



BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**bosch-home.com/
welcome**



Ugradbena pećnica

HBG6764.1

[hr] Upute za uporabu

Ugradbena pećnica

Kazalo

	Namjenska uporaba	4
	Važne sigurnosne napomene	5
Općenito	5	
Halogena žarulja	5	
Termometar za pečenje mesa	6	
Funkcija čišćenja	6	
	Uzroci oštećenja	7
Općenito	7	
	Zaštita okoliša	7
Ušteda energije	7	
Ekološki prihvatljivo zbrinjavanje	8	
	Upoznavanje Vašeg uređaja	9
Upravljačka ploča	9	
Upravljački elementi	9	
Zaslon	10	
Načini rada	10	
Vrste grijanja	11	
Ostale informacije	12	
Funkcije pećnice	12	
	Pribor	12
Isporučeni pribor	12	
Umetanje pribora	12	
Poseban pribor	13	
	Prije prvog korištenja	14
Prvo stavljanje u rad	14	
Čišćenje pećnice i pribora	14	
	Upravljanje uređajem	15
Uključivanje i isključivanje uređaja	15	
Početak rada	15	
Namještanje načina rada	15	
Namještanje vrste grijanja i temperature	15	
Brzo zagrijavanje	16	
	Vremenske funkcije	16
Namještanje trajanja	16	
Namještanje kraja	17	
Namještanje alarma	18	
	Termometar za pečenje mesa	18
Vrste grijanja	18	
Ubadanje termometra za pečenje u mesu	19	
Namještanje temperature u sredini komada mesa	19	
Temperature u sredini mesa različitih namirnica	20	
	Zaštita za djecu	20
Aktiviranje i deaktiviranje	20	
	Osnovne postavke	21
Promjena osnovnih postavki	21	
Popis polaznih postavki	21	
Nestanak struje	21	
Promjena vremena na satu	21	
	Postavka sabat	22
Pokretanje postavke sabat	22	
	Čišćenje	22
Primjerena sredstva za čišćenje	22	
Držanje uređaja čistim	23	
	Funkcija čišćenja	24
Prije pokretanja funkcije čišćenja	24	
Namještanje funkcije čišćenja	24	
Nakon završetka funkcije čišćenja	25	
	Okvir vodilica	25
Vađenje i stavljanje okvira vodilica	25	
	Vrata uređaja	25
Skidanje i stavljanje vrata pećnice	25	
Skidanje poklopca vrata	26	
Skidanje i postavljanje stakla na vratima pećnice	26	
	Što učiniti kod smetnji?	28
Uklanjanje smetnji	28	
Maksimalno vrijeme rada	28	
Zamjena stropne žarulje u pećnici	29	
Stakleni poklopac	29	
	Servisna služba	29
Proizvodni broj (E-br.) i tvornički broj (FD-br.)	29	

	Jela	30
	Napomene za postavke	30
	Termometar za pečenje mesa	30
	Odabir jela	30
	Senzor za pečenje	31
	Namještanje jela	31

	Testirano za vas u našem studiju za kuhanje .	32
	Ne koristite silikonske kalupe	32
	Kolači i sitno pecivo	32
	Kruh i pecivo	35
	Pizza, quiche i pikantni kolači	36
	Nabujak i soufflé	38
	Perad	38
	Meso	40
	Riba	42
	Povrće i prilozi	44
	Jogurt	44
	Vrste grijanja eco	45
	Akrilamid u namirnicama	46
	Lagano pečenje	46
	Sušenje	48
	Ukuhavanje	48
	Dizanje tijesta	49
	Odmrzavanje	50
	Održavanje topline	50
	Probna jela	51

Više informacija o proizvodima, priboru, rezervnim dijelovima i uslugama naći ćete na internetu:

www.bosch-home.com i u internetskoj trgovini:
www.bosch-eshop.com

Namjenska 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 nakon što ga raspakirate. Ne priključujte ga ako je došlo do oštećenja prilikom transporta.

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

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

Ovaj uređaj predviđen je za korištenje do visine od maksimalno 4000 metara iznad morske razine.

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

Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca ne smiju čistiti i održavati uređaj ukoliko nemaju 15 godina i više i ako su pod nadzorom.

Djecu mlađu od 8 godina držite na sigurnoj udaljenosti od priključnog voda.

Pribor uvijek pravilno gurnite u pećnicu.
→ "Pribor" na strani 12

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.
- Nezapečeni ostaci hrane, masnoća i sok od pečenja mogu se zapaliti. Prije rada uklonite krupnu prljavštinu iz pećnice, s grijajućih elemenata i pribora.
- Kod otvaranja vrata uređaja nastaje propuh. Papir za pečenje bi mogao dodirnuti grijajuće te bi se mogao zapaliti. Kod zagrijavanja nikada ne stavlajte 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 opeklina!

- Uredaj postaje jako vruć. Nikada ne dodirujte vruće unutarnje površine komore za pečenje i grijajuće. Uredaj 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 opeklina!

- 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 ljevajte u vruću pećnicu.

Upozorenje – Opasnost od ozljeda!

- Izgredano 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 otvranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Ne posežite rukom u područje šarki.

Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

- Nestručni popravci su opasni. Popravke smije vršiti samo serviser koji je prošao našu obuku i smije zamijeniti priključne vodove. Ako je uređaj neispravan, izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servisnu službu.
- 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.
- Prodrla vlaga može uzrokovati strujni udar. Ne koristite visokotlačni ili parni čistač.
- Neispravan uređaj može uzrokovati strujni udar. Nikada ne uključujte neispravan uređaj. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servisnu službu.

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 opeklina!

Žarulje u pećnici postaju jako vruće. Još neko vrijeme nakon isključivanja postoji opasnost od opeklina. Ne dodirujte stakleni poklopac. Pri čišćenju izbjegavajte kontakt s kožom.

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.

Funkcija čišćenja

⚠️ Upozorenje – Opasnost od požara!

- Može doći do zapaljenja nezapečenih ostataka hrane, masnoće i soka od pečenja za vrijeme čišćenja. Prije svakog početka čišćenja uklonite grubu prljavštinu iz pećnice i s pribora.
- Uredaj se za vrijeme čišćenja jako zagrije s vanjske strane. Nikada nemojte objesiti zapaljive predmete, npr. kuhinjske krpe, na ručku na vratima. Prednja strana uređaja mora biti slobodna. Ne dozvolite djeci pristup.
- U slučaju oštećene brtve na vratima izlazi velika toplina u području vrata. Ne čistite brtvu ribanjem i ne skidajte je. Nikada nemojte raditi s uređajem ako je brtva oštećena ili bez brtve.

⚠️ Upozorenje – Opasnost od teških oštećenja zdravlja!

Uredaj se za vrijeme čišćenja jako zagrije. Uništava se sloj protiv prijanjanja limova i kalupa i nastaju otrovni plinovi. Nikada ne čistite limove i kalupe sa slojem protiv prijanjanja prilikom čišćenja. Čistite samo emajlirani pribor.

⚠️ Upozorenje – Opasnost od oštećenja zdravlja!

Funkcija čišćenja zagrijava pećnicu na jako visoku temperaturu tako da izgore ostaci od prženja, roštiljanja i pečenja. Pritom se oslobođaju pare koje mogu dovesti do iritacije sluznice. Za vrijeme funkcije čišćenja dobro provjetrite kuhinju. Ne zadržavajte se duže vrijeme u prostoriji. Djecu i kućne ljubimce držite podalje. Pridržavajte se uputa čak i kod vremenске odgode rada s pomaknutim vremenom kraja.

⚠️ Upozorenje – Opasnost od opeklina!

- Pećnica se za vrijeme čišćenja jako zagrije. Ne otvarajte vrata uređaja. Pustite da se uređaj ohladi. Ne dozvolite djeci pristup.
- ⚠️ Uredaj se za vrijeme čišćenja jako zagrije s vanjske strane. Nikada ne dodirujte vrata uređaja. Pustite da se uređaj ohladi. Ne dozvolite djeci pristup.

Uzroci oštećenja

Općenito

Oprez!

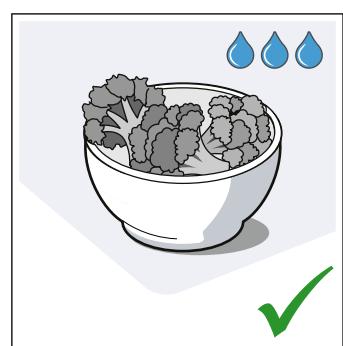
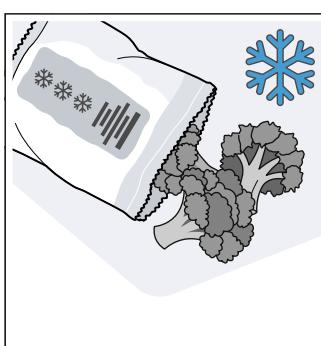
- Pribor, folija, papir za pečenje ili posuđe na dnu komore za pečenje: Pribor ne stavljajte na dno komore za pečenje. Dno komore za pečenje ne oblažite folijom ili papirom za pečenje, bez obzira o kojoj vrsti folije ili papira je riječ. Ne stavljajte posuđe na dno pećnice, ako je temperatura podešena na iznad 50 °C. Moglo bi doći do zastoja topline. Vremena za pečenje i pirjanje više neće biti dobra pa se može oštetiti emajl.
- Aluminijска folija: Aluminijска folija u pećnici ne smije doći u kontakt sa stakлом na vratima. Može doći do trajne promjene boje na staklu vrata.
- Silikonski kalupi: Ne koristite silikonske kalupe za pečenje ili folije za pečenje, poklopce ili pribor koji sadrže silikon. Senzor za pečenje može se oštetiti. Možete koristiti papir za pečenje obložen silikonom.
- Voda u vrućoj komori za pečenje: Vodu nikada ne lijevajte u vruću pećnicu. Nastaje vodena para. Zbog naglih temperaturnih promjena bi mogla nastati oštećenja na emajlu.
- Vлага u pećnici: Vлага može nakon dužeg vremena u pećnici izazvati koroziju. Nakon korištenja obrišite pećnicu. U zatvorenoj pećnici nemojteugo 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 pripremati izrazito sočne voćne kolače, plitku ne oblažite suviše obilno. Voćni sok koji kaplje s plitice ostavlja mrlje koje ne možete ukloniti. Ukoliko je moguće koristite dublju univerzalnu tavu.
- Sredstvo za čišćenje pećnice: Nikada ne koristite sredstvo za čišćenje pećnice u toploj pećnici. Mogu nastati oštećenja na emajlu. Prije sljedećeg zagrijavanja potpuno uklonite ostatke iz pećnice i s vrata uređaja.
- 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 cista. → "Čišćenje" na strani 22
- Vrata pećnice nemojte koristiti kao prostor za sjedenje ili odlaganje: Ne vješajte ništa niti ne sjedajte na otvorena vrata pećnice. Posuđe ili pribor ne odlažite na vrata pećnice.
- Umetanje pribora: Ovisno o tipu uređaja, može pribor izgrevati 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

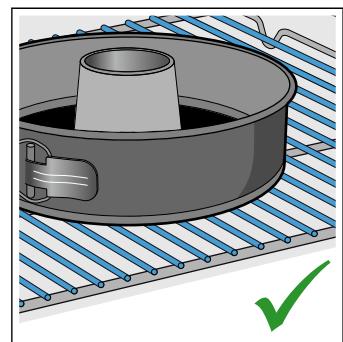
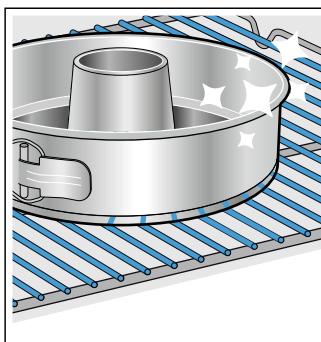
Vaš novi uređaj je posebno energetski učinkovit. Ovdje ćete naći savjete kako možete uštediti još više energije prilikom korištenja uređaja i kako ćete ispravno zbrinuti stari uređaj.

Ušteda energije

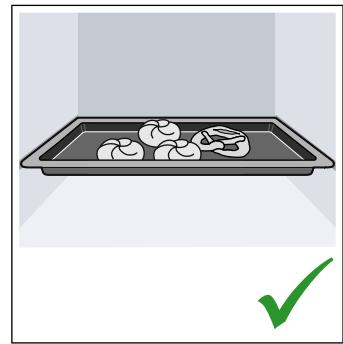
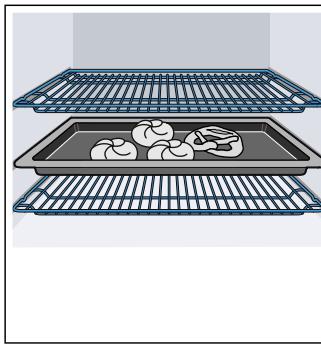
- Zagrijte pećnicu prije pečenja samo ako je tako navedeno u receptu ili u tablicama u uputama za uporabu.
- Zamrznute namirnice ostavite da se otope prije nego što ih stavite u pećnicu.



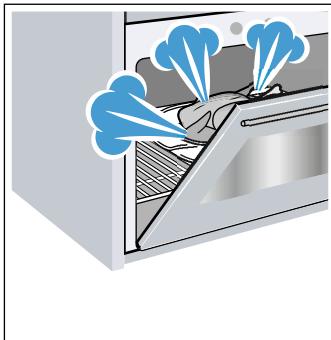
- Upotrebljavajte tamne, crno lakovane ili emajlirane kalupe za pečenje. Oni dobro apsorbiraju toplinu.



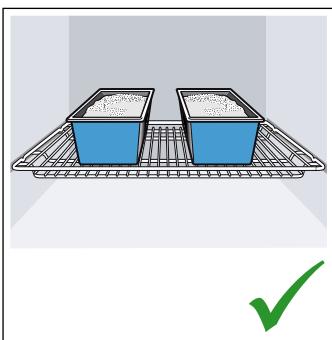
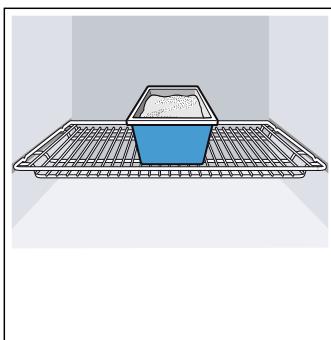
- Izvadite pribor iz pećnice koji vam nije potreban.



- Vrata uređaja za vrijeme rada po mogućnosti otvarajte što rijđe.



- 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.

Eколоški prihvatljivo zbrinjavanje

Ambalažu zbrinite ekološki prihvatljivo.

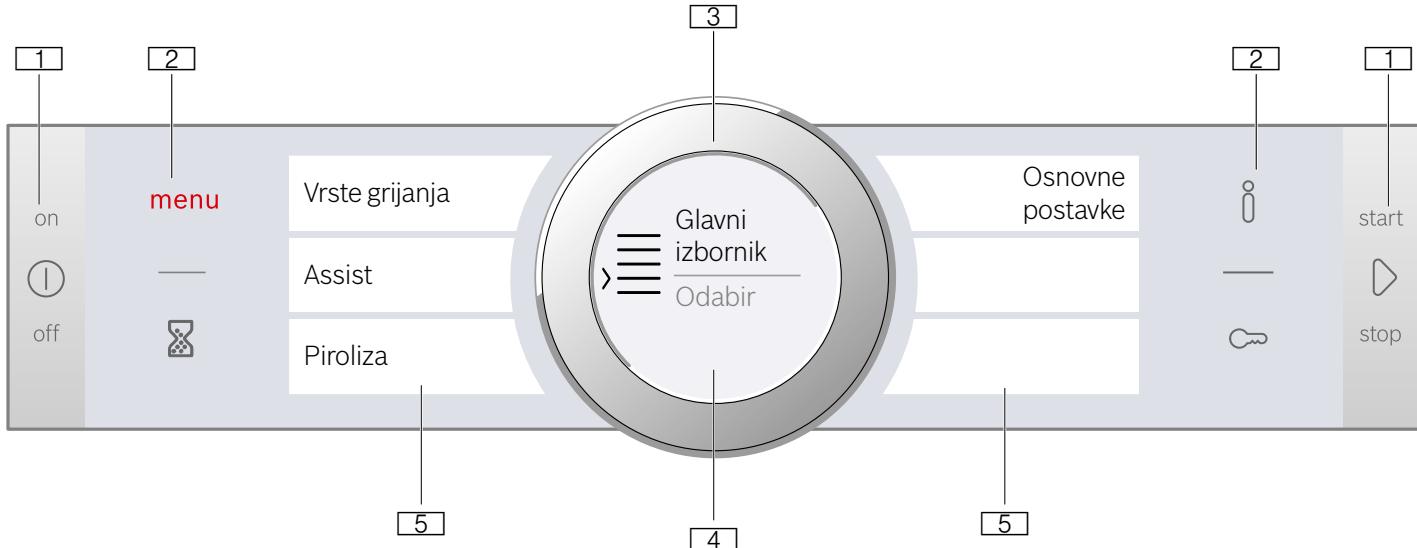


Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom direktivom 2012/19/EU o električnim i elektroničkim starim uređajima (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Direktiva zadaje okvir za vraćanje i preradu starih uređaja važeći u cijeloj EU.

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 Zasloni 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.

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.

Upravljački elementi

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

Tipke i polja osjetljiva na dodir

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

Simbol	Značenje
Tipke	
⌚ on/off	Uključivanje i isključivanje uređaja
▷ start/stop	Početak i zaustavljanje ili prekid rada dugim pritiskom (oko 3 sek)

Polja osjetljiva na dodir

menu	Izbornik	Otvaranje izbornika načina rada
⌚	Alarmni sat	Odabir alarmnog sata
ℹ	Informacija	Prikaz napomene
☞	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.

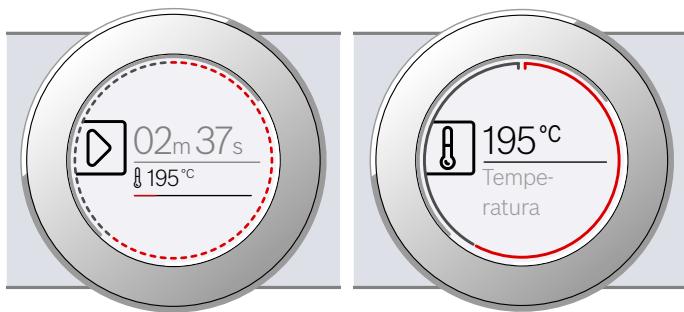
Za listanje u listama za odabir na zaslonima osjetljivima na dodir koristite također upravljački prsten.

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 odabratи. 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 zagrijava-nja	Bijela linija ispod temperature popunjava se crveno s lijeve na desnu stranu kako se pećnica zagrijava. Kada zagrijavate 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 pre-ostale topline	Kada je uređaj isključen, prstenasta linija prikazuje 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 odabratи 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.

Temperatura

« Vrsta zagrijavan
4D vrući zrak

Načini rada

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

Točne upute pronaći ćete u odgovarajućim poglavljima.

Pritisom na polje **menu** otvarate izbornik načina rada.

Način rada	Korištenje
Vrste grijanja → "Upravljanje uređajem" na strani 15	Za optimalno pripremanje Vaših jela stoji Vam na raspolaganju veliki broj vrsta grijanja.
Asistent → "Jela" na strani 30	Za brojna jela su već programirane odgovarajuće namještene vrijednosti.
Pirolica → "Funkcija čišćenja" na strani 24	Vaša pećnica se gotovo samostalno čisti pomoću funkcije čišćenja.
Osnovne postavke → "Osnovne postavke" na strani 21	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.

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

Vrsta grijanja	Temperatura	Korištenje
 4D vrući zrak	30-275 °C	Za pečenje i prženje na jednoj ili više razinu. Ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu prstenastog grijачa 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 pažljivo pečenje odabralih jela na jednoj razini bez prethodnog zagrijavanja. Ventilator raspoređuje toplinu prstenastog grijачa na stražnjoj stijenci pećnice. Najučinkovitija je vrsta grijanja između 125-275 °C. Ova vrsta grijanja koristi se za određivanje potrošnje energije u načinu rada ventilatora i razreda energetske učinkovitosti.
 Gornje i donje zagrijavanje eco	30-300 °C	Za pažljivo pečenje odabralih jela. Vrućina dopire s gornje i s donje strane. Najučinkovitija je vrsta grijanja između 150-250 °C. Ova vrsta grijanja koristi se za određivanje potrošnje energije u konvencionalnom načinu rada.
 Roštilj i ventilator	30-300 °C	Za pečenje peradi, cijele ribe i većih komada mesa. Grijач za roštiljanje i ventilator uključuju se izmjenično. Ventilator krovila vrući zrak oko jela.
 Roštilj, velika površina	Stupnjevi roštiljanja: 1 = slab 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 grijачa za roštiljanje.
 Roštilj, mala površina	Stupnjevi roštiljanja: 1 = slab 2 = srednji 3 = jaki	Za roštiljanje malih količina odrezaka, kobasica ili tosta te za gratiniranje. Zagrijava se središnja površina ispod grijачa za roštiljanje.
 Stupanj za pizzu	30-275 °C	Za pripremanje pizze i jela kojima je potrebno mnogo topline odozdo. Donji grijач i prstenasti grijач griju stražnju stijenkiju 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 toploime.
 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 i. Napomena se prikazuje nekoliko sekundi na zaslonu. U slučaju duljih napomena listajte pomoću upravljačkog prstena do kraja.

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

Funkcije pećnice

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

Otvaranje vrata uređaja

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

Svetlo u pećnici

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

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

Napomena: U osnovnim postavkama možete odrediti da se svjetlo u pećnici ne uključi za vrijeme rada.

→ "Osnovne postavke" na strani 21

Rashladni ventilator

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

Oprez!

Ne prekrivajte ventilacijske otvore. Uredaj 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 promjeniti koliko dugo će rashladni ventilator raditi nakon kraja rada. → "Osnovne postavke" na strani 21

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

Isporučeni pribor

Vaš uređaj je opremljen slijedećim priborom:

	Rešetka Za posude, kalupe za kolače i nabujke. Za pečenja, komade mesa za roštiljanje i duboko smrznuta jela.
	Univerzalna tava Za sočne kolače, pecivo, duboko smrznuta jela i velika pečenja. Može se koristiti kao posuda u koju se cijedi masnoća kada roštiljate izravno na rešetki.
	Lim za pečenje Za kolače na limu i sitna peciva.
	Termometar za pečenje mesa Omogućuje Vam da na vrijeme ispečete meso. Kako ćete ga koristiti, pronaći ćete opisano u odgovarajućem poglavljju. → "Termometar za pečenje mesa" na strani 18

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

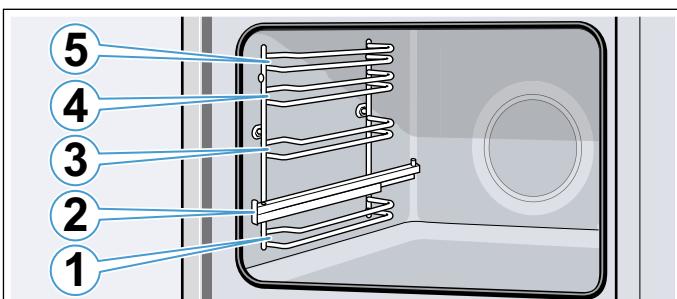
Pribor možete kupiti kod servisne službe, u specijaliziranim trgovinama ili na internetu.

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.

Na pećnici je najviša razina kod nekih uređaja označena simbolom roštilja.

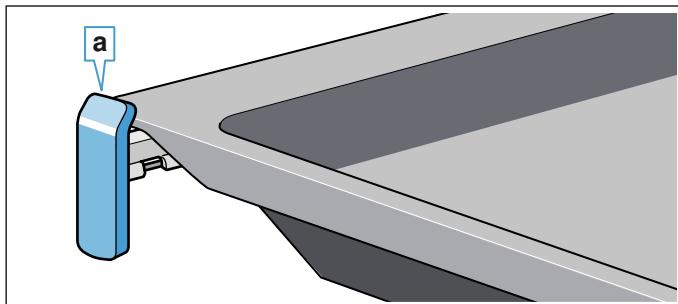


Na razinama 1, 3, 4 i 5 pribor uvijek umetnите između vodećih šipki jedne razine.

Pribor se može izvući do polovice, a da se ne prevrne. Pomoću izvlačnih vodilica na razini 2 pribor možete izvući do kraja.

Pazite na to da pribor dosjeda iza spojnica **a** na izvlačnoj vodilici.

Primjer na slici: univerzalna tava



Izvlačne vodilice se uglavljuju tek kada su potpuno izvučene. Na taj se način pribor može lako umetnuti. Izvlačne vodilice deblokirate tako da ih gurnete s malim pritiskom natrag u pećnicu.

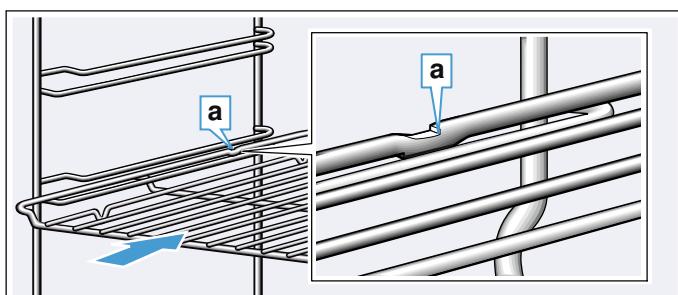
Napomene

- 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

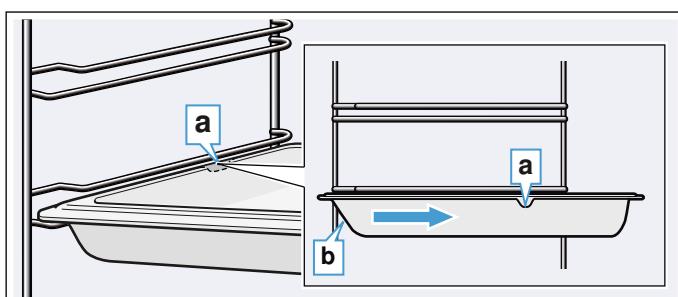
Pribor se može izvući do polovice prije nego što se uglavi. Funkcija uglavljivanja sprječava prevrtanje pribora prilikom izvlačenja. Pribor valja ispravno umetnuti u pećnicu kako bi zaštita od prevrtanja bila funkcionalna.

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

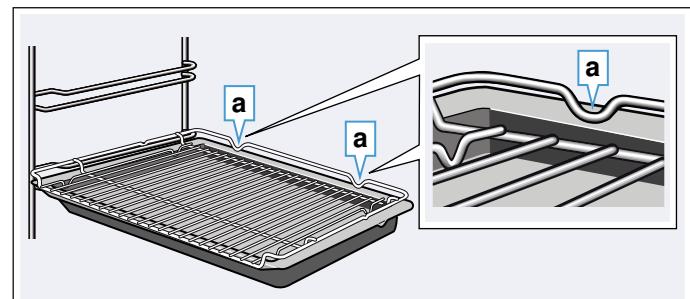


Kombiniranje pribora

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

Prilikom umetanja rešetke pazite na to da su oba razmacnika **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.

Napomena: Ne odgovara svaki poseban pribor za svaki uređaj. Molimo Vas da kod kupovine navedete točnu oznaku (E-br.) Vašeg uređaja. → "Servisna služba" na strani 29

Poseban pribor

Rešetka

Za posude, kalupe za kolače i nabujke te za pečenja i komade mesa za roštilj.

Univerzalna tava, pirolitička

Za sočne kolače, pecivo, duboko smrznuta jela i velika pečenja. Može se koristiti kao posuda u koju se cijedi masnoća kada roštiljate izravno na rešetki.

Lim za pečenje, pirolitički

Za kolače na limu i sitna peciva.

Rešetka za umetanje

Za meso, perad i ribu.

Za stavljanje u univerzalnu tavu, za sakupljanje masti i soka od mesa.

Profesionalna tava s rešetkom za umetanje

Za pripremu velikih količina hrane.

Poklopac za profesionalnu tavu

Poklopac pretvara profesionalnu tavu u profesionalnu posudu za pečenje.

Lim za pizzu

Za pizzu i velike okrugle kolače.

Lim za roštiljanje, pirolitički

Za roštiljanje umjesto rešetke ili kao zaštita od prskanja. Koristite samo u univerzalnoj tavi.

Kamen za pečenje, pirolitički

Za domaći kruh, peciva i pizzu s hrskavom podlogom.

Kamen za pečenje mora se zagrijati na preporučenu temperaturu.

Staklena posuda za pečenje (5,1 l)

Za pirjana jela i nabujke.

Naročito je primjerena za način rada "Jela".

Staklena zdjela

Za velika pečenja, sočne kolače i nabujke.

Staklena tava

Za nabujke, jela od povrća i pecivo.

Jednostruki izvlačni sustav, pirolitički

Pomoću izvlačnih vodilica koje su montirane na razini 2 pribor možete izvući do kraja, a da se ne prevrne.

Dvostruki izvlačni sustav, pirolitički

Pomoću izvlačnih vodilica koje su montirane na razini 2 i 3 pribor možete izvući do kraja, a da se ne prevrne.

Trostruki izvlačni sustav, pirolitički

Pomoću izvlačnih vodilica koje su montirane na razini 1, 2 i 3 pribor možete izvući do kraja, a da se ne prevrne.

Ukrasne letvice

Za prekrivanje dna pretinca elementa i osnovne ploče uređaja.



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 21

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 i skinite ljepljivu traku u ili na uređaju. 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 poglavljju.
→ "Upravljanje uređajem" na strani 15

Postavke

Vrsta grijanja	4D vrući zrak
Temperatura	maksimalno
Trajanje	1 sat

Isključite uređaj nakon navedenog trajanja pritiskom na tipku on/off ①.

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.

Upravljanje uređajem

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: Zaštita 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 21

Isključivanje uređaja

Pritiskom na tipku on/off  isključujete uređaj.

Funkcija koja eventualno radi, se prekida.

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

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

Početak rada

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

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

Zaustavljanje rada

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

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

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

Namještanje načina rada

Nakon uključivanja uređaja pojavljuje se namješteni predloženi način rada.

Ako želite namjestiti neki drugi način rada, uđite 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, podešite 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 želenom vrstom grijanja. Po potrebi pomoću upravljačkog prstena listajte u listi za odabir.



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 16

Promjena

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

Za promjenu vrste grijanja prvo zaustavite rad uređaja pritiskom na tipku start/stop ▶ te dodirnite tekstualno polje vrste grijanja. Pojavljuje se lista za odabir. Dodirnite željenu vrstu grijanja. Na zaslonu se pojavljuje 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 sljedeće vrste grijanja za brzo zagrijavanje:

- 4D vrući zrak
- gornje i donje zagrijavanje

Kako biste dobili ujednačeni rezultat pečenja u pećnici, Vaše jelo i pribor 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. Uredaj se uključuje automatski tako da se rad završi u željeno vrijeme.
Alarmni sat	Alarmni sat radi kao kuhijski 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 21

Namještanje trajanja

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

Namještanje

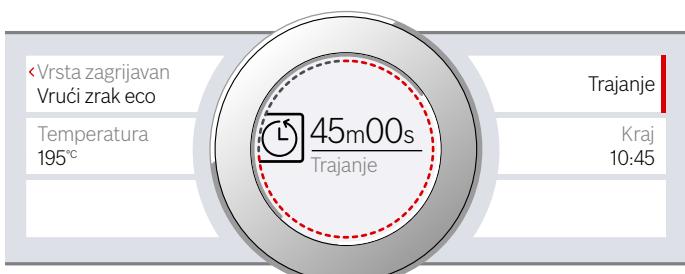
Ovisno u kojem smjeru najprije okrećete upravljački prsten, trajanje započinje kod predložene vrijednosti: lijevo 10 minuta, desno 30 minuta.

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

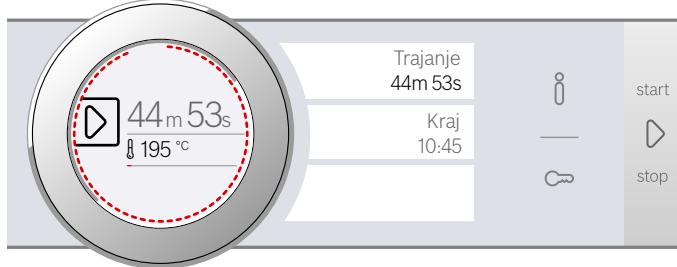
Možete namjestiti najviše 23 sata i 59 minuta.

Primjer na slici: 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.



Uredaj počinje s grijanjem.

Kada je isteklo trajanje, javlja se zvučni signal. Uredaj prestaje grijati. Na zaslonu стоји 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 .

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.



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

Kada je isteklo trajanje, javlja se zvučni signal. Uredaj prestaje grijati. Na zaslonu стоји 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 .

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 .

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 temometar 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.

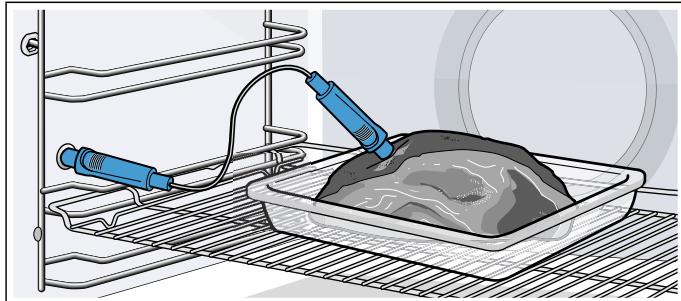
Namještena temperatura pećnice mora biti viša za najmanje 10 °C od namještene temperature u sredini komada mesa.

Ubadanje termometra za pečenje u meso

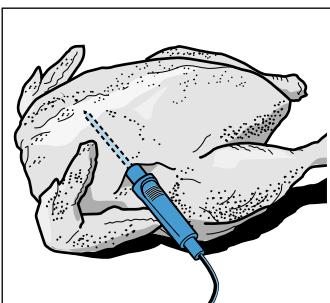
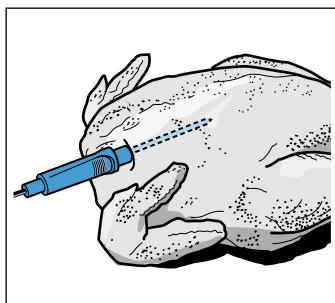
Prije nego stavite komad mesa u pećnicu, ubodite termometar za pečenje u meso.

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

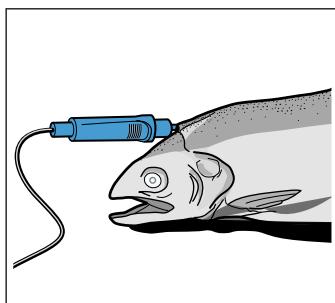
Meso: Kod velikih komada ubodite termometar za pečenje s gornje strane ukoso do kraja u meso. Kod tanjih komada ubodite ga bočno na najdebljem mjestu.



Perad: Termometar za pečenje ubodite kroz najdublje mjesto na prsima peradi do kraja. Ovisno o kvaliteti mesa peradi ubodite termometar za pečenje poprečno ili uzdužno. Zatim okrenite perad i stavite je s prsima okrenutim prema dolje na rešetku.



Riba: Termometar za pečenje ubodite iza glave u smjeru središnje kosti do kraja. Cijelu ribu s polovicom krumpira u otvoru trbuha stavite na rešetku tako da leži u plivajućem položaju.



Okretanje komada mesa: Ako želite okrenuti komade mesa, ne vadite termometar za pečenje mesa. Nakon okretanja provjerite je li termometar za pečenje mesa ispravno uboden u komad mesa.

Ako tijekom rada uređaja izvadite termometar za pečenje mesa, postavke će se resetirati i potrebno ih je ponovno namjestiti.

Oprez!

Nemojte priklještiti kabel termometra za pečenje mesa.

Kako se termometar za pečenje mesa ne bi oštetio zbog prevelike vrućine u pećnici, grijač za roštiljanje i termometar za pečenje mesa moraju biti međusobno udaljeni nekoliko centimetara. Mesu može tijekom pečenja povećati svoj volumen.

Namještanje temperature u sredini komada mesa

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

- Dodirnite tekstualno polje sa željenom vrstom grijanja.
Predložena vrijednost temperature pećnice na zaslonu je u fokusu bijele boje.
- Upravljačkim prstenom namjestite temperaturu pećnice.
- Dodirnite tekstualno polje "Temperatura u sredini komada mesa".
Predložena vrijednost temperature u sredini komada mesa na zaslonu je u fokusu bijele boje.
- Upravljačkim prstenom namjestite temperaturu u sredini komada mesa.
- Pokrenite pritiskom na tipku start/stop ▶.
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 trenutačna 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 trenutačna temperatura u sredini komada mesa jednaka namještenoj, npr. "80|80°C". Iste vremena se zaustavlja.

Izključite uređaj pritiskom na tipku on/off ① 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 ▶.

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 ▶ 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. Ovise 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 32

Namirnice	Temperatura u sredini komada mesa u °C
Perad	
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
Svinjetina	
Svinjska vratina	85-90
Svinjski file, ružičasti	62-70
Svinjski kare, dobro pečen	72-80
Govedina	
Goveđi file ili rostbif, kravovo pečen	45-52
Goveđi file ili rostbif, ružičast	55-62
Goveđi file ili rostbif, dobro pečen	65-75
Teletina	
Teleće pečenje ili lopatica, nemasno	75-80
Teleće pečenje, plećka	75-80
Teleća koljenica	85-90
Janjetina	
Janjeći but, ružičast	60-65
Janjeći but, dobro pečen	70-80
Janjeći hrbat, ružičast	55-60
Riba	
Cijela riba	65-70
Riblji file	60-65
Ostalo	
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

Uredaj 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 prstom.

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 ①.

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 ①)
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 zatamnjenje	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. Uredaj može premostiti kratki nestanak struje.

Promjena vremena na satu

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

Uredaj 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 prstom 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 21

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

Uredaj grijе 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.

Uredaj počinje s grijanjem.

Kada je isteklo trajanje postavke sabat, javlja se zvučni signal. Uredaj 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.



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 opeklina!

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

Područje	Čišćenje
Uredaj izvana	
Prednja strana od plemenitog čelika	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Uvijek odmah uklonite mrlje od kamenca, masti, škroba i bjelančevina. 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 nanesite 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	Vruća sapunica ili voda s octom: Očistite spužvicom i 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. Oprez! Nikada ne koristite sredstvo za čišćenje pećnice u toploj pećnici. Mogu nastati oštećenja na emajlu. Prije sljedećeg zagrijavanja potpuno uklonite ostatke iz pećnice i s vrata uređaja. Nakon čišćenja pećnicu ostavite otvorenu kako bi se osušila. Najbolje koristite funkciju čišćenja. → "Funkcija čišćenja" na strani 24 Napomena: Zbog ostataka hrane mogu nastati bijele naslage. One su neopasne i ne utječu na rad pećnice. Po potrebi ih uklonite limunskom kiselinom.
Stakleni poklopac svjetla u pećnici	Vruća sapunica: Očistite spužvicom i obrišite mekom krpom. Kod jako zaprljane površine koristite sredstvo za čišćenje pećnice.
Poklopac vrata	od plemenitog čelika: Koristite sredstva za čišćenje plemenitog čelika. Pridržavajte se uputa proizvođača. Ne koristite sredstva za čišćenje plemenitog čelika. od plastične: Očistite vrućom sapunicom i krpom za pranje posuđa. Obrišite mekom krpom. Ne koristite sredstvo za čišćenje stakala ili strugač za staklo. 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.

Držanje uređaja čistim

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

⚠ Upozorenje – Opasnost od požara!

Nezapečeni ostaci hrane, masnoća i sok od pečenja mogu se zapaliti. Prije rada uklonite krupnu prljavštinu iz pećnice, s grijačih elemenata i pribora.

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.

Funkcija čišćenja

Čistite pećnicu pomoću funkcije čišćenja "Piroliza". Možete odabrati jedan od tri stupnja čišćenja.

Stupanj	Učinak čišćenja	Trajanje
1	lagani	oko 1 sat i 15 minuta
2	srednji	oko 1 sat i 30 minuta
3	intenzivni	oko 2 sata

Što je veća prljavština, to bi veći trebao biti stupanj čišćenja. Dovoljno je da čistite pećnicu svaka dva do tri mjeseca. Po potrebi je možete i češće čistiti. Jedno čišćenje potroši oko 2,5-4,7 kWh.

Napomene

- Zbog Vaše sigurnosti vrata uređaja se automatski blokiraju na određenoj temperaturi. Možete ih ponovno otvoriti tek nakon što se zagasio simbol za blokiranje  na zaslonu.
- Za vrijeme čišćenja ne svijetli svjetlo u pećnici.

Upozorenje

Opasnost od opeklin!

- Pećnica se za vrijeme čišćenja jako zagrije. Ne otvarajte vrata uređaja. Pustite da se uređaj ohladi. Ne dozvolite djeci pristup.
-  Uredaj se za vrijeme čišćenja jako zagrije s vanjske strane. Nikada ne dodirujte vrata uređaja. Pustite da se uređaj ohladi. Ne dozvolite djeci pristup.

Upozorenje

Opasnost od oštećenja zdravlja!

Funkcija čišćenja zagrijava pećnicu na jako visoku temperaturu tako da izgore ostaci od prženja, roštiljanja i pečenja. Pritom se oslobođaju pare koje mogu dovesti do iritacije sluznice. Za vrijeme funkcije čišćenja dobro provjetrite kuhinju. Ne zadržavajte se duže vrijeme u prostoriji. Djecu i kućne ljubimce držite podalje.

Pridržavajte se uputa čak i kod vremenske odgode rada s pomaknutim vremenom kraja.

Prije pokretanja funkcije čišćenja

Kod čišćenja možete pribor, npr. univerzalnu tavu ili lim za pečenje, čistiti zajedno s pećnicom. Prije čišćenja uklonite grubu prljavštinu. Stavite pribor na razinu 2.

Očistite unutarnju stranu vrata i rubove pećnice u području brtve. Ne čistite brtvu ribanje i ne skidajte je!

Napomena: Kod funkcije čišćenja možete zajedno s pećnicom čistiti isporučeni, emajlirani pribor. Ne možete čistiti sve rešetke. Rešetke nisu prikladne za funkciju čišćenja i mogu promijeniti boju. Ostali pribor koji je prikladan za funkciju čišćenja naći ćete u tablici za poseban pribor. → "Pribor" na strani 12

Upozorenje

Opasnost od požara!

- Može doći do zapaljenja nezapečenih ostataka hrane, masnoće i soka od pečenja za vrijeme čišćenja. Prije svakog početka čišćenja uklonite grubu prljavštinu iz pećnice i s pribora.
- Uredaj se za vrijeme čišćenja jako zagrije s vanjske strane. Nikada nemojte objesiti zapaljive predmete, npr. kuhinjske krpe, na ručku na vratima. Prednja strana uređaja mora biti slobodna. Ne dozvolite djeci pristup.
- U slučaju oštećene brtve na vratima izlazi velika toplina u području vrata. Ne čistite brtvu ribanje i ne skidajte je. Nikada nemojte raditi s uređajem ako je brtva oštećena ili bez brtve.

Upozorenje – Opasnost od teških oštećenja

zdravlja!

Uredaj se za vrijeme čišćenja jako zagrije. Uništava se sloj protiv prianjanja limova i kalupa i nastaju otrovni plinovi. Nikada ne čistite limove i kalupe sa slojem protiv prianjanja prilikom čišćenja. Čistite samo emajlirani pribor.

Namještanje funkcije čišćenja

Prije nego što namjestite funkciju čišćenja, pazite da se slijedili sve upute za pripremu.

Trajanje je točno unarijet podešeno za svaki stupanj čišćenja i ne možete ga promijeniti.

1. Dodirnite polje menu.

Pojavljuje se izbor načina rada.

2. Dodirnite tekstualno polje "Piroliza".

Stupanj čišćenja na zaslonu je u fokusu bijele boje.

3. Upravljačkim prstenom namjestite stupanj čišćenja. Vrijeme kraja se izračunava automatski.

4. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop ▶.

Na zaslonu se vidi odbrojavanje trajanja. Linija zagrijavanja ne pojavljuje se kod funkcije čišćenja. Funkcija čišćenja se pokreće.

Prozračite kuhinju za vrijeme funkcije čišćenja.

Vrata uređaja se blokiraju kratko nakon početka čišćenja. Na zaslonu se pojavljuje napomena i simbol .

Kada je završena funkcija čišćenja, javlja se zvučni signal. Na zaslonu stoji trajanje 00m 00s. Isključite uređaj pritiskom na tipku on/off ①.

Vrata uređaja možete ponovno otvoriti tek nakon što se zagasio simbol za blokiranje .

Premještanje vremena kraja

Vrijeme kraja možete pomaknuti. 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 početka čišćenja ne možete više promijeniti stupanj čišćenja.

Ako želite prekinuti funkciju čišćenja, uređaj isključite pritiskom na tipku on/off ①. Pritiskom na tipku start/stop ② ne možete više zaustaviti rad uređaja.

Vrata uređaja ostaju blokirana sve dok se na zaslonu ne ugasni simbol za blokiranje ③.

Nakon završetka funkcije čišćenja

Kada se pećnica ohladila, vlažnom krpom obrišite preostali pepeo u pećnici, priboru na okvirima vodilica i u području vrata uređaja.

Vlažnom krpom obrišite vodilice na izvlačenje. Zatim sve vodilice na izvlačenje nekoliko puta umetnite i izvadite. Nakon čišćenja mogu ostati mrlje na vodilicama na izvlačenje. To ne utječe na funkciju.

Napomena: Zbog prevelikog zaprljanja mogu nastati bijele naslage na emajliranim površinama. To su ostaci namirnica i neopasni su. Oni ne utječu na funkciju. Po potrebi ostatke možete ukloniti limunskom kiselinom.

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.

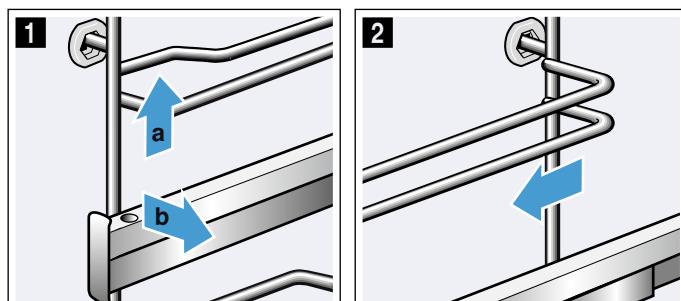
Vađenje i stavljanje okvira vodilica

⚠️ Upozorenje – Opasnost od opeklini!

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

Vađenje okvira vodilica

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

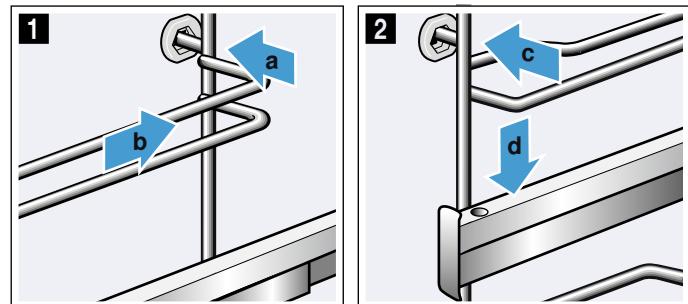


Okvire čistite sredstvom za pranje posuda i spužvicom za posude. Kod tvrdokorne prljavštine koristite četku.

Stavljanje okvira vodilice

Okviri vodilica odgovaraju za montažu samo na desnoj ili lijevoj strani. Izvlačne vodilice moraju se dati izvući prema naprijed.

- Prvo utaknite **a** okvir u stražnji otvor sve dok okvir ne nalegne na stijenu pećnice i pritisnite ga prema natrag **b** (Slika 1).
- Zatim ga utaknite **c** u prednji otvor sve dok okvir i ovdje ne nalegne na stijenu pećnice i pritisnite ga prema dolje **d** (Slika 2).



Vrata uređaja

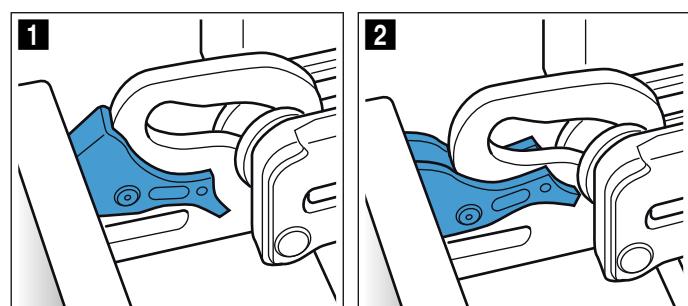
Uz brižljivu njegu i čišćenje Vaš uređaj ostaje dugo lijep i funkcionalan. Ovdje ćete saznati kako ćete skinuti vrata uređaja i kako ih možete očistiti.

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.



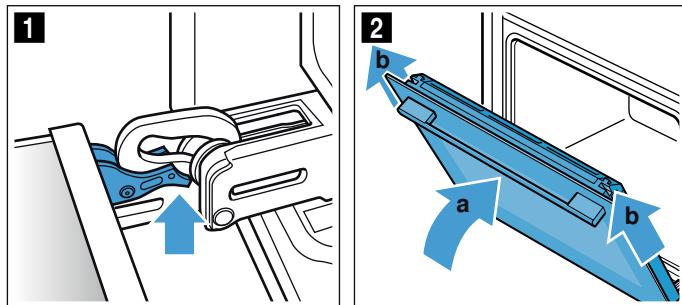
⚠️ Upozorenje

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 pomicu se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata i mogu se zaglaviti. Ne posežite rukom u područje šarki.

Skidanje vrata pećnice

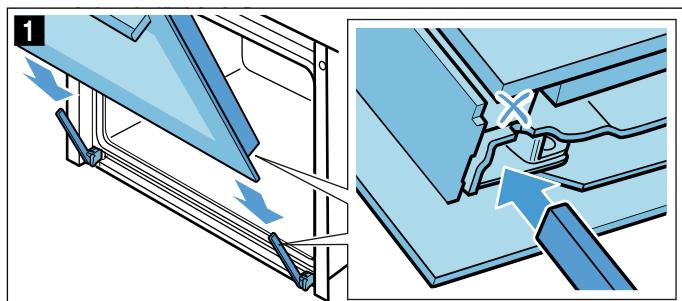
1. Vrata uređaja otvorite do kraja i pritisnite u smjeru uređaja.
2. Rasklopite obje zaporne poluge s lijeve i desne strane (Slika 1).
3. Zatvorite vrata uređaja do graničnika **a**. Uhvatite s obje ruke s lijeve i desne strane **b** i izvucite prema gore (Slika 2).



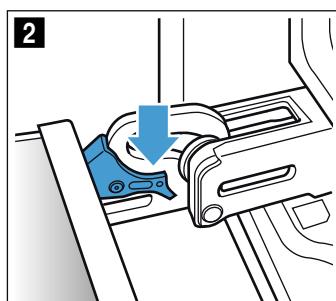
Stavljanje vrata pećnice

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).

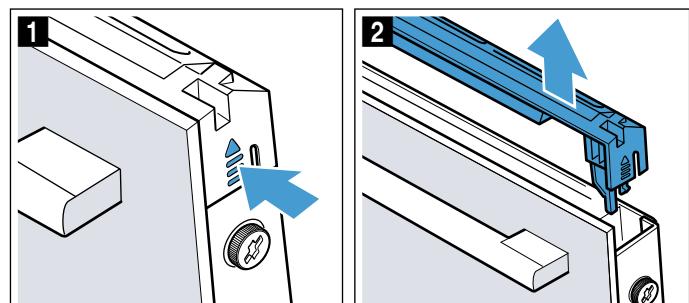


3. Zatvorite vrata pećnice.

Skidanje poklopca vrata

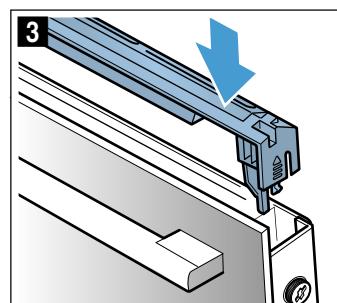
Uložak od plemenitog čelika u poklopcu vrata može promijeniti boju. Kako bi poklopac temeljito očistili, skinite ga. → "Čišćenje" na strani 22

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 uglavi (Slika 3).



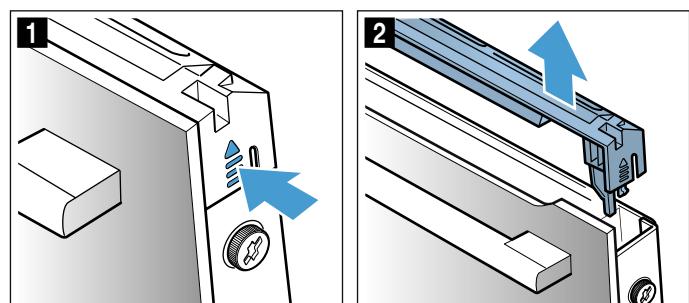
5. Zatvorite vrata uređaja.

Skidanje i postavljanje stakla na vratima pećnice

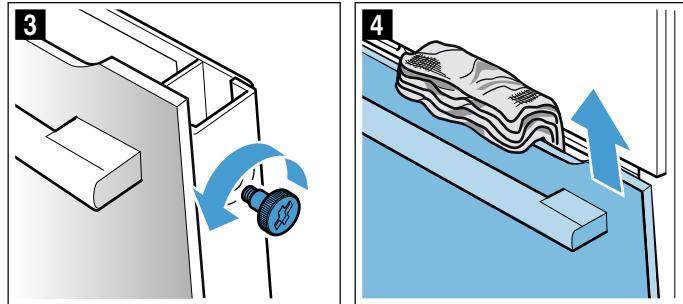
Za bolje čišćenje možete skinuti stakla na vratima pećnice.

Skidanje

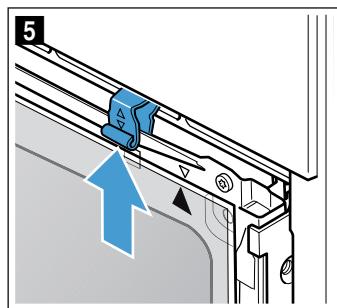
1. Malo otvorite vrata uređaja.
2. Pritisnite poklopac s lijeve i desne strane (Slika 1).
3. Skinite poklopac (Slika 2).



4. Na vratima uređaja s lijeve i desne strane popustite i skinite vijke (Slika 3).
5. Prije nego ponovno zatvorite vrata, umetnite višestruko presavijenu kuhinjsku krpu (Slika 4). Prednje staklo izvucite prema gore i položite ga s ručkom prema dolje na ravnu površinu.



6. Na međustaklu oba gornja držača pritisnite prema gore, ali ih ne skidajte (Slika 5). Rukom pridržavajte staklo. Izvadite staklo.



Očistite stakla sredstvom za čišćenje stakla i mekanom krpom.

Upozorenje

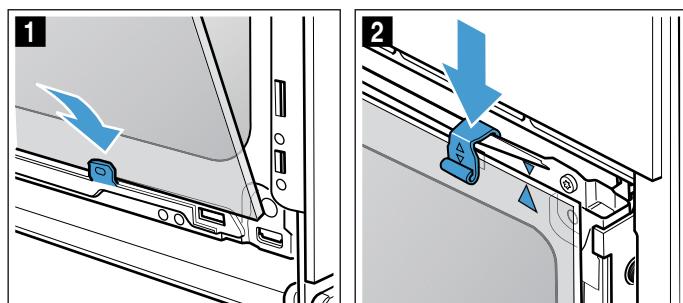
Opasnost od ozljeda!

- Izgrevano 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.

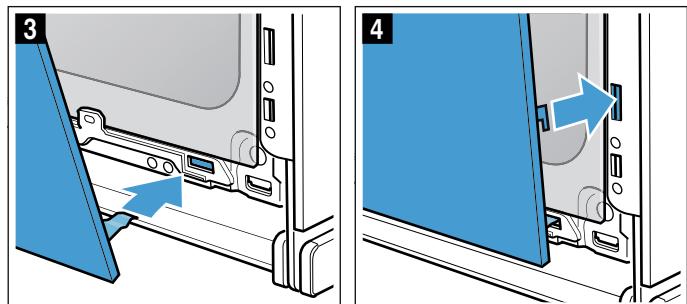
Postavljanje

Prilikom postavljanja unutarnjeg stakla pazite da je strelica u gornjem desnom kutu stakla i da se podudara sa strelicom na limu.

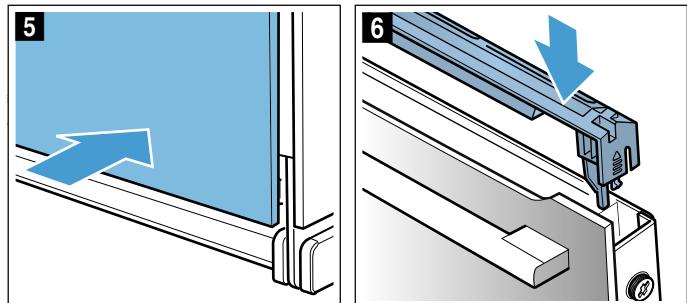
1. Međustaklo umetnite dolje u držač (Slika 1) i pritisnite ga s gornje strane.
2. Oba držača pritisnite prema dolje (Slika 2).



3. Prednje staklo umetnite dolje u držače (Slika 3).
4. Zatvorite prednje staklo tako da su obje gornje kuke nasuprot otvoru (Slika 4).



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



9. 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 32

Smetnja	Mogući uzrok	Pomoć/upute
Uređaj ne radi.	Osigurač je neispravan.	Provjerite osigurač u ormariću s osiguračima.
Na zaslonu stoji "Sprache Deutsch".	Nestanak struje	Provjerite radi li kuhijsko svjetlo ili drugi kuhijski uređaji.
Vrijeme na satu se ne pojavljuje kada je uređaj isključen.	Nestanak struje	Ponovo namjestite jezik i vrijeme na satu.
Vrata uređaja ne mogu se otvoriti.	Osnovna postavka je promijenjena.	Promijenite osnovnu postavku vremena na satu.
Vrata uređaja ne možete otvoriti, na zaslonu svijetli simbol ⏪.	Vrata uređaja su blokirana zaštitom za djecu.	Deaktivirajte zaštitu za djecu na način da pritisnete i držite pritisnuto polje ☈ otprilike 4 sekunde. Blokiranje možete isključiti u osnovnim postavkama.
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.
Uređaj ne započinje s radom i na zaslonu se pojavljuje "Prevruća pećica"	Pećnica je prevruća za odbarano jelo ili vrstu grijanja	Pećnicu ostavite da se ohladi i ponovno pokrenite rad uređaja
Upravljački prsten je ispao iz ležaja na upravljačkoj ploči.	Upravljački prsten se nehodice 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. 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.
Upravljački prsten ne možete više lako okretati.	Prlavština 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 ozljede!

Nestručni popravci su opasni. Nikada nemojte pokušati sami popraviti uređaj. Popravke smije vršiti samo serviser koji je prošao našu obuku. Ako je uređaj neispravan, nazovite servisnu službu.

⚠️ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

Nestručni popravci su opasni. Popravke smije vršiti samo serviser koji je prošao našu obuku i smije zamijeniti priključne vodove. Ako je uređaj neispravan, izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u ormariću s osiguračima. Nazovite servisnu službu.

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 ① 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 okreinite upravljački prsten.

Kada ne koristite uređaj, isključite ga pritiskom na tipku on/off ①.

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 postojane 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.

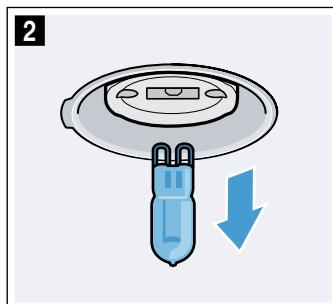
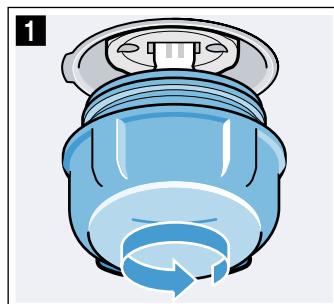
⚠ Upozorenje – Opasnost od strujnog udara!

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

⚠ Upozorenje – Opasnost od opeklini!

Uredaj postaje jako vruć. Nikada ne dodirujte vruće unutarnje površine komore za pečenje i grijanje. Uredaj 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 uljevo (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. Ovisno o tipu uređaja stakleni poklopac je opremljen brtvenim prstenom. Prije pričvršćivanja ponovno stavite brtveni prsten.
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.

Servisna služba

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 nazovete našu servisnu službu, 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. Kod nekih uređaja opremljenih s parom označnu pločicu naći ćete iza ploče.

E-Nr:	FD:	Z-Nr:
Type:		

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

E-br.	FD-br.
Servisna služba ☎	

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

Kontakt podatke svih zemalja za najbližu servisnu službu naći ćete ovdje odn. u priloženom popisu servisnih službi.

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

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

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

Napomene za postavke

- Rezultat pečenja ovisi o kvaliteti namirnica te veličini i vrsti posuđa. Za optimalan rezultat pečenja koristite samo besprijeckorne 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 namještava 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 32

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 18

Odabir jela

Jela su podijeljena prema jedinstvenoj strukturi:

- Kategorija
- Vrsta jela
- Jelo

U sljedećoj tablici su navedene kategorije s pripadajućim jelima. Iza svake vrste jela naći ćete jedno ili više jela.

Kategorije	Jela
Kolač, kruh, pizza	Kolač
	Čajni kolačići
	Keksi
	Kruh i pecivo
Nabujci, soufflé	Pikantri kolači, pizza, quiche
	Nabujak, pikantni, svježi, kuhanji sastojci
	Lazanje, svježe
	Gratinirani krumpir, sirovi sastojci, visine 4 cm
Duboko smrznuti proizvodi	Nabujak, slatki, svježi
	Soufflé u kalupima za porcije
	Pizza
	Pecivo
Perad	Nabujci
	Proizvodi od krumpira
	Perad, riba
	Pile
Meso	Patka, guska
	Purica
	Svinjetina
	Govedina
Riba	Teletina
	Janjetina
	Meso od divljaci
	Mesna jela
Povrće	Riba
	Varivo s povrćem
	Gratinirano povrće
	Pečeni krumpir, prepolovljen
	Krumpir za pečenje u pećnici, cijeli

Senzor za pečenje

Vaš uređaj ima senzor za pečenje. On se aktivira automatski čim odaberete neki pekarski proizvod iz sljedećih kategorija u tablici. Kada je aktiviran senzor za pečenje, na zaslonu se pojavljuje simbol .

Kategorija	Jela	Jela
Kolači, kruh, pizza	Kolač	Kolači u kalupima
		Kolači na limu
		Pita/tart
	Čajni kolačići	Pecivo od lisnatog tijesta
		Muffini
		Pecivo od dizanog tijesta
	Kruh, pecivo	Pecivo
		Kruh
		Lepinja
	Pikantni kolači, pizza, quiche	Pikantni kolači, quiche
		Pizza
		Tarte flambée
Duboko smrznuti proizvodi	Proizvodi od krumpira	Proizvodi od krumpira

Ovdje uređaj preuzima kontrolu. Zatim uređaj potpuno automatski regulira pečenje, nisu vam potrebne dodatne postavke. Uredaj će se sam isključiti čim je pekarski proizvod gotov. Javlja se zvučni signal. Vrijeme pečenja odgovara otprilike receptu odabranog pekarskog proizvoda, ali se ne prikazuje. Rad senzora za pečenje je moguće pokrenuti samo iz ohlađene pećnice.

Senzor za pečenje ne nadzire sve ostale kategorije pekarskih proizvoda. Ovdje vam se nudi iskušana postavka s mogućnostima prilagođavanja.

Prikladni su tamni, metalni kalupi za pečenje. Ne koristite silikonske kalupe za pečenje ili pribor koji sadrži silikon. Senzor za pečenje može se oštetiti.

Sve dok se na zaslonu prikazuje "Ne otvarati vrata", senzor za pečenje je aktivan. Ne otvarajte vrata uređaja jer se u suprotnom prekidaju postavke. Uredaj i dalje grije, a vi možete prilagoditi predloženo vrijeme. Postupak morate sami nadzirati.

Namještanje jela

Putem postupka namještanja dolazite do odabranog jela.

Za listanje u pojedinim razinama koristite upravljački prsten.

1. Dodirnite polje **menu**.
Pojavljuje se izbor načina rada.
2. Dodirnite tekstualno polje "Asistent".
Pojavljuju se kategorije.
3. Dodirnite željenu kategoriju.
Pojavljuju se vrste jela za tu kategoriju.
4. Dodirnite željenu vrstu jela.
Pojavljuju se pojedinačna jela.

5. Dodirnite željeno jelo.

U tu svrhu se na zaslonu pojavljuju postavke. Kod brojnih jela možete prilagoditi postavke prema svojim željama.

Kod nekih jela umjesto toga morate namjestiti težinu.

Savjet: Putem tekstualnog polja "Savjet" dobit ćete napomene za pribor i visinu umetanja.

6. Pokrenite pritiskom na tipku start/stop ▶.

Na zaslonu se vidi odbrojavanje trajanja.

Uredaj počinje s grijanjem.

Kada je isteklo trajanje, javlja se zvučni signal. Uredaj 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 pećnicama.

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 koristite silikonske kalupe

Za dobivanje optimalnog rezultata pečenja u pećnicama preporučujemo Vam tamne metalne kalupe za pečenje.

Oprez!

Ne koristite silikonske kalupe za pečenje ili folije za pečenje, poklopce ili pribor koji sadrže silikon. Senzor za pečenje može se oštetiti.

Čak i ako se senzor za pečenje ne koristi, može se oštetiti.

Iznimke:

- Možete koristiti papir za pečenje obložen silikonom.
- Ako je isporučen termometar za pečenje mesa, onda možete njega koristiti.

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 napomene 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

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

Pečenje na više razini

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 gurmete u pećnicu.

Rešetka

Stavite rešetku u pećnicu s udubljenjem okrenutim prema dolje. Posude i kalupe uvijek stavite na rešetku.

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 pekarske proizvode. 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 sljedećeg 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. Vaše jelo i pribor stavite u pećnicu tek nakon zagrijavanja.

Ako želite peći prema vlastitom receptu, ravnajte se prema sličnim pekarskim proizvodima u tablici. Dodatne informacije ćete naći pod savjetima za pečenje u nastavku iz 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
Kolači u kalupima					
Kolač od miješanog 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	60-80
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 / kalup s bočnim otvaranjem	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		170-190	45-55
Pita	Kalup za tart, crni lim	3		190-210	25-40
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
Kolači na limu					
Kolač od miješanog tijesta s nadjevom	Lim za pečenje	3		160-180	20-40
Kolač od miješanog tijesta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140-160	30-50
Kolač od prhkog tijesta sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	3		170-190	25-35
Kolač od prhkog tijesta sa suhim nadjevom, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		160-170	35-45
Kolač od prhkog tijesta sa sočnim nadjevom	Univerzalna tava	3		160-180	55-65
Švicarska pita	Univerzalna tava	3		170-190	45-55
Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadjevom	Univerzalna tava	3		160-180	15-20
Kolač od dizanog tijesta sa suhim nadjevom, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170	20-30
Kolač od dizanog tijesta sa sočnim nadjevom	Univerzalna tava	3		180-200	30-40
Kolač od dizanog tijesta sa sočnim nadjevom, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170	45-60
Pletenica od dizanog tijesta	Lim za pečenje	2		160-170	25-35
Biskvitni savitak	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		170-180	50-60
Savijača, zamrzнута	Univerzalna tava	3		200-220	35-45
Čajni kolačići					
Sitni kolači	Lim za pečenje	3		160**	20-30
Sitni kolači	Lim za pečenje	3		150**	25-35
Sitni kolači, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150**	25-35

* prethodno zagrijati

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

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Sitni kolači, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		140**	35-45
Muffini	Lim za pečenje muffina	3		170-190	15-20
Muffini, 2 razine	Lim za pečenje muffina	3+1		160-180*	15-30
Sitno pecivo od dizanog tijesta	Lim za pečenje	3		160-180	25-35
Sitno pecivo od dizanog tijesta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150-170	25-40
Pecivo od lismatog tijesta	Lim za pečenje	3		170-190*	20-35
Pecivo od lismatog tijesta, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		170-190*	20-45
Pecivo od lismatog tijesta, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		170-190*	20-45
Pecivo od lismatog 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	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		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	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140-150**	30-40
Štrcano pecivo, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		130-140**	35-55
Keksi	Lim za pečenje	3		140-160	15-30
Keksi, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140-160	15-30
Keksi, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		140-160	15-30
Puslice	Lim za pečenje	3		80-90*	120-150
Puslice, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		80-90*	120-180
Makroni	Lim za pečenje	3		90-110	20-40
Makroni, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		90-110	25-45
Makroni, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		90-110	30-45

* prethodno zagrijati

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

Savjeti za kolače i sitno pecivo

Želite ustanoviti je li kolač potpuno ispečen.	Drvenim štapićem ubodite u najviše mjesto na kolaču. Ako se tijesto nije zalijepilo na štapić, kolač je gotov.
Kolač je 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 stavlajte 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

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

Pečenje na dvije razine

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

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

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

Pribor

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

Rešetka

Stavite rešetku u pećnicu s udubljenjem okrenutim prema dolje. Posuđe i kalupe uvijek stavite na rešetku.

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 zaledene duboko smrznute proizvode. Skinite led s jela.

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

Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za različite vrste kruha i peciva. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini i svojstvima tijesta. Stoga su navedena područja za namještanje. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Niža temperatura daje ravnomjerniju boju. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod sljedećeg 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 odabranu jelu je potrebno prethodno zagrijati pećnicu, a to je i navedeno u tablici. Vaše jelo i pribor stavite u pećnicu tek nakon zagrijavanja. 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 pekarskim proizvodima 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 stavlajte posudu za kuhanje s vodom na dno pećnice. Usljed 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
Kruh						
Bijeli kruh, 750 g	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Miješani kruh, 1,5 kg	Univerzalna tava ili pravokutni kalup	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Integralni kruh, 1 kg	Univerzalna tava	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Lepinja	Univerzalna tava	3		250-270	-	20-25
Pecivo						
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	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		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
Pecivo, zamrznuto						
Peciva ili baget za podgrijavanje, prethodno ispečena	Univerzalna tava	3		180-200	-	10-15
Pivske štangice, sirovo tjesto	Univerzalna tava	3		180-200	-	20-25
Kroasani, sirovo tjesto	Univerzalna tava	3		170-190	-	30-35
Tost						
Zapečeni tost, 4 komada	Rešetka	3		190-210	-	10-15
Zapečeni tost, 12 komada	Rešetka	3		230-250	-	10-15
Tost prepeći (ne zagrijavati)	Rešetka	5		-	3	4-6

* prethodno zagrijati

Pizza, quiche i pikantni kolači

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

Pridržavajte se također napomena u odlomku za dizanje tjesteta.

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

Razine

Koristite navedene razine.

Pečenje na jednoj razi

Za pečenje na jednoj razi koristite slijedeće razine:

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

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

Pečenje na više razine

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 gurmete u pećnicu.

Rešetka

Stavite rešetku u pećnicu s udubljenjem okrenutim prema dolje. Posuđe i kalupe uvijek stavite na rešetku.

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 zaledene duboko smrznute proizvode. Skinite led s jela.

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

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
------	--------	--------	----------------	------------------	---------------------

Pizza

Pizza, svježa	Lim za pečenje	3		200-220	25-35
Pizza, svježa	Lim za pečenje	3		200-220	25-35
Pizza, svježa, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		180-200	35-45
Pizza, svježa s tankim tjestom	Lim za picu	2		220-230	20-30
Pizza, hlađena	Rešetka	3		190-210	10-15

Pizza, zamrzнута

Pizza s tankim tjestom 1 komad	Rešetka	3		190-210	15-20
Pizza s tankim tjestom 2 komada	Univerzalna tava + rešetka	3+1		190-210	20-25
Pizza s debelim tjestom 1 komad	Rešetka	3		180-200	20-25
Pizza s debelim tjestom 2 komada	Univerzalna tava + rešetka	3+1		190-210	20-30
Pizza-baget	Rešetka	3		200-220	15-20
Mini pizze	Univerzalna tava	3		180-200	15-20
Mini pizze, Ø7 cm, 4 razine	4 rešetke	5+3+2+1		180-200*	20-30

Pikantni kolači i quiche

Pikantni kolači u kalupu	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28 cm	2		170-190	55-65
Quiche	Kalup za tart, crni lim	3		190-210	30-40
Tarte flambée	Univerzalna tava	3		260-280*	10-15
Punjeni jastučići	Kalup za nabujke	2		190-200	30-45
Empanada	Univerzalna tava	3		180-190	30-45
Burek	Univerzalna tava	1		200-220*	20-30

* prethodno zagrijati

Preporučene namještene vrijednosti

U tablici ćete naći optimalnu vrstu grijanja za različita jela. Temperatura i vrijeme pečenja ovise o količini i svojstvima tjestva. Stoga su navedena područja za namještanje. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Niža temperatura daje ravnomjerniju boju. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod sljedećeg 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. Vaše jelo i pribor stavite u pećnicu tek nakon zagrijavanja.

Ako želite peći prema vlastitom receptu, ravnajte se prema sličnim pekarskim proizvodima 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

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 gurmete u pećnicu.

Rešetka

Stavite rešetku u pećnicu s udubljenjem okrenutim prema dolje. Posude i kalupe uvijek stavite na rešetku.

Univerzalna tava

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

Nabujci i soufflé	Pribor / posude	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, zamrzнуте, 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		160-180*	35-45
Soufflé	Kalupi za porcije	2		170-190	65-75

Perad

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

Pečenje na rešetki

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

Umetnите univerzalnu tavu s rešetkom koja je stavljena na navedenu razinu. Pazite na to da rešetka točno naliježe na univerzalnu tavu. → "Pribor" na strani 12

Ovisno o veličini i vrsti peradi dodajte do $\frac{1}{2}$ 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.

Posuđe

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

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

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 aluminija 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 posudu 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.

Stavite namirnice za pečenje na rešetku. Dodatno umetnite univerzalnu tavu s udubljenjem okrenutim prema vratima pećnice najmanje za jednu razinu niže. Priklanja se mast koja kaplje.

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

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

Napomene

- Grijач 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 poglavljju. 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 18

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 $\frac{1}{2}$ do $\frac{2}{3}$ 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 zarežite kožu. Nemojte okretati pačja prsa.
- Kada okrećete perad, pazite da su prsa odnosno koža okrenuta prema dolje.
- Pečenje od peradi bit će osobito hrskavo i zlatno-zute 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
------	-----------------	--------	----------------	------------------	---------------------	---------------------

Pile

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

* 5 min prethodno zagrijati

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Stupanj roštiljanja	Trajanje u minutama
Patka & guska						
Patka, 2 kg	Rešetka	1		180-200	-	90-110
Pačja prsa, po 300 g	Rešetka	3		230-250	-	25-30
Guska, 3 kg	Rešetka	2		160-180	-	120-150
Guščji 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
* 5 min prethodno zagrijati						

Meso

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

Pečenje i pirjanje

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

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

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

Pečenje na rešetki

Na rešetki meso sa svih strana postaje osobito hrskavo. Ovisno o veličini i vrsti mesa dodajte do $\frac{1}{2}$ litre vode u univerzalnu tavu. Prikupljaju se mast i sok od pečenja koji kaplju. Od ovog soka od pečenja možete pripremiti umak. Osim toga tako nastaje manje dima i pećnica će ostati čista.

Umetnите univerzalnu tavu s rešetkom koja je stavljen na navedenu razinu. Pazite na to da rešetka točno naliježe na univerzalnu tavu. → "Pribor" na strani 12

Pečenje i pirjanje u posudu

Pečenje i pirjanje u posudu 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 posudu dno posuda treba biti pokriveno tekućinom do visine od oko $\frac{1}{2}$ 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 posudu.

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

Sjajne posude za pečenje od plemenitog čelika ili aluminijskih 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 posudu 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, ocato ili slično. Dno posuda treba biti pokriveno tekućinom do visine od oko 1-2 cm.

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

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

Roštiljanje

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

Stavite namirnice za pečenje na rešetku. Dodatno umetnите univerzalnu tavu s udubljenjem okrenutim

prema vratima pećnice najmanje za jednu razinu niže. Prikuplja se mast koja kaplje.

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

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

Namirnice za pečenje solite tek nakon roštiljanja. Sol izvlači vodu iz mesa.

Napomene

- Grijач 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 poglavljju. 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 18

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 $\frac{1}{2}$ do $\frac{2}{3}$ navedenog vremena.

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

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

Korištene vrste grijanja:

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

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

Svinjetina

Svinjsko pečenje bez kožice, npr. vratina, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		180-190	-	110-130
Svinjsko pečenje s kožicom, npr. plećka, 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 (prethodno zagrijati 5 min)	Rešetka	5		-	3*	8-12

Govedina

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

* prethodno zagrijati

** ne zagrijavati

*** ne okretati

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Stupanj roštiljanja	Trajanje u minutama
Teletina						
Teleće pečenje, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		160-170	-	100-120
Teleća koljenica, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		200-210	-	100-120
Janjetina						
Janjeći but bez kosti, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		170-190	-	50-80
Janjeći hrbat s kostima***	Rešetka	2		180-190	-	40-50
Janjeći kotlet	Rešetka	3		-	3	12-16
Kobasice						
Kobasicice za roštilj	Rešetka	4		-	3	10-15
Mesna jela						
Pečenje od mljevenog mesa, 1 kg	Otvoreno posuđe	2		170-180	-	60-70
* prethodno zagrijati						
** ne zagrijavati						
*** ne okretati						

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 mjesti-mično izgorjela i/ili je pečenje pre-suhoo.	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 zagonio.	Sljedeći put odaberite manju posudu za pečenje i po potrebi dodajte više tekućine.
Pečenje izgleda dobro, ali je umak presvijetlo i vodenast.	Sljedeći put odaberite veću posudu za pečenja i po potrebi dodajte manje tekućine.
Meso je zagonjelo 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 presuhi.	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 leđna peraja prema gore. Odrezani krumpir ili mala vatrostalna posuda u otvoru trbuha osigurava stabilnost položaja.

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

Pečenje i roštiljanje na rešetci

Stavite namirnice za pečenje na rešetu. Dodatno umetnite univerzalnu tavu s udubljenjem okrenutim prema vratima pećnice najmanje za jednu razinu niže.

Ovisno o veličini i vrsti ribe dodajte do $\frac{1}{2}$ 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 ribe za roštilj slične debljine i težine. Tako ćete ih ravnomjerno ispeći i ostati čisto fini sočni. Stavite komade ribe za roštilj izravno na rešetu.

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

Napomene

- Grijач 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 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 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 posudu 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 izići jako vruća para. Podignite poklopac prema dolje kako bi vruća para mogla izići 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 poglavljju. 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 18

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.

Riba koja ne leži u plivajućem položaju okrenite nakon otprilike $\frac{1}{2}$ do $\frac{2}{3}$ 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
Riba						
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
Riblji fileti						
Riblji file, naravni, na žaru	Rešetka	4		-	1*	15-25
Riblji kotleti						
Riblji kotlet, debljine 3 cm**	Rešetka	4		-	3	10-20
Riba, zamrzнута						
Riblji file, naravni	Zatvoreno posuđe	2		210-230	-	20-30
Riblji file, zapečen	Rešetka	2		200-220	-	45-60
Riblji 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 gurmete u pećnicu.

Rešetka

Stavite rešetku u pećnicu s udubljenjem okrenutim prema dolje. Posude i kalupe uvijek stavite na rešetku.

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

Jela od povrća

Povrće na žaru	Univerzalna tava	5	<input checked="" type="checkbox"/>	-	3	10-15
----------------	------------------	---	-------------------------------------	---	---	-------

Krumpir

Pečeni krumpir, prepunjivan	Univerzalna tava	3	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	-	45-60
-----------------------------	------------------	---	-------------------------------------	---------	---	-------

Proizvodi od krumpira, zamrznuti

Prženi ribani krumpir	Univerzalna tava	3	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	-	25-35
Punjeni jastučići od krumpira	Univerzalna tava	3	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	-	20-30
Kroketi	Univerzalna tava	3	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	-	25-35
Pommes frites	Univerzalna tava	3	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	-	25-35
Pommes frites, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	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. Za vrijeme rada ne otvarajte vrata uređaja.

1. Zagrijte 1 litru mlijeka (3,5 % mlječne 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.

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u satima
Jogurt	Kalupi za porcije	Dno pećnice	<input checked="" type="checkbox"/>	40-45	8-9

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

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

Vrste grijanja eco

Vrući zrak eco te gornje i donje zagrijavanje eco su inteligentne vrste grijanja za pažljivu pripremu mesa, ribe i sitnog peciva. Uredaj optimalno regulira dovod energije u pećnicu. Namirnice se u fazama pripremaju s preostalom toplinom. Tako ostaju sočnije i manje porumene. Ovisno o pripremi i namirnici možete uštedjeti energiju. Taj se učinak gubi ako prijevremeno otvorite vrata uređaja za vrijeme pečenja ili zagrijavanjem.

Koristite samo originalan pribor isporučen uz uređaj. Optimalno odgovara pećnicima i načinima rada. Izvadite pribor iz pećnice koji vam nije potreban.

Stavite jela u hladnu, praznu pećnicu. Odaberite temperaturu kod vrućeg zraka eco između 125-275 °C, a kod gornjeg i donjeg zagrijavanja eco između 150-250°C. Držite vrata uređaja zatvorena za vrijeme pečenja. Pecite samo na jednoj razini.

Vrsta grijanja vrući zrak eco koristi se za određivanje potrošnje energije u načinu rada ventilatora i razreda energetske učinkovitosti. Vrsta grijanja gornje i donje zagrijavanje eco koristi se za određivanje potrošnje energije u konvencionalnom načinu rada.

Vrsta grijanja vrući zrak eco koristi se za određivanje razreda energetske učinkovitosti.

Pribor

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

Rešetka

Stavite rešetku u pećnicu s udubljenjem okrenutim prema dolje. Posuđe i kalupe uvijek stavite na rešetku.

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 posuđe

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

Posuđe od plemenitog čelika ili aluminija reflektira toplinu kao ogledalo. Prikladnije je nereflektirajuće posuđe 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 tjestova. Stoga su navedena područja za namještanje. Pokušajte prvo s nižom vrijednosti. Niža temperatura daje ravnomjerniju boju. Po potrebi namjestite višu temperaturu kod slijedećeg pečenja.

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

Korištene vrste grijanja:

- vrući zrak eco
- gornje i donje zagrijavanje eco

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Kolači u kalupima					
Kolač od miješanog tjestova u kalupu	Kalup u obliku vijenca/pravokutni kalup	2		140-160	60-80
Podloga za tortu od miješanog tjestova	Kalup za tortu	2		150-170	20-30
Biskvitna podloga, 2 jaja	Kalup za tortu	2		150-170	20-30
Biskvitna torta, 3 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26cm	2		160-170	30-45
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup s bočnim otvaranjem Ø28cm	2		150-160	50-60
Kuglof	Kalup za kuglof	2		150-170	50-70
Kolači na limu					
Kolač od miješanog tjestova sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	3		150-170	25-40
Kolač od prhkog tjestova sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	3		170-180	25-35
Biskvitna roldna	Lim za pečenje	3		180-190	15-20
Pletenica od dizanog tjestova	Lim za pečenje	3		160-170	25-35
Kolač od dizanog tjestova sa suhim nadjevom	Lim za pečenje	3		160-180	15-20
Čajni kolačići					
Muffini	Lim za pečenje muffina	2		160-180	15-25
Sitni kolači	Lim za pečenje	3		150-160	25-35
Pecivo od lisnatog tjestova	Lim za pečenje	3		170-190	20-35
Pecivo od paljenog tjestova	Lim za pečenje	3		200-220	35-45

Jelo	Pribor / posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Keksi	Lim za pečenje	3		140-160	15-30
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	3		140-150	25-35
Sitno pecivo od dizanog tijesta	Lim za pečenje	3		160-180	25-35

Kruh & pecivo

Miješani kruh, 1,5 kg	Pravokutni kalup	2		200-210	35-45
Lepinja	Univerzalna tava	3		250-275	15-20
Pecivo, slatko, svježe	Lim za pečenje	3		170-190	15-20
Pecivo, slatko	Lim za pečenje	3		180-200	20-30

Meso

Svinjsko pečenje bez kožice, npr. vratina, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		180-190	120-140
Pirjano govedje pečenje, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	2		200-220	140-160
Teleće pečenje, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		170-180	110-130

Riba

Riba, pirjana, cijela 300 g, npr. pastrva	Zatvoreno posuđe	2		190-210	25-35
Riba, pirjana, cijela 1,5 kg, npr. losos	Zatvoreno posuđe	2		190-210	45-55
Riblji 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 (kekса, medenjaka, spekulaas keksa) koji se pripremaju na visokoj temperaturi.

Savjeti za pripremanje hrane s malim udjelom akrilamida

Općenito	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vrijeme pečenja neka bude što kraće. ■ Jela zapecite tako da budu zaltno-žute, ne previše tamne boje. ■ Veliki, debeli komadi pečene hrane sadrže manje akrilamida.
Pečenje	S gornjim i donjim zagrijavanjem na najviše 200 °C. S vrućim zrakom na najviše 180 °C.
Sitni kolačići	S gornjim i donjim zagrijavanjem na najviše 190 °C. S vrućim zrakom na najviše 170 °C. Jaje ili žumanjak smanjuju stvaranje akrilamida.
Pommes frites pečeni u pećnici	Ravnomjerno i u jednoj sloju raspodijelite po limu za pečenje. Pecite najmanje 400 g po limu kako se krumpirići ne bi isušili.

Lagano pečenje

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

Lagano pečenje je idealno za najfinije komade meso (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 lagano pečenja masnoća razvija jaki specifični okus. Možete

koristiti i začinjeno ili marinirano meso. Koristite svježe, nesmrznuto meso.

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

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

Posuđe

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

Stavite otvoreno posuđe uvijek na razinu 2 na rešetku. Dodatne informacije ćete naći pod savjetima za lagano pečenje u nastavku iza tablica.

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

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

Preporučene namještene vrijednosti

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

Korištena vrsta grijanja:

- lagano pečenje

Jelo	Posuđe	Razina	Vrsta grijanja	Trajanje za pečenja u minutama	Temperatura u °C	Trajanje u minutama
Perad						
Pačja prsa, ružičasta po 300 g	Otvoreno posuđe	2		6-8	90*	45-60
File pilečih prsa, po 200 g, dobro pečen	Otvoreno posuđe	2		4	120*	45-60
Pureća prsa, bez kosti, 1 kg, dobro pečena	Otvoreno posuđe	2		6-8	120*	110-130
Svinjetina						
Pečeni svinjski file, debljine 5 – 6 cm, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		6-8	80*	130-180
Svinjski file, cijeli	Otvoreno posuđe	2		4-6	80*	45-70
Govedina						
Govede pečenje (ruža), debljine 6 – 7 cm, 1,5 kg, dobro pečeno	Otvoreno posuđe	2		6-8	100*	150-180
Govedi file, 1 kg	Otvoreno posuđe	2		4-6	80*	90-120
Rostbif, debljine 5 – 6 cm	Otvoreno posuđe	2		6-8	80*	120-180
Govedi medaljoni/ramstek, debljine 4 cm	Otvoreno posuđe	2		4	80*	30-60
Teletina						
Teleće pečenje, debljine 4 – 5 cm, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		6-8	80*	80-140
Teleće pečenje, debljine 7 – 10 cm, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		6-8	80*	140-200
Teleći file, cijeli, 800 g	Otvoreno posuđe	2		4-6	80*	70-120
Teleći medaljoni, debljine 4 cm	Otvoreno posuđe	2		4	80*	30-50
Janjetina						
Janjeći hrbat, bez kosti, po 200 g	Otvoreno posuđe	2		4	80*	30-45
Janjeći but bez kosti, srednje pečen, 1 kg	Otvoreno posuđe	2		6-8	95*	120-180

* prethodno zagrijati

Savjeti za lagano pečenje

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

Sušenje

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

Koristite samo 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 rešetku.

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

Voće, povrće i začinsko bilje

Pribor	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Trajanje u satima
Košturnjavo voće (kolutici jabuka, debljine 3 mm, po rešetki 200 g)	1-2 rešetke	80	5-9
Koštičavo 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 $\frac{1}{2}$, 1 ili $1\frac{1}{2}$ litre. Ne koristite veće ili više staklenke. Poklopci bi mogli pušnuti.

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

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

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. Uredaj isključite čim se u staklenkama počinje pjeniti. Staklenke izvadite iz pećnice nakon navedenog vremena dogrijavanja.

Povrće

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

Izvadite staklenke nakon ukuhavanja iz pećnice i stavite ih na čistu krpu. Ne odlažite vruće staklenke na hladnu ili vlažnu podlogu, moglo 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 orientacijska 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:

-

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
Košutunjavo 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. Tijesto pokrijte vlažnom krpom.

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 orientaciju.

Korištena vrsta grijanja:

-

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			Vrijeme mirovanja tijesta		
Dizano tijesto, teško i masno	Zdjela	2		Vrijeme dizanja tijesta	35-40	20-40
	Lim za pečenje			Vrijeme mirovanja tijesta		

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 orientaciju. Ovise o kvaliteti, temperaturi zamrzavanja (-18°C) i svojstvima namirnica. Navedeni su vremenski intervali. Najprije namjestite kraće vrijeme te ga prodlujite ako je potrebno.

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

Održavanje topline

Pečena jela možete držati na toplome s vrstom grijanja održavanje topline. Na ovaj način ćete izbjegići 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.

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

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

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

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

Korištena vrsta grijanja:

- odmrzavanje

Probna jela

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

Sukladno normi EN 60350-1.

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
Pečenje					
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	3		140-150*	25-40
Štrcano pecivo	Lim za pečenje	3		140-150*	25-40
Štrcano pecivo, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		140-150*	30-40
Štrcano pecivo, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		130-140*	35-55
Sitni kolači	Lim za pečenje	3		160*	20-30
Sitni kolači	Lim za pečenje	3		150*	25-35
Sitni kolači, 2 razine	Univerzalna tava + lim za pečenje	3+1		150*	25-35
Sitni kolači, 3 razine	Limovi za pečenje + univerzalna tava	5+3+1		140*	35-45
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26cm	2		160-170**	25-35
Vodeni biskvit	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26cm	2		160-170**	30-40
Vodeni biskvit, 2 razine	Kalup s bočnim otvaranjem Ø26cm	3+1		150-170**	30-50
Pokriveni kolač od jabuka	2x crna limena kalupa Ø20cm	2		170-180	60-80
Pokriveni kolač od jabuka	2x crna limena kalupa Ø20cm	2		180-200	60-80
Pokriveni kolač od jabuka, 2 razine	2x crna limena kalupa Ø20cm	3+1		170-190	70-90

* prethodno zagrijati 5 min, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja

** prethodno zagrijati, ne koristite funkciju brzog zagrijavanja

Roštiljanje

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

Korištena vrsta grijanja:

- roštilj, velika površina

Jelo	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Stupanj roštiljanja	Trajanje u minutama
Roštiljanje					
Tost prepeći*	Rešetka	5		3	4-6
Pljeskavica od govedine, 12 komada**	Rešetka	4		3	25-30

* ne zagrijavati

** okrenuti nakon 2/3 vremena



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001246965

980730