



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Ugradbena pećnica  
HBG636E.1**



**BOSCH**

[hr] Upute za uporabu uređaja



# Kazalo

 <b>Predvidjena uporaba</b> .....	5	 <b>Zaštita za djecu</b> .....	19
 <b>Važne sigurnosne napomene</b> .....	5	Aktiviranje i deaktiviranje .....	19
Općenito .....	5	 <b>Osnovne postavke</b> .....	20
Halogena žarulja .....	6	Promjena osnovnih postavki .....	20
Termometar za pečenje mesa .....	6	Popis polaznih postavki .....	20
 <b>Uzroci oštećenja</b> .....	7	Nestanak struje .....	20
Općenito .....	7	Promjena vremena na satu .....	20
 <b>Zaštita okoliša</b> .....	7	 <b>Postavka sabat</b> .....	21
Ušteda energije .....	7	Pokretanje postavke sabat .....	21
Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje .....	7	 <b>Sredstva za čišćenje</b> .....	21
 <b>Upoznavanje Vašeg uređaja</b> .....	8	Primjerena sredstva za čišćenje .....	21
Upravljačka ploča .....	8	Površine pećnice .....	22
Upravljački elementi .....	8	Držanje uređaja čistim .....	22
Zaslon .....	9	 <b>Okvir vodilica</b> .....	23
Načini rada .....	9	Vađenje i stavljanje okvira vodilica .....	23
Vrste grijanja .....	10	 <b>Vrata uređaja</b> .....	24
Ostale informacije .....	10	Skidanje i stavljanje vrata pećnice .....	24
Funkcije pećnice .....	11	Skidanje poklopca vrata .....	24
 <b>Pribor</b> .....	11	Skidanje i postavljanje stakla na vratima pećnice .....	25
Isporučeni pribor .....	11	 <b>Što učiniti kod smetnji?</b> .....	26
Umetanje pribora .....	11	Uklanjanje smetnji .....	26
Poseban pribor .....	12	Maksimalno vrijeme rada .....	26
 <b>Prije prvog korištenja</b> .....	13	Zamjena stropne žarulje u pećnici .....	27
Prvo stavljanje u rad .....	13	Stakleni poklopac .....	27
Čišćenje pećnice i pribora .....	13	 <b>Služba održavanja</b> .....	27
 <b>Mengoperasikan mesin</b> .....	14	Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.) .....	27
Uključivanje i isključivanje uređaja .....	14	 <b>Jela</b> .....	28
Početak rada .....	14	Napomene za postavke .....	28
Namještanje načina rada .....	14	Termometar za pečenje mesa .....	28
Namještanje vrste grijanja i temperature .....	14	Senzor pečenja .....	28
Brzo zagrijavanje .....	15	Namještanje jela pomoću asistenta .....	28
 <b>Vremenske funkcije</b> .....	15		
Namještanje trajanja .....	15		
Namještanje kraja .....	16		
Namještanje alarma .....	17		
 <b>Termometar za pečenje mesa</b> .....	17		
Vrste grijanja .....	17		
Ubadanje termometra za pečenje mesa u komad mesa .....	18		
Namještanje temperature u sredini komada mesa .....	18		
Temperature u sredini mesa različitih namirnica .....	19		

**Testirano za vas u našem studiju za kuhanje . 29**

Ne koristiti silikonske kalupe . . . . .	29
Kolači i sitno pecivo . . . . .	29
Kruh i pecivo . . . . .	32
Pizza, quiche i pikantni kolači . . . . .	33
Nabujak i soufflé . . . . .	35
Perad . . . . .	35
Meso . . . . .	37
Riba . . . . .	39
Povrće i prilozi . . . . .	41
Jogurt . . . . .	41
Ušteda energije pomoću vrsta grijanja eco . . . . .	42
Akrlamid u namirnicama . . . . .	43
Lagano pečenje . . . . .	43
Sušenje . . . . .	44
Ukuhavanje . . . . .	45
Dizanje tijesta . . . . .	46
Odmrzavanje . . . . .	46
Održavanje topline . . . . .	47
Probna jela . . . . .	48

---

Dodatne informacije o proizvodima, priboru, rezervnim dijelovima i servisima ćete pronaći na internet stranicama: **[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)** i u internet trgovini: **[www.bosch-eshop.com](http://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 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.
- Neispravni uređaj može uzrokovati strujni udar. Nikada ne uključujte neispravni 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.

## Halogena žarulja

### **Upozorenje**

#### **Opasnost od strujnog udara!**

Kod zamjene svjetla pećnice su kontakti žaruljice pod naponom. Prije zamjene izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima.

## Termometar za pečenje mesa

### **Upozorenje**

#### **Opasnost od strujnog udara!**

Kod uporabe krivog termometra za pečenje mesa može se oštetiti izolacija. Koristite samo termometar za pečenje mesa koji je predviđen za ovaj uređaj.

## Uzroci oštećenja

### Općenito

#### Oprez!

- Pribor, folija, papir za pečenje ili posude 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 posude 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.
- Silikonski kalupi: Ne koristite silikonske kalupe ili folije, poklopce ili pribor koji sadrže silikon. Senzor pečenja se može oštetiti.
- 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 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. Posude ili pribor ne odlažite na vrata pećnice.
- Umetanje pribora: Ovisno o tipu uređaja, može pribor izgubiti 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.

## 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.



### 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 Zaslon

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

### 5 Zaslone osjetljivi na dodir

Na zaslonima osjetljivima na dodir možete vidjeti trenutne mogućnosti odabira. Tamo ih izravno odabirete na način da dodirnete odgovarajuće tekstualno polje. Ovisno o odabiru tekstualna polja se mijenjaju.

## Upravljački elementi

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

## Upravljačka ploča

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

Pregled prikazuje upravljačku ploču kada je uređaj uključen s prikazom izbornika.

### Tipke i polja osjetljiva na dodir

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

Simbol	Značenje	
<b>Tipke</b>		
ⓘ	on/off	Uključivanje i isključivanje uređaja
▶	start/stop	Početak i zaustavljanje ili prekid rada dugim pritiskom (oko 3 sek)
<b>Polja osjetljiva na dodir</b>		
menu	Izbornik	Otvaranje izbornika načina rada
⌚	Alarmni sat	Odabir alarmnog sata
ⓘ	Informacija	Prikaz napomena
🔒	Zaštita za djecu	Aktiviranje i deaktiviranje zaštite za djecu dugim pritiskom (oko 4 sek)

### Upravljački prsten

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

Za listanje u listama za odabir na zaslonima osjetljivima na dodir koristite također upravljački prsten.

Kod većine lista za odabir morate ga ponovno okrenuti kada je dosegnuta prva ili zadnja točka.

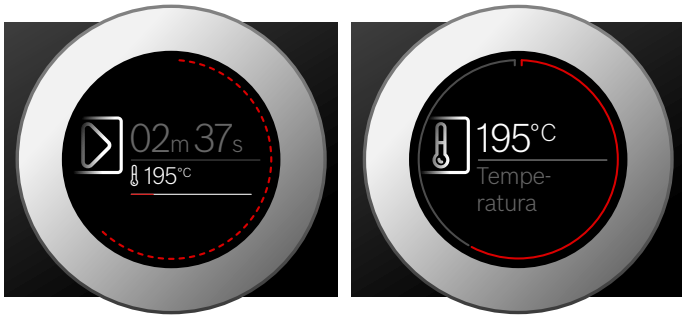


## Zaslon

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

Vrijednost koju upravo možete podesiti je fokusirana i prikazuje se bijelim slovima. 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.

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 trenutačna 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.

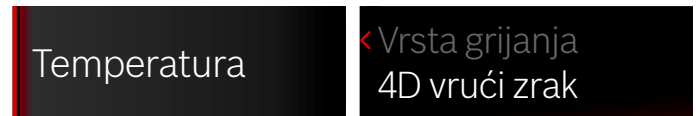
**Napomena:** Zbog termičke tromosti prikazana se temperatura može malo razlikovati od stvarne temperature u unutrašnjosti pećnice.

## Zasloni osjetljivi na dodir

Zasloni osjetljivi na dodir istodobno služe kao prikaz i upravljački element. Pokazuju Vam što možete odabrati za neku funkciju i što je već namješteno. Za odabir neke funkcije jednostavno izravno dodirnite tekstualno polje.

Uz crvenu okomitu gredicu sa strane vidjet ćete koja je funkcija odabrana. Vrijednost na zaslonu je u fokusu bijele boje.

Pomoću male crvene strelice sa strane tekstualnog polja je označeno na koju funkciju možete listati naprijed ili natrag.



## Načini rada

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














Točne upute pronaći ćete u odgovarajućim poglavljima. Pritiskom na polje **menu** otvarate izbornik načina rada.

Način rada	Korištenje
Vrste grijanja → "Mengoperasikan mesin" na strani 14	Za optimalno pripremanje Vaših jela stoji Vam na raspolaganju veliki broj vrsta grijanja.
Asistent → "Jela" na strani 28	Za brojna jela su već programirane odgovarajuće namještene vrijednosti.
Osnovne postavke → "Osnovne postavke" na strani 20	Osnovne postavke Vašeg uređaja možete prilagoditi Vašim željama.

## 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 stijenci 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.
 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.

### 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 . 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 20

### 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 20



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

## Isporučeni pribor

Vaš uređaj je opremljen slijedećim priborom:

	<p><b>Rešetka</b> Za posuđe, kalupe za kolače i nabujke. Za pečenja i komade mesa za roštilj.</p>
	<p><b>Univerzalna tava</b> 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.</p>
	<p><b>Lim za pečenje</b> Za kolače na limu i sitna peciva.</p>
	<p><b>Termometar za pečenje mesa</b> Omogućuje Vam da na vrijeme ispečete meso. Kako ćete ga koristiti, pronaći ćete opisano u odgovarajućem poglavlju. → "Termometar za pečenje mesa" na strani 17</p>

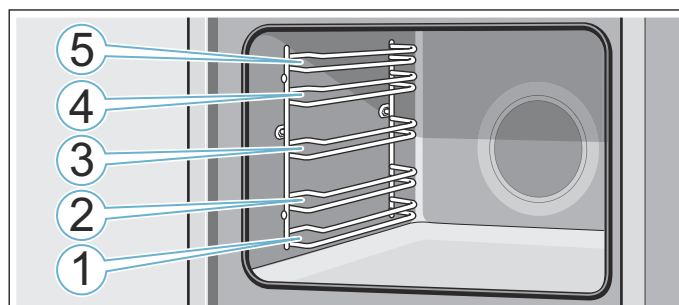
Koristite samo originalni pribor. Posebno je usklađen s Vašim uređajem.

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.

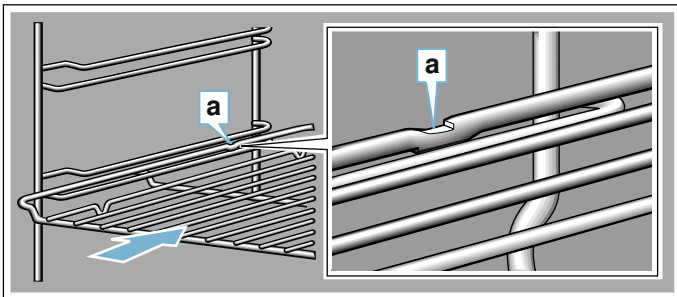
### Napomene

- 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

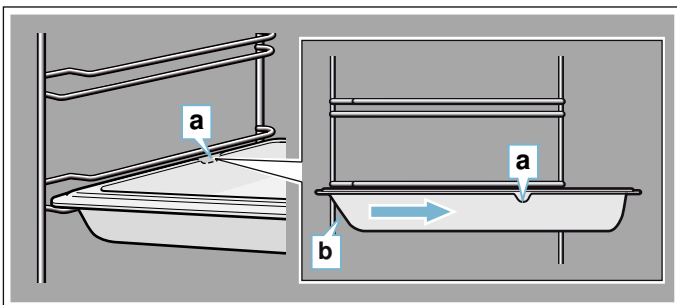
Pribor se može izvući do polovice prije nego što se uglavi. Funkcija uglavljivanja sprječava prevrtanje pribora prilikom izvlačenja. Pribor valja ispravno umetnuti u pećnicu kako bi zaštita od prevrtanja bila funkcionalna.

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

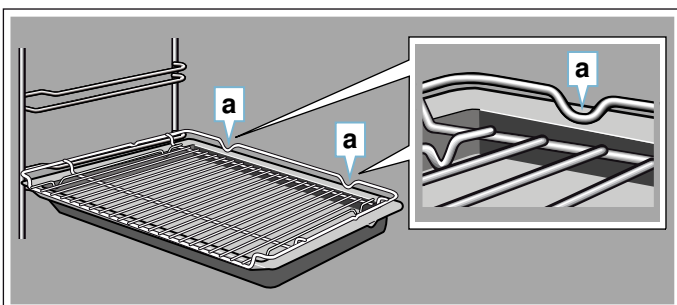


### Kombiniranje pribora

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 27

Poseban pribor	Narudžbeni broj
<b>Rešetka</b> Za posuđe, kalupe za kolače i nabujke te za pečenje i komade mesa za roštilj.	HEZ634070
<b>Univerzalna tava</b> 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
<b>Lim za pečenje</b> Za kolače na limu i sitna peciva.	HEZ631070
<b>Rešetka za umetanje</b> Za meso, perad i ribu. Za stavljanje u univerzalnu tavu, za sakupljanje masti i soka od mesa.	HEZ324000
<b>Univerzalna tava sa slojem protiv prljanja</b> Za sočne kolače, sitna peciva, duboko smrznuta jela i velika pečenja. Sitno pecivo i pečenje lakše se odvaja od univerzalne tave.	HEZ632010
<b>Lim za pečenje sa slojem protiv prljanja</b> Za kolače na limu i sitna peciva. Sitno pecivo lakše se odvaja od lima za pečenje.	HEZ631010
<b>Profesionalna tava</b> Za pripremu velikih količina hrane.	HEZ633070
<b>Poklopac za profesionalnu tavu</b> Poklopac pretvara profesionalnu tavu u profesionalnu posudu za pečenje.	HEZ633001
<b>Lim za pizzu</b> Za pizzu i velike okrugle kolače.	HEZ617000
<b>Lim za roštiljanje</b> Za roštiljanje umjesto rešetke ili kao zaštita od prskanja. Koristite samo u univerzalnoj tavi.	HEZ625071
<b>Kamen za pečenje kruha</b> Za domaći kruh, peciva i pizzu s hrskavom podlogom. Kamen za pečenje mora se zagrijati na preporučenu temperaturu.	HEZ327000
<b>Staklena posuda za pečenje (5,1 l)</b> Za pirjana jela i nabujke. Naročito je primjerena za način rada "Jela".	HEZ915001

<b>Staklena zdjela</b> Za velika pečenja, sočne kolače i nabujke.	HEZ864000
<b>Staklena tava</b> Za nabujke, jela od povrća i pecivo.	HEZ636000
<b>Jednostruki izvlačni sustav</b> Pomoću izvlačnih vodilica koje su montirane na razini 2 pribor možete izvući do kraja, a da se ne prevrne.	HEZ638100
<b>Dvostruki izvlačni sustav</b> Pomoću izvlačnih vodilica koje su montirane na razini 2 i 3 pribor možete izvući do kraja, a da se ne prevrne.	HEZ638200
<b>Trostruki izvlačni sustav</b> Pomoću izvlačnih vodilica koje su montirane na razini 1, 2 i 3 pribor možete izvući do kraja, a da se ne prevrne.	HEZ638300



## Prije prvog korištenja

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

### 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 20

### Namještanje jezika

Najprije se pojavljuje jezik. Polazna postavka je "njemački jezik".

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

### Namještanje vremena na satu

Vrijeme na satu je namješteno na "12:00 sati".

1. Dodirnite tekstualno polje "Vrijeme na satu".
2. Upravljačkim prstenom namjestite vrijeme na satu.
3. Za potvrdu dodirnite tekstualno polje "Dovršite postavke".

Na zaslonu se pojavljuje napomena da je prvo stavljanje u rad dovršeno.

### 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.

Pripazite da se u pećnici ne nalaze ostaci ambalaže kao što su kuglice stiropora. Prije zagrijavanja obrišite ravne površine u pećnici mekom, vlažnom krpom. Prozračite kuhinju dok se uređaj zagrijava.

Podesite navedene postavke. Kako ćete namjestiti vrstu grijanja i temperaturu, pogledajte u sljedećem poglavlju.  
→ "Mengoperasikan mesin" na strani 14

#### Postavke

Vrsta grijanja	Gornje i donje zagrijavanje
Temperatura	240 °C
Trajanje	1 sat

Isključite uređaj nakon navedenog trajanja pritiskom na tipku on/off

Nakon što se pećnica ohladila, očistite ravne površine sapunicom i krpom za pranje posuđa.

#### 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.

Na zaslonu se pojavljuje logotip proizvođača Bosch, a potom lista za odabir vrsta grijanja.

**Napomena:** Koji način rada će se pojaviti nakon uljučivanja, možete odrediti u osnovnim postavkama. → "Osnovne postavke" na strani 20

### 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 osnovnim postavkama. → "Osnovne postavke" na strani 20


### 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.


Ako želite namjestiti neki drugi način rada, udite preko izbornika. Točne upute za pojedinačne načine rada pronaći ćete u odgovarajućim poglavljima.

Načelno vrijedi:

1. Dodirnite odgovarajuće tekstualno polje. Funkcija se nalazi u fokusu.
2. Upravljačkim prstenom promijenite odabir u fokusu.
3. Ako je potrebno, podesite ostale postavke. Dodirnite odgovarajuće tekstualno 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, u izborniku dodirnite tekstualno polje "Vrste grijanja". Lista za odabir vrsta grijanja pojavljuje se na zaslonima osjetljivima na dodir.


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

1. Dodirnite tekstualno polje sa željenom vrstom grijanja. Po potrebi pomoću upravljačkog prstena listajte u listi za odabir.




2. Temperatura se nalazi u fokusu bijele boje.
2. Upravljačkim prstenom namjestite temperaturu.



3. 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 15

### 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 tekstualno polje vrste grijanja. Pojavljuje se lista za odabir. Dodirnite željenu vrstu grijanja. Na zaslonu se pojavljuje pripadajuća predložena temperatura.

**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 tekstualno polje "Brzo zagrijavanje". U tekstualnom polju stoji "Uklj.". Na zaslonu se pojavljuje napomena za potvrdu.

Kada je završeno brzo zagrijavanje, javlja se zvučni signal i pojavljuje se poruka na zaslonu. U tekstualnom polju stoji "Isklj.". 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 tekstualno polje "Brzo zagrijavanje". U tekstualnom polju stoji "Isklj."

## 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 na zaslonima osjetljivim na dodir. 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 neko polje ili zaslon osjetljiv na dodir.

**Napomena:** U osnovnim postavkama možete promijeniti koliko dugo će se javljati zvučni signal. → "Osnovne postavke" na strani 20

### 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.

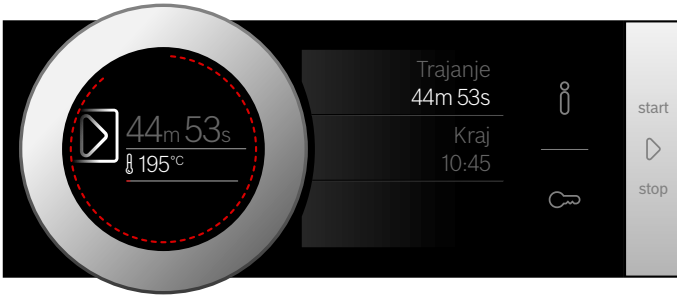
Možete namjestiti najviše 23 sata i 59 minuta.

Primjer na slici: 10:00 je sati, trajanje je 45 minuta.

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



4. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop ▷. Vidi se odbrojavanje trajanja.



Uređaj počinje s grijanjem.

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

Pomoću tekstualnog polja "Trajanje" 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 ⓪.

### Promjena i prekid

Za promjenu trajanja dodirnite tekstualno polje "Trajanje". Trajanje je u fokusu i možete ga promijeniti pomoću upravljačkog prstena. Promjena se izravno preuzima.

Ako želite prekinuti trajanje, ponovno vratite trajanje na nulu. Nakon što je promjena pohranjena, rad uređaja se nastavlja bez trajanja.

### 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: 10:00 je sati, 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 dodirnite tekstualno polje "Kraj". Izračunato vrijeme kraja na zaslonu je u fokusu bijele boje.
4. Upravljačkim prstenom pomaknite vrijeme kraja na kasnije.



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 tekstualnog polja "Trajanje" 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 ⓪.

### Promjena i prekid

Nakon pokretanja uređaja ne možete više promijeniti vrijeme kraja.

Ako želite izbrisati trajanje i kraj, prekinite rad uređaja pritiskom na tipku start/stop ▷. Možete nastaviti rad uređaja bez trajanja i kraja.



## 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.

## Termometar za pečenje mesa

Termometar za pečenje mesa omogućuje Vam da na vrijeme ispečete meso. Mjeri temperaturu u sredini komada mesa. Uređaj se isključuje automatski čim je postignuta namještena temperatura.

### Vrste grijanja

Sve vrste grijanja nisu prikladne za rad s termometrom za pečenje mesa.

Ako ste utaknuli termometar za pečenje mesa u pećnicu, na raspolaganju su Vam slijedeće vrste grijanja.

	4D vrući zrak
	Gornje i donje zagrijavanje
	Vrući zrak eco
	Gornje i donje zagrijavanje eco
	Roštilj i ventilator
	Stupanj za pizzu

### Napomene

- Termometar za pečenje mesa mjeri temperaturu u sredini komada mesa između 30 °C i 99 °C.
- Koristite samo termometar za pečenje mesa kojeg ste dobili zajedno s pećnicom. Možete ga dokupiti kao rezervni dio kod servisne službe.
- Nakon korištenja termometar za pečenje mesa izvadite uvijek iz pećnice. Nikada ga ne ostavljajte u pećnici.

### Upozorenje

#### Opasnost od strujnog udara!

Kod uporabe krivog termometra za pečenje mesa može se oštetiti izolacija. Koristite samo termometar za pečenje mesa koji je predviđen za ovaj uređaj.

### Temperatura pećnice

Kako se termometar za pečenje mesa ne bi oštetio, nemojte namjestiti temperaturu višu od 250 °C.

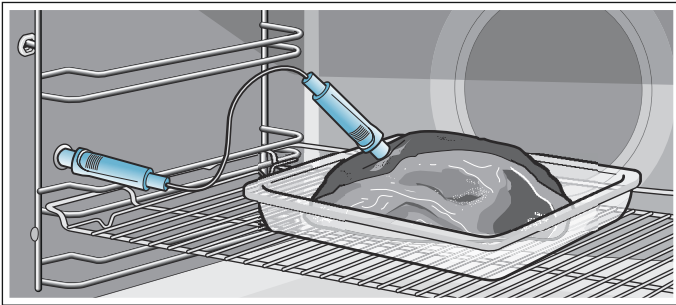
Namještena temperatura pećnice mora biti viša za najmanje 10 °C od namještene temperature u sredini komada mesa.

## Ubadanje termometra za pečenje mesa u komad mesa

Prije nego stavite Vaše jelo u pećnicu, ubodite termometar za pečenje u meso.

Termometar za pečenje mesa ima tri mjerne točke. Pazite da je središnja mjerna točka ubodena u komad mesa.

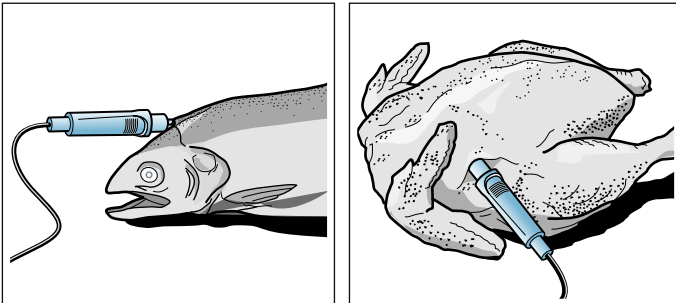
**Meso:** Kod velikih komada ubodite termometar za pečenje mesa s gornje strane ukoso do kraja u meso. Kod tanjih komada ubodite bočno na najdebljem mjestu.



**Napomena:** Pribor uvijek umetnite ispod otvora za termometar za pečenje mesa.

**Riba:** Stavite cijelu ribu pomoću prepolovljenog krumpira u plivajući položaj na rešetku. Termometar za pečenje mesa ubodite do kraja iza glave u smjeru riblje kosti.

**Perad:** Cijelu perad položite na rešetku s prsima okrenutim prema gore. Termometar za pečenje mesa ubodite u vrh krila ovisno o peradi do kraja u file.



### Opres!

Ne odvajajte kabel termometra za pečenje mesa. Kako se termometar za pečenje mesa ne bi oštetiо zbog prevelike vrućine u pećnici, grijač za roštiljanje i termometar za pečenje mesa moraju biti međusobno udaljeni nekoliko centimetara. Meso može tijekom povećati svoj volumen.

## Namještanje temperature u sredini komada mesa

Termometar za pečenje mesa mora biti utaknut u otvor s lijeve strane u pećnici.

1. Dodirnite tekstualno polje sa željenom vrstom grijanja.  
Predložena vrijednost temperature pećnice na zaslonu je u fokusu bijele boje.
2. Upravljačkim prstenom namjestite temperaturu pećnice.
3. Dodirnite tekstualno polje "Temperatura u sredini komada mesa".  
Predložena vrijednost temperature u sredini komada mesa na zaslonu je u fokusu bijele boje.
4. Upravljačkim prstenom namjestite temperaturu u sredini komada mesa.
5. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop  $\triangleright$ .  
Vrijeme na zaslonu prikazuje koliko dugo traje rad uređaja.

Uređaj počinje s grijanjem.

Temperatura u sredini komada mesa na zaslonu je u fokusu bijele boje, lijevo je trenutna temperatura, a desno namještena, npr. "15 | 80°C". Linija zagrijavanja se odnosi također na temperaturu u sredini komada mesa.

Kada je postignuta temperatura u sredini komada mesa, javlja se zvučni signal. Uređaj prestaje grijati. Na zaslonu je trenutna temperatura u sredini komada mesa jednaka namještenoj, npr. "80 | 80°C". Istek vremena se zaustavlja.

Isključite uređaj pritiskom na tipku on/off  $\odot$  i izvadite termometar za pečenje mesa iz otvora u pećnici.

### ⚠ Upozorenje

#### Opasnost od opeklina!

Pećnica, pribor i termometar za pečenje mesa se jako zagriju. Kada iz pećnice vadite vrući pribor i termometar za pečenje mesa, uvijek koristite kuhinjsku krpu.

### Promjena

Nakon pokretanja rada uređaja temperatura u sredini komada mesa je u fokusu. Ako okrenete upravljački prsten, temperatura u sredini komada mesa se izravno mijenja i pohranjuje.

Ako želite promijeniti temperaturu pećnice, prije toga dodirnite tekstualno polje "Temperatura".

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

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

### Prekid

Ako želite prekinuti, izvadite termometar za pečenje mesa iz otvora u pećnici i iz mesa. Pritiskom na tipku start/stop  $\triangleright$  možete nastaviti rad uređaja bez termometra za pečenje mesa.

## Temperature u sredini mesa različitih namirnica


Koristite nesmrznuto meso. Vrijednosti u tablicama služe samo za orijentaciju. Ovisno o kvaliteti i svojstvima namirnica.

Opsežne podatke o vrsti grijanja i temperaturi pronaći ćete na kraju uputa za uporabu. → "Testirano za vas u našem studiju za kuhanje" na strani 29

Namirnice	Temperatura u sredini komada mesa u °C
<b>Perad</b>	
Pile	80-85
Pileća prsa	75-80
Patka	80-85
Pačja prsa, ružičasta	55-60
Purica	80-85
Pureća prsa	80-85
Guska	80-90
<b>Svinjetina</b>	
Svinjska vratina	85-90
Svinjski file, ružičasti	62-70
Svinjski kare, dobro pečen	72-80
<b>Govedina</b>	
Goveđi file ili rostbif, krvavo pečen	45-52
Goveđi file ili rostbif, ružičast	55-62
Goveđi file ili rostbif, dobro pečen	65-75
<b>Teletina</b>	
Teleće pečenje ili lopatica, nemasno	75-80
Teleće pečenje, plećka	75-80
Teleća koljenica	85-90
<b>Janjetina</b>	
Janjeći but, ružičast	60-65
Janjeći but, dobro pečen	70-80
Janjeći hrbat, ružičast	55-60
<b>Riba</b>	
Cijela riba	65-70
Ribljí file	60-65
<b>Ostalo</b>	
Pečenje od mljevenog mesa, sve vrste mesa	80-90


## 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 uključen.

1. Dodirnite polje **menu**.  
Pojavljuje se izbor načina rada.
2. Dodirnite tekstualno polje "Osnovne postavke".  
Postavke se pojavljuju na zaslonima osjetljivim na dodir.
3. Dodirnite tekstualno polje sa željenom postavkom.  
Crvena gredica sa strane tekstualnog polja pokazuje koja je postavka odabrana.  
Na zaslonu uz to stoji vrijednost.
4. Po potrebi promijenite vrijednost upravljačkim prstenom.
5. Dodirnite tekstualno polje sa sljedećom postavkom.  
Na zaslonu se pojavljuje uz to vrijednost i možete je promijeniti pomoću upravljačkog prstena.
6. Prođite kroz postavke i po potrebi ih promijenite pomoću upravljačkog prstena.  
Za listanje u postavkama dodirnite tekstualno polje "Ostale postavke".
7. Za potvrdu dodirnite polje **menu**.  
Pojavljuje se upit želite li pohraniti promjene.
8. Dodirnite tekstualno polje "Pohraniti".  
Na zaslonu se pojavljuje napomena da su postavke pohranjene.

### Prekid

Ako ne želite pohraniti promjene, dodirnite polje **menu**, a zatim tekstualno polje "Ne pohraniti". Na zaslonu se pojavljuje napomena da postavke nisu pohranjene. Kada ne koristite uređaj, isključite ga pritiskom na tipku on/off (ⓘ).

### 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
Tvorničke postavke	Resetirati Nemojte resetirati*
Zvučni signal	Kratko trajanje (30 sek) Srednje trajanje (1 min)* Dugo trajanje (5 min)
Jačina zvuka	Skala sa 5 stupnjeva
Zvuk tipki	Uključeno Isključeno* (zvuk ostaje kod on/off ⓘ)
Svjetlost zaslona	Skala sa 5 stupnjeva

Prikaz sata	Isključen Digitalni* Analogni
Osvjetljenje	Isključeno za vrijeme rada Uključeno za vrijeme rada*
Zaštita za djecu	Samo blokiranje tipki* Blokiranje vrata i blokiranje tipki
Rad uređaja nakon uključivanja	Glavni izbornik Vrste grijanja* Asistent
Noćno zatamnjene	Isključeno* Uključeno
Logotip	Prikazati* Ne prikazivati
Vrijeme nastavka ventilacije	Preporučeno* Minimalno
Izvlačni sustav	Nije opremljen* (kod okvira vodilica i 1-struke vodilice na izvlačenje) Opremljen (kod 2- i 3-struke vodilice na izvlačenje)
Postavka sabat	Uključeno Isključeno*

\* 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 osnovnu postavku.

Uređaj mora biti uključen.

1. Dodirnite polje **menu**.  
Na zaslonu se pojavljuje izbor načina rada.
2. Dodirnite tekstualno polje "Osnovne postavke".  
Postavke se pojavljuju na zaslonima osjetljivim na dodir.
3. Dodirnite tekstualno polje "Vrijeme na satu".  
Na zaslonu se pojavljuje vrijeme na satu.
4. Upravljačkim prstenom promijenite vrijeme na satu.
5. Za potvrdu dodirnite polje **menu**.  
Pojavljuje se upit želite li pohraniti promjene.
6. Dodirnite tekstualno polje "Pohraniti".  
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 20

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.

Način rada Vrste grijanja mora biti odabran. Lista za odabir vrsta grijanja pojavljuje se na zaslonima osjetljivima na dodir.

1. Dodirnite tekstualno polje "Postavka sabat". Predložena vrijednost temperature na zaslonu je u fokusu bijele boje.
2. Upravljačkim prstenom namjestite željenu temperaturu.
3. Prije početka rada uređaja dodirnite tekstualno polje "Trajanje". Predložena vrijednost trajanja na zaslonu je u fokusu bijele boje.
4. Upravljačkim prstenom namjestite željeno trajanje.  
**Napomena:** Vrijeme kraja se izračunava automatski i ne možete ga pomaknuti.
5. 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 njegovati 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 jastučice 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
<b>Uređaj izvana</b>	
Prednja strana od plemenitog čelika	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Uvijek odmah uklonite mrlje od kamena, masti, škroba i bjelanchjevina. 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.
Brtva 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 vodilica	Vruća sapunica: Navlažite i očistite spužvicom ili četkicom.
Izvlačni sustav	Vruća sapunica: Očistite spužvicom ili četkicom. Ne skidajte mazivo na izvlačnim vodilicama, 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.
Termometar za pečenje mesa	Vruća sapunica: Očistite spužvicom ili četkicom. 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 stijenke 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

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

Ako se samočišćeće 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 posude iz pećnice. Temeljito očistite ravne emajlirane površine u pećnici, unutarnju stranu vrata i stakleni poklopac svjetla u pećnici.

- Namjestite vrstu grijanja 4D-vrući zrak.
- Namjestite najvišu temperaturu.
- 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 samočišćećim 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 bjelančevina.
- Koristite univerzalnu tavu za pečenje jako sočnih kolača.
- Za pečenje koristite prikladno posuđe, npr. posudu za pečenje.

## 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.

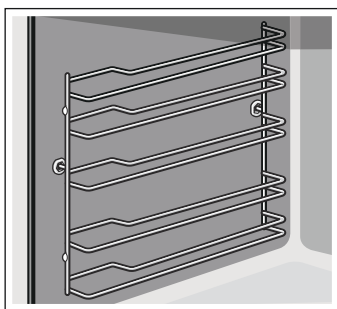
### Vađenje i stavljanje okvira vodilica

#### Upozorenje

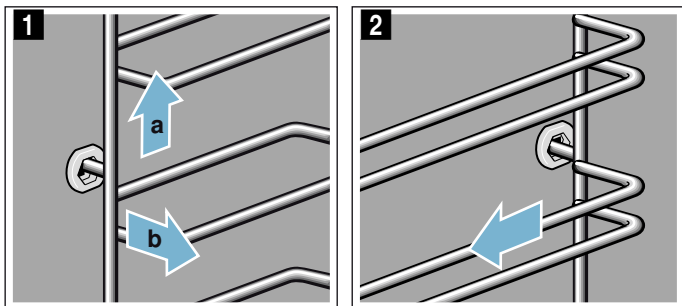
#### Opasnost od opekline!

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**).

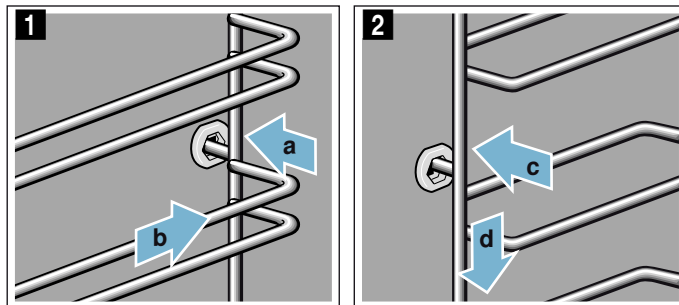


Okvire čistite sredstvom za pranje posuda i spužvicom za posuđe. Kod tvrdokorne prljavštine koristite četku.

### 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**).
2. 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**).



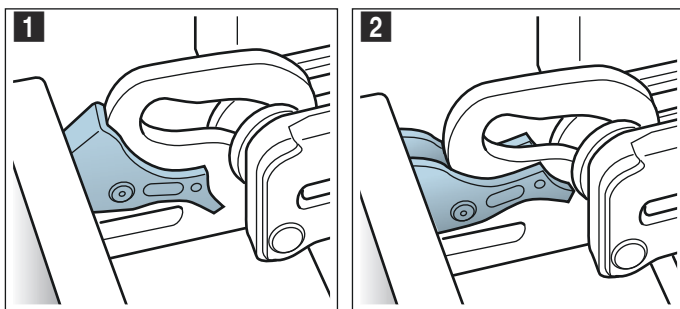
## Vrata uređaja

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.

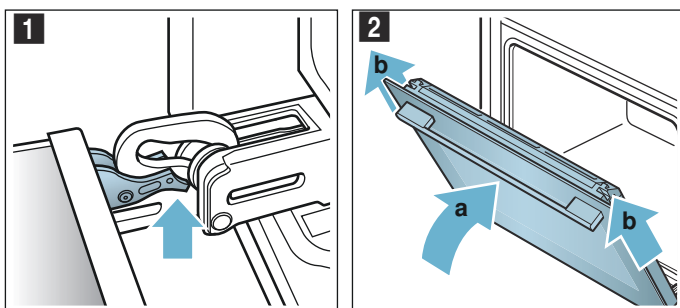


#### **⚠ Upozorenje** **Opasnost od ozljede!**

- 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

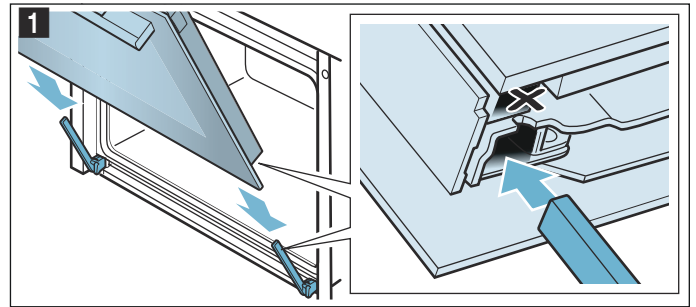
1. Otvorite vrata pećnice do kraja.
2. Rasklopite obje zaporne poluge s lijeve i desne strane (Slika 1).
3. Zatvorite vrata uređaja do graničnika **a**. Uхватite s obje ruke s lijeve i desne strane **b** i izvucite prema gore (Slika 2).



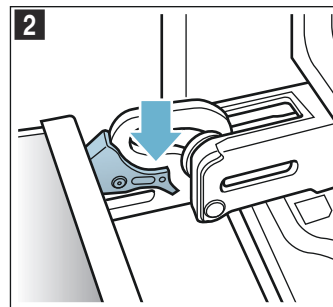
#### Stavljanje vrata pećnice

Stavite vrata pećnice obrnutim redoslijedom.

1. 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.



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

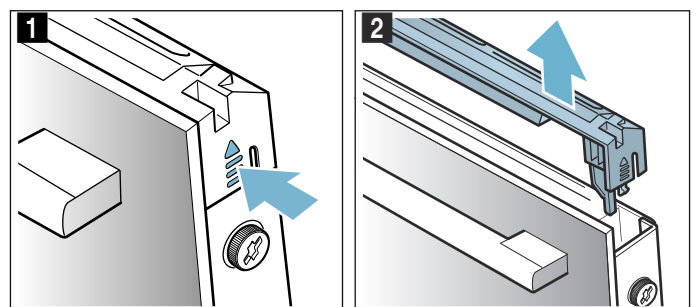


3. Zatvorite vrata pećnice.

#### Skidanje poklopca vrata

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

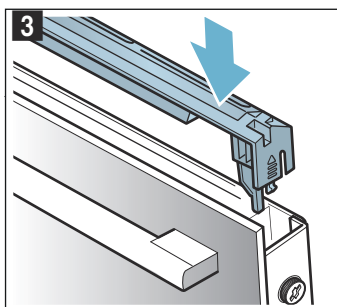
1. Malo otvorite vrata uređaja.
2. Pritisnite poklopac s lijeve i desne strane (Slika 1).
3. Skinite poklopac (Slika 2). Oprezno zatvorite vrata uređaja.



**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).



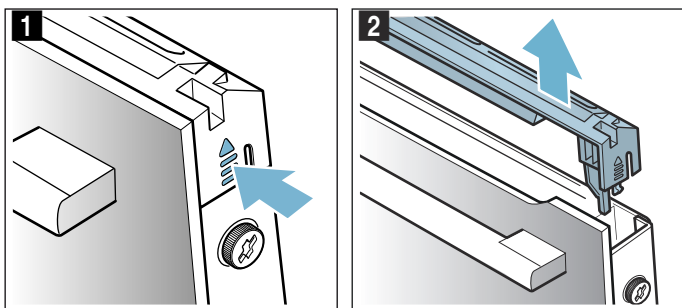
5. Zatvorite vrata uređaja.

## Skidanje i postavljanje stakla na vratima pećnice

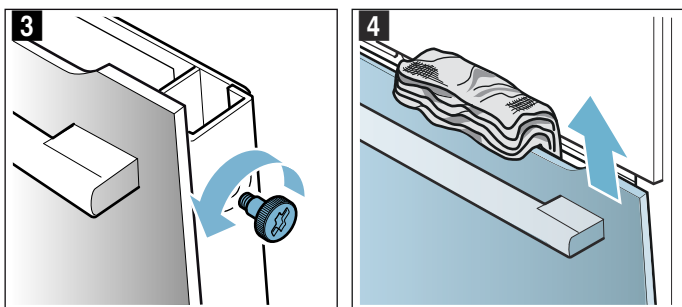
Za bolje čišćenje možete skinuti stakla na vratima pećnice.

### 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 krpnu (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.

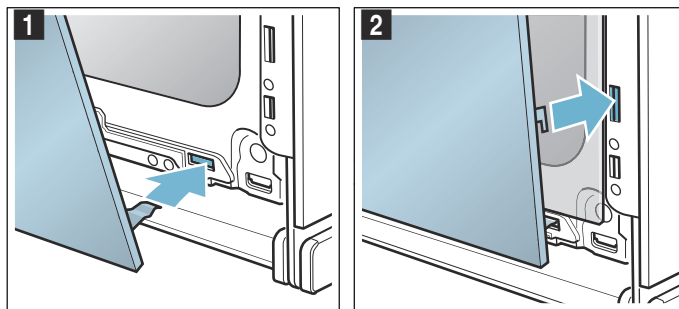
### **⚠ Upozorenje**

#### Opasnost od ozljeda!

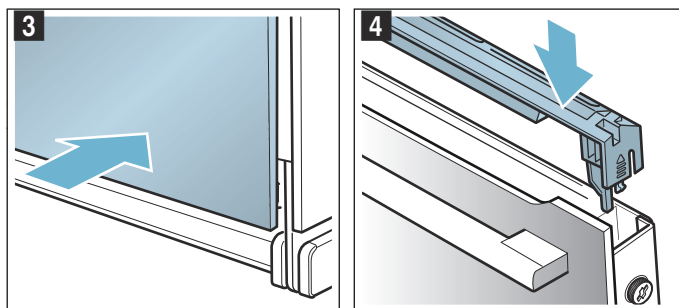
- Izgrebano staklo na staklu vrata se može raspuknuti. Ne koristite strugač za staklo, oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- Šarke na vratima uređaja pomiču se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Ne posežite rukom u područje šarki.

### 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 krpnu.
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.

### Oprez!

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 29


Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć/upute
Uređaj ne radi.	Osigurač je neispravan.	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  .	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 uglavi 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.

### 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.

## Zamjena stropne žarulje u pećnici

Ako žarulja u pećnici više ne radi, morate je zamijeniti. Halogene žarulje od 40 W koje su termički postojeane na 230 V možete dobiti kod servisne službe ili u specijaliziranim trgovinama.

Držite halogene žarulje služeći se suhom krpom. To im produljuje životni vijek. Koristite samo takve žarulje.

### Upozorenje

#### Opasnost od strujnog udara!

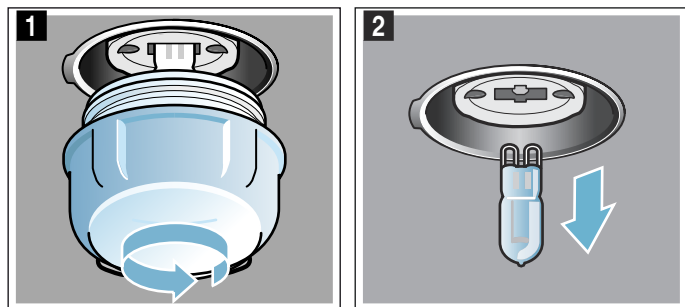
Kod zamjene svjetla pećnice su kontakti žaruljice pod naponom. Prije zamjene izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima.

### Upozorenje

#### Opasnost od opeklina!

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.

1. Položite kuhinjsku krpu u hladnu pećnicu kako bi izbjegli moguća oštećenja.
2. Odvijte stakleni poklopac ulijevo (Slika **1**).
3. Izvucite žarulju - nemojte je okretati (Slika **2**). Umetnite novu žarulju, pritom pazite na položaj nožica. Žarulju čvrsto utisnite.



4. Ponovno pričvrstite stakleni poklopac.
5. Izvadite kuhinjsku krpu i uključite osigurač štednjaka.

## Stakleni poklopac

Ako je stakleni poklopac halogene žarulje oštećen, morate ga zamijeniti. Novi stakleni poklopac možete kupiti kod servisne službe. Navedite proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.) uređaja.

## 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.

<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div>E-Nr: <span style="border-bottom: 1px solid black; width: 150px;"></span></div> <div>FD: <span style="border-bottom: 1px solid black; width: 50px;"></span></div> <div>Z-Nr: <span style="border-bottom: 1px solid black; width: 100px;"></span></div> </div> <div style="margin-top: 5px;">Type: <span style="border-bottom: 1px solid black; width: 100px;"></span></div> </div>		
---	--	--

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

<b>E-br.</b>	<b>FD-br.</b>	
<b>Servisna služba</b> 		

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

Pomoću načina rada "Asistent" možete pripremati najrazličitija jela. Uredaj umjesto Vas odabire optimalne postavke.

### Napomene za postavke

- Rezultat pečenja ovisi o kvaliteti namirnica te veličini i vrsti posuđa. Za optimalan rezultat pečenja koristite samo bespriekorne namirnice i meso na temperaturi hladnjaka. Kod duboko smrznutih jela koristite samo namirnice koje ste izravno izvadili iz zamrzivača.
- Kod nekih jela predložena je temperatura, vrsta grijanja i vrijeme pečenja. Temperaturu i vrijeme pečenja možete promijeniti prema Vašim potrebama
- Kod nekih jela od Vas će se tražiti da unesete težinu. Uvijek unesite ukupnu težinu osim ako uređaj od Vas traži nešto drugo. Ovdje uređaj umjesto Vas namješta vrijeme i temperaturu. Namještanje težina izvan predviđenog raspona težine nije moguće.
- Kod pečenja jela kod kojih 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. → "Testirano za vas u našem studiju za kuhanje" na strani 29

### Termometar za pečenje mesa

Kod nekih jela možete također koristiti termometar za pečenje mesa. Čim ste u uređaj utaknuli termometar za pečenje mesa, prikazuju Vam se odgovarajuća jela. Možete promijeniti temperaturu pećnice i temperaturu u sredini komada mesa. → "Termometar za pečenje mesa" na strani 17

### Senzor pečenja

Vaš uređaj ima senzor pečenja. Aktivira se automatski čim odaberete odgovarajuće pecivo iz liste za odabir. Ovdje uređaj preuzima kontrolu. Uređaj se isključuje čim je pecivo gotovo. Javlja se zvučni signal. Trajanje odgovara otprilike receptu odabranog peciva i ne prikazuje se.

Ne koristite silikonske kalupe za pečenje ili pribor koji sadrži silikon. Senzor pečenja se može oštetiti.

Sve dok se na zaslonu prikazuje "Senzor pečenja aktiviran", ne smijete otvarati vrata uređaja. U suprotnom se prekidaju postavke. Tada Vam uređaj nudi postavku koju sami morate nadzirati.


### Namještanje jela pomoću asistenta

Prođite kroz razine kako biste vidjeli koja jela su Vam dostupna s asistentom i morate li unijeti težinu Vašeg jela. Stoga prije izvažite vaše namirnice.


Jela su strukturirana prema istoj strukturi:

- Kategorija
- Hrana
- Jelo

Za listanje po pojedinačnim razinama koristite upravljački prsten.


1. Dodirnite polje **menu**.  
Pojavljuje se izbor načina rada.
2. Dodirnite tekstualno polje "Asistent".  
Pojavljaju se kategorije.
3. Dodirnite željenu vrstu kategoriju.  
Pojavljuje se hrana za tu kategoriju.
4. Dodirnite željenu hranu.  
Pojavljaju se pojedinačna jela.
5. Dodirnite željeno jelo.  
Postavke se pojavljuju na zaslonu. Kod brojnih jela postavke možete prilagoditi Vašim željama. Kod nekih jela morate umjesto toga namjestiti težinu.
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.

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 tekstualno polje "Dodatno pečenje". 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 tekstualno polje "Završi".

Isključite uređaj pritiskom na tipku on/off .



### Premještanje vremena kraja

Kod nekih jela možete premjestiti vrijeme kraja. Prije početka rada uređaja dodirnite tekstualno polje "Kraj" 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 energetski 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.

### Ne koristiti silikonske kalupe

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

#### Oprez!

Ne koristite silikonske kalupe za pečenje ili pribor koji sadrži silikon ili folije. Senzor pečenja se može oštetiti. Također kada ne koristite senzor pečenja, može doći do oštećenja.

### 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.

#### Razine

Koristite navedene razine.

#### Pečenje na jednoj razini

Za pečenje na jednoj razini koristite slijedeće razine:

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

#### 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.

#### 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

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
<b>Kolači u kalupima</b>					
Kolač od lijevanog tijesta, jednostavni	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	2		150-170	50-70
Kolač od miješanog tijesta, jednostavni, 2 razine	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	3+1		140-160	50-70
Kolač od miješanog tijesta, fini	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	2		150-170	60-80
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
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 od bijelog lima	3		190-210	30-45
Kuglof	Kalup za kuglof	2		150-170	50-70
Kolač od dizanog tijesta	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	2		160-170	20-30
Biskvitna podloga, 2 jaja	Kalup za tortu	3		150-170*	20-30
Biskvitna torta, 3 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26 cm	2		160-170*	25-35
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	2		150-170*	30-50
<b>Kolači na limu</b>					
Kolač od miješanog tijesta s nadjevom	Lim za pečenje	3		160-180	20-40
Kolač od miješanog tijesta, 2 razine	Lim za pečenje + univerzalna tava	1+3		140-160	30-50
Kolač od prhkog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	3		170-190	20-30
Kolač od prhkog tijesta sa suhim nadjevom, 2 razine	Lim za pečenje + univerzalna tava	1+3		160-170	35-45
Kolač od prhkog tijesta sa sočnim nadjevom	Univerzalna tava	3		160-180	55-65
Švicarska pita	Univerzalna tava	3		200-210	40-50
Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadjevom	Univerzalna tava	3		160-180	15-20
Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadjevom, 2 razine	Lim za pečenje + univerzalna tava	1+3		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	Lim za pečenje + univerzalna tava	1+3		150-170	45-60
Pletenica od dizanog tijesta	Lim za pečenje	2		160-170	25-35
Biskvitna rolada	Lim za pečenje	3		180-200*	8-15
Biskupski kruh sa 500 g brašna	Lim za pečenje	2		150-170	45-60
Savijača, slatka	Univerzalna tava	2		190-210	55-65
Savijača, zamrznuta	Univerzalna tava	3		200-220	35-45
<b>Čajni kolačići</b>					
Sitni kolači	Lim za pečenje	3		150*	25-35
Sitni kolači	Lim za pečenje	3		150*	25-35
Sitni kolači, 2 razine	Lim za pečenje + univerzalna tava	1+3		150*	30-40
Sitni kolači, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		140*	35-55
* prethodno zagrijati					

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Muffini	Lim za pečenje muffina	3		170-190	15-20
Muffini, 2 razine	Limovi za pečenje muffina	3+1		160-180*	15-40
Sitno pecivo od dizanog tijesta	Lim za pečenje	3		160-180	25-35
Sitno pecivo od dizanog tijesta, 2 razine	Lim za pečenje + univerzalna tava	1+3		150-170	25-40
Pecivo od lisnatog tijesta	Lim za pečenje	3		170-190*	20-35
Pecivo od lisnatog tijesta, 2 razine	Lim za pečenje + univerzalna tava	1+3		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, 2 razine	Lim za pečenje + univerzalna tava	1+3		190-210	35-45
Dansko pecivo	Lim za pečenje	3		160-180	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	Lim za pečenje + univerzalna tava	1+3		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	Lim za pečenje + univerzalna tava	1+3		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	Lim za pečenje + univerzalna tava	1+3		80-90*	120-180
Makroni	Lim za pečenje	3		90-110	20-40
Makroni, 2 razine	Lim za pečenje + univerzalna tava	1+3		90-110	25-45
Makroni, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		90-110	30-45

\* prethodno zagrijati

**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 splasnuo.	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.

### Razine

Koristite navedene razine.

#### Pečenje na jednoj razini

Za pečenje na jednoj razini koristite slijedeće razine:

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

#### 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.

#### 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 vrijednošću. 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

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Stupanj roštiljanja	Trajanje u minutama
<b>Kruh</b>						
Bijeli kruh, 750 g	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2		180-200*	-	25-40
Miješani kruh, 1,5 kg	Pravokutni kalup	2		220*	-	10
				180	-	20-30
Miješani kruh, 1,5 kg	Univerzalna tava	2		200-210*	-	40-50
Integralni kruh, 1 kg	Univerzalna tava	2		200-210*	-	40-50
Lepinja	Univerzalna tava	3		250-270	-	20-25
<b>Pecivo</b>						
Peciva ili baget za podgrijavanje, prethodno ispečena	Univerzalna tava	3		180-200	-	10-15
Pecivo, slatko, svježe	Lim za pečenje	3		170-190*	-	15-20
Pecivo, slatko, svježe, 2 razine	Lim za pečenje + univerzalna tava	1+3		150-170*	-	20-30
Pecivo, slatko	Lim za pečenje	3		180-200	-	20-30
Baget, prethodno ispečen, hlađen	Univerzalna tava	3		180-200	-	20-30
<b>Pecivo, zamrznuto</b>						
Peciva ili baget za podgrijavanje, prethodno ispečena	Univerzalna tava	3		180-200	-	10-15
Pivske štangice, sirovo tijesto	Univerzalna tava	3		180-200	-	20-25
Kroasani, sirovo tijesto	Univerzalna tava	3		170-190	-	30-35
<b>Tost</b>						
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.

### Razine

Koristite navedene razine.

#### Pečenje na jednoj razini

Za pečenje na jednoj razini koristite slijedeće razine:

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

#### 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.

### 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

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
<b>Pizza</b>					
Pizza, svježa	Lim za pečenje	3		200-220	25-35
Pizza, svježa	Lim za pečenje	3		200-220	25-35
Pizza, svježa, 2 razine	Lim za pečenje + univerzalna tava	1+3		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
<b>Pizza, zamrznuta</b>					
Pizza s tankim tijestom 1 komad	Rešetka	3		190-210	15-20
Pizza s tankim tijestom 2 komada	Univerzalna tava + rešetka	3+1		190-210	20-25
Pizza s debelim tijestom 1 komad	Rešetka	3		180-200	20-25
Pizza s debelim tijestom 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
<b>Pikantni kolači i quiche</b>					
Pikantni kolači u kalupu	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	2		170-190	65-75
Quiche	Kalup za tart od bijelog lima	3		190-210	35-45
Tarte flambée	Univerzalna tava	3		260-280*	10-15
Punjeni jastučići	Kalup za nabujke	2		170-190	50-70
Empanada	Univerzalna tava	3		180-190	30-45
Burek	Univerzalna tava	2		180-200	35-45

\* 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

Uvijek koristite navedene razine.

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

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

Soufflé možete pripremati i u vodenoj kupelji u univerzalnoj tavi. Stoga stavite univerzalnu tavu na razinu 2.

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.

### Posude

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.

### 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, ravnajte 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
-  stupanj za pizzu

Nabujci i soufflé	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Nabujak, pikantni, pečeni sastojci	Kalup za nabujke	2		200-220	30-50
Nabujak, slatki	Kalup za nabujke	2		170-190	40-60
Lazanje, svježe, 1 kg	Kalup za nabujke	2		160-180	50-60
Lazanje, zamrznute, 400 g	Rešetka	2		190-210	30-35
Gratinirani krumpir, sirovi sastojci, visine 4 cm	Kalup za nabujke	2		160-190	50-70
Gratinirani krumpir, sirovi sastojci, visine 4 cm, 2 razine	Kalup za nabujke	3+1		150-170	60-80
Soufflé	Kalup za nabujke	2		170-190	35-45
Soufflé	Kalupi za porcije	3		190-210	25-30

## 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 naliježe 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 posudu

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.

**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.

**Termometar za pečenje mesa**

Pomoću termometra za pečenje mesa možete na vrijeme ispeći meso. Pročitajte važne napomene za korištenje termometra za pečenje mesa u odgovarajućem poglavlju. Tamo ćete dobiti upute kako utaknuti termometar za pečenje mesa te upute za moguće vrste grijanja i ostale informacije.

→ "Termometar za pečenje mesa" na strani 17

**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 vrijednosti. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod slijedećeg pečenja.

Namještene vrijednosti vrijede za stavljanje nenapunjene peradi pripremljenu 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 pripremati perad veće težine, svakako koristite nižu temperaturu. Kod više komada mesa ravnajte 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 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.

**Savjeti**

- Kod patke ili guske probodite kožu ispod krila. Na ovaj način može istjecati mast.
- Kod pačjih prsa zarezite 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:

-  gornje i donje zagrijavanje
-  roštilj i ventilator
-  roštilj, velika površina
-  stupanj za pizzu

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Stupanj roštiljanja	Trajanje u minutama
<b>Pile</b>						
Pile, 1 kg	Rešetka	2		200-220	-	60-70
File pilećih prsa, po 150 g (roštiljanje)	Rešetka	4		-	3*	15-20
Mali komadi piletine, po 250 g	Rešetka	3		220-230	-	30-35
Pileći štapići, nuggets, zamrznuti	Univerzalna tava	3		190-210	-	20-25
Kokoš, 1,5 kg	Rešetka	2		200-220	-	70-90
* prethodno zagrijati						

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Stupanj roštiljanja	Trajanje u minutama
<b>Patka i guska</b>						
Patka, 2 kg	Rešetka	1		180-200	-	90-110
Pačja prsa, po 300 g	Rešetka	3		230-250	-	17-20
Guska, 3 kg	Rešetka	2		160-180	-	120-150
Gušči bataci, po 350 g	Rešetka	2		210-230	-	40-50

**Purica**

Mlada purica, 2,5 kg	Rešetka	2		180-200	-	70-90
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

\* 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 slanine.

Kožicu zarezite 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 ½ 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 naliže na univerzalnu tavu. → "Pribor" na strani 11

**Pečenje i pirjanje u posuđu**

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

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.

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

Količina tekućine ovisi o vrsti mesa i o materijalu posuđa 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 posuđu.

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 posuđe**

Za pečenje mesa 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.

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 posuđa 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.

## 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.

### Termometar za pečenje mesa

Pomoću termometra za pečenje mesa možete na vrijeme ispeći meso. Pročitajte važne napomene za korištenje termometra za pečenje mesa u odgovarajućem poglavlju. Tamo ćete dobiti upute kako utaknuti termometar za pečenje mesa te upute za moguće vrste grijanja i ostale informacije.

→ "Termometar za pečenje mesa" na strani 17

## 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 ravnajte 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, ravnajte se prema sličnim jelima u tablici. Dodatne informacije ćete naći pod savjetima za pečenje, pirnanje 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:

-  gornje i donje zagrijavanje
-  roštilj i ventilator
-  roštilj, velika površina

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

### Govedina

Govedi file, srednje pečen, 1 kg	Rešetka	2		210-220	-	40-50
Pirjano govede pečenje, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	2		200-220	-	130-160
Rostbif, srednje pečeni, 1,5 kg	Rešetka	2		220-230	-	60-70
Odrezak, debljine 3 cm, srednje pečen	Rešetka	5		-	3	15-20
Burger, visine 3-4 cm	Rešetka	4		-	3	25-30

\* prethodno zagrijati

\*\* univerzalnu tavu staviti na razinu 2

Jelo	Pribor / posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Stupanj roštiljanja	Trajanje u minutama
<b>Teletina</b>						
Teleće pečenje, 1,5 kg	Otvoreno posude	2		160-170	-	100-120
Teleća koljenica, 1,5 kg	Otvoreno posude	2		200-210	-	100-120
<b>Janjetina</b>						
Janjeći but bez kosti, srednje pečen	Otvoreno posude	2		170-190	-	50-80
Janjeći hrbat s kostima (odstraniti žilice, zarezati uz kost, bez okretanja)	Rešetka	2		180-190	-	40-50
Janjeći kotlet**	Rešetka	5		-	3	12-16
<b>Kobasice</b>						
Kobasice za roštilj	Rešetka	4		-	3	10-15
<b>Mesna jela</b>						
Pečenje od mljevenog mesa, 1 kg	Otvoreno posude	2		170-180	-	60-70
* prethodno zagrijati						
** univerzalnu tavu staviti na razinu 2						

### 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 ostatak će biti sočan. 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.

## Termometar za pečenje mesa

Pomoću termometra za pečenje mesa možete na vrijeme ispeći meso. Pročitajte važne napomene za korištenje termometra za pečenje mesa u odgovarajućem poglavlju. Tamo ćete dobiti upute kako utaknuti termometar za pečenje mesa te upute za

moguće vrste grijanja i ostale informacije.

→ "Termometar za pečenje mesa" na strani 17

## 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:

-  gornje i donje zagrijavanje
-  roštilj i ventilator
-  roštilj, velika površina

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Stupanj roštiljanja	Trajanje u minutama
<b>Riba</b>						
Riba, na žaru, cijela 300 g, npr. pastrva	Rešetka	2		170-190	-	20-30
Riba, na žaru, cijela 1,5 kg, npr. losos	Rešetka	2		170-190	-	30-40
<b>Ribljí fileti</b>						
Ribljí file, naravni, na žaru	Rešetka	4		-	1*	15-25
<b>Ribljí kotleti</b>						
Ribljí kotlet, debljine 3 cm**	Rešetka	4		-	3	10-20
<b>Riba, zamrznuta</b>						
Ribljí file, naravni	Zatvoreno posuđe	2		210-230	-	20-30
Ribljí file, zapečen	Rešetka	2		200-220	-	45-60
Ribljí 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, ravnajte se prema sličnim jelima u tablici.

Korištene vrste grijanja:

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

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Stupanj roštiljanja	Trajanje u minutama
<b>Jela od povrća</b>						
Povrće na žaru	Univerzalna tava	5		-	3	10-15
<b>Krumpir</b>						
Pečeni krumpir, prepolovljen	Univerzalna tava	3		160-180	-	45-60
<b>Proizvodi od krumpira, zamrznuti</b>						
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	Lim za pečenje + univerzalna tava	1+3		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:

-  4D vrući zrak

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u satima
Jogurt	Kalupi za porcije	Dno pećnice		40-45	7-8

## 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 / posude	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
<b>Kolači u kalupima</b>					
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	25-40
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28cm	2		150-160	50-60
Kuglof	Kalup za kuglof	2		150-170	50-70
<b>Kolači na limu</b>					
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
<b>Čajni kolačići</b>					
Muffini	Lim za pečenje muffina	2		160-180	15-25
Sitni kolači	Lim za pečenje	3		150-160	25-35
Sitni kolači, 2 razine	Lim za pečenje + univerzalna tava	1+3		150-160	30-40
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

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
<b>Kruh i pecivo</b>					
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
<b>Meso</b>					
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
<b>Riba</b>					
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 (kekse, medenjaka, spekulaas kekse) koji se pripremaju na visokoj temperaturi.

### Savjeti za pripremanje hrane s malim udjelom akrilamida

Općenito	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vrijeme pečenja neka bude što kraće.</li> <li>■ Jela zapecite tako da budu zlatno-žute, ne previše tamne boje.</li> <li>■ Veliki, debeli komadi pečene hrane sadrže manje akrilamida.</li> </ul>
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
<b>Perad</b>						
Pačja prsa, 400 g	Otvoreno posuđe	2	□	6-8	80*	60-120
File pilećih prsa, po 200 g	Otvoreno posuđe	2	□	5-7	90*	60-90
Pureća prsa, bez kosti, 1 kg	Otvoreno posuđe	2	□	8-10	90*	150-210
<b>Svinjetina</b>						
Pečeni svinjski file, debljine 5-6 cm, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2	□	8-10	80*	180-210
Svinjski file, cijeli	Otvoreno posuđe	2	□	6-8	80*	60-120
Svinjski medaljoni, debljine 4 cm	Otvoreno posuđe	2	□	5-7	80*	90-120
<b>Govedina</b>						
Goveđe pečenje (ružičica), debljine 6-7 cm, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2	□	8-10	80*	180-240
Goveđi file, cijeli, 1 kg	Otvoreno posuđe	2	□	4-6	80*	180-240
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
<b>Teletina</b>						
Teleće pečenje, debljine 4-5 cm, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2	□	8-10	80*	180-240
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*	30-45
<b>Janjetina</b>						
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*	150-210

\* prethodno zagrijati

**Savjeti za lagano pečenje**

Pačja prsa lagano pecite.	Položite pačja prsa u hladnu tavu i najprije zapećite 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 besprijeckorno 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 slijedeće 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 počine pjeniti. Staklenke izvadite iz pećnice nakon navedenog vremena dogrijavanja.

#### Povrće

Nakon nekog vremena pojavljuju se mjehurići u kratkim razmacima. Čim se u staklenkama počine 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	Posuđe	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
Koštičavo voće, npr. trešnje, šljive	Staklenke od 1 litre	1		160-170	do pjenjenja: 30-40
				-	Akumulirana toplina: 35
Košunjavo voće, npr. jabuke, jagode	Staklenke od 1 litre	1		160-170	do pjenjenja: 30-40
				-	Akumulirana toplina: 25

## Dizanje tijesta

U Vašem uređaju se tijesto može brže dizati nego na sobnoj temperaturi. Koristite vrstu grijanja gornje i donje zagrijavanje. 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

Namjestite kako je navedeno u tablici i zagrijte uređaj. Stavite zdjelu s tijestom na rešetku.

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

### Vrijeme mirovanja tijesta


Tijesto stavite na razinu navedenu u tablici.





Ako želite prethodno zagrijati pećnicu, tijesto ostavite da miruje izvan uređaja na toplom mjestu.

### 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:

-  gornje i donje zagrijavanje

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Korak	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Dizano tijesto, lagano	Zdjela	2		Vrijeme dizanja tijesta	35-40	25-30
	Lim za pečenje	2		Vrijeme mirovanja tijesta	35-40	10-20
Dizano tijesto, teško i masno	Zdjela	2		Vrijeme dizanja tijesta	35-40	20-40
	Lim za pečenje	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 odijelite 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
<b>Kruh, pecivo</b>					
Kruh i pecivo općenito	Lim za pečenje	2	<input checked="" type="checkbox"/>	50	40-70
<b>Kolač</b>					
Kolač, sočni	Lim za pečenje	2	<input checked="" type="checkbox"/>	50	70-90
Kolač, suhi	Lim za pečenje	2	<input checked="" type="checkbox"/>	60	60-75

## Održavanje topline

Pečena jela možete držati na toplome s vrstom grijanja održavanje topline. Na ovaj način ćete izbjeći stvaranje kondenzata i ne morate brisati pećnicu.

Pečena jela nemojte držati na toplome duže od dva sata. Vodite računa da se neka jela dalje peku za vrijeme držanja na toplome. Ako je potrebno, pokrijte hranu.

## 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

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
<b>Pečenje</b>					
Štrcano pecivo (prethodno zagrijati 5 min)	Lim za pečenje	3		140-150*	25-40
Štrcano pecivo (prethodno zagrijati 5 min)	Lim za pečenje	3		140-150*	25-40
Štrcano pecivo, 2 razine (prethodno zagrijati 5 min)	Lim za pečenje + univerzalna tava	1+3		140-150*	30-40
Štrcano pecivo, 3 razine (prethodno zagrijati 5 min)	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		130-140*	35-55
Sitni kolači (prethodno zagrijati 5 min)	Lim za pečenje	3		150*	25-35
Sitni kolači (prethodno zagrijati 5 min)	Lim za pečenje	3		150*	25-35
Sitni kolači, 2 razine (prethodno zagrijati 5 min)	Lim za pečenje + univerzalna tava	1+3		150*	30-40
Sitni kolači, 3 razine (prethodno zagrijati 5 min)	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		140*	35-55
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26cm	2		160-170*	20-35
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26cm	2		160-170*	25-35
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					



**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 grijanja	Stupanj roštiljanja	Trajanje u minutama
<b>Roštiljanje</b>					
Tost prepeći*	Rešetka	5	<input checked="" type="checkbox"/>	3	4-6
Pljeskavica od govedine, 12 komada**	Rešetka	4	<input checked="" type="checkbox"/>	3	25-30
* ne zagrijavati					
** okrenuti nakon 2/3 vremena					







**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001055951

941103