju boju. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod slijedećeg pečenja.

Napomena: Vrijeme pečenja ne možete skratiti pečenjem na višim temperaturama. Kolač ili sitno pecivo bi bilo samo izvana pečeno, ali unutra nije pečeno.

Namještene vrijednosti vrijede za umetanje jela u hladnu pećnicu. Ovako možete uštedjeti do 20 posto energije. Ako prethodno zagrijete pećnicu, navedeno vrijeme pečenja je kraće za nekoliko minuta.

Za odabrana jela je potrebno prethodno zagrijati pećnicu, a to je i navedeno u tablici.

Ako želite peći prema vlastitom receptu, ravnajte se prema sličnim kolačima u tablici. Dodatne informacije ćete naći pod savjetima za kolače i sitno pecivo u nastavku iza tablica.

Izvadite pribor iz pećnice koji Vam nije potreban. Na ovaj način ćete dobiti optimalan rezultat pečenja u pećnici i uštedjeti do 20 posto energije.

Korištene vrste grijanja:

- 4D vrući zrak
- gornje i donje zagrijavanje
- stupanj za pizzu

Stupnjevi intenziteta pare su navedeni brojevima u tablici:

- 1 = niski
- 2 = srednji
- 3 = visoki

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Kolači u kalupima						
Kolač od miješanog tijesta, jednostavni	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	2		150-170	-	50-70
Kolač od miješanog tijesta, jednostavni	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	2		150-160	1	50-70
Kolač od miješanog tijesta, jednostavni, 2 razine	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	3+1		140-160	-	60-80
Kolač od miješanog tijesta, fini	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	2		150-170	-	60-80
* prethodno zagrijati						
** prethodno zagrijati 5 min, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja						

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta gri- janja	Temperatu- ra u °C	Intenzi- tet pare	Trajanje u minutama
Voćni kolač od miješanog tijesta, fini	Kalup za kuglof	2		160-180	-	40-60
Podloga za tortu od miješanog tijesta	Kalup za tortu	3		160-180	-	20-30
Podloga za tortu od miješanog tijesta	Kalup za tortu	2		150-160	1	20-30
Voćna torta ili torta od sira s podlogom od prhkog tijesta	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	2		170-190	-	60-80
Švicarska pita	Lim za pizzu	3		220-240	-	35-45
Tart	Kalup za tart, crni lim	3		190-210	-	25-40
Tart	Kalup za tart, crni lim	3		200-220	1	30-40
Kuglof	Kalup za kuglof	2		150-170	-	50-70
Kuglof	Kalup za kuglof	2		150-160	1	60-70
Kolač od dizanog tijesta	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	2		160-170	-	20-30
Kolač od dizanog tijesta	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	2		150-160	2	25-35
Biskvitna podloga, 2 jaja	Kalup za tortu	3		150-170*	-	20-30
Biskvitna podloga, 2 jaja	Kalup za tortu	2		150-160	1	20-35
Biskvitna torta, 3 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	2		160-170*	-	25-35
Biskvitna torta, 3 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	2		150-170*	-	30-50
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	2		150-160	1	10
					-	30-35

Kolači na limu

Kolač od miješanog tijesta s nadjevom	Lim za pečenje	3		160-180	-	20-40
Kolač od miješanog tijesta s nadjevom	Lim za pečenje	3		160-170	1	30-40
Kolač od miješanog tijesta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140-160	-	30-50
Kolač od prhkog tijesta sa suhim nadje- vom	Lim za pečenje	3		170-190	-	25-35
Kolač od prhkog tijesta sa suhim nadje- vom, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		160-170	-	35-45
Kolač od prhkog tijesta sa sočnim nadje- vom	Univerzalna tava	3		160-180	-	55-65
Švicarska pita	Univerzalna tava	3		170-190	-	45-55
Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadje- vom	Univerzalna tava	3		160-180	-	15-20
Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadje- vom	Lim za pečenje	3		150-160	1	20-30
Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadje- vom, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170	-	20-30
Kolač od dizanog tijesta sa sočnim nadjevom	Univerzalna tava	3		180-200	-	30-40
Kolač od dizanog tijesta sa sočnim nadjevom, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170	-	45-60
Pletenica od dizanog tijesta	Lim za pečenje	2		160-170	-	25-35
Pletenica od dizanog tijesta	Lim za pečenje	2		150-160	2	25-35
Biskvitna rolada	Lim za pečenje	3		180-200*	-	8-15
Biskvitna rolada	Lim za pečenje	3		180-190*	1	10-15
Biskupski kruh sa 500 g brašna	Lim za pečenje	2		150-170	-	45-60
Biskupski kruh sa 500 g brašna	Univerzalna tava	3		140-150	2	80-90

* prethodno zagrijati

** prethodno zagrijati 5 min, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta gri- janja	Temperatu- ra u °C	Intenzi- tet pare	Trajanje u minutama
Savijača, slatka	Univerzalna tava	2		170-180	-	50-60
Savijača, slatka	Univerzalna tava	3		180-190	2	50-60
Savijača, zamrznuta	Univerzalna tava	3		200-220	-	35-45
Savijača, zamrznuta	Univerzalna tava	3		180-200	1	35-45

Čajni kolačići

Sitni kolači	Lim za pečenje	3		160**	-	20-30
Sitni kolači	Lim za pečenje	3		150**	-	25-35
Sitni kolači, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150**	-	25-35
Sitni kolači, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		140**	-	35-45
Muffini	Lim za pečenje muffina	3		170-190	-	15-20
Muffini	Lim za pečenje muffina	3		150-160	1	25-30
Muffini, 2 razine	Lim za pečenje muffina	3+1		160-180*	-	15-30
Sitno pecivo od dizanog tijesta	Lim za pečenje	3		160-180	-	25-35
Sitno pecivo od dizanog tijesta	Lim za pečenje	3		160-170	2	20-30
Sitno pecivo od dizanog tijesta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170	-	25-40
Pecivo od lisnatog tijesta	Lim za pečenje	3		170-190*	-	20-35
Pecivo od lisnatog tijesta	Lim za pečenje	3		200-220*	1	15-25
Pecivo od lisnatog tijesta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		170-190*	-	20-45
Pecivo od lisnatog tijesta, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		170-190*	-	20-45
Pecivo od lisnatog tijesta, tanko, 4 razine	4 rešetke	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Pecivo od paljenog tijesta	Lim za pečenje	3		200-220	-	30-40
Pecivo od paljenog tijesta	Lim za pečenje	3		200-220*	1	25-35
Pecivo od paljenog tijesta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		190-210	-	35-45
Dansko pecivo	Lim za pečenje	3		160-180	-	20-30
Dansko pecivo	Lim za pečenje	3		160-170	1	20-30

Keksi

Štrcano pecivo	Lim za pečenje	3		140-150**	-	25-40
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	3		140-150**	-	25-40
Štrcano pecivo, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140-150**	-	30-40
Štrcano pecivo, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		130-140**	-	35-55
Keksi	Lim za pečenje	3		140-160	-	15-30
Keksi, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140-160	-	15-30
Keksi, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		140-160	-	15-30
Puslice	Lim za pečenje	3		80-90*	-	120-150
Puslice, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		80-90*	-	120-180
Makroni	Lim za pečenje	3		90-110	-	20-40
Makroni, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		90-110	-	25-45
Makroni, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		90-110	-	30-45

* prethodno zagrijati

** prethodno zagrijati 5 min, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja

Savjeti za kolače i sitno pecivo

Želite ustanoviti je li kolač potpuno ispečen.	Drvenim štapićem ubodite u najviše mjesto na kolaču. Ako se tijesto nije zalijepilo na štapić, kolač je gotov.
Kolač je splasnulo.	Sljedeći put koristite manje tekućine. Ili smanjite temperaturu u pećnici za 10 °C i produljite vrijeme pečenja. Pridržavajte se navedenog vremena i napomena za pripremanje u receptu.
Kolač je u sredini visok, a na rubu niži.	Namastite samo dno kalupa s bočnim otvaranjem. Nakon pečenja kolač pažljivo odvojite nožem.

Voćni sok se prelijeva.	Kada drugi put pečete, koristite univerzalnu tavu.
Sitno pecivo se lijepi jedno za drugo kod pečenja.	Oko svakog komada peciva treba biti razmak od oko 2 cm. Tako ima dovoljno mjesta da se komadi peciva mogu lijepo uzdignuti i zarumeniti sa svih strana.
Kolač je presuh.	Povećajte temperaturu u pećnici za 10 °C i skratite vrijeme pečenja.
Kolač nije dovoljno pečen.	Ako su razina i pribor ispravni, tada po potrebi povećajte temperaturu ili produljite vrijeme pečenja.
Kolač nije dovoljno pečen s gornje strane, a s donje strane je pretaman.	Kada drugi put pečete, stavite kolač u pećnicu jednu razinu više.
Kolač je pretaman s gornje strane, a s donje strane nije dovoljno pečen.	Kada drugi put pečete, stavite kolač u pećnicu jednu razinu niže. Odaberite nižu temperaturu i produljite vrijeme pečenja.
Kolač u kalupu ili pravokutni kalupu je straga tamniji.	Ne stavljajte kalup za pečenje izravno do stražnje stijenke pećnice već u sredinu na pribor.
Kolač je pretaman.	Kada drugi put pečete, odaberite nižu temperaturu i po potrebi produljite vrijeme pečenja.
Keksi su neravnomjerno ispečeni.	Odaberite malo nižu temperaturu. Papir za pečenje koji strši izvan lima može oslabiti cirkulaciju zraka. Uvijek izrežite papir za pečenje prikladno dimenzijama lima. Pazite na to da se kalup za pečenje ne nalazi izravno ispred otvora na stražnjoj stijenci pećnice. Kod pečenja sitnog peciva, ono treba po mogućnosti biti iste veličine i debljine.
Pekli ste na više razina. Pecivo na gornjem limu je tamnije od onog na donjem limu.	Za pečenje na više razina uvijek odaberite 4D-vrući zrak. Kolači na limovima ili u kalupima umetnuti istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotovi u isto vrijeme.
Kolač dobro izgleda, ali unutra nije dovoljno pečen.	Pecite malo duže na nižoj temperaturi i po potrebi dodajte malo tekućine. Kod kolača sa sočnim nadjevom najprije ispecite podlogu. Posipajte je bademima ili mrvicama te zatim na to stavite nadjev.
Kolač se ne odvaja od kalupa kada ga pokušate istresti.	Nakon pečenja ostavite kolač da se ohladi još 5 do 10 minuta. Ako se još uvijek ne odvaja od kalupa, još jednom oprezno odignite rub nožem. Ponovno istresite kolač i pokrijte kalup nekoliko puta vlažnom, hladnom krpom. Kada drugi put pečete, namastite kalup i posipajte mrvice.

Kruh i pecivo

Vaš uređaj nudi brojne vrste grijanja za pečenje kruha i peciva. U tablicama ćete naći optimalne postavke za brojna jela.

Pridržavajte se također napomena u odlomku za dizanje tijesta.

Koristite samo originalni pribor Vašeg uređaja. On je usklađen s pećnicom i načinima rada.

Pečenje s dotokom pare

Kruh i peciva će dobiti hrskavu koricu i sjajniji gornji sloj kada pečete s dotokom pare. Pecivo će se manje isušiti.

Pečenje s dotokom pare je moguće samo na jednoj razini.

Razine

Koristite navedene razine.

Pečenje na jednoj razini

Za pečenje na jednoj razini koristite slijedeće razine:

- visoki kolači: razina 2
- niski kolači: razina 3

Ako koristite vrstu grijanja 4D-vrući zrak, možete birati između razina 1, 2, 3 i 4.

Pečenje na dvije razine

Koristite 4D-vrući zrak. Kolači na limovima ili u kalupima umetnuti istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotovi u isto vrijeme.

- Univerzalna tava: razina 3
Lim za pečenje: razina 1

- Kalupi na rešetki
prva rešetka: razina 3
druga rešetka: razina 1

Istovremenom pripremom jela možete uštedjeti do 45 posto energije. Kalupe stavite jedan pored drugog ili pomaknuto jedan iznad drugog u pećnicu.

Pribor

Pazite na to da uvijek koristite prikladan pribor i da ga pravilno gurnete u pećnicu.

Rešetka

Stavite rešetku u pećnicu s udubljenjem okrenutim prema dolje.

Univerzalna tava ili lim za pečenje

Univerzalnu tavu ili lim za pečenje oprezno gurnite do graničnika tako da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima uređaja.

Kalupi za pečenje

Najprikladniji su tamni, metalni kalupi za pečenje.

Kalupi od bijelog lima, keramički kalupi i stakleni kalupi produljuju vrijeme pečenja i kolač ne dobije ravnomjerno boju. Kada pečete u tim kalupima i želite koristiti gornje i donje zagrijavanje, stavite kalup na razinu 1.

Za pečenje s dotokom pare kalupi za pečenje moraju biti postojani na vrućinu i paru.

Papir za pečenje

Koristite samo papir za pečenje koji je prikladan za odabranu temperaturu. Uvijek izrežite papir za pečenje prikladno dimenzijama lima.

Duboko smrznuti proizvodi

Ne upotrebljavajte jako zaleđene duboko smrznute proizvode. Skinite led s jela.

Duboko smrznuti proizvodi su djelomice neravnomjerno prethodno ispečeni. Neravnomjerna boja ostaje i nakon pečenja.

Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za različite vrste kruha i peciva. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini i svojstvima tijesta. Stoga su navedena područja za namještanje. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Niža temperatura daje ravnomjerniju boju. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod slijedećeg pečenja.

Napomena: Vrijeme pečenja ne možete skratiti pečenjem na višim temperaturama. Kruh ili pecivo bi bilo samo izvana pečeno, ali unutra nije pečeno.

Namještene vrijednosti vrijede za umetanje jela u hladnu pećnicu. Ovako možete uštedjeti do 20 posto energije. Ako prethodno zagrijete pećnicu, navedeno vrijeme pečenja je kraće za nekoliko minuta.

Za odabrana jela je potrebno prethodno zagrijati pećnicu, a to je i navedeno u tablici. Neka jela najbolje uspiju kada ih pečete u nekoliko koraka. Ova jela su navedena u tablici.

Namještene vrijednosti za tijesto za kruh vrijede za tijesto na limu za pečenje kao i za tijesto u pravokutnom kalupu.

Ako želite peći prema vlastitom receptu, ravnajte se prema sličnim kolačima u tablici.

Izvadite pribor iz pećnice koji Vam nije potreban. Na ovaj način ćete dobiti optimalan rezultat pečenja u pećnici i uštedjeti do 20 posto energije.

Oprez!

U vruću pećnicu nikada ne ulijevajte vodu i ne stavljajte posudu za kuhanje s vodom na dno pećnice. Uslijed promjene temperature mogu nastati oštećenja na emajlu.

Korištene vrste grijanja:

-  4D vrući zrak
-  gornje i donje zagrijavanje
-  roštilj i ventilator
-  roštilj, velika površina
-  stupanj za pizzu

Stupnjevi intenziteta pare su navedeni brojevima u tablici:

- 1 = niski
- 2 = srednji
- 3 = visoki

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Stupanj roštiljanja	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Kruh							
Bijeli kruh, 750 g	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	25-35
Bijeli kruh, 750 g	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	25-35
Miješani kruh, 1,5 kg	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	40-50
Miješani kruh, 1,5 kg	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	45-55
Integralni kruh, 1 kg	Univerzalna tava	2		210-220*	-	-	10-15
				180-190	-	-	40-50
Integralni kruh, 1 kg	Univerzalna tava	2		210-220	-	3	10-15
				180-190	-	-	40-50
Lepinja	Univerzalna tava	3		250-270	-	-	20-25
Lepinja	Univerzalna tava	3		220-230	-	3	20-30
Pecivo							
Peciva ili baget za podgrijavanje, prethodno ispečena	Univerzalna tava	3		180-200	-	-	10-15
Peciva ili baget za podgrijavanje, prethodno ispečena	Lim za pečenje	3		200-220	-	2	10-15
Pecivo, slatko, svježe	Lim za pečenje	3		170-190*	-	-	15-20
Pecivo, slatko, svježe	Lim za pečenje	3		150-160	-	3	25-35
* prethodno zagrijati							

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Stupanj roštiljanja	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Pecivo, slatko, svježe, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170*	-	-	20-30
Pecivo, slatko	Lim za pečenje	3		180-200	-	-	20-30
Pecivo, slatko	Lim za pečenje	3		200-220	-	2	20-25
Baget, prethodno ispečen, hladan	Univerzalna tava	3		180-200	-	-	20-30
Baget, prethodno ispečen, hladan	Lim za pečenje	3		200-220	-	1	10-20

Pecivo, zamrznuto

Peciva ili baget za podgrijavanje, prethodno ispečena	Univerzalna tava	3		180-200	-	-	10-15
Peciva ili baget za podgrijavanje, prethodno ispečena	Lim za pečenje	3		180-200	-	1	15-25
Pivske štangice, sirovo tijesto	Univerzalna tava	3		180-200	-	-	20-25
Pivske štangice, sirovo tijesto	Lim za pečenje	3		210-230	-	1	18-25
Kroasani, sirovo tijesto	Univerzalna tava	3		170-190	-	-	30-35
Kroasani, sirovo tijesto	Lim za pečenje	3		180-200	-	1	20-25

Tost

Zapečeni tost, 4 komada	Rešetka	3		190-210	-	-	10-15
Zapečeni tost, 12 komada	Rešetka	3		230-250	-	-	10-15
Tost prepeći (ne zagrijavati)	Rešetka	5		-	3	-	4-6

* prethodno zagrijati

Pizza, quiche i pikantni kolači

Vaš uređaj nudi brojne vrste grijanja za pripremanje pizze, quiche i pikantnih kolača. U tablicama ćete naći optimalne postavke za brojna jela.

Pridržavajte se također napomena u odlomku za dizanje tijesta.

Koristite samo originalni pribor Vašeg uređaja. On je usklađen s pećnicom i načinima rada.

Pečenje s dotokom pare

Određena peciva (npr. pecivo od izanog tijesta) će dobiti hrskavu koru i sjajniji gornji sloj kada pečete s dotokom pare. Pecivo će se manje isušiti.

Pečenje s dotokom pare je moguće samo na jednoj razini.

Razine

Koristite navedene razine.

Pečenje na jednoj razini

Za pečenje na jednoj razini koristite slijedeće razine:

- visoki kolači: razina 2
- niski kolači: razina 3

Ako koristite vrstu grijanja 4D-vrući zrak, možete birati između razina 1, 2, 3 i 4.

Pečenje na više razina

Koristite 4D-vrući zrak. Kolači na limovima ili u kalupima umetnuti istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotovi u isto vrijeme.

Pečenje na dvije razine:

- Univerzalna tava: razina 3
Lim za pečenje: razina 1
- Kalupi na rešetki
prva rešetka: razina 3
druga rešetka: razina 1

Pečenje na četiri razine:

- 4 rešetke s papirom za pečenje
prva rešetka: razina 5
druga rešetka: razina 3
treća rešetka: razina 2
četvrta rešetka: razina 1

Istovremenom pripremom jela možete uštedjeti do 45 posto energije. Kalupe stavite jedan pored drugog ili pomaknuto jedan iznad drugog u pećnicu.

Pribor

Pazite na to da uvijek koristite prikladan pribor i da ga pravilno gurnete u pećnicu.

Rešetka

Stavite rešetku u pećnicu s udubljenjem okrenutim prema dolje.

Univerzalna tava ili lim za pečenje

Univerzalnu tavu ili lim za pečenje oprezno gurnite do graničnika tako da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima uređaja.

Koristite univerzalnu tavu kod pizze s puno nadjeva.

Kalupi za pečenje

Najprikladniji su tamni, metalni kalupi za pečenje.

Kalupi od bijelog lima, keramički kalupi i stakleni kalupi produljuju vrijeme pečenja i kolač ne dobije

ravnomjerno boju. Kada pečete u tim kalupima i želite koristiti gornje i donje zagrijavanje, stavite kalup na razinu 1.

Za pečenje s dotokom pare kalupi za pečenje moraju biti postojani na vrućinu i paru.

Papir za pečenje

Koristite samo papir za pečenje koji je prikladan za odabranu temperaturu. Uvijek izrežite papir za pečenje prikladno dimenzijama lima.

Duboko smrznuti proizvodi

Ne upotrebljavajte jako zaleđene duboko smrznute proizvode. Skinite led s jela.

Duboko smrznuti proizvodi su djelomice neravnomjerno prethodno ispečeni. Neravnomjerna boja ostaje i nakon pečenja.

Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za različita jela. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini i svojstvima tijesta. Stoga su navedena područja za namještanje. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Niža temperatura daje ravnomjerniju boju. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod slijedećeg pečenja.

Napomena: Vrijeme pečenja ne možete skratiti pečenjem na višim temperaturama. Jelo bi bilo samo izvana pečeno, ali unutra nije pečeno.

Namještene vrijednosti vrijede za umetanje jela u hladnu pećnicu. Ovako možete uštedjeti do 20 posto energije. Ako prethodno zagrijete pećnicu, navedeno vrijeme pečenja je kraće za nekoliko minuta.

Za odabrana jela je potrebno prethodno zagrijati pećnicu, a to je i navedeno u tablici.

Ako želite peći prema vlastitom receptu, ravnajte se prema sličnim kolačima u tablici.

Izvadite pribor iz pećnice koji Vam nije potreban. Na ovaj način ćete dobiti optimalan rezultat pečenja u pećnici i uštedjeti do 20 posto energije.

Korištene vrste grijanja:

-  4D vrući zrak
-  gornje i donje zagrijavanje
-  stupanj za pizzu

Stupnjevi intenziteta pare su navedeni brojevima u tablici:

- 1 = niski
- 2 = srednji
- 3 = visoki

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Pizza						
Pizza, svježa	Lim za pečenje	3		200-220	-	25-35
Pizza, svježa, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, svježa s tankim tijestom	Lim za pizzu	2		220-230	-	20-30
Pizza, hladena	Rešetka	3		190-210	-	10-15
Pizza, zamrznuta						
Pizza, tanko tijesto 1 komad	Rešetka	3		190-210	-	15-20
Pizza, tanko tijesto 2 komada	Univerzalna tava + rešetka	3+1		190-210	-	20-25
Pizza, debelo tijesto 1 komad	Rešetka	3		180-200	-	20-25
Pizza, debelo tijesto 2 komada	Univerzalna tava + rešetka	3+1		190-210	-	20-30
Pizza-baget	Rešetka	3		200-220	-	15-20
Mini pizze	Univerzalna tava	3		180-200	-	15-20
Mini pizze, Ø7 cm, 4 razine	4 rešetke	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Pikantni kolači i quiche						
Pikantni kolači u kalupu	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	2		170-190	-	55-65
Pikantni kolači u kalupu	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	2		170-180	1	60-70
Quiche	Kalup za tart, crni lim	3		190-210	-	30-40
Tarte flambée	Univerzalna tava	3		260-280*	-	10-15
Tarte flambée	Univerzalna tava	2		200-210*	2	15-25
Punjeni jastučići	Kalup za nabujke	2		190-200	-	30-45
Empanada	Univerzalna tava	3		180-190	-	30-45
Empanada	Univerzalna tava	2		170-180	2	30-40
Burek	Univerzalna tava	1		200-220*	-	20-30

* prethodno zagrijati

Nabujak i soufflé

Vaš uređaj nudi brojne vrste grijanja za pripremanje nabujka i souffléa. U tablicama ćete naći optimalne postavke za brojna jela.

Koristite samo originalni pribor Vašeg uređaja. On je usklađen s pećnicom i načinima rada.

Razine

Koristite navedene razine.

Možete pripremati na jednoj rezini u kalupima ili s univerzalnom tavom.

- Kalupi na rešetki: razina 2
- Univerzalna tava: razina 3

Za soufflé koristite dotok pare. Nije potrebna vodena kupelj.

Istovremenom pripremom jela možete uštedjeti do 45 posto energije. Kalupe stavite jedan pored drugog u pećnicu.

Pribor

Pazite na to da uvijek koristite prikladan pribor i da ga pravilno gurnete u pećnicu.

Rešetka

Stavite rešetku u pećnicu s udubljenjem okrenutim prema dolje.

Univerzalna tava

Univerzalnu tavu oprezno gurnite do graničnika tako da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima uređaja.

Posuđe

Za nabujke i zapečena jela koristite široko i plitko posuđe. U uskim i visokim posudama jelo se treba dulje peći i bude tamnije na površini.

Za pripremanje jela s dotokom pare kalupi za pečenje moraju biti postojani na vrućinu i paru.

Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za različite nabujke i soufflé. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini i receptu. Do koje mjere će se nabujak ispeći ovisi o veličini posuda i o visini nabujka. Stoga su navedena područja za namještanje. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Niža temperatura daje ravnomjerniju boju. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod slijedećeg pečenja.

Napomena: Vrijeme pečenja ne možete skratiti pečenjem na višim temperaturama. Nabujak ili soufflé bi bilo samo izvana pečeno, a unutra sirovo.

Namještene vrijednosti vrijede za umetanje jela u hladnu pećnicu. Ovako možete uštedjeti do 20 posto energije. Ako prethodno zagrijete pećnicu, navedeno vrijeme pečenja je kraće za nekoliko minuta.

Ako želite pripremati prema vlastitom receptu, ravnojte se prema sličnim jelima u tablici.

Izvadite pribor iz pećnice koji Vam nije potreban. Na ovaj način ćete dobiti optimalan rezultat pečenja u pećnici i uštedjeti do 20 posto energije.

Korištene vrste grijanja:

-  4D vrući zrak
-  gornje i donje zagrijavanje
-  roštilj i ventilator
-  stupanj za pizzu

Stupnjevi intenziteta pare su navedeni brojevima u tablici:

- 1 = niski
- 2 = srednji
- 3 = visoki

Nabujci & soufflé	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Nabujak, pikantni, pečeni sastojci	Kalup za nabujke	2		200-220	-	30-50
Nabujak, pikantni, pečeni sastojci	Kalup za nabujke	2		150-170	2	40-45
Nabujak, slatki	Kalup za nabujke	2		170-190	-	40-60
Lazanje, svježe, 1 kg	Kalup za nabujke	2		160-180	-	50-60
Lazanje, svježe, 1 kg	Kalup za nabujke	2		170-180	2	35-45
Lazanje, zamrznute, 400 g	Rešetka	2		190-210	-	30-35
Lazanje, zamrznute, 400 g	Otvoreno posuđe	2		180-190	2	40-50
Gratinirani krumpir, sirovi sastojci, visine 4 cm	Kalup za nabujke	2		160-190	-	50-70
Gratinirani krumpir, sirovi sastojci, visine 4 cm	Kalup za nabujke	2		160-170	3	50-60
Gratinirani krumpir, sirovi sastojci, visine 4 cm, 2 razine	Kalup za nabujke	3+1		150-170	-	60-80
Soufflé	Kalup za nabujke	2		160-180*	-	35-45
Soufflé	Kalup za nabujke	2		170-180	2	30-40
Soufflé	Kalupi za porcije	2		170-190	-	65-75

Perad

Vaš uređaj nudi brojne vrste grijanja za pripremanje peradi. U tablicama ćete naći optimalne postavke za neka jela.

Pečenje na rešetki

Pečenje na rešetki je posebice prikladno za veliku perad ili više komada.

Umetnite univerzalnu tavu s rešetkom koja je stavljena na navedenu razinu. Pazite na to da rešetka točno naliže na univerzalnu tavu. → "Pribor" na strani 11

Ovisno o veličini i vrsti peradi dodajte do ½ litre vode u univerzalnu tavu. Prikuplja se mast koja kaplje. Od ovog soka od pečenja možete pripremiti umak. Osim toga tako nastaje manje dima i pećnica će ostati čista.

Pečenje u posuđu

Koristite samo posuđe koje je prikladno za pećnicu. Provjerite stane li posuda u pećnicu.

Najprikladnije su staklene posude za kuhanje. Vruću staklenu posudu za kuhanje odložite na suhi podmetač. Ako je podloga mokra ili hladna, staklo može napuknuti.

Sjajne posude za pečenje od plemenitog čelika ili aluminijske reflektiraju toplinu kao ogledalo i manje su prikladne. Perad se sporije peče i sporije dobiva boju. Koristite višu temperaturu i/ili duže vrijeme pečenja.

Pridržavajte se podataka proizvođača Vaše posude za pečenje.

Otvoreno posuđe

Za pečenje peradi koristite visoku posudu za pečenje. Posudu za pečenje stavite na rešetku. Ako nemate prikladno posuđe, koristite univerzalnu tavu.

Zatvoreno posuđe

Pećnica ostaje kod pripremanja jela u zatvorenom posuđu čista. Pazite da poklopac odgovara posudi za pečenje i dobro zatvara. Stavite posudu na rešetku.

Prilikom otvaranja poklopca nakon pečenja može izaći jako vruća para. Podignite poklopac prema dolje kako bi vruća para mogla izaći što dalje od tijela.

Pečenje od peradi može postati hrskavo i u zatvorenoj posudi za pečenje. Stoga koristite posudu za pečenje sa staklenim poklopcem i namjestite višu temperaturu.

Prženje s dotokom pare

Određena jela su hrskavija kada ih pripremate s dotokom pare. Dobit će sjajniji gornji sloj i manje će se isušiti.

Koristite otvoreno posuđe. Posuđe mora biti postojano na vrućinu i paru.

Uključite dotok pare kako je navedeno u tablici. Neka jela najbolje uspiju kada ih kuhate u nekoliko koraka. Ova jela su navedena u tablici.

Roštiljanje

Ostavite zatvorena vrata uređaja za vrijeme roštiljanja. Nikada ne roštiljajte kada su otvorena vrata uređaja.

Umetnite univerzalnu tavu s rešetkom koja je stavljena na navedenu razinu. Prikuplja se mast koja kaplje. Pazite na to da rešetka točno naliže na univerzalnu

tavu. → "Pribor" na strani 11

Napomena: Kod jako masnih komada mesa za roštilj univerzalnu tavu nemojte staviti izravno ispod rešetke već na razinu 2.

Po mogućnosti uzmite komade mesa za roštilj slične debljine i težine. Tako ćete ih ravnomjerno ispeći i ostat će fino sočni. Stavite komade mesa za roštilj izravno na rešetku.

Komade mesa za roštilj okrenite hvataljkama za meso. Ako vilicom ubodete meso, ono gubi sok i postaje suho.

Napomene

- Grijač za roštiljanje ponovno se uključuje i isključuje, to je normalno. Učestalost ovisi o namještenom stupnju roštiljanja.
- Kod roštiljanja može nastati dim.

Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za perad. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini, svojstvima i temperaturi namirnice. Stoga su navedena područja za namještanje. Pokušajte prvo s nižom vrijednošću. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod slijedećeg pečenja.

Namještene vrijednosti vrijede za stavljanje nenapunjene peradi pripremljene za pečenje na temperaturi hladnjaka u hladnu pećnicu. Ovako možete uštedjeti do 20 posto energije. Ako prethodno zagrijete pećnicu, navedeno vrijeme pečenja je kraće za nekoliko minuta.

U tablici ćete naći podatke za perad s predloženim težinama. Ako želite pripremiti perad veće težine, svakako koristite nižu temperaturu. Kod više komada mesa ravajte se prema težini najtežeg komada za određivanje vremena pečenja. Pojedinačni komadi mesa trebaju biti približno iste veličine.

Općenito vrijedi: Što je perad veća, to je niža temperatura i time duže vrijeme pečenja.

Perad okrenite nakon otprilike ½ do ⅔ navedenog vremena.

Napomena: Koristite samo papir za pečenje koji je prikladan za odabranu temperaturu. Uvijek izrežite papir za pečenje prikladno dimenzijama lima.

Savjeti

- Kod patke ili guske probodite kožu ispod krila. Na ovaj način može istjecati mast.
- Kod pačjih prsa zarežite kožu. Nemojte okretati pačja prsa.
- Kada okrećete perad, pazite da su prsa odnosno koža okrenuta prema dolje.
- Pečenje od peradi bit će osobito hrskavo i zlatno-žute boje ako ga pred kraj pečenja premažete maslacem, slanom vodom ili sokom od naranče.

Izvadite pribor iz pećnice koji Vam nije potreban. Na ovaj način ćete dobiti optimalan rezultat pečenja u pećnici i uštedjeti do 20 posto energije.

Korištene vrste grijanja:

-  4D vrući zrak
-  gornje i donje zagrijavanje
-  roštilj i ventilator
-  roštilj, velika površina
-  stupanj za pizzu

Stupnjevi intenziteta pare su navedeni brojevima u tablici:

- 1 = niski
- 2 = srednji
- 3 = visoki

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Stupanj roštiljanja	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Pile							
Pile, 1 kg	Rešetka	2		200-220	-	-	60-70
Pile, 1 kg	Rešetka	2		190-210	-	2	55-65
File pilećih prsa, po 150 g (roštiljanje)	Rešetka	4		-	3*	-	15-20
Mali komadi piletine, po 250 g	Rešetka	3		220-230	-	-	30-35
Mali komadi piletine, po 250 g	Rešetka	3		200-220	-	2	30-45
Pileći štapići, nuggets, zamrznuti	Univerzalna tava	3		190-210	-	-	20-25
Kokoš, 1,5 kg	Rešetka	2		200-220	-	-	70-90
Kokoš, 1,5 kg	Rešetka	2		180-200	-	2	70-80
Patka & guska							
Patka, 2 kg	Rešetka	1		180-200	-	-	90-110
Patka, 2 kg	Rešetka	2		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Pačja prsa, po 300 g	Rešetka	3		230-250	-	-	17-20
Pačja prsa, po 300 g	Rešetka	3		220-240	-	2	15-20
Guska, 3 kg	Rešetka	2		160-180	-	-	120-150
Guska, 3 kg	Rešetka	2		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Gušćji bataci, po 350 g	Rešetka	2		210-230	-	-	40-50
Gušćji bataci, po 350 g	Rešetka	3		190-200	-	2	45-55
Purica							
Mlada purica, 2,5 kg	Rešetka	2		180-200	-	-	70-90
Mlada purica, 2,5 kg	Rešetka	2		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
Pureća prsa, bez kosti, 1 kg	Zatvoreno posuđe	2		240-260	-	-	80-100
Pureći zabatak, s kostima, 1 kg	Rešetka	2		180-200	-	-	80-100
Pureći zabatak, s kostima, 1 kg	Rešetka	2		170-180	-	2	80-100

* 5 min prethodno zagrijati

Meso

Vaš uređaj nudi brojne vrste grijanja za pripremanje mesa. U tablicama ćete naći optimalne postavke za brojna jela.

Pečenje i pirjanje

Nemasno meso premažite po želji s masti ili ga obložite kriškama slanina.

Kožicu zarežite u obliku križa. Kada okrećete pečenje pazite da je kožica okrenuta prema dolje.

Kada je pečenje gotovo, ostavite ga da miruje još 10 minuta u isključenoj, zatvorenoj pećnici. Tako će se sok od mesa bolje rasporediti. Po potrebi umotajte pečenje u aluminijsku foliju. U navedenom vremenu pečenja nije uključeno preporučeno vrijeme mirovanja.

Pečenje na rešetki

Na rešetki meso sa svih strana postaje osobito hrskavo. Ovisno o veličini i vrsti mesa dodajte do 1/2 litre vode u univerzalnu tavu. Prikupljaju se mast i sok od pečenja koji kaplju. Od ovog soka od pečenja možete pripremiti

umak. Osim toga tako nastaje manje dima i pećnica će ostati čista.

Umetnite univerzalnu tavu s rešetkom koja je stavljena na navedenu razinu. Pazite na to da rešetka točno naliježe na univerzalnu tavu. → *"Pribor" na strani 11*

Pečenje i pirjanje u posudi

Pečenje i pirjanje u posudi je jednostavnije. Možete jednostavnije izvaditi pečenje s posudom iz pećnice i izravno u posudi pripremiti umak.

Koristite samo posude koje je prikladno za pećnicu. Provjerite stane li posuda u pećnicu.

Najprikladnije su staklene posude za kuhanje. Vruću staklenu posudu za kuhanje odložite na suhi podmetač. Ako je podloga mokra ili hladna, staklo može napuknuti.

Nemasnom mesu dodajte nešto tekućine. U staklenom posudi dno posuda treba biti pokriveno tekućinom do visine od oko ½ cm.

Količina tekućine ovisi o vrsti mesa i o materijalu posuda i o tome koristite li poklopac. Ako pripremate meso u emajliranoj ili tamnoj metalnoj posudi za pečenje, potrebno je nešto više tekućine nego u staklenom posudi.

Za vrijeme pečenja tekućina ispari u posudi. Po potrebi oprezno dolijevajte tekućinu.

Sjajne posude za pečenje od plemenitog čelika ili aluminijske reflektiraju toplinu kao ogledalo i manje su prikladne. Meso se sporije peče i sporije dobiva boju. Koristite višu temperaturu i/ili duže vrijeme pečenja.

Pridržavajte se podataka proizvođača Vaše posude za pečenje.

Otvoreno posude

Za pečenje mesa koristite visoku posudu za pečenje. Posudu za pečenje stavite na rešetku. Ako nemate prikladno posude, koristite univerzalnu tavu.

Zatvoreno posude

Pećnica ostaje kod pripremanja jela u zatvorenom posudi čista. Pazite da poklopac odgovara posudi za pečenje i dobro zatvara. Stavite posudu na rešetku.

Razmak između mesa i poklopca treba iznositi najmanje 3 cm. Meso može povećati svoj volumen.

Prilikom otvaranja poklopca nakon pečenja može izaći jako vruća para. Podignite poklopac prema dolje kako bi vruća para mogla izaći što dalje od tijela.

Kada pirjate meso, po potrebi ga prije zapecite. Za dobivanje temeljca dodajte vodu, vino, ocat ili slično. Dno posuda treba biti pokriveno tekućinom do visine od oko 1-2 cm.

Za vrijeme pečenja tekućina ispari u posudi. Po potrebi oprezno dolijevajte tekućinu.

Pečenje od mesa može postati hrskavo i u zatvorenoj posudi za pečenje. Stoga koristite posudu za pečenje sa staklenim poklopcem i namjestite višu temperaturu.

Prženje i pirjanje s dotokom pare

Određena jela su hrskavija kada ih pripremate s dotokom pare i manje će se isušiti.

Koristite otvoreno posude. Posude mora biti postojano na vrućinu i paru.

Pečenje ne morate okretati.

Uključite dotok pare kako je navedeno u tablici. Neka jela najbolje uspiju kada ih kuhate u nekoliko koraka. Ova jela su navedena u tablici.

Roštiljanje

Ostavite zatvorena vrata uređaja za vrijeme roštiljanja. Nikada ne roštiljajte kada su otvorena vrata uređaja.

Umetnite univerzalnu tavu s rešetkom koja je stavljena na navedenu razinu. Prikuplja se mast koja kaplje. Pazite na to da rešetka točno naliježe na univerzalnu tavu. → *"Pribor" na strani 11*

Napomena: Kod jako masnih komada mesa za roštilj univerzalnu tavu nemojte staviti izravno ispod rešetke već na razinu 2.

Po mogućnosti uzmite komade mesa za roštilj slične debljine i težine. Tako ćete ih ravnomjerno ispeći i ostat će fino sočni. Stavite komade mesa za roštilj izravno na rešetku.

Komade mesa za roštilj okrenite hvataljkama za meso. Ako vilicom ubodete meso, ono gubi sok i postaje suho.

Napomene

- Grijač za roštiljanje ponovno se uključuje i isključuje, to je normalno. Učestalost ovisi o namještenom stupnju roštiljanja.
- Kod roštiljanja može nastati dim.

Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za brojna mesna jela. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini, svojstvima i temperaturi namirnice. Stoga su navedena područja za namještanje. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod slijedećeg pečenja.

Namještene vrijednosti vrijede za stavljanje mesa na temperaturi hladnjaka u hladnu pećnicu. Ovako možete uštedjeti do 20 posto energije. Ako prethodno zagrijete pećnicu, navedeno vrijeme pečenja je kraće za nekoliko minuta.

U tablici ćete naći podatke za pečenja s predloženim težinama. Ako želite peći komad mesa veće težine, svakako koristite nižu temperaturu. Kod više komada mesa ravajte se prema težini najtežeg komada za određivanje vremena pečenja. Pojedinačni komadi mesa trebaju biti približno iste veličine.

Općenito vrijedi: Što je pečenje veće, to je niža temperatura i time duže vrijeme pečenja.

Pečenje i komade mesa za roštilj okrenite nakon otprilike ½ do ⅔ navedenog vremena.

Ako želite pripremati prema vlastitom receptu, ravajte se prema sličnim jelima u tablici. Dodatne informacije ćete naći pod savjetima za pečenje, pirjanje i roštiljanje u nastavku iza tablica.

Izvadite pribor iz pećnice koji Vam nije potreban. Na ovaj način ćete dobiti optimalan rezultat pečenja u pećnici i uštedjeti do 20 posto energije.

Korištene vrste grijanja:

-  4D vrući zrak
-  gornje i donje zagrijavanje
-  roštilj i ventilator
-  roštilj, velika površina

Stupnjevi intenziteta pare su navedeni brojevima u tablici:

- 1 = niski
- 2 = srednji
- 3 = visoki

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Stupanj roštiljanja	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Svinjetina							
Svinjsko pečenje bez kože, npr. vratina, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		180-190	-	-	110-130
Svinjsko pečenje bez kože, npr. vratina, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		180-190	-	1	130-150
Svinjsko pečenje s kožicom, npr. plečka, 2 kg	Rešetka	2		190-200	-	-	130-140
Svinjsko pečenje s kožicom, npr. plečka, 2 kg	Otvoreno posuđe	2		100	-	3	25-30
				170-180	-	1	70-90
				200-210	-	-	20-25
Pečeni svinjski file, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		220-230	-	-	70-80
Pečeni svinjski file, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		170-180	-	1	80-90
Svinjski file, 400 g	Rešetka	3		220-230	-	-	20-25
Svinjski file, 400 g	Otvoreno posuđe	3		210-220*	-	1	25-30
Dimljena svinjetina s kostima, 1 kg (dodati malo vode)	Zatvoreno posuđe	2		210-230	-	-	70-90
Dimljena svinjetina s kostima, 1 kg	Otvoreno posuđe	2		160-170	-	1	70-80
Svinjski odresci, debljine 2 cm	Rešetka	5		-	2	-	16-20
Svinjski medaljoni, debljine 3 cm (prethodno zagrijati 5 min)	Rešetka	5		-	3*	-	8-12

Govedina

Goveđi file, srednje pečen, 1 kg	Rešetka	2		210-220	-	-	40-50
Goveđi file, srednje pečen, 1 kg	Otvoreno posuđe	2		190-200	-	1	50-60
Pirjano goveđe pečenje, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	2		200-220	-	-	130-160
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Rešetka	2		220-230	-	-	60-70
Rostbif, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		190-200	-	1	65-80
Odrezak, debljine 3 cm, srednje pečen***	Rešetka	3		-	3	-	15-20
Burger, visine 3-4 cm	Rešetka	4		-	3	-	25-30

Teletina

Teleće pečenje, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		160-170	-	-	100-120
Teleće pečenje, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		170-180	-	1	90-110
Teleća koljenica, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		200-210	-	-	100-120
Teleća koljenica, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		170-180	-	1	100-120

Janjetina

Janjeći but bez kosti, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		170-190	-	-	50-80
Janjeći but bez kosti, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		170-180	-	1	80-90

* prethodno zagrijati

** ne okretati

*** ne zagrijavati

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Stupanj roštiljanja	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Janjeći hrbat s kostima**	Rešetka	2		180-190	-	-	40-50
Janjeći hrbat s kostima**	Otvoreno posude	3		200-210*	-	1	25-30
Janjeći kotlet	Rešetka	3		-	3	-	12-16

Kobasice

Kobasice za roštilj	Rešetka	4		-	3	-	10-15
---------------------	---------	---	--	---	---	---	-------

Mesna jela

Pečenje od mljevenog mesa, 1 kg	Otvoreno posude	2		170-180	-	-	60-70
Pečenje od mljevenog mesa, 1 kg	Otvoreno posude	2		190-200	-	1	70-80

* prethodno zagrijati

** ne okretati

*** ne zagrijavati

Savjeti za pečenje, pirjanje i roštiljanje

Pećnica je jako zaprljana.	Hranu pripremajte u zatvorenoj posudi za pečenje ili koristite lim za roštiljanje. Kada koristite lim za roštiljanje, postići ćete optimalne rezultate pečenja. Lim za pečenje možete kupiti kao poseban pribor.
Pečenje je pretamno, a korica mjestimično izgorjela i/ili je pečenje pre-sušo.	Provjerite razinu na koju ste stavili pečenje u pećnicu i temperaturu. Kada drugi put pečete, odaberite nižu temperaturu i po potrebi skratite vrijeme pečenja.
Korica je pretanka.	Povećajte temperaturu ili nakon završetka vremena pečenja kratko uključite roštilj.
Pečenje izgleda dobro, ali je umak zagorio.	Sljedeći put odaberite manju posudu za pečenje i po potrebi dodajte više tekućine.
Pečenje izgleda dobro, ali je umak presvijetao i vodenast.	Sljedeći put odaberite veću posudu za pečenja i po potrebi dodajte manje tekućine.
Meso je zagorjelo kod pirjanja.	Posuda za pečenje i poklopac moraju odgovarati jedno drugom i dobro zatvarati. Smanjite temperaturu i po potrebi dodajte još tekućine za vrijeme pirjanja.
Komadi mesa za roštilj postaju pre-suših.	Meso solite tek nakon roštiljanja. Sol izvlači vodu iz mesa. Ne ubadajte komade mesa za roštilj kod okretanja. Koristite hvataljke za meso.

Riba

Vaš uređaj nudi brojne vrste grijanja za pripremanje ribe. U tablicama ćete naći optimalne postavke za brojna jela.

Cijela riba se ne mora okretati. Stavite ribu u pećnicu tako da leži u plivajućem položaju, tako da je ledna peraja prema gore. Odrezani krumpir ili mala vatrostalna posuda u otvoru trbuha osigurava stabilnost položaja.

Vidjet ćete je li riba pečena kada se ledna peraja lako odvaja.

Pečenje i roštiljanje na rešetki

Umetnite univerzalnu tavu s rešetkom koja je stavljena na navedenu razinu. Pazite na to da rešetka točno naliježe na univerzalnu tavu. → "Pribor" na strani 11

Napomena: Kod jako masnih komada mesa za roštilj univerzalnu tavu nemojte staviti izravno ispod rešetke već na razinu 2.

Ovisno o veličini i vrsti ribe dodajte do ½ litre vode u univerzalnu tavu. Prikuplja se tekućina koja kaplje. Nastaje manje dima i pećnica će ostati čista.

Ostavite zatvorena vrata uređaja za vrijeme roštiljanja. Nikada ne roštiljajte kada su otvorena vrata uređaja.

Po mogućnosti uzmite komade mesa za roštilj slične debljine i težine. Tako ćete ih ravnomjerno ispeći i ostat će fino sočni. Stavite komade ribe za roštilj izravno na rešetku.

Komade ribe za roštilj okrenite hvataljkama za meso. Ako vilicom ubodete ribu, ona gubi sok i postaje suha.

Napomene

- Grijač za roštiljanje ponovno se uključuje i isključuje, to je normalno. Učestalost ovisi o namještenom stupnju roštiljanja.
- Kod roštiljanja može nastati dim.

Pečenje i pirjanje u posuđu

Koristite samo posuđe koje je prikladno za pećnicu. Provjerite stane li posuda u pećnicu.

Najprikladnije su staklene posude za kuhanje. Vruću staklenu posudu za kuhanje odložite na suhi podmetač. Ako je podloga mokra ili hladna, staklo može napuknuti.

Sjajne posude za pečenje od plemenitog čelika ili aluminija reflektiraju toplinu kao ogledalo i manje su prikladne. Riba se sporije peče i sporije dobiva boju. Koristite višu temperaturu i/ili duže vrijeme pečenja.

Pridržavajte se podataka proizvođača Vaše posude za pečenje.

Otvoreno posuđe

Za pripremanje cijele ribe koristite visoku posudu za pečenje. Posudu za pečenje stavite na rešetku. Ako nemate prikladno posuđe, koristite univerzalnu tavu.

Zatvoreno posuđe

Pećnica ostaje kod pripremanja jela u zatvorenom posuđu čista. Pazite da poklopac odgovara posudi za pečenje i dobro zatvara. Stavite posudu na rešetku.

Za prijanje u posudu dodajte dvije do tri jušne žlice tekućine i malo limunovog soka ili octa.

Prilikom otvaranja poklopca nakon pečenja može izaći jako vruća para. Podignite poklopac prema dolje kako bi vruća para mogla izaći što dalje od tijela.

Riba može postati hrskava i u zatvorenoj posudi za pečenje. Stoga koristite posudu za pečenje sa staklenim poklopcem i namjestite višu temperaturu.

Prženje s dotokom pare

Određena jela su hrskavija kada ih pripremate s dotokom pare i manje će se isušiti.

Koristite otvoreno posuđe. Posuđe mora biti postojano na vrućinu i paru.

Ribu ne morate okretati.

Uključite dotok pare kako je navedeno u tablici. Neka jela najbolje uspiju kada ih kuhate u nekoliko koraka. Ova jela su navedena u tablici.

Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za riblja jela. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini, svojstvima i temperaturi namirnice. Stoga su navedena područja za namještanje. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod slijedećeg pečenja.

Namještene vrijednosti vrijede za stavljanje ribe na temperaturi hladnjaka u hladnu pećnicu. Ovako možete uštedjeti do 20 posto energije. Ako prethodno zagrijete pećnicu, navedeno vrijeme pečenja je kraće za nekoliko minuta.

U tablici ćete naći podatke za ribu s predloženim težinama. Ako želite pripremati ribu veće težine, svakako koristite nižu temperaturu. Kod više komada ribe ravnajte se prema težini najteže ribe za određivanje vremena pečenja. Pojedinačni komadi ribe trebaju biti približno iste veličine.

Općenito vrijedi: Što je riba veća, to je niža temperatura i time duže vrijeme pečenja.

Ribu koja ne leži u plivajućem položaju okrenite nakon otprilike 1/2 do 2/3 navedenog vremena.

Napomena: Koristite samo papir za pečenje koji je prikladan za odabranu temperaturu. Uvijek izrežite papir za pečenje prikladno dimenzijama lima.

Izvadite pribor iz pećnice koji Vam nije potreban. Na ovaj način ćete dobiti optimalan rezultat pečenja u pećnici i uštedjeti do 20 posto energije.

Korištene vrste grijanja:

-  4D vrući zrak
-  gornje i donje zagrijavanje
-  roštilj i ventilator
-  roštilj, velika površina

Stupnjevi intenziteta pare su navedeni brojevima u tablici:

- 1 = niski
- 2 = srednji
- 3 = visoki

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Stupanj roštiljanja	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Riba							
Riba, na žaru, cijela 300 g, npr. pastrva	Rešetka	2		170-190	-	-	20-30
Riba, pečena, cijela 300 g, npr. pastrva	Univerzalna tava	2		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
Riba, na žaru, cijela 1,5 kg, npr. losos	Rešetka	2		170-190	-	-	30-40

Riblj fileti

Riblj file, naravni, na žaru	Rešetka	4		-	1*	-	15-25
------------------------------	---------	---	---	---	----	---	-------

* prethodno zagrijati

** Univerzalnu tavu staviti na razinu 2

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Stupanj roštiljanja	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
------	-----------------	--------	----------------	------------------	---------------------	-----------------	---------------------

Riblj kotleti

Riblj kotlet, debljine 3 cm**	Rešetka	4		-	3	-	10-20
-------------------------------	---------	---	--	---	---	---	-------

Riba, zamrznuta

Riblj file, naravni	Zatvoreno posuđe	2		210-230	-	-	20-30
Riblj file, zapečen	Rešetka	2		200-220	-	-	45-60
Riblj file, zapečen	Otvoreno posuđe	2		200-220	-	1	35-45
Riblj štapići (povremeno okrenuti)	Univerzalna tava	3		200-220	-	-	20-30

* prethodno zagrijati

** Univerzalnu tavu staviti na razinu 2

Povrće i prilozi

Ovdje ćete naći podatke o pripremanju povrća na žaru, krumpira i duboko smrznutih proizvoda od krumpira.

Izvadite pribor iz pećnice koji Vam nije potreban. Na ovaj način ćete dobiti optimalan rezultat pečenja u pećnici i uštedjeti energiju.

Razine

Koristite navedene razine.

Pripremanje na jednoj razini

Pridržavajte se podatka u tablici.

Pripremanje na dvije razine

Koristite 4D-vrući zrak. Jela umetnuta istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotova u isto vrijeme.

- Univerzalna tava: razina 3
- Lim za pečenje: razina 1

Pribor

Pazite na to da uvijek koristite prikladan pribor i da ga pravilno gurnete u pećnicu.

Rešetka

Stavite rešetku u pećnicu s udubljenjem okrenutim prema dolje.

Univerzalna tava ili lim za pečenje

Univerzalnu tavu ili lim za pečenje oprezno gurnite do graničnika tako da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima uređaja.

Papir za pečenje

Koristite samo papir za pečenje koji je prikladan za odabranu temperaturu. Uvijek izrežite papir za pečenje prikladno dimenzijama lima.

Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za različita jela. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini i svojstvima namirnice. Stoga su navedena područja za namještanje. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Niža temperatura daje ravnomjerniju boju. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod slijedećeg pečenja.

Namještene vrijednosti vrijede za umetanje jela u hladnu pećnicu. Ako prethodno zagrijete pećnicu, navedeno vrijeme pečenja je kraće za nekoliko minuta.

Ako želite pripremati prema vlastitom receptu, ravajte se prema sličnim jelima u tablici.

Korištene vrste grijanja:

- 4D vrući zrak
- roštilj, velika površina
- stupanj za pizzu

Stupnjevi intenziteta pare su navedeni brojevima u tablici:

- 1 = niski
- 2 = srednji
- 3 = visoki

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Stupanj roštiljanja	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
------	--------	--------	----------------	------------------	---------------------	-----------------	---------------------

Jela od povrća

Povrće na žaru	Univerzalna tava	5		-	3	-	10-15
----------------	------------------	---	--	---	---	---	-------

Krumpir

Pečeni krumpir, prepolovljen	Univerzalna tava	3		160-180	-	-	45-60
Pečeni krumpir, prepolovljen	Univerzalna tava	3		180-190	-	1	40-50

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Stupanj roštiljanja	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
------	--------	--------	----------------	------------------	---------------------	-----------------	---------------------

Proizvodi od krumpira, zamrznuti

Prženi ribani krumpir	Univerzalna tava	3		200-220	-	-	25-35
Punjeni jastučići od krumpira	Univerzalna tava	3		190-210	-	-	20-30
Kroketi	Univerzalna tava	3		200-220	-	-	25-35
Pommes frites	Univerzalna tava	3		190-210	-	-	25-35
Pommes frites, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		190-210	-	-	30-40

Jogurt

S vašim uređajem možete sami pripremiti jogurt.

Priprema jogurta

Izvadite pribor i okvire vodilica iz pećnice. Pećnica mora biti prazna.

1. Zagrijte 1 litru mlijeka (3,5 % mliječne masti) na ploči za kuhanje na 90 °C te ga ostavite da se ohladi na temperaturu od 40 °C.
Kod trajnog mlijeka dovoljno ga je zagrijati na 40 °C.

2. Umiješajte 150 g jogurta (na temperaturi iz hladnjaka).
3. Ulijte u šalice ili male staklenke i prekrijte ih folijom za održavanje svježine.
4. Šalice ili staklenke stavite na dno pećnice i namjestite kako je navedeno u tablici.
5. Nakon pripreme jogurt ostavite da se ohladi u hladnjaku.

Korištena vrsta grijanja:

- Stupanj za dizanje tijesta

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u satima
Jogurt	Kalupi za porcije	Dno pećnice		35-40	5-6

Ušteda energije pomoću vrsta grijanja eco

Pomoću energetski učinkovitih vrsta grijanja vrući zrak eco i gornje i donje zagrijavanje eco možete prilikom pečenja jela uštedjeti energiju.

Stavite jela u hladnu, praznu pećnicu. Samo tada optimalno štedite energiju. Držite vrata uređaja zatvorena za vrijeme pečenja.

Izvadite pribor iz pećnice koji Vam nije potreban. Na ovaj način ćete dobiti optimalan rezultat pečenja u pećnici i uštedjeti energiju.

Koristite samo originalni pribor Vašeg uređaja. On je usklađen s pećnicom i načinima rada.

Pribor

Pazite na to da uvijek koristite prikladan pribor i da ga pravilno gurnete u pećnicu.

Rešetka

Stavite rešetku u pećnicu s udubljenjem okrenutim prema dolje.

Univerzalna tava ili lim za pečenje

Univerzalnu tavu ili lim za pečenje oprezno gurnite do graničnika tako da je strana s kosim rubom okrenuta prema vratima uređaja.

Kalupi za pečenje i posude

Najprikladniji su tamni, metalni kalupi za pečenje. Ovako možete uštedjeti do 35 posto energije.

Posude od plemenitog čelika ili aluminija reflektira toplinu kao ogledalo. Prikladnije je nereflektirajuće posude od emajla, vatrostalnog stakla ili obloženog aluminijskog tlačnog lijeva.

Kalupi od bijelog lima, keramički kalupi ili stakleni kalupi produljuju vrijeme pečenja i kolač ne dobije ravnomjerno boju.

Papir za pečenje

Koristite samo papir za pečenje koji je prikladan za odabranu temperaturu. Uvijek izrežite papir za pečenje prikladno dimenzijama lima.

Preporučene namještene vrijednosti

Ovdje ćete naći podatke za različita jela. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini i svojstvima tijesta. Stoga su navedena područja za namještanje. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Niža temperatura daje ravnomjerniju boju. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod slijedećeg pečenja.

Napomena: Vrijeme pečenja ne možete skratiti pečenjem na višim temperaturama. Kolač ili sitno pecivo bi bilo samo izvana pečeno, ali unutra nije pečeno.

Korištene vrste grijanja:

-  vrući zrak eco
-  gornje i donje zagrijavanje eco

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Kolači u kalupima					
Kolač od miješanog tijesta u kalupu	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	2		140-160	60-80
Podloga za tortu od miješanog tijesta	Kalup za tortu	2		150-170	20-30
Biskvitna podloga, 2 jaja	Kalup za tortu	2		150-170	20-30
Biskvitna torta, 3 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26cm	2		160-170	30-45
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28cm	2		150-160	50-60
Kuglof	Kalup za kuglof	2		150-170	50-70
Kolači na limu					
Kolač od miješanog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	3		150-170	25-40
Kolač od prhkog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	3		170-180	25-35
Biskvitna rolada	Lim za pečenje	3		180-190	15-20
Pletenica od dizanog tijesta	Lim za pečenje	3		160-170	25-35
Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	3		160-180	15-20
Čajni kolačići					
Muffini	Lim za pečenje muffina	2		160-180	15-25
Sitni kolači	Lim za pečenje	3		150-160	25-35
Pecivo od lisnatog tijesta	Lim za pečenje	3		170-190	20-35
Pecivo od paljenog tijesta	Lim za pečenje	3		200-220	35-45
Keksi	Lim za pečenje	3		140-160	15-30
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	3		140-150	25-35
Sitno pecivo od dizanog tijesta	Lim za pečenje	3		160-180	25-35
Kruh & pecivo					
Miješani kruh, 1,5 kg	Pravokutni kalup	2		200-210	35-45
Lepinja	Univerzalna tava	3		250-275	15-20
Pecivo, slatko, svježe	Lim za pečenje	3		170-190	15-20
Pecivo, slatko	Lim za pečenje	3		180-200	20-30
Meso					
Svinjsko pečenje bez kože, npr. vratina, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		180-190	120-140
Pirjano goveđe pečenje, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	2		200-220	140-160
Teleće pečenje, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		170-180	110-130
Riba					
Riba, pirjana, cijela 300 g, npr. pastrva	Zatvoreno posuđe	2		190-210	25-35
Riba, pirjana, cijela 1,5 kg, npr. losos	Zatvoreno posuđe	2		190-210	45-55
Riblj file, naravni, pirjani	Zatvoreno posuđe	2		190-210	15-25

Akrilamid u namirnicama

Akrilamid nastaje ponajviše kod proizvoda od žitarica i krumpira poput čipsa, prženih krumpirića tosta, peciva,

kruha ili finih kolača (keksa, medenjaka, spekulaas keksa) koji se pripremaju na visokoj temperaturi.

Savjeti za pripremanje hrane s malim udjelom akrilamida

Općenito	- Vrijeme pečenja neka bude što kraće. - Jela zapecite tako da budu zlatno-žute, ne previše tamne boje. - Veliki, debeli komadi pečene hrane sadrže manje akrilamida.
Pečenje	S gornjim i donjim zagrijavanjem na najviše 200 °C. S vrućim zrakom na najviše 180 °C.
Sitni kolačići	S gornjim i donjim zagrijavanjem na najviše 190 °C. S vrućim zrakom na najviše 170 °C. Jaje ili žumanjak smanjuju stvaranje akrilamida.
Pommes frites pečeni u pećnici	Ravnomjerno i u jednoj sloju raspodijelite po limu za pečenje. Pecite najmanje 400 g po limu kako se krumpirići ne bi isušili.

Lagano pečenje

Lagano pečenje je pečenje na nižoj temperaturi. Stoga se zove i niskotemperaturno pečenje.

Lagano pečenje je idealno za najfinije komade mesa (npr. mekane komade govedine, teletine, svinjetine, janjetine ili peradi) koje želite ispeći tako da ostanu ružičasti u sredini. Meso ostaje vrlo sočno i mekano.

Vaša prednost: Imate veliku slobodu kod planiranja različitih jela jer se meso koje je pečeno laganim pečenjem može lako držati na toplome. Za vrijeme pečenja meso ne morate okretati. Držite vrata uređaja zatvorena kako biste zadržali ravnomjernu temperaturu pečenja.

Koristite samo svježe i besprijeckorno meso bez kosti. Pažljivo odstranite žilice i masne rubove. Kod laganog pečenja masnoća razvija jaki specifični okus. Možete koristiti i začinjeno ili marinirano meso. Koristite svježe, nesmrznuto meso.

Nakon laganog pečenja meso možete odmah narezati. Nije potrebno mirovanje. Zahvaljujući posebnoj metodi pečenja meso uvijek bude ružičasto, ali nije sirovo ili slabije pečeno.

Napomena: Nije moguće odgoditi rad uređaja s vremenom kraja kod vrste grijanja lagano pečenje.

Posuđe

Koristite plitko posuđe, npr. porculanski ili stakleni pladanj za posluživanje. Posudu stavite u pećnicu da se zagrije.

Stavite otvoreno posuđe uvijek na razinu 2 na rešetku.

Dodatne informacije ćete naći pod savjetima za lagano pečenje u nastavku iza tablica.

Vaš uređaj ima vrstu grijanja lagano pečenje. Pokrenite rad uređaja samo kada je pećnica potpuno hladna. Pustite da se pećnica zajedno s posuđem dobro zagrije otprilike 15 minuta.

Na kuhalištu meso popržite u vrlo vrućoj tavi sa svih strana, čak i na krajevima. Odmah ga stavite u zagrijano posuđe. Posuđe zajedno s mesom vratite u pećnicu i lagano pecite.

Preporučene namještene vrijednosti

Temperatura za lagano pečenje i vrijeme pečenja ovise o veličini, debljini i kvaliteti mesa. Stoga su navedena područja za namještanje.

Korištena vrsta grijanja:

-  lagano pečenje

Jelo	Posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Trajanje za-pečenja u minutama	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Perad						
Pačja prsa, 400 g	Otvoreno posuđe	2		6-8	90*	45-60
File pilećih prsa, po 200 g	Otvoreno posuđe	2		5-7	90*	30-60
Pureća prsa, bez kosti, 1 kg	Otvoreno posuđe	2		8-10	90*	150-210
Svinjetina						
Pečeni svinjski file, debljine 5-6 cm, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		8-10	80*	210-240
Svinjski file, cijeli	Otvoreno posuđe	2		6-8	80*	90-120
Svinjski medaljoni, debljine 4 cm	Otvoreno posuđe	2		5-7	80*	90-120
* prethodno zagrijati						

Jelo	Posude	Razina	Vrsta grijanja	Trajanje za- pečenja u minutama	Temperatu- ra u °C	Trajanje u minutama
Govedina						
Goveđe pečenje (ružica), debljine 6-7 cm, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		8-10	80*	210-270
Goveđi file, cijeli, 1 kg	Otvoreno posuđe	2		4-6	80*	150-210
Rostbif, debljine 5-6 cm	Otvoreno posuđe	2		6-8	80*	210-270
Goveđi medaljoni/ramstek, debljine 4 cm	Otvoreno posuđe	2		5-7	80*	30-60
Teletina						
Teleće pečenje, debljine 4-5 cm, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		8-10	80*	210-240
Teleće pečenje, debljine 10-15 cm, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		8-10	80*	210-240
Teleći file, cijeli, 800 g	Otvoreno posuđe	2		5-7	80*	120-150
Teleći medaljoni, debljine 4 cm	Otvoreno posuđe	2		5-7	80*	45-90
Janjetina						
Janjeći hrbat, bez kosti, po 200 g	Otvoreno posuđe	2		5-7	80*	120-180
Janjeći but bez kosti, srednje pečen, 1 kg	Otvoreno posuđe	2		6-8	80*	180-240
* prethodno zagrijati						

Savjeti za lagano pečenje

Pačja prsa lagano pecite.	Položite pačja prsa u hladnu tavu i najprije zapecite kožicu. Nakon laganog pečenja zapržite prsa oko 3 do 5 minuta da dobiju hrskavu kožicu.
Meso pečeno laganim pečenjem nije tako vruće kao meso pečeno na uobičajeni način.	Kako se ispečeno meso ne bi prebrzo ohladilo, zagrijte tanjure i poslužite vrlo vruće umake.

Sušenje

S 4D-vrućim zrakom možete izvrsno sušiti voće i povrće. Kod ovog načina konzerviranja je sačuvana aroma zbog isparavanja vode.

Koristite samo besprijekorno voće, povrće i začinsko bilje i temeljito ga operite. Obložite rešetku papirom za pečenje ili pergamentnim papirom. Voće ostavite da se dobro ocijedi te ga osušite.

Po potrebi ga narežite na komade jednake veličine ili tanke kriške. Neoguljeno voće stavite na koru tako da su izrezani komadi mesa okrenuti prema gore. Pazite na to da voće kao i gljive ne rasporedite jedne poviše drugih na rešetku.

Povrće naribajte i potom ga blanširajte. Blanširano povrće ostavite da se dobro ocijedi te ga ravnomjerno rasporedite na rešetki.

Začinsko bilje osušite sa stabljikom. Ravnomjerno položite začinsko bilje tako da je lagano nagomilano na rešetki.

Za sušenje koristite sljedeće razine:

- 1 rešetka: razina 3
- 2 rešetke: razina 3+1

Nekoliko puta okrenite sočno voće i povrće. Osušeno voće odmah nakon sušenja odvojite od papira.

Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći postavke za sušenje različitih namirnica. Temperatura i trajanje ovise o vrsti, vlažnosti, dozrelosti i debljini namirnica za sušenje. Što dulje ostavite namirnice da se suše, to će bolje biti konzervirane. Što ih tanje narežete, to će se bolje osušiti i zadržati svoju aromu. Stoga su navedena područja za namještanje.

Ako želite osušiti druge namirnice, ravnajte se prema sličnim namirnicama u tablici.

Korištena vrsta grijanja:

-  4D vrući zrak

Voće, povrće i začinsko bilje	Pribor	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u satima
Koštunjavo voće (kolutići jabuka, debljine 3 mm, po rešetki 200 g)	1-2 rešetke		80	5-9
Koštichavo voće (šljive)	1-2 rešetke		80	8-10
Korjenasto povrće (mrkve), naribano, blanširano	1-2 rešetke		80	5-8
Gljive narezane na ploškice	1-2 rešetke		60	6-9
Začinsko bilje, očišćeno	1-2 rešetke		60	2-6

Ukuhavanje

U Vašem uređaju možete ukuhavati voće i povrće.

Upozorenje – Opasnost od ozljede!

Ako niste dobro ukuhali namirnice, staklenke bi se mogle raspuknuti. Pridržavajte se podataka za ukuhavanje.

Staklenke

Koristite samo čiste i neoštećene staklenke. Koristite samo čiste i neoštećene gumene prstenove otporne na toplinu. Prije provjerite kopče i opruge.

Kod ukuhavanja koristite samo staklenke iste veličine i s istim namirnicama. U pećnicu istodobno možete staviti najviše šest staklenki od ½, 1 ili 1½ litre. Ne koristite veće ili više staklenke. Poklopci bi mogli puknuti.

Staklenke se ne smiju dodirivati u pećnici za vrijeme ukuhavanja.

Priprema voća i povrća

Koristite samo besprijeckorno voće i povrće. Temeljito ga operite.

Ovisno o vrsti voće odn. povrće ogulite, očistite od koštica i narežite na sitne komade te staklenke napunite do otprilike 2 cm ispod ruba.

Voće

Voće u staklenkama prelijte vrućom otopinom šećera koja se ne pjeni (cca. 400 ml na staklenku od 1 litre). Na jednu litru vode:

- cca. 250 g šećera za slatko voće
- cca. 500 g šećera za kiselo voće

Povrće

Povrće u staklenkama prelijte vrućom, prokuhanom vodom.

Obrišite rubove staklenki, moraju biti čiste. Na svaku staklenku stavite vlažni gumeni prsten i poklopac. Staklenke zatvorite kopčama. Rasporedite staklenke u univerzalnoj tavi tako da se ne dodiruju. Ulijte 500 ml vruće vode (cca. 80 °C) u univerzalnu tavu. Namjestite kako je navedeno u tablici.

Završetak ukuhavanja

Voće

Nakon nekog vremena pojavljuju se mjehurići u kratkim razmacima. Uređaj isključite čim se u staklenkama počinje pjeniti. Staklenke izvadite iz pećnice nakon navedenog vremena dogrijavanja.

Povrće

Nakon nekog vremena pojavljuju se mjehurići u kratkim razmacima. Čim se u staklenkama počinje pjeniti, temperaturu smanjite na 120 °C te ih ostavite u zatvorenoj pećnici kako je navedeno u tablici. Isključite uređaj nakon tog vremena i još nekoliko minuta iskoristite akumuliranu toplinu kako je navedeno u tablici.

Izvadite staklenke nakon ukuhavanja iz pećnice i stavite ih na čistu krpu. Ne odlažite vruće staklenke na hladnu ili vlažnu podlogu, mogle bi se raspuknuti. Pokrijte staklenke kako biste ih zaštitili od propuha. Kopče skinite tek kada su staklenke hladne.

Preporučene namještene vrijednosti

Navedeno vrijeme u tablici je orijentacijska vrijednost za ukuhavanje voća i povrća. Na vrijeme mogu utjecati sobna temperatura, broj staklenki, količina, toplina i kvaliteta sadržaja u staklenki. Podaci se odnose na okrugle staklenke od 1 litre. Prije nego što promijenite grijanje ili isključite pećnicu, provjerite da li se u staklenkama stvarno pjeni. Pjenjenje započinje nakon otprilike 30-60 minuta.

Korištena vrsta grijanja:

-  4D vrući zrak

Ukuhavanje	Posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Povrće, npr. mrkve	Staklenke od 1 litre	1		160-170	do pjenjenja: 30-40
				120	od pjenjenja: 30-40
				-	Akumulirana toplina: 30
Povrće, npr. krastavci	Staklenke od 1 litre	1		160-170	do pjenjenja: 30-40
				-	Akumulirana toplina: 30
Koštichavo voće, npr. trešnje, šljive	Staklenke od 1 litre	1		160-170	do pjenjenja: 30-40
				-	Akumulirana toplina: 35
Koštunjavo voće, npr. jabuke, jagode	Staklenke od 1 litre	1		160-170	do pjenjenja: 30-40
				-	Akumulirana toplina: 25

Dizanje tijesta sa stupnjem za dizanje tijesta

Vrstom grijanja stupanj za dizanje tijesta tijesto se znatno brže diže nego na sobnoj temperaturi i neće se isušiti. Pokrenite rad uređaja samo kada je pećnica potpuno hladna.

Tijesto uvijek ostavite da se diže dvaput. Pridržavajte se vrijednosti u tablicama za 1. i 2. dizanje tijesta (vrijeme dizanja i mirovanja tijesta).

Vrijeme dizanja tijesta

Za vrijeme dizanja tijesta stavite zdjelu s tijestom na rešetku. Namjestite kako je navedeno u tablici.

Za vrijeme dizanja tijesta ne otvarajte vrata uređaja jer u suprotnom izlazi vlaga. Nemojte pokriti tijesto.

Vrijeme mirovanja tijesta

Tijesto stavite na razinu navedenu u tablici.

Prije pečenja obrišite vlagu iz pećnice.

Preporučene namještene vrijednosti

Temperatura i vrijeme dizanja tijesta ovise o vrsti i količini sastojaka. Stoga vrijednosti u tablici služe samo za orijentaciju.

Korištena vrsta grijanja:

-  Stupanj za dizanje tijesta

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Korak	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Dizano tijesto, slatko						
Npr. peciva od dizanog tijesta	Zdjela	2		Vrijeme dizanja tijesta	35-40	30-45
	Univerzalna tava	2		Vrijeme mirovanja tijesta	35-40	10-20
Masno tijesto, npr. panettone	Zdjela	2		Vrijeme dizanja tijesta	40-45	40-90
	Kalup na rešetki	2		Vrijeme mirovanja tijesta	40-45	30-60
Dizano tijesto, pikantno						
Npr. pizza	Zdjela	2		Vrijeme dizanja tijesta	35-40	20-30
	Univerzalna tava	2		Vrijeme mirovanja tijesta	35-40	10-15
Tijesto za kruh						
Bijeli kruh	Zdjela	2		Vrijeme dizanja tijesta	35-40	30-40
	Univerzalna tava	2		Vrijeme mirovanja tijesta	35-40	15-25
Miješani kruh	Zdjela	2		Vrijeme dizanja tijesta	35-40	25-40
	Univerzalna tava	2		Vrijeme mirovanja tijesta	35-40	10-20
Pecivo	Zdjela	2		Vrijeme dizanja tijesta	35-40	30-40
	Univerzalna tava	2		Vrijeme mirovanja tijesta	35-40	15-25

Odmrzavanje

Vrsta grijanja odmrzavanje je prikladna za odmrzavanje duboko smrznutog voća, povrća i sitnog peciva. Perad, meso i ribu odmrznite u hladnjaku.

Za odmrzavanje koristite slijedeće razine:

- 1 rešetka: razina 2
- 2 rešetke: razina 3+1

Preporučene namještene vrijednosti

Podatci o vremenu u tablici služe samo za orijentaciju. Ovisi o kvaliteti, temperaturi zamrzavanja (-18°C) i svojstvima namirnica. Navedeni su vremenski intervali. Najprije namjestite kraće vrijeme te ga produljite ako je potrebno.

Savjet: Komadi zamrznuti u ravnom položaju ili pakirani u manjim porcijama brže se odmrzavaju od onih zamrznutih u komadu.

Izvadite smrznute namirnice iz ambalaže i stavite ih u primjerenoj posudi na rešetku.

Hranu povremeno okrenite ili je promiješajte jedan do dva puta. Velike komade morate više puta okrenuti. Povremeno odlijelite hranu odnosno već odmrznute komade izvadite iz pećnice.

Odmrznutu hranu ostavite da miruje još 10 do 30 minuta u isključenom uređaju kako bi se temperatura izjednačila.

Korištena vrsta grijanja:

-  odmrzavanje

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Kruh, pecivo					
Kruh i pecivo općenito	Lim za pečenje	2		50	40-70
Kolač					
Kolač, sočni	Lim za pečenje	2		50	70-90
Kolač, suhi	Lim za pečenje	2		60	60-75

Regeneracija

Vrstom grijanja regeneracija jela se ponovno pažljivo zagrijava s dotokom pare. Jela su ukusna i izgledaju kao da su svježe pripremljena. Možete podgrijati i peciva od jučerašnjeg dana.

Po mogućnosti koristite plitke, široke posude postojane na temperaturu. Hladne posude produljuju postupak regeneracije.

Po mogućnosti regenerirajte samo ista jela i iste veličine. Ako to nije moguće, vrijeme se ravna prema komponenti jela s najduljim vremenom regeneracije.

Za vrijeme regeneracije nemojte pokriti hranu.

Hranu stavite u posudu na rešetku ili je stavite izravno na rešetku na razinu 2.

Za vrijeme rada uređaja ne otvarajte vrata uređaja jer u suprotnom izlazi puno vlage.

Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći optimalnu postavku za različita jela. Podatci o vremenu u tablici služe samo za orijentaciju. Ovisi o posudu, kvaliteti, temperaturi i svojstvima namirnica. Navedeni su vremenski intervali. Najprije namjestite kraće vrijeme te ga produljite ako je potrebno.

Vrijednosti u tablicama vrijede za umetanje jela u hladnu pećnicu. Za odabrana jela je potrebno prethodno zagrijati pećnicu, a to je i navedeno u tablici.

Izvadite pribor iz pećnice koji Vam nije potreban. Na ovaj način ćete dobiti optimalan rezultat pečenja u pećnici i uštedjeti energiju.

Korištena vrsta grijanja:

-  Regeneracija

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Povrće, hladeno					
1 kg	Otvoreno posuđe	2		120-130	15-25
250 g	Otvoreno posuđe	2		120-130	5-15
Jela, hladena					
Jelo servirano na tanjuru, 1 porcija	Otvoreno posuđe	2		120-130	15-25
Juha, varivo, 400 ml	Otvoreno posuđe	2		120-130	10-25
Prilozi, npr. tjestenina, okruglice, krumpir, riža	Otvoreno posuđe	2		120-130	8-25
Nabujci, npr. lazanje, gratinirani krumpir	Otvoreno posuđe	2		120-140	10-25
Pizza, pečena	Rešetka	2		170-180*	5-15
* prethodno zagrijati					

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Pecivo					
Žemice, baget, pečeni	Rešetka	2		150-160*	10-20
Vol-au-vent	Rešetka	2		180*	4-10
Pecivo, zamrznuto					
Pizza, pečena	Rešetka	2		170-180*	5-15
Žemice, baget, pečeni	Rešetka	2		160-170*	10-20
* prethodno zagrijati					

Održavanje topline

Pečena jela možete držati na toplome s vrstom grijanja održavanje topline. Različitim stupnjevima vlage može spriječiti da se već pečena jela isušuje.

Nemojte pokriti hranu.

Pečena jela nemojte držati na toplome duže od dva sata. Vodite računa da se neka jela dalje peku za vrijeme držanja na toplome. Nemojte pokriti hranu.

Različiti stupnjevi ispusta pare prikladni su za održavanje topline:

- Stupanj 1: pečenja i naglo pečeno meso
- Stupanj 2: nabujci i prilozi
- Stupanj 3: variva i juhe

Probna jela

Tablice su sastavljene za ispitne institute kako bi se olakšalo ispitivanje uređaja.

U skladu s normom EN 60350-1:2013 odn. IEC 60350-1:2011.

Pečenje

Kolači na limovima ili u kalupima umetnuti istovremeno u pećnicu ne moraju biti gotovi u isto vrijeme.

Visine umetanja kod pečenja na dvije razine:

- Univerzalna tava: razina 3
Lim za pečenje: razina 1
- Kalupi na rešetki
prva rešetka: razina 3
druga rešetka: razina 1

Visine umetanja kod pečenja na tri razine:

- Lim za pečenje: razina 5
- Univerzalna tava: razina 3
- Lim za pečenje: razina 1

Pokriveni kolač od jabuka

Pokriveni kolač od jabuka na jednoj razini: Tamni kalup s bočnim otvaranjem stavite pomaknuto jedan pored drugog.

Pokriveni kolač od jabuka na dvije razine: Tamne kalupe s bočnim otvaranjem stavite pomaknuto jedan iznad drugog.

Kolači u kalupima s bočnim otvaranjem od bijelog lima: Pecite s gornjim i donjim zagrijavanjem na jednoj razini. Koristite univerzalnu tavu umjesto rešetke i na nju stavite kalup s bočnim otvaranjem.

Vodeni biskvit

Vodeni biskvit na dvije razine: Stavite kalupe s bočnim otvaranjem pomaknuto jedan iznad drugog na rešetke.

Napomene

- Namještene vrijednosti vrijede za umetanje u hladnu pećnicu.
- Pridržavajte se napomena za prethodno zagrijavanje u tablicama. Namještene vrijednosti vrijede bez brzog zagrijavanja.
- Za pečenje najprije koristite nižu temperaturu od onih navedenih.

Korištene vrste grijanja:

-  4D vrući zrak
-  gornje i donje zagrijavanje
-  stupanj za pizzu

Stupnjevi intenziteta pare su navedeni brojevima u tablici:

- 1 = niski
- 2 = srednji
- 3 = visoki

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Intenzitet pare	Trajanje u minutama
Pečenje						
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	3		140-150*	-	25-40
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	3		140-150*	-	25-40
Štrcano pecivo, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140-150*	-	30-40
Štrcano pecivo, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		130-140*	-	35-55
Sitni kolači	Lim za pečenje	3		160*	-	20-30
Sitni kolači	Lim za pečenje	3		150*	-	25-35
Sitni kolači, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150*	-	25-35
Sitni kolači, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		140*	-	35-45
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26cm	2		160-170**	-	25-35
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26cm	2		160-170**	-	30-40
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Vodeni biskvit, 2 razine	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26cm	3+1		150-170**	-	30-50
Pokriveni kolač od jabuka	2x crna limena kalupa Ø20cm	2		170-180	-	60-80
Pokriveni kolač od jabuka	2x crna limena kalupa Ø20cm	2		180-200	-	60-80
Pokriveni kolač od jabuka, 2 razine	2x crna limena kalupa Ø20cm	3+1		170-190	-	70-90

* prethodno zagrijati 5 min, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja

** prethodno zagrijati, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja

Roštiljanje

Dodatno stavite univerzalnu tavu. Prikuplja se tekućina koja kaplje i pećnica će ostati čista.

Korištena vrsta grijanja:

-  roštilj, velika površina

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta gri- janja	Stu- panj rošti- ljanja	Trajanje u minutama
------	--------	--------	---------------------	----------------------------------	------------------------

Roštiljanje

Tost prepeći*	Rešetka	5		3	4-6
Pljeskavica od govedine, 12 komada**	Rešetka	4		3	25-30

* ne zagrijavati

** okrenuti nakon 2/3 vremena



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001149027

950908